

泸州市餐饮行业协会文件

泸餐协〔2019〕19号

签字人：张丰贵

关于印发《泸州市餐饮行业协会团体标准 管理办法》的通知

各会员单位：

为贯彻落实国家标准管理委员会关于《团体标准管理规定》，规范管理我会团体标准（以下简称“协会团体标准”），制定本管理办法，现印发给你们，请参考。

附：《泸州市餐饮行业协会团体标准管理办法》

2019年11月18日



泸州市餐饮行业协会团体标准管理办法

为贯彻执行《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》、《国务院关于印发深化标准化工作改革方案的通知》（国发[2015]13号）和《团体标准管理规定》规范泸州市餐饮行业协会团体标准（以下简称“协会团体标准”）的实施、日常管理、复审，制定本办法。

一、标准的实施应用

泸州市餐饮行业协会团体标准分菜品标准和其它标准。菜品标准是对菜品工艺技术的一个规范，是推荐性的标准，不是强制性标准。在实际应用中，可按相对标准和绝对标准加以应用。

相对标准化，是指基本功扎实，技术过硬，高明的厨师才能应用，才能做到“万变不离其中”，不管怎么做，都不失这个菜肴的感官和味感，只有高于，没有不足，要做到这一点，只有在掌握了这个菜品工艺技术规范以才能相对标准化。

绝对标准化，是初学烹饪的厨师、烹饪专业学生、烹饪爱好者、家庭主妇等需要绝对标准化来快速提高烹饪水平。

部分标准化，是借助厨具的科学发展，在初加工环节，如切配、烹饪基本功（握刀的姿势、职业道德、勺工、基本理论和流程）这一部分要绝对标准化，其余部分如调味、火候很难标准化，可以相对标准化。

产品中如小吃、快餐、食品加工要绝对标准化，中餐很难全部

标准化。

二、团体标准的日常管理

1、协会团体标准发布后，由标准委员会负责协会团体标准的日常管理工作。

2、标准委员会日常管理的主要工作内容

(1)根据协会的授权负责协会团体标准的解释；

(2)对协会团体标准中遗留的问题，负责组织调查研究、必要的试验论证和重点科研工作；

(3)负责组织协会团体标准的宣传贯彻工作；

(4)调查了解协会团体标准的实施情况，收集和国内外相关标准、资料及实践经验，参加相应的国际标准化活动；

(5)负责开展有关协会团体标准的研究和学术交流活动；

(6)负责协会团体标准的复审、局部修订以及相关的技术档案工作。

三、复 审

1、协会团体标准实施后，根据本行业的发展需要，由标准委员会组织有关单位进行复审，复审周期一般不超过五年。

2、协会团体标准复审可采取函审方式或会议方式，一般由参加过该标准编制或审查的单位或个人参加，并填写协会团体标准复审意见表。

3、协会团体标准复审后，标准委应当提出其继续有效或者予以修订、废止的意见，并报泸州市餐饮行业协会菜品推广部审批确认。