

南宁市标准化协会文件

南市标协〔2023〕11号

关于《龙虾刺身制作技术规程》等2项团体标准征求意见的通知

各相关单位及专家：

根据《南宁市标准化协会关于批准〈龙虾刺身制作技术规程〉、〈鲜活龙虾保鲜技术规范〉2项团体标准立项的通知》（南市标协〔2023〕9号）文件精神，由防城港市市场监督管理局提出，防城港市市场监督管理局、东兴市市场监督管理局、广西荣兴元酒店管理有限公司荣兴格朗大酒店、东兴市康隆水产品商行、东兴市顺天盛贸易有限公司、东兴市闽越水产商行、东兴市海湖贸易有限公司、广西水产科学研究院共同起草的团体标准《龙虾刺身制作技术规程》和《鲜活龙虾保鲜技术规范》征求意见稿已完成，为保证两项团体标准的科学性、实用性及可操作性，依据《团体标准管理规定》和《南宁市标准化协会团体标准管理办法》有关规定，现向社会公开征求意见。

请各相关单位及专家将修改意见或建议填写至《征求意见稿》，并于2023年10月18日前将书面意见以电子邮件

形式反馈至南宁市标准化协会。

感谢您对南宁市标准化协会团体标准化工作的支持。

联系人：李银莹

电话：13457705590

邮箱：nnsbzhxh@163.com

附件 1：《龙虾刺身制作技术规程》等 2 项团体标准（征求意见稿）.PDF

附件 2：《龙虾刺身制作技术规程》等 2 项团体标准（征求意见稿）编制说明.PDF

附件 3：《龙虾刺身制作技术规程》等 2 项团体标准征求意见稿

