

《泉州菜 南安成功家宴烹饪技艺 英都麻糍》（征求意见稿）

团体标准编制说明

一、工作简况

1 任务来源

为贯彻落实《泉州市人民政府办公室关于印发〈泉州菜烹饪技艺标准建设三年行动方案（2024-2026年）〉的通知》（泉政办明传[2024]70号）文件，由xxx等单位起草的团体标准《泉州菜 南安成功家宴烹饪技艺 英都麻糍》在泉州市标准化协会归口申请立项并获得批准。

2 主要工作过程

起草阶段：2024年10月25日，泉州市标准化协会组织有关单位和人员，组成标准起草工作组（以下简称工作组）。

工作组通过市场走访调研、查阅相关资料，以及与民间技艺能手、非遗传承人等相关专家沟通交流，确定了标准框架及相关技术内容，做好标准编制准备工作，为标准内容的详实性、可行性奠定了基础。

工作组根据收集的资料，结合调研情况，针对编制中存在的问题召开多次内部会议，对标准的框架和技术内容进行详细讨论。经反复修改，于2024年11月8日完成了工作组草案稿。

标准草案完成后，工作组通过走访调查和召开标准研讨会，再次对该标准的编写进行讨论，并对提出的修改意见进行整合、分析处理，于2024年11月13日完成了标准的征求意见稿，并发出公开征求意见。

3 主要参加单位和工作组成员及其所做的工作

本标准由……起草。

起草工作组主要成员：

所做的工作：

二、标准编制原则和主要内容

1 标准编制原则

本标准遵循“协调性、一致性、适用性”的基本原则，在起草时严格遵守与食品标准制定有关的基础标准及相关法律法规，按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

2 标准主要内容

本文件规定了泉州市南安市的特色小吃英都麻糍的术语和定义、原材料要求、烹饪工艺流程、烹饪技艺特色、食用建议、卫生要求和服务规范。

本文件适用于泉州市南安市的特色小吃英都麻糍的制作。

3 解决的主要问题

通过制定本标准，将英都麻糍的传统烹饪技艺进行系统化、规范化的记录和整理，对英都麻糍的选材标准、制作工艺、口味特点等进行明确规定，有助于提高其烹饪技艺的稳定性和一致性，并且确保这些技艺能够得到有效传承。本标准的制定解决的不仅是对烹饪技艺的规范问题，更是对泉州菜和南安成功家宴文化的传承和保护问题。

三、标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

四、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

英都麻糍作为泉州市南安市的传统风味美食，是独具特色的地方小吃，承载着深厚的历史文化底蕴和独特的制作工艺，通过编制团体标准有助于将英都麻糍的原料选择、制作工艺等进行规范和传承，同时有助于规范市场秩序，保护消费者权益，促进健康有序的市场竞争。

英都麻糍的制作技艺经过世代相传，2024年被列入泉州市第七批市级非物质文化遗产代表性项目名录，具有极高的历史和文化价值。制定具有泉州市地方特色的团体标准《泉州菜 南安成功家宴烹饪技艺 英都麻糍》，对保护和传承这一非物质文化遗产，提升传统文化影响力，打响泉州品牌具有重要意义。

五、与国际、国外对比情况

本标准没有采用国际标准。

本标准制定过程中未查到同类国际、国外标准。

六、与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性国家标准的关系

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

八、标准性质的建议说明

本标准为团体标准，供社会各界自愿使用。

九、贯彻标准的要求和措施建议

无。

十、废止现行相关标准的建议

本标准为首次发布。

十一、其它应予说明的事项

无。