

山西省绿色餐饮标准体系

餐饮业作为服务业的重要组成部分，对扩大内需、引领消费、繁荣市场和吸纳就业具有积极的促进作用。加快推进餐饮行业绿色发展，倡导简约适度、绿色低碳的生活方式，已经成为满足人民群众美好生活需求的重要标志。构建山西省绿色餐饮标准体系，有助于建立健全餐饮业发展的体制机制，为全社会提供“节约、环保、放心、健康”的餐饮服务，为加快我省餐饮业高质量发展提供技术支撑。

一、总体要求

（一）指导思想

全面贯彻党的十九大和十九届二中、三中、四中、五中全会精神，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，认真落实党中央、国务院决策部署，紧紧围绕统筹推进“五位一体”总体布局和协调推进“四个全面”战略布局，牢固树立创新、协调、绿色、开放、共享的发展理念。按照省委“四为四高两同步”的总体思路和要求，聚焦“六新”突破，以供给侧结构性改革为主线，构建涵盖绿色餐饮采购供应、储存加工、服务提供、经营管理的全过程标准体系，在全社会营造“厉行勤俭节约 反对餐饮浪费”的浓厚氛围，推动餐饮产业形成绿色可持续发展的长效机制。

（二）基本原则

需求引领、顶层设计。围绕人民群众对绿色餐饮的实际

需求，聚焦破解绿色餐饮发展的难点、热点问题，搭建符合实际、满足需求的标准体系框架，使标准体系成为推动绿色餐饮标准化工作的“路线图”和“施工图”。

全面系统、重点突出。系统梳理国家标准、行业标准、地方标准，重点围绕采购供应、储存保管、加工技术、服务提供、经营管理，构建内容全面、结构完整、层次清晰的标准体系。

科学规范、协调统一。以国家相关法律法规、方针、政策以及国家标准、行业标准为依据，运用“统一、协调、简化、优化”的标准化原理，科学构建全省绿色餐饮标准体系。

开放兼容、动态优化。结合经济社会发展对绿色餐饮的新要求，保持标准的开放性和可扩充性，适时进行更新、补充和完善预留空间。

二、建设依据

（一）法律法规

1. 《中华人民共和国标准化法》；
2. 《中华人民共和国食品安全法》；
3. 《中华人民共和国农产品质量安全法》；
4. 《中华人民共和国产品质量法》；
5. 《中华人民共和国环境保护法》；
6. 《中华人民共和国水污染防治法》；
7. 《中华人民共和国大气污染防治法》；
8. 《中华人民共和国环境噪声污染防治法》；
9. 《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》；
10. 《突发公共卫生事件应急条例》（国务院令 588 号）；

11. 《餐饮服务许可证管理办法》（卫生部令 2010 年第 70 号）；

12. 《餐饮服务食品安全监督管理办法》（卫生部令 2010 年第 71 号）；

13. 《食品添加剂新品种管理办法》（卫生部令 2010 年第 73 号）；

14. 《餐饮业经营管理办法（试行）》（商务部 国家发展改革委令 2014 年第 4 号）

15. 《山西省环境保护条例》；

16. 《山西省大气污染防治条例》；

17. 《山西省水污染防治条例》。

（二）政策文件

1. 《商务部办公厅关于做好 2018 年绿色循环消费有关工作的通知》（商办流通函〔2018〕137 号）；

2. 《商务部等 9 部门关于推动绿色餐饮发展的若干意见》（商服贸发〔2018〕177 号）；

3. 《山西省人民政府办公厅关于印发全省推进标准化工作改革发展 2019-2020 年行动计划的通知》（晋政办发〔2019〕56 号）；

4. 《山西省商务厅等 10 部门关于推动绿色餐饮发展的通知》（晋商服〔2018〕155 号）。

（三）相关标准

1. GB/T 13016 标准体系构建原则和要求；

2. GB/T 13017 企业标准体系表编制指南。

三、构建思路

按照《GB/T 13016 标准体系构建原则和要求》相关规定，结合绿色餐饮国家标准、行业标准制定情况及发展趋势，从标准层级、标准类别、产业链三个维度，确定我省绿色餐饮标准体系构成因素。山西省绿色餐饮标准体系构成因素见图 1。

第一维度：标准层级。包括国家标准、行业标准、地方标准三个层级。

第二维度：标准类别。包括通用基础标准、技术标准、服务标准和管理标准。

第三维度：产业链。包括采购供应标准、储存标准、加工标准、服务提供标准、经营管理标准。

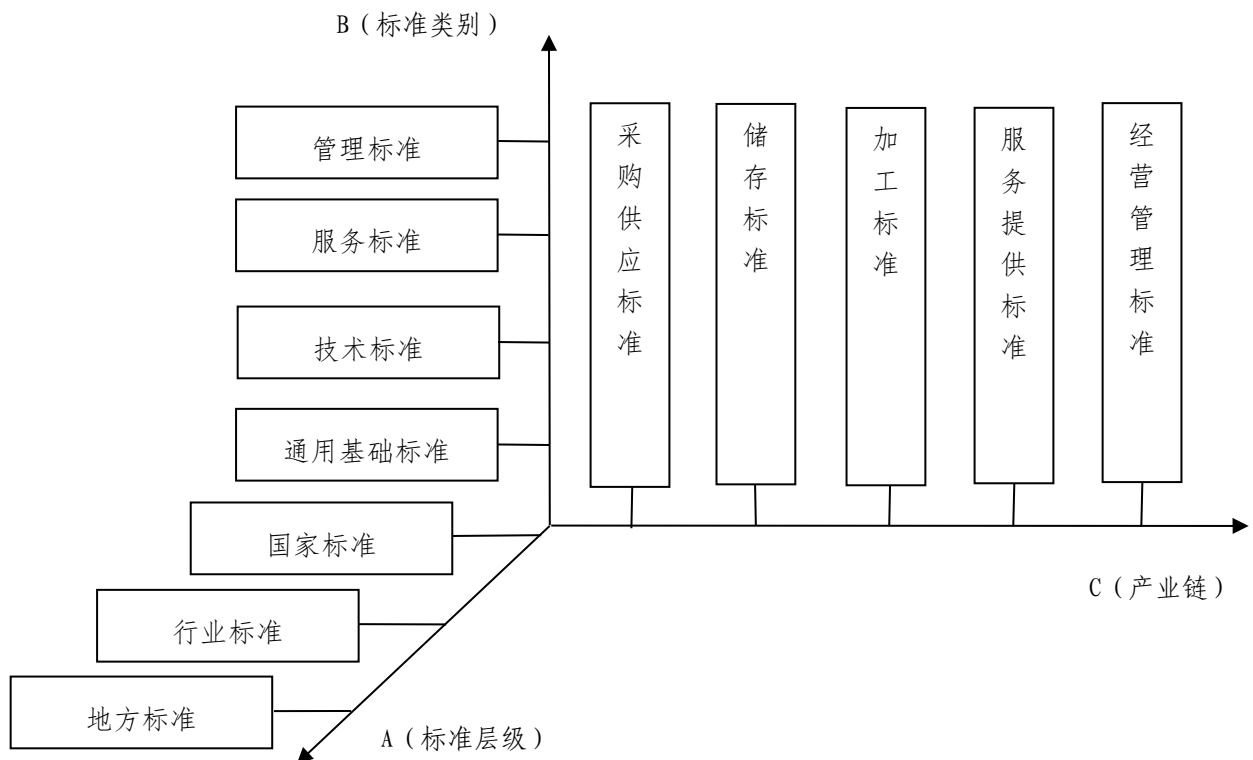


图 1 山西省绿色餐饮标准体系构成因素图

四、体系框架

（一）总体结构

按照《GB/T 13016 标准体系构建原则和要求》规定，结合绿色餐饮现状和发展趋势，围绕产业链，构建山西省绿色餐饮标准体系总体结构，主要包括通用基础标准、采购供应标准、储存标准、加工标准、服务提供标准、经营管理标准 6 个子体系。山西省绿色餐饮标准体系总体结构见图 2-1。

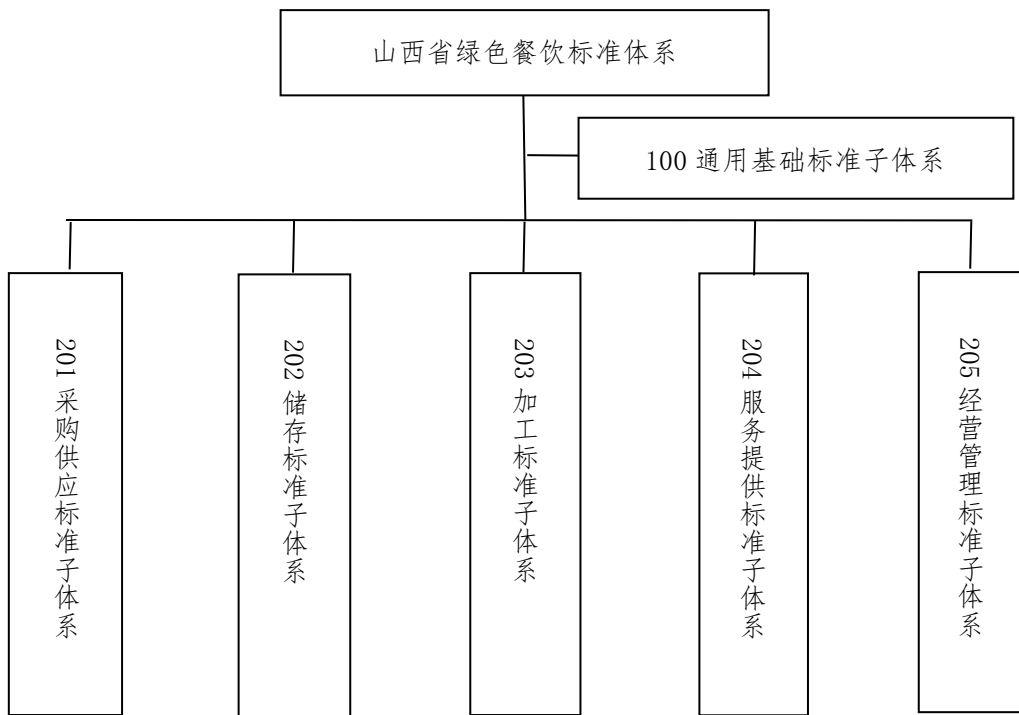


图 2-1 山西省绿色餐饮标准体系总体结构图

（二）通用基础标准子体系

通用基础标准子体系包括标准化导则标准、术语与缩略语标准、图形与符号标准、数值与数据标准、量值单位标准、绿色设计标准 6 个部分。通用基础标准子体系结构见图 2-2。

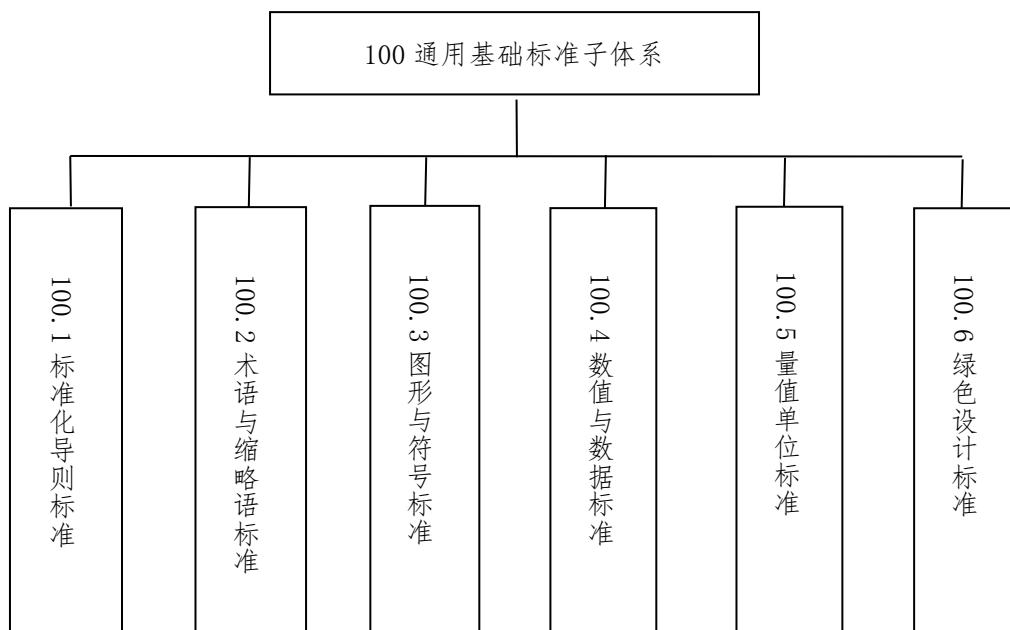


图 2-2 通用基础标准子体系结构图

(三) 采购供应标准子体系

采购供应标准子体系包括供应商选择标准、合同签订标准、供货标准、验货标准 4 个部分。采购供应标准子体系结构见图 2-3。

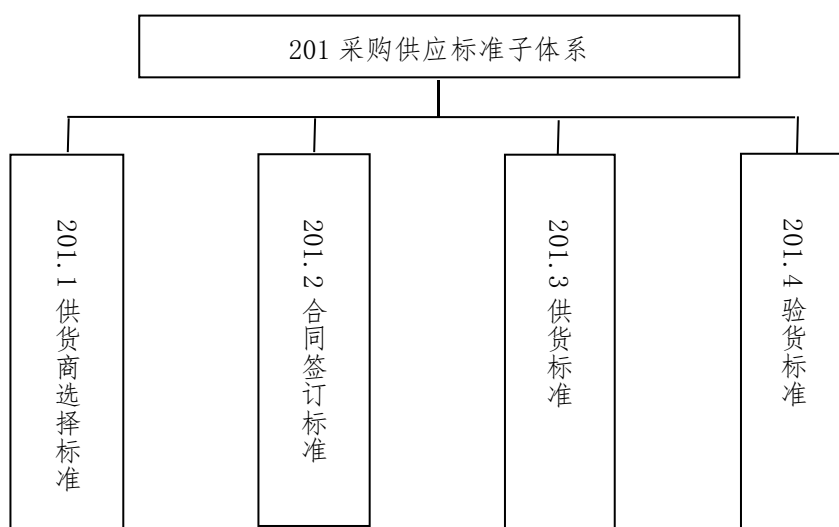


图 2-3 采购供应标准子体系结构图

(四) 储存标准子体系

储存标准子体系包括入库标准、库房管理标准、出库标准 3 个方面。储存标准子体系结构见图 2-4。

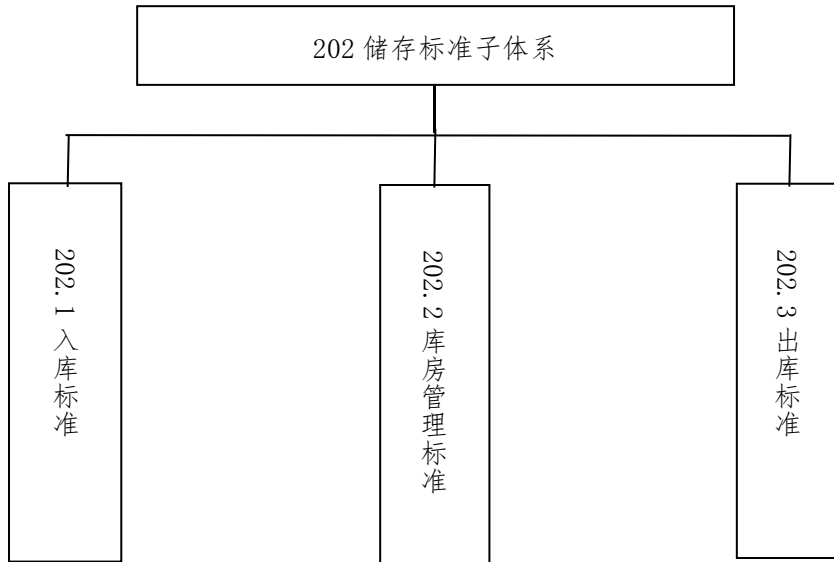


图 2-4 储存标准子体系结构图

(五) 加工标准子体系

加工标准子体系包括清洗标准、粗加工标准、烹饪标准、留样标准 4 个部分。加工标准子体系结构见图 2-5。

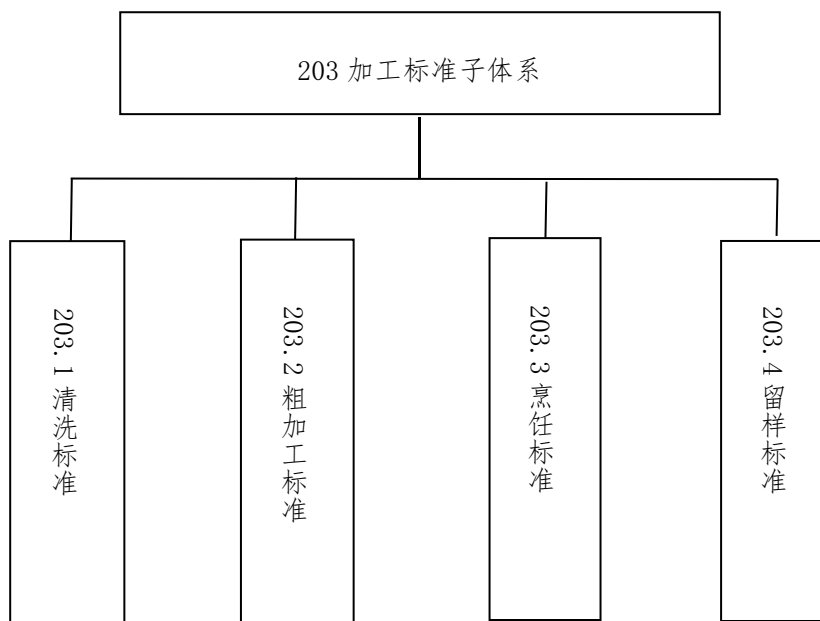


图 2-5 加工标准子体系结构图

（六）服务提供标准子体系

服务提供标准主要包括订餐服务标准、点餐服务标准、配餐服务标准、用餐服务标准、打包服务标准 5 个部分。服务提供标准子体系结构见图 2-6。

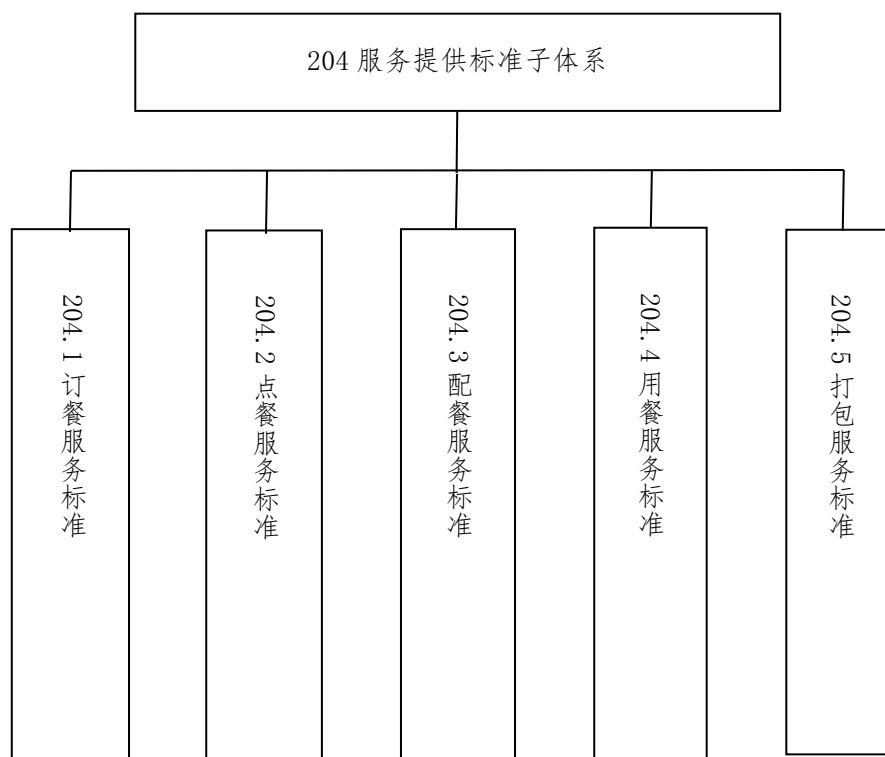


图 2-6 服务提供标准子体系结构图

（七）经营管理标准子体系

经营管理标准主要包括设施设备管理标准、从业人员标准、节能降耗标准、环境卫生管理标准、安全应急标准、追溯管理标准、服务评价标准 7 个部分。经营管理标准子体系结构见图 2-7。

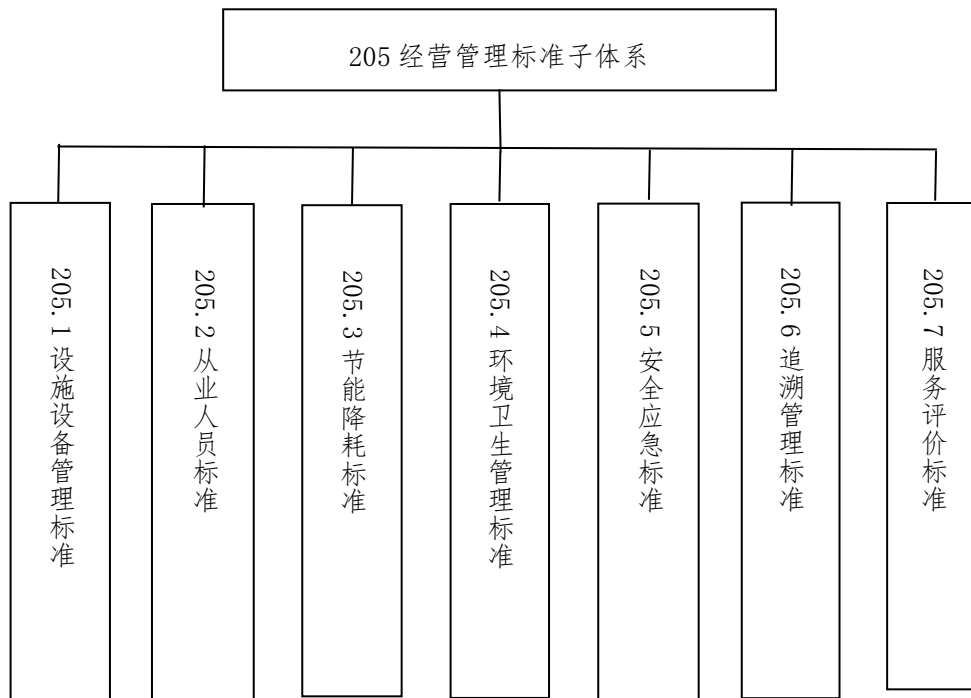


图 2-7 经营管理标准子体系结构图

五、标准明细表

按照山西省绿色餐饮标准体系建设思路和《GB/T 13016 标准体系构建原则和要求》规定，从通用基础标准、采购供应标准、储存标准、加工标准、服务提供标准、经营管理标准 6 个类别梳理相关标准，形成山西省绿色餐饮标准明细表。

（一）通用基础标准明细表

表 1-1 通用基础标准明细表

子体系名称	序号	标准体系编号	标准名称	标准号	标准层级
100 通用 基础	1	100.1 标准化 导则标准	标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则	GB/T 1.1	国家标准
	2		服务标准化工作指南 第 1 部分：总则	GB/T 15624.1	国家标准
	3		标准体系构建原则和要求	GB/T 13016	国家标准
	4		企业标准体系表编制指南	GB/T 13017	国家标准
	5		标准化工作指南 第 3 部分：引用文件	GB/T 20000.3	国家标准
	6		标准化工作指南 第 4 部分：标准中涉及安全的内容	GB/T 20000.4	国家标准

子体系名称	序号	标准体系编号	标准名称	标准号	标准层级
	7		标准化工作指南 第5部分：产品标准中涉及环境的内容	GB/T 20000.5	国家标准
	8	100.2 术语与 缩略语标 准	标准化工作指南 第1部分：标准化和相关活动的通用术语	GB/T 20000.1	国家标准
	9		旅游服务基础术语	GB/T 16766	国家标准
	10		公共服务领域英文译写规范 第9部分：餐饮住宿	GB/T 30240.9	国家标准
	11		常用中餐菜名标准双语译法 第1部分：中译英	SB/T 10934	行业标准
	12		100.3 图形与 符号标准	标志用公共信息图形符号 第1部分：通用符号	GB/T 10001.1
	13	标志用公共信息图形符号 第2部分：旅游休闲符号		GB/T 10001.2	国家标准
	14	图形符号安全色和安全标志 第1部分：工作场所和公共区域安全标志的设计原则		GB/T 2893	国家标准
	15	标志用公共信息图形信息符号 第9部分：无障碍设施符号		GB/T 10001.9	国家标准
	16	安全标志及其使用导则		GB/T 2894	国家标准
	17	环境保护图形标志——排放口（源）		GB 15562.1	国家标准
	18	环境保护图形标志——固体废弃物堆放（填埋）场		GB 15562.2	国家标准
	19	图形符号 术语 第1部分：通用		GB/T 15565.1	国家标准
	20	图形符号 术语 第2部分：标志及导向系统		GB/T 15565.2	国家标准
	21	图形符号表示规则 总则		GB/T 16900	国家标准
	22	标准编写规则 第2部分：符号标准		GB/T 20001.2	国家标准
	23	环境卫生图形符号		CJJ/T 125	行业标准
	24	消防安全标志		GB 13492	国家标准
	25	公共信息导向系统：设置原则与要求 第8部分：宾馆和饭店		GB/T 15566.8	国家标准
	26	旅游饭店用公共信息图形符号		LB/T 001	行业标准
	27	100.4 分类标准	国民经济行业分类标准：餐饮和住宿业	GB/T 4745	国家标准
	28		餐饮企业的等级划分和评定	GB/T 13391	国家标准
	29		旅游餐馆设施和服务等级划分	GB/T 26361	国家标准
	30		国家标准制定程序的阶段划分及代码	GB/T 16733	国家标准
	31		标准编写规则 第3部分：分类标准	GB/T 20001.3	国家标准
	32	100.5 数值与数 据标准	数据的统计处理和解释 正态性检验	GB/T 4882	国家标准
	33		数据的统计处理和解释 测试结果的多重比较	GB/T 10092	国家标准
	34		信息技术词汇第5部分：数据表示	GB/T 5271.5	国家标准
	35		数值修约规则与极限数值的表示与判断	GB/T 8170	国家标准
	36		统计学术语 第1部分：一般统计术语	GB/T 3358	国家标准
	37		统计分布数值表 正态分布	GB/T 4086	国家标准
	38	100.6量值	有关量、单位和符号的一般原则	GB/T 3101	国家标准
	39	单位标准	温度测量方法	GB/T 11605	国家标准

子体系名称	序号	标准体系编号	标准名称	标准号	标准层级	
	40		空间和时间的量和单位	GB 3102	国家标准	
	41		公共场所照度测量方法	GB/T 18204	国家标准	
	42		公共场所内新风量测方法	GB/T 18204.18	国家标准	
	43		公共场所噪音测定方法	GB/T 18204.22	国家标准	
	44		固体污染物排气中非甲烷总烃的测定 气相色谱法	HJ/T 38	行业标准	
	45		固体污染废气挥发性有机物的采样 气袋法	HJ 732	行业标准	
	46		室内空气质量标准	GB/T 18883	国家标准	
	47		生活用水卫生标准	GB/T 5749	国家标准	
	48		饮食业油烟排放标准	GB/T 18483	国家标准	
	49		公共场所空气中二氧化碳测定方法	GB/T 18204.24	国家标准	
	50		100.6 绿色设计 标准	质量管理体系要求	GB/T 19001	国家标准
	51			食品安全管理体系	GB/T 22000	国家标准
	52			职业健康安全管理体系规范	GB/T 28001	国家标准
	53			环境管理体系	GB/T 24001	国家标准
	54			绿色饭店	GB/T 21084	国家标准
	55			绿色饭店建筑评价标准	GB/T 51165	国家标准
	56			节能监测技术通则	GB 15316	国家标准
	57			宾馆、饭店合理用电	GB/T 12455	国家标准
	58			绿色旅游饭店	LB/T 007	行业标准

(二) 采购供应标准明细表

表 1-2 采购供应标准明细表

子体系名称	序号	标准体系编号	标准名称	标准号	标准层级
201 采购供应	1	201.1 供货商选择标准	合格供应商信用评价规范	GB/T 23793	国家标准
	2	201.2 合同签订标准			
	3	201.3 供货标准	易腐食品控温运输技术要求	GB/T 22918	国家标准
	4	201.4 验货标准	食品安全国家标准 复合调味料	GB 31644	国家标准
	5		食品安全国家标准 酱油	GB 2717	国家标准
	6		食品安全国家标准 食醋	GB 2719	国家标准
	7		食品安全国家标准 食用油	GB 2716	国家标准
	8		食品安全国家标准 乳糖	GB 25595	国家标准

子体系名称	序号	标准体系编号	标准名称	标准号	标准层级
	9		食品安全国家标准 鲜（冻）禽畜产品	GB 2707	国家标准
	10		食品安全国家标准 熟肉制品	GB 2726	国家标准
	11		食品安全国家标准 食用淀粉	GB 31637	国家标准
	12		食品安全国家标准 食品加工用酵母	GB 31639	国家标准
	13		食品安全国家标准 干海参	GB 31602	国家标准
	14		食品安全国家标准 食用油脂制品	GB 15196	国家标准
	15		食品安全国家标准 味精	GB 2720	国家标准
	16		食品安全国家标准 食用盐	GB 2721	国家标准
	17		食品安全国家标准 水产调味品	GB 10137	国家标准
	18		食品安全国家标准 消毒剂	GB 28843	国家标准
	19		果蔬清洁剂	GB/T 24691	国家标准

（三）储存标准明细表

表 1-3 储存标准明细表

子体系名称	序号	标准体系编号	标准名称	标准号	标准层级
202 储存	1	202.1 入库标准	冷库用货架	WB/T 1076	行业标准
	2		冷藏冷冻食品物流包装、标志、运输和储存	GB/T 24616	国家标准
	3		餐饮冷链物流服务规范	WB/T 1054	行业标准
	4		商业仓库设计规范	SBJ 01	行业标准
	5		通用仓库等级	GB/T 21072	国家标准
	6	202.2 库房管理 标准	冷库节能运行技术规范	SB/T 11091	行业标准
	7		仓储货架使用规范	GB/T 33454	国家标准
	9		仓储服务质量要求	GB/T 21071	国家标准
	10		冷库安全规程	GB/T 28009	国家标准
	11		仓储场所消防安全管理通则	GA 1131	行业标准
	12		仓储劳动安全管理要求	WB/T 1027	行业标准
	13		冷库管理规范	GB/T 30134	国家标准
	14		冷库安全规程	GB 28009	国家标准
	15		冷库设计规范	GB 50072	国家标准
	16		制冷机组及供制冷系统节能测试 第 1 部分： 冷库	GB/T 15912.1	国家标准
	17		202.3 出库标准		

(四) 加工标准明细表

表 1-4 加工标准明细表

子体系名称	序号	标准体系编号	标准名称	标准号	标准层级
203 加工	1	203.1 清洗标准	食品工具、设备用洗涤卫生标准	GB 14930.1	国家标准
	2		食品安全国家标准 消毒餐（饮）具	GB 14934	国家标准
	3		新鲜水果和蔬菜取样方法	GB/T 8855	国家标准
	4	203.2 粗加工标准	鲍燕肚参干发制工艺	SB/T 10581	行业标准
	5		食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范	GB 31646	国家标准
	6		食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范	GB 20941	国家标准
	7	203.3 烹饪标准	餐饮烹炸操作规范	SB/T 11168	行业标准
	8		餐饮业营养配餐技术要求	SB/T 10474	行业标准
	9		海产品餐饮加工操作规范	GB/T 23498	国家标准
	10		低温仓储烹调规范	GB/T 31078	国家标准
	11		餐饮企业质量管理规范	GB/T 33497	国家标准
	12		食品添加剂使用卫生标准	GB 2760	国家标准
	13	203.4 留样标准			

(五) 服务提供标准明细表

表 1-5 服务提供标准明细表

子体系名称	序号	标准体系编号	标准名称	标准号	标准层级
204 服务提供	1	204.1 订餐服务标准	餐饮服务经营者与消费者订立合同的规范要求	SB/T 11142	行业标准
	2	204.2 点餐服务标准	餐饮点餐服务规范	SB/T 11167	行业标准
	3	204.3 送餐服务标准	送餐服务机器人通用技术条件	GB/T 37395	国家标准
	4		餐饮配送服务规范	SB/T 10857	行业标准
	5	204.4 用餐服务标准	餐饮分餐制服务指南	GB/T 39007	国家标准
	6		中餐宴会服务要求	DB14/T 1540	地方标准

子体系名称	序号	标准体系编号	标准名称	标准号	标准层级
	7		餐饮分餐服务操作规范	SB/T 11143	行业标准
	8		饭店婚庆接待服务规范	SB/T 10859	行业标准
	9		饭店服务礼仪规范	SB/T 10522	行业标准
	10		餐厅服务认证要求	RB/T 309	行业标准
	11	204.5 打包服务 标准	餐饮服务企业打包服务管理要求	SB/T 11070	行业标准
	12		塑料一次性餐具通用技术要求	GB/T 18006.1	国家标准
	13		环境标志产品技术要求 一次性餐饮具	HJ/T 202	行业标准

(六) 经营管理标准明细表

表 1-6 经营管理标准明细表

子体系名称	序号	标准体系编号	标准名称	标准号	标准层级
205 经营管理	1	205.1 节能降耗标准	餐饮企业节约管理规范	SB/T 11166	行业标准
	2		建设节约型餐饮企业规范	SB/T 11046	行业标准
	3		服务业节水型单位评价导则	GB/T 26922	国家标准
	4		节能监测技术通则	GB 15316	国家标准
	5		宾馆、饭店合理用电	GB/T 12455	国家标准
	6		建设节约型餐饮企业规范	SB/T 11046	行业标准
	7		旅游饭店节能减排指引	LB/T 018	行业标准
	8	205.2 环境卫生标准	病媒生物防制操作规程 宾馆饭店	WS/T 688	行业标准
	9		清洁生产标准 宾馆、饭店业	HJ 514	行业标准
	10		宾馆（餐厅）卫生标准	GB 16153	国家标准
	11		旅店业卫生标准	GB 9663	国家标准
	12		饮食业环境保护技术规范	HJ 554	行业标准
	13		山西省污水综合排放标准	DB 14/T 1928	地方标准
	14		污水综合排放标准	GB 8978	国家标准
	15		锅炉大气污染物排放标准	GB 13271	国家标准
	16		饮食业环境保护技术规范	HJ 554	行业标准
	17		饭店业碳排放管理规范	SB/T 11042	行业标准
	18		餐饮废水隔油器	CJ/T 295	行业标准
	19		餐厨垃圾处理技术要求规范	CJJ 184	行业标准

子体系名称	序号	标准体系编号	标准名称	标准号	标准层级
	20	205.3 安全应急标准	餐饮服务突发事件应急处置规范	SB/T 11047	行业标准
	21		企业突发环境事件风险分级方法	HJ 941	行业标准
	22		食品安全管理体系 餐饮业要求	GB/T 27306	国家标准
	23		食品安全风险分析工作原则	GB/T 23811	国家标准
	24	205.4 设施设备管理标准	家用和小型餐饮厨房用燃气报警器及传感器	GB/T 34004	国家标准
	25		食品加工机械 食物切碎机和搅拌机安全和卫生要求	GB 23242	国家标准
	26		电动食品加工器具 性能测试方法	GB/T 37597	国家标准
	27		烘烤加工食品用器具	GB/T 32389	国家标准
	28		食品加工机械 面包切片机	GB/T 30780	国家标准
	29		食品加工机械 生面和面团辊轧机	GB/T 30782	国家标准
	30		食品加工机械 切碎机	GB/T 30781	国家标准
	31		食品加工机械 立式和面机安全和卫生要求	GB 22748	国家标准
	32		食品加工机械 切片机	GB 22749	国家标准
	33		电热食品烤炉	GB/T 10644	国家标准
	34		205.5 从业人员标准	餐饮业职业经理人条件	SB/T 10478
	35	餐饮业职业经理人认定条件		SB/T 10374	行业标准
	36	饭店业星级服务人员资格条件		SB/T 10420	行业标准
	37	仓储从业人员职业资质		GB/T 21070	国家标准
	38	205.6 追溯管理标准	食品追溯 信息记录要求	GB/T 37029	国家标准
	39		食品冷链物流追溯管理要求	GB 28843	国家标准
	40		饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求	GB/T 22005	国家标准
	41	205.7 服务评价标准	餐饮企业质量评估体系	SB/T 11043	行业标准
	42		绿色饭店等级评定	SB/T 10356	行业标准
	43		餐饮企业的等级划分和评定	GB/T 13391	国家标准
	44		大众化餐饮评价指标	SB/T 11121	行业标准
	45		餐饮企业品牌竞争力评估标准	SB/T 10567	行业标准
	46		商务饭店经营服务规范	SB/T 11045	行业标准
	47		餐饮业现场管理规范	SB/T 10580	行业标准
	48		餐饮企业经营规范	SB/T 10426	行业标准
	49		早餐经营规范	SB/T 10374	行业标准
	50		团餐管理服务规范	SB/T 10856	行业标准
	51		餐饮企业信用等级评价规范	SB/T 10858	行业标准
	52		饭店智能化建设与服务指南	LB/T 020	行业标准
	53		饭店信息化设施条件与规范	SB/T 10522	行业标准

六、标准统计表

表 2 山西省绿色餐饮标准体系标准统计表

标准类别/层级	国家标准	行业标准	地方标准	总计
通用基础标准	52	6	0	58
采购供应标准	18	0	0	18
储存标准	10	6	0	16
加工标准	9	3	0	12
服务提供标准	3	9	1	13
经营管理标准	24	28	1	53
合计	116	52	2	170

七、拟研制标准明细表

紧密围绕我省绿色餐饮发展的现实情况和需求，加快采购供应标准、储存标准、加工标准、服务提供标准、经营管理标准的制修订。拟研制标准明细见表 3。

表 3 拟研制标准明细表

序号	标准类别	标准名称	标准层级	标准状态
1	201 采购供应标准	餐饮企业采购合同签订指南	地方标准	拟制定
2		餐饮企业验货技术要求	地方标准	拟制定
3	202 储存标准	绿色餐饮储存管理规范	地方标准	已立项
4		餐饮企业食材入库技术要求	地方标准	拟制定
5		餐饮企业库房管理要求	地方标准	拟制定
6		餐饮企业智能化库房建设指南	地方标准	拟制定
7		疫情防控冷藏产品管理要求	地方标准	拟制定
8		食品冷库运行管理要求	地方标准	拟制定

序号	标准类别	标准名称	标准层级	标准状态
9	203 加工标准	绿色餐饮加工管理规范	地方标准	已立项
10		餐饮业中餐厨房管理要求	地方标准	拟制定
11		餐饮业原材料清洗技术要求	地方标准	拟制定
12		餐饮业原材料节约指南	地方标准	拟制定
13		餐饮业烹饪操作要求	地方标准	拟制定
14		餐饮业厨房留样要求	地方标准	拟制定
15	204 服务提供标准	绿色餐饮服务规范	地方标准	已立项
16		餐饮企业配餐服务要求	地方标准	拟制定
17		餐饮企业用餐服务要求	地方标准	拟制定
18		餐饮企业打包服务要求	地方标准	拟制定
19		团餐配送服务要求	地方标准	拟制定
20		外卖送餐包使用技术要求	地方标准	拟制定
21	205 经营管理标准	绿色餐饮经营管理规范	地方标准	已立项
22		餐饮业名厨亮灶建设要求	地方标准	拟制定
23		餐饮业安全厨房通用要求	地方标准	拟制定
24		饭店节能减排要求	地方标准	拟制定
25		展会配套餐饮管理要求	地方标准	拟制定
26		绿色餐饮评价规范	地方标准	已立项
27		绿色餐厅创建及管理规范	地方标准	拟制定
28		节约型餐饮企业建设指南	地方标准	拟制定
29		餐饮节能新技术应用指南	地方标准	拟制定
30		餐饮企业环境卫生要求	地方标准	拟制定
31		餐饮企业安全应急处理指南	地方标准	拟制定
32		餐饮业设施设备管理指南	地方标准	拟制定
33		餐饮企业从业人员基本要求	地方标准	拟制定
34		餐饮业追溯管理要求	地方标准	拟制定
35	餐饮企业公勺公筷使用要求	地方标准	拟制定	