

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

“湾区标准”（潮菜）示范店基本规范

Basic specification for greater bay area standards (chiu cuisine) demonstration
restaurant

（征求意见稿）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

发 布

目 次

前 言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 原则	4
5 基本要求	4
6 创建任务	4
7 创建流程	5
8 牌匾管理	5
9 组织管理	6
附 录 A (资料性) 潮菜“湾区标准”清单	7
附 录 B (规范性) “湾区标准”(潮菜)示范店创建流程	11
附 录 C (规范性) “湾区标准”(潮菜)示范店项目申报表	12
附 录 D (规范性) “湾区标准”(潮菜)示范店资格审查表	14
附 录 E (规范性) 任务书	15
附 录 F (规范性) “湾区标准”(潮菜)示范店评分表	17
附 录 G (规范性) 牌匾样式	23

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由××××提出。

本文件由××××归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

“湾区标准”（潮菜）示范店基本规范

1 范围

本文件规定了“湾区标准”（潮菜）示范店的术语定义、原则、基本要求、创建任务、创建流程、牌匾管理、组织管理等内容。

本文件适用于“湾区标准”（潮菜）示范店的创建管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

T/XXX XXX	“湾区标准”（潮菜）示范店评审规范
T/GDPRXH 013-2021	潮菜 卤鹅（“湾区标准”识别号：WQ 1-50）
T/GDPRXH 012-2021	潮菜 护国菜（“湾区标准”识别号：WQ 1-49）
T/GDPRXH 011-2021	潮菜 红炆海鳗（“湾区标准”识别号：WQ 1-48）
T/GDPRXH 010-2021	潮菜 蚝烙（“湾区标准”识别号：WQ 1-47）
T/GDPRXH 14-2022	潮菜 清甜姜薯（“湾区标准”识别号：WQ 1-71）
T/GDPRXH 15-2022	潮菜 梅子猪脚（“湾区标准”识别号：WQ 1-72）
T/GDPRXH 16-2022	潮菜 生炊鱼（“湾区标准”识别号：WQ 1-73）
T/GDPRXH 17-2022	潮菜 油泡鲜鱿（“湾区标准”识别号：WQ 1-74）
T/GDPRXH 18-2022	潮菜 干炸虾枣（“湾区标准”识别号：WQ 1-75）
T/GDPRXH 19-2022	潮菜 八宝素菜（“湾区标准”识别号：WQ 1-76）
T/GDPRXH 20-2022	潮菜 豆酱焗蟹（“湾区标准”识别号：WQ 1-77）
T/GDPRXH 21-2022	潮菜 糕烧番薯芋（“湾区标准”识别号：WQ 1-78）
T/GDPRXH 22-2023	潮菜 鱼丸（汤）（“湾区标准”识别号：WQ 1-241）
T/GDPRXH 61-2024	潮菜 生菜龙虾（“湾区标准”识别号：WQ 1-204）
T/GDPRXH 62-2023	潮菜 鱼饭（“湾区标准”识别号：WQ 1-174）
T/GDPRXH 63-2024	潮菜 白果芋泥（“湾区标准”识别号：WQ 1-205）
T/GDPRXH 65-2023	潮菜 隆江猪脚（“湾区标准”识别号：WQ 1-175）
T/GDPRXH 66-2024	潮式小食 潮州春饼（“湾区标准”识别号：WQ 1-220）
T/GDPRXH 67-2024	潮式小食 墨斗卵粿（“湾区标准”识别号：WQ 1-206）
T/GDPRXH 68-2023	潮菜 姜醋蛋（“湾区标准”识别号：WQ 1-242）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

潮菜“湾区标准”

指经粤港澳大湾区利益相关方共商确认的适用于潮菜菜品制作、服务与管理的技术规范。

3.2

“湾区标准”（潮菜）示范店

指自愿公开声明执行一项或多项潮菜“湾区标准”，经规定程序创建、评审并确认的餐饮经营者。

3.3

示范创建店

指经申报、初审及公示确认获得创建“湾区标准”（潮菜）示范店资格，处于创建实施阶段的餐饮经营者。

3.4

申请人

指提出“湾区标准”（潮菜）示范店创建申请的餐饮经营者。

4 原则

示范店的创建遵循自愿申报、择优认定、动态管理、公开透明的原则。

5 基本要求

5.1 主体资格

5.1.1 申请人应在中华人民共和国境内（含香港、澳门特别行政区）依法登记注册，且连续经营3年及以上；

5.1.2 内地申请人应持有合法有效的《食品经营许可证》；港澳申请人应持有所在地主管部门颁发的、在有效期内的餐饮经营许可；

5.1.3 内地申请人餐饮服务食品安全风险等级应达到B级或以上，港澳申请人需提供同等食品安全水平的证明材料。

5.2 安全信用

申请日前3年内，申请人未发生食品安全、消防安全、生产安全责任事故，无环保、税收、劳动用工等方面的违法违规记录。

5.3 菜品水平

申请人所经营的、与所申请执行的“湾区标准”相对应的潮菜菜品，应满足以下要求：

——获得过县级以上餐饮类相关奖项，或主办单位认可的行业荣誉，或提供其他能证明菜品品质优秀的材料；

——申请日前1年内，无有效食品安全或服务质量方面的不良投诉记录（以政府监管部门记录为准）；

——申报人应对菜品品质情况进行自我声明，并对声明内容真实性负责。

5.4 管理基础

申请人在质量管理、品牌文化推广、人才队伍建设方面，应满足以下要求：

——已建立食品安全管理制度，并在经营场所显著位置公示；

——具有品牌标识（如招牌、店名等），并在经营场所显著位置公示；

——具有明确的岗位分工和人员职责说明。

5.5 优先条件

符合以下条件之一的，在同等情况下可优先考虑：

——已被认定为非物质文化遗产保护单位；

——拥有“中华名菜”“名点”或地方名品等称号；

——参与过潮菜相关标准（含“湾区标准”）的起草工作；

——拥有被认定为非物质文化遗产传承人的员工，或拥有技师及以上职业技能等级的员工。

6 创建任务

获得创建资格后的示范创建店，应完成以下任务：

a) 标准公开声明

示范创建店应在“企业标准信息公共服务平台”上，自我公开声明执行1项至2项潮菜“湾区标准”。

a) 标准实施与持续改进

- 1) 示范创建店应组织相关人员参加主办方举办的潮菜“湾区标准”宣贯培训。
- 2) 示范创建店应组织标准实施，建立标准实施记录和实施情况反馈记录。
- 3) 示范创建店应对标准实施中发现的问题进行持续改进，切实提升餐饮服务质量。

b) 宣传展示

示范创建店应利用潮菜“湾区标准”展示平台，采用展板、台牌、宣传片等方式，开展潮菜“湾区标准”相关宣传。

c) 接受监督

示范创建店应接受主办单位、支持单位和协办单位的指导和监督，接受顾客、新闻媒体及社会各界的评价和监督。

7 创建流程

7.1 公开征集

主办单位发布公开征集公告，明确具体申报时限和方式。

7.2 申报与初审

7.2.1 申请人向所在地的协办单位提交申请材料。申请表格格式参见附录 C。

7.2.2 协办单位负责对申请材料进行初审，确认其符合第 5 章的要求。资格审查表格格式参见附录 D。

7.2.3 协办单位将初审合格的申请人等额推荐至主办单位。

7.3 资格确认与公布

7.3.1 主办单位对推荐名单进行确认，形成“湾区标准”（潮菜）示范创建店名单，并向社会公布。

7.3.2 主办单位与示范创建店签订任务书。任务书格式参见附录 E。

7.4 标准宣贯培训

主办单位组织对示范创建店的相关人员进行潮菜“湾区标准”宣贯培训。

7.5 创建实施

示范创建店按照第6章的要求开展为期不少于2个月的创建活动（标准应用与改进期）。

7.6 评审验收

7.6.1 创建期满后，示范创建店通过协办单位向主办单位提交评审申请；

7.6.2 主办单位组建由烹饪、食品安全、标准化等领域的专家组成评审组，依据《“湾区标准”（潮菜）示范店评审规范》对示范创建店进行评审，并形成评审记录。评审记录表格格式参见附录 F。

7.7 公示与授牌

7.7.1 对评审通过的创建店名单进行为期不少于 5 个工作日的公示；

7.7.2 公示无异议的，由主办单位联合支持单位颁发牌匾。牌匾样式参见附录 G。

8 牌匾管理

8.1 有效期

“湾区标准”（潮菜）示范店牌匾的有效期为一年，自通过验收之日起计算。

8.2 牌匾使用

示范店应在店内显著位置悬挂或摆放牌匾，不得伪造、涂改、转让或出租牌匾。

8.3 有效期届满

有效期届满前，示范店可按照本标准及评审规范的规定申请复核。未申请复核或复核不通过的，牌匾自动失效，主办单位予以收回。

8.4 撤销情形

发生以下情形之一的，主办单位有权撤销示范店资格并收回牌匾：

- 发生食品安全、消防安全、生产安全等责任事故的；
- 存在严重违法违规行为，受到行政处罚的；
- 拒不接受监督检查或整改不到位的；
- 主动申请取消的；
- 其他应撤销资格的情形。

9 组织管理

9.1 机构职责

创建工作中，各相关机构的职责分工如下：

- 1) 主办单位负责创建工作的整体策划、组织协调、标准确认、名单公布、组织评审及授牌。
- 2) 指导单位提供标准化专业技术指导。
- 3) 支持单位为创建活动提供行业支持和专业咨询，联合授牌。
- 4) 协办单位负责所对应地区的组织动员、申请受理、材料初审及推荐工作。

9.2 资料档案管理

9.2.1 主办单位应建立示范店管理档案，包括但不限于以下资料：

- 申报及推荐材料；
- 资格确认及任务书；
- 评审记录及评审结论；
- 公示及授牌记录；
- 牌匾管理记录；
- 复核及撤销记录。

9.2.2 各类资料的保存期限不应少于3年，自示范店资格有效期届满之日起计算。

9.2.3 资料可采用纸质或电子形式保存，应确保真实、完整、可追溯。






9.3 监督管理

9.3.1 任何单位或个人对示范店有异议的，可向主办单位提出书面投诉。主办单位应在15个工作日内调查核实并予以答复。

9.3.2 经检查或投诉核实，示范店存在不符合本标准要求的情形，但未达到撤销条件的，应责令限期整改；整改期满仍不符合要求的，按8.4规定撤销资格。

附 录 A
(资料性)
潮菜“湾区标准”清单

菜品分类	“湾区标准”识别号	标准编号	名称	示例图
果蔬类	WQ 1-49	T/GDPRXH 012-2021	潮菜 护国菜	
	WQ 1-76	T/GDPRXH 19-2022	潮菜 八宝素菜	
禽畜类	WQ 1-50	T/GDPRXH 013-2021	潮菜 卤鹅	
	WQ 1-72	T/GDPRXH 15-2022	潮菜 梅子猪脚	
	WQ 1-175	T/GDPRXH 65-2023	潮菜 隆江猪脚	

菜品分类	“湾区标准” 识别号	标准编号	名称	示例图
水产类	WQ 1-47	T/GDPRXH 010-2021	潮菜 蚝烙	
	WQ 1-48	T/GDPRXH 011-2021	潮菜 红炆海鳗	
	WQ 1-73	T/GDPRXH 16-2022	潮菜 生炊鱼	
	WQ 1-74	T/GDPRXH 17-2022	潮菜 油泡鲜鱿	
	WQ 1-75	T/GDPRXH 18-2022	潮菜 干炸虾枣	

菜品分类	“湾区标准” 识别号	标准编号	名称	示例图
	WQ 1-77	T/GDPRXH 20-2022	潮菜 豆酱焗蟹	
	WQ 1-174	T/GDPRXH 62-2023	鱼饭	
	WQ 1-204	T/GDPRXH 61-2024	生菜龙虾	
	WQ 1-206	T/GDPRXH 67-2024	墨斗卵粿	
	WQ 1-241	T/GDPRXH 22-2023	潮菜 鱼丸 (汤)	
甜品菜肴类	WQ 1-71	T/GDPRXH 14-2022	潮菜 清甜姜薯	

菜品分类	“湾区标准” 识别号	标准编号	名称	示例图
	WQ 1-78	T/GDPRXH 21-2022	潮菜 糕烧番薯芋	
	WQ 1-205	T/GDPRXH 63-2024	白果芋泥	
	WQ 1-220	T/GDPRXH 66-2024	潮州春饼	
	WQ 1-242	T/GDPRXH 68-2023	姜醋蛋	

附录 B
(规范性)
“湾区标准”（潮菜）示范店创建流程

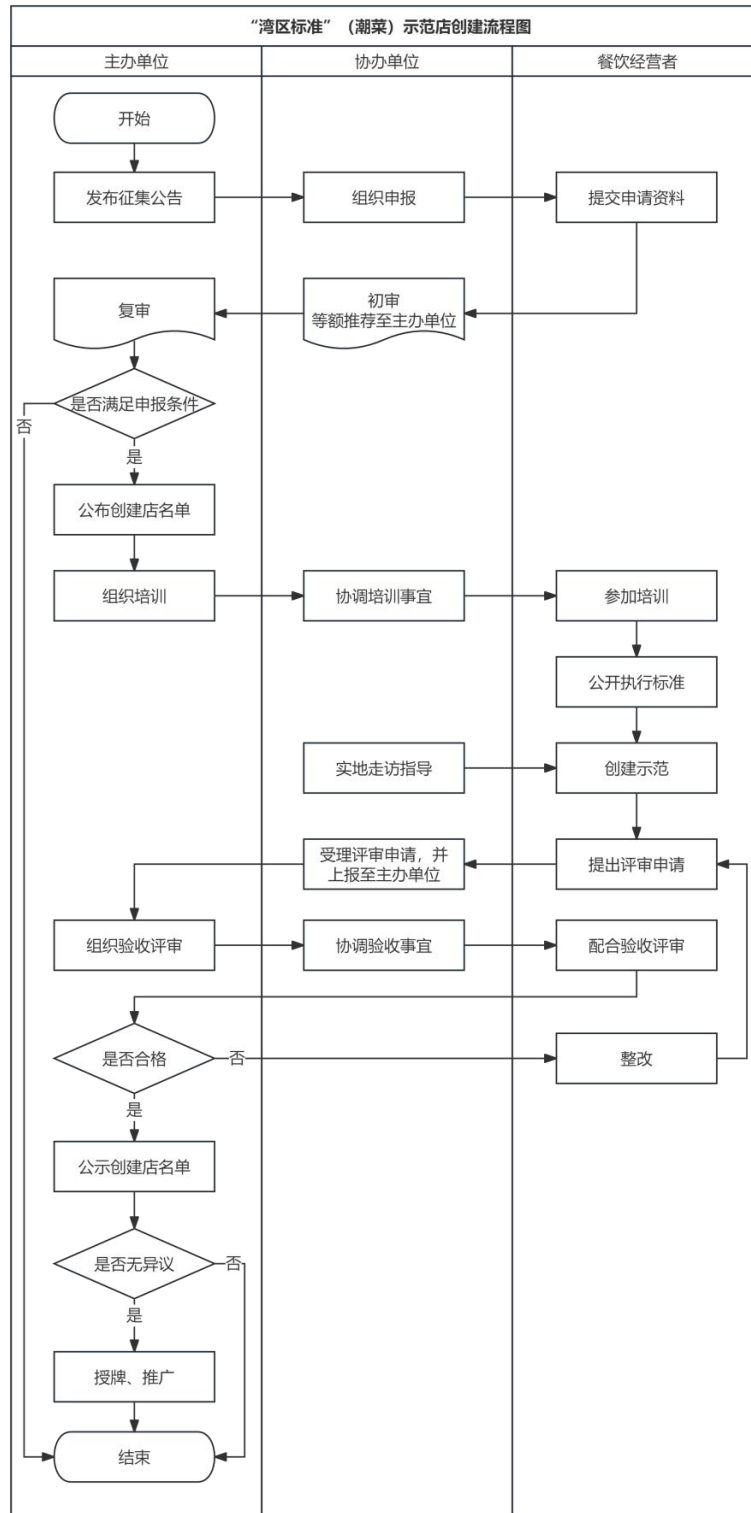


图 B.1 “湾区标准”（潮菜）示范店创建流程图

附 录 C
(规范性)
“湾区标准”（潮菜）示范店项目申报表

表 1 “湾区标准”（潮菜）示范店项目申报表

申报单位			项目建设承担 门店名称	
门店地址				
法定代表人		职务		联系电话
项目负责人		职务		联系电话
申请示范应用 潮菜“湾区标准”菜品 (至少一项)				
一、申报单位基本情况 （包括营业规模、行业地位、经营菜品概况、食品安全管理、品牌建设等情况）				
二、工作基础 （包括内部管理体系或规章制度建设情况，执行标准情况、参与制定标准情况以及其他标准化活动等）				
三、实施计划 （对照《关于征集“湾区标准”（潮菜）示范店的通知》第三点创建任务，制定包括工作步骤、时间进度和阶段目标等具体内容的实施计划）				

附 录 D
(规范性)
“湾区标准”（潮菜）示范店资格审查表
表 D.1 “湾区标准”（潮菜）示范店资格审查表

餐饮企业		项目建设承担门店名称	
门店地址			
联系人		联系电话	
申报示范菜品	<input type="checkbox"/> 卤鹅 <input type="checkbox"/> 护国菜 <input type="checkbox"/> 红炆海鳗 <input type="checkbox"/> 蚝烙 <input type="checkbox"/> 清甜姜薯 <input type="checkbox"/> 梅子猪脚 <input type="checkbox"/> 生炊鱼 <input type="checkbox"/> 油泡鲜鱿 <input type="checkbox"/> 干炸虾枣 <input type="checkbox"/> 八宝素菜 <input type="checkbox"/> 豆酱焗蟹 <input type="checkbox"/> 糕烧番薯芋 <input type="checkbox"/> 鱼丸（汤） <input type="checkbox"/> 鱼饭 <input type="checkbox"/> 隆江猪脚 <input type="checkbox"/> 生菜龙虾 <input type="checkbox"/> 白果芋泥 <input type="checkbox"/> 墨斗卵粿 <input type="checkbox"/> 潮州春饼 <input type="checkbox"/> 姜醋蛋		
提交材料清单	1. 项目申报表	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无	
	2. 营业执照复印件	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无 成立日期:	
	3. 食品经营许可证复印件	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无 有效期:	
	4. 餐饮服务食品安全等级证明材料	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无 餐饮服务食品安全等级:	
	5. 企业信用报告	<input type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 无	
	6. 其他:		
资格审查	1. 在 <input type="checkbox"/> 汕头/ <input type="checkbox"/> 潮州/ <input type="checkbox"/> 揭阳/ <input type="checkbox"/> 汕尾登记注册 3 年以上		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	2. 具备食品经营（餐饮服务）资质		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	3. 餐饮服务食品安全等级为 B 级及以上		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	4. 近 3 年未发生食品安全、消防安全和生产安全等事故，无环保、税收和劳动等方面不良信用记录		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	5. 经营的对应潮菜“湾区标准”菜品在本地区处于领先水平，并且在社会上有良好口碑		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	6. 质量管理、品牌文化宣传推广、人力资源建设等方面在本地区处于领先水平		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
	7. 获批相关非遗保护单位、名品、名菜、名点称号或参与相关标准起草的企业，或有员工为非遗传承人、拥有技师及以上技能等级、参与相关标准起草的		<input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合
资格审查结果	经审核： <input type="checkbox"/> 同意创建“湾区标准”（潮菜）示范店 <input type="checkbox"/> 不同意创建“湾区标准”（潮菜）示范店		

附录 E
(规范性)
任务书

“湾区标准”（潮菜）示范店项目 任务书

项目承担单位： _____
项目协办单位： _____
项目主办单位： 广东省汕头市质量技术监督标准与编码所 _____
项目起止日期： 自 年 月至 年 月止

潮菜“湾区标准”工作组
2023年6月制

一、项目承担单位基本信息					
申报单位		项目建设承担门店名称			
门店地址					
法定代表人		职务		联系电话	
项目负责人		职务		联系电话	
申请示范应用潮菜“湾区标准”菜品	<input type="checkbox"/> 卤鹅 <input type="checkbox"/> 护国菜 <input type="checkbox"/> 红炆海鳗 <input type="checkbox"/> 蚝烙 <input type="checkbox"/> 清甜姜薯 <input type="checkbox"/> 梅子猪脚 <input type="checkbox"/> 生炊鱼 <input type="checkbox"/> 油泡鲜鱿 <input type="checkbox"/> 干炸虾枣 <input type="checkbox"/> 八宝素菜 <input type="checkbox"/> 豆酱焗蟹 <input type="checkbox"/> 糕烧番薯芋 <input type="checkbox"/> 鱼丸（汤） <input type="checkbox"/> 鱼饭 <input type="checkbox"/> 隆江猪脚 <input type="checkbox"/> 生菜龙虾 <input type="checkbox"/> 白果芋泥 <input type="checkbox"/> 墨斗卵粿 <input type="checkbox"/> 潮州春饼 <input type="checkbox"/> 姜醋蛋				
二、项目建设目标					
<p>1. 示范创建店应执行潮菜“湾区标准”，并在“企业标准信息公共服务平台”上自我公开声明。（平台地址：https://www.qybz.org.cn/）</p> <p>2. 参加主办方组织的潮菜“湾区标准”宣贯培训，组织标准实施，建立标准实施和实施情况反馈记录，对标准实施中发现问题进行持续改进，切实提升餐饮服务质量。</p> <p>3. 以展板、台牌、宣传片等方式开展潮菜“湾区标准”相关宣传。</p> <p>4. 接受主办机构、支持单位和协办单位的指导和监督，接受顾客、新闻媒体评价和监督。</p>					

附 录 F
(规范性)
“湾区标准”（潮菜）示范店评分表

表 C.1 “湾区标准”（潮菜）示范店评分表

创建示范店：

序号	一级指标	二级指标	分值	评分标准	得分	评分说明
1	1. 经营环境 (25分)	1.1 门店环境。	2	店内外环境整洁卫生，物品摆放整齐的，得2分。		
2		1.2 门店服务。	3	服务设备齐全安全的，得1分；服务标识清晰的，得1分；落实“门前三包”的，得1分。		
3		1.3 食品安全。	5	证照齐全，公示在店内明显位置的，得2分；餐饮服务食品安全等级达到A级证明，得3分，达到B级证明，得1分。		
4		1.4 建设管理。	9	获得第三方认证机构对企业的质量管理体系实施评定的，得3分；注重企业品牌文化建设规划、传承及弘扬，进行宣传推广的，得3分；有系统的人力资源考核评价体系，注重人才培养的，得3分。		
5		1.5 荣誉奖项。	6	获批相关非遗保护单位、名品、名菜、名点称号或参与相关标准起草的企业，或有员工为非遗传承人、拥有技师及以上技能等级、参与相关标准起草的，每项得2分，总分不超过6分。		
6	2. 烹饪加工 (30分)	2.1 前期准备符合标准。	8	食材符合国家食品安全标准的，得2分；食材种类、主辅料净量，操作器具符合潮菜“湾区标准”的，得6分。		
7		2.2 操作人员基本要求。	2	衣着整洁，有厨服（厨帽、厨衣），佩戴口罩的，得1.5分；手上不佩戴任何配饰，得0.5分。		
8		2.3 主辅料加工符合规范和要求。	5	主辅料加工过程符合餐饮服务食品安全操作规范的，得2分；主辅料处理方式、加工时长按照潮菜“湾区标准”的，得3分。		

序号	一级指标	二级指标	分值	评分标准	得分	评分说明
9		2.4 按潮菜“湾区标准”的步骤有序开展烹饪。	8	烹饪时火候大小,时长,主辅料投放先后顺序等能够按照潮菜湾区标准的,每项得2分,总分不超过8分。		
10		2.5 操作熟悉程度。	7	动作协调适当的,得3分;在内容、时间上整体分配合理的,得4分。		
11	3. 菜品呈现 (20分)	3.1 色彩鲜艳,器皿使用得当。	5	布局精美,色彩鲜明,各种色彩搭配和谐、盛放器皿使用得当的,得5分。		
12		3.2 规格分量符合标准。	6	作品造型、规格、分量符合潮菜“湾区标准”的,得6分。		
13		3.3 口味质感符合标准。	5	口味质感与潮菜“湾区标准”的菜品特色相一致的,得5分。		
14		3.4 食材质感鲜明。	4	无腥膻等异味的,得2分;食材质感鲜明的,得2分。		
15	4. 建设成效 (20分)	4.1 建设菜品在店内水平。	4	经营的对应潮菜“湾区标准”菜品在本地区处于一般水平的,得2分,处于领先水平的,得4分。		
16		4.2 宣传潮菜标准化。	5	有以台牌、展板、宣传片等方式合理宣传潮菜“湾区标准”展示平台,得5分。		
17		4.3 加强建设菜品的了解品尝。	5	引导顾客对参与建设菜品进行了解品尝,并获得良好的口碑的,得5分。		
18		4.4 持续改进。	6	有对建设菜品做顾客反馈意见记录的,得2分;对顾客的反馈意见和建议及时做出改进和调整的,得4分。		

序号	一级指标	二级指标	分值	评分标准	得分	评分说明
19	5. 其他方面 (5分)	5.1 外卖服务时提供封签。	2	提供入网餐饮服务时,对外卖食品盛放容器或外包装进行封签的,得2分。		
20		5.2 倡导文明餐桌行动。	3	有提倡节俭用餐,不剩饭不剩菜的,得1分;有提倡安全用餐的,得1分;有提倡卫生用餐,推行公筷公勺行动的,得1分。		
合计			100			
评审结论				<input type="checkbox"/> 通过(优秀) <input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过		

注: 1. 餐饮企业申报的每个菜品由烹饪专家依据本表第2、3项逐个打分,这两项得分均超过80%的为通过,通过菜品这两项的平均分计入总分;

2. 示范店评定验收总分为100分,得分在80分以上视为通过,其中90分以上(含90分)的为优秀。

评审专家(签名):

年 月 日

表 C.2 “湾区标准”（潮菜）示范店评分表（菜品）

创建示范店：

序号	一级指标	二级指标	分值	评分标准	卤鹅	护国菜	红炆海鳗	蚝烙	清甜姜薯	梅子猪脚	生炊鱼	油泡鲜鱿	干炸虾枣	八宝素菜	豆酱焗蟹	糕烧番薯芋	鱼丸汤	评分说明	
6		2.1 前期准备符合标准。	8	食材符合国家食品安全标准的，得 2 分；食材种类、主辅料净量，操作器具符合潮菜“湾区标准”的，得 6 分。															
7	2. 烹饪	2.2 操作人员基本要求。	2	衣着整洁，有厨服（厨帽、厨衣），佩戴口罩的，得 1.5 分；手上不佩戴任何配饰，得 0.5 分。															
8	加工（30分）	2.3 主辅料加工符合规范和要求。	5	主辅料加工过程符合餐饮服务食品安全操作规范的，得 2 分；主辅料处理方式、加工时长按照潮菜“湾区标准”的，得 3 分。															
9		2.4 按潮菜“湾区标准”的步骤有序开展烹饪。	8	烹饪时火候大小、时长、主辅料投放先后顺序等能够按照潮菜“湾区标准”的，每项得 2 分，总分不超过 8 分。															

序号	一级指标	二级指标	分值	评分标准	卤鹅	护国菜	红炆海鳗	蚝烙	清甜姜薯	梅子猪脚	生炊鱼	油泡鲜鱿	干炸虾枣	八宝素菜	豆酱焗蟹	糕烧番薯芋	鱼丸汤	评分说明
10		2.5 操作熟悉程度。	7	动作协调适当的,得3分;在内容、时间上整体分配合理的,得4分。														
第2项合计			30															
第2项是否通过				通过打√,不通过打×														
通过菜品平均分																		

序号	一级指标	二级指标	分值	评分标准	卤鹅	护国菜	红炆海鳗	蚝烙	清甜姜薯	梅子猪脚	生炊鱼	油泡鲜鱿	干炸虾枣	八宝素菜	豆酱焗蟹	糕烧番薯芋	鱼丸汤	评分说明
11	3. 菜品呈现(20分)	3.1 色彩鲜艳,器皿使用得当。	5	布局精美,色彩鲜明,各种色彩搭配和谐、盛放器皿使用得当的,得5分。														
12		3.2 规格分量符合标准。	6	作品造型、规格、分量符合潮菜“湾区标准”的,得6分。														

序号	一级指标	二级指标	分值	评分标准	卤鹅	护国菜	红炆海鳗	蚝烙	清甜姜薯	梅子猪脚	生炊鱼	油泡鲜鱿	干炸虾枣	八宝素菜	豆酱焗蟹	糕烧番薯芋	鱼丸汤	评分说明
13		3.3 口味质感符合标准。	5	口味质感与潮菜“湾区标准”的菜品特色相一致的，得5分。														
14		3.4 食材质感鲜明。	4	无腥膻等异味的，得2分；食材质感鲜明的，得2分。														
第3项合计			20															
第3项是否通过				通过打√，不通过打×														
通过菜品平均分																		
菜品验收是否通过				通过打√，不通过打×														

注：餐饮企业申报的每个菜品由烹饪专家依据本表第2、3项逐个打分，这两项得分均超过80%的为通过，通过菜品这两项的平均分计入总分。

评审专家（签名）：

年 月 日

附录 G
(规范性)
牌匾样式



同一个湾区 同一个标准
One Bay Area One Standard

“湾区标准”（潮菜）示范店

Greater Bay Area Standards (Chiu Cuisine)
Demonstration Restaurant

示范店名称
示范菜品名称
（“湾区标准”识别号）标准编号
.....

颁发机构：XXXX
颁发日期：XXXX. XX. XX
示范日期：XXXX. XX—XXXX. XX



图 E.1 牌匾格式

《“湾区标准”（潮菜）示范店基本规范》

编制说明

一、标准编制工作简况

为深入贯彻中共中央、国务院印发的《粤港澳大湾区发展规划纲要》，推动“湾区标准”落地实施，潮菜“湾区标准”工作组以潮菜“湾区标准”为技术依托，面向粤港澳三地餐饮店开展“湾区标准”（潮菜）示范店创建工作（以下简称示范店）。项目已于2023年完成第一批试点，计划于2026年启动第二批。为规范示范店的创建与管理，潮菜“湾区标准”工作组组织研制《“湾区标准”（潮菜）示范店基本规范》。

二、标准立项的必要性

随着粤港澳大湾区建设的深入推进，区域文化交流与融合日益加深，作为中华美食瑰宝之一的潮菜，其独特的烹饪技艺与风味深受湾区民众喜爱。2021年至今，在广东省市场监督管理局的指导下，广东省汕头市质量技术监督标准与编码所牵头粤东四市及粤港澳三地35家餐饮社团、院校和研究机构63名专家共同推进潮菜“湾区标准”制定，先后组织制定了三批25项潮菜标准（另修订1项），由广东烹饪协会以团体标准发布，其中23项潮菜标准已被确认为“湾区标准”。

为推动“湾区标准”的落地实施，扩大湾区标准的影响，助力打造“湾区标准”品牌，探索以标准促进潮菜文化的传承、发展和创新，发挥标准化对潮菜产业高质量发展的支撑和引领作用，综合业界的呼声，结合实际，开展首批示范店建设，形成餐饮企业自主公开声明采用潮菜湾区标准提升服务质量的经验和案例，为标准的实施营造良好的社会氛围，推进潮菜行业标准化、品牌化发展发挥示范和引领作用。

为规范示范店的申报与创建工作，并在第一批试点基础上总结实践经验、提炼可复制的管理规范，保障项目实施的统一性与可持续性，特立项制定本标准。

三、标准编制原则及主要内容

（一）标准编制原则

1. 严格按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则》的要求起草；
2. 标准应符合国家有关法律法规、强制性标准及相关产业政策要求；
3. 标准要具有科学性、先进性、经济性，切实可行。

（二）主要内容

本标准的主要内容包括术语定义、原则、基本要求、创建任务、创建流程、牌匾管理、组织管理等。

表 1 标准主要内容

章节	标题	主要技术内容
----	----	--------

第 3 章	术语和定义	界定潮菜“湾区标准”、“湾区标准”(潮菜)示范店、示范创建店、申请人相关核心概念, 统一理解基础。
第 4 章	原则	明确示范店创建应遵循的导向性规则, 如自愿申报、择优认定、动态管理、公开透明。
第 5 章	基本要求	规定示范店在主体资格、安全信用、菜品水平、管理基础等方面应满足的入门条件, 以及择优入选的条件。
第 6 章	创建任务	阐明示范店需完成的具体工作内容, 包括标准公开声明、标准实施与持续改进、宣传展示、接受监督等。
第 7 章	创建流程	描述从公开征集、申报与初审、资格确定与公布、标准宣贯培训、创建实施、评审验收到公示与授牌的全过程步骤。
第 8 章	牌匾管理	规范示范店牌匾的有效期、起始日期计算、牌匾使用、有效期届满、撤销情形等要求。
第 9 章	组织管理	规定工作组的机构职责、资料档案管理 etc 等持续性管理措施。

(三) 确定依据

《“湾区标准”（潮菜）示范店基本规范》的制定工作按照中共中央、国务院印发的《粤港澳大湾区发展规划纲要》的精神开展，以《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》《广东省标准化条例》等法律法规及规范性文件为基础，同时结合潮菜“湾区标准”工作组制定的示范店创建工作实施方案，以及首批示范店创建过程中形成的申报资料、评审记录、验收报告等过程材料和积累的管理经验，确保本标准既符合政策法规要求，又具备实践可操作性与针对性。

四、标准编制过程

（一）调研与研讨阶段（2023年）

2023年，在首批示范店筹备期间，工作组系统调研了同类型餐饮类试点项目的评分规则，并在此基础上制定了《首批“潮菜湾区标准示范店”创建工作方案》。同时，针对项目申报、资格评审、任务下达等关键环节，编制了相应的过程管理表格，初步构建起工作管理体系。

（二）立项起草阶段（2026年3月—2026年4月）

2026年，随着第二批示范店筹备工作的启动，为固化首批工作经验，工作组决定编制本标准。2026年3月，《“湾区标准”（潮菜）示范店基本规范》项目正式立项。工作组通过回顾梳理首批示范店工作，以《首批“潮菜湾区标准示范店”创建工作方案》为基础，系统梳理整体工作流程、提炼工作经验，形成标准草案；经组内讨论确认后，形成标准征

求意见稿。

五、标准涉及的相关知识产权说明

无相关必要专利。

六、采用国际标准的程度与水平

无相关国际标准。

七、重大意见分歧的处理经过和依据

无重大意见分歧。

八、其他应予说明的事项

无其他应予说明的事项。

《“湾区标准”（潮菜）示范店基本规范》

标准编制工作组

2026年4月28日