## 温州市饭店餐饮烹饪行业协会 “温州名宴、名菜、名小吃、名点”认定

管理办法

（试行稿）

一、认定申报范围

认定范围：在温州市辖区内所有从事餐饮经营服务的企业中，有突出代表地方风味风格与特点的菜点，经受住市场的检验并被认同的名宴、名菜、名小吃和名点。

二、认定条件：

1. 企业要有完备的执业手续，各项证照齐全，合法经营；
2. 企业具有一定的规模和经历，在当地具有广泛知名度；
3. 企业的形象较好，在行业中有良好的口碑；
4. 名宴、菜点、小吃、点心特点鲜明、口味突出、曾在国际、全国或地方比赛中获奖；
5. 品种开发生产时间在 2 年以上，为当地的名牌品种。三、认定（复评）程序

1、报名申请，由制作成品的企业填写相关认定申报表， 经当地行业协会推荐或单位自荐，报送市认定（复评）办公室。

2、在温州市饭店餐饮烹饪行业协会微信公众号和温州 酒店餐饮网进行申报公示，接受广大消费者和市民的意见和建议；

3、组织专家认定，市认定办公室组织有关专家进行品种认定，可根据申报菜品、小吃数量酌情不定期的组织认定。

4、领导小组审核，颁发牌匾证书。四、申报资料：

1、根据品类提交相应的申报表、企业简介、营业证照 复印件、规章制度、近三年的财务报表；

2、申报商家门面、店内环境及申报宴席、菜品或小吃 或点心不少于 3 张照片，单张照片不小于 2M 且每张图片均需填写完备版本授权使用声明，以备公示、出版之用。

3、菜品的相关典故、文化、主辅食材、制作方法、菜 肴特色等文字介绍。

五、认定标准

（一）使用原料

1、企业确保有科学规范的采购程序、采购制度和采购 档案；

2、菜点和小吃所使用的主要原料、配料有固定的生产基地（或供应商），并保存供应商档案；

3、使用的肉禽食品（原料）要有检疫合格的证明，鲜 货类原料要标注保鲜期；

4、所用原料、添加剂必须符合现行政策许可；

5、所用原料必须在保质期内，并禁止使用注水、掺水、变质的原材料及其成品、半成品；

6、不使用国家禁止销售的野生保护动植物；

7、库存原料要有专人保管、分配，有进出库记录；

8、禁止使用无进货凭证及不符合《食品安全法》要求 的其他食品。

（二）加工环境

1、厨房装修、装饰建材标准达到环保绿色标准；

2、厨房内初加工、烹调、服务等区域要分布合理、规 范；

3、室内环境达标，其中温度、换气、落尘、通风系统 达到一定要求；

4、按操作规程运行，保持设备设施清洁卫生；

5、食品容器、包装材料、食品用工具、设备必须符合 卫生标准和《食品安全法》的规定；

（三）菜点质量

1、有规范的菜点质量标准说明，包括主料、辅料、调 料的规格要求、投料比例、加工时间限制、炊具设备、成品的特色特点、餐饮用具搭配等；

2、菜点品种以常见原料为主，采用当地烹饪技法，体 现本地的饮食特色；

3、菜点品质稳定，不受季节、时间变化而影响成品质 量；

4、菜点品种易于推广，价位适宜受到消费者欢迎，市

场销量较大。

5、菜点品种对企业销售具有明显的促进作用，在区域 销售额中占有一定比例。

六、监督管理

企业对申报并通过认定的“温州名宴”、“温州名菜”、“温州名小吃”、“温州名点”具有称号的使用权，温州市饭店餐饮烹饪行业协会拥有管理权、监督权和解释权。实行三年有效期，期满需复评，并随时接受社会公众的监督举报，发现有违反认定条件的现象给予书面警告、勒令整改和取消命名等处分。

温州市饭店餐饮烹饪行业协会

2019 年 10 月 10 日

附件 2：

# 温州瓯菜美食名宴、名菜、名小吃、名点认定（复评）工作的组委会名单

温州名宴、名菜、名小吃、名点的认定（复评）工作由温州市饭店餐饮烹饪行业协会主办。为确保认定（复评）工作顺利开展，成立认定（复评）工作领导小组，下设办公室和评定委员会。办公室设在温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书处，负责认定工作的组织实施和报名汇总。评委会负责对宴席、菜品、小吃、点心品种按照相关标准进行公开、公正、公平打分认定。认定工作领导机构如下：

一、领导小组成员：

组 长：黄素武 温州市饭店餐饮烹饪行业协会会长副组长：陈小华 温州维多利亚大酒店

金 怀 嘉庭酒店投资管理公司

柯巴嫩 温州市溢香厅大酒店总经理 薛 绿 温州市万和豪生大酒店总经理陆筱勤 温州市梦江大酒店总经理

周 雄 中国瓯菜研究会会长方信东 瑞都酒店连锁董事长

吴 洁 温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书长

二、评委会成员：

主 任：周 雄 中国瓯菜研究会会长

副主任：叶仲辉 温州珀尔曼酒店行政总厨冯旭辉 温州万和豪生大酒店副总

三、办公室成员：

下设办公室，办公室设在温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书处。

主 任：吴 洁 温州市饭店餐饮烹饪行业协会秘书长成 员：各县市区饭店餐饮行业协会秘书长

附件 2：

## “温州名宴”申报表

申报单位（盖章）：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 宴席名称 |  | 联系人： |
| 电 话： |
| 序号 | 菜 名 | 主料及辅料 |
| 菜品 1 |  |  |
| 菜品 2 |  |  |
| 菜品 3 |  |  |
| 菜品 4 |  |  |
| 菜品 5 |  |  |
| 菜品 6 |  |  |
| 菜品 7 |  |  |
| 菜品 8 |  |  |
| 菜品 9 |  |  |
| 菜品 10 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 典故或菜品形成故事：（可另附纸） | | |

附件 3：

# 温州名菜、名小吃、名点申报表

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 申报单位 | | |  | | | | | 联系电话 |  | |
| 地 址 | | |  | | | | | 微信号 |  | |
| 品 名 | | |  | | 类 别 | | | □传统 □创新 | | |
| 作品种类 | | | □名菜 □名小吃 □名点 | | | | | | | |
| 质量标准 | 主料： 铺料： 调料： | | | | | | | | | |
| 制作方法 | 原料处理： 烹制方法： | | | | | | | | | |
| 成品特色 | 质 感：  口 感： 观 感： | | | | | | | | | |
| 制作人 | | |  | 性 别 | | |  | | 专业工龄 |  |
| 技术等级 | | |  | 技能特长 | | |  | | | |
| 获 奖情 况 | |  | | | | | | | | |
| 区市协会推荐意见 | |  | | | | 申报单位 |  | | | |

附件 4：

## 图片使用授权书

本人同意将 美食拍摄的图片，共计 张，通过提供给温州市饭店餐饮烹饪行业协会，并授权温州市饭店餐饮烹饪行业协会免费使用，使用范围包括在温州市饭店餐饮烹饪行业协会公众号、温州市酒店信息网、各该活动支持媒体上的宣传和瓯菜美食专集的商业出版活动（同意图片落款予以署本人名字）。

以上关于 美食的图片经本人确认，均系本人于独立创作，拥有完整的著作权、合法的版权和使用权，不涉及任何侵犯他人知识产权情形，若在著作权问题上与第三方发生纠纷，责任由授权方承担并负责解决。为了更好的宣传、推广瓯菜美食“温州名宴、名菜、名小吃、名点”美食，特此授权。

授权人：

2019 年 月 日