

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）示范店评审规范

（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 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 评审原则与依据 .....	1
5 评审机构及人员 .....	1
6 评审对象 .....	2
7 评审指标 .....	2
8 评审程序 .....	2
9 评定周期 .....	3
10 重新评审 .....	3
11 违规处理 .....	3
附 录 A .....	3
附 录 A （规范性） 示范店准入条件 .....	4
附 录 B （规范性） “湾区标准”（潮菜）示范店评价细则 .....	5
附 录 C （规范性） 示范店申请流程图 .....	7
参 考 文 献 .....	8

## 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）示范店评审规范

## 1 范围

本文件规定“湾区标准”（潮菜）示范店评审的术语和定义、评审原则与依据、评审机构及人员、评审对象，评审指标、评审程序、重新评审、违规处理。

本文件适用于规范“湾区标准”（潮菜）示范店（以下简称“示范店”）的评审工作。

## 2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 湾区标准 Bay Area Standard

“湾区标准”全称“粤港澳大湾区共通执行标准”，是为满足粤港澳大湾区经济社会高质量发展需求，经粤港澳大湾区利益相关方共商确认在粤港澳大湾区实施的国际标准、国家标准、行业标准、地方标准、团体标准等各类标准。

### 3.2

#### 示范店 Demonstration Store

用于展示潮菜形象建设、规范化运营、品牌文化建设等具有示范效应的潮菜餐饮店。

## 4 评审原则与依据

### 4.1 总则

4.1.1 餐饮服务经营场所的建筑、设施设备、服务项目、运行管理应符合粤港澳三地现行的消防安全、卫生安全、食品安全、环境保护、劳动合同、信用要求等有关法律法规和强制性标准的规定与要求。

4.1.2 示范店建设遵循标准化机构引导、协会指导、企业自愿参与、社会监督。

### 4.2 评审原则

示范店的评审应遵循以下原则：

- 客观公正性；
- 科学严谨性；
- 独立性；
- 可追溯性。

### 4.3 评定依据

示范店的评审依据应根据本文件要求进行。

## 5 评审机构及人员

### 5.1 评审机构

5.1.1 评审机构应为从事标准化相关工作的第三方技术服务机构、餐饮行业协会、科研机构等，可单独或联合其他技术机构共同开展评价工作。

5.1.2 评审机构确定评审组能力、评审组成员和确定审核时间、复核评审报告的人员。

5.1.3 评审机构宜成立示范店评审工作领导小组、评审委员会和秘书处，组建专家库。

- 5.1.4 领导小组应负责评审工作的组织、开展和监督，对评审结果负责。
- 5.1.5 评审委员会应负责组建示范店评定专家组，包括潮菜烹饪、食品安全与营养、标准化等。
- 5.1.6 秘书处应负责协调申请参评单位的具体事宜，包括申请材料收集、制作证书和牌匾等。

## 5.2 评审人员

- 5.2.1 评审人员宜从专家库中随机抽选，评审小组应包括餐饮服务、食品安全与营养、标准化等行业专家，每次评审应指定一位评审小组组长。
- 5.2.2 评审人员应具备中级以上专业技术职称或同等能力，评定小组组长应具备副高级以上专业技术职称或同等能力。
- 5.2.3 评审人员应恪守职业道德，接触评价对象机密时应保守商业秘密和核心技术。
- 5.2.4 评审人员应具备从事餐饮食品安全管理或相关专业工作3年以上工作经验，熟悉国家有关政策及相关的法律法规，掌握标准化知识和相关专业知识，具备行业评价能力。
- 5.2.5 应具备承担不当评价所产生的相应风险的责任。
- 5.2.6 应遵纪守法、诚实正直、实事求是、公正表达。

## 6 评审对象

- 6.1 参评以潮菜“湾区标准”经典菜品做示范的餐饮企业。
- 6.2 参评单位准入必备条件见附录A。

## 7 评审指标

- 7.1 示范店评审指标体系包括经营环境、烹饪加工、菜品呈现、建设成效、其他方面共5个一级指标。
- 7.2 各指标的具体评审标准及评分要点见附录B。
- 7.3 指标评价方法包括但不限于远程评审、文件评审、现场评审、随机访问、满意度调查等形式。

## 8 评审程序

### 8.1 申请

参评单位应自愿向秘书处提出申请，并按要求提交申请材料，申请流程参见附录C。

### 8.2 受理

协会秘书处接到参评单位的申报材料后，应在7个工作日内参照附录A要求对资料进行核实，做出是否是受理的决定。

### 8.3 评价

协会秘书处决定受理后，应在一个月内委派评价小组，按标准文件要求对参评组织开展文件评价和现场审查，做出“符合”“不符合”“建议改进”等结论。

### 8.4 审查

- 8.4.1 评审委员会应根据评价报告结果于30天内组织评审小组进行审查并给出审查结果。
- 8.4.2 现场审查结论为不通过的，评审小组组长直接向评审机构报告。现场检查存在不符合项时，企业应在规定时间内完成整改，评审机构采取适当方式验证纠正及纠正措施的适宜性、有效性。未能按期完成整改的或整改不通过的，按不符合处理。

### 8.5 公示

- 8.5.1 评审机构应对示范店评定结果予以公示，且公示期不应少于7个工作日。
- 8.5.2 公示方法包括但不限于官方网站、报纸、电视等形式向社会公示，并接受社会监督。
- 8.5.3 公示期间收到书面异议时，评审机构应及时进行调查处置。

### 8.6 建档

评定机构宜采用固定格式的评价报告和资料清单，建立的示范店评价档案主要包括以下内容：

- 1) 示范店申请材料；
- 2) 评价小组出具评价报告；
- 3) 评定结果和公示情况；
- 4) 评定牌匾证书复印件；
- 5) 其他评定中过程产生的文件。

## 9 评定周期

评定周期为三年，获评单位应在每个周期内接受年度监督评审，以确保持续符合本文件要求。

## 10 重新评审

当获评的示范店发生重大变化的，如机构名称变更、营业范围变更、示范菜品变更等，应向评审机构重新提交申请材料，并重新接受评定。

## 11 违规处理

当示范店出现违反法律法规、强制性标准，存在弄虚作假，出现重大安全事故等问题时，应撤销牌匾证书，并向社会公布；自撤销证书之日起，一年内不得再次申报。

**附录 A**  
**(规范性)**  
**示范店准入条件**

参评单位应满足表A.1要求。

**表 A.1 准入条件**

序号	评价项目	判定条件	是否符合
1	经营判定	参评单位应正常经营 3 年以上。	
2	证书判定	参评单位的经营地址、经营项目应与食品经营许可证一致,无超范围经营行为。	
3		餐饮服务食品安全等级获 B 级及以上。	
4	违法事故判定	近 3 年内未发生食品质量安全事故或影响恶劣的食品安全事件。	
5		近 3 年内未因质量安全违法行为受到行政主管部门处罚或通报批评。	
6		近 3 年内未发生消防安全事故、环保问题、税收和劳动等不良记录。	
注 1: 是否符合项,符合打√,不符合打×。 注 2: 所有评价结果为√时判定结果为合格,有一个评价结果为×时判定为不合格。 注 3: 判定结果为合格的参评单位可进行现场评价。			

**附录 B**  
(规范性)  
“湾区标准”（潮菜）示范店评价细则

示范店评价细则参见表B.1要求。

表 B.1 “湾区标准”（潮菜）示范店评价细则

序号	一级指标	二级指标	分值	评分标准	得分
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标准的要求。	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。	
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	3.1 色彩鲜艳，器	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	

序号	一级指标	二级指标	分值	评分标准	得分
	呈现 (20分)	皿使用得当。		5分。	
12		3.2 规格份量符合标准。	6	作品造型、规格、份量符合潮菜“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的，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。	
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，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		

注：项目评审验收满分为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。

附录 C  
(规范性)  
示范店申请流程图

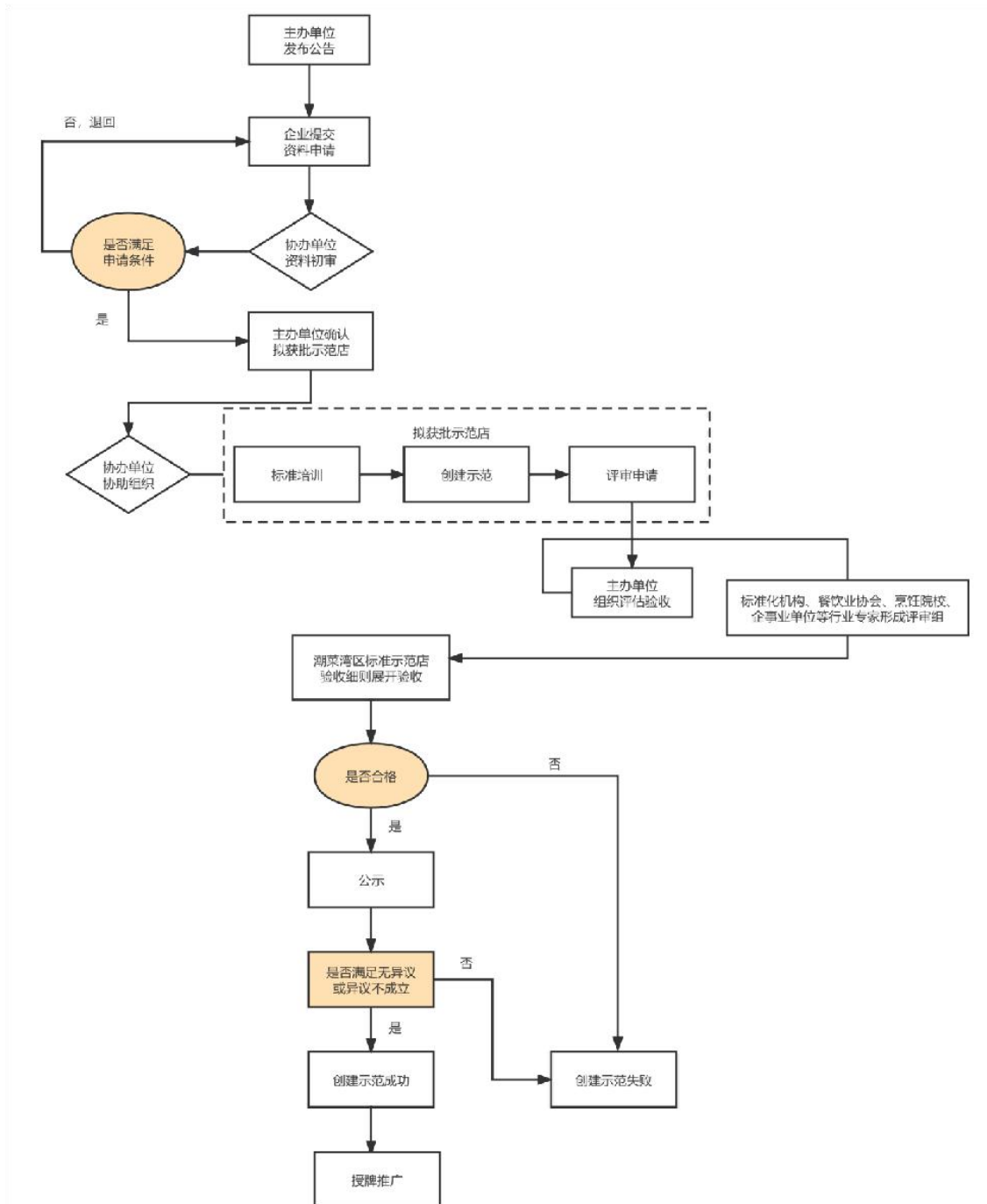


图 C.1 示范点申请流程图

## 参 考 文 献

- [1] 《中共中央 国务院发布创建示范活动管理办法（试行）》
  - [2] 《中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》
  - [3] 《工业和信息化部等十一部门关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见》
  - [4] 《国民经济和社会发展第十四个五年规划和 2035 年远景目标纲要》
  - [5] 《中华人民共和国食品安全法》
  - [6] 《粮食节约行动方案》
  - [7] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号）
  - [8] 《消费者权益保护法》
  - [9] 《国家标准化发展纲要》
  - [10] 《质量强国建设纲要》
  - [11] 《粤港澳大湾区发展规划纲要》
  - [12] 《促进粤港澳大湾区标准发展指南（试行）》
-

# 《“湾区标准”（潮菜）示范店评审规范》

## 团体标准编制说明

### 一、任务来源

近年来，粤港澳三地饮食文化同根同源，美食情牵乡愁，守护“舌尖美味和安全”是大湾区人民向往美好生活的强烈需求。潮菜是潮汕人舌尖上的共同记忆，潮菜求真、求和、求精、求雅、求融，是潮汕文化的具体体现。在大湾区乃至全球推进潮菜标准化，有利于弘扬和传承潮菜文化，增强文化自信。而推行“湾区标准”（潮菜）示范店成为“湾区标准”的实践者、验证者和推广者，通过严格遵循统一的食材、工艺和出品标准，确保菜品口味的正宗与稳定，为整个行业树立了清晰的质量标杆，如何评审和创建示范店，成为推动‘湾区标准’落地的核心问题。基于此，本标准由汕头市标准化协会与广东省汕头市质量技术监督标准与编码所根据团体标准管理办法，对《“湾区标准”（潮菜）示范店评审规范》开展团体标准立项。

### 二、制定目的

推进粤港澳大湾区建设，是习近平总书记亲自谋划、亲自部署、亲自推动的重大国家战略。自2019年《粤港澳大湾区发展规划纲要》印发实施以来，粤港澳三地同心戮力，

推动粤港澳大湾区路相通、城相融、心相连，大湾区在基础设施“硬联通”、规则机制“软联通”、粤港澳居民“心联通”不断提升。

潮菜，作为粤菜的重要分支，以其选料广博、刀工精细、烹饪技艺精湛而闻名遐迩。在粤港澳大湾区建设的大背景下，潮菜“湾区标准”应运而生，旨在打破地域限制，推动潮菜在更大范围内实现标准化、规范化发展。自2021年以来，在省市场监督管理局指导下，汕头市质量技术监督标准与编码所牵头粤港澳35家单位、63名专家，累计研制潮菜标准三批共计25项。其中，卤鹅、豆酱焗蟹、姜薯甜汤、生炊鱼等23项被列入“湾区标准”清单。湾区标准研制过程中结合了潮菜餐饮界大师专家的共识，先后开展了一系列标准应用推广措施：一是创新性引入菜品的视频标准和图片标准，图文并茂，集声色为一体全面展示潮菜标准经典做法；二是建成潮菜菜品标准技术服务和质量追溯平台，积极推广潮菜“湾区标准”，为餐饮企业提供明确的质量规范和技术指引；三是将“湾区标准”编入专业教材、引入教学的创新方式，依托工学一体化模式，在职业院校和技师学院落地使用，为餐饮业输送高素质技能人才，为培养高素质潮菜人才提供支撑；四是在2023年，通过在潮汕四市及港澳地区共20家餐饮店被授予首批“湾区标准”（潮菜）示范店作为示范标杆，推动潮菜产业健康发展；五是出版《潮菜“湾区标

准”》著作；六是在 2026 年，积极开展“湾区标准”（潮菜）烹饪技艺展示”，汇聚粤港澳三地潮菜餐饮企业代表及职业院校学生代表共 25 支代表队，展现潮菜“湾区标准”的落地场景，让观众感受经典潮菜的烹制技艺，传承和弘扬潮菜文化的深厚底蕴与时代活力。

潮菜标准是确立一个‘标杆’，关键在于明确经典做法，企业可以在此基础上调整，实现个性化和创新。然而，潮菜长期以来存在制作标准不统一、产业发展碎片化、烹饪技艺标准缺失、餐饮服务规范差异等问题，传统的经验传承模式仍存在难以适应现代餐饮产业高质量发展的需求问题：一方面，行业对如何精准评选、有效管理示范店缺乏统一尺度；另一方面，示范店如何真正发挥“标准化应用标杆”作用，带动整个行业提质升级，仍需明确的规范和指引。

本项团体标准基于潮菜“湾区标准”推广应用实践经验制定，旨在为粤港澳大湾区潮菜产业的规范化、标准化、品牌化发展提供一套科学、公平、可操作的评审依据，是推动“湾区标准”从文本走向市场、从理论走向实践的关键一步，以标准化赋能潮菜产业发展，以标准化助力潮菜产业做强做大，共同为弘扬和传承潮汕文化，推动大湾区的高质量发展作出贡献。

### **三、标准编制原则**

#### **（一）基本原则**

- 1、遵循粤港澳三地有关方针和政策、法规和规章；
- 2、格式上严格按照 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划》的规定进行编写。

## （二）编写原则

### 1、科学性原则

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》的要求和规定编写本标准内容。同时，参考 GB/T 20000.1《标准化工作指南》相关标准化文件资料，力求使本标准制定工作符合客观规律，遵循科学性原则。

### 2、因地制宜原则

在充分遵循有关法律法规和政策标准的原则下，根据潮菜标准研制过程和以往示范店推行评选过程的方法和经验，在评审流程、要点、角度把控上，力求符合粤港澳三地餐饮店评审的具体要求。

### 3、前瞻性原则

本标准在广泛调研粤港澳三地的市场监管部门、餐饮社团、院校和研究机构等代表的基础上，根据示范店推行的实际情况和经验总结，秉持以标准化赋能潮菜产业发展提升的原则，树立一批具有代表性潮菜湾区标准标杆企业，提出“湾区标准”（潮菜）示范店评审规范，力求使标准内容贴合示范店评审的实际依据和需求，具有示范店评审的实际指导和

引领价值。

#### 四、编制过程

本标准草案在起草过程中召开了多次专家座谈会，并针对标准研制的重点内容进行了多次座谈交流和调研，投入了大量的时间和人力，参与标准起草、研讨的人员和专家多来自粤港澳三地的市场监管部门、餐饮社团、院校和研究机构等不同类型代表。起草组人员还对标准全文进行了逐条讨论，通过对标准内容的反复修改和完善，形成了团体标准征求意见稿。主要起草过程包括以下几个阶段：

##### （一）前期准备阶段

广东省汕头市质量技术监督标准与编码所（以下简称“市标码所”）成立了以市标码所和协会人员组成的团体标准起草小组。起草小组对首批湾区标准示范店评选过程中出现的问题、食品安全管理体系评审要点内容进行了初步调研，对相关法律、法规和标准进行了初步研究，调研内容如下：

① 介绍了任务来源，并讨论了标准制定的总体思路，布置了标准起草工作安排、编写分工等，确定了各标准起草单位的资源配置要求，确保在技能、知识、质量保证、沟通等方面全力满足标准编写的各项需求；

② 确定了标准的适用范围和架构；

③ “湾区标准”（潮菜）示范店评审规范存在的问题

以及需要规范的要素；

④ 对标准条款的内容进行了研讨。

## （二）起草阶段

XXXX年X月，汕头市市场监督管理局、广东省汕头市质量技术监督标准与编码所联合组成了《“湾区标准”（潮菜）示范店评审规范》汕头市团体标准起草组，小组成员经充分讨论和酝酿，制定了详细的工作方案，并就本标准的调研和编写工作进行了明确的分工。

2023年1月-4月，工作组调研我国已有的法律法规标准要求，新闻期刊，各地创建示范店评审相关案例及评审要点等，确定基本关键指标与经验，归纳评价维度与监管要点，明确基本框架和核心要素与运行机制，为标准的研制奠定基础。

2023年4-10月，总结首批“潮菜湾区标准示范店”创建活动的经验，在汕头、潮州、揭阳、汕尾、香港、澳门等地区共指导20家餐饮机构按照要求进行示范创建，创建结束后邀请来自市场监管、餐饮协会、院校、研究机构等领域的食品安全与营养、潮菜烹饪、标准化等专家组成评审小组进行现场评价，按照示范店创建要求进行现场评审，对评审要点进行反复斟酌，进一步优化评审流程，总结共性短板，完善评分细则，强化标准的落地应用推广的实践经验。

2026年，我所积极牵头开展“湾区标准”（潮菜）烹饪

技艺展示”，汇聚粤港澳三地潮菜餐饮企业代表及职业院校学生代表共 25 支代表队，采用“规定菜品+自选菜品”模式，现场展示“油泡鲜鱿”“豆酱焗蟹”“干炸虾枣”“卤鹅”等 14 道经典潮菜的标准烹饪技艺。从选材、烹制到摆盘的全流程标准化操作技艺展演，充分展现了潮菜“湾区标准”的落地场景；此外，工作组走访调研了食品安全相关企业的审核认证，通过运用 PDCA、危害分析与关键控制点思维识别潮菜餐饮店评选和菜品制作过程的潜在风险，借鉴食品安全管理体系现场审核的相关经验，参与制定示范店现场评审方案，这就为提升评审工作的系统性和规范性提供了实务参考，确保制定标准规范与技术有效衔接。

标准起草小组对收集的资料、调研结果进行分析研究，期间征求了行业专家的意见，经过多次研讨，确定了标准各条款的内容，形成了标准征求意见稿。标准对“湾区标准”（潮菜）示范店评审规范的术语和定义、评审原则与依据、评审机构及人员、评审对象、评审指标、评审程序、重新评审、违规处理等内容进行了规范，适用于粤港澳三地潮菜示范店评审规范。

### （三）讨论稿阶段

标准起草工作组完成标准草案后，对标准草案进行了持续的改进和完善，其间多次召开讨论会，对标准草案进行充分讨论修改，于 2026 年 X 月形成了标准征求意见稿。

#### （四）征求意见阶段

标准起草工作组完成标准征求意见稿后，广泛征求各方意见，力求在行业内达成最广泛的共识，最终于 2026 年 X 月形成标准送审稿。

#### 五、标准的主要内容说明

本标准计划项目首先根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写规则》的具体要求，本文件规定了“湾区标准”（潮菜）示范店评审的术语和定义、评审原则与依据、评审机构及人员、评审对象、评价指标、评审程序、评定周期、重新评定及违规处理，适用于规范潮菜示范店的评审工作。

标准明确了“湾区标准”和“示范店”的定义，确立了客观公正、科学严谨、独立、可追溯的评审原则。对评审机构（第三方技术机构、协会、科研机构等）及评审人员的资质、能力、职业道德提出了具体要求。评审对象规定为正常经营三年以上、无违法违规记录的潮菜餐饮企业。在评审指标体系上，涵盖经营环境、烹饪加工、菜品呈现、建设成效、其他方面共 5 个一级指标，总分 100 分，80 分以上为通过。评审程序包括申请、受理、评价、审查、公示、建档、授牌等环节。评定周期规定为三年，期间需接受年度监督评审；列明重新评审的情况；出现严重违规将撤销牌匾并一年内不得申报。同时在附录部分提供了附录 A 准入条件、附录 B 详

细的评价细则、申请流程图以及示范店牌匾样式，确保评审工作的可操作性。

## **六、技术论证、预期的效果**

本文件的实施，将是“湾区标准”（潮菜）示范店应用推广示范的重要举措，推动标准的落地应用，壮大潮菜产业做强做大，预期每年在粤港澳乃至全国范围内评选新增10-15家示范店”、“提升顾客对菜品稳定性的满意度至85%以上”等标准化的建设步伐，整体提升餐饮业标准化建设工作水平。

## **七、团体标准作为强制性或推荐性的建议**

建议将《“湾区标准”（潮菜）示范店评审规范》作为推荐性团体标准。

## **八、与重大分歧意见的处理和依据**

无。

## **九、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系**

本标准与有关的现行法律、法规和强制性标准不冲突。

《“湾区标准”（潮菜）示范店评审规范》起草小组

2026年4月20日