潮州市潮州菜传承与产业促进条例

（2022年12月30日潮州市第十六届人民代表大会常务委员会第十次会议通过 2023年3月30日广东省第十四届人民代表大会常务委员会第二次会议批准）

第一条　为了加强潮州菜制作技艺的传承，弘扬优秀传统饮食文化，拓宽城乡就业创业渠道，促进潮州菜产业化发展，根据有关法律法规，结合本市实际，制定本条例。

第二条　本条例适用于在本市行政区域内开展潮州菜制作技艺传承、人才培养、产业资源开发利用、文化传播以及相关服务保障活动。

第三条　市、县（区）人民政府应当将潮州菜产业发展纳入本级国民经济和社会发展相关规划，并按照科学布局、因地制宜、突出特色的原则，将餐饮网点布局、潮州菜原辅材料种养基地纳入相应的专项规划。

第四条　市人民政府应当建立潮州菜传承和产业促进联席会议制度，研究、制定和实施支持潮州菜传承和产业促进的政策措施，协调解决本行政区域潮州菜传承和产业促进的重大问题。

市、县（区）人民政府人力资源社会保障、市场监督管理、工业和信息化、文化和旅游、商务、农业农村等主管部门依照有关法律法规和本条例规定，按照各自职责做好潮州菜传承和产业促进工作。

第五条　市、县（区）人民政府应当将潮州菜传承和产业促进工作经费纳入本级财政预算。

市、县（区）人民政府应当发挥潮州菜发展振兴专项资金的引导和保障作用，吸引社会资本参与，建立多元化投资机制，为潮州菜产业发展提供资金支持和保障。

市人民政府金融工作部门应当鼓励、引导金融机构加大对潮州菜餐饮企业的金融支持力度，创新金融产品，满足餐饮企业改造经营设施、开设网点、购买生产设备、投建配送中心等融资需求。

第六条　行业协会应当加强行业服务、行业自律和行业协调，发挥在餐饮业调查研究、技能培训、业务技术等级评定、技术交流和餐饮名店、名师、名菜推荐认定等方面的作用。

鼓励和支持相关行业协会制定潮州菜菜品、潮州小吃团体标准，指导有条件的餐饮企业制定或完善潮州菜菜品、潮州小吃的企业标准，推动潮州菜产业发展工作。

第七条　市、县（区）人民政府文化和旅游主管部门应当加强培育潮州菜相关非物质文化遗产代表性项目，支持将符合条件的潮州菜制作技艺申报列入各级非物质文化遗产代表性项目名录。

第八条　市、县（区）人民政府应当组织开展本地潮州菜产业资源普查，整理挖掘开发本地潮州菜菜品、潮州小吃等资源，建立本地潮州菜菜品小吃名录。

潮州菜菜品小吃名录包括名称、原辅材料、菜系品相、制作标准和必要的说明。

下列菜品、小吃列入潮州菜菜品小吃名录：

（一）已经列入国家、省、市非物质文化遗产代表性项目名录的潮州菜制作技艺对应菜品、小吃；

（二）依法取得集体商标、公共品牌、地理标志和老字号的餐饮企业制作的具有代表性的潮州菜菜品、潮州小吃；

（三）本市有关部门、相关行业组织的名菜、名点、名店、名师评选活动中获奖的潮州菜菜品、潮州小吃；

（四）潮州菜宴席经典菜谱菜单所包含的菜品、小吃；

（五）除上述规定外，其他具有潮州特色的菜品、小吃。

市、县（区）人民政府文化和旅游主管部门应当会同人力资源社会保障、商务、农业农村等主管部门组织拟定潮州菜菜品小吃名录。拟定的潮州菜菜品小吃名录应当征求有关部门、公众和利害关系人的意见，组织专家论证，并向社会公示不少于三十日。公示期满无异议或者异议不成立的，由市、县（区）人民政府文化和旅游主管部门报市、县（区）人民政府核定并向社会公布。

第九条　市人民政府人力资源社会保障主管部门应当开发体现区域饮食特色的潮州菜制作技艺专项职业能力考核项目，建立完善潮州菜制作技艺技能评价制度，并完善职业技能等级认定、专项职业能力考核等评价方式，推进职业技能等级与职称衔接。

市、县（区）人民政府及其人力资源社会保障主管部门、各级工会和有关单位应当采取以下措施建立健全潮州菜人才成长激励机制：

1. 按照国家和省有关规定，实施名师名厨培育行动、星级“粤菜师傅”评选活动，开展潮州菜技能比赛、创业大赛等技能竞赛；
2. 开展潮州菜技术交流、学术研究，积极组织参加全省、全国及国际性专业技能大赛与学术会议，促进专业技术与科研人才的交流学习和技术提升；
3. 推荐优秀人才申报“中华技能大奖”“全国技术能手”“南粤技术能手”“南粤工匠”“五一”劳动奖章和劳动模范等奖项。

第十条　市、县（区）人民政府人力资源社会保障主管部门应当将潮州菜人才培养工作纳入“粤菜师傅”人才培育体系。职业学校（含技工学校）、培训机构应当加强师资队伍建设，培养和引进实践经验丰富的潮州菜“粤菜师傅”、星级“粤菜师傅”担任专职或者兼职教师、实践教学导师。

支持高等学校、职业学校（含技工学校）设立潮州菜产业相关专业课程，加强教育培训教材建设，整合本地潮州菜菜品、潮州小吃等传统制作技艺，融入专业教学课程；支持高等学校、职业学校（含技工学校）加强潮州菜烹饪、预制菜生产、经营管理、市场营销、电子商务、餐饮服务、物流配送等多专业融合发展的学科建设。

支持职业学校（含技工学校）相关专业学生、“粤菜师傅”等接受高等学历教育，培养具有学术研究能力的高层次专业人才。鼓励潮州菜餐饮企业与职业学校（含技工学校）、培训机构加强合作，通过现代学徒制、企业新型学徒制、大师进课堂等方式，提高人才培养能力。

第十一条　市、县（区）人民政府及其人力资源社会保障等主管部门应当加强潮州菜行业的就业创业扶持，定期组织开展面向职业学校（含技工学校）相关专业学生、潮州菜“粤菜师傅”、星级“粤菜师傅”、餐饮业从业人员等的创业培训；开发就业岗位，发布相关职业供求信息和市场工资指导价位信息，提供职业指导和职业介绍，对符合省、市规定的就业人员按规定落实就业补贴政策。

市人民政府及有关部门应当积极引导大众化餐饮业态创新发展，鼓励和支持各镇人民政府（街道办事处）、村（居）民委员会、企业用好对口帮扶政策，开发与潮州菜产业相关的乡村振兴项目。

鼓励职业学校（含技工学校）相关专业学生、潮州菜“粤菜师傅”、星级“粤菜师傅”、餐饮业从业人员开办以潮州菜、潮州小吃为主营的酒店、餐馆。

第十二条　市、县（区）人民政府应当制定潮州菜产业发展工作措施；建立潮州菜产业项目库，培育、扶持潮州菜产业园；支持潮州菜产业重大投资项目，培育潮州菜知名品牌和示范企业、领军企业。

市、县（区）人民政府农业农村、市场监督管理等主管部门应当加强潮州菜特色原辅材料的地理标志保护，建设专业化、规模化、标准化的农业生产基地，培育和实施绿色食品、有机食品认证，打造地方特色农业品牌，带动产业发展，助推乡村振兴。

市、县（区）人民政府农业农村、工业和信息化、商务等主管部门应当培育特色潮州菜产业，鼓励潮州菜原辅材料种养企业、生产加工企业和餐饮企业发展生产加工、餐饮商超、连锁配送相互配套、相互支撑的产业模式。

鼓励潮州菜餐饮企业依托本地文化、旅游资源，因地制宜发展本地特色菜品，推动潮州菜产业与农业、餐饮、食品加工、商品零售、旅游、健康、会展等产业融合发展。

第十三条　市、县（区）人民政府应当鼓励潮州菜预制菜企业实现原辅材料的集中采购、产品的统一生产和统一配送，同时建立绿色餐饮原辅材料基地，向种养、加工、物流配送等产业链的上下游延伸。

鼓励和支持潮州菜预制菜企业与行业协会、高等院校、科研院所合作开展预制菜全产业链研究，加大预制菜研发力度，研制潮州特色预制菜品。

第十四条　市、县（区）人民政府应当鼓励和支持镇人民政府（街道办事处）、村（居）民委员会深挖本地资源优势，组织餐饮企业或者从业人员参加市、县（区）组织的名菜、名点、名店、名师选评活动，形成“一镇一味”的地方特色美食聚集区。

市、县（区）人民政府文化和旅游、商务等主管部门应当培育以历史文化名城、名镇、名村、历史文化街区与潮州美食、潮州小吃、特色菜品相结合的美食文化旅游精品路线，发布覆盖全市的潮州美食地图，推动美食品鉴、技艺学习、观光体验与历史文化、文化创意、自然生态、滨海休闲等文化旅游项目融合发展。

第十五条　市人民政府应当按照国家有关规定，通过以下措施加强潮州菜品牌建设：

（一）支持潮州菜相关行业协会、餐饮企业设立统一标识，统一潮州菜对外宣传形象；

（二）鼓励潮州菜餐饮企业走规模化、集团化连锁经营，促进企业高质量发展；

（三）组织开展评选、命名本市潮州菜品牌，包括名宴、名菜、名点、名店等；

（四）推进农业生产品种培优、品质提升、品牌打造和标准化生产提升行动，增加绿色优质潮州菜原辅材料供应；

（五）加强餐饮业食品安全管理，开展质量提升行动和餐饮食品安全示范创建行动，提高餐饮业质量安全水平。

行业协会应当依法规范开展潮州菜餐饮企业评级工作，并通过美食鉴赏、消费指引等方式对潮州菜进行宣传推介，提升潮州菜餐饮企业品牌知名度。

第十六条　市、县（区）人民政府应当开发利用老字号产业资源，扶持老字号潮州菜餐饮企业，推动老字号潮州菜餐饮企业运用先进技术提高产品质量和工艺水平，建立健全现代企业管理制度，创新经营方式和营销模式。

鼓励和支持有条件的老字号潮州菜餐饮企业参与组织大众化技能培训、烹饪技艺传承，开展潮州菜文化研究，研究开发潮州菜新菜品、小吃。

第十七条　支持潮州小吃制作、经营单位和从业者基于手工劳动，结合市场需求，改善食材，改良制作，改进设计，提高产品品质。

市、县（区）人民政府有关部门、行业协会应当加强技术指导、监督管理，促进潮州小吃制作、经营单位和从业者依法经营、诚信经营。

市、县（区）人民政府人力资源社会保障主管部门应当结合本地实际，将潮州小吃制作技艺纳入大众化技能培训的内容，面向群众定期举办培训班，促进潮州小吃大众化发展。

镇人民政府（街道办事处）可以因地制宜挖掘、培育、宣传、推广本区域内具有地方特色的传统小吃。

第十八条　市、县（区）人民政府市场监督管理、农业农村主管部门应当指导和支持潮州菜餐饮企业、潮州小吃制作、经营单位和从业者申请、登记、注册地理标志和申请使用地理标志专用标志，保护商业秘密和创新成果，加强品牌创造、运用和保护。支持注册培育有特色的潮州小吃品牌。

鼓励和支持潮州菜行业协会建立健全行业知识产权管理保护制度，提高保护意识，强化保护措施，增强保护能力。

第十九条　市人民政府文化和旅游、商务、人力资源社会保障等主管部门加强潮州菜宣传工作，通过招商引资、文化交流、美食节会等活动，利用报刊、电视、互联网等媒体，宣传潮州菜和潮州菜文化。

市人民政府教育主管部门应当积极开展潮州菜文化进校园、宣传推广潮州菜文化的活动，将潮州菜文化列入中小学校教学计划，增强学生对潮州菜文化的了解。

市人民政府文化和旅游、人力资源社会保障主管部门应当鼓励、支持潮州菜餐饮企业、行业协会、院校对潮州菜烹饪技艺和潮州菜民风民俗、历史典故、民间传说等饮食文化进行搜集、整理和研究。

市、县（区）人民政府有关部门应当鼓励潮州菜从业人员、医疗机构和康养机构专业人员科学开展潮州菜烹饪技艺、食材运用等理论研究和推广，从历史文化、烹饪技艺、健康养生、营养学角度传承潮州菜文化。

第二十条　鼓励和支持有条件的县（区）人民政府、潮州菜餐饮企业或其他社会组织结合潮州菜美食城（街）、酒店和景区建设，配套建设潮州菜文化展示场所、潮州菜主题博物馆或虚拟博物馆等展示体验平台。

鼓励和支持潮州菜餐饮企业利用潮州菜制作技艺资源开发适应市场需求的菜肴（点心）新品，创新产业运作模式，创作与潮州菜制作技艺文化有关的书籍、影视、戏曲等文艺作品。

第二十一条　市人民政府有关部门应当建设潮州菜传承和产业促进信息服务平台，以大数据客观评价为基础，建立职能部门、产业企业、烹饪人才、培训机构等相互优选机制，促进多方信息共享。

市、县（区）人民政府商务主管部门应当引导潮州菜餐饮企业运用互联网、大数据、区块链等技术，开展服务创新、管理创新、市场创新和商业模式创新，发展新兴餐饮业态。

推动潮州菜餐饮企业开展电子商务应用或与网络服务平台深入合作，积极开发网上营销、在线订餐、电子支付、顾客点评等服务功能，实现餐饮服务的线上线下融合创新发展。

第二十二条　市、县（区）人民政府及有关部门应积极推进海外潮州菜文化发展，搭建潮州菜“粤菜师傅”和潮州菜文化交流展示平台，鼓励海外交流能力较强的院校和有关单位申报省粤菜师傅海外交流基地。

鼓励潮州菜餐饮企业利用潮商和海外华侨华人的商业网络资源，采取合作经营、特许经营、培训餐饮人才等方式，对外输出潮州菜品牌、人才和技术服务。

鼓励潮州菜餐饮企业、院校、行业协会组织潮州菜“粤菜师傅”优秀人才，赴省外、境外参加潮州菜文化宣传、技能竞赛与交流、菜品展销等活动，提升潮州菜知名度。

第二十三条　市人民政府应当加强与外市人民政府的沟通协调，并就下列事项建立促进地方特色菜发展的区域协作机制：

（一）协同举办地方特色菜美食节会；

（二）协同开发地方特色菜菜品、小吃；

（三）协同创建地方特色菜聚集区域；

（四）建立区域“粤菜师傅”技能大师工作室收徒传艺机制；

（五）协同与高等学校、职业学校（含技工学校）合作，联合开展相关人才培养；

（六）协同开展地方特色菜文化发掘整理、文化传播、美食评论鉴赏；

（七）协同发布区域美食地图，开发美食旅游线路；

（八）协同组织地方特色菜对外交流、展示；

（九）其他依法可以开展区域合作的事项。

市人民政府有关部门应当加强与外市有关部门之间的工作协作，通过区域协作会议、信息共享等方式，共同促进地方特色菜发展。

第二十四条　在潮州菜名宴、名菜、名点、名店等认定、评选活动中，提供虚假材料骗取资格或者考核不合格的，由认定、评选单位撤销或取消其资格并对外公布。

第二十五条　有关行政主管部门工作人员在履行潮州菜传承与产业促进职责过程中，玩忽职守、滥用职权、徇私舞弊的，依法给予处分；构成犯罪的，依法追究刑事责任。

第二十六条　本条例自2023年5月1日起施行。