

广东省粤菜发展促进条例

(2022年11月30日广东省第十三届人民代表大会常务委员会第四十七次会议通过)

第一条 为了促进粤菜产业持续健康发展，推动“粤菜师傅”工程高质量发展，拓宽城乡就业创业渠道，推进乡村振兴和城乡融合发展，传承弘扬粤菜文化，根据有关法律、行政法规，结合本省实际，制定本条例。

第二条 本条例适用于在本省行政区域内开展粤菜产业资源开发、人才培养、文化传承传播等活动。

本条例所称粤菜，包括广府菜、潮州菜（潮汕菜）、客家菜以及其他体现广东地方饮食文化和烹饪技艺的特色风味菜。

第三条 县级以上人民政府应当将粤菜发展促进工作纳入国民经济和社会发展规划，根据本行政区域实际制定和实施促进粤菜发展的政策措施，建立健全协调机制，解决本行政区域粤菜发展促进工作中的重大问题，推进“粤菜师傅”产业体系、标准体系、人才体系和文化体系建设。

第四条 县级以上人民政府及其有关部门应当发挥相关产业基金、专项资金的引导和保障作用，吸引社会资本参与，支持

粤菜发展。

第五条 省人民政府根据经济社会发展需要，通过搭建粤港澳大湾区粤菜产业企业交流合作平台、开展“粤菜师傅”技能竞赛等方式，推动与香港特别行政区和澳门特别行政区在弘扬粤菜文化、共建世界美食之都等方面的区域合作。

县级以上人民政府根据地方特色风味菜协作发展需要，共同建立跨行政区划的协作机制，加强在促进地方特色风味菜发展方面的合作。

第六条 县级以上人民政府及其有关部门应当组织开展本地粤菜资源普查，整理挖掘本地粤菜品牌资源，系统梳理本地粤菜菜谱，根据实际建立本地粤菜特色菜品名录。

第七条 县级以上人民政府应当按照科学布局、因地制宜、突出特色的原则，将粤菜产业布局与资源产地、地域文化相结合，推动粤菜特色集聚区建设，支持发展大众粤菜，推进差异化发展。

县级以上人民政府及其有关部门应当建立健全粤菜产业协同发展机制，推动农业生产、餐饮服务、食品加工、旅游休闲等产业联动发展。

第八条 县级以上人民政府及其商务、市场监督管理等部门应当加强对本地粤菜集体商标、公共品牌、地理标志等的宣传、保护，根据实际培育粤菜名店、名品、美食街（城）。

县级以上人民政府及其市场监督管理、商务等部门应当支持

行业协会依法注册粤菜集体商标、宣传推广粤菜公共品牌，鼓励企业加强粤菜品牌创造、运用和保护。

支持行业协会依法规范开展粤菜餐厅评级工作，通过美食鉴赏、消费指引等方式对粤菜餐厅进行宣传推介。

第九条 县级以上人民政府及其商务、市场监督管理、工业和信息化、交通运输等部门应当扶持发展连锁粤菜、粤菜食品工业，鼓励粤菜餐饮规模化、集团化、标准化、连锁化发展。

县级以上人民政府及其商务等部门应当建立联系餐饮领军企业制度，鼓励餐饮企业采取合作经营、特许经营、培训人才等方式向省外、境外输出粤菜品牌、人才和技术服务。

第十条 鼓励企业、行业协会、普通高等学校、职业学校（含技工学校）以及“粤菜师傅”加强烹饪技术、营养膳食、食品科学、饮食文化等研究，适应市场需求开展粤菜菜品创新，运用先进技术改良、创新粤菜制作技艺。

支持餐饮企业运用互联网、大数据等信息技术，开展服务创新、管理创新和商业模式创新，发展粤菜餐饮新兴业态。

引导餐饮企业加强网上营销、在线订餐、电子支付等电子商务应用，发展外卖和外送服务模式，推动粤菜餐饮服务线上线下融合发展。

第十一条 县级以上人民政府农业农村、市场监督管理等部门应当挖掘与培育本地优质特色食材和康养饮食资源，加强

原辅材料地理标志保护，推进粤菜特色原辅材料基地建设，带动种植、畜牧、水产等行业的发展。

地级以上市人民政府及其农业农村、商务、市场监督管理等部门应当推动建设粤菜食材采购、配送、溯源的供应链服务平台，推动完善农产品网络销售的服务保障体系，推进粤菜食材供应链数字化应用，促进粤菜食材产销高效对接。

第十二条 县级以上人民政府及其农业农村、工业和信息化等部门应当根据本地特色农业优势和粤菜品牌优势，建立预制菜产业项目储备库，培育预制菜知名品牌和示范企业，开发本地粤菜产业资源。

县级以上人民政府科技、农业农村、工业和信息化、教育、人力资源社会保障等部门应当根据本地粤菜发展实际设立预制菜科研和成果转化项目，强化对预制菜产业研发的政策支持，推动产学研合作。

鼓励企业围绕本地地理标志农产品和其他优势特色农产品研制预制菜。

支持“粤菜师傅”技能大师、星级“粤菜师傅”参与研制预制菜，加强粤菜菜品和预制菜的协同研制。

第十三条 县级以上人民政府及其文化和旅游、商务等部门应当统筹规划粤菜美食与文化旅游发展，培育精品线路，发布美食地图，推动美食体验与历史文化、文化创意、自然生态、滨海

休闲等文化旅游项目融合发展。

县级以上人民政府及其文化和旅游、农业农村、商务等部门应当依托乡村旅游美食点和精品线路建设,与岭南民俗文化体验、农业观光休闲等相结合,推广地道粤菜美食。

第十四条 省人民政府市场监督管理、商务、卫生健康等部门应当加强粤菜标准体系的规划,制定和实施粤菜标准化建设扶持措施,加快制定粤菜基础通用类标准和粤菜餐饮服务类标准,鼓励行业协会、企业制定粤菜菜品、营养等团体标准、企业标准。

省人民政府市场监督管理、商务等部门应当依法制定预制菜分类基础标准、品质评价检测标准等基础通用标准,以及预制菜中央厨房建设指南、冷链物流运输要求等,鼓励行业协会、企业制定预制菜团体标准、企业标准。

第十五条 省人民政府商务、市场监督管理、农业农村等部门应当研究开展粤菜产业统计调查,跟踪分析粤菜产业数据、发展态势和市场运行情况,鼓励行业协会定期发布粤菜产业发展报告。

省人民政府统计机构应当对相关统计工作进行指导。

企业和行业协会应当配合提供统计调查所需资料。

第十六条 县级以上人民政府及其有关部门应当建立健全“粤菜师傅”人才培育体系,统筹教育、培训资源,支持建设人才培养与评价组织,加强烹饪技术等粤菜相关技能人才教育和培训。

县级以上人民政府人力资源社会保障部门应当落实职业技能培训补贴政策，对参加“粤菜师傅”培训且符合条件的就业困难人员、其他登记失业人员和农村劳动者，按照规定给予补贴。

第十七条 鼓励有条件的高等学校按照规定设立烹饪技术、营养膳食、食品科学、饮食文化等粤菜相关专业或者课程，培养具有科学研究能力的粤菜高层次专业人才。

支持符合条件的“粤菜师傅”接受高等学历教育。

第十八条 职业学校（含技工学校）、培训机构应当规范开展各层次粤菜技能培训，加强师资队伍建设和教育培训教材编写，完善场地设施、实训工位等配置。

鼓励职业学校（含技工学校）聘请实践经验丰富的“粤菜师傅”担任专职或者兼职教师。

第十九条 县级以上人民政府及其人力资源社会保障等部门应当根据本行政区域实际制定和落实扶持政策措施，支持“粤菜师傅”培训基地和技能大师工作室、名厨工作室建设，鼓励“粤菜师傅”技能大师和星级“粤菜师傅”带徒授业，传承粤菜制作技艺。

县级以上人民政府及其教育、人力资源社会保障等部门应当推动校企合作，鼓励粤菜企业接收普通高等学校、职业学校（含技工学校）、培训机构相关专业学生实习和毕业生就业见习。

第二十条 省人民政府人力资源社会保障部门应当建立健

全“粤菜师傅”职业技能评价体系，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。

支持地级以上市和县级人民政府人力资源社会保障部门开发体现区域饮食特色的专项职业能力考核项目。

支持粤菜餐饮企业自主开展职业技能等级认定，探索开展特级技师、首席技师评聘工作。

第二十一条 省人民政府人力资源社会保障部门应当建立健全星级“粤菜师傅”认定机制，明确认定的标准、程序等。

县级以上人民政府及其人力资源社会保障部门、各级工会和有关单位应当建立健全“粤菜师傅”成长激励机制，实施名师名厨培育、认定活动，开展技能比赛、创业创新大赛等竞赛，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。

第二十二条 县级以上人民政府及其人力资源社会保障等部门应当加强“粤菜师傅”就业创业扶持，提供创业孵化增值服务，组织开展创业培训，开发就业岗位，对符合条件人员按规定落实就业创业补贴政策。

鼓励企业利用对口帮扶地区资源优势，开发粤菜相关乡村振兴项目，对接市场用工需求开展定向就业帮扶培训，巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接。

鼓励金融机构优化金融服务，开发信贷、保险等金融产品，

拓宽多元化融资渠道，支持“粤菜师傅”就业创业。

第二十三条 县级以上人民政府及其有关部门应当组织加强粤菜文化理论研究,推动粤菜文化传承和创新发展,倡导文明、健康、科学的饮食风尚，革除滥食野生动物和铺张浪费等陋习。

县级以上人民政府及其人力资源社会保障、文化和旅游、商务等部门应当加强粤菜文化发掘、整理和研究、阐释，根据本行政区域实际，整理传统烹饪技术，运用信息化手段记录经典菜品传统制作技艺、发展史料，制作烹饪示范视频，细化制作技艺规范，并列为“粤菜师傅”培训内容。

引导企业、行业协会和普通高等学校、职业学校（含技工学校）对粤菜传统制作技艺、饮食文化、民风民俗、历史典故、民间传说等粤菜文化遗产进行搜集、整理和研究。

第二十四条 县级以上人民政府文化和旅游部门应当加强培育粤菜相关非物质文化遗产代表性项目，支持符合条件的粤菜传统制作技艺、民俗等粤菜文化遗产申报列入各级非物质文化遗产代表性项目名录，鼓励粤菜相关非物质文化遗产代表性项目的生产性保护。

县级以上人民政府及其商务、市场监督管理等部门应当建立健全保护与促进粤菜老字号企业发展的政策措施，组织做好地方老字号认定和标识管理工作，支持申报中华老字号，保护老字号品牌，传播老字号品牌历史和文化。

第二十五条 县级以上人民政府及其商务等部门应当加强地方传统特色小吃的挖掘，推进建立地方传统特色小吃制作工艺档案以及数据库。

县级以上人民政府文化和旅游部门应当对具有独特历史意义的濒危传统特色小吃实施抢救性记录，支持申报列入各级非物质文化遗产代表性项目名录，落实保护与传承措施。

支持地方传统特色小吃企业和从业者结合市场需求，改善食材、改良制作、改进设计，提高产品品质和市场竞争力；鼓励普通高等学校、职业学校（含技工学校）、科研机构帮助地方传统特色小吃企业和从业者解决工艺难题。

鼓励地方传统特色小吃企业和从业者注册产品商标，保护商业秘密和创新成果。

第二十六条 各级地方人民政府及有关部门应当加强粤菜文化宣传，支持创作影视、出版物等粤菜文化产品，运用广播、电视、报刊、互联网等媒体宣传粤菜文化，依托公共文化服务场所面向社区开展粤菜展演、传习等活动。

学校应当为粤菜文化进校园、宣传推广粤菜文化提供便利，增强学生对粤菜文化的了解。中小学校应当按照教育部门统一要求，将粤菜文化纳入相关地方综合课程内容，列入教学计划。鼓励高等学校将粤菜文化纳入人文素质课程。

鼓励机场、车站、码头、广场、高速公路服务区等公共场所

为宣传粤菜文化提供便利。

第二十七条 鼓励有条件的地方或者社会力量投资建设粤菜主题博物馆、虚拟博物馆等展示体验平台。鼓励有条件的博物馆、方志馆开设粤菜专题展览。

鼓励在粤菜美食街（城）、历史文化街区和村镇、旅游景区、传统工艺项目集中地，配套建设粤菜文化展示场所，集中展示、宣传和推介经典粤菜菜品以及传统制作技艺。

第二十八条 各级人民政府及其有关部门应当营造开放包容、良性竞争的市场氛围，支持各地餐饮经营者在本行政区域投资发展，满足社会公众多元化餐饮需求。

鼓励企业、行业协会、普通高等学校、职业学校（含技工学校）等开展菜品展销、厨艺展示、饮食文化交流等活动，促进粤菜文化与省外、境外饮食文化交往交流交融。

鼓励“粤菜师傅”参加粤菜文化宣传、技能竞赛与交流、菜品展销等活动，加强与其他菜系从业人员的交流合作。

第二十九条 本条例自 2023 年 1 月 1 日起施行。

