

四川省促进川菜发展条例

(2025 年 3 月 28 日四川省第十四届人民代表大会常务
委员会第十八次会议通过)

第一条 为了传承弘扬川菜文化，推动川菜品牌培育和质量提升，促进川菜产业高质量发展，根据有关法律、行政法规，结合四川省实际，制定本条例。

第二条 四川省行政区域内开展川菜产业促进、人才培养、文化传承、创新发展以及相关服务保障等活动，适用本条例。

第三条 促进川菜发展工作应当坚持政府引导、市场主导、各方参与、传承弘扬、鼓励创新、绿色健康的原则。

第四条 省人民政府应当加强对促进川菜发展工作的组织领导，将其纳入国民经济和社会发展规划，建立健全促进川菜发展工作协调机制，研究协调促进川菜发展工作中的重大事项，制定和实施促进川菜发展的政策措施，并将所需经费纳入本级预算。

市（州）、县（市、区）人民政府根据需要建立健全促进川菜发展工作协调机制，结合本地实际采取措施促进川菜发展，并将所需经费纳入本级预算。

第五条 县级以上地方人民政府商务部门负责统筹推进本

行政区域内促进川菜发展工作。

县级以上地方人民政府经济和信息化、教育、科技、财政、人力资源社会保障、交通运输、农业农村、文化和旅游、卫生健康、市场监管、体育、统计、经济合作、林业草原、广播电视、税务等部门按照各自职责做好促进川菜发展有关工作。

第六条 川菜相关行业协会应当依照法律、法规和章程，搭建行业交流平台，加强行业自律与诚信建设，维护会员合法权益，反映会员合理诉求，为会员提供信息咨询、创新创业、市场开拓等服务。

第七条 川菜生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产、加工、销售和餐饮服务等生产经营活动，落实安全生产责任，保证食品安全，恪守职业道德，诚信自律，保障消费者合法权益，接受社会监督。

鼓励川菜餐饮服务经营者通过丰富供餐形式、优化消费提示等方式防止餐饮浪费，倡导文明、健康、科学的饮食风尚。

第八条 县级以上地方人民政府及其有关部门应当按照各自职责推动川菜产业绿色低碳发展，推广绿色食品、有机农产品，引导消费者树立文明健康的消费观。

县级以上地方人民政府市场监管部门应当会同农业农村、卫生健康等部门依照食品安全有关法律、法规和各自职责，加强食品安全监督管理，共同做好食品安全管理工作。

第九条 县级以上地方人民政府应当按照科学布局、因地制宜

宜、突出特色的原则，将川菜产业布局与资源产地、地域文化、品牌优势相结合，推动不同区域特色化差异化发展。

支持建设集原辅料供应、食品生产加工、冷链物流、科技研发、检验检测、餐饮服务等为一体的川菜产业集聚区，推动川菜产业集聚创新发展。

第十条 县级以上地方人民政府农业农村、林业草原等部门应当开发本地区特色农产品资源，推动优质、生态、绿色的农产品种植基地、养殖基地、加工基地、川菜特色原辅料基地建设，提升川菜原辅料供应能力。

县级以上地方人民政府发展改革、交通运输、农业农村、商务、市场监管等部门应当统筹农产品生产地、集散地、销售地市场建设，推动冷链物流信息共享，加强农产品流通骨干网络和冷链物流体系建设，为川菜产业发展提供保障。

鼓励川菜生产经营者与农民专业合作社、家庭农场等新型农业经营主体建立协作关系，加强对接合作，保障川菜原辅料来源稳定、安全可靠。

第十一条 县级以上地方人民政府经济和信息化、农业农村、商务、文化和旅游、市场监管、林业草原等部门应当支持农业生产、食品加工、餐饮服务等川菜上下游产业融合发展，推动川菜产业与特色农产品加工、文化旅游、休闲康养等产业联动发展。

第十二条 县级以上地方人民政府经济和信息化、科技、农业农村、商务、市场监管等部门应当加强川菜生产经营者培育，

完善、延伸川菜上下游产业链，推动不同规模的川菜生产经营者资源共享、协同创新、融通发展。

第十三条 县级以上地方人民政府商务部门应当会同文化和旅游、卫生健康、市场监管等部门，按照国家和省有关规定推动名菜、名厨、名店等川菜餐饮品牌建设，提升品牌价值和影响力。

县级以上地方人民政府经济和信息化、农业农村、商务、市场监管等部门应当支持符合条件的团体、协会或者其他组织依法注册川菜及原辅料集体商标，培育川菜品牌展会，加强相关公共品牌、地理标志的宣传与保护。

支持川菜生产经营者加强川菜品牌创造、运用和保护，通过投资、控股、技术与品牌合作等方式，实现品牌化、连锁化、规模化发展。

第十四条 省、市（州）人民政府经济和信息化、农业农村、商务、文化和旅游、卫生健康、市场监管等部门应当加强川菜标准体系的规划，推动制定和完善菜品标准、食材标准等川菜生产经营相关标准，促进川菜标准体系建设。

支持川菜生产经营企业、川菜相关行业协会围绕川菜生产、加工、服务、管理、营销以及反食品浪费制定和实施企业标准、团体标准。

第十五条 省人民政府商务部门应当会同文化和旅游、市场监管等部门推动建立具有国际影响力的川菜评价体系。

省人民政府商务部门应当指导川菜相关行业协会等组织依法规范开展川菜餐厅评价工作。

第十六条 县级以上地方人民政府商务部门应当会同文化和旅游、体育等部门依托历史文化名城名镇名村、历史文化街区、传统村落、名人故居故里、旅游景区以及特色节会、体育赛事等活动，培育精品美食旅游线路，发布美食地图与消费指南，推动川菜美食体验与历史文化、自然生态、休闲娱乐等文化旅游项目融合发展。支持举办川菜美食节等活动，结合川酒、川剧、川茶等，打造四川特色消费场景。

县级以上地方人民政府农业农村、商务、文化和旅游等部门应当依托乡村旅游美食点和精品旅游线路建设，与巴蜀乡土民俗文化体验、农业观光休闲等相结合，推广川菜美食。

鼓励运用互联网、大数据、云计算、人工智能等信息技术提升餐饮服务质量和管理水平，通过应用电子商务或者与网络服务平台合作，开展网上营销、在线订餐、电子支付、美食鉴赏等业务，发展外卖和外送服务模式，推动餐饮服务线上线下融合，发展川菜餐饮新兴业态。

第十七条 本省加强与重庆市在促进川菜发展中的交流合作，通过搭建交流合作平台、共同举办技能竞赛、协同建立和实施川菜标准体系等方式，共同弘扬川菜文化、打造国际美食中心、建设富有巴蜀特色的国际消费目的地。

县级以上地方人民政府根据川菜地方特色菜协作发展需要，

建立跨行政区域的协作机制，加强交流合作，促进地方特色菜发展。

第十八条 省人民政府商务部门应当会同文化和旅游、经济合作、外事侨务等部门依托国际会议、国际经贸活动、重大国际赛事等，支持川菜生产经营企业、行业协会等开展川菜美食推介、品鉴活动，宣传推广川菜文化，提升川菜的全球影响力。

县级以上地方人民政府及其有关部门应当推动川菜国际化发展，支持川菜生产经营者拓展境外市场，在跨境投资合作、劳务输出、原辅料通关、宣传推广、涉外法律服务等方面提供便利。支持川菜厨师赴境外从业。鼓励川菜原辅料企业提升产品品质，推动川菜原辅料等进入国际市场。

鼓励川菜生产经营者利用跨境电商、海外开设分店、建设海外仓储和零售网点、参加国际性展会等方式拓展国际市场。

第十九条 县级以上地方人民政府教育、人力资源社会保障等部门应当推动产教融合、校企合作，支持普通高等学校、职业学校（含技工学校）、培训机构与川菜生产经营企业联合培养具备研发设计、企业管理、市场营销等多方面能力的复合型人才。

支持有条件的高等学校按照规定设立川菜相关专业或者课程，组织编写川菜相关教材，培养川菜高层次专业人才。

职业学校（含技工学校）、培训机构应当规范开展各层次川菜技能培训，加强师资队伍建设，完善场地设施、实训工位等配置。

鼓励川菜生产经营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实训。

第二十条 县级以上地方人民政府人力资源社会保障等部门应当推动实施“川菜大师傅”等专业人才培育计划，支持建设川菜高技能人才培训基地和技能大师工作室，加强川菜烹饪技艺等技能人才培养，开展职业能力评价工作。

县级以上地方人民政府人力资源社会保障等部门应当定期举办川菜职业技能大赛，促进川菜技艺交流。鼓励优秀川菜技能人才申报“中华技能大奖”“全国技术能手”“四川省技术能手”“四川工匠”等各级各类奖项。

第二十一条 县级以上地方人民政府人力资源社会保障等部门应当加强对川菜产业从业人员的就业创业扶持，组织开展就业创业培训，鼓励发展乡村休闲餐饮。对符合条件的人员按规定落实就业创业扶持政策。

鼓励就业服务机构和川菜相关行业协会对接市场用工需求，建立援企稳岗帮扶机制，发挥职业指导工作室和就业服务专家作用，促进川菜从业人员就业创业。

鼓励企业利用区域特色资源优势，开发川菜相关乡村振兴项目，对接市场用工需求开展就业帮扶等培训。

第二十二条 县级以上地方人民政府商务、文化和旅游等部门应当加强川菜文化发掘，组织开展川菜文化理论研究和本地川菜文化资源调查，对川菜传统制作技艺和川菜相关的民风民俗、

民间文学、文献档案等文化资源进行搜集、整理、研究，建立川菜文化资源数据库，加强川菜文化资源数字化保护。

县级以上地方人民政府商务部门应当根据实际建立本地川菜特色菜品名录，并向社会公布。运用信息化手段记录特色菜品传统制作技艺、发展史料，加强川菜制作技艺保护。

鼓励挖掘川菜相关非物质文化遗产资源，支持符合条件的川菜传统制作技艺、川菜相关的民风民俗、民间文学等申报各级非物质文化遗产代表性项目，支持符合条件的个人申报各级川菜非物质文化遗产代表性项目的代表性传承人。

第二十三条 省人民政府商务部门应当会同文化和旅游、市场监管等部门建立健全保护与促进川菜老字号企业发展的政策措施，组织做好四川老字号认定和标识管理工作，加强对川菜老字号知识产权、历史网点、文化遗产的保护，支持申报中华老字号，传播川菜老字号品牌历史和文化。

第二十四条 县级以上地方人民政府商务、交通运输、文化和旅游、广播电视等部门应当加强川菜文化宣传，支持开办川菜专栏、专题节目，创作影视、出版物、川菜制作短视频、川菜制作大众指南等川菜文化产品，运用广播、电视、报刊、互联网等媒体宣传川菜文化，鼓励影视剧等文化产品融入川菜元素，鼓励景区、机场、车站、商场等公共场所为川菜文化宣传提供便利。

鼓励支持学校开展川菜文化知识宣传普及活动，增强学生对川菜文化的了解。

鼓励有条件的地方或者社会力量投资建设川菜主题博物馆等展示体验平台，鼓励有条件的博物馆、方志馆等开设川菜专题展览。

第二十五条 省人民政府科技部门应当会同经济和信息化、农业农村、商务等部门，支持川菜原辅料新品种培育和川菜新技术、新产品、新工艺、新设备研发，纳入科技计划支持范围，鼓励川菜生产经营企业、川菜相关行业协会、普通高等学校、职业学校（含技工学校）等加强川菜烹饪技术、营养膳食、食品科学、饮食文化等方面的科研，支持成立川菜发展研究机构，发布川菜科研成果，推动川菜科研成果的转化利用。

鼓励支持利用药食同源的川产道地中药材开展川菜药膳、食疗的研究、开发。

支持川菜生产经营者运用新技术、新设备实施改造升级。

第二十六条 县级以上地方人民政府应当发挥相关专项资金、政府投资基金的引导和保障作用，支持川菜高质量发展。

鼓励金融机构加大对川菜等地方特色优势产业的金融支持，为企业提供适合创新发展的信贷、保险等金融产品和服务。

鼓励社会力量通过捐赠、投资、合作等方式参与川菜产业促进、人才培养、文化传承和创新发展。

第二十七条 省人民政府商务等部门应当研究开展川菜产业统计调查，分析川菜产业数据、发展态势和市场运行情况。

省人民政府统计部门应当对相关统计工作进行指导。

鼓励川菜相关行业协会、专业机构等发布川菜产业发展报告。

第二十八条 本条例下列用语的含义：

川菜，是指形成、发展于巴蜀地区，体现巴蜀饮食文化和烹饪技艺的地方菜系，包括川味菜肴、面点小吃、火锅等类别。

川菜产业，包括川菜原辅料种植养殖、生产加工、储运销售、餐饮服务、川菜相关产品生产经营以及与川菜发展配套的设施建设、技术服务、品牌保护、文化传承等产业。

川菜生产经营者，包括川菜生产和加工企业、川菜餐饮服务经营者以及其他从事川菜生产经营活动的市场主体。

第二十九条 本条例自 2025 年 5 月 1 日起施行。