潮州市地方标准《潮州菜 潮州牛肉火锅烹饪工艺规范》（征求意见稿）编制说明

一、任务来源

根据《潮州市市场监督管理局关于批准下达2024年第二批潮州市地方标准制定计划项目的通知》(潮市监函[2024]231号)要求，确定潮州市湘桥区市场监督管理局起草主导单位，组织相关单位及个人协助做好标准起草工作。

二、立项背景、目的和意义

潮州菜源自宫廷盛宴，以其“清而不淡、素而不紊、鲜而不腥、嫩而不生、肥而不腻”的特有风味和口感，制作以清、淡、巧、雅的特点享有盛名，享誉海内外。近年来潮州菜牛肉火锅已成为潮州菜美食的一张名片，成为了“南派”地方菜系的特色火锅，是中华最好料理潮州菜的重要组成，享誉海内外。

潮州菜是否正宗、质量水平如何需要“标准”作为依据进行评判，潮州菜历史文化精华、精湛技艺需要“标准”作为载体进行传承。潮州是“世界美食之都”、“中国潮州菜之乡”，是潮州菜的发源地，传统行业中存在着企业数量多、规模小、技术含量低、竞争激烈、传承众多等问题。如何改变传统烹饪中“一点”、“少许”、“适量”等经验之谈，推动潮州菜往规范化、产业化、品牌化发展，需要通过建设潮州菜标准的方法来实现。

潮州菜牛肉火锅，是潮州菜改革开放以来的一个新兴美食产业代表，标准的建立有利于更好地规范市场、推动产业发展、保留经典味道。牛肉火锅标准等潮州菜标准起草发布，是守正创新，为潮州菜的传承提供权威、通用、规范的载体，以标准为手段，利用标准的统一性、协调性、一致性和规范性的基本规则，来处理好潮州菜继承传统与发展创新的关系，就成为一个最佳的选择。

我们有责任、有义务、有必要组织制订一套科学先进的地方潮州菜标准体系，并以实施先进的标准引领潮州菜行业高质量发展，因此，本次申报以潮州菜牛肉火锅烹饪工艺规范标准为代表，为开展潮州菜地方标准体系建设积累经验。

三、协作单位、分工

本标准由潮州市烹调协会、潮州市湘桥区市场监督管理局、韩山师范学院、潮州市湘桥区官塘镇政府、潮安区市场监督管理局、饶平县市场监督管理局、潮州市食品检验检测中心起草，参与起草单位还有潮州市东来兴餐饮服务有限公司、潮州市湘桥区泽景餐饮店、潮州市兄弟餐饮管理有限公司、潮州市阿彬餐饮管理有限公司、广东粤兴餐饮有限公司、潮州市潮安区沙溪镇日日鲜牛肉火锅店、潮州市湘桥区潮滨记餐饮店、潮州市潮安区庵埠镇香都牛肉店、潮州市湘桥区阿生牛肉火锅店、潮州市有间餐饮服务有限公司、潮州市湘桥区品善潮餐饮店、潮州市湘桥区陈燕玲餐饮店、潮州市尨兴餐饮有限公司、潮州市湘桥区四季牛肉店、潮州市潮安区阿钿餐饮服务有限公司、潮州市湘桥区乙丙牛饮食店、潮州市潮安区沙溪镇海记牛肉火锅店、潮州市杰晟食品有限公司等，参与起草人员有陈育楷、黄武营、陈国辉、陈咏、姚柔娇、方树光、陈俊生、吴前强、蔡浩贤、陈桂锋、陈锐海、卢波、丁伟忠、孙广林、陈煜彬、郑远初、陈绍生、陈锐彬、杨小凤、陈燕玲、陈秀霞、李少芬、郑钿乐、徐晓理、孙楚浩、陈卫杰。

四、主要工作过程

在潮州市市场监督管理局下达本标准制定任务后，我单位迅速组织相关单位和个人成立了标准起草小组，推进标准起草工作，在标准起草过程中，技术人员搜集了大量资料，采取多次专题讨论形式，形成《潮州菜 潮州牛肉火锅烹饪工艺规范》(草案)。起草单位组织专家和标准化技术人员对《草案》进行认真细致的验证，形成《潮州菜 潮州牛肉火锅烹饪工艺规范》(征求意见稿)。

五、标准编制原则及主要内容说明

**（一）标准编制原则**

1.严格执行国家对潮州市地方标准相关公告内容。

2.格式上严格按照 GB/T 1.1-2020中相关标准的要求以及有关规定进行。

3.本着“科学、适度、可行”原则，标准制定过程中充分听取各方意见，确保本标准既可以作为政府部门监督、指导潮州牛肉火锅产业发展的依据，又可以作为潮州牛肉火锅美食产业的标准化加工、生产的切实可行的标准。

**（二）主要内容说明**

1.标准的适用范围

本标准规定了规定了潮州菜 潮州牛肉火锅的术语和定义、火锅主料和汤底、烹饪器具、制作工艺、装盘、酱碟、最佳食用时间。

本文件适用于潮州菜 潮州牛肉火锅烹饪工艺规范。

2.标准的属性

本标准为推荐性标准。

3.有关条款的说明

①指标项目设立

根据潮州市市场监督管理局《关于征集2024年第二批潮州市地方标准制修订计划项目的通知》的通知的要求，同时参考T/CZSPTXH 148—2021《潮州菜 潮州牛肉火锅》等情况而确定。

②术语和定义:T/CZSPTXH 050界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

③原料要求:主料、辅料、调料应符合GB 2762和GB2763的规定。

④加工技术:加工过程中的炉具应符合GB 4806.1和GB 4806.9的规定，装盛食品的锅具、餐具应符合GB 14934的规定。

⑤环境要求：加工及烹饪环境卫生应符合GB 31654和GB 31621的规定。

⑥其他要求：原料、器具可参照4.1和4.2要求，因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品；卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。

六、与现行法律法规、强制性标准等上位标准关系

本标准依据《中华人民共和国标准化法》、《食品安全法》及相关政策制订，与现行法律、法规和强制性标准没有冲突，同时引用了以下标准：

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 14934 食品安全国家标准消毒餐(饮)具

GB 31654 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范

GB/T 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法

GB/T 7900 白胡椒

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

NY/T 1987 鲜切蔬菜

T/CZSPTXH 050 潮州菜 基本术语

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在研制过程中，未出现重大分歧意见。

《潮州菜 潮州牛肉火锅烹饪

工艺规范》标准起草小组

2024年10月29日