

潮州市地方标准《潮州菜宴席菜单的编写》 (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,确定潮州市人力资源和社会保障局提出,潮州市烹调协会为主导起草单位,负责组织相关单位及个人共同协助完成标准起草工作。

二、立项背景、目的和意义

潮州宴席在潮州菜文化中占据重要地位,是社交、庆祝等活动的重要组成部分。

制定《潮州菜宴席菜单的编写》,旨在为潮州菜宴席菜单的编写提供科学、统一的标准。通过明确菜单编写的原则、内容、格式等,规范市场,提升潮州菜宴席的整体形象和品质,促进潮州菜向规范化、产业化、品牌化方向发展,更好地传承和弘扬潮州菜文化。

三、协作单位、分工

本标准由潮州市烹调协会为主导,其他相关单位及人员参与起草。

各单位和人员依据自身专业优势分工协作,院校提供理论支持,餐饮企业和检测中心提供实践经验与技术数据等,

共同推进标准起草工作。

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，主导起草单位迅速组建标准起草小组，成员涵盖各相关领域专业人员。起草小组技术人员通过多种渠道广泛搜集国内外有关宴席菜单编写的资料，包括不同菜系的菜单规范、行业研究报告等。同时，深入调研潮州本地众多餐饮企业的宴席菜单现状，收集大量实际案例。

在此基础上，起草小组采取多次专题讨论的形式，针对潮州菜宴席的特色、文化内涵以及菜单编写中存在的问题进行深入分析，初步形成《潮州菜宴席菜单的编写》（草案）。随后，起草单位邀请行业专家、标准化技术人员、资深厨师以及消费者代表等，对《草案》进行全面、细致的验证。各方从不同角度对草案提出意见和建议，起草小组根据这些反馈对草案进行反复修改完善，最终形成《潮州菜宴席菜单的编写》（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. 依法依规原则：严格遵循国家及地方关于潮州市地方标准的相关公告内容，确保标准符合法律法规要求。

2. 标准化原则：在格式上严格按照 GB/T 1.1 – 2020 中相关标准的要求以及有关规定进行编写，保证标准的规范性和统一性，便于与其他标准衔接和交流。

3. 科学实用原则：秉持“科学、适度、可行”的原则，在标准制定过程中充分听取各方意见，兼顾政府监管需求、行业实际操作以及消费者的认知习惯，确保本标准既能为政府部门监督、指导潮州菜宴席菜单编写提供依据，又能切实指导餐饮企业科学编写菜单。

（二）主要内容说明

1. 标准的适用范围：本标准规定了潮州菜宴席菜单编写的术语和定义、编写原则、内容要求、格式规范、菜品编排顺序等。适用于潮州菜各类宴席菜单的编写工艺规范，包括但不限于婚宴、寿宴、商务宴等。

2. 标准的属性：本标准为推荐性标准，旨在引导潮州菜餐饮行业规范宴席菜单编写，提升行业整体水平。

3. 有关条款的说明

指标项目设立：根据潮州市市场监督管理局《关于征集[2024]第[一]批潮州市地方标准制修订计划项目的通知》要求，并结合潮州菜宴席的传统特色、现代餐饮发展趋势以及相关行业标准确定。

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、法规和强制性标准不存在冲突。同时，引用了以下标准：

GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 42966-2023 餐饮业反食品浪费管理通则

SB/T 11167-2022 餐饮点餐服务规范

T/CZSPTXH 061 潮州菜 宴席菜单的编写

这些引用标准主要用于规范菜品原料、加工过程、食品接触材料以及卫生环境等方面，为本标准中宴席菜单涉及的相关内容提供质量和安全保障依据。

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。

潮州市地方标准《潮州菜宴席菜单的编写》

标准起草工作组

2025 年 5 月