**佛山市广府菜传承发展条例**

（草案征求意见稿）

**第一条【立法目的**】为了传承和发展佛山广府菜制作技艺，促进广府菜产业高质量发展，弘扬广府菜传统饮食文化，根据相关法律法规，结合本市实际，制定本条例。

**第二条【适用范围、定义】**本条例适用于本市行政区域内广府菜体系建设、人才培养、文化传承、产业发展等活动。

本条例所称广府菜是指起源于南番顺（南海、番禺、顺德）地区，并涵盖了珠江三角洲地区菜式风味，以追求肴馔呈现爽、脆、嫩、滑、弹的食品质感优先为本，以调和酸、甜、鲜、咸、苦的食品味道为辅，用料广博、选料精细、技艺精良、善于变化、品种多样的特色风味菜式。

**第三条【基本原则】**广府菜传承发展工作应当坚持政府引导、市场主导、行业促进、社会参与的原则，落实各方主体责任。

**第四条【政府职责】**市、区人民政府应当将广府菜产业发展纳入国民经济和社会发展总体规划，加强对广府菜传承发展工作的领导，解决广府菜传承发展与产业促进中的重大问题。

**第五条【部门职责】**发展改革部门负责制定促进广府菜产业发展的专项规划和产业扶持政策。

财政部门负责“粤菜师傅”专项资金和政府性产业发展基金使用的监督管理工作。

人力资源社会保障部门负责制定“粤菜师傅”的职业技能等级认定和专项职业能力考核的评价考核体系，指导有关机构开展广府菜技能人才的职业能力培训，组织开展广府菜名师、名厨的评选和认定，指导有关单位开展广府菜技艺展示、评比工作。

市场监督管理部门负责广府菜食品安全监督管理，指导开展广府菜标准体系建设，进行广府菜的商标、地理标志产品和商业秘密的行政保护工作，维护广府菜公平交易、诚信经营的市场秩序。

文化广电旅游体育部门负责本市广府菜非物质文化遗产代表性项目和代表性传承人的认定和保护工作，指导项目代表性传承人开展广府菜技艺文化的传承与传播，指导有关单位开展广府菜传统文化宣传、弘扬与交流活动，促进文化旅游产业与广府菜产业的融合发展。

商务部门负责组织开展广府菜服务规范化建设，推动广府菜服务创新、管理创新、市场创新和经营模式创新，推动广府菜产业合理布局、产业联动和品牌建设，组织开展粤菜名店、名菜、名点认定工作。

农业农村部门负责广府菜原材料品质的监督管理，促进广府菜原辅材料的种植、养殖和生产产业化，促进乡村振兴事业与广府菜产业融合发展。

其他部门在各自职责范围内做好广府菜传承发展促进的有关工作。

**第六条【资金保障】**市、区人民政府应当将广府菜传承发展工作所需经费纳入本级财政预算并设立广府菜产业发展专项资金。

鼓励和引导社会资本参与广府菜传承发展与产业促进工作。

**第七条【行业管理】**行业协会应当加强对会员的服务、指导、自律管理工作，搜集行业发展动态，建立行业交流平台，开展餐饮企业评级，推动广府菜产业创新发展。

**第八条【产业标准】**市市场监督管理部门会同市商务、农业农村、卫生健康等部门加强广府菜标准体系的规划，推动行业协会、相关企业研究制定广府菜菜品、服务、营养等团体标准、企业标准。

**第九条【名菜名录】**市商务部门会同市人力资源社会保障部门、文化广电旅游体育部门、市场监督管理部门建立粤菜名菜名录制度。

列入名菜名录的广府菜，应建立数字化菜谱档案。菜谱档案以文字、图片、音视频或其组合方式记录菜品原材料、辅助配料、菜系品相、制作流程、菜系特点、营养成分、文化特色、申报单位、代表性名师、名厨等内容。

**第十条【人才培养】**市、区人民政府统筹利用各类培训资源，加强广府菜烹饪、经营管理、市场营销、预制菜生产、餐饮服务、物流配送等人才职业教育和培训，打造广府菜发展促进的人才支撑体系。

市人力资源社会保障部门、教育部门应当加强“粤菜师傅”培训及职业教育，完善线上线下职业技能培训体系，推进广府菜人才多层次培训。

职业院校、技工院校加强广府菜相关专业学科建设，完善硬件设施和实训工位等配置，依托新型学徒制和现代学徒制等校企联合培养模式定向培养行业人才。加强“粤菜师傅”培训基地和大师工作室建设，提高培养培训能力。

**第十一条【技能评价】**市人力资源社会保障部门建立健全以产业发展为导向，职业能力为标准，行业协会、企业和院校共同参与的“粤菜师傅”职业技能评价体系，实行企业自主评价、社会第三方评价、竞赛选拨评价等多元化评价方式。

鼓励符合条件的企业、院校等社会培训评价组织自主开展职业技能等级认定工作。

**第十二条【激励机制】**市、区人力资源社会保障部门应当建立健全“粤菜师傅”激励机制，组织名厨评选活动，支持广府菜企业、行业协会组织或参与“粤菜师傅”技能比赛、创新创业大赛等各类竞赛，推动促进粤菜文化和产业的融合交流与发展。

对于技艺精湛、业绩突出、行业影响力较大且善于传承弘扬广府菜文化的高技能人才，市、区人力资源社会保障部门择优推荐申报“中华技能大奖”、“全国技术能手”、“南粤技术能手”、“佛山大城工匠”等荣誉和奖项。

**第十三条【非遗保护】**文化广电旅游体育部门应当加强广府菜文化发掘整理利用，强化广府菜文化研究及阐释，培育广府菜相关非物质文化遗产项目，并建立广府菜非物质文化遗产档案及有关数据库。

鼓励技艺精湛、符合条件的广府菜制作技艺申报非物质文化遗产代表性项目名录，加大对列入非物质文化遗产代表性项目名录的保护单位和代表性传承人的扶持。

鼓励行业协会、院校、企业和个人等对广府菜传统制作技艺、饮食文化、民风民俗、民间传说等广府菜文化遗产进行搜集、整理、记录、研究和出版，丰富拓展广府菜文化内涵与外延。

**第十四条【技艺传承**】市、区人民政府鼓励和支持开展非物质文化遗产代表性项目的广府菜及列入粤菜名菜名录的广府菜制作技艺的传承、传播。

列入非物质文化遗产代表性项目及粤菜名菜名录的广府菜制作技艺单位应当支持传承人的传承、传播工作，并保障其传承所需的场地、设备及经费。

传承人应当履行下列义务：（一）开展传授、展示技艺、讲学以及文艺创作、学术研究等活动，培养能掌握广府菜技能的后继人才；（二）挖掘、整理广府菜制作技艺，编写相关菜谱，通过数字化等方式进行记录保存。（三）参与广府菜传承发展的公益性宣传。

文化广电旅游体育部门应当对广府菜制作技艺传承人履行义务的情况进行指导、监督，并定期开展考核评估。

**第十五条【品牌建设】**生产经营企业应当加强广府菜产业品牌建设，打造品牌标识，塑造品牌形象，扩大品牌影响力。

商务部门组织开展佛山粤菜名店、名菜、名点、美食聚集区的评选工作，鼓励餐饮企业争创中华老字号、中国餐饮百强、绿色饭店等服务品牌。对被认定为中华老字号、中国餐饮百强、绿色饭店的粤菜餐饮企业给予奖励。

市场监督管理部门应当引导和支持广府菜餐饮企业打造自主品牌，支持符合条件的组织注册广府菜集体商标，支持广府菜餐饮及食品生产企业申请知识产权，指导广府菜企业建立健全知识产权保护制度。

行业协会应当依法规范开展广府菜餐饮企业评级工作，加强对广府菜餐饮企业的宣传推介，提升广府菜餐饮企业品牌知名度。

**第十六条【地标产品】**农业农村部门、市场监督管理部门应当支持有条件的广府菜菜品及其原辅材料以地区特定地理名称申报国家地理标志。

行业协会应当把地理标志产品作为广府菜特色品牌建设的重要载体，挖掘、培育地理标志产品。

**第十七条【食品安全】**广府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经营活动，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。

**第十八条【产业发展】**鼓励有条件的区打造具有地方特色的广府菜特色集聚区，推动建设“世界美食之都”。

商务部门应当会同农业农村部门、人力资源社会保障部门、文化广电旅游体育部门、市场监督管理部门建立健全广府菜产业协同发展机制，推动广府菜产业与农业生产、食品加工、餐饮零售、旅游休闲、健康养生等产业联动发展。

鼓励支持企业和个人创办优质广府菜食材供应基地。以粤菜名店、名菜、名点为龙头，推动绿色食材供应基地建设，为广府菜企业提供无公害、符合食品安全标准的原辅材料。

**第十九条【培育扶持】**市、区人民政府及其有关部门应当积极扶持老字号广府菜企业，保护老字号广府菜企业品牌和传统技艺，对具有独特历史意义的濒危品牌和技艺实施抢救措施，推动老字号广府菜企业运用先进技术提高产品质量和工艺水平，健全现代企业管理制度，创新经营理念和营销模式。

市、区人民政府及其有关部门应当加强培育发展广府菜领军企业，鼓励有条件的广府菜企业通过兼并、收购、参股、控股、加盟或特许经营等多种方式，实现品牌化、连锁化、集团化发展。

**第二十条【研发创新】**鼓励和支持广府菜企业推动新技术、新工艺在广府菜菜品创新研发中的技术转化与应用，推动广府菜与国内外各菜系的融合创新发展。

鼓励和支持广府菜企业运用大数据、人工智能、物联网、区块链等技术，推动服务创新、管理创新和模式创新，发展新兴餐饮业态。

鼓励和支持广府菜企业开展电子商务应用，积极开发网上营销、在线订餐、电子支付、美食鉴赏、顾客点评等服务功能，大力发展外卖和外送服务模式，实现餐饮服务的线上线下融合创新发展。

**第二十一条【预制菜发展】**鼓励和支持广府菜企业、仓储冷链企业和科研机构联合研发佛山特色预制菜菜品，培育广府菜预制菜知名品牌。

鼓励和支持研发预制菜生产、加工、仓储、冷链、物流等装备，研发预制菜原料半成品加工与贮存技术，加快推动预制菜全产业链研发成果及技术转化，扩大产业化规模。

鼓励和支持有实力的广府菜企业进入预制菜行业发展，或通过招商引资方式引进主打广府菜的预制菜企业，逐步建立、完善相关产业链。

支持条件成熟的区规划建设预制菜产业园，加大对省级预制菜产业园的扶持力度。

**第二十二条【就业创业】**市人力资源社会保障部门应当加强“粤菜师傅”就业创业扶持，为广府菜产业人才提供创业孵化增值服务，引导企业开发广府菜美食、手信制作、包装、推介等就业岗位。鼓励“粤菜师傅”创业开办农家乐、餐馆等，对其创办的经营主体，按规定落实一次性创业资助、创业带动就业补贴、创业担保贷款及贴息等系列优惠政策。

**第二十三条【乡村振兴】**市、区人民政府及其相关部门应当组织开发广府菜文化旅游项目，依托乡村旅游资源，挖掘乡村广府菜美食，结合民俗文化、农业观光、民宿休闲，打造乡村广府菜美食旅游景点和乡村广府菜美食旅游精品路线，推动餐饮业与养殖业、种植业、旅游业协同发展，培育形成乡村广府菜产业生态。

鼓励广府菜企业利用贫困地区资源禀赋，开发乡村振兴项目，对接市场用工需求开展贫困人员定向就业帮扶，面向对口帮扶地区加强“粤菜师傅”技能协作。

**第二十四条【文化传播】**市、区人民政府及其相关部门应当加强广府菜宣传工作，支持创作广府菜文化影视作品、综艺节目和专题宣传片，利用网络直播、短视频等大众传播形式，宣传广府菜和广府菜文化。

鼓励各区建设广府菜文化博物馆。鼓励博物馆开设广府菜专题展览。鼓励企业结合广府菜美食街、酒店和景区建设，配套建设广府菜饮食文化展示场所。

**第二十五条【交流合作】**鼓励广府菜企业、行业协会和院校组织“粤菜师傅”赴市外、省外、境外参加广府菜菜品展销、厨艺展示、文化交流、技能竞赛等活动，加强交流合作，提高广府菜的知名度。

鼓励广府菜企业采取合作经营、特许经营、培训人才等方式，向市外、省外、境外输出广府菜品牌、人才和技术服务。

**第二十六条【实施日期】**本条例自 年 月 日起施行。