

# 江门市商务局文件

江商务服贸〔2023〕51号

## 江门市商务局关于组织推荐企业参与 2023“粤菜师傅”美食名店、 名菜、名点评审的通知

各县（市、区）商务主管部门：

2023食在五邑美食文化节已于近期启动。为配合做好本次美食文化节活动，助推“粤菜师傅”工程高质量发展，我局计划开展2023“粤菜师傅”美食名店、名菜、名点评审活动，现就有关工作通知如下：

### 一、评审目标

培育壮大名优餐饮企业，带动旅游、文化、购物等业态发展；提升五邑地区餐饮企业的知名度，更好地面向全省、全国以及

海内外宣传弘扬五邑饮食文化，促进我市餐饮业转型升级和“粤菜师傅”工程高质量发展。

## 二、评选办法和标准

### （一）初选范围。

采取企业自荐、单位推荐、各县（市、区）商务主管部门推荐等方式参加评选。其中各县（市、区）商务主管部门推荐的名额为：蓬江区推荐6家，江海区、新会区、台山市、开平市、鹤山市、恩平市各推荐4家，合计30家餐饮企业。

### （二）专家评选。

我局将于11月（具体时间另行通知）委托专家评委对推荐的企业进行上门评审评选，根据评选标准逐项打分，按评分高低确定2023年度“粤菜师傅”美食名店、名菜、名点。

### （三）评选标准。

评选标准划分为《“粤菜师傅”美食名店评选标准》和《“粤菜师傅”美食名菜、名点评选标准》（详见附件）。

## 三、参评费用

参评企业免收报名费、评审费。

## 四、颁发牌匾

对评选出来的美食名店、名菜、名点，将颁发牌匾和证书，并对名店、名菜、名点进行探店短视频制作进行统一的推广，以表彰获评餐饮企业对五邑地区经济发展所作的贡献。

## 五、工作要求

请认真组织发动，积极推荐符合条件的企业参加评选，请于11月3日前将参与初选的企业名单报送我局服务贸易科(联系人：邓永炎，联系电话：3507398)。

特此通知。

附件：“粤菜师傅”美食名店、名菜、名点评选标准

江门市商务局

2023年10月24日

公开方式：依申请公开

## 附件

# “粤菜师傅”美食名店评选标准

序号	评选标准	分值	评分
1	注册地在江门市内，开业二年以上。具备有效营业执照，亮证经营，各项证照齐全，环保、消防等各项要求达标合格。曾获得当地政府或地级市以上政府的行业表彰（占10分）提供获奖证书。	15	
2	诚信经营，管理规范，注重食品菜式的质量提升和企业品牌建设，近一年内无重大食品安全事故。未受行政部门处罚，无不良事件发生，在当地餐饮行业中有一定知名度。	10	
3	有建立燃气安全生产制度，有符合消防，食品安全所需的设施设备，有相应的管理架构和措施，管理人员恪尽职守，岗位职责明晰，有规范的企业管理制度。	10	
4	遵守国家有关食品安全法律法规，严格按国家规定范围内控制使用食品添加剂，没有使用人工化学色素和售卖国家明令禁止的动、植物原料。	10	
5	企业经营遵守国家相关政策法规，有完善的经营管理组织，具备优秀管理人才和雄厚技术力量，获得粤菜师傅职业资格证、技能等级证、专项职业证和人社部门备案的培训合格证人数占员工比例：30%以上5分，50%以上7分，80%以上10分。（提供有相关证书）	10	
6	企业用餐环境干净，地面洁净防滑卫生，餐椅餐枱、餐具、茶具等用具齐全，干净卫生，就餐环境舒适整洁。有良好的装修风格。	10	
7	恪守行业规范和职业道德，诚信经营，执行采购查验和索票取证制度，按规定索取有效购物凭证。（是否建立台帐制度）	10	
8	厨房点心部门地面硬化防滑处理，符合消防安全要求，有合理通风排烟和油烟净化设施，油烟排放达标；防蝇，防鼠、防尘设备设施正常使用。	5	

序号	评选标准	分值	评分
9	有符合卫生要求的密闭废弃物存放容器并保持外部整洁，粗加工有标识，整体环境干净卫生，无杂物堆放，无油烟污垢。	5	
10	设有独立添加剂专柜及使用记录制度。	5	
11	粗细加工分隔，生熟食物分开存放，冷、热菜品制作分隔。出品部门功能布局科学合理，工具摆放整齐，符合明厨亮灶要求。厨余垃圾由专业公司处理。	5	
12	能选用本地区出产的农产品作为特色名菜名点。有设计精美菜单，菜品明码标价，餐饮服务流程完善，点菜和上菜快捷。	5	
13	餐厅和餐桌有反对餐饮浪费，公筷公勺标识牌。	5	
14	企业员工全部取得健康证明，员工着装统一，服务员仪容仪表得体大方，用语礼貌。出品部门员工着装干净整洁，保持良好个人卫生。	5	
15	具备有与经营相匹配，较为完善的停车场和专职工作人员。停车位设计合理，照明条件良好，指示清晰。	5	
16	卫生间整洁卫生，有明显指示标志和防滑标志，通风透气，照明条件良好。地面无积水，有专职工作人员，有卫生保洁制度。	5	
合计总分：			
评审专家点评意见	肯定之处：		
	存在问题或改善意见（建议）：		
	评审专家签名：		

注：1. 满分为 120 分；2. 可以保留 1 位小数点。

## “粤菜师傅” 美食名菜、名点评选标准

序号	评选标准	分值	评分
1	遵纪守法，诚信经营，近年未发生食品安全事件，未受行政部门处罚和无不良事件发生	10	
2	曾获省市级以上名菜、名点相关荣誉和证书或者省级、地级以上烹饪比赛中获奖。	10	
3	能选用本地区出产的日常农产品作原料。讲究绿色环保、营养健康。	5	
4	菜、点在当地有广泛知名度，有良好的群众基础，在行业中口碑良好，有一定的代表性或有特色风味。体现本地区饮食特色。符合健康饮食要求。	5	
5	在市场上有一定的供应历史，符合安全、健康、卫生、环保的要求，品质稳定，具备该菜、点应有的个性特点。	5	
6	菜、点特色鲜明、口味纯正、味道鲜美、常年面市（季节性品种除外）。	5	
7	菜、点品种易于推广，价格合理适宜受群众消费者欢迎，市场销量较大。	5	
8	符合当地风味口感，具有五邑饮食文化特征。	5	
9	严格按国家规定范围内控制使用食品添加剂，没有使用人工化学色素，所用原料没有使用非食用色素及其他非食品用化学品。	5	
10	是否有制成预制菜的。如有的适当加分，没有的不予给分。	5	
11	不使用国家禁止销售的野生保护动植物。	5	

序号	评选标准	分值	评分
12	形态优美自然、平滑光润，规格一致、层次分明，花纹细腻匀称、馅与皮均衡适度，装饰美观、别致，符合该菜品的口味要求，调味适中，口味纯正，主味突出，味道鲜美。	5	
13	符合菜、点的质感要求，选料精细，火候恰当，质感鲜明，符合该菜品应有的嫩、滑、爽、脆、软、酥等特点。	5	
14	搭配合理，刀工均匀细致，大小均匀，造型自然美观。调味适合，主味特出、口味纯正，符合咸、甜、鲜香的口味特点。	5	
15	色泽鲜明悦目，自然明快，芡汁适度，鲜明匀称，和谐悦目，自然，符合应具有的洁白、金黄、透明等香泽。	5	
16	讲究用料绿色环保，食品营养健康，装盘整洁，注重餐具器皿卫生。符合餐饮食品安全卫生法规。	5	
17	菜、点工艺、质感、观感整体良好，用料配比，准确合理，使用原材料或菜、点地方风味有显著特点。	5	
18	菜点制作工艺水平高，有创新理念，有市场推广价值。	5	
合计总分：			
评审专家点评意见	优缺点或建议：		
	评审专家签名：		

注：1. 满分为 120 分；2. 可以保留 1 位小数点。