

# 泉州市洛江区人民政府办公室

泉洛政办明传〔2024〕20号

## 泉州市洛江区人民政府办公室关于印发洛江区 贯彻落实泉州菜烹饪技艺标准建设三年行动 实施方案（2024-2026年）的通知

各镇（乡）人民政府、街道办事处，区直有关单位：

《洛江区贯彻落实泉州菜烹饪技艺标准建设三年行动实施方案（2024-2026年）》已经区政府第51次常务会议研究同意，现印发给你们，请认真组织实施。

泉州市洛江区人民政府办公室

2024年12月30日

（此件主动公开）

# 洛江区贯彻落实泉州菜烹饪技艺标准建设 三年行动实施方案（2024-2026年）

“世界美食之都”是联合国教科文组织创意城市网络中的一个重要类别，旨在促进城市的社会、经济和文化发展。当前，我市正深入开展“世界美食之都”申创活动，泉州菜烹饪技艺标准建设作为申创活动的重点任务之一，对推动泉州餐饮业高质量发展和泉州美食文化传承创新具有重要意义。为进一步促进泉州菜烹饪技艺标准建设，按照《泉州菜烹饪技艺标准建设三年行动方案（2024-2026年）》（泉政办明传〔2024〕70号）文件要求，结合洛江实际，现就洛江区贯彻落实泉州菜烹饪技艺标准建设三年行动制定如下实施方案：

## 一、工作目标

通过2-3年时间，积极配合市里基本建成质量高、类别全、数量多、辐射广的泉州菜烹饪技艺标准体系，力争到2026年底全区新增纳入泉州菜烹饪技艺标准的洛江菜超过8项，范围涵盖洛江菜制作、服务、管理等各个环节，并推动更多的洛江菜烹饪技艺标准上升为国家标准、行业标准。

## 二、任务安排

通过区、镇两级上下联动、共同推进，以洛江菜为主体，发动餐饮企业、行业协会、院校机构等参与泉州菜烹饪技艺标准建设，通过标准化生产和服务，促进餐饮质量和服务品质提升。

即日起至 2024 年底，区级新增 1 项泉州市团体标准；

2025 年 1 月-5 月，区级新增 1 项泉州市地方标准和 1 项团体标准；

2025 年 6 月-12 月，区级新增 2 项泉州市地方标准或团体标准；

2026 年 1 月-12 月，区级新增 3 项泉州市地方标准或团体标准。具体安排详见附件。

### 三、工作措施

**（一）加强组织保障，加大标准建设力度。**区商务、市场监管等部门要履职尽责、主动作为、靠前指导，各乡镇（街道）要积极配合，全面加强洛江菜烹饪技艺标准建设工作，确保标准制定项目高效运作，要制定详细的工作计划，明确责任单位、责任领导和完成时限，倒排工期全力推进工作落实，要通过定期组织工作沙龙、专家咨询、研讨会等形式，广泛听取社会各界关于洛江菜烹饪技艺标准制定工作的意见建议，营造全社会共同参与的良好氛围。

**（二）结合产业特色，健全标准建设体系。**充分发挥标准的引领和纽带作用，围绕“一县一桌菜”等特色菜品和产业，制定具有地方特色的洛江菜烹饪技艺标准，推动洛江美食产业链上下游企业协同发展。要着眼于洛江菜烹饪制作的全过程规范，将标准覆盖到原材料选用、制作工艺、口味特点、服务规范等各个环节，积极吸纳国际、国内先进标准和技术成果，提高洛江菜烹饪技艺标准的科学性和先进性，逐步构建系统完整的洛江菜烹饪技艺标准体系。

**（三）依托专业机构，强化技术支撑。**充分依托标准化研究机构、高等院校及科研机构等专业力量，强化洛江菜标准化专家储备建设，引导业内知名的烹饪大师、营养专家、食品科学专家、标准化专家积极参与，为标准制修订提供科学依据和技术支持。要支持洛江菜餐饮企业在传承洛江菜技艺风味的基础上加大创新力度，强化与科研机构的深度合作，通过科研项目、技术合作等形式，推动洛江菜烹饪技艺标准的研究与创新。

**（四）强化行业指导，发挥协会作用。**积极引导和支持各级各类餐饮行业协会参与洛江菜烹饪技艺标准研制。通过行业调研、座谈会等活动，广泛收集行业意见，凝聚行业共识。鼓励行业协会发挥自律、协调职能，促进洛江美食产业健康发展。通过制定行业规范、开展行业评比等活动，提高行业整体水平。

**（五）加强宣传推广，引导企业执行。**通过举办标准宣贯会、培训班等活动，加强对标准内容的解读和宣传，引导餐饮企业积极采用国际国内先进标准，提升餐饮质量和服务水平。加强与国际国内同行的交流与合作，提升洛江菜标准的影响力和知名度。加强舆论宣导，对参与标准制定、推广和执行的企业予以肯定和宣传，树立行业标杆，发挥典型带动作用。

#### **四、工作要求**

**（一）强化组织领导。**洛江菜烹饪技艺标准建设工作对洛江的品牌塑造和推广具有十分重要的意义，各相关单位要进一步统一思想，提高站位，将洛江菜烹饪技艺标准研制工作摆在重要位

置，建立“领导亲自调度、主管部门统筹推进、技术机构靠前指导、社会各界广泛参与”的工作机制，形成齐抓共管的工作合力。

**（二）强化调度统筹。**区财政要安排专项资金，各相关单位要完善奖励激励措施，引导支持专业机构、行业协会和龙头企业参与标准制定，为标准研制工作提供经费保障。

**（三）强化信息报送。**请各相关单位于2024年12月27日，2025年4月28日、12月29日，2026年12月29日分四次向区申创“世界美食之都”工作专班办公室报送洛江菜烹饪技艺标准建设工作总结。区申创工作专班办公室将通过专题汇报、工作简报、工作推进会等形式，对各相关单位工作推进进度进行跟踪通报，确保各项工作任务落到实处、取得实效。

市申都办联系人：张雅纯，联系电话：15259778360。

区申创工作专班办公室联系人：小余，联系电话：22631072。

- 附件：1. 洛江区贯彻落实泉州菜烹饪技艺标准建设三年行动任务分解表
2. 团体标准研制工作流程及周期
3. 泉州市地方标准研制工作流程及周期

## 附件 1

## 洛江区贯彻落实泉州菜烹饪技艺标准建设 三年行动任务分解表

序号	时间	任务	责任单位	配合单位	备注
1	即日起 - 2024年12月	完成1项泉州市团体标准	区市场监管局（牵头） 区商务局	各乡镇 （街道）	
2	2025年 1月 - 5月	完成1项泉州市地方标准和 1项团体标准	区市场监管局（牵头） 区商务局	各乡镇 （街道）	
3	2025年 6月 - 12月	完成2项泉州市地方标准或 团体标准	区市场监管局（牵头） 区商务局	各乡镇 （街道）	
4	2026年 1月 - 12月	完成3项泉州市地方标准或 团体标准	区市场监管局（牵头） 区商务局	各乡镇 （街道）	
注：在完成了上述时间表的阶段性任务后，为确保洛江区贯彻落实泉州菜烹饪技艺标准建设行动的持续性和长效性，各相关部门继续按照既定节奏推进后续工作，并不断优化和完善标准体系。					

附件 2

## 团体标准研制工作流程及周期

项目	序号	具体事项	时间	工作内容
(一) 协会团体标准发布资质申请 (2~3个月)	1	协会发布资质相关信息整理	5个工作日	发布资质注册资料收集整理及编写
	2	平台材料形式审查	5个工作日	---
	3	提交材料并公示	30天	“全国团体标准信息平台”需要公示30天
	4	公众评议反馈	2个工作日	意见汇总, 如无, 可省略
	5	公众评议信息处理	30天	意见处理, 如无, 可省略
(二) 团体标准研制 (3~4个月)	1	标准立项	1个工作日	协会组织立项
	2	标准起草	30天	开展调研、资料收集落实标准草案编写工作
	3	标准研讨	15天	组织标准研讨会, 对标准草案进行框架确定、主要技术内容研讨
	4	标准征求意见	30天	团体标准要求必须向全社会公开征求意见, 不少于30天
	5	标准审查	5个工作日	综合征求意见反馈情况进行汇总处理 对标准进行修改及调整, 形成送审稿, 召开标准审查会
	6	标准报批发布	5个工作日	对审查会意见进行处理, 形成标准报批稿, 并通过全国团体标准信息平台进行发布
预计最快完成时间			3个月	
注1: 如协会未取得团体标准发布资质, 需先申请获得发布团体标准资质。				
注2: 利用发布标准资质的审核时间, 同步推进团体标准研制。				

附件 3

## 泉州市地方标准研制工作流程及周期

地方 标准 研制	序号	具体事项	时间	工作内容
	1	标准立项申报	10个工作日	编制标准申报表、撰写申报标准草案，向市行业主管部门提出项目申请
	2	标准立项	20个工作日	经专家评审通过后，公示15天
	3	标准起草	30天	开展调研、资料收集，落实标准草案编写工作
	4	标准研讨	30~60天	组织标准研讨会，对标准草案进行框架确定、主要技术内容研讨
	5	标准征求意见	30天	按照《泉州市地方标准管理规定》要求向全社会公开征求意见，并不少于30天
	6	标准预审	30天	综合征求意见反馈情况进行汇总处理，形成预审稿，召开标准预审会
	7	标准审定	5个工作日	对预审会意见进行汇总处理对标准进行修改及调整，形成送审稿，召开标准审定会
	8	标准报批发布	30天	对审定会意见进行处理，形成标准报批稿，并通过市行业主管部门、市场监管部门审核、发布
预计最快完成时间			5个月	





区直有关单位：区委宣传部，区财政局、商务局、文体旅游局、市场监管  
局，区文旅公司。