

## 团 体 标 准

T/YSSH 0023—2024

### “味在番禺” 评定规范

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

广州市番禺区饮食行业商会 发布



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广州市番禺区饮食行业商会提出及归口。

本文件起草单位：广州番禺宾馆有限公司、广州市道谷饭店有限责任公司、广州市骏丰餐饮服务有限公司、广州市怀德堂餐饮有限公司、广州市百家福喜宴餐饮有限公司、广州市雍苑餐饮服务有限公司、广州市东环山庄酒家有限公司、广州番禺区番来顺餐饮管理有限公司、广州大树头餐饮管理有限公司、广州市南岗喜宴餐饮管理有限公司、广州市番禺区石基滋粥楼、广州市番禺区南村翟辉饮食店、广州添美食宴会有限公司、广州十八廿二餐饮服务有限公司大龙公司。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

本文件首次发布。

## 引 言

番禺是一座拥有2200多年历史的岭南古邑，饮食文化源远流长，是粤菜的发源地之一。番禺地处咸淡水交界的独特地理位置，成就番禺这一海纳百川的美食天堂，番禺菜系更是秉承了广府菜的风格，夏秋讲清淡，冬季讲滋补。番禺饮食文化名扬天下，因而有“食在广州、味在番禺”的说法。

番禺是粤菜的发源地之一，素有“食在广州、味在番禺”的说法。番禺区饮食行业2020年成功注册“味在番禺”集体商标，这是广州市首个餐饮类集体商标；在2023年初成功审定并发布了“味在番禺”系列名菜名点、服务规范共22项团体标准；“味在番禺”集体商标更在2023年度更荣获国家知识产权局认定的首批“千企百城”商标品牌价值提升行动的区域商标品牌，改品牌为全区餐饮企业打造品牌提供了有力支撑，更以标准化推动产业的传承和创新，以标准化促进区餐饮规范化、专业化发展，更以品牌化推动区域经济高质量发展。

# “味在番禺”评定规范

## 1 范围

本文件规定了“味在番禺”评定的术语和定义、评审基本要求、评定机构职责、评定内容、评定程序及监督管理的要求。

本文件适用于“味在番禺”的评定和管理。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

T/YSSH 0021—2023 味在番禺 名菜名点评选及应用规范

T/YSSH 0022—2023 味在番禺 餐饮服务规范

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 评定基本要求

4.1 餐饮企业的原辅料采购贮存、加工、供应、配送和餐（饮）具、食品容器及工具清洗、消毒等环节场所、设施、设备、人员的食品安全基本要求和管理准则应符合GB 31654及T/YSSH 0022—2023的规定。

4.2 依法有广州市行政区域内登记注册，具有法人资格，并依法取得食品经营许可的餐饮单位。

4.3 近五年未发生群体性食品安全突发事件、近两年未受到食品安全相关的行政处罚，有固定商号、店名且长期使用并合法经营。

4.4 未列入国家信用信息严重失信主体。

4.5 经营范围符合相关法律法规、标准和规范的要求。

4.6 应按照国家市场监管部门规定明码标价，价签价目齐全，内容真实明确，不得以各种方式对消费者实施价格欺诈。

4.7 用于贸易结算的计量设备（如磅秤、电子计价秤等计重设备）应定期检定，确保数值的准确性，不应通过任何违规违法操作缺斤短两，欺诈客户。

4.8 餐饮企业提供的饮用水应符合GB 5749的规定。

4.9 认证证书使用期限按证书标注的使用期限，到期后应重新提交资料并通过审核后方可继续使用。

4.10 若发生食品安全突发事件或受到食品安全相关行政处罚，应立即停止使用“味在番禺”商标，待修复征信，并提供信用证明后再重新申请使用。

## 5 评定机构

### 5.1 评定机构组成

“味在番禺”评定由广州市番禺区饮食行业商会设立专门评定工作组，工作组人员由会长、副会长、理事、秘书长各1名组成，负责“味在番禺”评定的相关工作。

## 5.2 评定机构职责

具体职责如下：

- a) 对番禺辖区餐饮企业申请材料进行初审和现场评定；
- b) 遵守评定程序，公平、公正、严谨、有序；不应弄虚作假、违反评定程序；
- c) 应承诺向申请“味在番禺”的餐饮企业提供不透露本企业商业机密的经营管理数据；
- d) 对评定通过的餐饮企业授予证书；
- e) 定期对所评定“味在番禺”的餐饮企业进行监督检查。

## 6 评定内容及规则

### 6.1 评定内容

“味在番禺”评定内容包括基本条件、管理水平、服务质量、菜品质量、品牌建设。

### 6.2 评定规则

评定规则见附录A-附录D。

## 7 评定程序

### 7.1 申请

申请“味在番禺”的餐饮企业应向评定机构递交申请材料，申请材料包括但不限于以下内容：

- a) “味在番禺”集体商标使用申请书，申请书样本见附录E；
- b) 营业执照复印件、食品经营许可证复印件，其它相关资质证明；
- c) 本企业情况介绍，包括企业简介、“味在番禺”商标宣传渠道、品牌故事、获奖情况等内容；
- d) 服务提供管理制度。

### 7.2 受理与审查

申请材料审核通过后，评定机构在5个工作日内到申请企业进行现场评定。

### 7.3 现场评定

7.3.1 由评定工作组相关人员进行现场评定。

7.3.2 现场评定的所有文件应由评定工作组汇总上报至广州市番禺区饮食行业商会存档。

### 7.4 公示

对于评定通过的餐饮企业，商会通过公众号等媒体公示，并接受社会的监督和意见反馈，公示期7天。

### 7.5 公告

对公示期内有异议的，评定机构应组织调查核实授予相关“味在番禺”称号，并予以公告。

### 7.5 证书

对于评定通过的餐饮企业，商会定期组织颁发《集体商标制授权书》。

## 8 动态管理

8.1 取得“味在番禺”集体商标使用的餐饮企业，应承诺并按要求开展以下宣传工作：

- a) 取得“味在番禺”集体商标使用仅起算半年内应在菜牌或点餐系统上标有“味在番禺”的标志及“味在番禺”十大名菜名点；
- b) 制作番禺名菜名点，出餐前应在菜式上放置“味在番禺”的宣传措施，如菜式上插旗等；

c) 餐桌上的易耗品（如牙签、纸巾、枱布等）及餐饮企业的app、公众号推文等应有“味在番禺”的宣传，一年内不少于10次；

d) 餐饮企业门牌3个月内应挂有“味在番禺”的标志。

8.2 若发生严重违法违规、失信行为或因违规被暂停使用后，应立即停止使用“味在番禺”商标，待修复征信，并提供信用证明后再重新申请使用。

8.3 应承诺遵守《味在番禺集体商标使用规则》的管理规定，不应擅自许可他人使用“味在番禺”集体商标。

附录A  
(规范性)  
基本条件评定细则

## A.1 基本条件评定细则

表A.1 基本条件评定细则

序号	项目	评定内容	评定准则	评定结果
1	管理水平	1、有完整的管理制度和管理体系 2、设有“互联网+明厨亮灶”系统，接受群众监督 3、设有“反餐饮浪费”的措施	应达到两条以上	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过
2	服务质量	包括餐饮服务及人员服务	见附录B、附录C	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过
3	菜品质量	按标准制作已入选的名菜名点3个以上，保证出品质量	见附录D	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过
4	品牌建设	1、获得非物质文化遗产名录、百年老字号、食在广州等荣誉 2、经营十年以上的餐饮企业 3、拥有非遗传承人、中国烹饪名师、大师等知名大厨 4、根据T/YSSH 0021-2023《味在番禺 名菜名点评选及应用规范》的要求取得牌匾的企业	应达到三条以上	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过
5	标志和证书	1、餐饮店门头应有“味在番禺”标志 2、授权证书应摆放在经营现场明显位置	有承诺书	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过

附录B  
(规范性)  
管理水平评定细则

B.2 管理水平评定细则

表B.1 管理水平评定细则

序号	项目	评定内容	评审结果
1	员工基本要求	1、服务意识：诚实有信、守职尽责 2、员工培训：按计划开展各项培训，每月至少一次	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过
2	管理体系	规范性：有管理制度	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过
3		组织经营机制：有明确的岗位职责、有菜品质量、服务质量保障的措施、有安全及卫生保障的措施、有食品安全突发事件应急处置方案	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过
4		库房管理：库房管理整齐、清洁	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过
5		管理水平：设有“互联网+明厨亮灶”系统，接受群众监督	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过

## 附录C

(规范性)

## 服务质量评定细则

## C.3 服务质量评定细则

表C.1 服务质量评定细则

序号	项目	评定内容	评定准则	评审结果
1	人员服务	1、工作着装干净、无污渍、无破损，人员不留长指甲、不涂指甲油、首饰不外露 2、名厨：至少有一名取得“粤菜师傅”二星以上认定的厨师 3、服务人员：取得十大服务标兵称号等	应达到二条以上	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过
2	餐饮服务	1、符合T/YSSH 0022-2023《味在番禺 餐饮服务规范》的要求 2、接待：主动、热情、规范 3、订餐：业务熟练，快捷明确 4、营业时间：明示营业时间 5、介绍菜点：业务熟练，合理推销 6、撤换餐具：及时、规范、适时 7、清理现场：及时、条理、有序	应全部符合	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过

附录D  
(规范性)  
菜品质量评定细则

## D.4 菜品质量评定细则

表D.1 菜品质量评定细则

序号	项目	评定内容	评定准则	评审结果
1	番禺名菜	3个以上	提供菜牌	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过
2	番禺名点	3个以上	提供菜牌	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过
4	其它菜品	有招牌菜、特色菜品，冷菜要鲜，热菜要热	提供菜牌	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过
3	菜品质量	1、番禺名菜、番禺名点：按相应番禺名菜及番禺名点标准制作 2、其他菜品：原材料用料新鲜、口味咸淡适宜、菜肴装盘规范	提供菜牌及名菜、名点图片	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过

附录E  
(规范性)

E.1 “味在番禺”集体商标使用申请书

表E.1 菜品质量评定细则

# 广州市番禺区饮食行业商会 “味在番禺”集体商标使用申请表

申请单位：

日期： 年 月 日

企业全称		开业时间	
企业地址			
经营范围			
企业规模		员工人数	
企业宣传渠道	(例如微信公众号、抖音等)		
企业简介	(简单介绍企业的品牌故事、获奖情况等)		
企业意见	(企业负责人签名, 加盖企业公章, 签日期)		
秘书处审批	日期: 年 月 日		
领导审批	日期: 年 月 日		