关于《梅州市客家菜传承发展促进条例》

（草案）的起草说明

为了加强梅州客家菜烹饪、制作技艺的文化传承和创新发展，弘扬梅州客家菜传统饮食文化，推动梅州客家菜产业发展，促进乡村振兴和产业融合发展，市人力资源和社会保障局经过广泛深入调查研究后起草了《梅州市客家菜传承发展促进条例》（草案）（以下简称《条例》（草案））。现就《条例》（草案）的起草情况作如下说明：

一、立法背景

**（一）梅州客家菜传承发展促进立法的重要性**

2018年，习近平总书记来广东视察时强调“城乡区域发展不平衡是广东高质量发展的最大短板，要下功夫解决城乡二元结构问题”“产业扶贫是最直接、最有效的办法，也是增强贫困地区造血功能、帮助群众就地就业的长远之计”。在这次视察中，习近平总书记高度肯定了“粤菜师傅”工程的做法。制定《条例》（草案）是贯彻落实习近平总书记关于加强技能人才培养的重要指示精神的重要举措，是贯彻落实就业优先战略和乡村振兴战略的必然选择，是贯彻落实省委推动“粤菜师傅”高质量发展部署要求的具体措施。

为了推动“粤菜师傅”工程高质量发展，拓宽城乡就业创业渠 道，带动发展客家菜产业，传承弘扬客家菜文化，以小切口推动 大变化，助力粤港澳大湾区建设，结合乡村振兴战略实施，更好 服务构建国内国际双循环相互促进的新发展格局。梅州客家菜作为粤菜菜系的重要分支之一，承载着厚重的地方历史文化，是广东饮食文化的重要组成部分。结合梅州实际情况，突出地方特色，强化问题导向，进行梅州客家菜传承发展促进立法，对着力解决梅州客家菜在文化传承、产业发展、人才培养等起到重要作用。

1. **梅州客家菜传承发展促进立法的紧迫性**

目前，梅州市总体经济呈向前发展的趋势，但依旧存在经济发展落后于全省平均水平、各县（市、区）经济发展不均衡、城乡收入差距明显等问题。梅州山区的饮食文化缺乏扩张力，餐饮从业人员素质、文化知识有限，开门做菜意识缺乏，小富则安，企业“弱、小、散”的状况明显。梅州市餐饮业客家菜烹调技艺传承创新少，绝大多数餐饮企业属家庭式经营，子承父业，不但无法承载传统制作技艺的文化底蕴，更无法诠释客家饮食文化独特风味精髓，难以适应行业发展变化需求。大部分餐饮企业对质量效应、品牌效应认识不足，对烹调人员继续培训、交流研讨漠不关心，技艺创新意识淡薄，长远发展眼光缺乏。相关职能部门对属地餐饮企业发展缺乏引导，对传承创新梅州客家饮食文化指导机制缺失。

作为乡村振兴改革综合试点的梅州，应当立足优势，深入挖掘本土特色，及时发展支撑产业。在省委省政府大力推行“粤菜师傅”工程背景下，推进梅州客家菜培训体系、就业体系、产业体系、标准体系、文化体系和交流体系建设，全面深入推动梅州客家菜产业高质量发展。以梅州客家菜传承发展促进立法为基点，开展“粤菜师傅”培训，实现就业创业，构建形成“粤菜师傅”培训、就业、产业、标准、文化和交流等相互促进、联动发展的体系，将“粤菜师傅”工程建成具有梅州特色、优势独特的重大就业工程、产业工程和民生工程。

二、立法依据与参考

### 《条例》（草案）的立法依据与参考主要包括：

1.《中华人民共和国职业教育法》（2022修订）

2.《中华人民共和国乡村振兴促进法》（2021年）

3.《中华人民共和国食品安全法》(2021修正)

4.《中华人民共和国商标法》(2019修正)

5.《中华人民共和国农产品质量安全法》（2018年修正）

6.《中华人民共和国电子商务法》（2018年）

7.《中华人民共和国中小企业促进法》(2017修订)

8.《中华人民共和国非物质文化遗产法》（2011年）

9.《广东省知识产权保护条例》（2022年）

10.《广东省食品安全条例》（2019年修正）

11.《 广东省非物质文化遗产条例》（2011年）

12.广东省人民政府办公厅关于印发《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》的通知（粤府办〔2022〕10号）

13.广东省人民政府办公厅关于以新业态新模式引领新型消费加快发展的实施意见（粤府办〔2021〕34号）

14.中共广东省委办公厅 广东省人民政府办公厅印发《关于推动“粤菜师傅”工程高质量发展的意见》的通知（粤办发〔2020〕18号）

15.《关于印发〈广东省“粤菜师傅”工程实施方案〉的通知》（粤人社发〔2018〕187号）

16.中共梅州市委办公室 梅州市人民政府办公室印发《关于推动梅州市“粤菜师傅”工程质量发展的实施方案》的通知（梅市明电〔2021〕95号）

此外，《条例》（草案）还吸收了《德州市扒鸡保护与发展条例（2021）》《福州市闽菜技艺文化保护规定（2017）》之立法经验和智慧。

三、起草过程

（一）3月16 日，召开立法工作部署会，成立制定工作领导小组和起草小组，讨论研究起草工作方案草案，明确任务分工，并就有关工作做出部署安排。《条例》（草案）由嘉应学院政法学院（市地方立法研究基地）起草。

（二）3月中旬至4月中旬，收集整理相关文件资料，开展立法调研，学习借鉴产业发展经验做法，广泛听取各级政府部门、餐饮企业、行业协会等方面意见建议，进一步了解各方关切的重点难点问题，梳理出需要通过立法解决的主要问题，提出条例草案框架、重点制度设计的方向等内容。

（三）4月底前，根据前期调研情况总结分析我市客家菜产业发展的实践经验，针对客家菜产业发展需求和存在的突出问题做好起草工作，嘉应学院政法市地方立法研究基地提出《条例》（草案）部门送审稿，交给市人力资源社会保障局，市人力资源社会保障局向社会各界公开征求意见。

四、立法主要内容

《条例》（草案）共24条，其主要内容包括：

**（一）关于《条例》（草案）核心要素**

草案起草工作小组将紧紧抓住促进客家菜产业发展的关键环节和核心要素，聚焦“传承发展什么”“怎么促进产业发展”两个核心问题，确定在保护与传承、创新与发展、产业促进等三个关键环节发力，在人才培养、菜品标准、财政税收、平台建设等方面予以扶持保障，弘扬梅州客家菜传统饮食文化，推动梅州客家菜产业发展，促进乡村振兴和产业融合发展。

**（二）明确界定立法的调整范围**

《条例》（草案）第二条规定梅州市行政区域内客家菜客家菜烹饪、制作技艺的文化传承和创新发展、人才培养、生产经营、产业促进与融合、监督管理等活动适用《条例》（草案）规定。

**（三）关于政府责任和主管部门职责**

《条例》（草案）第四条明确，市、县（市、区）人民政府应当将梅州客家菜的传承发展与产业促进纳入国民经济和社会发展总体规划，制定和实施梅州客家菜传承发展与产业促进的政策措施，建立健全梅州客家菜传承发展与产业促进机制，协调解决梅州客家菜传承发展与产业促进中的重大问题。

与此同时，《条例》（草案）第五条还明确了政府部门的职责。发展改革主管部门负责会同商务主管部门结合梅州实际制定促进梅州客家菜产业发展的专项规划和产业扶持政策。财政主管部门负责省级“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。人力资源社会保障主管部门负责制定梅州客家菜技能人才的职业技能等级认定和专业能力考核评价标准，指导有关机构开展梅州客家菜技能人才的职业能力培养和培训，建立健全梅州客家菜技术人才培养、培训体系，组织开展梅州客家菜名师、名厨的评选、认定和推荐，指导有关单位开展梅州客家菜技能技艺展示、评比或者交流活动等工作。市场监管主管部门负责梅州客家菜食品安全监督管理，指导开展梅州客家菜产品质量标准体系建设，管理与保护梅州客家菜知识产权，维护梅州客家菜公平交易、诚信经营的市场秩序等工作。文化旅游主管部门负责梅州客家菜非物质文化遗产代表性项目和代表性传承人的认定、管理和监督，指导项目代表性传承人开展梅州客家菜技艺文化的传承与传播，指导有关单位开展梅州客家菜传统文化宣传、弘扬与交流活动，促进文化旅游产业与梅州客家菜产业的融合发展等工作。商务主管部门负责组织开展梅州客家菜服务规范化建设，推动梅州客家菜服务创新、管理创新、市场创新和经营模式创新，推动梅州客家菜产业合理布局、产业联动和品牌建设，组织开展梅州客家菜名菜、名店评比、认定等工作。农业农村主管部门负责梅州客家菜原辅材料品质的监督管理，促进梅州客家菜原辅材料的种植、养殖和生产产业化，促进梅州客家菜原辅材料产业与客家菜产业的融合发展等工作。乡村振兴主管部门负责促进乡村振兴事业与梅州客家菜产业融合发展等工作。其他主管部门在各自职责范围内做好梅州客家传承发展促进的有关工作。

**（四）关于市级名菜名录制度及菜谱档案**

《条例》（草案）第八条规定通过建立梅州客家菜市级名菜名录制度、数字化菜谱档案制度，将具有鲜明客家文化特色的代表性梅州客家菜纳入保护范围，保障代表性梅州客家菜的有序传承。具体来说，县（市、区）人民政府商务主管部门推荐具有鲜明客家文化特色的代表性梅州客家菜，经市人民政府商务主管部门组织专家评审、公开征求社会意见后录入梅州客家菜市级名菜名录并向社会公布。市、县（市、区）人民政府商务主管部门应当组织、指导有关单位对列入市级名菜名录的代表性梅州客家菜建立数字化的菜谱档案。

《条例》（草案）第九条、第十条还规定，县（市、区）人民政府文化旅游主管部门应当将列入市级名菜名录的代表性梅州客家菜烹饪、制作技艺列入本级非物质文化遗产代表性项目名录，并做好向上一级非物质文化遗产代表性项目推荐工作。明确市、县（市、区）人民政府文化旅游主管部门应当对本级人民政府批准公布的梅州客家菜烹饪、制作技艺代表性项目，明确项目保护单位，认定代表性传承人，并为项目保护单位、代表性传承人开展工作提供支持。明确梅州客家菜烹饪、制作技艺保护单位、代表性传承人的责任。梅州客家菜烹饪、制作技艺保护单位应当依法履行非物质文化遗产保护的相关职责。代表性传承人应当依法履行梅州客家菜烹饪、制作技艺的传承、传播义务。

**（五）关于客家菜创新发展**

《条例》（草案）第十一条规定鼓励支持客家菜创新。鼓励和支持客家菜生产经营企业、餐饮行业协会和教学科研机构对客家菜传统烹饪、制作技艺、饮食文化、民风民俗、民间传说等文化遗产开展调查、征集、整理和研究工作，提炼梅州客家菜品食材特点，挖掘梅州客家菜新的时代特色和文化内涵，提升梅州客家菜的整体文化品味。

**（六）关于加强人才培养标准工作**

《条例》（草案）第十二条规定市人民政府人力资源社会保障主管部门应当结合“粤菜师傅”工程的实施，联合餐饮行业协会制定梅州客家菜师傅的评价标准，构建梅州客家菜师傅培训体系，开展客家菜名师、名厨的评选、认定和推荐工作。县（市、区）人民政府人力资源社会保障主管部门组织实施本行政区域内的客家菜人才培养工作。另外，除政府部门外，还鼓励和支持职业技术院校、行业协会组织、社会培训机构等非政府组织开展客家菜人才职业教育、技能培训和技艺比赛等活动。（第十三条）

鼓励和扶持自主创业。人力资源社会保障主管部门对于获得“梅州客家菜师傅”培训合格证且在梅州开办农家乐、小餐馆或者外出从事客家菜餐饮服务创业的人员，按照规定给予一次性创业资助、补贴、创业担保贷款或者贴息贷款帮扶。（第十四条）。制定梅州客家菜的菜品标准和食材标准（第十五条）

**（七）关于客家菜产业发展**

1.加大客家菜宣传力度。新闻媒体对梅州客家菜及其饮食文化的宣传推广给予支持和引导。梅州客家菜生产经营企业应当充分利用互联网、自媒体以及展销会、餐饮美食文化节等宣传推广客家饮食文化。（第十一条）

2.树立梅州客家菜形象品牌建设。通过菜单设计、菜品设计、店堂设计、商业形象设计、服务和管理规范化等方式，提升梅州客家菜的餐饮文化品味和市场美誉度。（第十六条）

3.推动预制菜产业发展。鼓励和支持梅州客家菜生产经营企业和科研机构开发预制客家菜，扶持、培育预制客家菜品牌。（第十八条）

4.创新客家菜产业商业模式。鼓励和支持梅州客家菜生产经营者运用互联网、大数据、云计算等技术，开展管理创新、市场创新和商业模式创新，将传统经营方式与现代服务手段相结合，巩固发展连锁经营、直营、加盟等营销模式，加快发展电子商务，促进“线上线下”融合创新发展。（第十九条）

5.促进产业链延伸发展。市、县（市、区）人民政府商务主管部门应当会同农业农村主管部门应当组织、引导客家菜生产经营企业和农业企业开展合作，鼓励和支持企业和个人创办为客家菜企业直接服务的蔬菜种植基地、养殖基地、调味品生产基地。以客家菜名菜为龙头，推动绿色食材供应基地建设，为客家菜企业提供无公害、符合食品安全标准的原辅材料。（第二十条）

6.加大产业融合力度。市、县（市、区）人民政府文化旅游主管部门应当组织开发客家菜文化旅游项目，鼓励客家菜生产经营企业加强与文旅经营企业的合作，整合客家特色美食资源、文化创意资源和旅游资源，推动客家美食名街（村、镇）建设，引导支持品牌客家菜餐饮企业到风景区、公园开店设点，将参观美食街（村、镇）、品尝客家特色美食纳入旅游观光项目，促进梅州客家菜产业与旅游业深度融合发展。（第二十一条）

**（八）监督与保障**

1.资金支持。市、县（市、区）人民政府应当保障梅州客家菜传承发展与产业促进工作所需经费。（第六条）鼓励和引导金融机构开发金融产品，加大对梅州客家菜企业的扶持力度。（第二十二条）

2.知识产权保护。鼓励和支持梅州客家菜企业及其原辅材料企业以“梅州”、“嘉应”、各县（市、区）或者特定乡镇地理名称申报客家菜菜品及其原辅材料国家地理标志，不断完善代表性梅州客家菜的知识产权保护体系。（第十七条）

3.市场监管主管部门负责梅州客家菜食品安全监督管理，指导开展梅州客家菜产品质量标准体系建设，管理与保护梅州客家菜知识产权，维护梅州客家菜公平交易、诚信经营的市场秩序等工作。（第五条）

4.农业农村主管部门负责梅州客家菜原辅材料品质的监督管理，促进梅州客家菜原辅材料的种植、养殖和生产产业化。（第五条）

5.文化旅游主管部门应当对梅州客家菜烹饪、制作技艺项目代表性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。（第十条）