

# 湛江市商务局文件

湛商务〔2024〕257号

---

## 湛江市商务局关于印发 2024 年湛江餐饮名店、“湛江十大传统名菜”推荐店品牌建设申报指南的通知

各县（市、区）商务主管部门：

为推进湛江市餐饮品牌体系建设，促进餐饮业健康有序高质量发展，现将《2024 年湛江餐饮名店、“湛江十大传统名菜”推荐店品牌建设申报指南》印发给你们，请按照相关要求做好组织申报、初审，以及后续跟踪、品牌建设等相关工作。同时，请做好对申报主体申报指导工作。

特此通知。

附件：1.2024 年湛江市餐饮名店、“湛江十大传统名菜”  
推荐店品牌建设申报指南

- 2.2024 年湛江餐饮名店、“湛江十大传统名菜”  
推荐店品牌认定申报材料清单
- 3.各县（市、区）推荐汇总表
- 4.湛江餐饮名店认定申报表、“湛江十大传统名  
菜”推荐店认定申报表
- 5.湛江市商务局关于湛江餐饮名店、湛江名菜、  
湛江名点品牌建设管理暂行办法
- 6.2021 年、2022 年已获认定的湛江餐饮名店、湛  
江名菜、湛江名点名单
- 7.2024 年湛江餐饮名店“星级”认定申报材料清  
单

湛江市商务局

2024 年 10 月 10 日

（联系人：田文嘉、莫意 电话：3620130、3620771）

## 附件 1

# 2024 年湛江餐饮名店、“湛江十大传统名菜” 推荐店品牌建设认定申报指南

申报“2024 年湛江餐饮名店、“湛江十大传统名菜”推荐店的主体应按《湛江市商务局关于湛江餐饮名店、湛江名菜、湛江名点品牌建设管理暂行办法》)(以下简称《管理办法》)及以下要求提交申报材料。

### 一、申报对象

(一) 在湛江市注册登记(经营历史:营业执照及能证明经营历史的相关佐证材料)、依法纳税、证照齐全并且近三年无不良记录的餐饮经营企业或个体经营户,包括饭庄、酒家、酒楼、餐馆、餐厅(含饭店、宾馆、酒店自主经营的独立餐厅)、小吃店、快餐店、面馆、饮品店,以及事业单位对外经营的餐厅等。

(二) 认定对象按单店进行认定评选,单店是指能独立核算(独立纳税)的经营主体。若同一品牌的多个连锁经营店或加盟店同时申请,同一个品牌连锁经营主体同年且同一区级行政辖区只择优认定一个经营主体。

(三) 申报单位总公司及分公司不能同时申报,否则对申报项目均不予受理。

## 二、申报条件

（一）符合《管理办法》的相关规定，并且承诺若通过认定，保证遵守《管理办法》的相关规定，接受监督管理。

（二）参与湛江餐饮名店、“湛江十大传统名菜”推荐店评审的申报单位主体必须经营满三年（经营历史：营业执照及能证明经营历史的相关佐证材料），依法纳税、诚信经营。

（三）申报“湛江十大传统名菜”推荐店的申报主体，需按照 2024 年湛江市“十大传统名菜”的范围进行申报〔湛江白切鸡，炭烧生蚝，蒜蓉粉丝蒸沙虫，白灼（明）虾，蒜蓉蒸硃洲龙虾，麻章（地炉）烧猪，蒜蓉蒸鲍鱼，沙姜炒章鱼，杂鱼汤，咸鱼腩肉生蒜煲〕，超范围申报的不予受理。

（四）对在《管理办法》颁布前获得湛江餐饮名店称号的主体，按照《管理办法》规定，为确保名店资格持续有效，须重新申报。

## 三、监督管理

为加强湛江餐饮名店已认定称号的动态管理，本次 2024 年湛江餐饮名店评选将同时开展对湛江餐饮名店称号进行“星级”动态认定。对 2022 年已获认定的湛江餐饮名店，按照《管理办法》第四章的要求，申报 2024 年湛江餐饮名店“星级”动态认定的单位，若成功获评，按“二星”级别湛江餐饮名店给予认定，以此类推，星级逐年递增，最高不超过“五星”。该项需提交的申报材料详见附件 7。

## 四、申报材料

### （一）材料概述

申报单位根据《管理办法》要求提供申报材料，所有材料纸质版一式三份，电子版一份，材料清单及要求详见附件 2。

### （二）申报材料要求

1.申报单位申报不同的湛江餐饮名店、“湛江十大传统名菜”推荐店的，每申报一项品牌认定应该对应提交各一套申报材料，不能合并提交。申报材料按照附件 2《材料清单》提供，并按照顺序排版（装订），纸质版材料必须装订成册。

2.对应的佐证材料应按《管理办法》“评选细则”要求划分不同“大项”排列装订，**不可将所有材料杂乱堆砌后直接上交**。图片要有标题、采用分辨率清晰的彩色图片、简要描述图片对应的评审项目。

3.纸质申报材料纸张规格为 A4 版幅。封面应勾选相应的“认定类别”。申报材料的内容所有页面右下角逐页编写页码。

4.申报材料要求清晰、齐全，出现数据不符、填表不规范、字迹潦草、不装订成册、材料混乱、印章不清、复印件模糊难以辨认、佐证图片和视频不清晰、U 盘无法识别使用的视为无效材料。

5.电子版申报材料应与纸质版内容一致（文字及表格等材料请提供 word 等可编辑的文档格式）。

## **五、申报时间和程序**

### **（一）提交书面材料**

1.纸质版材料提交：按照申报指南“三、申报材料”及附件2材料清单要求装订成册一式三份，申报表加盖公章及法人（负责人）签名，正本材料加盖骑缝章，于2024年10月23日前递交至属地科工贸局（或经科局），逾期提交材料不予受理。

2.电子版材料提交：电子版申报材料整理打包后按照“申报单位+申报类型+联系电话”命名后，可存放于U盘等储存介质后同纸质材料一同递交。

### **（二）县（市、区）级初审及市级评审**

按照属地原则，各县（市、区）科工贸局（或经科局）对申报单位的资格、材料的规范性和完整性等进行初审，于2024年10月25日前完成审核并将通过初审的申报材料及推荐汇总表报送至市商务局。市级评审流程见《管理办法》“第三章 认定程序”内容。

### **（三）网络投票**

1.市商务局收到通过初审的申报材料后，将委托第三方机构设计网络投票，并面向公众开放网络投票渠道，根据《管理办法》统计分析公众投票结果。

2.申报单位应提供相应网络投票的文字介绍、图片或视频等素材资料，并且配合做好投放网络投票渠道有关工作。相关素材请在提交申报材料后2日内发送至邮箱

(zjswfmk@126.com)，逾期提供视为申报单位放弃网络投票评分。上述发送邮箱的材料必须以规定格式命名（名店：申报类型+店名；“湛江十大传统名菜”推荐店：申报类型+店名+菜品名称）。

3.网络投票环节严禁恶意刷票、找第三方刷票、木马盗链、雇佣“水军”投票等行为，凡弄虚作假者，一经发现核实即按照《管理办法》监督程序的规定取消其申报资格。

#### **（四）现场评审（现场展示）**

##### **湛江餐饮名店现场审核：**

1.第三方机构书面评选后，告知申报单位评审专家组到店现场核查的时间，请申报单位必须有专人跟进。

2.进入现场评审名单的申报单位需做好准备工作，配合评审人员开展实地核查，核查内容包括但不限于原材料采购票据、进货检验、人员职业技能证书、资质证书、设备设施清单、反映管理服务真实情况的工作记录等。

##### **“湛江十大传统名菜”推荐店现场展示：**

1.由第三方机构告知申报单位将申报菜品在规定时间内将申报菜品送达评选地点。

2.申报单位必须安排专人跟进，并按照规定要求将菜品送至指定地点，申报单位需为菜品送达工作做必要准备。评审专家组将根据菜品的烹饪（制作）质量、成品风味、装盘等要素对申报的菜品进行评选和表决评分。

### **（五）专家评选、公示及监督程序。**

按照《管理办法》执行。

## **六、其他事项**

（一）请申报单位必须安排至少 1 名工作人员跟进申报项目，并向县（市、区）科工贸局（或经科局）提供联系方式，如出现联系不到申请单位的情况，产生的不利后果由申报单位自行承担。

（二）政府部门对本项目申报并无委托或指定任何中介机构帮助申报单位组织撰写申报材料，协助申报“湛江餐饮名店、“湛江十大传统名菜”推荐店”，请申报单位注意甄别。

## 附件 2

# 2024 年湛江餐饮名店、“湛江十大传统名菜” 推荐店品牌认定申报材料清单

|   | 材料名称                                                            | 材料描述                                        | 其他            |
|---|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------|
| 1 | 申报材料封面                                                          | 统一申报材料封面，模板见材料 1。                           | 需盖公章          |
| 2 | 承诺书                                                             | 模板见材料 2。                                    | 需盖公章、签字       |
| 3 | 《湛江餐饮名店认定申报表》或《湛江名菜认定申报表》                                       | 根据申报类别选填相应的申报表，模板见材料 3 或者材料 4。              | 需盖公章、签字       |
| 4 | 有效的营业执照副本和行政许可复印件（有许可要求的参评单位须提供），或有效的“一照通行”证照材料复印件、餐饮服务食品安全等级证明 | 参评单位须提供该项材料；复印件应标注“与原件一致”的字样。               | 需盖公章          |
| 5 | 2021-2023 年完税证明                                                 | 申报单位请求税务部门出具或自助打印；如存在减免税收等情况，请申报主体提供减免证明文件。 | 需盖公章          |
| 6 | 湛江餐饮名店认定材料目录                                                    | 模板见材料 6，按照申报的方向选择填写                         | 必须填写佐证材料对应的页码 |
| 7 | 湛江名菜认定材料目录                                                      | 模板见材料 7，按照申报的方向选择填写                         |               |

|    | 材料名称            | 材料描述                                | 其他                  |
|----|-----------------|-------------------------------------|---------------------|
| 8  | 佐证材料            | 对照湛江餐饮名店、湛江名菜认定材料目录（材料 6、7）一一对应提供材料 |                     |
| 9  | 申报单位认为需要提交的其他材料 | 如有其他证明亮点、创新点的材料，可一并提交。              | 请明确标注属于其他材料；非必需提供材料 |
| 10 | 相关影音材料          | 餐饮名店介绍、菜色介绍等，可以提供 U 盘、光盘等载体         | 申报主体可选择是否提供，非必需提供材料 |

注：纸质版材料装订成册后需盖骑缝章

材料 1

# 湛江餐饮名店、“湛江十大传统名菜” 推荐店认定评选

## 申报材料

认定类型： ☐ 名店      ☐ “湛江十大传统名菜”推荐店

申报单位（公章）： \_\_\_\_\_

联 系 人： \_\_\_\_\_

联系电话： \_\_\_\_\_

申报日期： 2024 年      月      日

## 材料 2

# 承 诺 书

湛江市商务局：

本单位承诺所提交的材料真实合法有效，若存在违法违规、弄虚作假、串通作弊、虚报冒领等情形自愿承担相应法律责任。若通过湛江餐饮名店、“湛江十大传统名菜”推荐店品牌认定，保证遵守《湛江餐饮名店、湛江名菜、湛江名点品牌建设管理暂行办法》的相关规定，接受监督管理并按照各级商务部门要求提供相关材料；如存在违反法律规定及管理辦法的情形，自愿承担相应责任。

特此承诺。

单位全称（盖章）：

法定代表人（负责人）签字：

年      月      日

材料 3

湛江餐饮名店申报表

|                                                    |                 |                            |  |
|----------------------------------------------------|-----------------|----------------------------|--|
| 申报单位名称                                             | 应填写营业执照登记名称     |                            |  |
| 店名                                                 |                 |                            |  |
| 地址                                                 |                 |                            |  |
| 法定代表人<br>或负责人                                      |                 | 社会信用代码、<br>工商注册号或<br>登记证号等 |  |
| 联系人                                                |                 | 联系电话                       |  |
| 开业时间                                               |                 | 营业面积<br>(平方米)              |  |
| 近一年营业额<br>(万元)                                     |                 | 可接待客位(个)                   |  |
| 申报单位介绍(包括品牌历史、菜点风味特色、服务质量、服务环境、获奖情况等,可另附文字、图片材料等)。 |                 |                            |  |
| 法人或负责人签名及盖章:<br><br>年 月 日                          |                 |                            |  |
| 县(市、区)<br><br>商务主管部门<br><br>意见                     | 盖章<br><br>年 月 日 |                            |  |

材料 4

“湛江十大传统名菜”推荐店  
认定申报表

|                                  |                           |      |  |
|----------------------------------|---------------------------|------|--|
| 申报单位名称                           | 应填写营业执照登记名称               |      |  |
| 店名                               |                           |      |  |
| 地址                               |                           |      |  |
| 菜品名称                             |                           |      |  |
| 联系人                              |                           | 手机号码 |  |
| 菜品历史源流和特色介绍<br><br>(可另附文字、图片材料等) | 法人或负责人签名及盖章：<br><br>年 月 日 |      |  |
| 县（市、区）商务主管部门意见                   | 盖章<br><br>年 月 日           |      |  |

## 材料 5

# 完税证明

申报单位请求税务部门出具或自助打印；如存在减免税收等情况，请申报主体提供减免证明文件。

## 材料 6

# 湛江餐饮名店认定材料目录

注：请按目录顺序提供材料

| 序号 | 项目性质 | 二级项目 | 评分说明                                  | 提交评审的材料                                            | 对应佐证材料页数         |
|----|------|------|---------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------|
| 1  | 否决项  | 主体资质 | 在我市注册登记 3 年以上，具备食品经营资格的餐饮服务单位。        | 营业执照、食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级证明、上年度纳税证明等的复印件或照片。         | 第 XX~XX 页（下面此类推） |
| 2  |      | 合法经营 | 近 3 年未发生食品安全事故、消防安全事故、环保等不良信用记录。      | 近三年内无超范围经营、无处罚记录、可提供“信用中国”网站打印的申报单位《信用信息报告》        |                  |
| 3  | 基本项  | 经营年限 | 有较长的本地经营历史。                           | 营业执照及能证明经营历史的相关佐证材料。                               |                  |
| 4  |      | 经营资质 | 符合《食品安全法》要求，餐饮服务食品安全量化等级达到 B 级或以上。    | 经营许可证复印件及餐饮服务食品安全等级公示的照片。                          |                  |
| 5  |      | 菜品研发 | 菜品体现粤菜特色，能在继承和弘扬传统粤菜的基础上推陈出新，具有特色招牌菜。 | 菜点分类统计清单以及粤菜研发等情况说明。                               |                  |
| 6  |      | 出品稳定 | 菜品质量上乘稳定，长期得到顾客的好评。                   | 顾客消费统计：包括“大众点评”或其他网络平台数据的综合评分、营业额、缴税额、菜品销量、回头客统计等。 |                  |

|    |     |         |                                                                                                    |                                               |  |
|----|-----|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--|
| 7  |     | 制度建设    | 岗位设置科学规范，管理制度建设健全。                                                                                 | 企业组织结构图和岗位设置、制度文件目录及相关佐证照片。                   |  |
| 8  | 基本项 | 阳光餐饮建设  | 使用“互联网+明厨亮灶”设备平台，在食品粗加工、烹调、各类专间（专用操作场所）、洗消间等关键操作过程以及备餐、分餐等重点场所安装视频采集设备（网络高清摄像头），并实现实时网上直播。         | 提交湛江“互联网+明厨亮灶”平台截图，包括信息公示界面和各重点场所在线直播界面的图片截图。 |  |
| 9  |     | 安全生产    | 制定岗位安全责任制清单、应急预案、企业安全承诺制度，已安装可燃气体报警装置，悬挂安全生产制度、标语等。                                                | 提交安全生产台账、安全生产演习照片、已安装可燃气体报警装置照片、悬挂安全生产制度、标语等。 |  |
| 10 |     | 文明建设    | 落实广东省餐饮服务业文明餐桌·诚信服务实施指引，建立文明餐饮服务规范，开展制止餐饮浪费、“公筷公勺”、“光盘行动”等宣传，引导消费者按需点餐、合理饮食、文明用餐、科学打包，做到“不剩菜，不剩饭”。 | 提供相关措施证明材料及宣传图片。                              |  |
| 11 |     | 消费者权益保护 | 菜品和服务明码实价，图片与实物相符，已建立投诉渠道，消费纠纷处理机制完善。                                                              | 菜单、明码标价照片、投诉处理机制或案例。                          |  |

|    |     |      |                               |                                    |  |
|----|-----|------|-------------------------------|------------------------------------|--|
| 12 | 加分项 | 品牌商标 | 有独立的品牌名称，有注册商标或拥有商标所有权或使用权。   | 商标注册证书、注册商标的所有权证明文件或授权使用文件。        |  |
| 13 |     | 外部美誉 | 主流媒体或者相关行政部门官网正面报道。           | 正面宣传报道的报纸或者网页截图和链接。                |  |
| 14 | 加分项 | 品牌成果 | 与品牌建设有关的相关荣誉。                 | 老字号、钻石酒家、餐饮名店等称号相关的荣誉证书、牌匾的照片或复印件。 |  |
| 15 |     | 人才队伍 | 技术队伍稳定，有一定数量的专业管理人员和中级以上技能人才。 | 从业人员近 1 年的 <b>社保和职业技能证书复印件</b> 。   |  |
| 16 |     | 经营规模 | 有一定的规模，并已入库纳统且近 2 年在库。        | 入库纳统证明。                            |  |

材料 7

“湛江十大传统名菜”推荐店  
认定材料目录

注：请按目录顺序提供材料

| 序号 | 项目性质 | 二级项目 | 评分说明                                       | 提交评审的材料                                      | 对应佐证材料页数         |
|----|------|------|--------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------|
| 1  | 否决项  | 主体资质 | 在我市注册登记 3 年以上, 具备食品经营资格的餐饮服务单位。            | 营业执照、食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级证明、上年度纳税证明等的复印件或照片。   | 第 XX~XX 页（下面此类推） |
| 2  |      | 合法经营 | 近 3 年未发生食品安全事故、消防安全事故、环保等不良信用记录。           | 近三年内无处罚记录、无超范围经营；可提供“信用中国”网站打印的申报单位《信用信息报告》。 |                  |
| 3  | 基本项  | 食品质量 | 菜品及制作工艺符合《食品安全法》的要求, 符合食品安全、健康、卫生、环保的发展方向。 | 原材料目录清单、主要原辅材料的进货渠道证明资料及复印件。                 |                  |
| 4  |      | 成品特征 | 具有粤菜风味, 成品色泽、质地、风味突出, 盛装形态吸引。              | 反映成品特征、风味、餐饮用具搭配、食用方法的文字说明及成品典型形态示例的照片。      |                  |

|    |     |       |                                                         |                                                         |  |
|----|-----|-------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--|
| 5  |     | 制作标准化 | 建立内容至少包括原辅材料选用、烹饪技术特征和加工工艺方法,合格成品的感官指标要求的菜点质量标准或工艺操作规程。 | 菜品质量标准或相关文字说明、制作流程的音视频等。                                |  |
| 6  |     | 营养价值  | 制作工艺科学合理、保鲜得当,营养配比合理,具备较高的食用价值。                         | 原料配方(比例要求精准到克数)                                         |  |
| 7  | 基本项 | 文化特色  | 具备湛江菜系文化内涵、底蕴,有湛江地域特色和传承机制。                             | 可反映菜品文化特色和内涵的材料,如历史源流、文化内涵、本地地域特色的描述或第三方出具的证明文件、媒体相关报道。 |  |
| 8  |     | 食材使用  | 使用湛江国家地理标志产品作为食材。                                       | 食材相关佐证材料。                                               |  |
| 9  |     | 创意创新  | 菜品在原辅料搭配及烹饪技术、装盘有所创新。                                   | 创意创新点的相关佐证材料。                                           |  |
| 10 | 加分项 | 荣誉或奖励 | 菜品获得相关荣誉或肯定赞赏。                                          | 相关的荣誉证书、牌匾、题词的照片或报道等材料。                                 |  |
| 11 |     | 品牌宣传  | 注重菜品的品牌宣传,借助名店、名师、名菜等方式推广菜品品牌。                          | 宣传报道的报纸或者网页截图和链接。                                       |  |

|    |  |      |                                           |                                  |  |
|----|--|------|-------------------------------------------|----------------------------------|--|
| 12 |  | 知名度  | 关注品牌建设，广为人知，大众知晓率较高，为店内的主要推荐菜品，主流平台综合评分高。 | “大众点评”或其他网络平台数据的综合评分证明材料。        |  |
| 13 |  | 市场价值 | 菜品有宣传推广亮点，对企业的销售具有明显的促进作用。                | 菜品单品的单价、年销售量、销售额和利润收益的说明或其他佐证材料。 |  |

材料 8 佐证材料 .....按顺序排列提供

材料 9 其他材料 .....

附件 3

2024 年湛江餐饮名店、“湛江十大传统名菜”推荐店品牌建设  
认定推荐汇总表

| 序号 | 申请单位名称 | 申报项目类别             | 项目名称 | 联系电话 | 所属县（市、区） |
|----|--------|--------------------|------|------|----------|
|    |        | 餐饮名店/“湛江十大传统名菜”推荐店 |      |      |          |
|    |        |                    |      |      |          |
|    |        |                    |      |      |          |
|    |        |                    |      |      |          |

附件 4

2024 年湛江餐饮名店认定申报表

填报企业：（盖章）

|                                            |  |                    |  |
|--------------------------------------------|--|--------------------|--|
| 申报主体                                       |  |                    |  |
| 地址                                         |  |                    |  |
| 法定代表人或负责人                                  |  | 社会信用代码、工商注册号或登记证号等 |  |
| 联系人                                        |  | 联系电话               |  |
| 开业时间                                       |  | 开业时间               |  |
| 近一年营业额（万元）                                 |  | 厨房面积（平方米）          |  |
| 企业介绍（包括菜点风味特色、服务质量、服务环境、获奖情况等，可另附文字、图片材料等） |  |                    |  |

2024 年 “湛江十大传统名菜” 推荐店  
认定申报表

填报单位：（盖章）

|             |  |      |  |
|-------------|--|------|--|
| 申报企业        |  |      |  |
| 地址          |  |      |  |
| 菜品名称        |  |      |  |
| 申报团队<br>及成员 |  |      |  |
| 联系人         |  | 联系电话 |  |
| 菜品特色概述      |  |      |  |
| 主要原料        |  |      |  |
| 烹制方法        |  |      |  |

## 附件 5

湛部规 2022-31

# 湛江市商务局文件

湛商务〔2022〕309 号

## 湛江市商务局关于印发《湛江市商务局关于 湛江餐饮名店、湛江名菜、湛江名点品牌 建设管理暂行办法》的通知

市直有关单位、各县（市、区）商务主管部门：

现将《湛江市商务局关于湛江餐饮名店、湛江名菜、湛江名点品牌建设管理暂行办法》印发给你们，请认真贯彻落实。



# 湛江市商务局关于湛江餐饮名店、湛江名菜、 湛江名点品牌建设管理暂行办法

## 第一章 总 则

**第一条** 为推进湛江市餐饮品牌体系建设，促进餐饮业健康有序发展，依据《中共湛江市委办公室 湛江市人民政府办公室印发<关于深入推动“粤菜师傅”工程高质量发展的意见>的通知》(湛办字〔2020〕50号)及《湛江市促进餐饮业高质量发展行动方案(2021-2023年)》(湛商务〔2021〕19号)文件精神，制定本办法。

**第二条** 湛江市商务局负责牵头组织开展湛江餐饮名店、湛江名菜、湛江名点品牌建设管理工作。各县(市、区)商务主管部门负责本辖区内湛江餐饮名店、湛江名菜、湛江名点品牌建设的发动、指导和监督工作。湛江餐饮名店、湛江名菜、湛江名点认定评选工作的具体组织实施由湛江市商务局委托第三方专业机构开展。

**第三条** 本办法适用于开展湛江餐饮名店、湛江名菜、湛江名点品牌建设管理工作。品牌建设及认定工作遵循动态管理、自愿申报、择优评选、公开公平公正的原则，依法保守国家秘密、商业秘密和个人隐私，接受社会监督。

## **第二章 组织申报**

**第四条** 湛江餐饮名店、湛江名菜、湛江名点认定评选的组织申报工作遵循政府引导和发动，企事业单位、个体经营户等经营主体自愿申报的原则，有序进行。

### **（一）申报范围**

证照齐全并且近三年无违法行为的餐饮经营企业或个体经营户，包括饭庄、酒家、酒楼、餐馆、餐厅（含饭店、宾馆、酒店自主经营的独立餐厅）、小吃店、快餐店、面馆、饮品店，以及事业单位对外经营的餐厅等。认定对象按单店进行认定评选，单店是指能独立核算的经营主体。若同一品牌的多个连锁经营店同时申请，同一个品牌连锁经营主体同年且同一县（市、区）级行政辖区只择优认定一个经营主体。

### **（二）认定条件**

1.湛江餐饮名店的认定条件：按照《湛江餐饮名店书面评选细则》（附件1）、《湛江市餐饮名店现场评选细则》（附件2）和大众投票（附件5），围绕合规要求、经营能力、特色粤菜、质量管理、品牌建设等五个大项以及现场核实进行评选认定。

2.湛江名菜、湛江名点的认定条件：按照《湛江名菜、湛江名点书面评选细则》（附件3）、《湛江名菜、湛江名点集中展示评选细则》（附件4）和大众投票（附件5），围绕合规要求、菜品特色、传承和创新、品牌建设等四个大项以及集中现场展示进行评选认定。

### **（三）申报材料。**

申报单位应提供以下申报材料：

1.湛江餐饮名店认定申报表（附件6），湛江名菜、湛江名点认定申报表（附件7）；

2.有效的营业执照副本和行政许可复印件（有许可要求的参评单位须提供），或有效的“一照通行”证照材料复印件；

3.申报单位的诚信承诺书；

4.申报单位根据不同类别的评选标准提供的佐证材料；

注：申报材料应同时提交完整电子版和纸质材料版，电子版的申报材料宜包含相关的影音材料。

### **（四）申报程序。**

湛江市商务局根据认定条件制定申报指南，发布申报通知组织申报，申报单位根据要求将相关材料报县（市、区）商务主管部门。县（市、区）商务主管部门对申报材料进行初审并出具推荐意见汇总报湛江市商务局。

## **第三章 认定程序**

**第五条** 湛江餐饮名店、湛江名菜、湛江名点品牌的认定实行择优评选、公开公平公正的原则。

**（一）初审。**各县（市、区）商务主管部门对申报材料进行初审并出具推荐意见报湛江市商务局。

**（二）评选。**湛江市商务局委托第三方机构组织评审。

第三方机构组织专家开展评选工作。湛江餐饮名店评选总分由书面评选、大众投票和现场评选三部分组成，按 30%、20%、50%的权重合计得分；湛江名菜、湛江名点由书面材料评选、大众投票、专家表决三部分组成，按 30%、20%、50%的权重合计得分；最终形成评选报告初步确定获得认定名单。

大众投票环节采用线上投票的方式开展；湛江餐饮名店的现场评选和湛江名菜、湛江名点的专家表决环节采用实地（现场）核查的方式开展。

**（三）公示。**湛江市商务局将评审结果通过市商务局网站进行公示，公示期 7 天；公示结果在相关行业协会和新闻媒体或微信公众号等载体进行宣传。同时湛江市商务局公布举报联系方式、通讯地址和电子邮箱。对公示期接到的书面投诉举报，由湛江市商务局牵头调查核实，经查实发现确有问题并影响参评的，将取消其参评资格。

**（四）授予称号。**经公示无异议或异议不成立的，经湛江市商务局审核同意后，由湛江市商务局统一授予称号。

## **第四章 监督管理**

**第六条** 获得的湛江餐饮名店、湛江名菜、湛江名点称号可用于申报主体的品牌形象宣传，但不能违反相关法律法规，否则取消已认定的资格。

**第七条** 经认定后的湛江餐饮名店、湛江名菜、湛江名点，市各有关单位可在电视、广播、报刊等传统媒体以及互

联网、微信、微博等新媒体进行宣传，在预制菜的研发、制作和推广等工作中予以支持。

**第八条** 湛江餐饮名店、湛江名菜、湛江名点品牌认定称号实行动态管理，有效期3年。对已获认定的单位出现重大安全事故、侵犯知识产权违法行为、食品（卫生）安全事故、重大行政处罚等情形的，由县（市、区）商务主管部门要求获评对象限期整改；整改不到位的，由县（市、区）商务主管部门上报湛江市商务局按程序取消其已认定的资格。其中上述的重大行政处罚情形包括但不限于被处以停产停业、被吊销许可证或者执照或被处以超过3万元及以上的罚款，以及因造成人员伤亡、环境严重污染而被处罚等情形。

**第九条** 获得认定称号的单位发生更名或与认定条件有关的重大变化的（如分立、合并、重组、注销以及经营范围发生变化等），应在发生变化之日起2个月内向所在县（市、区）商务主管部门提出申请或报送情况，并由县（市、区）商务主管部门加具意见后报湛江市商务局按程序依法处理。

**第十条** 申报单位的申报材料应真实、合法、有效。若发现申报单位的申报材料弄虚作假或申报方存在串通作弊、虚报冒领等其他违法违规情形的，一律取消申报单位的申报资格；对已获认定的单位，取消其已获授予的称号。

## **第五章 附 则**

**第十一条** 本办法由湛江市商务局负责解释。

**第十二条** 本办法自 2022 年 10 月 15 日起施行，有效期 3 年。

附件：1.湛江餐饮名店书面评选细则  
2.湛江餐饮名店现场评选细则  
3.湛江名菜、湛江名点书面评选细则  
4.湛江名菜、湛江名点集中评选专家表决细则  
5.湛江餐饮名店、湛江名菜、湛江名点评选细则  
（大众投票）  
6.湛江餐饮名店认定申报表  
7.湛江名菜、湛江名点认定申报表

附件 1

## 湛江餐饮名店评选细则

### （书面材料评选）

| 序号 | 项目性质 | 大项   | 二级项目 | 评分说明                                  | 提交评审的材料                                    | 计分规则                                         |
|----|------|------|------|---------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1  | 否决项  | 合规要求 | 主体资质 | 具备有效营业执照 3 年以上，及食品经营资格的餐饮服务单位。        | 营业执照、食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级证明、上年度纳税证明等的复印件或照片。 | 不符合则不予参评。                                    |
| 2  |      |      | 合法经营 | 近 3 年未发生食品安全事故、消防安全事故、环保等不良信用记录。      | 国家企业信用信息网进行查询公开的信息无超范围经营、近三年内无处罚记录。        | 不符合则不予参评。                                    |
| 3  | 基本项  | 经营能力 | 经营年限 | 有较长的本地经营历史。                           | 营业执照及能证明经营历史的相关佐证材料。                       | 3 年 5 分，每增加一周增加 1 分，封顶 15 分。                 |
| 4  |      |      | 经营资质 | 符合《食品安全法》要求，餐饮服务食品安全量化等级达到 B 级或以上。    | 经营许可证复印件及餐饮服务食品安全等级公示的照片。                  | A 级+4 分，B 级+2 分，否则为 0 分。                     |
| 5  | 基本项  | 特色粤菜 | 菜品研发 | 菜品体现粤菜特色，能在继承和弘扬传统粤菜的基础上推陈出新，具有特色招牌菜。 | 菜点分类统计清单以及粤菜研发等情况说明。                       | 粤菜菜品 5 个 5 分；每增加 1 个加 0.5 分，封顶 10 分。否则为 0 分。 |

| 序号 | 项目性质 | 大项   | 二级项目   | 评分说明                                                                                       | 提交评审的材料                                            | 计分规则                                 |
|----|------|------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 6  |      |      | 出品稳定   | 菜品质量稳定，长期得到顾客的好评。                                                                          | 顾客消费统计：包括“大众点评”或其他网络平台数据的综合评分、营业额、缴税额、菜品销量、回头客统计等。 | 达到评分 80%+2 分，60%至 80%+1 分，低于 60%0 分。 |
| 7  | 基本项  | 质量管理 | 制度建设   | 岗位设置科学规范，管理制度建设健全。                                                                         | 企业组织结构图和岗位设置、制度文件目录及相关佐证照片。                        | 符合+5 分，否则为 0 分。                      |
| 8  |      |      | 阳光餐饮建设 | 使用“互联网+明厨亮灶”设备平台，在食品粗加工、烹调、各类专间（专用操作场所）、洗消间等关键操作过程以及备餐、分餐等重点场所安装视频采集设备（网络高清摄像头），并实现实时网上直播。 | 提交湛江“互联网+明厨亮灶”平台截图，包括信息公示界面和各重点场所在线直播界面的图片截图。      | 符合+5 分，否则为 0 分。                      |
| 9  |      |      | 安全生产   | 制定岗位安全责任制清单、应急预案、企业安全承诺制度，已安装可燃气体报警装置，悬挂安全生产制度、标语等。                                        | 提交安全生产台账、安全生产演习照片、已安装可燃气体报警装置照片、悬挂安全生产制度、标语等。      | 优秀+2 分，良好+1，不符合要求 0 分。               |

| 序号 | 项目性质 | 大项   | 二级项目    | 评分说明                                                                                               | 提交评审的材料                            | 计分规则                                                    |
|----|------|------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 10 |      |      | 文明建设    | 落实广东省餐饮服务业文明餐桌·诚信服务实施指引，建立文明餐饮服务规范，开展制止餐饮浪费、“公筷公勺”、“光盘行动”等宣传，引导消费者按需点餐、合理饮食、文明用餐、科学打包，做到“不剩菜，不剩饭”。 | 提供相关措施证明材料及宣传图片。                   | 优秀+2分，良好+1，不符合要求0分。                                     |
| 11 |      |      | 消费者权益保护 | 菜品和服务明码实价，图片与实物相符，已建立投诉渠道，消费纠纷处理机制完善。                                                              | 菜单、明码标价照片、投诉处理机制或案例。               | 符合+5分，不符合为0分。                                           |
| 12 | 加分项  | 品牌建设 | 品牌商标    | 有独立的品牌名称，有注册商标或拥有商标所有权或使用权。                                                                        | 商标注册证书、注册商标的所有权证明文件或授权使用文件。        | 每1个+2，封顶10分。                                            |
| 13 |      |      | 外部美誉    | 主流媒体或者相关行政部门官网正面报道。                                                                                | 正面宣传报道的报纸或者网页截图和链接。                | 国家级+5分，省级+4分，市级+3分，否则为0分。                               |
| 14 |      |      | 品牌成果    | 与品牌建设有关的相关荣誉。                                                                                      | 老字号、钻石酒家、餐饮名店等称号相关的荣誉证书、牌匾的照片或复印件。 | 社团类：省级+2分；国家级+5分。<br>政府类：市级+2分；省级+5分；国家级+10分。<br>封顶15分。 |

| 序号   | 项目性质 | 大项   | 二级项目 | 评分说明                          | 提交评审的材料                 | 计分规则                |
|------|------|------|------|-------------------------------|-------------------------|---------------------|
| 15   |      | 经营能力 | 人才队伍 | 技术队伍稳定，有一定数量的专业管理人员和中级以上技能人才。 | 从业人员近 1 年的社保和职业技能证书复印件。 | 每多 1 个+2 分，封顶 10 分。 |
| 16   |      |      | 经营规模 | 有一定的规模，并已入库纳统且近 2 年在库。        | 入库纳统证明。                 | 已入库+10 分，否则为 0 分。   |
| 本项满分 |      |      |      |                               |                         | 100 分               |

## 附件 2

### 湛江餐饮名店评选细则 (现场评选)

| 序号   | 评分项目   | 核查关键点                                                                                                                                                                                                              | 权重    | 得分                                       |
|------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------|
| 1    | 经营环境   | 有一定的规模，良好的接待能力。装修具有文化特色，整体布局和服务区域功能划分合理。服务设备安全、舒适和功能齐全，服务标识指引清晰，配置无障碍设施。                                                                                                                                           | 0.2   | 单项每项满分 10 分，专家根据经验逐项打分。总得分为各单项得分的加权平均求和。 |
| 2    | 经营理念   | 询问了解，企业对湛江餐饮名店品牌建设的规划、粤菜传承及创新的经验及体会等。                                                                                                                                                                              | 0.1   |                                          |
| 3    | 食品安全管理 | 符合《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《广东省食品药品监督管理局关于“明厨亮灶”建设规范的指引》《广东省学校食堂互联网+“明厨亮灶”平台建设指南》《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等相关法律法规及地方行业规范作为法规依据现场要求，实施“明厨亮灶”，现场查看餐饮企业信息公示、制度实施、人员管理、环境卫生、原料控制、加工制作过程、设施设备及维护、餐饮具清洗消毒等经营服务过程，各项制度落实规范到位。 | 0.3   |                                          |
| 4    | 菜品质量   | 现场核查菜谱菜单，专家抽测部分菜点，对出品质量和创新性进行评价。                                                                                                                                                                                   | 0.2   |                                          |
| 5    | 服务质量   | 现场查看并询问餐饮服务提供流程，服务程序规范，礼貌用语，服务周到、细致；文明餐饮相关宣传。                                                                                                                                                                      | 0.1   |                                          |
|      |        | 现场查看，服务人员仪容仪表整洁得体，态度热情，技能熟练。                                                                                                                                                                                       | 0.1   |                                          |
| 本项满分 |        |                                                                                                                                                                                                                    | 100 分 |                                          |

### 附件 3

## 湛江名菜、湛江名点评选细则

(书面材料评选)

| 序号 | 项目性质 | 一级项目 | 二级项目 | 评分说明                                          | 提交评审的材料                                    | 计分规则     |
|----|------|------|------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------|----------|
| 1  | 否决项  | 合规要求 | 主体资质 | 具备有效营业执照 3 年以上, 及食品经营资格的餐饮服务单位。               | 营业执照、食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级证明、上年度纳税证明等的复印件或照片。 | 不符合则不予参评 |
| 2  |      |      | 合法经营 | 近 3 年未发生食品安全事故、消防安全事故、环保等不良信用记录。              | 国家企业信用信息公示网进行查询公开的信息无超范围经营、近三年内无处罚记录。      | 不符合则不予参评 |
| 3  | 基本项  | 菜品特色 | 食品质量 | 菜品(点)及制作工艺符合《食品安全法》的要求, 符合食品安全、健康、卫生、环保的发展方向。 | 原材料目录清单、主要原辅材料的进货渠道证明资料及复印件。               | 5 分      |
| 4  |      |      | 成品特征 | 具有粤菜风味, 成品色泽、质地、风味突出, 盛装形态吸引。                 | 反映成品特征、风味、餐饮用具搭配、食用方法的文字说明及成品典型形态示例的照片。    | 5 分      |

| 序号 | 项目性质 | 一级项目  | 二级项目  | 评分说明                                                    | 提交评审的材料                                                     | 计分规则                                                       |
|----|------|-------|-------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 5  |      |       | 制作标准化 | 建立内容至少包括原辅材料选用、烹饪技术特征和加工工艺方法，合格成品的感官指标要求的菜点质量标准或工艺操作规程。 | 菜点质量标准或相关文字说明、制作流程的音视频等。                                    | 10 分                                                       |
| 6  |      |       | 营养价值  | 制作工艺科学合理、保鲜得当，营养配比合理，具备较高的食用价值。                         | 原料配方（比例要求精准到克数）                                             | 5 分                                                        |
| 7  | 基本项  | 传承和创新 | 文化特色  | 具备粤菜系文化内涵、底蕴，有湛江地域特色和传承机制。                              | 可反映菜品菜点文化特色和内涵的材料，如历史源流、文化内涵、本地地域特色的描述文字或第三方出具的证明文件、媒体相关报道。 | 10 分                                                       |
| 8  |      |       | 食材使用  | 使用湛江国家地理标志产品作为食材。                                       | 食材相关佐证材料。                                                   | 10 分                                                       |
| 9  |      |       | 创意创新  | 菜品在原辅料搭配及烹饪技术、装盘有所创新。                                   | 创意创新点的相关佐证材料。                                               | 5 分                                                        |
| 10 | 加分项  | 品牌建设  | 荣誉或奖励 | 菜品获得相关荣誉或肯定赞赏。                                          | 相关的荣誉证书、牌匾、题词的照片或报道等材料。                                     | 社团类：省级+2 分；国家级+5 分。<br>政府类：市级+2 分；省级+5 分；国家级+10 分。封顶 20 分。 |

| 序号   | 项目性质 | 一级项目      | 二级项目 | 评分说明                                      | 提交评审的材料                             | 计分规则                                    |
|------|------|-----------|------|-------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------|
| 11   | 加分项  |           | 品牌宣传 | 注重菜品（点）的品牌宣传，借助名店、名师、名点等方式推广菜品品牌。         | 宣传报道的报纸或者网页截图和链接。                   | 符合+10 分，否则为 0 分。                        |
| 12   |      |           | 知名度  | 关注品牌建设，广为人知，大众知晓率较高，为店内的主要推荐菜品，主流平台综合评分高。 | “大众点评”或其他网络平台数据的综合评分证明材料。           | 评分达到 满 分 值 的 80%或以上+5 分；达到 90%或以上+10 分。 |
| 13   |      | 传承和创<br>新 | 市场价值 | 菜品有宣传推广亮点，对企业的销售具有明显的促进作用。                | 菜品（点）单品的单价、年销售量、销售额和利润收益的说明或其他佐证材料。 | 10 分                                    |
| 本项满分 |      |           |      |                                           |                                     | 100 分                                   |

附件 4

湛江名菜、湛江名点评选专家表决细则

| 序号   | 项目        | 评分说明                                                                              | 权重  | 规则                                                       |
|------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------|
| 1    | 菜肴文化内涵与传承 | 能详细解读其粤菜文化内涵，或在传统基础上创新，是否申报或建设为非遗项目。                                              | 0.2 | 专家对菜品目测和品尝后综合给分。单项每项满分 10 分，专家根据经验逐项打分。总得分为各单项得分的加权平均求和。 |
| 2    | 烹饪工艺规范性   | 烹饪过程是否符合卫生要求，操作工艺是否规范，是否融入新的烹饪方法或设备器具。                                            | 0.2 |                                                          |
| 3    | 成品风味特征与装盘 | 成品风味特征是否与表述一致，是否具有独特的风味特色，器皿及装饰是否与其主题一致。                                          | 0.4 |                                                          |
| 4    | 卫生与营养     | 食材选择、烹饪加工过程、成品装盘等是否符合卫生要求；菜品食材搭配是否与描述营养价值一致，烹饪加工过程中是否有破坏营养价值想象存在，是否对菜品主要营养成分进行检测。 | 0.2 |                                                          |
| 本项满分 |           |                                                                                   |     | 100 分                                                    |

附件 5

湛江餐饮名店、湛江名菜、湛江名点评选细则  
(大众投票)

| 序号   | 参评项目         | 投票规则                                                                                            | 得分规则                                                                                                     |
|------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | 湛江餐饮名店、名菜、名点 | 群众进入官方指定的线上投票通道，对参评项目点赞投票，每一微信号对名店、名菜、名点三个类别可分别对 5 个参评项目各点赞 1 次。在投票时间结束后，统计各参评项目的点赞总数，按排名赋相应分值。 | 排名在同类参评项目总数<br>前 10%: +100 分<br>前 10%至 30%: +80 分<br>前 30%至 50%: +60 分<br>50%至 70%: +40 分<br>70%后: +20 分 |
| 本项满分 |              |                                                                                                 | 100 分                                                                                                    |

附件 6

## 湛江餐饮名店申报表

|                                                                                                                                                   |                                                                              |                            |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--|
| 申报单位名称                                                                                                                                            |                                                                              |                            |  |
| 店名                                                                                                                                                | 例：XX 公司赤坎店                                                                   |                            |  |
| 地址                                                                                                                                                |                                                                              |                            |  |
| 法定代表人<br>或负责人                                                                                                                                     |                                                                              | 社会信用代码<br>、工商注册号或登<br>记证号等 |  |
| 联系人                                                                                                                                               |                                                                              | 联系电话                       |  |
| 开业时间                                                                                                                                              |                                                                              | 营业面积<br>(平方米)              |  |
| 近一年营业额<br>(万元)                                                                                                                                    |                                                                              | 可接待客位(个)                   |  |
| <p>申报单位介绍(包括品牌历史、菜点风味特色、服务质量、服务环境、获奖情况等,可另附文字、图片材料等)。</p> <p style="text-align: center;">法人或负责人签名及盖章:</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p> |                                                                              |                            |  |
| 县(市、区)商<br>务主管部门意见                                                                                                                                | <p style="text-align: right;">盖章</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p> |                            |  |

## 附件 7

### 湛江名菜、湛江名点认定申报表

|                              |                                                             |      |  |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------|------|--|
| 申报单位名称                       |                                                             |      |  |
| 店名                           | 例：XX 渔村                                                     |      |  |
| 地址                           |                                                             |      |  |
| 菜品名称                         |                                                             |      |  |
| 申报类别                         | <input type="checkbox"/> 名菜类； <input type="checkbox"/> 名点类。 |      |  |
| 联系人                          |                                                             | 手机号码 |  |
| 菜品历史源流和特色介绍<br>(可另附文字、图片材料等) | 法人或负责人签名及盖章：<br>年 月 日                                       |      |  |
| 县(市、区)商务主管部门意见               | 盖章<br>年 月 日                                                 |      |  |

注：参评菜品须在相应的名菜类或名点类前面的方框内打“√”。

#### 公开方式：主动公开

抄送：市政府政策研究室。

湛江市商务局

2022 年 10 月 14 日印发

## 附件 6

# 2021 年、2022 年已获认定的湛江餐饮名店、 湛江名菜、湛江名点名单

## 2021 年名单

### 2021 年度湛江餐饮名店名单

| 序号 | 湛江餐饮名店     | 申报单位          | 属地    |
|----|------------|---------------|-------|
| 1  | 湛江市飞奴坊鸽馆   | 湛江市飞奴坊鸽馆      | 湛江经开区 |
| 2  | 湛江君豪酒店     | 湛江市君豪酒店有限公司   | 湛江经开区 |
| 3  | 湛江开发区小大梁餐厅 | 湛江开发区小大梁餐厅    | 湛江经开区 |
| 4  | 湛江枫丹白露酒店   | 湛江市枫丹白露酒店有限公司 | 霞山区   |
| 5  | 廉江罗二酒店     | 廉江市罗二酒店管理有限公司 | 廉江市   |
| 6  | 湛江赤坎区波哥餐饮店 | 湛江市赤坎区波哥餐饮店   | 赤坎区   |
| 7  | 湛江中国城酒店    | 湛江中国城酒店有限公司   | 湛江经开区 |
| 8  | 湛江丽波酒店     | 湛江丽波酒店管理有限公司  | 廉江市   |
| 9  | 湛江金海酒店     | 湛江金海酒店        | 赤坎区   |
| 10 | 雷州三间五房     | 雷州市三间五房饮食有限公司 | 雷州市   |

## 2021 年度湛江名菜名单

| 序号 | 湛江名菜       | 申报单位               | 属地    |
|----|------------|--------------------|-------|
| 1  | 极品原汁沙虫     | 湛江开发区园中园平乐餐饮服务有限公司 | 湛江经开区 |
| 2  | 果香鲍鱼配虾球    | 湛江市霞山区新录丰大酒楼有限公司   | 霞山区   |
| 3  | 海鲜盛宴       | 湛江开发区小大梁餐厅         | 湛江经开区 |
| 4  | 老醋海蜇头      | 湛江市飞奴坊鸽馆           | 湛江经开区 |
| 5  | 蒜蓉烧生蚝      | 湛江市赤坎区波哥餐饮店        | 赤坎区   |
| 6  | 古法家乡盐焗鸡    | 湛江开发区园中园平乐餐饮服务有限公司 | 湛江经开区 |
| 7  | 风味海鲜煲      | 湛江市君豪酒店有限公司        | 湛江经开区 |
| 8  | 凤添丁（鸡吞泥丁汤） | 吴川市海港城大酒楼有限公司      | 吴川市   |
| 9  | 丽波虫草清水鸡    | 湛江丽波酒店管理有限公司       | 廉江市   |
| 10 | 双味脆皮叉烧     | 湛江市金辉煌酒店有限公司       | 霞山区   |

## 2021 年度湛江名点名单

| 序号 | 湛江名点    | 申报单位             | 属地    |
|----|---------|------------------|-------|
| 1  | 泥丁红海米粥  | 湛江市赤坎区波哥餐饮店      | 赤坎区   |
| 2  | 海宾牛角包   | 湛江海滨宾馆有限责任公司     | 湛江经开区 |
| 3  | 乡下猪肉粿   | 湛江市霞山区新录丰大酒楼有限公司 | 霞山区   |
| 4  | 椰香白粿    | 湛江开发区金紫荆酒楼       | 湛江经开区 |
| 5  | 招牌叉烧包   | 湛江啱啖咪餐饮有限公司      | 湛江经开区 |
| 6  | 湛江头条    | 湛江开发区小大梁餐厅       | 湛江经开区 |
| 7  | 泥丁生米粥   | 湛江市霞山区菴塘绿泉食坊     | 霞山区   |
| 8  | 蛤蒬香艾叉烧粽 | 湛江丽波酒店管理有限公司     | 廉江市   |
| 9  | 美味南乳包   | 吴川市海港城大酒楼有限公司    | 吴川市   |
| 10 | 椰皇炖奶    | 湛江金海酒店           | 赤坎区   |

# 2022 年名单

## 2022 年度“湛江餐饮名店”名单

| 序号 | 湛江餐饮名店         | 申报单位             | 属地  |
|----|----------------|------------------|-----|
| 1  | 大海湾渔村          | 湛江市坡头区大海湾渔村      | 坡头区 |
| 2  | 金辉煌酒店          | 湛江市金辉煌酒店有限公司     | 霞山区 |
| 3  | 蠔爺王志德生蚝馆（金沙湾店） | 湛江市赤坎佳富豪餐饮管理有限公司 | 赤坎区 |
| 4  | 大海湾食家          | 湛江市赤坎区大海湾食家      | 赤坎区 |
| 5  | 御唐府啫啖咪餐厅       | 湛江啫啖咪餐饮有限公司      | 经开区 |
| 6  | 御唐府江都酒店        | 廉江市御唐府海珊瑚酒店有限公司  | 廉江市 |
| 7  | 口衣记鸡饭店         | 湛江市赤坎区口衣记酒楼      | 赤坎区 |
| 8  | 湛江银海酒店         | 湛江银海酒店有限公司       | 经开区 |
| 9  | 湛江开发区金紫荆酒楼     | 湛江开发区金紫荆酒楼       | 经开区 |
| 10 | 万聚生态乐园         | 吴川市万聚酒店服务有限公司    | 吴川市 |

## 2022 年度“湛江名菜”名单

| 序号 | 湛江名菜           | 申报单位                 | 属地  |
|----|----------------|----------------------|-----|
| 1  | 阉鸡焖白鳝          | 湛江市坡头区大海湾海鲜酒楼        | 坡头区 |
| 2  | 蠔爺水果蚝          | 湛江市赤坎佳富豪餐饮管理<br>有限公司 | 赤坎区 |
| 3  | 江都清水鸡          | 廉江市御唐府海珊瑚酒店<br>有限公司  | 廉江市 |
| 4  | 金丝沙律蚝          | 湛江市赤坎区大海湾食家          | 赤坎区 |
| 5  | 百香果浸鲍鱼         | 湛江海滨宾馆有限责任公司         | 经开区 |
| 6  | 鹤舞白沙（酥<br>炸沙虫） | 湛江海滨宾馆有限责任公司         | 经开区 |
| 7  | 薄荷烧鸡           | 湛江市霞山区菴塘绿泉食坊         | 霞山区 |
| 8  | 蒜香烧蚝           | 湛江市赤坎区烧蚝帮饮食店         | 赤坎区 |
| 9  | 招牌白切鸡          | 廉江市罗二酒店管理有限公司        | 廉江市 |
| 10 | 蛋巢虾仁           | 湛江市霞山区菴塘绿泉食坊         | 霞山区 |

## 2022 年度“湛江名点”名单

| 序号 | 湛江名点    | 申报单位                  | 属地  |
|----|---------|-----------------------|-----|
| 1  | 传统香肉粽   | 湛江开发区金紫荆酒楼            | 经开区 |
| 2  | 马苏里焗番薯  | 湛江市赤坎区波哥餐饮店           | 赤坎区 |
| 3  | 鸡矢藤（糖水） | 湛江丽波酒店管理有限公司          | 廉江市 |
| 4  | 酥皮麻薯包   | 湛江海滨宾馆有限责任公司          | 经开区 |
| 5  | 大神黄金海鲜粽 | 广东大神食品集团有限公司          | 赤坎区 |
| 6  | 香兰糕     | 湛江丽波酒店管理有限公司          | 廉江市 |
| 7  | 法式牛角包   | 湛江市坡头区大海湾海鲜酒楼         | 坡头区 |
| 8  | 招牌烧饼    | 湛江市赤坎区大海湾食家           | 赤坎区 |
| 9  | 特色煎堆    | 湛江市赤坎区悦景轩餐饮管理<br>有限公司 | 赤坎区 |
| 10 | 招牌菠萝包   | 廉江市罗二酒店管理有限公司         | 廉江市 |

附件 7

## 2024 年湛江餐饮名店“星级”认定申报 材料清单

材料 1

### 湛江餐饮名店“星级”认定

### 申报材料

认定类型： ☐ “二星”名店

申报单位（公章）： \_\_\_\_\_

联系人： \_\_\_\_\_

联系电话： \_\_\_\_\_

申报日期： 2024 年      月      日

材料 2

2024 年湛江餐饮名店“星级”认定申报表

填报企业：（盖章）

|                                                               |  |                    |  |
|---------------------------------------------------------------|--|--------------------|--|
| 申报主体                                                          |  |                    |  |
| 地址                                                            |  |                    |  |
| 法定代表人或负责人                                                     |  | 社会信用代码、工商注册号或登记证号等 |  |
| 联系人                                                           |  | 联系电话               |  |
| 开业时间                                                          |  | 获得湛江餐饮名店时间         |  |
| 近一年营业额（万元）                                                    |  | 从业人员人数             |  |
| 获得湛江餐饮名店以来品牌建设管理的情况（可另附包括品牌形象宣传、安全生产制度落实情况等，对照《管理办法》第四章进行总结。） |  |                    |  |

### 材料 3

## × ×（单位名称）关于 2022 年获得湛江餐饮名店以来品牌建设管理情况的报告

（参考提纲）

2022 年获得湛江餐饮名店以来，本单位按照《湛江市商务局关于湛江餐饮名店、湛江名菜、湛江名点品牌建设管理暂行办法》推进品牌建设管理。现将有关情况报告如下：

### 一、品牌建设管理情况（均需提供佐证材料）

（一）获得湛江餐饮名店对品牌形象宣传的情况。

（二）落实文明餐桌，诚信服务，建立文明餐饮服务规范，开展制止餐饮浪费、“公筷公勺”、“光盘行动”等宣传的情况。

（三）履行安全生产主体责任，建立餐饮经营主体安全生产制度的情况，包括是否明确安全生产责任人、是否包括安全使用燃气或瓶装液化气的内容、是否包括对员工开展安全生产培训的内容、是否包括应急预案、是否列出当地供（送）燃气的单位及联系方式、是否列出负责管辖的基层燃气和消防管理部门及联系方式、是否不定期对从业人员开展瓶装液化石油气安全、消防安全常识和应急处置技能培训、是否有培训记录、且培训记录包含培训时间和参加人员，在 2023、

2024年组织员工开展过培训(含街道和有关部门开展的培训)的情况。

(四)落实《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《广东省食品药品监督管理局关于“明厨亮灶”建设规范的指引》《广东省学校食堂互联网+“明厨亮灶”平台建设指南》《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等相关法律法规及地方行业规范等情况。

(五)企业在环境保护、垃圾分类等落实主体责任的情况。

## **二、存在的主要问题**

对照《管理办法》第四章 监督管理的第6、7、8、9、10条，查找是否存在的问题。

## **三、下一步计划**

对照《管理办法》第四章 监督管理的第6、7、8、9、10条，未来在品牌建设管理过程中如何加强企业主体品牌的建设，避免有损企业主体品牌的形象的情况出现，进一步将企业主体品牌的建设提到新的高度。

××(单位名称)(盖章)

2024年8月××日

## 材料 4

# 完税证明

申报单位提供获得湛江餐饮名店以来税务部门出具或自助打印完税证明的；如存在减免税收等情况，请申报主体提供减免证明文件。

## 材料 5

# 诚信报告

在国家企业信用信息网出具的《企业/单位诚信信息记录》或《企业诚信报告》，或者在广东商务诚信公共服务平台(<http://www.gdintegrity.com>)出具的《企业/单位诚信信息记录》或《企业商务诚信报告》。

## 材料 6

佐证材料 .....按顺序排列提供

## 材料 7

其他材料 .....

---

抄送：市委宣传部、市网信办，市发展和改革委员会、市工业和信息化局、市司法局、市财政局、市人力资源和社会保障局、市文化广电旅游体育局、市市场监督管理局、市统计局。

---

湛江市商务局

2024 年 10 月 10 日印发

---