

ICS ****

A****

团体标准

T/WFCCI XXX—2021

原创菜品质量技术规范

(征求意见稿)

2021-**-**发布

2021-**-**实施

世界中餐业联合会 发布

目 次

前言.....	1
引言.....	2
1 范围.....	3
2 规范性引用文件.....	3
3 术语和定义.....	4
4 认证依据.....	5
5 质量安全.....	6
6 认证管理.....	9
7 应用推广.....	10
参考文献.....	11

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。

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*****提出。

本文件起草单位：*****

本文件主要起草人：*****

本文件负责执笔人：*****

本文件由世界中餐业联合会负责最终解释。

本文件为首次发布。

征求意见稿

引 言

原创菜品是指研发创制人可对其拥有知识产权的菜品。由于菜品创新不属于发明创造，依现行《中华人民共和国知识产权保护法》的规定，几乎无法将作为创新菜的原创菜品申请知识产权专利，菜品原创权无法获得法律保护。通过行业协会组织对原创菜品进行认证注册，以实现行业组织行为的知识产权保护目的，较好地弥补了因无法从法律层面申请专利而不能进行知识产权保护的困境，实现了原创菜品研发创制者的心愿，体现对餐饮从业人员原创劳动成果的尊重，有利于本地原创菜品的品牌保护与发展，有利于本地餐饮史料的搜集、整理、保护和传承。

原创菜品的发展，需要从人文视角对其进行文化挖掘，赋予其内涵，使菜品更加富有艺术性和文化性，从而使其更加具有生命力。原创菜品的文化内涵，可从菜品的创制缘由、食材特色、风味特点、行业发展、社会事件等方面进行挖掘、提炼、总结，形成原创菜品具有“一菜一风味，一菜一特色，一菜一文化，一菜一品牌”的整体格局，乃至“一菜一店面，一菜一产业”的地标菜餐饮格局。原创菜品的研发创制，坚持地标菜概念内涵为导向，注重以本土食材、本土调料、本土技法，创制具有本土味道、本土文化、本土特色的好吃、好看、好卖的“三好菜品”，具备地标菜应有的要素，提升原创菜品的品牌可培育性、文化内涵丰富性和市场竞争力。

为了更好地推进原创菜品通过行业协会组织认证注册方式，实现行业组织行为的知识产权保护，促进原创菜品的质量技术标准化以及知识产权成果转化和市场应用推广，本文件根据《世界中餐业联合会团体标准管理办法》的有关规定编写。

原创菜品质量技术规范

1 范围

本文件规定了原创菜品的定义、原创菜谱的定义、完全原创筵席的定义、原创菜品体系的组成，规定了原创菜品的认证必须具备的依据条件，规定了原创菜品的质量安全、认证管理和市场应用推广。本文件适用于中华人民共和国境内研发创制原创菜品的自然人及具有法人资格的单位团体等。

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/T 19001	质量管理体系要求 (ISO 9001:2000IDT)
GB/T 22000	食品安全管理体系食品链中各类组织的要求 (ISO 22000:2005 IDT)
GB 16740-2014	食品安全国家标准 保健食品
GB 2762-2017	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 29921-2013	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 2761-2011	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2763-2019	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 31650-2019	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 2760-2014	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2715-2016	食品安全国家标准 粮食
GB 31637-2016	食品安全国家标准 食用淀粉
GB 2713-2015	食品安全国家标准 淀粉制品
GB 7096-2014	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 2707-2016	食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
GB 2733-2015	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 10136-2015	食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 2726-2016	食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2730-2015	食品安全国家标准 腌腊肉制品
GB 2749-2015	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 19300-2014	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 2712-2014	食品安全国家标准 豆制品
GB 2711-2014	食品安全国家标准 面筋制品
GB 2714-2015	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 7098-2015	食品安全国家标准 罐头食品
GB 19295-2011	食品安全国家标准 速冻面米制品
GB 29938-2020	食品安全国家标准 食品用香料通则
GB 30616-2020	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31644-2018	食品安全国家标准 复合调味料
GB 10133-2014	食品安全国家标准 水产调味品
GB 2721-2015	食品安全国家标准 食用盐
GB 2717-2018	食品安全国家标准 酱油
GB 2719-2018	食品安全国家标准 食醋
GB 13104-2014	食品安全国家标准 食糖
GB 2720-2015	食品安全国家标准 味精
SB/T 10371-2003	鸡精调味料
SB/T 10415-2007	鸡粉调味料
GB/T 20560-2006	地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 13662-2018	黄酒
NY/T 432-2014	绿色食品 白酒
GB/T 4927-2008	啤酒
YB/T 4770-2019	绿色设计产品评价技术规范 厨房厨具用不锈钢
QB/T 2174-2006	不锈钢厨具

GB 4806.1-2016	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.9-2016	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 4806.4-2016	食品安全国家标准 陶瓷制品
GB/T 13484-2011	接触食物搪瓷制品
GB/T 15067.2-2016	不锈钢餐具
GB/T 36787-2018	纸浆模塑餐具
GB 2716-2018	食品安全国家标准 植物油
GB 10146-2015	食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 15196-2015	食品安全国家标准 食用油脂制品
GB/T 1536-2004	菜籽油
GB/T 1535-2017	大豆油
GB/T 1534-2017	花生油
GB/T 19111-2017	玉米油
GB/T 23347-2009	橄榄油、油橄榄果渣油
GB/T 19112-2003	米糠油
GB/T 15680-2009	棕榈油
GB/T 1537-2019	棉籽油
GB/T 24569-2009	地理标志产品 常山山茶油
NY/T 230-2006	椰子油
GB 16798-1997	食品机械安全卫生
GB/T 24001	环境管理体系要求及运用指南 (ISO 14001: 2004 IDT)
DB32/T 3605-2019	餐饮业安全厨房通用规范
DB31/T 526-2011	餐饮业中餐厨房管理规范
GB 31654-2021	食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB 31651-2021	食品安全国家标准 餐(饮)具集中消毒卫生规范
GB/T 31285-2014	品牌价值评价 餐饮业品牌价值评价 餐饮业

GB/T 11730-1989	农村生活饮用水量卫生标准
GB 5749-2006	生活饮用水卫生标准
GB 19298-2014	食品安全国家标准 包装饮用水

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 原创菜品 Original Dishes

也称原创菜、原创菜肴、原创美食，是指可具有完全自主知识产权，并具有准确详细的创制人物、创制时间、创制地点、创制缘由及创制过程，菜品具有完整和标准的技术配方、生产工艺、制作技艺、菜式规范，社会价值及市场价值等，在餐饮业界从来没有出现过的自创首创新创菜品。

3.2 原创菜品组成体系 Structural System of Original Dishes

原创菜品的种类体系非常丰富，除了常规的原创凉菜、原创热菜以外，还包括原创新点、原创小吃、原创火锅、原创烧烤、原创卤食等。凡是已被本行业公认（通认）的美食种类或饮食样式均属于原创菜品组成体系。

3.3 原创菜谱 Original Menu

由创制人直接或间接参与的，将原创菜品以菜谱文字、图表或音视频数字记录等形式进行规范记载，并妥善保存和传承，即是原创菜谱。若是第一份初始手稿或文字记录原稿，则是原创菜品的原始菜谱。

3.4 完全原创筵席 Absolute Original Banquet

将原创菜品按照一定的数量规格、食材种类、烹饪技法、风味类型、营养搭配、饮食文化等筵席菜品要素进行科学组合成完整的全新的筵席，即是完全原创筵席。若一桌筵席的菜品组成中，既有原创菜品，又有非原创菜品，则只能是原创筵席，而非完全原创筵席。

4 认证依据

4.1 菜品有准完全自主知识产权

原创菜品不是发明创造，仅是菜品创新，依现行《中华人民共和国知识产权保护法》的规定，基本上无法申请发明专利等知识产权保护。因此，原创菜品是具备自主知识产权的全部要素，属于可具有完全自主知识产权，可视为准自主知识产权的菜品。

4.2 菜品有准确详细的创制人物

4.2.1 创制人物的姓名、性别、族别、籍贯、生卒时间、学历、职称等基本个人信息。

4.2.2 创制人物的工作履历、从业经历、个人成就等基本职业信息。

4.3 菜品有准确详细的创制时间

包括具体的年、月、日，或具体日期时间段，日期最低要准确到具体年份。

4.4 菜品有准确详细的创制地点

最小地名无限制，最大地名不能超过行政县域级地名，地名需是真实、在使用的现行规范地名。

4.5 菜品有准确详细的创制缘由

即是菜品基于何种原因、事件、灵感等客观或主观因素研发创制。

4.6 菜品有准确详细的创制过程

包括研发创制的最初设想、实践过程、改进过程、最终效果等。

4.7 菜品有完整标准的技术配方

包括主料、配料、辅料、调料等所使用原材料的科学名称、标准用量等。

4.8 菜品有完整标准的生产工艺

包括原料选择标准，加工工艺标准，烹调工艺标准，出品工艺标准，设备工艺标准，安全卫生标准等。

4.9 菜品有完整标准的制作技艺

包括原料成型技艺、火候与油温控制、烹调技法运用、调味技法、投料顺序、装盘技法、点缀装饰等。

4.10 菜品有完整标准的菜式规范

包括菜品命名、菜品塑型、菜品味型、菜品特点、菜品文化等，应符合国家相关法律法规和现行政策要求，符合大众饮食健康要求，符合菜品艺术审美要求，符合社会公序良俗要求，具有科学性、艺术性、文化性、规范性的名字等。

4.11 菜品具有较好的社会价值

通过菜品的命名、造型、意境、文化等，突出表达具有积极健康思想主题，高尚精神文化内涵，传统人文风俗，本土地域特色等。

4.12 菜品具有较好的经济价值

包括有良好市场发展前景，有良好品牌培育和推广价值，有广泛餐饮应用价值，有良好市场认可度，有广泛消费群体等。

4.13 菜品是餐饮业界新创制出现

包括现有能查询到的各类文献资料均没有该菜品的记载历史,餐饮市场之前从来没有出现过,菜品符合创新菜全部应有要素指标。

5 质量安全

5.1 食材质量要求

5.1.1 食材原料及加工再制食材原料,其质量标准应符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等国家和地方相关规定,应符合 GB/T 19001 和 GB/T 22000 的规定,以及应符合原料相对应的有关国家、行业或地方标准等的规定。

5.1.2 新资源食材,还应要符合《新资源食品管理办法》规定。

5.1.3 药食同源和保健食材类,还应要符合《关于进一步规范保健食品原料管理的通知》对药食同源物品、可用于保健食品的物品和保健食品禁用物品做出具体规定,以及 GB 16740-2014 所规定的要求。

5.1.4 食材中的污染物含量,应符合 GB 2762-2017 的规定。

5.1.5 食材中的致病菌含量,应符合 GB 29921-2013 的规定。

5.1.6 食材中的真菌毒素含量,应符合 GB 2761-2011 的规定。

5.1.7 食材中的农药残留量,应符合 GB 2763-2019 的规定。

5.1.8 食材中的兽药残留量,应符合 GB 31650-2019 的规定。

5.1.9 食材中的添加剂使用,应符合 GB 2760-2014 的规定。

5.1.10 食材中的重金属以及其他有害有害物质含量,应符合现行相关政策、国家标准或行业标准等规定,不得对人体生命健康安全产生反向作用和影响。

5.1.11 常用食材种类质量要求

5.1.11.1 粮食应符合 GB 2715-2016 的规定。

5.1.11.2 食用淀粉应符合 GB 31637-2016 的规定。

5.1.11.3 淀粉制品应符合 GB 2713-2015 的规定。

5.1.11.4 食用菌及其制品应符合 GB 7096-2014 的规定。

5.1.11.5 鲜(冻)畜、禽产品应符合 GB 2707-2016 的规定。

5.1.11.6 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733-2015 的规定。

5.1.11.7 动物性水产制品应符合 GB 10136-2015 的规定。

5.1.11.8 熟肉制品应符合 GB 2726-2016 的规定。

5.1.11.9 腌腊肉制品应符合 GB 2730-2015 的规定。

5.1.11.10 蛋与蛋制品应符合 GB 2749-2015 的规定。

5.1.11.11 坚果与籽类食品应符合 GB 19300-2014 的规定。

5.1.11.12 豆制品应符合 GB 2712-2014 的规定。

5.1.11.13 面筋制品应符合 GB 2711-2014 的规定。

5.1.11.14 酱腌菜应符合 GB 2714-2015 的规定。

5.1.11.15 罐头食品应符合 GB 7098-2015 的规定。

5.1.11.16 速冻面米制品应符合 GB 19295-2011 的规定。

5.2 调料质量要求

5.2.1 所使用调料，含调味品在内，其质量安全标准应符合并遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等国家和地方相关法律法规规定，及调料相对应的有关国家标准、行业标准或地方标准等规定。

5.2.2 调料中的食品添加剂，应符合 GB 2760-2014 的规定，以及《食品添加剂生产监督管理规定》（食药总局 2015 第 17 号令）的规定。

5.2.3 调料中的香料，应符合 GB 29938-2020 的规定。

5.2.4 调料中的食用香精，应符合 GB 30616-2020 的规定。

5.2.5 复合调味料应符合 GB 31644-2018 的规定。

5.2.6 水产调味品应符合 GB 10133-2014 的规定。

5.2.7 常用调料种类质量要求

5.2.7.1 食用盐应符合 GB 2721-2015 的规定。

5.2.7.2 酱油应符合 GB 2717-2018 的规定。

5.2.7.3 食醋应符合 GB 2719-2018 的规定。

5.2.7.4 食糖应符合 GB 13104-2014 的规定。

5.2.7.5 味精应符合 GB 2720-2015 的规定。

5.2.7.6 鸡精应符合不低于 SB/T 10371-2003 的规定，或国家、地方其他相关政策文件

的规定。

5.2.7.7 鸡粉应符合不低于 SB/T 10415-2007 的规定，或国家、地方其他相关政策文件的规定。

5.2.7.8 豆瓣应符合 GB/T 20560-2006 的规定，或行业、地方、企业等相关标准的规定。

5.2.7.9 黄酒（料酒）应符合 GB/T 13662-2018 的规定，或各行业、地方、企业标准的规定。

5.2.7.10 中国白酒应符合不低于 NY/T 432-2014 的规定。

5.2.7.11 啤酒应符合 GB/T 4927-2008 的规定。

5.2.7.12 其他发酵调味品、固态调味料、半固态调味料、复合调味料等，应符合相应的国家、行业、地方、企业、团体等相关标准的规定，或国家、地方其他相关政策文件的规定。

5.3 食用油质量要求

5.3.1 植物油质量应符合 GB 2716-2018 的规定。

5.3.2 食用动物油脂应符合 GB 10146-2015 的规定。

5.3.3 食用油脂制品应符合 GB 15196-2015 的规定。

5.3.4 常用食用油质量要求

5.3.4.1 菜籽油应符合 GB/T 1536-2004 的规定。

5.3.4.7 大豆油应符合 GB/T 1535-2017 的规定。

5.3.4.2 花生油应符合 GB/T 1534-2017 的规定。

5.3.4.5 玉米油应符合 GB/T 19111-2017 的规定。

5.3.4.9 橄榄油、油橄榄果渣油应符合 GB/T 23347-2009 的规定。

5.3.4.3 米糠油应符合 GB/T 19112-2003 的规定。

5.3.4.4 棕榈油应符合 GB/T 15680-2009 的规定。

5.3.4.6 棉籽油应符合 GB/T 1537-2019 的规定。

5.3.4.8 茶油应符合 GB/T 24569-2009 的规定，或是其他行业、地方、企业标准的规定。

5.3.4.9 椰子油应符合不低于 NY/T 230-2006 的规定，或是其他行业、地方、企业标准的规定。

5.4 饮用水质量卫生要求

5.4.1 生活饮用水卫生质量卫生应符合 GB 5749-2006 的规定。

5.4.2 在非饮用自来水的农村地区生活饮用水量卫生应符合 GB/T 11730-1989 的规定。

5.4.3 高档烹饪中使用包装饮用水应符合 GB 19298-2014 的规定。

5.5 安全卫生要求

5.5.1 食品机械安全卫生应符合 GB 16798-1997 的规定。

5.5.2 厨房不锈钢用具应符合不低于 YB/T 4770-2019 或 QB/T 2174-2006 的规定，或是其他行业、地方、企业标准的规定。

5.5.3 原料调料接触材料及制品应符合 GB 4806.1-2016 的规定。

5.5.4 原料调料接触用金属材料及制品应符合 GB 4806.9-2016 的规定。

5.5.5 陶瓷制品餐具应符合 GB 4806.4-2016 的规定。

5.5.6 接触食物搪瓷制品应符合 GB/T 13484-2011 的规定。

5.5.7 不锈钢餐具应符合 GB/T 15067.2-2016 的规定。

5.5.8 纸浆模塑餐具应符合 GB/T 36787-2018 的规定。

5.5.9 密胺塑料餐具、聚乳酸注塑餐具、热塑性塑料餐具、抗菌塑料餐具、食品接触用银质餐具等，应符合相应的行业、地方、企业标准的规定。

5.5.10 烹调厨房环境卫生、安全与管理应符合 GB/T 24001 的规定，或是符合不低于 DB32/T 3605-2019 或 DB31/T 526-2011 的规定，以及其他行业、地方、企业标准的规定。

5.5.11 烹调及餐饮从业人员应符合 GB 31654-2021 的规定。

5.5.12 餐（饮）具卫生应符合 GB 31651-2021 的规定。

5.6 成菜质量要求

5.6.1 色彩

菜品色泽自然、清晰、明亮、和谐，无异常色，无斑点杂质，符合美食应有的色彩，具有赏心悦目的色彩视觉效果，秀色可餐，透过色泽能激发消费者食欲。

5.6.2 香气

菜品香气自然、纯正、浓郁或淡雅、清爽、愉悦，无异常气息，符合美食应有的香气，具有闻香知味，通过香气的嗅觉穿透，激起消费者强烈的食欲渴望。

5.6.3 味道

菜品味道正宗、醇厚、丰富，味感有主次、有层次，基本味感的味觉评定应符合：咸而不减，甘而不浓，酸而不酷，辛而不烈，辣而不燥，苦而不涩，麻而不木，鲜而不垢，香而不艳，臭而不恶，醇而不醜，浓而不酽，清而不寡，淡而不薄，纯而不杂，净而不染。有味出味，无味入味，出味全面，入味彻底。余味突出，回味悠长，具有明显风味特色，有正确的味型归属，符合味型特点表述要求，绝色飘香，至味致美。

5.6.4 形态

菜品刀工技艺精湛，造型生动，形态美观，展现菜品烹制精美，主题表达强烈，具有以形入景、以形喻人、以形寓事、以形指物、以形融情、以形点题的意境深度和思想高度。

5.6.5 质地

菜品质感与食材质地、属性完美融合，刀工适合，烹调适当，质地适宜。基本质感的触觉评定应符合：肥而不膩，瘦而不柴，软而不塌，糯而不黏，熟而不烂，酥而不碎，脆而不坚，焦而不糊，滑而不溜，嫩而不生，柔而不刚，韧而不硬，松而不散，绵而不断，粉而不沙，筋而不劲，弹而不破，爽而不厌。以良好的质感，激发食欲，增进食用，强化质地表现，加速风味呈现。

5.6.6 器皿

菜品器皿即是菜品盛器，体现美食与美器的绝妙搭配。通过器皿的材质、造型、大小、色彩等关键要素，实现美器与美食的自然组合，浑然相融，天然一体，辅助菜品的主题思想表达，丰富菜品的美学艺术和文化内涵。

5.6.7 意境

菜品意境是“菜外之意，菜外之境”，是菜品意象的升华，是菜品本身之外所透视出的空灵之美，境界之美。通过菜品的名字、色彩、造型、构图、器皿、装盘、装饰等综合内容，集中突出表达菜品精神情感象征和寓意喻指，情景交融，虚实相生，既生于意外，又蕴于象内，以借菜品表现心境，寓心境于菜品之中，透过菜品能感受自然、感知世界、感慰生活、感悟人生。

5.6.8 营养

菜品营养均衡，无缺陷，无不足，无过剩，满足安全卫生、营养健康需求。通过菜品食用，为生理和生命需要，摄入热能、蛋白质、脂肪、纤维素、维生素、矿物质等营养素。

5.7 原创筵席质量要求

菜品设计符合筵席主题设计要求，筵席主题表达积极，筵席菜品食材配伍合理，烹饪方法选用恰当，菜品味型组合科学，菜品颜色搭配和谐，筵席安全卫生符合规定，筵席菜品营

养均衡有益。

6 认证管理

6.1 认证分类

6.1.1 原创菜品

包括单个菜品、单个点心、单个小吃、单个火锅等，符合原创菜品组成体系要求的新创菜。认证时可根据需要，明确具体亚类次级明细，包括原创点心、原创小吃、原创蒸菜、原创火锅等。

6.1.2 原创筵席

包括原创菜品与非原创菜品组合的一般原创筵席，由全部原创菜品组合的完全原创筵席。认证时可根据需要，明确具体亚类次级明细，包括原创筵席、完全原创筵席、原创小吃宴、原创火锅宴、原创竹笋宴、原创三国宴等。

6.2 认证组织

认证机构为世界餐饮业联合会，由世界餐饮业联合会教育培训部负责原创菜品认证具体工作。

6.3 认证受理

6.3.1 邀请认证

6.3.1.1 由世界餐饮业联合会及其二级机构、分支机构等直属部门的各类领导、专家、顾问等具有权威性、学术性、专业性等人士邀请有关原创菜品自然人或具有法人资质的单位进行原创菜品认证。

6.3.1.2 由世界餐饮业联合会指定、委托、授权等形式确认的单位、个人等邀请有关原创菜品自然人或具有法人资质的单位进行原创菜品认证，并完善相关必要认证材料。

6.3.2 申请认证

自然人或具有法人资质的单位，根据《原创菜品认证管理办法》等相关文件规定，完善相关必要材料，向世界餐饮业联合会提出对自己所创制的原创菜品进行认证，由世界餐饮业联合会教育培训部成立专门评审机构，负责具体评审工作。

6.4 认证评审

世界餐饮业联合会教育培训部及其专门评审机构负责组织原创菜品认证评审专家，依照本文件及《原创菜品认证管理办法》等相关文件规定，依规对候审菜品及其相关材料进行评审。

6.5 认证公示

对评审出的原创菜品，由评审机构上报世界中餐业联合会教育培训部，并由教育培训部报世界中餐业联合会批注、备案，通过联合会官网等有效途径和形式，向社会进行公示7个工作日。

6.6 认证注册

对公示无异议的原创菜品，由评审机构依规注册登记，出具相应原创菜品证明文件，对原创菜品知识产权进行保护，永久有效。

6.7 认证注销

对已认证注册的原创菜品，如有举证为非持有人所原创，经认证机构确认裁定后，撤销其原创菜品的知识产权保护，注销认证，并视弄虚作假认证者由此造成的社会负面影响情况，作出相应适当的惩戒处罚，并向社会公布处理结果。

6.8 原创筵席认证

原创筵席认证管理按照原创菜品同等一致执行。

7 应用推广

7.1 组织机构

为推进原创菜品知识产权成果转化，推动原创菜品品牌价值市场化发展，实现社会效益和经济效益协同发展。由世界中餐业联合会负责原创菜品的品牌价值评估，菜品知识产权转化和市场应用推广，引导和指导原创菜品知识产权的市场化、专业化、规范化、产业化发展。

7.2 菜品品牌价值评估

参照 GB/T 31285-2014 的规定，对原创菜品进行品牌价值评估，评估内容包括菜品实用性、适应性、艺术性、文化性、推广性，以及标准化、市场化、产业化等。

7.3 菜品知识产权转让

世界中餐业联合会根据餐饮业发展现状及需求，适时择机组织和举行认证原创菜品知识产权转让交易活动，协助原创菜品知识产权拥有人与市场需求主体之间进行知识产权市场化转让。

7.4 原创筵席应用推广

原创筵席应用推广按照原创菜品同等一致执行。

参考文献

- [1] 中华人民共和国标准化法
 - [2] 中华人民共和国产品质量法
 - [3] 中华人民共和国食品安全法
 - [4] 中华人民共和国食品安全法实施条例
 - [5] 中华人民共和国标准化法实施条例
 - [6] 中华人民共和国知识产权保护法
 - [7] 原创菜品研究、保护及市场应用推广研究（《美食学刊》（内部资料）2020-11-30）
 - [8] 原创菜品研发、保护及推广研究（《南宁职业技术学院学报》2021-05-30）
 - [9] 地标菜概念运用及功能探析（《江苏调味副食品》2018-03-28）
-