**《传统美食 庐陵鼎罐饭烹饪技艺规范》 江西省地方标准编制说明**

1．工作简况

* 1. 任务来源

本标准任务来源于江西省市场监督管理局关于下达2019年第六批江西省地方标准制修订计划的通知（函发）(3)

* 1. 标准制定的目的和意义

我省古庐陵文化是江西赣文化重要组成部份，其中原古庐陵（今江西吉安地区）盛产大米，史料中对于唐宋两代关于古庐陵地区为产粮重地在全国首屈一指，在当时还有全国闻名的大米商，庐陵鼎罐饭在我国有近3000年的历史，是江西百姓家文明的传承与象征，是百姓围炉夜话和生命生息传承的开始，现以地方标准形式将历史悠久的庐陵鼎罐饭从术语与定义、原、辅料与配料要求、卫生要求、操作流程、操作规范、服务规范制定地方标准，对于向全国推广江佑商帮的历史脉络形成与研究古庐陵地区移民迁徙、我省饮食与民俗文化的弘扬与发展有着重要意义。

2．标准编制原则和确定标准主要内容

2.1 标准编制原则

本标准的制定科学、合理，并与国家发布的《新标准化法》，就该地方标准烹制技艺规范中的主、辅、配料均符合国家相关标准的规定及餐饮服务食品安全操作规范（2018版）的要求。

2.2制定标准主要内容依据

本标准起草工作组在调查研究国内外行业信息的基础上,严格按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》等国家标准的要求，起草形成了《传统美食 庐陵鼎罐饭烹饪技艺规范》标准。

2.3本标准内容说明：

本标准制定对于《传统美食 庐陵鼎罐饭烹饪技艺规范》中的鼎罐饭范围、规范性引用文件、术语与定义、原料、辅料与配料要求、卫生要求、操作流程、操作规范、服务规范、附录A鼎罐饭原料配方、附录B传承谱系进行了建设。

3．主要试验的分析以及预期的经济效益及社会效益

3.1 主要试验的分析

本标准经标准建设团队的协商一致，对于古庐陵地区（现江西吉安地区）为主的鼎罐饭烹饪的技艺的原、辅料、烹饪技艺流程与规范进行总结与标准量化。

3.2 管理效益及社会效益

当代饮食文化已进入了“体验经济时代”，饮食文化逐渐走向多元化，人们的饮食需求从温饱型向质量型树立地域“饮食素养”以优秀有传承的饮食文化做为我省系统的、全面的饮食文化复兴与传统发扬是我省生态文明立省根本，饮食文化传承和发展对于推动我省饮食历史与发展、饮食风俗与习惯，为其逐渐形成较强的饮食文化鉴赏与创造能力奠定文化修养基础。

4．采用国际标准和国外先进标准的情况

本标准制定过程中没有采用国际标准和国外标准。

5．与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准制定过程中依据《新标准化法》、领域参标依国家餐饮业的相关标准参标，同时在卫生规范上以《餐饮服务食品安全操作规范（2018版）》的要求为准。

6．作为推荐性标准的建议

庐陵鼎罐饭是江西吉安地区庐陵饮食文化单元的重要代表，建议地方标准输出后在吉安地区当地地区政府能大地推动地区饮食的宣传，在吉安名胜古迹能有专门的代表饮食专营店的显现，同时地区做好饮食技法传承与保护。

7．贯彻标准的要求、措施和建议

标准建设落地后，因在全省文化、旅游、影视、跨区域交流中做重要的推动，在江西吉安及我省各重要旅游景区、美食街能允许设立有庐陵鼎罐饭的品牌推动，对于技法传承人做好保护，并做好该项技艺民俗、民艺的连接与推广。