《宜宾全竹宴》团体标准编制说明

一、标准制定的目的和意义

宜宾全竹宴是川南地区最具地方特色的宴席，源于明朝时期长宁县蜀南竹海景区佛教胜地龙吟寺，依托竹笋和竹荪等食材为基础，研制成了极具特色的“全竹席”。由于寺庙不食荤食，经过学艺归来的人不断演变，逐步成为人们所熟知的“全竹宴”。2018年9月10日，“宜宾全竹宴”在郑州举行的烹饪盛会上斩获“中华名筵”称号。

宜宾全竹宴发展至今，主要是靠一代代工艺大师的发掘、研制和传承，令天然的味道走上了餐桌，让山珍极品化作了美食，演绎出了今天独具特色的全竹宴席，但对于全竹宴宴席无相应标准进行规范化管理。因此，为进一步提升宜宾竹林饮食文化的知名度和名优特产的影响力、竞争力，确保产品的绿色健康、规模发展和质量安全，加强宜宾全竹宴安全监测和监控，实现生产过程监管，打造全竹宴产业实现——质量化、标准化、规模化、市场化、效益化，助推全市竹产业发展。

受宜宾市商务局的委托，宜宾市产品质量监督检验所、宜宾市餐饮商会、宜宾市质量协会等单位组成宜宾全竹宴团体标准起草组，并拟定标准编写计划，查阅、收集宜宾全竹宴的相关情况和技术资料，同时深入竹资源丰富的区域调研全竹宴菜品情况。

在编制过程中广泛征求各界意见，经过综合分析整理，完成了宜宾全竹宴团体标准的编制。

二、国家标准、行业标准以及其他省外标准的制定发布情况

宜宾全竹宴作为宜宾地区特色美食，起源于明朝时期，兴盛于清嘉庆年间，传播至川黔云等地。宜宾全竹宴宴席独具地方特色，在餐饮业有一定的声誉，其市场影响力和占有率加速提升，经济效益和社会效益显著。俨然，已成为宜宾的又一城市名片。而现行的全竹宴相关食谱资料，并不能反映全竹宴的质量声誉及宴席标准，因此制定全竹宴相关标准势在必行。扬州的全藕宴团体标准 T/YZPX 002—2018《全藕宴制作技艺》、《三头宴制作技艺》T/YZPX 001—2018 也给我们提供了参考。

三、标准主要内容的确定依据及内容说明

《宜宾全竹宴》团体标准编制人员在充分考虑我市全竹宴产业特色优势和实际情况的基础上，参考相近团体标准和其它地方标准的编制情况，按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》的规定编制了此标准。《宜宾全竹宴》标准在术语定义及原料质量要求上突出地域特色。同时也对原材料保护范围等做了质量要求。

四、标准起草过程

自宜宾全竹宴标准起草小组成立后，标准起草组成员查阅、收集大量宜宾全竹宴相关技术资料，深入调研、收集资料、与烹

任大师进行沟通。在编制的过程中，不断征求各界意见及参照相关技术资料对标准进行完善。经过几个月的不懈努力，起草组完成了标准的送审稿。

五、技术经济论证、预期的经济效果

该标准的制定发布，预期到达国内先进水平，标准的实施对我市全竹宴餐饮产业规范有序和健康发展有着深远的意义。通过不断的规范和完善，能够进一步提升地方经济影响力和产品形象，实现宜宾全竹宴产品效益最大化，加速宜宾全竹宴餐饮业的规范化、标准化、质量化管理，提升宜宾全竹宴餐饮业的市场竞争力。该标准的完成，是宜宾竹产业发展中的重要一环，可以提升宜宾全竹宴的品牌价值，为宜宾全竹宴产业化发展提供标准和保障。全竹宴系列标准的完成不仅仅是对“全竹宴”这一“中华名筵”的标准化，同时也将宜宾全竹宴带入千家万户，助推宜宾竹产业的蓬勃发展，助力“中国竹都”旅游经济的发展。

宜宾全竹宴团体标准起草小组（代章）

2019年11月7日