

潮州市文化广电旅游体育局

潮文函〔2024〕71号

关于答复 2024 年度市政协重点提案（交办 编号：21）的函

民建潮州市委会：

你们提出的关于《综合提升潮州“世界美食之都”影响力，加快我市食品行业高质量发展》的提案收悉。首先感谢你们对潮州美食产业发展的高度关注和出谋献策。提案内容中肯务实，具有针对性、时代性和前瞻性，对推动我市美食产业发展具有重大意义。市委市政府高度重视，将该提案列为重点提案，由市委书记何晓军领衔督办，市文广旅体局主办，市教育局、市工业和信息化局、市人力资源社会保障局、市自然资源局、市住房城乡建设局、市市场监管局、市税务局、各县区政府、韩山师范学院会办。市委书记何晓军高度重视潮州美食产业发展，在2023年申创联合国“世界美食之都”工作中亲自部署、全力推介，在申创成功后，多次召开市委常委会会议、专题工作会进行研究部署，推进潮州“世界美食之都”名片动能转化工作，同时多次深入一线调研，出席第二届中国广东（潮州）特色食品产业大会，对推动食品行业高质量发展提出具体要求。市文

广旅体育局积极做好提案落实工作，迅速建立提案办理工作领导小组机构，制订办理工作方案，及时联系各会办单位，结合我市实际，进一步研究落实潮州菜产业发展措施，推动食品行业高质量发展。经综合各会办单位办理情况，形成以下总体办理情况：

一、主要工作措施

去年以来，潮州市坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，认真贯彻落实党的二十大和二十届二中、三中全会精神，全面贯彻落实习近平文化思想和习近平总书记视察广东视察潮州重要讲话重要指示精神，抓住获评联合国“世界美食之都”契机，着力推进潮州菜产业发展，推动人才培养、文化旅游、行业监管等相关工作联动发展，加快“世界美食之都”名片动能转化，推动潮州菜产业与城市文化特色、经济社会发展的高度融合和协同发展。

（一）加强组织领导，推进“世界美食之都”建设

一是强化组织领导。明确建设方向目标，进一步发挥潮州市“世界美食之都”工作领导小组作用，统筹宣传、文旅、商务、工信、人社、农业等部门，以及院校、行业协会、媒体等专业力量，带动全市上下开展“世界美食之都”建设工作，合力推动各项建设工作落实落地。**二是**推动协同立法和政策引导。全面实施《潮州市潮州菜传承与产业促进条例》，从人才培养、技能传承、产业发展、文旅融合、区域协作等方面推动潮州菜

传承与发展。制定《潮州市“世界美食之都”建设工作方案(2024—2027年)》，提出19项重点工作措施，明确我市“世界美食之都”建设工作目标和具体举措。出台《潮州市支持食品产业高质量发展若干政策措施》《关于促进食品产业高质量发展的实施意见》等文件，通过以法促治、以规促管，切实传承潮菜文化、保护“潮州味道”。**三是**完善潮州菜标准化体系建设。大力实施潮州菜制作标准化项目，至目前累计制定潮州菜团体标准273项，编印《潮州菜标准汇编》6期，涵盖23个基础标准、202个潮州菜品标准和48个潮州小食标准，以标准化赋能带动潮州美食文化和潮州菜烹饪技艺“走出去”。

（二）加强宣传推广，探索文旅融合发展路径

一是探索“美食+文旅”发展路径。抓住潮州旅游持续火爆的有利时机，开展“世界美食之都潮州菜名店”“世界美食之都潮州菜精品小店”评选活动，于今年4月公布潮州菜名店10家、潮州菜精品小店30家。推出“潮州美食地图”，充分吸纳“有数有税”优质餐饮企业，助推潮州美食精品转化为文旅餐饮业的发展动能。推出一系列美食旅游线路，“海滨邹鲁、美食之都”美食旅游线路和“踏景寻味，饶风乡情伴你行”饶平秋季美食线路入选广东省四季美食旅游精品线路。**二是**推出系列美食活动。依托联合国“世界美食之都”这一金字招牌和广济桥、牌坊街、镇海楼等文化地标，举办“国际潮州菜烹饪大赛”“潮州菜美食文化周”“2024潮州古城过大年”“5·19

中国旅游日活动”“中国广东（潮州）食品产业大会”等一系列规格高、影响广的美食文化盛会，为名厨专家、企业组织等搭建潮州菜交流竞技平台。举办江东镇竹笋文化节、文祠镇杨梅节、凤凰镇美食节、卤鹅文化节等特色美食主题活动，促进美食文化与旅游产业的深度融合，吸引众多国内外游客来潮度假旅游、品尝美食。**三是**加强与其他城市的交流。以潮州菜师傅“走出去”的形式，于去年10月在法国举办“潮州文化海外行”、“潮州美食品鉴会”和“法国的潮州人”展览等活动，让潮州菜这个“最好的中华料理”在世界舞台绽放出更加迷人的光彩。同时，积极参加其他美食城市举办的各类活动、展会，先后参加了在新加坡举办的“茶和天下·粤韵雅集”——中国广东非遗文化和旅游交流活动、在顺德举办的“2024年世界美食之都（顺德）城市交流活动”、在法国巴黎举办的“文明交流互鉴理念国际研讨会”之“中华文化·雅集”招待会、在澳门举办的“国际美食之都嘉年华”，以及由淮安举办的“世界美食之都”城市创新发展大会、桂林举办的“世界美食之都论坛”等一系列活动，学习借鉴其他城市创建“世界美食之都”的先进经验，现场分享潮州菜烹饪技艺，展示潮州特色美食，提高潮州知名度和影响力。**四是**发挥高校产学研结合作用。探究文旅融合、以食为媒发展路径，由韩山师范学院组织开展“舌尖上的乡村——世界美食之都赋能乡村振兴”研究项目，吸引游客到潮州乡村开展文化深度游，获第十四届“挑战杯”广东

大学生创业计划竞赛金奖。整合省内科研资源与科技力量，推动华南农业大学食品学院、暨南大学理工学院、仲恺农业工程学院轻工食品学院等高校在潮安设立学院（潮州）产学研联络站，通过开展产学研活动、建立引才育才队伍等方式，合力打造校企智力资源共同体。

（三）加强产业建设，创造平台发展集聚效应

一是加强特色食品工业园区建设。深化平台建设，推动潮安东山湖产业聚集区、饶平潮州港经开区加快形成休闲糖果、水产品及粮油加工特色食品园区。加快推进潮州现代食品产业园（暂名）的规划建设，为食品龙头企业增资扩产、转型升级及引进外来优质项目提供高品质的产业承接载体。结合“百县千镇万村高质量发展工程”，因地制宜在潮安大岭山、饶平小红山、湘桥区铁铺镇等地，布局建设潮州市食品（预制菜）产业园区，推动预制菜产业集约化、产业化、规模化发展。以益海嘉里（金龙鱼）潮州项目为依托，贯通上下游产业链条，打造现代食品产业集群，2023年该项目实现产值约10亿元，预计2024年工业总产值超40亿元，同时在其“链主”效应带动下，潮州港文胜围产业园已落户广东正英食品、广东卓科食品、广东一家人等企业，预计建成投产后年产值可达24.8亿元。二是提供便利营商环境。简化预制菜、特色小食生产企业申办食品生产许可证办事流程，为企业规范化生产和管理提供指导咨询等便利服务，目前我市食品生产许可办理已实现企业零跑腿、

全程网上办理。坚持“以贸促工、贸工结合”，以“美食之都、新质潮食”为主题举办第二届“潮食会”，搭建“家门口”的食品产业展销平台，展位区域总面积3万多平方米，吸引参展企业800多家、经销商近5万家、客流23万多人次，超万款明星产品集中亮相，斩获意向订单约132亿元，有力推动食品产业高质量发展。**三是**科学规划产业布局。科学配置全市土地利用计划，用好用足新增建设用地指标，在选址建设美食一条街、鼓励开辟高档次美食接待基地、赋能文旅游深度融合等美食产业发展方面提供坚实的自然资源要素支撑。结合我市实际，科学规划食品产业园区空间布局，引导食品产业向产业园区等集中区域发展，谋划建设潮州市官塘镇象山村现代食品产业园，加快构建潮州现代特色食品产业体系。

（四）加强人才培养，助力潮州菜产业发展

一是大力培养潮州菜人才。大力开展潮州菜师傅培训工作，五年来累计培育潮州菜从业厨师近4万名。加强校企合作，以潮州市职业技术学校为主阵地，建设学校潮州菜非遗传承实训中心，聘请本土潮州菜大师授课，重点打造省“双精准”示范专业中餐烹饪专业。注重人才培养，不断充实“潮州菜师傅”高技能人才库，目前全市已有粤菜师傅5星厨师4人、4星厨师9人，获国务院特殊津贴专家2人，其中孙文生获全国技术能手。**二是**抓实抓细美食非遗项目传承。积极挖掘潮州菜文化内涵，健全非物质文化遗产代表性项目和代表性传承人名录，

将一系列潮州菜相关的传统食品制作技艺列为市级非遗代表性项目，并推荐申报为更高等级非遗代表性项目，积极鼓励非遗代表性传承人参加各类宣传和评比交流活动，扩大潮州菜的知名度和影响力。目前全市共有与食品相关的市级以上非遗代表性项目 74 项，其中国家级 1 项、省级 6 项；与食品相关的市级以上非遗代表性传承人 59 人，其中国家级 1 人、省级 6 人。

（五）加强监管工作，守护“舌尖上的安全”

一是开展专项整治。制定《潮州传统特色食品牛肉丸专项整治方案》《潮州市生食、生腌动物性水产品食品安全专项整治工作方案》《潮州市旅游市场食品安全专项整治工作方案》等一系列工作方案，以潮州特色食品为重点品种，按照风险等级全面深入推进专项整治工作，形成食品经营主体守法经营的行动自觉。**二是**加大食品生产企业监管力度。重点加大对应节食品、地方特色食品和多批次不合格食品生产企业产品的监督抽检力度，及时发现问题隐患，2024 年上半年市级食品安全监督抽检共完成产品抽检 400 批次，发现不合格产品 9 批次，不合格产品发现率 2.25%。**三是**组织质量提升检查指导。由市食检中心于今年 1 月和 4 月，分别为磷溪镇卤鹅企业和官塘镇牛肉丸企业免费开展质量提升专题培训，同步开展生产产地条件和标签免费检查指导，助推我市食品行业高质量发展。

二、下一步工作措施

我市在推进“世界美食之都”建设、加快食品产业发展方

面取得了一定成效，但仍存在监管机制有待完善、文创路径相对单一、美食专精人才缺乏及相关配套保障政策支撑不足等问题。接下来，市文广旅体局将整合会办单位意见建议，借助重点提案办理契机，坚持问题导向，统筹各方力量，奋力擦亮潮州“世界美食之都”品牌。

（一）发展壮大食品产业，增强发展新动能。加强地区食品产业发展规划引领与政策扶持，瞄准食品产业薄弱环节开展“靶向招商”，打造一批具有行业引领性、产业带动性的骨干企业。抓好食品产业布局，推进西湖工业城及周边区域改造，推动潮安东山湖产业聚集区、饶平潮州港经济开发区加快形成休闲糖果、水产品及粮油加工特色食品园区。以“中国第一食品名镇·庵埠镇”为主体，高标准规划建设“糖果小镇”，加快构建“一心一廊三平台”食品产业发展主平台，推动食品、包装印刷等特色产业集聚发展。

（二）持续开展宣传推广，扩大美食品牌影响力。评选世界美食之都“潮州菜名菜、名小吃、名厨”，加强与其他“世界美食之都”的交流联络，积极“走出去”开展对外宣传活动，扩大潮州“世界美食之都”品牌的知晓度、影响力和美誉度。支持食品企业与动漫影视知名IP合作开发联名产品，鼓励申报更多地理标志产品，提升品牌影响力。谋划建设潮州菜博物馆，集中展示潮州美食文化，提升潮州“世界美食之都”影响力。

（三）深化人才系统培养，夯实美食产业发展基础。加强

潮州菜人才培养，在韩山师范学院、潮州技师学院、潮州市职业技术学校、饶平县技工学校开设潮州菜相关专业，通过举办“青年精英赛”和“乡村名厨赛”等活动，选树一批优秀的潮州菜名厨。开展“潮味乡村·美同行”系列活动，构建以星级名厨为骨干的专家团队，开展以乡村特色食材为主的特色宴席、菜品设计，推进“乡村美食·旅游”发展模式，在传承传统技艺的基础上，挖掘潮色菜品潜力。完善校企合作机制，积极探索潮州菜专业设置工作可能性，大力推广“粤菜师傅”工程，扩大潮州菜教学覆盖面。

（四）筑牢食品安全防线，保障行业健康发展。大力开展“标准化+”行动，持续推进潮州菜标准化创新发展，不断发掘“潮州”味道。加强住宿和餐饮价格的协调和管理，指导餐饮协会发挥好职能作用，为广大消费者提供更优质的餐饮体验。聚焦食品安全领域，常态化开展食品行业监督检查，引导食品行业落实主体责任、诚信守法经营，营造良好食品安全氛围，严厉打击食品安全违法违规行为，全力守护好人民群众舌尖上的安全。

专此答复，诚挚感谢你们对潮州美食产业发展工作的关心支持。

潮州市文化广电旅游体育局

2024年9月11日

(联系人及电话：陈祥玉，2120162)

公开方式：主动公开

抄送：市政协提案委、市府办建议提案科；

市教育局、市工业和信息化局、市人力资源社会保障局、市自然资源局、市住房城乡建设局、市市场监管局、市税务局、各县区政府、韩山师范学院；

提案人李浩民、郑耿忠、郭创永。
