

潮州市文化广电旅游体育局

潮文函〔2025〕51号

关于潮州市十六届人大第五次会议第19号 建议答复的函

梁红卫等代表：

你们提出的关于《关于做大做强餐饮服务业 让“世界美食之都”好评如潮的建议》收悉，经综合市商务局、市市场监管局、市人力资源和社会保障局、市农业农村局意见，现答复如下：

一、主要工作情况

（一）评选美食名菜名店，弘扬潮州美食文化

一是系统梳理潮州菜文化内涵，精心组织开展名店名菜评选活动。通过深入调研和专家评审，评选出10家具有代表性的“世界美食之都”潮州菜名店及30家特色精品小店，同时发布“潮州十大名菜”“潮州十大名小食”“潮州十大茶点”“来潮必吃系列”四大类别共40种美食，充分展现潮州美食文化的独特魅力。二是指导推动潮州菜菜谱和菜品研发，自2022年以来，组织潮州菜烹饪技艺非物质文化遗产传承人、潮州菜行业大师以及相关院校专家等组成研发团队，共研发56款潮州菜大

师预制菜菜品，其中小吃类 5 款，热菜类 10 款，冷链类 41 款。三是创新推动潮州菜进入寻常百姓家，开展“潮味乡村·美食同行”系列活动，推出汇集 72 道风味潮州菜的《潮州菜烹饪与营养》菜谱，并将 72 道菜的烹饪过程拍摄成教学视频，供全网共享，让潮州“粤菜师傅”工程发展成果真正惠及行业与百姓。

（二）加强烹饪人才培养，构建专业人才梯队

一是促进“潮州菜师傅”人才队伍量质双升。结合韩山师范学院、潮州技师学院、潮州市职业技术学校的学历教育，积极发挥省级培训基地、各级培训机构的培训功能，大力开展潮州菜师傅培训工作，有力提升了各层次潮州菜师傅技能水平，为推动潮州菜高质量发展提供了一批数量充足、结构合理、技术高超的技能人才。自 2022 年以来，全市累计开展潮州菜师傅培训并获得证书 5178 人次。二是强化“潮州菜师傅”人才平台建设。牢牢抓好潮州技师学院、饶平县技工学校两个人才平台，指导推动两个学校一体化教学改革，实施以中式热菜、中式面点、冷菜制作与食品雕刻等任务为目标、工学结合的人才培养模式。经过多年的探索，形成了课程设置模块化、理论实操一体化、教学内容任务化的技能人才培养的课程体系，培养的学生能胜任各大、中、小型餐饮企业各个工作岗位的需求。目前，两校每年向市内外输送超过 300 名有技术、懂管理、能吃苦的潮州菜从业人员，受到用人单位的普遍好评。三是加强非物质文化遗产人才培养，共认定潮州菜烹饪技艺非遗代表性传承人

20 人（其中省级 3 人、国家级 1 人）；认定与食品相关非遗项目的市级以上非遗代表性传承人 33 人。四是组织参加潮州菜技能大赛，6 名选手在省“粤菜师傅”技能大赛中获得 5 个项目一等奖和 1 个优胜奖，通过优秀的赛事成绩有效推广了潮州菜。

（三）举办美食展销活动，扩大品牌影响力度

一是 2022 年 11 月举办第 31 届中国厨师节。精心策划博览会、美食节、宴席展、烹饪大赛、品鉴会、文化论坛等系列活动 13 项，吸引国内 21 个省的 500 多家企业、近千名业界代表齐聚潮州。本届厨师节博览会和潮州美食节共设展位 148 个，组织我市 65 家企业 84 个展位参展，占总展位数的 57%，累计接待入场人员 1.4 万多人次。我市方树光、陈俊生等 5 人摘得全国烹饪界最高奖项“金厨奖”，为我市餐饮业提质升级树立标杆。二是 2023 年 9 月举办第二届国际潮州菜烹饪大赛暨潮州菜美食文化周系列活动。涵盖烹饪大赛、美食品鉴会、地标美食城市共建、品质预制菜认定及评优等多元内容。活动吸引国际潮团总会 40 多位嘉宾及海内外饮食行业精英踊跃参与，82 支参赛队伍（含 8 支海外及港澳队伍）、164 名选手同台竞技。活动期间，潮州市荣获中国饭店协会授予的“潮州菜地标美食城市”称号，成为广东省首个获此殊荣的城市。同时，通过举办“粿条节、卤鹅节”等特色美食节活动，有力推进我市餐饮业高质量发展。

（四）推动预制菜产业发展，打造特色产业链条

一是培育一批重点预制菜企业，建成一批原材料生产供应基地。认定8家潮州预制菜重点企业，7家潮州预制菜原材料生产供应基地。二是积极争取上级项目资金扶持，推进我市卤鹅（预制菜）产业发展。湘桥区狮头鹅产业成功申报省级现代农业产业“补改投”项目，将获得首期省级财政补助资金3千万元，预计撬动社会资金7千万元，推动狮头鹅全产业链发展。三是推动建设潮州预制菜产业园。饶平县预制菜产业园已开工建设，截至2025年4月底，产业园已累计已投入建设资金17088.24万元，完成计划总投资额80.92%。四是以评比促发展，鼓励企业争先创优。组织企业参加省“2025金牌年菜”争霸赛，潮州恩潮食品有限公司突围获得第一名。2024年底，市农业农村局举办“世界美食之都”潮州金牌年菜系列评选活动，评选“金牌年菜”33款，智造先锋企业9家，打造特色预制菜品牌。五是开拓潮州预制菜市场，打造最好中华料理品牌。积极对外拓展市场，以产业联盟为依托，积极组织企业参加中国国际农产品交易会、中国国际食品及配料博览会等展会活动，组织潮州预制菜企业到多个省份推广宣传潮州预制菜产业及相关企业品牌，2024年潮农投携牛肉丸等特色产品在省政府大院参加展销活动，扩大潮州预制菜及企业的市场影响力。

（五）构建标准规范体系，强化行业服务指导

一是打造潮州菜标准体系。创新“政府+院校+协会+专家

名厨”的工作机制，全市累计制定潮州菜团体标准 307 项，编印《潮州菜标准汇编》7 期，包括 23 个基础标准、232 个潮州菜品标准和 52 个潮州小食标准。2024 年 3 月，潮州菜标准化建设及应用推广项目获评国家科技部国家中餐科技进步奖三等奖。二是积极对接“湾区标准”。积极响应粤港澳大湾区“湾区一桌菜”标准建设，支持潮州技师学院等单位参与制定潮菜卤鹅、蚝烙等 13 个菜品的“湾区标准”，累计参与制定 26 个菜品“湾区标准”，支持 5 家餐饮单位开展“潮菜湾区标准示范店”建设，助力潮菜“走出去”。三是突出服务指导。指导成立“潮州三宝”行业协会及消费者维权服务站，制定散装“潮州三宝”蜜饯食品销售经营规范、食品质量要求的团体标准 2 项。制定潮州牛肉丸团体标准并推广鼓励全市牛肉丸生产企业使用，组织市各企事业单位成功申请《广东省食品安全地方标准 潮州牛肉丸》制定项目，旨在解决符合工艺实际的牛肉投料比例和可重复实施的牛肉含量检测手段等难题，积极引导全行业规范经营，确保以质取胜和发挥规模效应相结合，扎实提升潮州特色品牌影响力。制定《潮州鱼生制作技术规程》及《潮州生腌水产品制作技术规程》地方标准，进一步规范潮州鱼生及潮州生腌水产品制作行为，保障消费者饮食安全。

（六）强化食品安全监管，保障消费者合法权益

大力探索构建食品安全消费维权链式服务体系，不断破除食品安全消费维权难点痛点，重塑良好市场秩序。2024 年，

市 12315 平台共受理市民及游客诉求 5.2 万余件,为消费者挽回经济损失 191.23 万元。一是持续优化服务,降低行政和市场成本。印发《潮州市市场监督管理局进一步优化营商环境 提升服务效能 助力企业做强做大若干措施》和《潮州市市场监管领域实施执法“观察期”制度工作指引》的通知,一揽子推动企业办事便利和包容审慎监管,大规模为企业“纾困减负”。二是强化食品安全监管,切实保障“舌尖上的安全”。制定《潮州市市场监管局开展“世界美食之都”食品安全三年攻坚行动实施方案》,落实市、县(区)两级联动,在多个环节高频次全覆盖协同开展潮州传统特色食品安全系列专项整治行动;全市共检查牛肉丸生产经营企业 638 户次,责令整改 144 户次,实施当场警告 11 宗,立案查处 2 宗,罚没 6.4 万元;开展“湿粉统一查”行动,检查生产经营企业 36 户次,责令整改 23 户次,立案 1 宗;检查凤凰单枞茶生产经营企业 14 户次,责令整改 9 户次,立案 6 宗;开展鱼生生腌排查整治,共检查 28 户次,责令整改 16 户次,实施当场警告 1 宗。加强全市食品摊贩集中区的食品安全日常监管,全力保障特色食品、旅游餐饮质量安全。重点推进落实网络订餐平台食品经营资质备案制度,及时掌握入驻第三方平台的食品经营主体花名册和平台监测数据,将 26 家重点“网红”食品经营单位、17 家月单 3000 以上的平台外卖餐饮服务单位、3 家大型餐馆纳入“互联网+明厨亮灶”智慧监管平台,打造网络订餐“互联网+明厨亮灶”

专区，实现餐饮加工关键环节实时监管。开展民生实事食品安全监督抽检，2024 年，全市共抽检食品及食用农产品 18501 批次，食品检验量达每千人 7.1 批次，检出不合格食品 540 批次，不合格食品发现率为 2.92%；督促农贸市场完成食用农产品快检 319721 批次，无害化处置不合格产品 1278 批次共 885.53 公斤。全市 3.5 万家产在营食品生产经营主体按要求实现食品安全“两个责任”和风险分级全覆盖，有力确保全市食品安全“零事故”。

（七）打造精品旅游线路，促进文旅深度融合

结合“潮州古城过大年”“文化和自然遗产日”“潮州首届半程马拉松”“非遗购物月”等一系列活动，组织潮州菜展示和非遗展演，打造集“吃、游、娱、购”于一体的沉浸式、互动式体验场景，让游客在品味美食的同时，感受潮州文化的独特魅力。盘点整合全市特色美食资源，串联起官塘牛肉火锅、磷溪卤鹅、意溪红桃粿等乡镇特色美食，规划推出系列美食旅游精品线路 12 条。其中，“寻味美好中国·品游万里山河”入选全国旅游美食及线路，“潮韵千年·非遗匠心”潮州非遗深度体验之旅入选省非遗特色旅游线路，另外还有 2 条美食线路入选广东省四季美食旅游精品线路。发布了美团首个地市级美食旅游地图——“世界美食之都”潮州美食地图，广泛吸纳优质餐饮企业入驻，打造“线上+线下”齐聚力的消费新业态。据美团统计数据，2024 年暑期，潮州市游客

餐饮美食类订单量和消费额同比增速超过 30%，2025 年春节假期，潮州地区异地餐饮团购线上交易额同比增长超 90%，潮州文旅订单量同比增长达到 51%，充分展现了美食与旅游融合的强劲动力。

（八）加强城市联络互鉴，深化交流合作共赢

2024 年 10 月成功举办了世界美食之都（潮州）2024 年城市交流活动，邀请成都、顺德、澳门、扬州、淮安等国内美食之都城市代表齐聚潮州，各地厨师现场展示并制作本地特色菜品，共话美食文化发展，扩大潮州菜影响力。在 2025 年文化和自然遗产日广东主会场（潮州）活动期间，在湘桥区中心幼儿园设置了“世界美食之都美食展示区”，重点展示了潮州特色菜宴，包括婚宴、成人宴（出花园）、年夜宴等具有浓郁地方特色的饮食文化，并邀请同为“世界美食之都”的顺德区美食项目在现场展销。同时，积极参与联合国教科文组织创意城市网络的各类活动，组织参加了在法国巴黎、澳门、淮安、顺德等地举办的美食交流活动，展示了潮州美食的独特魅力，进一步提升了潮州菜的知名度和影响力。参加《美丽中国·美好生活》文旅助农直播等节目，在央视进行美食展示和带货直播超过一小时，有效提高潮州美食知名度、美誉度。

二、下一步工作计划

接下来，将继续深入贯彻落实《潮州市“世界美食之都”建设工作方案（2024-2027 年）》，充分发挥市创建“世界美

食之都”工作领导小组的组织协调作用，持续推进名片动能转化工作，擦亮“世界美食之都”金字招牌。重点抓好以下工作：

（一）进一步弘扬美食文化。坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，深入贯彻落实习近平总书记关于弘扬中华优秀传统文化的重要指示精神，紧紧围绕“文化强市”建设目标，深入挖掘潮州菜的历史文化内涵，打造独具特色的文化IP，立足潮州特色、彰显文化自信，谋划建设潮州菜博物馆，打造集展览、体验、研学于一体的美食文化地标。顺应新媒体发展趋势，创新传播方式，充分利用短视频、直播等新媒体平台，加大“世界美食之都”宣传推介，讲好潮州美食故事，传播潮州美食文化，不断提升潮州美食的知名度和影响力。

（二）进一步培育人才梯队。完善非遗代表性项目名录体系，评审认定新一批与潮州菜相关的非遗代表性项目，努力增加与潮州菜相关的国家级、省级非遗代表性项目或传承人数量。继续以潮州技师学院专业人才培养为基础，探索适应潮州菜烹饪岗位发展变化的专项技能模块化课程体系，组织专业教师通过开展潮州菜烹饪教学的技术交流，加强自身学习、努力提高潮州菜烹饪专业教学水平。通过工学结合、岗位实习，进一步提高学生技能水平，强化学生就业意识，更好适应潮州菜烹饪岗位的需要。同时，以潮州菜各行业协会为载体，建立全市潮州菜师傅技能人才库，为全国各地潮州菜行业输送专业的技能人才，为潮州菜产业的可持续发展注入新动能。

（三）进一步深化文旅融合。以潮州菜为核心，将美食与历史文化、自然景观深度融合，推出一系列主题体验活动，将潮州菜与传统手工艺、民俗文化结合，打造“美食+文化+旅游”的全新体验模式。持续充实潮州美食地图内容，全方位宣传推介潮州旅游美食资源。策划于2025年9月举办“跟着美食去旅行广东文旅消费促进活动”等品牌活动，扩大潮州菜的影响力。

（四）进一步拓宽国际视野。积极参与联合国教科文组织的相关活动，如参与2025年7月在澳门举办的“2025 澳门国际美食之都嘉年华”，组织潮州菜烹饪技艺传承人展示潮州菜烹饪技艺，提升潮州美食的国际影响力。同时，加强与其他“世界美食之都”城市的合作交流，邀请他们参与潮州系列美食活动，分享交流美食非遗传承与创新经验，持续扩大潮州美食的全球知名度。

（五）进一步推进产业发展。培育打造消费新场景，从招商引资、业态培育、政策扶持等方面持续发力，协同各县区深入挖掘整合资源，着力培育打造食品、美食聚集区和夜经济生活圈。鼓励指导优质餐饮企业发展新业态，创建游客打卡新热点，不断提升高端餐饮的吸引力。拓展“美食之都·活力商圈”系列促消费活动，丰富潮州特色“美食+”新业态，形成多维度、全场景的消费服务矩阵，满足消费者多样化需求，“聚热升温”擦亮潮州“世界美食之都”金字招牌。

（六）进一步发挥协会作用。加强市餐饮协会的作用，指

导协会主动作为，发挥桥梁纽带作用，传承、弘扬潮州美食文化，挖掘、研究美食产品，加强学习交流，多组织餐饮企业“走出去”取长补短、互相促进，加快本地美食的推陈出新，进一步提升潮州美食的知名度和美誉度。强化行业自律，推进餐饮文明建设，树立与“世界美食之都”相匹配的饮食风尚。

（七）进一步加强市场监管。继续锚定保障“世界美食之都”食品安全的核心目标，按照市委市政府工作部署，以常态化开展市场监管护航古城區文旅市场高质量发展行动、食品安全隐患排查行动和潮州特色食品标准化工程为抓手，进一步加强食品安全及价格价格监管，提升潮州食品质量内涵，营造营造诚信、安全、舒心的食品安全消费环境，助力擦亮我市“世界美食之都”的城市名片。

（八）进一步推动预制菜产业发展。规划引领产业发展，落实《潮州预制菜产业高质量发展三年规划》，充分利用我市优质农业资源和区位优势，抢抓预制菜产业发展窗口期，全面落实落细潮州预制菜产业高质量发展的各项政策措施，加大技术研发和产品创新，壮大龙头企业，做好“建链、强链、补链”，培育发展预制菜全产业链，为我市乡村振兴提供坚实支撑。找准产业市场重心，深入研究市场消费偏好与趋势，结合潮州特有品牌菜式，抢抓“双十一”“年货节”等促销窗口，针对性推出一批特色主打预制菜菜品，为潮州预制菜全面进军市场预热造势。全力推动潮州预制菜产业“12221”市场体系建设，

扎实做好数字化销售和品牌化服务工作，加快建设“销区”“产区”两个市场，进一步构建完善潮州预制菜产业的基本盘和销售网。

专此答复，诚挚感谢你们对做大做强我市餐饮服务业有关工作的关心支持。

潮州市文化广电旅游体育局

2025年7月9日



公开方式：主动公开

抄送：市人大常委会代表工委、市府办建议提案科、市商务局、市市场监管局、市人力资源和社会保障局、市农业农村局