

(A类)

中山市商务局

中山商务建函〔2024〕20号

中山市商务局关于市十六届人大四次会议 第 2024108 号代表建议答复的函

冯嘉锐代表：

您提出的《关于乘中山“粤菜名城”基础之势，建设“美食之都”的建议》（建议第 2024108 号）收悉，该建议由市商务局牵头联合市人力资源和社会保障局、市农业农村局、市文化广电旅游局、市市场监督管理局、石岐街道、东区街道、翠亨新区等会办单位办理。经综合各单位意见，现答复如下：

首先非常感谢您对中山市餐饮美食行业的关注和支持。您提出的意见非常具有前瞻性和针对性，深刻剖析了当前中山市餐饮美食行业发展趋势与现实困境，从专班规划、人才培养、挖掘文化资源、重点建设、支持培育、预制菜等角度提出了六方面建议措施，市商务局及相关会办单位对代表的意见予以积极采纳并切实融入到部门职能工作中，致力于推动中山市餐饮

美食行业健康快速发展。

一、关于成立专班、制定目标的建议

吸收采纳该建议。

成立专班有利于统筹推进“美食之都”规划和建设。市商务局将联合市人力资源和社会保障局，市农业农村局，市文化广电旅游局，市市场监督管理局等职能部门及各镇街，形成整体工作力量，共同研究成立专班事宜，探索成立中山市“世界美食之都”建设促进中心，研究“世界美食之都”建设顶层设计，制定五年发展规划，提升创意美食宣传推广和对外交流活动，研究联合国教科文组织申报建设工作。

针对宣传推广及对外交流，我市在日常工作中，加强对餐饮行业的支持力度，重点支持龙头餐饮企业做大做强，重点招引具有知名度的餐饮项目落地，联结商圈、美食街、特色村落等餐饮集聚区的优质餐饮资源，提高美食招牌影响力。同时，加强食品安全监管，规范餐饮从业者的经营行为，树立诚信经营意识，营造良好的社会氛围，全面助力中山市建设“世界美食之都”。

市商务局与各部门镇街积极谋划全市潜力美食街区，发布中山美食地图，开展“知味中山”促消费活动等，促进美食经济发展。举办“中山美食文化周”，结合中秋国庆、春节元旦等节假日，与部门镇街联动打造美食文化盛宴，吸引大量市民游客参与，进一步擦亮“中国粤菜名城”称号。2024年开年

来，市商务局开展了多场餐饮促消费活动。在线上，开展“中山乐购·潮冬”促消费活动，发放餐饮、零售满减券。在线下，开展“迎春美食文化周”、粤港澳大湾区（中山）美食嘉年华等活动，以迎春美食文化周为首，与“村BA”嘉年华、非遗巡游快闪等精彩活动联袂8次登上央视大屏。开展2022年及2023年文明诚信餐厅的评选，组织45家餐饮企业参评，成功选出20家企业，纳入2022年文明诚信餐厅。开展2023年度文明诚信餐厅评选，评定了37家2023年文明诚信餐厅。开展十大名菜评选，市商务局会同市人力资源和社会保障局，将“五名工程”与中山市十大名菜评选活动相结合，提高活动影响力，评选出我市2023年十大名菜名小吃。近年来相继出台促进商贸服务业项目和线下商贸流通项目高质量发展的扶持政策，最高可给予新引进商贸服务业企业2700万元支持。多措并举，多维度支持，有助于我市美食餐饮行业发展。

翠亨新区（南朗街道）是中山参与粤港澳大湾区建设的主阵地、中山东承的“桥头堡”，以深中通道为契机，从基础设施建设、项目招商、文旅融合发展等方面发力，致力打造中山餐饮美食的典范。区内已拥有的崖口美食街区、左步竹林城市等餐饮集聚区、崖口云吞、崖口煲仔饭、崖口海鲜、横门水蟹、西江里咸煎饼等知名美食，以上传统美食资源禀赋优渥。翠亨新区今年在市职能部门业务指导下成功举办了中山翠马美食节、首届服务业招商大会，同时汇集了区内优质商业综合体

资源向省连锁协会、市餐饮行业协会、区内 400 多家企业进行推介宣传。中兴智慧城·懿港汇商业综合体于 4 月 28 日正式挂牌和举行签约仪式，将引进懿港汇商业综合体的万豪国际集团福朋喜来登酒店、圣淘沙餐饮、湾区城市候机楼商业综合体等 9 个配套项目。

二、关于“继续大力建设推动‘粤菜师傅工程’，建立扩大职业学院烹饪技能学科，培养烹饪从业人才。为行业发展提供人才支撑”的建议

吸收采纳该建议。

烹饪从业人才是餐饮发展的重要支柱，出品和菜色是餐饮企业吸引客人消费的重要因素。近年，市人力资源和社会保障局开展以下工作：

一是加大粤菜师傅培训载体建设。自 2018 年实施“粤菜师傅”工程以来，我市已建设省级“粤菜师傅”培训基地 4 个，省、市级“粤菜师傅”大师工作室 13 个，培训“粤菜师傅”超 1 万人次。2023 年 12 月，中山市技师学院厨师学院在北校区正式揭牌成立，邀请省内 10 多名顶级粤菜名师担任客座教授，着力培养粤菜科班顶尖烹饪人才。

二是完善粤菜师傅培养体系。依托培训基地及乡村振兴技能人才服务站，我局积极构建市镇村三级粤菜师傅培训体系。举办粤菜师傅竞赛，培养选拔拔尖粤菜师傅。2023 年举办粤港澳大湾区粤菜师傅技能赛事，共计 211 名湾区选手（含 91

名中山选手) 参赛, 共 52 名选手获得技师、54 名选手获得高级工等级, 为“粤菜师傅”人才培养、交流、传承搭建舞台。镇街开展免费“粤菜师傅”培训班, 各镇街结合辖区特色菜举办短期公益性培训班, 培养粤菜师傅后备人才。整合学校、社区资源, 依托全市 34 个乡村振兴技能人才服务站, 送技入村。来自业界、学校的老师傅和教师定期到社区和村送课, 推动“粤菜师傅”技能教学全面铺开, 激励更多的乡村劳动者、青年人才等加入“粤菜师傅”行业, 学一技之长, 提高就业核心竞争力。2023 年全市乡村振兴技能人才服务站共开展培训 58 场, 服务 2108 人次, 石岐鸽烹饪制作技巧等内容成为其中的热门课程。

三是助力粤菜师傅人才队伍提质。通过完善“粤菜师傅”技能评价体系, 发掘优秀粤菜人才, 激励“粤菜师傅”名厨在传承弘扬粤菜文化、推进粤菜创新发展等方面更好发挥示范引领作用。2023 年, 全年共 1064 人次取得中式烹调师、中式面点师技能等级证书。共推动 4 名粤菜师傅获乡村工匠烹饪专业高级工程师职称, 认定 2023 年广东省一星级“粤菜师傅”33 人、二星级“粤菜师傅”17 人、三星级“粤菜师傅”11 人; 向省推荐并获得认定四星级“粤菜名厨”5 人、五星级 3 人, 均实现突破。郑耀荣、林开胜、李晓荣等 3 名“粤菜名厨”入选中山综合领域特聘人才。

部分镇街根据自身情况开展工作。石岐街道分别在元旦、

春节、元宵节举办系列美食文化活动，活动中均邀请了市内“粤菜师傅”现场为市民、游客烹饪美食，展示中山美食文化。翠亨新区始终将人才建设工作摆在重要位置，成立中山国际人才港并出台专门人才支持政策，为区餐饮企业留住人才提供了良好的政策基础。去年国庆期间成功举办了“蟹逅南朗·粤菜师傅”乡村美食嘉年华活动，今年将继续深入推进“粤菜师傅”工程，开展专项培训班及评选活动。

近年来，东区街道以推动餐饮业高质量发展为导向，深入贯彻实施“粤菜师傅”工程，具体如下：

一是坚持创新发展。擦亮“粤菜师傅”金字招牌，推动东区街道33家餐饮业评选为中山市“粤菜师傅”名店，设立2家省级粤菜师傅大师工作室，25名厨师获评省级“粤菜师傅”星级名厨称号，其中五星级名厨2名，四星级名厨1名。挖掘“粤菜师傅+文化旅游”产业深度融合。推动三溪申报“中山‘粤菜师傅’名村”，积极挖掘“中山粤菜美食乡村旅游精品线路”和“特色乡村旅游粤菜美食店”，推动特色民宿、私房菜融合发展，深化“粤菜师傅”工程对乡村振兴、拉动消费、产业发展的作用。

二是坚持协调发展。举办政校企合作座谈会，组织东区街道6家重点餐饮住宿企业前往专业对口的中山市技师学院（北校区）开展座谈会，围绕“订单班”、“冠名班”、产教联盟等内容确定可合作事项。推动辖区内餐饮住宿业开展企业职业技

能等级认定工作，建立长效服务机制，落实“一企一专员”制度，形成“线上+线下”服务机制，有效解决企业备案中遇到的难题。目前中山市谷源餐饮服务有限公司已备案成功，东区街道目前共 176 名员工开展技能等级评价，其中高级工 90 名。大力开展“粤菜师傅”技能培训班，依托省级“粤菜师傅”大师工作室及培训机构开展广式风味菜和广式点心等粤菜烹饪技能培训，传承粤菜文化，近 2 年累计培训 433 人次。

三是坚持共享发展。通过不断培育出更多的乡村工匠，全面推动乡村振兴建设，带动地方特色产业发展，进一步发展壮大人才队伍，实现共享发展。东区街道获评省级“粤菜师傅”五星级名厨的郑耀荣，2022 年更被评为广东省首批乡村工匠烹饪专业类别正高级职称。除此之外，还有 8 名乡村工匠获评烹饪类工程师职称，4 名乡村工匠获评助理工程师职称。这些乡村工匠正成为促进东区街道烹饪产业发展的重要人才力量。

下一步，东区街道将继续加大对餐饮企业的支持力度，加强粤菜师傅技能人才培养，把促进餐饮业发展的政策宣传好、贯彻好、落实好，全力为餐饮业发展营造良好环境，促进餐饮业高质量健康发展。

三、关于深度挖掘中山餐饮历史文化、餐饮名人名师资源的建议

吸收采纳该建议。

市文化广电旅游局高度重视饮食类非遗项目的挖掘，多年

来坚持寻找和走访非遗传承人(老艺人)，发掘和整理有代表性的饮食类非遗项目，同时改变传统只依托镇街申报的局限，与高校、行业协会、社会团体等联动发力，发掘、摸清普查饮食类非物质文化遗产的种类、分布情况及传承人存续状况，动员社会各界积极自觉参与饮食类非物质文化遗产的申报和保护工作。经过发掘、整理和指导，目前，我市共有黄圃腊味传统制作工艺、咀香园杏仁饼传统制作工艺、小榄菊花传统饮食习俗、三乡茶果传统饮食习俗、隆都传统饮食习俗、小榄茶薇花制品加工技艺、黄圃传统民间食品制作技艺、海洲鱼饼制作技艺、石岐乳鸽菜式烹饪技艺、神湾禾虫捕捞及烹饪技艺、龙瑞粥品传统制作技艺、神湾菠萝种植和食品制作技艺、隆都九大簋传统烹饪技艺共 13 个项目成为非遗项目，后续也将继续加强饮食类非遗项目的挖掘申报工作，促进我市餐饮历史文化的保护。

同时，市文化广电旅游局正打造饮食类非遗保护传承的多方合力。建立了非遗保护利用激励机制，鼓励非遗企业、传承人和其他社会力量积极参与非遗保护利用品牌建设。打造了咀香园全国工业旅游示范点，建成荣业腊味文化馆、肯德基（中山起湾金龙）非遗主题餐厅等，促进了非遗与餐饮的融合发展。举办中山非遗线上购物节——中山非遗种草大会等，利用直营店、网络旗舰店、微信公众号商城、直播间等线上线下方式拓展非遗美食产品销售市场，推动非遗活化传播和融入当代

生活。开展广东非遗手信申报工作。指导帮助咀香园粒粒杏仁饼、石岐米酒等饮食类非遗产品成功申报为首批广东非遗手信，大大激发了我市饮食类非遗在当代实践中实现创造性转化、创新性发展。

为充分挖掘中山餐饮文化，弘扬东区餐饮消费品牌，近年来，东区街道重点打造了粤港澳大湾区（中山）美食嘉年华、东区美食地图两大餐饮 IP。2024 年元旦，东区街道承办的首届粤港澳大湾区（中山）美食嘉年华活动圆满落幕。此次活动聚焦打造粤港澳大湾区最具品质的美食嘉年华品牌，甄选 11 个城市最具有代表性的知名酒楼打造特装展位，同时积极推广糖人谢、朝鲜打糕等非遗传统美食，充分展现湾区美食文化，让“中山美食”成为联结粤港澳大湾区的文化纽带和展示岭南文化的亮丽名片。吸引了来自大湾区乃至全国各地的游客近 20 万人次，在抖音、小红书、朋友圈累计曝光量超 300 万人次，吸引了近百名各地网红前来打卡，全方位提高了中山作为美食之都的知名度。接下来，东区街道将继续深耕中山美食文化，持续办好美食盛会。

同时，东区街道积极打造本地美食品牌“东区美食地图”。东区美食地图集合了东区主要的粤菜餐厅，计划打造本地美食集中展示平台。2023 年“东区美食地图 2.0”版本正式上线，进一步优化了操作界面，以“粤菜”为核心内容，打造“东区家宴”、“吃玩东区”、“粤菜名厨”等多个栏目，致

力于扩大大地餐饮商家和粤菜品牌的影响力，其中“东区家宴”及“粤菜名厨”栏目着重推广和介绍了东区知名星级厨师和特色传统菜式，吸引了大量市民游客关注。下阶段，东区街道将根据中山市相关职能部门的统一规划，充分利用“东区美食地图”前期的建设成果，积极融入和配合“中山美食地图”的建设，深度挖掘中山餐饮历史文化等资源，集中展示美食之都的建设成果。

目前市博物馆《风起伶仃洋》基本陈列第五章“近代中山开风气”中就有关于中山饮食类文化的介绍，陈列中复原了中山本地“饮茶”文化，展示了中山特色餐饮美食。兴中广场正在筹建粤菜师傅博物馆，通过挖掘餐饮历史文化和名人名师资源，进行集中展示，进一步促进中山美食文化的传播，扩大粤菜师傅影响力。宣传方面，我市市镇两级充分利用南方+、学习强国、官方微信公众号等新媒体宣传推广中山美食文化及活动，介绍推广餐饮知名品牌和美食，进一步增强美食文化自信、提升美食知名度。下一步我市将参考相关建议，统筹各有关部门探索筹办中山美食博物馆，推广展示中山餐饮历史、文化、名人名师名菜。

四、关于“重点推进建设孙文西路步行街、金钟水库美食街、沙溪隆都美食街区，港口福港路，小榄聚龙谷等形成相对统一又各有特色的‘中山美食之都’视觉氛围和形象，要深入挖掘中山美食的人文历史内涵，讲好‘中山美食故事’”的建议

吸收采纳该建议。

我市镇街“因地制宜”开展特色建设工作，取得成效。石岐街道方面，一是着力推动美食街建设。目前已在孙文西路周边的兴中广场打造夜经济特色美食商业西街，美食街一期改造工程已于2024年春节前完成。目前，正在对二期整体改造方案进行优化调整，预计整体改造将在7月底完成。二是加强举办美食文化活动。今年元旦、春节、元宵期间，孙文西路步行街举办了系列美食文化活动，三场活动累计进场人数超140万人次，成为全市最旺的美食打卡点。三是积极利用线上平台扩大美食文化宣传。通过各类媒体对美食文化活动进行宣传，春节期间，在孙文西路步行街和兴中广场一带举办的“龙腾盛世‘岐’聚香山——中山市2024年迎春美食文化消费活动”6次被央视频道报道，宣传覆盖超2000万人次，充分展示中山形象和中山美食文化。借助省文化和旅游厅联合抖音集团在全省开展的“广东DOU是好风光”乡村文旅助力行动，对中山市新成海港大酒楼、石岐佬中山菜馆、中山金钻酒店、中山市东方海悦酒店等中山美食名店进行探店宣传，通过短视频等传播速度快，覆盖面积广的新媒介宣传中山美食文化。接下来，石岐街道将继续联合市级部门在孙文西路步行街举办系列美食文化活动，进一步展示和宣传中山美食。

东区街道计划在东苑南路和南外环路交汇处，规划建设街区式低层高密度商业建筑，业态类型以餐饮为主，配套少量文

化展示、商业零售功能。目前，项目尚处在前期的投资洽谈阶段。近年，东区街道着力提升美食产业的氛围和形象，招引的高端餐饮品牌天悦集团餐饮综合体项目成功落地，以主题酒楼景观、美食街为特色的库充商业街区项目正在加紧推动落地。接下来，餐饮业的视觉形象和文化内涵都将进一步提升。

翠亨新区今年以来加大招引中高端餐饮落户新区，通过对接市商务局、市餐饮行业协会资源，充分利用翠亨集团科技金融大厦、生命科学园以及马鞍岛商业综合体等招商载体，吸引优质餐饮企业落户新区。翠亨新区将以“百千万工程”为抓手，持续打造和提升崖口、左步等餐饮美食形象、积极打造具新区（南朗）特色的“中山美食之都”视觉氛围和形象。抓住深中通道通车的关键节点，开展奋战城市治理五十天专项行动，提升餐饮业服务品牌形象，畅通旅客餐饮消费投诉渠道，营造诚信消费环境，进一步增强中山美食的魅力。

五、关于“支持培育本地食材种养殖产业，加大技术科研支持和资金支持，扩大中山石岐乳鸽本地养殖、中山脆肉皖养殖、中山三角黑鱼、阜沙脆弱罗飞、小榄菊花荼薇花、重新提纯养殖中山沙栏鸡中山麻鸭等特色品种。助力中山食材中山美食推向全国”的建议

吸收采纳该建议。

近年来，市农业农村局紧紧围绕“种业振兴”主题主线，以中山优质种质资源——脆肉皖、三角黑鱼、阜沙脆肉罗非、

小榄菊花茶薇花、沙栏鸡、石岐鸽和中山麻鸭为重点，着力形成养殖技术规范、抓好畜禽遗传资源保种场建设、加大政策资金扶持力度，推动淡水渔业、畜禽种业、种植业高质量发展。

一是加大科研投入。石岐鸽保种场与广东省家禽所、华南农业大学、佛山科技学院、仲恺农业工程学院等紧密联系，依靠大学科研力量开展研究，培育优质种鸽。沙栏鸡保种场长期聘请华南农业大学的繁殖育种教授专家担任技术顾问，由专业技术人员组成育种小组，具备强大的技术来源和支撑能力。中山麻鸭保种场由华南农业大学动物科学学院技术团队提供指导，开展品种保护与开发利用，完善中山麻鸭饲养标准体系建设，起草了中山市地方标准—中山麻鸭（肉鸭）饲养技术规范、中山麻鸭（种鸭）饲养管理技术规范、中山麻鸭果园生态养殖技术规程等。小榄镇引入5G技术为脆肉鲩产业发展赋能，建成小榄镇智慧渔业云平台，开启“5G技术+特色产业”发展新模式，助力养殖户调整和优化养殖方案，提升养殖生产效率，产业园核心区的数字化、智能化水平进一步提档升级。三角镇农业服务中心联手珠江水产研究所及三角镇水产苗种场培育出“惠农1号”乌斑杂交鳊苗种，已形成集苗种生产、成鱼养殖、流通和加工一条龙的成熟的产业链。阜沙镇引导脆肉罗非养殖重点企业与仲恺农业工程学院建立长期的产学研合作关系，共建“广东中山脆肉罗非鱼科技小院”专注脆肉罗非鱼产业研究，致力打造中山市阜沙镇“土物产”，助力罗非鱼产业

升级。

二是加大资金扶持力度。我市每年设立畜禽品种保护与推广专项资金，市级财政累计投入近 800 万元用于畜禽品种资源保护和优质畜禽新品种推广，投入 200 多万元用于保种场升级改造和设施设备配套。此外，积极争取中央和省级资金支持，2021—2023 年获中央和省级财政支持共计 692 万元用于畜禽保种场和生猪核心育种场建设。

三是大力推介预制菜产品。为大力推广我市预制菜产品，向外推介中山美食，升知名度和开拓市场，今年以来我市组织企业参加了第二届中国国际（佛山）预制菜产业大会、第八届中国国际食品及配料博览会和第二届中国国际预制菜产业博览会。在第二届中国国际（佛山）预制菜产业大会上，我市搭建面积 108 平方米的中山预制菜特装展厅展示我市名优农产品，展品包括肆鲜河豚、本道食品生鱼、水出鲮鱼罐头系列产品、黄圃腊味系列产品、石岐鸽系列产品等。推动“中山味道”飘香预制菜大市场，助力中山食材中山美食推向全国。

石岐街道方面，广东省中山食品进出口有限公司已建立石岐鸽养殖基地，并成为国家家禽核心品种“石岐鸽”的保养场和国内供港澳的重要基地，实现年产乳鸽 160 万只，可育优良种鸽 8 万对以上，产蛋 25 吨，助力石岐乳鸽走向全国、走出国门。石岐街道将继续支持中山食出推动石岐乳鸽养殖产业发展。近年来，翠亨新区坚持大力支持本地食材种养殖产业发

展，粮食年生产面积基本维持 1.29 万亩、水产养殖 2.4 万亩，其中本地食材比较著名的有横门水蟹、南朗荔枝、崖口富硒大米。下来，新区（南朗）将积极推进本地食材种养殖业发展，加快新品种引进。同时，通过认证有机食品、富硒认证、申请商标等方式，打造本地食材品牌。加强种养殖业技术扶持和质量安全管理，规范本地食材种养殖业发展。我市未来将探索研究发挥金融、科技、人才的优势，加强对中山本地种养殖企业的服务支持，助力行业发展壮大。

六、关于发力预制菜产业实现中山特色预制菜销售传播弯道超车的建议

吸收采纳该建议。

预制菜有便捷性、易传播、易运输的特点，通过推进预制菜产业发展可以进一步扩大中山美食的宣传。石岐街道的广东省中山食品进出口有限公司目前已研发了 11 款预制菜产品，包括 5 种口味的正宗石岐鸽预制菜、椰皇鸽子汤、胡椒猪肚鸡汤、黑椒鸡扒、蒜香骨、广式叉烧等，可以满足消费者多样化的口味需求。

东区街道虽暂未有成规模的预制菜生产加工企业，但计划支持有条件的预制菜生产企业开展产销分离，在东区街道设立销售总部。同时，充分引导数字化智能化平台为预制菜生产企业转型升级赋能，支持企业提高工艺水平。另外，通过发放消费券等方式，引导市民增加对中山本地预制菜品牌的消费，共

同扶持行业成长。翠亨新区预制菜行业代表主要有广东至膳云厨科技有限公司，其预制菜品主要以腊味、梅菜扣肉煲仔饭为主、预制早餐面食为辅助的预制菜色。该公司成功冠名 2024 中山翠亨马拉松活动，向 1.5 万名马拉松参赛者提供至膳云厨礼品。翠亨新区将继续支持以至膳餐饮为代表的预制菜宣传推广，积极动员其提高产品标准、参与市区各类美食活动，进一步提升产品知名度。同时通过“三微一端”等平台多渠道开展食品安全宣传，进一步强化预制菜食品的日常安全监管。

食品安全监管是发力预制菜产业的重要保障。市市场监督管理局立足职能，加强餐饮食品安全监管工作，推动餐饮业质量提升，保障中山美食安全优质，主要工作如下：

一是持续强化餐饮食品安全监管。压实餐饮食品安全“两个责任”落实落地，做好对餐饮企业落实食品安全主体责任的指导，通过下发指引、开展培训、实地指导等多种方式，督促餐饮企业配备食品安全总监、落实“日管控、周排查、月调度”制度。结合文明城市、卫生城市相关工作，强化对餐饮经营环境卫生、三防设施的整治，推动餐饮经营环境卫生持续改善提升。推动落实餐饮食品安全风险分级分类监管，根据不同风险等级采取不同频次、不同措施进行监管，累计评定餐饮服务单位 32591 家。

二是持续推进餐饮从业人员培训。抓好在营餐饮服务单位从业人员培训工作，深入学习餐饮从业食品安全知识，促进加

工制作行为的规范。利用“食安快线通用版”APP开展线上培训考核，督促餐饮服务企业落实食品安全知识培训，完成全市3.06万家在营餐饮经营者培训考核全覆盖；组织开展多类型食品安全线下宣传培训活动，采取送课上门等方式，组织培训53场次，并通过建立企业微信群等多种方式，进行常态化风险提示，提升企业风险管控能力。

三是积极拓宽餐饮服务企业服务。首创“食安赢”共治共享新模式，指导中山市食品行业协会牵头，保险公司、银行、网络运营商、网络平台等共同参与，深度融合“食品安全责任险”与“互联网+明厨亮灶”，主动为商户提供更多更全面的服务。如保险方面，在保费不变前提下，融合“食品安全责任险”、“财产保障险”、“公共责任保险”，形成“食品安全综合保险”，扩大保障范围。银行金融方面，提供低至0费率的二维码收银系统、企业经营贷款工具等服务，为产业发展引入“金融活水”。同时，加入网络宽带优惠服务、供销社产品销售平台服务、优质农产品供应链服务，助力企业开源节流。

四是加强特色美食标准建设。打造中山“香山之品”团体标准，通过调研中山市农贸市场食品（农产品）供应、产品质量安全现状，结合中山实际需求，聚焦中山脆肉鲩、石岐乳鸽、神湾禾虫、神湾菠萝、中山脆肉龙眼、小榄食用菊、黄圃粉葛、中山安南龟、横门水蟹、三角生鱼、中山麻鸭、石岐鸡（石岐杂）、塘敢萝卜、白花番薯、苹婆等中山镇街特色农副

产品，围绕海洲鱼饼、三乡濑粉、黄圃头菜、广式烧味等中山特色食品，计划制定标准 500 项，通过标准固化“香山之品”的品质特征，推动本地优质食品（农产品）从农田走向餐桌。预制菜方面，联合制定三角生鱼（黑鱼）片、中山脆肉鲩鱼片、鲮鱼饼、苏丹鱼、红烧乳鸽、龟汤罐头、椰皇鸽子汤、猪肚鸡汤等预制菜团体标准，扎根本土特色，提高中山输出食品（农产品）的美誉度和影响力，提升中山预制菜品牌竞争力。

专此答复，诚挚感谢您对中山市餐饮美食行业的关心支持。

中山市商务局

2024 年 7 月 11 日

（联系人：市商务局内贸市场科 陈启航，电话：89892715）

公开方式：主动公开

抄送：市人大常委会选联工委、市政府办公室、市人力资源和社会保障局，市农业农村局，市文化广电旅游局，市市场监督管理局，石岐街道，东区街道，翠亨新区。

中山市商务局办公室

2024年7月11日印发
