

(A类)

中山市商务局

中山商务建函〔2025〕26号

中山市商务局关于市十六届人大五次会议 第 2025063 号建议答复的函

冯嘉锐代表：

您提出的《关于借鉴经验推进中山市申创“世界美食之都”的建议》（建议第 2025063 号）收悉，该建议由市商务局牵头联合市委外办（市外事局）、市人力资源和社会保障局、市农业农村局、市市场监督管理局、市文化广电旅游局等会办单位办理。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，从专班规划、美食文化、产业生态、宣传推广、文旅融合、差异申报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“成立高规格申报专班，强化统筹协调”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。市商务局将联合市委外办（市外事局）、市人力资源和社会保障局、市农业农村局、市市场监督管理局、市文化广电旅游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，制定发展规划，提升创意美食宣传推广和对外交流活动的水平，研究联合国教科文组织申报建设工作。

我市在日常工作中，加大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”。

我市将借鉴顺德经验，探索在申报过程中成立由政府部门、饮食协会、餐饮企业代表等组成的专项工作组，并争取中国烹饪协会等国家级机构支持。同时，探索设立专项资金、聘请专家顾问团队，有序推进申报工作。

二、关于“深挖美食文化特色，构建申创核心竞争力”的建议

吸收采纳该建议。

市文化广电旅游局结合职能，对中山非遗项目进行了全面系统梳理。目前，中山拥有 84 个非遗名录项目，其中国家级 6 个、省级 20 个、市级 58 个。其中黄圃腊味传统制作工艺列入省级非遗、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、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、神湾禾虫捕捞和烹饪技艺、龙瑞粥品传统制作技艺等一批饮食类非遗项目纳入了市级非遗名录。下一步，市文化广电旅游局将加大力度保护和培育有价值的、条件成熟的非遗项目做好省级、国家级非遗名录申报工作，提升中山饮食文化的厚度。同时，探索联合高校、研究机构编撰《中山美食文化志》，拍摄多语种宣传片，向国际展现中山饮食的工艺传承与创新。

三、关于“完善产业生态链，夯实申创基础”的建议

吸收采纳该建议。

我市通过稳定发展“菜篮子”生产，扶持中山特色食材种养业发展，提升预制菜产业发展水平等举措，培育培优中山农产品食材品牌，为中山味道提供优质安全的食材供应，助力促进中山市做大做强美食产业，助力擦亮“中国粤菜名城”金字招牌。关于食材规模化种养方面，一是保障粮食及重要农产品

供给。严格落实“菜篮子”市长负责制，实施农业生产基础设施建设、主体培育、科技创新、质量安全、金融服务等扶持政策，“菜篮子”主要产品生产面积和产量总体保持稳定在98%以上，蔬菜种植面积保持约23万亩，产量保持约37万吨；水果面积保持约5.3万亩，产量保持约11.66万吨；肉类产量保持约1.2万吨；水产养殖面积保持约30万亩，水产品产量保持约38万吨，孕育出中山脆肉鲩、三角生鱼、暗纹东方鲀、脆肉罗非鱼、石岐鸽、中山沙栏鸡、中山麻鸭、神湾菠萝、神湾禾虫、黄圃腊味等标志性农产品（加工品），为我市做大做强美食产业提供优质食材。二是构建现代农业集群。结合我市资源优势、区位特色、市场需求等，积极建设富有中山元素的特色现代农业产业园，建设省级小榄镇东升脆肉鲩产业园、三角镇生鱼产业园，脆肉鲩、生鱼养殖面积、年产量、年产值分别达1.5万亩、3.65万吨、11.2亿元和1.55万亩、10.85万吨、19亿元，逐步建成集苗种养殖、饲料生产、流通销售、精深加工、冷链物流、餐饮消费等多位一体的全产业链现代农业产业园。三是推进食材标准化品牌化建设。加快发展农产品标准化品牌化，培育发展一批中山特色食材基地和品牌，全市有绿色食品（农产品）7个，省级“菜篮子”基地9个，广东省“粤字号”农业品牌40个，“粤字号”农业品牌目录创新培优实践点7个。大力打造1+5+N（“中山香农”+黄圃腊味、中山脆肉鲩、三角生鱼、石岐鸽、神湾菠萝+N个区域土特产）

“中山香农”区域品牌矩阵，设计发布“中山香农”品牌标识、品牌形象、外观包装等品牌 IP，组织“中山香农”区域品牌申报认定工作，先后两批次选出 84 个产品作为“中山香农”品牌。

关于发展预制菜产业链方面，扶持培育一批农业龙头企业示范带动全市腊味、特色水产、石岐鸽等农产品加工业发展，促进农产品加工成美食食材或产品，提高中山美食覆盖范围和影响力。黄圃镇“广式腊味”产量 20 多万吨，腊味产业综合产值达 36 亿元；中山脆肉鲩、三角生鱼、脆肉罗非鱼、海鲈、巴鱼、鳗鱼等特色水产及加工品畅销国内外市场；地理标志产品石岐鸽作为中山的百年美食，年产乳鸽 150 万羽，年产值超 3000 万元。全市有市级农业龙头企业 102 家，其中超 50% 的企业涉及农产品加工业务，生产各式预制菜：酸菜鱼、免浆鱼片、鱼柳、鱼饼、鱼丸等低温食品，腊肠、腊肉、腊鱼、腊鸭等常温食品，各种口味的石岐乳鸽、鱼罐头、腊味煲仔饭、即食腊味等方便食品，加工产值超 70 亿元。

市人力资源和社会保障局围绕“中国粤菜名城”金字招牌，加强专业课程建设、开展技能培训与竞赛等举措，培育粤菜师傅技能人才，大力推动“粤菜师傅”工程，助力中山实现“世界美食之都”的目标。一是强化“粤菜师傅”技能人才培养。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，累计培训“粤菜师傅”超 1.5 万人次，新增考取中式烹调师、中式面点师职业资格或技能等级证书 7259 人次，其中高级工及以上 3018 人次、技师及高级技师 47 人次、特级技师 1 人、首席技师 1 人。大力鼓励从业人员参加培训，定期征集我市职业（技工）院校、民办职业培训学校粤菜相关培训工种开班计划，充分利用政务官网、中山人社公众号、视频号等平台推送，方便有培训需求的人员便捷选择培训项目及机构，对符合条件的给予技能提升补贴。二是积极搭建“粤菜师傅”竞赛活动平台。为做大做强“中国粤菜名城”品牌，精心策划“粤菜师傅”主题活动，全方位展示中山粤菜魅力。目前，累计举办了“粤菜师傅”主题赛事活动超 20 场，打造“全国粤菜邀请赛”“中山鸽肴大赛”“中山美食文化周”“飨遇深中通道”等一批赛事活动品牌，提升中山粤菜美食在粤港澳大湾区乃至全国的知名度和影响力。其中，2024 年 9 月举办“飨遇深中，千鸽争鸣”深中粤菜师傅技能交流暨中山市第三届“鸽肴”大赛及展示活动，组织粤港澳大湾区百名粤菜师傅技能比拼，现场制作 500 道鸽宴美食，成功冲击“世界上最大规模的鸽宴”吉尼斯世界纪录，进一步扩大中山美食文化的传播力和覆盖面。三是大力推动“粤菜师傅”名店名厨名菜评选。通过严格的技能考核、职业素养评估，对优秀粤菜师傅进行星级评定，树立行业标杆，全面提升粤菜师傅队伍整体素质，为美食产业发展提供坚实的人才支撑。目前，全市共有 153 人获评星

级“粤菜师傅”，其中 15 人获评广东省星级粤菜师傅名厨；开展“五名”系列评选活动。2019—2023 年期间先后三次开展名店名菜等“名”品牌评选，共评选出粤菜名厨 20 名、名店 50 家、名菜 30 道、名点 28 道、名宴 10 席、名优食材 10 种，推选中山粤菜荣誉大师 9 名。**四是**支持技工院校开设粤菜专业课程。支持我市技工院校开设粤菜烹饪专业课程，联合开发课程及实训项目，邀请粤菜大师进校园开讲座，在职业、技工院校成立黄立飞、李晓荣等省、市级粤菜师傅大师工作室，发挥师徒传承作用，将粤菜烹饪技艺、食材特性、营养搭配等专业知识纳入系统教学，融合市场新技术新技艺，为粤菜行业注入新生力量。目前，全市 6 所技工院校均开设烹饪相关专业，相关专业在校生达 1444 人。下一步，市人力资源和社会保障局将持续开展“粤菜师傅”工程工作，结合“百万英才汇南粤”

“百千万工程”，筹备举办“粤菜师傅”赛事活动，推动粤港澳大湾区就业、产业、文化、旅游等深度融合，弘扬中山“粤菜名城”品牌，为申创中山市“世界美食之都”打下坚实基础。

我市将探索制定中山特色菜品标准，推动餐饮企业连锁化、品牌化发展，鼓励企业“走出去”开设海外门店。

四、关于“创新宣传推广，提升国际影响力”的建议

吸收采纳该建议。

市商务局以“中山美食文化周”为核心，今年上半年举办

了多次活动。例如，联合石岐街道开展“金蛇舞香山 岐来贺新春”2025年中山市春节美食文化活动，活动吸引超70万人次的市民游客参与，努力把活动带来的人气“流量”转化为留得住的消费“留量”，更好满足人民群众的消费需求。联合西区街道推出第十五届中山西区醉龙啤酒音乐嘉年华暨中山乐购“五一”促消费活动等美食促消费活动，持续做旺一河两岸消费集聚区，吸引跨区域人员流动量超100万人次，辖区餐饮、住宿业营收同比增长明显。下一步，我市将探索融入国际美食节、厨艺大赛等活动，吸引关注。我市将探索数字化传播方式，借鉴顺德“微短剧+美食”模式，联合文旅集团推出《寻味中山》系列内容，利用短视频、直播等形式触达海外受众。

五、关于“推动文旅融合，构建全域美食体验场景”的建议

吸收采纳该建议。

去年，市商务局发布了中山“十大美食街”，包括崖口海鲜美食街、岐江美食文化街（青溪路、康华路片区）、喜湾128美食街、环城美食街、小榄海港城－樱花里美食街、凤巢湾美食街、港福路宵夜街、沙溪龙瑞美食街、“乡十里”美食街（三乡文化广场片区）、坦神北路美食街。为更好地扩大知名度，推动有关镇街做好整体标识、停车指引、导航信息更新等工作，并通过线上媒体平台引流宣传，累计浏览量超1000万次。下一步，将继续探索美食集聚区评选工作。

市文化广电旅游局将积极推动美食+旅游融合发展，开发

美食旅游主题线路，按四季时令每年推出 4 条美食线路，参与广东省四季美食精品线路宣传推广活动；利用文旅中山微信公众号、抖音号、视频号以及智游中山小程序推出美食推荐专题，定期向市民游客推介中山美食热点、网红餐厅和乡村美食旅游线路等。依托文化和旅游特色村、A 级旅游景区、旅游度假区等载体开展美食主题活动，如在曹边村举办广东省乡村旅游消费季、在孙中山故里旅游区（中山影视城）引进多元饮食业态、在孙文西路文化旅游步行街举办美食节等，多元化打造美食体验新场景。

市市场监督管理局持续关注餐饮食品安全监督管理，持续聚焦餐饮重点环节、突出问题，及时跟进餐饮企业经营诉求，指导餐饮企业持续提升食品质量水平，助力中山申创“世界美食之都”。一是积极加强餐饮食品安全监管。持续压实餐饮食品安全主体责任，强化对餐饮食品安全监督和指导。落实餐饮食品安全风险分级分类监管，已完成 27005 家风险分级分类评定，其中 A 级 25300 家、B 级 622 家、C 级 4 家、D 级 1079 家，推动全市餐饮“明厨亮灶”覆盖率超 95%。强化餐饮食品安全风险排查，2024 年以来累计开展餐饮环节监督抽检 8215 批次，全面覆盖大中小各型餐饮经营者，督促整改问题 212 宗，护航中山饮食做大做强。加强对美团外卖、饿了么等平台行政指导，督促平台规范食品安全管理工作。完成对属地 4 家外卖平台监督检查，指导 3 家平台开展整改，对 2 家平台

进行立案查处。积极做好网络订餐食品安全治理工作，强化线上监测，加大线下查处力度，以人工搜索方式开展网络订餐平台线上监测，排查网络订餐入网经营者证照信息、菜品、评价等信息，2024 年至今共开展网络监测 16590 家，处置违规线索 2115 宗，推动平台下线商户 480 家，营造放心消费环境。二是持续帮扶企业高质量发展。推动全市食品生产经营企业高质量发展。深入开展新食品许可细则宣传，在严格准入标准同时，优化企业设施布局、日常管理，为企业持续经营提供助力。为提升深中通道通车后餐饮消费质量，发布指导意见，就食品安全、餐饮消费价格、餐饮服务提出 11 条建议，明确提出食品安全“五个确保”、明码标价、规范茶位费等费用收取，共同推进餐饮业高质量发展，受到群众关注和好评。加强与餐饮行业协会座谈沟通，压实企业主体责任，筑牢食品安全“日管控、周排查、月调度”机制，制定美食节活动“五必须”“五不得”管理要求，联合美团平台，依托平台数据支持，完成重点单位、商圈检查 107 家次，深中通道通车以来，全市未发生食品安全事故。同时，持续打造放心消费承诺单位，已累计发动超 4000 家餐饮单位申报放心消费承诺，涵盖石岐佬、海港城等一批知名企业，做到品质、诚信、权益保障三项保证，并发布放心消费地图，让市民和游客享受放心消费环境。三是积极推动餐饮产业高质量发展。聚焦美食集聚区、连锁餐饮、预制菜等产业重点，持续加强监督指导，助力产业高质量发展。

一是开展餐饮食街提质升级工作，围绕广东省美食名街工作要求，重点培育中山市崖口美食街、中山市港福路宵夜街、天虹数科商业股份有限公司中山悦来天虹购物中心 3 条美食街区，对标广东省美食名街（区）培育标准完成初评工作。二是在开展跨市经营主体许可互认基础上，探索建立餐饮监管领域风险分级分类监管互认机制，推动两地餐饮企业跨区域经营风险分级分类信息共享，推动两地企业交流合作。三是指导全市 12 家餐饮连锁企业压实连锁门店管理工作，督促企业设置专门食品安全管理工作团队，对旗下门店落实好巡查巡检，提升我市餐饮连锁企业日常管理水平。

六、关于“差异化申报策略”的建议

吸收采纳该建议。

申创“世界美食之都”是中山实现城市品牌跃升、促进高质量发展的重要契机。以专班机制凝聚合力，以文化赋能凸显特色，以产业升级夯实根基，申报工作有利于推动中山美食从“地方名片”迈向“世界舞台”。我市将探索“美食外交”概念，借助海外华侨资源，在旧金山、悉尼等城市开展“乡味慰侨”品鉴会，争取侨团联署支持，体现我市“侨乡菜”特色。探索编制《中山绿色餐饮指数白皮书》，突出低碳厨房改造、食物银行等实践，对接联合国 2030 可持续发展目标。

专此答复，诚挚感谢您对中山市餐饮美食行业的关心支持。

(此页无正文)

中山市商务局

2025年9月19日

(联系人及电话：陈启航；89892715)

公开方式：主动公开

抄送：市人大常委会代表工委、市政府办公室、市委外办（市外事局）、市人力资源和社会保障局、市农业农村局、市市场监督管理局、市文化广电旅游局。

中山市商务局办公室

2025年9月22日印发
