

关于推进我市美食产业高质量发展的咨询报告

台州市人民政府决策咨询委员会

市委市政府要求,"十四五"期间 产业升级要向"两业并举"迈进。美食 产业的高质量发展,对餐饮业、文旅 业、种养业和渔业的高质量发展具有 重要的带动促进作用,是"两业并举' 中推进服务业和农业转型升级的重 要切入点,是有效解决群众"吃好"问 题、提升市民幸福感获得感安全感、 促进共同富裕的重要途径,也是提升 城市美誉度的重要载体。根据市领导 的要求,我委成立了"推进台州美食产 业高质量发展"课题组,先后深入黄 岩、临海、天台等县(市、区)实地考察 美食产业发展情况,多次召开相关部 门参加的课题调研会和专家研讨会, 并赴打响"缙云烧饼"品牌的丽水市缙 云县、"世界美食之都"江苏省扬州市 等先进地区学习考察。大家认为,我市 具备打造美食产业高地的先天条件, 应赋予美食产业更高的战略定位,"十 四五"期间要努力将美食产业培育成 "两业并举"的主导产业之一,以美食 产业的高质量发展助推经济社会的 高质量发展,发挥其在推进高质量发 展建设共同富裕先行市、争创社会主 义现代化先行市中的应有作用。

一、推动美食产业高质量发展的重要意义

(一)发展美食产业是构建"双循 环"节点城市的重要内容。当前,我市 正在大力推进"双循环"节点城市建 设,提出到2025年全市社会消费品零 售总额突破3100亿元、年均增长6%以 上的目标。长期以来,我市社会消费品 市场增长主要依赖于汽车、石油等大 宗商品,但以汽车为代表的传统消费 商品市场日趋饱和,对消费的拉动效 应已明显减弱。与之对应的是,在消费 升级和消费群体年轻化的背景下,美 食产业表现出更强劲的发展动力。 2019年,全市餐饮业营业额同比增长 14.7%,高于同期社会消费品零售总额 增速6.4个百分点。2021年第一季度, 全市餐饮业同比增速高达85.2%,高于 社会消费品零售额增速63.3个百分 点,已迅速恢复到疫前水平。在"十四 五"期间,预计餐饮行业在消费品市场 的占比将进一步提高,对消费市场的 拉动作用会愈加明显。以缙云县小吃 产业发展为例,近8年时间,以"缙云烧 饼"为龙头的缙云小吃产业营业收入 从4亿元攀升至24亿元,年均增长约 40%,在全国各地建立"缙云烧饼"示 范店521家、摊点7000多个,产品远销 美国、意大利、加拿大、澳大利亚等15 个国家。谋划好美食产业的发展,对于 扩大消费、优化我市消费品市场结构, 壮大我市服务业、扩大服务业贸易顺 差,推动经济高质量发展、构建"双循

环"节点城市具有重要意义。 (二)发展美食产业是提升城市知 名度美誉度辨识度的有效手段。扬州 市通过公开征集扬州"世界美食之都" LOGO图形、主题曲,举办"我为扬州 '世界美食之都'代言"抖音挑战赛等 活动,积极向人民网、新华网、中新网 等重量级网络媒体推送美食资讯,持 续保持了扬州美食的新闻热度,不断 扩大了扬州在国内外的知名度,2019 年成功地被联合国教科文组织评定为 "世界美食之都"(全球共36个城市,其 中我国有4个),极大地提高了扬州的 城市辨识度。央视《舌尖上的中国》播 出,引起了社会各界的广泛赞誉和热 烈反响,扬州、西安、广州、昆明、厦门 以及我市三门县等美食城市迅速蹿 红,驰名海内外,美食也成为这些城市 的一张金名片。同时,随着抖音等短视 频的兴起和传播,特色美食成为造就 网红城市的一大主力,成就了成都、重 庆、长沙等更多的网红城市。

(三)发展美食产业是推动旅游 业高质量发展的必然要求。美食和旅 游之间有着密不可分的联系,美食是 旅游最基础、最重要的吸引物之一 调查显示,有62.3%的自由行游客愿 意将美食作为旅行的重要组成部分, 更有14.5%的游客甚至会"为了吃而 开启一趟旅行",像北京烤鸭、兰州拉 面、西安羊肉泡馍等已成为吸引游客 旅游美好体验的"城市味道"。随着旅 游业的迅速发展,以享受和体验美食 文化为主要动机的美食旅游,已逐渐 发展成为一种新颖的旅游形式,受到 大众的追捧和热爱。扬州市积极推进 美食与文旅结合,推出旅游餐饮"大 礼包",市民和游客持景点门票、年卡 消费凭证兑换惠民卡后可在餐饮企 业抵扣消费,并与苏宁、银联等企业 联合举办"舌尖上的扬州"美食文化 体验活动,让美食产业的发展成为促 进旅游业发展的重要引擎。大力发展 美食产业是主客共享美好生活的重 要环节,广泛宣传美食文化可以不断 提升旅游吸引力,激发大众的旅游热 情。目前,许多地方大力发展以美食 文化为基础,集美食、购物、休闲娱乐 于一体的场所,如美食一条街、美食 综合体等,正成为网红打卡地和旅游 目的地,吸引和聚集了大量的游客。

(四)发展美食产业是助推"种养加"产业转型升级的有效途径。美食的

基础是安全、优质的食材,食材的主要 来源是种植业和养殖业,美食产业对 种养业、渔业、农产品加工业、手工业 等相关产业发展具有明显的带动作用。 缙云县打响了"缙云烧饼"品牌,成功带 动当地梅干菜种植业和加工业的快速 发展。2020年,缙云县梅干菜种植面积 已达上万亩,年产量300万公斤。温岭 籍企业家童启华创办的甘其食餐饮公 司,每年卖包子就卖出3亿元产值,其 中,甜包子所用的豆沙原料就包销了温 岭整个产区的黑豇豆。我市兼得山海 之利,"两水一加"曾经创造了一段辉 煌的历史,在新的发展时期,通过美食 推动"种养加"产业转型升级和现代农 业发展是一条切实可行的途径。

(五)发展美食产业是促进就业 助推共同富裕先行市建设的有效抓 手。推进充分就业尤其是保证低收入 人群的就业,是推进高质量发展建设 共同富裕示范区的一项基础性工作。 缙云县把"缙云烧饼"作为一项富民 增收的大产业来谋划,解决了2.1万 名烧饼师傅的就业。美食产业就业门 槛较低,属于劳动密集型行业,能提 供大量就业岗位,可有效解决欠发达 地区和低学历低收入人口的就业难 题。发展美食产业可以提速乡村振 兴,促进城乡要素的流动和融合,直 接推动农家乐和民宿业的发展,从而 把美食打造成为共同富裕道路上一 张独具特色的金名片,助推我市高质 量发展建设共同富裕先行市。

二、我市推动美食产业 高质量发展的有利条件和 突出短板

(一)有利条件。美食产业的高质量 发展既需要丰厚的食材基础、深厚的文 化基础、雄厚的人才基础,也需要积极 推进美食产业发展的完善的工作机制, 在这些方面,我市都有着有利条件。 一是我市自然资源禀赋优异,食

材丰富且品质优良,发展美食产业具 有丰厚的食材基础。台州大陆海岸线 长726公里,占浙江省大陆海岸线总长 的28%,浅海面积达4054.1平方公里。 台州的大陈、猫头、披山3大渔场,盛产 大黄鱼、小黄鱼、带鱼、鲳鱼等数十种 经济鱼类,还拥有280平方公里可供养 殖的浅海滩涂,大量养殖水产品,台州 缢蛏、三门青蟹、大陈黄鱼、临海南美 白对虾、玉环钓带、松门白鲞等已成 为享誉省内外的品牌。我市境内平 原、河流、湖泊遍布,田园果蔬数不胜 数,驰名瓜果争奇斗艳,西蓝花、西瓜 面积和产量均居全省首位,沿海西蓝 花产业带是全国最大的西蓝花生产 出口基地,黄岩是全国最大的设施茭 白生产基地;水果面积、产量、产值居 全省第一,杨梅、柑橘、枇杷、文旦产 值均居全省首位。畜牧业特色鲜明, 拥有温岭高峰牛、天台小狗牛、仙居 三黄鸡、温岭草鸡等地方特色品种。 全市拥有"中国特产之乡"称号18个, 全国"一村一品"示范村(镇)14个、国 家级特色农产品优势区1个和省级农 产品特色优势区7个。2019年,我市整 合全域农产品生态资源、特色资源和 品牌资源,推出台州市农产品区域公 共品牌"台九鲜",进一步提升了台州 优质农产品的辨识度和竞争力,目前 已有115家授权使用单位。全市现有 农产品注册商标8000多件,其中中国 驰名商标7件、国家地理标志证明商 标30件、农产品地理标志13个;台州 的名优农产品在省农博会上获得金 牌的数量,连续多年居全省第一 是我市独特的饮食文化和鲜

明的区域饮食特色,为发展美食产业 奠定了深厚的文化基础。我市美食文 化源远流长,历史悠久,大致形成了 "海鲜菜""沿海平原风味菜"和"山区 风味菜"三类菜肴。随着社会经济的 快速发展,随着我市各区域的原料食 物快速流转、烹饪技术交流融合,区 域间菜肴的口味特点和差异呈缩小 趋势,并逐步形成以"鲜爽"为特色、 具有台州地方特质、契合当今饮食潮 流的一批新菜品。台州菜既不同于 鲁、川、粤、淮扬四大菜系,也有别于 杭帮菜等周边的地方菜,拥有沙蒜豆 面、虾酱蒸盘菜、蛋清羊尾等一批为 台州特有的菜品。此外,我市还有食 饼筒、麦虾、夹糕等品种繁多、风味独 特的风味小吃以及仙居八大碗等经 济实惠、天然绿色的乡土菜肴,拥有 古茗奶茶等颇受年青消费群体追捧 的地方饮食品牌。台州被省、市认定 的饮食类非遗项目34个,其中白水洋 豆腐制作技艺、台州府城传统小吃制 作技艺、松门白鲞传统加工技艺、仙 居豆腐制作技艺人选省级非遗项目。 对饮食文化的挖掘与研究,也成为近 年来突出的文化现象。2016年,作家 王寒出版了《无鲜勿落饭》,将台州美 食鲜活、鲜美、鲜甜的特点体现得淋 漓尽致,评为年度"中国好书";今年, 她又出版了《江南小吃记》,介绍了台 州64种特色小吃。2016年,作者庞珍 出版了《台州味道》随笔集,描绘了台 州饮食的丰饶之美。我市商务、文旅 等部门主持修编了《食美台州》《百县

千碗•鲜在台州》等一批书籍,系统介 绍了台州特色美食。这些文化工程的 开展、精品书籍的出版,为台州的美 食文化研究奠定了基础。同时,我市 还积极探索菜品的创新研究,从2019 年5月份开始,积极响应"诗画浙江· 百县千碗"省级品牌工程,市文化和 广电旅游体育局会同市商务局在各 县(市、区)开展了"百县千碗·鲜在台 州"征集和评选活动,经多轮评选,最 终确定16道"山珍"、16道"海味"和4 道"最佳创意、最佳人气"菜肴等36道 台州"百县千碗"菜品。在评选过程中, 既讲好菜品背后的故事,也展示了菜 品的原材料和制作方法,充分展现出 台州深厚的饮食文化底蕴与多彩的地 域特色;天台县结合"浙东唐诗之路' 推出"唐诗宴",将诗词文化、优秀传统 习俗与菜肴完美融合,赋以菜品充满 诗意的名字和对应的诗句,拓展了台 州美食文化内涵;黄岩区围绕蜜橘文

化,推出"中华橘宴"16道菜品,进一步

打响了黄岩"中华橘源"的金名片。 三是我市庞大的餐饮行业和蜚声 市内外的龙头餐饮企业,为发展美食 产业奠定了雄厚的人才基础。我市餐 饮队伍庞大,全市共有各类餐饮经营 单位4.3万家,餐饮从业人员约9万人, 其中厨师超过3万人。随着消费市场规 模日益扩大,全市餐饮消费旺盛,餐饮 行业整体保持快速增长,近五年,除 2020年受疫情影响同比下降4.8%外, 其余年份同比增速均超过14%,高于社 会消费品零售总额年均增长3个百分 点。我市美食品牌的影响力也不断扩 大,餐饮企业尝试向外扩张,以新荣记、 顺记餐饮为代表的龙头餐饮企业逐步 在北京、上海、杭州等大城市站稳脚跟, 输出台州特色的美食文化,扩大了台 州美食的品牌影响力。新荣记成为中 国大陆获米其林星最多的餐厅,黄岩 老扁酒家获得黑珍珠餐厅称号,玉环 长城宾馆获得国家五钻(国家特级餐 饮企业)称号,新大华酒店、满仓渔家 获得国家四钻(国家一级餐饮企业)称 号,长城宾馆、新大华酒店、满仓渔家、 刻龙海港城获得浙江省餐饮名店称

号,刘小敏获得中国烹饪大师称号。

四是政府主动作为,完善推广机 制,为发展美食产业奠定了良好的工 作基础。我市各地各部门主动作为, 以政策、活动为抓手,积极培育美食 产业链,强化美食品牌塑造,大力挖 掘区域美食文化,助推美食产业不断 发展。一是政策支持。2014年,市政府 出台了《关于进一步促进台州餐饮住 宿业持续稳定发展的实施意见》,通 过税收优惠、费用减免、财政奖励等 16条措施鼓励和支持餐饮住宿行业 发展。二是举办美食节庆。近年来,我 市各级各部门充分利用"五一""国 庆""元旦""中秋"等节假日,持续举 办美食节庆活动,同时,市县两级商 务部门在每年5月的消费促进月和10 月金秋购物节期间举办各类美食节 活动,市县两级妇联举办"妈妈的味 道"美食推广活动。三是宣传台州美 食。2014年,台州市餐饮行业协会与 台州广播电视总台文化影视频道联 合拍摄"台州味道",历时一年,并在 文化影视频道连续播出,获得观众好 评。2020年11月,举办了"台州好味道 进上海"活动,在上海国际会议中心 全面展示台州美食、美食文化和美食 企业,让上海市民记住了台州味道。 四是强化行业监管。各级各部门深入 贯彻食品安全法律法规,落实食品安 全企业主体责任。通过建立餐饮企业 与农业(渔业)龙头企业、农业(渔业) 合作社联盟机制,保障美食食材的优 质安全。推广食用农产品合格证(信 息卡)制度。在食品生产经营企业推 行风险分级管理,在日常检查全覆盖 基础上落实"双随机"检查。推进"放 心餐饮"建设,以县域为单位推广餐 饮服务业的食品安全"红黑榜"制度。 统一应用省食品安全数字化平台、 "浙政钉掌上执法"APP等开展执法检 查,推进"阳光厨房"建设。推进食品 检验检测机构提质扩面。

(二)突出短板。我市发展美食产业先天条件较好,也取得了一定的发展成就,但从高质量要求看,短板也是明显的。

一是对美食产业在经济社会发 展中战略地位的认识有待提高。美食 产业发展是衡量社会经济活跃程度、 城乡市场繁荣程度、人民生活水平的 一项重要标志,是区域软实力的重要 体现,在经济社会发展中有着不可替 代的作用。目前我市对美食产业发展 重视程度仍然不足,对美食产业在经 济社会发展中战略地位的认识还有待 深化,还没有将美食产业当作"两业并 举"的主导产业来培育。美食产业管理 职能分散在商务、市场监管、文广旅 体、农业农村等部门,尚缺乏协调推动 美食产业发展的有效机制。我市虽然 在2014年出台了对餐饮住宿业的扶持 政策,但在土地、人才、金融等要素支 持方面仍然缺位,对美食上下游整体 产业链缺乏系统的引导和融合;同时, 对我市美食产业的现状、存在问题和 发展思路缺乏系统的总结和深入的研

究,尚无可供实施的产业发展规划。

二是美食产业仍处于低、散、小 的发展阶段。总体来看,我市龙头餐 饮企业数量少、规模小,全市限额以 上餐饮企业仅171家,限上餐饮业营 业额占全社会餐饮营业额的比重仅 为5%,低于全省平均水平6.5个百分 点。美食产业集聚度不高,目前市区 已自然形成了东商务区、康平路等美 食集聚区,但仍存在着美食占比不高、 档次偏低、特色不明显、知名度低等问 题,全市还没有形成类似温州五马街、 杭州清河坊这样的知名美食街区。另 外,虽然我市形成了以"鲜爽"为特色、 具有台州地方特质、契合当今饮食潮 流的一批新菜品,但台州菜系尚未形 成,也没有形成像"缙云烧饼"一样红 遍省内外的小吃品牌,总体上还处在 零打碎敲、未成气候的阶段。

三是菜品标准化、规范化建设滞后。我市菜品的标准化建设工作滞后,缺乏行业标准和地方标准,迄今餐饮类行业标准和地方标准尚无在市场监管部门备案。同一菜品在全市各地往往名称不同、样式不同、原材料不一致、制作工艺有差异,影响了我市美食品牌的宣传推广和质量均等

品牌的宣传推广和质量监管。 四是美食文化挖掘不足。对美食 文化的研究挖掘工作尚停留在初级 阶段,缺乏整体性和系统性,迫切需 要政府加大力度,主导开展美食文化 的挖掘保护和传承创新工作。我市留 食对外宣传推介营销活动仍然停。 食对外宣传推介营销活动仍然停。 有一定成效,但随着90后、00后逐步 成为美食消费主体,传统宣传营销模 式难以吸引年轻群体的眼球。目前, 虽然有美食企业应用抖音、小红书等 现代社交媒体进行营销和引流,但基 本上还是单打独斗,影响面不大。

三、加快我市美食产业 发展的对策建议

(一)提升台州美食产业战略地位。

1.明确实现路径。充分认识推动美食产业高质量发展的重要意义,努力将美食产业培育成"两业并举"的主导产业之一,学习借鉴先进地区的经验和做法,走出一条"政府主导、企业主体、社会组织参与、市场化运作"的促进台州美食产业高质量发展的实现路径。

2.建立工作专班。借鉴扬州市设 立"世界美食之都"建设领导小组和 成立扬州市"世界美食之都"建设促 进中心的成功经验,建议设立台州市 美食产业发展领导小组,市领导任组 长,成员单位由发改、农业农村、商 务、市场监管、文广旅体、人力社保、 财政、卫健、人民银行、自规等部门组 成,建立工作沟通协调机制,合力推 进美食产业的发展。领导小组下设办 公室,抽调相关部门工作人员,实行 实体化运作,系统负责制定全市美食 产业发展规划、出台美食产业发展政 策、培育台州美食公共品牌、挖掘美 食文化、推进美食行业标准化和规范 化、优化美食产业发展环境、推动美 食"引进来"和"走出去"等各项工作, 推动美食产业快速健康发展

3.强化政策激励。借鉴缙云县创新实施"农户+合作社(基地)+协会"联结机制支持"缙云烧饼"产业发展的经验,充分发挥政策的导向性作用,重点支持社会资本投资美食行业、美食小镇、美食综合体、美食一条街、美食创意园区等项目;鼓励美食原材料企业、加工经营企业、服务企业等深度融合,推动食材生产、食品加工、餐饮服务各环节的生产经营主体结成美食联盟,共创美食品牌;加强创新美食产品的知识产权保护;鼓励行业协会组织美食文化研究,开展菜品标准化、规范化、示范化建设等工作。

4.强化规划引领。合理确定美食产业发展目标,编制台州美食产业发展专项规划,与台州城市发展规划、台州商业网点发展规划、台州旅游发展规划、台州农业(渔业)发展规划等有机结合和衔接;对美食食材生产加工经营、配套基础设施建设等进行系

统规划。在规划引领下,根据现有基础科学设置网点,在全市范围谋划若干个市级、县级美食集聚区,集聚消费人气,进一步打响知名度,并使之成为旅游目的地和网红打卡地。增强规划执行的刚性约束,减少重复投资,促进美食产业健康有序发展。

(二)推进台州美食文化传承与创新

1.挖掘特色饮食文化。借鉴缙云县结合黄帝文化助推烧饼产业发展的经验,重视饮食文化有效传承,组织相关部门和全市的人文学者、作家、名厨、媒体记者、饮食文化协会成员及有关人士,针对饮食文化传承创新的现状,在全市范围内开展特色饮食文化资料收集、梳理、研究工作,强化饮食类非遗保护力度。讲好美食蕴含的台州故事,提升美食的文化内涵,提高美食对消费者的吸引力。

2. 推动台州美食创新发展。重视 菜品创新,鼓励美食企业在新品开 发、味型变化、制作技术、烹饪技艺等 方面的创新上下功夫,不断开发出适 应民众消费需求变化的新型菜品和 调味品。重视经营模式创新,吸收"盒 马鲜生"美食+超市、"超级文和友"美 食+文化、"甘其食"美食+连锁门店等 美食新业态发展的成功经验,鼓励美 食+互联网、美食+文旅、美食+教育、 美食+休闲娱乐等方面的探索和尝 试,避免同质化竞争;鼓励餐饮企业 运用电子商务技术,实现餐饮服务线 上线下融合创新发展,通过抖音、微 信、直播等新型营销方式,不断拓展 新的消费增长渠道。

3. 完善美食产业培训机制。扬州市 美食产业的发展得益于其雄厚的人才 支撑体系,该市拥有全国第一所本科烹 饪教育高等院校(扬州大学旅游烹饪学 院)和7所各类烹饪学校,每年培养专 业人员上万人,其中高端美食人才近 500人。要借鉴扬州美食人才培育的经 验,加强在职教育培训,整合现有培训 教育资源,建立美食产业培训基地,依 托职业学校和职业技术培训机构,以政 府购买服务的形式,大力加强美食创意 人才、厨师队伍、美食企业经营管理人 员和从业人员的在职教育培训力度,不 断提高从业人员素质。以温台地区获批 国家职业教育高地建设试点为抓手,大 力发展职业教育,鼓励职业教育机构设 置美食专业,建立烹饪、营养学、食品安 全检测等系统课程体系,加强实训基地 建设,积极推进产教结合,培育更多专 业人才,更好地服务于美食产业发展。 研究台州学院与扬州大学合作办学的 可行性,力争在台州学院设立食品卫生 与营养学、食品科学与工程、食品质量 与安全等本科和研究生专业,为我市美 食产业发展培育高端人才。

(三)加强美食品牌建设和推介。 1.打造美食公共品牌。借鉴缙云县

打造"缙云烧饼"品牌整体形象的做法,确定统一的合州美食品牌名称、LOGO和广告语,比如"鲜爽合州"或"鲜美台州""鲜甜台州"的美食品牌,"兼得山海利,鲜爽台州味"或"好山好水好味道"等广告语。可以通过公开征集和专家评选相结合的方式进行品牌名称等评选,并由美食联盟具体运作公共品牌,实行统一示范店标准、统一标牌标识、统一系列产品包装的运营管理。

2.组织美食评优工作。积极开展"四名"评选工作,通过评选名企、名厨、名菜、名店,激发餐饮业创名创优积极性;尤其要把打造名菜系列放在重要位置,建议每个县(市、区)评选1—3个名菜,组成20道左右的"台州菜谱",初步形成"台州菜系"雏形,力争使之成为游客必点菜和美食公共品牌主打菜,为打造未来的"台州菜系"奠定基础。

3.宣传推介台州特色美食。一是借鉴扬州市举办中国·扬州"烟花三月"美食节、中国扬州淮扬菜美食节的成功经验,通过举办系列美食节庆活动,宣传推介台州特色美食。二是举办美食文化论坛、美食擂台赛等活动,特别要争取在台州举办"中华美食荟"、美团黑珍珠餐饮指南发布会等国内外有影响力的美食活动,大幅度提升台

州城市知名度和美食行业地位。三是推动合州美食"走出去"。通过举办推介会、支持餐饮企业参加各种展会及促销等活动,扩大台州美食的辐射面和影响力;大力支持餐饮连锁企业、龙头企业走出台州,积极开展类似"台州好味道进上海"等推介活动,不断把台州美食推向一二线城市和周边省市;加大对台州美食进景区、进机场、进高铁站、进高速服务区的支持力度;结合文旅产业发展,鼓励和筹划出版更多的优秀美食书籍,进入酒店、民宿和图书市场,提高台州美食的知名度,扩大台州美食对外来游客的吸引力。

4.建设美食地标。借鉴扬州市高标准建设美食地标——"世界美食之都"展示馆和缙云县设立"缙云烧饼"博物馆的做法,建设一个标志性的集展览展示、文化研究、消费体验于一体的美食文化体验中心,集中展示台州特色美食和美食类非物质文化遗产,促进台州美食文化研究,吸引大众消费体验。要把在建的台州"中华美食第一街"办好,使之成为台州美食高地和全国美食旅游打卡地。

5. 高质量建设美食食材基地。以 创建国家农产品质量安全市为契机, 以健全农产品质量安全体系为核心, 坚持"产出来"与"管出来"两手硬、标 准化生产和执法监管两手抓,建立覆 盖全过程的农产品质量安全监管制 度,完善标准、监管、信用、社会共治和 应急管理五大体系,统筹谋划食材基地 选址、种子培育、技术培训、标准制定等 系列工作,整体提升全市农产品质量安 全水平。以"台九鲜"农产品区域公用品 牌为引领,按照行业领先、国内领先的 要求,稳步推进各类特色农产品标准化 体系建设,形成一批"台九鲜"示范生产 基地。结合种植业"五园"创建工作,建 设一批生态茶园、精品果园、放心菜 园、特色菌园、道地药园等,为美食产 业提供充足、绿色、优质的食材

(四)进一步优化美食产业发展环境。

1.推进标准化建设。标准化是美 食品牌宣传推广和美食"走出去"的前 提,建立标准化体系是台州美食产业 高质量发展的当务之急。要结合美食 公共品牌的打造,推进菜品标准化工 作,制定涵盖菜品名称、菜品样式、菜 品食材、菜品制作工艺等方面的地方 标准或行业标准。将餐饮美食服务纳 入标准化试点工作,支持行业机构、美 食餐饮企业在实施相关国家标准、行 业标准的基础上,建立健全覆盖企业 管理、消费服务的企业标准和地方标 准。推进卫生质量标准化工作,在原料 采购、包装、运输、保管、加工制作、厨 房、餐具消毒等各个环节,健全卫生安 全质量标准体系和操作规程。

2. 构建食品安全监管体系。一是 健全食用农产品安全监管体系。以数 字化改革为总抓手,推进"台农链" "台渔链"纳入"浙食链"平台应用,以 追溯码为载体,构建和完善从源头到 餐饮全链条可追溯的数字化监管平 台,实现食用农产品质量安全追溯闭 环管理。二是构建食用农产品监管信 用体系。完善守信激励和失信惩戒机 制,加大对守信主体的激励和失信主 体的惩戒力度,建立"红黑名单"制度 和市场退出机制。三是建立完善社会 共治体系。按照"政府引导、市场运 作,稳步推进"的原则,推进食品质量 安全责任保险试点工作,探索建立与 责任保险相结合的食品安全长效监 管机制;支持社会力量参与食用农产 品质量安全监督。四是建立互利共享 体系。积极发挥美食联盟的作用,不 断提高经营主体的自觉性,促使食品 安全监管成为餐饮行业的自觉行动。

3.发挥中介组织作用。建立美食企业联盟,推进行业的自我管理和共同提高。以政府购买服务的形式,充分发挥餐饮协会、美食联盟等社团组织在加强行业自律、做好行业服务、推进美食品牌建设、推广美食标准化、挖掘美食文化、加强职业教育培训和职业技能认定、开展行业技能比赛、举办美食节庆活动等方面的作用。



學習思考

第 1463 期 刊头书法 黄 可 刊头图片 牟永选

本报理论评论部主编 浙江省优秀理论评论栏目