

(类别等级： B2 类)

南 雄 市 农 业 农 村 局

雄农函〔2025〕14号

关于南雄市政协十一届五次 会议 第9号提案答复的函

尊敬的张朝妹、卓德江委员：

你们提出的《关于大力推进预制菜等农产品精深加工的提案》已经收悉，经综合市市场监管局、市工信局、市商务局、市卫生健康局、市教育局、市人社局等单位意见，现答复如下：

一、加大对南雄特色菜的宣传力度。

加大对南雄预制菜的宣传力度，特别是加大对牛干脯、酸笋鸭、梅岭辣鹅等南雄特色菜进行宣传和扶持政策的解读，传达好《关于促进民营经济高质量发展的实施意见》、《南雄市中小微企业贷款风险补偿基金管理办法》、《南雄市农业经营主体创优创强、农业品牌建设扶持方案》等扶持政策，让企业明白政策适用范围，争取更多的扶持政策。

二、积极推进预制菜品质提升，从严把好食品安全。

守牢预制菜食品安全门槛，对新上预制菜食品生产企业，从生产条件、工艺流程、人员要求等各方面加强指导。强化源头监

管，推动预制菜企业生产源头可溯、去向可追、责任可究监管，实现预制菜产品质量可追溯，确保生产过程和生产食品符合食品安全标准，提高预制菜品质。引导预制菜企业到韶关市市场监督管理局办理《食品生产许可证》，积极推进预制菜品质提升。

三、积极培育预制菜企业申报县级以上农业龙头企业。

通过加强对预制菜企业的调查摸底和培育工作，积极宣传和指导预制菜企业规范运营，做强做大，并主动申报认定县级以上农业龙头企业，争取更多扶持政策，更好的带动农户增产增收，带动南雄市预制菜产业健康发展。目前县级以上龙头企业中，预制菜企业只有1家，正在培育的预制菜企业1家。

四、加大培育“粤菜师傅”工程。

深入实施“百万英才汇南粤”行动计划，开展“粤聚英才 粤见未来”系列招聘活动，吸引高水平预制菜产业人才来雄就业创业。持续推进“粤菜师傅”工程，组织开展职业技能培训，助力南雄预制菜人才建设。2025年计划培育“粤菜师傅”技能人才90人次以上。

五、积极培育和扶持预制菜企业纳入“广府珠玑”区域公共品牌。

南雄市已成功创建“广府珠玑”区域公共品牌，制定印发了《南雄市区域公共品牌管理办法》及农产品、林产品、文旅产品、预制菜板块的管理细则。通过加强品牌规范与管理，并组织开展了二批“广府珠玑”区域公共品牌产品申报工作，共授权34个

项目使用“广府珠玑”品牌。积极培育和扶持预制菜系列纳入“广府珠玑”品牌，协助加强预制菜宣传推广，完善预制菜产业链发展。

办理结果清单

建议意见摘要	办理结果摘要
<p>通过对预制菜产业的调研，发现存在以下问题：一是南雄市预制菜知名度不高；二是南雄市预制菜销售渠道不完善；三是群众对预制菜认可度不高；四是南雄农产品精深加工产业链不完善。</p> <p>建议：一是大力对南雄菜发展宣传，对南雄特色菜牛干脯、酸笋鸭、梅岭辣鹅等传统菜进行宣传。二是增加销售渠道，建议在各个平台开设旗舰店，与大润发、美宜佳等连锁商店进行合作，进行线上线下联动。三是对南雄市预制菜的制作全过程进行公开，加强预制菜科普宣传，改变群众对预制菜的观念；建立健全食品安全管理制度，加强食品生产经营风险管控，严把原料质量关，依法查验食用农产品原料的承诺达标合格证等产品质量合格证明，严格食品添加剂使用，</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1、加大对南雄预制菜的宣传力度。 2、积极推进预制菜品质提升，从严把好食品安全。 3、积极培育预制菜企业申报县级以上农业龙头企业。 4、加大培育“粤菜师傅”工程。 5、积极培育和扶持预制菜企业纳入“广府珠玑”区域公共品牌。

切实保障预制菜产品食品安全。四是打造一个预制菜产业基地。引进更多预制菜相关企业，完善产业链，打造好“广府珠玑”品牌，实现建造预制化食材现代化种养，打造预制菜食品深加工龙头企业，建造预制菜现代化仓储冷链物流。

(联系人及电话：邓志敏 0751-6929127)



公开方式：主动公开

抄送：市政府办、市政协办、相关协办单位。