第130号：关于推动六安市预制菜发展的建议

（市六届人大三次会议）

关于推动六安市预制菜发展的建议

第130号（农业与农村类3号）

霍邱代表团：马向东代表

预制菜是以农、畜禽、水产品等为原料，配以各种辅料，采用现代化标准集中生产，经预加工而成的成品或者半成品，经简易处理即可食用的便捷风味菜品。二十世纪40年代在美国率先兴起，80年代逐渐在日本、加拿大及部分欧洲国家风靡。随着我国经济发展和居民收入水平提高，居民饮食消费升级，冷链物流体系快速发展，消费者生活习惯发生明显改变，我国预制菜产业进入快速发展阶段。

针对我市预制菜产业的发展情况，建议:

1.大力引进一批预制食品专业高端人才，培育预制食品产业人才队伍，为预制食品产业发展提供人才支撑。

2.设立专项基金，未来的预制菜要想在研发端和市场端双管齐下，一定要在营养健康上下功夫。更营养、更美味、更便捷，这些离不开科研的介入，应设立专项基金，促使企业加大研发力度，推动企业全力推动预制菜产业发展完善的自主意识。

3.打造六安预制菜特色品牌，依托我市优质农产品资源，加大宣传力度，使消费者形成品质认同。

4.强化源头防控，深入开展农产品质量安全专项整治。重点整治种植生产过程中违法使用蔬菜、水果禁限用农药，采收时不遵守安全间隔期制度造成农药残留超标问题。堵塞监管漏洞，严打违法犯罪行为，进一步提升农产品质量安全治理能力和保障水平。