

韶关市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政” 三项工程领导小组办公室

关于开展2024年韶关市“粤菜师傅” “四名”评定活动的通知

市直有关单位，各县（市、区）三项工程领导小组办公室，餐饮行业协会及有关单位：

根据《广东省粤菜发展促进条例》《中共广东省委关于实施“百县千镇万村高质量发展工程”促进城乡区域协调发展的决定》（粤发〔2022〕20号）《关于进一步加强“粤菜师傅”名厨、名店、名品、名食材“四名”品牌建设的通知》（粤三项办〔2023〕19号）《关于印发〈2024年全市人力资源和社会保障工作要点〉的通知》（韶人社〔2024〕23号）等省、市有关文件精神，为加快推进“粤菜师傅”工程高质量发展，更好地服务“百千万工程”、推进乡村振兴，拟在全市范围内开展“粤菜师傅”名厨、名店、名品、名食材“四名”品牌（以下简称“四名”品牌）建设工作，现将《2024年韶关市“粤菜师傅”“四名”评定活动方案》印发给你们，并结合以下要求抓好贯彻落实：

一、按照省“四名”品牌建设工作要求，评选一批“韶州客家菜”名店、名品和名食材，认定一批“韶州客家菜”名厨，进一步打造富有韶关地方特色的“四名”品牌。

二、2024年韶关市“粤菜师傅”“四名”评定工作由市三项工程领导小组办公室统筹协调，市人社局、市农业农村局、市商务局、市文广旅体局、市市场监管局等有关市直单位共同推动，市职业技能服务中心具体实施，委托市餐旅烹饪协会组织开展。

三、2024年韶关市“韶州客家菜”名店、名品和名食材评选采取单位申报和县（市、区）三项工程领导小组办公室推荐相结合的方式征集报名，经资格审核、评委评审、网络投票、公示公布等环节确定结果。

四、请各有关单位结合实际积极参与，为推动韶关“粤菜师傅”工程高质量发展给予大力支持。

附件：2024年韶关市“粤菜师傅”“四名”评定活动方案

韶关市“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”

三项工程领导小组办公室

2024年6月24日

2024年韶关市“粤菜师傅”“四名” 评定活动方案

为推进“粤菜师傅”工程高质量发展，充分发挥韶关区域饮食文化资源禀赋，弘扬“韶州客家菜·博采众之长”的饮食文化内涵，以“粤菜师傅”服务“百县千镇万村高质量发展工程”，大力提升烹饪技能人才技能水平、促进农文旅产业兴旺、弘扬特色饮食文化和推广农业资源禀赋，全面推动乡村振兴，带动致富兴农和产业融合发展。为落实“粤菜师傅”服务“百县千镇万村高质量发展工程”目标任务，特制定本评定方案。

一、工作目标

创建富有韶关地方特色的“粤菜师傅”品牌，评选2024年韶关市“韶州客家菜”10家名店、12款名品（10款菜品、2款小吃）、10款名食材，以服务我市粤菜产业发展为驱动，强化与粤菜产业协同发展机制，形成区域鲜明特色饮食文化的“韶州客家菜”品牌，促进农业生产、食品加工、餐饮零售、健康养生等上下游产业融合发展良好生态，促进百县千镇万村高质量发展。

二、评选范围和条件

（一）“韶州客家菜”名厨。认定对象原则上应为韶关市户籍居民或常住居民，在韶关市内从事粤菜烹饪（面点制作）相关工作达到一定年限，目前在市内餐饮业烹饪（面点制作）岗位的

粤菜厨师。认定标准、流程以及名额分配等内容按省《星级“粤菜师傅”认定工作实施方案》要求制定。

（二）“韶州客家菜”名店。在韶关市内注册经营3年以上的粤菜餐饮企业，证照齐全，近3年内未发生食品安全事故、安全生产事故，无不良信用记录，有一定的规模和良好的接待能力，落实餐饮文明诚信经营服务要求，管理规范，注重质量提升和品牌建设。有品牌、字号和创新，且有独特风格，以经营韶关地方美食为主，有良好的信誉和品牌。

（三）“韶州客家菜”名品。食材均选用韶关地域出产的农产品为主，有传承区域饮食文化和历史典故，菜点追求绿色生态和乡土特色，在区域有一定饮食影响力。有地域特征、气候环境、风俗习惯等自然、人文因素和鲜明特色。能体现粗料精做的烹饪技法元素，突出展现烹制手法和独特工艺。

（四）“韶州客家菜”名食材。符合国家有关法律法规和产业政策的规定；产品生产单位具备独立的法人资格；产品有注册商标；产品符合国家、行业、地方的现行标准，质量管理体系健全，达到“全国名特优新农产品名录”要求（见附件12）；产品品质经国家法定检测机构检测合格；产品有固定的生产基地，具有一定的生产规模、区域优势和地方特色，市场占有率高，销售网络健全，售后服务周到，产品经济效益和社会效益良好，具有较高知名度，在当地农业和农村经济中占有较重要的位置；产

品有三年以上销售史，质量稳定，没有质量事故或问题；对申报产品名称采用地域名称命名的，应出具有效证明。

被评为 2021 年、2022 年和 2023 年韶关市“韶州客家菜”名店、名品和名食材的不再参与评选。

三、评选标准

本次评选采取百分制，“韶州客家菜”名店按照书面材料评选（占 70%）、现场评选（占 20%）、网络投票（占 10%）进行综合评分。“韶州客家菜”名品、名食材均按照书面材料评选（占 90%）、网络投票（占 10%）进行综合评分。评选细则和申报材料清单见附件 1-11。

四、评选办法

本次评选活动按单位申报、县（市、区）三项工程领导小组办公室推荐、市餐旅烹饪协会汇总、评审委员会（内设专家评审组和专业评审团）评审的程序进行，评审结果报市局备案并公示（公示期 5 个工作日）无异议后确定入围名单。

五、参评费用

参评单位免收报名费、评审费。

六、工作步骤

（一）初评推荐。2024 年 8 月 15 日前，评选承办单位协调各县（市、区）三项工程领导小组办公室组织推荐并开展初评，各县（市、区）评选 2 家名店、2 款菜品、1 款小吃、2 款名食

材推荐参加市级评选。

（二）现场评选。2024年9月15日前，评选承办单位组建专家评审组（由5名专家组成）对各地推荐的20家名店进行现场打分，按得分由高至低进行排名。

（三）书面材料评选。2024年9月30日前，评选承办单位组建专业评审团（由21名专业人士组成）对各地推荐的20家名店、20款菜品、10款小吃、20款名食材进行评选打分，按得分由高至低进行排名。

（四）网络投票。2024年9月30日前，在网络媒体组织对20家名店、20款菜品、10款小吃、20款名食材进行社会大众投票，按得分由高至低进行排名。

综合现场评选、书面材料评选和网络投票得分，按得分从高至低排名，评选出10家名店、12款名品（10款菜品、2款小吃）、10款名食材。

（五）结果公布。入选名单在韶关市人力资源和社会保障局官方网站进行公布。

七、评选奖励

（一）荣誉证书。对获评的“韶州客家菜”名店、名品和名食材颁发牌匾和证书。

（二）奖金奖励。对获评的“韶州客家菜”名店、名品的单位分别奖励2000元、1500元。

(三) 宣传推广。充分利用中省、市主流媒体的影响力，对获评的“韶州客家菜”名店、名品和名食材进行广泛宣传报道，提升社会知名度。获评单位优先参与省、市人社部门组织的粤菜文化交流、“粤菜师傅”工程推广等活动。

八、工作要求

请各县（市、区）、行业协会认真组织发动，积极推荐符合条件的单位报名参加评选，8月15日前完成以下工作：

(一) 参评单位按申报要求填写申报推荐表(详见附件8-10)、按清单（见附件11）准备好申报材料，各县（市、区）三项工程领导小组办公室初评确认后，连同相关证明材料上报至市餐旅烹饪协会。

(二) 各县（市、区）三项工程领导小组办公室将推荐的名单汇总上报给市三项工程领导小组办公室（市人社局职建科）审定后交市职业技能服务中心。

联系人及电话：

市餐旅烹饪协会秘书处 高敏；18038941381；邮箱：
2912378657@qq.com。

市人社局 李志伟；0751-8731609

市职业技能服务中心 林煜祥；0751-8604383

九、组织保障

(一) 加强组织领导。各县（市、区）、有关单位要高度重视

视，成立工作专班，推动工作顺利开展，要充分调动社会各方力量深入挖掘推荐素材，侧重推荐本地区在实施“粤菜师傅”服务“百千万工程”工作中形成的最具特色店、特色美食和特色食材，确保申报推荐项目质量规范，真正起到当地“粤菜师傅”代言的作用。

（二）强化保障措施。本次申报和评选工作不收取任何费用。各地组织收集和挖掘整理所需经费，由各地三项工程领导小组办公室筹措地方资金解决。

（三）广泛宣传发动。各县（市、区）、有关单位要充分利用广播、电视、网络、报刊等多种媒体对“韶州客家菜”评选活动工作进行广泛宣传，提高餐饮企业和民众的参与热情，推动“粤菜师傅”工程深入人心，进一步扩大“粤菜师傅”社会影响力和示范引领作用，持续擦亮韶关“粤菜师傅”金字招牌。

十、其他事项

请各县（市、区）明确 1 名联络员负责本次评选活动的组织推荐、沟通协调等工作，并于 6 月 28 日前将联络员回执报送市职业技能服务中心（附件 13）。

附件：1-3. 韶关市“韶州客家菜”名店评选细则

4-5. 韶关市“韶州客家菜”名品评选细则

6-7. 韶关市“韶州客家菜”名食材评选细则

8. 韶关市“韶州客家菜”名店评选推荐表
9. 韶关市“韶州客家菜”名品评选推荐表
10. 韶关市“韶州客家菜”名食材评选推荐表
11. 申报单位申报材料清单
12. 韶关市全国名特优新农产品名录（参考）
13. 联络员回执

附件 1

韶关市“韶州客家菜”名店评选细则

(书面材料评选)

序号	评分项目	评选标准	提交材料	分值
1	主体资质	在韶关市内注册经营 3 年以上，粤菜餐饮企业，证照齐全。	有营业执照（三证合一）、税务登记证、餐饮服务许可证等证照的复印件或照片，不符合要求的，酌情扣分。	10
2	合法经营	近 3 年内未发生食品安全事故、安全生产事故，无不良信用记录。	1. 国家企业信用信息网进行查询公开的信息无超范围经营、近 3 年内无处罚记录得 10 分。 2. 近 3 年内有处罚记录，不予评分。	10
3	经营规模	有一定的规模，良好的接待能力。	1. 营业面积（含生产使用面积）：配分值 4 分 营业面积 1000 平方米或以上、餐位数量 500 或以上，得 4 分。 营业面积 500 平方米或以上、餐位数量 250 或以上，得 2 分。 营业面积 250 平方米或以上、餐位数量 100 或以上，得 1 分。 2. 年营业收入：配分值 2 分 年营业收入 800 万或以上，得 2 分。 年营业收入 500 万或以上，得 1 分。 年营业收入 200 万或以上，得 0.5 分。 3. 企业用工数量：配分值 4 分 用工数量 100 人或以上，有关证明材料，得 4 分。 用工数量 50 人或以上，有关证明材料，得 2 分。 用工数量 15 人或以上，有关证明材料，得 1 分。	10

4	人才队伍	技术队伍稳定，有一定数量的专业管理人员和中级以上技能人才。	<p>从业人员职业资格证书（技能等级证书）复印件：配分值 6 分</p> <p>有高级工或以上职业资格证书（技能等级证书），每名 2 分，满分为 6 分。</p> <p>有中级工职业资格证书（技能等级证书），每名 1.5 分，满分为 4.5 分。</p> <p>有初级工职业资格证书（技能等级证书），每名 1 分，满分为 3 分。</p>	6
5	餐饮文明建设	落实餐饮文明诚信经营服务要求，在餐厅的显著位置宣传“文明餐桌”、“光盘行动”、“文明诚信服务”等内容，定期开展主题式的文明宣传推广活动。	<p>1. 文明公约文件上墙：配分值 2 分</p> <p>有关制度文件上墙 3 处及以上，得 2 分。</p> <p>有关制度文件上墙 3 处以下，得 1 分。</p> <p>没有有关制度文件上墙不得分。</p> <p>2. 显著位置公益宣传图片：配分值 2 分</p> <p>有关宣传图片上墙 3 处及以上，得 2 分。</p> <p>有关宣传图片上墙 3 处以下，得 1 分。</p> <p>没有宣传图片上墙不得分。</p> <p>3. 爱心锦旗或感谢信等顾客评语：配分值 2 分</p> <p>有 3 份（幅）含以上，得 2 分。</p> <p>有 3 份（幅）处以下，得 1 分。</p> <p>没有提供关评语不得分。</p> <p>4. 获得文明、诚信有关荣誉：配分值 4 分</p> <p>市级荣誉及以上，得 4 分。</p> <p>县级荣誉，得 3 分。</p> <p>镇级荣誉，得 2 分。</p> <p>没有提供关荣誉不得分。</p>	10
6	管理体系	规范管理，有文件化的程序和制度。	<p>1. 原材料采购、仓储制度上墙：配分值 1 分</p> <p>2. 操作规范（标准）上墙：配分值 1 分</p> <p>3. 工具、用具存放划线定位，归类合理：配分值 1 分</p>	6

			<p>4. 餐厨垃圾、泔水、废油回收处理有协议：配分值 1 分</p> <p>5. 四害消杀有机制（或委托合同）：配分值 1 分</p> <p>6. 落实消防制度好，公共场所消防设施设备良好，灭火器无过期、超期现象：配分值 1 分</p>	
7	消费者权益保护	菜品和服务明码实价，图片与实物相符，已建立投诉渠道，消费纠纷处理机制完善	<p>消费透明度高、明码实价、童叟无欺：</p> <p>1. 自有精美点菜谱、菜单：配分值 2 分</p> <p>2. 营业大堂醒目有标价照片或推介图片：配分值 2 分</p> <p>3. 有完善的投诉处理机制或案例：配分值 2 分</p>	6
8	品牌建设	有品牌、字号和创新，且有独特风格，以经营韶关地方名品为主。	<p>品牌建设：</p> <p>1. 属老字号、有经营历史 20 年以上证明材料：配分值 2 分</p> <p>2. 传统粤菜店，有本地风味特色、经典菜点（三款以上）图片及获奖介绍：配分值 2 分</p> <p>3. 县级以上非物质文化遗产生产性保护示范基地或传习所：配分值 2 分</p>	6
9	信誉成果	有良好的信誉和品牌。	<p>信誉成果：</p> <p>1. 有地方正府授予的老字号牌匾或证书（复印件）：配分值 2 分</p> <p>2. 有评为钻石酒家相关的荣誉证书（复印件）：配分值 2 分</p> <p>3. 有餐饮名店等称号相关的荣誉证书（复印件）：配分值 2 分</p>	6
合 计				70

附件 2

韶关市“韶州客家菜”名店评选细则

(现场评选)

序号	评分项目	核查关键点	分值
1	经营环境	装修具有文化特色，整体布局和服务区域功能划分合理。服务设备安全、舒适和功能齐全，服务标识指引清晰，配置无障碍设施。	3
2	经营理念	询问了解，企业对粤菜名店品牌建设的规划、粤菜传承及创新、落实绿色餐饮的经验及体会等。	3
3	食品安全管理	符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《广东省餐饮服务食品安全量化分级管理规定》、《广东省食品药品监督管理局关于“明厨亮灶”建设规范的指引》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等相关法律法规及地方行业规范作为法规依据现场要求，实施“阳光餐饮”，现场查看餐饮企业信息公示、制度实施、人员管理、环境卫生、原料控制、加工制作过程、设施设备及维护、餐饮具清洗消毒等经营服务过程，各项制度落实规范到位。	8
4	菜点质量	现场核查菜谱菜单，抽测部分菜点，邀请现场顾客对出品质量进行评价。	3
5	服务质量	现场查看并询问餐饮服务提供流程，服务程序规范，礼貌用语，服务周到、细致，店内疫情防控措施到位。	2
		现场查看，服务人员仪容仪表整洁得体，态度热情，技能熟练。	1
合 计			20

附件 3

韶关市“韶州客家菜”名店评选细则

(网络投票)

序号	评分项目	评价内容	分值
1	知名度	该店铺广为人知，大众知晓率较高。	5
2	满意度	大众对该店铺的总体满意程度，对用餐环境、食品安全、菜点质量、服务质量等的综合评价。	5
合 计			10

备注：网络投票按照知名度、满意度票数多少分别排名，每个名次减 5 分。第一名 100 分，第二名 95 分，第三名 90 分，依次类推，分数按照一定的百分比得出两项成绩相加记录到最终成绩。

附件 4

韶关市“韶州客家菜”名品评选细则

(书面材料评选)

序号	评分项目	评选标准	提交材料	分值
1	菜点特征	具有“韶州客家菜”风味，成品色泽、质地、风味突出，盛装形态吸引。	反映韶关特征、风味、餐饮用具搭配、食用方法的文字说明及成品典型形态示例的照片。	10
2	制作标准化	建立内容至少包括原辅材料选用、烹饪技术特征和加工工艺方法，合格成品的感官指标要求的菜点质量标准或工艺操作规程。	菜点质量标准或相关文字说明等，手艺及相关规程。	10
3	营养价值	制作工艺科学合理、保鲜得当，营养配比合理，使用当地的食材，具备较高的食用价值。	原料配方（比例要求精准到克数）	10
4	文化特色	具有“韶州客家菜”风味，有传承区域饮食文化和历史典故。	菜点文化特色和内涵的材料，如历史源流、文化内涵、本地地域特色的描述文字或第三方出具的证明文件、媒体相关报道。	30
5	创意创新	菜点在原辅料搭配及烹饪技术、装盘有所创新。	创意创新点的相关佐证材料。	10
6	荣誉或奖励	菜点获得相关荣誉或肯定赞赏。	相关的荣誉证书、牌匾、题词的照片或报道等材料。	10
7	品牌宣传	注重菜点的品牌宣传，借助名店、名师、名点等方式推广菜点品牌。	提供相关佐证材料，如：粤菜餐饮名点申报材料、粤菜师傅等级证书、媒体报道等。	10
合 计				90

附件 5

韶关市“韶州客家菜”名品评选细则

(网络投票)

序号	评分项目	评价内容	分值
1	知名度	该菜点广为人知，大众知晓率较高。	5
2	满意度	大众对该菜点的总体满意程度，对口感、烹饪技法、原材料、风味特色等的综合评价。	5
合 计			10

备注：网络投票按照知名度、满意度票数多少分别排名，每个名次减 5 分。第一名 100 分，第二名 95 分，第三名 90 分，依次类推，分数按照一定的百分比得出两项成绩相加记录到最终成绩。

附件 6

韶关市“韶州客家菜”名食材评选细则

(书面材料评选)

序号	评分项目	评选标准	提交材料	分值
1	主体资质	产品生产单位具备独立的法人资格。	营业执照（三证合一）、税务登记证等证照的复印件或照片。	10
2	合法经营	产品有三年以上销售史，质量稳定，没有质量事故或问题。	国家企业信用信息网进行查询公开的信息无超范围经营、近 3 年内无处罚记录或有关部门通报记录。	10
3	生产规模	产品有固定的生产基地，具有一定的生产规模、市场占有率高，销售网络健全，售后服务周到，具有较高知名度。	生产基地面积、生产数量等有关证明材料、照片或视频。	10
4	经营资质	符合国家有关法律法规和产业政策的规定；产品品质经国家法定检测机构检测合格。	有关部门支持产业发展政策文件；产品合格检测报告。	10
5	溯源管理	建立一套完善的产品质量追溯系统，可对产品的质量进行全链条追踪溯源。	产品溯源管理服务平台网页截图和链接。	10
6	管理体系	对产品生产经营单位的生产经营、管理制定流程规则，形成文件化的程序和制度，完整的质量记录，具有持续改进的管理机制。	提供相关制度文件。	10
7	人才培养	组织参加职业技能提升性培训、学历提升学习、进修等	培训证明（培训台账）、学历证书/结业证书复印件。	10

8	品牌建设	有独立的品牌名称，有注册商标或拥有商标所有权或使用权。	商标注册证书、注册商标的所有权证明文件或授权使用文件。	3
		主流媒体或相关行政部门官网正面报道。	正面宣传报道的报纸或者网页截图和链接。	3
		与品牌建设有关的相关荣誉。	有机产品认证、绿色产品认证、无公害农产品认证、名牌产品、驰（著）名商标、地理标志保护（登记）、表彰、龙头企业等相关文件、照片或复印件。	4
9	就业致富能力	主要反映生产规模、产业发展、就业带动、促农增收情况等。	提供 800 字左右的文字材料，报送单位盖章佐证内容属实。	10
合 计				90

附件 7

韶关市“韶州客家菜”名食材评选细则
(网络投票)

序号	评分项目	评价内容	分值
1	知名度	该食材广为人知，大众知晓率较高。	5
2	满意度	大众对该食材的总体满意程度，对食材来源获取方便、使用频率多、可塑性强等的综合评价。	5
合 计			10

备注：网络投票按照知名度、满意度票数多少分别排名，每个名次减 5 分。第一名 100 分，第二名 95 分，第三名 90 分，依次类推，分数按照一定的百分比得出两项成绩相加记录到最终成绩。

附件 8

韶关市“韶州客家菜”名店评选推荐表

餐厅名称		地址	
法定代表人		联系电话	
经营状态		从业人员数量 (人)	
开业时间		营业面积 (平方米)	
企业简述 500 字以内 (可另附文字、图片材料)	(包括菜点风味特色、服务质量、服务环境、获奖情况等)		
简要说明企业经营特色菜点、历史文化及溯源			
县(市、区)三项工程领导小组办公室意见	(公章) 年 月 日	市餐旅烹饪协会意见	(公章) 年 月 日
市三项工程领导小组办公室意见	(公章) 年 月 日		

附件 9

韶关市“韶州客家菜”名品评选推荐表

餐厅名称		地址	
菜点名称		申报团队成员	
联系人		手机号码	
企业简介			
菜点特色概述			
主要原料			
烹制方法			
县（市、区） 三项工程领导小组 办公室意见	（公章） 年 月 日	市餐旅烹饪 协会意见	（公章） 年 月 日
市三项工程 领导小组办 公室意见	（公章） 年 月 日		

附件 10

韶关市“韶州客家菜”名食材评选推荐表

单位名称		地址	
名食材名称			
联系人		手机号码	
食材主产区及种养规模			
食材市场应用性			
食材制作菜品名称及制作工艺			
县（市、区） 三项工程领导小组 办公室意见	（公章） 年 月 日	市餐旅烹饪 协会意见	（公章） 年 月 日
市三项工程 领导小组办 公室意见	（公章） 年 月 日		

附件 11

申报单位申报材料清单

1. 韶关市“韶州客家菜”名店评选推荐表、韶关市“韶州客家菜”名品评选推荐表、韶关市“韶州客家菜”名食材评选推荐表；
2. 有效的营业执照副本或行政许可复印件(有许可要求的参评单位须提供)；
3. 申报单位的诚信承诺书；
4. 申报单位根据不同类别的评选标准提供相应的佐证材料；
5. 申报单位认为需要提交的其他材料。

注：申报材料应同时提交完整属地签章后的电子版和纸质材料版，电子版的申报材料宜包含相关的影音材料。

请各县（市、区）组织申报单位按相应模块扫码登录填写相关内容，并将属地签章后的有关申报材料扫描上传提交。



“韶州客家菜”名店



“韶州客家菜”名品



“韶州客家菜”名食材

（联系人：高 敏 18038941381）

附件 12

韶关市全国名特优新农产品名录（参考）

一、浈江区（3）

浈江茶油、南华草菇、浈江皇帝柑

二、武江区（9）

黄塍无花果、龙安淮山、妙联丝茅姜、龙归香蜜薯、江湾天冬、重阳贡柑、龙归丝苗米、龙归生猪、龙归贡柑

三、曲江区（6）

罗坑茶、曲江真姬菇、火山粉葛、曲江茶树菇、曲江沃柑、曲江杏鲍菇

四、乐昌市（14）

北乡马蹄、乐昌白毛茶、乐昌雪毛鸡、乐昌黄金柰李、乐昌山茶油、乐昌香芋、廊田山水丝苗米、乐昌粤牧梅花猪、丽丰加州鲈鱼、乐昌翡翠李、乐昌无花果、乐昌板栗、乐昌黄茶、乐昌辣椒

五、南雄市（12）

南雄板鸭、云峰山蓝莓、南雄丝苗米、南雄沃柑、南雄高山李、南雄牛肉干、南雄五黑鸡、南雄青脆李、南雄脐橙、南雄土猪肉、南雄石兰鸡肉、南雄三黄鸡

六、仁化县（5）

丹霞贡柑、扶溪大米、平甫柰李、仁化白毛茶、长坝沙田柚

七、始兴县（5）

清化粉、始兴杨梅、始兴绿茶、罗坝南瓜、始兴红茶

八、翁源县（18）

翁源三华李、翁源鹰嘴桃、翁源水晶梨、翁源红茶、翁源麻鸡、翁源果蔗、翁源火龙果、翁源沙糖桔、翁源红葱头、翁源莲藕、翁源九仙桃、翁源丝苗米、翁源绿茶、翁源陈皮、翁源柠檬、翁源辣椒、翁源灵芝、翁源麻黄鸡肉

九、新丰县（3）

新丰红茶、新丰炒青绿茶、新丰菜心

十、乳源县（11）

乳源瑶山茶、瑶乡山水马蹄、云门陈皮、乳源水晶梨、瑶乡高山茶籽油、瑶乡葡萄、瑶乡美杨桃、瑶乡香芋、乳源石韭菜、瑶乡大米、大桥石鲤

附件 13

联络员回执

报送单位（盖章）：

姓名	职务	手机号码