

# 武昌区第十六届人民代表大会第一次会议代表建议

中华路街道 代表组

建议编号 52

标 题	关于强特色、创品牌，以优质稻米提质汉味小吃的建议
代表姓名	熊 宁
<p><b>案 由：</b></p> <p>中国是世界稻米产量最大、消费最多的国家，但稻米的用途单一，主要是食用米饭，一段时间以来，稻强米弱制约着稻米产业的发展。优质稻米产业链是我省正在打造的十大重点农业产业链之一，稻米转化增值，是提升稻米价值链、延长产业链的重要举措。武汉以稻米为原料的食用米制品品种多样、且有特色，如米发糕、米粑、面窝、豆丝、米粉等。但这些小吃多以个体小作坊经营为主，难以保证这些米制品的质量和食品安全，以及特色小吃的推广和品牌化，且稻米的转化没有量产，稻米的附加值难以体现。</p> <p><b>建 议：</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 规模化，优原料。联合有关单位，对稻米进行品质研究，保证特色小吃的原料品质和食品安全，同时进行工业化生产工艺攻关，以规模创品牌、出效益。</li><li>2. 规范化，优生产。在已有优质稻米的基础上，引导制定汉味小吃相关标准，规范生产制作技艺，提高产品质量，增强优质稻米的附加值，延长优质稻米产业链。</li><li>3. 市场化，创品牌。出台扶持政策，改善营商环境，对经营特色汉味早点小吃的商户给予租金优惠政策扶持，不断提升户部巷等汉味小吃美食街区品质。</li></ol>	