



广东省人民政府

People's Government of Guangdong Province

索引号： 006939748/2022-00159

分类： 农业、林业、水利

发布机构： 广东省人民政府办公厅

成文日期： 2022-03-24

标题： 广东省人民政府办公厅关于印发《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》的通知

文号： 粤府办〔2022〕10号

发布日期： 2022-03-25

时间：2022-03-25 08:53:01

广东省人民政府办公厅关于印发《加快
推进广东预制菜产业高质量发展
十条措施》的通知

粤府办〔2022〕10号

各地级以上市人民政府，省政府各部门、各直属机构：

《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》已经省人民政府同意，现印发给你们，请认真贯彻实施。实施中遇到的问题，请径向省农业农村厅反映。

广东省人民政府办公厅

2022年3月24日

加快推进广东预制菜产业高质量发展

十条措施

预制菜一般是指将各种食材配以辅料，加工制作为成品或半成品，经简易处理即可食用的便捷风味菜品。目前，市场常见的预制菜品种有水产类、畜禽类、蔬菜类等。预制菜是农村一二三产业融合发展的新模式，是推进“菜篮子”工程提质增效的新业态，是农民“接二连三”增收致富的新渠道，对促进创业就业、消费升级和乡村产业振兴具有积极意义。

为深入贯彻习近平总书记关于“三农”工作重要论述，立足新发展阶段，完整、准确、全面贯彻新发展理念，构建新发展格局，落实省委、省政府“1+1+9”工作部署，加快建设在全国乃至全球有影响力的预制菜产业高地，推动广东预制菜产业高质量发展走在全国前列，现制定以下措施。

一、建设预制菜联合研发平台

充分发挥省农产品加工服务产业园牵头作用，与高等院校、科研院所、预制菜相关企业、农业龙头企业及行业协会共同建立预制菜联合研发平台。依托省级现代农业产业园、工业产业园和农业科技园区，重点开展预制菜共性基础研究，建立预制菜原料和菜谱数据库，研发预制菜原料半成品加工与贮存技术，构建预制菜营养科学、风味科学、品质形成机理与调控等食品科学理论，推进预制菜新形态新品类、功能性预制菜（药膳）、原料筛选与培育等系统性研究。设计研发预制菜生产、加工、仓储、冷链、物流等装备，开发预制菜新厨具、新餐具、新包装。支持预制菜研发重点实验室、工程技术研发中心建设，加强预制菜知识产权保护。科技、农业农村、市场监管等部门按职能设立预制菜科研专项，以企业为主体开展关键核心技术的产学研联合攻关，加大预制菜产业研发的政策支持，力争在3年内建成具有全国乃至全球影响力的预制菜全产业链研发平台。设立预制菜成果转化专项，加快推动预制菜全产业链研发成果及技术转化，扩大产业化规模。（省科技厅、农业农村厅牵头，省工业和信息化厅、卫生健康委、市场监管局、中医药局、农科院等按职责分工负责）

二、构建预制菜质量安全监管规范体系

着眼高标准引领高品质预制菜发展，组织开展粤菜三大菜系预制菜全产业链标准体系建设试点工作，逐步制定完善预制菜从田头到餐桌系列标准。加快制定预制菜食品安全地方标准和预制菜产业园建设指南、预制菜产业园评价规范、预制菜中央厨房建设指南、预制菜包装通用要求、预制菜冷链物流运输要求以及预制菜分类基础标准、预制菜品质评价检测标准等基础通用标准，鼓励有关社会团体、企业制定预制菜团体标准、企业标准，推动粤港澳三地社会团体、企事业单位制定预制菜系列湾区标准，形成具有大湾区特色的预制菜产业标准体系，推进预制菜产业标准化、规模化发展。构建自律他律机制，积极引导预制菜行业自律有序发展。加强预制菜全链条质量安全监管，建立完善守信联

合激励和失信联合惩戒制度。强化法治意识，加强市场监管，严厉打击“黑作坊”，维护消费者权益，确保预制菜食品安全。依托广东农产品保供稳价安心数字平台等，对预制菜检测方法进行研究，定期组织有资质的第三方检测机构开展抽检。探索建立预制菜产业链供应链常态化质量安全评估体系。以田头（塘头）智慧小站等为有效载体，实现预制菜专供农产品源头检测追溯。（省市场监管局、农业农村厅牵头，省商务厅、卫生健康委等按职责分工负责）

三、壮大预制菜产业集群

编制预制菜产业发展规划，立足资源禀赋、区位优势，按“一核一带一区”分区谋划布局建设一批预制菜产业园，将其纳入第二轮省级现代农业产业园建设以及我省发展现代农业与食品战略性支柱产业行动计划范畴，予以重点扶持培育，力争建设若干个在全国乃至全球有影响力的预制菜产业园，形成预制菜产业集聚效应。发挥广东特色农业优势和粤菜品牌优势，推动预制菜产业企业和产业链上下游配套企业集中入园发展。支持预制菜产业园区科技平台、进出口平台建设。鼓励老区苏区发展预制菜产业，促进老区苏区工业产业园与现代农业产业园融合，形成政策叠加优势。推动打造肇庆高要预制菜产业高地、湛江水产预制菜美食之都、茂名滨海海产品预制菜产业园区、广州南沙预制菜进出口贸易区、佛山南海顺德预制菜美食国际城、潮州预制菜世界美食之都、江门全球华侨预制菜集散地及梅州、河源、惠州客家预制菜产业集聚区等，带动广东预制菜产业高质量发展。（省农业农村厅、工业和信息化厅牵头，省发展改革委、科技厅、财政厅、自然资源厅、供销社、工商联等按职责分工负责）

四、培育预制菜示范企业

培育一批涵盖生产、冷链、仓储、流通、营销、进出口以及装备生产等环节的预制菜示范企业，充分发挥产业链链主企业作用，引导预制菜中小企业成为“专精特新”企业。建立省级优质预制菜企业培育库，重点扶持以“菜篮子”产品预加工为核心，牵引上游农产品生产加工销售、下游餐饮以及配套制造业发展，一二三产业融合的广东预制菜企业发展壮大，培育广东预制菜十强百优企业，力争五年内培育一批在全国乃至全球有影响力的预制菜龙头企业和单项冠军企业，充分发挥其在新发展格局中促消费、稳增长的重要作用。（省工业和信息化厅、农业农村厅牵头，省商务厅、市场监管局、地方金融监管局、工商联，海关总署广东分署、广东银保监局等按职责分工负责）

五、培养预制菜产业人才

把预制菜产业人才培养纳入“粤菜师傅”工程，鼓励职业院校（含技工学校）和普通高校增设相关专业课程，推进预制菜“产学研”基地建设。依托省“粤菜师傅”人才培养与评价联盟，发挥粤菜餐饮企业、行业协会等社会力量，组织开展预制菜生产、电商直播、市场营销、物流配送等产业发展相关职业（工种）技能人才培养和职业技能评价，大力培养预制菜相关人才。鼓励“粤菜师傅”星级

名厨参与开发推广预制菜品。创新培训模式，实施广东预制菜卖手培养工程，每年评选一批广东预制菜行业代表人物。（省人力资源社会保障厅、农业农村厅牵头，省教育厅、科技厅、农科院、供销社等按职责分工负责）

六、推动预制菜仓储冷链物流建设

组织引领仓储冷链物流企业与预制菜生产企业对接，充分发挥省内国家骨干冷链物流基地的牵引辐射作用及粤港澳大湾区（广东·惠州）绿色农产品生产供应基地、肇庆（怀集）绿色农副产品集散基地等基础设施作用，构建以国家骨干冷链物流基地、公共型农产品冷链物流基础设施骨干网为主渠道的预制菜流通体系。鼓励支持仓储冷链企业研发预制菜专用装备，培育一批跨区域的预制菜仓储冷链物流龙头企业。支持生产基地建设预制菜专供田头（塘头）智慧小站和销区前置仓，形成预制菜从田头到餐桌的全程闭环供应模式。鼓励预制菜产业集聚地区对仓储冷链物流发展给予政策支持。（省发展改革委、供销社、农业农村厅牵头，省工业和信息化厅、财政厅、交通运输厅、商务厅，省邮政管理局，中国邮政集团广东省分公司等按职责分工负责）

七、拓宽预制菜品牌营销渠道

依托农产品“12221”市场体系，开展线上线下营销活动，鼓励预制菜企业创建加盟网店。依托中国国际食品配料博览会等国家级展会平台，结合广东省“双百”会展等品牌活动，每年组织筹办若干场国内外专场推介活动。加强广东预制菜品牌宣传推广，打造一批驰名中外的预制菜品牌，让预制菜产业成为消费亮点产业。探索汇总预制菜产销大数据，实现全产业链大数据的统一归集，促进科学合理生产经营。支持预制菜知名品牌产品进学校、工厂、医院、社区等食堂。（省商务厅、农业农村厅牵头，省工业和信息化厅、市场监管局、政务服务数据管理局、供销社、贸促会，省邮政管理局，中国邮政集团广东省分公司等按职责分工负责）

八、推动预制菜走向国际市场

探索建立服务团队指导预制菜出口通关。大力培育预制菜出口企业，鼓励广东预制菜企业到境外建立加工基地，充分利用海外仓，通过贸易、投资等方式拓展国际市场。结合全球人道主义应急仓库和枢纽（过渡期）、中国—太平洋岛国渔业合作发展论坛等国际平台建设，增强预制菜原料全球采购能力，积极开展同业交流合作，实现“农产品进、预制菜品出”“一产进、二产出”。（省商务厅、农业农村厅牵头，省发展改革委、贸促会，海关总署广东分署、省邮政管理局，中国邮政集团广东省分公司等按职责分工负责）

九、加大财政金融保险支持力度

各级政府要将预制菜产业发展纳入本级财政支持范围，在不形成地方政府隐性债务前提下，支持符合条件的预制菜产业项目申报地方政府专项债券。统筹安排涉农资金，支持预制菜直供基地、田头

（塘头）智慧小站等基础设施建设。建立省市县三级预制菜产业项目储备库，支持建设一批预制菜重大投资项目。创新金融信贷服务，大力发展预制菜产业供应链金融，支持金融机构为预制菜产业开发金融专项产品，发挥省农业供给侧结构性改革基金作用，构建广东预制菜产业发展基金体系，切实降低企业融资难度和成本。组织保险机构与预制菜企业对接，推出一批面向预制菜产品、原材料质量等的专项保险产品。积极向国家争取预制菜企业税收优惠政策并开展培训宣讲。（省农业农村厅、财政厅、地方金融监管局牵头，省发展改革委，广东银保监局、省税务局，省恒健投资控股有限公司，各金融保险机构等按职责分工负责）

十、建设广东预制菜文化科普高地

支持各地建设富有岭南地方特色的粤港澳大湾区预制菜美食文化城（街），传承弘扬“广府菜”“潮汕菜”“客家菜”等粤菜餐饮文化，推进预制菜产业与休闲、旅游、文化产业等深度融合，持续开展“食在广东”“广东喊全球吃预制菜”系列活动，营造预制菜饮食文化的浓厚氛围。在省统筹建设的“粤科普”公共服务平台开设“预制菜科普”专栏，加强广东预制菜科普宣传，推进预制菜科普基地建设。各地要统筹利用网、屏、端等平台，加大预制菜品牌文化建设和科普力度，让广东预制菜成为新餐饮风尚、新餐饮模式、新餐饮文化产业的引领者。（省商务厅、农业农村厅牵头，省委宣传部、网信办，省文化和旅游厅、政务服务数据管理局、科协、贸促会等按职责分工负责）