

(A类)

潮州市农业农村局

潮农函[2022]180号

关于政协第十三届潮州市委员会一次 会议第70号提案答复的函

民建潮州市委会：

您们提出的《鼎力推进潮州菜中央厨房（预制菜）产业发展》提案收悉，市农业农村局经综合潮安区政府、饶平县政府、湘桥区政府、枫溪区管委会、市市场监督管理局等单位意见，现答复如下：

预制菜是指以农、畜、禽、水产品作为主要原料，经过洗、切或配置加工等处理后可直接进行食用或烹饪的菜品，消费者购买后经过简单加热或烹饪即可食用。预制菜产业是农村一二三产业融合发展的新模式，是推进广东“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。民建潮州市委会提案中提出的加强政策引导、培育龙头企业、集聚资源要素、加强科研创新、讲好文化故事等意见建议对我市下一阶段切实推进潮州预制菜产业高质量发展具有很好的指导意义，是一个在充分调查研究基础上的好提案。

一、基本情况

潮州菜历史文化悠久，品种繁多，制作精细，驰名海内外，是中华传统饮食文化重要组成部分，是潮州产业经济的有力支撑，在国内外餐饮行业占有较大的市场份额。潮州市是潮州菜发源地，拥有“全球网民推荐的最中国美食城市”、“中国食品名城”和“中国潮菜之乡”等的城市名片。2020年10月12日，习近平总书记在潮州考察调研的时候盛赞“潮州菜是最好的中华料理”，这给潮州菜的升级发展带来了重大历史机遇。2021年以来，潮州市深入贯彻落实省委“1+1+9”重要部署，以打造“最好的中华料理”为目标，抢抓大湾区快速发展契机，将潮州预制菜产业作为现代农业和食品集群的重要组成部分，落实有效措施全力推动发展，有效推动我市农产品食品化工厂化的发展。目前潮州预制菜已形成几个产业集聚区。一是以饶平县汫洲镇、柘林镇、钱东镇、海山镇为主的饶平水产预制菜集聚区。饶平县省级预制菜产业园已启动建设，主要代表企业有健源匠心、海润、万佳水产等水产品加工企业，水产预制菜综合产值超40亿元；二是以饶平县钱东镇为主的盐焗鸡系列休闲产品预制菜集聚区，主要代表企业有无穷、无尽、好味来、家家富等，已形成产业强镇的示范，盐焗鸡系列休闲产品预制菜估算综合产值超30亿元；三是以潮安区江东镇、湘桥区官塘镇、凤泉湖高新区为主的牛肉制品预制菜集聚区，以牛肉丸、牛筋丸为主要产品，已形成团体标准，主要企业代表有真美、味和道、兄弟

牛肉等企业，牛肉制品预制菜估算综合产值超 10 亿元；四是以潮安区庵埠镇、东凤镇、饶平县浮山镇、湘桥区磷溪镇为主的卤制品预制菜集聚区，主要代表产品为狮头鹅卤制品预制菜，主要企业有康辉、飘香狮头鹅、大度、陆彬记等，卤制品预制菜估算综合产值超 10 亿元；五是潮安区东凤镇为主的芡实预制菜集聚区，主要代表企业有佳达、波记等，芡实预制菜产品估算综合产值 0.5 亿元；六是以凤泉区高新区为主的廷宴中央厨房预制菜集聚区，目前项目正在加紧推进，项目投产后，每日产能可达到冷链及热链盒饭 5.5 万份、肉类潮式预制菜 10 吨、海鲜潮菜系列预制菜 8 吨、田头保鲜特色蔬菜 5 吨，年产值可超 5 亿元。加上潮州预制菜产业链的其他服务行业的产值，潮州预制菜全产业链产值超 100 亿元。

二、主要做法和成效

（一）以强化组织领导谋划推进预制菜产业发展

去年以来我市在省农业农村厅的指导下提前谋划和布局，通过举办潮州菜中央厨房产业研讨会、加强与广盐集团、广东广播电视台的产业对接、抓好金融助农等工作，为有效推进潮州预制菜产业走向新高地打下基础。今年初潮州市第十五届党代会更是将发展潮州预制菜产业列为推进乡村振兴的重点工作之一，同时市委市政府通过成立潮州菜中央厨房产业发展工作领导小组，强化产业发展的组织保障和要素保障。

（二）以美食文化、食品产业底蕴促进预制菜产业产品

研发

潮州拥有厚重的美食文化底蕴，潮州菜始于汉唐，形成于宋，兴于明，盛于清，近现代更是驰名海内外。其以烹饪新鲜、佐料讲究、食不厌精、清淡素雅见长。潮州美食品种繁多，有 500 多道潮州菜、300 多种潮州小吃、近 100 种酱碟调料，牛肉丸、狮头鹅、红桃粿等享誉海内外，具有天然、健康、精致、共享的特点。潮州也具有食品生产加工产业优势，全市有 1000 多家食品企业，其中庵埠镇有 600 多家，是食品行业最为集中的区域之一，被称为“中国食品第一镇”。近年来，我市食品企业充分发挥自身优势，传承、弘扬潮州菜文化，大力发展预制菜产业，现已有水产、肉丸、潮卤、甜品等系列预制菜产品。

（三）以产业园建设保障预制菜产业原材料供给

潮州目前有 10 个省级现代农业产业园，分别为“饶平县预制菜产业园”“饶平县盐焗鸡产业园”“饶平县水产产业园”“潮安区橄榄产业园”“湘桥区佛手果产业园”“潮安区凤凰单丛茶产业园”“饶平县茶叶产业园”“潮州市广式凉果产业园”“广东省凤凰单丛茶跨县集群产业园”“湘桥区佛手果产业园（扩容提质）”，还正在谋划建设以饶平狮头鹅产业发展为主题、融合一二三产业发展的飘香狮头鹅预制菜中央厨房生产基地。接下来将积极申报“广东省潮州预制菜跨县集群产业园”“湘桥区牛肉丸产业园”“饶平县狮头鹅产业园”等省级产业园。通过产业园的建设为预制菜

产业提供了充足的原料供给。

今年5月31日批复建设的饶平县预制菜产业园以水产预制菜加工为主，以汫洲镇、钱东镇、联饶镇和柘林镇4个镇为核心，总面积约272.94平方公里。2021年园内年产水产预制菜4.54万吨，用于水产预制菜加工的初级农产品共73566吨，其中51475吨产自本地，初级农产品本地采购占比69.97%，主导产业综合产值达40.9858亿元。产业园以省重点农业龙头企业广东健源匠心食品有限公司为牵头主体，计划总投资21093万元，其中申请省级补助资金5000万元，市县财政统筹资金5000万元，企业自筹资金11093万元。通过产业园建设，力争至2024年，实现产业园主导产业（水产预制菜）综合产值达50亿元以上，二三产值占总产值比例75%以上；实施主体与农户建立紧密利益联结机制，实现园区农民人均可支配收入高于当地平均水平的15%以上。产业园创建成为“水产预制菜（潮州菜）战略发展核心区、现代水产预制菜高端技术装备集成区和潮汕休闲农旅融合与乡村兴旺样板区”，全面引领饶平全县水产预制菜（潮州菜）产业持续高质量发展。

（四）以潮州菜中央厨房产业联盟平台实现企业抱团发展

潮州菜拥有浓厚的美食文化底蕴、潮州拥有丰富的蔬菜瓜果、畜牧水产和其它农产品材料的原材料供给基础、具有食品生产加工产业集群、具有厨房设备加工制造的产业集群、

具有食品印刷包装产业集群和拥有良好的仓储保鲜冷链运输基础等发展潮州预制菜的优势。为将我市的优势资源统筹整合，全力推进预制菜产业发展，我市于今年2月24日成立了潮州菜中央厨房产业联盟，实现了预制菜产业链纵向横向资源的整合发展，形成一个全产业链的联盟，为助力上下游打通产供销全链条，实现优势互补、抱团发展打下基础。联盟将充分发挥潮州预制菜产业的资源优势，汇聚各产业群的头部优质企业，建立协同发展的实施平台，实现企业抱团发展；联盟将践行产业品质宣言，传承潮菜匠心，坚守食安底线，以产业兴旺带动乡村振兴，实现共同富裕。同时借助广东农产品食品化工程中央厨房预制菜产业联盟平台，联合国资企业、高校、科研院所、金融机构等力量，促进政企沟通和行业协作交流，助力上下游打通产供销全链条。联盟成立之后，通过组织会员单位产业研讨、产业对接、组织参展等，已取得了一定成效。

（五）以标准体系建设规范引领预制菜行业发展

我市通过深入实施“潮州菜师傅”工程建设，开展潮州菜团体和行业标准的制定，推动潮州菜特色化、品牌化、标准化、产业化，健全潮州预制菜产业的质量标准体系建设，将标准化贯穿于生产、加工、流通全过程，保证中央厨房食材优质、出品稳定，提升潮州菜的质量水平和品牌效益，守护“舌尖上的安全”。至目前为止，我市已经率先制定了牛肉丸、老香黄、广式凉果、盐焗鸡、肉制品等食品加工行业

标准，并完成了 188 个潮州菜团体标准的制定，进一步规范市场行为，引领行业发展。

(六)以 12221 市场体系建设拓展预制菜产品销售新渠道

一是建设好两个市场，2021 年 10 月 12 日举办了潮州菜中央厨房（预制菜）产业大会和参加第六届中国国际食品及配料博览会。二是举办两场活动，在 2021 年 10 月 10 日举办的潮州菜央厨推介会上，商超盒马鲜生、国际进出口贸易企业、中山餐饮行业企业协会、字节跳动电商平台等 20 多家代表与我市的相关企业做了采购和对接；在同年 10 月 21 日举办的潮州市农产品食品化工程中央厨房（预制菜）产业发展座谈会上，采购商企业、院校、媒体、金融、保险等机构的代表，走进潮州食品企业考察和洽谈。三是推进产区产品走进大市场，2021 年 10 月 29 日潮州菜中央厨房产业代表企业海润集团、康乃金食品公司、波记食品公司等与广东广播电视台、触电传媒签订战略合作；同年 11 月 2 日，市委领导带队我市预制菜代表企业前往华东地区调研中央厨房产业；同年 11 月 19 日，潮州市政府与广东省盐业集团有限公司签订《潮州菜中央厨房（预制菜）产业全面战略合作框架协议》，为潮州菜（预制菜）产品进入大湾区销售和品牌建设增加新渠道。广盐集团目前已与海润、潮农投等单位就一些具体项目的落地进行了有效对接。四是建立一个大数据平台，今年 5 月份潮州优选家建设了潮州美食产业互联网平台，

打造潮州美食“从田间到舌尖”的乡村振兴产业链，形成具有“潮味”的潮州美食城市品牌 IP，将推进潮州预制菜走向科技赋能和产业发展的新渠道。

三、存在问题和下一步工作思路

我市潮州预制菜虽然从组织化和产业发展取得了一定成效，但是潮州预制菜产业的风味保存、资源配置、产品销售、品牌宣传推广等方面还是存在一定的问题，预制菜生产企业在生产过程中也存在资金、技术、人才、用地和产品标准等发展瓶颈，一定程度上制约了潮州预制菜产业的进一步发展。

预制菜产业是农村一二三产业融合发展的新模式，也是我市推进乡村产业振兴的一项重点工作。结合潮州预制菜产业的特点，为贯彻落实省政府《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》，接下来，我市将在目前已形成的潮州预制菜产业发展工作机制和共识的基础上，重点解决好潮州预制菜的风味保存、资源配置、产品销售和企业发展需求等方面存在的问题，着重抓好以下工作，推进产业良性发展，助推乡村振兴。

一是抓好协调共推发展。为推进潮州预制菜产业的协调发展，在市产业领导小组的领导下，市将建立工作专班，统筹产业发展要素，强化产业服务，协调推进产业发展。针对企业在生产过程中存在资金、技术、用地、人才和标准等发展瓶颈，将通过召开潮州预制菜产业政企“茶话会”，由市领导、市直部门和县区政府和企业面对面进行交流，解决企

业发展的突出问题，为企业发展创造更好的政务环境、市场环境、法治环境和社会环境，全心全意营造尊重和激励企业家干事创业的良好环境。

二是尽快出台潮州预制菜产业发展三年规划。为加快潮州预制菜产业发展，市农业农村部门将在前期的对接和调研基础上，立足本地资源禀赋和市场基础系统谋划产业布局，牵头编制出台《潮州预制菜产业高质量发展三年规划》，谋划出台一系列扶持潮州预制菜产业发展的政策措施，全面探索预制菜产业发展的潮州模式。目前规划初稿已完成，正在完成相关程序，尽快提交市政府审定。

三是加强潮州预制菜产业人才培养。把潮州预制菜产业人才培养纳入“潮州菜师傅”工程，大力培养预制菜相关人才，组织开展相关职业（工种）技能人才培养和职业技能评价。支持韩山师范学院（地理科学与旅游学院·潮菜学院）、市职业技术学校、市技师学院、潮州市仲恺乡村振兴培训学院等增设预制菜相关课程，建设预制菜人才实训基地、“产学研”基地，持续开展人才培养、产品研发、标准制订、文化传承工作，培育引领潮州菜创新发展的新型人才。鼓励“潮州菜师傅”星级名厨参与开发推广预制菜品，加强潮州菜菜品和预制菜的协同研制。

四是推动潮州预制菜产业“12221”市场体系建设。建立潮州预制菜产业大数据平台：联合韩江实验室、仲恺农业工程学院、省农科院、众联中央厨房研究院、潮州优选家互联

网平台、潮行通美食交易平台和相关食品企业开展潮州菜数据库的构建研究，建立潮州菜中央厨房大数据中心，用市场大数据指导生产，用生产大数据指导品质提升，为潮州预制菜做好数字化销售和品牌服务；**建设好“销区”“产区”两个市场**：通过产业联盟组织参展等方式带领生产企业走进销区市场，同时引进各大采购商走进潮州菜产区市场；**举办两场活动**：积极在湾区、国内和国际上等大市场上举办潮州菜央厨推介会，在潮州举办采购商接洽会，为潮州菜（预制菜）产品销售和品牌建设增加新渠道；**培育好两支队伍**：发挥潮州菜中央厨房产业联盟平台服务作用，组织销区采购商队伍、培养产区经纪人队伍。以市场为导向，组织开展预制菜企业经纪人培训工作，通过现场销售渠道讲解、采购商采购标准分享等方式，培养产地经纪人市场意识，同时组织广大采购商进行对接，畅通产销队伍交流合作。**出台一揽子扶持政策**：通过制订《潮州预制菜产业高质量发展三年规划》，出台一系列扶持潮州预制菜一二三产业发展的政策措施，涵盖资金、技术、用地、人才、行业标准和金融服务等方面，助推潮州预制菜高质量发展。

五是持续推动预制菜全产业链标准体系和质量安全监管体系建设。目前我市已经率先制定了牛肉丸、老香黄、广式凉果、盐焗鸡、肉制品等食品加工行业标准，并完成了188个潮州菜团体标准的制定，为规范市场行为，引领行业发展奠定基础。接下来我市将通过继续深入实施“潮州菜师傅”

工程建设，开展制定潮州菜团体标准、地方标准，推动团体标准上升至行业标准和国家标准，推动潮州菜特色化、品牌化、标准化、产业化。同时支持各企事业单位制定和完善潮州预制菜标准，建立健全潮州预制菜产业的质量标准体系，推进潮州预制菜产业标准化、规模化、工业化发展。创新监管机制，强化产业链条标准化监管，建立健全企业生产内控监管、县区日常监管和市常态监管制度，严格执行潮州预制菜全产业链标准化，构建全过程监管体系、可追溯平台和安全评估体系，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，严厉打击“黑作坊”，守护“舌尖上的安全”。

六是持续打造潮州菜文化、技术和理论研发高地。去年我市成立了潮州菜文化研究会，通过研究、整理、传承、弘扬潮州菜文化，开展理论研究和实践创新，促进潮州菜产业和潮州菜文化融合发展。接下来我市将以潮州菜中央厨房产业联盟为核心，联合高校科研院所和相关行业协会共同建立预制菜联合研发平台和研究院，构建一个产学研紧密结合的技术创新体系。支持一批企业和高校联合建立广东省博士工作站、博士后科研工作站，支持韩山师范学院潮菜学院、潮州仲恺农业对外合作研究院、农业农村部岭南特色食品绿色加工与智能制造重点实验室分中心和广东省岭南特色食品科学与技术重点实验室分中心、化学与精细化工广东省实验潮州分中心产学研平台建设，形成较强的中央厨房预制菜技术研发和成果转化能力，推进潮州预制菜产业科技研发和品

牌推广，建设潮州预制菜世界美食之都。

七是扶持一批潮州预制菜企业发展。目前我市已涌现了海润、真美、廷宴、健源匠心、远腾冷冻食品、万佳水产、飘香狮头鹅、波记、大度等一批有代表性的潮州预制菜企业，推动我市农产品食品化工厂化的发展。我市将继续培育一批重点产业龙头企业和创新型企业，引导龙头企业发挥“链主”作用，构建分工协作、优势互补、联系紧密的利益共同体，实现抱团取暖和集群发展，助推乡村产业振兴。

八是强化预制菜产业财税金融服务。支持设立潮州预制菜产业发展引导基金，专项用于支持预制菜企业投资发展，设立产业融资风险补偿金，提升金融服务潮州预制菜企业能力，鼓励和引导金融机构扩大首贷和信用贷款覆盖面。鼓励太平基金潮州乡村振兴基金优先支持潮州预制菜产业。把潮州预制菜产业发展纳入本级财政支持范围，统筹安排涉农资金、中山对口帮扶资金和驻镇帮镇扶村资金支持预制菜原料基地仓储保鲜冷链物流等基础设施建设。创设预制菜特色保险品种，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。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，降低企业融资难度和成本加强保险保障，推动金融保险与预制菜产业有机融合。

九是建立健全预制菜统计和研究制度。建立预制菜统计制度，做好预制菜的纳统工作，按照统一口径、时间、范围，科学统计预制菜产业规模，加强统计分析，获取更准确的预制菜产业数据；建立部门和县区之间的工作会商机制，定期

不定期开展工作调研和研究，分析研判产业发展趋势。

潮州预制菜产业虽然在处在起步阶段，也存在不少的问题，但我们相信，在各级政府和各有关部门的共同努力和社会各界的关心关注下，一定能够取得更好的成就，擦亮“最好的中华料理”金字招牌，为我市农业农村发展注入新的活力，为我市乡村振兴贡献新的能量。

专此答复，诚挚感谢您们对潮州市农业农村局工作的关心支持。



(联系人：袁仁权，联系电话：0768-2204148)

公开方式：主动公开

抄送：市政协提案委、市府办建议提案科，各县、区政府（管委会），
市市场监管局