

# 潮州市农业农村局

潮农函〔2024〕99号

## 关于政协十三届潮州市委员会三次会议 第58号提案答复的函

农工党潮州市委会：

您们提出的关于《抢占万亿赛道先机，力推预制菜产业高质量发展》的提案收悉，经综合市商务局、市文化广电旅游体育局、市市场监管局、市侨联、市工业和信息化局意见，现答复如下：

预制菜也称预制菜肴，是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。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。提案中提出的做强全产业链、培育大型企业、加强宣传推介、鼓励科技创新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。

近年来，我市以习近平新时代中国特色社会主义思想为指

导，全面贯彻落实党的二十大精神，深入贯彻习近平总书记视察广东视察潮州重要讲话、重要指示精神，认真贯彻落实省委经济工作会议“下决心把食品工业搞上去”的部署要求，全面落实市委、市政府坚持制造业当家决策部署，深入组织实施“百千万工程”，发挥潮州“世界美食之都”品牌效应，将潮州预制菜产业作为食品工业的一个细分新业态，组织化推进我市预制菜产业发展。

## 一、主要成效

(一) 培育一批重点预制菜企业。一是建立潮州预制菜企业“小升规”及“专精特新”培育库，实施专项培育和政策集中扶持，支持企业做大做强。2023年推动1家食品包装企业（潮州市福湃食品包装有限公司）上规入库，推荐认定广东真美食品股份有限公司等8家专精特新企业。二是开展潮州预制菜重点企业申报认定。认定广东健源匠心食品有限公司等8家单位为2023年潮州预制菜重点企业。

(二) 谋划产业园区建设。一是推动潮安东山湖产业聚集区、饶平潮州港经开区加快形成休闲糖果、水产品及粮油加工特色食品园区。2023年粮油及水产品加工园区完成销售产值132.8亿元，同比增长3.4%，累计完成工业增加值20.1亿元，同比增长159%。二是加快推进潮州现代食品产业园（暂名）的规划建设，为食品龙头企业增资扩产、转型升级及引进外来优质项目提供高品质的产业承接载体。结合“百县千镇万村高质量发展工程”，因地制宜在潮安大岭山、饶平小红山、湘桥区铁铺镇等地，布局建设潮州市食品（预制菜）产业园区，推动预制菜产业集约化、产业化、规模化发展。三是加快饶平县预制菜产业园项目建设。

2022 年获批的饶平县预制菜产业园计划总投资 2.1 亿元，截至 2024 年 6 月已投入建设资金 9266.52 万元，该产业园将创建成为水产预制菜战略发展核心区、现代水产预制菜高端技术装备集成区，全面引领我市水产预制菜产业持续高质量发展。

（三）建设原材料生产供应基地。一是稳定保障原料供给。根据我市农业资源分布特色，推动优质粮食生产、无公害瓜果蔬菜种植、畜禽和水产养殖等产业发展。2023 年我市粮食产量 27.66 万吨，蔬菜及食用菌、猪肉、禽肉、禽蛋、水产品产量分别比上年增长 1.2%、3.6%、3.1%、32.1% 和 3.5%。生猪出栏 43.52 万头，增长 5.3%，粮食等重要农产品生产供给总体稳中有升，为我市发展预制菜产业提供了良好的原料来源。二是开展潮州预制菜原材料生产供应基地申报认定。认定潮州市雄盛种养有限公司等 7 家单位为 2023 年潮州预制菜原材料生产供应基地。

（四）完善仓储保鲜和冷链物流体系。一是推进冷链项目竣工投产。广东供销（潮安）天业冷链物流产业园 4 万吨级综合冷库项目总规划用地面积 107.3 亩，总建筑面积约 3.65 万平方米，总投资额约 3 亿元，于 2023 年 10 月初正式投入运营。该项目的顺利投产，为发展预制菜提供仓储保鲜冷链运输基础。二是积极争取上级支持，消除骨干网项目空白县。2023 年 12 月 5 日，省供销社天业冷链集团公司在饶平县政府与饶平县供销社正式签订投资协议，将在饶平县三百门省供销社农资公司仓库（用地面积约 7.5 亩）投入资金约 1400 万元，建设总面积约 1600 平方米、库容约 5000 吨的广东供销田头冷链服务中心项目。该项目的落户，正式消除饶平全省供销公共型农产品冷链物流基础设施骨干网项目空白县，使广东供销冷链设施骨干网在我市主要县域实现

全覆盖。

(五)开拓潮州预制菜市场。一是建设潮州美食互联网平台，开展对潮州美食平台的宣传推介；二是在潮州举办第31届中国厨师节、首届中国广东（潮州）特色食品产业大会、第二届国际潮州菜烹饪大赛暨潮州菜美食文化周系列活动等活动，邀请了海内外嘉宾和龙头企业代表等齐聚潮州共襄盛举，积极开展展销对接，进一步推广了潮州预制菜；三是积极对外拓展市场。以产业联盟为依托，积极组织企业参加第六届、第七届、第八届中国国际食品及配料博览会、首届、第二届中国国际（佛山）预制菜产业大会等活动，组织潮州预制菜企业到北京、广东（广州、佛山、东莞）、河北（保定）、陕西（西安）、山西（太原）、黑龙江（哈尔滨）、湖南（长沙）、山东（青岛）、香港等地推广宣传潮州预制菜产业及相关企业品牌，扩大潮州预制菜及企业的市场影响力。四是发挥潮农投集团平台作用，整合产业联盟企业潮州美食、凤凰单丛茶、潮味预制菜等140多种优质产品，利用深圳潮州对口帮扶协作关系，牵头对接入驻深圳海吉星消费帮扶中心，开设潮州市消费扶贫特色展馆和“圳帮扶”线上商城，推进产品上架广州城投集团“广诚服会员购平台”、华侨城“侨城汇”“侨乐购”平台、广东邮电大厦商城等，正持续对接央企国企及各大电商平台、员工福利平台等，通过拓宽销售网络渠道，推动潮州美食、预制菜品走出广东、走向全国。

(六)构建全产业链标准体系和质量安全监管体系。一是积极推进潮州菜标准及标准体系建设。积极探索“地方标准+特色美食”发展模式，着力打造具有潮州特色的地域美食标准。截至目前，全市累计制定潮州菜团体标准273项。二是加强地方特色

食品和预制菜食品安全监管。2023年，全市市场监管部门共抽检食品15957批次、检出不合格食品317批次、合格率98%。

## 二、存在问题

预制菜产业是一个新兴的食品工业新业态，发展我市预制菜产业虽然有一定的基础，但在组织化推动，特别是落实《潮州预制菜产业高质量发展三年规划》中，还存在以下问题。

一是根据市场监管总局等6部委《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》规范的预制菜范围，如果严格按照规范要求，我市属于预制菜范围内的产品较少，整体产业规模不大（如很多凉菜小吃类、休闲食品、主粮制品等不属于预制菜范围）。

二是政策扶持力度不大，要素保障不足。目前对预制菜产业发展的系统性扶持政策不多，以各部门的相关联扶持政策为主，企业招工难、用地难、融资难问题仍难以有效地解决。

三是品牌建设迟缓，品牌效应未能发挥。潮州菜有很好的声誉，声名远播，但潮州预制菜在区域品牌和企业品牌、产业化程度、市场占有率等方面还存在明显的短板。

四是生产企业分散经营，缺乏龙头企业带动。大部分的预制菜加工企业仍处于小、弱、散的状态，市场集中度和竞争力较低。已经成立的中央厨房产业联盟属于松散型，行业协调、监管作用尚未能充分发挥。

五是缺乏产品标准，规模化产业化难以形成。潮州虽已制定发布了273个潮州菜菜品标准，但还没有制订发布潮州

预制菜的产品标准，在预制菜的原料、包装、冷链方面都未形成相关标准。

六是技术研发未能有效支撑，产品传承创新亟需加强。预制菜产业还处于初期发展阶段，未能形成较大规模的专门研发机构和较强的专职专业队伍，新产品的研发以及形成预制菜以后的保鲜保质保品味的技术还不成熟。

七是组织化推动尚未形成合力。组织化推动我市预制菜产业发展是一项系统性工作，涉及到原料供给、食品加工、标准制订、冷链运输、营销推广、品牌宣传、市场监管等各环节，是全产业链推动的过程，需要各部门各县区根据职能协同而为，才能推动预制菜产业各环节的发展。就目前来看，我市组织化推动预制菜发展的氛围还是不浓。

### 三、下一步计划

一是以规划引领产业发展。落实《潮州预制菜产业高质量发展三年规划》，充分利用我市优质农业资源和区位优势，抢抓预制菜产业发展窗口期，全面落实落细潮州预制菜产业高质量发展的各项政策措施，加大技术研发和产品创新，壮大龙头企业，做好“建链、强链、补链”，培育发展预制菜全产业链，为我市乡村产业振兴提供坚实支撑。

二是以标准掌握产业主动。坚持“政府搭台、企业唱戏”，汇集整合好政府部门、行业组织、业界公司等各方力量，抓紧开展预制菜团体标准、行业标准研究、起草、贯标等工作，全力推动我市主导制订的牛肉丸、盐焗鸡等食品加工行业标准以及各式潮州菜团体标准成为市场公认的规范准则，努力实现从“做产品”到“做标准”的升级转变，牢牢

掌握预制菜产业发展的话语权和主动权。持续健全完善潮州预制菜产业的质量标准体系，督促各类预制菜生产企业将标准化贯穿于生产、加工、流通的全过程，以标准化建设助力潮州预制菜加快产业化发展。

三是以市场找准产业重心。深入研究市场消费偏好与趋势，结合潮州特有品牌菜式，抢抓“双十一”“年货节”等促销窗口，针对性推出一批特色主打预制菜菜品，为潮州预制菜全面进军市场预热造势。全力推动潮州预制菜产业“12221”市场体系建设，扎实做好数字化销售和品牌化服务工作，加快建设“销区”“产区”两个市场，进一步构建完善潮州预制菜产业的基本盘和销售网。

四是以品牌提升产业质效。用活用好“世界美食之都”这一金字招牌，充分借助潮州菜的知名度和品牌力，将潮州预制菜与“潮州菜”概念紧密捆绑，进一步提高潮州预制菜的市场接受度和产品议价力。树立“长跑思维”，秉承做“百年老店”“百年品牌”的发展理念，深入实施潮州预制菜“品牌提升”工程，坚持品牌培育、品牌塑造、品牌宣传传统发力，全力推动潮州预制菜成为餐饮新风尚、新模式、新文化的引领者。

五是以安全夯实产业保障。严格落实食品安全主体责任，建立健全食品安全制度机制，持续完善责任体系，配齐配强管理人员，坚决确保守住食品安全底线，坚决确保向消费者提供安全、放心、优质的食品。加快建立涵盖原料采购、加工、运输、批发及销售等全产业链供应链的质量监控溯源体系，严格把好从“田间”到“餐桌”的每个环节、每道关口，

以最严标准、最严要求守护好消费者“舌尖上的安全”，维护好潮州预制菜的品牌与口碑。

六是以通力协作推进产业健康发展。各部门各县区将紧紧围绕《潮州预制菜产业高质量发展三年规划》，通力协作推动潮州预制菜产业在生产、加工、产品研发、标准制订、人才培训、品牌建设宣传、金融服务、市场监督等方面的发展。同时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，推进预制菜产业健康发展。

专此答复，诚挚感谢您对市农业农村局工作的关心支持。



(联系人及电话：袁仁权 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，市商务局、市文化广电旅游体育局、市市场监管局、市侨联、市工业和信息化局，靳炜伟、刘婉莉