

# 提案工作研究参考

2023年第05期(总第35期)

7月10日



## 内容导读

### ◆ 预制菜首次写入“中央一号文件”

随着预制菜写进中央一号文件，多地将“预制菜”明确写入政府工作报告，出台建设预制菜创新平台、壮大预制菜产业集群、培育示范企业等措施，支持当地预制菜产业发展

### ◆ 2023年全国主要地区预制菜政策性补贴汇总

### ◆ 中国预制菜产业发展现状

### ◆ 用“工业锅”炒好预制大菜

### ◆ 广东立项制定5项预制菜地方标准

广东在全国率先立项制定《预制菜术语及分类要求》《粤菜预制菜包装标识通用要求》《预制菜冷链配送规范》《预制菜感官评价规范》《预制菜产业园建设指南》5项预制菜地方标准

### ◆ 广东构建国内首只预制菜基金

### ◆ 广东20家企业上榜胡润预制菜百强榜

## 本期主题

关于推动预制菜产业发展，联农带农促进乡村振兴实现共同富裕的系列提案

广东省政协提案委员会  
广东省政协提案工作研究会

主办

# 目 录

## 【政策】

◆中央相关政策文件 .....	2
◆广东相关政策文件 .....	4
◆全国主要省份的相关政策文件 .....	9

## 【现状】

◆预制菜首次写入“中央一号文件” .....	12
◆2023 年全国主要地区预制菜政策性补贴汇总 .....	14
◆中国预制菜产业发展现状 .....	15
◆用“工业锅”炒好预制大菜 .....	17
◆中国预制菜产业赋能行动正式启动 .....	18
◆预制菜迎来“高光时刻” .....	19
◆广东立项制定 5 项预制菜地方标准 .....	24
◆广东构建国内首只预制菜基金 .....	25
◆广东 20 家企业上榜胡润预制菜百强榜 .....	26
◆广州：加快打造预制菜进出口贸易区 .....	27
◆珠海：打造预制菜产业“灯塔园区” .....	28
◆韶关：打造“中国食用菌预制菜之都” .....	29
◆河源：建设首个预制菜产业园 .....	29
◆专家对发展预制菜工作的建议 .....	30

## 【问题】

◆我省在发展预制菜产业方面存在的问题 .....	32
--------------------------	----

## 【经验】

◆推动预制菜发展的国内经验 .....	33
◆推动预制菜发展的国外经验 .....	37

## 【线索选登】

一、探索低碳农业，减少农业生产对环境的污染和损耗 .....	40
二、进一步开发休闲度假旅游，促进旅游消费升级 .....	41

## 【工作动态】

◆广州市政协“百姓提案”征集平台上线 .....	42
◆湛江市政协召开市领导领衔督办提案工作会议 .....	43

党的二十大对农业农村工作进行了总体部署，强调未来5年“三农”工作的重要任务是全面推进乡村振兴。习近平总书记指出，“产业振兴是乡村振兴的重中之重，也是实际工作的切入点。没有产业的农村，难聚人气，更谈不上留住人才，农民增收路子拓不宽，文化活动很难开展起来”。

发展乡村产业是乡村振兴的重点，必须抓住重点、补齐短板，以产业振兴推进农业农村现代化。预制菜产业就是乡村产业振兴的重要路径。2023年中央“一号文件”明确提出“培育发展预制菜产业”。广东是全国预制菜产业发展先行地之一，全国各地的预制菜产业也迅速发展。围绕推动预制菜产业高质量发展，本期参考从政策安排、财政激励、产业规划、标准制定等方面组织了全国各地推动预制菜产业发展的经验做法方面的稿件，以助力我省预制菜产业更加稳健发展。

## 【政策】

### ◆ 中央相关政策文件

(1) 中共中央 国务院关于《做好2023年全面推进乡村振兴重点工作的意见》

发布时间：2023年1月2日

简介：《意见》提出，培育乡村新产业新业态。继续支持创建农业产业强镇、现代农业产业园、优势特色产业集群。支持国家农村产业融合发展示范园建设。深入推进农业现代化示范区建设。深入实施“数商兴农”和“互联网+”农产品出村进城工程，鼓励发展农产品电商直采、定制生产等模式，建设农副产品直播电商基地。提升

净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平；培育发展预制菜产业。

**(2) 农业农村部关于印发《关于扩大当前农业农村基础设施建设工作方案》的通知（农计财发〔2022〕29号）**

**发布时间：**2022年9月30日

**简介：**《通知》要求，聚焦农业农村基础设施短板弱项，突出抓好大中型灌区等水利设施、现代设施农业和农产品仓储保鲜冷链物流设施等项目建设。农产品仓储保鲜冷链物流设施建设。目前，果蔬、肉类和水产品产地低温处理率分别仅为11%、52%、54%，果蔬产后损失率超过20%。在结合实际需要、分区分片合理集中建设冷藏保鲜设施的基础上，通过项目带动整省、整市、整县推进，加快完善农产品产地冷链物流设施节点布局、服务网络和支撑体系，融入国家冷链物流骨干通道网络，实现减损增效、顺畅销售。

**(3) 农业农村部《关于加快农业全产业链培育发展的指导意见》（农产发〔2021〕2号）**

**发布时间：**2021年5月26日

**简介：**《意见》提出，搭建体系化物流网络。创新发展农商直供、预制菜肴、餐饮外卖、冷链配送、自营门店、商超专柜、团餐服务、在线销售、场景销售等业态，开发推广“原料基地+中央厨房+物流配送”、“中央厨房+餐饮门店”等模式。开展品牌化市场营销。深入推进农业品牌目录制度建设，推进品种培优、品质提升、品牌打造和标准化生产，塑强一批品质优良、特色鲜明的精品区域公用品牌。建设全产业链大数据中心，构建全过程管理数据和分析服务模型，健全市场和产业损害监测预警体系，开发提供产品生产情况、行情资讯、供需平衡等服务。

**(4) 中国绿色食品发展中心关于印发《绿色食品产业“十四五”发展规划纲要（2021-2025年）》的通知（农产发〔2021〕2号）**

**发布时间：**2021年5月26日

**简介：**《意见》提出，产业规模稳步扩大。绿色食品企业总

数达到 2.5 万家，产品总数达到 6.5 万个，绿色食品市场供给进一步增加，绿色食品原料标准化生产基地达到 800 个。重点支持国家级和省级农业产业化龙头企业、大型食品骨干企业、出口企业和农民专业合作社示范社发展绿色食品，发挥其在品牌引领中的辐射带动作用。强化对绿色食品生产经营主体的服务，探索建立大企业“一企一策”服务模式，帮助企业解决生产技术难题。

## ◆ 广东相关政策文件

### (1) 中共广东省委 广东省人民政府《关于做好 2023 年全面推进乡村振兴重点工作的实施意见》

发布时间：2023 年 6 月 2 日

简介：《意见》指出，围绕“种养—加工—销售—服务”补链延链强链，推进一二三产业融合发展。实施现代设施农业提升行动，打造一批现代设施农业示范区。开展农产品加工业提升行动，发展农产品初加工和精深加工。加强预制菜等食品加工全产业链市场主体培育。推进农产品产地冷藏保鲜设施建设，完善海洋渔业配套冷链物流基础设施，在农产品产地乡镇推广“田头（塘头）智慧小站”、“移动冷库+集配中心”等模式，构建一体化农产品冷链物流网络，推进供销冷链骨干网县域全覆盖。支持农垦冷藏保鲜库、冷链物流中心融入地方冷链物流网络。。

### (2) 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)

发布时间：2022 年 3 月 25 日

简介：《措施》提出，要充分发挥省农产品加工服务产业园牵头作用，建设预制菜联合研发平台。鼓励以企业为主体开展关键核心技术的产学研联合攻关。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。壮大预制菜产业集群，编制预制菜产

业发展规划，建设一批预制菜产业园，并纳入第二轮省级现代农业产业园建设范围，予以重点支持。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。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。构建预制菜质量安全监管规范体系，逐步制定完善预制菜从田头到餐桌系列标准。

**表 1：广东部分地市的相关政策文件**

地区	时间	文件	主要内容
广州	2023 年 5 月 4 日	广州市南沙区农业农村局印发《关于支持南沙区预制菜产业园发展的若干措施》的通知（穗南农规字〔2023〕2 号）	《措施》提出，结合南沙区预制菜产业园建设实际情况，按照区财政补助资金 5000 万元的总额为限完成产业园的建设，支持产业园项目用地；支持预制菜产业科研和信息化建设，按项目投资额最高给予 45% 扶持，单个项目补助最高不超过 300 万元；支持培育预制菜示范企业，对认定为省级“菜篮子”基地、粤港澳大湾区“菜篮子”生产基地和粤港澳大湾区“菜篮子”产品加工企业给予奖励。
珠海	2022 年 10 月 10 日	珠海市人民政府办公室关于印发《加快推进珠海市预制菜产业高质量发展若干措施》的通知（珠府办〔2022〕14 号）	《措施》提出了十大举措，助力珠海预制菜产业深度发展。根据目标，珠海将力争到 2025 年，全市预制菜产业产值突破 300 亿元，新增 1 个省级预制菜产业园，1 个预制菜装备示范区，新增规模以上预制菜产业链企业 100 家，打造特色品牌超过 50 个。

地区	时间	文件	主要内容
汕头	2022年6月	《汕头市加快推进潮汕菜预制菜产业发展工作措施》	《措施》提出，成立一个领导机构、制定一个促进条例、创建一批产业园区、建立一个产业联盟、构建一套监管机制、培养一批专业人才、完善一个营销体系、建设一批文化平台等共21项措施，用实招真招促进汕头预制菜产业发展，加快农村一二三产业融合发展，促进创业就业、消费升级和乡村产业振兴。
佛山	2022年8月12日	佛山市人民政府办公室关于印发《佛山市加快推进预制菜产业高质量发展实施方案》的通知（佛府办函〔2022〕142号）	《方案》提出，力争用3年时间，产业主体建设取得显著成效，建成省级预制菜产业园3个以上，市级预制菜产业园2个以上；培育年产值超亿元的预制菜农业龙头企业5家以上，新增“菜篮子”基地10家以上；培育预制菜知名品牌企业10家以上。制定预制菜联盟标准、团体标准、企业标准10个以上，预制菜特色品牌达到20个以上，标准化水平明显提升。
河源	2022年8月14日	河源市人民政府办公室关于印发《河源市推进预制菜产业高质量发展实施方案》的通知（河府办〔2022〕23号）	《方案》提出，力争通过3—5年努力，全市培育1个以上省级预制菜产业园、15家以上具有较强竞争力的预制菜龙头企业、50个以上预制菜原料供应基地，预制菜一县（区）一品的独特格局初步形成，农产品区域产业链得以延伸，推动全市预制菜产业高质量发展。

地区	时间	文件	主要内容
梅州	2022年10月	梅州市人民政府办公室印发《梅州市加快客家预制菜产业发展若干措施的通知》	《措施》就建立产业发展工作机制、加大土地资源要素配置、组建客家预制菜产业联盟、制定客家预制菜产业发展规划、开展预制菜标准化体系建设、培育客家预制菜领军企业、创建客家预制菜产业园、完善预制菜仓储冷链物流体系等13个方面提出了具体的工作目标。
东莞	2022年8月29日	东莞市人民政府办公室关于印发《东莞市推进预制菜产业发展实施方案的通知》（东府办〔2022〕51号）	《方案》围绕即食食品、即热食品、即烹食品、即配食品四大领域，加强研发创新、标准制订、品质提升、渠道推广和人才培育，构建上中下游协同融合发展的预制菜产业链，培育一批有竞争力的品牌企业，打造一批具东莞风味的特色产品，推动预制菜产业健康、持续高质量发展。
中山	2022年10月18日	中山市人民政府办公室关于印发《中山市推动预制菜产业高质量发展工作方案》的通知（中府办函〔2022〕173号）	力争3年内，全市预制菜产业链规模产值翻倍，建成省级预制菜产业园区1个，培育预制菜营收超过亿元企业6家以上，实现预制菜产业布局优化、规模总量增大、质量效益提高，促进现代农业发展、支撑乡村产业振兴和带动农民增收作用更加突出，满足城乡居民消费需求的能力显著增强。
江门	2022年3月8日	江门市人民政府办公室关于印发《江门预制菜十二条政策措施》的通知（江府办函〔2022〕39号）	《措施》提出了建立预制菜重点培育企业名录、构建“12221”预制菜市场体系、筹备预制菜产业研究院等措施，推动农业与食品产业、物流运输业、餐饮服务业深度融合，构建横跨种植养殖、农产品初加工、食



地区	时间	文件	主要内容
		号)	品加工、商贸服务、研发创新、技术检测于一体的现代农业与食品全产业链。
阳江	2022年7月23日	阳江市人民政府关于印发《阳江预制菜产业发展十条措施》的通知(阳府〔2022〕23号)	《措施》提出，推动预制菜产业集聚化、规模化发展。要统筹规划建设用地指标，保障预制菜重点项目用地。组建阳江市预制菜产业联盟，培育预制菜生产经营主体。利用组建产业联盟的契机，深化院地合作、院企合作，强化技术成果转化，支持科研院所、企业以水产品、禽畜产品等优势农产品资源研发、推出具有阳江特色系列预制菜品，打造一批市场认可度高、消费者满意的预制菜“拳头”产品。
湛江	2022年7月6日	湛江市人民政府办公室关于印发《推进湛江市预制菜产业高质量发展十二条措施》的通知	《措施》提出，按不低于1000亩/园高标准建设2个预制菜产业园，实行“一园一策”，利用政府专项债券，大力支持产业园建设；培育壮大经营主体，对新增涉预制菜国家级、省级农业龙头企业，分别一次性给予50万元、30万元奖励；深化科技创新支撑，支持预制菜企业与广东海洋大学、岭南师范学院、中国热带农业科学院等高校、科研院所，联合共建预制菜公共科技创新平台。

## ◆ 全国主要省份的相关政策文件

表 2：全国主要省份的相关政策文件

地区	时间	文件	主要内容
北京	2023 年 4 月 4 日	中共北京市委 北京市人民政府 印发《关于做好 2023 年全面推 进乡村振兴重点 工作的实施方 案》的通知	《方案》指出要强化品牌引领，培育提升 20 个“北京优农”品牌。支持净菜、预制菜企业生产加工设施建设，推介 10 家净菜、预制菜示范企业和加工基地，推广应用预制菜生产技术规范。深入推进“北京优农”品牌目录制度建设，支持预制菜产品申报“北京优农”品牌。在全市范围内评选预制菜十强企业，宣传推广预制菜产品品牌。
上海	2023 年 1 月 13 日	《长三角预制菜 生产许可审查指 引》（沪市监食 生〔2023〕0017 号）	《指引》梳理了预制菜产品类别，目前已有 6 大类 20 小类食品纳入预制菜《食品生产许可分类目录》，根据相关细则可开展许可审查工作。规范了预制菜生产条件，如对冷藏即食菜肴包装间环境温度和操作时间的要求、预制菜的作业区是怎么划分等。
山东	2022 年 11 月 12 日	山东省人民政府 办公厅《关于推 进全省预制菜产 业高质量发展的 意见》（鲁政办 字〔2022〕138 号）	《意见》提出，到 2025 年，全省预制菜加工能力进一步提升、标准化水平明显提高、核心竞争力显著增强、品牌效应更加凸显，预制菜市场主体数量突破 1 万家、全产业链产值超过 1 万亿元；推进预制菜标准体系研制，围绕预制菜产品类别、原料生产、产品供应、加工生产与食品营养及功能等方面，加快预制菜标准研制，支持有关社会团体协调相关市场主体制定团体标准，构建具有山东特色的全产业链预制菜标准体系。

地区	时间	文件	主要内容
浙江	2023年5月17日	杭州市商务局《关于加快推进杭帮菜研发和预制菜产业高质量发展的实施方案（2023-2025）》（杭商务〔2023〕88号）	《方案》明确实施杭帮菜研发和杭州预制菜产业“十个一工程”，并提出到2025年，全市培育10家以上预制菜龙头企业，100家规模以上预制菜企业，研发1000道以上杭帮菜创新菜品，培育10000个以上全国连锁杭帮菜经营门店和预制菜经销网点，全产业链总产值达千亿元以上。
福建	2022年11月10日	福建省商务厅关于印发《加快推进预制菜产业高质量发展的措施》的通知（闽商务〔2022〕194号）	《措施》提出，实施区域差异化策略，打造预制菜产业集群，打造预制菜产业园区。支持福州元洪投资区中科经纬预制菜产研城建设，打造福建省内首家预制菜产业园和中印尼“两国双园”预制菜产业示范园区，培育一批龙头企业。完善预制菜标准体系，打造预制菜“福建标准”，推动“福建标准”上升为行业标准、国家标准。
河南	2022年10月26日	河南省人民政府办公厅关于印发《加快预制菜产业发展行动方案（2022—2025年）》的通知（豫政办〔2022〕97号）	《方案》提出，建设全国重要的预制菜生产基地、全国有影响力的预制菜生产大省，培育食品工业高质量发展新增长极。到2025年，全省规模以上预制菜企业主营业务收入突破1000亿元；制定发布预制菜产业团体标准20个以上、地方和行业标准10个以上，参与制定国家标准5个以上，分批分类培育和认定省级预制菜研发生产基地30个左右、原料供应基地10个以上，建设省级预制菜重点创新平台5个以上，规模以上预制菜企业研发投入占比达到3%以上。

地区	时间	文件	主要内容
贵州	2023年5月12日	贵州省商务厅关于《加快推进贵州省生态特色预制菜产业高质量发展十二条措施》（黔商发〔2023〕11号）	《措施》提出，发展好特色预制菜产业园区，打造特色鲜明、辐射面广、带动性强的产业集群。建立全省预制菜企业、产品名录，制定“一企一策”帮扶政策，培育一批行业“领头羊”企业。开展预制黔菜标准体系建设，完善预制黔菜从基地到餐桌全产业链系统性标准，建立全周期全产业链质量安全追溯体系。探索建立预制菜产业人才招引机制，建立专家库，大力培育预制菜领域高层次研发人才，建设“产学研”人才实训基地。
云南	2022年9月30日	中共云南省委农村工作领导小组办公室等部门关于印发《云南省预制菜产业发展实施意见》的通知	《意见》提出，依托滇菜文化和云南旅游优势，以传统滇菜、民族特色菜肴和特色小吃等为突破，进一步完善产业链、强化供应链、升级消费链，全力推动云南预制菜产业发展。力争打造一批云南预制菜“爆款”产品，让“舌尖上的云南”更快走向全国。到2025年，建成一个云南预制菜创新平台，建设十大预制菜示范园区，培育百户预制菜龙头企业，推出千款预制菜特色产品，实现业态创新发展。
四川	2022年12月28日	四川省经济和信息化厅关于《支持预制菜产业高质量发展的若干措施》	《措施》提出，在预制菜行业推广应用质量管理体系（QMS），加强食品质量安全检验检测。支持预制菜龙头企业会同高等院校、科研院所联合建立预制川菜研究院等新型研发机构。鼓加强预制菜创新成果转化，支持企业深度挖掘盐帮菜、江湖菜、

地区	时间	文件	主要内容
			官府菜、火锅等“川菜”资源优势，加快中试生产线建设，推动天府名菜、地方名小吃、特色调味品与标准化、信息化生产技术相结合，研发预制菜新形态新产品。

## 【现状】

### ◆ 预制菜首次写入“中央一号文件”

《中共中央国务院关于做好 2023 年全面推进乡村振兴重点工作的意见》(简称“2023 年中央一号文件”)明确培育乡村产业新业态，提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平，培育发展预制菜产业。这也是预制菜首次写入中央一号文件。

随着预制菜写进中央一号文件，多地将“预制菜”明确写入政府工作报告，并纷纷提出预制菜“3 年计划”“5 年计划”等，通过建设预制菜创新平台、壮大预制菜产业集群、培育示范企业等一系列措施，支持当地预制菜产业发展。此前，山东、广东、福建、河北、江西等省早已出台预制菜产业扶持政策，争做“预制菜之都”。与此同时，众多企业加快入局。企查查数据显示，我国预制菜相关企业注册量从 10 年前的 2000 多家发展到目前的 7 万多家。

“预制菜产业是连接农业和制造业的中间产业，一头是农户，一头是制造业，如果发挥得当，有助于乡村振兴。”千味央厨董事会秘书徐振江认为，“在各地预制菜政策率先出台的情况下，中央一号

文件从最高层面予以政策确认，是对预制菜产业的肯定，对产业是一种宏观利好。”

国海证券预测，如果按每年 20%的复合增速估算，未来 6-7 年，中国预制菜行业将形成万亿规模市场。万亿市场前景吸引的不仅是各路产业资本入局，也为地方产业园区建设、招商引资提供了新概念。

山东、广东、福建、河北等省早已出台预制菜产业发展政策。2022 年 3 月，山东省潍坊市召开预制菜产业发展工作视频会议指出，计划用 3 年将预制菜产业培育成千亿级产业。同期，广东省印发《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》，提出“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。”2022 年 11 月，江西赣州市政府印发《推进预制菜产业发展行动方案（2023—2025 年）》，提出到 2025 年底，全市预制菜加工年营收超亿元企业 30 家以上，超 10 亿元企业 3 家以上，上市企业 1 家以上，全产业链综合产值突破 300 亿元。

农业农村部食物与营养发展研究所副研究员刘锐认为，在政策红利下，未来几年将有更多企业投身于预制菜产业，或有两类预制菜企业会有较好发展，一类是连锁餐饮或团餐企业，其向产业链前端拓展，建设中央厨房、中央工厂和集中采购配送中心；另一类是对于特定产品生产具有专业水平的预制食品加工企业，其在某一领域深耕多年，在原料的品种、品质、生产工艺和设备性能、产品品质与标准等方面都有较为深入的认识和经验。

（来源：新京报）

## ◆ 2023 年全国主要地区预制菜政策性补贴汇总

省份	地市/县区	补贴范围	补贴金额
广东	珠海	购买预制菜设备	贷款贴息年度最高补贴 200 万元
		预制菜保费补贴	最高 10 万元
	梅州	预制菜标准化体系建设	最高 10 万元
		新认证预制菜企业	最高 10 万元
		创建客家预制菜产业园	按固定资产投资强度奖补，租赁厂房优惠
	湛江	新增国家级、省级农业龙头企业	分别一次性给予 50 万元、30 万元奖励
		获评各级“专精特新”“小巨人”“高成长”“单项冠军”等称号	给予 20 万元至 50 万元奖励
		新增预制菜上市企业	最高 900 万元奖励
		数字车间、智能工厂改造	最高 5000 万
		企业新建或升级改造容量在 1 万吨以上的预制菜冷库项目	最高贴息总额度 100 万元
	广州南沙	预制菜产业园项目用地	最高 500 元/亩
		预制菜产业科研和信息化建设	最高 300 万元
		培育预制菜示范企业	最高 20 万元
		扩大设施设备投资	最高 500 万元
		预制菜原材料采购	最高 150 万
		预制菜品牌文化建设	最高 200 万
	江门开平	新认定重点农业龙头企业	最高奖励 50 万
		成功创建“三品一标一品牌”企业	最高奖励 20 万元
		参与标准研制	最高资助 5 万元
		金融支持	最高 1000 万贷款额度
山东	全省	在境内外资本市场上市挂牌的企业	最高 200 万元奖补
	济南	对年实际新增投资 1 亿元以上的预制菜项目	最高 1000 万元奖补
		对年实际新增投资 3000 万元—1 亿元的项目，	按照实际新增投资额的 1% 比例给予奖补
		对新入围农业农村部农业品牌精品培育计划的预制菜品牌主体	最高 30 万元一次性奖励
		新获评山东省知名农产品区域公用品牌和产品品牌	分别给予最高 30 万元、15 万元的一次性奖励
	烟台	在中国国际农产品交易会、中国绿色食品博览会等重要展会上获得金奖	给予 15 万元奖励
		成功入围农业农村部农业品牌精品培育计划	给予 10 万元奖励

省份	地市/县区	补贴范围	补贴金额
		成功入选“好品山东”	给予5万元奖励
四川	全省	支持产品创新开发对从2021年开始销售额超过1亿元、连续两年增速在20%以上的“大单品”	给予最高100万元奖励
		培育企业主体。对预制菜产品营业收入首次超过5亿元、20亿元的企业	给予一次性奖励
		支持中央厨房参与农产品供应链体系建设	最高300万元奖补
内蒙古	包头	重点企业落户	最高500万元一次性奖励
		固定资产投资	最高500万元
		新获得国家级预制菜	50万元奖励
安徽	宿州	生产加工、冷藏冷冻等设施设备投资	最高1000万元
浙江	温州	实施智能化改造	最高400万元
		上规预制菜加工企业	首年给予20万元奖励
		开展“中央厨房”示范建设	一次性奖励20万元
河南	全省	对符合制造业头雁企业条件的,年主营业务收入首次超过50亿元、100亿元、500亿元、1000亿元的食品企业	分别给予一次性100万元、200万元、1000万元、2000万元奖励
		主导制修订食品领域各类标准的企业或组织	奖励10万元至100万元
辽宁	沈阳	对新增固定资产投资项目	最高补助1000万元
		对辽中、新民、法库、康平、沈北5个县(市)区内符合条件的集聚区基础设施项目	一次性补助2000万元
		支持预制菜企业开展“揭榜挂帅”技术攻关,对中榜企业	最高补助300万元
		支持创新预制菜营销模式,对达到200个展位以上的预制菜展会	每个展位补助400元,最高补助150万元
湖北	武汉	主持制修各级标准	10万元至100万元奖补
		生产性基本建设	最高500万元
		入选“武汉英才”培育支持专项现代农业领域的人才	6万元资金资助

(来源:综合各地政府网站信息)

## ◆ 中国预制菜产业发展现状

预制菜行业最早起源于美国。1920年,世上第一台速冻机诞生,预制菜的雏形—速冻食品相应诞生。20世纪60年代,预制菜开始商



业化，到 80 年代，预制菜加工配送在日本、加拿大及部分欧洲国家兴起。经过数十年发展，在美国与日本，预制菜渗透率均已超 50%，催生了诸如 SVSCO、康尼格拉、泰森、日冷、神户物产等极具影响力的大型预制菜企业，为我国预制菜行业的发展前景增添了确定性与参考模本。

我国预制菜起步相对较晚，初期受制于行业消费者认知不高、餐饮专业化分工程度低、冷链运输建设不完善等因素，发展缓慢，直到 2014 年外卖出现，外卖行业对效率的追求倒逼上游餐饮缩短制作时间，预制菜行业进入高速增长阶段。当前国内陆续出现了预制菜生产企业，但整体仍以中小规模企业为主，市场集中程度较低，区域性特征明显，行业中各企业市场份额有限，大规模全国化经营企业数量较少，渠道竞争向品牌竞争升级。

一、地域特征明显。由于我国幅员辽阔、人口众多，地区之间的物产种类、丰足程度不一，导致各地居民饮食习惯及口味不一致。预制菜产品依赖冷链运输，物流成本及产品新鲜度要求限制了单个企业产品配送半径。目前预制菜企业通常只能覆盖一定地区，尚未出现全国性的预制菜龙头企业。

二、集中度低，规模化企业较少。全国范围内预制菜生产商数量众多，其中多数依然停留于作坊式生产加工模式，达到规模以上生产水平的企业较少。作坊式加工商品只供应少量客户，产品单一、标准化程度较低，食品安全及品质难以保证。目前，部分企业已开始采购自动化设备实现规模化生产，具备一定区域知名度。

三、渠道竞争逐步转化为品牌竞争。预制菜企业主要客户是区域内各加盟商，包括生鲜食品店、农贸市场摊贩、超市等，少部分产品直接销售给餐厅、终端消费者。由于加盟商的零售性质，其覆盖范围较小，对产品推广力度有限。目前，行业内企业开始重视品牌建设，通过投放广告、举办推广活动、聘请代言人等方式提升品牌知名度。

（来源：中食办融媒体中心）

### ◆ 用“工业锅”炒好预制大菜

近年来，随着消费升级和人们生活节奏加快，预制菜逐渐成为餐饮业的新宠，越来越多的食品企业跑步进场，一些知名企业甚至也来跨界“炒菜”。

“如今，远离家乡的人们，经常想念老家味道。怎样实现，地方特色食材预制菜大有可为。”山西宜发同诚农业发展公司负责人表示，该公司推出的老大同八大件系列产品，旨在帮助消费者找寻关于家乡味道的记忆，希望在技术创新、品牌建设等方面获得更多支持。

“作为贯通一二三产业的新业态，预制菜产业链长，其加工、包装、运输、销售等过程都需要借力制造业和服务业，老味道闯市场，做好标准化是必然。”中国农业科学院农产品加工研究所研究员王强认为，要持续加强研发创新，不断突破预制菜品工业化技术。

目前，全国范围内对预制菜的生产标准、产品规范还不够完善和统一；食品安全、营养成分含量超标等弊病仍存；产品口味还原度较低、消费者存在较大的预期落差、消费群体认知偏见有待扭转……

人民网舆情数据中心、人民数据研究院等机构联合发布《2023年预制菜产业发展观察》报告指出，消费者购买预制菜最主要目的是节约时间，远超“美味”“不喜欢做饭”等因素。

如何提高消费者对预制菜的认知度、接受度，大幅提升预制菜的渗透率？听原说，“地方预制菜产业，要打造更好更细的供给及自我推荐能力，争取做到可视、可测、可追溯、可分级，才能成为可信方。”

多位业内人士均认为，地方菜变预制菜要把手艺转化为工艺，不仅要將厨房和厂房技术接轨，在口味、规格方面更要符合规模消费需求。

“预制菜本身行业壁垒不高。企业一哄而上的话，可能会出现一波乱象。”多家企业负责人建议，要从省、市、区等层面成立预制菜行业协会，携手本地餐饮企业、电商平台等商家，通过搭建行业评价机制、用户反馈机制，共同打造行业口碑，保障消费者合法权益。

从无声无息的基础供餐和食材配送，到走上家家户户的餐桌，当预制菜成为人们普遍认可的“舌尖美味”，才有望在餐饮市场“蛋糕”中兑现超高的市场预期。

（来源：工人日报）

## ◆ 中国预制菜产业赋能行动正式启动

中国预制菜产业赋能行动暨预制菜产品标准及认证启动仪式 6月30日在北京举行。会上，中国质量认证中心、新华网、中国烹饪协会、京东集团联合发起中国预制菜产业赋能行动并发布《预制菜产

品认证技术规范》。

据了解，《预制菜产品认证技术规范》针对预制菜产品进行全面系统的规范和要求，综合考虑了预制菜生产企业的生产环境、食品安全风险、关键生产工艺、温度控制要求等影响产品安全与营养的关键因素，提出了包括预制菜产品的定义、分类、技术要求、检验方法、生产研发、供应商选择、标识管理等相关要求，将为预制菜企业提供一个统一的参考依据和评价标准，帮助企业提高自身管理水平和产品质量水平，增强市场竞争力和品牌美誉度，让消费者吃得放心、吃得安心、吃得满意。

（来源：新华网）

## ◆ 预制菜迎来“高光时刻”

我国预制菜脱胎于净菜。20 世纪八九十年代国际快餐巨头进入国内，净菜配送工厂作为其成熟的标准化供应链的一环，也开始在国内出现。2000 年左右，国内开始有企业在净菜的基础上将禽肉和水产等原材料加工，升级为深加工预制菜。但由于部分中式菜肴制作复杂、技术限制、口味地域化明显，一种菜肴可能只在当地受欢迎，难以发展成大单品。因此尽管 2005 年起，一些老字号餐饮门店已经有各自特色的预制菜品，但始终难以壮大。近年来，随着冷链运输行业发展、团餐市场需求加大，预制菜从幕后走向了台前，成为一个新兴的行业。

2022 年 3 月 25 日，广东省人民政府网站发布《加快推进广东预

制菜产业高质量发展十条措施》(下称“预制菜十条”),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。“预制菜十条”明确了广东预制菜产业高质量发展的多项目标,即力争建成和培育具有全国乃至全球影响力的预制菜全产业链研发平台、产业园、龙头企业和单项冠军企业,评选一批广东预制菜行业代表人物,培育一批跨区域的预制菜仓储冷链物流龙头企业,打造一批驰名中外的预制菜品牌,让广东预制菜成为全球新餐饮风尚、新餐饮模式、新餐饮文化的引领者。

### 产学研携手,复刻“广东味”

如何让预制菜更好吃,让广东预制菜更有广东味?在预制菜火热的当下,这个问题摆在了广东预制菜产业面前。

鼓励以企业为主体开展关键核心技术的产学研联合攻关;把预制菜产业人才培养纳入“粤菜师傅”工程,鼓励“粤菜师傅”星级名厨参与开发推广预制菜品——“预制菜十条”给出了解题思路。

“预制菜材料齐全,方便易操作,不需要什么厨艺就能复制大厨口味。”广东品珍鲜活科技有限公司(下称“品珍科技”)创始人兼CEO陈翠颖说,该公司生产的预制菜盆菜,是中国烹饪大师、顺德厨师协会会长连庚明的匠心之作,优选十余种广东特色食材,已入选广东预制菜“十大名品”。

顺德是“中国厨师之乡”,厨师界和预制菜企业顺势结盟。除了品珍科技与顺德厨师协会合作研发预制菜产品,顺德均健现代农业科技有限公司也引进了“粤菜大师工作室”。

2022年3月15日，佛山预制菜产业联盟正式成立，首批53家单位加入，涉及经营主体、行业协会、金融保险机构、科研院所及技术检测机构，共谋打造“佛山预制菜”品牌。

佛山以外，广东预制菜产业联盟遍地开花。广东农产品食品化工程中央厨房（预制菜）产业联盟正积极推进产业科学稳健扎实发展；潮州市建立潮州菜中央厨房产业联盟，旨在推动潮州菜走“农产品食品化、食品工业化、中央厨房潮流化”的产业振兴道路；江门市、湛江市等相继成立预制菜产业联盟；梅州市、河源市积极发力客家风味预制菜，筹划建立预制菜产业联盟。

“一是鼓励职业院校（含技工学校）和普通高校根据预制菜的内容增设相关专业课程，推进预制菜‘产学研’基地建设。”在预制菜人才培育上，广州酒家集团有关负责人建议道，“二是鼓励本地的粤菜师傅人才投入到开发预制菜的项目中，利用粤菜师傅精湛的厨艺将‘手艺’与‘工艺’结合，突出粤菜特色培育发展预制菜产业。”

### **全链条发力，做好“一道菜”**

验收、清洗、分切、再清洗、滚揉、包装、冷冻……走进汕头市濠江区玉新街道珠河路的汕头市冠海水产科技有限公司（下称“冠海水产”），每个环节井然有序，一片忙碌的景象。

“3月是牛蛙的成熟季，也是我们的忙碌季。”冠海水产董事长柯锐城说，作为广东乃至全国最早推出牛蛙预制菜的企业之一，冠海水产也是目前中国最大的牛蛙预制菜企业，公司自2020年进军牛蛙预制菜以来，销售量一直在上涨。

“这些包装好的牛蛙预制菜产品被装进-18℃的冷链运输车后，再销往全国各地，走上消费者的餐桌。”看着包装工人快速打包，柯锐城对预制菜产业充满了期望。

由此可见，生产一道“只要稍微烹煮便可享用”的预制菜，每一道工序都离不开全产业链的有力支撑。

为此，“预制菜十条”提出，要壮大预制菜产业集群，建设一批预制菜产业园，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。

放眼广东，佛山、肇庆、江门、湛江、茂名、潮州等地正在积极创建预制菜产业园，推动广东预制菜以园区形式聚集发展。

肇庆市高要区正加快建设湾区预制菜产业“第一园”——粤港澳大湾区（肇庆高要）预制菜产业园。产业园规划面积7000亩，高标准建设集水产禽畜养殖、生产加工、冷链配送、中试研发、检验检测、电商金融及科普观光等肉类和水产深加工全产业链功能于一体的预制菜示范园区。

2022年的佛山市政府工作报告明确提出，要建设特色农产品预制菜加工产业园。目前佛山全市建成上规模的预制菜企业12家，年产值约25亿元左右，加上在建、拟建的上规模企业13家，全部达产之后，佛山预制菜年产值预计可达300亿元。

为打响“侨都预制菜”金招牌，江门市也于2022年3月发布《江门预制菜十二条政策措施》，明确预制菜产业园建设将按照“一园四

区”思路，在台山市斗山镇、白沙镇，蓬江区杜阮镇、棠下镇，开平市马冈镇，布局建设预制菜产业园。

### 把好安全关，走出“国际范”

百姓餐桌无小事。“预制菜十条”直击质量安全这一预制菜产业发展痛点——提出构建预制菜质量安全监管规范体系，逐步制定完善预制菜从田头到餐桌系列标准。

在广州市白云区的车间里，自动化生产线的输送带将一份份密封好的烧乳鸽、三杯鸡、梅菜肉饼等预制菜产品送到包装区，质检人员从面前的包装食品中随机抽检。

“我们力求为消费者提供安全优质的商品。”广州本土零售龙头广百百货旗下的广百超市相关负责人表示。为把好预制菜商品的产品质量关，在商品上架前，广百超市采购部门会对供应商的经营资质、品牌的知名度、商品的检查报告等逐一查验核实，符合相关食品要求的商品才能上架售卖。

2022年1月1日，区域全面经济伙伴关系协定（RCEP）正式生效当日，国联水产预制菜就顺利报关001号柜，并代表广东企业首柜首发RCEP成员国澳大利亚。湛江国联水产开发股份有限公司相关负责人对预制菜产业发展信心十足：“公司通过主动加快国际市场的对接步伐，助力预制菜成为国际‘网红菜’。”

目前，湛江水产企业的预制菜产品已出口新西兰、马来西亚、新加坡、澳大利亚等RCEP国家。除了湛江，大湾区（肇庆高要）预制菜产业园的酸菜鱼预制菜、汕头濠江水产省级现代农业产业园的鱿鱼



预制菜、汕头澄海狮头鹅（卤鹅）预制菜、云浮市明基水产集团的烤鱼预制菜等，也纷纷乘着 RCEP 东风走出国门。

（来源：羊城晚报）

## ◆ 广东立项制定 5 项预制菜地方标准

广东在全国率先立项制定《预制菜术语及分类要求》《粤菜预制菜包装标识通用要求》《预制菜冷链配送规范》《预制菜感官评价规范》《预制菜产业园建设指南》5 项预制菜地方标准。

本次预制菜地方标准创新了地方标准立项形式。省市场监管局组织成立了由标准化、农业农村、商务流通、供销等行业管理人员、技术专家组成的预制菜标准工作研制组。工作研制组经过反复研究论证，与行业主管部门共同研究，确定了立项制定广东省预制菜产业发展急需的园区建设、物流配送、分类等基础通用标准。

以《预制菜冷链配送规范》为例，标准拟规范冷链预制菜在物流运输过程中的基本要求，适用于参与冷链预制菜物流运输的企业。主要内容涉及设施设备、人员、温度控制、食品安全管理等基本要求以及冷链物流过程中的运输前处理、冷链运输、交收与验收等要求、异常处理等方面，并可根据实际调整补充。

中餐烹饪对口感和食材新鲜度、烹饪过程要求较高，特别是像粤菜这种口味清淡的菜品对食材新鲜度的要求更高。工业化生产后的预制菜，如何还原中式菜肴的传统味道和“镬气（锅气）”是制约国内预制菜发展的一大痛点。此次立项制定《预制菜感官评价规范》地方

标准，运用感官分析方法，以人的感觉（视觉、听觉、嗅觉、味觉、触觉）为基础，用科学试验和统计方法来评价预制菜感官品质质量，建立科学的预制菜感官评价规范，从而引导国内预制菜生产标准化、市场规范化，提高产品质量和信任度，提升广大消费者的“复购率”，推动粤菜预制菜抢占更大市场。近期，广东首次将 11 个预制菜产业园纳入省级现代农业产业园，但由于预制菜属于新兴领域，预制菜产业园建设更是首次作出部署，相关的规划、建设、运营均无相关经验可以借鉴。

“立项制定《预制菜产业园建设指南》，通过实施预制菜产业园标准化建设，规范全省产业园建设标准，加强产业链上下游协作，可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，保障产业链供应链稳定，推动预制菜产业全方位高质量发展。”省市场监管局有关负责人说。

（来源：南方日报）

#### ◆ 广东构建国内首只预制菜基金

广东省级预制菜产业投资基金，联动产业、地市资本资金初步构建广东预制菜产业发展基金体系雏形，形成基金群规模 45.02 亿元，基金群投资支持广东 8 个地市、19 家生猪企业，带动社会资本近 110 亿元，预计贡献新增产能超过 1000 万头。基金组建以来，支持设立广东省种业集团，出资组建 20.01 亿元种业振兴基金并投资支持种业产业链企业；支持现代农业产业园建设，投资支持温氏集团、远东国

兰、天农食品等企业共 10 家，合计投资近 25 亿元，支持形成国家-省-市-区梯次推进的现代农业产业园建设体系。

（来源：中食办融媒体中心）

### ◆ 广东 20 家企业上榜胡润预制菜百强榜

3 月 3 日，首届中国国际（佛山）预制菜产业大会在佛山开幕。在现场发布的六大阶段性成果之一——“胡润中国预制菜生产企业百强榜”的上榜企业中，总部位于广东的企业有 20 家，数量居首。

本次榜单研究对象是预制菜生产企业，广东、上海、北京是上榜企业最多的三个地区，都有超过 10 家企业上榜。其中，广东有多达 11 家企业主营农林牧渔，例如国联水产、温氏、何氏水产等；从城市来看，广州、佛山各有 6 家，并列全国第三，仅次于上海和北京。

其他五项发布成果包括供行业参考的《2022 年中国预制菜产业发展白皮书》、首部预制菜书籍《万亿预制菜》、关于地标美食的《中华地标美食之乡认定管理规范》和《中华地标美食产品认定管理规范》、关于行业发展的“佛山八项预制菜团体标准”“寻味顺德认证体系”，以及“2023 年广东预制菜产业十大领先技术成果”。

大会为中国水产预制菜之乡和广东预制菜出海产业联盟授牌，并发起食品安全倡议、联农带农倡议和院士倡议、媒体倡议，达成了中国太平洋财产保险广东分公司、省农业供给侧结构性改革基金等机构的“金融活水助力预制菜产业发展签约”，河北省美客多食品集团、新疆博湖县博斯腾湖生态渔业等企业的“南北合作、东西协作签约”，

广东预制菜产业北美发展中心、深圳市伊玛拉雅商旅文化交流有限公司等机构的“国际合作签约”等五项签约。

(来源：南方日报)

#### ◆ 广州：加快打造预制菜进出口贸易区

3月21日，广州南沙举行“发挥枢纽优势，精准发力打造预制菜进出口贸易区”主题新闻发布会。据会议消息，南沙将按照“一带、两核、三心”的空间功能布局框架，加快打造预制菜进出口贸易区。

具体而言，“一带”为预制菜特色产业示范带；“两核”为预制菜国际贸易加工核和预制菜国内贸易加工核；“三心”即全球预制菜产业贸易投资中心、全球预制菜产业数字品牌中心和全球预制菜产业科技研发中心。借助“一带、两核、三心”，南沙将力争打造全国预制菜产业标杆园和全国预制菜高质量发展示范基地。

目前，预制菜产业园规划面积约1000亩，经营覆盖生猪养殖与屠宰加工、现代渔业、预制菜产品生产加工等领域，集科研、生产、物流、销售为一体。值得注意的是，南沙区将打造以“生产+加工+研发+仓储+物流+营销+贸易”为模式的预制菜产业发展的全产业链体系。

南沙将以服务港澳市场为跳板，对接海外市场，加强与港澳工商协会的交流，探索预制菜生产前置港区直接联通港澳、海外的产销模式，最大限度增加原材料附加值。

南沙区修订了《南沙区现代农业产业园财政补助资金管理规定》，

按照“一园一策”出台《关于支持南沙区预制菜产业园发展的若干措施》，提出了预制菜产业园实施主体 16 条扶持措施，在项目用地、扩大设施设备投资、培育预制菜示范企业、原材料采购等多个方面支持预制菜产业园发展。

（来源：南方日报）

### ◆ 珠海：打造预制菜产业“灯塔园区”

坐拥海鲈、黄立鱼、桂虾等国字号特产的珠海，正加速推进预制菜产业高质量发展，抢占这一“黄金赛道”。4月16日，珠海市推动预制菜产业高质量发展领导小组组织编制了《加快推进珠海市预制菜产业高质量发展三年行动计划(2023-2025)》（以下简称《计划》），为珠海预制菜全产业链赋能加速。

《计划》明确，到2025年，珠海将培育1000家以上预制菜产业市场主体，新增100家规模以上预制菜产业链企业，招引10家以上优质龙头企业，高标准打造1个预制菜装备制造示范区，全市预制菜全产业链产值突破300亿元。

《计划》制定了产业集群培育工程、产业体系建设工程、产品市场开拓工程、产业融合发展工程和产业保障支持工程五大重点工程，其中包括21项具体任务，为珠海市预制菜产业发展提供方向和路径指引。此外，珠海还将突出“地标产品+装备制造+珠澳合作”的产业链特色，促进一二三产业深度融合，打造预制菜产业“灯塔园区”。

（来源：南方日报）

## ◆ 韶关：打造“中国食用菌预制菜之都”

4月17—18日，2023中国（韶关）食用菌预制菜产业暨韶关农业高质量发展招商大会在韶关市举办，食用菌种植生产、预制菜研发加工等各方产业精英和企业家代表齐聚一堂，共商食用菌预制菜产业发展思路。

据介绍，食用菌是子实体硕大、可供食用的蕈菌（大型真菌）。目前，中国是全球食用菌第一生产国，拥有丰富的食用菌资源。依靠南岭这一广东省最大的天然生物基因库，韶关既是全球草菇人工栽培的发源地，也是国内三大茶树菇生产基地之一。

韶关食用菌种植历史悠久，产业禀赋优异，现已成功创建了曲江區食用菌省级现代农业产业园、武江食用菌（科学院）产业园和曲江區预制菜省级现代农业产业园，培育食用菌为主导产业的经营主体上百家。2022年，产业园主导产业综合产值超过18.4亿元，日产鲜菇超百吨，主要品种的种植规模及产量占全省60%市场份额。

接下来，我们将充分挖掘预制菜产业文化，加强品牌建设，让‘韶关味’预制菜走进千家万户，力争将韶关打造为‘中国食用菌预制菜之都’。”韶关市农业农村局局长叶洪番表示。

（来源：南方日报）

## ◆ 河源：建设首个预制菜产业园

4月11日，河源市首个预制菜产业园——紫金县预制菜产业园项目在紫城工业园正式开工。该项目总投资2.5亿元。

紫金县预制菜产业园是集生产、研发、展览、销售于一体的农产品深加工项目。该项目用地面积 29114 平方米，建筑面积 65454 平方米。项目分二期建设，其中一期总投资 1 亿元，建筑面积 26477 平方米，主要建设紫金农产品深加工生产车间和展览、电商等工作室。一期建成后可孵化紫金县 30 家不同规模企业生产预制菜产品，达产后年产值 2 亿元以上，年税收 1000 万元以上。为加快推动预制菜产业融入粤港澳大湾区，紫金县还谋划在蓝塘产业新城打造一个占地 800 亩的蓝塘预制菜产业园，形成“双园”预制菜产业格局。

（来源：南方日报）

#### ◆ 专家对发展预制菜工作的建议

预制菜产业迅猛发展的同时，也产生了缺乏行业或国家标准、产业产品难以界定、从业者鱼龙混杂、产品质量参差不齐等问题，加强预制菜安全监管已经成为一个亟待解决的课题。加快制定行业标准，以国家有关食品安全法律法规为基础，适时将行业标准上升为国家标准。同时要强化全过程监管。实行生产许可制制度，提高市场准入门槛，防范行业无序竞争和恶性竞争。推行溯源管理，建立从原料采购、生产加工、储存运输、市场销售等全过程可追溯系统，从源头上保证预制菜质量安全。落实好食品生产经营者主体责任，建立企业诚信档案监管系统，定期公布“红黑榜”。加强餐品质量检测，常态化运用第三方检测和“飞行检查”，严厉打击滥用添加剂行为。可按照产品预制程度或制作场景对预制菜产品进行精准区别，既有利于保证产品

的口味口感，又有利于保证食品安全。

（司富春，全国人大代表、河南中医药大学省重点实验室主任）

加快建立预制菜定义分类、生产规范和质量安全等标准体系建设，研究制定发展规划，为预制菜生产企业与有关科研机构合作搭建平台，指导预制菜生产企业联合协同兼并重组，同时支持发展保鲜密封技术和冷链物流产业，分类优化冷链物流设施布局，支持预制菜仓储冷链物流龙头企业发展，鼓励第三方冷链物流配送企业在全国扩展部署冷链仓储、运输及配送网络。支持关键冷链设施设备升级改造，提升预制菜企业研发、生产、供应能力，让消费者选得便利，吃得放心。

（云治厚，全国政协委员，农工党内蒙古自治区委会主委）

如今，越来越多的乡村年轻人和返乡创业者希望开发当地的预制菜和相关食品，也有越来越多的消费服务平台希望找到地方特色预制菜产品，但是他们之间总有个鸿沟，就是产品商业化和供应链运营能力。更专业和有针对性的培训项目势在必行，能够让创业者们有更多机会走进科研和渠道，让如何发展预制菜成为商业培训里的一个专题。乡村如果能具备预制菜生产和仓储能力，甚至具备对接市场数据和消费标准的能力，参与预制菜的产品和链路开发，那就不再是一个乡村小农经济，而是成为强村富村的表现。

（昕原，中国预制菜产业联盟研究院院长）

广东发展预制菜产业，要体现粤菜的健康养生理念，为现代人科普减糖、减油、减盐的健康饮食文化。粤菜还有药食同源、药食同用的药膳特色，比如各种时令食疗汤，这些均是广东预制菜产业发展可



挖掘的宝藏。广东是海洋大省，要发挥海洋资源优势，利用海洋食材中的蛋白质、油脂、不饱和脂肪酸等有益于人体健康的营养素，研发生产海洋食品、海洋类预制菜。

（朱蓓薇，中国工程院的院士）

## 【问题】

### ◆ 我省在发展预制菜产业方面存在的问题

（一）特色品牌建设困难，产品形态不够丰富。缺乏粤式农家预制菜特色品牌，企业面向B端多，C端品牌影响力不大且品牌建设难，深加工品种有待加快开发。

（二）冷链配送基础设施不够健全。预制菜需要保证配送时效和菜品新鲜，目前大多数企业只是单一的生产基地，没有相配套的仓储物流基地和冷链运输能力，不利于发展全国性龙头企业。

（三）质量安全体系建设不够完善。一是行业规范有待明确。预制菜在生产端属于初级农产品，加工后属于食品，两者质量安全监管依据不同，亟需明确相关管理规定作为监管依据。二是标准体系不够健全。预制菜原料不仅包括初级农产品，还包括各种配料，成品还涉及仓储、冷链、配送等环节，亟待解决源头农产品标准化和食品标准衔接问题。三是多部门联合监管机制有待构建。预制菜全链条涵盖种养、收购、运输、加工、包装、储存、销售等环节，涉多个部门职责，存在监管盲区。

（四）发展要素保障有待加强。部分地区资源统筹程度低，合力不足，缺乏龙头企业带动，专业化园区仍在起步建设阶段。预制菜企业在生产过程中也存在资金、技术、人才和标准等发展瓶颈。

（五）联农带农效果不够明显。龙头企业与农户利益联结机制仍不够健全，订单合约缺乏有效监管，预制菜产业链条中的各个主体未能形成风险共担、利益共享的价值共同体，农民职业化经营程度不高，龙头企业辐射带动能力有待加强。

## 【经验】

### ◆ 推动预制菜发展的国内经验

#### ➤ 烟台市：预制菜香飘国内外

近日，莱阳永安食品有限公司生产的 23 吨预制调理蔬菜乘船出海，销往日本。这些预制菜，经过 3 分钟的快速加热，即可摆上餐桌，成为一道美味菜肴。

这家公司原是一家蔬菜产品出口企业，此前出口冷冻蔬菜属于初加工农产品，附加值和产业门槛较低。近年来由于人力成本上升、行业竞争加剧等因素，其产品在国际市场竞争力逐渐减弱，生产经营面临较大压力，于是开启了转型升级之路。

“以菠菜为例，没有经过深加工的冷冻菠菜出口价格，仅为预制菠菜出口价格的三分之一。我们正是看到了预制菜附加值高、市场前景广阔的商机，开始研发预制菜新产品。”公司出口部经理于丽说，

“但在刚开始尝试制作预制菜时，由于工艺复杂、辅料及添加剂较多，产品质量一直无法达到客户要求。”得知企业困难后，烟台海关抽调业务专家成立工作小组，帮助企业引入食品安全管理体系，加强产品生产质量控制，选择合理的工艺流程，按照出口目的国标准选取辅料和添加剂，帮助企业开发出了新的预制菜。

预制菜不仅方便、快捷，而且口味佳、种类多，非常适合现代人快节奏的都市生活，越来越受到国内外消费者青睐，产业发展火热。烟台是“中国食品名城”，已发展形成果蔬、水产、肉类、方便食品等4个大类、400多个品种的预制菜产业群，共有大小预制菜出口企业150余家，今年前7个月烟台实现预制菜产品出口20.6亿元。烟台海关辖区的150余家预制蔬菜出口企业已经与400多家农户签订了合作协议，将3万多亩农田纳入出口食品备案基地管理，“企业+基地”的模式连接了供与销，保证源头安全的同时促进农户增收，实现了企业和农户利益的双赢。

2022年7月29日，烟台龙大食品有限公司申报出口的12吨冻猪肉混合菜顺利通关放行，凭借海关签发的RCEP原产地证书。这批货物可在日本享受关税减免近2000元。

“随着市场竞争越来越激烈，预制菜价格越来越透明。”烟台龙大食品有限公司海外事业部办事处主任姜晓东说，企业在保障产品质量的同时，也在多方利用政策提高企业效益。

2022年1月1日RCEP实施后，多种预制菜出口日本的税率均有不同程度减免。据此，烟台海关多次组织线上、线下培训，为企业解

读 RCEP 原产地规则和关税减让政策，利用现场查验和企业核查等契机，让企业人员熟练掌握出口货物签证程序及进口货物通关享惠程序，助力企业抢抓 RCEP 机遇，确保用足、用好优惠政策。

“随着 2022 年 4 月份日本第二次削减 RCEP 项下进口关税，我们出口的冻猪肉混合菜在日本通关时降税幅度也从 0.4%扩大到 0.7%，帮助日本客户进一步降低了贸易成本。”姜晓东说，这也为企业出口提供了更大的利润空间。

此外，为支持预制菜这一特色产业发展，烟台海关对预制菜出口实施快速验核、即报即放的通关模式，大大缩短了产品通关时间，保障货物顺畅出口。

据统计，今年以来，烟台海关已为预制菜出口企业签发 RCEP 原产地证书 1426 份，可享受进口国关税减让优惠 300 余万元。

（来源：大众日报）

### ➤ 日照市：打造“海洋预制菜之都”

来自挪威的三文鱼经过开片、去刺、熏制等工艺流程变成烟熏三文鱼片，来自俄罗斯的北极甜虾、帝王蟹，经过蒸煮、去壳后变成色泽鲜艳、鲜香滑嫩的熟制菜品……在山东美佳集团的水产加工车间里，每天上演这样的场景。

目前，日照市预制菜企业已达百余家，其中水产品预制菜相关企业占比达 40%。这些企业发展的背后，是已形成养殖捕捞—初加工—精深加工完整产业链，吸纳从业人员 2 万多人的日照海洋食品产业。

日照预制菜业的发展，吸引了更大范围的关注。2 月 24 日，2023

中国（日照）海洋食品预制菜发展大会在日照国际博览中心开幕。来自国内海洋食品预制菜行业的 500 余名专家学者、企业代表齐聚日照，共话预制菜发展机遇。“水产品预制菜具有品类众多、营养丰富、口味鲜美等特点，是预制菜最大的细分品类，是最具潜力的市场板块。2022 年我国水产品预制菜产业规模过千亿元，预计 2026 年市场规模将超 3000 亿元。”中国水产流通与加工协会会长崔和说。

前不久刚刚出台的“中央一号文件”中明确提出，提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平，培育发展预制菜行业。这是预制菜被首次写入中央一号文件。“凭借这一政策利好，再加上近年来市场发力、消费需求、技术进步的持续推动与释放，可以预见，预制菜产业将迎来更加健康、理性、蓬勃地发展。”业内人士对此非常乐观。

“‘日照味道’依海而生、因鲜而名，弄潮而立，向新而行。要让好品山东有更多的‘日照味道’，让‘日照味道’成为更多人的青睐之选，香飘万家。”日照市委副书记、市长李在武说。

据统计，日照市从事海洋产品生产、加工企业达 200 多家，水产品总产量超过 50 万吨，产品远销欧美、日韩、东南亚等 100 多个国家和地区。“水产品是日照预制菜的主力 and 特色，品牌化是助力日照预制菜弯道超车的战略手段。”农本咨询创始人贾泉指出，对相关地区而言，率先打造“海洋预制菜之都”，抢占制高点，对推动产业升级，构建其在中国预制菜版图中的地位意义重大。

冷链仓储和运输是预制菜发展中的重要一环。围绕做强海洋食品预制菜产业，日照远海冷链物流有限公司联合日照综保区发展集团和

日照本地水产龙头企业，共同投资 3.99 亿元，建设日照远海冷链仓储物流项目。“项目建成后，将依托综保区的政策优势，为预制菜进出口加工企业提供冷链仓储、供应链物流、保税加工等特色服务，助力日照海洋食品预制菜产业蓬勃发展。”日照远海冷链物流有限公司副总经理曲虹说。

（来源：大众日报）

## ◆ 推动预制菜发展的国外经验

### ➤ 美国和日本预制菜发展情况及经验借鉴

预制菜起源于美国，于 1940 年代萌芽，1960 年代在美国实现商业化经营，进而孕育出目前全球最大的食品供应商——Sysco（美国西斯科公司）。Sysco 于 1969 年成立，1970 年 3 月上市，年销售额从最初的 1.15 亿美元增长到 2021 年的 513 亿美元。Sysco 共经营有 40 多万种商品，其中自有品牌占比约 10%。

20 世纪七八十年代，预制菜在日本高速发展，保持每年 20% 的增速，其间，日本最大的两家预制菜公司神户物产和日冷集团诞生。神户物产是一家从事食材生产、批发和零售的食品巨头，主要包括商业超市和餐食业务，2021 财年实现营收 26 亿美元。目前，神户物产在日本建有 25 家工厂及 969 家业务超市，在全球拥有约 350 家合作工厂，并从全球约 45 个国家集中采购 1500 余种食材，向 B 端、C 端客户提供物美价廉的原创食品与标准品。日冷集团由海产品起家，重点发展冷冻预制菜及冷链物流业务。公司于 1942 年成立，1950 年代起

重点开拓冷冻预制菜业务，1985 年更名为日冷集团，大力加强品牌建设，以更好发力零售渠道。

美日企业发展各有千秋，美日预制菜企业主要在细分赛道进行差异化竞争，肉食类、主食类赛道各聚集了一批龙头企业。

美国预制菜企业多为综合性食品集团，具有渠道优势、品牌优势，以横向并购、多品牌运营进行市场扩张。如以婴幼儿食品起家的雀巢，通过并购进入预制菜赛道，目前是美国 C 端预制菜龙头企业，拥有 8 个预制菜品牌，涵盖美式、德式、意式等多个菜系。

日本预制菜企业多以自身局部优势切入，精心打磨产品力、渠道力，而后向产业链上下游纵向延伸。例如神户物产主打高性价比产品，以加盟连锁形式销售预制菜，并通过在全球布局上游原材料行业，以规模化采购优势低价拿到高品质食材，进而优化产品结构，建设完善的冷链网络，提升综合竞争力。

美日预制菜行业的发展实践为中国发展预制菜行业提供了经验和技術上的支持。

一、速冻技术较好地解决了预制菜保质期短、标品率低的问题，提高了渠道规模化操作的可能性。例如，日本速冻技术公司 ABI 研发生产的 CAS (Cells Alive System) 冷冻设备，使冻品解冻后依然保持原有新鲜度。技术进步使得预制菜的保鲜时间延长，物流损耗降低，也为企业进一步打开市场提供了基础。

二、B 端、C 端双端发展是企业进行市场扩张的必经之路，美日的预制菜企业在 B 端、C 端均获得较大发展空间，行业整体渗透率在

60%以上。以日冷物产为例，其原本仅向学校食堂、餐厅等 B 端渠道供货，但随着 C 端需求的增长，日冷物产也开启了 C 端业务。2021 年公司营收中 B 端、C 端业务占比分别为 55%、45%。日本预制菜 1970 年代末至 1980 年代初，每年以 20% 以上的速度递增，目前市场规模保持稳定。

三、以大单品、爆款产品建立企业突围优势，具有普适性（人群口味包容度高、应用场景多）、成瘾性（辣、咸、甜等重口味料理）、手工制作难度高或附加值较高等特征的预制菜品类是企业打开市场的利器。

四、在 C 端渠道，预制菜还要满足消费者对菜品品相、高颜值外包装的需求。例如，日冷集团通过增加蛋液含量、烤猪肉分量、升级炒制等手段做出的主食类产品正宗炒饭，可做到每一粒米都被蛋液包裹，口感 Q 弹，受到 B 端、C 端客户追捧，并连续 20 年蝉联品类销量第一。

五、减少烹饪环节、再加工方便是消费者购买预制菜的重要诉求。如 Kinrei（日本速冻品牌）将速冻拉面原本分离的汤、面条和配料合而为一，只需微波炉加热即可食用。Nichirei（日本食品厂商）的卤肉饭还可通过自贩机自动加热，24 小时售卖。

（来源：销售与市场杂志）



## 【线索选登】

### 一、探索低碳农业，减少农业生产对环境的污染和损耗

#### 事由：

随着全球气候变化日益严峻，积极推动农业绿色低碳发展成为国际社会的共同目标。作为一种环保、节能和可持续的农业生产方式，低碳农业旨在通过产业调整、技术创新、可再生能源利用等手段，减少农业生产对环境的污染和损耗，降低温室气体排放，促进农业生态环境的改善和保护。以走进以色列特拉维夫北部一家农场，农场工人正用电脑控制作物的灌溉水量，并将滴灌与施肥相结合。农场主阿米尔称，这套微灌设备由控制枢纽、管道部件和灌溉系统组成。工作人员可以根据气象条件、土壤含水量、农作物需求量等情况，使用太阳能驱动器，用塑料管道送水，适时调节水量，并对根或叶子喷洒含有肥料、药物的溶液。“得益于先进农业技术的应用，作物何时需要水分和肥料、需要多少量都由电脑来控制，既能满足作物所需，又不浪费资源。”据介绍，应用这项技术比传统灌溉节水约 90%、节能 50%，平均增产 30%。

#### 问题点：

1. 推进低碳农业的顶层规划。
2. 围绕低碳农业开展科技创新。
3. 低碳农业技术的推广利用。

## 二、进一步开发休闲度假旅游，促进旅游消费升级

### 事由：

旅游休闲街区是重要的休闲度假载体之一。“十四五”规划纲要提出，打造一批文化特色鲜明的国家级旅游休闲城市和街区。从市场趋势看，主客共享，全天候、无门槛、有温度、多元业态的城市休闲游正在成为新的消费热点。

“白天参观景点、逛免税店，晚上泡温泉，这样的假期更悠闲。”在海口观澜湖旅游度假区旅游的广州游客沈奕说，以前出门旅游，总是希望在有限的时间内参观更多地方，会把行程安排得很紧张，不仅得不到休息，反而觉得很累。现在更喜欢在一个地方多待一段时间，甚至整个假期都在一个地方，可以得到更好的放松。

文化和旅游部资源开发司相关负责人说，我国已全面进入大众旅游时代，人民群众的生活水平不断提升，人们放松身心、感受文化、体验新奇的旅游休闲需求得到快速释放。“十四五”时期将是旅游休闲快速发展、提档升级的重要机遇期。

### 问题点：

1. 突出特色化，通过规划和设计、特色产业和商业、文化和历史遗产保护等方面的工作，以更加鲜明的特色为游客带来更加优质的体验。
2. 如何吸引和培育国际化品牌。
3. 如何提升服务水平引导消费。

## 【工作动态】

### ◆ 广州市政协“百姓提案”征集平台上线

近日，广州市政协全力打造的“百姓提案”征集平台正式上线。“百姓提案”践行人民政协为人民的履职理念，创新“融媒联动”模式，让群众全过程参与政协提案工作。

党的二十大报告指出，发展全过程人民民主是中国式现代化的本质要求之一。如何将群众智慧转化为政府决策参考，发挥提案来自百姓、服务群众、辅助决策的作用？这是时代交给人民政协的重要考题。为此，十四届广州市政协发挥人民政协作为专门协商机构作用，建立直接面向广大人民群众征集意见建议的“百姓提案”征集平台。

“百姓提案”邀请大家点一点手机屏幕，随时随地提交“金点子”，为广州经济社会发展建言献策。广州的一砖一木，城乡发展的一举一动，都跟市民群众的生活、工作、学习息息相关。广州市政协鼓励群众：不但洞察现存问题，更要提出解决建议。“金点子”被采纳后，将由本届政协委员认领培育为正式提案，形成供政府决策的重要参考，并安排相关职能部门跟进办理，有望促成相关政策、法规出台。提案人还有机会参与提案调研座谈、监督办理、评选表扬全过程，也可受邀列席旁听市政协全会。

广州市政协相关负责人表示，提案工作是人民政协履行职能最主要的方式之一。“百姓提案”里，透射出了人民政协为民履职的四道主色。“百姓底色”，让群众参与提案的征集、选题、培育、调研、撰

写、协商、督办、问效、评选、展示、宣传、推广等全过程；“提案成色”，抓住经济社会长远、关键、深层次的问题，提出具前瞻性、全局性、战略性的“金点子”；“协商特色”，协商于民、协商为民，既解决问题推动发展，也理顺情绪化解矛盾；“政协本色”，扩大公民有序政治参与，加快国家治理体系和治理能力现代化。

为城市发展谋与思、为群众冷暖鼓与呼，把集思广益的触角伸向更深处——“开门提案、联动履职”的广州探索，让人期待。

#### ◆ 湛江市政协召开市领导领衔督办提案工作会议

6月29日，市政协召开2023年重点提案和市领导领衔督办提案工作会议。市政协党组书记、主席李多民强调，各有关部门要以习近平总书记关于政协提案工作的重要指示精神为指导，以竞标争先、比学赶超新状态，扎实做好提案办理工作，切实提升提案办理质效，为湛江全力建设省域副中心城市、加快打造现代化沿海经济带重要发展极，实现跨越式、高质量发展作出新的更大贡献。

据了解，今年以来，市政协共收到提案280件，立案237件。经征询市委、市政府主要领导的意见以及市政协主席会议研究，确定了5件重点提案和18件市领导领衔督办提案。其中，市委主要领导领衔督办《关于助推湛江民营经济高质量发展的建议》提案，市政府主要领导领衔督办《关于加快湛江海洋牧场高质量发展的建议》提案。

会议要求，要增强提案办理为民意识、协商意识、规范意识和实效意识。提案办理实效是提案工作的落脚点，要认真贯彻省委、市委

相关工作要求，在落实上出实招、在成效上见真章。要加强提案跟踪督办和成果反馈，同时采取提案办理“回头看”做法，实现提案跨年度延续办理，促进提案办理有效落实。各承办单位要坚持把提案办理工作与部门其他工作一同谋划、一体部署、一起推进，把提案中反映的经验做法和工作建议，及时转化为具体政策和工作举措，切实将广大政协委员的智慧心血转化为推动湛江跨越式、高质量发展的强大动力。

市政协副主席黄杰，市委、市政府相关负责人，2022年市政协“回头看”重点提案主办单位代表，2023年市政协重点提案者代表、主办单位代表、会办单位代表及2023年市政协市领导督办提案主办单位代表等参加了会议。