

(A类)

# 中山市农业农村局

中农农函〔2023〕120号

## 中山市农业农村局关于市政协十三届二次会议 第132084号提案答复的函

市政协农业和农村委：

贵委提出的《关于推动中山预制菜产业高质量发展的建议》(提案第132084号)收悉，经综合市商务局、工业和信息化局、市场监管局和文广旅旅游局等单位意见，现答复如下：

一、贵委提出全力促进预制菜产业的规模化、标准化和体系化建设，进一步推动中山预制菜产业高质量发展，打造中山岭南特色预制菜产业发展新格局，我们吸收采纳建议。

二、贵委提出的强化扶持，促进预制菜产业快速发展；强链补链，畅通预制菜产业发展链条；强化监管，助力预制菜产业健康发展等措施符合我市预制菜产业发展实际，是推动预制菜产业高质量发展的可行办法措施。

### 三、吸收采纳建议情况

(一)关于强化扶持，促进预制菜产业快速发展的建议。一是

编制预制菜产业发展规划。我市已委托仲恺农业工程学院完成中山美食预制菜产业园规划建设方案，统筹布局生产示范、食品加工、冷链物流、科技研发、贸易展销、团餐配送、产品溯源、良种繁育、农旅融合、科普体验、示范引领、产业融合等功能板块。按照“一园多区多点”的思路，构建中山美食预制菜联合研发、贸易展销配送、综合服务三大平台，重点解决产品质量安全标准体系建设、电商交易中心搭建、人才品牌培养等问题，形成“一园总引领，双轴三平台，五区互联动，多点共支撑”的发展格局。“一园”是全域创建以水产、腊味、石岐鸽、智慧央厨等深加工为主导产业，“研、养、采、产、销”一体化发展，具有中山特色的省级预制菜产业园。“多区”包括五大产业优势区，分别是：以火炬开发区为重点区域的智慧央厨示范区，建设预制菜融合发展示范基地；以小榄镇、三角镇、坦洲镇、阜沙镇、港口镇为主建设水产预制菜加工区，发展中山脆肉鲩、三角生鱼、脆肉罗非鱼等特色水产加工；以黄圃镇为重点区域打造岭南特色腊味预制菜加工区；以三乡镇为重点区域打造中山特色石岐鸽预制菜加工示范区；以西区为重点区域综合打造冷链物流示范区。“多点”是以重点项目为依托，结合实施主体自身优势，建设一批优质养殖基地、预制菜生产和研发、冷链物流、央厨配送等示范项目。二是加大预制菜资金扶持力度。制定实施《中山市推进制造业数字化智能化转型发展若干政策措施》，全市至少投入 50 亿元，支持企业数字化智能化转型。在此基础上，相继出台标杆示范、平台赋能、贷款贴息等配套政策措施，实现全流程、阶

梯式、多维度的方式帮助预制菜领域的制造业企业数字化转型。出台《中山市技术改造投资项目资助细则》，支持我市预制菜工业企业实施提质增效、智能化改造、设备更新、绿色发展等技术改造项目，促进企业加快实施技术改造和技术创新。同时，我市有 37 家农产品加工企业为市级农业龙头企业，可享受使用银行贷款从事农业生产经营所产生的利息补助政策。三是支持预制菜企业线上拓展市场。组织腊味、水产品冻品等企业与中山供销、礼遇中山等我市电商平台对接，组织“中山年鱼年货节”“全国网上年货节”“双品网购节”等线上销售活动。支持预制菜企业与电商平台对接开设网店，例如我市水出集团、食出集团、荣业食品、得福食品等企业在天猫、京东、抖音等知名电商平台设店，腊肠、腊肉、腊鱼、脆肉鲩酸菜鱼、鱼丸、鱼糜、石岐鸽等预制菜品实现全国卖。

（二）关于强链补链，畅通预制菜产业发展链条的建议。一是完善本土预制菜食材供应链。以黄圃腊味、三角生鱼、小榄镇东升脆肉鲩和石岐鸽等优质农产品为美食食材，推动中山特色预制菜发展。在腊味产业方面，黄圃镇腊味产业园腊味年产量 20 多万吨，产值约 36 亿元，原料供应充足、加工能力较强、品牌美誉度高。在水产产业方面，我市预制菜上游原材料量大质优、特色明显，全市水产养殖面积超 30 万亩，产量约 35 万吨。小榄镇东升脆肉鲩产业园脆肉鲩养殖面积达 1.55 万亩，年单产脆肉鲩约 3 万吨，年总产值超 11 亿元；三角镇生鱼产业园生鱼养殖面积近 1.25 万亩，生产商品生鱼超 9 万吨，生鱼加工也已打开局面，生鱼产业链年产值

超过 17 亿元。二是培育和引进预制菜示范企业。根据我市资源优势 and 市场需求，培育若干预制菜发展潜力较大的企业，水产冻品方面有水出集团、大成冷冻食品、恒丰水产品和渔歌子食品等，腊味方面有荣业食品、得福肉食制品和今荣肉类制品等，畜禽产品预制菜方面有食出集团等。同时，我市设置商贸服务业落地奖励，加大预制菜批发、销售企业的招商力度，争取引进优质预制菜流通领域龙头企业，支持预制菜优质项目落户中山。目前，5G 智慧肉类冷链集配加工中心项目已纳入中山市 2023 年重点建设项目库，计划投资 2.8 亿元，预计 2024 年建成投产，年产值将超过 10 亿元。

（三）关于强化监管，助力预制菜产业健康发展的建议。一是加快构建全过程的标准和规范。推进三角镇生鱼产业园省级现代农业全产业链标准化示范基地建设，推动行业协会、技术机构和企业牵头制定生鱼养殖、预制菜菜品等相关标准，建立完善涵盖原料生产、加工、包装、运输等生产管理全过程标准体系，并全方位、多渠道开展标准化宣传，全面提升标准化技术支撑水平，推动生鱼预制菜产业标准化、产业化发展。二是完善食品生产经营全过程追溯体系建设。督促食品生产企业按照质量管理体系落实索证索票、进货查验、生产配料、出厂检验、产品留样、销售台账等规定，督促食品经营者落实进货查验、按要求储存和销售等，健全从进货采购到产品销售的全程可追溯系统。三是加大预制菜生产经营单位的监督检查和监督抽检力度。对食品生产单位重点检查进货查验情况、产品包装、标签标识、生产加工过程控制情况、产品贮存与配送情

况等；对中央厨房重点检查食品经营许可情况、进货查验情况、加工制作过程控制、标签标识、产品包装、食品检验情况、食品留样情况、产品贮存与配送情况等；对食品销售经营者重点检查食品经营许可或仅销售预包装食品备案情况、进货查验情况、标签标识、产品包装、感官性状、销售条件、储存条件、产品贮存情况等。发现存在问题和隐患的督促生产经营单位立即整改，依法严厉查处违法行为，通过完善退出机制，不断提升预制菜行业食品质量安全水平。四是加强预制菜科研创新。在重点项目中设置乡村振兴研究专题，支持预制菜全产业链研发成果及技术转化。支持华南农业大学中山创新中心建设，聚焦水产、畜禽等特色农业产业的发展瓶颈问题，开展关键技术研究。五是加强预制菜产学研合作。兴中集团旗下兴中餐饮与仲恺农业工程学院、电子科技大学和火炬职业技术学院等开展校企合作，计划在食品质量与安全、食品科学等专业合作开展科技开发、专业建设、教学改革、教材编写、科技研究等工作。

下阶段，我市将进一步推动预制菜产业高质量发展，一是围绕水产、腊味、石岐鸽和智慧央厨等，创建中山美食预制菜省级产业园；二是推动预制菜产业数字化智造转型，培育预制菜优势企业；三是促进预制菜品牌建设，开展“线上+线下”市场营销活动；四是加强与周边城市合作交流，推动预制菜融入大湾区发展；五是高标准引领预制菜发展，制定完善预制菜从田头到餐桌系列标准；六是结合我市预制菜产业发展特点和规划布局，加大招商引资力度，培育和引进预制菜优质项目；七是做好预制菜产业相关工种的职业技

能提升补贴工作，为预制菜产业发展提供人才保障。

专此答复，诚挚感谢你们对农业农村工作的关心支持。

中山市农业农村局

2023年6月21日

(联系人及电话：彭颖杰，88312160)

**公开方式：**主动公开

---

抄送：市政协提案、市政府办公室、市商务局、市工业和信息化局、市市场监管局、市文化广电旅游局。

---

中山市农业农村局办公室

2023年6月21日印发

排版：办公室

校对：市场与信息化科

---