

中山市农业农村局

中农农函〔2023〕122号

中山市农业农村局关于市政协十三届二次会议 第132149号提案答复的函

罗宇峰等委员：

你们提出的《关于做好“三链”融合，助推中山预制菜高质量发展的建议》（提案第132149号）收悉，经综合市工业和信息化局、财政局、人力资源和社会保障局、科技局和商务局等单位意见，现答复如下：

一、你们提出做好“三链”融合，助推中山预制菜高质量发展，我们吸收采纳建议。

二、你们提出的做优“服务链”，高位推动预制菜产业发展；做实“产业链”，畅通预制菜产业发展链条；做强“创新链”，助力预制菜产业持续健康发展等措施符合预制菜发展趋势，是推动我市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）关于做优“服务链”，高位推动预制菜产业发展的建议。一是建立中山预制菜产业高质量发展工作联席会议制度。为加强

对预制菜产业发展的组织领导和统筹协调，我市已建立中山预制菜产业高质量发展工作联席会议制度，由市政府分管农业农村工作的副市长担任总召集人，协调农业农村工作的市政府副秘书长、市农业农村局主要领导任召集人，成员包括市农业农村局、工业和信息化局、科技局、市场监督管理局、商务局、发展改革局、人力资源和社会保障局等部门，主要职责是按照市委、市政府工作部署，统筹谋划全市预制菜产业发展布局和规划，研究协调重大事项，组织讨论重要文件，总结推广经验做法。指导督促各镇街、各有关单位制定和落实推动预制菜产业发展的政策措施，加强政策解读和宣传引导，支持和规范产业发展。二是建立工作专班。联席会议办公室设在市农业农村局，承担联席会议日常工作，联席会议成员部门均设立预制菜工作专班跟进落实。三是加大资金扶持力度。今年市财政预算安排推动预制菜产业发展资金 510 万元，其中 410 万元用于支持预制菜园区建设，100 万元用于开展中山特色农产品及预制菜市场推广。另外，我市已向省申报创建中山美食预制菜省级产业园，根据规划“1+6+N”的总体思路，产业园预期总投资 38500 万元，其中市财政补助 5000 万元，企业和社会资金投入 33500 万元，打造具有中山特色的省级预制菜产业园。四是编制预制菜产业园规划。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、综合服务等三大平台，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）关于做实“产业链”，畅通预制菜产业发展链条的建议。一是推动特色预制菜产业园发展。我市通过建设黄圃腊味、三角生鱼、小榄东升脆肉鲩等省级现代农业产业园和石岐鸽、坦洲水产等市级现代农业产业园，逐步建立预制菜产业供应链，促进腊味、水产业向预制菜产业转型升级。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，腊味企业有长期合作的供货基地，冻猪肉货源来自山东、四川等地。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。二是培育预制菜示范企业。根据我市资源优势和市场需求，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，畜禽预制菜方面有食出集团等。我市已建立中山市工业发展专项资金(技术改造专题)项目库，将积极支持符合条件的预制菜工业企业进入技改专题项目库；支持条件成熟的优质预制菜企业进入省级优质预制菜企业培育库，培育预制菜“专精特新”企业。三是推进冷链物流建设。支持港口大成建成我市首座智能化立体冷库，总容量近万吨，货位超 8000 个，通过产业扶持资金投入 283 万，成功打通了企业在水产品预制菜深加工领域的冷链和仓储环节，助力企业拓展海内外市场。以西区、板芙为重点区域，建设以预制菜及其他农产品为主的冷链物流示范区，为农产品出村进城、进入大湾区市场提供便利。

（三）关于做强“创新链”，助力预制菜产业持续健康发展的建议。一是支持中山市高校、科研院所等对预制菜等领域发展的

重点、难点及热点问题开展科技攻关。在中山市第二批社会公益与基础研发项目中设置“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，支持开展《脆肉鲩绿色高效养殖与加工关键技术研发及应用》以及《脆肉鲩养殖尾水处理与鱼肉品质提升技术与示范》项目。二是积极调动企业、高校、科研机构等社会创新力量，聚焦食品等传统优势产业发展急需的重大科技成果，支持广东美味鲜调味食品有限公司实施《工业大数据采集与分析云平台在高盐稀态酱油发酵工序中的应用》项目，支持中山市日威食品有限公司实施《利用氨基酸技术提升传统食品的安全与品质》项目。三是支持华南农业大学中山创新中心建设，建立杂交鳢水质检测、病害诊断平台及防控体系 1 个，正在开展基于陆基养殖的渔稻联作模式关键技术研究及集成示范研究；已完成 5 株畜禽新型载体疫苗构建与候选毒株筛选，按计划进度执行畜禽新型载体疫苗候选毒株转基因生物安全评价、临床前试验研究。四是推动预制菜发展数字化转型。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。五是大力培养

预制菜人才。以职业技能培训和评价为抓手，依托院校、企业、民办培训机构、社评组织等，大力开展预制菜生产、电商直播、市场营销、物流配送等预制菜产业相关工种技能培训和评价。2022年我市培训后参与中式烹调师、中式面点师、互联网营销师、农产品食品检验员、物流服务师等预制菜产业相关工种技能等级认定的技能人才超4000人次，发放职业技能提升补贴超550多万元。鼓励我市4个省级“粤菜师傅”培训基地按照预制菜产业人才需求，增设食品加工、食品检验、电商营销等预制菜相关专业课程。市技师学院、现代职业技术学校等培训基地已将增设预制菜相关专业课程纳入工作计划，并将继续完善配套课程、教材、师资。六是推进“粤菜师傅+预制菜”融合发展。积极调动“粤菜师傅”工程多方资源深度参与预制菜产业建设，多位粤菜大师进军预制菜产业，带领团队调制预制菜口味及配方，建设中央厨房生产销售预制菜产品；“粤菜师傅”大师工作室深度参与“乌鱼”预制菜等多项预制菜团体标准制定；我市省级“粤菜师傅”培训基地现代职业技术学校 and 中山洪力健康食品产业研究院计划筹建坦洲水产品研发中心。七是营造良好发展氛围。通过博览会、交易会、展销会等平台，利用网络视频、直播带货等形式，开展线上线下营销活动。今年3月，我市预制菜企业参加了首届中国国际（佛山）预制菜产业大会、第七届中国国际食品及配料博览会暨首届中国国际预制菜产业博览会等预制菜大型展会。开展“粤菜师傅·幸福菜谱”石岐乳鸽专场系列活动，在中山市第一届“粤菜师

傅”创新创业大赛、第五届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛、“技能+”嘉年华活动中大力宣传石岐乳鸽、三乡濑粉、特色盆菜、盐焗鸡等预制菜产品。另外，我市承接国家宣传部的预制菜宣传视频，成功争取将石岐乳鸽作为重点预制菜品之一登上央视财经频道，对石岐乳鸽的制作过程，风味特色，出口方式等呈现给全国观众。

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、市工业和信息化局、市财政局、
市人力资源和社会保障局、市科技局、市商务局。

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
