

惠州市农业农村局

标注[B]

惠农案〔2023〕第48号

对惠州市十三届人大三次会议代表建议 第20230063号的答复

陈金定代表：

您提出的关于促进惠州预制菜产业和旅游产业融合发展的建议收悉，现答复如下：

预制菜是以食用农产品及其制品为主要原料，添加或不添加调味料等辅料，经净化、切分、调味、烹饪/熟制、包装、杀菌等全部或部分工序及不同工序顺序的预制处理并在一定条件下贮运，可即食或非即食的菜肴等食品，包括预制菜品、预制汤羹、预制餐食等产品。

一、基本情况

近年来，我市预制菜产业发展迅速，涌现出一批行业领跑企业，为全市预制菜产业的发展奠定了基础。2022年，全市涉预制菜生产的企业有67家，预制菜产品销售额超25亿元；其中重点预制菜生产企业43家，预制菜产品销售额达17.89亿元。重点预制菜企业中，即食类22家、即热类11家、即烹类18家、即配类10家，主要有龟苓膏、盐焗鸡、

梅菜扣肉、沙拉、玉米汁等 100 多个产品。地域分布方面，惠城区 9 家，惠阳区 4 家，惠东县 10 家，博罗县 11 家，龙门县 3 家，大亚湾区 1 家，仲恺高新区 5 家。据不完全统计，重点预制菜企业拉动一产产值 5.4 亿元，带动农户 10034 户，解决就业 3726 人，对促进创业就业、消费升级和乡村产业振兴起到了积极作用。如顺兴公司年加工三黄鸡 3000 万只，产值 4 亿元，带动养殖户 2000 余户，解决就业 300 余人；新味乐公司加工玉米超 1 万吨，产值 2709 万元，带动农户 3700 余户。

二、产业优势和发展前景

（一）产业优势。一是原材料有保障。惠州农业资源丰富，形成了丝苗米、甜玉米、马铃薯、荔枝、梅菜、鲜蔬、茶叶、花卉、南药、三黄鸡、金鲳鱼等优势特色产业，“米袋子”“菜篮子”“果盘子”“茶罐子”一应俱全。目前我市共制定省市级农业地方标准 106 项，大宗特色农产品均有市级农业地方标准可依；建设各级农业标准化示范区 60 个，涵盖粮食、畜禽、水产、蔬菜等大宗农产品。此外，惠州是粤港澳大湾区重要的农产品供应基地和出口基地，蔬菜和水产品除满足本地需求外，每年有七成鲜蔬可稳定地向外供应；高峰时期香港农产品市场 40%蔬菜、60%冰鲜猪肉由惠州供应。二是集群发展平台优势。惠州目前拥有 2 个产业集群综合性平台和 1 个预制菜产业园，其中，博罗粤港澳大湾区绿色农产品供应基地作为我市重要农产品流通加工基地，拥有 4 万吨智慧冷链中心、3 万平方米农产品加工集配中心，70%企业属

于食品加工关联的上下游企业，为预制菜产业发展提供需求便利；惠阳香港美库实业有限公司是全国十佳冷库设施服务商，计划投资 2 亿元建设 4.2 万立方米食品冷链供应链加工中心，将于今年 4 月竣工投产；博罗县省级预制菜产业园正在稳步建设，已引进 8 家食品和预制菜相关企业，着力引领惠州预制菜高质量品牌化发展。三是市场区位优势。惠州位于大湾区东岸枢纽门户，毗邻香港、澳门，与广州、深圳、东莞相邻；交通条件便利，与惠州机场、惠州港、东江河构成了四通八达的水陆空立体交通网络，并逐步形成“深莞惠 1 小时经济圈”，有利于开拓全球市场。随着预制菜在连锁餐饮企业、大型商超、便利店、新型零售（生鲜电商、社区团购、新型火锅超市）及直播等平台的全面铺开，粤港澳大湾区高收入、快节奏工作模式下的年轻消费群体对预制菜需求潜力巨大。四是美食文化底蕴深厚。惠州地处文化交汇带且旅游资源禀赋，各种文化相互交融，造就了内涵丰富的饮食文化，如罗浮山素有百粤群山之祖、蓬莱仙境之称，有“师雄梦梅”“东坡啖荔”“安期天饮”“洞天药市”等传说，客家婆豆腐花、艾粄等特色美食家喻户晓；民间传承着不少与东坡有关的菜肴，东坡美食盛名远扬，成为地方名菜；惠州有东江盐焗鸡、梅菜扣肉、秘制碌鹅等传统客家菜肴。罗浮山名胜、客家文化、东坡文化等能为惠州预制菜赋能，打响惠州预制菜品牌。五是转型步伐明显加快。惠州市部分农业生产企业逐渐向预制菜产业转型升级，如财兴公司正在研发甲鱼、牛蛙预制菜品，潮记公司谋划推出“南派烤鸭”，云鹏双丰的即

食煲仔饭正在试产，鸿盛公司尝试碌鹅和窑鸡，聚家饭研发客家王焖猪肉和咸鸡等单品预制菜，都极具惠州特色。

（二）发展前景。2022 年，全省预制菜市场规模为 545 亿元，较上年增长 31.3%，增速高于全国。根据广东统计年鉴，惠州规模以上食品加工产值与农林牧渔总产值比为 0.43，排全省第 13 位；预制菜产业产值仅占全省 4.59%，食品加工水平处于全省中下水平。我市预制菜能够充分发挥本地特色原料优势、区位优势和关联产业优势，产业将达到一个新高度，按全省增长水平计算，预计惠州预制菜产业 2025 年产值达 50 亿元；在传统农业企业转型扩能、新产业集聚平台落户投产等利好条件下，预估惠州预制菜 2025 年将增长到 75 亿元以上。

三、预制菜对推动旅游业发挥着重要作用

美食是旅游不可或缺的一部分，预制菜将食材加工成标准化、包装化的产品，便于在旅游过程中全天候使用，在推动旅游业发展中发挥着重要作用，可实现互利共赢。一是提高旅游餐饮服务水平。预制菜产业的持续发展可为旅游餐饮提供更加便捷高效的解决方案，缓解旅游旺季餐饮高峰的压力，提高餐饮服务的效率和质量。二是降低旅游餐饮成本。预制菜生产不受地域和季节影响，通过现代化的生产和供应链管理可实现大规模、批量化的生产、储存和持续供应，在确保食品安全的同时降低了生产成本。三是丰富旅游产品的内容。预制菜产业可以为旅游产品内容提供更加多样化的选择，消费者可以根据自己的需求和口味选择不同的预制

菜品，满足个性化的消费需求；预制菜产业还可以与其他旅游产品进行结合，如农家乐、民宿等，形成更加多元化的旅游产品内容。四是推广地方特色。根据地域的特色，开发成预制菜特产，如惠州梅菜、东江盐焗鸡、多祝腊肉和麻陂肉丸等，进一步传承和发扬当地的文化和美食，丰富旅游尤其是乡村旅游的体验。

三、对策建议

（一）出台政策措施，促进产业高质量发展。一是加强政策扶持。指导各级政府出台产业扶持政策，补齐预制菜产业发展短板，着力引育预制菜专业人才，鼓励、引导预制菜生产企业建设产业基地和广大农民发展订单模式，不断深化利益联结体制，加强产业辐射能力，将带动农民增收致富与打造特色预制菜产业紧密结合。二是完善标准体系。支持相关单位开展预制菜标准体系建设，从原材料、加工、包装、标签标识、贮存配送以及食品安全指标等方面制定标准。对参与或牵头制定并获批国际标准、国家标准的主体可给予奖励。三是完善质量安全监督与惩罚机制。整合检测资源，将预制菜纳入食品生产经营监督检查管理，试行预制菜赋码溯源市场准入机制，严抓产品质量。

（二）依托两大综合性产业平台，加大招商引资力度。发挥粤港澳大湾区绿色农产品供应基地和美库食品冷链供应链加工中心两大产业平台以及博罗预制菜产业园的产业集聚优势，全面加大招商引资力度。一是聚焦产业链招商。围绕我市预制菜产业全链条，立足食品加工、冷链物流、科

技研发等方面，靶向引进一批强链、延链、补链的重大产业项目，推动预制菜全链条发展。二是聚焦服务效能提升。着力优化公共服务环境，全面优化预制菜产业营商环境，推进项目审批提速增效；搭建招商引资项目服务“绿色通道”，营造零障碍、低成本、高效率的政务环境，确保项目上得稳、落地实、见效快。三是聚焦示范样板推广。在惠州海吉星农批市场创新设立粤东预制菜交易中心、预制菜电商直播基地、预制菜体验餐厅等预制菜示范推广基地，宣传、推广、销售我市预制菜产品，全力打造预制菜惠州样板，并充分发挥深农集团旗下海吉星农批市场产业辐射能力，打入深圳、湖南等国内高端市场。

（三）组建惠州预制菜产业联盟，促进产业资源共享。一是筹建产业联盟。学习借鉴广东中央厨房（预制菜）产业联盟，由我市产业实力雄厚的企业牵头，发动预制菜全产业链相关经营主体、行业商（协）会、金融机构、科研院校等，组建惠州预制菜产业联盟，推动惠州预制菜产业从“做产品”到“搭平台”，从“单打独斗”到“抱团发展”。二是整合上下游资源。以搭建产业联盟为契机，建设预制菜产业数据服务平台，将联盟成员进行资源整合，使产业链上下游互联互通，形成产业规模集聚效应，实现跨区域跨产业跨行业的资源共享与协同，为惠州预制菜产业高质量发展“保驾护航”。三是促进预制菜宣传推广。组织联盟企业参加国内外产业论坛、产业展会和旅游推介等活动，举办惠州预制菜专场展会，引导企业用好惠州区域品牌，扩大品牌影响力，协力将惠州预

制菜品牌推向国内外市场。

（四）多渠道引流资金，支持预制菜企业发展。一是成立产业发展基金。以省预制菜母基金为基础，引进粤民投与我市国企合作，成立惠州市预制菜发展基金，并以此为契机，大力培育本地预制菜领军企业，赋能我市预制菜企业发展。二是设立财政专项资金。充分发挥财政资金引领作用，对年实际新增投资1亿元以上的预制菜项目，按实际新增投资额给予一定奖补；对联农带农能力强的预制菜企业，每年新增贷款按实际获得贷款利率50%给予贴息；对新认证预制菜企业获得食品生产许可证且年销售额达到500万元的给予一次性奖励。三是创新金融信贷产品。支持金融机构为更多中小预制菜企业量身定做金融专项产品，并扩大对预制菜产业的信贷投放，重点支持市现代农业产业园、“菜篮子”基地、农产品出口示范基地以及县级以上农业龙头企业、食品加工企业，合理延长预制菜产业项目的贷款期限，加大长期信贷支持力度，推动产业高质量发展。四是纳入政策性保险。将预制菜纳入政策性保险保障范围，创新商业性保险产品，鼓励保险机构为预制菜产业产前、产中、产后全流程提供保险服务，开发安全责任保险等预制菜创新险种，提高企业抗风险能力，为产业发展保驾护航。

（五）结合地域文化，打造特色预制菜产品。一是打造地域特色品牌。围绕畜禽、水产、南药等特色产业，加强对乡村传统文化的发掘，充分吸收罗浮山文化、东坡文化等优良文化基因，打造“罗浮御膳”预制菜品牌，重点突出“东江盐

焗鸡”“梅菜扣肉”等体现惠州特色的菜品，实行统一使用、统一标准、统一包装，形成合力和“拳头”。二是培育市场消费群体。抓住休闲农业和乡村旅游个性化、多样化消费特点，针对特定消费群体定制预制菜产品；主动把握主流群体的消费理念，加大产品品牌的宣传，不断研发满足消费需求的预制菜品系，深入推进农产品“12221”市场体系建设，畅通营销网络、品牌营销渠道，以销带产。三是推动农+旅深度结合。大力推动休闲农业与乡村旅游发展，发掘预制菜等食品加工在助推全域旅游发展中的作用，如参演惠城区的“劲家庄”和博罗县的“客家婆”等企业，进一步丰富旅游体验，促进旅游业和预制菜等食品生产企业共同发展。

惠州市农业农村局

2023年5月18日



（联系人：杨智伟；联系电话：2808266）

广东省惠州市农业农村局发文审批表

主办科室	产业促进科	拟稿人	杨智伟				
标题	对惠州市十三届人大三次会议代表建议第 20230063 号的答复						
主送单位	陈金定代表						
抄 送							
文件编号	惠农案〔2023〕48号	紧急程度	普通	密级	普通	印数	
主办科室意见：			分管领导意见： 同意。（张金龙 2023-05-25 15:53:16）				
是否公开	是						
已核。呈金龙同志阅示。（余剑辉 2023-05-25 10:21:56）							
局项目资金审核小组意见：			会 签：				
办公室核稿： 已核。编号惠农案（办公室核稿 2023-05-25 17:33:20）			主要领导批示：				

