

办理程度：A

寿光市预制菜产业发展工作专班办公室

对 85 号提案的答复

杨立鹏、王海舰 委员：

您提出《关于加快我市预制菜产业发展的提案》收悉，现答复如下：

一、延展完善预制菜产业链条

立足预制食材最集中的蔬菜、畜禽（肉类）、水产类产量在潍坊乃至山东省位居前列的资源禀赋，依托蔬菜、畜禽、水产三大链条优势，寿光市加快产业布局，明确园区承载，在做大做强预制菜产业集群上下功夫，在加快推进园区建设上出实招，高点定位，高标准规划建设蔬菜类、畜禽类和水产类三大预制菜产业园，形成全域发展、特色鲜明的预制菜发展格局。

一是突出蔬菜产业链，全力打造蔬菜预制菜产业园。依托寿光年产蔬菜 450 万吨，年交易蔬菜 900 万吨，是全国设施蔬菜最大产区和蔬菜最大集散中心的资源优势，围绕羊田路和潍高路两侧，“一纵一横”辐射发展，重点布局总面积约 2 万亩的蔬菜预制菜产业园。园区以正大寿光蔬果智慧产业园为核心，以农发集团、蔬菜集团食品公司 2 家企业为龙头，以天成宏利食品、寿保食

品等多家企业为支撑，形成“1+2+N”的园区发展格局。通过整合畅通蔬菜种业研发、工厂化育苗、基地标准化种植、蔬菜精深加工链条，构建起从一粒种子到一盘菜的产业体系。大力发展蔬菜精深加工产业，全速推进投资 10.6 亿元的正大寿光国际蔬果智慧产业园、投资 2.2 亿元的金瀚供应链预制菜加工等 8 个重点项目建设。截至目前，园区共培育市场主体 419 家，年营收 45.87 亿元。

二是突出畜禽产业链，全力打造畜禽预制菜产业园。依托寿光年出栏畜类 81 万头，出栏禽类 9915 万只，年加工屠宰白羽肉鸭 3.5 亿只，占全国 1/13 的资源优势，以圣城、洛城街道和稻田镇为中心，辐射周边区域，重点布局总面积 1000 亩的畜禽预制菜产业园。园区以天成鑫利、天惠鸿元 2 家省级标准化屠宰企业为龙头，以田汇食品、圣沣食品等企业为支撑，形成“2+N”的发展格局，搭建种鸭饲养、雏鸭孵化、商品鸭标准化养殖、肉鸭屠宰加工的产业链条。大力发展以鸭产品深加工和熟食化为主的畜禽深加工产业，积极与周黑鸭等鸭制品知名企业对接，争取引进 1—2 家畜禽预制菜深加工企业落户寿光。截至目前，园区共培育市场主体 25 家，年营收 80 亿元左右。

三是突出水产品产业链，全力打造水产预制菜产业园。依托寿光年产水产品 16 万吨的资源优势，以羊口镇为中心，辐射营里、双王城等周边镇街，重点布局 8 万余亩的水产预制菜产业园。园区以恒兴渔业、林发水产、玉源水产等水产预制菜企业为支撑，搭建水产育苗、水产标准化养殖、水产深加工的产业链条。发挥

沿海优势，组织预制菜“点对点”招商，多次赴长三角、珠三角等地积极与广东恒兴集团、海大集团等头部企业对接，招引落地1—2家水产深加工预制菜企业。截至目前，园区共培育市场主体9家，年营收3.71亿元。

四是突出人才平台招引，助力预制菜企业做大做强。引导企业主动对接科研院所、高等院校，招引签约一批预制菜领军人才和研发平台，支持山东娜瑟觅尔康养食品科技公司与齐鲁工业大学共建娜瑟觅尔康养食品研发中心、山东晟源和食品公司和齐鲁工业大学食品科学与工程学院共建齐鲁工业大学晟源和食品甘薯糖化酶研究院、金牌麦特尔和江南大学、金投御达祥与清华大学、天成宏利和奥地利阿果安娜公司签约建立合作关系；发挥职业教育优势，对接企业需求，在潍坊科技学院食品质量与安全专业（本科）开设预制菜质量安全检测方向课程，寿光市职教中心学校开设果蔬及饮料加工等预制菜相关课程，为预制菜产业发展提供高素质专业技能人才。分档建立大中小预制菜企业培育库，支持蔬菜产业集团、农发集团做大做强，支持亿龙食品、金投御达祥等企业膨胀规模，加快培育一批预制菜行业高成长性企业，构建预制菜企业梯次发展格局。

二、建立专门的绿色信息共享平台

一是搭建预制菜金融服务平台。通过建立专属产业金融帮扶机制、开展专项信贷计划支持行动、举办专场金融助企对接活动、创新专项产业链金融服务，为预制菜产业提供全方位、全链

条金融服务，将预制菜专项信贷产品、惠企服务政策送上门。截至5月底，累计为21家重点预制菜企业发放贷款3.4亿元，强化了要素保障，拓宽企业融资渠道。如引导企业强化知识产权转化运用，成功以商标权作质押为亿龙食品办理了300万元流动贷款，助力企业度过融资难关；免收预制菜小微企业政策性担保费、再担保费，以“四级分险”银担业务合作模式，仅用3天时间为山东恒兴万亩渔业产业园发放500万元优惠贷款，解决“融资、担保”难题。

二是推行蔬菜质量安全全域网格化监管平台。构建市、镇、村三级网格化检测体系，打造了农业智慧监管平台，将蔬菜大棚（15.7万个）、批发市场（1487个）、农资门店（1600多家）全部纳入监管，对蔬菜所有生产环节全链条追溯、全流程监控，实现蔬菜生产、经营业户100%检测。

三是推动预制菜企业纳入“双随机一公开”监管平台。最大程度减少对企业正常生产经营的不必要干预，实现“进一次门、查多项事”。

四是创新预制菜“信用+监管”平台。加强信用信息数据归集，将预制菜企业及从业人员书面承诺履约情况记入信用记录，建立以信用为基础的预制菜产业监管机制，开展预制菜企业诚信体系评价，对市场经营主体守信和失信行为进行记录。截至目前，已收集预制菜企业及从业人员书面承诺1000余份，以信用规范预制菜企业经营，做大预制菜产品市场。

五是搭建预制菜产销对接平台。举办参与各类预制菜产销对接会，组织企业参加 2023 中国国际预制菜产业（山东）交易博览会、第二届潍坊国际食品农产品博览会、2023 第 24 届中国（寿光）国际蔬菜博览会预制菜展，对 60 余家预制菜企业进行集体宣推，组织 40 余家企业参加系列省市预制菜展会，多路径推动预制菜企业“走出去”。

三、积极主动争取预制菜国家行业标准话语权和市场影响力

从企业标准、团体标准到地方标准，以及集体商标的注册，寿光正在积极探索尝试，为预制菜产业发展提供有力的品牌标准支撑。

寿光市发挥全国蔬菜质量标准中心等“国字号”平台作用，联合高等院校、科研院所、预制菜头部企业及行业协会等，瞄准预制菜全产业链标准体系发力，通过标准引领助力预制菜产业快速发展，抢占行业标准话语权。4 月 25 日，寿光预制菜专班办公室和全国蔬菜质量标准中心参加了农业农村部预制菜标准研讨座谈，对预制菜国家标准提出了寿光建议。除发布了《预制菜良好操作规范—鲜切蔬菜》《预制菜质量要求—鲜切蔬菜》两项团体标准外，化龙镇保鲜蔬菜协会发布的《胡萝卜种植技术规程》《胡萝卜保鲜加工储存技术规程》2 项团体标准，搭建了胡萝卜从播种到净菜配送的全过程标准体系。范鲜社企业制定发布的《预制调理熟肉制品》《预制调理水产制品》2 项企业标准，对天然调味料调制的预制熟肉和水产制品从分类、生产到包装运输等方面规

范。寿光蔬菜瓜果产业协会正式向国家知识产权局提出了“寿光预制菜”集体商标注册申请。

下步，寿光市将抢抓预制菜产业发展的黄金政策机遇期，依托蔬菜、畜禽、水产基础产业优势，坚持“项目为王”，深耕项目推进招引，建设推进一批、技改提升一批、招引储备一批，力争三年时间打造 500 亿级的产业规模，为加快建设农业强省、强市作出新的更大贡献。

寿光市预制菜产业发展工作专班办公室

（发改局代章）

2023 年 6 月 13 日

联系人及电话：刘冕 19811768859