

四川省经济和信息化厅
四川省科学技术厅
四川省农业农村厅文件
四川省商务厅
四川省市场监督管理局

川经信农加〔2022〕275号

四川省经济和信息化厅等5部门
关于印发《支持预制菜产业高质量发展的
若干措施》的通知

各市（州）人民政府，省级有关部门（单位）：

经省政府同意，现将《支持预制菜产业高质量发展的若干措施》印发给你们，请结合实际认真贯彻落实。

四川省经济和信息化厅

四川省科学技术厅



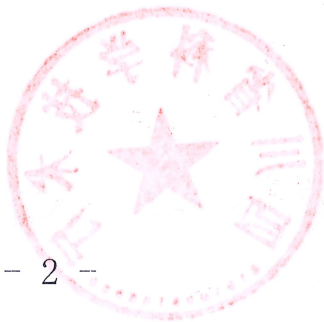
四川省农业农村厅



四川省商务厅



四川省市场监督管理局
2022年12月28日



支持预制菜产业高质量发展的若干措施

为更好适应消费升级需求，抢抓预制菜发展机遇，推动川菜规模化、标准化、产业化发展，助推乡村振兴，现就推动预制菜产业高质量发展制定如下措施。

一、加强质量标准建设。在预制菜行业全面推广应用质量管理体系（QMS），推进质量认证体系建设，加强食品质量安全检验检测。对预制菜领域工业互联网标识解析行业节点建设应用给予支持。强化预制菜全产业链质量监管，建立质量安全监测信息平台 and 食品安全黑白名单制度，完善守信联合激励和失信联合惩戒机制，将全流程食品安全追溯体系建设情况作为预制菜企业品牌认定、质量认证和产业扶持的核心指标。支持制定预制川菜产品分类标准、生产技术标准、质量安全技术标准、品质评价检测标准等基础通用技术标准，对相关单位主导制定并获批准布国家标准、行业标准、地方标准的给予一定补助。

二、支持产品创新开发。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，创建企业（工程）技术中心、工程技术研究中心、技术创新中心、制造业创新中心等，协同开展生物发酵、抗氧化、灭菌贮运、保鲜等共性实用技术攻关。鼓励预制菜加工、包装、仓储、冷链、物流等装备研制，对符合条件的创新产品纳入首台套政策支持。加强预

制菜创新成果转移转化，支持企业深度挖掘盐帮菜、江湖菜、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，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。

三、培育企业主体。加强预制菜企业梯度培育，在肉制品、粮油、调味品、果蔬等具有四川特色优势行业领域和冷链物流、装备研制、包装设计等关键环节培育一批“领军”企业、高新技术企业、科技型中小企业，重点培育一批“专精特新”中小企业，符合条件的纳入“贡嘎培优”企业、新赛道“赛手企业”支持范围，积极推荐申报国家“专精特新”小巨人企业、“单项冠军”企业。加强预制菜生产企业分类培育，推动零售平台类企业规范化标准化发展、门店餐饮类企业特色化规模化发展、食品加工类企业高端化品牌化发展，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。

四、支持原料基地建设。推广“原料基地+加工企业+销售平台”“原料基地+中央厨房+餐饮门店”等新模式新业态，推动建立长期稳定供货渠道，牵引带动上游原辅料品种专业化、质量标准化、生产规模化。支持现代农业园区、农业高新技术产业园区、农业科技园区建设，对标绿色食品、有机食品、农产品地理标志要求，在畜禽、粮油、调味料、果蔬、水产、药膳等领域打造一

批绿色健康、优质安全、特色鲜明的高质量原辅料供应基地，建设一批规范化、标准化“原料车间”，对农产品承诺达标合格证制度成效显著、农产品质量安全追溯管理达到追溯示范企业标准的新型农业生产经营主体，按政策规定给予支持。

五、支持绿色低碳发展。支持预制菜生产企业清洁生产、绿色节能改造，推广应用节水、节能、清洁生产新技术、新工艺、新装备和可生物降解新型包装材料，提升绿色产品设计能力，打造一批绿色制造标杆企业。支持资源集约综合利用，引导粮油麸粕、蔬菜皮渣、动物骨血等预制菜加工副产物综合利用，加强预制菜生产企业高盐废水高效处理和废水资源循环利用，打造一批水效领跑者企业。支持预制菜企业绿色、低碳、节能改造，对成效显著、水平先进的技术改造项目给予资金支持。

六、支持品牌矩阵打造。鼓励市（州）加强区域公共品牌建设，充分发挥“川菜”全球品牌影响力，做强做响四川火锅、自贡冷吃兔、遂宁肉罐头、东坡泡菜、绵阳米粉、宜宾燃面等地方标志性品牌。深入实施消费品工业“三品”行动，支持企业深度挖掘非物质文化遗产、中华老字号等品牌文化，推动川派餐饮“名菜、名厨、名店”品牌化发展，提升企业品牌价值，打造一批具有全国影响力的预制菜企业品牌。加强品牌宣传推广，组织发布“天府精品榜”，在火锅、炒菜、蒸菜、卤菜、凉菜、小吃等领域认定一批标杆企业，发布一批预制川菜精品。

七、支持产品市场拓展。加强线上线下产销对接，组织开展

“预制川菜全国行”，支持举办各类预制菜产销对接活动，引导企业用好四川制造“天府云销”、大型跨境电商等第三方平台和各类大型展会，开拓国内国际市场。推进预制菜产业与养老、旅游、休闲等产业融合发展，鼓励预制菜企业在中心城区、旅游景区、养老社区、商业街区、交通服务区等开设预制菜专区专柜、体验店、配送店，推广“应急包”“露营包”“大礼包”“家宴包”等预制套餐和“中央厨房+团购配送”“门店连锁+智能自助”等新型营销模式，支持预制菜产品进社区、进企业、进学校、进商超、进酒店、进景区。

八、支持冷链物流建设。支持以农产品批发市场、农产品冷链物流基地、冷链物流配送中心为基础建设预制菜冷链物流体系，提升预制菜仓储冷链物流配送能力。支持预制菜企业参与县域商业冷链物流网络建设。支持中央厨房参与农产品供应链体系建设，对冷链物流总投资额不低于 500 万元、年交易额不低于 2000 万元且服务人群不少于 1 万人的优质企业，按其冷链物流项目投资的 30% 给予最高 300 万元奖补。鼓励预制菜产业集聚地区对仓储冷链物流建设项目给予政策支持。

九、支持产业集群发展。统筹优化产业布局，支持各地打造各具特色的预制菜产业园区，推动成都中国川菜产业城、眉山中国泡菜城、遂宁肉类罐头之都等产业集聚区加快发展，建成一批特色产业集群。鼓励引导预制菜生产企业和上下游配套企业向园区集中集约发展，完善预制菜研发、检验检测、冷链物流、产品

交易等专业化配套体系，打造预制菜产业发展生态圈。

十、强化服务保障。加强组织保障，经信、科技、农业农村、商务、市场监管等部门联合建立预制菜产业发展工作协作机制，协调解决产业、企业发展难题。鼓励各地结合实际将预制菜产业纳入本地产业发展规划予以培育发展。加强金融支持，引导金融机构开发预制菜“季节性收购贷”“订单融资贷”等专项融资产品，支持企业用好“制惠贷”“园保贷”“服保贷”等财金互动融资产品。加强人才培养，积极支持校企联合开展预制菜产教融合示范项目建设，推动有条件的高等院校建立预制菜产业学院或开设预制菜专业。加强文化宣传，加大预制菜科普力度，讲好川菜故事，倡导预制餐饮新风尚、新模式、新文化，营造预制菜产业发展的良好氛围。

信息公开选项：主动公开

四川省经济和信息化厅办公室

2022年12月28日印发

