

广东省工业和信息化厅 广东省农业农村厅 广东省市场监督管理局关于2024年“粤食越好 粤品世界”推动食品工业提质升级专项行动方案

来源：本网原创稿 发布时间：2024-04-18 【大中小】 【简体】 【繁体】 【打印】 【关闭】

为深入贯彻落实习近平总书记关于新质生产力的重要论述，贯彻落实2024年全省高质量发展大会精神，落实“百千万工程”要求、推动县域经济发展，根据省委省政府、工业和信息化部关于传统产业提质升级的工作部署，落实省工业和信息化厅等4部门《关于打造世界级食品制造贸易高地的实施意见》，按照“食全食美 十百千万”工程要求，围绕“强、特、新、大、韧、好、优”，组织实施好2024年“粤食越好 粤品世界”推动食品工业提质升级专项行动，特制定本方案。

一、主要目标

到2024年底，力争全省食品工业增加值持续强劲正增长，新增10个左右省级食品工业培育试点县（市、区、镇），形成10个以上优质食品加工基地、原料基地，推进超过250个食品重点项目加快建设，做大做强做精做优一批食品加工企业，促进农产品精深加工取得新成效，形成一批食品产业名品爆品，“粤食越好 粤品世界”成效明显。

二、重点任务

（一）在“强”上发力，培优扶强重点食品产业集群

支持广州、佛山、东莞3个食品工业营业收入千亿级核心城市吸引高端要素资源集聚，打造成为全省食品产业研发创新、产品营销、品牌总部。鼓励深圳、江门、珠海、肇庆等珠三角地区深耕细分领域，进一步提升饮料、方便食品、保健食品、预制菜等产业能级，以龙头企业为引领，着力在本地或周边城市延伸产业链条。支持粤东粤西粤北地区依托现代农业产业园建设，积极引进珠三角食品制造业转移项目，构建区域间对接协同发展机制，实现优质农产品就地加工、高效转化。加快培育食品加工基地、原料基地。支持各地制定鼓励当地农产品初加工向精深加工发展的政策措施，加大土地、资金、用能等要素投入，提高农产品精深加工水平，提升产品附加值。重点培育佛山三水和河源高新区饮料园区、东莞麻涌和潮州饶平潮州港粮油加工园区、潮安休闲食品特色产业园，阳江阳西调味品园区、湛江遂溪水产加工园区、江门蓬江食品特色园区、茂名高州饲料园区、梅州广梅园、肇庆高要预制菜产业园、梅州梅江区客家预制菜产业园、东莞市预制菜产业园、中山市美食预制菜产业园、惠州博罗粤港澳绿色食品生产基地等食品特色产业园。完善公共服务配套。加强公共服务平台建设，打造一批集工艺技术研发、检测认证、人才培养等为一体的公共服务平台。进一步强化食品企业创新中心、技术中心的建设，不断完善食品企业创新能力。支持产业基础较好的传统优势食品产业园区打造特色主导产品交易中心、专业市场等。

（二）在“特”上发力，挖潜壮大县域特色食品工业

深入挖掘地方特色食品产业发展潜力。落实《广东省培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的实施方案》，指导各地立足区域资源禀赋和独特饮食文化，明确传统优势食品产区和地方特色食品产业重点培育对象，加快构建特色化、差异化的发展格局。加快培育地方特色食品“新动能”。引导各地开展特色食品产业创新赋能行动，积极开展产学研合作对接，充分赋能传统食品、特色食品产业创新发展。推动凉果、陈皮、茶叶、中药材等传统农副产品深加工产业转型升级，通过有效成分提取、跨品类融合等方式，推动传统产品、传统工艺向“标准化”工业产品、“标准化”制造工艺转型，开发一批具有岭南食品特色成分的糖果、饮品等，持续丰富创新产品供给。建设一批省级食品工业培育试点县。落实珠三角地区和粤东粤西粤北地区省级食品工业培育试点县产业化发展目标，支持指导首批省级食品工业培育试点县开展产业对接、食品安全宣传、政策宣讲等形式多样，内容丰富的食品产业提质升级活动，开展第二批省级食品工业培育试点县遴选，打响县域食品工业品牌。

（三）在“新”上发力，提质增效培育食品新质生产力

加快推进食品产业高端化发展。支持食品企业与科研院所和高校联合打造一批食品领域重点实验室、技术创新中心，集中突破制约食品工业发展的关键技术和核心原辅料研发应用，加快高端配料及添加剂、高效分离提取、生物转化、微生物发酵、精准营养的前沿技术和“卡脖子”领域研发，鼓励充分利用生物技术拓展食品的种类，丰富食物资源。加快推进食品产业数字化转型。落实消费品工业“数字三品”三年行动计划，开展食品工业数字化转型供需对接活动，组织数字化转型服务平台分区域开展若干场数字化转型知识和技能培训交流，发布食品工业数字化转型供需目录。持续提升食品绿色制造

水平。以用地集约化、生产洁净化、废物资源化、能源低碳化为导向，引导食品企业加快绿色化技术创新和应用，推进食品工业绿色发展，培育一批国家级绿色工厂、绿色园区。引导食品产业与工业设计融合化发展。鼓励有条件的食品企业与工业设计企业合作，通过现代工业设计理念应用，充分赋能食品包装设计、产品设计、工艺设计等环节发展。

（四）在“大”上发力，投促招引稳固食品发展基底

加快推进产业链延链补链。会同各地密切跟进服务重点食品工业项目建设，协调解决建设过程中遇到的困难和问题。聚焦食品产业关键环节、薄弱环节、缺失环节绘制招商地图，精准招商，强链延链补链，积极开展与世界500强、行业领军企业、大型龙头企业的合作对接，力争引进一批“大项目、好项目”。支持企业增资扩产。鼓励各地采取措施积极支持企业发展壮大，通过创新政策举措、加强资源要素保障，重点培育一批创新能力强、特色鲜明、成长性好、具有较大市场影响力的龙头骨干企业。积极推进食品工业企业技术改造。组织开展技术改造“百企千项”示范行动，以高端化、智能化、绿色化为导向，支持食品企业采用新技术、新工艺、新设备、新材料对现有设施、工艺条件及生产服务等进行改造提升。加强广东省“技改十条”惠企政策宣贯，通过设备奖励、贷款贴息、保险和融资租赁补贴、风险补偿等方式支持食品工业企业开展技术改造，鼓励有条件的地市结合本地实际出台技术改造支持政策。

（五）在“韧”上发力，梯度培育建强食品工业企业

梯度培育食品企业。加快培育形成“链主”企业引领、单项冠军攻坚、“专精特新”企业筑基的世界一流企业群。培育壮大“链主”企业。继续开展食品行业“百链韧性提升行动”，遴选饮料、保健食品子集群的“链主”企业，引导各地市强化对本地“链主”企业的要素支持，支持各地市依托“链主”企业开展产业链招商，加快提升本地食品产业集群竞争力。提升企业“专精特新”发展水平。鼓励食品企业专注细分领域创新，引导企业优化技术工艺，实现产品迭代升级，培育一批制造业单项冠军企业（产品），争取2024年在食品工业领域省级“专精特新”企业有较大增长。多措并举推进“小升规”。继续实施并优化调整小微工业企业上规模发展财政奖补政策，争取2024年新增食品行业“小升规”企业10家。

（六）在“好”上发力，帮扶引领赋能食品安全提质

强化市场监管技术帮扶。组织开展“粤食优企”提质行动，开展落实食品安全主体责任和高质量发展调研评估活动，提出生产工艺控制和技术提升的具体举措，培育一批落实食品安全主体责任和高质量发展试点食品生产企业，形成可复制、可推广、可借鉴、可落地的提质提升标杆经验。强化标准引领。持续推进食品“湾区标准”建设，推动粤港澳大湾区优质食品、农产品实现“同线同标同质”，为食品产业高质量发展夯实基础，助力粤港澳大湾区建设。推进食品工业企业安全体系建设。引导企业建立完善食品工业诚信体系，建立完善食品安全追溯体系，实现食品质量安全顺向可追踪、逆向可溯源、风险可管控，定期做好安全风险分析研判工作，持续开展风险隐患大排查。

（七）在“优”上发力，宣传推介拓展优质食品消费

全力推动食品品牌打造。鼓励和支持各地地理标志产品保护以及食品类区域公共品牌打造，深度挖掘地方特色食品文化、历史、地理价值，赋能产品价值，增强地方食品品牌的认知度和影响力。举办“广东美食串烧”系列宣传推介。会同省食品行业协会，从重点节假日、重点区域、特色食品、区域品牌等不同维度，制作发布不低于24期宣传推介视频，把广东美食推出去走向更多消费者。开展万店千百亿场促消费行动。联合地市、行业协会、大型商超、电商平台、重点企业等谋划组织近百场展览展示、产业链对接、促消费等活动，推动万家店铺参与，带动超千亿消费增长。组织开展广东吃货节等食品展览展示等活动。按照“1+1+21”的模式（部一场、省一场、21个市各一场），部省市联动，组织开展2024年广东“吃货节”优质食品促生产、助消费活动。

三、时间安排

（一）制定方案。由省工业和信息化厅会同省农业农村厅、市场监管局和各地市，梳理全省产业发展、重点项目、重点企业等情况，研究起草行动方案。2024年4月中完成并印发行动方案。

（二）推进行动。会同各地市、省各有关单位、行业组织落实七大重点任务，定期跟进各项任务完成情况。

（三）总结成效。总结各重点任务的落实情况，2025年1月底前完成。

附件：《广东省工业和信息化厅 广东省农业农村厅 广东省市场监督管理局关于2024年“粤食越好 粤品世界”推动食品工业提质升级专项行动方案》政策解读

相关附件:


附件：《广东省工业和信息化厅 广东省农业农村厅 广东省市场监督管理局关于2024年“粤食越好 粤品世界”推动食品工业提质升级专项行动方案》政策解读.wps

分享到:



[返回首页](#) [网站声明](#) [网站地图](#) [隐私声明](#) [业务投诉](#) [联系我们](#)



主办单位: 广东省工业和信息化厅 值班室电话: 020-83133200
地址: 广州市吉祥路100号 广州市东风中路305号5号楼 邮编: 510030 办公时间: 8: 30-17: 30
 粤公网安备 44010402001345号 粤ICP备10019568号 网站标识码4400000029

