

威海市海洋发展局

关于市十八届人大三次会议第 98 号 代表建议的答复

威海发字〔2023〕97 号

曲晓章代表：

您提出的关于支持海洋预制菜产业高质量发展的建议收悉，现答复如下：

我市海产品年产量超过 300 万吨，年加工量 365 万吨，是全国最大的冷冻调理海洋食品、海带食品、海产品罐头生产基地。2023 年，威海市《政府工作报告》明确提出“发展海洋特色预制菜产业，推动海洋食品加工业扩链延链”，将海洋预制菜产业发展列入全市重要工作进行推动。

一、工作开展情况

（一）培育龙头企业。支持海洋预制菜企业开展智能化改造、数字化转型，强化优质中小企业培育，打造“专精特新”“小巨人”“单项冠军”企业。截至 2022 年底，全市拥有规模化以上海洋预制菜生产企业 143 家，营业收入超过 150 亿元，其中收入过亿元的 44 家。赤山集团鱿鱼集散加工量位居全球第一，鑫发集团的金枪鱼加工和好当家集团的海参产品稳居全国前列。

（二）延伸产业链条。为推进海洋预制菜产业发展，聚焦海洋特色预制菜产业全线发力，引导培育构建海参、牡蛎、海带、鲍鱼、金枪鱼及低值鱼等细分品类的产业链，推动海参、牡蛎、海带等产品实现突破式发展。近 70 家海洋预制菜企业加入威海

预制菜产业联盟、20 多家企业加入省预制菜产业联合会，促进产业链上下游骨干企业实现资源共享、信息互通。目前，全市海洋预制菜企业超 400 家，产品品类超 1000 种，集中力量打造了石岛高端海洋预制菜产业园，产品畅销日韩、欧美等 89 个国家和地区，初步形成了上游原料丰富、中游加工精细、下游需求强劲的海洋预制菜产业链体系。

（三）打造创新平台。全市国家工程技术研究中心、省技术创新中心、新型研发机构、院士工作站等涉海创新平台发展到 367 家（国家级 11 家、省级 147 家），其中涉及海洋预制菜的有 138 家。与威海市建立产学研协作战略联盟的国内大学和科研院所达到 60 多家，已引导本地企业与 60 多家涉海高校院所建立了产学研合作关系，围绕海洋食品原料升级、技术创新和设备迭代等领域开展关键技术自主研发、自主攻关，实施海洋产业链协同创新等关键技术项目 50 多个。

（四）优化产业生态。威海海洋资源丰富，盛产对虾、海参、鲍鱼、贝类、藻类及经济鱼等主要海产品 300 多种，是刺参、牡蛎、海带、鲍鱼等多种海产品的原产地和主产区，享有“中国海鲜之都”“中国海洋食品名城”“中国海参之都”“中国海带之都（荣成）”“中国牡蛎之乡（乳山）”“中国鱿鱼之乡（荣成）”“东北亚水产品交易中心”等美誉，是全国最大的海产品精深加工物流基地和全国最大的海洋食品生产基地。3 月 20 日，我市被授予“中国海洋预制菜之都”区域特色品牌称号。

二、下步推进措施

下一步，我们将充分吸纳您的建议，不断加强海洋预制菜产

业发展，打响“中国海洋预制菜之都”金子招牌。

（一）聚焦项目建设发力。研究制定支持石岛高端海洋预制菜产业示范园高质量发展政策措施，支持产业园区式发展。梳理2023年市级重点项目，服务好20个海洋预制菜产业项目建设，在政策、用海、金融等要素方面做好保障，确保项目顺利完成年度工作计划。依托海洋预制菜产业优势，对接盼盼集团、山东海洋集团等大企业，开展海洋预制菜产业招商引资，吸引相关项目签约落地。

（二）聚焦产品研发发力。抢抓预制菜产业窗口期，引导和支持企业扩建、转产生产海洋预制菜。鼓励预制菜企业与江南大学等高校院所进行合作开发，加快新技术、新成果向海洋预制菜领域转移。支持海洋预制菜企业建立科研机构，研究开发新产品、新工艺、新设备，生产“口味区域化、形式多样化、包装国际化”各式各样、美味便捷的海洋预制菜品种。

（三）聚焦市场开拓发力。加强海洋预制菜市场体系建设，支持企业通过直播带货等方式营销传播预制菜产品及品牌信息。组织企业参加高档次展会，组织在北京、上海、重庆、西安、济南等城市开展推介活动。加强品牌宣传，支持企业申报海产品预制菜相关区域公用品牌、商标等，打造海产品预制菜知名品牌。组织银行、保险等金融机构与企业对接，开发针对性的特色产品，为企业生产经营保驾护航。

（四）聚焦质量保障发力。实施海洋预制菜标准化，围绕产品类别、原料生产、产品供应、加工生产与食品营养及功能等方面，支持有关社会团体协调市场主体制定团体标准，构建具有威

海特色的全产业链标准体系。构建海产品预制菜食品安全监管体系，强化“从产地到餐桌”全程监管。

威海市海洋发展局

2023年6月7日

（此件公开发布）