

养、文化、医疗等，构建智能化、个性化、定制化预制菜产销体系，推动陕西率先升级农业4.0。

（二）构建行业标准体系，确保预制菜产业有序持续发展

1、建设预制菜全链条标准体系

鼓励预制菜产业纳入标准化政策扶持范围，开展陕菜预制菜全产业链标准体系建设试点，制定系列团体标准、企业标准。制定预制菜加工技术规范、预制菜分类标准、预制菜术语定义、预制菜品质评价检测、发酵蔬菜安全卫生等通用要求，逐步完善预制菜从田头到餐桌系列标准。

2、成立预制菜生产企业、冷链企业等行业协会

支持成立预制菜行业协会，生产、冷链、销售等细分行业协会。支持行业协会制定预制菜产业园建设指南、中央厨房建设指南、预制菜包装、预制菜冷链物流等行业标准，推进预制菜产业标准化、规模化、有序化发展。鼓励金融机构、技术机构加入预制菜行业组织，深度合作。充分发挥行业协会在科技研发、产品创新、市场

推广、政企沟通等方面的作用。

3、加强预制菜全链条质量安全监管

制定预制菜食品安全地方标准，建立守信联合激励、失信联合惩戒制度，建立预制菜企业黑白名单。定期开展第三方抽检，严厉打击“黑作坊”。建立预制菜重点原料基地备案制度。建立预制菜供应链常态化质量安全评估体系。建立预制菜市场准入、产品溯源等制度，提升全链条质量安全保障水平。

（三）完善产业支撑体系，提高陕西预制菜产业竞争力

1、建设联合研发平台，强化技术支持

支持高等院校、科研院所、陕菜老字号餐饮企业、农业龙头企业及行业协会共同建立预制菜联合研发平台。以企业为主体开展关键核心技术的产学研联合攻关，支持建设预制菜研发重点实验室、技术研发中心。鼓励预制菜相关企业、园区自建研发平台，围绕健康调理、户外活动等消费新热点，开展预制菜原料半成品加工与贮存、功能性预制菜（药膳）、新形态新品类、营养等相关研究。设立预制菜生产加工、仓储、冷链物流等科技成果转化专项。推动西安交通大学、陕西科技大学等具有食品加工科研基础的院校，在预制菜设备、包装、菜品保鲜等方面的科研成果，在省内就地转化。

2、推动预制菜仓储冷链物流建设

培育全国知名冷链物流企业，切实解决冷链物流企业用地难、融资难、车辆通行难问题。组织引领仓储冷链物流企业与预制菜生产企业对接，共建共享供应链设施，培育一批跨区域的预制菜仓储冷链物流龙头企业。高标准建设宝鸡国家骨干冷链物流基地，推动西安、延安、榆林、渭南等纳入全国骨干冷链物流网络体系。构建骨干冷链物流基地、冷链物流骨干通道、两端冷链物流设施、专业化冷链物流服务等全面提升的预制菜流通体系。

3、培训培养预制菜产业人才

鼓励国家级、省级陕菜烹饪大师参与开发



预制菜产业给陕菜振兴带来发展机遇