

广东顺德抢占预制菜新赛道

2022年

广东省佛山市顺德区预制菜生产企业

营业收入约 87亿元

拥有40家

规模以上

企业

同比增长
约46%

治理拖欠农民工工资问题，守护好农民工的“钱袋子”，是重大的民生关切，关系到社会公平正义与和谐稳定。

近日，甘肃省人力资源和社会保障厅发布2023年第三批重大劳动保障违法行为及拖欠农民工工资失信联合惩戒对象名单公告，对两起重大劳动保障违法行为和两起列入拖欠农民工工资失信联合惩戒对象名单进行社会公布。

经过多年治理，随着各类保障措施的出台和相关制度的完善，拖欠农民工工资问题已经得到了一定程度缓解。但根治欠薪是一项系统工程，既要实抓、细抓各项制度、措施，严抓过程监管，早抓农民工维权意识，解决好现阶段出现的问题，更要在推动根治欠薪长效化上久久为功。

源头治理，各项制度要实抓。从“恶意欠薪”列入刑法，到《关于全面治理拖欠农民工工资问题的意见》明确从根本上解决拖欠农民工工资问题的目标任务和政策措施，到“欠薪黑名单”制度和失信联合惩戒管理，再到各地探索数字化管理欠薪，我国不断探索完善农民工实名制及农民工工资保证金制度和根治欠薪的制度措施。要根治欠薪，必须在实抓各项制度上下功夫，从源头抓起，在工程项目立项、开工之际就要落实好各项制度，做到务工农民工工资实名制，农民工工资保证金如数缴纳，从源头上预防欠薪问题。在项目进展过程中的监管必须细抓，在在建工程规范化、精细化管理上下功夫，监管部门采取创新手段对用工企业考勤、工资支付、欠薪投诉等环节进行细致的实时监控。通过集中整治拖欠农民工工资问题专项行动，及时消除问题隐患，规范工程建设领域劳动用工管理和工资支付行为，从而杜绝欠薪问题出现。

联动协作，过程监管要严抓。根治欠薪涉及多个部门，强化部门协调联动尤为关键。只有通过全面实时地对欠薪线索、舆情、问题台账进行监测，有本“明白账”，才能迅速有效核实处置。各部门要明确工作职责，密切配合、强化协调、齐抓共管，对重大劳动保障违法行为进行社会公布，发布拖欠农民工工资失信联合惩戒对象名单，与相关部门实施联合惩戒，更好地维护好农民工合法权益。

防患于未然，维权意识要早抓。农民工不仅缺乏维权意识，还缺乏法律知识和维权技能。根治欠薪，必须加大对保障农民工工资支付法规政策的宣传力度。通过线上线下多种方式，持续开展对工程建设领域企业负责人、项目经理、劳资专管员等的培训，督促企业自觉履行工资支付主体责任，引导农民工提高依法维权意识。让农民工知晓并学会保护自己的权益，一旦遇到欠薪能及时举报、及时止损。拓宽农民工投诉维权渠道，让维权不周折、不费劲，提高农民工维权的主动性和成功率，让农民工顺利拿到应得的工资报酬。

本版编辑 周颖一 美编 夏祎

守护
地方观察

钱袋



广东顺德预制菜产品展示现场。

吴秒衡摄

10月19日，广东佛山市顺德区农业农村局、佛山市顺德区预制菜产业发展联合会等联合主办了预制菜海外行暨顺德预制菜出口对接会，广东省预制菜生产、销售企业及来自全国各地的进出口企业、采购商等数十家单位参会，交流探索如何破解预制菜出口难点痛点，抢抓千亿元市场发展机遇。

“顺德有着‘世界美食之都’的称号，是全国预制菜产业高地，致力于让预制菜产品走出去，预制菜企业走进来，打造顺德预制菜与世界交流的‘丝绸之路’。”佛山市顺德区农业农村局挂职副局长潘锦标说。

近年来，广东顺德发挥地方特色美食产业集聚化效应，围绕“做强预制菜产业园、培育壮大预制菜企业、做强顺德文化美食推广、培养预制菜产业专业人才队伍”等多方面多向发力，致力于塑造“顺德制造”特色预制菜品牌，抢占预制菜产业新赛道。

“炒香”预制菜

顺德鱼皮饺、顺德鳗鱼炒饭、广式海鲜虾仁炒饭……在懿嘉知煮预制菜专门店内，多个保鲜冰柜中摆放着不同品牌和类型的预制菜品。如今，走进顺德街头，在景点、菜市场等人流量大的地方，像这样的预制菜专门店随处可见。

懿嘉知煮预制菜专门店是顺德本土的预制菜企业——广东懿嘉食品科技有限公司线下加盟店，去年7月16日，在全国开拓的首家店在顺德开张。在抢占预制菜产业新赛道上，顺德致力于打造“全国预制菜之都”，全力以赴“炒香”预制菜。

2022年初，顺德把“探索推进预制菜产业发展”列入其政府工作报告中，作为政府重点工作推进，发布《加快推进顺德区预制菜产业高质量发展“六个一”工程实施方案》，提出一系列措施推进预制菜全产业链和全价值链建设，建立全国性的中央厨房预制菜产业示范区，为顺德区大力推进乡村振兴提供有力支撑，打造全省乃至全国预制菜产业发展的新高地。由顺德14个商协会、168家成员单位涵盖种植养殖、加工、物流、设备制造、研发等多个板块的顺德预制菜产业发展联合会成立，搭建起政府和行业、企业之间的沟通桥梁。

“让顺德走在预制菜这个万亿元产业赛道的发展前列，是让顺德这个‘世界美食之都’走得更远的重要举措。”佛山市顺德区农业农村局党组书记、局长谭逢显表示。

今年5月份，顺德发布了《佛山市顺德区预制菜产业高质量发展三年行动计划（2023—2025年）》，在做强产业、打造品牌、培育人才、构建标准、保障配套5个方面重点发力，旨在未来3年内培育超过20家知名预制菜企业。

如何“炒香”预制菜？顺德提出了“一心两翼三产融合”作为发展主线。具体来说，“一心”即以顺德区预制菜产业园为核心，“两翼”即以培育壮大本地预制菜品牌企业和引入国内行业龙头企业及行业机构为导向，优化产业配套，全力推动预制菜产业向更高水平发展。此外，顺德区还将设立规模20亿元、首期2亿元的预制菜产业发展基金，重点投资顺德区预制菜产业链的优质项目，为全区预制菜产业发展提供资金支持。

乘上预制菜的“东风”，叠加顺德政府的大力扶持，顺德当地一批主攻预制菜的企业快速发展，产业也初具规模。据统计，2022年，顺德区预制菜生产企业营业收入约87亿元，同比增长约46%；拥有40家规模以上企业，2家企业获广东省预制菜全产业链标准化试点资格，总量居全省第一。今年，顺德荣获工业和信息化部下属赛迪机构发布的

“2023十大预制菜产业基地”，同时入选中国优质农产品开发服务协会评选的“全国十大预制菜创新发展地区优秀案例”。

迈向标准化

“因为烹饪方便味道好，所以我经常会购买预制菜。但各地预制菜的产品标准并不统一，所以在购买的时候会看重品牌。”9月20日，记者走访广州市西门口广场盒马鲜生时，准备购买蒲烧鳗鱼半成品的陈颖告诉记者。

预制菜作为新兴产业，亟须走好品牌化和规范化之路，顺德深谙此道理。

去年5月份，广东省预制菜产业联合研究院顺德分院、佛山市顺德区预制菜产业发展促进中心成立；去年8月份，顺德区正式发布《预制菜—盆菜》《预制菜—酸菜鱼》团体标准；今年3月份，首届中国国际（佛山）预制菜产业大会在顺德举行……这些都助力顺德预制菜产业加速迈向规范化、规模化，推动预制菜生产流通全流程标准化建设。

不久前，顺德还启动了寻味顺德预制菜认证体系建设，统一使用“寻味顺德”视觉标识系统，体现顺德特色预制菜美食文化、城市形象等元素，推动预制菜品牌立体化。“预制菜认证体系的建设，将大大提高顺德预制菜品牌企业的生产力、竞争力。”顺德农业农村局副局长李敏莉说。

在佛山市爱不舍食品有限公司的生产车间内，一条新鲜的鳗鱼经过切块、腌制、包装、冷藏等工序，便可制成鳗鱼预制菜。该公司高级食品安全总监、厂长李学龄表示：“在经过加工后，我们会快速把食材放入冷冻柜，用一个半小时把温度降至零下35℃。”李学龄说，从生产到储藏，从配送到终端，由冷链技术形成的闭环使预制菜最大限度地保持了鳗鱼的鲜美嫩滑。

顺德菜讲究“食求本味”，如何保证预制菜最大程度还原风味、最大程度保留营养物质，是消费者普遍关心的问题。在顺德，作为美食标准化的探索者，佛山市顺德区出色味

蕾餐饮管理有限公司是最早探索“中央厨房”的餐饮企业。该公司负责人表示，每家企业的还原程度不同，而标准化的探索就是要将这种差异降至最低，公司出品的鱼滑、墨鱼丸风味还原度能够达到80%以上。

标准化的安全生产离不开科技支撑。走进顺德美食工业化研究院，这里通过“科技+工业”的方式将顺德美食进行标准化生产已有一段时间。“预制菜发展需要‘实验室+厨房’‘博士和厨师’‘科研和产业’三方面的结合。”广东省农业科学院党委书记、顺德美食工业化研究院院长廖森泰表示，当前，该研究院已拥有50名科研博士、100多名厨师，其中三项技术实现了产业化。

健全产业链

“新雨润2022年直接带动农户超过1800户，户均增收超8116元。”佛山市新雨润食品有限公司总经理助理蔡家韵介绍，公司通过采购对口帮扶地区农产品作为预制菜原材料，创新“消费帮扶+预制菜”模式，实现联农带农。

“今年，顺德全面落实省委关于实施‘百县千镇万村高质量发展工程’部署要求，将预制菜产业作为强区富民的重要产业，推动三产融合和区域协调发展，全力争创全国预制菜产业核心示范区。”谭逢显说，今年以来，顺德预制菜龙头企业在市内采购黑鱼235吨。

农业是顺德的传统优势。曾经的“桑基鱼塘”种下了农业的强大基因，作为广东水产品重要基地之一，顺德现有15万亩淡水鱼养殖面积，乌鳢（生鱼）年产量占全国的20%，鳗鱼年产量占全国的30%，这些正成为预制菜的道地食材。

去年3月份，广东省出台的《加快推进广

东预制菜产业高质量发展十条措施》提出，预制菜是农村一二三产业融合发展的新模式。做强预制菜产业，顺德正将优势水产品导入预制菜产业链。

顺德坚持“实业为主”，充分发挥“中国家电之都”产业优势，鼓励区内家电企业参与预制菜无人零售、智能烹饪等产品设计，催生了一批经济新业态。美的、格兰仕、小熊电器先后推出多款预制菜相关产品，便捷全自动售菜机更是陆续进驻港口、超市、商业中心等地。

比如，格兰仕推出的预制菜微波炉，只需将预制菜包装上的条形码对准微波炉智能操作界面上的扫描端口，微波炉视窗便会弹出对应预制菜的加热模式、时长、重量等，用户只需要一键启动就能实现智能烹饪。

在预制菜烹饪设备标准方面，格兰仕还牵头制定了《微波炉烹饪预制菜感官评价技术规范》团体标准，首批研发测试样本以顺德预制菜为核心，探索如何通过微波炉特定的预制菜烹饪工艺最大程度还原预制菜品质和风味。

此外，顺德还有成熟的电商、冷链物流等配套产业。国通物流、凤凰优选、天猫、京东超市、广东邮政等物流冷链企业及相关营销平台互相促进，年销售额超100亿元。顺德国通物流城建有全球规模最大的超低温产业链基地，以及华南首个融合食品加工中心的全自动智能冷库，具备冷链储存、配送、加工和检测一体化的冷链物流全产业链。

一份预制菜，背后串联的是顺德一二三产业的融合新发展。三产之间相互配套、相互融合，顺德正着力探索“一产二产三产”的全链条、全周期、全领域预制菜发展模式，也为顺德预制菜产业高质量发展提供了更广阔的空间。

黑龙江推进数字乡村建设试点

本报记者 吴浩

数字时代，加快数字乡村建设是推进乡村振兴的重要途径。在首批国家数字乡村试点地区之一的黑龙江省牡丹江市西安区，当地通过打造乡村智慧平台推进数字乡村建设，乡村治理插上了“数字化翅膀”，数字“点亮”了乡村振兴路。

中兴村是牡丹江市西安区近年来重点打造的“网红”旅游村，凭借朝鲜族村落的文化底蕴发展特色民俗游，吸引了大批牡丹江周边游客。但是在节假日游客增多时，仍然存在着管理短板问题。如何提升乡村治理、改善游客体验？中兴村以“国家数字乡村建设试点”和打造农村人居环境数字化治理新建项目为契机，建设“数字乡村智慧平台”，用数字化赋能乡村人居环境治理，实现景区管理智能化。

“今年中秋国庆假期，中兴村日均游客超2万人次，对环境造成较大压力，垃圾堆放未及时清理、车辆堵塞时有发生。游客和村民拍照上传反映问题，后台及时响应，快速派出工作人员到现场妥善解决了40多起游客纠纷、环境整治问题，提升了游客满意度。”中兴村第一书记葛瑞发说，经过中秋国庆长假这场考试，数字乡村智慧平台通过了初步考验。

在中兴村数字指挥中心的大屏幕上，实时滚

动着村内各项信息数据。游客数据、景点流量实时更新、及时分析，大大提高了中兴村景区旅游管理效率。

“我们数字乡村智慧平台分为后台管理和前台服务两个端口，后台管理涵盖数字政务、智慧党建、基层治理、应急管理、智慧农业、乡村产业六大功能。前台服务是通过‘雪城e西安’APP实现交互式服务。”西安区农业农村工作局中兴村工作组工作人员李梦南介绍，为了满足中兴村数字化旅游需求，西安区自主研发了人流采集分析系统，实时掌握游客的数据信息，防止游客聚集出现安全事故，为游客提供最优旅游体验。

“该平台架起了人居环境治理的‘数字’桥，打通了服务村民群众的‘最后一厘米’。”李梦南告诉记者，村民可以通过“雪城e西安”APP咨询民生、农业技术、政策、健康等问题，平台智能机器人会即时回复或自动提交转为人工服务，只要轻松触动手机，即可除疑惑、解难事，让“数据跑路”代替“群众跑腿”。

中兴村的数字乡村建设只是黑龙江省加快推进数字乡村建设的一个缩影。近年来，黑龙江省委、省政府把数字乡村建设作为率先建设现代农业强省的重要举措，省委网信委印发“十四五”网

信规划，省委网信办统筹推进数字乡村建设，争创桦南县、望奎县、依安县、牡丹江市西安区4个国家数字乡村试点，推进7个省级数字乡村试点。

作为农业大省，黑龙江担负着粮食安全“压舱石”重任。黑龙江大力发展智慧农业，围绕“耕一种一管一收”各生产环节，构建智慧农业闭环管理体系。建设全国首个农机调度平台，安装北斗监测终端设备10万余台。构建全国唯一省级病虫害疫情在线监测预警与防控指导服务体系，每年挽回粮食损失超200亿斤。首创推出“农业大数据+金融”支农模式，整合数据为农民精准画像，累计发放贷款超过500亿元，惠及农户27万余户。建立县乡村三级智慧物流体系，2022年全省农产品网络零售额达204.2亿元，同比增长17.2%。

“黑龙江加快补齐乡村网络短板，4G、光纤宽带已覆盖所有行政村，5G覆盖全部乡镇及95%以上的行政村。”黑龙江省委宣传部副部长、网信办主任魏松贤表示，黑龙江将加快建设全国数字农业示范区，推进涉农数据资源共享共用，涵盖土地、农机、新型经营主体等19类数据，让手机成为“新农具”，数据成为“新农资”，直播成为“新农活”，加快推动数字乡村发展取得新突破。



图为俯瞰山东省东营市东营港码头。近年来，东营港经济开发区通过创建“科源汇”平台，吸引了6家国内外科研机构和20余名专家入驻合作。该平台发布的石油装备新技术，解决了油田生产中的难题，推动了油田企业生产技术创新升级，为东营港高质量发展注入了新动力。

王吉山摄（中经视觉）