

# 京津冀协同背景下河北省预制菜产业发展 对策研究

朱涵宇, 杜佩霓, 宋思羽, 张博, 范雯清, 汤轶伟, 淑英\*

河北农业大学食品科技学院, 河北 保定

收稿日期: 2025年4月16日; 录用日期: 2025年5月14日; 发布日期: 2025年5月23日

## 摘要

随着居民消费升级与“宅经济”的兴起, 预制菜产业成为我国食品行业的新增长点。河北省作为全国重要的农产品生产与加工基地, 具备发展预制菜产业的先天优势, 但仍面临产业链松散化与附加值外流、产品标准化滞后且安全问题多发以及人才短缺与创新能力不足等问题。京津冀协同发展战略为河北省预制菜产业提供了独特的区位优势与政策机遇。本文基于协同发展视角, 系统分析河北省预制菜产业的发展优势与瓶颈, 并提出全产业链整合、标准化建设、构建人才引育机制、文化赋能等对策, 以期京津冀预制菜产业协同发展提供参考。

## 关键词

预制菜, 河北省, 京津冀协同, 标准化, 冀菜

# Research on Strategies for the Development of the Prepared Food Industry in Hebei Province under the Background of Beijing-Tianjin-Hebei Coordination

Hanyu Zhu, Peini Du, Siyu Song, Bo Zhang, Wenqing Fan, Yiwei Tang, Ying Shu\*

College of Food Science and Technology, Hebei Agricultural University, Baoding Hebei

Received: Apr. 16<sup>th</sup>, 2025; accepted: May 14<sup>th</sup>, 2025; published: May 23<sup>rd</sup>, 2025

\*通讯作者。

文章引用: 朱涵宇, 杜佩霓, 宋思羽, 张博, 范雯清, 汤轶伟, 淑英. 京津冀协同背景下河北省预制菜产业发展对策研究[J]. 食品与营养科学, 2025, 14(3): 424-430. DOI: 10.12677/hjfn.2025.143048

## Abstract

With the upgrading of residents' consumption levels and the rise of the "stay-at-home economy", the prepared dishes industry has emerged as a pivotal growth driver in China's food sector. As a national hub for agricultural production and processing, Hebei Province holds inherent advantages in developing this industry. However, challenges persist, including fragmented industrial chains with value-added outflow, lagging product standardization accompanied by recurrent safety issues, and insufficient talent pools and innovation capacity. The coordinated development strategy of Beijing-Tianjin-Hebei provides unique location advantages and policy opportunities for the prefabricated vegetable industry in Hebei Province. This article is based on the perspective of collaborative development, systematically analyzing the development advantages and bottlenecks of the prefabricated vegetable industry in Hebei Province, and proposing countermeasures such as the integration of the entire industry chain, standardization construction, construction of talent attraction and education mechanisms, and cultural empowerment, in order to provide reference for the collaborative development of the prefabricated vegetable industry in the Beijing-Tianjin-Hebei coordination.

## Keywords

Prepared Dishes, Hebei Province, Beijing-Tianjin-Hebei Coordination, Standardization, Hebei Local Cuisine

Copyright © 2025 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

## 1. 前言

随着生活节奏加快与消费升级趋势的双重驱动，预制菜凭借其便捷性和标准化优势，正逐步重构现代餐饮消费格局。作为京津冀协同发展战略的核心腹地，河北省不仅是京津地区重要的“菜篮子”，更依托环京津1小时物流圈的区位优势，形成覆盖华北主要城市的12小时冷链配送网络，为预制菜产业提供了得天独厚的发展条件。2024年，河北省蔬菜产量达5717.3万吨，居全国第四；肉蛋奶总产量连续十年位列前三，成为全国预制菜原料供应的重要基地[1]。与此同时，京津冀协同发展战略的深入推进，为河北省预制菜产业注入政策红利。2024年国家市场监管总局等六部门联合发布《关于加强预制菜食品安全监管促进产业高质量发展的通知》(以下简称《通知》)，明确定义预制菜为“以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工(如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等)制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。”[2]既为行业划定质量红线，亦为河北省依托农产品加工集群实现产业转型指明方向。

## 2. 河北省预制菜政策现状

2024年，国家市场监管总局等六部门联合颁布《通知》，首次从国家层面明确定义预制菜产品属性，并对原料溯源、加工规范、标签标识等环节提出系统性监管要求[2]。在此基础上，河北省政府加速构建政策支撑体系：2024年10月，《河北省促进农产品加工业高质量发展行动方案(征求意见稿)》明确提出

实施“中央厨房(预制菜)千亿级工程”，重点围绕环京津、环雄安及 11 个地级市主城区，通过“三区联动”模式(生产加工核心区、冷链物流枢纽区、数字营销示范区)推进产业集聚，计划每年培育 10 个省级农产品加工示范园区，并配套建设智慧仓储、环保处理等基础设施[3]。同时，省市场监管局联合五部门印发专项文件，建立“全链条监管 + 正向激励”机制：一方面强化预制菜企业动态分级管理，重点整治标签虚标、防腐剂滥用等 12 类问题；另一方面将 34 家优质企业纳入“白名单”，给予科研补贴、用地优先等政策倾斜。通过多维度的政策协同，为河北省预制菜产业高质量发展构筑起制度保障网络[4]。

### 3. 河北发展预制菜的产业优势

#### 3.1. 区位优势明显

河北省处于华北平原、环京津、临渤海、交通便捷，地形地貌多样，农产品资源丰富、类型齐全，粮食、蔬菜、肉蛋奶、果品等产量均居全国前列，是全国重要的“米袋子”、“菜篮子”产品生产供应基地[5]。此外，河北省作为京津冀协同发展的重要腹地，从地理空间看，河北省 11 个地级市中有 7 个与京津接壤，京哈、京沪、京港澳等高速公路构成的“一小时交通圈”，以及京雄城际、京张高铁等轨道交通网络，将农产品冷链物流时间压缩至 3 小时内，形成覆盖京津市场的“当日达”供应链体系[6]。在发展预制菜方面具有得天独厚的资源优势、区位优势和市场优势。与此同时，京津冀协同发展国家战略背景又促进了京津冀统一的农产品加工业产业的形成，为河北省发挥便利的区位优势，全方位对接京津提供了广阔的平台。

#### 3.2. 产业基础雄厚

河北省是传统农业大省，农产品种类繁多、特色突出，粮食、蔬菜、肉蛋奶、果品等农产品产量均居全国前六位，是全国重要的粮食蔬菜生产供应基地，重要的养殖基地，特别是小麦种植居全国第五、产量居全国第四[5]。作为河北省的传统重点产业，农产品加工业是仅次于钢铁、装备制造业的第三大产业。截至 2024 年底，全省已形成 107 个县域农产品加工产业集群，其中年产值超 10 亿元的集群突破 100 个，覆盖粮油加工、乳制品、预制菜等特色领域。全省农业产业化重点企业达 1100 余家，其中国家级龙头企业 81 家。全省构建 320 个省级示范农业产业化联合体，整合 1635 家合作社和 1249 个家庭农场资源[7]。在政策驱动下，2025 年全省计划新增 50 个精深加工项目，推动农产品加工转化率提升至 72%。预计 2025 年全省将建成 10 个千亿级农业产业链，国家级龙头企业数量有望突破 96 家[8]，为京津冀协同背景下河北省预制菜产业发展奠定了坚实产业优势。

### 4. 河北省预制菜发展存在的问题

河北省依托京津冀协同发展的战略红利及环京津一小时物流圈的区位优势，已形成覆盖华北的冷链配送网络与特色农产品加工集群，为预制菜产业奠定了坚实的资源基础。然而，在产业规模快速扩张的进程中，产业链延伸不足、企业“小散弱”格局固化、标准化体系滞后、专业人才匮乏等矛盾日益凸显，产业进一步发展仍面临多重问题。

#### 4.1. 产业链松散化与附加值外流

河北省农产品加工企业仍以初级加工为主，精深加工比例低，导致产业附加值低，形成“河北生产、京津增值”的失衡格局，高附加值环节多集中于京津地区。此外，上下游企业缺乏有效协作平台，原料供应、加工生产与冷链物流环节衔接不畅，尚未形成“从田间到餐桌”的全链条整合模式。与此同时，河北省预制菜企业普遍规模较小，存在“小散弱”的短板，缺乏具有全国影响力的龙头企业[9]。河北省预

制菜企业共计 6200 余家，总数居全国前列，但这些企业多以中小型为主，未能形成规模化经营。虽然预制菜加工生产企业的数量增长很快，但大部分营收仍处于较低水平，利润率不高。企业多集中在净菜、鲜切菜加工领域，研发投入少，原创能力不足，缺乏市场竞争力强的拳头产品。本土冀菜预制菜品牌推广不足，市场对特色产品的认可度较低，需求端驱动力较弱，制约了产业向高水平、高质量发展迈进。

#### 4.2. 产品标准化滞后且安全问题多发

河北省预制菜产业公共信息服务平台建设滞后，生产工艺、卫生规范等标准体系尚未统一，导致产品质量稳定性差。根本原因在于标准化协同机制的缺失。一方面，河北省预制菜行业协会尚未建立统一的团体标准制定与推广机制，企业间技术交流平台匮乏，导致“各自为政”的生产模式长期存在。例如，省内同类产品(如宫保鸡丁)的配料比例、加工温度差异达 20%~30%，直接造成市场口碑分化；另一方面，与广东省相比，河北省标准化建设明显滞后。截至 2024 年，广东已发布 23 项覆盖“原料采购-加工工艺-包装贮存”全流程的团体及地方标准，并配套《预制菜感官评价规范》，而河北仅出台 4 项基础性地方标准《预制菜生产卫生规范》，且缺乏动态更新机制[10]。此外，监管盲区的存在加剧了行业风险，个别企业违规使用劣质原料、简化加工工艺或超范围添加食品添加剂等行为仍未被根治[11]，此类问题不仅威胁消费者健康安全，更可能引发系统性信任危机，成为制约产业可持续发展的关键瓶颈。

#### 4.3. 人才短缺与创新能力不足

河北省预制菜产业面临显著的人才短缺与创新能力不足问题，已成为制约产业高质量发展的关键瓶颈。预制菜产业高质量发展依赖于技术创新，而预制菜产业的技术突围则取决于人才的力量。然而当前河北省预制菜企业普遍存在“双重困境”。其一，人才引育机制不健全，大部分企业没有自己的研发机构，不少企业面临人才“引不来、留不住”的问题，导致产业转型升级滞后，缺乏市场竞争力，带动能力不强[12]。河北省预制菜加工企业规模小，难以提供高素质专业人才所需的外部环境与高工作待遇，导致产业创新能力缺陷愈发严重。其二，技术创新能力薄弱，省内预制菜企业研发投入较低，致使产品同质化严重，缺乏高附加值拳头产品。此外，产学研协同机制的缺位进一步加剧了技术转化效率低下问题。这种“人才-技术-产业”的负向循环，严重削弱了河北预制菜产业的市场竞争力。

### 5. 河北省预制菜产业发展对策

#### 5.1. 全产业链整合与集群化发展路径

##### 5.1.1. 建设基于资源优势的农产品加工产业集群

以河北省域内农产品资源禀赋为依托，重点围绕环京津、环雄安及 11 个地级市主城区，构建覆盖粮油加工、乳制品、预制菜等领域的 107 个县域产业集群，形成“生产加工核心区-冷链物流枢纽区-数字营销示范区”三区联动模式。集中资金、技术着重培养重点农产品加工示范园区，并配套智慧仓储、环保处理等基础设施，推动产业链向精深加工延伸，破解“河北生产、京津增值”的附加值分配失衡问题。

##### 5.1.2. 打造“一中心四基地多组团”产业空间布局优化

以“河北省预制菜产业联盟”为协同中枢，构建辐射全省的差异化生产基地：形成“一中心四基地多组团”的辐射带动发展模式，一中心主要是以“河北省预制菜产业联盟”为中心，四基地主要是指围绕秦皇岛市建立的冀北净菜加工基地、围绕石家庄市建立的冀中鲜切菜与料理包加工基地、围绕邯郸市建立的冀南主食加工基地以及围绕沧州市建立的冀东调理肉制品加工基地，多组团涵盖承德市、张家口市、保定市、廊坊市、邢台市、唐山市和衡水市，推动预制菜产业布局形成以点带面，以面促点的“点面

互促”格局，为预制菜产业发展提供重要的空间和体系支撑。着力构建“加工集聚区内部联动、龙头企业示范带动、网络平台营销”的生产、加工、销售全产业链布局形态，逐步实现预制菜产业链一体化推进，有效服务河北、辐射京津、拓展全国市场。形成“核心引领 - 基地支撑 - 组团补充”的三级空间格局。

### 5.1.3. 构建三产融合驱动的全链条生态

着力打造一、二、三产融合发展新模式，以中央厨房预制菜产业园为融合点，打造“从田间到餐桌”的产业生态，建立“龙头企业 + 合作社 + 家庭农场”的纵向协作机制[13]。鼓励企业建设集生产、研发、参观三位一体的多功能产业园区，实现一二三产联动发展。此外，积极推动省内基础设施建设，完善冷链物流建设，打造京津冀地区 12 小时冷链配送圈，推动“从田间到餐桌”的产业闭环形成。并通过数字营销平台实现产销精准对接。

## 5.2. 标准化体系构建与监管政策的完善

### 5.2.1. 构建三级联动机制驱动的标准化体系

标准化是未来预制菜产业发展的必然趋势之一，不仅有助于提高预制菜产业的整体质量和安全水平，还能提升行业竞争力，推动预制菜产业可持续健康发展，为消费者提供更安全、更健康、更美味的预制菜产品。建立“政府主导 + 行业协同 + 企业参与”的三级联动机制，加快构建覆盖原料采购、生产工艺、质量检测、冷链物流等全产业链的标准体系[14]。充分发挥政府、行业协会等引领作用，加快制订预制菜相关标准，梳理标准体系框架，着重规范食品添加剂使用、微生物控制、加工条件、营养标识等关键环节，建立统一的质量安全基线。同时加强守信联合激励和失信联合惩戒，引导企业主动开展自我革新与能力提升，进而推进预制菜产业标准化、规模化的转型升级。

### 5.2.2. 构建政府主导下全链条监管体系

强化政府监管是提升预制菜产业品质的核心抓手，河北省应着力构建“源头严防、过程严管、风险严控”的全链条治理体系[15]，依托区块链技术不可篡改、透明可追溯的特性，搭建贯通“种植养殖 - 中央厨房 - 冷链物流 - 终端零售”的省级智慧食安监管平台，实现跨部门数据实时共享与风险联动响应。针对地理标志产品，可推行“一品一码”精准溯源机制，为每件产品赋予唯一数字身份证，确保从田间到餐桌的全生命周期可追踪。此外，需系统性开展从业人员能力建设工程，通过定期举办食品安全法规培训及标准化操作演练，并配套实施“持证上岗 + 动态考核”制度，全面提升行业规范执行效能[16]。在此基础上配套“监管 + 激励”双向政策，设立引导基金对通过国际认证企业给予设备投资补贴，并创新“冀菜优品”认证制度，为获评企业提供冷链物流补贴和包装设计支持；特别应聚焦地域特色实施“老字号振兴计划”，遴选标准化示范工厂进行品牌化培育，通过龙头企业“技术输出 + 标准共享”的辐射模式，全面提升河北省产业标准化水平和市场竞争力。

## 5.3. 构建“引育用留”人才引育机制

### 5.3.1. 优化人才引进体系，提高产业创新能力

人才是预制菜产业高质量发展的核心驱动力。政府需将人才要素提升至战略高度，构建“引育用留”全链条支撑体系，将人才战略深度融入产业发展规划。借鉴杭州《推进杭帮菜高质量发展十大行动的通知》政策经验[17]，设立人才专项引进计划。对冷链锁鲜、风味还原、营养保持、环保包装领域的人才，可给予大额安家补贴，并配套科研启动资金。在人才培育方面，加强本土院校对冷链锁鲜、风味还原、营养保持、环保包装等领域人才的培养，并对其师资建设、人才培养、技能实训、产业研究给予资金补

助, 以及在项目用地审批、设备购置等方面予以政策倾斜。在用才环境优化方面, 建议设立预制菜产业人才专项扶持基金, 对取得关键技术突破的研发团队给予资金奖励。完善人才奖励体系, 对预制菜工艺创新、标准制定等成果给予一次性现金奖励, 并对作出突出贡献的行业人才破格晋升专业技术职务。在留才生态营造方面, 打造“产业园区 + 人才社区”融合载体, 在产业集聚区建设人才公寓。建立人才服务专员制度, 在子女入学、配偶就业、医疗保障等方面提供“一站式”服务。

### 5.3.2. 产学研协同创新

积极以产业需求为导向, 建立“龙头企业 + 行业协会”需求发布平台, 定期梳理冷链锁鲜、风味还原、营养保持等方面的技术痛点, 设立预制菜产业创新需求清单。对完成企业技术需求的高校团队给予研发经费 1:1 配套支持。并推动大学、研究院等机构与企业共建“预制菜产业学院”, 积极推动多方联合研发, 联合攻坚。建设省级预制菜科技成果转化平台, 鼓励科研人员进行科研成果落地转化。通过整体产学研协调发展, 全面提升预制菜企业在智能制造、品控管理及新产品研发等环节的核心竞争力[18]。

### 5.4. 文化赋能与品牌价值提升工程

文化赋能是构建“冀菜”品牌核心竞争力的战略支点[19], 建议以“三脉传承”为主线, 系统性梳理直隶官府菜、塞外风味、运河美食三大文化脉络, 精选驴肉火烧、承德凉粉、正定八大碗等 20 款非遗技艺产品建立《冀菜文化遗产保护与创新应用名录》。由政府牵头打造省级公共品牌“燕飧河北”, 实施“一城一品”特色振兴计划, 构建“地理标志 + 非遗工坊 + 龙头企业”三位一体品牌矩阵。并重点建设由原料种养、古法工艺、风味图谱到智能生产的预制菜全产业链标准体系。制作河北特色饮食文化系列节目, 呈现河北饮食文化谱系, 提高产品知名度与品牌价值, 并通过“非遗传承人驻厂计划”实现古法技艺标准化转化, 力争三年内培育 50 个百万级文化 IP 产品, 形成具有鲜明河北印记的预制菜产业文化标准双输出体系。

## 6. 结语

在京津冀协同发展战略与消费升级的双重机遇下, 河北省预制菜产业正加速转型。依托丰富的农产品资源、便捷的交通区位及政策支持, 河北省已构建覆盖华北的冷链网络与产业集群雏形。然而, 产业链附加值低、企业“小散弱”、标准化滞后、专业人才匮乏等问题仍制约产业升级。为此, 河北省预制菜产业未来需聚焦四大方向: 一是强化全链整合, 通过“一中心四基地多组团”布局, 推动中央厨房与原料基地深度联动, 破解“河北生产、京津增值”困局; 二是筑牢标准根基, 建立覆盖原料、工艺、物流的全流程标准体系, 依托区块链溯源与智能监控实现质量精准管控; 三是构建人才引育体系, 借鉴杭州的人才体系, 打造“引育用留”全链条支撑体系, 将人才战略深度融入产业发展规划。四是激活文化动能, 以“燕飧河北”公共品牌为引领, 推动非遗技艺与现代工艺融合, 培育驴肉火烧、正定八大碗等百万级文化 IP。同步深化“政产学研用”协同, 通过预制菜产业学院、技术入股等机制破解人才短板。力争到 2025 年, 建成 10 个千亿级产业链, 形成“河北标准”输出能力, 为京津冀协同发展注入新动能, 打造全国预制菜高质量发展标杆。

## 基金项目

河北省高等教育教学改革研究与实践项目(No.2023GJJG115); 河北省现代农业产业体系肉禽创新团队肉品加工及品质评价(HBCT2024270206); 河北省现代农业产业体系羊创新团队(HBCT2024270205); 河北省专创融和课程建设项目“食品工艺学”(2023~2025); 保定市科技项目计划(2494N001); 河北农业大学大学生创新创业训练计划资助项目(2025136); 河北农业大学第三批专创融合优质课程(2022~2024); 河

北农业大学线上线下混合式一流课程建设项目(2023~2025); 河北农业大学第十二批教改项目(202359)。

## 参考文献

- [1] 河北省统计局. 2024 年全省经济运行总体平稳、稳中有进[EB/OL]. <http://tjj.hebei.gov.cn/hbstjj/waptj/xwfb/101731892571901.html>, 2025-01-22.
- [2] 国家市场监督管理总局等六部门. 关于加强预制菜食品安全监管促进产业高质量发展的通知[EB/OL]. [https://www.gov.cn/zhengce/zhengceku/202403/content\\_6940808.html](https://www.gov.cn/zhengce/zhengceku/202403/content_6940808.html), 2024-03-18.
- [3] 河北省人民政府. 河北省促进农产品加工业高质量发展行动方案(征求意见稿) [EB/OL]. <https://nync.hebei.gov.cn/html/www//tzgg/184601655995998210.html>, 2024-10-15.
- [4] 河北省市场监督管理局, 河北省农业农村厅, 河北省卫生健康委员会, 等. 河北六部门加强预制菜食品安全监管 不符合相关规定不得标识“预制菜” [EB/OL]. <http://law.foodmate.net/show-228388.html>, 2024-05-21.
- [5] 马跃栋. 河北省农产品加工业现状及特点[J]. 河北农业, 2023(11): 10-11.
- [6] 董亚宁. 京津冀协同发展十年来区域协同创新的成效、挑战与对策[J]. 中国物价, 2025(1): 99-104.
- [7] 河北省人民政府. 关于政协十三届全国委员会第四次会议第 0986 号提案的答复[EB/OL]. <https://www.hebei.gov.cn/columns/2fb0adbf-8a08-42b6-8f8f-c60a95032e97/202308/19/8965f551-5312-46d1-8adb-70a6e9f42b6c.html>, 2021-06-08.
- [8] 河北省农业农村厅. 河北农业产业化“加速跑” [EB/OL]. [https://www.toutiao.com/article/7470123562267836964/?&source=m\\_redirect](https://www.toutiao.com/article/7470123562267836964/?&source=m_redirect), 2025-02-11.
- [9] 张磊, 周斐, 周灿芳. 高质量发展视域下我国预制菜产业瓶颈制约与路径选择[J]. 食品与发酵工业, 2024, 50(9): 381-388.
- [10] 朱晓敏. 广东省预制菜产业标准体系建设探究[J]. 食品安全导刊, 2024(35): 182-185, 189.
- [11] 李紫圆. 河北省预制菜产业的 SWOT 分析[J]. 食品安全导刊, 2023(30): 180-183.
- [12] 赵超凡, 陈树俊, 李文兵, 等. 预制菜产业发展问题分析[J]. 现代食品科技, 2023, 39(2): 104-109.
- [13] 杨永君. 关于河北省 2024 年国民经济和社会发展计划执行情况与 2025 年国民经济和社会发展计划草案的报告(书面) [N]. 河北日报, 2025-02-07(006).
- [14] 杨炎炎, 张颢城, 祝超然, 等. 我国预制菜行业发展因素、现存问题及对策建议[J]. 中国食物与营养, 2024, 30(12): 42-47, 68.
- [15] 张苗红, 吴小燕. 预制菜行业质量安全管理现状及对策分析[J]. 现代食品, 2023, 29(4): 143-145.
- [16] 周彤. S 区食品安全全过程监管研究[D]: [硕士学位论文]. 济南: 山东财经大学, 2024.
- [17] 中共杭州市委, 杭州市人民政府. 推进杭帮菜高质量发展十大行动的通知[EB/OL]. [https://www.hangzhou.gov.cn/art/2023/5/29/art\\_1229731588\\_7671.html](https://www.hangzhou.gov.cn/art/2023/5/29/art_1229731588_7671.html), 2023-05-29.
- [18] 朱笔峰, 刘龙, 李贺文. 杭州创新强市的“教育-科技-人才”一体化发展对策与建议[J]. 杭州科技, 2024, 55(1): 56-60.
- [19] 岳晓历, 阎立波, 吴楠, 等. 河北省预制菜产业现状及发展对策[J]. 河北农业科学, 2023, 27(3): 26-27, 35.