

广东省粮食加工业发展规划（2009-2020年）

前言

粮食加工是指对原粮进行工业化处理，制成半成品粮（成品粮）、食品以及其他产品的过程。粮食加工业是食品工业的基础产业，是关系国计民生和粮食安全、食品安全，关联农业、工业、流通等领域的重要产业。发展粮食加工业，对满足人们的基本生活消费需求，发展现代粮食流通产业，促进农民增收，保障粮食安全等具有重要意义。为加强对粮食加工业的宏观调控指导，促进粮食加工业产业结构升级和战略性结构调整，充分利用和整合粮油资源，确保全省粮食安全，指导粮油加工业的发展，按照《国家粮食局办公室关于编制粮食加工业发展规划的通知》（国粮办展〔2009〕178号）要求，特制定本规划。

本规划的规划领域为粮食和油脂加工业，包括稻谷加工业、小麦加工业、食用植物油加工业、传统主食品加工业、粮油加工副产品综合利用、相关粮油机械装备和检测仪器装备制造等。

本规划的编制依据为《国家粮食安全中长期规划纲要（2008-2020年）》和《国家粮食局办公室关于编制粮食加工业发展规划的通知》（国粮办展〔2009〕178号）

本规划的规划期为2009-2020年。

一、发展现状及面临的形势

（一）发展现状

广东是全国粮食的主销区之一，也是全国年粮食产需缺口最大的省份。2008年广东粮食产量1243.4万吨，粮食需求量3770万吨，缺口主要依靠省外采购或从国外进口。改革开放后，广东经过三十多年的努力，已成为全国粮食加工业的重要生产基地和出口大省，稻米的精深加工、专用小麦粉和大豆油的生产加工技术在国内处于领先地位，具有明显优势。

1. 政府加大粮食质量安全监管力度，产品质量安全水平进一步改善

民以食为天，食以安为先。近年来，省委、省政府高度重视粮油质量安全工作，地方各级政府和有关部门不断加大粮食质量安全监管力度，引导粮油加工企业严格执行质量和安全标准，严把产品质量关，坚持质量第一，安全第一，服务第一，信誉第一的理念，不断提高产品质量和安全水平，树立我省粮食产品在市场的品牌形象，用产品质量和诚信赢得市场，全省的粮食产品质量安全水平得到进一步提高，粮食质量安全总体形势较好。据统计，全省获得食品生产许可证大米加工企业658家，小麦粉加工企业50家，食用植物油半精炼、精炼和分装企业513家。

2. 产加销一体化和产业化经营迅速发展，企业组织结构和产权结构进一步优化，企业活力不断增强

据统计，目前全省实行粮食产加销一体化经营的企业超过100多家。这些企业以产业化利益机制为纽带，与本省和外省的基地（或农户）形成了较为稳定的利益共同关系，保证了企业自身的经济效益，增加了农民的收入，带动了当地农业和农村经济的健康发展和社会的全面进步。同时，企业改革和所有制结构的调整有了重大的进展，粮食加工的投资主体逐步发生变化，企业活力不断增强，多元化的格局逐步形成。一批大型骨干企业和企业集团逐渐壮大；外国资本、港澳台资本也纷纷进驻我省粮食加工业，并占有越来越重要的位置；民营企业发展迅速，已成为粮食加工业的主体，逐渐呈现出行业带动作用 and 规模优势。

3. 粮食加工技术和装备水平快速提升，主食品工业化进程进一步加快

粮食加工机械制造领域呈现了国有、民营、外资和其他所有制一同竞争局面，粮食加工装备的设计、制造水平得到快速发展，如稻米加工用砻谷机、碾米机、色选机等，面粉加工用磨粉机、清粉机等技术难度高的设备制造质量和水平迅速提高。新装备、新技术在粮食加工企业普遍得到应用，全省粮食加工业保持了一个比较高的水平。同时，政府加大对粮食加工技术项目支持力度，不断增加粮食加工业投入，增强技术创新能力，粮食加工的产业链不断延伸，深加工技术和综合利用水平不断提高，深加工产品更加丰富，粮食的附加值不断提高。随着居民消费更加趋向膳食营养化、方便化、安全化、优质化和多样化，粮食主食品工业化进程进一步加快。我省粮食加工行业生产的米粉、面条、方便米粉、方便米饭、速冻食品等各种米面食品以及小麦胚芽制品等深加工产品质量上乘，品种多样。

4. 产品结构进一步优化，名牌产品、放心粮油产品市场占有率进一步提高

多年来,我省通过实施“放心粮油工程”和大力培育、宣传知名企业和品牌,大大增强了企业的质量意识、安全意识、诚信服务意识和品牌意识,推动了经营管理水平和产品质量水平的提高,名牌优质产品也越来越受消费者的喜爱,市场占有率越来越高,粮食加工产品结构进一步向优质和高质量、高档次方向调整。2008年,特等米已占大米产量的55%,标一米占大米产量的33%;专用小麦粉占面粉产量的38%,特一粉占面粉产量的44%;一级油占食用植物油产量的55%。小包装大米以特等精度为主,大包装大米则以一等精度为主。随着生活水平的不断提高,消费者需求也进一步提高,精制大米越来越多,袋装大米和袋装小麦粉已逐步占领城镇粮食零售市场。

5. 我省油脂加工业主要由大型外资企业构成,集聚度较高

目前,我省食用油加工企业主要是生产加工大豆油、花生油和调和油。自1990年郭氏兄弟投资成立南海油脂工业有限公司后,不少港澳台及外资前来我省投资办厂,外资、合资企业以其良好的产品质量,高水平的管理,以及高投入的广告攻势,迅速占领了市场,特别是小包装食用油市场。据有关方面调查,目前“金龙鱼”的市场占有率约达40%,加上金龙鱼旗下的胡姬花、鲤鱼等13个品牌,几乎占据了整个小包装食用油的半壁江山。外商及港澳台商投资的食用植物油加工企业在数量上虽仅占3.8%,但实际产量所占份额达到了99.22%。食用植物油加工高度集中在外资及港澳台商投资企业的格局已经形成。

(二) 存在问题

1. 粮食应急加工体系有待进一步完善,政府粮食调控能力有待进一步提高

按照《广东省粮食应急预案》要求,全省各地加强了粮食应急加工、供应和运输网络建设,粮食安全预警体系已逐步建立,但是政府对国内、国际市场和粮食生产形势还缺乏灵敏的监测手段,宏观调控相对滞后,粮食应急加工能力不足等问题突出。同时,我省大部分库点以库存稻谷和小麦为主,库点本身不具备加工能力。一旦发生突发情况,应急加工能力与应急供应量之间的矛盾,应急加工与企业自身利益的矛盾都会迅速凸显出来,难以保障紧急状态下全省的粮食供给及市场稳定。

2. 产品质量安全保障体系尚不完善,标准质量控制体系尚不健全

我省粮食加工业的标准质量体系、检验监测体系、食品安全及质量认证体系尚不完善。绝大多数企业没有通过HACCP、ISO9000和ISO14000认证。质量检测手段不统一,主要标准不完善,监管力度不够,食品卫生安全监督体系有待进一步建立和完善。各级粮食质量监测部门检测仪器配备相对落后,与其他兄弟省份相比有较大差距,目前还未配备原子荧光分光光度计、高效液相色谱仪等大型设备,不能满足新形势下粮食行政管理部门依法行政和市场监管的需要。

3. 粮食加工企业发展不均衡,精深加工水平偏低

我省生产规模大,产量高、质量好的大型粮食加工企业数量不多。以大米加工业为例,目前全省稻谷加工100吨/日以上的企业数量仅占7.1%,92.9%的稻谷加工企业规模在100吨/日以下,15.4%的稻谷加工设备为日处理50吨以下的小机组。这些中小企业,特别是设在粮食批发市场、乡村的小型稻谷加工企业,存在设备陈旧,生产规模小,技术水平低,产量低,质量不高,容易出现食品安全问题;科研投入少,自主创新能力薄弱,不具备精深加工设备开发能力,缺乏发展后劲;产品结构单一,基本没有精深加工设备等诸多问题。同时,这些中小型粮食加工企业与国际先进水平存在较大差距,主要是加工装备的机电一体化水平低,大型关键技术设备仍依靠进口技术。长期以来,我省粮食科研投入的重点都集中在产前和产中领域,而对产后的科研工作由于历史的原因一直发展滞后,造成了粮食加工领域技术创新能力较低,产业结构的调整有待进一步提高。

4. 外资占据油脂加工市场份额偏高,不利于油脂加工业的健康发展

外资、合资企业以其良好的质量,高水平的管理,以及高投入的广告攻势,迅速占领了市场,特别是小包装食用油市场。外商及港澳台商投资企业实际产量所占份额达到了99.22%,其他经济成分的经营企业难以与之竞争。

(三) 面临的形势

1. 城乡居民生活水平的提高给粮食加工业的发展提出新的要求

21世纪的前20年,是工业化发展的关键期。随着人们生活水平的不断提高,消费结构不断升级,人们对口粮的要求也不断提高,消费需求趋向膳食营养化、方便化、安全化和多样化。随着科学技术水平的飞速发展,不同粮食产品的品质有了较大的不同,消费者对粮食的品牌化消费正日渐兴起,粮食品牌消费得到越来越多消费者的认可和喜爱,已成为当前

及今后的粮食消费时尚。

2. 资源节约型和环境友好型社会建设给粮食加工业发展提出了新的要求

随着全民环保意识的不断增强,在建设资源节约型社会中,粮食加工企业要适应资源节约型和环境友好型社会建设的要求。第一要节约粮食。粮食加工企业的生产原料及其产品是国家的重要特殊商品,节约粮油和千方百计提高出品率是必须长期坚持的生产方针;第二要降低能耗。我省是个工业大省,粮食加工企业也较多,企业的用水、用电量较大,消费指标较高,与国际先进水平仍有不小差距,企业应通过强化管理、改进工艺和设备把能耗降下来;第三要提高资源的综合利用率。粮食加工中产生的皮壳和下脚料数量较大,企业和政府应加大科研投入,采用各种方法变废为宝,提高各种资源和副产品的综合利用率,提高产品的附加值。如利用稻壳发电、米糠中大米淀粉和蛋白质的提取等等。

3. 市场粮食供求和价格宽幅波动给粮食加工企业稳定经营带来新的压力

粮食受市场因素影响的程度将日益加深,粮食产前与产后、储备与加工的联系将更加紧密。随着市场经济体制的不断完善和我国对WTO作出的有关开放农产品市场的承诺逐步兑现,WTO规则对我国经济的影响将更加明显,世界粮食主要生产出口国及其跨国公司 will 进入我省市场,我省的粮食仓储企业和加工企业将面临越来越大的竞争压力。

二、指导思想、基本原则和发展目标

(一) 指导思想

以邓小平理论和“三个代表”重要思想为指导,全面贯彻落实科学发展观,以市场为导向,以保障粮食供应安全和食品安全为目标,优化粮食加工产业布局,促进粮食加工业规模化、集约化,实现粮食加工产业高效、协调、持续发展。

(二) 基本原则

1. **坚持以市场为导向的原则。**在政府宏观调控统一指导下,按照市场需求,统筹规划,充分利用农业资源,广泛吸引社会力量,积极发展深、精加工粮油,在开发新兴精细粮油产品的同时,提高我省传统粮油产品档次,优化产品结构。

2. **坚持以人为本的原则。**粮食加工业的发展要适应消费者对食品安全质量的要求,以营养科学原则指导粮油产品的技术开发,切实加强粮油质量安全监管,尽快建立和完善粮油原料及产品的质量标准和体系、质量安全监督检查体系和市场准入制度,满足不断提高的人民生活水平和健康水平的需要。

3. **坚持协调发展的原则。**加强区域合作,整合区域优势,统筹经济发达与欠发达地区粮油工业的发展。充分发挥珠江三角洲地区和粤东粤西两翼地区沿海口岸现有大中型粮油加工企业的优势,兼顾粤北山区投资发展适度规模的粮油加工业,形成全省东西两翼、珠江三角洲地区和山区粮油加工互联互通、优势互补、协调发展的新格局。同时,要重视内源型经济与外源型经济的协调发展。

4. **坚持依靠科技进步加快发展的原则。**紧紧依靠科学技术,加快我省粮食加工业产业升级。促进具有自主知识产权的产品开发,实施名牌战略。提高我省粮食加工业的技术结构水平,加快企业技术创新和技术改造。在发展高新加工技术的同时,注意保护和优化优秀的传统工艺技术。

(三) 主要目标

总体目标:到2020年,全省粮食加工业达到速度、结构、质量、效益协调发展,粮食应急体系更加完善,产品检验检测体系更加健全,企业技术创新能力明显增强,市场竞争力明显提高。

具体目标:

1. **完善粮油应急加工体系。**每个市、县(区)至少要确定一家具有合理生产规模的大米应急加工厂,增强政府对粮食安全的宏观调控能力,确保粮食安全和社会稳定。

2. **健全全省粮油质量安全监控体系。**加大财政投入,大力支持广东国家粮食质量监测中心加强先进检测仪器配备,扶持重点区域建立区域性粮食质量监测站,满足新形势下粮食行政管理部门依法行政和市场监管的需要,保障我省的粮食质量安全。

3. **提高龙头企业的加工技术及综合利用水平。**在大力提升劳动密集型传统加工产品的同时,积极发展技术密集型加工产品、技术含量高和附加值高的新型产品,并提高其在粮油产品结构中的比重。到2020年,粮油精加工产品所占比例达到95%,其中特等米占总产量的80%以上,特一粉占总产量的70%以上,专用面粉占总产量的60%以上,色拉油和高级烹调油(一级油)占总产量的80%以上。

4. 大力推进“绿色”加工技术。提高节能降耗水平，淘汰落后产能，确保化学需氧量、生物需氧量、二氧化硫、烟尘、工业废水、工业粉尘和工业固体废物等主要污染物排放量达到国内先进水平。

三、发展重点和规划布局

(一) 发展重点

以保障粮食产品质量安全为核心，以市场需求为导向，以科技创新和技术进步为动力，依据粮食及其制品营养和科学理论，开展传统粮食加工工艺安全评价和核心技术改造升级研究，研发“绿色、高产、低耗、安全”的粮食加工技术，加快全省粮食加工业产品和产业结构的调整，优化全省粮油加工业发展布局，培育一批粮油加工业的名牌产品、龙头企业和产业集群，促进我省粮食加工产业链延伸和粮食资源的转化增值，实现粮食加工业的高效、协调和可持续发展。

1. 稻谷加工业

(1) 推广稻谷加工新技术。推广分级加工技术、着水调质技术、精碾技术等稻谷精加工技术。在加工工艺上完善后抛光和色选技术及复配米加工技术。

(2) 米制食品工业化。加强对广东地方特色的传统米制食品新型工业化安全生产工艺的研究开发，发芽糙米的生产技术研究和开发，发展方便米粉、方便米饭等方便食品。

(3) 稻谷的深加工及综合利用。着重于米糠和稻壳的深加工和综合利用，发展米糠食品，研究开发稻壳硅的综合利用技术。

2. 小麦加工业

(1) 多样化小麦粉的开发。采用先进技术、工艺和设备，重点发展以优质小麦为原料，生产多种食品工业用途的专用粉，以及适合人们消费需求的营养强化粉、预混和糕点粉。

(2) 小麦深加工及综合利用。采用高新技术提取小麦胚芽水溶性蛋白等多种功能性成分，推广小麦胚芽、小麦胚芽油等精深加工技术。

3. 食用油加工业

(1) 食用油精炼技术的推广应用

采用超滤脱胶法、酶法脱胶工艺、Soft 脱胶工艺等油脂脱胶新技术以及采用软塔脱臭系统，低温、短时间脱臭，大幅降低成本，有效抑制反式脂肪酸的生成，对保障食用油的安全有一定的作用。

(2) 油料的深加工及综合利用

积极开发油料资源再利用技术，对油脂生产过程中的水化油脚、皂脚、脱臭馏出物、废白土、废催化剂及废水中有利用价值、且附加值高的成分进行生产利用，制备油脂化工和医药保健品，进一步提高油脂加工企业的综合利用经济效益。

开发大豆浓缩蛋白、分离蛋白、花生蛋白等产品，通过进行功能性改性，使这些蛋白产品得到进一步的推广应用。通过合理开发、利用油料中生物活性物质如大豆异黄酮、皂甙、低聚糖、植酸等资源，进一步提高油料资源整体转化率和副产品综合利用率。

(3) 研发高品质、高营养的新型食用油

开展对油茶籽等特种油料资源的开发利用研究。至 2020 年末，高级烹调油以上油品占 20%以上。重点选择 5-7 家大型加工型油脂生产企业实施相关政策扶持。

(4) 食用油加工机械设备的改进研究

对食用油加工新技术和新设备、油脂生物改性技术及成套设备开展研究，对影响油脂产品的填料塔生产工艺和关键装备进行研发；研究油脂加工过程中制约能源消耗的关键技术问题，开发节能新技术，从整体上解决食用油脂加工能源消耗高的问题。

4. 完善粮食加工业食品安全保障体系，加强食品安全监测能力建设

加快食品安全标准制修订。加大我省财政投入，为省级粮食质量监测部门配备先进的检测仪器，如原子荧光分光光度计、高效液相色谱仪等大型设备。满足新形势下粮食行政管理部门依法行政和市场监管的需要，保障我省的粮食质量安全。全面推进企业 HACCP 认证，有效监控粮油加工产品质量安全。继续健全粮油加工产品质量安全管理和技术人员的资格认证和技能培训体系，不断提高人员素质和检测水平。

5. 加强对大中型城市及其他重点地区粮食应急加工供应和储运等设施建设

按照《广东省粮食应急预案》以及粮食应急工作要求，切实通过整合资源和增加投入，推进加强应急加工供应、储运以及预警等软硬件设施建设，特别是加快大中型城市及其他重点地区粮食应急加工供应和储运等设施建设，进一步促进粮食应急加工体系完善，增强政府

粮食应急调控能力。

（二）规划布局

1. 总体布局原则

（1）充分利用“珠江粮食走廊”和铁路干线的配套设施与功能。原则上每个市要有一个以上具有合理经济规模的应急大米加工厂。

（2）粮油加工企业选址宜靠近港口、铁路沿线、主要交通干道沿线、粮食产区、粮食储备区及粮油集散地，以便提高粮食物流效率。

（3）兼顾经济发达和欠发达地区。

2. 区域布局

按照总体原则，预测粮油市场和消费发展变化趋势，分析企业服务范围和经济规模，合理布局。

珠江三角洲地区经济实力雄厚，生产力水平高，食品工业发达；人口密集，流动、暂住人口主要集中在该地区（占全省流动暂住人口的92%）；粮食消费量大，是商品粮重点销区；交通便利，物流通畅，是“一系（珠江水系）三线（京广、广茂湛、广梅汕铁路沿线）”的汇集区域。粤东、粤西和粤北山区人口情况较为接近，生产力水平较低，食品工业处于初级加工状态，资源尚未得到充分开发利用。

因此，大型粮油加工企业尤其是面粉、油脂企业应分布在珠江三角洲、粤东和粤西两翼沿海城市，使广东省成为我国面粉和油脂加工的重要基地和集散地，辐射华南地区和全国。有条件的地方可考虑设立工业园区。粤北山区可考虑建设合理经济规模粮食加工厂，走加工与原料基地结合，实行产销一体的产业化经营。此外，每个城市至少要有合理经济规模的大米应急加工厂，有利于增强政府对粮食的宏观调控能力，确保粮食安全和社会稳定。

3. 产业投资指导

为了促进粮食加工业健康可持续发展，发挥广东省既有的特色和优势，根据目前粮食加工业发展现状和存在问题，提出广东省“2010-2020年”粮食加工业项目指南。项目指南分为鼓励、限制、禁止三个类别。

鼓励类项目：有利于促进粮食生产及结构调整，有利于粮食安全和社会稳定，有利于粮食资源的综合利用和转化增值，有利于粮食加工企业增效，有利于粮油加工业的产品、产业结构和布局调整。

限制类项目：水资源、运输等条件限制的项目；生产中产生环境污染、防治成本较高的项目；大量消耗粮、油资源的非食用加工项目；达不到经济建设规模的项目；法律法规明文规定限制的项目。这类项目的投资建设，需得到政府有关部门的核准，建议列入《政府核准的投资项目目录》。

禁止类项目：环境污染严重的项目；低水平高消耗、重复建设的项目；法律法规明文禁止的项目。

4. 项目投资规划

（1）**建设应急大米加工网点。**按照粮食应急需要，21个市各整合建设1~2家国有或国有控股的大米应急加工厂，规模为日处理稻谷150~200吨；新建项目应优先在省、市级储备粮库中配套建设。各县、区要整合建设1-2家国有或国有控股的大米应急加工厂，规模为日处理稻谷50-100吨，新建项目优先在市、县（区）级储备粮库中配套建设。

（2）**储备大米保鲜技术的开发。**为满足粮食应急供应需要，应适当增加成品粮储备。在广州、深圳等大城市和部分省属粮库建设储备大米保鲜库点，开发大米保鲜技术的工艺及设备。

（3）**完善和提升粮油产品质量检验检测设备。**以省技术监督粮油产品质量监督检验站为基础，继续完善和提升广东国家粮食监测中心重点检验设备；对资源较充足，并有稳定经济来源的市级、县级粮油检验检测机构进行适当扶持，并指导和鼓励他们通过配备仪器设备，增强检测能力，改造检验检测环境，取得计量认证；鼓励和指导国有或国有控股骨干粮食加工企业按一般检化验室要求配置好检化验仪器。

（4）**国有控股型油脂企业的整合和建设。**在广州、深圳等沿海城市整合或新建1-2个大型食用油加工企业，确保应急状态下政府对食用油的供应和调控。

（5）**主食大米制品工业化安全生产示范。**在广州、东莞等地整合建设1~2个主食大米制品加工厂，以新型工业化、标准化、安全生产技术生产南方米粉等传统米制品。

(6) **主食面预制品的开发。**在广州、深圳等大城市建设 1~2 个主食面预制品加工厂（车间），生产各色品种预混和糕点粉、预制面团，适应各种人群的需要。

(7) **新产品及新技术开发。**包括发芽糙米、食用级大米蛋白、小麦胚芽可溶性蛋白等功能性产品的开发及稻谷、小麦、油脂加工过程副产品的综合利用项目。

四、政策措施

(一) 加强政府宏观调控和产业政策指导

1. 落实《广东省粮食应急预案》，健全粮食应急机制。各级政府要健全应急工作制度，确保粮食市场供应和社会稳定。

2. 健全粮油加工业统计制度，建立粮油加工业从原料到成品的信息采集统计分析系统，及时发布市场供求状况、行业生产能力、国际市场价格等信息，引导行业健康发展。

3. 优化储备粮布局和品种结构。适当增加成品粮储备，满足应急供应需要。按照平时和应急相结合的原则，加大投入力度，重点建设和整合粮食应急加工网点，完善应急仓储、运输、供应等设施。

4. 加强产业政策指导。各地区依法公开粮食加工业发展的相关政策，及时提出产业投资指导，使企业明确鼓励、限制和禁止类投资项目，引导企业合理投资，避免盲目和重复建设。鼓励企业通过参股、控股、兼并、联合、合资、合作等多种形式进行资产重组，培养一批技术水平高、国家竞争力强的大型现代粮油加工企业，提升企业竞争力。

5. 鼓励社会资金投资建设粮食生产和流通基础设施。鼓励粮食经营者到外地投资建设粮食生产基地。与粮食产区建立长期稳定的粮食产销合作关系，发展粮食产业化经营，各级政府应采取有效措施予以鼓励和支持。

(二) 加大财税政策支持力度

各地要贯彻落实国务院及国家有关部门支持农产品加工业发展的各项税收优惠政策，对粮食加工业实施优惠的税收减免政策。对应急大米加工项目，各级政府应给予适当财政支持，协调争取农业发展银行给予贷款；对粮油加工业技术改造、新技术推广、新产品研发等项目优先立项。

鼓励粮油加工企业自主创新，对研发新产品、新技术、新工艺所发生的各项费用争取国家支持，可在企业所得税前扣除。对符合国家高新技术目录并经国家有关部门批准引进的粮油加工设备，免征进口关税和进口环节增值税。

(三) 加大对粮食加工业的科技创新投入

加大对粮油加工重点关键技术的研究支持力度，加速高新技术成果的推广应用，重视传统工艺技术与高新技术的继承与优化，开发新产品、新技术、新设备，提升我省粮油加工的技术含量。鼓励国际交流与合作，掌握世界粮食加工的发展动态，跟踪国际先进水平。

(四) 加强粮油食品安全监管

落实《食品安全法》和《粮食质量监管实施办法（试行）》，加快食品安全标准制修订，保障粮食质量安全。加大我省财政投入，为省级粮食质量监测部门配备先进检测仪器。推动粮油加工企业建立 HACCP 体系和认证，进一步完善 QS 体系，加强粮油食品卫生安全监控。鼓励有条件的企业参与“放心粮油”的评审工作。进一步建立健全产品质量安全管理技术人员的资格认证和技能培训体系，不断提高人员素质和检测水平。

(五) 发挥行业协会的作用

强化粮食行业自律，充分发挥我省粮食行业协会在行业规划、行业管理、项目评估、技术咨询、贸易仲裁、反倾销与应诉、标准制定、行业自律、专业技术工种资格培训和认证、技术推广、“放心粮油”评审等方面的作用，促进粮油行业的健康发展。

五、投资指导项目

(一) 鼓励类项目

1. 稻谷加工

(1) 日处理稻谷 150-200 吨的大米应急加工项目。

(2) 储备大米保鲜技术的研究开发。

(3) 稻谷分级加工技术、着水调质技术、精碾技术、抛光与色选技术、复配米技术的研究开发。

(4) 米粉、方便米粉安全生产加工新技术、发芽糙米加工技术与装备的研究开发。

(5) 利用副产品提取食用级大米蛋白、各类米糠食品的研究开发。

2. 小麦加工

- (1) 提高小麦出粉率新工艺、新技术的开发与应用。
- (2) 预混和糕点粉、预制面团的开发与生产。
- (3) 利用副产品提取小麦胚芽水溶性蛋白等功能性产品的开发与生产

3. 油料油脂加工

- (1) 特种油料（油茶籽等）的开发。
- (2) 油脂加工中节能降耗新技术的研究开发。
- (3) 油脂加工副产品综合利用技术的研究开发。

(二) 限制发展类项目

1. 对外商投资的大豆加工、油菜籽加工生产项目实行审核。
2. 小型作坊式大米加工生产项目。
3. 日处理小麦 100 吨以下的面粉生产项目。

(三) 禁止类项目

1. 用湿法处理小麦的加工工艺的面粉厂建设。
2. 日处理原料 5 吨以下小型作坊式油料加工生产项目。
3. 小型作坊式油脂精炼生产项目。
4. 油脚、皂脚熬制酸化油项目。

主要项目投资规划一览表

| 序号 | 项目名称 | 建设年限 | 建设内容 | 总投资 (万元) |
|----|---------------|-----------|---|-------------|
| 1 | 应急大米加工网点 | 2010-2020 | 在东莞、汕头、湛江、韶关四个省储直属库建设大米加工厂，其中：东莞建设日处理稻谷 300 吨的精制大米加工厂；汕头、湛江、韶关建设日处理稻谷 150 吨的精制大米加工厂。继续在 21 市各建 1-2 家国有或国有控股大米应急加工厂，规模日处理稻谷 150-200 吨。 | 12000 |
| 2 | 储备大米保鲜技术开发 | 2010-2020 | 在广州、深圳两个大城市和部分省直属粮库建设储备大米准低温库；研究开发大米储藏技术。库容总规模：10000 吨。 | 10000 |
| 3 | 新产品及新技术开发 | 2010-2020 | 稻谷、小麦、油脂加工新产品、新技术的研发 | 1200 |
| 其中 | 稻谷精加工新技术的研究开发 | 2010-2020 | 稻谷分级加工技术、着水调质技术、精碾技术、抛光与色选技术、复配米技术的研究开发 | 500 |
| | 发芽糙米 | 2010-2020 | 发芽糙米加工技术与装备的研究开发 | 100 |
| | 小麦加工新技术研发 | 2010-2020 | 提高小麦出粉率新工艺、新技术的开发与应用 | 100 |
| | 特种油脂的研发 | 2010-2020 | 特种油料（油茶籽等）的开发 | 100 |
| | 油脂加工新技术研发 | 2010-2020 | 油脂加工中节能降耗新技术的研究开发 | 100 |
| | 粮油加工副产品的综合利用 | 2010-2020 | 1 在大米加工副产品中提取食用级大米蛋白、各类米糠食品的研究开发； 2 在小麦加工副产品中提取小麦胚芽水溶性蛋白等功能性产品的开发与生产； 3 油脂加工副产品综合利用技术的研究开发。 | 300 |
| 4 | 主食大米制品工业化生产 | 2010-2020 | 米粉、方便米粉安全生产加工新技术 | 200 |
| 5 | 主食面预制品开发 | 2010-2020 | 预混和糕点粉、预制面团的开发与生产 | 200 |
| 6 | 健全粮油产品质量检验体系 | 2010-2020 | 提升省、市级粮油检验检测机构的设备水平，加强检验检测人员的职业资格培训和考核 | 3000 |