

挂真钩实钩 抓重点工作

市领导督导推进 重点项目建设等工作

本报讯(戴其成)8月27日,副市长兰万安带领市直有关部门负责人,赴平和县督导推进重点项目建设及花山溪流域环境整治等工作。

市领导一行先后深入平和县小溪镇、崎岭乡等地项目现场,实地察看西气东输三线闽粤干线、官峰水库等重点项目建设及花山溪流域农业种植结构调整、生态果园建设等环境整治工作情况,现场协调解决问题,提出具体指导意见。

市领导强调,要攻坚克难,加快推进重点项目建设。围绕建设任务目标,进一步倒排工期,在确保质量和

安全的前提下,增加施工班组,上足机械人力,提高工作效率,全力以赴加快重点项目建设进度,力争早日建成投产见效。要综合施策,全力推进花山溪流域环境整治。加快农业种植结构调整和生态果园建设,大力推广新品种和先进种植技术,实现生态效益与经济效益最大化。要压实责任,凝聚强大合力。属地政府、部门和相关单位密切配合,坚持专班推进,配强工作力量,强化业务指导,广泛宣传动员,及时协调解决项目建设和流域整治中的困难和问题,确保各项工作落细落实、取得实效。

“金秋助学”资金陆续发放

本报讯(王珍珠)近日,市关工委、市民政局、市教育局金秋助学金发放仪式相继在芗城、漳浦、龙海举行。市关工委主任李天森、执行主任周亚冷及相关单位领导参加仪式。

此次助学活动共筹资20万元(市关工委10万,市民政局6万,市教育局4万),资助芗城、龙海、漳浦、东山、常山开发区、古雷开发区、台商投资区及漳州高新区的50名考上大学的困难学子。这些资金不仅为家庭困难学子点亮

了求学之路的明灯,更给予了他们精神上的鼓励和支持。

全市各级各有关部门始终把“金秋助学”活动作为一项品牌工作来抓,已持续开展20余年,由关工委牵头,充分发挥各部门和社会各界的协同作用,资助助学、关爱帮扶已从最初的单一资助发展到现在的多元联动,使越来越多的困难学子受益这项活动,在缓解经济困难家庭的燃眉之急的同时,也在全社会营造了关爱青少年成长的良好氛围。

“情暖春蕾”爱心活动举行

本报讯(记者 王炜艺)8月27日下午,“漳爱同行 情暖春蕾”——漳州市春蕾助学暨爱心项目认领活动在市妇女儿童活动中心举行,向受助的50名女大学生代表发放助学金25万元,帮助品学兼优、家庭困难的高中毕业生圆梦大学。市慈善总会会长游婉玲出席活动。

本次活动由市妇联主办,市慈善总会、漳州片仔癀药业股份有限公司协办。当日,漳州片仔癀药业股份有限公司捐助80万元,其中春蕾助学金25万元用于帮扶我市困难女儿童;漳州市陈字贤

易有限公司捐助40万元,用于资助贫困中小学生。此外,福建新华发行集团漳州分公司、市家居商会、市大西洋食品有限公司分别认领“知识海洋”“一米书桌”“甜蜜蛋糕”爱心帮扶项目。

“春蕾计划”是全国妇联、中国儿童少年基金会发起并组织实施的一项救助贫困失学或面临失学女生的公益项目。近三年来,漳州市各级妇联共募集社会各界爱心捐款300余万元开展春蕾助学,帮助全市1000多名女生走上圆梦之路。

市行政服务中心开展专题业务培训

本报讯(记者 沈小琴 通讯员 戴雅涵)8月26日,一场以“工程建设项目审批‘五项制度’——固定资产投资行政审批实践”为主题的培训讲座在市行政服务中心举行。这是市行政服务中心管委会组织开展“业务大比拼 政务大讲坛”系列培训的首个专题。

为进一步提升政务服务系统干部的履职能力和综合素质,扎实推进我市政务服务提质增效,市行政服务中心管委会邀请工程建设项目主要审批环节的负责同志,针对不同主题,通过每周

一讲,深入阐释行业政策、办事流程、审批要点、服务规范等具体业务,并与行政服务中心管委会班子成员、各科室负责人和业务骨干人员交流互动,就实际工作中遇到的难题进行解答。

下一步,市行政服务中心将聚焦优化营商环境、推动项目建设、提升掌上应用、推进公共资源交易服务等重点方面,结合中心管委会协调服务管理职能,丰富拓展政务大讲坛活动,提高政务服务队伍综合业务能力和服务意识,推动政务服务效能进一步提升。

市食品工业企业供需对接会举行 达成意向采购金额2.2亿元

本报讯(记者 李立平)日前,市食品工业企业供需对接会暨食品企业销售渠道洽谈会在漳州体育中心举行。众多食品生产企业、原材料供应商、采购商、电子商务平台齐聚一堂,共同探讨行业发展趋势,寻求合作机会。

在对接会现场,各企业通过产品展示、宣传资料发放以及面对面交流等形式,充分展示自身的优势和需求。多家企业在现场达成了初步合作意向,涉及面包、蛋糕、饼干、罐头食品、果蔬干制品、冻干食品、方便食品、蜜饯、休闲肉

制品等品类,达成意向采购金额2.2亿元,有力地促进漳州市食品工业产业链的协同发展,提高产业整体效率和效益。

本次对接会由市工业和信息化局主办,市中小企业发展服务中心、市食品工业协会承办,旨在加强食品工业上下游企业之间的沟通与合作,优化福建省工业企业供需对接“手拉手”平台,畅通工业企业供需对接渠道,助力工业企业抢抓机遇,开拓市场,提高竞争力,推动漳州市食品工业的高质量发展。

镇长挂图作战护碧水

(上接第一版)

立足本土资源禀赋,她有着初步设想——依托省级乡村振兴示范村大埔村菌菇产业辐射带动作用,建立村、企、民三方协作模式,引导退养户转型菌菇、花卉、高优水果、农家乐等产业。

一段时间以来,蔡燕斌主动对接县、市有关部门及相关企业,探讨交流转型思路,并组织溪南村养殖大户代表、村干部等到漳浦部分乡镇及芗城、南靖等周边县区取经,考察学习花卉、生态养殖等产业发展的做法。要致富,先修路。考虑到溪南村村道狭窄,不利于今后农产品运输,她还谋划申请产业项目资金,积极向上争取资金及政策支持,拓宽进村道路。

从会议室出来,蔡燕斌又马不停蹄来到退养户的养殖场,与退养户、镇村干部进一步探讨转型事宜。

“退养后产业如何转型,我来听听大家的想法。”在第一批退养户柯李强闲置的养殖场,蔡燕斌开门见山,直奔主题。

“这些猪舍基础结构完整,可以就地地进行低成本改造。”

“可以尝试发展菌菇种植,借鉴移动菇房的运作模式,尽快把猪舍利用起来。”

“养澳洲龙虾,市场效益不错,但要考虑养殖产生的污水怎么处理,不能再影响水环境了。”

……

走种养加一体化立体生态循环发展之路,这一理念思路在蔡燕斌的脑海里更加清晰坚定。

晚上十点,结束一天的现场巡查、入户动员、座谈交流,蔡燕斌回到溪南村村委会,工作专班正等着她召开每日村商会。

学习贯彻党的二十届三中全会精神

学习贯彻党的二十届三中全会精神 市委宣讲团到龙文南靖宣讲

本报讯(张小惠 颜欣)根据市委统一部署,8月27日,学习贯彻党的二十届三中全会精神市委宣讲团报告会在龙文区举行。市委宣讲团成员、市委组织部分管日常工作的副部长刘跃光作宣讲报告。

报告会上,刘跃光从“深刻认识党的二十届三中全会的重大意义”“深入学习贯彻习近平总书记对党的二十届三中全会上的重要讲话精神”“全面准确理解《决定》提出的进一步全面深化改革的重大举措”“全力推动全会精神 and 改革任务贯彻落实”等四个方面进行全面系统阐述。宣讲主题鲜明,内容丰富,紧密结合龙文区发展实际,对全会精神进行了全面系统深刻的解读,对龙文区进一步全

面深化改革具有重要指导意义。

报告会后,刘跃光到蓝田经济开发区科技产业园,与党员、干部、群众开展座谈交流。

蓝田街道党工委书记陈跃林表示,将带领街道党员、干部、群众认真学习好、宣传好、贯彻好全会精神,推动项目建设“向质”图精,产业发展“向实”发力、社区治理“向善”而行。龙文区商务局局长林建海表示,将围绕龙文发展定位,拿出更多实招硬招持续招商、招好商,推动全区商贸提质增效。区委宣讲团成员、党校教师曾慧玲表示,将深入研究党的二十届三中全会各项改革举措,切实做到全面、深入、准确学习宣传全会精神。

又讯(杨新栋)根据市委统一部署,8月27日,学习贯彻党的二十届三中全会精神市委宣讲团报告会在南靖县举行。市委党校谷文昌精神研究室主任、副教授刘聪杰作宣讲报告。

报告会上,刘聪杰围绕“这次全会是在以中国式现代化全面推进强国建设、民族复兴伟业的关键时期召开的一次十分重要的会议”“深入学习贯彻习近平总书记在党的二十届三中全会上的重要讲话精神”“全面准确理解《决定》提出的进一步全面深化改革重大举措”“全力以赴抓好全会精神贯彻落实”等四个方面进行全面系统的阐述。宣讲报告主题鲜明、内容丰富,不仅让与会人员深受教育和启发,更对

全方位推进南靖高质量发展具有重要的指导意义。

会后,市委宣讲团一行前往南靖县新时代文明实践中心,与镇、社区干部、群众代表面对面互动交流。

南靖县南坑镇宣传委员、统战委员庄颖表示,将通过聚焦“五香三旅”,以“习语靖听”兰谷花开特色宣讲队为依托,积极唱响“南坑之声”,切实把干部群众思想和行动统一到全会精神上来。南靖县委党校教师林少丽表示,作为党校教师,将积极开发筹备三中全会专题课程,并结合南靖县实际,撰写高质量的学术论文和咨政报告,发挥党校教师在学习宣传贯彻三中全会精神中的应有作用。



倍儿鲜!

在漳浦县虎头山国家一级渔港,人群熙攘,格外热闹。一艘艘渔船满载而归,鲜活的海鲜经过分拣、装筐,运往市场。

本报记者 梁健 摄

开渔归来 鱼虾满舱

◎欧东茵 林士然 黄思钰



渔民将渔获卸货装筐 本报记者 梁健 摄



海鲜市场内,新鲜的海鱼被摆上显眼的位臵,采购的市民络绎不绝。

欧东茵 摄



东山中港公司生产车间内,工人正忙着取下鱼肉,制作鱼罐头。

欧东茵 摄

8月22日,距离伏季开渔已经过去6天了,大批捕捞渔船相继归港,带来大量生猛诱人的海鲜。日前,东山渔港码头市场到处热闹非凡,众多市民和游客已迫不及待“赶大集”,争尝开海后的“第一口鲜”。“浪尖”到“舌尖”,东山再度开启海鲜“炫腹”模式。

共享丰收喜悦 码头成大卖场

22日早上8点,在铜陵大澳渔港新堤码头,数十艘渔船停靠在岸边,渔民们正忙着将船舱的渔获装筐上岸,岸上早已认购的买家着急等着“看货”。

扁蟹、鱿鱼、明虾、八爪鱼、铜盆鱼、午鱼……开渔“第一网”带来的海鲜品种总是格外丰富。“我们在海上捕到什么渔获,都会第一时间跟收购商联系,然后根据‘订单’分拣储存,基本船还没进港都已经找好买家了。”看着早已“名花有主”的渔获,船老大陈建国既高兴又踏实,他说,卸完渔获后,当天晚上准备再度出海。

渔获一上岸,三轮货车赶紧凑了过来。渔民和海鲜商贩们一边在谈论渔获行情,一边将一筐筐海鲜过秤,然后记在账本上,等全部都过完秤,渔民会跟商贩对账,确保所记数量一致方才结束。

“我们主要收市场畅销的一些生鲜,比如鲭鱼、螃蟹、鱿鱼、虾等,收好之后我们进行规格品质的分拣,随后装车发往省内的厦门、泉州以及广东省各大市场。”收购商许少俊介绍道。

“最近一天大概能载20车。”“80后”许佳鑫开着三轮货车在码头装载渔获,这些天他基本4点就出门,整天来来回回穿梭在渔港和加工厂“或者鱼行之间。”

在人群中,三台大型吊车格外显眼。原来,为了节省时间,没有抢到“黄金卸货点”的渔船只能借用吊车的大长臂将数十米之外渔获腾空吊上岸来。卸完货的渔民则忙着清洗鱼筐,整理绳缆,补给水、冰、油以及生活物资。码头上,载渔获的车、载水车、载冰车等各类车辆来回穿梭,这样忙碌的场景从凌晨两三点持续到傍晚五六点。

同样,在铜陵后井码头也是一派繁忙的景象,数十艘灯光围捕的钢制渔船沿着岸边停靠四五排,二十多米的传送带从船舱延伸到岸边。早已等候在岸上的十几名拖鱼工马不停蹄地将一筐筐鱼整齐地堆放,很快就堆成一座座小山,品相较好的鱼直接销往市场,品相较差的会被拉往加工厂,制作成鱼糜和罐头。

“灯光围捕主要捕捞鲭鱼类,今年鲭鱼的产量比往年高,都是捕一天就回来,大部分渔船一天能有五六百担,最多的渔船有将近2000担,但是价格也下降了约30%。”船长欧大强说道。

价格有所回落 众人排队抢“鲜”

距离码头数公里外的西埔中心市场,鲭鱼、跳跳鱼、午鱼、扒皮鱼、带鱼、八爪鱼等生猛海鲜被整整齐齐平铺在鱼摊“冰床”上,在灯光照射下闪闪发光,螃蟹、皮皮虾、斑节虾等鲜活在水缸里吐着泡泡,看得人垂涎欲滴。

为了采购到最新鲜的海产品,在西埔中心市场卖鱼十余年的刘珠妹凌晨三四点就赶到前码头的,精心挑选心仪的海鲜。“今年开渔总类丰富了不少,价格也有所回落,普遍降了20%。”刘珠妹介绍道,斗鲬开渔

前一斤通常要210元左右,如今数量增多,价格降至每斤180元。采购种类中,降价幅度最大的当数小鲨鱼,以前每斤38元,现在仅为24元。

经营大排档的阿国常年年在市场走动,眼下开渔季海鲜丰富他自然不会放过,看到某个摊位的跳跳鱼价格比之前便宜了,他索性全部买了。“以前跳跳鱼一斤要30元,现在开渔了,价格下降,刚好我们大排档也需要。”阿国表示,原材料价格下降,菜品价格也会相应下调。

在另一头的生鲜摊前,来自深圳的游客谢女士细致地挑选螃蟹和虾,准备回民宿大饱口福。谢女士说:“听说东山海鲜品质很好,这次专门挑开渔后过来吃海鲜的,这里海鲜价格也比我们那边便宜些。”活鲜的摊主表示,暑假期间,很多游客涌进市场买海鲜,虾类、蟹类以及贝类最受他们欢迎。

据市场人士分析,目前开渔仅过几天,很多大船尚未回港,小船带回的海鲜量少,价格下降幅度不大,大部分在10%至20%之间。通常十天后大船持续回港,或者等到风时渔船全部归港,届时海鲜品种将更加丰富,价格才会明显降下来。

工厂加班赶工 日消耗原料量大

随着开渔季的到来,东山中港(福建)水产食品有限公司也忙碌了起来。

凌晨4点多,一辆辆满载渔获的货车从码头赶来,在工厂门口排起了长龙,一筐筐新鲜的海鲜被迅速地货车上卸下,送往生产车间。

生产车间内,两条高速运转的现代化罐头生产线上400多名工人正有序地从事各个工种,新鲜的鲭鱼经过分拣、清洗、切割、蒸煮、封口、杀菌、烘干等多道工序后,一罐罐鲭鱼罐头新鲜出炉。

该公司负责人谢宝旺介绍,从8月17日起,陆续就有灯光围捕渔船归港,今年鲭鱼、铜盆鱼产量增加,公司每天进货量高达600吨,目前公司3000平方的冻库已经装满,接下来,进的渔获将转运到外地冻库储存,以备后续生产所需。

目前,为了应对开渔生产高峰期,公司新招聘了100名临时工,两条生产线24小时不间断生产,每天大概能消耗200吨原材料。

“我们70%的产品做出口,今年订单跟去年基本持平,但是价格大幅下降,为了保就业保生产,目前基本处在薄利多销的状态。”谢宝旺说道。

同样,一公里外的铜寮某家鱿鱼加工厂也迎来一年中最繁忙的时候。凌晨5点,30多名老员工准点来到鱿鱼加工厂,站上岗位熟练地操作起来。清洗、宰杀、挂杆、烘干、装箱……一条条鱿鱼经过一系列操作后变成鱿鱼干,准备发往市场。

工人手里的鱿鱼还没处理完,“90后”的陈少阳又从渔港拉回来满满一车鱿鱼。“最近每天大概能收五六千斤鱿鱼,只要靠岸,半夜也得过来,有多少收多少。”从学校毕业后,陈少阳就一直在父亲的加工厂帮忙。开渔后的这两个月是他最忙的时候,整天穿梭在码头和工厂之间忙着收购鱿鱼。他说,最近加工厂每天需要消耗四五千斤鱿鱼,从早上5点要生产到傍晚五六点才结束。