责任编辑:杜鑫 唐姝
E－mail:grrbjjxwb@sina.com
工人日报

工业化生产,标准化制作,集中配送,直营直销

甘肃中央厨房拟为750万人提供餐饮配送

本报讯 (记者康劲)随着键盘的一阵敲击,分拣中心的传送带开始运行,肘子、红烧肉、梅菜扣肉等真空包装的成品或半成品食材,由机器自动分拣至对应地址的筐内……这是《工人日报》记者日前在兰州市一家中央厨房分拣中心看到的景象。据工作人员介绍,通过自动化设备进行流水线加工,每小时可以做出2000道"菜"。

采用"工业化生产、标准化制作、集中配送、直营直销"的中央厨房,是一种全新的餐饮经营模式。去年8月,为统筹推进疫情防控和经济发展,促进消费、扩大内需,甘肃省商务厅、市场监督管理局和兰州市政府共同启动了中央厨房试点建设项目,建设推广"中央厨房+N"模式,即:中央厨房+互联网+原材料生产基地+冷热链配送+商超+居民小区+居民户+餐饮门店+团餐客户。甘肃省希望通过延伸产业链条,扩大配送网点布局,以线上线下相结合的方式,丰富居民餐饮消费品类,构建新型餐饮供应链体系。

经过10个月的试点,甘肃省按照规模化、标准化、多元化、智能化的目标,支持培育了28家规模较大、防控措施到位、食品安全达标的餐饮企业开展中央厨房餐饮配送服务。

甘肃省中央厨房建设项目工作推进会提出,到2022年底,甘肃省中央厨房总建设面积将达到13万平方米,冷热链配送设施进一步完善,配送范围辐射省内外80余个县区,配送网点达到3000个以上,为750万群众提供餐饮配送服务,构建年产值达到15亿元的中央厨房产业集群。

紫金大厨房、风雅食品、和家和餐饮、富力万达文华酒店、皇冠假日酒店、云境酒店等6家企业是兰州市确定的首批中央厨房试点单位,目前,上述6家试点企业的产品不仅陆续进入了华润万家、物美、正大优鲜、苏宁小店等连锁超市,还为周边单位企业的职工食堂提供"配餐"服务。张掖市新乐食坊股份有限责任公司通过向当地国有企业无偿转让20%股份,开展"中央厨房+N"混合所有制经营,引进国内最先进的中式面点、西式面点、精肉分割、豆芽、熟食制品、酿皮、净菜7条生产线,加工制作12大类食品,为周边酒店、餐馆、医院、社区、旅游景点、职工食堂、学生餐厅、零售门店提供净菜和预制菜肴等成品、半成品,单餐供餐能力达2万多份。

不仅要"吃得饱",更要"吃得好""吃得健康""吃得放心""吃得便利"。甘肃省商务厅有关负责人表示,将通过加强监督管理,保障食品质量安全,健全质量安全的追溯体系和召回制度,做到"来源可知、去向可追、质量可查、责任可究"。

驰援漾濞县震区

5月21日,云南省大理州漾濞县发生地震后,中铁上海工程局大瑞铁路保山站站前广场项目第一时间展开地震灾害防御和地震救援准备工作。5月22日上午,他们成立抗震救灾救援队,准备救灾机械设备,随时待命。5月23日,将采购的棉被、雨衣、方便面等救援物资登记后转运往震区。

据了解,本次救援活动项目部累计捐献28075元物资,56名员工投入到援助救灾活动中。 张静宜 周荣杰 摄

帮扶协作,助力产业共赢

5月22日,工人在位于贵州省遵义市汇川区的光明临港九道菇生物科技有限公司食用菌包装车间包装金针菇。

近年来,贵州省遵义市汇川区利用当地环境优势和沪遵协作(上海、遵义对口帮扶协作)契机,从上海引进人才和技术,培育、生产和销售食用菌。生产的金针菇、白玉菇、鹿茸菇等食用菌除了满足本地市场需求外,还销往重庆、贵阳等地。

罗星汉 摄/视觉中国

云南有机茶认证面积居全国第一

本报讯 (记者黄榆)2020年,云南省茶业综合产值突破千亿元大关,达1001.4亿元,较"十二五"末增加378.3亿元,增长60.7%。2020年,云南茶叶有机认证面积和产品数居全国第一位,其中,有机茶园认证面积81.8万亩,有机成品茶认证产量8.4万吨;绿色茶园认证面积45.4万亩,绿色成品茶认证产量1.55万吨。

2019年,云南省有机产品获证组织787家,全国排名第5。涉及认证的有机产品主要有茶叶、蔬菜、水果、中药材、坚果、粮谷、畜禽养殖等。

按照云南省打造世界一流"绿色食品牌"的决策部署,全省各级市场监管部门重点推进"抓有机、创品牌、育龙头、占市场、建平台、解难题"6方面工作,全省有机产品认证发展取得实效。

2021年"国际生物多样性日"主场宣传活动在京举行

本报讯 (记者周怿)日前,2021年"国际生物多样性日"主场宣传活动在京举行。今年"国际生物多样性日"的主题为"呵护自然 人人有责"。

生态环境部部长黄润秋在活动上表示,生物多样性丧失是全球面临的共同挑战,推动生物多样性保护是政府、企业和全社会的共同责任。要尊重自然、顺应自然、保护自然,共谋人与自然和谐共生之道,共建繁荣、清洁、美丽的世界,共同呵护好人类赖以生存的地球家园。中国作为《生物多样性公约》第十五次缔约方大会(COP15)的东道国和候任主席国,将认真履行责任义务,深度参与全球生物多样性保护合作,与国际社会共同努力,为全球生物多样性保护贡献中国智慧和力量。

建设绿色低温储粮体系势在必行

经济观察

本报记者 杨召奎

今天,2021年全国粮食和物资储备科技活动周启动仪式在四川成都举行。记者来到成都龙泉驿省粮食储备库采访时看到,粮库对采用绿色低温储粮技术储存的稻谷做了品质比对。比对结果显示,2020年和2019年的两种稻谷煮出来的大米粥都是香气袭人,品质相差不大。该粮库负责人表示,如果不采用绿色低温储粮技术的话,2019年的稻谷品质就会差不少。

让粮食保持品质只是绿色低温储粮技术的一个优势。在昨天举行的新闻通气会上,国家粮食和物资储备局安全仓储与科技司司长王宏表示,我国推广应用气调储粮、低温和准低温储粮等技术,使国有粮食储备仓库粮食储藏周期综合损失率降至1%以内。

在专家看来,在我国深入推进"优质粮食工程"、全力推进全链条节粮减损工作的背景下,消费者对安全、优质、营养、健康的粮油食品的需求快速增长,建设绿色低温储粮体系势在必行,这是我国现代粮食储藏技术的发展方向和必然趋势。

首先,这是粮食行业转型发展的现实任务。随着改革的持续推进,粮食流通领域正在发生四个深刻变化:一是在收购方式上,由政策性收购主导转向市场化收购常态;二是在价格形成上,由以托市价格为参照转向市场形成价格机制;三是在操作主体上,由单一政策执行主体为主转向多元市场主体共同参与;四是在监管和服务上,由主要面向行业特别是国有企业,转向全社会粮食流通和各类市场主体。

这也意味着,今后,粮食部门在宏观调控、行业管理流通监管、服务主体等方面的任务更重、要求更高。而粮食仓储企业如何在守住管好"天下粮仓"职责的前提下,积极主动做好改革转型、创新发展、拓展经营空间、实现提质增效,在市场竞争中赢得主动,做大做强做优,是一个亟须破解的重要课题。

其次,这是粮食消费需求提档升级的迫切要求。当前,粮食消费已从"吃得饱"向"吃得好""吃得健康""吃得放心""吃得便利"转变。而采取绿色低温储粮技术有利于减弱粮食自身代谢,延缓品质劣变,同时还能防止储粮害虫和微生物滋生,保持粮食的新鲜度和营养价值,实现从"有粮"到"优粮"的转变。

最后,这也是安全储粮压力的有效释放。近年来,我国粮食生产连年丰收,但粮食损失浪费现象仍然存在。另外,在全球变暖背景下,粮食品质劣变加速,保粮压力逐渐增大,迫切需要依靠科技进步增强粮食储藏过程中抵御风险的能力。

大力推进新仓型、新材料、新技术、新设备、新工艺在储粮中的应用,可以不断提高粮食仓储行业应对安全储粮压力的能力。成都龙泉驿省粮食储备库负责人表示,自实施以低温储藏技术为基础的粮堆生态管理后,该粮库粮食水分减量由以前的平均1.5%降至0.5%。

对此,王宏也表示,接下来将支持建设绿色低温仓储设施,提高仓房的气密性、隔热性,推动分类、分仓储藏,进一步降低仓储环节的粮食损耗。 (本报成都5月24日电)

多部门派出工作组深入重灾区开展抗震救灾工作

本报北京5月24日电 (记者王冬梅)云南、青海地震发生后,在国务院抗震救灾指挥部的统一部署下,各成员单位按照职责迅速行动,共计派出10个工作组深入重灾区,帮助地方开展抢险救援、群众安置、基础设施恢复和灾害隐患排查等工作。

应急管理部连夜派出两个工作组分赴云南、青海震区,指导搜救被困人员和抢险救援,实地查看房屋受损和受灾群众安置情况,指导救灾救助、危房应急排险、救灾物资发放、震情监视监测、震害调查评估等工作,同时统筹新冠肺炎疫情防控和抗震救灾工作,确保社会秩序稳定有序。

自然资源部派出专家组赴两省灾区指导地震次生地质灾害应急处置、调查评估、监测预警、防御响应等工作,会同当地地勘队伍开展地质灾害隐患拉网式排查。

生态环境部派出两个工作组赶赴震区指导开展饮用水水源地、污水处理厂、垃圾填埋场、加油站等点位排查、监测、应急处置等工作,防范次生环境灾害。

水利部派出工作组赴云南、青海督促指导地方做好水利工程震损排查,加快震损工程修复和雨水情监测。

卫生健康委向两地迅速派出两个医疗卫生专家组,周边省份国家卫生应急队伍做好待命驰援准备。

提升医疗服务水平

中国临床实践指南联盟来了

据新华社北京5月24日电 (记者王琳琳)为进一步推动我国高质量临床实践指南的编写制作和执行落地,中国临床实践指南联盟近日在京成立。

国家卫健委医政医管局局长焦雅辉表示,临床实践指南是技术层面对医疗行为的最基本约束,是医疗服务同质化的保证。成立中国临床实践指南联盟能进一步解决指南制定过程中证据收集和解读、多学科参与、利益冲突等问题,力争在未来几年制定出一批符合国际标准、高质量的循证医学临床实践指南。

据不完全统计,2000年至2018年间,我国符合一定要求和质量的指南及共识解读类文献有1593篇,临床指南数量持续增加。但与国际先进水平相比,我国临床指南的质量仍有一定差距。

中科院院士韩启德认为,此次成立中国临床实践指南联盟有助于严谨客观地给予临床指导建议,让更多医疗工作者了解指南撰写的科学方法和标准流程,最终让更多患者获益。

国家卫健委近年也加大了临床指南的撰写执行和落地力度,针对一些重大疾病、罕见病、突发疾病组织并发布了系列指南,覆盖肿瘤、抗感染、肝病、手足口病、罕见病等领域。抗击新冠肺炎疫情期间,《医疗机构内新型冠状病毒感染预防与控制技术指南》《新型冠状病毒感染的肺炎诊疗方案》等一系列指导性文件更是为我国取得疫情防控重大战略成果发挥了重要作用。

据悉,中国临床实践指南联盟是一个多学科团队加盟的非营利性平台,设立各学科院士团队指导委员会,将为指南的制定者提供方法学、临床研究证据整合、综合项目管理等方面支持。

西洽会逐渐成为西部内陆地区对外开放的"新名片"

从重庆"独奏"到全球"合奏"

本报记者 黄仕强

5月21日至23日,以"走进西部、洽谈未来"为主题的第三届中国西部国际投资贸易洽谈会(以下简称西洽会)在重庆举行。本届西洽会共有40余个国家和地区、26个省区市、1个特别行政区、6个副省级城市超过4100家企业(机构)参展参会。

2018年升级成为国家级展会以来,西洽会正逐渐成为内陆地区对外开放的"新名片"和新技术、新成果集中亮相的"新舞台"。

大批硬核科技集中亮相

"太真实了,就像轻轨真的飞出了屏幕……"5月22日下午,西洽会江北区展厅,几名前来打卡的市民一边惊呼,一边按动快门。此次江北区展厅首次引入裸眼3D屏,让更多人一睹科技的魅力。

而在展馆面积近600平方米的两江新区展厅内,约40家企业携80多件硬核产品亮相,涉及汽车、电子、生物医药、高端装备、数字经济等多个产业领域。

在现场,一款由入驻两江协同创新区的北理工重庆创新中心研制的螺旋桨吸引了不少人围观。它是一个贴有"2019年吉尼斯世界纪录"的网红螺旋桨。

北理工重庆创新中心电弧增材技术项目负责人孙震介绍说,该螺旋桨属于3D打印螺旋桨,也是世界首个船级社认证的3D打印产品,目前已在荷兰等欧洲国家投入商用。当螺旋桨遭到损坏需要更换时,传统铸造的方式交货周期是3个月,通过3D打印,可以将交货周期缩短到10天。

除传统展厅受关注外,本届西洽会首设的汽摩产业馆、大健康产业馆和成渝地区双城经济圈馆展示的科技产品也备受青睐。其中,大健康产业馆展示的可帮助患者强化步态功能训练的机器人、可以炒菜的机器人等,让不少围观者亲身感受到"数据+科技"为美好生活"加码"。

在家门口和世界做生意

"西洽会给参展企业提供海内外市场展示的舞台。"谈起西洽会,重庆多家企业的负责人表示,这个平台能够很好地展示公司形象,推介公司产品。"通过这个'媒人',我们在家门口就能和世界做生意。"

在第二届西洽会上,重庆西山科技股份有限公司与两江新区达成战略合作,在两江新区打造微创外科医疗器械研发及产业化基地。该公司自主研发的手术动力装置系列产品,已广泛应用于神经外科、骨科、耳鼻喉科等微创外科手术中。

西山科技相关负责人告诉记者,得益于西洽会的举办和重庆逐渐扩大的对外经贸"朋友圈",西山科技的手术动力装置销售网络及用户遍及海外。

"西洽会是两江新区和世界做生意的一个'窗口'。"重庆两江新区相关负责人说,本次西洽会也有多个科技创新项目签约落户,总投资额超过33亿元。西洽会的举办,助推重庆等中西部地区加快从地理位置的"内陆"转型为改革开放、招商引资、经贸往来的"前沿",缩短了中西部地区与世界的距离。

促进西部高水平对外开放的重要载体

西洽会的前身是中国(重庆)国际投资暨全球采购会(简称渝洽会)。重庆市政府相关负责人表示,从"重庆"到"西部",变化的不仅是名字,更是从以重庆为主的"独奏"到西部对外开放的全球"合奏"的合作姿态。今年的西洽会,诸多以外企为主体的经贸推介会、交流会在大会期间举行,将"舞台"与"话筒"都交给国际友人,也展现出重庆对外开放的决心与底气。

记者注意到,历届西洽会,不同省区市之间设有区域合作展区,不同国家和地区之间则有国际合作展区或陆海新通道合作展区,西洽会为重庆及西部省区市搭建起了结识新伙伴、扩大朋友圈、推动新合作的平台。

统计显示,首届西洽会上共有109个重点项目集中签约,总投资额3384.08亿元。第二届西洽会,共有271个国内外项目签约,签约总额5497.8亿元。本届西洽会,重庆、广西、宁夏等省区市举办招商推介、经贸洽谈等活动100余场,共签约项目359个,签约总额3578.2亿元。

重庆市商务委相关负责人表示,经过20多年的培育和发展,西洽会已成为中国对外开放的重要窗口、引领内陆开放的重要平台、促进新一轮西部高水平对外开放的重要载体。

北京丰台解决小额预付式消费退费难题

本报北京5月24日电 (记者赖志凯)"本想着认倒霉不要这钱了,没成想接到首开福茂商场物业的电话要给我退费。"今天上午,家住北京市丰台区宋家庄的赵女士说。

据介绍,2019年底赵女士在丰台区首开福茂商场的一家餐馆办了一张500元储值卡,今年4月赵女士再次去消费时,发现店门上了锁。赵女士向周边商户一打听,原来餐馆因经营不善倒闭了。令赵女士没想到的是,她却接到了商场物业的电话,要给她退还卡内余额。

这是怎么回事呢?原来,丰台首开福茂购物中心内有部分餐饮企业暂停营业,得到消息的消费者纷纷拨打12345热线要求协调退费。4月的两周时间内平台共接到21件退费诉求,这引起了丰台区市场监督管理局的高度重视。为此,区局消保科和属地东铁匠营市场监管所"科所联动",第一时间约谈了首开福茂购物中心物业方。

经市场监管所协调,物业方拿出了餐饮店入驻时交付的保证金,对拨打12345热线要求退费的21名消费者进行逐一核实,妥善解决了他们的诉求。

丰台区市场监管局工作人员告诉记者,为了推动小额预付式消费退费难的问题从"接诉即办"向"未诉先办"转变,在源头上降低诉求量,丰台区市场监督管理局在部分大型商业综合体试点,推行"小额预付费保证金先行赔付"机制、经营主体信息公示制度。一方面,督促商业综合体结合自身情况,对预付式消费经营主体收取保障金,如遇小额预付费纠纷,由商业综合体管理方进行先行赔付。另一方面,指导预付式经营主体主动公示重要经营信息,提示消费者据此谨慎选择预付式消费。

本报社址: 北京市东城区安德路甲61号 邮政编码:100718 定价:全年352元 每季88元 2月29.26元 其余月29.34元 零售:逢4版0.56元 逢8版1.12元 广告经营许可证京东工商广字0184号 工人日报社印刷厂印刷