

招商大比拼

南安今年力争不少于1100亿

记者
杨江参

记者从南安获悉,近日《南安市2025年“招商大比拼”活动方案》(以下简称《方案》)印发。《方案》提出,南安力争2025年正式签约投资总额不少于1100亿元,新签侨港澳台及在外客商招商项目投资额不少于200亿元,新签约20亿元及以上项目不少于12个,2023年以来开工率达70%,2022年以来投产率达30%。

全年计划开展2场境外招商推介活动

《方案》明确,要招商重点,持续扩面,聚力招新引优。南安将围绕“国家政策导向、产业发展方向、技术变革走向”,重点聚焦500强、国家专精特新“小巨人”、行业龙头企业等,充分利用应用场景招商、订单招商、以商招商、基金招商等

新招商模式,开展500强、低空经济、新质生产力等招商活动;依托“4+2+N”现代产业体系,对照“南安市产业招商图谱”,整合产业链上下游资源,聚焦“补短板”招商。

南安将对外深化“一带一路”侨商联络,全年计

划开展2场境外招商推介活动和京津冀、成渝、江浙沪、武汉合肥城市经济圈等地招商推介活动,梳理整合侨青、侨二代、商二代等群体在IT、金融、新能源、新材料等领域的代表清单,深挖侨亲侨胞、台资台企回乡投资发展潜力;

对内建立企业服务机制,强化“始终把服务好本地制造业企业增资扩产作为最大最好招商引资”的理念,推动龙头企业技改升级和产能回流,同时推进工业园区标准化建设,重点招引隐形冠军企业,打造差异化产业集群。

打造“文旅+”系列消费场景,培育闽南文化IP

南安将通过全域土地综合整治形成招商用地“一张表”“一张图”,策划乡村文旅融合项目;同步发力城市活力提升,打造“文旅+”系列消费场景,培育闽南文

化IP,促进商文旅体深度融合;创新“基金+”招商模式,聚焦低空经济、新能源、人工智能等新领域,充分运用“基金+飞地”“基金+园区”“基金+产业链”等基金

招商模式,不断做大全市基金大盘;建立健全重大招商项目全过程跟踪和全生命周期管理的工作机制,强化部门联动破解建设堵点。

《方案》要求,南安将完

善“1+5+8”招商体系,强化服务保障,落实首接负责制、预评估及模拟审批机制、联审联评机制,专班推进项目代办督导,实行“履约评审制”,多维评估兑现奖补等。

助永春柑橘加快出海

出口农食产品“批次检验(检疫)”改革试点在泉州关区落地

海都讯(记者 杨江参 通讯员 辜馨豪 王凤平)记者从泉州海关获悉,近日,经泉州海关关员检验检疫合格,福建省永春县对外贸易公司申报的一批26吨柑橘顺利装柜出口菲律宾。这标志着出口农食产品“批次检验(检疫)”改革试点正式在泉州关区落地。

永春是福建最大的宽皮柑橘种植和出口基地,永春柑橘已成为福建省农产品出口的“拳头产品”。2024年泉州海关共

监管出口柑橘7.2万吨,同比增长120%。由于柑橘属鲜食易腐烂商品,国外检验检疫要求高,具有出口时间急、时效性强、出口期较集中等特点,近年来随着出口需求增长,企业对通关效率诉求愈发强烈,海关检验检疫工作也面临较为严峻的挑战。

泉州海关相关负责人告诉记者,本次改革将“同一生产加工企业使用同一批原辅料,在生产工艺及质控体系、检验标准/检疫要求保持不变的条件生



柑橘(黄忠族摄)

产、包装,出口同一国家(地区)”的柑橘确定为一个“批次查检单元”,待首次申报批次现场查检合格后,后续批次采取“单证审

核+企业自检声明”快速放行,实现“即报、即放、即装柜”,通关时间压缩超75%,为每批柑橘节省2天以上的仓储成本。

第六批国家级非遗传承人名单公布
泉州10人入选

海都讯(记者 柳小玲)近日,文化和旅游部公布了第六批国家级非物质文化遗产代表性传承人名单。福建省共有44人入选,其中泉州10人榜上有名。

据了解,此次福建省入选的44人,项目类别涵盖民间文学、传统音乐、传统舞蹈、传统戏剧、传统技艺、民俗等多个领域。其中,入选的10位泉州人,涉及南音、石雕、木雕、传统民居营造技艺等,都是泉州本土颇具影响力的传承人。

泉州市入选第六批国家级非遗代表性传承人名单的有:李白燕(南音)、刘宗训(泉州北管)、吴德强(惠安石雕)、张奎奎(惠安石雕)、张红萍【木雕(泉州木雕)】、郑银聘【木雕(泉州木雕)】、刘大山(闽南传统民居营造技艺)、叶本营(闽南传统民居营造技艺)、林文溪【传统香制作技艺(福建香制作技艺)】、詹国平(惠安女服饰)。

据悉,第六批国家级非物质文化遗产代表性传承人名单,共942人。

国道358线晋江内坑镇路段
“白改黑”完工

海都讯(记者 黄晓蓉 通讯员 张卉)近日,一条崭新的沥青马路在国道358线晋江市内坑镇蜿蜒伸展,与过去灰旧的水泥路不同,平坦的黑色路面、整齐的路缘与全新的标志标线相得益彰,让这条物流运输交通主干道旧貌换新颜。

“刚开始得知这条路要铺沥青,我就非常期待早点施工。我们进进出出园区都要靠这条路,一天下来起码三四趟,现在路好了,车开起来非常顺畅,也不会颠簸,既安全又舒适。”在附近陆地港物流园区上班的货车司机刘师傅

竖起了大拇指。工程负责人介绍,国道358线晋江内坑镇霞美至磁灶新坡路段水泥砼路面“白改黑”工程路线全长4.5公里,2024年7月底开工,在今年春节前已完成路面主体工程,2025年2月底全部完工,附属交通设施一并完成更新。该工程由晋江公路分中心负责,沥青路面平整度高、车辆行驶平稳、降噪防尘效果显著,更能满足群众对高品质出行的需求。

该路段的改造不仅能提升公路交通出行品质,还有助于进一步激活周边物流产业活力。

学生餐食材哪里来? 如何烹饪? 如何配送? 师生、家长走进泉州一餐饮食品产业园

探秘学生营养餐全流程

海都讯(记者 刘薇 通讯员 兰良增 李荣鑫 文/图) 校园食品安全一直是家长和学校关注的焦点。日前,泉州市丰泽区东星实验小学组织膳食委员会代表和师生代表,走进泉州民祥餐饮管理服务股份有限公司,拉开了一场“聚焦食品安全 共创膳食健康”——2025年春季2月份膳食配餐调度会暨食品安全研学考察活动。

据介绍,该公司的集体营养餐向泉州、厦门等地的40多所学校配送,日配送学生营养餐超20000份。当

天,丰泽区东星实验小学家长、学生和教师代表一行,走进了位于石狮蚶江镇区的民祥餐饮食品产业园,通过企业参观通道了解到智慧中央厨房后厨操作流程、生鲜供应链配送中心,并对食材采购、检测、加工和学生营养餐烹饪、配送、食品卫生管理等情况进行全流程了解。

“我们所选取的米面粮油等原材料都来自知名厂家和公司,肉类及蔬菜直接对接养殖户、种植户,当天配送。”泉州民祥餐饮管理服务股份有限公司总经理黄昆

荣介绍,运输到“智慧央厨”的原材料并不会马上进入厨房,而是由快检室和食品检测员先进行全面“体检”——肉类检测瘦肉精含量,鱼类检测孔雀石绿成分,蔬菜检测农药残留和微生物等。“体检”合格后的食材被分类储存到生产车间冷藏区、冷冻区和常温区。在冷藏区,蔬菜类停留不能超过4小时;常温食材按照先进先出管理要求,所有食材采用零库存管理。

在智慧中央厨房的主副食仓库、备菜间、烹饪间、食品留样间、配送间等各功

能区,配餐公司负责人对用餐食材的采购渠道、制餐过程、全程冷链运输、车辆GPS定位和温控方法等各个环节进行了详细讲解。

现场,师生、家长代表目睹了食材从检测、清洗、切配、烹饪到分装的全过程。“这次走进配餐企业参观,让我们对孩子的餐食有了更深的了解,配餐企业的专业和用心让我们家长很放心。”东星实验小学膳食委员会委员蔡巨鹏说。

有意思的是,“智慧央厨”生产车间还科技感满满:自动洗菜机、葱蒜斩拌机、全



“智慧央厨”采用自动化设备,科技感满满

自动打蛋机、锯骨机、自动漂烫机、微波加热隧道……自动化设备一应俱全,把饭菜制作变成了流水线生产。

活动尾声,代表们前往试餐区体验当日供应的学生餐。餐盒内清蒸鱼、五彩时蔬、菌菇汤等菜品热气腾腾。