

拧紧焊接与热切割“安全阀”

我市规范非煤矿山企业、危险化学品企业等场所的焊接与热切割作业

安全生产大排查大整治行动

本报讯(YMG全媒体记者 农玉林)焊接与热切割作业常见于拆除、加固、维修设备,进行屋顶防雨材料安装、机械设备修磨等,多在非煤矿山企业、危险化学品企业、有限空间(受限空间)、人员密集场所等特定场所进行。为规范在多种不同场所的焊接与热切割作业,《烟台市焊接与热切割安全管理规定》对这些场所制定了针对性规范标准,确保在不同情况下的作业安全。

加强非煤矿山企业作业安全管理,实行主要负责人签字审批负责制,设置动火作业主管等专职岗位,安排专职管理人员。作业必须编制专门的施工组织方案,由专职安全管理人员现场监护,落实安全防范措施。竖井井口及各段段门头门、提升机房等重点场所应安装消防设施,在井口、井筒、主要进风巷作业时,必须撤出井下所有作业人员,采取防止焊渣掉落引发

火灾相应防护措施。井下所有管线的保温、包装材料必须使用阻燃材料。

加强危险化学品企业作业安全管理,涉及易燃易爆、有毒有害生产储存装置的作业,要制定作业方案,内容要涵盖风险分析、隔绝置换、安全技术措施、安全教育培训、现场技术交底等。要由企业主要负责人签字审批,分管安全和检修维修负责人共同对安全措施的落实情况进行签字确认,实施过程要有记录。凡在盛有或盛装过危险化学品的设备、管道等生产、储存设施,及处于易燃易爆场所的生产设施上作业,应将其与生产系统彻底隔离,并进行清洗、置换,分析合格后方可作业。

加强涉爆粉尘区域作业安全管理,作业前应清除动火作业场所10米范围内的可燃粉尘、用清水喷洒打湿并配备充足的灭火器材。动火作业区段内,涉粉作业设备应停止

运行。动火作业的区段应与其它区段有效分开或隔断。动火作业期间和作业完成后的冷却期间,不得有粉尘进入。动火作业后,要全面检查设备内外部,确保无热熔焊渣遗留,防止发生阴燃。动火作业采用的其他辅助工具应当使用防止产生火花的防爆工具,禁止使用铁质作业工具。需转移工件或火源作业时,要将工件移至指定的安全区进行焊接,设置警示作业区域;工件不可转移的,应将火灾隐患周围所有可移动物及可燃物移至安全位置。工件及火源无法转移的,要采取措施限制火源。

加强在有限空间(受限空间)内作业安全管理,作业前,作业单位应办理作业审批手续,并由相关责任人签名确认。同一作业涉及动火、进入受限空间、盲板抽堵、高处作业、吊装、临时用电、动土、断路中的两种或两种以上时,除应同时执行相应的作业要求外,还要同时办理相应的作业审批手续。使用电焊、电钻、砂轮等用电类作业,要符合电气设备与照明安全的相关要求。使用气焊类、气割类等增加泄漏

源的动火作业时,气瓶要置于有限空间外部,且处于通风口的下风侧。需进行气体检测的,要待动火作业设施和器具布置到位后方可实施作业。

加强建设施工企业的作业安全管理,作业前要办理动火审批,严格持证上岗、专人监护。配备消防水及灭火器具,加强现场可燃物管控。作业期间,要设置接火斗防止焊渣溅落,为电焊机配备专用开关箱,接线处设置防护罩。电焊机一次线长度不超过5米,二次线长度不超过30米。氧气瓶、乙炔瓶分类存储,减压阀、防震圈配备齐全,作业时气瓶严禁倒放。

加强人员密集场所的作业安全管理,办理动火审批手续,清除易燃可燃物,配置灭火器材,落实现场监护人以及安全措施,在确认无火灾、爆炸危险后方可施工;需要施工的区域与使用区、营业区、通道之间应进行防火分隔;在动火区域设置警戒区并设置明显的警示标识,商店、公共娱乐场所禁止在营业时间进行作业。

传承与创新中 种出美好“姜”来

(上接第一版)平里店镇从大姜产业的前、中、末端重点发力,从种植管理,到田间植保、技术培训,再到大姜销售等环节有机衔接,建成吕村大姜批发市场,全面打通大姜育种、清洗、交易、仓储、内外贸等环节,成为莱州市第一个专业大姜批发市场,有效地解决了莱州大姜分散销售的问题。

为了继续发展壮大莱州大姜产业,莱州市持续在强链补链上做文章。眼下,该市瞄准“莱州大姜”深加工的发展潜力,在研发出生姜发酵酒、姜香蒸馏酒、配制酒、生姜功能饮料后,如今又开发生产了姜酒、姜茶、姜粉等产品。“我们继续拓宽大姜产品的深加工市场,根据莱州大姜的生产特点和出口情况,采取贴息、奖励等措施,培育发展一批辐射带动能力强的大姜产品加工龙头企业,引导大姜产品向姜粉、姜糖、姜片、姜精、姜油等精深加工领域发展,提高大姜产品的技术含量和附加值,赋能乡村振兴。”李金峰说。

古老的莱州大姜,不仅承载着深厚的地域文化和历史底蕴,更展现出活力十足的产业前景,讲述着传承与创新的田园故事,赋能乡村振兴的幸福生活。



2023中国国际生态环境技术与装备博览会开幕

11月13日,2023中国国际生态环境技术与装备博览会在烟台八角湾国际会展中心开幕。本届博览会以“创新驱动,绿色低碳发展,建设美丽中国”为主题,集中展示了我国生态环境创新科技与装备成果。

YMG全媒体记者 唐克 摄

从山东走向全球 张裕亮相“好客山东 好品山东”北京推介活动



张裕公司董事长周洪江先生致辞。

的老字号企业将进一步加大走出去的步伐,线上线下全面发力,拓展海内外市场,讲好山东故事、弘扬中华文化。

1892年,爱国侨领张弼士先生在山东烟台创办中国第一家葡萄酒企业——张裕,由此张裕成为中国葡萄酒产业发祥地。在北京中华世纪坛甬道铭文中,“华侨张弼士在山东烟台创办张裕酿酒公司”成为1892年的四件大事之一。

2006年,商务部发布《关于认定第一批“中华老字号”的通知》,张裕成为第一批“中华老字号”。

2022年,“张裕葡萄酒”入选第一批“好品山东”品牌。今年,“好品山东”第二批名单公布,“可雅白兰地”榜上有名。

经历了131年的发展,张裕从山东走向世界,成为一家葡萄酒与白兰地双酒种并行发展的国际化企业。

在葡萄酒板块,张裕旗下战略品牌龙谕累计获得150多项世界大奖,进驻了众多全球米其林、黑珍珠星级餐厅。

日前,瑞士最知名的德语媒体——《新苏黎世报》及法语媒体《瑞士时报》联合专栏“葡萄酒

与风味”发表了题为《与波尔多相比,中国“特级园”价值如何?》的文章,文章指出:与欧洲精品酒同台竞技,中国的顶级葡萄酒并不会相形见绌,这是与波尔多特级园的有趣对比品鉴得出的结论。

在这场汇集了5款中国标杆酒、4款波尔多特级园,以及备受推崇的加州葡萄酒——作品一号(Opus One)的TOP级葡萄酒盲品中,评分最高分酒款为法国拉菲古堡,获得了19.5分(满分20分),来自中国的龙谕酒庄2016年份赤霞珠干红得分为18.5分(满分20分),仅比拉菲古堡低1分。

无独有偶,今年9月,世界三大酒评家之一的杰西斯·罗宾逊(Jancis Robinson MW)也在一场汇集全球顶级葡萄酒的盲品中,给龙谕打出17.5分(满分20分)的高分,仅次于拉菲古堡的18.5分,名列第二,这也是她给483款中国葡萄酒打出的最高分。

被誉为“外国元首访华用酒”的爱斐堡酒庄酒,在2020年全球权威酒类媒体《Drinks Business》举办的“全球最佳国际宴会酒盲品赛”上,以94分的好成绩位列TOP3。

在第三届“一带一路”国际合作高峰论坛欢迎宴会、成都第三十一届世界大学生夏季运动会开幕式欢迎宴会、杭州第十九届亚运会开幕式欢迎宴会等大国盛宴上,爱斐堡接连作为国之佳酿款待各国贵宾。目前,爱斐堡已经52次登上国际宴会舞台,累计款待过300多位外国贵宾。

张裕白兰地板块的战略品牌——可雅表现同样出色,在2019年于德国杜塞尔多夫举办的“全球XO盲品赛”上,与世界顶级干邑同台竞技,以93.8分最高分斩获冠军。目前,可雅已经出口到全球23个国家。

去年,张裕仅本土品牌就在世界权威赛事上斩获了100枚大金奖和金奖,而世界前十大葡萄酒企业在获第二多的企业一共只拿了29枚大金奖和金奖。今年1—11月,张裕已经斩获213枚大金奖和金奖。

在全球权威品牌价值评估机构Brand Finance发布的“2023全球最强葡萄酒&香槟品牌”榜单上,张裕以最高分位列第一名,取得创立130多年以来最好的成绩。

“我们可以自信地说,中国的葡萄酒和白兰地已经能够平视世界了。”周洪江董事长表示。

“续写老字号的传奇,离不开国际化战略。”周洪江董事长介绍,2013至今,张裕在法国、西班牙、智利、澳大利亚等优质产区控股收购了6座酒庄,加上国内的8大酒庄,一共布局了14



可雅15年 XO

座酒庄,拥有25万亩葡萄园,成为全球布局最广、最深的葡萄酒企业之一。

凭借全球化布局,张裕得以最大化整合包括优质原料、一流人才、精湛的酿造技术及多元

福山公共资源交易远程异地评标实现多省联动

本报讯(YMG全媒体记者 姜晓 通讯员 姜旭东)近日,“烟台市福山区张格庄‘樱桃小镇’乡村振兴齐鲁样板示范区项目”在烟台市公共资源交易中心福山分中心顺利完成招投标。项目评审过程中,福山区采用远程异地评标的方式与安徽、河南、辽宁等省外公共资源交易机构联动合作完成了项目评审工作,福山区公共资源交易远程异地评标实现了“多省联动”的新突破。

该项目以烟台市公共资源交易中心福山分中心为主会场,安徽省淮北市、河南省南阳市宛城区、辽宁省大连市公共资源交易中心为副会场,各地随机抽取的评审专家通过远程异地评标评审系统,实时在线完成了项目评审工作。福山区住房和城乡建设局作为项目监管部门在主会场进行了全过程监督。

为确保项目顺利开展,烟台市公共资源交易中心福山分中心积极探索“邀约式”副场确定新模式,提前面向全国公共资源交易机构发出合作邀约,收到安徽、河南、辽宁等地的积极响应,“四省四地”达成合作意向并签订了远程异地评标合作协议,实现了省外副场“随机定”。为确保交易系统完美运行,提前发现解决跨省评标可能存在的突发状况,四省提前联动进行了三轮系统联动调试和两次模拟演练,为项目顺利开展做好了充足的技术准备。

此次“多省联动”项目的顺利开展,在烟台市各县市区范围内尚属首次,对持续优化福山区招投标领域营商环境,加快推进烟台市公共资源交易远程异地评标“123”模式落实落地具有重要的意义。

今日最低气温-1℃ 有霜冻或冰冻

本报讯(YMG全媒体记者 秦菲 通讯员 谢彤)昨日下午,烟台市气象局发布最新天气预报:今天我市天气晴朗;西南风,风力不大;今晨最低气温沿海3℃、内陆-1℃,有霜冻或冰冻,白天最高气温10℃左右。预计16日凌晨到17日白天,受暖湿气流和较强冷空气共同影响,我市有一次小雨、大风和降温天气过程。

具体预报如下:

13日夜间到14日白天:晴间多云;西南风,海面5~6级,陆地3~4级;沿海3~10℃,内陆-1~10℃,有霜冻或冰冻。森林火险气象等级:二级(较低风险)。

14日夜间到15日白天:晴转多云;南到西南风,海面风力5~6级,陆地风力3~4级;-1~13℃,有霜冻或冰冻。

15日夜间到16日白天:多云转阴有小雨;西南风转西北风,海面6级转7级阵风8~9级,陆地4~5级转5~6级阵风7级;4~11℃。

的市场渠道等优势资源。

在技术交流方面,张裕开创了酿酒师跨国轮岗制度,全球14大酒庄酿酒师在当地淡季时跨国轮岗,深度交流学习,全面提升酿酒技术。

在渠道方面,张裕整合全球营销网络,各大酒庄在自身强势的市场经销对方的产品。目前,张裕本土产品已经出口至50国,旗下产品则已销往全球80多个国家。

“未来,张裕将立足高端,以匠心铸造品质,以创新促进发展。”周洪江董事长表示,一是技术的创新,要秉承“张裕味道 中国风味 世界品质”的理念,酿造出具有张裕风格、中国风土特色且达到世界品质的葡萄酒和白兰地;二是产品的创新,要持续研究并满足不同消费者的需求,推动葡萄酒在更多年轻人群中普及与流行;三是营销模式的创新,在传统营销模式的基础上积极创变,通过寻求更多跨界的合作伙伴,在圈层营销上实现更大的突破,同时持续推进数字化转型,实现数字化赋能。

“好客山东 好品山东”是山东献给世界的一张亮丽名片,一份庄重承诺。

周洪江董事长表示,未来,张裕将继续讲好中国葡萄酒故事,引领中国葡萄酒做大做强;继续讲好“好品山东”故事,为山东高质量发展作出更多贡献。

(孙文琦)



龙谕·龙12葡萄酒