

# 激活高质量发展“澎湃动能”

## 我区夯实项目建设“压舱石”，全力实现固投增长8%以上

本报讯(芝罘融媒记者 李森 通讯员 王强 摄影报道)号角已经吹响,冲锋刻不容缓。项目建设作为经济发展的“压舱石”,谋项目就是谋未来,抓项目就是抓发展。全区“攻坚克难年”誓师大会后,区发改局第一时间落实会议精神,围绕GDP增长5.5%以上、固投增长8%以上等目标。

### 抓好三个重点

#### 稳住经济基本盘

“这一年,我们将在GDP上突出精准导向,细化目标任务,精细指导推动GDP稳定增长。”区发改局党组书记、局长徐继亮坚定地说道,要在固投工作上贯彻精细宗旨,落实“项目入库——体检画像——督导服务——数据填报”闭环工作机制,实现全年固投增长8%以上目标。

乘势而上,“项目建设”换“市场活力”。山因脊而雄,屋因梁而固,“重大项目”是区域发展的脊骨,也是高质量发展的“强力引擎”。今年,我区嘹亮吹响“重大项目”建设号角,体现了“开年就是开工,开工就要实干”的工作导向,也坚定传递了全力“拼经济”的强劲信号。

一年之计在于春,重大项目建设“打头阵”。在联东U谷芝罘智能制造产业园,徐继亮和项目相关负责人烟台联东金璟实业有限公司总经理张仁勇详细沟通了解项目进展以及面临的困难。“进展顺利吗?”“有需要我们发改局这边帮忙协调的,一定第一时间联系我们。”

机械轰鸣,工人忙碌,不断刷新“进度条”,园区频频传递着发展强



音。“联东U谷芝罘智能制造产业园占地200亩,总投资15亿元。项目分三期建设,一期已竣工,二期工程已主体封顶,三期即将开工建设。”张仁勇向记者介绍道。

徐继亮表示,新的一年,在项目建设上将坚持“拼抢”作风,高质高效推动重大项目建设为经济高质量发

展注入强劲动力。全流程服务73个重中之重项目与253个500万以上项目加快落地的同时,加强大项目、好项目的谋划与招引,确保完成投资400亿元以上。

### 突破四类经济

#### 全力落实引育

“借力我区获评全省首批五个总部经济先进区之一的契机,今年将全力突破总部、楼宇、临港、低碳四类经济发展,突破发展难题。”徐继亮表示。摸清底子,加强对全区总部雏形企业,在建拟建楼宇资源、港务局、打捞局等航运服务上下游关联企业,绿

色低碳企业的全面摸底,对“强心、塑脊、壮苗”做到心中有数。抓好规划,深入挖掘资源优势,做好市场分析,明确规划定位,将四类经济发展举措全面融入全区“两带一核”发展中,推动四类经济做大做强。

定好政策,研究出台总部经济发展意见,积极推动四类经济已有总部企业不断壮大,带动上下游产业链及中小企业发展,实现集群、集聚发展。落实引育,成立包括总部经济招商专班在内的四套专班,分兵把口,会同全区五大主导产业牵头部门,一手抓培育,一手抓招引,确保全年引育总部5个以上,盘活闲置楼宇10万平方米以上。

全力抓好经济运行与深化改革两方面调研,紧盯国际国内发展形势与政策走势,在产业发展、政策制定、项目布局等方面,及时为区委、区政府决策提供有价值的财经分析与意见建议;找准影响全区经济发展的堵点、难点,尤其在绿色低碳高质量发展引领区建设方面,及时提出园区改革、动能转换建议,为区委、区政府深化改革提供参考。

### 做好政策争取

#### 保障要素支撑

徐继亮介绍,春节以来各地项目开工火热朝天的局面已经充分说明,新的一年必然是你追我赶极其剧烈、政策利好竞相迸发的一年。

我区新建的一体化商务服务中心项目正在按计划紧锣密鼓地建设中,建成后将成为集政务服务、党性教育、宣传展示、商务洽谈、产业招商、市民客厅等多功能于一体的宜商服务中心。项目相关负责人唐冬介绍:“一体化商务服务中心为地上四层混凝土框架结构,目前已完成主体结构、砌体、屋面等施工,正在进行外立面及室内精装修施工前的准备工作。”

“新的一年,我们会加大服务力度,大力实施‘三分之一的人和和服务基层、三分之一的人和和服务市区沟通、三分之一的人和和服务在外地’的‘三三三’工作法,全力做好政策项目资金争取等六个支撑。”徐继亮介绍,围绕三争、平台人才创新、企业项目服务、信用体系完善、国防动员保障、作风队伍建设等六项支撑工作,攻坚克难、苦干实干,努力为芝罘强化主城区地位、放大核心优势做出发改贡献!

2023年,区发改局将以“永远冲锋号”的姿态全力推进项目建设,坚持一切围着项目转,一切扭住项目干,在全区形成人人争政策、争项目、争资金的浓厚氛围,激活高质量发展的“澎湃动能”。

## 突破芝罘展作为

# 现场检查,守护居民舌尖上的安全

## 我区开展餐饮食品安全专项整治

本报讯(芝罘融媒记者 李森)为进一步加强辖区食品安全监管,切实保障人民群众饮食安全,近日,区市场监管局组织开展以餐饮具清洗消毒、自制油饼油条使用含铝食品添加剂、计量监督管理为重点的专项检查行动,对多家餐饮企业进行突击检查。

在市府街一家快餐店,执法人员针对消毒设施、设备是否齐全,洗碗机、消毒柜、保洁柜能否正常运行,消毒餐饮具企业是否向其提供检验报告、合格证以及相关资质证明,从业人员能否按照操作规程操作,消毒记录登记是否及时、真实等方面进行重点检查。在油条加工区,区市场监管局餐饮科科长张立尧向工作人员了解加工过程。“可以使用食品添加剂,但是一定严格

按照限量要求,准确称量后使用。”他向餐厅工作人员介绍道。执法人员事无巨细地检查着,不放过任何一个细节。在检查面案冰箱、厨师冰箱环节,张立尧提醒工作人员,食品储存温度一定要与冰箱实际温度保持一致,在长时间开关冰箱过程中一旦发现温度不一致,要立即进行调整。

在检查过程中,张立尧就《餐饮具清洗消毒保洁方法》对餐厅工作人员进行科普:“采用手工方法清洗的,首先应该刮掉餐饮具表面的食物残渣,用含洗涤剂的溶液洗净餐饮具表面,再用流动自来水冲去餐饮具表面残留的洗涤剂。采用洗碗机清洗的,按设备使用说明操作。”采访中记者了解到,后续区市场监管局还将进行专项抽检,邀

请专业机构进行检测,刷碗残留的一些游离性的含氯成分,检查出问题后将进行监管。

餐厅后厨各个环节的卫生、安全,关系着消费者的身体健康,计量是否准确同样也很重要,关乎着消费者的合法权益。在餐厅就餐区,区市场监管局标准计量科科长张炫对电子秤进行全方位查看,“拿一个空盘称一下看看,都是去过皮的是吧?”得到肯定的回答后,她又再三检查确认。“不管是在餐饮店还是市场上使用的贸易结算称,都需要经过烟台市市场监督管理局进行检定,每半年检定一次。消费者要想知道计量称是否合格达标,最简单的方法就是查看一下是否有这个合格标签。”张炫向记者介绍道。在检查过程中,她还向

餐厅工作人员强调,日常要加强自查,一旦发现问题及时进行校对调整。

执法人员提醒,市民朋友若发现餐饮具不消毒、清洗消毒不规范和自制油饼油条等食品中超范围、超剂量使用含铝食品添加剂等违法违规行为,可以及时向市场监管部门举报投诉。

下一步,区市场监管局将继续增加日常检查和监督抽检频次,及时发现餐饮服务过程中的安全隐患,进一步落实餐饮服务提供者主体责任,规范餐饮服务提供者自消毒餐饮具清洗、消毒、保洁及采购集中消毒餐饮具时进货查验行为,规范使用含铝食品添加剂,切实保障人民群众舌尖安全。

## 我区开展特种设备安全大检查

本报讯(芝罘融媒记者 云全 通讯员 马荃)当前是企业复工复产高峰期,区市场监管局开展特种设备安全大检查行动,切实做好特种设备安全保障工作。

此次行动主要检查特种设备使用单位是否建立相关的安全管理制度和岗位责任制度、安全技术档案是否完善、专项应急预案以及应急演练是否开展、是否对特种设备作业人员人员进行培训以及特种设备作业现场是否存在安全装置不可靠等隐患问题。对检查发现的问题,执法人员现场督促整改,对存在重大安全隐患的特种设备违法使用单位进行立案查处。同时,要求特种设备使用单位制定并落实特种设备安全管理制度和特种设备操作规程,常态化开展安全隐患自查自纠工作,及时发现、消除各类隐患和违章行为,积极开展安全教育培训,制修订覆盖本单位风险点的应急预案并适时开展应急演练,持续提升安全管理水平,确保特种设备安全运行。