

## 区领导开展节前安全生产工作督导检查 坚决维护社会大局安全稳定

江门日报讯(记者/罗霏)春节将至,2月5日,区委书记劳茂昌深入辖区工作一线开展节前安全生产工作督导检查。他强调,要深入学习贯彻习近平总书记关于安全生产工作的重要论述精神,认真落实省、市、县安全生产工作部署要求,客观清醒认识当前安全生产形势,深刻吸取有关事故教训,进一步压实责任,强化落实,举一反三,查漏补缺,全面开展安全隐患大排查大整治,坚决遏制各类安全事故发生,坚决维护社会大局安全稳定,确保人民群众过一个平安、祥和、欢乐的新春佳节。

在江南蔬菜禽畜批发市场和远洋海鲜美食街,检查组一行走访多家商户摊位,详细询问农产品供应销售情况,现场了解环境卫生、食品进货检验等,并走进生鲜仓库重点开展消防安全隐患排查。

检查组强调,要做好春节期间的市场供应和价格平稳运行,确保货源充足、品类丰富,切实保障人民群众“舌尖上的安全”。要持续加大食品的监管力度,组织开展节前食品安全专项检查,完善从“田间到餐桌”全程的食品安全监管体系,不断提升食品安全工作能力与水平。要立即梳理出一批共性风险隐患,加大排查整治力度,尤其是深入开展冷库领域、消防安全等专项检查,强化设备检修,严格冷库使用管理,为市场安全有序、平稳运行营造良好经营

环境。要进一步压紧压实经营主体责任,组织开展消防专题培训,引导广大经营者进一步提升消防安全意识和防御火灾能力,配齐配全相关设施设备,努力营造良好的消防安全氛围。市场监管、消防等部门,属地镇(街)和企业要建立联动机制,全方位、全覆盖扎实开展安全生产隐患排查大整治行动,坚决遏制各类安全事故发生,全面筑牢安全生产坚实防线。结合江南蔬菜禽畜批发市场的改造升级工程,要科学规划、准确定位,以服务人民为出发点和落脚点,细化市场功能分区,优化服务功能,将其打造成为高水平、高标准、综合性的生活服务场所。

## 白沙街道召开2023年度工作总结暨表彰大会 推动“百千万工程”落地见效

江门日报讯(记者/刘淑君 通讯员/林子妍)2月5日,白沙街道召开2023年度工作总结暨表彰大会,回顾2023年主要工作,部署2024年工作计划。区人大常委会主任李达成出席会议。

会议指出,2023年白沙街道经济发展稳中有进、文旅融合硕果频出、党的建设更加牢固、基层治理卓有成效、民生服务不断深入、科技赋能扎实推进。会议强调,2024年,要奋力为蓬江“全力冲刺千亿GDP强区”目标任务作出白沙贡献。一是深化实施招商引资“一把手”工程,加快重点项目建设和加快推进新旧动能转换,加快发展文旅产业,持续深入优化营商环境,高效率、高水平推进“五经普”工作。二是大力推进城市更新、“三旧”改造,提升城镇化建设水平,聚焦绿美蓬江建设,加强生态环境保护。三是落实就业创业政策,优化养老服务,强化困难群众帮扶,全力推进人大代表联络站“三化”建设。四是牢牢掌握意识形态工作主动权,扎实推进法治白沙建设,筑牢安全生产屏障,加快构建基层治理新格局。

会议强调,部署做好2024年经济工作,一要以加快融入粤港澳大湾区为牵引,推动“百千万工程”落地见效;二要紧抓实体经济,坚持制造业当家,巩固和培育壮大总部经济、楼宇经济、新消费等业态;三要打造宜居宜业的绿美白沙,全面提升生态环境治理水平;四要做强文化品牌,培育白沙时光、侨咖等文化IP,进一步提升长堤历史文化街区、启明里的品牌力和传播力;五要切实防范化解重要领域风险,做好重点领域行业领域安全大排查,切实守护人民群众生命财产安全。

会上还表彰了一批2023年度优秀、先进集体(个人)。

## 潮连街道召开推进高质量发展政企座谈会 牢牢把握历史机遇 全面推进一体化高质量发展

江门日报讯(记者/刘淑君 通讯员/李东华)近日,潮连街道召开推进高质量发展政企座谈会,进一步坚定推动经济社会高质量发展的信心和决心,全面提升企业发展竞争力。

会议指出,2023年,潮连街道经济发展向稳向好,重点项目有序推进,招商引资取得突破。2024年,潮连商会、潮连慈善会将一如既往地支持街道经济发展,积极承担社会责任,让更多经济发展成果惠及群众。

会议强调,新的一年,潮连街道将竭尽全力为企业营造稳定可预期的发展环境,让企业放心投资、安心经营、专心创业。牢牢把握“大桥经济”“黄金内湾”历史机遇,深入实施“百千万工程”,全面推进一体化高质量发展。积极配合滨江新区管委会开展“联动招商”,建立线索搜集、精准对接、专班推进的招商引资工作流程,确保“内在”服务与“外在”对接同频跟进。充分发挥辖区生态、人文、民俗资源优势,将文旅融合作为打造绿岛健康休闲生活目的地的核心支撑,构建“核心资源高效利用、主体功能定位清晰、村集体经济和文旅经济互补共赢”的融合发展新格局,为蓬江区加快建设宜居宜业宜游的现代活力新城贡献潮连力量。

会议还为2023年度潮连商会、潮连慈善会优秀会员颁发“经济发展贡献奖”“社会公益贡献奖”。

## “蓬江新声代”青年歌唱比赛决赛举行



参赛选手为观众带来了一场视听盛宴。

江门日报讯(文/图 记者/刘淑君 通讯员/周星韵)近日,“蓬江”心动,唱响青春——2024年“蓬江新声代”青年歌唱比赛决赛在蓬江区长堤青年广场举行。本次活动共有100余名青年选手报名参加海选,他们分别以流行音乐、传统民歌、吉他民谣等形式展现自己的歌喉。历经海选、复赛的激烈角逐,最终有12名选手突出重围,登上决赛的舞台。

当天,晋级决赛的选手按照抽签顺序依次演唱,由3位评委进行现场打分。选手们风格各异,亮点纷呈。评委根据音色音质、演唱技巧、音准节奏、台风形象等评分标准,通过现场评分的方式对每位参赛选手进行综合评分,最终评选出冠军、亚军和季军。

参赛选手陈先生表示:“这次比赛很有意义,为我们提供一个展示自我、发现自我、实现自我的平台,也向参观长堤历史文化街区的游客展现蓬江青年的青春力量。”

本次活动由团市委指导,团区委、区文广旅体局、白沙街道办事处、区总工会、区妇联、区文学艺术界联合会共同联合主办,旨在进一步提升长堤历史文化街区人气,不断丰富群众文化生活,展示广大青年的艺术风采,发掘青年优秀声乐人才。

## 区领导调研检查市场保供和安全生产工作 确保安全生产各项部署要求落到实处

江门日报讯(记者/任佳燕)2月5日,区委副书记、区长马品高带队到辖区内商场超市、餐饮行业、酒店宾馆调研检查市场保供和安全生产工作,强调要深入贯彻落实习近平总书记关于安全生产工作的重要论述精神,坚持人民至上、生命至上,不断强化红线意识、底线思维,以过硬措施确保安全生产各项部署要求落到实处,确保群众度过一个平安祥和欢乐的新春佳节。

在永利超市(华茵广场店),调研组实地查看果蔬、粮油、肉类等商品供应和销售情况,详细了解各类商品货源供应、食品安全监管、消防安全等工作落实情况。调研组强调,要保证粮油、果蔬、肉类等主副食品的市场供应,确保“米袋子”“菜篮子”供应充足、质优价稳;要做好食品安全监管工作,严守食品安全底线,让群众买得安心、吃得放心;要严格落实安全生产主体责任,细化重点环节消防安全管控措施,持续强化对工作人员的消防安全培训,切实提高应急处置、自救互救、组织

疏散能力。

在江门华茵广场亚朵酒店,调研组仔细观察酒店的消防设施、用电用火设施设备、疏散通道和安全出口,详细了解消防安全主体责任落实、员工消防基本技能掌握等情况。调研组强调,要进一步树牢底线思维,牢记“安全生产无小事”,强化排查整治,确保不留死角、不存盲区;要定期开展应急演练及安全知识、安全生产技能培训,全面提升员工安全防范意识和应急突发事件处置能力。

## 线上线下推出各式产品 企业加班加点忙生产 蓬江区预制菜产业迎来销售旺季

金汤鲍鱼花胶鸡、吉祥如意鲍汁盆菜、陈皮鲍汁佛跳墙、鸿运团圆盆菜……走进位于水南路的侨润生鲜超市,各式各样的“年夜饭”预制菜品映入眼帘,浓郁的新年气息扑面而来。“这段时间以来,预制菜礼盒进入销售旺季。其中,佛跳墙、大盆菜、花胶鸡等是预制菜中的爆款。”侨润生鲜超市业务经理罗子欣表示。

随着春节临近,蓬江区线上线下专业市场、线上电商平台等都推出了品类繁多的预制菜产品,预制菜企业也加班加点忙生产。迎来销售旺季的预制菜产业,借力线上平台以及直播带货等营销模式,把产品销往全国各地。



线上直播带货让蓬江区预制菜产品销往全国各地。

文/图 江门日报记者/任佳燕

价较好,大多数为‘真材实料’‘配料干净’,销量持续向好。”

近年来,像江门市泉林食品科技有限公司这样的蓬江区预制菜企业,积极探索直播电商抢抓预制菜产业风口,通过“线上+线下”渠道全面推进品牌建设,在各大电商平台开展直播带货,打通了“全渠道+直播销售”模式,不断打响蓬江本土预制菜品牌。

### 生产车间繁忙 企业看好市场发展

走进位于棠下镇的广东跃海食品科技有限公司(以下简称“广东跃海”)生产车间,生产线上热火朝天的场景便映入眼帘:一条条活蹦乱跳的黑鱼被有序运往生产线,工作人员则对这些新鲜活鱼进行放血、去鳞、修整等多项加工工序处理,然后通过机器切成新鲜的鱼片,根据客户的需求进行调整,最后成品打包,运至车间,准备配送到各大知名连锁商超。

“近一个月来,订单持续上升,也是企业的生产旺季,生产线每天宰杀的活鱼量在4万公斤到5万公斤,每天有30吨左右的成品

鱼片及鱼柳原料对外销售。工人们都坚守岗位,在紧张备货中。”广东跃海总经理黄宗诚表示,近期,该企业全力抢订单、赶生产。“目前,我们的订单主要以网络订单及流通市场为主,类似金汤酸菜鱼这类产品基本上一张订单有50万袋到100万袋。”

据介绍,该企业作为苏州跃海食品集团第五家加工工厂,也是该集团未来在华南地区的主要生产基地,新工厂在今年1月正式投入使用,目前首批设备已进场并投入生产。“春节假期后设备就会全部进场,届时每

天宰杀的活鱼量大概会提升到10万公斤至15万公斤。”黄宗诚表示。

为保障消费者“舌尖上的安全”,广东跃海组建自主研发团队,并建立了完善的溯源制度,实现从田间地头到百姓餐桌的全过程质量控制。“我们的原材料主要来自珠三角地区,蓬江正好位于中心点,可以辐射周边60公里,让企业降低运输成本,有效保证原材料的质量。未来,我们也会结合当地特有的原材料慢慢开拓新产品,继续把品控做好、把口碑做好。”对于未来预制菜市场的发展,黄宗诚十分看好。

近一段时间以来,蓬江区预制菜企业生产车间十分忙碌。