



## 奋战“百县千镇万村高质量发展工程”

# 区“百县千镇万村高质量发展工程”指挥部专题会议召开 以更高站位更大力度 推动“百千万工程”落地见效

江门日报讯(记者/何榕)近日,区委副书记、区长、区“百县千镇万村高质量发展工程”指挥部总指挥郑丹辉主持召开区“百县千镇万村高质量发展工程”指挥部专题会议,听取全区“百千万工程”工作推进情况,并研究部署有关工作。

会议指出,全区上下要进一步提高思想认识,深入学习贯彻习近平总书记对广东系列重要讲话和重要指示精神,认真学习借鉴浙江“千万工程”经验,以高度的政治责任感

推进“百千万工程”。要深刻认识省委实施“百千万工程”的战略意图、战略方向、实践要求,坚决落实省委关于“百千万工程”最新部署要求,做到分毫必争、争先进步,以更高站位、更大力度推动“百千万工程”在江海落地见效。

会议强调,要加强分析研判,紧盯重点,推动各项工作务实稳步推进。要处理好实效和宣传的关系,既要推动各项工作有力有序开展,也要加强对典型经验的归纳总结及宣

传报道;要处理好总量和增量的关系,既要立足总量优势不足的实际,也要在增量提速上下功夫;要处理好长板和短板的关系,既要在工作中注重扬长补短,进一步发挥优势,也要加大力度补短板强弱项;要处理好当前和长远的关系,既要立足当下,高质量完成当前的各项任务,更要谋划未来,树立久久为功的理念。

会议要求,要强化管理,提高统筹组织能力。要加强组织领导,完善区领导挂帅牵

等常态化工作机制;要善于借鉴经验,大兴调查研究之风,不断学习浙江“千万工程”和高州、信宜、鹤山等兄弟县(市、区)的优秀经验做法,因地制宜在全区探索实施;要深化总结归纳和宣传引导,从“百千万工程”角度归纳总结梳理经验做法和成效;要加强谋划,各专班、部门要开展年度工作梳理及总结,尽早谋划推动明年工作。

区领导朱舜荣、曾立、刘刚、曾国华、陈小平等出席会议。

## 礼乐籍澳门同胞欢聚庆丰收

江门日报讯(记者/陈婵)近日,2023年澳门礼乐同乡会金秋庆丰收活动在达华农业生产基地举行,众多返乡的礼乐籍澳门同胞欢聚一堂,共庆丰收。区委常委、统战部部长邓志华出席活动。

活动中,澳门同胞们拿起镰刀,体验割稻、收稻、捆稻和打稻的全过程。礼乐街道各乡村文艺表演队、港澳音乐同盟登台表演了舞蹈、歌曲等,表达了农民丰收的喜悦之情。

据悉,澳门礼乐同乡会成立于2018年,由居住在澳门的礼乐籍乡亲张达华、陈华锦、麦浩贤、陈锦江等人发起成立,目前共有会员1206人。近年来,澳门礼乐同乡会充分发挥桥梁纽带作用,积极团结澳门礼乐乡亲,大力支持家乡经济发展,助力家乡现代化农业建设。

邓志华表示,希望广大礼乐籍澳门同胞进一步加强江海与澳门两地往来,积极宣传推广江海的发展政策、投资环境,发动更多会员、企业家回乡投资创业,为推进江海高质量发展贡献力量。

“现在家乡变化很大,建设得很好。举办这次活动,除了庆祝丰收之外,也希望借此凝聚乡情,鼓励更多澳门乡亲回到礼乐投资兴业,共同发展,享受丰收成果。”张达华表示。

## 区领导带队开展督导检查

### 切实保障群众“舌尖上的安全”

江门日报讯(记者/陈婵 通讯员/区市监)为进一步严防严控食品安全风险,压实食品安全属地管理责任和企业主主体责任,近日,副区长邓群标带队深入大昌超市中环路店、江海区东南幼儿园和华生电机等9家单位,开展第四季度食品安全“两个责任”包保主体督导检查。

检查中,督导组对照包保督导任务清单,认真查阅各主体“日管控、周排查、月调度”工作台账,深入食品安全视频监控区、加工区、仓储等重点区域,抽查食品原辅材料贮存环境和进货台账,详细了解包保主体食品安全主体责任落实情况、从业人员管理培训、食品安全总监或食品安全员配备、食品安全知识宣传等工作方面的情况,并对督导发现的问题提出了相关意见与建议。

邓群标强调,经营主体是食品安全的第一责任人,要切实落实主体责任,以创建国家食品安全示范城市为契机,加强食品安全管理,细化“日管控、周排查、月调度”工作举措,加大对从业人员培训力度,坚持源头严控、过程严管、风险严控,严把材料采购、物资存储、生产加工等重要关口,切实保障广大群众“舌尖上的安全”。

## 江海区举办“粤菜师傅”技能人才培养班

江门日报讯(记者/陈婵 通讯员/区人社)近日,区人社局联合区总工会在外海街道银泉社区党群服务中心举办“粤菜师傅”技能人才培养班,进一步提升餐饮从业人员和重点帮扶群体的技能水平,培育更多优秀的粤菜技能人才,推动江海区就业创业工作高质量发展。

据悉,参加此次培训的学员不仅有餐饮行业从业人员、高校毕业生、重点帮扶群体、新就业形态劳动者、退役军人和军属及有意愿提升厨艺的劳动者,还有8名社区戒毒康复人员。此次培训班切实帮助了社区戒毒康复人员提升技能水平,实现再就业,顺利融入社会。

参加此次培训班的学员共有65人,他们分两批进行培训。培训班由江门市技师学院老师进行授课,主要讲授中式面点师五级工的全套课程。该课程不仅包括面条、包子、饺子等的制作,还涉及各类糕点、小吃的制作。

今年以来,江海区深入推动“粤菜师傅”工程高质量发展,通过一系列举措,为粤菜产业发展培养技能人才,传承江海区独特的粤菜文化,擦亮江海区粤菜品牌,以“粤菜师傅”为抓手,增强各类人群的就业创业竞争力。

## 江海区赴湖北工业大学招引人才

江门日报讯(记者/何榕 通讯员/区人社)为深入实施江门高新区(江海区)推进人才强区战略三年行动计划的重要举措,由区人社局主办、区人才发展促进会承办的“火热青春·粤港澳大湾区·江门人才供给见面会”人才供给基地引才工作对接座谈会暨江海区企业人才招聘会于11月15日—17日在湖北工业大学举行。

11月15日,区人社局有关负责人、江门市板桥电子材料股份有限公司、江门市鹰视光电科技有限公司和江门市辉隆塑料机械有限公司等企业代表共同出席了人才供给基地引才工作对接座谈会。会上,高校代表介绍了学校本科生、研究生培养情况、学生就业意向,并与企业代表共同探讨了人才供给基地建设相关工作情况,相互交流意见并确定了工作的方向和细节。

11月16日,江海区7家知名企业在湖北工业大学开展人才招聘,共提供了60个优质岗位,其中江门市板桥电子材料股份有限公司、江门市鹰视光电科技有限公司、江门市辉隆塑料机械有限公司、广东优巨先进新材料股份有限公司和广东夏朋机车科技有限公司等企业代表为学生介绍了企业现状和人才引进情况,同时宣传江海区就业环境和人才政策,吸引了约600名毕业生参与,现场收集学生投递简历78份。

## 江海区以基层创造力激发文明实践生命力

# 探索“两个文明”协调发展的“江海模式”

□江门日报记者 李雨溪

文明之花正在江海区绽放,这里处处都是力行文明的实践地。

在江海区各街道,老人只需要花上5元,就能在长者饭堂吃到一顿三菜一汤的热饭,不方便到长者食堂的时候还能享受送餐上门服务;在新时代文明实践中心,老人可以聚在一起学习智能手机的使用方法;检察官的工作室开进了江海区的校园,针对校园霸凌等事件进行重点预防,护航学生成长……一年里,江海区积极探索接地气、有活力、可持续的工作路径模式,以基层创造力激发文明实践的生命力。

“新时代文明实践是‘百千万工程’的‘文明主战场’”,区委宣传部相关负责人介绍,江海区深入学习贯彻党的二十大精神,统筹推进文明创建、文明培育,结合各街道各部门的资源优势,从群众生产生活实际出发,探索“两个文明”协调发展的“江海模式”,推动该区在全市打造“两个文明”相协调的现代化综合实践中走在前列。

### 贴近需求 用好资源为群众提供优质服务

群众需要什么,基层就做什么。江海区的新时代文明实践中心并不是“另起炉灶”,而是贴近群众需求,用好现有资源为群众提供优质服务。

邻里食堂的“约饭”就是江海区满足群众所需的关键抓手,也成为了幸福新潮流。今年重阳节前后,外海街道邻里食堂以及礼乐街道威东村、英南村、跨龙村、武东村、向东村、新兴村6间邻里食堂助餐点相继投入运营,公公婆婆们有了自己的“饭搭子”。

在10月19日揭牌运营的外海街道邻里食堂,长者用餐后还可以搭乘电梯到二楼的“外海街道居家养老服务站”,享受更加全面的

养老服务,780平方米的服务中心设置了全托室、日托室、阅览室、书画室、理疗室、康复室等6个功能场室,可以提供日间照料、康复保健、休闲娱乐等服务,有效满足多元化多层次的服务需求。

在起步更早的威东村,长者饭堂已经成为基层治理的一张亮丽名片。该村按照“村内自筹+慈善会支持”的模式,老年人只需花5元就可以吃上一顿美味的营养餐。针对行动不便的长者,村内网格员提供送餐上门服务,做好居家养老民生“食”事。

文明实践中,江海区也为孩子们撑起了保护伞,先后在11所中小学挂牌检察官工作室,由11名检察官担任法治副校长,通过法治进校园活动,定制多样化的法治教育方式,将司法保护实质性地融入学校保护。在检察官课堂上,检察官以校园欺凌、侵害等问题的概念、方式、特点为切入点,围绕表现形式、产生的原因以及如何应对等,为同学们支招,倾力护航学生健康成长。

在不断满足群众新需求的过程中,江海区夯实文明土壤,滋养文明精神,通过凡人善举新模式“邻里聚温度和力量,培育了‘共建一个家’”“联创善治”“情暖万家”“书香行动”和“聚微光·汇大爱”微心愿等多个志愿服务品牌,通过“微项目”撬动幸福“大民生”,让服务更接地气、更有温度。

既解决群众急难愁盼问题,也坚持以文化人。江海区以家庭为文明小单位辐射全区各类人群,培育践行社会主义核心价值观,开展典型模范的选树学活动,形成尊老爱幼、崇德向善、积极向上的社会氛围,成功创建了全国未成年人保护示范区和4个全国示范性老年友好型社区。

建强阵地 打通新时代文明实践“最后一公里” 群众在哪里,阵地就在哪里。江海区切实

发挥新时代文明实践中心的统筹作用,建强文明实践阵地,推动新时代文明实践阵地服务效能有效提升。

例如,江海区的银发剧社——智能手机长者学习培训项目,由新时代文明实践中心与全国文明单位——中国移动江门分公司结对开展,为老年人普及智能手机的应用及基本操作,如扫码支付、预约挂号、打车等常用功能。同时,结合老年人在使用智能手机时容易遇到的诈骗行为,向老年人讲述反诈知识,提升老年人智能手机应用操作能力和反诈能力。

与区文联携手合作,江海区新时代文明实践中心组织各实践阵地与文艺家协会开展结对共建,精心打造“艺术点亮童心”文艺志愿服务项目,组建“文艺轻骑兵”志愿服务队,从非遗文化、写作培训、民俗传统等方面,带领青少年感受江海文化氛围,弘扬传统道德文化,实现文化传承与未成年人思想道德建设双赢。

“全新传艺”艺术课堂进基层。近日,“兴侨都文化 育时代新风”——“全新传艺”艺术课堂进基层活动在江海区新时代文明实践中心举办。本次艺术课堂以历史为横轴、音乐作品为坐标,讲述江姐的故事,与观众共唱《红梅赞》,用“音乐作品+党史讲述”的方式,把党史与音乐融为一体,达到“声”入人心的效果。

江海区新时代文明实践中心相关负责人表示,中心始终坚持理论宣讲大众化,文明实践通俗化,着力打造新时代文明实践“最后一公里”,打造一批实践平台,通过沉浸式的学习体验让群众更易于接受。

广泛参与 激发基层治理新动能

创建为民,创建靠民。从新就业群体到社区志愿者,从热心居民到党员干部,江海区举全区之力,聚全民之智,引导群众广泛参与基层治理,激发基层治理的新动能,共建城市文

# 工艺讲究 腊味飘香

## ——记者带您了解礼乐腊味制作过程

□文/图 江门日报记者 陈婵 邱显

近日,记者走进礼乐东腊味食品园区,只见生产车间热火朝天,一辆辆满载腊味的货车从这里出发,驶向全国各地。

又到腊味飘香时,当下正是礼乐腊味生产企业一年中最繁忙的时候。在华联腊味生产车间,记者看到,车间内整洁明亮,数十位工人正在流水线上有条不紊地忙碌着。曹炽荣是华联腊味负责人,也是礼乐腊味行业协会会长,他向记者介绍,华联腊味生产腊肠、腊鸭腿、腊肉等腊味,每天大约有3000公斤的腊味从这里销往全国各地,其中又以港澳地区居多。

礼乐腊味历史悠久,历来深受消费者欢迎。那么,礼乐腊味是如何诞生的?曹炽荣介绍,腊味的制作工艺十分讲究。他以腊肠为例向记者介绍,腊肠的制作一般要经过选肉、碎肉、调味、肠衣灌肉、捆肠、烘烤等十几道工序,整个过程需要3天时间。其中,选料是关键一步。原料必须是新鲜优质的猪后腿肉,因为猪后腿肉中肥肉较少,清爽而不油腻。

“为了保证腊肠的口感,每天清晨4点,师傅便到市场采购最新鲜的土猪肉运回工厂,将精选的猪后腿肉和脊膘肉绞碎,再按比例重新混合搅拌。”曹炽荣说,广式腊肠的另一个特点是不同的比例具有不同的口感,俗称“全瘦肠、一九肠、二八肠、三七肠、四六肠”,其中“二八肠”是不少街坊眼中腊味的黄金比例。

捆扎好的腊肠“坐上电梯”到2楼烘烤室,以50—60℃的温度烘烤2—3天便可以出炉,进入



剪绳、称重、装袋、封口等环节。曹炽荣表示,制作腊味的每一个环节不仅要认真、细致,还要保证安全、卫生,在腊肠晾晒结束后还需要进行金属检测,必须达到一定的标准才允许上市。

据统计,目前礼乐腊味行业协会共有86

名会员,腊味生产企业有74家。近年来,随着越来越多的年轻人回到村里工作,礼乐腊味搭上电商平台的“快车”,销售得更远。

今年以来,礼乐街道深入推进“百千万工程”,围绕乡村游,结合特色美食优势,引



↑腊味新鲜出炉,十分诱人。

←华联腊味生产车间内,工人们正在流水线上有条不紊地忙碌着,这里每天大约有3000公斤的腊味产出。

进了一批特色主题餐厅,升级配套服务产业,将游客留在礼乐,推动“旅游+”经济快速发展;发展线上经济,通过抖音、微博等社交媒体平台进行直播销售,让礼乐腊味的美名远扬。