

聚焦 | 推动高质量发展 深化全方位转型

我市稳步实施食品小作坊高质量发展工程,加快传统食品产业转型发展——

“小作坊”升级“大产业”

本报记者 李星星

食品小作坊既连接着民生需求,也关系着食品安全,是整个食品产业不可或缺的板块。

过去,提到食品小作坊,我们最先想到的或许是拥挤的生产场地、简单的操作流程,这些都让“脏、乱、差”成为我们对食品小作坊的刻板印象。

为持续巩固国家食品安全示范城市创建成果,加快我市传统食品产业高质量发展转型发展,今年4月15日,我市印发《运城市实施食品小作坊高质量发展工程工作方案》。自此,食品小作坊高质量发展工作在我市驶入“快车道”。

近日,记者走进我市多个食品小作坊,探究经营者如何在相关部门的帮助下打消“不愿改”“不想改”的顾虑,以提档升级释放小作坊蕴含的“共富因子”,从而激发食品市场的新活力。

规范生产
小作坊有了“新身份”

清晨,当很多人还在睡梦中时,位于盐湖区安邑街道的一家豆腐作坊内已飘来阵阵香气,经营者张武乐带领着几名工人开启了一天的忙碌。

经过泡豆、打浆、滤浆、蒸煮、点浆、入模、挤压、切块等工序,一粒粒圆润饱满的黄豆变成了一块块新鲜诱人的豆腐,被发往中心城区的各大超市。

几间屋子,一处院落,几名工人,一些设备,就足以让这个豆腐小作坊有序运转起来,日产豆腐2500多公斤。然而,月底,这个小作坊就要搬迁了。

“我投资了300多万元建设新厂,现在施工接近尾声了,月底就可以搬迁。”张武乐告诉记者。

谈及建设新厂房的原因,张武乐打开了话匣子。

“我做豆腐不到两年时间,但早就意识到家庭作坊存在设备老旧、环境差、工艺落后等缺点,一直想进行整改。今年市里出台了相关政策,要对我们这类小作坊的提档升级进行帮扶,相关工作人员多次解读政策,又组织专家前来指导,这才让我下定决心做整改、建新厂。”张武乐说道。

走进张武乐的豆腐新工厂,记者看到,不同功能区划分明确,不锈钢生产设备合理摆放,环境整洁明亮,豆腐加工、制作、包装的流程规范有序,内酯豆腐、豆腐干、豆腐串等产品的加工设备依次排开。

“豆腐有了‘身份’,我更有底气了!”谈及小作坊提档升级后的变化,张武乐表示,前期市场监管部门的专家团队给新厂制订了标准化建设方案,新厂建筑面积约1400平方米,按照要求进行了改造升级,未来的生产环境和生产条件将发生翻天覆地的变化。

与此同时,张武乐注册成立了山西佳诚金子食品有限公司,计划在新厂运营前申报食品生产许可证。新厂运营后,张武乐将注册全新商标,执行更加严格的生产标准和质量标准,丰富产品种类,拓展市场范围。

“新厂运营后,豆腐日产量可达上万斤,年产值可达千万元。有了市场监管部门的帮助,我感觉有了后盾,对未来发展更有信心了。”谈及未



位于盐湖区安邑街道的一家豆腐作坊在市场监管部门专家团队的帮助下进行了改造升级,现在施工接近尾声,月底即可投运。

上图:新车间的生产环境和生产条件有了翻天覆地的变化。

右图:以前的豆腐作坊条件很简陋。 本报记者 陈方斌 摄

来发展,张武乐信心十足。

张武乐的豆腐作坊是我市推进食品小作坊提档升级、规范发展的一个缩影。

为帮助食品小作坊提档升级为规范化、标准化食品生产企业,我市开展了“提档升级”帮扶行动,从规范登记许可、全面帮扶指导、强化资金支持等方面入手,助力食品小作坊焕发全新活力。一方面,行政审批部门落实“放管服”改革要求,优化审批流程,提高审批效率,主动引导服务食品小作坊办理营业执照和许可证。另一方面,对确定为“提档升级”帮扶对象的小作坊,组织专家针对计量、标准、质量、知识产权、技术、政策等进行全面帮扶指导、精准施策。

全面帮扶
产品有了“宽销路”

粉条,稍微加工烹饪,便可成为一道美味可口的佳肴,是老百姓餐桌上常见的菜品。以红薯为原料制作粉条,需要经过清洗、磨浆、打浆、漏粉、冷却、晾晒等一系列工序。工序虽多,难度却不大,因而在我市制作粉条的小作坊数量较多。

位于盐湖区的金红粉条加工厂,因经营者张金红投资20余万元进行升级改造,并引进了先进的加工设备,吸引了记者的注意。

“我做粉条已经14年了,改造之前,我在自媒体平台上看到很多小作坊被曝光的视频,其脏、乱、差的程度

让人触目惊心。我也知道食品安全对于老百姓的重要性,这次在市场监管部门的帮助下,下定决心进行提档升级。改造期间,多位专家多次到厂里现场指导,让我对厂内的空间布局、生产工艺有了全新的认识。”张金红告诉记者。

走进金红粉条加工厂,记者看到提档升级正在热火朝天地进行,厂内设备已到位,工人在仔细调试中。“以前做粉条一间屋子就搞定了,现在生产、物流、仓库等区域明确划分,互不干扰,又干净又卫生。”张金红说道。

粉条加工具有明显的周期性,一般于每年10月到次年2月进行生产,其余时间销售。以前,每到粉条的生产季节,金红粉条加工厂的后院就会晾晒着一帘帘滑筋道的红薯粉条,成为当地的一道风景线。

但今年,这样的场景估计很难再看到了。

“我投资了4万元,搭建了烘干房,购置了先进的烘干设备。今年生产粉条的时候,就可以在室内烘干了,这样既防尘又防虫,生产效率也能大幅提升。”谈及新设备,张金红充满期待。

其实,此次提档升级,不仅能让金红粉条加工厂的卫生条件大大改善,也能大幅提升粉条的生产效率。

据介绍,传统手工制作红薯粉条耗时长,效率低。如今借助先进的生产设备,再结合传统工艺,加工厂的年产量可达9万公斤,同比增加40%到50%,年产值可达200万元。

提档升级完成后,张金红将按照相关规定申请食品生产许可证,这也

意味着粉条会有更宽广的销路。“拿证后,我们的产品就更有竞争力了,除了线下销售,我也会通过网络直播在电商平台销售,争取将粉条的名气打出去。”张金红表示。

金红粉条加工厂的提档升级体现了盐湖区在推进食品小作坊提档升级过程中的喜人成绩。

据悉,盐湖区通过预报名初选的19家食品小作坊,经过专家评定、指导,6家达不到提档升级条件,2家已办完食品生产许可证(运城福面粉加工有限公司和运城市盐湖区万福食品有限公司),4家改造基本完成,5家正在加紧建设施工中,2家正在酝酿改造计划。

精准施策
效益有了“大提升”

很多运城人的早晨,是从一碗油茶开始的。提到油茶,盐湖区南城常建福油茶小作坊承载着很多人关于早餐的回忆。

一间屋子,一口大锅,一袋面粉,两个半小时,日产100公斤油茶,便有了早市油茶摊上的人来人往。

虽然生意不错,但小作坊经营者常建福一直在“思变”。

“刚开始听说政府要帮助我们提档升级,我心里很含糊,不知道要投资多少,也不知道要怎么改。后来,专家多次上门指导,我也参加了市场监管部门组织的培训会,心里有了底,便开始行动起来。”常建福说道。

今年4月份,常建福便开始了自家小作坊的提档升级。他投资了20余万元,租赁了场地,购置了设备,又遵循专家的建议将配料、炒面、烘焙、包装等工序进行区域划分,严格按照食品生产的相关标准进行。如今,小作坊的提档升级已经基本完成,即将投入使用。

一个个隔间,一口大锅,三袋面粉,一个半小时,日产1000公斤油茶,便有了提升销量和降低成本的基础。

“以前每天能做200斤油茶,现在能做2000斤,产量大幅提升的同时成本反而降低了。如今我在市场监管部门的帮助下注册成立了公司,同时还在积极申请食品生产许可证,未来我计划加大网上销售的力度,有信心将利润翻一倍。”常建福表示。

除了豆腐、粉条、油茶,我市还有很多其他类型的食品小作坊。针对不同类型的食品小作坊,我市制定了不同的发展策略:开展食品小作坊专项整治“全覆盖”行动,“提档升级”帮扶行动,“名特优”品牌评定活动,园区建设“蓄势赋能”行动,不断推动全市食品小作坊产品质量和行业水平整体提升。

据了解,9月底前,行政审批和市场监管部门将对帮扶对象采取“一坊一策”全方位、全过程的帮扶指导,助力帮扶对象依法取得营业执照、食品生产许可证。10月底前,县级市场监管部门将根据提档升级验收条件,认真组织核查验收,确定“提档升级”和“名特优”名单,并进行公示和上报。

我市开展
全国生态日宣传活动

本报讯(记者 余果)今年8月15日是第二个全国生态日,主题是“加快经济社会发展全面绿色转型”。为切实提高全社会生态文明意识,不断增强全民生态环境保护的思想自觉和行动自觉,当日,市生态环境局开展了全国生态日宣传活动。

“您好!这是生态环境保护的相关资料,和我们生活息息相关,请了解一下。”“尽量不用一次性碗筷。”“拒绝使用一次性塑料袋,请选择使用环保购物袋。”活动现场,工作人员向过往的市民发放宣传资料,这些宣传资料包含全国生态日的由来与意义、公民生态环境行为规范十条、低碳知识小贴士等,旨在让每一名市民都能成为生态环境保护的倡导者和实践者。

除了发放资料,工作人员还结合日常生活,向市民耐心讲解生态环保的知识和低碳行为的意义,引导大家增强节约意识、环保意识、生态意识,倡导简约适度、文明健康、绿色低碳的生活方式,激发大家生态环境保护的责任感和使命感。

市政务服务中心与市市民投诉受理中心
加强协作提升群众满意度

本报讯(记者 余果)为更好解决企业和群众反映强烈的办事难、办事慢、办事繁的问题,近日,市政务服务中心相关负责人深入市市民投诉受理中心就政务服务投诉业务处理进行沟通交流。

调研中,市政务服务中心一行详细了解市市民投诉受理中心的工作运行情况以及受理企业和群众咨询、投诉、求助、举报、建议的工作流程和受理渠道。双方就如何提高投诉举报处理的效率和质量、加强信息共享与协同工作、提升群众满意度等问题进行了深入探讨。

双方一致认为,加强交流合作对于及时解决市民关切、提升政务服务水平至关重要。下一步,市政务服务中心将加强与市市民投诉受理中心的合作,建立更加紧密的沟通协调机制,形成工作合力,更好地倾听群众声音,解决群众关切问题。研究建立“三方通话”机制,通过市政务服务中心与12345热线联动,及时回应群众关切和诉求,实现政务服务诉求“一键直达”,降低12345流转工单数量,提升工作效率和群众体验,持续纠治政务服务中的“办事难、办事慢、办事繁”问题。

万荣县农业农村局
成立青年读书学习班

本报讯(记者 范娜)为进一步加快“三农”青年干部成长步伐,提升年轻干部整体素质能力,近日,万荣县农业农村局成立了青年读书学习班,于每周五下午集中开展辅导学习,提高年轻干部解决实际问题的能力。

该青年读书学习班的学员包含万荣县农业农村局35周岁以下年轻干部、今年新录用工作人员、公益岗及见习生等38人。

在辅导学习环节,该局分管领导围绕党的理论知识进行深入浅出的辅导学习;各股(站)长结合本股(站)的具体职责、主要工作和重点项目,轮流开展有针对性的业务知识培训。此次培训内容丰富多彩,不仅涵盖了国家有关“三农”工作的重要政策,还包含业务知识、公文撰写、实践课程等诸多方面。

在交流汇报环节,每名读书班成员对个人本周工作情况进行总结汇报,并将工作中遇到的问题提出来交流,由班子成员及辅导股(站)长予以解答。通过交流汇报的形式,该局帮助青年干部快速进入工作状态,掌握工作方法,提升业务技能,更好服务“三农”,为推进乡村全面振兴注入更多青春力量。

本版责编 陈永年 美编 冯满楠
校对 郝鹏飞

中国人民银行运城市分行优化重点行业现金支付服务

为出租车配备定制化“零钱包”5600多个

本报讯(记者 余果 通讯员 薛学政 柴雨潇)出租汽车作为城市交通运输的重要组成部分,既是代表城市文明形象的流动名片,也是城市形象的“第一窗口”。今年以来,中国人民银行运城市分行(以下简称“人行运城分行”)切实发挥现金兜底作用,通过协调网点对接、加强条线协作的方式,确保现金服务全面覆盖。截至6月底,已为巡游出租汽车配备定制化“零钱包”5600多个,金额56万余元,持续提升出租汽车现金服务水平,不断满足群众多样化的支付服务需求。

人行运城分行优选了36家银行业金

融机构网点主动对接全市36家巡游出租汽车经营企业,开展“点对点”现金服务,为每辆车配备定制化的“零钱包”(每个“零钱包”包含10元3张、5元10张、1元20张),满足巡游出租汽车市场主体找零需求,确保群众支付无忧、便捷出行。

4月中旬,人行运城分行联合市运输事业发展中心、民生银行运城分行举行运城市出租车行业“零钱包”发放启动仪式,现场向司机代表发放定制化的“零钱包”。同时,人行运城分行积极联系行业主管部门,印发了《中国人民银行运城市分行 运城市交通运输局关于做好巡游出租汽车零钱包服务工作的通知》,指导和

规范巡游出租汽车经营者或驾驶员现金收付相关行为,保障群众现金支付的选择权,不断提升群众对乘车出行支付服务的满意度。

截至6月底,人行运城分行指导各金融机构网点共为全市4621辆巡游出租汽车配备5600余个定制化“零钱包”,金额56万余元。目前,全市所有银行业金融机构网点均已开通零钞兑换绿色通道,确保出租车司机和有需求的群众随时随到,保证每辆出租车零钱包付充足。同时,利用全市巡游出租汽车车顶广告屏持续宣传,把整治拒收现金政策和现金服务信息传遍城市每一个角落。

另外,人行运城分行在总结巡游出租汽车行业现金支付服务经验的基础上,又协调金融机构网点与67个重点文旅场所完成对接并提供现金服务,共提供“零钱包”1200余个,兑换零钞85万元。

下一步,人行运城分行将继续协调金融机构网点对接各行业重点用现单位,探索建立多部门联合工作机制,将“零钱包”作为服务市场主体的常态化模式进行推广,力争逐条线取得突破,在全市打造良好的现金使用环境,确保每一个市场主体都能便捷地兑换现金,每一名群众都能享受到优质的现金服务。



8月14日,山西合丰新材料有限公司生产车间内,工人们在加紧生产。该公司位于芮城县风陵渡经济开发区,拥有两条高档耐火材料生产线,年产6万吨新型建筑材料,产品广泛应用于石油、化工、玻璃等行业,年产值2亿元,利税2000万元,提供就业岗位120个。

本报记者 金玉敏