

厦门市同安区践行“五共”理念,推动城中村转型升级

城中村的蝶变新生

□本报记者 邱赵胤 通讯员 郑素描 余雪燕 陈宁宁/文 夏海滨/图

“王叔,您的身份信息、家庭成员和银行卡号再核实一下,社区的分红过几天应该就到账了。”……这几天,同安区祥和街道西湖社区的工作人员张小玲正忙着登记、核对社区居民的基本信息。而她所说的“分红”,是西湖社区通过盘活西湖塘里4个村民小组的闲置资源,规划设立了700余个停车位的一年营收,这些收入扣除公共支出部分,将在明年的春节前作为红利分给居民,4个村民小组的居民都能领到500元分红。

居民有真金白银的分红收入,得益于同安区坚持以群众为主体,实施“一村一策”,扎实推进城中村现代化治理工作。从2022年开始,乘着城中村现代化治理的东风,同安区40个城中村从硬件到软件,从物质文明到精神文明,无不悄然发生着变化。

如今,同安区以“决策共谋、发展共建、安全共防、社会共治、成果共享”的“五共”理念为指引,将城中村现代化治理工作朝着空间现代化、产业现代化、管理现代化和社会现代化方向努力推进。

提升幸福感 村貌焕发新颜

违章搭建一扫而空,房前屋后恢复干净整洁;堆积杂物逐一被清理,防止蚊虫滋生;村道改造升级,车辆畅通无阻……

近日,在同安区美林街道四口圳社区的山前片区,数条原本被杂物、违章搭建挤占到仅剩3米宽的村道焕然一新,恢复了原本8米左右的宽度,还铺上了沥青,施画了标识标线。

“现在的农村环境一点不比城里差,出了家门就是风景,各种休闲娱乐设施走几步路就有……”道路平坦整洁、车辆出入顺畅,居民出行安心,让70多岁的居民林锦霞由衷感到高兴。在社区“两委”入户动员清退杂物时,她主动切割了自家门口的石墩和台阶,后移40厘米,为道路拓宽提升腾挪了空间。

有的几十厘米,有的一米,有的两米……山前片区里的四五条村路,原先车辆双向行驶时都要相互避让。在居民纷纷主动清退房前屋后陈年杂物和石墩、台阶等挤占路面的障碍物后,现在已经能让两辆小汽车双向通过。

据统计,自2022年8月启动城中村治理以来,四口圳社区居民主动拆违、清退占用集体土地8万多平方米,释放了社区发展空间。接下来,社区还将有更大的变化,老年活动中心、文

化活动中心、电动自行车集中充电桩、景观长廊等建筑设施将逐一呈现在居民眼前。其中,最受居民期待的,是建设中的社区发展用地保障性租赁住房项目。

“社区发展用地保障性租赁住房项目是同安第一宗农村集体发展用地项目。项目建成投用后,社区集体经济收入将从2022年的200万元提升到2000万元。”同安区美林街道宣传委员、四口圳社区包村领导万频介绍。

四口圳社区本地常住人口有1900多人,外来人口有1.8万人,着力提升外来人员生活环境,四口圳社区一直在努力。社区通过党建引领,打造“四口一心 同频共‘圳’”品牌,把外来人员当作自家人,把企业当作自家人,本地外来一家亲,企帮村、村助企,共谋共商共建共治共享。

环境的改变,在细微处,在长远时。除了四口圳社区,同安的其他城中村村容村貌、消防设施等硬件提升也在不断地向好发展。

盘活闲置地 助推产业转型

夜幕降临,炊烟升起。

在同安区祥和街道凤岗社区的古山夜市,各类特色小餐车、大排档及造型各异的集装箱等琳琅满目,吆喝声、谈笑声交织在一起,处处弥漫着烟火气。游客们沉浸在色彩斑斓的灯光

秀里,品尝着香气扑鼻的特色美食,十分惬意。

古山夜市的前身是凤岗社区的一块集体发展用地,面积1.3万多平方米,地处同安乐海商圈南边,周边小区楼盘林立,人流量较大。社区通过政府公开招投标的方式引进古山夜市项目后,让闲置地变成了“聚宝盆”。

据了解,古山夜市于今年5月28日正式投入运营,共有119家商户入驻。“夜市周末晚上人流量最高峰时近3000人次,带动了当地夜经济发展,壮大了社区集体经济,也为社区居民增加了创业、就业的机会。”凤岗社区党委副书记洪洪聪说。

与古山夜市隔街相望,正在试运营的朱子良库同样一片火热。作为同安区的第一个文化创意园项目,朱子良库是由凤岗社区的旧粮仓改造而成,占地超过8000平方米,在设计上延续粮站老建筑的原貌,同时挖掘并融入朱子文化的当代价值,塑造文化IP,打造集国文文创、美食旅游为一体的文化创意产业园。

“我们感觉朱子良库的文创气息和我们的创业方向很吻合,相信未来会有不错的发展前景。”今年25岁的烘焙店老板洪伟程介绍,在外务工多年,洪伟程有了回家乡创业的想法。经过多次考察,他和朋友在朱子良库租了一个店面,通过在甜品上进行文艺创作的方式,做起了创意烘焙生意。

除了解决居民就业、增加创业机会,古山

夜市和朱子良库的落地,还是同安区城中村、老建筑的一次成功转型。同时,项目还形成集聚效应,促进餐饮业发展,打造美食打卡地标,推动土地存量转化成为实实在在的经济增量,带动辖区经济发展。

在同安区城中村现代化治理进程中,各个社区因地制宜,引入社会资本,盘活闲置资源,壮大社区集体经济。梧侣社区引入的光伏发电项目已投入使用;西湖社区的集装箱夜市建设正在收尾;丙洲社区的火车头海鲜广场已签订合作意向……昔日的城中村正在悄悄发生变化。

激活神经末梢 基层治理提质

随着城中村现代化治理的不断推进,社会治理的方式方法也日益精细化、智能化。如今,行走在同安区新美街道梧侣社区,干净整洁、文明有序的生活环境,让社区居民真切感受到满满的幸福感。

日前,同安区人社部门发出关于被征地人员养老保险缴费事宜的通知,部分居民由于没有第一时间解读通知内容,传出“只能领取15年”的错误信息,继而是否缴交保险金心存犹豫。由于截止时间截止到当月底,事关居民切身利益,片区网格员除了在线上发布通知外,还逐一入户解说政策,消除居民疑虑。“在

网格员的解说下,我们当下就决定要交这个养老保险了。”梧侣社区居民黄银零说,网格员的保姆式服务,让每个居民都觉得很暖心。

如果说网格员全覆盖是社区服务全面升级,那么在12月25日上线的“梧侣数字家园”小程序将进一步打开社区治理的智慧大门。社区居民只要动动手指,便能在小程序里获悉梧侣社区的大事小事,通过小程序里社区资讯、文明实践、生活服务、房屋出租等功能板块,居民基本可以实现线上获取资讯、接受服务。

小程序一上线,梧侣社区居民柯汉焦立即就体验了一次。柯汉焦平时出行以电动自行车为主,但在下班回家时,时常为找不到充电桩所困扰。

“通过小程序,立刻就准确无误搜索到附近闲置的充电桩,还能一键导航寻路。”柯汉焦说。在此之前,他经常兜着圈子,要用10多分钟才能找到合适的充电桩。

面对城中村人流量大、外来人口多、情况复杂的问题,社区如何治理才能让居民安心?梧侣社区在有关部门的支持下,在全社区公共区域安装了17路400多个高清摄像头。

据了解,为有效提升社会治理,同安区在6个城中村现代化治理试点社区组建6支综合巡防队,深化“1+3+N”警网融合,创新智慧平台建设“1+X”模式等,全面提升城中村“智能化+闭环”管理水平。



标准赋能 构建食品安全新格局

□本报记者 黄鑫 通讯员 韩高松 陈雪松 文/图

日前,福建省食安委通报2022年全省食品安全工作评议考核结果,厦门再次荣获A级,连续8年考核成绩全省第一或A级;去年,厦门被国务院食安委命名为全省首个,也是唯一的“国家食品安全示范城市”……累累硕果,正是厦门倾情倾力守护群众“舌尖上的安全”的生动写照。

民以食为天,食以安为先。食品安全关系人民群众身体健康和生命安全,是最基本的民生问题。厦门市委、市政府高度重视食品安全工作,自2001年我省提出治理“餐桌污染”、建设“食品放心工程”以来,厦门已连续23年将治理“餐桌污染”工作列入为民办实事项目。

近年来,厦门不断探索构建供厦食品标准体系,同时,通过凝聚多方合力,营造共建共治共享新格局,进一步筑牢食品安全防线。

科学制标 守护舌尖上的安全

11月28日,2023年厦门市食品安全宣传周启动。现场,第五批10家企业获得“鹭品”标识授权书,接下来,这10家企业的部分产品将统一贴上“鹭品”标识上市销售。

“因为有‘鹭品’的标识,消费者不仅可以很快溯源食品相关信息,还能迅速形成对企业的认识和认可,可达双赢。”芳略生物科技有限公司总经理陈淑芳说。

“鹭品”是指符合供厦食品标准要求,由企业自愿申报,并经厦门市食品安全工作联合会(下称“市食安联”)评定合格的产品。建设供厦食品标准体系,实施“鹭品”评定,是厦门破解食品安全源头治理难题的有力举措。

厦门是一个典型的农产品输入型城市,食品尤其是食用农产品,85%以上从外地输入,食源性污染风险大。如何从源头发力,提升输入食品质量安全水平?

食品安全,始于标准。2019年,厦门市委市政府明确将供厦食品标准建设列为食品安全战略十四大重点工程的首要工程,在全省率先构建适应城市高质量发展的食品安全团体标准。

“建立供厦食品标准体系,能够倒逼农产品种植养殖、食品生产流通环节提升管理水平,切实破解源头治理难题。从2020年起,市食安办委托市食安联牵头,组织技术机构、行业协会、企业共同参与供厦食品标准制订。”厦门市食安办常务副主任、市市场监管局党组成员

员、二级巡视员饶满华表示,供厦食品标准始终把保障民生放在首位,优先制订与市民日常生活关系密切、消费量大的食品安全标准,如米、面、油、肉蛋、果蔬等民生大宗产品标准,还有根据闽南居民饮茶传统制订的乌龙茶、红茶等茶叶标准。

“每一项标准的制订,均全面分析国家、省、市三级抽检大数据,抓住影响食品安全的关键性风险指标,并与港台以及国际食品法典、美国、欧盟、日本、新加坡等10多个国家和地区的食品安全标准进行严格比对,确保供厦食品标准的科学性、靶向性和适用性,做到平均每个供厦食品标准有36项安全指标严于国标。”饶满华说。

在2021年的厦门市食品安全宣传周启动仪式上,供厦食品标准初次亮相,全市首批15家通过供厦食品评定的企业获颁“鹭品”授权证书。目前,厦门已发布100项供厦食品标准,逐步建成以标准建设、产品评价、源头审查、全程监督为支撑,食品企业、技术机构、行业协会、专家学者和消费者共同参与,覆盖农产品种植养殖、食品生产流通、餐饮全链条的供厦食品标准体系。

“我们还主动将‘鹭品’贴标产品纳入厦门市食品安全信息化追溯平台,市食安联对取得授权的产品开展不定期抽查,确保供厦食品持续达标。”厦门市食安办相关负责人表示。

56家企业的608种产品通过评定,加贴“鹭品”标志上市销售,去年以来各大商超售卖的“鹭品”累计销售额突破20亿元;进入学校食堂采购的大宗食材目录,覆盖全市30多万师生……

标准赋能下,高标准、高品质的供厦食品

品种不断增加,覆盖范围逐步扩大,它们正走进千家万户,让市民吃得更安心、更放心。

标准引领 护航产业高质量发展

供厦食品标准体系,不仅守护着市民“舌尖上的安全”,还持续推动着食品产业高质量发展。

同安封肉、姜母鸭、佛跳墙……走进厦门各大商超,在市民的购物车中,预制菜成为人气选择之一。据统计,厦门现有预制菜相关企业285家,拥有安井、绿进、如意三宝、古龙等一批国内知名的预制菜龙头企业,2022年产业规模约250亿元,增幅高达31%,发展潜力巨大。

预制菜产业一路高歌,有赖于标准体系的建立。去年12月,厦门市市场监管局依托供厦食品标准体系建设,制订并发布《供厦标准 预包装食品冷藏》和《预包装冷藏膳食生产经营卫生规范》两项供厦食品标准,率先在全省建立冷藏预制菜标准体系。该局还配套出台惠企政策,明确企业可以使用《食品生产许可管理办法》《食品生产许可审查通则》以及预包装食品冷藏膳食团体标准,作为申请食品生产许可证后监督检查依据,对新业态实施包容审慎监管。

“过去从事冷藏预制菜生产加工,只能申请中央厨房或集中用餐配送等食品经营许可,在自家门店销售,产品流通范围受限。”见福集团总裁助理黄立荣说,有了预包装食品冷藏膳食食品生产许可证,企业迅速拓宽了销售渠道。

今年3月,市食安办又率先在全省通过《供

厦食品 预制菜》《供厦食品 速冻面米制品》两项团体标准,参考使用欧盟相关食品安全标准,填补厦门预制菜领域标准空白,让企业生产经营有规范、部门监管指导有依据。

事实上,通过制订监管需求和企业自我管理需求紧密衔接的管理规范类标准赋能产业发展,正是供厦食品标准体系的一大特色。早在2021年,厦门就制订了即食燕窝产品的供厦标准,这是国内燕窝行业首个涵盖罐装、饮料、鲜炖、固体方便等类型的即食燕窝团体标准,在帮助燕窝生产企业提升产品质量的同时,也拉高了行业质量安全线,为厦门即食燕窝产业发展注入强劲动能。

此外,为了护航地方传统特色食品行稳致远,厦门还制订了笋冻、马蹄酥、手工面线和新圩豆干团体标准,确保地方传统特色食品有科学严谨的食品安全标准可依。

“于监管部门而言,推动食品质量安全水平提升有了标本兼治的有力抓手,食品安全源头治理、全程治理更加扎实有效;于企业而言,优质产品有了自证品质、脱颖而出的机会;于产业而言,高质量发展注入了标准力量;于消费者而言,‘菜篮子’的安全和品质有了更高保障,获得感更多、幸福感更实。”厦门市市场监管局相关负责人表示,市场监管部门将持之以恒推进供厦食品标准体系建设,切实把把把食品安全关,更好地满足市民对美好生活的新需要。

美食为媒 讲好食安新故事

2023年是商务部确定的“消费提振年”。厦

门市食安办、市商务局、市总工会、市市场监管局联合指导六大协会共同举办了第二届厦门市十大“名厨名菜名店”评选活动,得到百万市民的热情参与。

在2023年厦门市食品安全宣传周活动上,相关负责人第二届厦门市“名厨名菜名店”评选活动评选出的“十大名厨”“十大名菜”“十大名店”获奖者进行颁奖,并邀请“名厨名店”现场展示厦门特色名点,供与会嘉宾品鉴,讲述厦门美食文化与食安故事。

“举办厦门‘名厨名菜名店’评选活动,正是为了进一步弘扬厦门餐饮人海纳百川、守正创新的精神,一起传递‘爱生活、爱美食、爱厦门’的正能量,共同助力餐饮业高质量发展。”厦门市食安办相关负责人表示。同时,主办方也希望通过评选活动在行业中树立鹭岛美食标杆的规范与标准,从而激励美食产业升级,助推厦门打造美食“金名片”。

“我们将持续努力,研究出口味更好、更丰富的菜品,不断满足消费者的需求。”十大名菜“山家蟹酿橙”的厨师邓石金说。

创新形式、活用载体,厦门凝聚食安建设合力的步伐更扎实。“我们将持续开展形式上喜闻乐见、内容上贴近民心民意的科普活动,培养消费者对食品安全的科学理性认知;积极引导社会各界参与食品安全普法宣传,参与社会监督,提高维权意识和能力,形成‘人人关注、人人参与、人人享有’的食品安全共治体系。”厦门市市场监管局相关负责人表示。