

项目技改5000万,奖补就超500万 企业直言:这是及时雨和大红包

稳中求进 开好局

珠江时报讯(记者/彭美慈 通讯员/李伟婵 陈宝欣 摄影报道)“通过技术改造,我们的口罩生产线实现了混合生产,生产效率也翻了好几番,现在折叠口罩和一次性口罩每日可生产超400万个。”昨日,广东昱升个人防护用品股份有限公司董事会秘书罗家材告诉记者,2020年初进行技改,短短三四个月里,帮助佛山缓解了疫情初“一罩难求”的局面,如今产品供应平稳,且有盈余出口,这与公司加码技改密不可分。

技改占比进一步提高,智能化改造的大投入转化为南企高速发展的新动力,尝到技改甜头的南企有不少。广东昱升主要研发、生产、销售中高端婴幼儿、成人护理用品,2020年初,投入5000多万开展两个口罩生产线技术改造项目,本次获批超500万元的省级技术改造项目资金。“这为企业纾困增效送上了‘及时雨’和‘大红包’,大大增强了企业技改投入的信心。”罗家材感叹道。

据悉,南企获批2022年省级技改扶持资金1.35亿元,支持技改项目94个,项目数和扶持总额都是全市第一,获批项目数较上一年度猛增104%,受惠企业数量翻倍,企业投资技改的信心大大增强,工业转型升级步伐加快。

企业技改升级 生产效益攀升

在激烈的市场竞争中,南海企业练好内功,通过技改架起腾飞路,实现高效率生产。

东普雷(佛山)汽车部件有限公司主要从事汽车冲压零部件、车身外板覆盖件、模具及汽车夹具检具的设计制造和销售,其“超高强度钢板热成型结构件生产线技术改造项目(二期)”也获2022年省技改奖补超800万元。此次获得的技改资金补助,缓解了该公司对于生产设备更新换代资金压力。



■加码技改让广东昱升每日可生产口罩超400万个,生产效率翻了好几番。

“技改项目主要是将现有的生产工艺由冷冲压成型改造成热塑性冲压成型,在高张力钢板加工方面突破了塑性回弹的技术壁垒,满足市场对轻量化和高安全性能汽车的设计要求,提高防车身撞系数,减轻车身重量,进一步提高汽车的安全性。”东普雷佛山董事长、总经理山城活博说,技改后,企业的自动化加工水平和工业产值都获得了一定的提升,还实现了成型工艺方面的技术突破,将高强度、轻量化的骨架产品实现产业化。

同时,投入技改也让制造企业“老树发新芽”。自主自开展智能化改造,以传统产业向高端市场要效益,大胆技改求突破为兴辉陶瓷集团发展注入“强心剂”。

“原有的生产线投产使用已久,产品定位与生产效率的竞争力不断下降,技改势在必行。”兴辉陶瓷集团总裁助理蔡能勇介绍,项目是全长1600米生产线,公司购置辊压机、340米节能窑炉、自动分拣包装线、智能机械手等国内外先进的智能化生产设备,实现生产自动化、智能化以及绿色环保。

兴辉陶瓷是扎根南海本土成长发展起来的企业,“智能岩板

生产线技术改造项目”是公司近年来最大的一次技术改造项目,获2022年省技改奖补超千万元。项目建成后主要生产大规模岩板,为消费者提供健康、环保的家居装饰新型材料,将形成数字化、智能化、绿色化的生产系统,预计年新增销售收入超千万元。

精准服务送上门 促进技改“质”“量”双提升

据介绍,2022年省级技改扶持资金采取设备奖励和贷款贴息等方式,支持企业技术改造项目,推动工业企业扩大设备更新和技术改造投资,改善生产条件,促进工业经济高质量发展。

本次,南海区的扶持项目都是设备事后奖励专题的,该专题对符合条件的企业设备更新项目(珠三角地区)按不超过设备购置额的20%进行奖励,单个项目奖励额最高不超过5000万元。

从项目行业来看,2022年省级技改扶持的南海项目涵盖金属制品、新材料、印刷、生物医药、高端装备制造和新能源等多个领域,群志光电、精达里亚和海翔纺织等一批企业正加快推进、谋划技改项目,加快智能制造传统产业技术改造双轮驱动,促使新旧

动能快速转换。

技改升级不仅是为企业带来经济效益,更重要的是推动地区经济可持续、高质量发展。“此次技改,符合汽车愈来愈严格的安全性和节能性课题要求,能够更大程度实现车身轻量化,减少油耗和CO₂的排放,进一步加强节能减排工作,有利于建设资源节约型、环境友好型社会。”山城活博说。

企业加码技术改造,实现有效转型升级,背后是南海的精准服务,支持项目招引,汇聚优化营商环境高能推力。

一直以来,南海区经促局坚持为企业送政策到门口,积极向企业宣传各级技改政策。2021年,共举办了8场技改政策宣讲会,超500家次企业参加,广泛宣传政策。同时,深入走访企业逾148家次,通过一对一的宣贯,为企业提供个性化服务,提高政策匹配度,提升技改工作成效。

同时,南海区经促局指导企业申报各级技改专项,让企业切实享受政策,降低投资成本,推动工业企业开展设备更新和技术改造投资,改善生产条件,引导企业通过内涵式改造实现提质增效,促进工业经济高质量发展。

南海全力推动关心下一代工作可持续发展

优化社会环境 促进青少年健康成长



珠江时报讯(记者/马一右 通讯员/戴开盛)昨日,南海区关心下一代工作委员会(下称“南海区关工委”)召开会议,学习贯彻《关于加强新时代关心下一代工作委员会工作的意见》,要求持续全力推进落实“党建带关建”,创品牌、立标杆,全力推动关心下一代工作可持续发展。

会上传达了《中共中央办公厅 国务院办公厅印发〈关于加强新时代关心下一代工作委员会工作的意见〉的通知》文件精神。《意见》分为总体要求、重点任务、推进新时代关工委建设和强化组织实施等四部分内容。其中,重点任务包括坚持用习近平新时代中国特色社会主义思想铸魂育人,讲好红色故事、传承红色

基因,积极引导青少年培育和践行社会主义核心价值观,加强青少年法治教育和权益保护,实施“五老”关爱下一代工程,优化青少年健康成长的社会环境等。

会议提出,要切实抓好《意见》的学习宣传贯彻,持续全力推进落实“党建带关建”,构筑起党委统一领导、党政齐抓共管、关工委主动作为、有关部门积极配合、社会各界广泛参与的“大关工委格局”。继续加强思想政治引领,持续推进“创五好关工委”“四工联动”等特色品牌建设,树立一批具有引领示范作用的教育基地、工作示范点等标杆,以及加强“五老”队伍建设和关工委班子建设,以此全面促进南海区关心下一代工作的可持续发展。

会后,与会人员前往南海区档案馆参观学习。南海区档案馆向各镇(街道)关工委、区教育局关工委赠送了南海历史文化书籍。

南海以小区志愿服务项目助力小区治理

汇聚志愿力量 共建幸福小区



珠江时报讯(记者/黄洁 通讯员/黄敏华 张婉琪)“当志愿者,可以让小区成为大家幸福的家。”在南海,许多居民参与到志愿服务行列中,让小区更宜居和谐。南海区丹灶镇金宁社区C5小区的新市民顾兴龙就是其中一员。

小区志愿服务多元化

当初,C5小区老旧小区面临改造时,社区居民也曾感到迷茫,转变的契机就来自于小区志愿服务活动。2021年以来,在金宁社区支持下,在专业社工机构的助推下,顾兴龙和其他志愿者在摸索中前行,成为楼长,收集各类信息,协助小区自治,一步一步将小区建设成为宜居的家,收获了邻里街坊的肯定和称赞。

在南海,像金宁社区C5小区这样,以志愿服务项目为特色打造小区治理新模式的小区还有很多。

龙光天湖名苑小区作为一个新楼盘,小区志愿服务参与度不高。恰逢团区委、区义工联推出南海区小区志愿服务探索项目,在6个试点小区中建立小区志愿服务队,龙光天湖名苑小区就是其中的一个。小区志愿者们围绕“我为群众办实事

小区志愿服务初见成效

自2021年9月以来,为促进小区治理与社区共融,助力南海区建设“高质量志愿之城”,进一步营造和谐互助友爱的小区氛围,团区委、区义工联联动区住建局、区物协,在全区开展小区志愿服务,南海区小区志愿服务初见成效,不断以“最小化”小区和谐自治助力南海区社会治理现代化。

截至2022年1月23日,南海区各试点小区志愿服务队共开展37场服务,覆盖群众超过3800人次。

在团区委、区义工联的指导和支持下,各小区志愿队伍将继续为居民提供多元化服务,以逐步形成小区志愿服务的品牌,推动小区志愿服务队伍逐步参与小区自治,坚持以党建引领基层治理,构建共建共治共享基层治理新格局。



■南海区小区志愿者开展作业辅导志愿服务。

通讯员供图

南海区卫健局加强食品安全风险监测

从农田到餐桌 监管全覆盖

珠江时报讯(记者/吕淑桦 通讯员/陈振明 摄影报道)“食品安全”是全社会关注的话题。近年来,南海区卫生健康局抓住区委、区政府创建食品安全区的机会,以“突出重点、抓好难点、提升亮点”为工作思路,从“筑网络、建机制、提能力、重长远”四个方面着手,积极探索开展食品安全风险监测工作的新思路,全面推进食品安全风险监测体系建设工作,取得了良好效果。

食品安全风险监测,是通过系统和持续地收集食源性疾病、食品污染以及食品中有害因素的监测数据及相关信息,并进行综合分析和及时通报的活动。

按照新修订实施的《食品安全法》第十四条赋予的职能分工,卫健部门在食品安全监管工作中承担牵头制定、实施食品安全风险监测计划的职责与任务。

目前,南海区已构建起覆盖区、镇两级的食品安全风险监测网络,持续常态开展食品安全风



■南海区卫健局工作人员深入企业检查相关监测资料。

险监测。区卫健局负责食品安全风险监测工作的组织领导和统筹协调,监测工作任务由区疾控中心、农业、食监部门共同完成,监测环节包括种植(养殖)、牲畜屠宰、生产加工、流通、餐饮等食品由“农田到餐桌”的各环节。监测食品种类一方面按照国家、省下达的监测任务,另一方面结合南海实际,涵盖水产品

肉制品、谷物制品、食用植物油等重点食品品种。

据了解,监测工作包括两部分,一是食品微生物及其致病因子的监测:包括婴幼儿食品、肉及肉制品(熟肉制品)、其他类食品(甜品)、饮料类、重点场所餐饮食品等5类食品。监测项目内容包括沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、单核细胞增生

李斯特氏菌、阪崎肠杆菌、蜡芽杆菌、致泻大肠埃希氏菌等主要食源性致病菌。

二是食品中化学污染物及有害因素监测:主要包括谷物制品、婴幼儿食品、肉及肉制品、动物水产品、食用植物油、鲜蛋、新鲜蔬菜、食物接触材料。监测项目包括重金属元素、添加剂、农药残留、兽药残留、真菌毒素、生物毒素、有机污染物、违禁添加物质等。2021年共完成抽检200份食品抽样监测,监测结果反映南海区食品安全总体情况良好。

南海区卫健局相关负责人介绍,通过加强食品安全风险监测,食品污染物和有害因素监测网络向镇街和农村延伸的区域覆盖率得到大幅提升;食品安全风险监测能力不断得到巩固和提升,全年监测食品种类覆盖到日常重点消费的13个大类40多个食品品种;建立了信息通报机制,及时开展信息交流,为全区食品安全监管工作发挥技术参考作用。