

2020年3月

26

星期四

庚子年三月初三

安康日报社出版

第18366期

今日八版

安康新闻网

www.akxw.cn

全国生猪生产保持恢复向好态势

新华社北京3月24日电(记者于文静)据农业农村部24日消息,目前全国能繁母猪存栏连续5个月回升,年出栏500头以上的规模猪场新生仔猪数量自去年9月以来首次环比增长,生猪生产继续保持恢复向好态势。

农业农村部畜牧兽医局局长杨振海表示,去年以来,党中央、国务院采取了一系列政策措施促进生猪生产恢复发展,去年第四季度生猪生产形势开始好转。据对全国400个定点县监测,今年2月份能繁母猪、生猪存栏和新生仔猪均增加。

他介绍说,2月份能繁母猪存栏环比增长1.7%,全国27个省份存栏环比增长,比1月份增加5个省份。同

时,养殖场户前期补栏的后备母猪陆续产仔,新生仔猪数量增加,2月份全国年出栏500头以上的规模猪场新生仔猪数量环比增长3.4%。

杨振海表示,通常春节消费旺季出栏量增加,存栏会下降,但由于去年12月份和今年1月份出栏增量多,加上新冠肺炎疫情发生后部分养殖场肥猪压栏,生猪出栏下降,2月份全国生猪存栏环比增长2.8%。

杨振海表示,新冠肺炎疫情使一些饲料、兽药、屠宰企业未能按计划复产,部分养殖场户动物防疫、种猪投放、仔猪补栏受阻,新建和改扩建猪场复工时间推后。对此,农业农村部会同交通运输部、公安部印发文件维护正

常生产秩序,打通饲料和种仔猪运输,协调国务院联防联控机制把饲料、养殖、屠宰加工等骨干企业纳入疫情防控重点保障企业名单,开设了热线电话受理并解决养殖场户反映的问题,协调有关部门在山东、河南等养殖大省投放政策性玉米。

下一步,农业农村部将同有关部门采取措施,督促各省区市将生猪稳产保供目标任务分解到县市、落实配套政策措施,加快落实抵押贷款试点全覆盖、年出栏500头以上规模养殖场贷款贴息等政策,全面推进新建改扩建项目开工复工,继续抓好龙头企业带万户生猪产业扶贫项目扩充产能,加强种猪、仔猪调运监管,抓好非洲猪瘟防控。

本报讯(记者 杨京保 通讯员 崔萌)近日,省财政厅对2019年财经经建工作成效显著的地市财政局通报表扬,安康市财政局名列其中。

近一年来,市财政局紧紧围绕全市工作大局,强化财经经建工作,加力提效实施积极的财政政策,着力支持打好“三大攻坚战”,全力保障重大项目建设,累计投入全市经济建设专项资金61.18亿元,有力促进了我市经济社会发展。

强化生态环境领域资金统筹。2019年筹集资金17.09亿元精准投向污染防治攻坚战重点项目,集中解决我市存在的生态环境突出问题和群众反映强烈问题。建立和完善生态保护绩效评价长效机制,把评价结果纳入全市财政综合考核体系。

确保扶贫项目资金安全有效。以高度的政治责任感全力做好脱贫攻坚资金保障工作,重点支持基础设施建设和产业发展。2019年拨付苏陕扶贫协作资金6.63亿元,督促相关部门向深度贫困县、贫困村倾斜资金。针对各级巡视巡察和审计发现的扶贫领域违规问题,加强资金使用管理和监督。

发挥政府投资引导作用促投资稳增长。抢抓政策机遇,会同相关部门扎实做好项目储备,2019年配合部门和县区申报项目320余个,总投资达358亿元。多渠道筹资支持交通建设,2019年争取交通建设资金13.56亿元,积极编制市级资金筹措方案,加快推进西康高铁和安康机场建设。

支持新型城镇化建设有序推进。拨付县域经济发展和城镇建设专项资金2.52亿元,重点支持县域经济发展和重点示范镇、文化旅游名镇(街区)建设,积极筹措财政奖补资金,对市级重点示范镇和县城建设先进县给予奖励。优化政府产业发展基金管理,按照“市场化运作、专业化管理”的要求,优化股权投资方式,进一步规范产业基金管理。

加大统筹城乡协调发展力度。深入推进“湖城一体、疏解江南、重心北移”,把财政统筹能力确定在实事求是和可承受的范围,确保市县重点项目顺利实施。推进区域经济协调发展,争取苏陕协作资金,津陕对口合作资金,陕南循环发展资金共计10.23亿元,支持重大基础设施建设和一县一产业发展。

我市财经经建工作获省财政厅表扬

安康多措并举落实稳岗返还政策

本报记者(通讯员 刘菊)连日来,我市紧扣疫情防控和企业复工复产主题,采取多种措施,积极落实稳岗返还政策。目前,全市共受理130家企业申报,拟返还金额达700万元,其中市本级640万元。

市县人社部门成立工作专班,明确责任分工。市养老失业工伤保险经办处按照中省稳岗返还政策新要求,及时制定经办流程,明确办理程序和时限要求,坚持即受理即审核的工作方式,精简材料,简化程序,分三步有序快速推进。3月10日前集中对30人以下小微企业进行审核,3月15日前集中对不符合困难企业申报条件的30人以上企业进行审核,按正常企业稳

岗返还标准的50%预拨授企稳岗资金。3月底前集中对困难企业进行审核,将审核时间缩短到3周。经办机构主动与税务部门对接,共享企业生产经营信息和缴纳失业保险费信息,充分利用大数据比对筛选符合条件企业名单,通过电话、QQ工作群等渠道,组织企业及时申报,变“被动服务等企业”为“主动上门找企业”。在安康发布、安康融媒、人社部门网站、微信朋友圈等平台宣传稳岗返还政策,向社会公布各级人社部门服务电话、QQ、微信等联系方式,参保企业可将相关资料通过电子邮件发送至失业保险经办机构进行审核,最大程度做到“不见面、零跑路”服务。

全市7678名扶贫一线干部“线上”培训忙

本报记者(通讯员 黄海清 刘伟)3月20日下午,我市驻村帮扶干部培训班顺利开班,来自中省市县各级派驻到全市各村的第一书记、驻村队员和县区、镇办驻村帮扶负责人共7678名扶贫一线干部,通过视频直播方式参加“线上”培训,为决战决胜脱贫攻坚充电提能、鼓劲加油。

据了解,本次培训主要聚焦新调整轮换驻村队员和一线扶贫干部,内容从习近平总书记扶贫工作重要论述、脱贫攻坚政策解读、驻村帮扶工作方法、驻村工作纪律、抓党建促脱贫、脱贫攻坚信访工作、宣传工作、精准扶贫大数据平台(APP)操

作使用8个方面开展。同时,结合疫情防控形势所需,培训采取“线上”方式,充分运用市、县、镇三级脱贫攻坚视频会议系统,将授课方式由“面对面”变为“屏对屏”,将原本3天的集中授课分解为每周五的半天时间进行,在尽量不影响学员日常工作的情况下,保证学员有充足的时间将培训内容吸收、消化并运用到帮扶工作中。

决战决胜 脱贫攻坚

我市首个“安康市企业互助平台”发起建立

本报记者(通讯员 蔡一凡)近日,安康市中省科技扶贫统筹中心和安康扶贫空间联合发起建立我市首个“安康市企业互助平台”,构建资源共享机制,满足特殊时期企业的资源对接需求,为企业纾困提供帮助,有效促进我市企业(含个体户)减负增效、稳岗就业、互助发展。

复工复产以来,为帮助更多企业形成资源的有效共享,安康市中省科技扶贫统筹中心和安康扶贫空间发起建立公益性的“安康市企业互助平台”,有资源共享需求的企业或个人可扫码填写八大共享资源入库登记表,后台接收到这些供需信息后,发起单位将按照实地核查、签订协议、数据入库、信息发布、资源对接的步骤为广大企业提供资源共享服务。



3月19日,市新冠肺炎疫情防控指挥部办公室印发的《应对疫情影响支持餐饮服务单位复工复产的意见》指出,支持具备合法经营资格、取得有效食品经营许可证照的餐饮服务单位在严格落实新冠肺炎疫情防控措施的前提下,全面恢复营业。

消息一出,市民纷纷响应,喊着要“报复性地吃回来”。那么,具体情况如何,餐饮服务业是否真的走进“春天里”?

餐饮复工从“线上”开始

“米线店开门了,这真是一个好消息。”家住中心城区荣曼哈顿小区的李女士早晨打开手机,惊喜地发现上线外卖平台的餐饮商户更多了,其中就有她平时最爱光顾的米线店。

在位于鼓楼街的马家米线店门口,记者看到,四五位市民在店门外等候取餐,大家都戴着口罩,相互间隔着一定距离。“一个多月没吃过米线了,开车路过看见开门了,赶紧买一碗打包带走。餐厅服务员消毒工作做得很到位,口罩、手套一样不少,让人比较放心。”在汉滨区

政府上班的张女士说。

“我们目前只提供打包和外卖服务,谢绝顾客店内就餐。外卖在专区进行加盖打包,打包员也及时进行手部清洁,并且每一位进店的顾客,我们都会对其进行体温检测。”马家米线店的老板介绍。

前来取餐的外卖小哥陈明表示,最近几天配送范围内的商家数量明显增加,不少餐饮店也开通了外卖业务。

莲花餐饮(金苑大厦)总经理张龙爱介绍,

2月23日,在相关部门的指导下,该店开始复工复产并启动了“战地食堂”。24日开始线上配送盒饭,为一线医务人员和工作人员提供免费供餐保障。针对疫情,店里特别设置了“分餐室”,所有外卖食物都在一个封闭的空间里操作,店员佩戴口罩、手套,做好餐品后放入热循环环保恒温柜。最后再对前来取餐的外卖骑手进行消毒和体温检测后,由骑手取餐送达。这样的“零接触外卖”每天达到了百余份。

而除了中餐、火锅等熟食的外卖,位于南环路的班花串串餐饮店就采取线上下单、线下门店自提和无接触外送方式,为消费者提供安

全、新鲜的便民平价蔬菜、海鲜、肉类等产品,受到了广大市民的欢迎。

记者从市市场监管局获悉,全市共有餐饮经营许可单位15282家,现已复工复产8863家,复工率达到58%。从市商务局获悉,全市限额以上餐饮业共193家,目前已已有189家餐饮企业复工,复工率达88.4%。

堂食恢复限客接待

3月23日,记者走访了10多家中心城区餐饮单位后发现,出来吃饭的人并不多。

睿智天龙酒店餐饮副经理张静说,开放堂食第一天,接待了3个包厢的客人,因为规定每个人要拉开距离,因而所有包厢人员都减半接待,接待的客人并不多。民航安康大酒店也遇到相同的情况,开放堂食第一天只接待了两三桌。“我们采取的是预定式的,堂食客人是从哪里来都要在预定时先了解。现在来堂食的客人不多,我们为此还特意设计了专门的菜单,只提供部分菜品。”该酒店负责人邹斐告诉记者。(下转四版)