

李全成调研民生实事票决项目建设完成情况

本报讯(通讯员 王婧君)12月9日,市人大常委会副主任李全成带队,对汉江流域汉滨段严家沟历史遗留石煤矿废渣重金属污染综合治理工程和安康中心城区张岭片区城市更新项目两项市级民生实事票决项目年度任务建设完成情况进行了调研。

李全成一行深入到汉江流域汉滨段严家沟历史遗留石煤矿废渣重金属污染综合治理工程渣堆治理现场,认

真查看渣场治理和渣堆清理后平整场地、覆土和植被恢复情况,详细了解工程建设情况,对工程建设成效予以肯定,要求强化后期监管工作。

李全成一行来到安康中心城区张岭片区城市更新项目建设现场,实地查看了张岭中路西段工程建设和张岭片区旧改一期改造情况,充分肯定了项目年度任务完成情况,要求严格按照规划进一步做好后期工程建设,切实打造城市更新的新样板。

“万物汇国心·一仓配九州”镇坪融入西部陆海新通道暨电商物流产业招商发展大会成功举办

本报讯(记者 赵漪涵)12月10日,由市商务局、镇坪县人民政府主办的“万物汇国心·一仓配九州”镇坪融入西部陆海新通道暨电商物流产业招商发展大会在安康举行。会议聚焦降低社会物流成本、构建全国统一大市场战略机遇,旨在推动镇坪发挥区位优势,打造秦巴区域智慧物流枢纽,深度融入西部陆海新通道建设。

市人大常委会副主任、市现代物流产业链副链长李全成,副市长、市现代物流产业链副链长周孝斌等领导出席会议并致辞。中国邮政安康市分公司、市县相关部门负责人,秦巴区域各县代表,全国供应链、物流、电商企业及商协会代表、媒体代表等200余人参会。

周孝斌在致辞中指出,镇坪是陕西向南开放的桥头堡,发展物流产业具有得天独厚的区位条件和政策机遇,市政府将持续支持镇坪建设区域物流中心,助力产业集聚和升级。

会上,陕西智库科学技术研究院执行院长单英骥分析了秦巴区域物流

产业发展趋势,强调镇坪在连接关天、成渝、江汉三大经济区中的关键作用。中国联通集团陕西省直播产业研究院院长、高级工程师王长安则围绕电商直播赋能秦巴物流与供应链创新,探讨了数字技术对物流业态的重塑。

镇坪县在会上作了专题招商推介,发布智慧供应链、冷链物流、智慧仓储等八大重点投资领域,邀请企业共建“秦巴云仓”、共享发展红利。会议期间,镇坪向多位专家颁发了现代物流产业链顾问聘书,并集中签约了一批涉及云仓服务、冷链物流、网货加工等领域的合作项目。

据悉,镇坪县依托中国邮政网络创新推出的“四集一体”智慧物流模式,已实现物流综合成本下降超20%,日发单量突破20万单,辐射效应日益凸显。下一步,镇坪将持续优化营商环境,践行“城市合伙人”理念,为入驻企业提供全生命周期服务,携手企业将“自然国心”的区位优势转化为高质量发展胜势。

石泉实施“县域通办”破解群众异地办事难题

本报讯(通讯员 李涇)为解决基层群众异地办事难题,石泉县聚焦群众就近高效办事需求,创新推出“审批权属不变、材料内部流转、镇村帮办代办”的“县域通办”服务模式,让政务服务既有“速度”更有“温度”。

梳理高频事项。以县镇村三级便民服务体系标准化建设成果为依托,聚焦残疾人服务、个体工商户手续办理等与群众生产生活最密切的高频民生事项,组织专人逐条梳理、逐项规范,将70项纳入“县域通办”范畴,制定《石泉县县域通办政务服务事项清单》,实现“同一事项、同一标准、全域通办”。

打通办事堵点。在县政务中心和各镇便民服务中心(站)设立“高效办成一件事”专窗,线上打破部门数据壁垒实现申请材料电子化流转,线下依

托免费政务专递服务送达办理结果,构建了“线上+线下”融合贯通的服务网络,实现“群众只跑一次、最多跑一地”。

提升服务质效。建立健全“县域通办”全流程管理制度,明确各环节办理时限、责任主体;定期组织全县政务服务人员开展业务轮训,持续提升经办人员的业务能力和服务意识;同时不断拓展群众监督渠道,主动接受群众监督和社会监督。

自该模式推行以来,累计办件893件,群众办事成本节省80%以上,政务服务满意度达99.7%,切实提升了基层群众的获得感与幸福感。



宁陕将开启“双十二”直播助农活动

本报讯(通讯员 罗成)宁陕县将于12月12日推出“宁陕山珍·好物甄选”双十二直播助农活动,通过线上直播联动线下场景,带领消费者直探原产地,助力农户增收与乡村产业振兴。

本次活动将在县工业园区与广货街镇设立分会场,采取“政企联动+直播带货+平台补贴”模式,主播将深入田间与车间,全程展现农产品从种植到加工的各环节。依托产地

直供、零中间商与年终特惠等优势,消费者可在选购羊肚菌、高山木耳、野生蜂蜜、手工魔芋干等数十款县域特色农产品的同时,直接助力农户增收,实现“买好物、助三农”的双赢效果。



安康职业技术学院近日举办抗战精神知识竞赛。近年来,安康职业技术学院持续丰富思想政治教育内涵,让红色基因深度融入技能成才、匠心报国的育人实践。引导师生坚定理想信念、强化责任担当,为培养新时代高素质技能人才贡献智慧与力量。

张智明 摄

汉阴以工业化生产和线上线下相结合的营销方式

让“老味道”飘香大市场

通讯员 邓永新

经验以及专家指导,王成勇持续改进炕炕馍的形状、口味、包装等细节,这些改进进一步促进了炕炕馍的工业化水平。

“通过持续改进工艺,我们除了把炕炕馍的保质期从手工制作15天至20天,延长至目前的10个月时间,还通过改变大小、形状等方式解决了炕炕馍易破碎的难题,便于远距离运输。”王成勇拿起一个炕炕馍介绍。

2018年夏季,东方航空公司西北分公司干部在汉阴县品尝了炕炕馍后,认为只要在生产工艺上适度改进,就可以成为航空食品。王成勇了解到反馈意见后,在保持原有风味的基础上,对炕炕馍的生产工艺进行了进一步改良,使炕炕馍通过了东方航空公司的筛选,成为其指定航空食品。这一突破,不仅提升了炕炕馍的品牌影响力,也为汉阴这一传统小吃的工业化发展开辟了新路径。

不仅如此,苏陕协作也促推了汉阴炕炕馍的销售。2023年9月,首届汉阴县富硒特色农产品进溧阳联展展销推介活动在江苏溧阳举办,王成勇生产的炕炕馍与汉阴富硒猕猴桃、有机大米等产品一同亮相,获得了江苏客商的一致好评。

在汉阴县委、县政府的协调下,王成勇还借助各类展销平台推广炕炕馍。通过参与各类展销会,王成勇不仅有效展示了产品,也收到了市场的反馈信

息,并借助展会期间的直播活动拓展线上销售渠道,提升了炕炕馍的市场知名度。此外,王成勇还借助“人文汉阴”电商平台拓展销售渠道,让这道传统美食通过互联网走向更广阔的市场。

从手工作坊里的传统小吃,到如今“飞”上蓝天的航空食品,汉阴县炕炕馍的工业化之路,正是汉阴县传统美食产业转型升级的一个缩影。在保持传统风味味的同时,王成勇通过技术创新和市

场开拓,让这道承载着乡愁的地方小吃,在新的时代舞台上散发出更加诱人的香气。

“我们将持续对炕炕馍的口感、包装、产品结构等细节进行深入优化,并通过线上线下相结合的营销方式,让这道汉阴的特色美食走向全国。”王成勇望着生产线上一批批新鲜出炉的炕炕馍,信心满满地说。

短 评

让非遗真正“活”起来

记者 唐波

保护好、传承好、利用好、发展好丰富多彩的非物质文化遗产,对于赓续中华文脉、坚定文化自信,具有重要的时代意义。汉阴通过工业化生产,让打炕炕馍这门“老手艺”焕新,实现生产效率质的飞跃,在保留传统风味味的同时,延长了产品保质期。同时通过线上线下融合,拓宽了消费场景,让这一传统地方小吃变身航空食品,走向全国市场。这不仅是传统技艺的转型升级,更是以创新方式激活

非遗生命力的有益实践。非遗保护传承其关键在于将传统技艺融入当代生活与生产体系。它需要在传承中创新,在创新中发展,既尊重技艺本源、守住文化内核,又主动适应时代需求、拥抱现代科技与市场规律。汉阴炕炕馍的案例表明,只有当“老味道”找到与当代生产、生活方式接轨的通道,才能真正“活”起来、“走”得远,让承载历史记忆的“老味道”,持续飘香于新时代。

市市场监管局实施“十百千万”工程锻造过硬行风

本报讯(通讯员 李超 罗毅)市市场监督管理局通过创新施行风建设“十百千万”工程,打出了一套“引领、践行、问效、展示”组合拳,有力推动行风建设三年行动“巩固提升年”走向深入、落到实处,为地方经济社会高质量发展注入了强劲的市场监管动能。

以“十要十不要”为引领,筑牢思想行动根基。以贯彻省市场监督管理局“十要十不要”行为规范要求为引领,夯实行风建设基础。由市局主要领导带头,组织百人队伍向广大经营主体和消费者公开承诺,并通过制作发放提示卡片、打造文化墙、摄制专题片等多种形式,让行为规范不仅“上墙”,更深入“人心”。并以“十不要”为红线,建立健全学习研讨、监督问责、考核评价等工作机制,确保监管为民、文明执法、廉洁自

律等要求落到实处,推动纪律“戒律”内化于心、外化于行,持续提升行风建设的规范化、制度化、常态化水平。

以“百名干部下基层”为抓手,畅通监管末梢循环。深入践行“监管为民”理念,组织系统内88名副科级以上领导干部对口包联72个基层市场监管所,围绕“开展一次调研、组织一场培训、参与一次检查、办理一件实事、形成一份报告”的“五个一”任务要求,定期开展驻所帮扶和联络指导。有效推动监管力量下沉,助力基层解决实际困难、夯实工作基础。活动开展以来,形成高质量调研报告68篇,组织培训126场次,为基层办实事82项,在深化“以市带县、全市一体”工作机制中,切实打通了市场监管服务的“最后一公里”。

以“千名行风监督员伴我行”为组

带,构建社会共治格局。将监管服务理念从“管理思维”向“用户思维”转变,通过深化问需、问计、问效,广泛发动社会力量参与行风监督。全市共聘请943名行风监督员,设立19个行风观测点,并建立了“统筹安排、分级管理、信息汇总、逐一交办、定期回访”的运行管理机制。紧扣监管“大事”和舆情“热点”,征集线索、征求意见,让“一千双眼睛”盯着干、“一千双手”推着干,积极构建起内外协同、多元参与的市场监管社会共治新格局。

以“万户经营主体赋能”为目标,彰显行风建设实效。坚持行风建设成效由群众说了算、主体来评价,将工作成果转化为服务发展的具体实践。面向企业,开展清廉市监“共建共治共享”的“三共”活动,实施以质量强市、强企、强链为核心的“1025”工程,推动“送政策、

送技术、送服务”常态化。面向消费者,深入开展“放心消费在安康”创建,全面落实校园食品安全“十统一、六到位”管理规范,创新推出假日旅游市场“三公示一台账+服务”价格监管模式,努力将行风建设的成效,转化为打造“营商环境最安康”金字招牌的实践成果。

通过“十百千万”工程的系统实施,市市场监督管理局开创了基层行风建设的新路径,取得了显著成效。先后被授予“全国市场监管系统先进集体”“全国文明单位”等多项国家级荣誉,荣获“全省优化提升营商环境工作先进单位”称号,消费环境、知识产权等满意度测评位居全省优秀行列,实现了年度目标责任考核“六连优”,持续保持市直部门行风测评前列,实现了群众满意、基层满意、社会满意的“三个满意”目标。



12月1日,旬阳市小河镇金坡村蜂蜜农正在为蜂巢做保温,保障蜂群安全越冬。近年来,金坡村大力发展林下养蜂产业,探索出种植、养殖、生态旅游融合发展新模式。

潘文进 摄

紫阳金钱橘产业形成“鲜果销售+深加工+农旅融合”多元发展格局

“致富果”延展“增收链”

通讯员 柯增伟

发展,成为紫阳乡村振兴名副其实的“致富果”。

在前河村,种了40多年金钱橘的橘农雷志科,看着自家果树,满脸笑意地说:“咱们汉江边的水土就是好,今年橘子个头大、皮薄水足,总产快一万斤,优质果就占一半!”近年来,村里通过引进新技术,培育“土专家”,推动种植走向规模化、标准化;同时引入电商助农平台,以“农户直销+线上包销”模式,带动50余户村民稳定增收。村党支部书记张东文已在谋划更长远的产业链布局。

鲜果销售之外,紫阳人巧用智慧,让金钱橘与当地富硒茶“跨界”结合,碰

撞出产业新火花。在焕古镇旺源春茶厂,工人们熟练地进行选果、清洗、开盖、填茶等工序,制成特色小橘茶。“茶香橘韵融合得正好,汤色亮、滋味醇,市场反响很好。”负责人朱富玲介绍,自11月初投产以来,工厂日产量已达300斤,带动周边70余户农户增收。目前,焕古镇已有7家茶企发展小橘茶产业,今年预计总产量将达3吨。当地正持续完善“企业+基地+农户”模式,稳定供应链、提升产品品质,并借助电商拓宽销路。

为进一步延伸价值链,紫阳还将金钱橘与文旅体验深度融合,打造出“画舫采橘”特色旅游线路,让农旅融

合成为增收新引擎。“坐画舫、赏江景、采鲜橘,体验特别棒!”游客郭雪萍专程前来,收获满满。这条从紫阳港码头出发的旅游专线,串联起石家村、前河村等多个采摘点,吸引了大量游客。周末的橘园里,采摘、拍照的游客络绎不绝,昔日的果园成了网红打卡地。

如今,紫阳的金钱橘产业已形成“鲜果销售+深加工+农旅融合”的多元发展格局。一条从“枝头”到“舌尖”、从“田间”到“江畔”的致富链越织越牢,为乡村振兴注入源源不断的活力,也让汉江两岸百姓的日子越过越“甜”。