

# 广州黄埔冲刺“万亿制造”

到 2025 年工业总产值突破万亿级

**新快报讯 记者李应华 通讯员范敏玲 孙旭东 王澍报道** 5月27日上午,广州市黄埔区、广州开发区举行新闻发布会,对外发布《黄埔区 广州开发区冲刺万亿制造行动计划》(下称“行动计划”),推动该区产业链创新链价值链全面加速升维,从“制造大区”转向“制造强区”。

新快报记者从发布会上获悉,到2025年,该区将实现全区规上工业企业数量突破1500家,制造业上市企业突破80家,工业总产值突破万亿级。

## “四梁八柱”支撑“万亿制造”

“万亿制造”行动计划主要围绕八大支柱产业集群,包括3个2000亿级

和5个1000亿级先进制造集群。

该区通过创建黄埔“双链制”,即区领导担任的产业链长负责统筹全区重点产业链建设全局性工作,龙头企业挂帅的产业链主负责在关键领域率先建立行业标准,联合中小企业围绕产业链关键环节开展协同攻关,实行“双链”互动、“双链”驱动,推行“六个一”工作机制,推动产业基础高级化、产业链现代化,筑牢万亿制造的“顶梁柱”。

三大2000亿级产业,一是以视源股份为链主企业,打造世界新型显示之都;二是以广汽本田为链主企业,小鹏、宝能、文远知行为重点企业,打造中国智能汽车之城;三是以广纳院为链主企

业,打造中国新材料产业高地。五大1000亿级则包括打造中国集成电路第三极核心区、国际绿色能源集聚区、世界生物安全之谷、中国高端装备示范区和全国美妆大健康重镇。

围绕八大支柱产业,该区将重点谋划招商引资工作。广州开发区投资促进局副局长黄伟坚表示,将坚持以人才为核心的招商4.0新模式,以承接全球高端制造集群落户为重点进行“强链”、以稳外资为重点开展“稳链”、以培育专精特新中小企业为重点集中“补链”,不断打造高端产业链、供应链。

此外,行动计划还明确了构筑“万亿制造”的“四梁”工程,即依托城市改

造升级、创新要素集聚、数字融合赋能、黄埔制造品牌构筑起来的空间资源、创新引领、数字转型、品牌质量之梁。

## 为重点产业项目建设“保驾护航”

黄埔区、广州开发区将从多方面为企业提供优质、高效的服务,为重点产业项目建设“保驾护航”。

广州开发区民营经济和企业服务局副局长褚更新介绍,将专门为重点项目提供“一项目一专班”服务,为企业量身定制筹建服务,利用“企业筹建项目管理与服务平台”和“企业筹建APP”,对全区筹建项目实行电子信息化管理,大幅度提升项目管理效率。

# 增城区新塘镇筑牢食品安全防线



■ 增城区新塘镇沙埔市场监督所对辖区内的餐饮场所进行日常例行检查。

## 加强检查保障疫情期间食品安全

5月24日,增城区市场监督管理局沙埔市场监督管理所检测小组来到合生汇对餐饮店进行日常检查和检测,先后对一家西餐厅、西北菜馆后厨进行检查,并抽样检测。检查内容包括人员健康证、戴口罩和手套、餐厅环境、票据等是否符合规定。

在西餐厅后厨,检测人员对牛扒、鸡蛋、调和油、乌冬面、八角等14种食材进行抽检,沙埔市场监督管理所检查人员则对西餐厅提出整改要求。

“厨房食品存放、食材供货商及生产日期、洗涤区垃圾桶几个方面存在问题,其中牛扒等供应商提供的食材,店里需要留着检疫报告和供货商票据。厨房的大米、鸡蛋需要更改一个区域,不能放在可能造成交叉感染的污染区,而在洗涤区现在放的垃圾桶是没有盖子的,我们要求他们换一个用脚踩的带盖子的垃圾桶,避免

倒食物残渣时溅出来沾到洗干净的碗筷上。”沙埔市场监督管理所主任陈李健介绍说,将在五个工日内再次检查。现场,餐饮店对不合要求的情况进行马上整改,无法立刻整改的情况将在五个工日内整改完毕。

在一家西北菜餐馆,沙埔市场监督管理所工作人员检查了包括酸菜、面饼等半成品的生产日期和保质期,检查了冷菜专间的储存条件。“我们见到冷菜专门门口有洗手盆,厨师进专间前洗手,这些是做得到位的。这一家餐馆存在的问题包括调味料用完没有盖上盖子、面粉打开后没有留下包装袋,以及需要把日期贴在面粉桶上。”检查人员杨岸岭告诉记者。

据介绍,食品安全工作是新塘镇重点工作之一,特别是疫情期间,新塘镇加强检查,督促餐饮店整改,对进口冷冻食品进行监管,保障食品安全。

## 聘请第三方进行食品农产品检测

为加强新塘镇食品安全监管工作,新塘镇针对销售环节、餐饮环节、生产环节开展食品抽样检测,全面掌握重点区域、重点环节、重点品种食品安全状况,进一步扩大食品安全检测覆盖面,多维度防范新塘镇食品安全风险隐患,切实保障广大人民群众食品安全,落实食品安全属地管理责任。

据新塘镇整规办负责人介绍,新塘镇结合辖区镇实际情况,通过委托第三方技术服务的模式,第三方检测公司在新塘镇食品安全监管部门监督、指导下开展食品安全检测服务工作。

从2020年3月1日开始,新塘检测小组每天安排4名检测人员对增城辖区的食品销售环节、

餐饮环节、生产环节进行抽样快检,且均于抽样当天完成样品的检测、不合格处理、数据报送等工作。2020年3月1日—2021年1月31日期间,新塘镇日常抽检覆盖了27个农贸市场(含临摆点)、12家超市、247家餐饮店、158个单位饭堂,33家生产小作坊,共完成快检25234批次(其中销售环节抽检22631批次,餐饮环节抽检2472批次,生产环节抽检77批次,快检车环节抽检54批次),检出不合格产品96批次,合格率为99.62%,共销毁不合格农产品214.53公斤。新塘镇将继续做好本级食用农产品快检工作,不断优化食品安全快检工作模式,提高工作成效,让快检成为食品安全监管和风险监测强有力手段之一。