

广东构建粤港澳大湾区创新创业孵化基地

拓展港澳青年创业就业空间 两年孵化港澳项目765个

一间餐饮公司+一间年投资额在4亿至5亿元的投资公司,这是32岁的香港新界人何子翔在深圳奋斗的阶段性成绩单。在他看来,未来的大湾区会让他有更大的成就。与何子翔同样来自香港的闪链科技创始人、CEO吴国晋,看着粤港澳大湾区青年创新创业基地周边不断完善的交通和配套设施,发出感慨:“事实证明,我们的选择是正确的。”

当前,粤港澳大湾区建设正全面推进,一个富有活力和国际竞争力的一流湾区和世界级城市群正加速崛起。《粤港澳大湾区发展规划纲要》提出,在大湾区为青年人提供创业、就业、实习和志愿工作等机会,推动青年人交往交流、交心交融,支持港澳青年融入国家、参与国家建设。目前,广东已出台多项政策鼓励支持港澳青年到大湾区城市创新创业。

羊城晚报记者周聪

打造人才聚集发展高地 “1+12+N”体系规模初现

港澳青年既是粤港澳大湾区建设的重要力量,也是引领粤港澳大湾区经济创新发展的重要生力军。

为促进港澳青年在粤港澳大湾区创业,广东出台加强港澳青年创新创业基地建设的实施方案,从政策支撑、打造平台、营造环境、建立机制4个方面,提出加强港澳青年创新创业基地建设的实施方案,从政策支撑、打造平台、营造环境、建立机制4个方面,提出加强港澳青年创新创业基地建设的实施方案,从政策支撑、打造平台、营造环境、建立机制4个方面,提出加强港澳青年创新创业基地建设的实施方案。

今年3月29日,粤港澳大湾区(广东)创新创业孵化基地(以下简称“孵化基地”)正式开园。广东省人社厅相关负责人介绍,孵化基地提供全周期的创业孵化培育服务,为港澳青年创业就业和交往交融提供广阔的发展空间。

港澳居民大湾区就业渠道拓宽 可应聘事业单位公开招聘职位

粤港澳大湾区宜居宜业宜游优质生活圈正不断完善,港澳居民到粤就业创业越来越便利。除了吸引港澳青年前来创业外,港澳居民在粤港澳大湾区(内地)就业渠道进一步拓宽,还可参与应聘事业单位公开招聘职位。

2020年6月,广东出台《粤港澳大湾区(内地)事业单位公开招聘港澳居民管理办法(试行)》,提出五项首创性改革,首批1万多个事业单位公开招聘岗位面向港澳居民开放。

广东省人社厅相关负责人表示,为了给港澳青年提供更多就业机会和更好工作条件,允许港澳居民参加广州、深圳、珠海、佛山、惠州、东莞、中山、江门、肇庆及省直驻各地事业单位编制内岗位的招聘。

我们一下就被吸引住了。”鑫瀚高科技创始人兼CEO柳妍熙说,企业总部位于中国香港,拥有多年在海外的研发经验及成果。入驻孵化基地后,柳妍熙团队越来越忙碌,人才招聘也随之启动。

目前仅该基地已进驻企业近40家,涵盖人工智能、新一代信息技术、节能环保、高端装备制造、新材料、生物医药与健康、新能源等前沿领域。第二批入驻项目招募筹备工作也已启动,共收到69个申报项目,港澳青年创新创业项目招募目标比例有望提升至70%以上,目前正加紧组织审核。

与此同时,省直各部门在资格互认、社保协同、个税互惠、科技创新等方面出台系列政策举措,各地市也配套出台相应扶持政策。特别是今年3月,广东省政府印发进一步稳定和扩大就业若干政策措施

支持开展“大湾区青年就业计划”,对参加计划人员每人每月给予1000元生活补助。

如今,“1+12+N”孵化体系建设初具规模,13个重点建设的基地已有12个投入运营,孵化港澳项目765个,吸纳一批港澳青年来粤就业创业。据广东省人社厅相关负责人介绍,未来,广东将进一步构建以粤港澳大湾区(广东)创新创业孵化基地为龙头,以12个重点基地为骨干、以各地特色基地为基础的“1+12+N”港澳青年创新创业平台载体布局,形成粤港澳大湾区人才聚集的发展高地。



人才高交会上的南山展厅

“黑科技”成果缤纷夺目 资深人才为南山“引智”

南山展团重磅出击第十九届国际人才交流大会

文/图 羊城晚报记者 李天军

第十九届中国国际人才交流大会4月24日在深圳会展中心开幕,南山区展厅以“创新滨海中心城,领航人才汇南山”为主题,邀请辖区数十家知名科技企业,展示最前沿的智能产品,各种“黑科技”吸引众多观众驻足。

在光峰光电展台前,企业创始人李屹博士对来宾进行了介绍。李屹从美国学成归来在南山创办光峰光电,在全球率先发明了ALPD激光显示技术,光峰光电成功登陆科创板,目前发展势头喜人,成为显示行业的领导者。南山领航国际创新基地、深圳清华大学研究院副院长刘仁辰汇报,这是南山区政府与深圳清华大学研究院合作打造的全流程国际创新服务体系,帮助国际化背景的科技人才在南山开展创新创业活动。

南山区创新创业活跃,全社会研发投入占GDP比重达5.72%,连续8年位居广东省区第一,被誉为最具有硅谷气质的城区,目前,南山区聚集了7所高校、9个诺奖实验室和11家国家级孵化器、67个众创空间、1358个创新载体,欢迎全球英才汇聚南山创新创业,为南山区加快建设世界级创新型滨海中心城区贡献才智。

“黑科技”体现高科技含量

曾获得吴文俊人工智能科学技术奖的奥比中光,已发展成为集聚世界一流人工智能3D视觉传感人才的高地,此次参展带来了最新成果——Astra3D摄像头,基于单目3D结构光设计,实现人机交互、三维建模、AR游戏、骨架识别等多种功能,适用于3D物体扫描终端。

被授予“2020深圳最具投资价值企业50强”的深圳潜行创新公司,这次带来了“潜蛟P200”,这是一款为政企用户设计的轻工业级水下机器人,360度全方位移动,最大航速4节、深度150米,最大半径400米,内置像素防抖相机,单人操作可3分钟快速部署。

迈瑞、大疆创新、微芯生物、优必选等知名企业展示最新成果,纷纷向海内外人才发出“招贤令”,面向世界集聚一流人才,建设大湾区科技创新策源地。

资深人才为南山“引智”助力

创业启动资金。深圳市和南山区政府行政方面办事效率非常高,公务员素质也很高,深圳是真正有望成长为亚洲硅谷的高科技领袖城市。”

像这类海归人才在南山区成功创业的故事不胜枚举。目前南山区有博士约1.2万人、硕士约10万人、本科学历约50万人,大专

学历约32万人,技能人才约18万人。从产业划分来看,新一代信息技术产业人才数量约48万人,高端装备制造制造业人才数量约10万人,互联网产业人才数量约19万人,生物产业人才数量约6万人。这样一支人才大军,为南山建设世界级创新型滨海中心城区提供强大智力保障。

统筹 林洁 彭启有
羊城晚报记者 丁玲 孙琦曼
张华 沈钊
通讯员 霍莹莹

文明有力量

南粤谱新章

A3

羊城晚报

2021年4月26日/星期一 要闻编辑部主 编 卫轶 美编 夏学群/校对 黄文波

当前在外吃饭和点外卖成为了越来越多人的生活常态,外卖食品是否安全、在外就餐使用的餐饮具消毒是否合格,成为社会关注的热点。为保障“舌尖上的安全”,近年来,广东各地在食品安全战略方面苦下功夫,通过实行“互联网+明厨亮灶”和“以网管网”等新型监管模式、开展“直播查餐厅”“食安封签”等活动,打造市民满意的食品安全城市。作为首个“广东省食品安全示范城市”,2020年,深圳11627家200平方米以上餐饮单位和学校食堂完成“互联网+明厨亮灶”建设;广州则打造“食在广州,吃得放心”招牌,今年3月,获评“广东省食品安全示范城市”。

广东打出政策组合拳加强监督管理保证“舌尖上的安全”

网络餐饮排查隐患 食品安全社会共治

对外卖行业全面开展食品安全隐患排查

根据国家信息中心发布的《中国共享经济发展报告(2021)》,2020年在线外卖收入占全国餐饮业收入比重已达16.6%,同比提高3.8个百分点。外卖行业快速发展的同时,如何保障外卖的食品安全成为社会广泛关注的焦点。

“共享厨房”作为餐饮行业新业态也快速兴起,所谓“共享厨房”,就是集约式外卖厨房开办者(管理方)在同一个相对集中的物理空间内,建造众多可以独立运作的厨房,分别出租给不同的入驻商户(外卖店),入驻的商户专营餐饮外卖业务,不设置堂食;大多数入驻商户同时入驻网络餐饮服务第三方平台(外卖平台),入驻商户同时成了入网餐饮服务提供者。消费者通过外卖平台下单订餐,消费者的餐食实际上来自入驻的外卖店。

为切实保障消费者“舌尖上的安

全”,广州市近日部署开展网络餐饮服务食品安全专项整治。4月21日起,广州市、区两级市场监管部门对热门商圈、“共享厨房”、销量大的人网餐饮服务提供者全面开展隐患排查,督促其落实食品安全自查制度,严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》加工制作食品。专项整治中,发现有违法违规行为的,一律按食品安全工作“四个最严”要求严肃处理。

据广州市市场监管局相关负责人表示,下一步,全市市场监管部门将组织餐饮单位从业人员开展食品安全知识培训,讲解食品安全的重要性、操作规程、容易出现的安全隐患等知识。同时,将对“共享厨房”推行“互联网+明厨亮灶”监管模式,在网上向消费者实时展示食品加工制作过程,使入驻商户接受社会监督,推动食品安全社会共治。



盒马门店使用“食安封签”受访者供图

“食安封签”上岗 守住外卖食品安全

自国家市场监督管理总局发布网络市场监管专项行动以来,广州始终关注对线上配餐进行食品安全监管。据广州市市场监管局介绍,为有效避免网络餐饮食品配送过程中外部因素对食品的污染,日前该局号召网络餐饮服务第三方平台、网络餐饮服务提供者推广使用“食安封签”,以保障餐食配送“最后一公里”安全。目前,“食安封签”已在饿了么等网络餐饮服务第三方平台、部分品牌商家推广使用。

“食安封签”采用一次性特殊材料制作,由商家在餐食打包时封贴,如被撕毁将留下痕迹。消费者可凭撕毁痕迹确认餐食在配送过程中是否完好无损,从而避免人为或其他外部因素对食品的污染。一旦发现封签出现破损,消费者可以拒绝收餐。

与此同时,以盒马鲜生为代表的线上线下新零售业态也开始实行餐食配送环节的“食安封签”操作,给网络订餐加上一道“安全锁”。“即日起,我们将升级‘食安封签’服务,尝试在封签上加更多有价值的信息,比如食品安全追溯二维码和食品安全宣传标识等。”盒马广州区域负责人许风玲表示,同时对消费者反馈的异常情况给予快速的客服处理,结合社会共治智慧监管平台,实现信息可查、食材可追、加工可视、配送可控。

小小的“食安封签”不仅解决了外卖配送过程中食物被污染的问题,“贴”出了放心消费的保障,“守”住了外卖食品的安全,也为监管部门实现外卖食品“全链条”监管提供了有力支撑,保障餐食配送“最后一公里”安全。

餐饮具消毒行业史上最全最严标准出炉

立夏将至,广东夜生活到了最活跃的季节,在外堂食就餐的人数也越来越多,但受场所面积、设施等条件限制,餐饮具消毒往往是餐饮服务单位急需解决的问题。集中消毒餐饮具行业的兴起,一定程度上弥补了这方面的不足。

截至2020年底,广东省约有257家餐饮具集中消毒单位,餐饮具消毒效果如何保障?广东省卫生监督所传染病防治监督科科长黄志坚向记者表示,广东省卫生监督所对餐饮具集中消毒单位实行一年一次的“双随机”监督抽检。2020年,全省共立案查处20宗,主要是由于餐饮具没有随附消毒证明、没有逐批检验、大肠菌群超标。各地市监局也会根据情况相应增加抽检的次数,从抽检结果看,需加强对餐饮具集中消毒服务单位的监督,不断提高消毒单位的工艺流程,提高餐饮具消毒合格率。

与此同时,餐饮具消毒行业史上最全最严标准也已出炉,新规定将于

2022年年底落地。“以往只要在工商注册一家公司,就可以开业了,企业不需要取得卫生许可,而我们对这个行业的监管,基本都属于事后监管,即企业已经取得营业执照开始营业了,我们从市场监管部门获得企业相关信息后才开始监督检查和抽检。”黄志坚说。

这一状况即将得到彻底改善。近日,根据《食品安全法》规定,国家卫生健康委、市场监管总局联合印发2021年第3号公告,发布50项新食品安全国家标准和4项修改单。其中一项就是《餐(饮)具集中消毒卫生规范》(GB31651-2021)等4项生产经营规范标准。这一规范大大提高了餐用企业的准入门槛,从选址、厂房、环境卫生等方面就提出了明确要求,特别是不能用铁皮顶筒易结构的临时厂房,而且明确了清洗消毒方式和工艺的要求,设定了物理消毒的参数,对消毒剂、洗涤剂予以规范,甚至对企业自检设备和人员健康管理提出了细化要求。

实施餐饮服务食品安全量化分级管理

广大市民外出就餐时,又该如何选择用餐单位?据广州市市场监管局方面介绍,为进一步加强餐饮服务食品安全管理,落实餐饮服务单位主体责任,广州深入实施餐饮服务食品安全量化分级管理。餐饮服务食品安全量化食品等级分为3个级别:A级、B级和C级,分别代表餐饮服务食品安全状况良好、中等、一般,并相对应“大笑”、“微笑”和“平脸”卡通图形表示,食品安全等级越高,标示食品安全状况越好。

“餐饮服务食品安全量化分级管理是根据餐饮服务安全风险因素,对监督检查项目和内容进行科学量化,通过食品安全许可审查和日常监督检查,对餐饮服务提供者的食品安全状况进行评价和公示,确定监管重点的科学监管模式。”广州市

市场监管局相关负责人表示。

根据《广州市餐饮服务食品安全量化分级管理工作实施方案》,量化分级管理的实施依据现行有效的食品安全法律法规、标准和规范,其等级评定则以许可审查结论和日常监督检查结论为依据:凡取得食品经营许可证6个月以上的餐饮服务单位,包括餐馆、快餐店、小吃店、饮品店、集体用餐配送单位、中央厨房和食堂,均纳入量化分级管理范围。

值得注意的是,量化分级管理还存在“降级”的情形:凡是发生重大食品安全事故的,监督检查中发现存在较严重违法违规行为逾期不予整改或整改不合格的,或一年内连续2次以上食品监督抽检结果不符合食品安全标准,且承担主要责任的,原A、B级餐饮服务单位降至下一个等级。

数说

●2020年,广东省卫生监督所组织各级卫生监督机构对全省223家餐饮具集中消毒服务单位进行“双随机”监督抽检专项工作,共抽检已消毒包装待出厂餐饮具2692套,并送当地疾控部门检测,依据《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》(GB14934-2016)检测感官要求、大肠菌群、沙门氏菌、十二烷基(苯)磺酸钠等项目,检测结果合格率达96.4%。

●截至2021年1月底,广州市共有2543家餐饮服务食品安全量化A级单位,B级单位约3万家,创建省级餐饮示范街(美食广场)15条,省级餐饮服务食品安全示范镇1个,市级示范街(美食广场)49条。