

56 名高层次人才携“绝活”来莞找“婆家”

羊城晚报讯 记者余晓玲报道：7月25、26日，为期两天的2018“千人计划”专家暨海内外高层次人才东莞行活动在东莞松山湖、东城、南城举行。活动包括创新创业环境推介会、项目路演和市情考察等多个环节，邀请了56名国家“千人计划”专家和海内外高层次人才携优质项目来莞寻找对接合作。据悉，东莞已连续五年举办“千人计划”专家东莞行活动。

据了解，主办方在活动前期主动拜访国家“千人计划”专家，详细了解专家意向和项目情况，摸清项目与东

莞重点产业的关联度，因此本次活动中，各位专家和人才带来的优质项目与东莞创新发展要求高度契合。专家们分三组进行项目路演，路演的17个项目主要涉及电子信息、新材料、生命科学和生物技术等战略性新兴产业，落户和产业对接意愿强烈。如，国家“千人计划”专家陈本峰带来的“红芯——中国自主创新的安全浏览器内核”项目，旨在打造属于中国人自己的浏览器内核；国家“千人计划”专家张安平是国际上最早对碳化硅（SiC）芯片进行系统研究的资深专家

之一，带来“SiC 功率半导体芯片产业化”项目；国家“千人计划”专家赵青春带来“高功率高亮度半导体激光芯片”项目，该项目正处在产业化阶段，意向在东莞寻找科研院所、企业或风投机构进行合作对接等。

创新创业环境推介会上，主办方参会人员介绍了东莞的创新创业环境和营商环境，松山湖、东城、南城分别介绍了各自的发展环境、产业特色以及优惠政策等。接下来，主办方还将组织专家前往项目拟落地镇街（园区）进行实地考察、深度对接。



民生热点

防范台风 保命“12条”必知

文 / 羊城晚报记者 秦小辉
图 / 羊城晚报记者 王俊伟

预计有 3-5 个台风登陆或严重影响广东，有河流或出现 20 年一遇洪水，东莞发布应对台风对策



文 / 羊城晚报记者 文 聪
图 / 羊城晚报记者 王俊伟

部分单位重复登上“黑名单”，监管部门加大监管和公示力度

餐饮具消毒抽检 一成样品不合格

抽检 32 间餐具、饮具集中消毒服务单位，合格 27 间，不合格 5 间。25 日，东莞市卫生和计生局对外公布了《2018 年上半年餐饮具集中消毒单位卫生监督抽检及量化分级情况》。结果显示，餐饮具集中消毒单位的合格率为 84.4%，抽检样品的合格率为 90%。据悉，有部分不合格单位已是多次重复登上“黑名单”，监管部门将对其加大监管和公示力度。



餐饮具集中消毒单位的合格率为 84.4%

多家企业重复上“黑名单”

消毒餐具是为了市民外出用餐更卫生，但前几年，东莞消毒餐具的合格率一直不太高。据市卫生监督所有关负责人介绍，不合格餐具的主要问题为卫生、人员不符合要求，或是卫生制度不全、包装不符合要求。

“今年上半年，我局对全市已取得营业执照的 32 间餐具、饮具集中消毒服务单位进行抽检，其中 27 间的抽检结果符合要求，合格率为 84.4%；共抽检 320 份样品，有 288 份合格，合格率为 90%。”市卫生和计生局表示，为了建立餐饮具集中消毒服务单位卫生信誉度评价体系，提高餐饮具集中消毒服务单位自身管理水平，该局制定了《东莞市餐具、饮具集中消毒服务单位卫生监督量化分级管理实施方案》。今年上半年，共对全市 32 间单位进行了量化评分和卫生信誉度等级评定工作，其中，A 级 2 间，B 级 17 间，C 级 7 间，不予评级的 6 间（5 间不予评级的原因是抽检不合格，1 间不予评级的原因是餐饮具外包装标签不符合规定）。

羊城晚报记者了解到，不合格名单看到，不予评级的 6 间单位分别为：东莞市四和餐具清洁服务有限公司、东莞市佳洁餐具清洁有限公司、东莞市塘厦康顺餐具清洁服务部、东莞市望牛墩靓洁餐具清洁服务部、东莞市康荣餐具清洁有限公司、东莞市超洁餐具清洁服务有限公司。其中，东莞市超洁餐具清洁服务有限公司、东莞市康荣餐具清洁有限公司在此前的抽检中也曾因不合格而被通报，为重复上榜。

据悉，执法人员对不合格单位均已下达《监督意见书》，要求限期整改，并将跟踪整改措施的落实情况；对存在抽检不合格等违法行为的单位，已依法立案查处。此外，还将抽检和量化分级情况通报至市食药监局，由相关部门督促各餐饮服务单位采购合格的集中消毒餐具，依法查处使用不符合标准餐具的违法行为。

尚无强制不合格单位退出的机制

为何在常规抽检中，一些消毒服务单位会重复上榜呢？市卫生监督所有关负责人坦言，目前对餐具、饮具集中消毒服务单位的监管存在一些难题，例如，准入无门槛，退出无强制机制。“根据国家有关法律、法规，餐具、饮具集中消毒单位只需取得工商营业执照就可营业。这导致一些规模小、设备差、选址不合格的企业进入市场，给监管带来了较大难度。原则上，如果此类企业不是主动自行退

出市场，卫生计生行政部门没有强制其退出的法律依据。”

此外，对于不合格单位的处罚手段也略显单一。据了解，依据《食品安全法》，对餐具、饮具集中消毒服务单位未按规定用水，使用洗涤剂、消毒剂，或者出厂的餐具、饮具未按规定检验合格并随附消毒合格证明，或者未按规定在独立包装上标注相关内容的才能进行处罚。而对于选址不合格、从业人员无健康证、生产场所卫生差等问题，则无处处罚依据。

相关部门加大公示监管力度

既然尚无强制退出机制，那就加大监管和公示力度。据市卫生监督所透露，对于依法无法给予行政处罚又拒不整改的单位，由卫生计生局多渠道向社会公示；对于 C 级及以下的单位，市镇两级卫生监督部门将加大监督频次，每年不少于三次。

此外，东莞已率先在全省实行集中消毒餐具独立包装的二维码信息查询系统建设，建议餐具、饮具集中消毒服务单位在消毒餐具的包装上印上二维码。消费者在外就餐时，只要拿出手机扫一扫二维码，就能查询到生产单位的基本信息、抽检情况和量化评级等信息。

知多 D

应对台风“12 条”保命必知

1. 台风来临前，要密切关注媒体有关台风的报道，了解安全撤离的路径以及政府提供的避风场所，检查煤气及电路，留心火源，应准备好手电筒、收音机、食物、饮用水及常用药品等，以备急需。
2. 在台风到来前应检查一下门窗是否牢固，并及时关好窗户，取下悬挂物，收起阳台上的东西，尤其是花盆等重物，加固室外易被风吹动的物体。
3. 当台风来临时，应安静地待在家里。如不得不外出，要注意安全，尽量穿雨衣不要打伞，应弯腰将身体紧缩成团，行走时应一步一步地慢慢走稳，尽可能抓住墙角、栅栏、柱子或其他稳固的固定物行走；要特别注意落下物或飞来物，经过狭窄的桥或高处时，最好伏下身爬行，行走困难时，可就近到商店、饭店等公共场所躲避。
4. 切勿在玻璃门窗、危棚简屋、临时工棚附近及广告牌、霓虹灯、围墙下行走或逗留，以免发生高空坠物等突发事件。
5. 避开高大树木、棚子、架子、架空电线、高层施工现场、塔吊或工地围墙、危旧建筑物等，看见倾斜及倒下的电线杆等输电设施要远远绕行，以免触电。

6. 尽量避免在靠河、湖、海的路堤和桥上行走，以免被风吹倒或吹落水中。
7. 居住在各类危旧住房、厂房、工棚、低洼地及沿海房屋的群众，要及时转移到安全地带，转移时除了要保管好家里的贵重物品外，还要带上随身的日用品，多准备点衣物和干粮很有必要，免得不够用重新返回家中，发生危险。
8. 不要去台风经过的地区旅游，更不要去台风影响期间到海滩游泳或驾船出海。
9. 车主在听到天气预报提醒将会有台风来临时，则应立即将车开到地下停车场或隐蔽处，避免将车停在树多的地方，被大风吹倒的树木很有可能把车辆砸坏。选择停车位时，要观察周围的情况，如是不是靠近露天广告牌、楼上有没有花盆杂物等。
10. 船舶要及时回港、回锚，封住船舱，如是帆船，要尽早放下船帆，船上的人员必须上岸避风。
11. 发现家中有不同程度的破坏，不要慌张，更不要随意使用煤气、自来水、电线线路等，并随时准备在危险发生时向有关部门求救。
12. 遇到危险时，请拨打当地政府的应急、消防等部门电话求救。

虎门沙角电厂海域



台风密集期已到，暴雨频发



东莞发布“防台 12 条”



预计有 3-5 个台风登陆

昨日白天，东莞上空云层密集，阵雨不歇。目前，广东全省已经进入台风密集期，粤东部分地区还可能出现旱情。当天，东莞市三防办表示要扎实做好台风及风暴雨等灾害的防御工作。同时，市三防办还权威发布应对台风安全举措“12 条”，提醒市民在台风来临前及来临时必须增强自我保护，避免人身伤害。

记者从省防总获悉，现在广东已进入台风密集期且强度较大，路径复杂，预计有 3-5 个台风登陆或严重影响广东，有河流或出现 20 年一遇洪水；粤北、粤东部分地区可能出现阶段性旱情。

对此，东莞市三防办表示将牢固树立以人民为中心的发展思想，扎实做好台风及风暴雨等灾害的防御工作。目前，东莞市已启动沿海水乡片堤防达标建设工作，计划投入 41.68 亿元，在 2025 年底前完成 347.32 公里堤防的达标建设。

市三防办强调，要持久深入开展拉网式隐患排查，做好水利工程、灾害隐患点、临时设施等部位的排查，千方百计确保不发生群死群伤事故。记者从市气象局获悉，未来天气仍不稳定，注意防御局地强降水、雷电、大风等强对流天气。

25 日，东莞市三防办还权威发布了应对台风安全举措“12 条”。对如何防范大树倾倒及电力设施伤人事故，安全举措“12 条”提醒市民：台风来临时，应尽量避免将车停在树多的地方；看见倾斜及倒下的电线杆等输电设施要远远绕行，以免触电。

东莞首个食品加工中心投入使用

羊城晚报讯 记者文聪报道：作为今年东莞市政府十件民生实事之一，每个镇街（园区）在年底前都要至少建成一个食品小作坊集中加工中心。昨日上午，全市现场推进会在黄江镇召开，该镇已建成并投入使用首个集中加工中心。

食品小作坊就是有固定生产场所，但从业人员较少、生产加工规模小、生产条件和工艺技术简单的生产经营者。此前，东莞曾出台了食品生产小作坊禁止生产加工食品目录，并采取专项行动，对全市的小作坊经营进行规范，以保障市民“舌尖上的安

全”。而如今，食品小作坊在黄江有了新的管理模式。作为全市第一家建成并投入使用的集中加工中心，黄江镇食品加工小作坊集中加工中心位于黄江镇黄京坑村清河路，面积为 6500 平方米，其中，生产加工区三层面积为 3600 平方米，办公室、检验室、视频监控室、锅炉房、豆腐房等面积为 1000 平方米，可容纳 15 家以上的食品小作坊。现已有 15 家非发酵性豆制品小作坊入驻，并接受统一的监管。

“进入这里的每批原料、食品添

加剂都将由中心进行统一查验，成品也要检验合格才能出场。”黄江镇有关负责人介绍，该中心按要对进驻的食品小作坊进行严格管理，不光是严格进货查验、严格成品检验、严格出场销售，进驻的食品小作坊出货前必须向集中加工中心申报并统一出具销售票据，进驻的食品小作坊还将被严格进行日常管理和宣传教育，对每家食品小作坊进行视频监控抽查和实施日常检查，增强食品小作坊从业人员主体责任意识，不断改进生产工艺，提高产品质量。

不仅是黄江，目前全市多个镇街

均已开始了食品加工小作坊集中加工中心的建设。据了解，《东莞市小作坊集中加工中心创建财政奖励补贴管理办法》正在征求意见。根据设想，市镇财政将对小作坊集中加工中心的建设、使用进行多重奖励。其中，初始建设的一次性奖励和补贴由市政财政负担，包括按面积对集中加工中心给予奖励、对检验室达标给予奖励、对视频监控建设达标给予奖励。如中心建筑面积在 6000 平方米及以上的，一次性奖励 50 万元。检验室建设达标并验收合格，一次性补贴 30 万元。



公安消防 合力救援落水老人

文 / 图 羊城派记者 余晓玲
通讯员 王凤凤 陈波 袁健斌

24 日 11 时 58 分，石碣消防大队接到报警称，石碣东江南支流四村河段附近有一名老人掉入水中，昏迷不醒，情况十分危急，请求救援。接到报警后，石碣消防大队迅速出动 2 辆消防车、1 艘冲锋舟和 10 名指战员赶赴现场。到达现场后，消防官兵看到老人在水中漂浮，看样子掉入水中有挺长一段时间。官兵跟老人说话，老人有意识但是支支吾吾答不上来。

现场参与救援的消防官兵称，岸边没有阶梯，石壁有 2 米多高，老人处于昏迷不醒的状态，无法走动。几名官兵便跳入水中，留下几名队员站在岸边，大家齐心协力并小心翼翼地将老人慢慢往上托举。抬到岸边时恰逢石碣医院救护车赶到，经过医生的简单检查后，老人被送往医院进行救治。

昨日，为了解老人在医院的救治情况，石碣公安分局民警到医院看望了老人。



众人合力将老人往上托举