

1957年10月1日创刊

## 去年东莞食品安全工作评议考核A级获表扬

羊城晚报讯 记者余宝珠报道：严把监管关，东莞有效保障“舌尖上的安全”。记者12日从东莞市市场监管局获悉，广东省政府于近日发布了《关于2020年广东省食品安全工作评议考核结果的通报》，东莞被评A级等次获得通报表扬。

记者了解到，2020年以来，东莞市坚持落实“四个最严”的要求，坚持创建国家食品安全示范城市，全市食品安全监管能力和保障水平不

断提高，食品安全情况持续稳中向好。

据介绍，东莞市积极创建国家食品安全示范城市，实行“一把手负责制”，推动科学构建党政同责管理体系、监管执法体系、检测体系、应急管理体系、主体责任体系、社会共治体系，在食品安全监管方面不断创新举措、取得实效。

此外，东莞还积极实施源头“顺心”、百姓“安心”、示范“放心”、打击

“黑心”等行动，稳步推进食品小作坊集中加工中心建设、食品安全示范建设、餐厨废弃物处理中心建设、牛羊定点屠宰场建设、家禽集中屠宰企业建设等十大工程，启动“放心粮油”基地工程建设，推动食品产业集约化发展。目前，57项创建工作有序开展，10项提质工程中，有7项正在全面推进。2020年，东莞顺利以A级（89.73分）高分通过国家食品安全示范城市创建省中期评估。



东莞新闻

2021年7月

13

星期二 < 辛丑年六月初四 >

A13

## 增补35个项目为市重大项目

松山湖大道同沙立交将新建左转匝道，计划明年1月开工

羊城晚报讯 记者文聪报导：7月12日，记者从东莞市发改和改革局获悉，经报请市重大项目领导小组审定，共有慈能自动化设备二期项目、东莞滨海湾新区内环岛路（西段）提升改造工程等35个项目被增补为2021年第二批市重大项目，合计总投资246.6亿元。其中，20个项目增补（调转）为市重大建设项目建设；15个项目增补为市重大预备项目。

提高松山湖大道通行能力

重大项目既是经济发展的“加速器”，东莞正在持续加大重大项目建设力度。此次增补（调

转）的20个重大建设项目中包含了10项基础设施工程、6项产业工程、4项民生保障工程；15个重大预备项目则包含1项基础设施工程、8项产业工程、4项民生保障工程和2项城市更新项目。

羊城晚报记者查询项目增补计划表看到，35个项目中，属于市重大预备项目的“兆驰湾区制造基地和显示总部项目”投资金额最大，估算总投资50亿元。该项目由塘厦镇填报，计划2022年1月开工，2026年12月投产。项目占地面积296亩，主要建设厂房、宿舍、办公研发大楼、配套设施，总建筑面积约79万平方米，主要从事智能显示、网络通信终端和互联网文娱设备等现

有产业的增量部分和新增产业的研发、生产和销售，年产值约192亿元。

15个市重大预备项目中，唯一的一项基础设施工程——“东莞市松山湖大道同沙立交新建左转匝道工程”引人关注。据了解，松山湖大道中医院路段是松山湖片区、东部片区进出市区的主要通道，尽管近年来东莞已经对该路段进行过治理，但由于车流量过大，松山湖大道、环城南路仍存在拥堵现象。在松山湖大道同沙立交新建左转匝道，将提高立交转向通行能力，直接连接东部快速干线与环城南路，采用硬隔离分离松山湖大道主线车流与东部快速往南车流，减少

松山湖大道主线与辅路的交通交织。该工程总长约1.8公里，工程建安费约1.5亿元，计划2022年1月开工，2023年12月启用。匝道设计时速40公里，单向两车道。

### 加快滨海湾新区基建工程

20个重大建设项目中，基础设施工程占据了半壁江山，其中又有8项是城市建设工程。记者留意到，这8项工程中，有6项涉及滨海湾新区，包括东莞滨海湾新区内环岛路（西段）提升改造工程、东莞滨海湾新区虎门大道南延线市政工程等。

据悉，重大项目建设是滨海

湾区加速崛起的中坚力量，去年东莞市下达新区的重大建设项目投资任务是61.3亿元，新区完成投资近70亿元，完成全年目标任务的114.19%，在全市镇街、园区中排名第一。

记者获悉，为推动重大项目早落地、早开工、早见效，市政府已印发通知，要求各镇街及市府直属各单位继续深化投资项目审批制度改革，优化政府投资项目审批流程，促进项目落地便利化。加快一体化政务服务平台推广应用，推动投资项目审批权责“一张清单”、审批数据“一体共享”、审批事项“一网通办”，为重大项目提供高效便捷的全流程审批服务。



兰姐从烘干机端出一筐荔枝干

### 荔枝丰收，烘晒荔枝干正当时

10日下午，东莞最高气温达到35.6℃，酷暑时节，热浪袭人。在东莞市厚街镇大迳村兰姐果场，兰姐和果农正在铁皮棚下汗流浃背地计称、收拾、封装荔枝干。

今年是荔枝丰收年，冰荔、仙进奉等名优荔枝销量喜人。”兰姐满脸喜悦地告诉记者，但是受疫情影响，桂味、糯米糍等荔枝销量不如往年。兰姐说，尤其是桂味，虽然价格低，但前来采摘的市民较少，线上线下销量有限。所幸，她早前买了两台烘干机，可以将桂味采摘后统一晒制成为荔枝干。当天，记者在兰姐果场看到，一筐筐荔枝干摆满了房子。

### “锁”住香甜果农各有门道

记者了解到，荔枝干晒制分为日晒和热干燥（火烤或热风干燥），其中，日晒和热风干燥品质较佳。由晒制场地而制，兰姐果场的荔枝干采用烘干机热风干燥为主。为此，兰姐早前购买了烘干机，每台能烘1000公斤荔枝左右，每次烘约需4天4夜。

兰姐的烘干机置于两间简易房里，打开烘干机箱门，一股股热气扑面而来，记者顿觉温热难耐，而荔枝香也迅速萦绕在空气中。只见一人多高的烘干机内，一排排整齐叠放着层层用方筐盛满的荔枝干，果粒饱满、果色黄褐、香味扑鼻。记者剥开一颗荔枝干看到，果肉水分已经被烘干。放进口中，轻轻咀嚼，蜜甜醇香。兰姐说，一般来说，为了保障荔枝干的香甜，荔枝烘制后需要挑拣出裂果、爆果。

当然，东莞大多数果农并没有购置烘干机，大都采用晒

的一角，每筐荔枝干约10公斤重，分别用塑料薄膜袋装好，以免沾染上水气和灰尘。

同样的晒制场景也出现在东莞市道滘镇的乡间小道上。浑圆的荔枝在竹匾里沐浴着阳光，空气中散发出阵阵独有的香气。不时有村民顶着烈日，快速地来到竹匾前翻动一下荔枝，查看晒制的进度。有十多岁晒制荔枝干经验的梅姨说，道滘种植荔枝的不少，用于晒制干果的荔枝都是购买的，所以是否晒制取决于当年荔枝的价格。荔枝一般都是隔年大旺一次，晒制荔枝干的时间也随之调整。“今年荔枝丰收，价钱亲民，正是大批晒制的好时机。”

制法。作为荔枝干晒制“达人”，梅姨分享了她的晒制小秘诀。她说，选择新鲜的桂味或糯米糍，去茎核，将其均匀地排列在竹匾内，放在烈日下曝晒，每三小时翻动一次；当晒至20天左右，再把竹匾里的荔枝堆起，用布盖住2-3天，使果肉内外干透均匀；回软后继续日晒2-3天，一颗颗外表黄褐色、芳香浓郁的荔枝干便晒制完成。

此外，在东莞还流传着荔枝干传统烘焙（火烤）手艺。东莞市大朗镇的叶茂水师傅的这门手艺入选了东莞市第二批市级非物质文化遗产名录。据叶茂水介绍，传统荔枝干烘焙技艺多以木炭为燃料，由人工调整火候烘焙。一炉新鲜的荔枝经过一天一夜的烘焙，途中翻转3-5次就可以出炉。出炉后，挑拣回炉继续烘焙一天，然后再晒上几天，就可恰到好处地“锁”住荔枝的香甜。

### 荔枝丰收，东莞荔农趁“热”烘晒荔枝干

## “锁”住“莞荔”香甜

文/图 羊城晚报记者 秦小辉  
通讯员 叶雅贞



### 荔枝干销往省外助荔农增收

“这些荔枝干都是这几天晒烤好的，准备寄给一位四川的客户。”兰姐说，四川人喜欢吃荔枝干，多用来煲汤、泡茶、泡酒，但是，四川荔枝种植面积有限，荔枝干经销商们就从广东荔枝大省购进分销。而且，荔枝干被晒干之后，也不用担心变质腐烂，通过物流运输，成本也不高。

目前，兰姐果场已经寄送了数千斤荔枝干出去，视荔枝干质量，以30元/斤-35元/斤

不等价格销售，收益不菲。而东莞水乡本地人晒制荔枝干纯粹则是一种传统，因为晒好的荔枝干可直接食用，又可以配合大枣煲水饮用，是本地人家中常备的天然果品。

根据公开资料显示，荔枝干浑身是宝，果肉吃了补肾益气、壮阳温中，可预防和缓解贫血；由于荔枝干糖分较多，还能改善失眠、健忘等症；荔枝壳泡水喝也能清热、下火。

### 【相关新闻】

## 东莞本地龙眼本周大熟上市

本周，东莞本地龙眼迎来大熟时节，吸引了来自广州等地的市民前来休闲采摘。近日，记者走访东莞厚街等果场发现，本地龙眼以石硖、古山二号、储良等品种为主，其中，石硖果粒小，壳厚爽脆，因为甜度适中，受到本地人的青睐。而

古山二号果大、肉厚香甜可口，则受到“甜”粉们的喜爱。

据果农介绍，今年东莞龙眼也是丰收年，产量好于去年，价格会有所下降。因此，想要去乡间“放飞自我”，或是趁着暑期带小孩休闲采摘的市民，本周不失为最佳机会。

东莞市司法局推出“莞邑调解”线上解纷平台“非接触式”调解服务受好评

羊城晚报讯 记者谢颖、通讯员林丹霞报道：纠纷双方及调解人员不需要见面，矛盾纠纷就得到妥善化解。在疫情防控常态化的形势下，东莞市司法局推出“莞邑调解”线上解纷平台，打造“非接触式”调解服务新模式，受到当事人的一致好评。近日，东莞市商事调解中心就通过“莞邑调解”平台成功调解了一起涉外商事纠纷。

原来，申请人是加拿大的企业，被申请人是浙江省的企业，双方已有14年的合作关系，因返还模具事宜发生分歧。在申请人因与被申请人结束合作关系后，申请人希望收回由其支付开发的模具，但被申请人以模具需日常保管及常年维修产生额外费用为由，不予返还，双方沟通多日无果。为解决异地无法见面调解的问题，调解员通过“莞邑调解”平台进行线上视频调解，同时线上签署了调解协议。7月9日，代理人蒋某亲自到被申请人经营地验收模具。在确认正常使用后，代理人当场支付了和解金额10000元，双方和平解决了纠纷。

据介绍，为提高东莞调解信息化建设，进一步提升东莞纠纷矛盾多元化化解工作水平，根据东莞市“数字政府”建设项目（2019-2021年）总体规划，东莞市司法局于2020年启动“莞邑调解”线上解纷平台建设，秉持“数据多跑路、群众少跑腿”的理念，有效整合全市优质调解资源，为全市广大调解组织、调解

人员及纠纷当事人，提供集在线咨询、在线调解、在线申请司法确认、在线立案等功能模块的智能化、一体化平台。

该平台由东莞市司法局委托东莞市调解协会运营，已于今年5月初正式全面上线试运行，目前，全市已有包括镇街调委会、村（社区）调委会、个人调解室、行业性专业性调委会、商会调委会共1156个调解组织，5532名调解员入驻平台，及时化解市民群众反映的矛盾纠纷。

以往在日常生活中遇到矛盾纠纷，通常要先到纠纷发生地或者属地调解组织申请并提交相关的证据材料，才能被受理。现在，市民群众只需要在手机微信里搜索“莞邑调解”小程序，或者扫描小程序二维码就能为其排忧解纷。”东莞市司法局有关科室负责人介绍，通过音视频技术，该平台还能为需要的市民群众提供在线视频调解服务。“只要当事人有手机，并安装微信社交软件，‘莞邑调解’小程序即可派上用场，调解不再受场所和时间的限制，从而提高矛盾纠纷的化解效率。”

据悉，截至2021年6月底，东莞现有人民调解委员会1229个，行业性专业性调解委员会229个，个人调解工作室51个，驻所调解工作室101个。1-6月共开展矛盾纠纷排查723次，调解纠纷35688宗，成功调处35022宗，调解成功率98%，协议涉及金额42580万元。

## 致敬抗疫医务工作者

电影《中国医生》东莞首映礼暨答谢医护人员观影活动举办

文/图 羊城晚报记者 余晓玲 通讯员 莞宣

7月9日下午，电影《中国医生》东莞首映礼暨答谢医护人员观影活动在东莞万达影城东城店举行。活动由中共东莞市委宣传部、中共东莞市委网信办、东莞市卫生健康局作为支持单位，由博纳影业、万达影城和东莞淘腾文化传媒主办，专门邀请了180多名东莞援鄂医疗队代表和东莞抗疫医护代表参与观影，表达对医务工作者无私奉献精神的敬意和谢意。

电影《中国医生》根据新冠肺炎疫情防控斗争的真实事件改编，以武汉市金银潭医院为核心故事背景，同时兼顾武汉同济医院、武汉市肺科医院、武汉协和医院、武汉大学人民医院（湖北省人民医院）、火神山医院、方舱医院等兄弟单位，以武汉医护人员、全国各省援鄂医疗队为人物原型，全景式记录波澜壮阔、艰苦卓绝的抗疫斗争。作为一部全景式战疫大片，《中国医生》全力展现了生命至上、人民至上、舍生忘死、举国同心、守望相助的抗疫历程，同时也弘扬了抗疫斗争中凝聚起来的伟大抗疫精神。

据悉，去年以来，东莞派出三批57名医务人员出征驰援湖北。



观影现场