

羊城晚报讯 记者余宝珠报道：为推动我国数字经济健康发展，制造业数字化转型已是大势所趋。作为制造名城，东莞市高度重视制造业数字化转型，提升企业生产效率，助力企业高质量发展。11月5日，东莞市华为制造业数字化转型赋能中心签约仪式在东莞举行，将为东莞制造产业创新升级持续加速。

根据协议，华为赋能中心将结合东莞“五大支柱、四大特色、七大

新兴”产业特点，围绕产业链的数字化转型升级，携手100多家核心生态伙伴，提供“研、产、供、销、服”等领域的数字化转型方案。此前，华为云已经在松山湖帮助上百家企业上云用云和数字化转型，基于松山湖产业云的优秀经验，华为云进一步赋能东莞市全市企业，提升东莞市制造业企业数字化水平。

据介绍，今年7月和8月，《东莞市数字产业集聚试点园区认定管理办法（征求意见稿）》《关于东

莞市制造业数字化转型赋能中心的认定管理办法（试行）》两份文件陆续出炉。10月份，华为云联合东莞市交通投资集团下属东莞市数据互联有限公司被认定为东莞第一家制造业数字化转型赋能中心。未来，赋能中心将在市工信局的政策资金支持下，组建本地化运营团队，引入行业先进技术平台、解决方案和生态资源，扶持东莞制造业企业数字化转型，助力东莞数字经济发展和产业转型升级。

东莞市委宣传部 慰问羊城晚报新闻工作者

羊城晚报讯 记者胡彦、余宝珠报道：立冬翌日，迎来第22个中国记者节。11月8日下午，东莞市委常委、宣传部部长武一婷率队到羊城晚报东莞全媒体传播中心开展记者慰问工作，向新闻工作者送上节日祝福和诚挚问候，希望羊城晚报一线采编人员继续支持东莞、关注东莞，多出精品报道，讲好东莞发展故事。

当天，慰问团队一行来到羊城晚报东莞全媒体传播中心，参观了解羊城晚报在东莞的发展情况。羊城晚报湾区新闻部主任马汉波，东莞全媒体传播中心主任、东莞记者站长唐波向来宾介绍了羊城晚报“双品牌、双平台”的发展新模式及取得的发展成果。

据介绍，羊城晚报创刊于1957年，是广东省委主管主办的新中国第一份大型综合性晚报，扎根岭南60余载，是一家有着深厚文化底蕴、鲜明岭南特色和勇于改革创新的主流媒体，也是全球华文媒体中最具岭南文化特色的媒体品牌。

在羊城晚报东莞全媒体传播中心，东莞市委宣传部代表跟羊城晚报一线采编人员进行交流。武一婷表示，东莞即将迈向“万亿GDP+千万人口”的“双万时代”，希望羊城晚报新闻工作者踵事增华、踔厉奋发，打磨更多新闻精品。

东莞茶山应急管理分局 获评国家级先进集体

羊城晚报讯 记者刘欣宇、通讯员张霞报道：11月8日上午，东莞市应急管理局在市应急指挥中心举办活动，祝贺东莞市应急管理分局茶山分局荣获“全国应急管理系统先进集体”称号。

据悉，首届全国应急管理系统先进模范和消防忠诚卫士表彰大会4日在北京举行，全国应急管理系统8名一级英雄模范、99个先进集体、190名先进工作者、30名“中国消防忠诚卫士”和30名二级英雄模范受到表彰。其中，东莞市应急管理局茶山分局荣获授予“全国应急管理系统先进集体”称号，是广东省唯一获此国家级荣誉的镇级应急管理部门。

近年来，茶山分局始终坚持人民至上、生命至上，以机构改革为契机，以创新机制模式为抓手，狠抓队伍建设、综合监管、风险管控、防灾减灾、能力建设、宣传教育等工作，取得了一定的成效，推动安全生产形势平稳向好发展。据悉，茶山镇于2019年创建了一支71人的专职安全队伍，由茶山分局统一管理、统筹协调。该分局压实巡查责任，首创“1+4+4”茶山模式，将全镇划分为4个片区，由分局4个股室进行分片统筹管理，并组建1支督导组督促日常工作落实，形成“1个分局+4个股室+4个片区”模式，改变过去传统、被动和分散的管理。

大朗司法分局 获“全国模范司法所”称号

羊城晚报讯 记者文聪报道：近日，司法部发布《关于表彰全国模范司法所和全国司法所模范个人的决定》，授予597个司法所“全国模范司法所”称号，其中广东省共有25个司法所（分局）在列，大朗司法分局是东莞唯一上榜的“全国模范司法所”。

据了解，大朗司法分局现有办公总面积600多平方米，包括公共法律服务中心、社区矫正中心、指挥中心等3个中心，设置调解室、宣告室等8个功能辅助区，功能齐全、设施配套完整，是全市首批完成外观规范化建设的司法分局。大朗司法分局加强作风纪律建设，激发创新活力，始终坚持把政治建设摆在首位，深入推动司法行政队伍教育整顿工作，积极开展“我为群众办实事”839件。

大朗司法分局出台了《大朗镇重大行政决策程序规定》《大朗镇重大行政决策风险评估办法》，强化重大行政决策合法性审查，平均每年为镇政府及各部门进行合法性审查达50次，提供法律意见达200次。坚持优质法律服务，深入践行法治惠民宗旨，建成镇级公共法律服务中心1个，村（社区）公共法律服务站28个，实行“3+8”服务供给模式，推动形成“半小时法律服务圈”，平均每年为群众提供法律咨询3000多件，接听群众来电来访咨询2000多人次。

该分局坚持多元化调处，全面排查矛盾纠纷隐患，出台了《大朗镇加强人民调解工作营造共建共治共享社会治理格局实施方案》，建成全市首个镇级调解中心，配套特色线上调解平台，实现制度、软硬件“双保障”。今年以来，大朗镇各级调解委员会调解各类矛盾纠纷达1200多件，调解成功率达98.6%，结案后履行率达100%。

湾区新闻部主编/责编 张德钢
美编 关彩玉/校对 黎松青

东莞动物免疫工作不断完善

全市犬猫狂犬病免疫注射点升至147家

文/图 羊城晚报记者 秦小辉 通讯员 农宣

秋冬季是防控重大动物疫病的关键时期。11月8日，记者从东莞市农业农村局获悉，近年来，该局强化机制保障，注重探索创新，不断将动物免疫工作落到实处。截至10月25日，生猪肉蹄疫、牛羊口蹄疫、禽流感、小反刍兽疫等国家强制免疫项目和动物狂犬病平均免疫密度均达到96%以上，平均抗体水平达到80%以上，均符合国家、省里要求。目前，东莞全市犬猫狂犬病免疫注射点已经升至147家。



深坑镇开展秋季动物防疫工作

市镇两级开展秋季动物疫病防控

每年3-5月、8-10月，东莞市对饲养畜禽、犬猫开展春季和秋季动物大防疫行动，每年12月对散养家禽开展冬季专项防疫行动，对免疫动物集中免疫注射相关疫苗。在春秋两大防前，东莞各镇街全面开展调查摸底，组织镇村两级防疫队伍联合村居

委会干部，深入巷道民宅、果园菜地、山头塘边等区域，对养殖户逐一登记造册。

自8月底起，东坑农技中心就通过召开会议、制定时间表等，将目标任务分解到村（社区），确保秋季动物疫病防控工作按照时间节点如期完成。据东坑农技中心介绍，东坑通过镇村联动，对全镇范围内散养家禽进行地毯式摸底核实，实行包片负责工作责任制，以“重点大户+零散小户”

“集中免疫+常态补免”的模式分批推进，确保了“镇不漏村、村不漏户、户不漏畜、畜不漏针”，达到应免尽免。数据显示，本次秋防，东坑共免疫了畜禽10259只，犬猫192只。

犬猫调运须按规程实施产地检疫

11月5日，东莞市农业农村局官网还更新了东莞全市147家犬猫

狂犬病免疫注射点的信息。据了解，在日常免疫方面，东莞各镇街积极探索动物狂犬病免疫注射点建设，通过委托部分动物诊疗机构作为动物狂犬病免疫注射点，进一步方便群众。

当前，东莞市民带宠物坐飞机的检疫程序及检测机构等问题也受到关注。根据广东省农业农村厅规定，调运犬、猫必须逐只按规程实施产地检疫，逐只出具检疫证明。个人申报检疫的，应出示狂犬病免疫证明及相应疫病实验室检测报告。其中，饲养者调运的犬、猫狂犬病免疫期应超过21天。实验室检测报告内容包括犬瘟热、犬细小病毒病或猫泛白细胞减少症（猫瘟）检测以及狂犬病免疫抗体检测。

据了解，目前，东莞市动物疫病预防控制中心、塘厦农业技术服务中心、厚街农业技术服务中心、大朗农业技术服务中心、虎门农业技术服务中心、万江农业技术服务中心、横沥农业技术服务中心、长安农业技术服务中心、常平农业技术服务中心（免费），以及黄埔海关技术中心动物检疫实验室（收费、加急）等机构均有相关项目检测资质。

强制免疫项目平均免疫密度达96%以上

记者从东莞市农业农村局获悉，该局注重集中免疫和日常免疫相结合，推进强制免疫和动物狂犬病防疫工作。春秋大防期间，各镇街因地制宜，采取上门、设点等多种形式落实集中免疫措施，全市免疫密度得到进一步提高。据了解，每年3月、9月，东莞市动物防疫部门、镇街农业技术服务中心会开展动物狂犬病的集中免疫，疫苗费用全免。今年4月、10月，东莞也会对已注射疫苗30天后的部分犬猫进行采血检测，以确定是否达到抗狂犬病水平，相关检测费用也是免费的，但名额有限。

“近年来，东莞市强化机制保障，注重探索创新，不断将动物免疫工作落到实处，通过落实各项措施，东莞市动物免疫工作逐步得到完善。”市农业农村局表示，今年以来截至10月25日，生猪肉蹄疫、牛羊口蹄疫、禽流感、小反刍兽疫等国家强制免疫项目和动物狂犬病平均免疫密度均达到96%以上，平均抗体水平达到80%以上，均符合国家、省里要求。

凤岗着力整改城市“暗区” 保障群众夜间出行



照明设备整改后的街道

羊城晚报讯 记者秦小辉，通讯员祝天明、刘贤杰摄影报道：今年以来，东莞市民凤岗城管分局着力在学党史上下功夫、悟思想上出硬招、办实事上见实效、开新局上求突破，分别对东深二路与龙平路跨线桥匝道、金鹏路和沿河路等路段进行照明“暗区”整改，切实保障广大市民夜间出行。

金鹏路地处凤岗镇金凤凰工业园区，该路段长度约1500米，人流量、车流量较大，此前仅有有行车道路灯，一到晚上，行人道照明亮度较暗，市民在晚

上出行很不方便。

群众利益无小事。了解情况后，凤岗城管分局以市民群众出行需求为导向，聚焦城市照明暗区问题，于8月对金鹏路路灯进行升级改造，安装带有行车道和人行道的路灯84套、15米中杆灯15套，切实提高该路段光照范围。“这边车流量比较大，之前晚上道路比较暗，安装新路灯后，行人过马路、上下班都方便多了。”市民王先生表示。

除了金鹏路，今年以来，凤岗镇投入950多万元，分别对沿河路、金凤凰大道、东深二路与龙平路跨线桥匝道、汽车站东路等5条道路的照明设施进行整改，其中升级路灯247套、路口安装中杆灯37套、更换路灯灯具182套、新装路灯49套，着力解决道路有路无灯、有灯不亮、亮度不够等问题，为市民群众提供更加明亮的城市道路环境。

麒麟舞 文化进校园

樟木头中心小学入选国家级文化传承学校



学生传承麒麟舞文化

羊城晚报讯 记者文聪，通讯员孙振鸿、廖永昌摄影报道：日前，教育部公布第三批全国中小学中华优秀传统文化传承学校名单，东莞樟木头中心小学麒麟舞项目榜上有名，是全市四所入选的学校之一。

麒麟是中国民间信仰中的“四灵”之首，是祥瑞的象征，由麒麟舞动所演变出来的麒麟舞是一项历史悠久的民俗活动。樟木头是东莞唯一的纯客家古镇，麒麟舞在樟木头已有400多年历史，有浓厚的群众基础。樟木头中心小学麒麟舞队成立于2001年，最早共召集了150名队员。为了将麒麟舞更好地引入校园，学校利用课余时间深入民间调查访问，请教民间老艺人，收集大量资料，还特意将校园一角开设为客家麒麟舞的专用教学场地。

“此次被认定为中华优秀传统文化传承学校对樟木头中心小学是极大的鼓舞，学校将以此为契机，继续

传承好麒麟舞文化，与学校教育教学理念相结合，让更多学生体验到民间艺术的魅力，让麒麟舞文化在樟木头更好传承下去。”樟木头中心小学教导处副主任何康宾表示，学校把麒麟

引进校园，首先是为了让孩子们强身健体，然后是学习麒麟文化，培养孩子们从小热爱祖国。接下来，学校将利用香樟教育品牌，把麒麟那引进“430课堂”，将其做大做强。

粤菜大厨同台炫技 东莞选手发挥出色



中式烹调师名厨组谭震洪作品玉树麒麟豉油鸡

近日，第四届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛暨粤菜产业文化交流活动在汕头落幕。东莞市代表团6名选手与粤菜系135名粤菜大厨同台炫技争夺“大湾区厨神”之名。经过激烈角逐，东莞市代表团在大赛中斩获一等奖2名、二等奖2名、三等奖1名、优胜奖1名的优异成绩。东莞参赛选手全部获奖，总奖金达7.8万元，奖牌总数和奖金总数均位列全省第二，创造出东莞市参加粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛的最好成绩。

东莞在第四届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛上斩获6块奖牌，奖牌总数和奖金总数均位列全省第二

近日，第四届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛暨粤菜产业文化交流活动在汕头落幕。东莞市代表团6名选手与粤菜系135名粤菜大厨同台炫技争夺“大湾区厨神”之名。经过激烈角逐，东莞市代表团在大赛中斩获一等奖2名、二等奖2名、三等奖1名、优胜奖1名的优异成绩。东莞参赛选手全部获奖，总奖金达7.8万元，奖牌总数和奖金总数均位列全省第二，创造出东莞市参加粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛的最好成绩。



中式烹调师名厨组陈壁辉作品蜂巢脆皮富贵虾

A 东莞6名选手全部获奖

其中，东莞市代表团选手东莞市迎宾馆谭震洪获得中式烹调师名厨组一等奖，东莞市技师学院梁文丽获得中式面点师新秀组一等奖，东莞市康帝酒店陈壁辉获得中式烹调师名厨组二等奖，东莞市技师学院王子航获得中式烹调师新秀组二等奖，东莞市技师学院黄楚韵获得中式面点师名厨组三等奖，东莞市轻工业学校谢镇声获得中式面点师名厨组优胜奖。大赛组委会对一、二、三等奖获奖选手颁发奖牌、奖金和荣誉证书，还将按文件规定授予符合条件的获奖选手“广东省技术能手”称号。同时，对符合条件的选手按

B 首次发布全省粤菜“三名”名单

本次活动首次发布全省粤菜名厨、名店、名品“三名”名单。东莞市莞香楼的陈建明被认定为广东省五星级“粤菜师傅”名厨，苏剑彬、林中文、罗坚波、蔡志军、谭震洪5人被认定为广东省四星级“粤菜师傅”名厨，大钟东海（民盈山国贸城店）等6家餐厅被列入“粤菜名店”，“鸡油花雕蒸阿拉斯加蟹”等14个菜品被列入“粤菜名品”。现场还设置了“百厨群英会”展示环节。东莞市派出4家省级“粤菜师傅”大师工作室的技能大师及徒弟参加“百厨群英会”展示活动，通过现场制作菜肴、展示拿手菜品表演刀工、雕工、摆盘等绝技绝活，充分展示“粤菜师傅”的精湛厨艺和职业风采。

相关规定相应颁发高级技师（一级）、技师（二级）、高级工（三级）技能等级证书，增强获奖选手的社会荣誉感，拓宽其职业发展通道。

记者在采访中了解到，陈壁辉入行已经近20年，但对粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛，他算是新手。他的自选菜式蜂巢脆皮富贵虾创意十足，最终斩获中式烹调师名厨组二等奖。陈壁辉表示，这项比赛的规格高，含金量也高，不仅比拼成品，整个烹饪过程的各个环节都要进行评分，“高手多，竞争大，刚开始比较有压力，得知获奖后很开心。”

采。其中陈锡泉大师的虎门蟹饼、罗坚波大师的啫味牛腩、陈伟波大师的虎门煎虾饼、林中文大师的妃子笑作品得到了一致好评。为充分展示“粤菜师傅”工程成效，带动当地经济和产业发展，主办方在潮汕历史文化博物馆内专门设置了各地市粤菜产业文化展位。东莞市以“非遗美食 百年莞味”为主题，集中展示介绍了荔枝柴烧鹅、保安围扣肉、寮步面豉、万江新村腐竹、寮步豆豉、阴菜、焙荔枝干、洗沙鱼丸、麦芽糖、高矮矮仔肠、道滘裹蒸粽、厚街腊肠、白沙油鸭、东莞沙琪玛、东莞鸡卷蛋、茶园松糕等16款东莞非物质文化遗产美食，向广东各地市展示“东莞味”。