

# 去年岛城“双招双引”全省领跑

## 青岛获省委、省政府表彰奖励,项目开工、竣工总数居全省第一

□半岛记者 娄花 报道

本报6月5日讯 记者6月5日采访获悉,全省新旧动能转换项目推进会暨“双招双引”工作表彰总结会议日前召开,青岛在2018年“双招双引”考核中成绩位列全省第一,获省委、省政府表彰奖励。根据省、市“双招双引”考核工作部署,青岛市发展改革委牵头承担了“十强产业项目开、竣工数”指标考核,经努力争取,青岛项目开工、竣工总数居全省第一,有力支撑推动了“双招双引”考核成绩位列全省第一。

青岛市发展改革委把握考核方向、提前部署,组织产业专班和区市、功能区“两线作战”摸排项目。市统计局主动提供投资过亿元的固定资产投资库纳统项目清单,供十强专班和区市、功能区筛选。西海岸新区围绕发改部门的重大项目清单、税务系统的首单发票企业名单、住建部门的开竣工项目清单、工商系统的注册企业名单“四张清单”筛选项目。市南区多部门联动,深度挖潜,梳理形成

注册亿元以上的500多家企业名录,聘请专业调查队利用市场机制逐家走访摸排。城阳区提早谋划推进、突出服务导向,多部门集中梳理十强开竣工项目情况,借势加快有关项目手续办理。胶州市、即墨区创新考核机制,“双线”激励部门、镇街筛选提报项目。

在市双招双引考核领导小组领导下,市政府副秘书长每天召开专题会议,统筹研究重大问题,调度推进最新进展。市发展改革委以市政府办公厅名义抽调专班、部门、区市及功能区40多名人员6次集中联审,充分发挥牵头抓总作用,依托专班、部门对区市及功能区提报的项目证明材料台账管理、逐一审查、明确责任、签字确认,督促协调项目提报。各区市及功能区也相应召开专题会议部署推进,建立集中联审机制开展前期审查,保障了工作开展。

市发展改革委形成专题报告向市政府主要领导汇报,建议十强专班及审核部门派专人赴省上盯紧、靠实,积极争取

省直部门支持,建立日调度机制,每天汇总通报盯靠进展。市工业和信息化局加强对上汇报争取,新材料、高端装备专班项目审核通过率分别达到96.3%、92.6%。市地方金融监管局密切与省金融专班联系,通过审核的现代金融业项目数占到全省的6成。市消防支队主动对接汇报,3次书面请示,确保了竣工项目消防审核通过率达到100%。即墨区先后3次赴省直部门盯靠,争取汽车配套等13个竣工项目全部通过审核,占全市竣工项目总数的27.5%。

市应急管理局首创安全证明材料填报模板,明确了建设项目安全条件、安全设施设计及竣工验收执行标准,指导企业留存备查。市住房城乡建设局发动区市住建部门核实现项目开、竣工手续,对省厅驳回项目逐一盯靠,协调补报证明材料,确保项目通过审核。市用能审核部门主动担责,协助多个项目及时补办用能手续。市消防支队围绕竣工项目主动服务,协调区市消防部门加快了部分项目

的消防竣工验收手续办理。市生态环境局最先明确审核标准,采取上下联动,协助区市及功能区完善了一批项目环保手续。市税务局创新工作方法,采取“前台审签、后台核实”的方式提高了发票审核效率。市文化和旅游局与省厅精准对接、积极争取,督促各区市和功能区补充完善一些项目的所需材料。市统计局主动加班,帮助区市及功能区逐一核实现项目统计代码;6个处室全面盯靠,争取省统计部门支持。

下一步,市发展改革委将在2018年“双招双引”考核工作基础上,重点做好四个方面工作:一是完善工作推进机制,优化考核办法,统筹推进“双招双引”考核工作;二是开发考核信息系统,赋予区市特色优势产业集群不同权重,引导区市主导产业差异化发展;三是建立“双招双引”项目库,确保专班、部门实现信息共享、跟踪服务;四是完善考核实施规范,优化审核流程,加强培训指导。

# 企业自查报告要“自我揭短”

## 食品安全自查监督管理办法公布,生产企业要列“问题清单”

□半岛记者 王媛 报道

青岛市市场监督管理局5日公布《食品生产企业食品安全自查监督管理办法》,该办法在《食品生产企业食品安全自查管理办法(试行)》的基础上,完善了食品生产企业自查的内容,扩大了专项自查范围,增加了上调风险等级和自查频次,同时要求企业在自查报告中“自我揭短”,列出“企业问题清单”。

## 1 试行效果 95%食品生产企业已自觉自查

2017年4月28日,原青岛市食品药品监督管理局在全国率先制定了《食品生产企业食品安全自查管理办法(试行)》(以下简称《办法(试行)》),共有五章19条,自查内容汇集13项75条,涵盖了生产许可条件保持情况,食品安全管理机构或人员履责情况,原料进货查验、过程控制等食品安全管理制度建立健全和落实情况,生产经营场所、食品生产工艺流程及关键环节控制情况

等等。《办法(试行)》实施两年以来,成效显著。至2018年底,全市1651家食品生产企业进行了自查,占全市食品生产企业总数的95%。大型食品生产企业自查意识强,中小食品生产企业自查行为在逐步加强,各类隐患逐步消除,全市食品生产安全水平稳步提升,全年食品生产环节抽检合格率由2017年的98.11%提高到2018年的98.18%。

■链接

## 28批次食品抽检不合格

山东省市场监管局在餐饮服务环节对发酵面制品、油炸面制品、鲜蛋、淀粉制品等4类食品及相关产品共600批次样品进行了监督抽检,其中28批次样品不合格。

**不合格油炸面制品:**东营黄河口琳琳快餐销售的油条;垦利区垦利街道多禾馅饼店销售的油条;泗水县泗河办小美粥饼铺销售的油条;汶上县人民医院食堂销售的油条;山东丰源远航煤业有限公司北徐楼煤矿(东井)销售的油条;日照市东港区阿凯过桥米线店销售的油条;日照市东港区李大姐豆腐店销售的油条;日照市东港区刘为村蟹酱豆腐店销售的油条;威海经济技术开发区云鼎饭店销售的油条;荣成市海边人家餐饮有限公司销售的油条;威海高技术产业开发区永和豆浆快餐销售的油条;潍坊舜耕假日酒店有限公司销售的油条;张店任光柱快餐店销售的油条。

**不合格鲜蛋:**济宁寰宇餐饮服务服务有限公司使用的鸡蛋;聊城金三杯餐饮服务服务有限公司使用的鸡蛋;聊城市东昌府区荣食方快餐店使用的鸡蛋;山东碧水山庄养生旅游酒店有限公司使用的鸡蛋;济南市天桥区八不食儒家菜馆使用的鸡蛋;青州盛宇大酒店有限公司使用的鸡蛋;中铁一局集团有限公司青岛地铁1号线土建一标项目部使用的鸡蛋;周村名都大饭店使用的鸡蛋。

**不合格淀粉制品:**莱芜市钢城区金岭酒楼使用的粉条;东营市开发区民生饺子城使用的粉条;垦利区垦利街道王记饺子馆使用的粉条;垦利区垦利街道办巴渝味道餐馆使用的标称绥化市北林区孙志国马铃薯产业化专业合作社生产的孙大国粉条;聊城市东昌府区深海渔乡大酒店使用的粉皮;枣庄高新区升友全羊馆使用的粉皮;枣庄高新区兴仁回头客全羊馆使用的粉条。

## 青岛繁荣“夜经济” 打造夜间购物街区

□半岛记者 王媛 报道

本报6月5日讯 记者5日从青岛市商务局获悉,该局将牵头出台《关于推动我市夜间经济发展的实施意见》,对标上海、成都、西安等城市,繁荣岛城“夜经济”。

据市商务局介绍,市商务局将牵头出台《关于推动我市夜间经济发展的实施意见》,对标上海、成都、西安等城市发展夜经济的经验做法,重点从4大方面推进夜经济。一是大力改造培育夜间购物街区,推动休闲购物消费。二是大力发展餐饮休闲街区,培育特色餐饮品牌。三是大力发展文化娱乐业,不断提升城市夜间文化活力。四是丰富文化旅游产品,全面展示城市时尚气质。

## 青岛积极“交朋友” 友城数量达到73个

□半岛记者 娄花 报道

本报6月5日讯 记者5日采访获悉,一季度按青岛市推进“一带一路”建设工作领导小组统一部署,岛城外事外交工作进展顺利,高层互访、多元化宣传、境外领事保护等均取得良好成效。

今年1月份,市领导率团出访柬埔寨促成青岛与柬埔寨暹粒省缔结友好合作城市关系。截至目前,青岛友城数量达73个,其中友好城市25个、友好合作关系城市48个。

青岛相关部门主动对荷兰贸促会青岛代表处等30余家国家政府、驻华机构和商协会组织进行,宣传推介本市营商环境及重点企业,促成相关国家经贸代表团来青访问和交流合作。德国雷根斯堡市市长受邀率团访问青岛,双方开展多项合作:举办青岛—雷根斯堡经贸合作对接会;雷根斯堡驻青代表处在中德生态园正式揭牌;青岛大学附属医院与雷根斯堡大学附属医院合作共建肝病与肝移植协同创新中心;雷根斯堡大学附属医院与即将落户本市的德国康大学达成合作意向。

## 2 重新修订 企业自查报告要列“问题清单”

日前,《办法(试行)》已到期,青岛市市场监督管理局根据机构改革后相关部门职能和现行的相关法律法规以及两年以来的监管实际,在广泛调研、征求意见基础上,对有关条款进行补充、修改、完善,重新修订印发了《食品生产企业食品安全自查监督管理办法》(以下简称《办法》)。

新修订的《办法》完善了自查内容,要求食品生产企业食品安全总监负责组织企业内部相关部门开展食品安全自查,鼓励食品生产经营者选择食品安全第三方专业机构对自身的食品生产经营管理体系进行评价,评价结果作为日常监督检查的参考;扩大了专项自查范围,增加了特殊食品生产企业开展

食品安全自查的规定,检查处理;增加了上调风险等级和自查频次,规定了违反食品安全法律法规、监督抽检不合格、发生食品安全事故、不按规定召回等上调风险等级和增加自查频次的事项;增加了自查报告的内容,规定了企业在自查中要列出“企业问题清单”等条款。

下一步,青岛市市场监督管理局将加强贯彻新修订《办法》,将企业自查与各级监管人员日常监督检查、专项检查相结合,督促企业认真落实自查制度,提高自查质量。对现场检查发现企业自查报告存在虚报、瞒报、谎报的,约谈企业负责人,在现场检查中发现企业有其他违反法律法规规定的,依法处理。