

福建建立食品安全“吹哨人”机制

本报讯(记者 沐方婷)记者昨日从省市场监管局获悉,我省印发《关于建立完善生产经营单位食品安全风险隐患内部报告奖励机制的通知》,有效发挥食品从业人员“内部吹哨人”作用,推动食品安全风险隐患闭环管理。

《通知》明确了内部报告的范围,包括人的不安全行为、物的不安全状态、环境的不安全因素、食品安全管理存在的问题,以及其他涉嫌违反食品安全法律法规、可能引发重大食品安全风险的情形。报告主体为食品生产经营单位的全体从业人员,涵盖管理人员、技术人员、一线员工,也包括临时聘用人员及劳务派遣劳动者。

为畅通报告渠道,《通知》指出,生产经营单位应注册使用“全国食品安全内部知情人举报系统”,形成企业专属账户,用于受理内部报告,并在单位内醒目位置公示报告途径。从业人员也可根据实际情况,选择不向本单位报告,直接通过该系统向市场监管部门进行举报。

在及时实施奖励方面,《通知》提出,应鼓励生产经营单位对报告食品安全风险隐患的从业人员给予及时奖励,并向全员公示具体奖励办法。对向市场监管部门进行举报的,将依据相关规定予以奖励。

首届紫阳朱子文化系列活动在榕启幕



本报讯(记者 燕晓)昨日上午,“传承朱子文化 润泽闽都福地”首届紫阳朱子文化系列活动启动仪式暨“福小宣·理响晋安说朱子”宣讲活动在晋安区王庄街道紫阳社区举行,现场暖意融融、文脉涌动。

“勿以善小而不为,勿以恶小而为之……”福州市实验幼儿园儿童集体朗诵《朱子家训》,童真的声音传递出朱子家风中修身、齐家、处世的千年智慧,展现出中华优秀传统文化在新时代的传承与生机。

紫阳社区负责人说,社区依托丰富的朱子文化遗存,将朱子文化融入居民生活和社区治理,与福州市文联致力弘扬闽都文化、攀登新时代文艺高峰形成文明交响,“紫阳朱子讲堂”品牌应运而生。

现场,与会嘉宾共同为“紫阳朱子讲堂”揭牌。未来,该讲堂将通过举办公益讲座、文化体验等活动,打造新大众文艺实践点,为市民提供高质量的文化供给,让朱子文化在新时代基层治理中焕发新生。

随后进行的“福小宣·理响晋安说朱子”宣讲环节中,4名基层优秀青年宣讲员结合各自领域,从不同角度展开精彩分享。

本次活动由市文联、晋安区委宣传部联合主办。活动后,嘉宾们沿着讲堂路参观紫阳社区朱子文化遗存,在“一步一景见朱子”的文化动线中沉浸式感受朱子文化与社区生活的深度融合。

关于张晓兰等同志任前公示的公告

根据《党政领导干部选拔任用工作条例》和《福建省市县两级人民法院、检察院领导人员管理暂行办法》有关规定,现将拟提拔任用的张晓兰等同志予以任前公示。公示时间从2025年12月12日开始,公示期为五个工作日。在此期间内,欢迎群众以来电、来信、来访的形式向福州市委组织部反映情况,发表看法和意见。

公示对象(按姓氏笔画为序):
张晓兰,女,汉族,1977年7月生,在职大学,中共党员,现任福州市人民检察院检察委员会委员、第四检察部主任、四级高级检察官,拟提名为基层人民检察院检察长候选人。

陈芳良,男,汉族,1973年10月生,大学,中共党员,现任福州市人民检察院第六检察部主任、四级高级检察官,拟提名为基层人民检察院检察长候选人。

林建西,男,汉族,1980年12月生,研究生,中共党员,现任福州市人民检察院干部处处长、一级主任科员,拟提名为基层人民检察院检察长候选人。

念志超,男,汉族,1976年11月生,大学,中共党员,现任福州市人民检察院检务督察部主任、四级高级检察官,拟提名为基层人民检察院检察长候选人。

公示电话:12380
来访来电时间:公示期间每天上午8:00~12:00 下午2:30~5:30

接待处室:中共福州市委组织部干部监督室

来信投递:中共福州市委组织部干部监督室(邮政编码:350000)

中共福州市委组织部
2025年12月12日

勇夺4金6银15铜,获奖总数全省第一——一场世界大赛折射福州职教新活力

本报记者 吴桦真



近日,2025年世界职业院校技能大赛总决赛争夺赛(中职组)传出喜讯——福州中职学子斩获4金6银15铜,获奖总数居全省第一,实现福州在世界级职业技能大赛上的历史性突破。

这项由教育部等16个部委联合主办的全球性赛事,今年吸引76个国家的3.3万多名选手同台竞技,堪称职业教育界的“奥林匹克”。福州选手如何在强手如林的国际舞台上脱颖而出?

记者采访发现,亮眼成绩的背后,是福州紧扣市场需求、深化产教融合、做强特色学科的系统性实践,更是市教育局持续推动职业教育内涵式发展,为现代化国际城市建设锻造应用型人才队伍的不懈努力。

立足实际 勇夺福建省首金

本次大赛中,永泰县城乡建设职业中专学校师生团队创造了一项值得骄傲的纪录——作为教育资源相对薄弱的县域学校,他们从全国59支优秀队伍中脱颖而出,勇夺金奖,成为地质勘察与地理测绘赛道福建省首个金牌获得者。

“这份荣誉来之不易。”指导教师、副校长余小春说,今年省赛采用旧赛制,世赛争夺赛是按世界技能竞赛的标准执行,将原本持续七八个小时的户外实践项目压缩为仅1小时的室内展演,“这对建筑测绘类项目是极大挑战,测量设备种类多、操作程序复杂,真实工程往往需要数日才能完成。”

如何在1个小时内既还原真实工作场景,又展现专业水准?面对这一挑战,该校师生团队从6月就开始精心准备。他们立足地方产业发展,锁定永泰县小型水电站巡检这一现实难题,“我们不仅要讲好故事,更要解决实际问题”。盛夏时节,室外温度接近40

摄氏度,师生们走进国家能源局下属的界竹口水电站,进行为期近一个月的实地工作。

备赛过程体现了“真问题、真场景、真技能”的实训理念。在学校,学生们以教学楼为实训对象,熟练操作无人机、RTK(实时差分定位)测量仪、三维激光扫描仪等先进设备。在水电站,他们将课堂所学应用于真实场景,从数据采集到数据融合,全程参与项目实践。“只有亲自参与项目,才能在赛场上讲得明白。”余小春说。

这种“说做合一”的培养模式成效显著,学生们不仅掌握了测绘技能,更锻炼了项目统筹、技术流程优化和现场表达的综合能力。当他们在赛场上将近一个月的工程实践凝练为1小时的精彩技能展示时,评委们看到的不只是技术演示,更是解决实际问题的创新思维和专业素养。

“这次夺得金奖离不开市、县教育局和市教育研究院的关心和

支持。”余小春表示,学校将持续聚焦建筑领域人才培养,积极构建“政校企协同、岗课赛证融通”的育人模式,更好地展现职业院校师生朝气蓬勃、精益求精、勇于创新的精神。

AI赋能 千年茉莉绽芳华

在2025年世界职业院校技能大赛商贸赛道中,福州商贸职业中专学校师生团队以市赛、省赛、世赛争夺赛一路第一名的全胜战绩,从全国116支中职强队中脱颖而出,勇夺金奖。

指导教师、副校长陈倩说,这一成绩源自一个质朴而坚定的教育目标:希望通过教学和竞赛帮企业解决痛点,为企业提出新思路。

为了实现这个目标,师生们选择了与学校有深厚合作基础的福州本土企业作为项目载体。通过深入调研,他们精准识别出国级非遗茉莉花茶在当代市场中

面临的核心挑战:市场定位不够清晰,产品价值未被充分认知。以此为切入点,团队创新性地提出AI智能全链运维解决方案,将人工智能技术系统化地融入电子商务运营的全链路。

备赛过程中,师生们多次与企业电商团队面对面交流,反复打磨方案。在紧张的比赛现场,4名学生队员在1个小时内流畅演绎了从AI数据分析、AI短视频生成、AI视觉设计到双语直播营销的完整业务流程。其中,虚拟数字人与真人主播的联动呈现,更生动地展示新技术为非遗带来更多可能。

与此同时,该校还在人工智能赛道夺得铜牌,展现了在新技术领域的综合实力。

从对接企业真实需求,到拥抱AI等前沿技术,再到教学研训模式的系统性创新,这条赛教深度融合的路径为职业教育如何培养解决实际问、具有创新思维的高素质

技能人才提供“福州样板”。

传承“福”文化 赛出“新”匠心

围绕旅游、新闻传播、航空交通运输、现代农业、餐饮等5个赛道,福建省福州旅游职业中专学校在本次大赛中夺得2金1银2铜。

学校副校长江丽容表示,这不仅是对师生辛勤付出的高度认可,更是学校“以赛促教,以技育人”教学理念的生动实践。

在旅游赛道,师生团队以千年“海丝”文明为背景、非遗福船文化为核心,打造沉浸式体验项目,通过融合文化解码、科技赋能,打造时空叙事场景与双向交互科技矩阵,创新文旅产品,不仅实现文旅传播与经济效益双赢,更完成文明传承、产业创新与全球治理的价值跃升。

在餐饮赛道,师生团队立足福州作为海上丝绸之路重要发祥地的重要地位,通过热菜、面点、冷拼与雕刻6道作品,展现“守正创新”的职教力量。他们依托山海资源,深挖地域饮食文化精髓,以丝路饮食文明为纽带,串联起山海风味密码,让兼具地方特色与丝路风情的美食得以延续,使千年“福味”在新时代焕发新生。

江丽容表示,学校将以此次获奖为契机,进一步深化教育教学改革,加强师资队伍建设,提升人才培养质量,为旅游行业输送更多高素质技术技能人才,持续为职业教育发展注入动力,也激励更多学子走上技能成才、技能报国之路。

折桂非终点,乘风更向前。市教育局相关负责人表示,将以此次取得的优异成绩为契机,进一步加强和改进新时代福州职业教育工作,以“以赛促教、以赛促学”为导向,选拔更多优秀选手,为福州经济社会发展输送更多高素质技能人才,不断在新征程上取得新成绩。

AI点亮“90后”夫妻平凡梦想

本报记者 沐方婷

前自己写文案常常词不达意。”陈琼梅说,现在有了AI做“嘴替”,不仅写得快、表达准,还帮他们吸引了不少愿意尝鲜的顾客。现在随着季节更替,他们总能为顾客带来应时的风味:夏季的清爽红石榴柠檬茶,秋日的“第一杯奶茶”,寒冬新推的豆沙小丸子……

作为“市集专业户”,夫妻俩经常带着饮品亮相福建各地的主题市集——上下杭七夕专场、城市汉堡文化节、福州先锋音乐节……每当主办方对摊位视觉提出要求,他们就会借助AI激发设计灵感。

作为软件设计师,林东明会使用AI打草稿,“让AI先按照要求设计初稿,看看它有哪些想法,往往能碰撞出意想不到的火花”。他强调,AI目前主要还是辅助角色,最终的

设计和把控还是要靠人。

随着老客户越来越多,如何更贴心地维护客群关系?这时,AI又成了他们的运营参谋,帮忙设计满减活动、定制回馈方案。稳定的品质加上不时推出的暖心优惠,让这个小小摊积累了不少忠实粉丝,甚至有人专门从远处赶来品尝,这让他们成就感满满。

“十四五”以来,福州持续强化人工智能产业布局,已汇聚143家相关企业。AI不仅是产业升级的引擎,也日益照亮普通人的奋斗之路。谈及未来,夫妻俩眼中闪着光,“我们会继续学习使用AI,让它帮我们优化产品、读懂顾客,甚至尝试智能定制饮品。希望有一天,我们能打造一个更智慧也更有温度的小摊,让每一杯饮品既有科技的便利,也有人情的暖意”。



来啦,我的“十五五”

烟火气升腾 主引擎加力——福州多举措推动消费扩容升级

本报记者 吴桦真 通讯员 榕商宣

主题活动等方式积极推广“福州有礼”。其中,2025“惠聚榕城·福州有礼消费季”发放30万元消费券,显著提升“福品”的市场吸引力,点燃市民游客的消费热情。

“‘福州有礼’品牌已涵盖聚春园、民天、安泰楼、中莉等17家非遗老字号企业,开发近50种‘福州造’优质产品。”相关负责人陈莉莉说,“福州有礼”已布设5家直营店与14个专柜,覆盖烟台山、三坊七巷等热门景区。

这份“火热”还从展会蔓延到整座城市。上月,2026福建省米其林指南发布,福州31家餐厅上榜,较去年有明显提升。这个消息,让福州市餐饮业烹饪行业协会会长黄履冰充满信心:“这展现了我们作为闽菜地标美食城市的深厚底蕴与强劲实力,有助于福州进一步加

强与国内外餐饮界的交流与合作,不断提升闽菜的国际影响力。”

闽菜持续焕发活力的背后,是一系列系统性的支撑举措。

为系统推动餐饮消费提质升级,市商务局联合多部门出台《福州市促进服务消费高质量发展实施方案》,支持引入“米其林”“黑珍珠”等评价体系,开展“八闽美食嘉年华”等活动。同时,“福州美食地图”小程序上线,已覆盖12条特色街区、150多家优质商户,推动闽菜文化数字化传播。

市商务局还举办多场餐饮促消费活动,并通过座谈会、专项金融支持等方式,助力餐饮企业缓解经营压力,提升市民餐饮消费热情。今年以来,我市举办了多场餐饮促消费活动,相关活动政府优惠金额达354.71万元,核销率73.8%,

拉动交易3116.93万元。

以旧换新补贴政策的精细化调控,进一步释放市民消费潜力,促进绿色消费升级。

“福州市在年末的汽车促消费政策上呈现出精细化调控、分类施策的态势,充分考虑到市场年末冲刺、消费者年末购车的意愿,政策细节上更注重促消费的实际效果,让财政资金发挥出更大的消费促进作用。”特斯拉福建相关负责人表示,“惠聚榕城·焕新生活”岁末汽车促消费补贴活动11月初启动以来,到店咨询和下单的客户量显著提升。11月,特斯拉福州公司的汽车销售

额同比、环比均增长超过100%。

火树银花市未央。2026春节期间,市商务局将推出“购在中国 全闽乐购”“来福州 过福年”惠聚榕城商贸促消费活动暨福州有礼年货购物季促消费活动,发放60万元“福州有礼”消费券,打造全方位消费场景。

消费是拉动经济增长的主引擎和基础性力量,也是人民群众美好生活的直接体现。市商务局相关负责人表示,将持续创新消费场景、优化政策供给,推动消费从“短期刺激”向“长期增长”转变,为福州经济高质量发展提供坚实支撑。

学习贯彻党的二十届四中全会精神
冲刺四季度 决胜全年度