

智库
出招

助力企业融入国际体系

厦门火炬高新区企业巴西市场拓展培训营举办专题分享活动

本报讯(记者 张海军 通讯员 管轩 刘清)昨日上午,由厦门火炬高新区管理委员会主办,长城战略咨询承办的“厦门火炬高新区企业巴西市场拓展培训营”在火炬荟智空间举办。此次培训对企业拓展巴西市场具有重要参考意义,助力企业解答如何规划出海、如何开展市场调研、如何拓展海外合作、如何规避风险、如何实现本土化经营等实际问题。

据悉,本次培训营以“企业积极融入国际产业体系、加速拓展巴西市场”为主旨,邀请了服务中国企业出海巴西的智库机构、行业专家等进行专题分享,活动吸引了来自园区企业、服务机构代表近80人。

万基生物首席执行官钟大迁现场分享了出海巴西实践经验,指导企业出海如何开展前期规划、市场调研,如何用好政府平台、第三方服务平台和巴西当地专业化机构等。

长城战略咨询创新战略研究中心副主任宋瑶详细分析高新区企业出海巴西情况、巴西市场特点与中巴合作机会。巴西律师协会董事会成员任途围绕巴西各州产业创新优势,结合厦门火炬高新区电子信息、新能源新材料等产业优势,详细分析具备合作潜力的圣保罗州、里约热内卢州、米纳斯吉拉斯州的产业优势,并结合工作经历,介绍了已成功进入巴西市场的中国企业案例。



行业专家分享成功进入巴西市场的中国企业案例。

巴西律师协会巴中关系国家协调委员会助理秘书长达义实详细解读了中国企业在巴西实体注册的方式、雇佣员工相关法律法规等内容。

ALA Holding 出海巴西及拉美服务公司创始人兼执行合伙人谷伟锋,分享了当前中国企业在巴西投资情况和巴西本土化经营案例,同时结合自身服务中国企业出海巴西及拉美国家实践经验,向高新区有意出海巴西的企业提出与专业机构建立合作、注重知识产权保护、依托本土化管理团队等建议。

链接

创新基地建设 合作日益密切

随着金砖国家新工业革命伙伴关系创新基地建设全面铺开,厦门火炬高新区与巴西等金砖国家合作探索日益密切。近两年,高新区积极对接巴西马托格罗索州科技厅、帕克科技园、圣保罗投资促进局等机构,并建立双方交流合作机制,在智慧城市、新能源新材料、生物医药等领域初步达成合作共识,并成功推动了万基生物、科华数能、冠捷等企业在巴西拓展市场资源。

22个国家23名学员 交流新兴技术合作



培训班学员们交流学习。

本报讯(文/图 记者 张海军)昨日下午,2023年金砖国家新工业革命技术与治理卓越人才培训班在厦门开班,来自22个国家的23名学员围绕数字经济领域先进技术,将先后在厦门、深圳、杭州、北京等地开展近1个月交流学习。

本次培训班由金砖创新基地主办,中国信息通信研究院承办,厦门大学协办。作为2023金砖国家新工业革命伙伴关系论坛配套活动,本次培训班以新工业革命技术与治理为主题,旨在加强金砖国家与新兴市场国家和发展中国家在新兴技术领域合作,将助力推动形成具有广泛共识的全球数字治理框架和标准规范,不断完善和加强全球数字治理水平。

据介绍,本次培训将围绕数字经济现状与未来、人工智能发展等领域,采取面对面授课、座谈研讨、实地参访企业等方式,着力打造数字经济现状与未来、人工智能发展、新兴技术与应用、数字安全与治理四大领域共9门理论课和15次现场教学课程。学员还将参访腾讯、华为、阿里巴巴等国内新工业行业领军企业,以及中国电信海峡枢纽中心、厦门海润集装箱码头有限公司等厦门数字经济代表企业。

厨师怎么操作 大屏幕一目了然

“月月十五查餐厅”行动突击检查两所学校食堂,后期还将“回头看”



小到员工手上是否戴了首饰,大到楼顶天花板是否完好,都要一一仔细检查。昨日,市食安办如期组织“月月十五查餐厅”行动,落实“点题整治”工作部署要求,邀请市纪检部门、市区教育部门、包保干部、学生家长、媒体记者、抽检机构等,突击检查了岛内两所学校的食堂后厨,进一步加强学校食堂餐饮食品安全监管。

文/图 记者 高金环 通讯员 刘启国



执法人员、监督员和家长代表等在后厨检查。

东渡第二小学

冰箱食材标签信息完整 餐盘菌落数值为“0”

昨日上午,首先接受检查的是湖里区东渡第二小学,学校食堂平时要为400多名学生供应午餐。该校食堂3年前投用,布局合理,设备较新,设有快检室,能现场对供货蔬菜等食材做二次检测。

在食堂后厨门口有“明厨亮灶”大屏幕,能清晰地看到后厨操作场景。后厨内刀具和砧板按照色标管理,每天消毒40分钟以上,蔬菜类食材按需采购,并做到了日清。食材仓库开着空调,十分干爽,食材详细标明了限期日期等信息,并遵循“先进先出”原则来管理,确保食材不会出现过期情况。冰箱内食材标签信息同样完整,甚至标明了“到期时间”和“责任人”。

“我们的营养师和行政总厨每周都会根据食材营养成分特点,搭配设计营养餐,让孩子吃得有营养,每周五向家委会公布下一周的菜谱。”该校食堂相关负责人说。

检查期间,执法人员现场对餐盘洁净度进行快速检测,仪器显示菌落数数值为“0”。“非常干净。”执法人员说,餐具表面洁净度检测值为30以下即为合格。

执法人员还检查了学校食品安全主体责任和管理制度落实情况,以及开展日管控、周排查、月调度等工作,督促学校开展常规自查和全项目自查,对不符合项逐条进行整改并做好记录。

观音山音乐学校

刀具抹布均消毒处理 抽检的调味品系统可查

检查的第二站是思明区观音山音乐学校,该校食堂平时为2700余名学生供餐。检查发现该校食堂工作人员健康证均在有效期内,食堂布局合理、分区明确。

在切割区,刀具等实行色标管理,除了刀具,还对抹布进行消毒。冰箱内被抽查到的葱花卷等食品均在保质期内。副食品间和调味品仓库装有除湿机及温度测量设备,食材标签均完整。

在烹饪区,刚出锅不久的菜品覆膜放置。执法人员抽查认真核对留样记录、留样品以及菜单,确认留样规范。在分餐区,经检查负责分餐的工作人员均未佩戴首饰。

党风廉政监督员随机挑选了一款调味品和一款食用油,检查是否上传至“入市必登”系统。经查询,系统上有对应批次产品进货信息。

不过,执法人员也发现该校食堂的部分管理细节有待完善,后厨一处天花板有脱落迹象,一扇纱窗无法关紧;洗碗池边缘有部分积灰,洗碗间有一个排水管道脱落。针对发现的问题,执法人员要求食堂立即整改,并表示后期将开展“回头看”行动,形成监管闭环。

本次行动还邀请了学校家长代表同行,他们在两所学校食堂后厨随机选取花菜、苦瓜、上海青、土豆、空心菜、大葱等食材,由第三方检测机构现场进行快检。检测结果显示,均符合要求。

现场快速检测食材。

