

商舟翔安机场货运工程开工

总建筑面积约9万平方米,建成后年货邮吞吐能力可达43万吨

晨报讯(记者 陈晓青 通讯员 柯雅莉 谢海)昨日下午,中建三局承建的商舟翔安机场货运工程正式开工,标志着这一重大项目迈入全面施工阶段。

商舟翔安机场货运工程项目位于翔安机场片区,主要建设1号货运站、2号综合楼、停车场等配套设施,总建筑面积约9万平方米,预计年货邮吞吐能力将达到43万吨。

“未来这里将提供集运分拨、城市配送、产业配套等综合服务,进一步完善厦门翔安机场的航空货运功能。”中建三局商舟翔安机场货运工程执行经理杨濠榕表示,该工程项目的建设将充分利用翔安机场的航空物流产业优势,重点打造通达世界、服务全国的航空物流体系。

据介绍,在施工工艺方面,该项目拟运用BIM虚拟建造技术,提高

施工效率和资源配置的合理性。在货运大厅大面积整体地坪施工方面,计划采用激光整平机代替传统人工找平,利用精密激光技术、闭环控制技术和高度精密的液压系统确保施工效率和地坪的精确度。在智能建造方面,该项目推行智慧工地管理,同时还将采用货用智能施工升降机、智能计重地磅等施工装备,实现施工装备智能化。

记者从市机场片区指挥部了解到,作为翔安机场的主要货运保障基地之一,该项目建成后将确保机场货运畅通、无积压,进一步完善翔安机场的航空货运功能,有力推动口岸航空物流产业配套完善,构建互联互通、便捷顺畅、经济高效、绿色集约、智能先进、保障有力的综合货运枢纽体系。



商舟翔安机场货运工程效果图。

2024年网络全媒体厦门行活动举行

30多家媒体聚焦特区发展

晨报讯(记者 俞杰)进企业、入社区、访农场,以笔和镜头为媒,实地见证厦门新跨越、切身感受厦门新活力、广泛传播厦门声音……11月26日至27日,“网聚新声 追光前行”2024年网络全媒体厦门行活动举行。

本活动由厦门市委网信办主办,思明区委宣传部、区委网信办协办。由30余家中央和有关省市网络媒体记者、自媒体平台负责人和网络大V组成的采风团共计60余人参与本次活动。两天时间里,采风团一行先后前往厦门软件园一期、黄厝社区塔头社、九牧集团和瑞幸咖啡总部、海丝中央法务区思明示范区、同安竹坝华侨农场,亲身体验厦门科技创新、城市更新、发展新质生产力、法治建设先行和乡村振兴的新风貌新成效。



感受乡村蝶变。媒体代表走进同安竹坝华侨农场,记者俞杰摄。

“我们看到了厦门经济特区40多年来发展的非凡成就,要将切身体验传递给广大网友。”参观厦门软件园一期的华为(厦门)开发者创新应用中心、百度飞桨(厦门)人工智能产业赋能中心后,媒体代表纷纷表示,他们全面感受到思明区乃至厦门在促进科技创新和产业创新深

度融合、培育发展新质生产力方面的积极作为和实效。

在同安竹坝华侨农场,采风团一行走进闽台农业融合发展(种子种苗)产业园,在田间地头探寻“乡村振兴密码”;参观竹坝归侨史纪念馆,了解竹坝的历史和文化,以及新时代归侨侨眷爱国爱乡、同心筑梦的生动画卷。

让复用餐饮具用起来更安心

厦门出台《餐饮业复用餐饮具清洗消毒管理规范》团体标准

晨报讯(记者 彭怡郡 通讯员 卢可奇)外出就餐时,餐前“烫碗”已成为不少市民的习惯。怎样才能让市民对餐具卫生更放心?近期,厦门市食品安全工作联合会出台《餐饮业复用餐饮具清洗消毒管理规范》(以下简称《规范》)团体标准,为全市餐饮业复用餐饮具清洗消毒环节提供详尽的管理标准和操作指南,填补了相关领域管理规范标准的空白,让复用餐饮具用起来更安心。

复用餐饮具是指盛放或取用直接入口食品的可重复使用的器具,包括碗、筷、杯等。规范中对复用餐饮具清洗、消毒等关键技术术语进行了清晰界定,并规范了清洗、消毒、保洁等具体流程。

在清洗环节,《规范》要求餐饮服务单位严格按照相关标准,根据餐饮具的特点及清洗工艺,选择机器清洗或手工清洗,并对两种方式使用的设施设备、对应的清洗消毒保洁流程均作出了规定。在消毒环节,餐饮服务单位应当按照餐饮具的特点及消毒工艺,对已清洗的餐饮具进行物理消毒或化学消毒。例如,在物理消毒环节,采用红外线消毒,温度一般要控制在120℃以上,并保持10分钟以上。采用蒸汽、煮沸消毒时,温度一般控

制在100℃以上,并保持10分钟以上。而在化学消毒环节,除了要把餐具浸泡在消毒液中,还需用流动水冲去餐具表面残留的消毒液。

对于餐具清洗消毒后如何存放,《规范》要求餐饮服务单位建立完善的保洁制度,将清洗消毒后的餐具沥干或烘干,并统一放在专用封闭的保洁设备内,避免与其他杂物混放。保洁设备应保持正常运转,并需定期进行清洁和消毒,使用保洁柜清洁消毒的专用擦拭抹布,以确保餐饮具卫生安全。新规范特别强调保洁环节的重要性,并指出闲置较久的餐饮具需要重新进行清洗消毒。

《规范》还明确了清洗消毒保洁步骤的量化标准,通过规定清洗剂的使用剂量、漂洗的具体步骤和时长、保洁柜的清洁频率及清洁方式等,减少人为操作带来的不确定性,实现清洗消毒流程的标准化。

与国标相比,《规范》中清洗消毒效果的评价指标增加了碱性物质残留、淀粉残留、金黄色葡萄球菌肠毒素等指标,有助于促进餐饮业复用餐饮具清洗消毒管理走上标准化、规范化管理轨道,进一步提升食品安全水平。

挖掘友城资源推动对外交流

晨报讯(记者 晋君 通讯员 李雅玲 黄楚云)近日,厦门市人民政府外事办公室党组成员、市对外友协专职副会长林娜做客市人民政府网,介绍挖掘友城资源、做好对外交流品牌活动的

相关举措,并与网民在线交流。林娜介绍,厦门市外办持续打造厦门国际友好音乐会、“行·摄友城”摄影展、睦友乐相知、厦

门国际友城读书会等自有品牌。其中,厦门国际友好音乐会从2010年首次举办,迄今已成功举办十三届,受到参与各方充分肯定。

今年12月底将举办2024厦门国际友好音乐会暨庆祝厦门—尼斯结好10周年新年音乐会。市民可关注“厦门外事”微信公众号,届时会赠票给广大市

民朋友。

此外,市外办还积极利用友城资源赋能我市知名品牌活动,如邀请友城澳大利亚阳光海岸、新西兰惠灵顿、德国特里尔、南非德班、巴西伊瓜苏等参加中国国际投资贸易洽谈会并设展,惠灵顿、特里尔、韩国木浦等积极派员参加厦门国际马拉松等,为厦门高质量发展贡献友城力量。