

泉州11个集群入选省中小企业特色产业集群名单

上榜数量及总量均领跑全省

记者从市工信局获悉,日前,2025年度福建省中小企业特色产业集群公示名单公布,全省共有25个产业集群入选。其中,泉州有11个产业集群榜上有名,占全省总量超四成,位列全省首位。截至目前,我市累计有22个产业集群列入省级中小企业特色产业集群,数量全省第一。□融媒体记者 黄文珍 通讯员 缪宇竟

精准培育强引擎 激活特色产业动能

近年来,我市大力培育特色产业集群,打造县域高质量发展新引擎。“为推动特色产业集群,我们赴13个县(市、区)调研,梳理县域重点产业链,走访链主及关键节点企业、大院大所及创新平台,摸清全市县域重点产业链方向与画像。”市工信局相关负责人介绍,同时,在全省乃至全国率先出台鼓励措施,对各县(市、区)围绕培育专精特新企业成功创建国家级、省级中小企业特色产业集群的,市级财政分别给予申报主体不超过30万元、15万元的正向激励资金奖励。

据了解,此次我市入选的产业集群包括:泉州市鲤城区鞋服新材料产业集群、泉州市洛江区卫生护理用品产业集群、石狮市海洋电子通信装备产业集群、晋江市伞具制造产业集群、南安市对讲机产业集群、南安市消防器材产业集群、泉州市惠安县校服产业集群、泉州市惠安县焙烤食品产业集群、泉州市安溪县乌龙茶(铁观音)产业集群、泉州市永春县智能家居陶瓷产业集群、泉州台商投资区纺织用高分子复合材料产业集群。

链式集聚显成效 锻造产业集群竞争力

突出链式集聚,中小企业特色产业集群凸显“兵团式、阵地战”的方式,走出一条“龙头企业—产业链—产业集群—产业生态”发展路径。

去年,洛江区环保型卫生护理用品产业集群实现产值140.67亿元,以32.63%的增速居全区重点行业首位。近年来,该产业集群已成为洛江区五大主导产业之一,是区域经济的重要增长点。泉州市嘉年华卫生用品有限公司、泉州市天娇妇幼卫生用品有限公司等规模超十亿元的“链

主”企业带动“全链”协同发展。目前,集群中小企业161家,有效发明专利73件,万人发明专利拥有量75件。

去年,石狮市海洋电子通信装备产业集群总产值116.93亿元。集群以飞通通讯为链主,联合中科光芯、通达光电等上下游企业,聚焦海洋通信导航、卫星定位、应急安全通信等领域,形成“核心器件+终端应用+系统集成”协同创新生态,助力海洋经济数字化转型。其中,飞通通讯船舶北斗装备全国市场占有率达到50%。

50%,多款产品填补国内空白;中科光芯自主研发光通信芯片,突破水下高速传输技术壁垒。近三年集群中小企业有效发明专利数量119个,万人发明专利拥有量145.32个。

南安市对讲机产业诞生于20世纪70年代,是全国对讲机产品生产和销售的集散中心,素有“对讲机之乡”的美称。目前,南安市对讲机产业集群聚集了399家上中下游企业,每年对讲机产量占全球约60%,产品远销80多个国家和地区。

创新驱动塑优势 聚焦细分打造“专精特新”高地

聚焦细分领域,集中力量突破关键技术,形成产业创新优势,加快推动重点产业聚链成群、集群成势,已成为中小型企业特色产业集群的鲜明特质。

去年,泉州台商投资区纺织用高分子复合材料产业集群总产值182.87亿元,汇聚中小企业171家,其中,省级专精特新中小企业10家,国家级专精特新“小巨人”企业1家。其中,立亚新材料的碳化硅陶瓷纤维材料荣获全国创新创业大赛一等奖,打破国外垄断,在国防、军工、核能等重要领域起到关键作用,全国市场占有率第一。近三年,集群

中小企业主持制定国际、国家、行业标准26条,中小企业有效发明专利247件,万人发明专利拥有量98.8件。

晋江市伞具制造产业集群已成为全国规模最大、产业链最完整的伞业生产基地之一。去年,伞业总产值近160亿元,从业人员5万余人,年产成品伞超6亿把,占全国生产总量的1/3、全球的1/4,产品远销160多个国家和地区。近三年,该集群培育出国家知识产权优势企业3家,省级高新技术企业26家,国家级专精特新“小巨人”1家,省级单项冠军2个,省级专精特新

中小企业3家,涌现优安纳伞业、梅花伞业、集成伞业等龙头企业。

惠安食品产业可追溯至1989年,经过30余年发展,已形成以达利食品集团、回头客、富邦食品等为龙头企业的烘焙食品产业集群。2024年,该集群产值约120亿元,近三年产值平均增长率超10%。如今,该集群聚集176家企业,拥有国家级“小巨人”企业1家和省级专精特新企业6家,省级企业技术中心3家。近三年,集群内企业有效发明专利年均增长率达59.33%。

市食安办发布提示: 夏季科学防范食源性疾病

夏日炎炎,气温攀升,各类新鲜瓜果与清凉美食成为市民餐桌上的“常客”。然而,高温潮湿的环境也为细菌、病毒等致病微生物及寄生虫提供了绝佳的繁殖条件,使得食源性疾病进入高发期。为保障市民饮食安全与健康,市食安办发布夏季食源性疾病预防提示,帮助市民科学防范风险。

□融媒体记者
陈云青 通讯员 陈银娇



预防食源性疾病,要把好食材采购关。图为消费者在一家综合超市购买水果。(新华社)

食源性疾病夏季高发

市食安办相关工作人员介绍,食源性疾病是指通过吃饭、喝水或其他进食能导致细菌、病毒进入人体内引起的各种疾病,包括肠道传染病、食物中毒、胃溃疡、胃炎、人畜共患传染病等。据世界卫生组织统计,全球每年约有6亿人因食用受污染食物而患病,其中夏季病例占比显著高于其他季节。

当环境温度达到30℃—37℃时,沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌等常见食源性致病菌会以惊人的速度繁殖。例如,在37℃的环境中,大肠杆菌每

20分钟就能繁殖一代,原本少量的细菌在几小时内就可能达到致病数量。剩菜、剩饭、肉类熟食等在常温下放置超过2小时,就可能滋生大量细菌。

同时,夏季空气湿度大,水果、蔬菜表面容易附着水分,为霉菌生长创造了条件。高湿度为微生物的生长提供了充足的水分,它们就像得到了“能量补给”,在食物中大量繁殖,导致食物变质。同时,肉类、海鲜等富含蛋白质的食物,在高温下脂肪氧化速度加快,蛋白质也容易分解,产生酸臭等腐败气味。即使是密

封包装的食品,在高温环境下储存不当,也可能出现胀袋、变质现象。

此外,夏季人们的饮食和生活习惯也增加了感染食源性疾病的风。天气炎热,人们喜欢吃一些生冷食物,如生鱼片、凉拌菜、冰淇淋等,这些食物如果在制作过程中卫生条件不达标,或者存放不当,就很容易被寄生虫、细菌污染。

此外,夏季空气湿度大,水果、蔬菜表面容易附着水分,为霉菌生长创造了条件。高湿度为微生物的生长提供了充足的水分,它们就像得到了“能量补给”,在食物中大量繁殖,导致食物变质。同时,肉类、海鲜等富含蛋白质的食物,在高温下脂肪氧化速度加快,蛋白质也容易分解,产生酸臭等腐败气味。即使是密

各种食源性疾病危害大

如诺罗病毒传播能力极强,可以人传人,也可以通过食物和水传播。一旦感染,患者会出现恶心、呕吐、腹泻等症状,尤其是儿童和老人,患病风险更高,症状也可能更严重。甲肝病毒主要通过被污染的食物和水传播,感染后会导致甲型肝炎,患者可能出现黄疸、乏力、食欲不振、恶心、呕吐等症状,对肝脏功能造成损害。

寄生虫食源性疾病也较为常见。夏季人们喜欢食用淡水鱼虾、螺类等,这些食材若未煮熟煮透,可能携带肝吸虫、肺吸虫、姜片虫等寄生虫。这些寄生虫通过被污染的食物进入人体,比如食用生的或未煮熟的含有寄生虫幼虫或虫卵的肉类、海鲜、蔬菜等。这些寄生虫或虫卵在人体内寄生、繁殖,会对人体组织和器官造成损害。

病毒性食源性疾病同样不容小觑,诺如病毒、甲肝病毒是其中的“典型代表”。

夏季气温高、湿度大,这种环境非常有利于真菌的繁殖和产毒,从而导致真菌毒素食源性疾病的产生。随着夏季气温升高,食物更容易变质,若储存不当,比如没及时冷藏、暴露在空气中时间过长等,就为真菌污染提供了机会。若食用发霉的花生、玉米、坚果或腐烂的水果,则可能导致肝脏损伤、神经系统中毒等后果。

此外,还有有毒动植物性食源性疾病。自然界中,一些动植物本身含有毒素,如果误食或食用方法不当,就会引发食源性疾病。有些消费者喜欢吃野菜,但一些有毒植物与可食用的野菜外形极为相似(如毒芹与水芹),误食会引起中毒,轻者表现为恶心、呕吐、腹痛、腹泻等胃肠道症状,重者可能出现呼吸困难、昏迷等症状,甚至危及生命。

多方面预防 食源性疾病

科学预防食源性疾病,一是要把好食材采购关。消费者在购买食品时,要选择正规的超市、农贸市场,避免在流动摊贩处购买来路不明的食品。仔细查看食品的生产日期、保质期、储存条件等信息,不购买包装破损、胀袋、有异味的食品。选购肉类、海鲜时,注意观察其色泽、质地,避免购买变质食材。对于蔬菜水果,尽量选择当季、本地产品,减少运输过程中可能出现的污染。

二是规范食物储存方式。生熟食物要分开存放,避免交叉污染。可以使用不同颜色的保鲜盒或塑料袋区分生熟食品,生肉、海鲜等放在冰箱下层,熟食、即食食品放在上层。冰箱冷藏室温度设置在4℃以下。冷冻室温度设置在-18℃以下,定期清理冰箱,及时丢弃过期或变质的食物。对于未食用完的剩菜剩饭,应及时放入冰箱冷藏,并在24小时内食用完,再次食用前要彻底加热。

三是确保食物加工安全。加工食物前要先洗手,保持厨房用具、台面清洁。刀具、砧板要做到生熟分开,避免生肉上的细菌污染其他食物。烹饪食物时要确保彻底烧熟煮透,肉类、海鲜等食物内部温度应达到70℃以上;蛋类要注意煮熟。夏季在家里制作凉拌菜时注意手和餐具的清洁,蔬菜洗净后用开水焯烫,不添加生的海鲜或肉类;调料要保持清洁,避免使用变质的酱料,一些调料由于保存不当可能发生变质,特别是已经开封的调料,如蚝油、番茄酱、沙拉酱、辣椒酱和花生酱等,由于接触空气容易受到污染,细菌滋生。

同时,人们要养成良好的饮食卫生习惯。尽量少吃生冷食物,如需食用,要选择卫生条件良好的餐厅。外出就餐时,要注意餐厅的环境卫生、餐具消毒情况,避免食用路边摊的食物。饭前便后要洗手,使用公筷公勺,减少交叉感染的机会。餐具不清洁也是个容易被忽视的问题,如果餐具没有清洗干净,上面残留的食物残渣会成为细菌滋生的温床,下次使用时就会污染食物。还有人用不干净的抹布擦拭餐具,这也会将抹布上的细菌带到餐具上。

全省低效用地再开发典型案例公布

晋江三个项目入选

本报讯(融媒体记者陈云青 通讯员魏智文)近日,福建省自然资源厅公布全省第三批低效用地再开发典型案例,我市共有6个案例入选,其中,晋江3个、永春2个、泉州开发区1个。

记者从晋江市自然资源局获悉,此次晋江市入选的三个案例各具特色。凤山石材退出改造置换入市项目开创了国有与集体建设用地置换的全省先例;恒欣云谷新材料智造产业园项目通过统筹“边角地”开发激活农村低效用地;绿色高端面料整理微工业园项目以陆海统筹模式盘活围填海历史遗留用地,为全省低效用地再开发提供了可复制、可推广的“晋江经验”。

据悉,凤山石材退出改造置换入市项目位于磁灶镇大埔村、瑶琼村交界处,用地面积约137亩,现状大多是被毁的石材、陶瓷厂房,产业技术相对落后,部分设施用于租赁。项目范围原有土地的规划及权属较为复杂,涉及国有、集体土地权属性质的宗地相互交错分布,导致项目无法进行整体规划设计。按原有政策,国有土地和集体土地难以并宗开发。在连片低效工业用地改造项目建设用地置换政策的推动下,该项目将用地范围内的2宗国有建设用地与周边1宗等面积的集体建设用地进行置换,置换后再对整个137亩的地块整体打包入市。该项目于今年2月挂牌成交,成为全省首宗国有建设用地与集体建设用地置换的受益案例,解决了国有土地与集体土地交错分布、无法整合开发问题,进一步提高土地利用效率。

晋江市恒欣云谷新材料智造产业园项目位于安海镇仁寿村、下洪村交界处,临近南安市官桥镇、水头镇,地理位置偏远,项目用地面积112.59亩,其中存量建设用地103.45亩。该项目充分运用盘活利用低效用地试点政策和农村集体经营性建设用地入市政策,成为全省首宗农村低效用地再开发“边角地”农用地转用项目,项目由两村集体经济组织分别收回土地承包权,共同将该地块旁边的9.14亩“边角地”向省自然资源厅申请农用地转为建设用地后,再整体入市供地。改造后,该项目地块规整度大幅提高,建筑占地总面积由36.73亩增加至61.62亩,建筑密度由35.07%提升至54.75%。该地块由泉州晋集产业园管理有限公司竞得,拟开发建设标准化产业园区。项目建成后年综合税收有望达到2000万元以上,新增就业岗位500人以上。

晋江绿色高端面料整理微工业园改造项目位于晋江经济开发区安东园,项目面积100亩,其中涉及未批已填围填海历史遗留问题图斑用海面积66亩,用地面积34亩。早期,该地块因涉及围填海历史遗留问题而长期搁置,陆海无法统筹规划建设。按照《泉州市加快推进围填海历史遗留问题处理试点工作方案》,项目将围填海历史遗留问题处置与项目用海要素保障紧密结合,研究空间布局、违法查处、集中备案、提速审批、生态修复等工作,积极探索海域使用多环节并联审查、“模拟审批”、土地并宗开发,实现围填海历史遗留问题区域资源保护修复和集约高效利用,缓解建设用地紧张的状况,为园区产业集聚化提供有力保障。

惠安陵园碑石行业聚智破局 转型发展共探新路径

本报讯(融媒体记者郭剑平)近日,惠安县石雕石材协会组织举办国内陵园碑石行业专题研讨会,旨在凝聚行业智慧,共同探讨当前行业面临的困境与转型发展路径。近40家惠安国内陵园碑石主要生产企业负责人参会。

作为“世界石雕之都”,惠安的石雕石材产业源远流长,是该县的传统支柱产业,从业人数达10万人。然而随着时代发展,惠安石雕石材产业也面临诸多挑战。

记者从会上获悉,自去年10月以来,受行业政策收紧影响,今年国内陵园建设项目大幅减少,企业订单量明显下滑。据统计,惠安本地陵园碑石生产企业平均订单量同比下降超过40%,部分企业甚至陷入“无单可接”的困境。

会议分析认为,企业需要从产品设计、定料选材、制作工艺、合同制定、货款收取等全流程,全面契合政策要求。同时,在拓展市场方面,要深挖细分市场机遇,开发个性化、艺术化的陵园碑石产品,满足不同客户群体对品质与情感表达的需求。

与会企业结合自身经营实际反映,当前行业主要存在三方面问题:一是恶性价竞争严重,部分外来企业通过低价倾销扰乱市场;二是产品质量参差不齐,个别企业为降低成本使用劣质原料;三是合同管理不规范,货款回收周期过长导致企业资金压力加大。

面对挑战,与会者达成共识:破局之道,唯有全行业勠力同心,以标准体系为纲,锚定合规经营方向;以创新驱动为翼,开辟差异化竞争赛道;以协同监管为盾,筑牢风险防控屏障。协会将多管齐下、精准施策,牵头建立价格自律机制,遏制恶性竞争;推动制定统一合同范本,规范付款周期;同时,联合优质企业开展品牌共建,重塑产业竞争优势。