

全市税务工作会议举办,去年税务系统多项改革创新走在全省前列

# “税信码”入选国务院减负办十佳案例

本报讯(融媒体记者黄文珍 通讯员陈秋丽)2月9日,全市税务工作会议举办。记者从会上获悉,去年,我市税务部门在服务地方发展、深化税费治理、优化营商环境等方面持续发力,交出了亮眼的答卷:去年,政治建设走在前列,市税务局荣获“全国残疾人工作先进集体”称号;市税务局协助省税务局打造的“税信码”入选国务院减负办十佳案例;联合市科技局推出的税收优惠“无忧享”服务措施获全省推广。

据悉,去年,我市税务系统创新举措频出、多项改革走在全省前列。去年,我市

在全省率先实现离境退税“即买即退”离境口岸互认办理业务,上线全省首个“退税商店云地图”。在全省率先实现不动产登记“税费同缴”,率先实现12366纳税缴费热线纳税咨询和涉税业务办理“问办协同”,推动226项税费业务一通电话线上办。在全省首创“支付即开票、开票即抽奖、抽奖即兑现”创新场景,“支付即开票”试点经验获国家税务总局肯定并推介。

在协同共治方面,市税务局统筹资源、凝聚合力,联合多部门推出系列惠企便民举措。去年,市税务局等11部门联合推出的“就业帮”项目获评福建省优化营

商环境典型经验做法;联合市科技局推出的税收优惠“无忧享”服务措施获全省推广;联合市司法、工商部门发布《泉州市民营企业初创阶段涉税合规管理高频风险点提示》,入选泉州市第二批“泉心泉意”便民利企若干措施。此外,“税悦星程”“多一度关爱”两项志愿服务项目,双双荣获福建省志愿服务项目大赛金奖及“最佳志愿服务项目”称号。

数据显示,“十四五”期间,我市新增减税降费超过360亿元,为地方经济社会发展提供了坚实支撑。今年是“十五五”规划开局之年。下一步,我市税务部

门将持续深化拓展“三争”行动,聚焦泉州“955”现代产业集群建设,落实落细支持科技创新与先进制造业发展的各项税费优惠政策;纵深推进“强基工程”,以有奖发票试点为契机,拓展“支付即开票”覆盖场景;深化智能算税服务,推广申报表自动预填,探索多税费关联校验,拓宽“乐企”直连应用;持续完善“问办一体”智能化互动服务模式,增设泉州方言服务专线,切实解决老年人、本土商户的沟通难题,全方位提升服务质效,努力将各项积极因素转化为推动泉州经济高质量发展的实际成果。

知产护航非遗  
匠心续写新篇

泉州市知识产权保护  
中心助力非遗传承创新

本报讯(融媒体记者郭剑平)近日,泉州市知识产权保护中心联合泉州师范学院推进知识产权教育与研究基地建设,指导知识产权志愿者服务队围绕“知产护航·非遗传承”主题开展专项调研实践,充分发挥专业服务与资源整合优势,以调研为抓手筑牢非遗知识产权保护屏障,助力中华优秀传统文化传承创新。

实践队先后走访永春县、鲤城区,探访福建香制作技艺、永春漆篮、白鹤拳、纸织画、南音等代表性非遗项目。在永春,队员们与各非遗传承人深入交流,了解到传承人依托知识产权实现技艺活化的实践:林炜淦通过商标布局和专利保护为福建香制作技艺筑牢发展“护城河”;李海生以多项外观设计专利与版权推动永春漆篮向现代艺术品转化;方碧双、周梅森分别凭借版权登记和发明专利,为纸织画技艺创新与传承保驾护航。在鲤城,南音省级传承人庄丽芬分享了传承历程,提及原创作品被侵权案例,双方就非遗原创保护与维权机制建设展开探讨。此次调研也让实践队深入了解了泉州非遗传承现状及知识产权保护需求。

针对非遗保护这一重要课题,泉州市知识产权保护中心将持续发挥专业优势,立足调研结果精准发力,为非遗传承注入更多青春力量,推动实现“创造性转化、创新性发展”,让古老非遗在新时代绽放更加璀璨的光彩。

## 守护外卖安全

我市发布入网餐饮合规经营五项提示

本报讯(融媒体记者陈云青 通讯员苏晓晖)为严格落实食品安全“四个最严”要求,规范网络餐饮服务经营行为,保障消费者身体健康和合法权益,泉州市市场监管局就入网餐饮服务经营者合规经营有关事项从五个方面发布如下提示:

在严守资质准入底线方面,入网餐饮服务经营者须拥有实体经营门店,依法取得营业执照和食品经营许可证等资质,资质需在有效期内,严禁无证经营、借用冒用他人证照、伪造证照等违法行为;入驻网络平台时,如实提供真实的营业执照和食品经营许可证等资质;资质信息发生变更时,须及时更新,确保公示信息真实可追溯。

在规范加工制作流程方面,强化原料管控,食品原料严格按要求索证索票和进货查验,严禁采购过期、腐败变质、感官性状异常及来源不明的食品原料;严守操作规范,在自有加工操作区内加工食品,不得将订单委托其他食品经营者加工制作,确保线上销售餐食与实体店质量安全一致,严格遵循生熟分开、烧熟煮透原则,定期维护、清洗消毒加工、冷藏冷冻等设施设备,保持后厨环境整洁;规范人员管理,从业人员必须持有效健康证明上岗,需保持个人卫生,穿戴整洁的工作衣帽。

在做好公示与宣传管理方面,监管部门要求入网餐饮服务经营者应在平台页面清晰公示菜品名称及主要原料名称,信息需真实准确,不得隐瞒或虚假标注;严禁发布虚假宣传、引入误解的广告,不得实施欺骗、误导消费者的宣传行为。

在强化配送环节管控方面,入网餐饮服务经营者应使用无毒、清洁的食品容器、餐具和包装材料,鼓励使用可降解包装;对配送的食品,应当使用封签或者一次性封口包装等方式进行封装;配送容器需定期清洗消毒,保持清洁卫生;配送需保鲜、保温、冷藏或冷冻的餐食时,应配备相应温控设备,采取有效保鲜措施,确保餐食在配送过程中符合食品安全温度要求。

在落实主体责任方面,入网餐饮服务经营者应建立进货查验等食品安全管理制度,定期开展自查,及时整改存在的问题;自觉接受入驻的网络第三方平台的抽查监测,主动配合市场监管部门的线上排查与线下核查,对存在的问题及时整改。

市市场监管局相关负责人表示,共同守护网络餐饮食品安全,离不开每一位经营者的积极参与和自觉行动,希望广大网络餐饮服务经营者主动落实合规经营要求,持续把好食品安全关,以诚信优质的服务赢得消费者信赖,提升自身竞争力与品牌形象。市场监管部门也将大力支持经营者规范经营、健康发展,与经营者一起携手营造安全、放心的网络餐饮消费环境。

## 县区联动解锁新春烟火气 超两百场美食盛宴燃爆泉州年

新春的刺桐古城,空气中弥漫着山海鲜味与古早香气。泉州首个欢乐尾牙宴美食周刚刚落幕,2026年春节期间,泉州将打出“世界美食之都”这张名片,联动市直及各县(市、区)推出超两百场特色美食活动,从非遗小吃市集到创意美食嘉年华,从城区商圈到乡村田野,一道道佳肴串联起全域狂欢,让市民游客在舌尖寻味中感受闽南年俗的独特魅力。

□融媒体记者 王宇静 通讯员 李佳 雷滢森

### 全域联动 县区美食展绝活

春节期间的美食盛宴将呈现“全覆盖、各具特色”的鲜明格局,各县区立足本土文化与食材优势,交出精彩纷呈的“年味答卷”。

市直层面,非遗市集在府文庙广场设四大展区,涂门贡糖、崇武鱼卷等闽南味道与养脾散、佛手茶等滋补好物同台亮相,225个非遗体验名额一抢而空;“千人尾牙宴”已于上周在侨乡体育馆开席,非遗美食与民俗表演相映成趣,既慰问一线工作者,也向公众开放共享温情。

城区商圈活力迸发:鲤城中山南路的“福马迎春”市集、万达金街的古早味

美食节轮番登场,3万份古城美食护照让游客在打卡中解锁地道风味;丰泽区“簪花筵”系列活动跨界出圈,从社区品鉴到真武庙艺术市集,15万元消费券带动特色餐饮持续升温。县域赛场同样精彩:泉州的“福寿宴”集结17家餐饮企业推出优惠套餐,南埔镇的田头寿面非遗体验让游客亲手解锁长寿密码;南安洪梅镇的宋式田园雅集将海丝异域小吃与闽南古早味搬进田间;惠安崇武古城的“舌尖上的古城”市集,鱼卷、萝卜糕等非遗美食与古城风光相得益彰,“惠女市集”新春夜市更让夜间消费热力十足。

### 以味为媒 解锁多元体验

除了山海美味,马年春节的美食

主题活动还将突破传统美食展销模式,将味觉享受与文化体验、互动游乐深度绑定,让“吃”成为串联全域旅游的核心纽带。

在晋江,五店市国潮街区的美味市集集结古早味与创意潮食,数百家“不打烊”餐厅让留晋工人暖胃又暖心;石狮八卦街的新春美食庙会融合国潮音乐会、元宵DIY等环节,宋元海丝宴沉浸式体验馆同步开工,让美食与文化双向赋能。

乡村场景同样亮点纷呈:洛江马甲镇的乡村游购节从腊八持续至元宵,腊八粥DIY、非遗市集、花灯夜游次第上演;永春十里桃源的稻田主题活动将围炉煮茶、烤地瓜等田园美食与马年打卡装置结合,让年味扎根自然;德化瓷艺

城的年货美食嘉年华独具“瓷食相融”特色,中国白瓷皿盛放黑鸡、淮山等特产,非遗瓷雕技艺与美食品鉴相映成趣。台商区的海鲜主题集市、海丝艺术公园的元宵灯会美食市集,更将两岸风味与闽南烟火完美融合,为新春增添别样滋味。

从城区到乡村,从非遗传承到潮流创新,持续不断的美食活动让泉州的新春充满烟火气与幸福感。这场全域联动的美食狂欢,不仅展现了“世界美食之都”的包容与活力,更以味为媒,让传统文化活起来、旅游消费火起来。

这个春节,不妨走进泉州,在街头巷尾的香气中,解锁“宋元中国·海丝泉州”的别样好滋味。

## 地理标志产品生动展演

日前,泉州非物质文化遗产馆及附属楼灯火通明、暖意流动,“世界美食之都泉州·尾牙暖心宴”的特别宴席在此启幕。这不仅是一场款待千人的美食盛宴,更是一场泉州地理标志保护成果的集中展示。

本次活动以地理标志产品为主角,汇聚安溪铁观音、金淘豆干、衙口花生等地标食材,集中展示泉州地理标志保护与运用成果。活动邀请一线劳动者共享盛宴,同步融合非遗展演,以“地理标志+美食+非遗”的创新形式,彰显城市温度与文化自信,呈现了泉州以知识产权赋能产业、以地标品牌助力乡村振兴的实践成效。

□融媒体记者 陈云青 通讯员 苏晓晖



暖心尾牙宴现场

### 地标食材入宴 海丝风味传情

永春芦柑开启味觉之旅;前菜“五彩迎宾”中,金淘豆干、衙口花生这两项地理标志产品以其传统工艺与独特风味迎接宾客;主菜“丝路茶香”中,国家地理标志保护示范区产品——安溪铁观音的醇厚茶香与海虾的鲜美交融,诠释着山海之间的风味对话。

每一道菜的背后,都是一个地理标志的故事,一种传统工艺的坚守,一份知识产权保护的扎实成果。宴席期间,高甲戏、拍胸舞等非遗表演轮番登场,“地理标志+美食+非遗”的融合形式,让传统民俗从餐桌走向生活,既彰显政企温情,更深度彰显泉州的好客之道与文化自信。

截至目前,泉州已拥有地理标志85件,其中地理标志产品28件、地理标志商标57件,覆盖海洋渔业、陶瓷工艺、果蔬茶禽、木雕石雕及传统食品等多个领域。地理标志保护带来的不仅是法律保障,更是实实在在的产业提升与乡村振兴动力。以永春芦柑为例,获得地理标志保护后,全具芦柑种植面积稳定在10万亩以上,年产量超20万吨,产值突破10亿元,成为富民强县的重要支柱。

金淘豆干、衙口花生等地标产品,则通过制度保障确保了特定区域、传统工艺与品质特征的正宗性,让传统风味在现代化市场中历久弥新。

### 机制护航提质 地标赋能振兴

近年来,泉州市市场监管局持续推进地理标志运用保护工程,通过标准制定、质量监控、品牌推广等组合措施,全面提升地标产品的市场竞争力与产业带动力;推动“惠安余甘”“东壁龙眼”等18个产品进行地理标志产品认定,核准59家企业使用地理标志专用标志。系统化保护为品牌价值注入强劲动能,以安溪铁观音为例,在《地理标志产品安溪铁观音》国家标准指导下,其品牌价值已突破1400亿元,带动全县茶产业年产值超200亿元,书写了“一片叶子富一方百姓”的生动实践。

针对有潜力的地方特色美食,泉州市市场监管局提供“一对一”培育指导,完善质量控制体系,助力产业发展。目前,全市已有701家经营主体获得地理标志专用标志使用资格,涵盖大、中、小、微各类企业,形成梯队发展的良好生态。

这场尾牙宴,是美食之都的盛宴,更是泉州地理标志保护与运用成果的生动展演。从永春芦柑到安溪铁观音,从田间地头到千家万户的餐桌,地理标志产品串联起的,不仅是风味与记忆,更是一条以知识产权赋能传统、以制度创新激活产业的可持续发展之路。随着“世界美食之都”桂冠落定泉州,这张以地理标志为经纬绘制的美食与文化地图,正承载着城市的温度与匠心,走向更广阔的天地。



### 询价启事

我单位现需采购泉州市区路名牌与出租车扬招站公益广告画面制作与安装(项目编号:GGZX20260204),拟通过询价方式采购,欢迎符合条件的供应商于2026年2月13日17:00前到泉州晚报社广告中心一楼领取询价通知书并报价。  
联系人:卢女士 0595-22500209  
泉州市刺桐广告公司  
2026年2月10日

### 拍卖公告

受委托,定于2026年3月17日(星期二)9:30,在石狮市石龙路服装城综合大楼2楼拍卖厅举行拍卖会。拍卖标的:石狮市悦龙台小区地下295个停车位用益物权出让整体捆绑拍卖。竞买人为具有完全民事能力的自然人或依法成立的企业法人,不存在失信执行情况。报名时自然人须提供身份证件;企业法人须提供营业执照、法人身份证件并加盖企业公章,委托竞买须提交委托书原件及委托人身份证件。有意竞买者请于2026年3月16日17:00前到我公司办理竞买登记手续,并缴纳竞买保证金人民币贰佰肆拾万元整(以汇款到账登记报名为准)。汇入账户:泉州市狮城拍卖行有限责任公司;开户银行:建设银行石狮滨海支行;账号:35001658140050000399;看样时间:2026年2月10日—2026年3月16日(节假日除外);联系地址:石狮市石龙路服装城综合楼209室;联系电话:0595-88768126。

泉州市狮城拍卖行有限责任公司

2026年2月10日

### 省级适老化新产品征集启动

本报讯(融媒体记者黄文珍)记者获悉,日前,2026年省级适老化新产品征集启动,强化老年用品创新,扩大优质适老化产品供给。该项目主要包括老年服装服饰、康复及日用辅助产品、养老服务产品、适老化家居产品、适老环境改善产品、智能化适老产品。

申报企业须生产运营稳定、管理规范,有健全的质量管理体系,近3年内未发生重大安全、环保、质量等事故及违法违规行为,无不良信用记录。

新产品征集条件包括:近3年上市销售,具备一定市场影响力,信誉良好,具有

较高的用户认知度和满意度;产品具有创新性,能满足老年人及功能障碍者日常生活多样化场景需求;产品性能质量可靠,知识产权明晰,申报企业拥有相关自主知识产权和核心技术;产品符合国家产业政策,符合相关国家标准、行业标准或团体标准,属于国家规定强制性市场准入要求范围的应获得相应准入资格。值得注意的是,列入工信部老年用品产品推广目录的,经申请可直接列入福建省适老化新产品目录。

企业可按照自愿原则,于2月28日前登录“福建省工业企业供需对接平台”申报。