

省“十五五”文化和旅游发展规划发布,提出——

打造泉州古城文化旅游圈

本报讯(融媒体记者刘文艳)近日,《福建省“十五五”文化和旅游发展规划》印发,提出到2030年,文化强省和世界知名旅游目的地建设取得重大进展,“清新福建”品牌知名度美誉度大幅提升,福建作为海丝旅游重要枢纽的地位更加凸显,全省接待旅游总人数、游客旅游总花费均实现年均6%—7%增长;到2035年,文化旅游业成为全省经济社会发展的支柱产业,文旅深度融合发展格局全面成型,基本建成世界知名旅游目的地。

《规划》针对文旅融合、“闽派”文艺、文化遗产保护与传承、共享文化新空间、建设世界知名旅游目的地、培育文旅支柱

产业、催生文旅新质生产力、探索两岸文旅融合发展等提出了发展方向,其中多项内容与泉州紧密相关。

在培育文旅高端发展引擎方面,《规划》提出,培育闽南金三角文旅高质量一体化发展区,要发挥“海上花园·乐动厦门”“田园都市·文化名城”“宋元中国·海丝泉州”优势,加快构建闽南文化旅游圈,大力培育文创产业、会展旅游,合力优化低空航线、邮轮航线,实现文旅资源整合、市场互通、产业共建,打造世界知名旅游目的地核心支撑。

在构建文旅特色发展廊道方面,《规划》提出构建蓝色海丝特色文化旅游带,

要依托1号滨海风景道,串联宁德、福州、平潭、莆田、泉州、厦门、漳州等沿海地市,整合“海丝”遗址、海岛等资源,加快滨海业态集群发展,打造“海丝文化+滨海休闲+跨境合作”的海洋文旅经济带。

构建绿色休闲特色文化旅游带,要以武夷山脉、戴云山脉生态廊道为轴线,串联大金湖、鹭峰山、博平岭、冠豸山等自然文化资源,凸显福建作为全国“最绿”省份优势,大力发展森林旅游、生态康养等业态,打造人与自然和谐共生的生态旅游协作带。

在打造世遗文旅发展集群方面,《规划》提出打造泉州古城文化旅游圈,要以

海丝文化为核心,充分发挥“世界美食之都”“东亚文化之都”等优势,整合泉州22处世遗点等文旅资源,通过沉浸式演艺、民俗文化体验等形式,构建“古城体验+县域联动+产业融合”发展格局,培育闽南文化、非遗技艺等文旅融合新业态,打造世界知名海丝文化旅游目的地。

此外,《规划》还提出完善“引客入闽”机制,大力培育厦门、泉州等入境旅游重点城市。针对“百业+文旅”行动,《规划》提出要深化“工业+文旅”,支持三明、泉州等地引入工业观光旅游线路,培育发展工业遗产文创园、工业博物馆等工业文旅融合项目。

泉州上半年专利数据亮眼 发明专利 实现两位数增长

本报讯(融媒体记者郭剑平)日前,泉州市2026年上半年专利数据统计简报发布。数据显示,今年1—6月全市专利授权量16930件,同比增长5.81%,其中发明专利授权2063件,同比增长18.50%。截至6月末,全市发明专利有效量达25474件,同比增长15.26%;每万人口发明专利拥有量28.58件,同比提升15.28%,创新发展动能持续释放。

从专利结构看,上半年外观设计专利授权占比54.31%、实用新型专利占比33.51%、发明专利占比12.19%,高价值专利占比稳步抬升。区域维度,晋江市专利授权7600件,占全市44.89%,稳居首位;南安、丰泽分列二三位。发明专利授权方面,晋江、丰泽、南安合计占全市66.31%,是全市创新主力。有效发明专利存量上,三地同样位居全市前三。每万人口发明专利拥有量,开发区、丰泽区、台商区位列前三。

企业仍是创新主力军,全市企业专利授权14425件,占比85.20%。国际布局同步推进,全市PCT国际专利申请49件,企业海外专利布局意识不断增强。

聚焦跨境电商全链路数字化升级

泉州电商人才系列培训班二期开班

为夯实泉州跨境电商产业人才根基,破解本土工贸企业数字化转型、跨境运营、团队管理现实难题,日前,2026年泉州市电商人才系列培训班(第二期)跨境电商全链路数字化升级培训成功举办。本次培训由中共泉州市委人才办指导,泉州市商务局主办,泉州市电子商务协会承办,多家单位协同协办,吸引全市超200名电商企业负责人、运营骨干、外贸从业者及创业人员参训,聚焦跨境电商全链路数字化升级开展实战化赋能,助力泉州制造业借跨境电商扬帆出海。

□融媒体记者 王宇静 通讯员 叶冠庆 黄凯文/图

把脉行业发展趋势 锚定企业出海方向

当下跨境行业市场竞争逻辑已经发生深刻转变,企业粗放式运营模式难以维系,数字化升级迫在眉睫。

泉州市电子商务协会会长林伊莎表示,立足泉州雄厚的制造业与外贸产业基础,跨境电商已经成为本地企业开拓海外市场的重要途径。本次培训班课程紧扣企业经营真实痛点,围绕跨境电商全链路数字化升级设计内容,重在为企业输出可落地、可执行的经营解决方案。

现场集结行业实战讲师与平台官方负责人,面向参训企业开展系统化专项教学。本次公益培训以企业真实经营场景为出发点,摒弃空泛理论,坚持实战导向,为工贸企业数字化转型搭建学习交流的平台。



培训班助力泉州电商人才成长

深耕实战教学赋能 夯实产业人才底座

为期两天的培训课程干货满满,覆盖数字化转型、AI跨境应用、供应链优化、平台运营、合规风控、团队管理多个维度。资深实战讲师程阳结合中小企业数字化升级实践经验,紧密对接泉州产业带特色开展授课。

培训首日,课程围绕企业数字化转型、AI跨境赋能、团队组织效能提升展开。讲师剖析工贸企业数字化转型堵点难点,分享轻量化数字化建设路径,讲解AI工具选品投放、平台流量运营实

操方法,引导企业告别传统粗放运营,实现降本提效。下午则聚焦内部管理,围绕经营责任拆解、岗位权责划分、团队活力激发展开讲解,帮助企业破解团队执行力不足的发展困境。

第二天课程聚焦跨境业务实操,结合SHEIN、美客多等主流平台案例,讲解精细化平台运营策略,普及出海风险防控、海外仓布局、逆向物流优化、海外财税用工合规等关键知识,帮助学员筑牢风控意识,完善供应链履约体系。同时针对电商企业团队建设痛点,围绕激励机制、人效提升、管理梯队培养输出实操方法,助力企业打造稳定核心管理团队。

课堂上学员认真听讲记录,结合企业经营遇到的实际难题踊跃提问,讲师现场答疑解惑,给出针对性落地方案。不少参训学员表示,课程直击行业痛点,实用性强,有效补齐企业在数字化运营、跨境出海、内部管理方面的能力短板。

泉州市商务局相关负责人表示,泉州将持续围绕跨境电商、AI数字化、出海合规、直播电商、品牌出海等方向持续开展系列培训,搭建政企、校企、企企资源对接桥梁,完善电商全链路服务体系,培育复合型电商实操人才,助力泉州电商产业朝着规范化、数字化、国际化方向稳步前行。据了解,今年计划开展6期电商人才系列培训班。

开渔海鲜大量上市,市场监管部门发布消费提示: 教你安全食用梭子蟹

本报讯(融媒体记者陈云青 通讯员苏晓晖)近日,伏季休渔结束,福建、浙江等沿海地区开启捕捞作业,梭子蟹、海虾、龙头鱼、银鲳等海捕海鲜陆续上市,丰富了市民的海鲜“菜篮子”。为引导广大市民科学选购、安全食用梭子蟹,防范食品安全风险,昨日,泉州市市场监管局发布消费警示,就蟹类辨别、挑选方法、食用储存等要点作出提醒。

分清蟹种巧辨别 警惕有毒花纹海蟹

我国常见的梭子蟹有三疣梭子蟹、红星梭子蟹、远海梭子蟹、青蟹等种类。其中,三疣梭子蟹,俗称“飞蟹”“白蟹”,分布最广,市面上占比也最高,“三疣”的名字来自它的胸甲背面自带的三个疣状突起。红星梭子蟹体型比三疣梭子蟹略小,身体上的特征更容易辨认,它的胸甲下方有三个可组成三角形的深色圆斑,让蟹壳看上去仿佛自带表情,俗称“三点蟹”。远海梭子蟹的外壳色泽最特殊,雄蟹呈深蓝或深紫色,身体表面带有白色斑纹,远海梭子蟹烹饪熟后,壳虽然变得橙红,白色斑纹仍然没有消失;雌蟹呈褐绿色或灰褐色,很容易和三疣梭子蟹混淆,但它的背部没有疣突,额头部位的甲壳有4个尖锐的齿,三疣梭子蟹一般有2个齿。青蟹属于梭子蟹科青蟹属,我国市面上常见的主要是锯缘青蟹、拟穴青蟹。

监管部门特别提醒,并非所有花斑海蟹都可食用。铜铸熟若蟹、绣花青熟若蟹、花纹爱洁蟹等毒蟹外表色彩花纹鲜艳,体内含有剧毒,误食将危及生命,消费者切勿捡拾、食用不明野生海蟹。

“看闻掂捏”四字诀 守住食用安全关口

挑选梭子蟹时,活用“看、闻、掂、捏”四字技巧:观察梭子蟹的活跃程度,检查梭子蟹背甲是否坚硬有光泽;闻一闻确认只有海水咸味,没有腐败异味或者其他怪味;可以将梭子蟹拿在手里掂一掂,如果手感较轻,说明梭子蟹捕捞上来后已经养了一段时间,体内的营养成分消耗了;也可以按一下肚脐旁两侧体验手感是否发硬,捏一捏蟹脚与蟹壳交界的地方感觉是否饱满,如果比较空,很容易捏动,也说明这只蟹不够肥。健康的梭子蟹腹部发白,纹路较深。

梭子蟹死了可以吃吗?监管部门提醒,梭子蟹死亡后极易滋生细菌、产生有害物质,食品安全风险显著升高,不建议食用;出现腐败异味的蟹应当直接丢弃。鲜活梭子蟹购买后尽快烹熟食用;吃不完可用湿布覆盖短期冷藏,也可煮熟后冷冻保存。同时,理性看待冰鲜梭子蟹。梭子蟹离水后很难长时间存活,部分渔获捕捞后快速急冻锁鲜,以冰鲜产品销售,这类产品可以正常食用,但解冻后要尽快吃完,切忌反复解冻。

监管部门同时提醒,市民应尽量选择农贸市场、商超等正规经营场所采购海鲜,留存消费票据。遇到食品安全相关问题,可拨打12315热线进行投诉举报。

安溪产乌龙茶首次出口英国

本报讯(融媒体记者刘文艳 范金林 通讯员薛露颖 王凤平 林永胜)记者从泉州海关获悉,近日,在泉州海关监管下,福建省安溪县兴溪茶业有限公司一批货值2.73万元乌龙茶首次成功出口英国,标志着“安溪产”乌龙茶首次叩开英国茶饮消费市场,实现了直供英国市场的“零的突破”。

安溪县是中国乌龙茶之乡、铁观音发源地,也是全国最大的乌龙茶产地,年直接或间接出口茶叶超过8000吨。此前,安溪乌龙茶主要销往东南亚、俄罗斯、欧盟等市场,但英国市场一直未取得突破。

自2020年“脱欧”后,英国重新修订了一系列食品安全相关的法律法规,茶叶市场准入标准极高、检测体系严苛。2024年12月,英国官方对我国输英茶叶要求采取新的控制措施,其中,茶叶农残检测项目达48项,还要求签发新版输英官方证书等,而企业对最新的

相关政策要求和通关流程均不甚了解,面临较大困难。

为此,泉州海关成立工作专班,对照英国茶叶准入新要求对企业开展“一对一”指导,指导企业完善出口食品安全管理制度,全面推进进出口茶叶“大基地”管理体系,并于今年4月底顺利通过英国环境、食品和农村事务部官方检查组到安溪对输英茶叶基地的专项检查;依托国家级茶叶重点检测试验室,对英国48项农残要求开展全覆盖筛查,确保茶叶质量符合英国准入要求。

“安溪乌龙茶首次成功开拓标准高、门槛多的英国市场,意义十分重大!而且英国市场附加值也较高,以首笔订单为例,单价是目前安溪茶叶出口平均价的3倍,进一步增强了企业加大开拓高端国际市场的信心和决心。”福建省安溪县兴溪茶业有限公司总经理王荣耀表示。



泉州海关关员对安溪出口茶叶基地进行监管(黄忠斌 摄)

推动企业从“质量合格”迈向“质量领先”

我市举办卓越绩效管理模式公益培训

拼品牌、拼创新、拼管理,泉州作为民营经济与制造业大市,企业要行稳致远、产业迈向中高端,必须以质量为核心支撑。市场监管部门也将持续用好质量、标准、计量等“工具箱”,为企业精准服务。

活动现场,泉州市产业链供应链质量赋能提升行动(第三批)正式启动。据悉,此前我市两批产业链供应链质量赋能提升行动已覆盖鞋服、水暖厨卫等8条重点产业链,推动参与企业生产效率平均提升约6%,产品不良率平均下降15%,实现降本增效超1.4亿元。第三批将聚焦新材料、新能源、食品等5条重点产业链,进一步补齐

产业链质量短板,赋能制造业高质量发展。

作为泉州质量标杆企业,安踏集团质量体系专家现场分享质量管理实践经验,从战略布局、全流程管控到持续创新路径,全方位呈现头部企业的成熟管理体系,为参会企业提供了可借鉴、可落地的实操范本。

培训同步设置标准解读与数字化工具专题。专家解读《鞋服产业供应商质量管理分级评价准则》团体标准,为鞋服企业规范供应链管理、防范质量风险提供指引;同时介绍“质信通”小程序及质量融资增信政策,助力企业以轻量化、数字化手

段开展质量管理,对接金融支持。

此外,质量奖评审专家还围绕《卓越绩效评价准则》国家标准、质量奖评审要点展开专题授课,结合多年评审与企业辅导经验,拆解卓越绩效模式核心逻辑,为企业导入管理体系、争创各级质量奖理清了实施路径。

本次公益培训内容紧凑、贴合企业需求,获得参会人员广泛认可。下一步,泉州市市场监管局将持续深化质量强市建设,完善质量培育帮扶机制,推动更多企业从“质量合格”迈向“质量领先”,为全市民营经济高质量发展筑牢质量根基。

施工公告

2026年8月24日起,洛江区万虹路(新庵村—仙公山)道路改造提升工程实施第一阶段交通导改施工,为期180天。1.新庵村至西环路交叉口:保留中间两车道通行,外侧车道封闭施工。2.南洪线支路:左侧封闭施工,右侧正常通行。本次为四阶段导改的第一阶段,后续阶段为期360天,以现场交通标识及沿线公示为准。请过往车辆行人注意安全。

福建省尧舜发展有限公司
2026年8月21日