

赴一场刺桐之约

2026泉州国际美食月周六启幕

以食为桥，联通五洲。2026泉州国际美食月将于10月31日(周六)拉开帷幕。活动以“世遗泉州·味连五洲”为主题，依托泉州世界文化遗产、世界美食之都双重名片，搭建国际化美食交流平台。

把味道变成语言，把餐桌变成舞台，把整座城变成主场，泉州要做的，不只是办一场美食节。本次美食月设置一场启动仪式、七大重点活动及四十余场配套活动，做到整月有主题、周周有活动、日日有美食，持续37天，向海内外展示泉州海丝饮食文脉与闽菜创新活力。

一年前，泉州成功获评联合国教科文组织创意城市网络“世界美食之都”。本次国际美食月启动仪式定于10月31日上午举办，既是一场盛会的开篇，也是泉州向全球展示“世界美食之都”建设一周年成果的答卷。

□融媒体记者 陈云青 通讯员 陈翔 雷彦森

七大重磅活动 以味为媒彰显国际视野

七大重点活动兼具国际视野、产业价值与大众烟火气，亮点纷呈。

其一，联合国教科文组织“忘不了的味道”青年烹饪技艺传承人能力建设(泉州)主题活动将于31日在泉州荣誉国际酒店举行，这是该系列项目落地泉州的首场活动。联合国教科文组织东亚代表处相关负责人将到场致辞，介绍项目背景。项目合作方李锦记作专题分享。

其二，同期举办2026创意城市网络(泉州)城市交流活动，邀请多国创意城市代表齐聚泉州。意大利贝加莫、巴西弗洛里亚诺波利斯、马来西亚古晋、土耳其加济安泰普、沙特布赖代、瑞典奥斯特松德，以及中国的成都、顺德、澳门、扬州、淮安、潮州等国内外世界美食之都城市，还有深圳、上海、武汉、南京等国其他类别创意城市，各方代表齐聚泉州，围绕创意城市建设分享经验、自由交流。

其三，“刺桐烟火——知识产权赋能中华美食文化传承与特色产业高质量发展研讨会”将于10月31日在泉州市中级人民法院举办。国内七座“世界美食之都”城市

代表首次齐聚泉州，共同探讨美食文化知识产权协同保护路径，分享保护实践经验。活动推动行政保护与司法保护协同联动，为美食文化传承创新保驾护航，夯实“世界美食之都”品牌法治保障。

其四，泉州美食文化博览馆开馆仪式暨联合国教科文组织“忘不了的味道”主题展览将于11月1日启幕，主会场设于泉州美食文化博览馆前广场、威远楼。活动现场将策展推介《吃桌——泉州人的饮食与生活世界》，以泉州本土视角解读本地饮食民俗；随后举行程振芳大师《中国闽南菜第二辑——程家班作品集》首发仪式；而后再移师威远楼，开启联合国教科文组织“忘不了的味道”主题展览，一同观展品韵。

其五，联合国教科文组织“忘不了的味道”青年烹饪技艺传承人能力建设(泉州)训练营于10月31日至11月4日开展。训练营面向全球征集25名国际青年学员、泉州推选5名本土学员，共计30人。学员将走进泉州各县(市、区)，开展集中授课、实地调研、匠人对话、非遗沉浸式体验、主题菜品创作、烹饪实操竞赛与成果分享，联动本地烹饪院校开展

泉州菜创新研发。泉州以开放姿态打造面向全球青年的烹饪课堂，诠释“世界美食之都”不止风味出众，更重视技艺传承与人才培养。

其六，“味连五洲 对话世界”中餐美食文化传播对话活动将于12月5日在泉州府文庙明伦堂举办。活动选址文庙，围绕美食文化国际传播开展高规格研讨。现场将邀请国际知名主持人、美食文化权威专家、头部美食自媒体达人以及泉州本土美食文化代表，通过主旨演讲与多场对话交流，从国际传播视角与技艺传承视角两个维度，探讨中餐美食文化如何“被讲述、被看见、被记住”。更多嘉宾阵容与活动细节将于近期陆续公布。

其七，中华美食荟·2026中国(泉州)丝路国际美食周暨第三届中国(泉州)丝路小吃嘉年华将于12月3日至12月6日在鲤城区中山南路举办。该活动列入商务部2026年“中华美食荟”系列餐饮促消费活动，联动2026泉州古城徒步活动共同举办，特设“中华老字号”“国家级非遗美食”“国内世界美食之都七都联盟”等专区。活动免预约、面向市民游客开放，让世遗古城变为一条可沉浸式品尝的海丝风味长廊。

40余场配套联动 山海烟火铺展全域盛宴

美食月期间，市、县两级同步推出40余场配套活动，内容丰富、覆盖面广。既有“泉州美食中华行”首站(苏州)、“泉州美食全球行”首站(摩洛哥)双线下海外推广，也有第十四届全国鲍鱼产业发展研讨会、全省中医药膳制作技能大赛等产业深耕项目；同时配套泉籍海外侨领美食文化研修班、泉州市山海厨王争霸赛等赛事研修活动，兼顾对外传播、产业赋能与本土技艺传承。

以食叙事，以味会友。本次2026泉州国际美食月串联起国际交流、学术研讨、展馆建设、人才培养、大众消费等多元场景，持续挖掘泉州海丝饮食底蕴，推动闽菜传承创新，持续向世界传递世遗泉州的烟火风味。

省第六批入库数据企业名单公示

54家泉企入列

本报讯(融媒体记者魏晓芳)近日,省第六批入库数据企业名单公示,此次入选企业涵盖数据资源、数据技术、数据服务、数据应用、数据安全、数据基础设施六大关键领域,泉州共有54家企业拟入选,其中4家拟入选数据资源企业,4家拟入选数据技术企业,2家拟入选数据服务企业,44家拟入选数据应用企业。

据悉,建立数据企业培育库,引导数据企业主体,旨在加快培育一批生态带动和产业引领力强的数据企业,助推数据要素市场化配置改革和数字经济创新发展。去年,省数据管理局启动我省数据企业常态化入库工作,在全国率先建立起数据企业精准服务和动态管理工作机制。

泉州紧紧围绕数字经济发展主线,以数据企业常态化入库和数字技术应用场景常态化入库为核心抓手,推动各类优势资源高效转化,为数字经济高质量发展持续注入新动能。在推动数据企业常态化入库方面,泉州着力构建“摸排—入库—培育—服务”的全链条工作机制,持续壮大数字产业主体规模与竞争力。积极指导各县区积极开展数据企业动员与摸排,系统梳理全市数据产业现状,实时协调解决企业入库过程中的困难,确保“应入尽入”。同时,建立市级数据企业储备库,实时跟踪数据企业及产业链上下游动态,实施入库企业动态管理,定期对接企业需求,提供合规规范指导、产业链对接与技术创新等全方位服务。

针对家用扫地机器人、智能坐便器——

省消委会发布消费指南

近年来,智能家居加速走进千家万户,扫地机器人和智能坐便器已成为不少家庭提升生活品质的热门选择。然而,面对市场上琳琅满目的产品和五花八门的宣传,消费者在选购时常常感到无从下手。为帮助广大消费者擦亮双眼、避开消费误区,省消委会近期联合多家权威检测机构,先后发布了家用扫地机器人和智能坐便器选购指南,为消费者科学选购提供了“标”尺。

扫地机器人：认准CCC认证 性能看“硬指标”

在家用扫地机器人领域,省消委会联合中家院(北京)检测认证有限公司发布了选购指南,梳理了认证标识、产品类别、性能参数和日常维护等核心环节的选购要点。

指南强调,CCC认证是扫地机器人进入市场销售的安全准入门槛,消费者购买时应仔细查看机身或产品包装上是否印有清晰的CCC标志,并核对认证信息是否完整一致。在产品类别方面,消费者应根据房间大小、家庭成员情况、地面材质及日常使用习惯,选择真正适合自己需求的产品,不必盲目追求附加功能或高配版本。指南特别聚焦了当前主流智能避障型扫地机器人的五项关键性能指标:除尘能力、拖地性能、导航与避障、续航能力和噪声。根据QB/T 4833—2023《家用和类似用途清洁机器人》规定,矩形框硬地板除尘率不应低于75%,边、角除尘率不应低于65%;单房间覆盖率不应低于60%,多房间覆盖率不应低于66%;单次充电运行时间的实测值不应少于45分钟;标准运行模式下噪声不应大于75 dB(A),最大运行模式下噪声不应大于86 dB(A)。

智能坐便器：盯紧水效标识 安全记心间

在智能坐便器领域,省消委会联合国家建筑卫生陶瓷质量检验检测中心、上海市质量监督检验技术研究院有限公司发布消费提示,帮助消费者精准避坑。指南指出,正规合格的智能坐便器机身必须带有永久性清晰标识,完整标识应包含产品名称、制造商、品牌商标、产品型号、额定功率和电压等电气参数、CCC认证标识和水效标识、防水等级标识(IPX4及以上)以及产品合格证等信息,消费者应坚决抵制“三无”产品。在适配使用需求方面,指南建议消费者根据使用习惯选择产品类型:即热式产品因使用流动水源能有效避免细菌滋生,是目前更主流的选择;储水式产品功率较小但对配线要求不高,若使用频率较低则容易滋生水垢和细菌。此外,消费者还需根据居住条件选型,准确测量卫生间坑距,并充分考虑水压条件,高楼层住宅和老旧小区建议选择带内置增压泵或重力式冲洗水箱的产品。值得关注的是,自2025年7月1日起,智能坐便器已正式纳入国家CCC强制性认证管理范畴,消费者可通过国家认监委官网核验产品的认证信息与备案参数。同时,智能坐便器属于纳入水效标识目录的产品,水效标识分为3个等级,1级水效为最优节能节水等级,消费者可通过扫码查询产品备案信息。

两项选购指南以权威检测标准为依据,为消费者提供了清晰、可操作的选购参考。省消委会提醒广大消费者,选购智能家电切勿贪图便宜,轻信夸大宣传,认准标准、按需选购,才能让科技真正为品质生活“添砖加瓦”。

征战国际厨王争霸赛 泉州大厨获佳绩

本报讯(融媒体记者陈云青 卓荣涛)近日,2026 HOTELEX国际厨师精英赛暨国际厨王争霸赛在深圳国际会展中心宝安新馆收官。与此同时,2026泉州山海厨王争霸赛各区县选拔赛有序推进,一批泉州本土厨师在本地赛场切磋技艺、淬炼能力。本次共有4名泉州本土大厨走出福建,登上深圳国际厨艺竞技舞台,在海内外高手云集的赛场中交出亮眼答卷,斩获多项重磅荣誉。

本次国际厨王争霸赛设置两大核心竞赛项目:团体赛“元气靓餐(正餐)”要求参赛队伍完整呈现1道前菜、1道汤品、2道热菜,考验整套宴席的完整度、食材运用、风味平衡与创意表达;个人赛“珉豪杯”现代中式热菜则限定指定食材现场创作,着重比拼厨师临场应变能力与现代中餐创新思路。赛事邀请多国国际裁判执裁,参照国际大赛及国家技能等级标准,从烹饪技艺、食材创新、卫生规范、审美呈现等多维度开展综合评分。

泉州市海丝博亚酒店主厨李炳源、陈金华组成的团队冲击团体赛最高荣誉,整套参赛作品扎根福建本土物产,巧妙融合国际化烹饪手法,实现传统风味与现代创意的相得益彰。其中,永春老醋汁番茄双味带子活用泉州地理标志产品永春老醋,创新一菜两吃,打破老醋仅用于热菜的固有认知;龙岩河田鸡红菇煮白丝鱼滑集合闽西名产河田鸡、红菇搭配手工鱼滑,还原闽菜清鲜浓厚的汤品内核;葱香河魷配可颂将闽南宴席经典河魷与西式可颂结合,用面点酥香消解河魷的油脂感;蜂蜜柚子胡椒佐黄色以蜂蜜柚子的清甜融合胡椒辛香,中和海鱼腥感,赋予传统黄色全新味觉层次。凭借四道菜地域特色与现代创新的完美融合,该团队一举拿下团体赛最高奖



裁判团现场点评泉州团队菜品(泉州味道供图)

项——国际至尊厨王总冠军。

另一支由林朱良、李凯旋组成的团队同样表现突出,整套参赛作品立足闽南饮食根基,兼顾宴席实用性与创意表达,最终获得国际四星特金奖。与此同时,林朱良还出战个人赛“珉豪杯”现代中式热菜,赛事指定以猪尾或肥肠为创作原料,他带来作品茶油鸭焖猪尾,将福建特色茶油、

土鸭与猪尾结合,重油重香的猪尾经茶油中和后大幅减少油腻,入口醇厚入味,在众多选手中脱颖而出,夺得个人赛银奖。

当前,泉州本地山海厨王争霸赛正持续选拔、培育本土厨师,向外输送的参赛选手也在国际赛场摘金夺银。本届国际赛事为海内外厨师搭建了技艺互鉴的专业平台,4位泉州厨师立足世界美食之都的资源

禀赋,把闽南物产、闽菜技法带上国际赛场,既展现了泉州餐饮从业者的专业实力,也向外传递了泉州美食文化的独特魅力。参赛选手表示,与世界各地同行切磋交流后有效拓宽了创作思路,后续会继续深挖本土食材,做好闽菜的传承与创新,在泉州山海厨王争霸赛等本土赛事中持续交流精进,让更多泉州风味走向更大的舞台。

本报讯(融媒体记者陈云青)近日,福建省市场监管局(知识产权局)正式印发《福建省“十五五”知识产权保护和运用规划》。《规划》明确,到2030年全省知识产权综合竞争力较“十四五”末实现全方位跃升,通过知识产权全链条体系建设,为全省产业创新、民营经济发展和对外开放提供坚实支撑。

本次《规划》围绕高质量创造、高标准保护、高效益运用、高水平服务、高效能合作五大方向,科学设定“6+N”指标体系,系统部署18项重点任务和5个重点专栏,以系列务实举措夯实全省知识产权发展根基。在关键核心技术创新领域,“十五五”期间我省将围绕电子信息、先进装备制造等重点产业,实施专利导航、专利信息分析项目不少于30项,加快形成一批具备行业领先优势、市场应用前景的高价值专利及专利组合;引导节能环保、医疗器械、绿色建材等产业组建知识产权创新联合体,推动更多重点产业纳入专利快速预审体系,进一步畅通专利优先审查通道,助力关键核心技术高效确权。同时深

化市场需求导向,通过订单式研发、产学研融通创新等模式,推动创新供给精准对接产业实际需求。

针对新兴领域保护,《规划》提出将制定人工智能产出物知识产权保护相关政策,强化新兴领域知识产权司法与行政协同保护。依托国家级保护中心、快速维权中心及我省牵头设立的“益企维”保护联盟,为创新主体提供高效确权维权通道;推动人工智能技术在知识产权领域落地应用,建设知识产权AI智能服务平台,推进知识产权行政执法数字化升级,全面提升在线识别、实时监测、源头追溯能力。在成果转化环节,我省将深化专利转化运用协同推进机制,全面落实专利开放许可制

度,盘活高校、科研机构存量专利资源;探索推广“先使用后付费”“零门槛使用+收益提成”等多元转化模式,推动更多科技成果从实验室走向产业链。同时深化知识产权权益分配改革,高标准建设省级知识产权运营中心,持续推动知识产权质押融资、保险等金融产品创新。

围绕全省“555X”产业集群发展需求,福建将构建覆盖研发规划、专利布局、成果转化、维权援助的全周期知识产权服务体系,助力产业提质增效。立足各地市产业基础与资源特色,“一地一策”精准匹配知识产权服务举措,推动知识产权深度融入产业链培育、品牌打造与产业升级;同步实施县域产业专利导航布局行动、地

理标志运用促进工程,激活县域产业创新动力,赋能县域经济高质量发展。

结合我省民营经济占比高、中小企业数量多的省情特点,《规划》明确将加强基层知识产权服务平台建设,常态化开展知识产权助企惠企行动,推动优质服务资源向产业一线下沉,精准服务民营经济创新发展。在对台融合领域,推进台湾专利师来闽执业便利化改革,深化闽台知识产权产业项目对接、人才交流与保护协作,推动闽台知识产权领域深度融合。同时完善涉外知识产权服务体系,引导重点产业组建知识产权联盟,提升海外知识产权风险监测预警能力,为闽企出海拓展国际市场保驾护航。

我省“十五五”知识产权保护和运用规划印发,到2030年——全省知识产权综合竞争力全方位跃升