

部队生活练就他不服输的劲

宁波市优秀退役军人系列报道

记者 董惊鸿
象山县委报道组 陈光曙

“抱歉，我的时间有限，村民那儿还有很多事情没有解决，我们就长话短说吧。”近日，记者刚走进象山县丹西街道仇家山村的村委会会议室，就见一位精神矍铄的老同志迈着大跨步，风风火火地走了进来，他就是该村党总支书记王世新。

今年59岁的王世新经历丰富，按他的话说就是“进过部队当过兵，当过干部到过政，办过企业打过工”。15年前，正在海南从事房地产行业王世新，因为一次回乡看望母亲的经历，走上了村支书的岗位。

那时的仇家山村集体经济薄弱，村容村貌落后，村里只有一段西大河到村口长520米的水泥路，其余都是渣土路，一到下雨天，就泥泞难走。村民之间各种矛盾也多。乡亲们急需一位“领头雁”来带领村民走出困境。

面对乡亲们的殷切期盼，王世新在组织的支持下挑起了这副担子。王世新出的第一招就是自掏腰包50万元，在补上村里的财政窟窿后，剩余的钱全部投入村庄建设。

村庄面貌要改变，铺设干净整洁的水泥路是第一步，但修路需要拆除部分旧房。一开始村里没人愿意拆，王世新就让自家的亲戚先

拆。村民这才转变了看法，积极配合。几年后，涉及村里162户拆迁工作、总长度4000米的几条水泥路顺利建成了。

路有了，可村里很多人住的地方还是破破烂烂的，为了鼓励大家共同参与村庄建设，王世新自告奋勇担任农村自建房的申报业务。没过几年村民有样学样，家家户户住上了小别墅。

王世新上任3年后，村里基础设施等硬件得到了极大的改善，但村民之间互相攀比、迷信、赌博的风气却屡禁不止。为了改变这些不良风气，村里组建了篮球队、乒乓球队、老年文艺队等队伍。“原本赋闲在家的妇女现在‘小搞搞’不去了，每天腰鼓敲敲、健美操跳跳，业余生活丰富多彩。”该村妇女主任仇娇娣说。这几年，为了满足大家更高生活品质的追求，村里

铺设了2145米长的游步道，方便大家爬山健身。

目前，村里正在进行900亩土地的平整工作，预计明年能全部完成。“改造完成后，村民就可以引种改良大棚蔬菜等经济作物，让村民的腰包继续鼓起来。”王世新兴奋地说。另外，为了给农家妇女找一条致富渠道，王世新主动联系村里5个家庭作坊小企业，让村里100多名妇女在家门口实现就业。

如今，王世新已连续四届被评为“金雁奖”书记。“现在回想起来，三年在部队开坦克的生活，虽然辛苦，但磨炼了我的心性和意志力，养成了我雷厉风行、不服输的性格。”王世新笑着说。

这位一生要强的王书记深知金碑银碑，不如老百姓的口碑。而他也将继续带领村班子在这片土地上完成他未尽的工作……

我市举行爱国主义教育基地讲解大赛

本报讯（记者张昊 通讯员应毅）“使命在肩，不负青春，强国复兴有我！”澎湃激昂的青春之音，在红色精神浸润的镇海中学校园内传扬。昨天下午，由市委宣传部分主办的2022宁波市爱国主义教育基地讲解大赛决赛在此举行。从全市各级爱教基地脱颖而出的20名优秀讲解员和志愿讲解员，逐一登上讲台，围绕“强国复兴有我”主题，动情讲述爱教基地的红色印记和新时代的宁波故事，从青春的视角凝视光辉历程，于“红章”肇始之处唱响奋进乐章。

北仑长江小学的邱若愚带领听众走进张人亚的心灵世界，余姚志愿讲解员褚圣洁通过演讲让听众踏上泗门这片热土……

岁月洗净了战火硝烟，但那段红色历史在青年的心中始终没有褪色。来自余姚的陆珊珊带来一段发生在四明山烽火岁月的故事——在抗日救亡活动中，为了掩护成君宜完成任务，徐志远常常与他扮成一对情侣，两人逐渐成为一对恋人。成君宜受党组织派遣，与战友们挺进四明山。当徐志远历经艰辛，来

到四明山，惊闻成君宜已在战斗中牺牲的消息。1987年，徐志远再次回到阔别多年的四明山，找到成君宜的坟墓，许下在君宜墓旁归息的愿望。如今，在余姚桃花岭成君宜烈士墓附近，就埋了徐志远的一捧骨灰。

“我们陈列馆的墙上，有块‘不避艰险支持革命斗争’大红匾额，这是70年前‘建否妈妈’钟仁美守护党员同志、守卫革命事业的感人写照。”来自鄞江镇梅园革命史迹陈列馆的徐千媛说，“时代虽有不同，青春一脉相承。70年后，我们有幸重温‘建否妈妈’的呼唤，让红色基因代代相传。”

溯源红色基因，接力初心使命。宁波耀耀的红色精神谱系，通过讲解员更有时代感的讲述方式深入人心。全市各级爱国主义教育基地，成为集中展现宁波红色传统、讴歌新时代的精神家园，推动宁波党员干部群众不断凝聚爱国热情、弘扬民族精神、激发奋进力量。

经评委现场打分，最终陆珊珊、徐千媛获专业组特等奖，褚圣洁、邱若愚获志愿组特等奖。

信用，成为宁波的亮丽名片

奋力 打造全国文明典范城市

记者 单玉紫枫

信用分达到一定数值买菜就能打折；无人自助售货摊位前，顾客井然有序；智能化应用平台让销售全过程透明化……在江北区洪塘街道孙家菜市场，各种独特的信用元素将这个投用多年的菜市场“装扮一新”，成为我市信用体系建设又一道风景线。

“进入孙家菜市场经营的单位和个人，必须签订经营户准入信用承诺，涵盖诚信经营、依法经营、维护市场秩序、公平竞争等7项内容，还需缴纳一定数额信用保证金，作为损坏市场财物设施，以及违反承诺条款和市场各项规章制度的违约预赔基金。”相关负责人表

示，将诚信体系建设与菜市场经营紧密结合，强化信用赋能，也是让信用走进宁波老百姓的日常。

近年来，我市大力推进社会信用体系建设，不断提高城市治理水平、优化营商环境。2021年，宁波成功创建全国社会信用体系建设示范区，宁波市公共信用信息平台荣获全国“信用示范平台网站”称号，城市信用综合排名稳居全国前列。

有怎样的脚步，就有怎样的路。信用是城市经济社会发展的重要基石。据市发改委相关负责人介绍，为推动信用理念、信用制度、信用举措与经济社会各方面各环节深度融合，我市高度重视信用立法，将《宁波市社会信用条例》列

入2022年市人大常委会立法项目，印发实施《宁波市社会信用体系建设“十四五”规划》，出台各类信用政策文件200余个。

与此同时，我市还全面建设完成公共信用信息平台，实现信息归集、查询、共享、异议、修复等“一站式”服务；编制宁波市公共信用信息补充目录，涉及市县两级104家单位1000余项信用事项，累计归集信用信息近12亿条，为1100万自然人、132万法人和个体工商户建立公共信用档案，实现信用主体全覆盖。

利用数字化改革，提升信用服务。通过开通信用查询、异议、修复“线上办、掌上办”，实现信用服务“零次跑”，累计提供信用服务2114万次。

在信用监管方面，我市在全国首创“信用+司法执行”模式，推进构建以“自动履行为主、强制执行为辅”的执行工作新格局，实施信用惩

戒约60万次；出台《宁波市加快推进信用“531X”工程构建以信用为基础的新型监管机制实施意见》，拓展“信用+行业监管”应用，在安全生产、生态环境、税务、口岸等135个领域推行信用分级分类监管，推动行业监管由“建”向“用”转变。

在信用协同联动机制上，我市持续推进信用业务协同应用，在市公共资源交易、不动产登记、人力资源社会保障等业务系统实施公共信用信息和产品嵌入式应用，在行政审批、市场监管、公共服务等领域的智能化监管，累计实施信用奖惩58万次，监管效能大幅提升。

城市守信氛围更加浓厚。此外，我市持续强化信用赋能，推动破解融资难、融资贵问题。通过“信易贷”平台（宁波站）实现信贷规模2120亿元；建立风险缓释机制，设立融资担保代偿基金，已为1万多户小微企业共担信贷风险，累计贷款超200亿元。

厨艺争霸赛



昨天，海曙区教育工会与海曙区社区教育委员会共同举办的“喜迎二十大·一起向未来”2022年海曙区师生厨艺大赛在浙江职业技术学院举行，14名学生和6名老师同台竞技，色香味俱全的创意菜和点心征服了评审团。据了解，海曙区把劳动教育作为一门必修课，培养学生的实践动手能力。（蒋炜宁 李晨 摄）

“数字溯源”精准智控卤肉食品安全 “宁波样板”向全省推广

今年以来，宁波以“数字溯源”为抓手，不断完善自主研发的“卤肉安全集成应用”，深化卤肉食品安全“一件事”集成改革，有效提升卤肉行业精准智控和风险防范水平，实现业主安心经营、部门智慧监管、群众放心消费。截至目前，全市共激活并上链卤肉食品生产经营单位1012家，其中卤肉食品小作坊95家、销售单位691家、现场制售单位226家。

8月10日至11日，全省卤肉食品安全“一件事”集成改革现场会在象山召开，由宁波率先打造的卤肉食品安全精准智控样板，正式向全省推广。

卤肉行业管得全 提升改造在行动

“真没想到我的小作坊还能这么明亮整洁。”象山皖南熟食小作坊业主说。作为宁波卤肉食品安全“一件事”集成改革试点县，象山卤肉生产经营单位的变化可谓明显。

2个月前，象山皖南熟食小作坊的墙皮还大块脱落，房屋吊顶破烂，使用着煤炭灶头，食品安全风险隐患较大。经过全面改造后，坊内已整齐摆放着半自动化的生产设备和食品级不锈钢的存储容器，墙面已重新粉刷，功能区布局合理，生产环境整治提升效果明显。

“改造小作坊只是全行业纳入监管整治的一部分，其实不管生产加工、市场批发还是零售经

营，每个环节都不能出现问题，所以要全面纳入监管、分类施策、逐批整治。”象山县市场监管局相关负责人介绍。通过上游生产端销售路径、下游销售门店货源“双向排查”的方式，象山率先实现全行业应管尽管。

在试点经验基础上，宁波市场监管部门根据各卤肉生产经营单位现有操作环境和制作流程，按食品安全意识度、管理规定完整度、基础设施磨损度、功能区布局合理度等分类制定整治方案，累计改造提升卤肉生产经营单位563家，实现“规范一批、提升一批、取缔一批”，提升行业整体生产经营环境。

硬件提升后，市场监管部门



卤肉来源找得到 每一口都有“迹”可循

在大徐市场销售卤肉的王阿姨，熟练地将顾客需要的半只烤鸭放上电子溯源秤称重，电子秤便自动打印出了含“溯源二维码”的票据。“你拿手机扫一扫这个二维码，我们烤鸭用的原料、供应商、检测结果都有，这叫‘赋码溯源’。”王阿姨向顾客展示刚刚打印出来的二维码。

为实现一码追溯生产原料、配料成分、加工工艺、销售数量等全流程信息，确保食品生产销售过程可溯可查，市场监管部门上线“卤肉一件事”应用小程序。预填好常用供货商、原料、销售门店等信息为模板，经营者只需更新输入每日进出货数量，并拍照上传销售票据即可完成食品安全台账无纸化登记，避免了数据重复录入和票据丢失情况。借助电子溯源秤等终端扫码设备，市民在购买卤肉食品时，不仅可以通过手机扫一扫发现相关溯源信息，若食物有问题还可进行线上投诉。

此外，宁波还升级改造农贸市场快检室或共享快检室42个，配备针对各类抗生素、激素、防腐剂、色素等综合检测能力的检测设备，满足卤肉食品各环节、多品种快检需求。经过“生产端信息录入—监管端

卤肉来源找得到 每一口都有“迹”可循

抽检数据导入—系统实时推送—销售端上秤产码—消费端扫码溯源”一链式信息，全市已归集相关生产数据逾11万余条，生成卤肉食品溯源码超过17万个，有效降低来源风险度，保障源头食材安全。

此前，卤肉食品安全“一件事”集成改革已作为“甬有食安”项目之一，被列入2022年宁波市政府民生实事项目。除象山外，鄞州、江北、余姚、宁海、慈溪等地也持续发力，鄞州以本地连锁品牌为试点，在其旗下95家门店统一推进，对生产车间及门店全面实行阳光化改造升级。余姚跨区域打通5家卤肉小作坊与本地及江北、海曙在内的30家卤肉销售户的供销数据，为推进改革积累更多经验。

“下一步，我们将加快卤肉食品安全‘一件事’集成改革进度，拓展改革成果在食品小作坊‘五化’建设中应用，并计划到2023年底，全面完成各类卤肉食品生产经营单位的数字化改造和150个生产环节快检室升级。同时，结合食品安全‘守底线、查隐患、保安全’专项行动，持续推进食品安全治理体系和治理能力现代化，让群众吃得安全、吃得放心。”宁波市市场监管局相关负责人表示。



王岚 罗沁瑶 吕史维 文/摄

卤肉安全看得见 加工环节一屏展示

“从去年开始，烤鸭店外面多了几块屏幕。能看到烤鸭加工，还有检测结果。”经常来买菜的黄阿姨表示，能亲眼看到加工场景，吃得更加放心了。

据统计，截至目前，全市已有94家卤肉销售单位安装了“阳光电子屏”。屏幕上实时向消费者播放卤肉生产加工画面，公布摊位所售卤肉食品检测结果，以及市场销售区域温度、湿度变化等内容。除此之外，部分单位配合安装在生产经营场所内的AI实时分析预警功能的监控设备，生产销售的画面还被传至后台监管端，自动抓拍提醒未佩戴口罩、防蝇防尘措施不到位等各类违规操作行为。

“卤肉生产时间大多集中在凌晨2点至4点，单靠传统监管手段

难以排除风险隐患，但借助智能监控设备，可以24小时线上巡查。”宁波市市场监管局相关负责人表示，借助“卤肉安全集成应用”一屏展示加工环节，不但能实时查看监控画面，对发现问题信息予以归集分类依规处置，还能对卤肉食品生产经营单位进行“数字画像”，提高监管效能。

据介绍，“卤肉安全集成应用”打通了国家食品安全抽检检验、省市场监管局案件管理、市农贸市场智慧监管等平台，能综合汇集预警整改、安全抽检、投诉举报等数据，定期形成卤肉检测情况柱状图、风险预警分布图及经营单位月度考评报告。同时，按风险等级实施不同监管频次差异化执法，有效提升食品安全风险处置效率。