

2026 泉州山海厨王争霸赛南安选拔赛举行

■ 本报讯（记者 朱晓西 通讯员 郑振海）20日，2026泉州山海厨王争霸赛南安选拔赛（2026年度南安市餐饮烹饪行业职工技能竞赛）举行，吸引近60名选手参赛。副市长蔡雅娟出席活动。

据悉，2026泉州山海厨王争霸赛设泉州厨星技能竞赛、泉州小吃技能竞赛两项子赛事。赛事延续“1+N”办赛模式，由各县（市、区、管委会）轮番开展区域选拔赛，推选优秀厨星，最终角逐泉州市级总决赛。南安选拔赛的厨星技能竞赛要求每位选手现场制作1道传统南

安菜、1道创新自选菜，其中传统南安菜以“泉州本地汤品”呈现。

记者走进后厨，各类食物香味扑鼻而来，大厨们或锅铲翻飞，或专注摆盘。不到一会儿，一件件参赛作品被依次送到评委桌上。

评委们先观察摆盘，而后少量取食，仔细咂摸味道，不时进行探讨，全面考察作品后，将分数填入表格。在评分标准上，本届比赛以“粗菜细作”引领菜品营养均衡，强调美味创新与健康理念的结合，摒弃单纯堆砌名贵

食材的做法。

移步菜品展示区，古早山海养生汤鲍鱼颗粒饱满，山海红胶溢鸭汤融入红菇、花胶，闽南山斛鲜螺安神汤的螺壳如海上礁石……各色靓汤与美食汇聚，与中秋团圆主题的玉兔月饼艺术装置呼应。

“南安宴席不仅有头尾甜汤，十道主菜至少有两道汤品。可以说，汤是南安美食的灵魂之一，但此前很少单独作为主题呈现。”南安市餐饮行业协会会长苏泉州介绍，今年赛事创新聚焦汤品，同

时引导选手突出本地山珍海味与辅料的运用，以推动美食全产业链融合升级。

经过激烈角逐，赛事评出厨星项目特金奖及金奖、小吃项目特金奖及金奖、厨艺创新奖、推荐名小吃、推荐名菜、厨星项目·小吃项目前三名，部分优秀参赛者还获得南安市三八红旗手、南安市青年岗位能手、南安金牌厨师、南安市技术能手等称号。

活动现场还设置了美食品鉴区、南安特色食材展示区与获奖菜品展示销售区，吸引了众多市民游客参观、试吃。

英都镇：增资扩产激活水暖产业新动能

■ 本报记者 赖香珠 黄奕群
通 讯 员 吴东强 张巧凤 文/图

崭新的标准化厂房整齐排列，航吊来回作业，数控卧式铣镗床、立式车床等大型加工设备高速运转……昨日，走进位于南安英都镇的福建力盾实业有限公司，一派井然有序的生产景象。

力盾实业成立于2014年，深耕阀门、卫浴、消防、水表等产品研发制造，产品广泛应用于建筑、消防、给排水等多个领域。2024年10月，企业启动厂区建设，同步引进先进生产设备，新增两栋生产厂房、一栋集展厅、办公于一体的综合办公楼等。

记者来到生产车间看到，一台机床正在生产供水阀门。“过去我们只能生产常规小口径市政供水阀门，引进定制化设备后，如今也可加工大口径阀门产品，能够承接大型市政供水工程订单。”该公司负责人介绍。

在生产机床对面，一整套红色的消防产品水压综合性能试验装置台映入眼帘，只见红色消防管网纵横交错，立式消防气压稳压罐、压力监测仪表等配套齐全。“每件产品生产完成后，我们都会依托这些专业设备，开展水压、密封性能等项目检测，严把出厂关口，保障产品各项指标达标。”上述负责人说。



力盾实业生产车间，工人正在巡检自动喷涂生产线。

记者观察到，不少以前需要人工完成的工序，如今也被自动化、半自动化设备替代。在消防配件水油通用型静电自动喷涂机前，只见一个个消防配件顺着悬挂输送链有序送入喷涂工位，设备自动完成上漆作业。

“以前要靠手工喷涂，漆面比较不均匀、油漆味道还很重，生产效率也慢，现在只要加料，设备就能自动完成喷涂，不仅漆面均匀稳定，还大大改善了车间作业环境。”现场一线员工洪先生告诉记者。

“增资扩产后，企业不仅生产效率大幅提升，人工成本也有所下降，产能得到极大释放。”他介绍，目前公司也在规划建设实验室，配置水表校验台、光谱仪、金相显微镜、硬度计、测厚仪等仪器，建成后将满足企业内部产品检测及产品质量提升的需求，同时可对外提供检测服务。

无独有偶，在泉州市凯轩卫浴新建厂区，生产热潮同样扑面而来，只见花洒配件生产线上，工人只需操作自动化仪器、并加以辅助，设备便可自动

完成打孔与抛光加工。“以前打孔、抛光都要分开多道工序操作，费时费力，打磨出来的配件精度也参差不齐，现在机器一体化作业，不仅干活轻松不少，产品的一致性也更高。”现场加工师傅告诉记者。

“此前，我们有六七个生产车间分散在安溪等地，相隔十来公里，场地分散导致生产规模、内部管理都受到很大限制。”企业负责人石涛向记者介绍，在当地政府的引导下，2024年8月，企业盘活英都闲置地块，将分散在外的产能整体整合搬迁，在英都镇正式“落户安家”。项目主要建设6栋厂房、1栋综合宿舍楼，涵盖厂房基建、综合装修、生产设备采购等内容，总投资约1亿元。“接下来，企业将继续引进自动化生产设备，加大研发投入，抢抓出海机遇，持续深耕国内外市场。”

两家企业的增资扩产，只是英都镇水暖产业转型升级的生动缩影。近年来，英都镇立足水暖阀门特色主导产业，引导辖区企业盘活闲置用地，实施厂房扩建与技术改造，推动企业从传统小型加工厂向集研发、生产、检测、外贸于一体的现代化工厂转型……一批技改项目落地，不仅有效破解企业产能、工艺生产瓶颈，夯实产品质量根基，更让企业抢抓出海机遇，不断开拓国内外市场，助力英都镇实体经济高质量发展。

中秋临近 月饼鲜果占C位



■ 本报讯（记者 庄树鸿 通讯员 梁志玲）中秋佳节日渐临近，团圆消费需求持续释放，南安迎来热闹的“月饼经济”。近日，记者走访市区多家大型商超、连锁水果店看到，月饼、时令鲜果、礼盒产品集中陈列，不少市民提前选购礼品，走亲访友的中秋礼盒订单稳步增长。

走进世界城永辉超市，一进门便能感受到浓浓的中秋氛围，入口显眼位置搭建起中秋主题展销区，各式月饼礼盒整齐码放，包装简约雅致，口味涵盖传统莲蓉、五仁，以及流心奶黄、茶味月饼等新式品类。记者走访发现，今年月饼市场品类丰富、价格亲民，平价务实成为消

费主流。市面上超过300元的月饼礼盒难觅踪影，取而代之的是从几十元到两百元区间的中端产品，这些产品以其高性价比成为消费者首选。

生鲜水果区同样人气旺盛，葡萄、软籽石榴、秋月梨、猕猴桃等当季鲜果被打包成精美礼盒，和散装鲜果分区摆放，红的石榴、黄的秋月梨，紫黑饱满的葡萄错落陈列，果香萦绕，不少市民一边挑选，一边对比礼盒款式。

“马上就要过节了，趁着周末来买点月饼和水果礼盒，准备送给长辈。”正在挑选礼盒的市民黄女士告诉记者，往年中秋只准备月饼，现在大家更讲

究搭配，月饼配上新鲜水果，健康又体面，店里礼盒选择很多，可以自由组合，十分方便。

除商超流水线月饼外，市区多家糕点店内，现烤手作月饼同样备受追捧。推门而入，烘烤月饼的香甜气息扑面而来，新鲜出炉的广式、苏式、冰皮月饼整齐陈列。低糖芋泥、咸蛋黄麻薯、陈皮红豆等特色口味应有尽有。“手工月饼用料看得见，没有过多添加剂，不少顾客偏爱这种带着烟火气的味道，这半个月订单不断，很多年轻人买来送给朋友。”店员介绍，手作月饼主打小批量现做现卖，每日限量

出炉，兼顾传统风味与新式创意，支持散装零售与简约礼盒打包，简约包装也契合当下理性消费理念。

随后，记者来到溪美街道一家连锁水果店，店内中秋礼盒专区已经布置完毕，除了现成的水果礼盒，门店还支持顾客按需搭配拼装礼盒。“每年中秋前一周都是销售高峰，我们提前备货，保障鲜果品质，同时推出不同价位礼盒，兼顾普通家庭和送礼需求，散装鲜果的销量也跟着上涨，很多市民买回去用于中秋家宴、赏月食用。”店员介绍，软籽石榴、秋月梨、阳光玫瑰葡萄是今年最热门的组合。

南安市主要民生食品价比三家								
日期：2026年9月20日			(南安市发改局提供,仅供参考)					
品 名	规格等级	计价单位	一菜市	二菜市	超前	来福隆(洪濑店)	永辉	中间好生活
晚籼米	标一	元/500克	2.80	2.80	2.58	1.98	2.39	2.58
早籼米	标一	元/500克	2.80	2.80	2.58	2.48	无售	2.68
面 粉	标准粉,散装	元/500克	3.00	3.00	2.98	2.99	无售	2.38
地瓜粉	中等,散装	元/500克	6.00	6.00	5.98	6.99	无售	4.68
花生油	金龙鱼特香一级桶装5升	元/桶	135.00	135.00	99.90	53.90	无售	无售
鲜猪肉	中段肉	元/500克	11.00	11.00	6.98	7.90	13.90	8.98
鲜猪肉	腿肉	元/500克	11.00	11.00	6.98	6.90	7.99	7.58
鲜猪肉	精瘦肉	元/500克	15.00	15.00	10.98	12.80	14.90	9.80
鲜猪肉	排骨	元/500克	30.00	30.00	23.98	26.80	27.90	24.80
鲜牛肉	新鲜去骨	元/500克	45.00	45.00	39.98	45.80	49.90	27.80
鸡 蛋	新鲜完整	元/500克	6.00	6.30	6.38	6.28	无售	6.58
鸭 蛋	新鲜完整	元/500克	7.00	7.00	6.98	无售	无售	6.88
活 鸡	活肉鸡,1-1.5公斤/只	元/500克	20.00	17.00	13.98	16.80	13.90	无售
活 鸭	母正番鸭,养殖	元/500克	28.00	25.00	15.98	13.80	16.90	无售
草 鱼	活 750克左右/条	元/500克	10.00	10.00	9.98	12.80	12.90	11.98
带 鱼	鲜 500克左右/条	元/500克	25.00	20.00	22.98	25.80	无售	19.80
豆 腐	散装	元/块	1.00	1.00	1.00	2.00	无售	2.00
大白菜	新鲜一级	元/500克	2.50	2.00	1.98	无售	1.99	无售
黄 瓜	新鲜一级	元/500克	4.00	4.00	3.98	3.58	3.99	2.58
花 菜	新鲜一级	元/500克	4.00	4.50	2.98	2.99	5.99	2.98
小白菜	新鲜一级	元/500克	3.50	3.50	1.98	2.98	无售	3.58
空心菜	新鲜一级	元/500克	4.50	5.00	3.98	3.98	无售	4.58
西红柿	新鲜一级	元/500克	3.50	4.00	2.98	3.58	3.99	3.58
青 椒	新鲜一级	元/500克	4.50	5.00	4.98	5.98	8.99	5.58
白萝卜	新鲜一级	元/500克	1.50	1.50	1.58	0.99	2.19	0.99
红萝卜	新鲜一级	元/500克	2.00	2.00	1.58	2.58	1.99	1.58
包 菜	新鲜一级	元/500克	3.00	3.00	1.38	2.58	2.39	0.99
尖 椒	新鲜一级	元/500克	4.50	5.00	5.98	5.98	6.99	1.99
土 豆	新鲜一级	元/500克	2.50	2.50	2.58	2.58	2.39	1.68
茄 子	新鲜一级	元/500克	4.00	4.00	3.98	3.58	5.99	3.68
芹 菜	新鲜一级	元/500克	5.00	5.00	5.98	5.98	3.99	5.98
上海青	新鲜一级	元/500克	3.00	3.50	2.98	1.98	5.59	2.98
苹 果	红富士一级	元/500克	5.50	6.00	7.98	8.98	9.90	6.98
纯牛奶	伊利,250ml*24盒	元/箱	无售	无售	54.90	55.80	55.20	59.90

南安市药品价格信息				
日期：2026年9月20日		(南安市发改局提供,仅供参考)		
品 名	规格等级	生产厂家	计价单位	价格
999感冒灵	9包装	三九集团	盒	15.00
				15.00
芬必得	24粒*0.4g	中美史克	盒	23.00
快克	10粒装	海南亚洲制药	盒	10.00
板蓝根	20包装	三九集团	包	24.00
感康	12片装	吴太药业	盒	18.00
头孢拉定	24片*0.25mg	上海衡山	盒	8.00
头孢氨苄	50片*0.125mg	上海衡山	盒	7.00
阿莫西林(阿莫仙)	0.25mg*24粒/48粒	联邦制药	盒	13.00/20.00
阿奇霉素(奇迈星)	6片*0.25g	浙江亚太	盒	6.00
百多邦	5g	中美史克	盒	16.00
999皮炎平	20g	三九集团	盒	11.00
达克宁	20g	西安杨森	盒	25.00
息思敏	6片*10mg	西安杨森	盒	25.00
开瑞坦	6片*10mg	仙灵药业	盒	24.00
洛汀新	14片*10mg	北京	盒	34.00
代文	10片*80mg	北京	盒	无
立普妥	7片*20mg	辉瑞	盒	47.00
安内真	28片*5mg	苏州	盒	18.00
*脑白金	3瓶装*250ml	无锡	盒	无
钙片(汤臣倍健)	100粒	汤臣倍健	盒	118.00
鱼油(汤臣倍健)	100粒	汤臣倍健	盒	118.00
21金维他	60粒	杭州民生	盒	40.00
*善存	30粒	惠氏	盒	46.00
维生素AD(星鲨)	100粒	厦门星鲨	盒	10.00
维生素E(星鲨)	30粒	厦门星鲨	盒	5.00
医用外科口罩	单片独立装	泉州	个	0.50
75%酒精消毒液	500ml	泉州	瓶	6.00
84消毒液	500ml	泉州	瓶	4.00

(上接1版)

在市教育局、纪检监察干部现场演示校园餐统一信息化管理平台——南安市监管大数据可视化平台，清晰呈现全市校园餐全流程监管数据。屏幕上，各校食材采购清单、配送轨迹、验收记录、留样信息、陪餐台账、用餐人数、经费收支明细等数据实时更新，一目了然。

“目前，平台设有采买登记、食谱预告、留样监管、陪餐监管、用餐快报等五大模块，并对供应商食材配送实施全过程监控，实现校园餐全流程闭环管控，有效打破了教育局、学校、供应商三方的信息壁垒。”市纪委监委驻市教育局纪检监察组相关工作人员介绍。

据其介绍，平台实行每日台账上传核对机制，学校每日食材采买清单、供应商配送清单同步录入系统自动比对，食堂当日菜品制作明细、用餐人数、陪餐照片、食材留样情况也要逐一归档留存，并通过学校后厨接入智慧电子秤、引入“刷脸就餐”系统、创新食堂财务系统等，让校园餐管理全程可查、可溯、可督。

值得一提的是，智能化监管不仅实现全程溯源，更具备精准预警、动态管控功能。“平台会自动对比上一期价格，一旦粮油等大宗食材报价涨幅超过10%或生鲜果蔬价格涨幅超过20%就立刻预警，需要学校和供应企业二次核查说明。”该工作人员告诉记者。

监督的落脚点是提升治理效能，让师生和家长有实实在在的获得感。2024年以来，学校配餐费从15元降至13元，菜品标准从一荤两素增至两荤两素，餐费结余资金清退率从68%提升至99%，实现降价提质、惠民利民。“线上就能查到食材价格、每日食谱，孩子饭菜种类多、分量足，我们也放心。”不少学生家长反馈。

多元共治 构建阳光食堂新格局

数字监管筑牢技术防线，多方参与激活社会监督力量。

在南安六中午餐时段，家长代表陈阿姨戴好监督证，认真填写五方陪餐记录表，从菜品口感、营养搭配、后厨卫生等方面逐项打分。“每周都能报名进校陪餐，和孩子同吃同菜，亲眼见证食材加工全过程，有任何疑问当场就能反馈，学校第一时间优化调整，家长心里踏实多了。”陈阿姨说。

这是南安在全市学校食堂实行“五方陪餐”制度的生动一幕。围绕推动校园餐从“吃得安全”向“吃得健康”“吃得满意”升级，南安创新推出“1+3+N”立体监督体系，五方陪餐、校长互查、家长深度参与等机制，形成纪检专责、部门联动、师生群众协同的共治闭环。与此同时，市纪检监察机关推动充分发挥大数据、物联网、人工智能等现代信息技术作用，强化学校食堂“互联网+明厨亮灶”功能，构建全链条、可追溯、智能化的监管模式。

眼下，南安全市中小学“互联网+明厨亮灶”实现全覆盖，“五方陪餐”制度全面落地。截至目前，南安已开展陪餐161198人次，全流程信息晾晒机制常态化运行，校园食品安全保障能力稳步提升。

不仅如此，南安还推动全市各校争先创优，持续升级校园供餐品质。新营中学推出“你点菜，我安排”餐饮服务模式，收获了学生和家长的喜爱与称赞；洪梅中学、玲苏中学等多所学校创新自助取餐模式，丰富菜品选择；多所学校常态化开展“校长约饭”活动，校长与学生共餐倾听诉求；全市组织多轮校长交叉互查、食堂现场观摩活动，推动校际互相学习、补齐短板，菜品丰富度、营养均衡度持续提升。

在夯实食品安全基础上，市纪检监察机关还积极推动食育文化与校园餐治理深度融合，统筹近千万元专项资金，完成55所学校食堂硬件升级，全面优化供餐环境；南安一中打造“盛装成功宴”食育品牌，将闽南饮食文化与“成功育人”理念深度融合，并通过课程设置、主题活动、环境营造等方式，引导学生从“吃得安全”向“吃得健康、吃得有文化”转变；市纪委监委、市教育局、市场监管局、市卫生健康局、霞美镇人民政府联合举办南安市“金德杯”校园食品安全知识与营养烹饪技能竞赛，将反对餐饮浪费理念融入比赛中。

“下一步，我们将持续紧盯食材采购、膳食经费等关键环节常态化开展‘回头看’，推动制度执行到位、责任落实到位，以长效监管机制守护好学生‘舌尖上的安全’，切实把民生实事管到位、办扎实。”市纪委监委相关负责人表示。



◆近日，南安市洪梅镇召开2026年秋季重大动物疫病防控工作会，要求10月底全面完成重大动物防疫注射工作。

(通讯员 尤俊辉 记者 黄俊涛)

◆日前，南安市翔云镇开展重点项目一线攻坚走访行动。工作专班下沉产业加工、乡村文旅等项目现场，实地察看工程建设进度，细致摸排项目推进过程中的堵点难点，逐项研究对策举措，靶向化解建设难题，保障各重点项目按时间节点有序实施。

(通讯员 王彬煌 记者 朱晓西)

◆近日，南安市九都镇政府联合市场监督管理所走进辖区幼儿园，开展校园食品安全“你我同查”“你点我检”专项行动。

(记者 庄树鸿)

◆近日，南安市东田镇组织开展秋季除“四害”统一消杀专项行动，全面净化辖区人居环境，有效防范病媒生物滋生，降低蚊、蝇、鼠、蟑密度，筑牢公共卫生安全防线。

(记者 庄树鸿)