

祁县玻璃器皿产业入选国家小微企业质量管理体系认证提升行动区域试点

产业集群发展 品牌效应彰显

本报讯（记者 路丽华 通讯员 许宏珍）祁县玻璃器皿产业成功入选第二批国家小微企业质量管理体系认证提升行动区域试点，成为全国26个试点区域之一，同时也是山西省唯一一家入选品牌。为此，日前，祁县举行了标准认证赋能祁县玻璃器皿产业质量提升行动区域试点启动仪式，将以此次入选国家级区域试点为契机，推动玻璃器皿产业集群发展，进一步闯出祁县玻璃器皿自己的品牌，力争在世界人工吹制玻璃器皿行业占据应有地位。

业内人士认为，此次成功入选国家级区域试点，不仅是对祁县玻璃器皿产业质量管理水平的肯定，也是对祁县在推动中小企业发展、营造良好营商环境等方面工作的认可。

玻璃器皿是祁县传统优势产业，具有百年历史，是山西省首批十大省级重点专业镇之一。祁县玻璃产品拥有酒具、茶具、咖啡具等十大系列8000多个品种，人工吹制玻璃器皿占全国总产量的45%，出口量占全国50%以上，远销全球五大洲80多个国家和地区。2023

年，祁县玻璃器皿产量25万吨，产值28.1亿元，成为县域经济的第一大支柱产业。祁县形成了在国内具有主导地位、在国际市场具有一定影响力的玻璃器皿产业集聚区，成为全国乃至全球最具影响力的玻璃器皿制造区域品牌。目前，该县共有50家玻璃器皿生产企业，已有23家企业通过了质量管理体系认证。

据悉，试点期间，祁县玻璃器皿企业上下游企业申请质量管理体系认证，国家市场监督管理总局将直接减免

企业认证费用，并选派优质认证机构对企业进行一对一精准帮扶，直至企业领取质量管理体系认证证书。这将进一步提升祁县玻璃器皿企业的综合质量管理水平，增强企业的品牌影响力和市场竞争力，加大企业横向协同力度，促进区域特色产业转型。祁县将着重抓好优化认证供给、完善协同机制、提升行业水平工作，助力企业提档升级和产业转型发展，为小微企业提供全产业链条、全生命周期的综合服务，探索形成可复制、可推广的经验。

我市两乡镇入选全省数字乡村试点

本报讯（记者 史俊杰）近日，省委网信办、省农业农村厅、省发展和改革委员会、省工业和信息化厅、省市场监督管理局、人民银行山西省分行、省通信管理局联合印发通知，公布山西省数字乡村试点地区名单，并对开展试点工作作出安排，其中，我市昔阳县李家堡乡、榆社县云簇镇榜上有名。

通知要求，试点地区要落实试点工作主体责任，围绕既定的试点方向和内容，结合本地发展基础、区位条件、资源禀赋、发展痛点等因素，因地制宜、讲求实效，有序推进试点任务落实。

并强调，试点建设要及时倾听群众对数字乡村建设的意见和诉求，通

过数字化技术切实解决群众“急难愁盼”问题，不搞“形象工程”，防治“指尖上的形式主义”。

另据了解，省委网信办还将会同相关单位组织开展试点督促指导和跟踪评价工作，进一步发挥数字乡村建设在推动城乡融合发展、促进强农惠农富农中的重要作用。

“智”造零添加 引领麦香新篇章



全自动化生产车间 通讯员 薛志佳 摄

本报讯（记者 王爱媛 通讯员 薛志佳）民以食为天，食以安为先。日前，记者走进山西德和源工贸有限公司全自动化生产车间，智能机器人正在将成品面粉进行码垛。一粒粒小麦经过检测、洗麦、研磨等多道工序后，被制成了各种精度的面粉进行封包。

近年来，山西德和源工贸有限公司持续加强生产管理和研发力度，将“零添加”健康面粉作为发展基石，强化全过程质量管控，遵循市场需求引领品牌升级，推动企业向高质量发展迈进。为

稳定产品质量、提高生产效率，公司先后引进智能码垛机器人，以及面粉粉质检测仪、毒素检测仪等多种智能化设备，全力打造智能化生产车间，推进全流程智能化作业。目前，公司有一条全自动钢磨生产线和一条传统石磨生产线，可日处理小麦300余吨，实现了机械化、自动化、智能化生产。

据了解，该公司一直坚持“原物还原理念”，做到所有产品“零添加”，在整个过程中不添加、不提取，充分保留小麦中的各种营养物质，并建立

完善严格的产品品控体系，从小麦进厂到面粉出厂，会对小麦容重、毒素、面粉筋度等15项指标进行全程跟踪检测，为食品质量与品质研发提供了有效保障。

2021年，公司斥资3000万元，打造一座集粮食精深加工与功能食品研发、产销一体化的现代农产品加工基地。采用国内领先的制粉工艺，经过轻研细磨加工后，面粉微黄、麦香浓郁，真正做到了还原小麦的原汁原味。

面粉市场长期以来面临着结构单一、原料同质化的严峻挑战，这导致竞争趋于白热化，品牌影响力的塑造成为面粉加工企业亟待突破的共性难题。该公司凭借其敏锐的市场洞察力，独辟蹊径，创新性地构建了“线下深耕+线上拓展”双轮驱动策略，成功携手华润集团，确立长期战略合作，成为全国唯一指定生产商。

山西德和源工贸有限公司总经理李博表示，将继续坚持绿色健康的原粮采购原则，秉持“零添加”理念，持续加大研发资金投入，扩大生产规模，从面粉主食加工入手不断延伸产业链，攻克技术壁垒，多措并举提升市场占有率，全面加强内部管理，以一流业绩蓄足企业发展后劲，为太谷区民营经济高质量发展贡献企业力量。

本报讯（记者 史俊杰）针灸、推拿、拔罐等是广大群众熟悉的中医治疗手段，而在万里之外的东欧国家罗马尼亚，也在兴起传统的中医诊疗服务。近日，由山西省卫健委人才中心带领的罗马尼亚中医针灸培训班一行29人，来到榆次区中医院针灸推拿中心进行参观交流，以增强对中医传统技艺的学习，这也是商务部对外文化交流的一个重要内容。

在参观交流中，榆次区中医院针灸推拿中心主任魏占峰和他的团队，以及医院浮针技术带头人王国玲、医生张丽红等，分别就浮针、推拿、火龙药灸、督灸、脐灸等中医操作进行了演示。魏占峰从中医文化方面阐释了中医天人合一观，以及在养生、治疗方面的运用，讲述了道与术的传承和运用、五运六气的中医文化内涵，介绍了中医针刺、艾灸、推拿的起源和现代的临床创新。

罗马尼亚中医针灸培训班的学员们还品尝了榆次区中医院推出的特色中药茶饮，大家在愉快而浓厚的中医药文化氛围中参观学习。参观结束后，魏占峰为罗马尼亚中医针灸培训班的学员开展专题讲座，现场交流中医外治法，让外国友人亲身体验到了中医的博大精深。

榆次区中医院相关负责人介绍，此次与罗马尼亚中医针灸培训班的交流，不仅展现了医院在中医诊疗方面的专业实力，加强了对中医的宣传，更增强了中医文化自信，加深了国际友人中医药的了解，增进了彼此的友谊，让更多人在中医药文化传播中受益。

传承中医技艺 共鉴文化瑰宝

罗马尼亚中医针灸培训班到我市交流中医文化