

消费日报

2023年5月31日
星期三
总第8460期
第5519期
今日4版

4月份规上工业企业营收同比增长3.7%

本报讯 5月27日,国家统计局发布数据显示,随着经济社会全面恢复常态化运行,工业生产继续恢复,产销衔接水平提升,企业营收增长加快。4月份,规模以上工业企业营业收入同比增长3.7%,增速较3月份加快3.1个百分点。在当月营收改善带动下,工业企业累计营收由降转增。1月份至4月份,规上工业企业营业收入同比增长0.5%,一季度为下降0.5%。
(综合)

A版 ■ 国务院国有资产监督管理委员会举办 中国轻工业联合会主管主办 ■ 国内统一连续出版物号CN 11-0057 ■ 代号81-9 ■ 广告经营许可证:京丰工商广字第0054号

近两年皮标委累计发布国家标准、行业标准36项

皮革领域标准有效供给持续加大

本报讯 (记者 史晓菲) “近两年来,皮标委累计发布国家标准、行业标准36项,申报国家标准、行业标准39项,新增国家标准、行业标准制修订计划36项。”在日前召开的全国皮革工业标准化技术委员会2021—2022年度工作会议暨标准审查会上,中国轻工业联合会副会长、中国皮革协会理事长、全国皮革工业标准化技术委员会主任委员李玉中说,2021—2022年皮标委工作取得了卓有成效的进步。

李玉中在会上表示,过去的一年,我国皮革行业充分展现了韧性足、潜力

大、抗风险能力强的特点,行业经济整体运行平稳。一是重点企业销售收入稳定,2022年全国皮革、毛皮及制品和制鞋业重点企业有8200家,累计完成销售收入约1.2万亿元;二是利润总额和利润率保持增加,2022年全国皮革行业重点企业利润总额约612亿元,同比增长2.9%。全国皮革主体行业重点企业累计销售收入利润率为5.3%,比上年同期加快0.15个百分点;三是皮革行业出口增长较快,2022年全国皮革行业产品出口总额1075亿美元,同比增长19.3%,占全国出口总额的3.0%。全国

皮革行业产品进出口贸易顺差约903亿美元,同比增长28.2%,占全国进出口贸易总顺差的10.3%。

据介绍,2021—2022年皮标委工作取得了卓有成效的进步。一是标准有效供给持续加大,近两年来皮标委累计发布国家标准、行业标准36项,申报国家标准、行业标准39项,新增国家标准、行业标准制修订计划36项;二是国际标准化工作取得突破,皮标委主导并提出我国首项皮革制品领域国际标准提案,该提案于去年11月顺利通过投票获批立项,迈出了我国

皮革领域实质性参与国际标准制修订工作的第一步;三是标准化人才队伍不断壮大,皮标委标准化工作取得的成绩离不开专业人才的支撑,越来越多用标准、懂标准的行业专家积极参与皮标委各项标准化工作。此外,皮革领域国际标准化国内技术对口专家工作组也已经顺利组建,为我国进一步开展国际标准化工作奠定基础。

李玉中希望皮标委认真贯彻落实各项标准化政策要求,加大科技成果转化力度,进一步提升标准制修订效率,推动皮革行业标准化工作再上新台阶。

一季度我国新设外商投资企业超九成在服务业

本报讯 国家市场监督管理总局消息,截至2023年3月底,全国登记在册外商投资企业(含分支机构,下同)67.5万户。2023年一季度,全国新设外商投资企业1.1万户,同比增长7.6%。

市场监管总局相关负责人表示,今年一季度,随着疫情防控措施的优化调整,跨国商务活动加速恢复,新设外商投资企业等指标出现向好势头。

市场监管总局发布数据显示,一季度,全国新设外商投资企业1.1万

户,同比增长7.6%,接近疫情前同期水平。特别是3月全国新设外商投资企业4818户,单月同比增长44.0%,新设外商投资企业数量回升,企稳向好势头明显。

市场监管总局数据还显示,一季度,全国第一、二、三产业新设外商投资企业分别为56户、841户、10192户,新设外商投资企业91.9%集中在服务业。其中,住宿餐饮、商务租赁、运输仓储、批发零售等聚集性、接触式行业

新设外商投资企业恢复较快,同比分别增长22.0%、13.9%、12.8%、12.4%,受疫情影响行业恢复明显。

从外资来源地来看,市场监管总局数据显示,一季度新设外商投资法人企业(不含分支机构)中,来自美国、欧盟、日本、韩国等地区的投资依然位居前列,中国市场始终是全球企业投资的热土。东部地区仍然是外资主要流入地,一季度,浙江、广东、福建三省新设外商投资企业同比分别增长

66.7%、33.1%和16.5%。

上述负责人表示,新设外商投资企业的增长企稳向好,表明外资看好我国经济复苏潜力和发展前景。下一步,市场监管总局将坚持全面深化改革,稳步推进规则、规制、管理、标准等制度型开放,积极营造公平竞争、诚信经营的市场秩序,持续打造市场化、法治化、国际化一流营商环境,更大力度吸引外资,着力巩固外资回稳向好势头。
(新文)

我国数字经济规模达50.2万亿元

国家互联网信息办公室日前发布的《数字中国发展报告(2022年)》(以下称《报告》)显示,2022年我国数字经济规模达50.2万亿元,总量稳居世界第二,同比名义增长10.3%,占国内生产总值比重提升至41.5%。

《报告》显示,数字产业规模稳步增长。我国电子信息制造业实现营业收入15.4万亿元,同比增长5.5%;软件业务收入达10.81万亿元,同比增长11.2%;工业互联网核心产业规模超1.2万亿元,同比增长15.5%。

数字技术和实体经济融合深入推进。农业数字化加快向全产业链延伸,农业生产信息化率超过25%。全国工业企业关键工序数控化率、数字化研发设计工具普及率分别增长至58.6%和77.0%。全国网上零售额达13.79万亿元,其中实物商品网上零售额占社会消费品零售总额的比重达27.2%,创历史新高。

数字企业创新发展动能不断增强。我国市值排名前100的互联网企业总研发投入达3384亿元,同比增长

9.1%。科创板、创业板已上市战略性新兴产业企业中,数字领域相关企业占比分别接近40%和35%。

《报告》还显示,截至2022年底,我国累计建成开通5G基站231.2万个,5G用户达5.61亿户,全球占比均超过60%。全国110个城市达到千兆城市建设标准,千兆光网具备覆盖超过5亿户家庭能力。移动物联网终端用户数达到18.45亿户,成为全球主要经济体中首个实现“物超人”的国家。IPv6规模部署应用深入推进,活跃用户数超7亿,移动网络IPv6流量占比近50%。

同时,我国数据中心机架总规模超过650万标准机架,近5年年均增速超过30%,在用数据中心算力总规模超180EFLOPS,位居世界第二。工业互联网已覆盖工业大类的85%以上,标识解析体系全面建成,重点平台连接设备超过8000万台(套)。车联网由单条道路测试拓展到区域示范,已完成智能化道路改造超过5000公里。
(中国消费者报)

探访中国传统优势食品“地图”

大江南北 美味再升级

色产业化”,涌现出大量特色食品产业集群,如海南椰子制品、宁夏贺兰山东麓葡萄酒等,都将其独特的地理环境、食材、工艺等发展成产业特色,开拓了广阔的市场空间。

“很多地方特色饮食被列入各级非物质文化遗产代表性项目名录,其中蕴含着一整套与食材遴选、配料加工、菜肴烹制和美食消费相关的知识和实践,是人际交往、礼仪节庆等社会活动的重要组成部分。”工信部有关负责人说,加强地方特色食品产业品牌培育,推广新业态新模式,有利于促进三产融合发展,提升食品产业价值链。

新技术、新方法为传统特色食品添“风味”

在人们印象中,传统地方特色食品风味佳、口味独特,但也不时有标准、品质等方面的隐忧。如何破解? “我国地方特色食品食用历史悠久,生产工艺和环境条件相对复杂,产品品质主要依靠长期经验的积累。”陈卫认为,需要利用现代食品制造技术、大数据、组学技术、智能感知等新技术和新方法,加大新食品资源开发力度,掌握传统产品加工过程感官、安全和营养等品质变化的基础理论,夯实地方特色食品产业科技自立自强根基。

“调味品品类众多,消费和生产具有较强的地域属性,形成了诸多调味品特色产业集群。”中国调味品协会相关负责人表示。

“调味品产业集群,有的因历史沿革发展形成,如乐陵产业集群;还有的由区域产品形成,如郟县豆瓣、清徐醋等产业集群;也有的是当地大型品牌企业带动形成,如海天、太太乐产业集群等,部分调味品产业集群年产值已经突破百亿元大关。中国调味品协会数据显示,目前,调味品行业相关生产、经销、研发企业超过40万家,行业规模数千亿元。

从食品工业来看,特色产业集群形成路径各不相同,但产业化、特色产业化是关键词。

“产业化化的关键是充分挖掘资源禀赋的独特性,升级现有产品,突出差异化,形成比较优势,解决同质化和产能过剩问题,实现可持续发展。特色产业化的关键是将地方农产品资源和地方小吃转化为现代食品,打造涵盖一二三产业的特色食品产业链。”中国食品工业协会常务副会长沈鹰说。

近年来,围绕“产业化”和“特

色产业化”,涌现出大量特色食品产业集群,如海南椰子制品、宁夏贺兰山东麓葡萄酒等,都将其独特的地理环境、食材、工艺等发展成产业特色,开拓了广阔的市场空间。

“很多地方特色饮食被列入各级非物质文化遗产代表性项目名录,其中蕴含着一整套与食材遴选、配料加工、菜肴烹制和美食消费相关的知识和实践,是人际交往、礼仪节庆等社会活动的重要组成部分。”工信部有关负责人说,加强地方特色食品产业品牌培育,推广新业态新模式,有利于促进三产融合发展,提升食品产业价值链。

新技术、新方法为传统特色食品添“风味”

在人们印象中,传统地方特色食品风味佳、口味独特,但也不时有标准、品质等方面的隐忧。如何破解? “我国地方特色食品食用历史悠久,生产工艺和环境条件相对复杂,产品品质主要依靠长期经验的积累。”陈卫认为,需要利用现代食品制造技术、大数据、组学技术、智能感知等新技术和新方法,加大新食品资源开发力度,掌握传统产品加工过程感官、安全和营养等品质变化的基础理论,夯实地方特色食品产业科技自立自强根基。

“调味品品类众多,消费和生产具有较强的地域属性,形成了诸多调味品特色产业集群。”中国调味品协会相关负责人表示。

“调味品产业集群,有的因历史沿革发展形成,如乐陵产业集群;还有的由区域产品形成,如郟县豆瓣、清徐醋等产业集群;也有的是当地大型品牌企业带动形成,如海天、太太乐产业集群等,部分调味品产业集群年产值已经突破百亿元大关。中国调味品协会数据显示,目前,调味品行业相关生产、经销、研发企业超过40万家,行业规模数千亿元。

从食品工业来看,特色产业集群形成路径各不相同,但产业化、特色产业化是关键词。

“产业化化的关键是充分挖掘资源禀赋的独特性,升级现有产品,突出差异化,形成比较优势,解决同质化和产能过剩问题,实现可持续发展。特色产业化的关键是将地方农产品资源和地方小吃转化为现代食品,打造涵盖一二三产业的特色食品产业链。”中国食品工业协会常务副会长沈鹰说。

近年来,围绕“产业化”和“特

色产业化”,涌现出大量特色食品产业集群,如海南椰子制品、宁夏贺兰山东麓葡萄酒等,都将其独特的地理环境、食材、工艺等发展成产业特色,开拓了广阔的市场空间。

“很多地方特色饮食被列入各级非物质文化遗产代表性项目名录,其中蕴含着一整套与食材遴选、配料加工、菜肴烹制和美食消费相关的知识和实践,是人际交往、礼仪节庆等社会活动的重要组成部分。”工信部有关负责人说,加强地方特色食品产业品牌培育,推广新业态新模式,有利于促进三产融合发展,提升食品产业价值链。

新技术、新方法为传统特色食品添“风味”

在人们印象中,传统地方特色食品风味佳、口味独特,但也不时有标准、品质等方面的隐忧。如何破解? “我国地方特色食品食用历史悠久,生产工艺和环境条件相对复杂,产品品质主要依靠长期经验的积累。”陈卫认为,需要利用现代食品制造技术、大数据、组学技术、智能感知等新技术和新方法,加大新食品资源开发力度,掌握传统产品加工过程感官、安全和营养等品质变化的基础理论,夯实地方特色食品产业科技自立自强根基。

“调味品品类众多,消费和生产具有较强的地域属性,形成了诸多调味品特色产业集群。”中国调味品协会相关负责人表示。

“调味品产业集群,有的因历史沿革发展形成,如乐陵产业集群;还有的由区域产品形成,如郟县豆瓣、清徐醋等产业集群;也有的是当地大型品牌企业带动形成,如海天、太太乐产业集群等,部分调味品产业集群年产值已经突破百亿元大关。中国调味品协会数据显示,目前,调味品行业相关生产、经销、研发企业超过40万家,行业规模数千亿元。

从食品工业来看,特色产业集群形成路径各不相同,但产业化、特色产业化是关键词。

“产业化化的关键是充分挖掘资源禀赋的独特性,升级现有产品,突出差异化,形成比较优势,解决同质化和产能过剩问题,实现可持续发展。特色产业化的关键是将地方农产品资源和地方小吃转化为现代食品,打造涵盖一二三产业的特色食品产业链。”中国食品工业协会常务副会长沈鹰说。

近年来,围绕“产业化”和“特

海洋预制菜出口加工忙



图为5月25日,在山东省荣成市石岛管理区海洋预制菜产业园一家金枪鱼加工企业的生产车间内,工人们在生产线上忙碌着,赶制出口国外的金枪鱼罐头订单

近年来,荣成市以全产业链条“链”起海洋经济大文章,发展海洋特色预制菜产业,推动海洋食品加工的快速发展,集中打造海洋食品区域特色品牌。
(光明网)

本报新闻职业道德监督岗

电话:(010)67605353 67606237
邮箱:xfrbjw@163.com

多城消费券发放加力 适用领域更广