

# 甘肅啟震後重建 災民盼快搬新家

## 集中安置提質鄉村環境 預留庭院經濟發展空間



◆ 受災的大河家鎮四堡子村村民張偉(左)和村民昨日參觀樣板房。右圖為樣板房外觀。

香港文匯報記者郭濤 攝

香港文匯報訊(記者 郭濤 甘肅積石山報導)「現在就希望盡快建設好我們的家園。」15日,甘肅積石山6.2級地震災後恢復重建第一次現場推進會舉行,看着眼前可供多種選擇的樣板房,積石山縣大河家鎮陳家村村民馬有忠感慨。據悉,在此次推進會上,積石山縣、永靖縣、臨夏縣對重建項目情況進行了匯報,並對災後恢復重建項目建設作了全面安排部署,這也標誌着積石山地震災後恢復重建項目建設全面啟動。

2023年12月18日23時59分,積石山保安族東鄉族撒拉族自治縣發生6.2級地震,造成甘肅、青海兩省151人死亡,983人受傷,倒塌房屋7萬間,嚴重損壞房屋9.9萬間,一般損壞房屋25.2萬間。

### 樣板房參觀 環境獲點讚

馬有忠告訴香港文匯報記者,地震發生後,他們一家五口得到了及時的安置,如今居住在安置點的板房內。此前一直在青海打工的他災後回到家鄉,最近參加了當地在安置點舉行的鋼筋工技術培訓,今年打算留下來。「現在懂技術了,工資也能比以前掙得多,留下來也能為家鄉的重建作貢獻,對未來的生活還是充滿信心。」馬有忠現在最想盡快投入到重建家園的工作中。

在大河家鎮四堡子村災後恢復重建集中安置點的樣板房內,村民張偉正在和妻子一起參觀,從戶型、裝修、傢具購置,二人一直在小聲商量着。張偉家在地震中損失比較大,房子幾乎倒塌了,他對新家充滿期待,不止一次到樣板房參觀。

樣板房是一座二層高的小樓,一樓配有客廳、廚房、衛生間及一間臥室,二層配有衛生間、書房及兩間臥室,總面積約105平方米。「看樣板房的條件比以前好多了,戶型不錯,環境也乾淨,可以說各方面都好,現在就盼着早點能搬進去。」張偉說。

負責該安置點設計的甘肅建設設計諮詢公司第二設計院院長田豐每天都要接待數十回參觀,介

紹集中安置區的規劃、房屋設計等情況。他表示,安置點大約384畝,總建築面積約63,000平方米,可安置500戶,主要分為80、105、125及150平方米四種戶型,其中125平方米戶型佔比65%。整個項目配建了完善的公共配套服務設施,包括黨群服務中心、活動廣場、老年人活動中心,以及村醫療中心。

### 降圍牆高度 方便開民宿

田豐說,在項目設計之初,為了確保災區生活條件和經濟社會發展好於災前水平,安置點的規劃在滿足村民生活及配套的同時,還設計了庭院經濟的



◆ 田豐(右一)正在給村民介紹安置點的規劃情況。香港文匯報記者郭濤 攝

開發區,「我們特意降低了圍牆的高度,滿足將來開設民宿、鄉村旅遊、農家樂的需求。」

為了親眼看看將來的家會是什麼樣子,韓陝家村的一位馬姓村民特意從5公里外趕來,帶着家裏人參觀樣板房。「從開始建設我就很關心這個樣板房,來了好幾次,房子好的很。」他表示,集中安置後,起碼路比以前好,「以前村裏很多地方車都進不去,如今上下水(指給水系統和排水系統)都有,村裏也不會像以前一下雨就泥濘不堪,而且集中安置點有學校有醫院,搬進來生活會越來越好。」

不過,他透露家人仍在集中安置和原址重建的選擇中猶豫,「老人有故土難離的思想,這次帶着家人來,也是想盡快下決定。」不管怎樣,他希望能盡快搬新家開始新生活。

### 投資超百億 國慶可入住

積石山地震災後恢復重建規劃實施居民住房、安置區配套、公共服務、基礎設施、產業振興、防災減災六大類374個項目,總投資174.8億元人民幣。按計劃,居民住宅維修加固6月底前完工,原址重建7月底前完工,集中安置9月底前完工,安置區配套產業設施同步建成,災區群眾國慶前搬進新居。重建和新建學校8月10日前完工、秋季開學投用。基礎設施重建和新建項目9月底前完工。公共服務、防災減災項目分別於2025年6月底、10月底前完工。到2026年年底全面完成各領域其他項目恢復重建任務。

## 臨夏州長答本報：再次感謝港澳援手 承諾用好每筆捐贈

特稿

在剛剛舉行的全國兩會上,甘肅臨夏回族自治州政府州長何東通過自己帶來的十餘幅圖片,向大家展示了積石山6.2級地震災區的重建規劃。「地震發生後,香港各界人士和機構踴躍伸出援手,為災區捐贈了很多款物,讓災區群眾度過了一個溫暖、難忘的冬天。」在接受香港文匯報記者採訪時,何東再一次向來自港澳的愛心表示衷心的感謝。他亦鄭重承諾,在接下來的重建工作中,臨夏州將管好、用好來自香港的每一批物資和每一筆資金,確保讓它們都能發揮出最大成效。

「地震發生後,來自數千公里之外香港的溫暖,讓我們感動也感到溫暖,災區每一位群眾都心存感恩。」何東告訴香港文匯報記者,去年地震發生後,香港各界紛紛積極回應,發揮香港與內地同胞守望相助、血濃於水的精神,在短時間內籌集各種急需的救援物資,為甘肅受災群眾提供了很多援助,幫助受災群眾渡過難關,並為他們重建家園提供了有力的支持。

### 物資已迅速分發災區

「災後幾乎是在第一時間,我們很快收到了來自香港的慷慨捐贈,包括3,170袋麵粉、3,170桶食用油,以及2,547件其他救援物資。」何東指出,這些雪中送炭的寶貴物資第一時間就迅速分發到了受災最為嚴重的大河家、劉集、石塬等鄉鎮,在救助和安置群眾中發揮了重要作用。而香港各界捐贈的善款,臨夏州和積石山縣在未來的重建工作中,將會根據賑災資金的使用規定進行合理分配,讓每筆物資和款項都能發揮出最大效益,讓香港同胞的愛心體現到重建工作的每一處。

◆ 香港文匯報記者 李陽波

# 業界促建標準體系 助中國預製菜出海

香港文匯報訊(記者 敖敏輝 佛山報導)15日,由廣東省農業農村廳、佛山市政府主辦的第二屆中國國際(佛山)預製菜產業大會在佛山開幕,吸引來自全球10多個國家和地區的客商以及上千家預製菜企業參會。呼籲盡快推出預製菜行業標準、國家標準的呼聲,也從剛剛閉幕的全國兩會延續到本次大會。參會企業表示,國標的缺失,限制行業壯大以及國產預製菜「出海」步伐。

### 灣區標準助銷香港

大會以數智化、國際化、融合化、品牌化為理念,致力打造高水平、全鏈條、有實效的預製菜產業標杆。近年來,包括雙皮奶、鮑魚花膠雞等在內,粵港澳攜手制定多個品類預製菜「灣區標準」,不少灣區企業受惠,外省市行業協會、企業亦紛紛前來「取經」。

作為廣東省農業龍頭企業,佛山樂從供銷集團的拳頭預製菜產品「樂從魚腐」,參與了該類產品灣區標準的討論和制定。該集團預製菜板塊負責人陳焯傑直接參與了標準制定過程,他介紹,粵港澳三地專家、協會負責人、企業代表等,經過了四輪的研討、論證,香港專家對食用油的使用、鮫魚與雞蛋的配比等方面十分關注,並最終與粵澳達成一致,形成灣區標準。

「也正因為有了灣區標準,我們有了出口的底氣。今年年初,我們前往香港和預製菜經銷商談判,當對方得知樂從魚腐有了灣區標準,得到香港官方和業界認可,立即有了合作意向。」陳焯傑說,今年是

公司產品首次進入香港市場,對未來前景樂觀。

### 國家標準有助出口

廣西富興食品有限公司負責人謝茂崇對於粵港澳灣區標準十分羨慕。此次,謝茂崇和團隊帶來了陸川土著梅菜扣肉、陸川土著臘肉等多款產品。

「我們國家對豬肉臘肉這種傳統意義上的預製菜是有國標的,包括含鹽量、防腐劑的使用等,都有統一規定。但像梅菜扣肉之類的預製菜,則缺乏地方標準和國家標準,目前,80%以上的預製菜品類是沒有國標的,企業申請的都是『企業標準』。」謝茂崇說,企業標準只是官方對某個企業產品質量和安全的一種認證,各個企業的原材料、生產工藝可能並不太一樣。

事實上,申請企業標準大約需要1萬元左右,而申請地方標準和國標是免費的。他們公司有數十種預製菜,如果申請企業標準是一個不小的負擔。另外,和地標、國標相比,企業標準的含金量小了很多,特別是需要出口時,企業標準幾乎不會得到認可,這也是這兩年困擾他們的一大問題。

廣東榮德食品有限公司銷售負責人陳偉倫表示,因為沒有統一標準,他們的魚滑產品亦在出口方面受到一定限制,所幸,目前粵港澳三地正在推動制定該品類的灣區標準。「遼寧瀋陽蝦滑、豬肉滑的產銷規模在全國前列,但由於沒有像灣區標準這樣的統一產品標準,在出口方面就會有很大掣肘。」陳偉倫說。



◆ 陳焯傑展示剛剛有了「灣區標準」的樂從魚腐預製菜。香港文匯報記者敖敏輝 攝



◆ 15日,第二屆中國國際(佛山)預製菜產業大會在佛山開幕。香港文匯報記者敖敏輝 攝

## 專家：今年加速推產品和工藝標準

香港文匯報訊(記者 敖敏輝 佛山報導)承擔多項食品領域國家重點攻關項目專家組組長的中國工程院院士朱蓓薇表示,制定預製菜行業標準、規範加工工藝,將推動中國預製菜產業快速發展,今年,相關工作將加速推進。

中國工程院院士朱蓓薇在大會上表示,截至2022年底,中國預製菜相關企業達到7.6萬家,當前對於預製菜國家標準出台呼聲較大。目前,她帶領的團隊也在加速攻關研發。

### 中國市場滲透率低 發展空間大

朱蓓薇介紹,「十三五」期間,中國推出食品專項44項,其中,中式預製菜相關有7項。「十四五」期間,國家布局加速推出中式預製菜產業專項。「有多個方向,比如預製菜的營養化、標準化、工業化、地域特色

化、休閒化等。」她以預製海洋食品生產為例稱,將推動原料標準化,比如新鮮度、質量指標、農藥殘留、精準投料等;產品標準化方面,品質量化、復熱保真等方面推出標準。

香港工業專業評審局院士謝瑞麟表示,當前,美國、日本預製菜滲透率已經達60%以上,而中國不足15%,產業發展還有很大空間。他建議,要加速完善標準體系、制定和實施預製菜行業生產標準。

「當前,有了灣區標準已是很大進步。目前,中國預製菜國家標準尚未出台,這與該行業在國內出現較晚、中國菜系眾多有關,相信未來不長的時間,相關短板會補上。」謝瑞麟說。香港預製菜市場需求大,業界亦熟悉國際市場,接下來,可借助相關優勢,助力制定和完善行業標準,協助內地預製菜產業「走出去」。