产能全面恢复 多数工厂满产运行

北京外资企业复工复产节奏加快

□本报记者 王路曼

走进位于北京中德产业园内的德国隐形冠军企业——威乐（中国）水泵系统有限公司，生产车间内9条生产线全部有序运转，企业职工到岗率、达产率均已达100%，各项生产经营活动全面回归正轨。记者从市发改委获悉，目前，本市外资企业积极履行主体责任，优化管理，守护员工健康，保持产能稳定。随着员工康复返岗，产能全面恢复，多数工厂处于满产运行状态。

订单额逆势增长 年度销量目标基本实现

威乐是全球知名的水泵和水泵系统优质供应商，威乐（中国）水泵系统有限公司也已落户北京多年。“2022年，在严格落实疫情防控要求的同时，企业第一时间制定应对策略，生产、研发等全部实行闭环管理，保证企业生产正常运营。”回忆起1个月前，该公司政府事务总监荣光告诉记者，“虽然疫情给我们的生产经营造成了一定困难，但是在各级政府的大力支持下，企业顺利地渡过困难时期。其中，顺义区帮助我们协调办理货车通行证，协调抗原、口罩及上门核酸，帮助企业加强防控。”

作为企业生产主管，李争一直坚守岗位，他说，“闭环管理期间，企业为我们提供食宿和所需生活用品，工人们安心有序开展生产的同时，也感受到企业的关怀与温暖。”

同样作为外资企业的德尔格安全设备（中国）有限公司，去年12月，产线和物流员工平均出勤率70%以上，产能利用率稳定在80%到100%之间，去年12月订单交付不降反增，确保了公司年底销量目标的达成。

外企引资规模持续增长 新技术新产品稳步上线

据了解，2022年1-11月，全市实际利用外资172.3亿美元，按可比口径同比增长14.6%，引资规模已超2021年全年水平。

采访中，德尔格安全设备（中国）有限公司运营负责人李益军介绍，“过去几年，公司订单和销售额持续增长，2022年即使整体市场环境和全球供应链出现波动，订单额仍然实现一定幅度增长。”李益军表示，为了更好地服务中国客户，公司提出加速国产战略，积极推动在京研发生产。2023年，计划增加20%的经费投入，用于中国团队研发工作，计划订单和交付预计增长10%以上。

此外，记者了解到，作为全球领先的医药健康企业，2022年前三季度，赛诺菲在中国市场营业收入达到21.62亿欧元，同比增长8.5%。未来，将持续扩建北京工厂以提升本土化生产能力。计划到2025年引进至少20种创新产品到中国，涵盖免疫学、肿瘤、罕见疾病、神经学、疫苗等多个领域。同时，继续加强同中国科研院校及生物科技公司建立合作，让“中国创新”惠及全球患者。

产业园区“走出去”招商 进一步拓展合作空间

2022年12月，北京中德产业园招商小分队出访赴德，开启了为期10天的商务考察交流。期间，与20余家德国企业、10余家商协会组织建立联系，多家企业表示将在未来组团实地考察北京中德产业园，5家隐形冠军企业表达了直接合作意愿。

北京中德产业园管委会副主任郝利杰表示，通过此次赴德直接交流，与德企“面对面”“心连心”，为产业园下一步深化中德产业交流打好了基础，未来，产业园将以此次赴德招商引资为起点和依托，积极扩大产业园在德影响力，挖掘更多中德产业合作的新机会、新生态、新效能。

市发改委相关负责人表示，“北京的高端产业优势、外资总部和研发中心聚集的资源优势、开放政策集成优势和国内一流的营商环境都是吸引外资企业持续在京投资兴业的关键因素。”

据介绍，疫情以来，本市优化完善外资企业常态化对话沟通机制，进一步密切与1300家“服务包”外资企业、外国商协会成员单位联系，通过召开企业座谈会、调度会等方式，持续加大外资企业疫情防控、物流运输、“双链”保障等问题诉求协调保障力度。2022年，走访联系“服务包”外资企业共1066家，回访2962家次，为外资企业提供服务事项1827项，办结1797项，办结率98.4%。

下一步，围绕“五子”建设和联动发展，在低碳发展、数字经济、绿色金融、电子信息等领域，本市将进一步稳存量、促增量、提质量，吸引一批重大外资项目落地。同时，针对外资企业关切，在新技术新产品应用场景拓展、抗疫合作、环境基础设施投资、循环体系建设等方面加强政策解读、项目支持，进一步拓展合作空间。

东城区获评“国家食品安全示范城市”

守护“舌尖安全” “食安”走出东城经验

□本报记者 周美玉

记者日前获悉，经报请国务院食品安全委员会批准，国务院食品安全办命名北京市东城区等全国29个城市为“国家食品安全示范城市”。近年来，东城区将食品安全作为重要的民生工程、民心工程，切实提升食品安全治理能力和保障水平。目前，东城区在重大会议活动保障、校园食品安全监管、队伍建设、食品安全培训、进口冷链食品追溯、社会共治等方面进行创新，主动破解监管挑战，形成了“东城经验”。

中小学及托幼机构食堂实现“阳光餐饮”

校园食品安全直接关系着每一名在校学生的身体健康。目前，东城区中小学具备了本校食堂可自检食材的能力。东城区市场监管局针对果蔬、肉类、食用油、鸡蛋等学校食堂常用食材，为学校配备了针对农药残留、食用油新鲜程度、瘦肉精、兽药残留和餐具洁净度等指标开展监测的10种快检试剂，将食品安全的日常监督与快检快筛有机结合，前移风险隐患发现关口，实现了食品安全的源头把控。

同时，阳光餐饮让食堂后厨变透明。“通过监控摄像头，让厨房变得透明化，无论是食品加工制作，还是餐具清洗消毒，都可以看得清清楚楚。”东城区中小学及托幼机构食堂已100%完成“阳光餐饮”工程建设。

加强农贸市场监管守住“烟火气”

走进东城区一家农贸市场，首先映入眼帘的是干净亮堂的过道和整齐排列的摊位，绿色的果蔬区、红色的肉制品区、白色的速食区……颜色鲜明的区域划分让整个市场看起来井然有序，精细化的区域分类让农贸市场变得耳目一新。

一直以来，东城区市场监管局大力整顿和规范全区农贸市场秩序，建立完善市场准入制度，建立入场经营者档案，对入场经营者的资质进行严格审核，签订食品安全协议，让资质优良的商户入场经营。目前，东城区14家农贸市场入场经营者的建档率已达到100%。

进口冷链食品全过程、全链条、全流程监管

东城区强化进口冷链食品全过程、全链条、全流程监管，将全区进口冷链食品经营单位纳入平台管理，可在涉疫冷链进口食品排查时，快速精准定位涉疫食品和相关经营主体。

记者了解到，以进京首站为起点，从进京卡口、首站中转查验库以及各进口冷链食品的流通节点，都要上传货物信息，各节点信息存储于二维码，消费者可扫码查询产品信息，执法人员可通过监管端进行信息追溯。食品品种“全追溯”拓展，除了进口肉类和水产品，所有在0℃及以下贮存运输的进口冷链食品，均被纳入“北京冷链”追溯品种范围。

东城区市场监管局提高平台即时审批率。设置专人专岗紧盯“北京冷链”，对平台上新注册企业进行资质审查。同时，加强追溯平台的推广和应用。两年来，约谈进口商和经营进口冷链食品的流通餐饮企业近百次，累计开展追溯平台应用培训宣传活动60余次。自2020年11月起，东城区进口冷链经营企业共通过平台进行发货重量3800吨，收货重量3000余吨，发货次数累计10万余次。

引导社会参与共享食安成果

食品安全不仅要靠科学的监管和市场主体“第一责任人”的意识，还要引导社会参与，集百姓之智共同营造共治氛围。2014年起，东城区组建食品安全监察员、信息员队伍，依托街巷长工作制，将监管触角延伸至社区街巷。2017年起，东城市场监管在全国首创“你点我检”信息直通平台，市民通过微信公众号“你点我检”可实现“百姓点需求、政府检质量、网上看结果”的互动抽检模式。

近年来，“你点我检”不断进化升级，学校食堂、托幼机构以及校园周边餐饮相继纳入平台检测范围。东城区的这一经验也在其他区逐步推广。

北京铁路电气化学校70年薪火相传育工匠

□本报记者 任洁

2022年是北京铁路电气化学校建校70周年，这所被誉为“工匠的摇篮”的中专老校近日在线上举办校庆庆典，中国铁道博物馆向该校赠送“工匠的摇篮”牌匾；该校分别与北京祥龙博瑞汽车服务（集团）有限公司、阜平县职业技术教育中心签署校企合作、校校合作协议。

北京铁路电气化学校创建于1952年9月，为适应建国初期铁路事业发展急需专门技术人才的需求应运而生。学校坐落在昌平区南口镇燕山脚下，这里曾是“中国铁路之父”詹天佑先生主持修建京张铁路的地方。学校以传承和发扬詹天佑精神为己任，70年来始终致力于“交通强国，铁路先行”，为我国铁路事业培养了4万多名优秀毕业生，以及一大批能工巧匠和大国工匠，被誉为“工匠的摇篮”。其中学校优秀毕业生、“毛泽东”号机车组第十三任司机长王振强当选为党的二十大代表，成为铁电人和职教人的骄傲。

北京铁路电气化学校校长吕轮超表示：“学校在艰苦创业史、发展奋进史和改革创新史中逐渐构建起‘道如铁，行似电’的铁电人的精神谱系，我们要继续弘扬光荣传统、赓续铁电血脉，把铁电精神继承下去、发扬光大，激励一代代铁电人艰苦创业，自强不息。”

北京市教委副主任孙其军在讲话中对北京铁路电气化学校建校70年来取得的办学成绩和为我国铁路事业做出的贡献给予充分的肯定，他勉励全校干部师生及校友们努力创建具有鲜明特色和优势的示范性职业学校，成为展现北京市职业教育改革发展成果的示范和窗口。

校庆当天，该校分别成立谷建峰大师工作室、姜波大师工作室、王贯山双创教育工作室，以推动学校工程师学院建设和双创教育的蓬勃开展。