



定海新闻网 www.zsdinghai.com
投稿邮箱 dinghaixw@126.com
新闻热线 0580-2269999

B 叠 每周一/三/五出版

中共舟山市定海区委机关报

2022年8月 12 星期五
第2079期 本期4版 农历壬寅年七月十五

舟山市定海区融媒体中心主办

全国首个 江海直达船舶“运力池”启用

实干争先 跨越发展



江海直达船“江海直达17”在老塘山码头完成11208吨粮食装船作业

本报讯(记者 韩地桦 刘琪琳 通讯员 陈谦益 文/摄)8月10日上午,江海直达船舶“运力池”上线运行仪式举行,宁波舟山港舟山港务有限公司(以下简称舟港公司)作为码头运营方,与船东公司、供应链公司通过签订三方合作协议。这标志着全国首个江海直达船舶“运力池”启用。

据了解,江海直达船舶“运力池”是指包括码头、船东、货主等物流链企业信息在内,以粮食和铁矿石为试点,江海直达船为载体的动态化运力信息数据库。在具体运行过程中,舟港公司负责日常管理和运营协调,根据码头生产需要对“运力池”船舶进行统一调配。船东公司将江海直达船投入“运力池”,负责船舶技术管理和安全管理。供应链公司负责提供运输方案。三方通力合作,形成长期稳定的运输合作关系,有效整合区域港口运输资源,进一步畅通宁波舟山港至长江沿线地区的供应链、物流链,在增强江海直达船舶市场竞争力和抗风险能力的同时,切实保障国家大宗商品战略物资运输,服务“一带一路”和“长江经济带”建设。

当天上午6时30分,江海直达船“江海直达17”在老塘山三期码头完成11208吨粮食装船作业后驶向位于湖北武汉的粮油加工厂,该船是江海直达船舶“运力池”启用后首航的江海直达船舶。另有4.5万吨进口大豆也将于近期由3艘江海直达船组成的船队运往武汉。“通过搭建‘运力池’这个平台,减少了中间环节,运输途中还省去了仓储这一环,让我们得到了

实实在在的好处。”作为江海直达船舶“运力池”合作供应链企业之一,舟山弘通航运发展有限公司负责人靳振林告诉记者,通过整合船、港、货三方资源,船期从15天降至5天左右,进一步提升了航运效率,实现多赢。

据悉,舟港公司还依托“江海联运在线”应用,上线“直达配送”场景,对船舶配货、营运效率、通航环境、码头装卸等全流程实时动态监测,协助船东公司、供应链企业、货主等各方及时优化物流资源配置

置,增强整体物流链组织协同和各环节有效衔接。同时,被纳入江海直达船舶“运力池”的船舶,将享受“优先装卸、优先靠离泊、减免拖轮费用”等激励政策。目前,已有“江海直达16”“江海直达17”“江海直达19”“顺新801”4艘江海直达船舶作为江海直达船舶“运力池”经营模式内的航运力量。

“江海直达船舶‘运力池’的运行,将进一步壮大定海工业园区舟山粮食产业园的航运力量。”据定海工业园区管委会经济发展部负

责人杨燕华介绍,“中储粮”“中海粮油”“良海粮油”等各主要粮油加工仓储企业已加入江海直达船舶“运力池”,促进园区粮食装卸、仓储、加工全产业链条发展。



扫码看视频

从严从实打好疫情防控战

我区各公共场所严守“小门”

本报讯(记者 倪妮 张艇 通讯员 林家宇 李益 张喆琼)根据全市统一部署,昨天零时起,市民进入公共场所、乘坐公共交通工具须提供7天内的核酸采样或检测证明。实行首日,记者实地探访了我区各公共场所“小门”管理情况。

当天上午9时许,记者在位于城区的桔园菜场看到,该农贸市场西大门和东大门均设置了“小门”管理。市民在工作人员的提醒下,有序扫描“场所码”,出示“健康码”和7天内的核酸检测证明,并进行测温。针对没有智能手机的市民,工作人员要求其出示7天内核酸已采凭证。“如果发现‘灰标’,我们建议他就近去核酸采样点进行检测。”桔园菜场场长庄蓓蓓说。

各大商场超市也严格落实各项疫情防控措施,守好“小门”。在位于城区百悦生活广场的正斌超市(舟山店)入口处,记者看到超市疫情防控监督员有序引导市民扫码、测温。“先生,你没有7天内的核酸采样或检测证明,按照最新的防疫要求,你不能进入超市。”在采访时,市民李先生因核酸检测标签显示为“灰标”,被疫情防控监督员就近引

导至核酸采样点完成采样。“一上午,大概有10来个人,因为核酸检测标签显示‘灰标’被劝返。”正斌超市(舟山店)店长王海说。

记者还走进定海公交东站,看到进入候车厅的市民规范佩戴口罩,主动配合工作人员扫码,出示“健康码”和7天内的核酸检测证明,并进行测温。在公交车站上车处,公交司机严格落实扫码、查看7天内的核酸检测证明等相关检查。记者在走访时发现,市民如按规定时间完成核酸检测,在查验过程中,只需按以往要求扫“场所码”后,可直接显示“健康码”和7天内核酸检测证明,并无其它新增步骤。

据了解,根据常态化核酸检测工作要求,目前我区常态化核酸检测频次调整为7天,未在规定时间内完成检测的人员,扫“场所码”后核酸检测标签将出现“灰标”,出行将受限制。目前,全区按照安全、科学、便民的原则设置了64个核酸采样点为市民提供服务。区新型冠状病毒肺炎疫情防控工作领导小组办公室工作人员提醒市民,为了出行便利,请自觉配合落实常态化核酸检测。

“你想象不到的定海”系列报道⑥

向国内鱼油行业第一目标前进

聚焦产业革新 “145”计划

本报讯(记者 王思圆 刘琪琳 文/摄)Omega-3,中文称之为“欧米伽3”,是一组多元不饱和脂肪酸,常见于深海鱼类、海豹中,对人体健康十分有益。十余年来,作为国内第一家通过欧盟注册的Omega-3鱼油生产厂家,舟山新诺佳生物工程有限责任公司专注高质量的Omega-3深海鱼油生产加工,并在此基础上不断扩大产能、做优做强自身。

走进“新诺佳”数字化预处理车间,只见工作人员在电脑端操作控制系统,便做到了原料鱼油装卸、供给的精准控制,以及对车间温度的实时监控。“预处理是鱼油精炼提纯的第一道关,我们在这方面取得了关键性突破。”“新诺佳”车间主任曾燕斌告诉记者,过去企业预处理主要采用碱炼的方式,原料可能出现不分层或乳化等情况。自去年起,企业启动了数字化智能升级改造项目,新建了6个油罐区,并对预处理车间进行了数字化智能改造升级,原料在预处理车间完成脱酸和冬化两个工段环节后,毛油品质得到了明显提升,处理流程也更便捷、更标准化,生产效率从每天处理10至20吨毛油,提升至每



“新诺佳”数字化预处理车间

天30至40吨。

“从鲱鱼、沙丁鱼等深海鱼中提炼出来的粗鱼油,还要经过分离预处理、浓缩纯化等多道工序,这也是海洋健康类产品生产中最核心的加工工序。”“新诺佳”副总经理宋诗军说,Omega-3在下游市场反馈好不好,过硬的鱼油提炼技术很重要。近年来,“新诺佳”以制造业数字化转型为方向,在借助高等院校研发能力保障产品质量的同时,设立了专门的质量控制和研发实验室,以鱼油深加工为主,开发

生产关于深海鱼油食品、保健品及医药中间体,如今企业生产的鱼油产品质量达到了国际领先水平,也受到国内外市场的青睐。目前企业年生产精制鱼油达6000余吨。

在“新诺佳”成品贮存智能化立体仓库内,工人驾驶叉车将成品油罐装运到仓库入口,工作人员只需录入成品相关信息,并将信息二维码张贴在托盘上,无人搬运车可根据系统设定路线将油罐运送到仓库货架,随后由堆垛机自动入

库,带来了很大便利。”“新诺佳”总经理助理李鸿兴说,过去每一次货物进出库都需叉车托盘全程进行转运,日常货物周转出库工作需要五六名员工完成,来回转运耗时耗力。如今,只需要一两名员工就可以实现货物自动出入立体库、空载自动搬运和回收等工序,数据信息传输的准确性、及时性也得到了明显提升,杜绝成品储存时间过长问题的出现。

“‘新诺佳’的定位是做国内鱼油行业的第一,我们正朝着这个目标不断努力前进,希望稳住食品鱼油市场,在海洋医药领域取得新突破。”宋诗军说,近年来企业发展势头良好,平均每年产值增速在30%以上。企业通过实施数字化智能升级改造项目,不断引进、改造、提升生产设备,升级全生产流程和工段,聘请专业型人才、与相关院校开展合作,为下步生产高含量、高浓度、高吸收率的高端鱼油打下基础。



扫码看视频

海洋经济 高质量发展攻坚

今日导读

党建引领 做好海岛振兴“大文章”

))) 详见 2 版

“活化”历史资源 讲好定海故事

))) 详见 4 版