

# 如何理解“十五五”时期经济社会发展的主要目标？

## 学习贯彻党的二十届四中全会精神

《建议》紧扣全面建成社会主义现代化强国“两步走”战略安排，锚定到2035年基本实现社会主义现代化目标，综合考虑未来发展趋势和条件，从7个方面明确了“十五五”时期经济社会发展的主要目标。这些目标顺应时代要求、符合客观实际，既鼓舞人心又切实可行，是未来5年发展的“指挥棒”和“风向标”。可以从以下3个方面加深理解。

第一，“十五五”时期经济社会发展主要目标设置坚持了系统观念。中国式现代化涵盖经济、政治、文化、社会、生态文明等各个领域，追求各方面协调发展、共同进步。到2035年基本实现社会主义现代化目标，是由各领域分目标耦合而成的整体性目标。《建议》统筹考虑“五位一体”总体布局和安全发展要求，与党的二十大提出的到2035年基本实现社会主义现代化

的8个方面目标对标对表，明确提出“十五五”时期经济社会发展要实现“高质量发展取得显著成效”、“科技自立自强水平大幅提高”、“进一步全面深化改革取得新突破”、“社会文明程度明显提升”、“人民生活品质不断提高”、“美丽中国建设取得新的重大进展”、“国家安全屏障更加巩固”等7个方面的主要目标。完成好“十五五”时期的这些主要目标，将为到2035年基本实现社会主义现代化奠定更加坚实的基础。

第二，“十五五”时期经济社会发展主要目标突出了战略导向。《建议》将“十五五”时期经济社会发展主要目标与到2035年基本实现社会主义现代化、本世纪中叶全面建成社会主义现代化强国目标贯通起来，聚焦推进中国式现代化的基础支撑和瓶颈制约，力争在打通国民经济循环堵点、破

解社会民生痛点、抢占大国博弈制高点等方面取得突破性进展，以五年阶段性目标完成支撑现代化战略接续落实。比如，聚焦现代化建设中的短板弱项，为确保到2035年实现人均国内生产总值达到中等发达国家水平，进入创新型国家前列，基本实现新型工业化、信息化、城镇化、农业现代化，基本公共服务实现均等化等目标，《建议》明确提出“十五五”时期“经济增长保持在合理区间”、“经济增长潜力得到充分释放”、“新型工业化、信息化、城镇化、农业现代化取得重大进展”、“重点领域关键核心技术快速突破，并跑领跑领域明显增多”、“基本公共服务均等化水平明显提升”等目标要求。这些目标要求体现了鲜明的战略导向。

第三，“十五五”时期经济社会发展主要目标把握了阶段性要求。“十五五”时期承前启后，是基本实现社会主义现代化夯实基础、全面发力的关键时期。《建议》着眼影响现代化阶段性目标实现的突出问题，作出针对性部

署。比如，强调完成“社会主义市场经济体制更加完善，高水平对外开放体制机制更加健全”、“碳达峰目标如期实现”、“建军一百年奋斗目标如期实现”等既定目标要求。同时，根据国内外发展环境变化的阶段性特征，《建议》提出反映时代特色的标志性目标。比如，提出“居民消费率明显提高，内需拉动经济增长主动力作用持续增强”目标要求，以体现做强国内大循环的导向；提出“发展新质生产力、构建新发展格局、建设现代化经济体系取得重大突破”目标要求，以体现加快新旧动能转换的导向；提出“教育科技人才一体发展格局基本形成”目标要求，以体现提升国家创新体系整体效能的导向；提出“居民收入增长和经济增长同步、劳动报酬提高和劳动生产率提高同步”目标要求，以体现进一步完善收入分配制度的导向；等等。这些目标突出体现了未来5年经济社会发展的阶段性要求。

选自《党的二十届四中全会〈建议〉学习辅导百问》

## 重大外来入侵物种 综合防控技术交流活动在我区举办

本报讯(记者 卢娅玲)11月18日，由农业农村部农业生态与资源保护总站联合中国农业科学院植物保护研究所主办的重大外来入侵物种综合防控技术交流活动在在我区举办。

本次活动聚焦加拿大一枝黄花与福寿螺两类典型外来入侵物种，来自22个省(自治区、直辖市)的近70名农业技术专家、学者齐聚一堂，共同交流防控策略与技术。

活动现场，专家学者先后前往东城街道东金华社区与南城街道兴南社区进行实地观摩。在东金华社区，农技人员详细介绍了加拿大一枝黄花的形态特征与生态危害，并现场演示物理防控操作流程。随后在兴南社区，专家就福寿螺的生活习性、繁殖特点及其对水稻等水生作物生态系统的危害展开讲解，重点展示了物理、生物与化学防治相结合的综合治理措施。

据了解，加拿大一枝黄花繁殖力强，易导致本地植物退化，破坏生态平衡；福寿螺则直接危害水稻等农作物，造成严重减产。

## 重庆全面推行 信用修复“一件事”

本报讯 近日，重庆创新实施的重要便民利企举措——信用修复“一件事”正式在全市全面推行。即日起，不论是行政处罚信息修复、严重失信主体名单修复，还是经营异常名录信用修复，企业都可以通过渝快办App“高效办成一件事”专区的信用修复“一件事”发起修复申请，实现“一站式申请办理”，彻底改变企业办理信用修复要跑多个部门、重复提交材料的现状。

此前，重庆信用修复“一件事”已在交通运输领域进行试点，并率先实现了专项突破。“交通运输领域行政处罚公示信息信用修复一件事”应用场景自9月30日上线以来，已修复行政处罚公示信息1093条，助力278家企业主体恢复信用、完成信用“重塑”。

据了解，重庆信用修复“一件事”具有三个特点：一是操作指引清晰，企业一看就懂、一学就会；二是办理期限明确，提交申请后，相关部门将协同办理、限时办结；三是，结果同步更新，修复成功后，相关信息也会多处同步更新，及时消除对企业的影响。

同时，重庆还创新推出“行政处罚信息信用修复主动提醒”服务。企业若被处以行政处罚，在其相关信息完成法定最短公示期后，无需企业申请或查询，相关部门会直接向企业法定代表人发送短信提醒，及时告知企业需要修复信用，帮助企业快速把握修复时机，降低失信对经营的影响。

此外，重庆还进一步完善线下服务体系，在全市各区县政务服务大厅均设立专门的信用修复窗口，可为企业提供“面对面”的专属服务。信用修复窗口不仅可以解答政策疑问，还可协助企业梳理申请材料、指导填写表单、代办提交流程，助力企业更高效、准确地完成信用修复申请，形成“线上便捷办、线下帮着办”的服务闭环。

市发展改革委相关负责人表示，企业如果对信用修复有任何疑问，欢迎拨打重庆市信用修复公共服务热线023-88660866咨询，也可前往各区县政务服务大厅信用修复窗口获取帮助。

(据《重庆日报》)



委宣传部 万盛经开区党工委宣传部  
川区文学艺术界联合会 南川区水江镇

## 话剧《绿水青山》走进南川

本报讯(记者 严寒)11月19日，由重庆市文联、市戏剧家协会等单位联合主办的话剧《绿水青山》在南川区水江镇上演。

该剧以轻喜剧形式，生动展现乡村从资源依赖向绿色发展的转型历程，为当地群众带来一场文化盛宴。

演出座无虚席，掌声不断。话剧以关闭煤矿后的“绿水村”为背景，通过鲜活的人物形象，讲述村民在驻村工作队带领下，克服资源匮乏等困难，

发展食用菌种植、实现绿色发展的奋斗故事，艺术化呈现基层党员干部带领群众践行“绿水青山就是金山银山”理念的生动实践。

据了解，该剧创作历时两年，曾获“文艺繁星计划剧本征集活动”最具潜力剧本奖，并入选重庆市青年戏剧演出季。演出通过艺术形式诠释了党的二十届四中全会提出的“加快农业农村现代化，扎实推进乡村全面振兴”的深刻内涵，为乡村振兴宣传提供了新的艺术范本。

话剧《绿水青山》。

记者 严寒 摄

## 走进抗战遗址 传承红色基因

11月16日，区委宣传部、团区委、区青少年宫组织我区40余名少先队员在重庆抗战遗址博物馆开展“传承红色血脉·赓续抗战精神”主题研学活动。学生们参观了孔园、云岫楼等旧址，通过观看锈迹斑斑的文物、听取讲解员的深情讲解，感受抗战时期的艰辛历程。

特约通讯员 赵忠康 摄



## 大观“三不加”酱油传统酿造技艺



“三不加”酱油酿造历史。

“三不加”是南川大观酱油的独特酿造工艺，其产品在制作过程中不添加色素、防腐剂与增稠剂，完全遵循祖传纯天然酿造技法，具有环保、原生态的特点。

该酿造方法传承至今已逾百年，其特色在于遵循古法，酿造周期以年为单位，需经365天以上陈酿。

“三不加”品牌创始人李同华的祖父李洪顺。他毕生传承祖辈手工酿造技艺，所产酱油色泽纯正、品质优良、味道鲜美、香气浓郁，曾是巴县九龙潭、马桑溪、马王场、大渡口、人和场一带最具盛名的酱醋产品。

李同华自幼从父亲李兴泰处得知，家中酱油酿造技法为祖传秘方。成年后，他经常考察筹备，最终选址南川大观镇创办“三不加”酱油酿造厂。厂区位于南川区西北部生态农业大观园核心地带，环境优美，森林覆盖率42%，雨量充沛，水质优良，日照充足，空气洁净，常年空气

质量为一级，海拔750米，昼夜温差约14℃，夏季最高气温约40℃，冬季最低气温约-6℃。优越的空气质量、生态环境与水质条件，为以水、黄豆、小麦、食盐为原料的酱油生产提供了得天独厚的自然环境。

“三不加”酱油采用传统固稀酿造工艺，结合现代微生物发酵技术，经365天以上的夏日曝晒、冬季捞冰等自然晾晒工序酿制而成，成品酱香浓郁，酯香醇厚，滋味鲜美。

“三不加”酱油虽不添加防腐剂，仍能实现防腐保质，其原理基于三方面：一是无盐固形物含量高，氨基酸与还原糖含量丰富，酱油浓度大，渗透压高，且总酸(有机酸)成分较高，PH值介于4.5至5.0之间，可自然抑制微生物生长；二是

食盐含量控制在17%左右，氯化钠本身具有防腐作用，并在酱油中形成高渗透压，抑制微生物繁殖；三是在生产过程中采用骤冷骤热灭菌工艺，使酱油菌落总数基本控制在500cfu/ml以内(国家卫生标准为≤30000cfu/ml)。

同时，“三不加”酱油的色泽来源于淀粉水解产生的六碳糖(葡萄糖、果糖)与小麦麸皮中的五碳糖(木糖、阿拉伯糖)与氨基酸反应，经氧化形成的棕红色。此外，氨基酸中的酪氨酸、色氨酸、苯丙氨酸等在氧化酶作用下发生酶褐变，生成黑色素。综合作用下，酱油自然呈色，无需添加任何色素。

“三不加”酱油秉承百年独门秘方，结合现代生物技术酿造而成。经过近年来的持续探索与发展，已逐渐成为重庆地区的知名酱油品牌。

资料来源：区文化旅游委、区文化馆(区非遗中心)

## 南川万州两地联动深夜驰援 “熊猫血”疾驰百里救治心梗患者

本报讯(通讯员 张林芳)11月19日，我区上演了一场跨越两地的生命速递，一名罹患急性广泛性心肌梗死的患者因急需稀有的B型Rh阴性“熊猫血”而命悬一线。经南川、万州两地血站连夜联动，启动应急机制，快速将救命的血液送达医院。

18日，重医附属南川医院一位患者因病情危急，急需输注B型Rh阴性血液。该血型在亚洲人群中仅占约0.3%，属极为罕见的“熊猫血”。尽管南川中心血站在17日晚间从涪陵中心血站紧急调配了4个单位红细胞，并于18日上午动员本区稀有血型志愿者参与献血，仍难以满足救治所需。

18日下午，南川中心血站迅速检索全市血液信息平台，发现万州中心血站备有适配血液。两地血站立即启动应急预案，同步开启“绿色通道”，对血液进行解冻、洗涤等规范处理，并派出送血专员星夜出发，跨城疾驰。

深夜的高速路上，两辆送血车相向而行，最终在丰都县高家镇收费站顺利会合，完成血液交接。19日凌晨1时许，这份承载着生命希望的“熊猫血”被送达重医附属南川医院。凌晨2时，6个单位的红细胞缓缓输入患者体内。

## 匠心传韵 南川非物质文化遗产集萃

