-2025年10月30日 星期四 - 责编/元惠卿 美编/孙春艳

### 海口秀英区西秀镇社区食堂开业

### 打造全龄幸福"食"光



海口市秀英区西秀镇社区食堂内,居民正在用餐。记者 洪盛伟 摄



南国都市报10月29日讯(记者程小丹特约记者陈创森通讯员蔡翔任)10月29日重阳佳节当天,海口市秀英区西秀镇社区食堂正式开业,填补了五源河片区老年社区食堂的空白,以"全龄友好、普惠优享"为核心定位,让居民在家门口"近"享舌尖美味与邻里温情。

29日中午,临近午餐时段,食堂后厨热气蒸腾,10余种荤素搭配、口味丰富的菜品陆续出锅,鲜香气息顺着窗口弥漫整个空间。"孩子上班忙,我和老伴以前要么凑合吃,要么大老远的跑去买菜,现在下楼几步路就有热乎饭,政府还有补贴,真是解决了我们的大难题!"五源河公寓小区业主王女士端着刚取的饭菜,笑意盈盈地说。

"每餐都是两荤一素一饭一汤的标配,至少有10个菜品和2种药膳汤,每周会根据大家的反馈调整菜单。"西秀镇社区食堂负责人陈晶晶介绍,为兼顾"一老一小"需求,菜单不仅注重营养均衡,还特意设置了3个以上软食

选项,同时推出高血糖餐、糖尿病餐等定制营养餐,适配不同健康状况人群。"所有食材都是当天新鲜采购、现做现卖,没有任何冻品,就是要让大家吃得放心、吃得健康。"陈昂晶说。

不同于传统社区食堂的单一功能,这座食堂还拓展出多元服务场景,划分了就餐区、棋牌区、娱乐区、绘画区等功能空间。非就餐时段,这里便成了居民的"社区客厅": 跳操、手工制作、健康讲座、棋牌对弈等活动轮番开展,尤其是棋牌区,每天都座无虚席,成了退休居民的"每日打卡点"。

服务模式上,西秀社区食堂还采用"堂食+送餐"双轨并行,为行动不便的残障老人、高龄老人提供无偿送餐服务;同时上线专属小程序,支持线上下单,针对不会操作手机的长者,还开通了微信、电话、外送员传话等"兜底"下单方式,让便利覆盖每一位有需求的居民。

目前秀英区已建成49家涉老服务机构,涵盖9家全托机构、27家老年人日间照料中心、13家长者饭堂及助餐点。

# 海口1-9月空气质量 排名第一

在全国重点城市中

南国都市报10月29日讯(记者 谭琦)日前,生态环境部发布2025年1-9月全国空气质量数据,海口市空气质量在全国重点城市中排名第一。

这份"蓝天成绩单"的背后,是海口市围绕"六大核心任务",打造了多项"全省乃至全国的样板",推动大气污染防治工作迈上新台阶。

据介绍,海口已实现污染源治理的"精准化",在多个领域取得关键突破。在工业治理上,完成了锅炉改造并率先在全省开展企业备案;在扬尘管控上,治理了大面积裸露土地,并通过"红黑榜"机制压实主体责任;在移动源治理上,大力淘汰老旧柴油车、严查黑烟车,从源头减少排放。

在监管方面,海口通过智慧监管的"场景化",实现了从问题发现到转办、再到整改反馈的全程闭环管理。此外,海口还通过划定"零排放示范区"引领绿色交通新模式,选取骑楼街区等4类典型区域,计划对邮政、渣土等燃油车实施禁行,力争为全国提供公共领域车辆绿色低碳化的"海口样板"。

## 海峡股份5艘客滚船完成"双通道"升级改造上下船更快了

南国都市报10月29日讯(记者王小畅)近段时间,海峡股份完成海安新港-秀英港航线"宝岛12号"轮、"宝岛16号"轮、"宝岛16号"轮、"原海16号"轮、"双泰宝昌"轮、"海口六号"轮等5艘船舶梯道升级改造并投产运营。

此前,5艘船舶在满客时段常面临旅客上下船耗时长等问题,影响旅客过海效率,因此实施"新增船舶艉部右舷梯道"改造工程,以破解这一瓶颈。

项目自启动以来,海峡股份组建专 项技术管理小组,在符合相关主管业务 部门的要求下,围绕新增梯道方案进行 多轮细致论证,从结构安全、实用便捷 到图纸设计、技术参数,力争做到精益 求精。

经精心规划与严格实施,新增梯道 不仅作为乘客登离船的主要通道,还兼 顾船舶作业需求,同时确保不改变原有 消防救生、结构防火及逃生通道布局, 保障了船舶整体安全性。

在施工过程中,面对空间限制、结构改造及安全性能等多重挑战,技术管理团队与设计、施工单位紧密协作,制定严密施工计划,严格执行质量管理标准,确保每一个环节都符合规范要求。历经五个月的连续奋战,5艘船舶"双通道"改造工程相继圆满完成。

改造后,新增梯道有效分流客流,显著缩短旅客上下船时间,船舶装卸效率得到大幅提升。据统计,船舶单航次装卸作业时间从45分钟缩短至25分钟,日周转次数达10次,比改造前提升25%,航次油耗率也降低了2.5%。

日均出岛4万只

#### 海南文昌鸡畅销国内外

南国都市报10月29日讯(记者易帆)10月27日,在位于海口三江镇的潭牛文昌鸡屠宰加工场内,流水线上一派繁忙景象,工人们熟练地将宰净的光鸡进行切块、打包、装箱,这些宰杀好的文昌鸡将通过冷链生鲜运输至全国各大商超、餐饮门店,还有一部分将经过速冻锁鲜,运往新加坡。

"这一批文昌鸡共6500袋,将发往新加坡市场。"在工厂内,海南(潭牛)文昌鸡股份有限公司加工中心总监周宏伟介绍,为保留文昌鸡的地道风味,企业采用了全自动白切鸡煮制线和液氮速冻锁鲜技术,提升了文昌鸡的品质和口感。"当下已经进入了文昌鸡的销售旺季,订单量提升近三倍,每天单量已经排满。"

记者从海南省农业农村厅了解到,海南文昌鸡产业形态已从"小特产"转变为"大产业",初步形成从文昌鸡"原种保护—种鸡养殖—鸡苗孵化—肉鸡养殖—屠宰加工—熟食加工—市场销售—饲料生产—粪污处理"的全产业链。2022—2024年,全省文昌鸡出栏量约3.18亿只,总产值达333亿元。文昌鸡日均出岛4万只,远销北京、上海、深圳、香港等多个城市及新加坡等东南亚市场。

销量攀升的背后,是文昌鸡品质的不断提升。

近年来,文昌鸡产业依托海南省农业科学院、海南大学、中国热带农业科学院等科研院校的人才和实验室平台优势,开发我国首款文昌鸡SNP芯片"京芯一号",该技术大大缩短了文昌鸡育种周期,重复性和稳定性比国外芯



片提高2.5%,综合成本比国外低50%以上,父母代种鸡产蛋数提高5-8枚,商品肉鸡出栏上市率提高2%。利用芯片育种技术培育的"潭牛3号"肉鸡配套系,进一步丰富了文昌鸡的品系。

海南省农业农村厅相关负责人表示,下一步还将加强 文昌鸡新品种的选育和关键技术联合攻关,鼓励企业有针 对性地开展相关养殖技术和产品加工技术研究,通过建设 无疫小区和标准化养殖场,以品质提升打响文昌鸡品牌。