海口马拉松12月27日开跑

一枚奖牌藏六大地标

2万人参赛，凭参赛号享消费优惠



完赛奖牌。


参赛服。

南国都市报11月27日讯（记者 李文韬）11月27日上午，2026海口马拉松新闻发布会举行。海口市旅游和文化广电体育局、海口市公安局交通管理支队相关负责人出席，对外公布赛事安排、创新服务举措，并正式发布参赛服与完赛奖牌，拉开这场海南自贸港年末重磅体育收官盛会的序幕。

滨海赛道串联城海风光

赛事延续“悦动海口，快乐拥有”经典主题，定于12月27日7时在日月广场鸣枪开跑，总规模2万人，包含马拉松项目5000人、半程马拉松项目15000人。依托跨年时间节点，赛事打造“全民欢乐跑+专业马拉松”双赛联动的奔跑周末：12月26日率先推出海口欢乐跑，面向亲子家庭、市民游客开放，主打趣味休闲；次日主赛开赛，专业选手与跑步爱好者同台竞技，兼顾竞速比拼与全民健身，进一步扩容赛事体系，升级专属赛事视觉IP，彰显海口国际化、年轻化、时尚化城市气质。

赛道设置于海口核心滨海文旅地带，由日月广场出发，串联滨江风光带、海甸岛海岸线，跨越世纪大桥，直达西海岸自贸港核心片区，江、城、桥、海多景交融，展现“蓝绿共生、城海相依”的热带滨海风貌。赛事优化赛道布局，删减多余折返、疏通拥堵点位，提升奔跑流畅度。

参赛服彰显椰城特色

发布会上，参赛服、完赛奖牌亮相。参赛服取碧海蓝天之意，采用天空蓝、海洋蓝双主色，选用适配海南气候的速干透气面料，兼顾竞速性能与舒适体验。完赛奖牌以海浪花瓣为造型，搭配海蓝色水纹肌理；正面镌刻赛事名称、海浪浮雕，诠释马拉松精神；背面以立体浮雕集中呈现骑楼水巷口、钟楼、世纪大桥等六大地标。

发布会上介绍，赛事进程中，将根据跑者队伍通行节奏，采取“先封先解、快封快解”的策略，真正做到“该管的坚决管住，该放的及时放开”，最大限度压缩封路时间，降低对城市交通的干扰，确保跑者跑得精彩、市民生活如常。

本届赛事聚焦跑者体验，推出多项暖心特色服务：赛道沿线增设跑团加油站，打造“跑者服务跑者”互动场景；开放参赛号码自选；为净成绩第1218名、第1227名选手设置专属礼遇；给比赛日过生日的选手准备生日礼包、集体切蛋糕惊喜。终点设置亲属等候区，配套“海马锦鲤”抽奖，构建全城共庆的沉浸式观赛氛围。

凭参赛号码布可享景区、酒店优惠

赛事秉持“体育搭台、文旅唱戏、经济增收、城市出圈”理念，紧扣海口“六个之城”建设、体育赛事名城培育目标，从赛前氛围、赛道品质、跑者体验、赛事体系、观赛场景、文旅赋能六大维度提质。赛前将启动系列预热活动，包含官方训练营、“童画海马”绘画、椰树工厂跑、滨海新村街巷跑等，联动商圈促销，提前激活赛事消费。

赛事将服务升级为“椰城城市礼遇”，深挖票根经济，凭参赛号码布可享受景区、酒店、免税商圈优惠以及南航机票折扣，配套推出“跑海马、留海口跨年”主题旅游线路，放大“一人参赛、多人同游，一日参赛、多日停留”效应，拉长文旅消费链条。

国家级非遗英歌舞连续三天在三亚展演

看英歌舞品潮食 赴一场跨城文化之约

南国都市报11月27日讯（记者 胡丽齐 刘丽萍）从11月25日起，三亚多了几分“潮”味。当天，潮汕美食文化节在三亚火热开场。作为系列活动之一，11月26日至28日，国家级非物质文化遗产英歌舞连续三天在三亚展演，市民游客可以一边尝潮汕美食，一边看潮汕“战舞”。

英歌舞素有“中华战舞”之称，在潮汕流传了几百年，位列国家级非物质文化遗产名录。表演者脸上勾着色彩浓烈的古典脸谱，手里握着英歌槌，步伐刚劲，队形说变就变，演的是梁山好汉的民间故事。在当地人眼里，它早已不只是一场街头表演，更是刻进潮汕人骨子里的文化符号——勇敢、坚毅、团结、向上，都在这槌起槌落里。

这次来三亚的富美青年英歌队，是英歌舞年轻化传承的代表队伍。队员都是年轻人，常年扎根本土学艺，先后登上过央视春晚、全国运动会开幕式，也参加过不少国内外文化交流活动。

山海同源，饮食亦是地域文化鲜活的载体。红桃粿、卤鹅、手打牛肉丸，还有各类粿品和潮式小食……潮汕人的吃食，从来不只讲味道。岁时节庆、人情礼俗、市井烟火，都藏在这一口一口里。这回，潮汕美食文化节把整套潮汕饮食民俗搬到了三亚，市民游客不必远赴粤东，在家门口就能沉浸式尝个遍，顺道读懂烟火美食里的民俗故事。

海口通报4起餐饮涉食品添加剂违法案例

烤鸭违规用亚硝酸盐 一餐饮店被罚5万元

南国都市报11月27日讯（记者 蒙健）食品添加剂并不等同于有害物质，按照国家食品安全标准规范使用食品添加剂，是食品加工中的正常行为。但允许使用，不意味着可以随意使用。11月27日，海口市市场监督管理局发布第五批网络餐饮违法典型案例，提醒广大网络餐饮经营者，食品添加剂的使用有标准可依，不该用的坚决不用，可以用的严格按规定使用。不能仅凭经验，更不能心存侥幸。

案例一
餐饮店违规使用亚硝酸盐

2026年6月29日，海口市市场监督管理局美兰分局执法人员对入网餐饮经营者开展线下监督检查时，发现海口美兰区某味餐饮店在加工制作烤鸭过程中违规使用亚硝酸盐。执法人员现场依法扣押烤鸭9盒、亚硝酸盐2包，并对其中4盒烤鸭进行抽样送检。检验报告显示样品亚硝酸盐项目不合格。

该餐饮店上述行为，违反了《食品安全法》的相关规定，构成超范围使用食品添加剂生产食品的违法行为。海口市市场监督管理局美兰分局依法对该店没收亚硝酸盐2包、添加亚硝酸盐的烤鸭5盒，罚款50000元。

案例二
老爸茶店超范围使用食品添加剂

2026年5月7日，海口市市场监督管理局组织开展食品安全监督抽检，对海口龙华某临老爸茶店经营的南瓜馒头进行抽样送检。

经查，南瓜馒头为该店自制，制作原料为南瓜、糖、泡打粉、糯米粉、面粉、猪油、鸡蛋、酵母、斑斓叶汁、斑斓粉及食品添加剂（复配着色剂）。该店虽未额外添加柠檬黄、亮蓝，但所使用的复配着色剂中含有这两种着色剂，造成超范围使用食品添加剂。该店共制作该批次南瓜馒头6个，全部由抽检机构购买，未对外销售，违法所得20元。

海口市市场监督管理局依法对其没收违法所得20元、罚款2500元的行政处罚。

案例三
茶店将食品添加剂与调味品混放

2026年8月，海口市市场监督管理局美兰分局执法人员依法开展检查时发现，海口美兰某合某蜜园茶店将复配膨松剂、复配酶制剂、复配酸度调节剂等食品添加剂与食盐、味精、花生酱等普通调味品混放，未设置食品添加剂储存专柜（位），未建立食品添加剂使用登记台账，未落实专用工具称量等管理要求。

海口市市场监督管理局美兰分局责令该店改正违法行为，给予警告的行政处罚。该店已在执法人员的指导下完成整改。

案例四
餐饮店未建立食品添加剂使用台账

2026年8月4日，海口市市场监督管理局龙华分局开展专项检查时发现，海口龙华某某意餐饮店经营凉菜，食品添加剂（拌菜飘香剂）未放置在食品添加剂储存专柜、未建立食品添加剂使用台账。

该店上述行为，违反了《食品安全法》的规定，海口市市场监督管理局龙华分局责令该店改正违法行为，并作出警告的行政处罚。该店已在执法人员的指导下完成整改。