

智能“哨兵”站岗 全域巡查防控

海口人防技防双向发力筑牢水域安全屏障

“警示区域请尽快离开!”在海口沙坡水库,一旦有人进入危险区域,入侵安全预警设备便会响起警报。监控室内,值守人员通过监控系统,实时查看水库全域情况,实现重点水域全覆盖、全天候、无死角监管。

7月25日是世界预防溺水日。随着气温逐渐升高,溺水风险也随之增加。海口严格落实全省暑期防溺水攻坚专项行动部署,统筹推进水库防溺水安全设施建设与常态化管理,依托“人防+技防”双重防控模式,常态化开展重点水域全域巡查防控,多措并举筑牢水域安全屏障,织牢暑期防溺水安全防护网。

□本报记者 程忆翎



▲高清监控覆盖沙坡水库重点区域。

◀在沙坡水库,随处可见警示牌。图为工作人员正在水库周边巡查。
本报记者 苏弼坤 摄



智慧“技防”赋能

记者跟随工作人员在巡查中注意到,沙坡水库大坝的坝顶路面、坝坡等点位均布设了高清监控设备。“水库全域共安装24台高清监控设备,实行24小时监控,一旦发现有人翻越护栏、靠近临水危险区域等情况,值守人员便通过广播喊话劝离,巡查人员同步跟进现场处置,

快速消除安全隐患。”工作人员介绍。

此外,水库在溢洪道启闭室顶部、输水涵管等位置安装5台高音喊话设备,每日循环播放防溺水安全提示,持续提醒周边群众注意安全,让安全警示时刻在线、深入人心。

市水务局安全生产与质量监督科科长施建

完善安防设施

7月24日,记者在沙坡水库看到,水库周边全线布设防护栏,醒目处设立了“禁止钓鱼”“禁止下水游泳”等警示牌及防溺水宣传横幅,主坝区域还安装了防溺水救生绳,应急防护设施齐全。

“我们在重点水域都放置了救生圈、救生绳、救生杆以及安装警示牌,全面落实‘四个一’安全设施建设要求。”龙华区水库管理中心工作人员吴乾清介绍,水库已建立常态化安全巡查机制,定期开展管护人员安全培训,严格落实汛期24小时值班值守制度,提升人员应急处置能力。同时,聚焦节假日、汛期等关键时段和重点水域,管理中心加密巡查频次,及时劝离在库区钓鱼、游玩、涉水等人员。

同时,市水务局全面排查辖区水库、灌区渠道警示标牌、救生器材布设现状,常态化开展破损警示牌更换、缺失标识增补、救生设备检修维保工作,确保各类警示标牌完好醒目;统筹完善应急救生物资配置,各水库、灌区现有救生圈、救生绳、巡逻艇等应急设施管护到位、状态完好,确保应急施救硬件保障有力。

国表示,下一步,将持续健全“日巡查、月核查、季维护、年更新”管护机制,针对偏远小型水库、临水人流量大的重点点位,进一步优化设施布设位置,增补备用防护器材。同时,深化宣传引导,落实防溺水安全管理责任,形成齐抓共管的防溺水工作机制,切实筑牢防溺水“安全堤”。



中国男篮击败格鲁吉亚男篮获两连胜

明晚迎战喀麦隆男篮

▲7月25日,2026国际篮联“国际团结杯”海口站比赛,中国男篮与格鲁吉亚男篮正在角逐。
本报记者 石中华 摄

◀球迷在比赛现场给中国男篮加油助威。
本报记者 苏弼坤 摄

本报7月25日讯(记者甘燕鸿)7月25日晚,2026国际篮联“国际团结杯”海口站比赛在五源河体育馆结束第二个比赛日争夺。中国男篮以74:63击败欧洲劲旅格鲁吉亚男篮,取得两连胜。另一场比赛,喀麦隆男篮以91:72击败黑山男篮。

开场后,格鲁吉亚男篮核心后卫马齐亚什维利连续持球冲击中国男篮内线,凭借出色的个人能力频频得分。中国男篮连续打出精彩快攻和防守反击,廖三宁里突外投持续输出火力,中国队以46:42领先进入下半场。

第三节,格鲁吉亚男篮明显加强逼抢强度,抓住中国男篮失误连续打成反击得分,一度将比分迫近。关键时刻,替补登场的庞峥麟带领第二阵容顶住压力,积极拼抢并打出快速反击,以63:52领先对手11分进入第四节。末节,格鲁吉亚队起势反扑,中国队稳住局势。最终,中国男篮以74:63战胜格鲁吉亚男篮。

现场球迷全程呐喊助威,海口五源河体育馆主场氛围拉满。

根据赛程安排,7月27日19时30分,中国男篮将迎战非洲劲旅喀麦隆男篮。

海南中学江东校区小学部开工

本报7月25日讯(记者赵莎 特约记者曹柳)近日,海南中学小学部项目取得施工许可证,正式启动建设。该项目纳入海南中学(江东校区)完整教育矩阵,将与已投用的海南中学初中部深度联动、资源互通,共同构建优质连贯的基础教育体系,进一步补齐片区优质教育短板。

该项目位于江东新区CBD南片区。依托海南中学成熟的办学体系和优质师资储备,此次开工的小学部将打破学段资源壁垒,全面共享海南中学优质教研体系、特色课程体系、校园活动场地及标准化管理模式,全力打造江东新区基础教育标杆。

项目主要建设标准化小学教学楼、综合食堂、专用体育馆及配套连廊等核心功能建筑。同时,配备全域智能监控及数字化教学等现代化设施,满足现代化教学和学生成长需求。

项目将深度践行绿色低碳建设理念,规划屋顶绿化面积约2800平方米,联动已建成的初中部生态资源,校园整体绿地率可达39%,将生态自然场景融入日常教学环境。

据介绍,海南中学小学部正式开工,是江东新区持续优化民生配套、扩容优质教育资源的重要举措,将进一步完善片区基础教育布局,提升教育配套能级,为江东新区集聚人才、推动片区高质量发展夯实民生基础。

受台风影响 海南部分进出岛旅客列车停运

本报7月25日讯(记者吴雨倩)记者今日从海南铁路获悉,受台风影响,海南铁路部门调整进出岛旅客列车运行计划,部分列车临时停运。

出岛列车7月26日停运:海口站—上海南站K512次、三亚站—深圳东站Z8008次、海口站—长春站Z386次、海口站—哈尔滨西站Z112次。

进岛列车7月26日停运:长春站—海口站Z385次、哈尔滨西站—海口站Z111次、深圳东站—三亚站Z8007次。7月27日停运:北京西站—三亚站Z501次、上海南站—海口站K511次、长春站—海口站Z385次、哈尔滨西站—海口站Z111次、深圳东站—三亚站Z8007次。

铁路部门提示:已购买停运列车车票的旅客,可自票面乘车日期起30日内,通过12306APP或车站售票窗口办理退票,免收退票手续费。

第五届“芯原杯”搭建集成电路人才培养平台 椰城上演“芯”技术对决

本报7月25日讯(记者陈钰婷 曾昭娟)7月19日至25日,第五届“芯原杯”全国嵌入式软件开发大赛决赛在海口举办,来自全国各地的28支队伍齐聚椰城,同台比拼嵌入式芯片与系统设计领域的创新与实践能力,以科创赛事赋能集成电路产业人才培养。

本届大赛自今年4月启动以来,吸引了全国7大赛区、44所知名高校的188支队伍报名参赛,经过线上课程、作业提交、初赛课题的层层选拔,28支队伍脱颖而出。

决赛环节,各参赛队伍在初赛作品的基础上,基于芯原股份的VeniHealthi开发平台完成了动作识别算法开发,并进行现场答辩和成果展示。评委会围绕方案设计、嵌入式开发、蓝牙通信和算法实现等内容评定出各奖项:来自武汉大学 of 的武大333队获得一等奖,另外评出4个二等奖、6个三等奖、8个特别进步奖以及9个优胜奖。

“芯原杯”全国嵌入式软件开发大赛已连续举办五届,结合真实产业应用场景设置赛题,为高校学生提供接触产业技术、提升实践和创新能力的平台,帮助他们深入理解嵌入式芯片与系统设计流程,培养面向未来产业需求的复合型人才。

(上接第一版)和之力(海南)汽车有限公司董事长麦叶青介绍,依托自贸港“双15%”税收优惠、跨境金融与外汇结算便利等政策,在助力企业和个人减轻税负的同时,跨境资金外汇结算流程大幅简化,使得资金周转效率大幅提升,为企业深耕专用车市场、扩大出口业务提供了优质的营商环境。

全链服务精准赋能

企业远赴海外开拓市场,普遍面临不熟悉行业法规、缺少客源渠道等难题,针对园区企业的发展诉求,海口国家高新区坚持服务前置、精准赋能,组织企业抱团亮相多个国际专业展会,为企业出海“架桥铺路”。

近日,海口国家高新区携12家医药企业组团亮相CPHI South East Asia国际医药原料东南亚展,原料药、成品药及高端制剂等“海南医药”优势产品集中展出,“海口药谷”从研发孵化、临床评价到检验检测、生产流通的全链条产业生态受到众多企业关注。展台客商络绎不绝,多家企业收获颇丰——华益泰康现场与越南客户签约;皇隆制药与韩国企业就降糖产品代工达成初步合作;寿南山达成多项意向合作,合作金额达200万元。

立足企业出海发展的痛点难点,今年6月,海口国家高新区正式启动“企业出海自贸港综合服务平台”建设,围绕国际供应链、跨境法务、财税结算、知识产权、中东产业服务等多个企业出海场景,打造具有自贸港特色的企业出海平台,助力园区企业扬帆远航、深耕全球市场。

海口国家高新区有关负责人介绍,园区将加快企业出海综合服务平台与跨境自贸服务联盟实体化建设,持续整合优质经贸资源,通过开展企业出海政策辅导、合规培训、供需对接、专场沙龙活动等,破解企业国际化发展难题,以优质的营商环境助力海口高标准建设自贸港核心引领区和“六个之城”。

关注环海南大学科技创新圈建设

本报7月25日讯(记者肖卫香)7月24日,糟粕醋特色产业对接会在海口举办。省市相关单位、多家金融机构,及全省糟粕醋产业链企业齐聚一堂,围绕融资需求与金融产品精准对接展开交流,助力糟粕醋特色产业“酿”出新机遇。

糟粕醋源自海南文昌铺前镇,迄今有约500年历史。2026年,糟粕醋产业首次写入海南省政府工作报告,产业步入加速发展新阶段。本次活动依托环海南大学科技创新圈,深化产教融合协同机制,汇聚政府、金融、高校科研、产业链企业等多方资源,推动政银企研深度融合,精准匹配产业升级需求与政策、资金、技术资源,着力破解糟粕醋行业中小主体技术薄弱、融资受阻等发展瓶颈,助力产业向规模化、品牌化、工业化进阶。

对接会上,民生银行、工商银行、邮储银行、海口市融资担保有限公司等金融机构面向糟粕醋产业链企业推介专属信贷及担保产品,针对厂房扩建、设备采购、原料周转、品牌推广等经营痛点推出差异化融资方案,切实缓解企业融资难、融资贵问题。

海南大学食品科学与工程学院副教授林雪应受邀作专题分享。作为文昌糟粕醋科技小院责任专家,林雪介绍,其团队已开发出3款直投式专用发酵菌剂并在企业落地应用。经实践验证,该技术可使生产成本降低超30%,发酵效率提升200%。下一步,团队将持续深化校企合作,推动科研成果规模化落地,并围绕市场趋势开发糟粕醋新形态产品。

此次活动由省委金融办、省工信厅指导,海南股权交易中心主办,海南大学科技园协办,海口市委金融办、文昌市政府办公室、定安县政府办公室提供支持。据了解,未来,与会各方将持续深化合作,立足环海南大学科技创新圈,以科创赋能、金融助力共同擦亮海南糟粕醋特色产业名片,助力自贸港热带特色农业高质量发展。

海口25支餐饮企业队伍竞技烹饪大赛

巧手精工展厨艺 一桌琼菜一城韵

本报7月25日讯(记者陈钰婷 周慧)7月25日,2026年海口市“工会杯”烹饪技能大赛暨“海口一桌菜”厨艺展示交流赛在海口骑楼老街举办,全市25支餐饮企业队伍的75名烹饪职工同台竞技,进一步提升海口餐饮行业职工专业技能水平,推动琼菜技艺传承与创新发展。

比赛现场,一道道富有创意的精美菜肴陆续出锅,蜂窝曲口生蚝、荔枝脆皮美安牛肉、斑斓云龙淮山……色香味形兼具,充分展现了厨师扎实的烹饪功底与创新活力。精彩的烹饪过程吸引市民游客驻足观看。

本次大赛以“建功自贸港·劳动筑梦想”为主题,各参赛队伍围绕“海口一桌菜”主题,选用海鲜、热带果蔬、特色粮油、禽畜产品等本地食材,完成凉菜、热菜、点心等多品类的宴席菜品创作。烹饪过程中,各团队立足琼菜传统技艺,在保留食材本味、凸显地域风味的基础上,融合现代烹饪技法,结合骑楼文化、火山口、红树林等海口特色旅游元



裁判员与参赛选手沟通交流。
本报记者 康登淋 摄

素进行创意设计,展现了海口饮食文化的深厚底蕴与创新活力。

大赛最终评选出金奖1名、银奖2名、铜奖3名及优秀奖9名,同时从各参赛队宴席菜品中评选出“最佳文旅融合菜品奖”。获奖队伍均获授“海口优质食材体验餐厅”标识牌匾。

大赛同期举办了海口优质食材展及美食品鉴活动。

省烹饪协会会长陈建胜介绍,此

次活动不仅是对海口烹饪行业职工技能水平的一次集中检阅,也是推动海口饮食文化传承创新、促进文旅融合发展的重要举措。赛后,各获奖单位将聚焦市民游客多样化用餐需求,推出不同价位的“海口一桌菜”系列特色菜单,进一步丰富文旅餐饮供给。竞赛组委会还将编制《海口优质食材名录》,为后续餐饮推广与食材采购提供参考。