

中秋国庆假期，海口商圈“花式”宠客

传统民俗、潮流文化与都市休闲深度融合提升市民游客消费体验

本报9月21日讯(记者陈钰婷)为迎接即将到来的中秋、国庆假期，海口多措并举激活假日消费市场，统筹各大商圈、免税门店推出系列特色活动和惠民举措，推动商旅文体深度融合，营造热闹红火的假日消费氛围。

特色活动方面，华彩·海口湾广场将举办伍德吃托克生活方式市集，并配套中秋音乐会、毛孩子运动会等休闲活动。海口万象城焕新打造百

米薰衣草主题场景，月下微醺节海南首站、惠唯“INEJ·椰岛双生”城市艺术快闪海南首站等活动将落地商圈，与椰城市民见面。上邦百汇城将举办中秋吃月饼大赛、英歌舞巡游，海口日月广场将打造超1000平方米的沉浸式海岛奇幻农场。各商圈将传统民俗、潮流文化等元素与都市休闲场景深度融合，进一步提升市民游客的消费体验。

惠民促销方面，各大商圈轮番上线大额团券、满减优惠、积分抵扣、品类让利等多重福利，服饰箱包、家居餐饮、黄金珠宝、3C数码等多品类推出折扣让利，覆盖市民节庆采购、休闲就餐等多元需求，以实打实的惠民举措拉动假日消费升温。

与此同时，海口各免税门店抢抓节日消费契机，推出系列特色活动与专属优惠。cdf海口国际免税城打造“月下

有礼”大型美陈，cdf海口日月广场免税店推出星月同辉游园会互动活动，海控全球精品免税城举办滚月饼大赛、全国月饼品鉴大赛，趣味纷呈；京东日用消费品免税店推出一系列好物优惠，cdf海口美兰机场免税店开展沉浸式古风NPC游戏互动，并为岛民、师生、军人等群体推出专属礼遇，进一步激活离岛免税消费动能，助力海口假日经济高质量发展。

“双节”舌尖安全，这份提示请收好

选购食品看标签 家庭聚餐重卫生 外出就餐查证照

本报9月21日讯(记者陈歆卓)“双节”将至，各类食品消费需求增加，集体聚餐活动增多。为切实防范食品安全风险，保障广大市民和游客节日期间“舌尖上的安全”，海南省食安办日前发布中秋、国庆假期食品安全消费提示，提醒广大消费者在选购食品、家庭聚餐、外出就餐、网络订餐时注意食品安全。若发现食品安全问题，可拨打12345热线投诉举报，依法维护自身合法权益。

省食安办提示，消费者选购食品时，应选择正规渠道，尽量到具备食品经营许可、管理规范的商场、超市和农贸市场购买。购买预包装食品时，请仔细查看食品标签信息，注意食品是否在保质期内，包装是否完整无损，有无鼓包(胀袋、胖听)、发霉等现象。选

购生鲜食品时，注意观察颜色、气味等感官性状有无异常；不要购买来源不明的野生菌、野菜，以及未经检验检疫的畜禽产品。

节日期间家庭聚餐增多，烹制食物时要注意个人和环境卫生。加工食材前应认真清洗，加工时要做到生熟分开。烹饪菜肴时，要确保食材充分受热，尤其是肉类、蛋类、海鲜等易受污染食品，务必烧熟煮透。日常未吃完的食品应用保鲜膜密封，并按贮存要求常温、冷藏或冷冻保存；生鲜肉类、水产品需密封后放入冰箱，并与熟食分开存放。此外，海南天气炎热潮湿，要谨防米粉、凉皮、泡发的银耳、木耳等食品因储存不当或泡发时间过长，食用后引起食物中毒。

外出就餐时，建议消费者选择持

有有效《食品经营许可证》的餐饮单位，尽量不到无证小店和街边小摊就餐。点餐时，尽量选择煮熟煮透的热菜，谨慎选择凉拌菜、生食水产品等高风险菜肴；不饮用无标签标识、浸泡中药材成分不清或来历不明的泡制酒；不食用国家明令禁止的野生动物。建议使用公筷公勺，倡导文明用餐，拒绝餐饮浪费。

网络订餐时，除关注菜品评价外，还要查看商家证照信息、菜品原材料、店铺评价等，尽量选择距离较近的餐饮单位订餐，缩短食物配送时间。收到餐后，要检查包装是否完整、有无被开启的痕迹、餐食是否被污染等，并及时加工或食用，勿长时间存放。尽量不网购凉菜、生食食品和冷加工糕点等高风险食品，以防发生食源性疾病。

救生设备迭代更新 跨海出行更加安心

本报9月21日讯(记者吴雨倩 通讯员毛伟迪 蒋京廷)为扎实做好“双节”交通运输安全保障工作，日前，海南铁路海口机辆轮渡段完成粤海铁4号船垂直撤离系统、救生筏的更新更换及实船布放试验。至此，粤海铁3号、4号两艘主力客滚船舶的救生撤离核心设备全部完成迭代更新，海南铁路轮渡海上应急逃生硬件实现整体提质升级。

本次设备升级工作严格按照船舶安全技术标准，涵盖新设备安装就位、整机性能校验、船员实操磨合等标准化作业环节，重点检验新设备运行稳定性、适配性与应急响应速度。海南铁路海口机辆轮渡段船管中心副主任曾令亨介绍，设备更新完成后，该段第一时间启动全员实操练兵，通过从理论认知到演练模拟的阶梯式实训，让全体在岗船员做到懂原理、会检查、熟操作、能应急，确保关键时刻应急设备能够拉得出、用得上、稳得住。

中国农民丰收节海南庆祝活动23日举办

本报9月21日讯(记者雷蕾)2026年中国农民丰收节海南庆祝活动主场设在乐东黎族自治县，活动将于23日在黄流镇环岛旅游公路“莺歌踏浪”驿站举办。

据了解，本次活动以“丰收开新局 实干促振兴”为主题，通过“三农”成果展、晒丰收市集、非遗秀、农民趣味运动会、丰收歌会等一系列特色活动，集中展现自贸港封关运作背景下海南热带特色高效农业新质生产力发展成效，营造全省共庆丰收、共享硕果的热烈氛围。

本届丰收节活动板块丰富，看点十足。海南“三农”成果展示区划分为党建促丰收、封关助丰收、“三农”建设成果三大单元，生动呈现“支部建在产业链”的党建引领实践、自贸港政策带动热带农业转型升级的成效，以及“海南鲜品”和各县市农产品区域公用品牌建设成果，并配合现场讲解，立体讲述海南乡村发展故事；在“海南农民晒丰收”板块，全省19个市县将携本土特色农货集中亮相，“海南鲜品”入驻企业同步上线直播推介，线上线下双向联动，为农产品拓宽销路、提升知名度。

溪头古琴文化村举办农民丰收节活动 体验农事乐趣 欢庆丰收时节



活动现场，亲子家庭在体验挖藕乐趣。(美兰区供图)

本报9月21日讯(记者陈晓洁)在第九届中国农民丰收节来临之际，美兰“新风十礼”之兴农礼——“藕遇溪头·欢度金秋”2026年“田教授”农民丰收节活动近日在灵山镇溪头古琴文化村举办，20组亲子家庭及村民欢聚一堂，沉浸式体验农事乐趣、共庆丰收，尽享金秋乡村的盎然生机与烟火气息。

活动伊始，美兰“田教授”以“拉家常”的方式，介绍了溪头村活用政策、培育人才、推动农文旅融合发展的生动实践，直观清晰地宣传党的创新理论与惠农政策，让大家切实感受乡村发展新变化、新机遇。

理论宣讲结束后，趣味十足的农趣互动环节火热开启。亲子挖藕大赛

率先开始，家长与孩子们携手协作，俯身探入荷塘泥田，摸索、探寻、采挖、取藕，在田野间感受农耕劳作的独特乐趣。活动还设置了特色奖品，获胜者可获民宿入住券、椰子鸡礼包等本土好物，有效调动了大家的参与热情。同步开展的农趣运动会现场设置了拔稻谷、浑水摸鱼、挑担接力、趣味投壶四个体验项目，亲子家庭自由组队，在竞技中体验农耕文化、感受田园野趣。

傍晚时分，“藕欢歌”文艺展演开启，来自邻近村庄的文艺队带来了精彩的歌舞表演、器乐合奏等节目，现场同步开展助农直播，推介溪头特色文旅资源和农特产品，让丰收的喜悦从田间传到“云端”。

海南环岛高铁试点“自行车随身行”服务 环岛骑行可携车乘高铁

本报9月21日讯(记者高潮 通讯员黄晴铮 李瑾)9月21日，记者从国铁广州局获悉，为培育服务消费领域新增长点，更好满足骑行爱好者多样化出行需求，海南环岛高铁自9月20日起试点推出“自行车随身行”服务，打通高铁与环岛骑行之间的衔接链条，为海南文旅消费增添新玩法、注入新动能。旅客通过铁路12306APP线上完成预约付费后，即可携带自行车搭乘高铁，畅享“高铁+骑行”的环岛出行新体验。

本次试点覆盖海南环岛高铁沿线的13座车站，分别为海口站、海口东站、文昌站、琼海站、万宁站、陵水站、三亚站、凤凰机场站、崖州站、乐东站、东方站、白马井站、老城镇站，方便骑行旅客根据行程灵活选择上下车地点。旅客可通过铁路12306APP“自行

车随身行”功能入口预约购买该项服务，并通过铁路电子支付平台完成线上缴费。该服务基础定价为88元/辆，运营过程中将实行灵活的动态浮动价格。

考虑到公路车、山地车等车型尺寸较大，为确保站车旅客安全，携带自行车乘车需由旅客自行拆卸前轮，并使用包装袋包装后方可进站。试点车站将配套设置专属安检、检票通道，现场配备前轮拆卸工具和可循环使用的专用包装袋。旅客上车后，列车工作人员将引导其把自行车统一放置于专用存放处，并确保捆扎牢固；运行途中会动态巡视检查固定状态，保障运输安全。该服务可开具发票，有需要的旅客可在乘车结束后180日内，通过铁路12306APP找到对应订单，申请开具“数字化电子发票(货物运输服务)”。

挥拍竞技展职工风采



9月21日，参赛选手在赛场上奋力拼搏。本报记者 苏弼坤 摄

本报9月21日讯(记者龙易强 特约记者许明亮)9月21日上午，2026年琼山区第十四届“工会杯”职工羽毛球团体赛在羽动空间羽毛球馆拉开帷幕。来自全区机关、企事业单位的20支代表队共400名职工参加开幕式。

本次赛事由琼山区总工会主办，为期3天。比赛设置混合团体赛，分机关企事业单位组(含镇街)和企业单位组进行比拼。两组分别决出冠军队伍后，将进入“工会杯”总决赛环节，由两

组冠军队伍进行对抗赛，决出“工会杯”最终归属。

赛场上，选手们挥拍竞技、奋力拼搏，高远球、扣杀、劈吊等精彩球技轮番上演，现场欢呼声、加油声此起彼伏，气氛热烈。赛场边，各单位职工组成的啦啦队为选手加油助威。

主办方介绍，本次比赛不仅为全区职工提供了一个切磋球技、展示自我的平台，更以文体活动为纽带，增强了工会组织的凝聚力和向心力。



航拍大坡镇新瑞村的胡椒林。 本报记者 苏弼坤 摄

大坡胡椒获得两项国际认证

成为海口首个同时获得香港优质“正”印认证与全球良好农业规范认证的胡椒企业



在海口东昌胡椒有限公司加工车间里，工作人员在打包胡椒产品。 本报记者 苏弼坤 摄

好胡椒也要过“标准关”

作为海口特色农产品，大坡胡椒种植历史悠久，产业基础扎实。但从产业发展来看，部分胡椒产品仍以初级原料销售为主，在标准化生产、质量认证、品牌建设和市场对接等方面还存在短板。特别是在进入境外商超及采购体系时，采购商不仅关注产品本身，还会考察种植过程、质量控制、追溯管理等一系列指标。

如何让“好胡椒”更直观、规范地证明自身品质，成为大坡胡椒产业拓展市场必须跨越的一道坎。为此，海口市市场监督管理局立足标准、认证等职能，围绕大坡胡椒产业发展需求，将质量服务延伸至企业和种植基地。

深入企业和生产基地，了解生产经营现状、产品出口计划等，帮助企业梳理标准认证需求；依托中国热科院分析测试中心一站式质量服务平台，对胡椒相关国内外标准进行比对分析，引导企业对照标准改进生产和质量管理；协调专业认证机构开展指导，对照认证要求，助力企业完善生产管理、质量控制、追溯管理等一系列指标。

经过前期培育和跟进，海口东昌胡椒有限公司顺利取得香港优质“正”印、全球良好农业规范(GLOBALG.A.P.)两项国际认证。企业负责人介绍，目前其胡椒产品已进入新加坡商超，并正与香港及东南亚客商洽谈进一步合作。

质量服务撬动“三方共赢”

从标准比对、检测支撑到认证指导，海口市市场监督管理局的这套“组合拳”，瞄准的正是大坡胡椒产业由“卖原料”向“按标准生产、凭质量拓市场”转变过程中面临的实际难题。

“对于农产品经营主体来说，获得相关境外认证，有助于进一步规范生产管理，增强产品质量信息的可信度，降低与境外采购商对接时的沟通和验证成本，为拓展市场创造有利条件。”市市场监督管理局相关负责人介绍，企业拓展市场后，也有望进一步扩大本地优质胡椒原料采购，让产业发展的成果更好惠及种植户。

推动企业获得认证，更重要的是探索一

套可复制推广的质量提升路径：以市场需求为导向，用标准规范生产，以检测验证质量，以认证传递信任，帮助更多经营主体提升质量管理能力和市场竞争力。

据介绍，海口市市场监督管理局将依托一站式质量服务平台，进一步整合标准、计量、检验检测、认证认可等服务资源，引导更多特色农业经营主体加强标准化生产和质量管理，推动标准要求更好落实到田间种植、生产加工、质量控制和产品追溯等环节，为乡村特色产业提质增效提供质量支撑，推动实现企业提质发展、农户稳定增收、特色产业做强“三方共赢”，助力更多本土特色农产品扬帆出海。