

綠道快速通關 雲端篩查蔬果 保障舌尖安全

# 保港菜籃子 深圳日備3000噸菜

### 質優量足

剛過聖誕，轉眼跨年，親友少不了團聚會餐，新鮮健康的食材必不可少。「冬天很多人都選擇打邊爐，所以目前適合打邊爐的蔬菜會熱銷些，比如生菜、茼蒿、香菜、豆苗等。」廣東供港蔬菜企業雙輝農業科技有限公司經理謝少帆說。為了保證香港市面上農副產品的充足供應，豐富香港市民的「菜籃子」，深圳日備3000噸菜，海關雲端篩查蔬果，從種植養殖到出貨運輸，內地供港企業、物流、海關等多管齊下，有序運作，合力守護供港食品「綠色通道」，保障香港市民舌尖安全。優質的農副產品得以出現在市民們的餐桌上。

大公報記者 石華、盧靜怡、方俊明

綠油油的供港蔬菜基地裏，農戶們佩戴口罩，小心翼翼地把新鮮的菜心收割下來。這片繁忙的景象正在內地多個供港蔬菜基地上演。「疫情對供港蔬菜產業鏈和運輸量都有一定的影響。」謝少帆說，為了確保供港蔬菜安全，所有種植基地的工作人員都採用了相對封閉的管理模式。謝少帆的公司經營供港蔬菜業務已經超過30年，每天運送5車約35噸菜心等葉菜到香港。

「相比去年，今年冬季出貨量減少了，一個是疫情大環境的影響，一個是內地蔬菜產量少、價格高，很多香港客戶不敢下太多單。」謝少帆表示，因為今年冬季天氣不好，不少農作物連續兩個月失收，導致聖誕期間市面上的蔬菜價格上漲。

### 提前簽單 減少蔬菜「中轉」

滿載7.8噸新鮮菜心、豆苗、芥蘭等新鮮蔬菜的車輛，從廣東揭陽市鴻錦出口蔬菜種植基地出發，豐富香港居民的餐桌。基地負責人張玉亭說，為了最大程度降低疫情對供港蔬菜供應鏈的不良影響，基地提前與香港等地企業、收購商簽訂蔬菜收購訂單，最大限度減少蔬菜「中轉」環節，保證蔬菜新鮮運到。

作為深圳最大的「菜籃子」，同時也是深港兩地重要的農產品供應樞紐，集結全國各地蔬菜生鮮的深圳海吉星市場，承包了香港市場八成以上的蔬菜水果，其中蔬菜日均供港量約1550噸，水果日均供港量約360噸。記者從海吉星市場了解到，市場借助數字化運營平台，利用信息化手段，建立「來貨報備+產品質量3級監測模式+不合格品協議銷毀」的食品安全監管模式，整體抽檢合格率達99%以上。

目前，海吉星市場存貨量日均達3000噸，援馳蔬菜能力約為5000噸/天，同時與眾多規模化的蔬菜基地簽訂了保供協議，應急情況下可在48小時內調運各類生鮮食品至深圳，保證深港兩地的充足供應。

### 預約通關 壓縮運輸時間

每天晚8點開始，深圳文錦渡口岸進入了供港果蔬車輛通關的高峰期，香港市場85%以上的蔬菜、肉類從這裏進入香港。

深圳海關所屬的惠州海關轄區有6家供港蔬菜加工廠，年供港新鮮蔬菜約1萬噸。據企業反饋，粵港跨境貨車運輸模式調整後，自惠州輸往香港的蔬菜的運輸時間能夠壓縮60%，運輸成本能夠節約50%。

深圳海關表示，為保障供港果蔬安全高效通關，深圳海關採取「預約通



廣東一個供港蔬菜地裏，農戶正在將新鮮採摘的蔬菜搬運上車。受訪者供圖

關」，在鮮活車輛抵達口岸後開關綠色通道，綜合運用先期機檢、智能審圖、優先派台查驗等便利化措施，疊加運用「駕駛員智慧嚴防系統」等科技輔助手段壓縮通關時長。

此外，深圳海關開通「網上辦」加快辦理企業申報手續，運用雲端「監管+巡查」輔助模式，監督企業落實原料驗收、產品快篩、員工操作規範等要求，確保鮮活產品質量過關。

### 港珠澳大橋 多管齊下搶「鮮」供港

- 海關對供港澳鮮活農產品按規定實施檢檢監管並簽發檢疫證書，對部分實施屬地查檢現場作業。
- 海關設專門窗口，推廣「提前申報」等通關便利化措施，提供預約通關、優先查驗等服務，確保通關「零延時」。
- 設置供港鮮活產品查驗區，開設鮮活水產品快速通關「綠色通道」。
- 提供「7×24小時全天候通關」服務，實現「隨到隨驗、快速通關」。
- 海關與香港食環署大橋口岸水產檢查站建立「點對點」緊急通關聯繫渠道，制定針對鮮活水產品的專項通關應急預案。

大公報記者方俊明整理

### 家禽水產

### 兩小時搶「鮮」上市

氣溫越冷，火鍋越熱，冬日打雞煲也是港人摯愛。節慶當前，廣東供港雞依然保障新鮮。在距離香港200公里外的台山，江門科朗農業科技有限公司都有一批批冰鮮雞裝車送往香港市場。科朗公司負責人告訴記者，供港的肉雞、種雞都在本地餵養，從雞舍到貨架全程冷鏈運輸，大約2小時左右抵達香港，最大程度保證雞蛋和肉雞新鮮。

是港人冬季餐桌追捧的熱門。滿載對蝦、花蟹、三點蟹等鮮活水產品的粵港跨境貨車連日來凌晨駛入港珠澳大橋珠海公路口岸，經「一站式」系統高效驗放，幾分鐘便順利通關，約兩小時後，這批「生猛」蝦蟹便可以出現在早市，為香港市民帶去鮮活美味。

珠海市海蘇水產進出口有限公司董事長周朝彬表示，無論是國慶假期還是即將到來的聖誕、元旦以及春



港珠澳大橋海關人員對供港水產進行查檢。受訪者供圖

節假期，該公司出貨量預計同比倍增，港澳客戶下的「急單」也能快速送達。港珠澳大橋海關查驗關員表示：「水產為趕早市，大多會選擇夜間通關，我們都會第一時間優先安排查驗，保障快速通關、搶「鮮」上市」。數據顯示，目前經港珠澳大橋珠海口岸供港的各類鮮活產品已有86種，較去年增加24個品種，囊括來自珠海、中山、湛江、陽江等地近80家企業。

### 快查快放

### 把好活豬安全關

發往香港，基本上比較穩定，雙節期間也不例外，以確保穩量供香港。」記者了解到，活豬是信陽傳統出口商品，信陽市自20世紀60年代以來一直保持活豬供港。對於汽車運輸活豬來說，減少長途運輸傷殘率是關鍵，查檢放行速度越快，傷殘率就越低。信陽海關開通屬地查檢「綠色通道」，便捷了監管放行措施，大大降低了活豬供港運輸傷殘率。

在深圳文錦渡口岸，經海關人員檢疫無異常後裝裝驗放的供港活豬，僅需40分鐘就將到港上水屠房進行處理、鋪入市場。深圳清水河供港活豬中轉倉作為全國唯一的供港活豬接駁檢驗場所，海關在這裏設

立專門檢疫點，把好最後一關，不僅保障活畜及時、穩定供港，也提升供港活畜質量。

今年以來，深圳海關建立「口岸一產地」季度通報機制，不斷完善聯防聯控形成監管合力；嚴格消毒管理，緊盯活畜運輸、入倉檢疫、裝卸、沖洗消毒等重點環節，執行中轉倉「一天一清洗、一天一消毒、一周一掃除、當天零存欄」制度，有效開展隔離檢疫和「專家」會診，以「全鏈條防控」構築阻斷非洲豬瘟疫情防線。

大公報記者 石華、戚紅麗、劉蕊

### 從田間到街市 供港菜的24小時

- 上午6點半至7點半
  - 菜農到廣東供港蔬菜基地採摘蔬菜
- 中午11點前
  - 將新鮮採摘的蔬菜裝車，運往蔬菜加工中心打包
- 下午3點左右
  - 打包好的蔬菜入庫冷藏
- 次日凌晨3點
  - 蔬菜通過貨車運輸到香港各大菜市場
- 次日上午7點
  - 供港菜在街市攤位或超市內出售

大公報記者盧靜怡整理

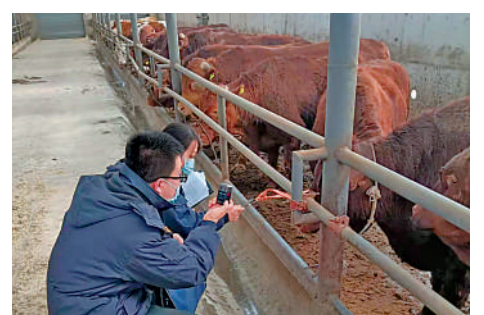
### 優質陝甘活牛供港

經過多年的發展，陝西和甘肅兩省成為全國供港活牛主力。2021年陝西全省共有3149頭活牛順利供應港澳市場，供港澳活牛數量居全國第一。

「每一個重大節日前，都是我們最忙碌的時候。」據武先生介紹，近期由於多種因素影響，企業遇到物流、人力等突發困難。「陝西海關部門及時開闢特色鮮活易腐農產品「綠色查驗通道」，提供全天候、無假期的「貨齊人到」查驗服務和零等待簽發證書，助力企業快速通關，保障秦川牛快速安全供港。」

甘肅平涼市供港肉牛基地的趙建倉說，受疫情影響，甘肅供港活牛曾一度暫停，幸好平涼海關設立綠色通道，保障活牛通關速度。「今年我們已經完成供港活牛指標1130頭，目前基地還存欄活牛400餘頭，都是為供應節日期間的香港市場而準備的。」趙建倉表示。

大公報記者 李陽波、郭濤



甘肅供港活牛實施「5+2」預約查驗，保障通關速度。受訪者供圖



香港市民在北角春秧街攤檔購買新鮮蔬菜。中新社



超額完成

海關人員查驗運往香港的活豬。受訪者供圖

