

東莞供港菜實施新標準 食得更安心

較現行三大法規更嚴格 實現「國標 + 港標」雙控

近日，內地最大供港蔬菜基地——廣東潤豐農業發展集團發布業內首個同時對接國家標準及香港法規的供港蔬菜標準。新發布的《潤豐供港蔬菜標準》涵蓋菜心、芥藍、黃瓜、西紅柿、生菜、油麥菜等25種主要蔬菜品類，基本覆蓋大灣區市民日常消費的主要蔬菜需求。標準較行業現行三大法規更嚴格，實現「國標 + 港標」雙軌嚴控。其中對污染物限量的要求，亦加入香港法規的獨有指標。25項蔬菜標準中，農殘限量指標中有182項嚴於內地標準、753項為新增項目，進一步提升食品安全門檻。

據了解，香港40%的供港蔬菜全部來自廣東潤豐農業發展集團所在的東莞石碣鎮。這裏每年向香港供應蔬菜近40萬噸，是廣東省供港總量的60%。潤豐集團董事長翟志堅表示，供港蔬菜標準的發布，不僅是行業自律的升級，也是對香港市民的承諾。

大公報記者 盧靜怡東莞報道



▲內地最大供港蔬菜基地——廣東潤豐農業發展集團發布業內首個同時對接國家標準及香港法規的供港蔬菜標準。圖為工作人員宣傳供港蔬菜。受訪者供圖

記者了解到，該標準由東莞市政府及海關部門指導，聯合東莞市質量技術監督標準與編碼所編製，最早於2019年完成初版。標準參考三大現行法規，包括《食品安全國家標準：食品中的污染物限量》、《供港澳蔬菜檢驗檢疫監督管理辦法（2018署令240號）》以及香港食物環境衛生署發布的《2018年食物摻雜（金屬雜質含量）（修訂）規例》（第132V章）。在此基礎上，標準選取三項法規中「最高、最嚴、最獨有」的指標值，並補充國標未覆蓋但具食品安全風險的項目，形成一套更嚴格的技术規範。

污染檢測加入香港獨有指標

東莞市編碼所技術總監、教授級高工李向真表示，該標準是行業內首個實現「國標 + 港標」雙軌嚴控的綜合性體系，涵蓋基地、種植、採收、預冷、運輸、分揀、檢測及溯源等八大環節。標準亦提供感官指標、檢測方法及實物圖譜，為生產、流通及監管提供更明確的參考依據。

以供港菜心為例，新標準在多個環節提出更明確及更嚴格的要求。種植基地須符合供港蔬菜基地備案規範，配備專業檢測人員，並建立完整的田間管理記錄，所有種植及用藥亦需符合內地及港澳的食品安全標準，

比如在污染物限量中增加了相關規例獨有的要求，要限制鎊的數值。採收方面要求「齊口花」採收，切口平整，保持菜心鮮嫩完整；成品亦按長度、開花數量及莖葉比例進行分級。供港菜心在農藥殘留方面6項嚴於內地標準，34項為新增項目。

推動優質農產品經港走向世界

據了解，香港40%的供港蔬菜，全部來自廣東潤豐農業發展集團所在的東莞石碣鎮。石碣鎮現有東莞第一家省級無公害蔬菜標準化生產示範區，建有佔地近200畝的潤豐國際蔬菜交易中心，設立全省首個供港蔬菜監管中心海關監管作業場所。

潤豐集團董事長翟志堅表示，供港蔬菜標準的發布，是企業從「產品輸出」邁向「標準輸出」的重要一步，也是對「供港品質」長期堅持的延伸。高標準有助於穩供應、保民生，同時亦能推動優質農產品通過香港走向更廣闊的國際市場。

在發布現場，供港蔬菜基地代表與潤豐集團簽訂標準應用框架協議，潤豐集團與供港配送商達成商標授權使用合作，同時還與廣東莞籃子等企業及行業協會簽訂供應鏈戰略合作協議，助推供港蔬菜產業規範化、規模化、高品質發展。



▲此次發布的供港菜新標準較業內現行三大法規更嚴格。

四成供港菜 來自東莞石碣鎮

廣東東莞石碣鎮是全國最大供港蔬菜基地，除了「電子名鎮」「英雄故里」，「供港蔬菜」是石碣鎮的第三張亮麗名片。每天發出貨車80多輛、1000多噸。香港40%的

供港蔬菜，全部來自石碣鎮。相關負責人介紹，石碣鎮每年向香港供應蔬菜近40萬噸，佔香港進口蔬菜40%，是廣東省供港總量的60%，多次受到國家質檢部門和香港食環署的表揚和認可。

資料來源：南方+



▲供港菜新標準在污染檢測時加入香港法規獨有指標。

供港菜來港前 經歷哪些「大考」？

- 以供港菜心為例**
- 種植基地要求**
 - 符合供港蔬菜基地備案要求，包括配備專業檢測人員、田間管理記錄、符合港澳及內地食品安全及相關農業安全標準
- 採收條件**
 - 要齊口花採收，切口要平而整齊，並保持鮮嫩完整
- 農藥殘留**
 - 相關標準共制定167項農藥殘留限量，其中127項與內地一致，6項嚴於內地標準，34項較內地新增，優於國標農殘佔比24%
- 包裝**
 - 採收後及時挑選、分級、裝入塑料筐、泡沫箱等包裝容器
- 標識**
 - 在包裝框（箱）的相同部位貼標籤，註明品類、等級、淨含量、種植地點、收穫日期、生產者名稱等
- 運輸**
 - 以減震和性能好的冷藏車或有防曬防雨設施的有篷卡車（運輸），以清晨或傍晚氣溫較低時運輸為宜
- 貯藏**
 - 通風、清潔、衛生的條件下進行，在溫度0℃到5℃和濕度85%-95%條件下存放
- 可追溯**
 - 產品應登記其產地、生產單位、產品檢測結果、分銷流向等信息，並錄入到本公司的信息化溯源系統中

資料來源：《潤豐供港蔬菜標準》

海關「一站式」即檢即放 為供港菜提速

在東莞石碣鎮的潤豐國際蔬菜交易中心，滿載新鮮蔬菜的貨車來回穿梭。廣東全農農業（集團）有限公司的蔬菜，也在這裏完成「最後一公里」的集散，再運往香港。剛從田裏摘下來蔬菜，在開具供貨證明後，隨即被送往不遠處的潤豐國際蔬菜交易中心。進入交易中心後，檢測人員立即對到場的蔬菜進行抽樣檢測。另一邊的加工區，工人們忙着分揀、打包仍帶着露水的青菜，也有人進行清洗、削皮、切塊等深加工作業，現場節奏緊湊而有序。

下午一點多，滿載供港蔬菜的車輛陸續駛入海關監管中心，準備查驗放行。屬地監管科工作人員及植檢專家會

根據出貨清單逐項核對貨物，確認無誤後再為車輛加施海關鉛封。完成手續後，車輛便會前往深圳文錦渡口岸通關，直送香港市場。

東莞海關表示，當地依託廣東省首個供港蔬菜海關監管中心，提供出口前申報、監裝、鉛封的「一站式」服務，並實行預約查驗、隨報隨檢、即檢即放。監管中心亦推行「果蔬拼裝+集中申報」模式，讓供港蔬菜能夠統一裝運、統一查驗、統一放行，企業運輸成本因此節省約三成。

同時，海關建立供港蔬菜「從田間到舌尖」的全鏈條監管機制，覆蓋種植基地、加工企業及流通環節，進一步提升供港蔬果的安全與穩定性。



▲工作人員對供港蔬菜進行分揀打包。

蔬菜都有「身份證」 可全鏈條追蹤溯源

一棵蔬菜從田間採收，到抵達香港市民的餐桌，最快只需4小時，最慢亦不超過40小時。在廣東東莞，潤豐集團採用「公司+基地+標準化」模式，在全國建立超過100個供港蔬菜備案基地，分佈於寧夏、湖南、海南、雲南、廣東、廣西、河南等十多個省份，種植面積達60萬畝，帶動數十萬農戶增收。最近的基地就在東莞石碣，最遠的位於寧夏，但無論距離遠近，都能在規定時間內完成運輸。

每一棵供港蔬菜都必須通過嚴格檢測。潤豐集團累計投入近800萬元（人民幣，下同）建設實驗室，並引入第三方檢測機構，檢測項目涵蓋農藥殘留、獸藥殘留及重金屬等共342項。自香港《食物內除害劑殘餘規例》實施以來，集團供港蔬菜的合格率維持在99.96%以上。

此外，每批蔬菜都有專屬「身份證」。潤豐投入200多萬元開發「潤豐進出口溯源系統」，記錄產地信息、檢測結果、分銷流向及出口報檢情況，實現從基地到加工、流通的全鏈條追蹤，確保產品安全可溯源。

據了解，從選擇生產基地，到土壤檢測、設備投產、施肥澆藥、採摘時機、精粗加工、包裝運輸等每一個

一橋之隔 廣西平陸運河劃定河海分界線

【大公報訊】綜合新華社、新華網報道：10日，廣西海事局、廣西交通運輸廳聯合發布通告，正式劃定平陸運河河海分界線，以G75蘭海高速欽江大橋橋面南側邊緣的垂直投影線為界，北側水域為內河水域，南側水域為海域。

平陸運河是中國自京杭大運河以來建設的第一條運河，也是西部陸海新通道的骨幹工程，預計今年全線通航。運河建成後可通航5000噸級船舶。作為通江達海的關鍵樞紐，平陸運河出口段處於內河

與海洋的交匯過渡地帶，存在管轄權歸屬模糊、法規適用不明、事故責任認定標準不統一等問題。

分界線劃定後，北側內河水域適用內河相關法規；南側海域適用海上交通安全法及沿海有關規定。內河船舶航行至內河段時無需辦理「相當A級航區」准入手續，沿海船舶航行至分界線以南海域也不再受「海船進江」相關限制。欽州海事局茅尾海海巡執法大隊副隊長何長海表示，提前公布內河和沿海水域適用規則，不僅

方便了海事部門精準執法，也讓廣大船舶能夠提前規劃生產預期，更加安全、高效地使用運河。內河船在分界線以上航行更便利，海船在分界線以下通航更順暢。

河海分界線往往選在入海口的第一座大橋。但平陸運河選的是第二座。欽州海事局通航管理處處長劉潤璋解釋，G75蘭海高速欽江大橋橫跨運河，地理位置固定，坐標精準，適應了平陸運河建設發展的變化，也符合航運資源利用和通航效率優化的實際需求。

▼平陸運河以G75蘭海高速欽江大橋為界劃分了兩側河海。

