

## 海拔2600米種植 逾200項安全檢測



# 青海高原蔬菜 直供港人餐桌

### 焦點新聞



「守護香港菜籃子，實現訂單式生產，香港市民喜愛什麼就種植什麼。」盛夏8月，海拔2600米的青藏高原東北部青海省互助縣「供港澳」蔬菜種植基地一片忙碌，採摘、分揀、裝箱，以雪山融水「孕育」的高原冷涼蔬菜通過200餘項安全檢測後，最快24小時跨越逾2000公里直上港人餐桌，體現中央對港關愛。

青海互助縣蔬菜技術服務中心主任朱安香告訴大公報記者，雖然每天產量都不小，但仍然供不應求。據了解，西寧曹家堡機場海關與深圳海關合作開闢通關綠道，保障蔬菜直通粵港澳大灣區「零延時」。

食環署昨日回覆《大公報》查詢時表示，根據海關總署資料，現時內地約有千多家供港蔬菜備案種植場及200多家供港澳蔬菜生產加工企業，青海省共有34家供港蔬菜備案種植場，所有內地供港蔬菜均按照相同標準檢測。

大公報記者  
李陽波 易曉彤



掃一掃有片睇



▲彩色花椰菜



▲苦菊



▲高原晒菜臺



▲紫白菜



▲羽衣甘藍



▲24日晚，運載着青海優質高原冷涼蔬菜的冷鏈車通過深圳文錦渡口岸進入香港。

## 嚴控供港標準 質優價穩量足

### 保障 食安

香港蔬菜同業聯會副會長王正強昨日向《大公報》表示，香港市場九成蔬菜來自內地，供港蔬菜基地有數百個，其中海南、寧夏兩地供應量最大，佔比近五成；青海冷涼蔬菜憑藉特色品種進入香港市場，目前佔比約2%至3%，逐步打開消費群體。

王正強表示，寧夏等北方地區晝夜溫差大，種植的菜心、白菜、生菜等葉菜類品質優良。青海特色冷涼蔬菜供港，主要面向喜歡新奇食材的消費群體。

王正強說，內地供港蔬菜從採摘、處理到冷藏運輸均有嚴格標準，意味着全鏈條保障食安。「全國大部分優質蔬菜都匯集到香港。即便因天氣出現短期價格波動，後續也會逐步回落，總體能保障市民吃到新鮮、價格合理的蔬菜。」

據介紹，食環署在文錦渡、港珠澳大橋（香港口岸）設立食物管制辦事處，抽查內地入口的蔬菜。如有需要會隨機抽取樣本，送往文錦渡食物化驗所檢測殘餘除害劑。

大公報記者易曉彤

### 2.採摘

- 蔬菜在成熟期採摘，確保品質和口感，採摘時需輕拿輕放，避免損傷蔬菜

### 3.質檢

- 採摘後，在青海供港認證基地供貨企業完成供港貨品第一次全品農殘檢測，經第一次精選、包裝後，裝上社會冷鏈物流車輛，陸運至深圳市龍崗區供港蔬菜加工企業，完成供港貨品第二次全品農殘檢測

### 1.種植

- 高原菜在平均海拔2600米，年平均氣溫3.4℃，晝夜溫差達15℃，日照充足的環境中種植，用雪山融水灌溉，不施農藥



### 4.通關

- 經二次精選、包裝，裝上中港冷鏈物流車輛，貼上報關封條，運至文錦渡口岸，接受口岸通關檢查後，出港送達香港收貨方，投放市場

大公報記者  
李陽波整理

## 高原菜供港流程

## 剛察大草原特產 牦牛藏羊肉即將輸港

### 綠色 美食

青海牦牛和藏羊，因富含蛋白質和氨基酸，近年走俏全國。大公報記者日前從青海省海北州剛察縣獲悉，該縣一家農牧企業今年4月取得香港STC（香港標準及檢定中心）認證證書以及檢測報告，標誌着該公司主打產品牦牛和藏羊肉品質取得了國際權威機構的認可，即將進入香港市場。

「我們剛察縣位於青海湖北岸，平均海拔3300米以上，共有草場1086萬畝，豐富的草場資源為畜牧業養殖提供了有利條件。」據青海海北州剛察青海湖農牧投資

開發有限公司市場營銷部經理普毛東吉介紹，剛察大草原天然無污染，是經過國家認證的有機草場。此外，借助大數據、雲計算、物聯網等現代信息技術，按照「出生佩戴、全程管控」，剛察縣對出生30至90日齡的牦牛和藏羊佩戴追溯標識和信息錄入，實現牦牛和藏羊的信息可查詢、源頭可追溯，讓消費者吃得更放心。據普毛東吉介紹，香港STC認證，讓剛察牦牛和藏羊肉走向國際市場有了更具競爭力的技術支撐。

大公報記者李陽波



▲在綠色天然環境生長的剛察牦牛產品即將供港。  
大公報記者李陽波攝

責任編輯：李 泌 美術編輯：馮自培