

## 新年我市3家农贸市场启动部分菜品长期平价供应 “平价菜”从直供店延伸到菜场了

□记者 朱丽媛 通讯员 林家宇

“这里的白菜和‘菜篮子’直供店一个价了。很多菜确实比之前便宜了，起码便宜一半呢！”在定海西园菜场的平价蔬菜摊前，正在选购的市民张先生赞叹道。

2026新年伊始，新城金岛菜场、定海道头菜场、定海西园菜场正式启动部分菜品长期平价供应，涵盖蔬菜、猪肉、豆制品等41个品种，价格与市“菜篮子”直供店同步。从先行试点的普陀中兴市集到新年新增的3家菜场，通过源头直采、产销对接、政策引导等一系列举措，农贸市场平价化改造试点阵势扩大，我市“平价菜”供应网络逐步从直供店向传统菜场延伸。

1月4日上午，记者走进定海西园菜场，只见菜场入口处的价格公示牌与平价供应宣传海报上，展示着各类菜品的政府指导价。在这里，32种蔬菜与市“菜篮子”直供店同价、平价供应。

同样场景也出现在新城金岛菜

场。记者看到，那里的平价肉菜专区统一悬挂着“政府平价供应”标识牌。

经营户石丽丽的摊位上，各类蔬菜整齐码放，“平价”品种被摆放在“C位”，每种蔬菜的价格都清晰显示在正上方的电子价格公示牌上：洋葱每500克1.22元，胡萝卜每500克2.38元，白萝卜每500克0.68元……“我特意比了一下，和‘菜篮子’直供店的价格一模一样。”正在挑选蔬菜的市民郑女士说。

石丽丽告诉记者，平价专区涵盖的32种蔬菜都是由市菜篮子服务有限公司统一进货和配送，价格严格参照“菜篮子”直供店当日定价执行。虽然单品利润不高，但凭借“平价”引流，也能薄利多销。

新城金岛菜场副场场长耿扬介绍，自从平价供应启动后，菜场的客流量比原先多了。但也有些经营户谈道，当前这项惠民举措的知晓度还有待提高，把人气转化为稳定销量还需时日。

为满足市民差异化采购需求，

经营户多采取“平价菜+自采菜”销售模式。“以大白菜为例，平价供应的价格是每500克1.28元，我们自采的每500克3元多，市民可以自主选择。”石丽丽说。

舟山商贸集团市场事业部相关负责人告诉记者，此次试点市场的所有蔬菜均采用“统一供货、统一配送”模式。这一模式不仅砍掉中间流通环节，实现菜品源头可溯、品质稳定，更通过规模化采购有效调控终端价格，让“同质同价”落到实处。此外，还会根据考核成绩，按“激励政策”规定返回一定的摊位费，一定程度上消除了经营户的后顾之忧。

记者了解到，为保障平价供应扎实推进、常态长效，各试点菜场建立起一套严密的监管考核机制。在平价摊位上方，电子价格公示牌实时更新每日平价蔬菜的品种及价格，主动接受市民监督；市场监督管理部门依据《农贸市场平价供应工作考核办法》，对参与平价供应的经营户开展常态化考核，并安排专人负责监督经营户的蔬菜摆放情况与摊位整

洁情况。

近年来，我市“菜篮子”直供店凭借价格优势，为市民带来了诸多便利。此次新增3家农贸市场推出“平价菜”，将“菜篮子”直供店的平价模式延伸至传统菜场，通过“平价同盟”进一步扩大了惠民受益面。

“前期我们通过对各市场的摸排和综合考量，选择了这几家周边居民区相对集中的市场。”舟山商贸集团市场事业部相关负责人表示，在试点菜场推出平价菜品让市民享受到实惠的同时，也希望“倒逼”非试点农贸市场，形成“以点带面、平抑菜价”良性循环。

要让“平价菜”蔓延到更多农贸市场，还需持续发力。据介绍，针对农贸市场经营户，我市将进一步加大对农贸市场经营户的政策扶持力度，调动经营户参与平价供应的积极性，推动平价菜供应模式常态化。下一步，舟山商贸集团将根据试点菜场的运营情况，逐步推进国有平价农贸市场建设工作，让市民“菜篮子”拎得更轻松、更舒心。

## 我市一部生态警务微电影 获中国微电影两项大奖

□记者 王倩倩 通讯员 陈洁

本报讯 近日，2025中国微电影大典“金蜂鸟奖”三微比赛获奖名单出炉，定海区公安分局自拍的生态警务微电影《守岛人——孙四平》从3000多部参赛作品中脱颖而出，荣获微电影单元一等奖和微电影单元最佳导演奖。

位于我市西北部海域上的五峙山列岛，栖息着50余种水鸟，其中最珍稀的是“神话之鸟”中华凤头燕鸥。作为五峙山

列岛的生态守护者，定海区公安分局民警孙四平肩负重要使命，他的日常工作主要在岛上的生态警务联动工作站，包括日常巡查、生态环境监测，以及与周边商户和居民的沟通交流，努力让这片珍稀海域及鸟类家园得到有效保护。

据了解，“金蜂鸟奖”三微比赛系首个由中宣部、国家广电总局等16个部级单位联合指导的国家级微电影权威赛事，被誉为“中国微电影领域的‘奥斯卡’”。

## 舟山沙排小将向紫怡 入选“国字号”训练营

□记者 王倩倩 通讯员 姚慧婧

本报讯 2026年全国沙滩排球青少年后备人才训练营参训名单近日公布，我市14岁小将向紫怡入选。她将前往国家体育训练南方基地（海南白沙·沙滩排球）及漳州体育训练基地参加系统训练，朝着高水平赛场冲刺。

向紫怡就读于东港中学，曾在校园田径队接受培训，先后获得过市中学生四项全能冠军、

中国田径大众达标系列赛800米亚军；去年9月被推荐至市少体校接受沙滩排球训练，并在训练期间被国家队及省队教练选中。经过两个多月打磨，向紫怡就初步掌握了沙排基本技能。

据了解，本次全国沙滩排球青少年训练营，是我国沙滩排球项目后备梯队建设的重要一环，由经验丰富的团队执教，参加集训的运动员将接受专业的技术、体能和战术指导。

## 今年市本级首期 “急救侠”培训班开班

□记者 陶思源

本报讯 市本级2026年首期“急救侠”线下培训班，昨天在市生命教育体验馆开班。

本次培训采取“理论教学+实操演练+现场考核”相结合的一体化模式，考核合格学员将获得红十字救护员证书。56名来自社会各界的学员现场学习心肺复苏、自动体外除颤器（AED）使用、创伤救护包扎、气道异物梗阻解除方法等。主动报名参加培训的市民张女士说：“掌握急救技能非常实用，无论在日常生活还是工作场景中，都能在关键时刻发挥作用。”

记者从市红十字会了解到，2025年市本级共开展急救普及及培训157期，覆盖1万余人

次；完成救护员资格培训12期，489人取得红十字救护员证书；组织心肺复苏与AED专项培训5期，163人通过考核。全市累计举办各类急救培训1092期，其中普及培训742期，参训79217人次；救护员培训224期，9289人获证红十字救护员证书；心肺复苏与AED专项培训126期，共5300人取得相应操作资质。市红十字会现场急救培训指导中心负责人表示，今后将持续开展急救培训，促使更多持证救护员加入“急救侠”队伍，推动急救培训向基层延伸，实现各县区全覆盖，营造“人人敢救、人人能救、人人会救”的社会氛围。据介绍，今年市本级第二期“急救侠”培训班定于1月23日举办。

## 岱山蓬莱商都完成系统性改造 30多年老商场面貌焕然一新

□记者 滕海平 通讯员 周婷

本报讯 近日，有着30多年历史的岱山高亭蓬莱商都完成系统性改造，实现硬件升级与管理提效，焕发了新活力。

位于高亭安澜路的蓬莱商都曾是岱山县重要的商业地标，由于设施老化、布局陈旧，加上电商冲击，经营状况一度遇冷。去年7月，商都管理方启动全面改造，征求商户建议，重新布局摊位，优化升级照明、空

调及消防系统。

岱山县众益市场开发经营有限公司相关负责人表示，此次蓬莱商都改造后，秩序与面貌焕然一新，既守住了城区老商场的烟火气，也为周边市民提供了良好的消费环境。

目前已有70余户经营户入驻蓬莱商都。经营户周燕飞说：“改造后环境好了，干净了，顾客又慢慢多起来了。”经营户郑雅球说：“现在亮堂多了，空间也宽敞，而且装了空调，很舒服。”

## 马年来临 定海亮彩灯

马年新春临近，定海区主要入城路段沿线亮起主题氛围灯。大型灯组分别位于东皋岭隧道口附近、又河岭隧道口附近及青岭入城段路侧等处，相关路段重要节点还增设了340余盏红灯笼、“幸福结”等景观灯，营造浓厚节日气氛。

摄影 通讯员 王姿尹



## 精准查处夹层住人行为 切实提升商铺防火能级 普陀200处店面房试点安装红外烟感

□记者 汪超群 通讯员 张石英

本报讯 楼下经营、楼上生活，店面房夹层住人看似方便，实则暗藏火灾隐患。近日，普陀区消防救援大队为200家沿街商铺安装红外烟感设备，监测人形移动，有效识别夹层住人现象，点对点精准查处。

“我在这儿住了一晚，没想到你们这么快就找上门了。”日前，普陀中昌街一电动车维修铺，在凌晨1时许被安装在商铺夹层的红外烟感设备监测到“有人走动”。普陀智慧消防平台随即触发报警，消防工作人员当天便赶到现场进行核查。

经查，该店铺经营者确实存在夹层住人行为，且楼下存放了若干废旧电瓶等可燃物品，楼上夹层底板为木质结构，耐火等级较低。消防

工作人员结合近期商铺违规住人引发火灾案例，向该经营者阐明夹层住人的事故风险。意识到违规行为已无法“隐瞒”，这名经营者当即搬掉了住宿物品，承诺不再住人。

在东港香榭街一餐饮店，依托新上线的红外烟感，消防部门发现店内夹层住人。经上门核查并提醒，店主主动进行了全面整改。如今，该餐饮店已完成全方位防火升级，不仅砌筑了实体防火墙，还加装了符合规范的防火门，划清了经营与住宿区域，消除了“商住混合”带来的安全隐患。

据了解，按照消防法和消防安全技术相关要求，用于经营、加工或储存物品的商铺内，未达到防火标准要求的区域一律不得住人；确因看护等特殊需求住人的，经营区域

与生活区域须采用耐火极限不低于2小时的防火分隔，耐火极限不低于1.5小时的楼板完全分隔，门、窗须采用常闭式乙级防火门、防火窗，还须配置防烟面罩等“逃生三件套”并安装烟雾报警器。

“店铺对外经营，搭建夹层住人，这种情况较为常见，一旦发生火灾，极易造成人员伤亡和财产损失。”普陀区消安委办镇街组组长王凯介绍，从前期初步排查结果来看，普陀区现有带夹层沿街商铺600余家。消防部门以其中200家为试点，集中安装红外烟感设备。

该设备通过红外线感应技术探测场所内是否有人活动，重点监测店铺非营业时间，若感应到有人走动便会触发报警，并通过无线网络将报警发送至智慧物联网监管平

台，提醒消防部门介入处理。该设备同时保留了传统烟雾探测功能，能在火情初期检测到烟雾并发出声光报警，实现火灾预警和违规住人双重防控。

据统计，去年以来，普陀区通过人工入户排查和红外烟感监测，累计完成68家沿街商铺夹层改造，使其符合防火和住人条件。目前，19家有夹层住人需求的商铺正在积极改造，另有157家带夹层商铺已被纳入动态监测，未发现违规住人现象。

普陀消防部门相关负责人表示，下一步将根据试点成效，总结经验，优化监管，适时扩大红外烟感安装范围，切实提升沿街商铺火灾风险防控能力，确保“火不上楼、烟不蔓延、人能逃生”。

## 在舟山种出的咖啡豆杯测口感获赞

今年计划扩大种植规模产出更多优质咖啡豆

□记者 吴建波 通讯员 余依莉

本报讯 近日，定海区干礁镇古禅林“示喜咖啡”内，主理人张辉从防潮袋中取出一把咖啡豆，细细研磨成粉，做了一杯香气独特的手冲咖啡送给顾客品尝。这杯咖啡的原料，正是他首度在舟山种植、烘焙的咖啡豆。“口感中有柑橘、甜玉米须、杨桃味道，我给它的品质打85分。”张辉说。

去年3月，张辉从云南选购了4个品种共12株咖啡树苗种，与定海区马岙街道合作，在马岙的海乡热带水果园里试种。近两个月来，咖啡树长出的果实陆续成熟，他成功收获了一批产地为舟山的咖啡豆。

在舟山独特的纬度与海洋性气候下，云南咖啡树产出的咖啡豆会呈现出怎样的风味？张辉把经过精挑细选的果子分为两部分进行加工，一部分水洗处理后得到200多克生豆；另一部分则做日晒处理，采用了两种不同的方法，一些咖啡果放在东港，像舟山传统的“咸鱼鲞”一样，借助冬天的海风进行风干；另一些带到干礁，依靠阳光与自然温度晾干。

“海风干燥效率远超预期。一批原定需4到5周时间晾干的日晒豆，仅过3周后脱水率即达标。”张辉说，海风处理的果子表面脱水极快，以致烘焙师起初判断果子“过干”，但剖开后发现豆芯水分依然很高。烘

焙师采用了保守的浅度烘焙，杯测结果却带来了不小的惊喜。“口感柔和，有一点点微酸的橘子味道。”市民徐女士品尝后说。

“虽然这批咖啡豆保有云南豆的些许木质与谷物基调，但呈现出类似甜玉米须般的清甜感。风味以明亮、上扬的柑橘、柚子皮酸质为主导，余味中还能捕捉到杨桃似的微酸与清甜。”张辉和烘焙师给出这样的评价，并给咖啡豆防潮包装袋贴上“舟山产区”标签，认为其达到了高级商业豆并逼近精品豆的品质水准。

张辉说，与多款云南豆对比，经过海风干燥的“黄波旁”品种风味更优、更干净，有舟山海洋风土印

记的独特口感，“独特的干燥曲线，可能是塑造舟山咖啡豆特殊风味的原因。”

在咖啡树种植期间，张辉还特意设置了两个种植环境进行对比。一种纯咖啡种植，土地无遮阴、无间作，与传统种植方式类似；另一种与杨桃树进行间种，形成自然的遮阳环境。结果表明，遮阴间作的咖啡树产量反而更高。

引种的初步成果显示了发展潜力。张辉说，首批咖啡树已被许多外地参加烘焙赛、冲煮赛的朋友看中，已预定了今年的生豆用于比赛。他还计划购入新的咖啡树，挑选合适的土地扩大种植规模，产出更多风味独特、品质优良的舟山本土咖啡豆。

## 六横大岙客运站码头 改扩建工程完工



□通讯员 刘生国 文/摄

本报讯 1月4日下午，随着廊道最后几块挡风玻璃板的安装完成，普陀区六横大岙客运站码头改扩建工程宣告全面完工，预计2026年春运正式投入使用。该码头改扩建工程是普陀

区重点交通项目，由普陀交通投资集团有限公司投资1.18亿元实施建造。该工程共新建2个3000总吨级车渡泊位、1个1000总吨级客运泊位（兼顾2艘500总吨级客船），改扩建1个1000总吨级客运泊位，建成投用后将大大缓解六横岛海上交通压力。