

西宁绿色有机农畜产品的“输出”答卷

深秋时节，走进大通县景阳镇大寨村汇丰景阳基地，一栋栋智能玻璃温室中，串收番茄挂满枝头，一颗颗宛如“绿宝石”的青椒翠绿饱满，等待采摘。

在绿色有机农畜产品输出地中心城市建设的进程中，一幅幅“热辣滚烫”的生动图景正在西宁农村广阔的田野上铺展开来！

从靠天吃饭到知天而作，从河湟谷地到粤港澳餐桌，在“十四五”的收官时刻，西宁守护生态底色的坚守，转化绿色动能的智慧，培育特色品牌的匠心，书写成了一个以绿色为底亮眼答卷：

冷凉蔬菜种植面积从2022年的23.7万亩增至2024年的24.59万亩，对外输出量从45万吨跃升至55万吨；2024年西宁还被授予“国家冷凉蔬菜黄金种植区”称号。

2024年，累计输出牦牛肉3.8万吨，实现产值18.2亿元，“西宁牦牛”系列产品在全国的知名度和影响力持续扩大。

草莓产业打破青海无夏季草莓的瓶颈，积极打造“西宁冷凉蔬菜”“西宁草莓”区域公用品牌……

这些变化，不仅是数字的跃升，更是西宁农业“规模化、标准化、品牌化”的华丽转身。

西宁“冷凉蔬菜”的千里之旅

八月初，成片鲜翠欲滴的霸王墓在大通景兴种植专业合作社的蔬菜种植基地中舒展茎叶。田垄间，几位采摘工人正快速收割，割下的菜心在手腕上码成整齐的“翡翠手环”。这个今年首次在基地试种的品种，一经露面便创下可观效益。基地负责人保善 fingers 指着地头堆放的菜筐说：“刚开始只敢种10亩试水，现在又扩了70亩，广东客商天天催着要货！”

为了让“高原绿金”顺利抵达千里之外的餐桌，西宁下足了功夫。在湟中区拦隆口镇班仲营村，青海长青蔬菜种植专业合作社的冷库内，工人正将刚采摘的芹菜进行预冷处理。去年8月，一批高品质豆苗通过“空运+汽运”结合的方式首次进入澳门市场，从采摘到送达，前后仅用了不到24小时。在广东东莞，青海西宁绿色有机农畜产品批配中心里，来自西宁的豆苗、菜薹等正通过分拣线，准备发往当地及香港市场……

如今，西宁累计建成10个万亩冷凉蔬菜生产基地，打造40余个单品规模化基地，引进蔬菜品种139个。走进位于香港尖沙咀的“青海·西宁城市生活馆”，130余种青海高原特色农产品中，西宁冷凉蔬菜占据了重要位置，成为两地经贸交流的“绿色纽带”。

传统“牦牛产业”的升级蝶变

“以前养牦牛，靠天吃饭，现在不一样了，政府支持，技术到位，我们的牦牛品质提升了，价格也跟着上去了！”大通县宝库乡巴彦村牦牛养殖户白金贵的话，道出了西宁牦牛产业的变化。

近年来，西宁将牦牛产业作为绿色有机农畜产品的核心产业来抓，从“散养”到“规模化养殖”，从“卖活畜”到“精深加工”，实现了全产业链升级。目前，全市累计建成标准化、规模化牦牛养殖场59家，散养户达1.6万户，2024年牦牛出栏率达69%，比全省平均出栏率高出36个百分点。

在青海可可西里食品有限公司的生产车间内，工作人员正在各自岗位上紧张有序地忙碌着，解冻、分割、腌制、卤煮、包装……各环节工序紧密衔接、有条不紊。在这里，牦牛肉经过分割、腌制、烘烤等工序，变



文东萍摄

成了手撕牛肉干、酱卤牦牛肉、牦牛肉冻鲜产品等多样化的产品。目前，西宁集聚了40余家牦牛产品精深加工企业（其中龙头企业7家），牦牛产业链不断延伸增强。

为了让“西宁牦牛”品牌走得更远，西宁逐步完善销售网络：大通活畜交易市场年交易牦牛等活畜46万头，交易额达20亿元；在天猫、京东等平台开设的“青海馆”“西宁馆”，让牦牛肉制品通过电商渠道销往全国。

精品草莓：特色单品的破圈之路

每年冬天，与家人一同品尝头茬个大、滋味甜的奶油草莓，享受采摘乐趣，是西宁人的“心头好”。对于种植户来说，小小草莓更是撬动了大产业，拓宽了致富路。冬季草莓香甜，如今，西宁的夏季也同樣能收获这份美味。

走进湟中区西堡镇西堡村的夏季草莓种植基地，温暖湿润的气息让我们立刻置身于草莓的世界：不同于传统的地栽，这里的草莓“住”的是“小高层”。培养槽内翠绿的枝叶间点缀着或红或白的草莓果实，凑近些还能闻到淡淡的果香。“夏天能在西宁吃到新鲜草莓？以前想都不敢想，现在不仅能吃到，还能卖到外地去！”

小单品已然发展成大产业！2023年西宁引进南京金色庄园种植夏季草莓，50亩基地年产草莓1500公斤，彻底打破了青海无夏季草莓的瓶颈。2024年西宁草莓种植面积达到3200亩，引进新品种50个，产值达2.2亿元。作为“中国气候好产品”，西宁草莓正成为全市带动农民增收的新亮点。

特色菌业：小小食用菌“破土生金”

在西宁，能深切感受到食用菌产业蓬勃发展的强劲脉搏。

在湟中区李家山镇食用菌种植示范园，这里作为“云谷川设施食用菌优势片区”的核心，20个规模化种植基地有序铺开，933亩的土地上，菌棒排列规整，孕育着丰收的希望。其辐射效应显著，带动大通县塔尔镇、湟中区西堡镇、田家寨镇等地新建一批食用菌生产基地，产业规模不断扩大。每到羊肚菌采收旺季，便有不少村民来到基地帮忙采收。大通县塔尔镇塔尔湾村村民许子星一边整理菌筐一边说：“在

这里干活，每月能挣3600元，还能照顾家里，比外出打工强多了！”

此外，新打造的香菇、羊肚菌、大球盖菇标准化生产基地成效初显，大通县青林乡试种的金耳菌亩产达3000斤，亩产值高达24万元。培育的“云谷农稼”食用菌品牌逐渐打响，与江苏省农科院合作建设的青藏高原食用菌产业技术创新中心，成功筛选出7个适宜西宁生产的菌株。

在产业发展支撑方面，提供菌种年生产菌棒140万棒，可增加生产面积30亩、年产量300吨、产值180万元。实施的食用菌繁殖项目生产菌棒4万棒。同时，湟中区开展食用菌智慧仓生产试点项目，开创数智化生产新模式，为产业发展注入新动能，西宁食用菌产业正朝着全省样板产业之城大步迈进！

全力打造绿色有机农畜产品“金名片”

立足独特的气候条件、乡村资源禀赋和产业发展基础，积极融入全省“四地”建设和现代农业发展格局，以“提质、稳量、补链、扩输”为路径，西宁主动破局——在绿色有机农畜产品输出地中心城市建设上迈出坚实步伐！

西宁冷凉蔬菜出山达海、藏羊牦牛肉端上更多百姓餐桌，背后离不开多方赋能——制定印发了《西宁市打造绿色有机农畜产品输出地中心城市2025年度工作要点》，从推动绿色发展支撑体系建设、打造农产品质量发展体系等5个方面明确13项重点任务全面推进。

打造单品中心基地，冷凉蔬菜、牦牛、草莓、特色菌业等产业蓬勃发展；推进质量标准中心建设，修订技术规程，强化认证管理、提升检测能力；推进加工中心产业发展，项目落地、企业升级，出口创汇成绩斐然；推进科创中心体系建设，关键技术攻关、创新平台搭建、科技特派员服务，为产业注入智慧动力；拓展集散输出中心建设，线上线下结合，省内外市场同步开拓；强化市州紧密联动发展，携手兄弟市州，共筑“青字号”品牌……

如今，西宁绿色有机农畜产品输出地中心城市建设成效初显，一幅产业兴旺、生态宜居的乡村振兴画卷正徐徐展开。

（记者 李静）

辉煌十四五 改革谱新篇

我市开展地震综合实战拉动演练

本报讯（记者 悠然）为深入推进2025年度“119消防宣传月”系列活动，扎实做好地震灾害救援准备工作，10月27日至28日，西宁市消防救援支队对标青藏高原大震巨灾救援协作区域体系建设要求，开展为期2天的地震综合实战拉动演练，全面检验和提升地震引发链式灾情下的综合救援实战能力。

据了解，此次演练以实战救援为导向，聚焦地震救援“最真、最险、最难”场景，模拟地震引发建筑火灾、燃气泄漏、车辆事故等链式复合灾情，一次性调集支队全勤指挥部、重型地震灾害救援专业队、搜救犬分队、战勤保障分队、通信保障分队及南川、湟中、甘河、城中、城东、东川消防救援大队等共计42车166人6犬开展救援。演练以72小时全天候、全要素、全流程救援为任务目标，严格遵循“全要素、全流程、全实战”原则，共设定一键式调派多力量协同处置地震链式复合灾情、专业队浅表搜索救援及夜间协同作战、专业队深层搜索及破拆救援等3个救援阶段，重点检验队伍应急机制和快速响应、力量集结、战术应用、协同作战等能力，科学设置并依次完成了民房火灾扑救、大面积搜索、瓦砾移除、狭小空间救援、横向破拆救援、向上破拆救援、向下破拆救援、绳索转运、山岳救助、燃气泄漏、车辆埋压、隧道交通事故槽车泄漏等12项技战术合成训练科目，同时检验支队前方指挥部“一部九组”三级指挥体系运行，全面淬炼了西宁市消防救援队伍攻坚水平与实战打赢能力。

秋冬季节如何安全使用家用电器

秋冬季节，气温降低，居民用火、用电、用气也随之增加，若操作不慎或使用不当，极易引发火灾、漏电等安全事故。一起来学习秋冬季这些安全知识吧。

注意电器及时断电。闲置的电器或使用完的电器应拔掉电源插头。电热器具通电后，如果遇到停电，应切断电源，以防突然来电时家中无人引起火灾。

注意看守取暖电器。使用如电热毯、取暖器等电热器具时，尽可能做到通电时有人看守，避免电热器具在长时间通电情况下烤燃附近的可燃物，或因电热器具发热温度过高，引起自身燃烧。

注意定期检查家电。使用家电时做到用前检查、用后保养，避免因线路老化、年久失修或经常搬运、碰破电线而引发火灾。在电器线路检修时，如出现电源通断过频情况，最好暂停使用，防止电器内部温度急剧上升，导致电动机等元件过热烧毁起火。

注意家电摆放位置。家电在秋冬季节需要谨慎摆放，远离易燃物品，以降低火灾风险。为确保安全，这些电器应置于防潮、防晒通风良好的环境中，且周围不得堆放易燃、易爆等危险物品。

注意维护消防器材。自己购买消防器材时，要选择正规商家的合格产品，购买后要仔细阅读使用说明，并熟练掌握；灭火器放置过久时，要不定时的检查是否压力正常，避免压力过低而无法使用。（记者 文月婷 整理）



西宁市安全隐患举报受理情况日报

10月29日，西宁市共收到安全隐患举报64件，其中12345政务服务便民热线接收举报48件、西宁市消防救援支队接收举报16件，主要反映小区物业、消防安全、市政道路等问题，已及时联系相应县区政府核实处理。

安全隐患有奖举报

●微信小程序举报（扫描二维码）
●信访举报：举报地址为市或各县（区）、园区应急管理、消防救援机构办公地址
●电话举报：
服务热线举报投诉电话：0971-12345
安全生产举报投诉电话：0971-8230155
消防安全举报投诉电话：0971-6333599



本报讯（记者 晴空）10月30日，一批“青海产”的白菜首次出口至越南。装载约30吨白菜的冷链车从青海省海东市乐都区启程，将跨越近2000公里，一路向南，直达越南河内。

青海地处高原，气候冷凉，昼夜温差大，有时一天内的温差可达10℃以上，让蔬菜积累了更多的糖分和维生素，吃起来口感更甜、更鲜，营养更丰富。加上高原地区日照时间长、紫外线强，病虫害少，蔬菜长得更“绿色”、更安全。

“我们的菜，你尝一尝就知道味道棒极了！多亏了海关一直以来的帮助和指导，让我们的菜可以卖到全球去！”海东乐通进出口贸易有限公司负责人胡海燕说。近年来，该公司的蔬菜已成功出口至吉尔吉斯斯坦、哈萨克斯坦等国家和地区，随着公司发展，出口国际“朋友圈”正在逐步扩大。

为确保青海冷凉蔬菜顺利“出海”，西宁海关依托海东市高原冷凉蔬菜出口海关工作服务站，为海东企业、种植户近距离提供国际贸易政策咨询，指导企业办理种植

基地备案，为广大农户提供冷凉蔬菜标准化种植、病虫害防治、农药残留监控等方面技术指导，开设鲜活农产品属地查检“绿色通道”、实行“7×24小时”预约通关等，降低企业贸易成本、助力拓展国际市场。

据海关统计，今年前三季度，我省鲜或冷藏蔬菜出口3986.4吨，马铃薯出口3966.5吨。从最初的几种蔬菜到如今超20种蔬菜的出口，从国内销售到遥远的国际市场，青海冷凉蔬菜正在以自己优良的品质，书写着青海冷凉蔬菜产业发展的新篇章。