

# 花湖机场公共国际货站投入运营

■长江日报记者高喜明 通讯员刘小进 王星予 刘琴

5月27日,一批跨境电商货物在花湖国际机场(以下简称花湖机场)公共国际货站完成相关流程后,顺利装上一架B777全货机,直飞希腊雅典。当天,花湖机场公共国际货站正式投入运营。公共国际货站项目占地约300亩,将为机场新增60万吨/年的国际货邮处理能力,显著提升花湖机场的货物中转与集散效率。项目配套3个机位、服务车道、货物待装区等地面保障设施。货站内设有出港站、进港站、安检区、暂存区、冷库等数十个功能分区。冷库设有9个独立控温专业冷间,为冷链物流提供硬件支撑。目前,花湖机场已建成9个国际货站,年国际货邮保障能力达140万吨。

## 国际货运航线达58条

5月16日、17日,“鄂州—布拉格”“鄂州—哈恩”航线相继开通。今年以来,花湖机场已相继开通8条国际货运航线。同时,启航“琼鄂顺达快线”,借海南自贸区政策红利和海口航点联通东南亚。

截至目前,花湖机场已累计开通119条货运航线,包括国内货运航线59条、低空货运航线2条、国际货运航线58条,入驻20家国际货运航空公司。

航线的拓展,带来了货运量的突破。今年以来,花湖机场枢纽货量已突破60万吨,同比增长23.3%。

## 港欧空中通道的跳板

凌晨2时,花湖机场跑道上,一架满载鄂州蔬菜、黄冈冷鲜肉及跨境电商快件的B737全货机准时起飞,两个多小时后抵达香港国际机场——那里有通往全球超过220个航点的国际航线网络在等待接驳。这样的场景每周上演5次。

“这条货运航线是中部地区构建开放型经济的‘齿轮带’。”湖北国际物流机场有限公司枢纽发展部副总经理何飞这样形容“鄂州—香港”高频货机。

香港国际机场货邮吞吐量长期位居全球第一,拥有完善的国际航线网络、高效通关流程及国际标准安检体系,是亚太及全球核心航空货运中转节点。而花湖机场是一个高密度、低成本、专业化的内陆始发枢纽。

两者结合,催生出一条全新的国际中转路径:货物从香港飞抵鄂州,经过花湖机场专业分拣后,再空中转至欧洲。“香港—鄂州—欧洲”这一链条,让内陆城市不再需要绕道沿海港口,而是直接通过专业货运枢纽接入全球网络。

## 48小时到全国的极鲜速度

5月26日下午,黄石市市民陈先生和几位朋友到位于黄石武商摩尔的捞芥三文鱼店吃料理。新鲜的三文鱼肉质细腻,陈先生和朋友们一口气吃了4份。

黄石市民能吃上新鲜的三文鱼,离不开15公里外的花湖机场。来自挪威、冰岛的三文鱼经国际专机直飞鄂州,落地清关后即进入数百米外的加工车间。

5月7日,东航冷链华中生鲜港(一期)三文鱼标杆工厂(鑫江洋鄂州加工厂)正式投产。这条亚洲规模最大的三文鱼智能生产线,依托激光切割、负压吸附和高精度机械臂等尖端技术,可全程自动化完成去头、开片、去刺、修整等全流程工序。这条生产线每分钟可精准处理25条三文鱼,每小时峰值产能可达6吨。

“花湖机场作为亚洲首个专业货运枢纽,拥有全球通达的货运航线网络,华中生鲜港(鑫江洋鄂州工厂)首创‘加工+贸易+集散’的一体化模式,形成一个庞大的现代供应链生态圈。”鑫江洋集团有关负责人介绍,挪威、冰岛、澳大利亚等主产区的三文鱼通过国际专机直飞鄂州,实现“落地即清关”,清关后仅需运输数百米即进入加工车间,产品完成加工后快速接入数百米外的顺丰速运网络,1.5小时航程即可覆盖全国80%的消费人群。“依托‘落地即加工、舱门对门、全程冷链直达’的核心优势,可实现全球三文鱼12—36小时到鄂州,48小时到全国的极鲜速度。”

从“菜篮子”直供到高端生鲜加工,从“光芯屏端网”产品快速出海到“香港—鄂州—欧洲”国际中转通道成型——花湖机场正以密集的航线网络和高效的枢纽能力,让内陆城市直接拥抱全球。

# 武汉领跑 都市圈协同 低空经济“湖北板块”加速崛起

长江日报记者杨文平 高喜明

6月1日,长江日报记者从咸宁市获悉,咸宁中试谷赤壁基地已与深圳飞马机器人成功签约中大型无人机起降场项目,为武汉都市圈低空经济发展再添动能。

以武汉为龙头,武汉都市圈各地抢抓低空经济风口,已在无人机制造、无人机培训、无人机运用等多领域布局。汽车在天上飞,坐直升机就像坐的士……在不久的将来,这些科幻的场景将在武汉都市圈真实上演。



武汉迅起科技有限公司自研的“V1000B”倾转旋翼飞行器。

长江日报记者高文举 摄

## 武汉低空经济冲刺千亿元

5月22日,在武汉光谷低空经济产业园,一款全涵道式(一种将全部动力旋翼或螺旋桨完全封闭在机身涵道结构内的电动垂直起降飞行器)吨级起飞重量飞行器腾空而起,进行悬停、平移及低空穿行测试。这款由电鹰科技集团有限公司研制的电动垂直起降飞行器,仅需30多平方米的地方即可完成起降。

由武汉大学数字经济发展与治理论坛和低空技术与经济研究院联合编制的《中国城市低空经济高质量发展指数2026》显示,武汉与深圳、北京、上海、广州等14座城市同列第一梯队。

目前,武汉已聚集170余家低空经济代表性企业,建起低空起降点220余处,获批低空航线33条。

今年2月,武汉市发布了《武汉市低空经济标准体系建设指南(V1.0)》,创新性提出“都市圈低空一体化”协同标准框架。按照规划,武汉将实现与咸宁、鄂州、黄冈等周边城市的空域与数据互联,构建跨区域低空网络。

《武汉市国民经济和社会发展第十五个五年规

划纲要》明确,将打造低空经济发展高地,到2030年,低空经济产值达到1000亿元。

## 校地携手共推低空经济创新发展

武汉的创新资源,正在助力都市圈城市在低空经济领域实现新突破。

2025年2月,仙桃市政府与华中科技大学航空航天学院签约研发变构型垂直起降飞行汽车项目,湖北首个低空飞行技术联合研究中心在仙桃市揭牌。

李德仁、龚健雅院士团队携手武汉大学入驻,咸宁中试谷赤壁基地依托顶尖遥感学科研发开放地球引擎,打造自主可控的数字地球时空底座。基于此搭建的低空智能数字底座与监管服务平台,为空地动态管理、主动安全预警提供核心技术支撑。目前,赤壁已形成“科研+中试+孵化+产业”全链条创新生态,卫星工厂、水下机器人测试场等重点项目加速推进,一批低空经济头部企业集聚落地。

与此同时,武汉大学还与咸宁市政府合作,成立了咸宁低空经济创新研究院,依托咸宁中试谷赤壁基地的成熟场景,开展技术攻关与成果转化。

## 成立平台公司助推企业发展

布局低空经济赛道,黄石市投资成立了黄石全域低空经济发展有限公司。主营业务涵盖低空飞行服务、低空场景运营、低空数据服务等,具体负责黄石市低空经济项目的策划、实施、招商与运营。

据介绍,该公司已向水利、公安等政府部门提供大冶湖水域巡检、武阳高速巡查、闲置地块监测等24个应用场景服务。同时,正牵头推进黄石市低空飞行综合监管服务平台、黄石市一飞多用综合应用平台、政务商务应用场景建设等核心项目,统筹推进低空基础设施建设与多元化应用场景落地,致力于构建统一、安全、智能的低空飞行综合监管服务体系,夯实黄石低空经济高质量发展的数字底座,为全市低空经济发展提供统一、高效、智能的管控与服务支撑。

4月17日,7亿元规模的黄石市东楚创业投资基金正式设立。该基金成立后将以“传统产业焕新、新兴产业壮大、未来产业前瞻布局”为导向,重点投向低空经济,助力黄石低空经济发展。

据了解,目前黄石已布局10家低空经济企业,涉及无人机制造、培训、运用等领域。

# 黄石启动工匠体系建设 系统破解技能人才培养难题

长江日报讯(记者高喜明 通讯员刘季 王虎涛)6月2日,长江日报记者从黄石市人力资源和社会保障局获悉,黄石市印发《黄石工匠体系建设行动方案》(以下简称《方案》),力争到2027年底实现全市产业工人达55万人,技能人才达34万人,其中工匠型高技能人才突破12万人,高技能人才占技能人才总量的比例提升至35%以上,系统破解技能人才培养难题。

《方案》指出,聚焦产业发展需求,充分发挥院校、企业双主体作用,壮大初中级技能人才队伍。支持院校围绕重点产业链前瞻性开设专业,推动在黄院校专业与重点产业链匹配度达70%以上。支持企业开展各类新职业、新工种培训。完善企校双制、工学一体培养模式,确保每年开展企业职工技能培训1万人次以上。引导企业建立技能导向薪酬体系,探索实施技能人才

岗位津贴。打造“黄石工匠杯”赛事品牌,以赛促训、以赛育才。鼓励领军高技能人才通过名师带徒、技能研修、技术交流等形式,集中开放式培训高技能人才。黄石市人力资源和社会保障局有关负责人介绍,当前黄石正加快推进传统产业转型升级,大力培育壮大新兴产业,前瞻布局未来产业,企业对技能人才的需求发生了结构性变化。

## 湿热当道,如何吃得安全又健康?

# 这份梅雨季“饮食指南”请收好

根据市气象部门预测,2026年武汉将于6月中旬入梅,6月第三周恰逢“全国食品安全宣传周”。湿热交加的天气,正是细菌、病毒“开派对”、霉菌“搞团建”的高峰期。如何把好“入口关”,让大家吃得安全又健康?来自武汉市疾控中心与武汉市中医医院的专家从不同角度给出了实用建议。

## 梅雨季高温高湿,当心“病从口入”

“每年5—10月,是食源性疾病的高发期。”武汉市疾控中心食品安全与营养卫生所副所长马红飞介绍,食源性疾病,通俗地说就是“吃出来的病”,一类是感染性的——吃了被细菌、病毒、寄生虫污染的食物导致的感染性疾病;另一类是中毒性的——吃了含有毒物质或被有毒物质污染的食物(比如毒蘑菇、没煮熟的四季豆、农药残留、亚硝酸盐等)引起的中毒性疾病。

梅雨季为何成为食源性疾病的“温床”?马红飞解释,高温高湿环境下,食物容易腐败变质,沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等致病菌大量繁殖。同时,这一时期也是野生蘑菇疯长的季节,近年来野生蘑菇中毒事件频发,而食用牛肝菌的热潮也使得误食有毒牛肝菌的情况屡见不鲜。

食源性疾病的临床表现以胃肠道症状为主,如

恶心、呕吐、腹泻,伴有腹痛或发热。大部分患者病程较短,一般几天的时间就会痊愈,但也有少部分患者病情比较凶险,甚至危及生命。

如果怀疑发生食源性疾病,应立刻停止进食,并就近到医院检查治疗。在家自救时,可通过手指刺激咽喉的方式催吐。同时,注意保留食物或呕吐物样本,以便医生作出准确的判断。

## 怎样才能吃得安全? 疾控专家划重点

“世界卫生组织提出了食品安全五要点。”马红飞介绍,核心内容包括:保持清洁、生熟分开、烧熟煮透,在安全的温度下保存食品、使用安全的水和食品原料。

第一,保持清洁。保持厨具、餐具洁净,及时清理家里的垃圾和积水,消灭蚊、蝇、蟑螂等害虫;烹饪食物的过程中,避免宠物进入厨房和接触食物;饭前便后要洗手,做饭前和做饭过程中也要洗手,尤其是在生熟食品交叉处理过程中或者接听电话以后。

第二,生熟分开。除了将生熟食物分开储存,还要注意加工生熟食品的用具也要分开,例如刀具、砧板等。切勿使用处理过生食的刀具、砧板切割熟食、瓜果等直接入口的食材。

第三,烧熟煮透。生食的蔬菜水果要彻底清洗,其他

食材尤其是肉类和海鲜需煮熟煮透,高温可以杀死大部分细菌和寄生虫。熟食二次加热时,也要彻底热透。

第四,在安全的温度下保存食品。5℃~60℃是微生物繁殖最快的温度区间,夏季熟食在室温下存放时间不宜超过2小时,应尽快放入冰箱保存,不要等完全放凉。在冰箱中存放剩饭菜最多不超过3天,重复加热不超过一次。食物解冻推荐在冰箱冷藏区进行,不建议在室温下解冻,容易滋生细菌微生物。

第五,使用安全的水和食品原料。使用洁净的水和新鲜的食材,不吃过期或包装破损的食品。不要采摘和食用不熟悉的野菜、野蘑菇。已经霉变的水果,即使切除烂掉的部分,剩下的也不建议继续食用。

## 身体湿气重怎样调理? 中医专家支招

梅雨季高温高湿,容易形成“闷蒸”环境,湿气侵入人体可能引发多种不适。武汉市中医医院脾胃肝胆病科副主任医师杜进军介绍,此时中医养生的重点是防湿祛湿、调养脾胃。

判断体内湿气是否偏重,可以从四个方面观察:

看脾胃状态:腹胀、常感觉没有食欲,吃点东西就消化不良。

看精神状态:总感觉睡不醒,精力不足,四肢乏力、懒

得动弹、容易困倦。

看舌苔:湿气重的人舌苔厚腻。如果厚腻偏白,说明体内湿寒,西瓜、冷饮等寒凉的食物吃多了;如果厚腻偏黄,表明体内湿热,多与喜食辛辣刺激、油炸等食物有关。

看大便:大便不成形,长期便溏,易粘在马桶上,很难冲干净。

如何通过生活方式调整来祛湿养生?杜进军给出了两个方向:一是吃对食物,赶走湿气;二是科学地运动,让湿气无处遁形。

在饮食上,遵循“两多两少”原则。多摄入利水渗湿食材,如茯苓、莲子、芡实、薏米等;多补充优质蛋白,如鱼类、鸡胸肉等;少吃高糖食物,少碰生冷饮品。

在运动上,讲究时机与方式。梅雨季的最佳运动时间为上午10时至11时,或下午5时至6时,这两个时段空气湿度相对较低。推荐采用“3+2”运动方案:每周进行3天有氧运动(如快走、慢跑),2天力量训练(如深蹲、平板支撑)。运动后要要及时擦干汗水,避免湿衣服贴身超过30分钟。

文/王肖 薄云娜

## 疾控专家说

## 武汉市江岸区红桥村三眼桥片国有土地上房屋征收项目未经登记建筑拟定房屋权利人认定公示

根据江岸区人民政府依法作出的岸政征(2020)3号征收决定,武汉市江岸区人民政府花桥街道办事处开始实施江岸区红桥村三眼桥片国有土地上房屋征收项目,下列未经登记建筑位于江岸区红桥村三眼桥片国有土地上房屋征收项目征收范围内,现将申请主张下列房屋所有权及补偿权益的拟定房屋权利人基本情况予以公示,公示期15日。公示期内,如有其他权利人主张权益或提出异议,请携带身份证

及能够证明享有下列房屋征收补偿权益的证明材料,前往三眼桥片征收指挥部办理相关手续,公示期满,如无其他权利人主张权益或提出异议,我指挥部将根据现有证明材料认定房屋权利人并给于征收补偿。地址:三眼桥路102号 联系人:孔海英 联系电话:82860136 江岸区红桥村三眼桥片国有土地上房屋征收项目指挥部 2026年6月5日

序号	房屋坐落	拟定房屋权利人	身份证号	房屋用途
1	江岸区花桥街三眼桥四村31-1号	蔡敬芳 章怀玉	420102XXXXXXXXX0047 420102XXXXXXXXX1411	住宅
2	江岸区花桥街三眼桥四村45号	贾腊香 贾娟利 吴昌义 盛刚强	420102XXXXXXXXX1424 420102XXXXXXXXX4020 420102XXXXXXXXX0333 420123XXXXXXXXX2710	住宅
3	江岸区花桥街三眼桥四村45-1号	贾娟利	420102XXXXXXXXX4020	住宅

## 公示

根据《新闻记者证管理办法》相关规定,我单位已对申领新闻记者证人员的资格进行审核,现将申领人员名单予以公示,公示期2026年6月5日至2026年6月14日。 监督举报电话: 027-85801034(长江日报社) 027-86772089(湖北省新闻出版局) 长江日报(17人) 陈秋爽 陈智 高宝燕 郝天娇 雷心蕊 李碧霖 刘克欣 刘庆乐 刘帅 罗田甜 罗怡鹏

梅丹 聂奥林 秦琛 田甜 喻鑫 张萌 武汉晨报(20人) 蔡晓莹 陈文嘉 冯颖 付珊 胡冰月 李灿 李艳 李茂 刘晋 欧阳肖 史晓鸣 舒家奎 王珺 万璇 王子榕 魏国峻 吴小川 伍斯琪 闫向阳 张含笑 武汉晚报(1人) 江梦晴

长江日报社 2026年6月5日