

乘数而上 “湘”当有为

数联物流 货畅其行

湖南数据要素赋能高质量发展系列报道之五

湖南日报全媒体记者 吴媚 喻琢

听说过“滴滴打车”，可曾听说过“滴滴打船”？在湖南，这已成为现实。

打开“城港E达”小程序，轻点船舶订舱，货主便能在湘资沅澧的千帆中“召唤”一艘货轮，一键发起托运，全程轨迹可溯。

当千吨级货轮循着数据流指引劈波前行，当跨境贸易依托数据链路跨越山海，三湘四水正激荡出内陆地区改革开放高地的澎湃浪潮。今年上半年，湖南进出口总额2958.1亿元、增长12.7%。其中，出口额1686.7亿元、增长5.2%；进口额1271.4亿元、增长24.3%。

以数为桥，向海而兴。近日，记者探访港口码头与班列运营一线，看“数据丝路”如何穿江达海，激荡三湘开放潮涌。

数据为帆 降本提效

日前，湖北美的电冰箱有限公司相关负责人通过“城港E达”小程序，一键发出冰箱发运需求。平台迅速响应，精准调度集卡车前往岳阳城陵矶新港集装箱码头提箱，无缝接驳至岳阳北铁路货场，随后依托水铁联运系统，货物第一时间完成请车、装车与编组，顺利集结发往东南亚市场。

指尖一点，货行千里。如今，全国各地企业通过“城港E达”收发大宗货物，如同收发快递般便捷。

针对内河港航物流数据分散、协同困难等行业痛点，湖南省港航水利集团整合港口、船闸、海关等关键环节数据，打通水、公、铁联运堵点，打造多式联运一体化综合服务平台“城港E达”，蹚出一条数智化联动物流新路。

“过去，货物途经任何码头，货主都要线下办理业务，多方对接、反复跑腿是常态。”湖南交通物流信息服务有限公司执行董事、总经理，湖南省城陵矶港口集团技术创新中心主任古胜群介绍，如今平台统一受理港口业务，全程线上办理，货主足不出户就可享受“门到门”物流服务。

平台最大亮点，是让算法当引擎、数据做导航，为每单货物算出省时省钱的最优路线。

实效一目了然：为湖南钢铁集团涟钢基地“量身定制”水铁联运路径，综合运输成本下降21%，年节约物流开支约1.6亿元；为湖北美的电冰箱有限公司打造“水铁水”联运模式，物流周期由30天压缩至7天，运输时效提升76.7%。

数据为物流注入“活水”，物流为开放畅通“血脉”。物流成本降一分，运输时效快一步，开放格局就宽一步。

水路有平台，陆港有“大脑”。8月的怀化国际陆港多式联运中心，集装箱装卸不息，一派繁忙。

“这是我们陆港的‘智慧大脑’。”巨大的智能运营平台大屏前，联运中心相关负责人指着屏幕上跳动的实时数据告诉记者。平台整合了铁路、公路、海关、港口、货代等多方数据，具备智能调度、路径优化、状态追踪、异常预警等功能，让一趟趟班列跑得更稳、更快。今年上半年，怀化国际陆港累计开行班列720列，同比增

长20%。

汽笛声声，车轮滚滚。数据如水，正渗透三湘四水的每一个物流末梢，把内陆腹地推向开放前沿。

数据为桥 货畅其行

8月15日，中南国际陆港集装箱拼箱基地，小型挖掘机、汽车零配件等货物整齐列队，待装箱完毕，将被统一转运至长沙北铁路物流园，搭乘中欧班列（长沙）奔赴亚欧各国。

这样的场景，曾是不少中小微企业的奢望。

零散货品量小货杂，独立订舱难，出海流程繁，物流成本高。瞄准这一痛点，中欧班列（长沙）运营平台湖南中南国际陆港有限公司整合货源、场站、海关等数据资源，搭建智能集拼平台，推出“丝路拼箱”业务，将分散货源统一归集、智能配载、混合装箱，实现“多货共柜、抱团出海”。

“此前散货拼箱全靠人工撮合，货等箱、箱找货是常事，如今拼箱全流程压缩至一天，成本降低两成。”公司总经理陈红盛介绍，货主还可实时追踪货物位置与通关状态，“走跨境班列如同发国内快递般透明省心。”

散货拼箱的高效运转，让越来越多中小微企业搭上中欧班列的快车开拓海外市场。2025年基地装拆箱作业量达10646标箱，2026年仅上半年就达14887标箱。

如果说数据拼箱为中小外贸主体铺就了普惠共享的出海快车道，那么怀化国际陆港智慧冷链则以数据为精准“恒温器”，让生鲜货物跨越山海仍锁得住新鲜。

走进怀化国际陆港智慧冷链物流中心，凉意瞬间驱散暑热。这座24万立方米的智能化单体冷库里，仓储管理系统让数据化作无形“温控管家”，以多温区精准调控能力，覆盖冻品、果蔬、中药材等全品类存储需求。

一批产自老挝的香蕉抵达怀化国际陆港冷链中心，入库前，到货时间、货品温度等关键数据被精准录入生成档案。冷链物流中心负责人赵佳介绍，仓库全域安装智能监测设备，时刻监控库内温度变化，一旦环境温度出现不正常波动，会立刻发出提醒，自动调整制冷状态，“过去冷链最怕‘温控断链’，任意环节温度异常，都可能造成整批货物变质损耗；如今入库人工核验档案与库区智能监测相互配合，货品入库资料、库房环境温度变化等数据全程留痕，何时何地出问题一查便知。”

今年1至6月，怀化国际陆港累计发运冷链集装箱1322标箱，同比增长74%。从云南输出的蔬果鲜花，到东南亚进口的火龙果、冻榴莲，跨境冷链双向奔流，让内陆湖南与海外市场的联结更紧密、更鲜活。

数据为链 外贸融通

在跨境贸易产业链条上，一张以数据为纽带的服务网正加速织密，为湖南外贸主体打通出海的“最后一公里”。

“跨境贸易企业从资质备案到选品，产品出海到物流结算，环节多、规则杂，一家小企业跑通全程耗时数月。”湖南省国程跨境电子商务有限公司董事长袁华一语道出中小外贸主体的出海困境。

为打通跨境贸易“中梗阻”，2025年10月，湖南省跨境贸易综合服务平台正式上线。它以自主可控区块链筑牢数据安全信任底座，打通海关、税务、外汇等跨部门数据壁垒，将分散繁琐的跨境贸易流程，整合为一条清晰顺畅的线上链路。“企业在一个平台即可办结全流程事项，通关、结算双向提效，综合运营成本实打实下降。”袁华说。

数据跑起来，效率提上来。在服务湖南海贸通国际贸易有限公司对俄业务中，平台推动结算周期从15个工作日缩短至3个工作日，实现卢布和人民币双币种直接结算，结算服务费从8%降低至3%以内；企业灯具产品订单交付周期，也由原来的40天缩短至30天左右。

湘非经贸底蕴深厚，但非洲市场美元短缺，结算周



怀化国际陆港智慧调度中心。

湖南日报全媒体记者 周紫云 摄

专家点评

数据重塑湖南内陆开放新格局

中央财经大学中国互联网经济研究院副院长、国家数据专家咨询委员会委员 欧阳日辉

湖南不靠海、不沿边，却以数据要素撬动开放新局，其探索兼具实践深度与样本价值。

2026年是“数据要素价值释放年”，湖南已率先起势：数据协同打通信息孤岛，可信流通筑牢信任底座，智能应用赋能精准调度。数据不再是被动记录的“档案”，而是主动研判决策的“参谋”，数据引领物流、商流、资金流“多流合一”，深刻重塑湖南内陆开放新格局。

下一步可从三个维度发力：一是筑牢制度根基，加快制定数据产权认定、安全准入及跨境传输等基础规则，围绕跨境贸易场景制定特色数据流动负面清单；二是拓宽数据版图，在政务数据之外，接入港口物流、海外市场、国际航运等多元数据，织密跨境贸易数据图谱；三是守牢安全边界，探索数据出境安全评估和分级分类管理机制，在保障安全前提下最大限度释放数据要素价值。

长沙市场监管——强化全链条监管，守护万家烟火味

彭诗思



长沙市市场监管局执法人员突击检查网络餐饮门店后厨。

厨亮灶”全覆盖。1.8万家有效获证食品生产经营主体接入省级监管平台，构建起“企业自查+部门检查+平台追溯”全闭环。全市所有特殊食品生产企业车间均接入省局智慧监管平台，实现企业到总局四级24小时实时“可视化”监管。监管正从“人盯人”向“数智化”跃升。

比AI更灵活的，是一群穿行街巷的“移动探头”。长沙创新选聘126名外卖骑手担任食品安全流动监督员，取餐时发现后厨脏乱、证照缺失、违规操作，一键上报，平台即时推送监管部门核查处置。截至目前，累计收集问题线索945条。这群“送餐人”凭借高频走访、贴近后厨的天然优势，精准补齐了小微餐饮门店的监管空白。

与此同时，4418家食品生产经营主体建立内部风险报告奖励机制，鼓励后厨、采购、仓储等一线员工主动举报流程违规、卫生隐患。

内部人的“眼睛”与外部监管形成合力，共同织密一张协同共治的风险防护网，让监管更加“耳聪目明”。

聚焦关切：靶向治理守护“盘中餐”

食品安全治理，末端发力，终端见效。在常态化执法检查之外，长沙重点

聚焦一批民生关切的突出问题和消费场景展开治理，回应群众的“舌尖焦虑”，让“盘中餐”变“放心餐”。

线上外卖火爆的同时，“幽灵外卖”——藏身小巷、虚假地址、无证经营、后厨脏乱——成为投诉举报的“重灾区”。

民有所呼，我有所应。长沙市市场监管局始终坚持问题导向，聚焦关键环节精准发力，开展网络餐饮食品安全专项行动以来，累计检查平台及入网主体2.82万家，整改问题超1.7万个，对2116家违规商户采取暂停接单、平台下线处置。

护航网络餐饮安全“最后一公里”，长沙作为全省试点先锋，全面推广使用“食安封签”，为外卖系上“安全带”；全市探索建设“无堂食外卖集中规范区”，引导“零散隐蔽”的外卖商户走向“集中规范”经营，让街头巷尾的烟火气在阳光下有序生长……

今年以来，全市组织专项抽检共计1.16万批次，检出不合格样品689批次，充分发挥抽检排查食品安全风险隐患作用；累计检查经营主体3.1万家次，查办行政案件828起、移送涉刑案件32起；常态化治理校园食品安全，检查涉校食品

五一商圈人流如织。郭立亮 摄

经营主体4224家次，责令改正487家次，88所学校食堂提质升级有序推进。

“你点我检 服务惠民生”活动场场人气爆满，快检车开进夜市、社区、校园，市民扫码即可免费“点单”送检——想检什么就检什么，检什么就公示什么。

“以前总担心夜市的东西不干净，现在可以亲手送检，现场看结果，踏实多了。”市民刘女士的话代表了很多人的心声。

截至目前，全市线上民意征集系统收集6.2万人次投票，组织线下“百姓点检日”活动131场。完成专项抽检3730批次，合格率97.8%，及时向社会公示抽检情况。

面对五一商圈、各大夜市等“高流量”区域，长沙出台《“五一商圈”食品安全提升专项行动实施方案》，全覆盖拉网式排查，靶向整治后厨油污、食材违规存放、冷链断链等突出问题。同步推行“一户一档”动态管理和食品安全“熔断机制”——对重大隐患、整改敷衍、屡改屡犯的经营点位，第一时间叫停、限期整改，以刚性约束倒逼规范经营。

时值暑期消费旺季，8月17日起，食品安全“百日攻坚”行动在全市全面铺开。行动聚焦水产品、肉制品、夜市及校园食品等重点领域，市食安办统筹市场监管、公安、农业农村等部门，对薄弱、风险环节实施全覆盖排查，确保食品安全不留死角、不留盲区。

长沙市市场监管局负责人表示，烟火气是城市的活力底色，安全感是民生的幸福基石。全市市场监管系统将始终严格落实食品安全“四个最严”要求，严把源头准入，强化过程监管，紧盯网络、校园餐饮等重点领域精准施治，不断探索食品安全治理新模式，提升全链条闭环监管效能，切实筑牢舌尖安全防线。

晚上10时，五一商圈的门店前已排起了长队，不远处，扬帆夜市的摊主们在烤架前忙得起飞。

凌晨4时，马王堆海鲜水产市场灯火通明，一箱箱刚从产地运抵的小龙虾正在接受“体检”——索证索票、抽样快检、数据上传，不到半小时，这批食材的安全“身份证”就已生成……

长沙夏季的一天，从凌晨开始，到深夜不息。数据显示，全市拥有16.8万余家食品生产经营主体，夏季夜间餐饮消费占全天比重超60%，外卖日均单量突破百万。

“天上一颗长沙星，地上一座不夜城”，当“吃”成为这座城市的流量密码，一个问题愈发醒目：满城烟火，谁来守护？怎么守护？

源头筑防：把牢农批市场“第一关”

一份食材从田间地头到市民餐桌，要经过多少道关口？答案从凌晨开始书写。

农批市场是连接产地与市民“菜篮子”“果盘子”的关键枢纽，更是食品安全监管的“第一关”，食用农产品在此集散，流向千家万户。

7月15日凌晨4时，马王堆、红星、水渡河等食用农产品批发市场车水马龙，正值交易高峰。

长沙市市场监管局联合市农业农村局的执法人员不打招呼、直奔现场——“零点行动”准时启动。核对产地准出证明、查验检测报告、追溯进货台账，对当日到货的蔬菜、水果、畜禽肉、水产品加大抽检力度，来源不明、票据不全的农产品被当场锁定，阳性产品立即停售销毁。

这不是运动式执法，而是常态化的刚性约束。

今年以来，长沙指导督促农批市场完成快检24.29万项次，销毁阳性产品13.56吨，问题食品被及时过滤。建成170个民生快检室，在农贸市场、生鲜超市等重点场所铺设网点，蔬菜农残、畜禽兽残等检测免费开放，快检实时进行，数据实时上传、信息实时公示、阳性产品实时处置；民生快检室检测25.52万项次，市民买得明白，更吃得安心；常态化开展野生蘑菇中毒防控宣传，提升群众风险防范意识，加大野生蘑菇经营行为排查力度，严防有毒蘑菇流入餐桌。

源头管控不止于执法，还在“换血

式”的硬件升级。

走进桂花农贸市场，敞亮干净、分区清晰，豆制品和肉制品区全部配备“三防”设施，昔日“脏乱差”的历史彻底翻篇；在润城生鲜农贸大市场，依托“AI智慧农贸管理系统”，食品安全检测数据自动采集、追溯信息一键可查，视频监控对熟食区域“三白”穿戴情况进行智能识别和自动提醒，农产品从运输、存储到加工、售卖全环节的安全隐患，被一双“数字眼睛”精准盯防。

这是长沙推进农贸市场标准化改造的生动缩影。长沙投入2700余万元完成116家农贸市场标准化改造，出台《长沙市农贸市场管理办法》《长沙市农贸市场设计导则》，为全市市场布局、设施配套、卫生管理定下统一标尺，日常运营走向安全规范。

过程严管：织密风险防控“一张网”

从生产到流通，背后看不见的风险如何监管？长沙正用“责任压实、技术赋能、群防群治”三股力量，织就一张全覆盖、无死角的防控网络。

压实责任主体。长沙召开食品安全风险交流暨形势务虚会，多部门共同研判和化解食品安全风险。搭建“市、区、街、村”四级包保联动体系，1.43万名干部对口包保16.8万余家食品生产经营主体，督促食品生产经营主体落实“日管控、周排查、月调度”自查机制和记录上

传，过程数据实时可溯、安全风险可控；建立食品安全信用体系，推动风险分级动态管理，实现全市1416家食品生产企业风险等级评定，推动食品安全管理内化为企业的“自觉行动”。

监管的触角直抵一线、紧盯关键。数据见证力度和成效：今年以来，长沙市共检查获证食品生产企业875家次、食品小作坊100家次，下达责令整改282家，生产经营秩序得到进一步规范。深入推进肉制品、酒类等重点品种整治，累计检查食品生产主体380家次、食品经营主体1.82万家次，督促5054个问题隐患整改到位。

“扫一扫二维码，猪肉来源、检疫情况、屠宰地点便一目了然。”如今，猪肉摊前张贴的溯源码，已成为市民选购“放心肉”的数字凭证。

由长沙市场监管部门推出的放心肉智能监管平台，采集生猪产品从采购到销售的全链条数据，实现电子检疫票和合格证的线上流转，生产、流通环节全透明，消费者和执法人员都能“即查、即视、即询”。

传统人工巡查，时段有限、点位有盲区。面对长沙十几万家餐饮主体、日均百万单外卖的体量，光靠“人海战术”显然不够。

科技，正在成为监管的“第三只眼”。全市已建成放心肉智能交易监管平台、集中聚餐管理平台及“互联网+AI”智慧监管系统，3135家学校食堂实现“明



“你点我检 服务惠民生”活动走进校园，对师生点选的部分食材进行处理。

（本文图片除署名外均由长沙市市场监管局提供）