

整治App广告“乱跳转”有了新标准

“手机App开屏广告，‘摇一摇’就‘乱跳转’”……近期，在工信部指导下，中国信通院、电信终端产业协会联合多家行业重点企业制定并发布实施相关标准，以规范“乱跳转”问题，保护用户权益。

“‘乱跳转’现象引起用户投诉，主要存在3方面问题。”中国信通院总工程师魏然表示，一是未向用户明示，即App信

息窗口未向用户明示触发后将发生跳转或打开第三方App的动作，或明示动作与实际行为不符；二是灵敏度过高，即App信息窗口设置的交互动作参数灵敏度过高，在用户非主动意愿情况下即发生跳转第三方页面的行为；三是欺骗误导用户，即App信息窗口跳转后，在用户不知情的情况下，自动为用户下载安装

App等。

此次标准制定修订提出多方面参考指标要求。一是强化明示告知义务。指出应向用户清晰明示要执行或触发的交互动作及结果预期。二是细化参数设置参值。提出将“摇一摇”动作的设备加速度设置为不小于15米每平方秒，转动角度不小于35度，操作时间不少于3秒等一系

列参考数值，确保App在走路、乘车等场景中，信息窗口不会出现误触发而跳转的情况。三是保障用户选择权。明确未经用户主动选择同意，不得强迫下载、安装、打开App，不得使用欺骗诱导用户的图片、文字和链接进行页面跳转或使用第三方App。

据《人民日报》记者 韩鑫

中老铁路 累计发送旅客超千万

新华社昆明2月1日电(记者 丁怡全)记者1日从中国铁路昆明局集团有限公司获悉，中老铁路开通以来，“复兴号”“澜沧号”动车组运行安全、绿色、快捷、舒适，大幅缩短了沿线城市间时空距离，受到两国民众青睐，截至2023年1月31日，累计开行旅客列车2万列，发送旅客1030万人次。

中老铁路是连接中国和老挝的黄金线路，也是中老人民的发展路、幸福路、友谊路。自2021年12月3日中老铁路全线开通运营以来，铁路部门科学分析旅客出行规律，精准投放运力，丰富客运产品供给，优化站车服务举措，较好满足了旅客出行需求。

据介绍，中老铁路中国段日均开行客车56列，单日最高开行70列，发送旅客6.5万人次，累计发送旅客870万人次；老挝段日均开行客车8列，单日最高开行10列，发送旅客8800人次，累计发送旅客160万人次，办理客运业务的车站由开通初期的7个增至目前的10个，实现动车组与普通列车共线运行，在老挝主要城市开设售票点，延长预售票时间，方便老挝人民乘火车出行。



“空中女王”正式谢幕

商用波音747最后交付

这是1月31日在美国华盛顿州埃弗里特市拍摄的波音公司交付的最后一架商用747系列飞机。美国波音公司定于当地时间1月31日交付最后一架商用747系列飞机，标志着这一有“空中女王”之称的大型喷气式飞机迎来其商业飞行史重要一刻。此后数十年，它将逐渐淡出舞台。

新华社/路透

在婚宴、商务宴请、豪华酒店中

“舌尖上的浪费”仍时有发生

新华社“新华视点”记者 王辰阳 胡洁菲 李紫薇 马晓媛 申峰 邓瑞璇

近年来，节约粮食、倡导光盘已经成为社会共识。不过，记者春节前后在上海、山西、广东等多地调查发现，在婚宴、商务宴请、豪华酒店中，“舌尖上的浪费”仍然时有发生。

婚宴、自助餐、豪华酒店为浪费“重灾区”

记者近期走访上海、山西、广东等地的高档酒店餐厅，发现食品浪费现象仍时有发生。其中，婚宴、自助餐是浪费的“重灾区”，西点、冷菜等类型食物浪费率较高。

记者日前在上海明天广场JW万豪酒店的自助餐厅看到，临近收餐时间，取餐区的食物仍多有剩余。该自助餐厅一名工作人员告诉记者，当天未吃完的食物将全部倒掉，不会留到第二天。为了减少食物浪费，餐厅会根据住店客人的数量预估大致的食材量，但很难做到精准。

记者日前在山西省太原市小店区花园假日酒店看到，当天中午正在举行婚宴，大厅内摆放着30多张圆桌，宾客坐得

满满当当。随着婚礼进入尾声，宾客逐渐离场。桌上的餐食浪费严重，三分之二的桌子剩下的饭菜超过七成。除了部分宾客将鲍鱼等海鲜打包带走，大部分剩菜无人问津，很多已被打开、剩余超过半瓶的果汁饮料也丢在桌上。

在广州一家海鲜酒家，记者看到，婚宴结束时，一些食客将主食、酒水饮料等打包带走，而白斩鸡、清蒸鱼等菜品大部分被剩下。

山西一家酒店的工作人员说：“结婚摆宴是人生大事，一般都会遍请亲友。主家为了面子，饭菜一定得丰盛，一般都吃不完，往往会剩下一些。”

多是“面子问题”

很多消费者说，因为考虑面子，婚宴浪费现象较为普遍。山西一名婚礼操办者任先生坦言：“我也很心疼被浪费的粮食。但要是不多点几个菜，又担心宾客议论指点。结婚是喜事，只好按习俗来，宁多勿少。”

商务宴请里的浪费很多也是因为面子。一些消费者告诉记者，宴请结束后往往不会打包——主人怕客人笑话自己抠

门、不爽利；客人没掏钱，更不好意思打包带走。

记者在采访中发现，尽管半份菜、单人餐、打包盒等已经成为餐饮行业节约粮食的普遍做法，但在豪华酒店里推广还存在困难。豪华酒店对服务质量、酒店环境有统一标准，酒店很少张贴、摆放节约粮食的宣传品，服务人员也鲜有提示节约的习惯。

此外，记者发现，还有少数人把大吃大喝、铺张浪费视为有身份、消费档次高的表现，认为如何消费是自己的自由。

上海一家五星级酒店餐饮部张经理说：“来这里的往往是收入较高的消费者，不太在乎钱；如果反复提醒节约，有些顾客会表现出反感的态度，我们担心影响酒店口碑。”

促进观念更新，推动法律落地

中国饭店协会会长陈新华等业内人士认为，随着疫情防控政策调整，当前各地餐饮业正在复苏，一些地方“舌尖上的浪费”故态复萌。必须进一步强化节约意识，减少粮食浪费。

反对餐饮浪费，关键在于人们观念的

更新。广东省餐饮服务行业协会秘书长程钢指出，应该让更多消费者认识到，养成节俭、适度的餐饮习惯，不仅可以省钱，更是现代社会理性、文明的表现。要在全社会大力营造节约光荣、浪费可耻的风气，从学校、家庭乃至企业和单位层面加强宣传力度。

记者了解到，《中华人民共和国反食品浪费法》已于2021年4月实施，对相关主管部门、餐饮服务经营者、餐饮外卖平台、个人等均提出防止食品浪费的具体要求。

山西大学哲学社会科学学院教授邢媛认为，从社会心理角度来说，很多消费者受到群体文化影响，往往会采取从众、随大流的消费方式。有关部门和媒体等要引导公众树立节约意识，崇尚理性消费，相关法律执行、监督工作也要细化跟进。

此外，餐饮企业可以加强数字化管理，围绕点餐量、剩菜量做好统计分析，重新设计菜单、加强各类食材的搭配和充分利用，调整每例菜品的分量，并探索推广食材资源共享。

新华社北京1月31日电