

体验中华文化魅力



◀10月16日,在第三届“一带一路”国际合作高峰论坛新闻中心,媒体记者体验在明信片上画脸谱。

第三届“一带一路”国际合作高峰论坛10月17日至18日在北京举行,设在新闻中心内的非遗互动展示区吸引了众多媒体记者前来体验。

新华社记者 王毓国 摄

▼10月16日,匈牙利记者在体验北京仿古瓷制作技艺。

新华社记者 王毓国 摄



一份饭,扔一半:餐饮主食浪费触目惊心

加快推广“小份饭”“半份饭”势在必行

写字楼外的垃圾回收处,多份外卖主食还剩近一半;婚宴结束后,很多主食动都没动;大会就餐区,有的团餐盒饭没打开就扔了……生活中,一些主食浪费的情景令人触目惊心。

近年来,随着“光盘行动”持续开展,节约粮食的良好风气正逐步形成。但记者走访发现,米饭、面条等主食仍然容易造成餐饮浪费。

主食易浪费

餐馆就餐虽已吃饱,但习惯上还要点主食,餐后主食仍有大半剩在桌上;平时饭量不大,外卖配送的米饭却盛了满满一盒……这类主动或被动造成主食浪费的场景司空见惯。

根据中国科学院地理科学与资源研究所等机构发布的《中国城市餐饮食物浪费报告》对某市学校餐厅的调查,该市中小學生人均食物浪费量约为每餐130克,浪费率为22%;在浪费的食物构成上,主食为主要品种之一,占总量的45%。

外卖是主食浪费的高发场景之一。广东省外卖点餐浪费问题调研小组开展的一项问卷调查显示,在菜品品类浪费方面,选择快餐便当、米粉面食等主食的占比达68.3%。天津消费者魏女士说,自己饭量不大,点外卖时主食常常吃一半、扔一半。

此外,随着商务会议、会展活动陆续恢复,会场团餐中的主食浪费现象也值得关注。“在外参会时,有的会场活动餐

一订就是几百份,大批主食丝毫没动就被丢在垃圾桶旁,看着十分可惜。”长期在天津从事写字楼物业管理运营工作的付彦斌说。

记者调研了解到,主食浪费的“老毛病”难以根治,既有部分消费者观念还需转变的原因,也与目前餐饮机构经营、外卖平台管理等方面存在的一些问题有关。

共同行动防止主食浪费

不少部门高度关注主食浪费现象,积极倡导勤俭节约的新“食尚”。今年3月,中国消费者协会等八家协会、学会、商会联合倡议,针对外卖点餐场景存在主食浪费的现象,加快推广“小份饭”“半份饭”等,更好地保障消费者的选择权。

国家市场监督管理总局食品安全总监王铁汉表示,餐饮浪费现象的出现,既有物质生活日渐丰富而忽视了粮食节约的因素,也有监测评估体系不够完善、违法行为处置不易到位、宣传引导不够深入等原因。多位专家认为,在形成社会共识的基础上,商家、消费者及相关部门还需发挥合力,防止餐饮浪费,保障粮食安全。

餐厅在堂食菜单上可明确标注主食分量,为顾客提供多元化的点餐选择。天津社会科学院社会学研究所副研究员王小波认为,可进一步细化完善主食分量规格的标识说明,加快推广中份饭、小份饭,比照大份饭分量、售价合理设定价格。

据新华社 记者 刘惟真

公益广告



控烟禁烟 享受健康生活