

# 遏制“舌尖浪费” “新招”如何尽快形成长效机制

多地餐馆推出半份菜、小份菜,多人就餐时倡导“N-1”点餐,餐后倡导打包……近日,记者在湖北、上海、福建等多地走访发现,着力推动厉行节约、遏制“舌尖浪费”,部分行业协会、餐饮单位“新招”频出。新举措能否得到有效落实?哪些浪费现象易发多发?如何才能更好更快构建长效机制?

## 厉行节约 多地发出新倡议出“新招”

一份倡议书,近期在江城武汉广为传播。

这份由武汉餐饮业协会发出的倡议书中,明确提出——推行“N-1”点餐模式,即10位进餐客人点9个人的菜,不再增加菜品,确保顾客在吃好的同时,从源头杜绝餐饮浪费;针对两、三位客人进餐,餐饮单位推出半份菜和小份菜,在节约的前提下,以满足消费者品种多样化的需求……

武汉餐饮业协会有关负责人透露,近期发出倡议,也是希望能够进一步巩固“光盘行动”的成果,切实培养节约习惯。

福州市餐饮烹饪行业协会8月12日也发出倡议书,倡导把好“点菜关”“收盘关”,厉行节约。在福州市聚春园酒店,记者看到,小份菜和拼盘菜成了桌上常客,点餐时,针对部分雷同菜品,服务员还会提醒顾客避免浪费。

记者在上海探访时发现,“节约粮食不浪费”的倡议,已在上海多个商圈展示。在上海世博源商圈,商场内醒

目的位置均张贴了鼓励“光盘”的海报,而位于核心区域的大屏幕上,“节约粮食”“杜绝浪费”“珍惜粮食就是爱护劳动成果”等宣传内容同样醒目。

上海浦东新区文明创建处处长卢霞介绍,目前,当地也在跟第三方外卖平台合作。“我们希望这些外卖平台上的餐饮企业,能够为消费者在菜品分量上提供更多选择,比如半份、一份、一人半份、两人份等。”

浦东新区还与社会组织“食物银行”合作,通过“食物循环”等活动,推行节约理念。“我们在全区设置了25个食物循环点,推动超市、家庭、个人把过量食品投放到循环点,通过规范性流程和操作,把食物分享给有需要的人。”卢霞说。

## 部分浪费问题依旧多发频发

“舌尖上的浪费”问题,究竟有多严重?

“餐饮业平均食物浪费量约为每餐每人93克,浪费率约为12%。人均食物浪费量因城市、餐馆类型、就餐目的等因素的不同而存在显著差异。结合城市餐饮人数计算,中国城市餐饮每年食物浪费总量约为1700万吨。”这是中国科学院地理科学与资源研究所2015年对北京、上海、成都、拉萨195家餐饮机构3357桌消费者行为的调查。

“1700万吨被浪费的食物,相当于2015年全国粮食产量的3%。”中国科学院地理科学与资源研究所研究员成升魁说。

几年过去,餐桌上的浪费情况依

然严重。“餐馆规模越大,食物浪费越严重,因为大型餐馆的商务聚会、朋友聚会、宴请活动比较多,在这些场合里,大家更注重面子,而不是肚子。”成升魁说。

8月17日中午,记者在一家正在举办婚宴的大型酒店走访时看到,客人们已经陆续离席,但餐桌上还有较多的剩余,有些菜剩下一半以上。

“过去,有时一家餐厅的剩菜,能养活一个猪圈。”福州市餐饮烹饪行业协会会长黄耀冰介绍,有人认为,菜吃光了,就意味着菜点少了,显得主人不够热情。“为了面子,10个人点18道菜甚至20多道菜是常见现象。”

部分自助餐厅和单位食堂也是浪费问题的“重灾区”。湖北咸宁市烹饪酒店行业协会有关负责人介绍,自助餐一般实行定额收费,有的客人在取餐时量较大,但又不能吃完,导致出现浪费问题。

“一元餐”是一些单位提供给员工的福利之一,单位给食堂承包方一定补贴,从而使员工用餐价格低至“一元”。但便宜的饭餐也让价格失去了其调控作用。一方面,员工在“不就是元钱吗”的心理暗示下容易浪费;另一方面,由于可观的补贴,食堂承包方也没有成本意识和制止浪费的动力。

中小学食堂,浪费问题同样不容忽视。成升魁介绍,校园餐饮质量与学生浪费行为密切相关,食物种类选择太少、口味欠佳是主要问题。此外,对比盒饭、自助餐、组合套餐三种校园餐饮提供方式,盒饭的浪费最为严

重。“而不良的饮食习惯和食育教育的缺失则是校园食物浪费的根源。”成升魁说。

## 从“口头”到“手头” 建立长效机制是关键

如何让“遏制浪费”不再停留在口头上,建立起“节约食物”的长效机制?

华东政法大学教授韩强认为,“餐厅需提供半份菜”等做法经充分探讨后可以法规的形式固定下来。“规范的主体对象很有讲究。对老百姓的用餐习惯,要倡导;针对餐饮服务企业,可以探索用强制性的规范措施。”

武汉餐饮业协会计划把相关倡议书的落实情况,纳入协会的相关评比工作之中。福州市餐饮烹饪行业协会会长黄耀冰介绍,协会计划把禁止餐饮浪费作为硬性指标,列入福州市十佳餐馆和十佳名厨的评比中。

上海市有关部门表示,未来将着手建立关于餐饮浪费行为的举报投诉、专项检查等制度机制;指导推动相关部门、行业协会将“光盘行动”等要求纳入文明餐厅、放心餐厅、绿色餐厅评选指标体系,探索设立餐饮企业“红黑榜”名单。

厉行节约,培养节约粮食的社会氛围至关重要。卢霞认为,节约粮食的理念要从青少年抓起。“我们正在跟教育部门沟通,未来在学生食堂提供更合理的餐饮搭配,包括分量更精准的餐品。”

新华社记者  
(新华社武汉8月18日电)

## 监测显示

# 我国水土流失状况持续好转

新华社北京8月18日电(记者 胡璐)据水利部组织完成的2019年度全国水土流失动态监测结果显示,我国水土流失状况持续好转,生态环境整体向好态势进一步稳固,水土流失实现面积强度“双下降”、水蚀风蚀“双减少”。

这是记者18日从水利部了解到的。监测结果显示,2019年,全国水土流失面积271.08万平方千米,较2018年减少261万平方千米。与2011年第一次全国水利普查数据相比,全国水土流失面积减少了2383万平方千米,平均每年以近3万平方千米的速度减少。

我国水土流失面积中,水力侵蚀面积为113.47万平方千米,占水土流

失总面积的41.86%,较2018年减少162万平方千米;风力侵蚀面积为157.61万平方千米,占水土流失总面积的58.14%,较2018年减少0.99万平方千米。

水土流失呈现高强度向低强度转化的趋势。各强度等级水土流失面积中,轻度水土流失面积为170.55万平方千米,占水土流失总面积的62.92%。中度及以上水土流失面积为100.53万平方千米,占水土流失总面积的37.08%,较2018年减少491万平方千米。

大江大河流域水土流失状况持续改善。与2018年相比,黄河流域中度及以上水土流失面积减幅达7.37%,长江流域强烈及以上水土流失面积进一步下降。

## 文旅互动项目将亮相服贸会

# 打造“永不落幕的旅游专题展会”

新华社北京8月18日电(记者 张漫子)记者18日从2020年中国国际服务贸易交易会旅游服务专题板块新闻通气会上了解到,科技感十足的文旅互动项目将亮相本届服贸会,成为旅游服务专题板块的一大亮点。本届服贸会旅游服务专题板块将通过“线下+线上”的方式,打造“永不落幕的旅游专题展会”。

以入境游为代表的北京旅游服务贸易,一直与改革开放同频共振。自改革开放之初的接待入境游客187万人次,到1987年入境游客首次突破百万人次,1993年突破200万人次,2002年突破300万人次,2007年突破400万人次,再到2011年刷新纪录突破5204万人次……北京的旅游创汇有力支持了国家建设,40年来共实现旅游外汇收入9555亿元,占全国旅游外汇收入的10.9%。

本届服贸会的旅游服务专题板块主题是“旅游连通世界,点亮美好生活”。届时,1万平方米的展厅将分

为北京展区、国内展区和国际展区三大区域,为国内外旅游机构、旅游企业、特邀买家交流互动搭建服务贸易交易和旅游产品推广的平台,搭建世界人民交往和共享美好生活的桥梁。

世界旅游城市联合会常务副秘书长李宝春介绍,在本届服贸会上,世界旅游城市联合会将与来自英国、德国、俄罗斯、波兰、瑞士等40多个国家和地区的78家国际旅游机构、55家国际旅游企业、约100家国际买家,一同参与线上线下的展览和论坛活动,共同推动全球旅游业复苏。

科技办展办会,是本届服贸会的亮点。旅游服务专题板块专设“旅游+科技”小板块,将通过5G、8K超高清、大数据、人工智能等多种展现形式,展示科技赋能旅游、沉浸互动体验、全新场景应用的最新成果。在旅游公共服务展区,观众通过手机即可查询北京A级旅游景区的虚拟导游、游览攻略、手绘地图等,感受智慧旅游服务的便捷。

## 第24届全国发明展览会

# 助力推动发明创新成果转化运用

新华社北京8月18日电(记者 张泉)中国发明协会常务副理事长余华荣18日说,第24届全国发明展览会将充分展示各领域高水平发明创造成果,希望借助金融资本和新商业模式,推动发明创新成果转化和产业化,让发明人在发明创新创业创造实践中实现自己的梦想。

记者从当日举行的第24届全国发明展览会新闻发布会上获悉,由中国发明协会、金砖国家工商理事会、广东省科学技术厅、广东省科学技术协会主办的第24届全国发明展览会将于11月19日至21日在佛山举行,将重点围绕数字经济、卫生健康、节能环保、高端智能制造、生物技术、新材料、新能源、新一代信息技术等领域征集发明成果。

展览会将特设“高端装备制造”“生物医药”“智能家居”“节能环保”“粤港澳大湾区”“技能发展与技术创新大赛”等展区,还将特别展示“科技助力扶贫”成果等。

与此同时,展览会将致力于架设发明孵化桥梁,推动成果转化项目对接,结合专利质押融资等创新金融服务,尝试推动一批在展览会中涌现的优质发明创新项目在高新区快速落地、快速孵化、快速成长。

展览会期间还将举办2020“一带一路”暨金砖国家技能发展与技术创新大赛之佛山未来技能国际挑战赛、科技直通车专场活动、项目路演及对接会、首届“我是发明人”创新大赛等活动,并评选奖励优秀发明成果。



8月18日,记者在发布会上观看“紫禁城建成600周年纪念券”。当日,“紫禁城建成600周年纪念券”发行仪式在北京故宫博物院举行。纪念券由故宫博物院与中国印钞造币总公司合作发行,共计四款规格,包含纪念券单张、二连体、四连体、二十连体。

新华社记者 金良快 摄

## 横琴口岸 新旅检区域开通

这是8月18日拍摄的横琴口岸(无人机照片)。

当日,横琴口岸新旅检区域开通仪式举行,标志着粤港澳大湾区一条新的“超级通道”投入使用。

作为粤港澳大湾区建设的标杆工程,横琴口岸集设施“硬联通”和制度“软联通”于一体,采用“合作查验、一次放行”的新型通关查验模式,使粤澳通关从“两地两检”变成“一地两检”,从“中间摆渡”“两上两下”变成最快5秒通关,粤澳日通行能力从75万人次提升到90万人次,大大提升通关效率,改善通关体验。

新华社记者 张金加 摄



## 海之畔 吾之家 ——广西北海侨港侨民眼中的幸福变迁

现代化的机械船。

“从小帆船到现代化的机械船,这是我们当时想都不敢想的事情。”梁振光说,船具换代升级后,水产品的捕捞量和收益越来越多,生活条件也越来越好。

改革开放之初,全镇只有600余艘风帆小渔船,现在已经发展为千余艘大功率机动渔船。传统近海捕捞已向远洋迈进,渔业年产量10多万吨,总产值近20亿元。如今侨港形成了以渔业生产为主、海产品加工为辅的经济发展格局。

“如今侨港的水产品加工阔步发展,建成侨港半岛水产品加工区,从建镇初期仅有2家小型企业发展到现在拥有20多家企业。”侨港镇水产协会会长吴方权说,侨港形成了“产、工、供、销”为一体的海产中心,产品畅销国内外。

2019年侨港镇居民人均可支配收入超3万元,没有一户贫困户。当前侨港正借“一带一路”建设带来的发展机遇,大力发展渔业深加工贸易,不断提升对外开放水平。

## 水产为主到三产融合

“侨港风光美如画,美食夜市最繁华,异国风情特色多,赞美歌声传天下……”夕阳西下,渔港旁的街道两侧,热

闹的夜市拉开帷幕。“侨港风情街”上,海鲜摊、卷粉店等一个个招牌霓虹闪烁,一道道色香味俱佳的美食吸引了各方游客。随着北海旅游业逐渐升温,侨港正借势打造海滨特色旅游小镇。

走进风情街,记者在一家糖水店看到10多位游客正在排队挑选糖水。“现在是旅游旺季,游客也逐渐多了起来,到了晚上真有些忙不过来。”57岁的归侨周世权说,1997年他率先开办侨港镇第一家糖水店。2012年开始,北海市建设侨港饮食风情一条街,游客渐多,他们店的生意更好,旅游旺季时,一天营业额最高超6000元,生活越来越红火。

当前,侨港镇重点发展现代休闲渔业,开发海上观光、赶海、海钓、拉网捕鱼等一批出海旅游体验项目,许多传统渔民转型升级吃上了“旅游饭”。

渔民郑华仁说,旅游业发展起来了,今后伏季休渔期间也有了增加收入的路子。他经营的“侨港糖水”融入越南、马来西亚等东南亚风味,日销售300杯以上,仅此一项每天就有800多元的收入。“这些年游客越来越多,旅游是渔民转型的一个方向,很多人已经得到了实惠,生活水平有了更大提高。”

新华社记者 向志强 潘强 黄庆刚  
(新华社南宁8月18日电)

## 走向我们的小康生活

从飘摇不定到居有所安,从身无分文到收入稳步增加,从人迹罕至、杂草丛生的荒滩蜕变为渔业重镇……40多年来,一群漂洋过海的侨民书写着广西北海侨港镇的新篇章。

## “海上漂来的部落”扎下根

“渔民曾经生活难,日晒雨淋驶风帆,担惊受怕过日子,漂洋过海居无安。”唱起熟悉的咸水歌,62岁的越南归侨卢瑞星眼中闪出了泪花。

卢瑞星所在的北海市侨港镇是中国西南沿海最大的侨民安置点。侨港镇的“侨”即侨民,“港”即海港。全镇总人口18万人,其中归侨侨眷占95%。

“来到北海后,我们才有了自己的家,安定下来过日子。”卢瑞星说,他们一家在海外漂泊了20年,1978年全家乘小船漂到北海,当地政府为他们安排毛毡房作为过渡房,免费提供柴米油盐等生活必需品。

同卢瑞星一样,73岁的周胜林一家也是40多年前摇着风帆木船,漂过茫茫海域来到北海。

## 从荒滩到渔业重地

“侨港现在已经成为北海重要的渔业生产基地和水产品加工基地。”62岁的渔民梁振光说。

1978年梁振光一家8口人刚从越南归来时,整个家当只有一艘小风帆船,只能在浅海作业,每天最多能挣十几元钱。在政府的帮助下,他们贷款购置了大功率渔船闯深海。20世纪90年代,他家的渔船达到3条,如今已用上