www.shfzb.com.ci

#### 我国将形成同资源环境承载力相匹配的现代农业生产结构和区域布局

# 践行"大食物观"更好保障粮食安全

□据新华社报道

为顺应人民群众食物结构 变化趋势,我国将通过树立大 食物观,完善食物供给体系, 满足人民群众日益多元化的食 物消费需求。

国家粮食和物资储备局局长刘焕鑫 16 日在 2023 年世界粮食日和全国粮食安全宣传周主会场活动上说,我国幅员辽阔、陆海兼备。要合理利用地资源向整个国土资源拓展,以耕口营入。宜经则粮、宜经则经、宜州村、宜则为人。有少少,以同市场需求相适应、同次源环境承载力相匹配的现代农业生产结构和区域布局,计老百效业生产结构和区域布局,让老时食物品种,让老声性食物,满足人民群众日益多元化

的食物消费需求,不断增强广大 人民群众的获得感、幸福感、安 全感。

今年的 10 月 16 日是第 43 个世界粮食日,联合国粮农组织将今年活动主题确定为"水 是生命之源,水是粮食之本。 不让任何人掉队"。这一周也是 我国粮食安全宣传周,主题是 "践行大食物观 保障粮食安全"。

据悉,2023年世界粮食日和全国粮食安全宣传周主会场活动由国家粮食和物资储备局、农业农村部、教育部、科技部、全国妇联、联合国粮农组织以及江苏省人民政府在江苏南京联合主办。主会场活动现场发布了"践行大食物观 保障粮食安全"10个典型案例,并正式启动全国粮食安全宣传周活动。

### 外交部建议在以色列的中国 公民搭乘商业航班尽快回国

□本报综合报道

中国外交部发言人毛宁 16 日主持例行记者会。有记 者就巴以冲突中中国公民伤亡 情况提问。

毛宁回答: "据了解,目前已经确认有 4 名中国公民在冲突中不幸遇难, 2 人失联,6 人受伤。我们对遇难者表示沉痛哀悼,向遇难者家属和伤者表示诚挚慰问。"

毛宁表示,中国有关驻

外外交机构正在全力协调救治 伤员,做好遇难者善后工作, 敦促外方全力搜救失联人员, 采取一切有效措施保障中方人 员和机构的安全。当前,中国 和以色列之间的商业航班仍在 运行,建议当地中国公民搭乘 商业航班尽快回国。

她说: "我们将继续认真研判巴、以安全形势,密切跟踪当地空路、陆路开放情况和安全条件,尽全力为中国公民提供协助"

金融监管总局组织开展专项工作

### 本月起唤醒沉睡的"钱袋子"

□据新华社报道

据国家金融监督管理总局 微信公众号消息,为推动银行 业践行金融工作人民性,切实 维护金融消费者合法权益,金 融监管总局组织开展银行"沉 睡账户"提醒提示专项工作, 做好关系消费者切身利益的实 事。

"沉睡账户"主要是指 5 年及以上未发生主动交易,且 账户中有余额的个人银行账 户。"沉睡账户"关系到消费 者切身利益,本次"沉睡账 户"提醒提示专项工作自 2023年10月起,持续 1年, 由各银行机构对"沉睡账户" 持有人进行提醒和通知。通过 "沉睡账户"提醒提示工作,帮助消费者了解自身银行账户开立 情况,及时查看、使用或注销冗 余账户,唤醒沉睡的"钱袋子", 提升资金利用效率。

"沉睡账户"提醒提示工作 是金融监管总局在"金融消费 者权益保护教育宣传月"活动 期间开展的"为民办实事"专 项行动之一。金融监管总为等 以此次提醒提示专项工作为契 机,推动银行业进一步强化主 动服务意识,优化账户管理和 关措施,提升账户查询、提取、 注销等服务的便利性,不断增 强银行业消费者的获得感和满 意度。 一份饭,扔一半;宴席罢,饭未动

## "光盘"口号下谨防餐饮主食浪费

□据新华社报道

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"新华视点"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,该市中小学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。"剩下的米饭沾上了菜汤,带回家也不好处理。"

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。

"当前我国人均粮食占有量虽已高于国际公认的400公斤粮食安全线,但我国人口基数大,近年极端高温干旱天气、低温冷害、洪涝灾害等不时出现,对粮食

安全要时时敲响警钟。"天津农学院农学与资源环境学院种子科学与工程系副主任杜锦表示,一些消费者对我国粮食种植的"家底不清",节约意识不足。

# 主食浪费率为何"居高难降"?

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。

——怕被打差评,多给更保险。天津一位餐饮行业工作者说,对餐厅而言,主食给少了容易招致顾客投诉,而区分大小份则会增加后厨工作量,不如统一多给,"省事又讨好"。

有商家表示,相比堂食,外卖用餐者的饭量更难以预估,后厨一般会提前盛放好外卖份饭以便配送。"前段时间在一家连锁快餐品牌点外卖,每份米饭给了四两多。虽然下单时已和工作人员沟通少给些,但对方表示米饭分量是固定的,难以操作。"天津市烹饪协会副会长兼秘书长孔令涛说。

一讲排场,爱面子, "盛宴"变"剩宴"。在商务宴 请、婚宴酒席上,主食往往是 "标配";但在享用完丰盛的菜 品后,米饭、面条等时常乏人 问津。"为了排场,菜不能少 点,主食肯定也得有,不点不 好看,吃不吃是客人的事。最 后主食大家都吃得很少,剩下 很多。"陕西某企业经理李先 生说。

一追求"轻饮食",口味更多元。杜锦说,一些消费者餐饮习惯趋于"轻量化",对主食的需求有所减少。主食与非主食的界限也较为模糊,一些沙拉、蔬果等也可作为主食,如果米面供应量过大,也可能造成浪费。

此外,一些机关、学校食 堂管理比较粗放,米饭等主食 免费供应,容易造成浪费。

#### 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。

首先,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。天津阿依来新疆餐厅董事长姜子介建议,点餐时米饭可以"两"为单位,让消费者按照饭量自由选择

其次,进一步丰富主食品 类,优化口味,注重"精烹细 调"与管理细节。

"现在消费者对口味要求越来越高,主食也要创新形式,如大米既能蒸制米饭,也可以做成醪糟、米糕等。"孔令涛表示,还可在部分餐厅尝试推出"智慧电子菜单",将顾客所点的饭菜分量以及蛋白质、碳水化合物、维生素等含量自动进行计算加和,帮助顾客合理规划餐食。

中国消费者协会相关负责 人建议,婚宴、自助餐、单位 食堂等用餐场景应围绕制止浪 费强化精细化、人性化管理, 及时监测和评估就餐状况,按 需供餐、科学配餐。

此外,要加强宣传教育,在全社会牢固树立节约粮食的意识。杜锦等业内专家建议,要加强科普,让公众对粮食来源、我国人均粮食占有量、粮食营养成分、饮食搭配等方面知识增加了解;学校教师与家长要从小帮助孩子树立起爱粮节粮意识,让"光盘行动"的理念深入人心。