

一份饭,扔一半: 谨防餐饮主食浪费

□新华社“新华视点”记者 刘惟真

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,该市中小学生学习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说,一些消费者对我国粮食种植“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。

——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。

——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,也可以做成糍粑、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,帮助顾客合理规划膳食。

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。

(新华社天津10月16日电)

专家提醒: 疼痛是身体不适的“报警器”

据新华社电 疼痛是一种常见的临床症状。每年10月第三个周一是“世界镇痛日”。专家提醒,疼痛是身体不适的“报警器”,应认真对待疼痛,及时就医检查,切勿忽视疼痛症状。

《中国疼痛医学发展报告(2020)》显示,我国慢性疼痛患者超过3亿人,且正以每年1000万至2000万的速度增长。疼痛已成为继心脑血管疾病、肿瘤之后的第三大健康问题。我国慢性疼痛诊治现状存在“四低”,即知晓率低、就诊率低、完全缓解率低、满意度低。

“疼痛提示我们身体某个部位可能出现了问题。疼痛可能源于急性或慢性疾病,也可能是由于心理因素或其他未知的因素。”青海省人民医院疼痛科主任段宝霖介绍,除急性疼痛外,慢性疼痛、隐匿性疼痛、自主神经失调症状、心理性疼痛和神经病理性疼痛等容易被人们忽视。

关注疼痛有助于及时发现和治疗潜在的疾病。专家表示,疼痛也可能是某些潜在疾病的征兆。例如,慢性头痛可能是偏头痛、紧张性头痛或其他严重疾病的征兆。背痛可能是脊柱病变或内脏疾病的表现。关节痛可能是关节炎、痛风或其他风湿性病变的症状。

段宝霖介绍,对于许多疼痛问题,可以通过治疗来改善。例如,药物治疗可以帮助缓解疼痛,疼痛介入治疗可以解决顽固性神经病理性疼痛,心理治疗可以帮助减轻焦虑和抑郁等心理问题对疼痛的深度影响。物理治疗和康复可以帮助慢性疼痛患者日常起居功能的恢复,减轻长期疼痛困扰。

专家表示,如果出现任何剧烈疼痛或持续疼痛症状,伴有其他不适或异常感觉,或者疼痛症状持续时间较长,需要尽快就医检查和治疗。同时,需要注意疼痛部位的肿块、麻木、无力等症状以及与其他症状同时出现的情况,及时就医检查和治疗。

(记者 央秀达珍)



中老中越铁路 国际冷链货运班列双向首发

■10月16日,中老、中越国际冷链货运班列在云南省玉溪市研和站整装待发(无人机照片)。当日上午,两列满载着云南特色果蔬的冷链班列,同时从云南省玉溪市研和站驶出,1天后将分别抵达老挝万象和越南老街,这标志着中老、中越铁路国际冷链货运班列正式开通运营。

新华社发(陈畅 摄)

(上接12版)

2023年中国—中亚峰会期间,在古丝绸之路的东方起点西安,习近平主席与中亚五国元首一起挥锹培土,种下六棵寄托着美好期待的石榴树。“榴枝婀娜榴实繁,榴膜轻明榴子鲜”,在不同文明相互交流、互鉴、融合的时代画卷中,人类文明之树必将结出新的累累硕果。

(六)

“春秋多佳日,登高赋新诗。”第三届“一带一路”国际合作高峰论坛举行在即,共建“一带一路”迎来又一个历史性时刻。

当前,世界进入新的动荡变革期,大国博弈竞争加速升级,地缘政治局势持续紧张,全球经济复苏道阻且长,冷战思维、零和思维沉渣泛起,单边主义、保护主义、霸权主

义甚嚣尘上,和平赤字、发展赤字、安全赤字、治理赤字持续加重,全球可以预见和难以预见的风险显著增加,人类面临前所未有的挑战。在不确定、不稳定的世界中,各国迫切需要以对话弥合分歧、以团结反对分裂、以合作促进发展,共建“一带一路”的意义愈发彰显、前景更加值得期待。

从长远来看,世界多极化的趋势没有变,经济全球化的大方向没有变,和平、发展、合作、共赢的时代潮流没有变,各国人民追求美好生活的愿望没有变,广大发展中国家整体崛起的势头没有变。“一带一路”倡议具有广阔发展前景,如俄罗斯总统普京所说,从巩固合作基础、拓展合作领域、做优合作项目,到建设更加紧密的卫生合作、互联互通、绿色发展、开放包容、创新合作、廉洁共建伙伴关系,共建“一带一路”将更具创新与活力,更加开放和包容,为中国和世界打开新的机遇之窗。

“一带一路”建设所及之处,不仅打通了互联互通之“路”,也彰显着合作共赢之“道”。大道不孤,众行致远。诚如英国历史学家彼得·弗兰科潘在其著作《丝绸之路:一部全新的世界史》中所感言,“丝绸之路曾经塑造了过去的世界,甚至塑造了当今的世界,也将塑造未来的世界。”

开放让世界更宽广,合作让未来更美好。作为长周期、跨国界、系统性的世界工程、世纪工程,共建“一带一路”的第一个10年只是序章,更辉煌的篇章留待各方共同书写。只要不忘合作初心、坚定不移前进,我们定能共同把这条造福世界的幸福之路铺得更宽更远,谱写国家互利共赢、人民相知相亲、文明互学互鉴的丝路时代新篇章。

路在脚下,梦在前方。共建“一带一路”的前途无比光明,迈向人类命运共同体的未来更加美好!

(新华社北京10月16日电)