

厉行节约 反对浪费

拒绝餐饮浪费 从我做起

■ 本报记者 习霁鸿

“一粥一饭，当思来之不易，半丝半缕，恒念物力维艰。”2013年全国开展“光盘行动”以来，海南百姓是否已经养成文明节约的餐饮习惯？海南日报记者走访海口多家餐饮店发现，餐饮浪费现象虽未杜绝，按量点菜、剩菜打包的情况明显增多，餐饮消费中勤俭节约的风气渐显。对于仍然存在的餐饮浪费行为，我省有关部门、行业协会也正持续行动，加强宣传引导，营造“厉行节约、浪费可耻”的文明餐饮氛围。

现象

酌情点餐剩菜打包
节约风气渐显

8月11日19时许，海口市龙华区友谊阳光城一家火锅店已经爆满，食客们正在大快朵颐。

走进店内，记者看到，该店以2-4人的小桌为主，4人以上的大桌并不多。店长告诉记者，该店规模不

大，以满足亲朋好友日常聚餐需求为主，商务宴请较少。

记者走访时，一对情侣刚好用餐完毕，而在他们桌上，还有部分剩余的鱼片、豆腐、青菜等未经烹煮的生食。在买单离开前，情侣双方似乎已达成了默契，未经商量便直接示意服务员打包：“这些菜还没加工过，拿回家炒一炒，又是一顿饭。”

记者注意到，打包时，女方特意提醒服务员：“不必拿打包盒，拿2个打包袋分装肉和菜就可以了。”

该店一名服务员说，在客人点菜时，服务员通常会就菜品分量给予建议，避免食客点餐过多，“这样既是为了珍惜粮食，也是商家真心服务顾客的一种方式。”

琼山区日月广场的一家寿司店同样人气火爆，顾客不时从转盘上取下盛有不同食物的餐盘。“寿司不像大盘菜，一般来说，一盘寿司只有两三块，客人随吃随取、按需点餐，剩菜不多，因此打包和浪费现象都比较少。”该店一名服务员说道。

在该寿司店内，记者随机采访了

一桌聚餐的学生。“我们从小就被教育要节约粮食，如果每个人都浪费一点，一天不知会浪费多少食物。”对于拒绝餐饮浪费，一名学生如是说。

尽管越来越多人倾向于酌量点菜、剩菜打包，但由于各种各样的原因，浪费的现象依然存在。

8月11日20时许，龙昆南路上的一家路边烤肉大排档，部分顾客已吃罢离席，而烤盘上仍遗留着不少“滋滋”冒着热气的烤肉。说起浪费的原因时，一位正欲离店的顾客解释：今晚和几位公司同事聚餐，“点少了不好看，剩下的菜当着同事的面带走更不好看，尤其是已经放上烤盘的食物，带回家也不好处理，索性不要了”。该顾客补充：“平时和家人来吃时，一般都会打包剩菜”。

在友谊阳光城的一家甜品店里，记者遇到了两位外地游客，她们的桌上摆着5道甜品，几乎将整张餐桌占满。“虽然明知吃不完，但由于我们是第一次来海口，看到网上说这家店好吃，所以想要多尝几样，毕竟下次再来海口就不知道是什么时候了。”其

中一位游客坦言。

举措

鼓励顾客理性就餐

营造节约风气

“节约粮食光荣，浪费粮食可耻”“米粒虽小尤不易，莫把辛苦当儿戏”……为鼓励理性用餐，海口市市场监督管理局发起系列宣传活动。海南日报记者注意到，在海口大小餐馆、大街小巷的公益广告上，类似的宣传语随处可见。许多餐饮店的餐桌上也放置着“光盘行动”的宣传立牌。

“浪费粮食的现象比原先少了许多。同时，我们了解到部分市民不愿打包的其中一个因素是出于卫生考虑。近年我们宣传‘公筷行动’，除了避免病从口入外，也同样有益于大家打包剩菜。”海口市市场监督管理局相关负责人表示，倡导文明用餐初显成效。

与此同时，我省酒店与餐饮行业协会也发起了倡议。“我们的协会已

连续多年开展‘光盘行动’。”海南省酒店与餐饮行业协会副秘书长郑代旺表示，省内许多饭店和餐饮店都会在店内放置“节约粮食”“按需取餐、杜绝浪费”等宣传册，并在点餐环节给予顾客建议，避免顾客对菜量把握不准、超量点餐。

兼任海南省绿色饭店工作委员会执行副主任的郑代旺告诉记者，“光盘行动”同时是国家评审中国绿色饭店（国家级绿色餐饮企业）的考虑因素之一，“中国绿色饭店以‘安全、健康、环保’三大理念为核心，其中的‘环保’就与‘光盘行动’息息相关，‘大部分饭店都对‘光盘行动’十分上心，各施‘绝招’。例如，如果顾客‘光盘’，餐饮和饭店企业或免费赠送一道小菜、或赠送优惠券、或予以打折，通过各种方式鼓励消费者理性就餐、实现‘光盘’”。

郑代旺介绍，目前海南大约有200家中国绿色饭店（国家级绿色餐饮企业），走在全国前列，且级别至少为四叶（五叶为最高级别）。

（本报海口8月12日讯）

省旅文厅发布暑期旅游安全提示
请注意！
来琼旅游，这些事项要谨记

本报海口8月12日讯（记者赵优 实习生韦彦）当前正值暑期旅游高峰期，为提高游客的安全防范意识，为海南自贸港和国际旅游消费中心建设营造良好的旅游环境，省旅文厅日前发布暑期旅游安全提示，提醒来琼游客暑期旅游做好个人防护，安全健康绿色出游。

科学安排行程

出游前，通过权威渠道了解目的地最新疫情防控政策；了解景区开放、限流措施，尤其要了解门票预约、分时段游览等措施；了解旅游目的地天气变化情况。合理规划旅游线路和时间，自觉遵守当地政府及有关部门发布的公告警示提示，不要擅自进入未开发、未开放的无人岛、保护区等区域开展游览、宿营、探险等活动。

倡导预约错峰出行

做好自我防护，戴口罩、勤洗手、测体温、勤消毒、不聚集、勤通风。游览时遵照景区规定，间隔入园、错峰旅游，避免扎堆。户外活动时，加强个人防护，做好防暑防晒工作。注意饮食安全，选择具有合法资质的餐馆用餐。

提高防范意识

参团旅游时，选择具有资质的旅行社，与旅行社签订正规合同并索取发票、行程单，明确约定旅游行程及自费项目等。自驾游时，做好车况检查，杜绝疲劳驾驶和酒后驾车，做到安全驾驶、文明行车。根据个人年龄、健康、心理等状况，谨慎参与高空、高速、涉水、探险等高风险项目。不在没有安全保障的水域游泳，谨慎选择划船、漂流、浮潜、深潜等涉水活动，并在专业人士指导下进行。增强自身安全防范意识，鼓励购买意外险。

健康绿色出游

主动遵守旅游目的地和景区疫情防控规定，自觉接受测量体温、查验健康码、分时限流、保持间距等要求。不在景区、林区、树叶堆积等区域进行烧烤、明火取暖、乱丢烟头，防止引发森林火灾。爱惜生态环境，不在公共场合吸烟。保护文物古迹，不乱刻乱画，遵守公共秩序，不大声喧哗，不随地乱扔垃圾，做好垃圾分类处置，不随意投喂动物，爱惜公共设施。讲究卫生，拒绝野味、理性消费，自觉减少一次性物品使用，树立文明、健康、绿色旅游新风尚。

2018年以来，文昌加快生态修复
退塘还林还湿9000多亩

本报文城8月12日电（记者李佳飞 特约记者黄良策 通讯员宋紫欣）海南日报记者8月12日从文昌市人民政府获悉，为保护红树林资源，加快生态环境修复，2018年至今年7月，文昌市共投入资金2.3亿元，完成退塘还林还湿面积9298.17亩。

文昌市文城镇堂福、清群、南海、头苑、横山、后港6个行政村地处海南清澜红树林省级自然保护区的核心区、缓冲区和实验区。20世纪80年代至90年代，鱼塘养殖兴起，村民们为了维持生计，在保护区内外砍伐树木围地造塘养殖鱼虾，导致2000余亩红树林被侵占，加上养殖过程中所产生的废物和养殖尾水未经处理直接流入红树林流域，影响了红树林生态系统安全，使得大片的湿地遭破坏。

为保护红树林资源，文昌市根据中央环保督察组反馈的意见，研究制订了《海南清澜红树林省级自然保护区内退塘还林还湿工作方案》，通过征地补偿、上门服务、宣传引导等方式，持续推进退塘还林还湿和生态修复工作。

在文城镇清澜片区，海南清澜红树林省级自然保护站负责人曾传智告诉海南日报记者，该片区的鱼塘清退基本完成，计划今年年底前完成修复造林工作。

我省上半年新增
减税降费106.6亿元

（上接A01版）

同时，该局优化办税服务，提升办税效能，全面推行“非接触式”办税缴费服务。通过“网上办、自助办、线上办”等方式，着力营造安全高效的办税缴费环境。2020年7月，我省通过“非接触式”办税缴费方式办理业务占总办理事项的88.74%。

海南省税务局相关负责人表示，接下来，全省税务部门将优化完善电子税务局减免税申报、校验等功能，保障减免税费核算统计需要和减税降费政策征管落地。同时继续提速增效，确保纳税人减税降费优惠政策应享快享、应享尽享，为海南经济发展、海南自贸港建设贡献税务力量。

三亚拟建约1.7万套
安居型商品住房

（上接A01版）

三亚市安居型商品房具体的申请条件以《海南省人民政府办公厅关于开展安居型商品住房建设试点工作的指导意见》（琼府办〔2020〕21号）的规定为准。其中三亚市城镇人均住房面积按33平方米计算；单身申购安居型商品住房的，申购时需年满22周岁；离异后申购安居型商品住房，且婚内已购买住房的，申购时原则上需离婚满3年。

三亚市安居型商品住房项目选址在城区内交通便捷、生活便利和配套设施完善的区域，并综合考虑“职住结合”等因素。安居型商品住房套型建筑面积以100平方米以下为主，针对基层教师和医务人员的房源，其套型建筑面积最大不超过120平方米，实行全装修和采取装配式建筑的方式建造。

红榜



量胃而行

8月11日，在海口日月广场一家三文鱼寿司餐厅，制作好的美食循环转动，顾客可以根据喜好随时取食，避免浪费。

本报记者 李天平 摄



残羹剩半

8月11日，海口一夜市内，食客离开后，桌上的粥还剩一半。

本报记者 李天平 摄

我省餐饮酒店业倡议： 坚决制止餐饮浪费行为

本报海口

8月12日讯（记者罗霞）8月12日，省酒店与餐饮行业协会、海口市餐饮烹饪行业协会向全省各餐饮酒店企业发出倡议，坚决制止餐饮浪费行为。

一是履行社会文明责任。积极传承中华民族尊重劳动、珍惜粮食、勤俭节约的传统美德，倡导文明就餐、杜绝浪费的用餐文化，设立节俭消费提醒制度，将制止餐饮浪费作为餐饮酒店业常态化工作任务，纳入餐饮生产、加工、服务的全过程，努力使厉行节约、反对浪费在全社会蔚然成风。

二是倡导文明理性消费。积极倡导“文明用餐”，深入开展“光盘行动”，引导广大消费者树立文明用餐

的新理念，自觉抵制铺张浪费，倡导“适量点餐，剩餐打包”的用餐文化，自觉做“文明用餐”的宣传者、实践者和监督者。

三是树立绿色低碳理念。积极打造节约型餐饮，不使用一次性餐具，提供环保打包服务，构建适应节约型社会的绿色消费价值观；推动绿色厨房创建，提高水、电、煤、气使用效率，减少厨余垃圾，推进餐厨垃圾集中化处理，加强厨师队伍建设，减少原材料采购、备料中的浪费

行为，以匠心提升烹饪技艺，以出品品质杜绝浪费。

四是创新服务消费模式。科学合理设计菜单，合理搭配菜品，调整菜品数量、分量，鼓励提供“半份、半价”“小份、适价”服务方式，不误导消费者超量点餐；积极推行“分餐制、公筷制、双筷制”；餐桌上放置公筷公勺，提倡分餐制，推行《公筷公勺使用规范》等标准。

五是坚持诚信守法经营。自觉履行社会责任，严格遵守食品安全相

关法律和标准规范，规范经营行为、明码标价、货真价实、诚实守信，维护好餐饮酒店消费者合法权益。

六是营造良好用餐氛围。在经营场所的显著位置，张贴放置“厉行节约、反对浪费”“光盘行动”“文明用餐”“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”等宣传标语，通过店内海报、视频、服务人员提示等多种形式，营造浪费可耻、节约为荣的用餐氛围。