

H 在习近平新时代中国特色社会主义思想指引下——新时代新作为新篇章·习近平总书记关切事

珍惜盘中餐，狠刹浪费风

——各地积极行动坚决制止餐饮浪费

民以食为天，食以俭养德。习近平总书记近日再次强调要制止餐饮浪费行为。他指出，餐饮浪费现象，触目惊心、令人痛心！他强调，切实培养节约习惯，在全社会营造浪费可耻、节约为荣的氛围。

总书记的重要指示在全社会引发广泛共鸣，一场号召人们珍惜粮食、对餐饮浪费行为说“不”的行动正在全国开展：各地各部门出台举措建立长效机制；分餐制、半份菜、“N-1”点餐模式让“光盘行动”有的放矢；餐饮企业更是通过供给侧改革思维打造绿色厨房，让“光盘行动”再升级、更彻底……

A 对餐饮浪费行为说“不”

一饱之需，何必八珍九鼎？三餐之盘，定要一干二净。勤俭节约一直是中华民族的传统美德。党的十八大以来，在党中央的大力倡导和有力推动下，“光盘行动”广泛开展，“舌尖上的浪费”现象有所改观，特别是群众反映强烈的公款餐饮浪费行为得到有效遏制。

但一些地方仍然存在餐饮浪费现象，一些人在餐饮消费中片面追求“上档次”，用餐往往“只点贵的，不选对的”；在婚丧嫁娶等聚餐活动中，“点得多、吃得少”依然大量存在；在一些单位、学校的食堂，食物浪费现象触目惊心……

中科院公布的一项从2013年至2015年的调查结果显示，中国餐饮食物浪费量约为每年1700万至1800万吨，相当于3000万到5000万人一年的口粮。

今年全球疫情的发生，使粮食安全的重要性更加凸显。对此，各地出台措施建立常态化机制，形成坚决对餐饮浪费行为说“不”的态势。

成都将每年8月11日设定为“光盘行动”宣传日，今年还举行了开放活动。还制定出台了《关于开展“光盘行动”的工作方案》，倡导厉行节约，切实抵制餐桌浪费。

厉行节约，杜绝浪费，党政机关率先垂范。中央和国家机关工委发出公开信，倡议中央和国家机关广大干部职工迅速行动起来，在厉行节约、反对浪费特别是餐饮浪费上走在前、作表率，自觉把勤俭节约、艰苦奋斗的理念内化于心、外化于行。

各地党政机关纷纷行动。8月12日，山西省直属机关事务管理局出台通知，提出全省党政机关食堂及公务接待用餐要带头坚持厉行节约，制止餐饮浪费行为，特别是要加强国内公务接待、会议、培训等公务活动用餐管理。

为深入贯彻落实习近平总书记关于制止餐饮浪费行为的重要指示精神，中央各部委积极响应。商务部召开工座座谈会，会同多部委、行业协会、餐饮企业代表和专家学者研究讨论提倡餐饮节约、制止浪费的有关举措。文化和旅游部正在制定、修订旅游住宿业和旅游景区标准，将反对食品浪费的内容列入其中，还将组织开展禁止餐饮浪费专项行动，积极引导景区景点、饭店民宿、旅游餐饮等切实履行社会责任，加强行业自律，倡导文明旅游。

中国消费者协会也向广大消费者发出倡议：崇尚节约为荣，向餐饮浪费说“不”，争做绿色节约消费的实践者、传播者、监督者。



↑8月16日，市民在长春市砂唐居餐馆用餐。
新华社发

B 创新服务 将“光盘行动”进行到底

走进长春凯悦酒店后厨，厨师正将一份牛腩土豆分装在5个小餐盘中。如今，该酒店大力推行分餐位上菜。“分餐而食的方式不仅实现了健康文明就餐，也有助于节约粮食，实现光盘。”酒店餐饮总监张洁说。

为了制止餐饮浪费行为，全国多地餐饮业创新服务，推出不少促进节约粮食的“好点子”“小妙招”。

在一向讲究大锅炖、大盘菜的东北，小份菜悄然流行。午餐时间，长春一家名为“砂唐居”的餐馆，20多名顾客正在就餐，每张餐桌上摆放的是小碟装的炖菜和炒菜。有客人吃完离开后，菜碟里仅剩一点汤汁，“东北大锅炖也可以用精致的小碟装。”饭店老板孙瑞说，将红烧狮子头、炖排骨制成小份菜，不浪费，价格便宜，还能让顾客多品尝几道特色菜，深受大家喜爱。

在杭州，一些餐厅及时更新手机点餐系统，每道菜品都能做成小份菜。在成都，中心城区2万多家餐厅推出半份菜服务。

“量人点餐”也在成为新风尚。“建议您少点一些。”哈尔滨一家酒店后厨经理孙立梅正在劝客人。她介绍，酒店实行“N-1”点菜法，顾客按照就餐人数减1的份数点菜，如果点多了服务员就会及时提醒。南京部分饭店则推出了新岗位——点餐师，其会根据用餐人数、年龄、忌口、偏好等条件，帮顾客点出一桌菜品丰富、数量恰好的菜肴。

一些饭店还推出了“光盘族打折”等优惠活动。午餐时间，太原德得轩自助烧烤店内，有顾客正在参加抽奖。门店经理郑翠萍说，自助餐厅多有剩菜扣押金制度，但餐厅提出“光盘就奖钱”。如果顾客没有剩菜，餐厅就会以抽奖方式赠送小礼品。“虽然会增加一些成本，但在制止餐饮浪费行为上有正面引导作用。”郑翠萍说。

“我们饭店打包盒都是免费的，我帮您打包。”在河北唐山妈妈饭店，服务员正熟练地对剩菜进行打包。“我们把餐后主动提醒打包作为一项重要内容列入服务规范。”该公司总经理毛勋说，两年多来，饭店坚持提供无偿打包服务，共送出打包盒12万只。

C 以供给侧改革思维 打造绿色餐饮业

由于不被重视，后厨经常是浪费最严重的地方之一。全国各地餐饮行业在制止餐桌浪费的同时，更在后厨“刮起节约风”，以供给侧改革思维打造绿色餐饮业。

在河北临城县一家川菜饭店，风味独特的辣酱颇受客人喜爱。“为了从食材源头减少浪费，我们把做鱼使用过的配料进行二次开发，研发出辣酱免费赠送给客人。”饭店负责人麻先生说，“一条鱼，鱼头、鱼身、鱼尾都可被做成不同菜品。”

在国内，不少餐馆通过提高食材出成率和利用率，减少食材浪费和厨余垃圾产生。广州酒家体育东分公司店长何艳芬说，饭店将原材料剩下的一些边角料做成菜品，供自家员工食用。“比如清炒时蔬剩下的一些青菜根部，我们会剁碎了煮成青菜粥当夜宵吃，味道还不错。”

一些饭店还在推进餐厨垃圾集中化处理。记者从四川海底捞餐饮股份有限公司了解到，全国各门店积极响应各地垃圾分类政策，顾客食用后的锅底将统一倒入油水分离器，通过对底料渣、果皮渣等食物挤压处理，上层残渣进入厨余垃圾桶，实现油水分离，减少餐厨垃圾；门店菜品由公司供应链统一冷链配送，其中根茎类和叶菜类净菜由中央工厂集中加工后配送，减少餐厨垃圾的产生。

互联网、大数据也成为餐饮精细化运营的重要帮手。一些餐厅通过数据分析计算不同周天的用货量，定期更换点单量低的菜品，以此开源节流。

国内许多餐饮协会都表示，要从各个环节避免浪费行为，将制止餐饮浪费行为作为餐饮业常态化的任务，一直执行下去。

（据新华社北京8月18日电）

遏制“舌尖浪费”

“新招”如何尽快形成长效机制？

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，不够再增加菜品，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”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，有些菜剩余一半以上。

“过去，有时一家餐厅的剩菜，能养活一个猪场。”福州市餐饮烹饪行业协会会长黄履冰介绍，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。

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”不再停留在口号上，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履冰介绍，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。“我们正在跟区教育部门沟通，未来在学生食堂提供更为合理的餐饮搭配，包括分量更精准的餐品。”

（据新华社武汉8月18日电）

H 防汛抗洪

针对长江上中游汛情 国家防总提升防汛应急响应至Ⅱ级

据新华社北京8月18日电（记者刘夏村）记者18日从应急管理部获悉，针对长江上中游严峻汛情，国家防总决定于8月18日10时将防汛Ⅲ级应急响应提升至Ⅱ级。

应急管理部有关负责人介绍，受近期强降雨影响，长江上游支流岷江、沱江、嘉陵江等众多河流发生洪水，预计长江干流寸滩站洪峰水位19日将超保证水位4至5米，西南、汉江等地部分地区仍有暴雨，防汛形势严峻。国家防总派出两个部级工作组赶赴重庆、四川指导协助地方开展防汛救灾工作。

三峡水利枢纽 将迎建库以来最大洪峰

新华社北京8月18日电 记者18日从三峡集团了解到，“长江2020年第5号洪水”已在长江上游形成，三峡水利枢纽将迎来建库以来最大洪峰。

据预测，20日8时三峡水利枢纽入库洪水峰值将达到74000立方米每秒，此前洪峰最大为2012年的71200立方米每秒。

三峡集团有关负责人表示，受长江干流和嘉陵江洪水叠加影响，长江第5号洪水峰高量大且持续时间长。为有效应对建库以来最大洪峰，三峡集团精心调度运行乌东德、溪洛渡、向家坝等水库，联合拦蓄，充分发挥流域梯级水库防洪功能。

黄河发生第5号洪水

黄河兰州段迎来2020年最大流量

据新华社兰州8月18日电（记者张玉洁）8月18日，黄河发生2020年第5号洪水，黄河兰州段迎来今年最大流量。

18日4时54分，黄河兰州水文站流量达到3570立方米每秒，为今年最大流量。8时，黄河兰州水文站流量为3510立方米每秒。目前，黄河兰州段堤防设施安全，部分步道、码头等被淹没，航运已暂停，黄河岸边已设置警示标志。

兰州市水务局防汛办公室主任周宏启介绍，近日黄河兰州段流量加大，主要因为上游洮河来水量增大。8月15日，兰州启动黄河兰州段防汛Ⅳ级应急响应。黄河兰州段水位预计在10日内回落。

1981年以来最高位 长江洪水抵近重庆主城

重庆首次启动洪水防御Ⅱ级应急响应



8月18日，磁器口古镇临江区域被洪水淹没（无人机照片）。新华社记者 刘潺 摄

据新华社重庆8月18日电（记者周闻韬）距离“长江2020年第4号洪水”过境仅4天，重庆主城区即将迎来“长江2020年第5号洪水”。8月18日14时，重庆市将防汛Ⅱ级应急响应升级为Ⅰ级。

据长江委水文上游局最新测报，此轮洪水将导致长江、嘉陵江重庆段水位大幅超保，重庆将面对1981年以来最高位长江洪水。

虽然距离正式过境的预计时间还有1天多，但洪水的威力已开始显现。18日下午，记者在长江、嘉陵江两江交汇处的重庆地标朝天门码头看到，夹杂着大量漂浮物的江水流势汹涌，将江边大部分桥梁淹没，并接近淹没朝天门码头。

始建于1939年的寸滩水文站是长江上游重要的基本水文站，其水位高低直接关系重庆中心城区安危。18日19时，寸滩站水位突破187米大关，距离1981年7月16日的历史极值还有4米。

为应对此次洪水，重庆市水利局已于18日14时启动以来首次Ⅰ级防汛应急响应，并即刻进入紧急防汛期。

22条主要河流及支流33站超警超保 四川首次启动Ⅰ级防汛应急响应

10余万受灾群众紧急转移

据新华社成都8月18日电 18日，持续强降雨导致四川22条主要河流及支流33站超警超保，四川已启动Ⅰ级防汛应急响应，为有记录以来首次。

水位上涨导致雅安市、乐山市大面积受灾，河水漫上马路，部分城区内涝。

启动Ⅰ级防汛应急响应后，四川省防汛抗旱指挥部调度位于大渡河上的瀑布沟、青衣江上的瓦屋山、岷江上的紫坪铺等水库，削减洪峰近10000立方米/秒，以降低下游水位。

在省市县各级政府和抢险救援单位的通力合作下，雅安市、乐山市18日紧急转移群众10余万人。

随着洪水逐渐退去，重建与防疫工作正有序展开。但岷江、沱江、嘉陵江局部支流的中小河流洪水气象风险仍然很高。