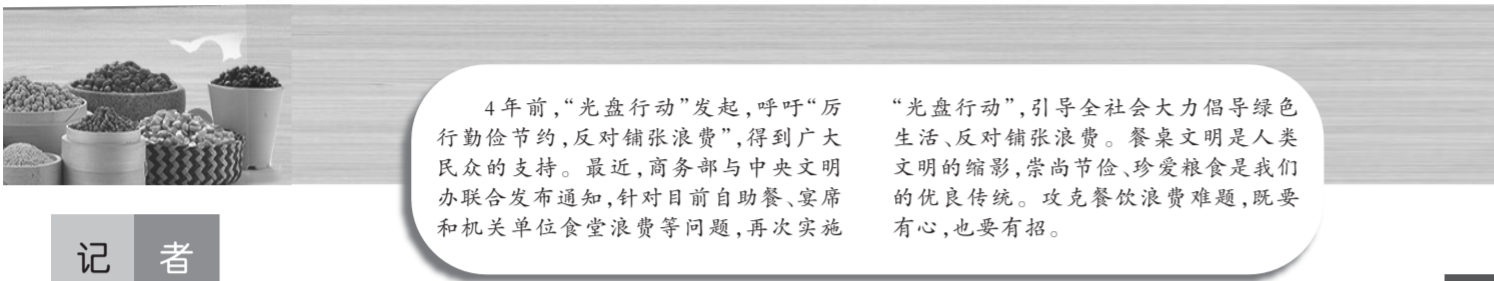




4年后再次“光盘行动”令,持续推进餐饮节约

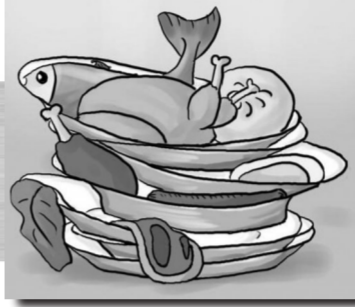
“量身定制”,拒绝浪费

◆ 本报见习记者欧阳近人



4年前,“光盘行动”发起,呼吁“厉行勤俭节约,反对铺张浪费”,得到广大民众的支持。最近,商务部与中央文明办联合发布通知,针对目前自助餐、宴席和机关单位食堂浪费等问题,再次实施

“光盘行动”,引导全社会大力倡导绿色生活、反对铺张浪费。餐桌文明是人类文明的缩影,崇尚节俭、珍视粮食是我们的优良传统。攻克餐饮浪费难题,既要有心,也要有招。



记者调查

自助餐浪费占比最高 押金罚款易流于形式

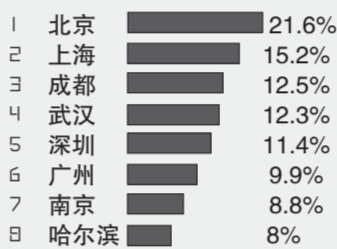
适中的价格和纷繁的种类,使自助餐一直深受消费者的喜爱。“扶墙进,扶墙出”,也常常被人们戏称为吃自助餐的理想境界。然而,正是这种任性吃的“任性”模式,使自助餐厅变成了剩菜重灾区。记者近日走访了北京多家自助餐厅,发现浪费情况仍普遍存在。

“光盘行动”,引导全社会大力倡导绿色生活、反对铺张浪费。餐桌文明是人类文明的缩影,崇尚节俭、珍视粮食是我们的优良传统。攻克餐饮浪费难题,既要有心,也要有招。

“自助餐消费群体大,翻台率高,造成的浪费自然就更严重。”零废弃联盟发起人毛达说。尽管自助餐商家们想出了各种惩罚办法,但却很少实施。“这只是个形式,实际经营中我们很少罚过客人的款,一家制定了惩罚措施的自助餐厅经理说,客人来吃饭是一种享受,设立处罚规定,很容易让商家和顾客形成对立,如果罚款,肯定会失去客源。

数说

2016各地自助餐数量排行及占比



数据来自《2016-2022年中国自助餐市场深度调查报告》

经验借鉴

德国:多款App实现剩余食物交易

在德国,一些借助移动互联网的科技项目正在尝试减少食品浪费现象,通过开发App将可以食用的剩菜剩饭半卖半送给顾客。顾客可在App上查询附近哪些餐馆提供自取剩菜食物的服务,用移动支付手段付款,然后自带餐盒打包。有时候App还提供“惊喜菜单”,顾客可以获得比菜单价格便宜得多的高质量食品。

美国:统一食品标签,鼓励计划购物

美国政府在2015年提出了2030年将食物浪费减少50%的目标。这是美国历史上第一次针对食物浪费制定的全国性目标。为减少浪费,美国许多餐馆鼓励服务员将当天的剩余食物带回家;一些非盈利组织建议计划购物,以及合理保存食物,减少变质浪费。

英国:调查浪费细节,调整食物分量

英国可持续餐饮协会关注饭店食物浪费细节,包括肉削皮削骨时会产生多少剩余食物、食品售出后是否因分量过大被浪费等。从2011年发起“不可浪费”运动,建议餐馆重新调整食物分量,以满足不同顾客的需求;号召餐馆备好包装袋,主动为顾客提供打包。

加拿大:规定丢弃比例,鼓励慈善捐赠

加拿大温哥华地区有一项有机物处置禁令,要求食品零售商在丢弃垃圾时与其他生活垃圾分开,并严格规定丢弃食品的比例。此外,加拿大“全国零浪费委员会”在2016年制定计划,鼓励农民多生产有营养的新鲜食品,重新定义食品的最佳食用日期和过期日期,这样商家可将多余的安全食品持续捐赠给慈善机构;同时投资社区和基础设施建设,为剩余食品捐赠提供平台。

团餐模式有待升级 量多、不合口味助长浪费

如果说自助餐浪费,是食客的任性,那么宴席上的浪费,则是请客者的任性。来自中国烹饪协会的调查显示,目前,婚宴寿宴等宴席浪费现象依然严重,主要原因是菜品数量“被要求过多”。

团餐模式有待升级 量多、不合口味助长浪费

店工作人员告诉记者,按照酒店的规矩,剩余食物是不可以由员工回收的,所以每次都眼睁睁看着饭菜一桌一桌倒掉。一天下来,这家饭店能产生泔水将近200桶。同样的浪费现象也出现在一些企事业单位食堂里,主要原因在于价格低廉甚至免费。在某著名公园景区管理中心工作的林先生向记者透露,他们在食堂吃饭只需要5元钱一位,“鱼肉都有,除了菜以外还有各种各样的主食和水果。然而正是因为便宜,经常有人拿很多,基本上吃一半扔一半。”

象也不容忽视。对此,中国烹饪协会相关负责人表示,团餐浪费,一方面是由其本身的经营模式所决定的。在无法事先准确获知就餐人数和消费个性化需求的情况下,往往只能预估并以此来准备,“宁多勿少”。

供给侧严控浪费 末端处理有实招

为解决餐饮浪费难题,各方正在积极探索有效举措,从每个环节入手加以严控。商务部与中央文明办近日联合发布推动餐饮业深入开展“厉行勤俭节约,反对餐饮浪费”工作的通知,鼓励自助餐企业试行服务押金等措施,提醒顾客按需、少量、多次取餐,增强顾客节约消费的主动性。

供给侧严控浪费 末端处理有实招

多了一倍。通知还指出,餐饮企业在提供团餐宴席服务时,既要尊重顾客消费需求,又要体现绿色生活方式要求,科学设计菜单或套餐,引导合理消费。作为团餐之一的“列车餐”常常因为品种单一、口味欠佳,导致旅途中的餐饮浪费问题严重。为解决这一问题,中国铁路总公司近日就推出了“高铁网上订餐”服务,宣布自7月17日起,全国27个主要高铁客运站实现互联网订餐,为旅客提供更多品种、口味的餐食。旅客不仅可以订高铁盒饭,还可以订购社会品牌餐食。记者登录订票官网,看到增加了一项网上订餐,在选择乘车路线后,沿途各站省会城市的餐厅信息随即列出,用户可以根据需求任意选择。

好爱好”的行动。这场活动从各地农场、超市、餐厅征集近1000斤即将被浪费丢弃的食材和食物,并请10多位大厨精心烹制,然后召集了520名参与者一起享用,完成“光盘”。

自助餐的正确打开方式



有些人在吃自助餐时,往往重量不重质,一方面,食量的突然增大,会增加肠胃负担,引发呕吐、腹泻、急性肠胃炎、胰腺炎;另一方面会带来食盐、油脂、能量的过量,不利于身体健康。那么,如何才能让自助餐吃得健康呢?

进餐有顺序

第一,自助餐食用可先挑素食,后吃荤食。第二,按冷盘、蔬果汤→海产→肉类→饭面→甜品的顺序进食。先吃热量低的食物,例如蔬菜类、菇类。因为先吃荤食,容易饱腹,易消化不良。

第三,以烹调法来筛选食物,尽量挑低热量的烹调方式,如清蒸、凉拌食物的热量就比煎炸和调味重的食物热量低。海鲜、高热量食物应适可而止。海鲜固然美味,但蛋白质含量高,摄入过多会给肾脏带来负担;其次,海鲜容易滋生各种微生物,尤其在温度不高时,很容易受到致病细菌的侵袭而腐败变质,带来健康隐患。

按需取用 拒绝浪费



悦·览

北京实施控烟成效显著 两年减少烟民约20万

本报综合报道 北京市卫生与人群健康状况报告近日发布。报告指出,《北京市控制吸烟条例》实施两年来成效显著,2016年吸烟人群较2014年减少约20万人。北京市疾控中心健康教育所开展的调查结果显示,2016年15岁及以上成人现在吸烟率为22.3%,与2014年相比下降了1.1个百分点。吸烟者成功戒烟比例为16.8%,与2014年相比提升了1.9个百分点,并有15.5%的现在吸烟者计划在

未来12个月内戒烟。各类公共场所的二手烟暴露情况均有明显改善。在室内公共场所工作的成人二手烟暴露率为20%,比2014年减少15.7%,减少二手烟暴露者约280万人。成人支持各类公共场所禁烟比例均有提升,尤其是支持酒吧和夜总会禁烟的比例提升至74.3%,支持中小学校禁烟的比例达到99.2%。公共场所发布烟草广告的现象也有所减少。

知识堂

公共泳池练身体,健康知识一二三

葛覃兮 潘力军 (中国疾病预防控制中心环境所)



游泳可以提高人的心肺耐力和身体柔韧性,改善人的血脂百分比,因此,越来越多的人通过游泳健身。但是,游泳场馆是公共场所,存在多种复杂

的健康影响因素,若不注意讲究卫生,则可能在游泳过程中感染疾病。那么如何实现既锻炼身体,又降低游泳过程中健康风险?

游泳过程中主要的健康风险

游泳过程中,游泳池水是最主要的健康风险来源。它直接与人体接触,人体的代谢物(尤其是尿液和汗液)和涂抹的化妆品(防晒霜)等都会进入池水中,为池水中微生物繁殖营造良好的环境,同时由于水中还会存在引起腹泻、红眼和呼吸系统的细菌和病毒,而这些病原菌不能通过游泳池水处理系统去除,所以在卫生条件差的场馆游泳结束后,游泳者经常会出现红眼病、鼻窦炎、中耳炎、病毒性上呼吸道感染、皮肤发痒、潮红和肠胃疾病等。因此,必须对游泳池水进行消毒,防止疾病传播,保障游泳者的健康。

同时,游泳过程中人体的代谢物和防晒霜还会与消毒剂反应生成消毒副产物,也会对游泳者的健康造成影响。

游泳池水常用消毒方式

目前,常采用的消毒方式包括氯化消毒、臭氧消毒、二氧化氯消毒、紫外线消毒及溴制剂消毒等,也有采用金属离子(如银离子)消毒,但整套设备非常昂贵,国内极少应用。氯化消毒即采用氯气或氯化物经与水反应产生次氯酸来杀灭细菌和病毒。氯化消毒方式历史悠久,最早应用于饮用水的消毒处理。氯化消毒的消毒剂包括氯及其制品,包括液氯、次氯酸钙、次氯酸钠、二氯异氰尿酸钠和三氯异氰尿酸等。液氯是氯气液化后所得的液体,有效氯的含量近100%,

如何做好个人防护

游泳时应该做好个人防护,建议从以下几个方面着手:佩戴好泳帽、防水眼镜、鼻塞、耳塞。在游泳过程中,泳镜进水后不要用手直接揉眼,要及时用清水冲洗眼睛和泳镜。在游泳过程中呛水,要及时用清水漱口。

另外也要杜绝以下不文明行为,如入池前不冲淋、不带泳帽、不浸脚、泳池吐痰、小便以及入池后搓澡等。此外,游泳时间不宜过长、过于频繁,否则一些敏感体质的人可能会出现皮肤过敏等症状。

