

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。

一份饭
扔一半

谨防餐饮主食浪费

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。

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说，一些消费者对我国粮食种植“家底不清”，节约意识不足。

1 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说，一些消费者对我国粮食种植“家底不清”，节约意识不足。

2 主食浪费率“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。

多份外卖主食
还剩近一半



3 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。

新华社天津10月16日电



湖北鹤峰 秋日峡谷

10月16日，游人在湖北省鹤峰县容美镇屏山村屏山旅游景区乘船游玩（无人机照片）。

秋日，湖北省恩施土家族苗族自治州鹤峰县容美镇屏山村屏山旅游景区吸引众多游客。屏山旅游景区河水清澈见底，舟行水上如悬浮空中，美如画卷。

新华社发