

## 从制止餐饮浪费想到的

◆泰安/文

习近平总书记近日对制止餐饮浪费行为作出重要指示。他指出,餐饮浪费现象,触目惊心、令人痛心!“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦”,要加大宣传引导力度,大力弘扬中华民族勤俭节约的优秀传统,大力宣传节约光荣、浪费可耻的思想观念,努力使厉行节约、反对浪费在全社会蔚然成风。

总书记的指示得到了全国上下的广泛响应,各地都推出了系列举措。比如上海的一些电商和外卖平台推出了小份菜,得到了市民欢迎。

在我国餐饮消费中,存在两种不利于节约的认知。一是健康绿色的现代饮食观念还没有普及,生活中到处能够遇到这样的说法——“吃得多代表生活好”“对不起谁,都不能对不起自己的肚子”“能吃是健康的表现”等,不一而足。二是丰俭由人的待客之道还没能形成,比如“吃的好不好不敢说,先让客人吃到饱”“剩菜才能代表盛情”“菜不铺满桌子,主人的情义不满”。

厉行节约,首先要改变的,不是做法,而是想法。

提倡节约,从消费侧的角度来说是必须的,一定要刹住“舌尖上的浪费”,可同时我们还应该看到在供给侧也存在大量浪费,应予以充分重视。

早在2014年,《新华每日电讯》就指出,根据测算我国粮食产后储藏、运输、加工等环节损失浪费总量每年达700亿斤以上。过度加工导致隐性浪费,一些企业的大米要加工两到三次。根据粮食部门的数据,通常三级米的出米率会比二级米减少2%~4%,过度加工的特制精米出米率比三级米又减少约15%。《粮食科技与经济》2018年发表的一篇论文指出,由于部分企业加工工艺落后、加工机械水平不足、过度追求粮食精度和亮度、对粮食进行多次抛光和打磨,使得粮食加工环节的损耗达到75亿公斤。再比如人们常喝的纯净水,根据报道,加工1瓶纯净水要2瓶自来水,即至少要浪费50%的自来水。在一些小作坊,甚至需要20瓶自来水才能加工出一瓶纯净水。

供给侧浪费是无形的、隐蔽的,其节约靠什么?靠科学管理,靠质量改进。这几年,我国不断改进粮食储藏管理能力,在中央储备粮库、地方各级储备粮库以及粮食加工企业的粮库,广泛采用机械通风、环流熏蒸、谷物冷却和粮情监测“四合一”储粮技术。据测算,采用此技术后,中央储备粮的损耗率从4%降到1%以内,宜存率从70%提高到99%,储粮化学药剂使用量减少80%。这是多么巨大的节约!

由此可见,高质量发展必须以供给侧结构性改革为主线,厉行节约、大力推进质量变革。📱