

《中华人民共和国反食品浪费法》施行一年多,节约粮食成为共识—— 打包成为时尚 泔水越来越少

《中华人民共和国反食品浪费法》施行一年多,节约粮食、反对浪费成为一种共识。近期,有市民向本报新闻热线反映,他们在就餐时发现还存在个别浪费现象,少数人图面子的虚荣心尚未完全消除,希望媒体加大宣传反食品浪费法的力度,杜绝“舌尖上的浪费”。昨天,记者走访了一些饭店餐厅、企事业单位、消费者。

餐后“打包”做得咋样? 总体状况良好浪费为极少数

干锅牛蛙、小炒肉、素三鲜、韭菜螺蛳、红烧肘子……这是4名外地来通务工的小伙子,昨天中午在板桥东村一家名叫“再回首”餐馆点的几样菜。

“小炒肉没吃多少,可能是嫌辣椒太辣了。喏,你看,其他几个菜基本上都吃得差不多了。”今年47岁的四川人、服务员李红艳一边收拾着桌子上的盘子、碟子,一边对记者说,“我们这家店开了3年了,说实话,现在和过去相比,餐后‘打包’基本已经成为消费者的自觉行为。像这些小伙子点餐后吃不完的剩菜不想‘打包’的,属于少数现象。”

“东北小菜馆”“蜀留香”“重庆火锅”“忘不了鱼馆”“徐州地锅鸡”……记者一连探访了10家路边饭店和餐馆,实地采访表明,“光盘行动”已取得实质性进展,消费者餐后“打包”剩菜已成为一种自觉行为,成为凝聚全社会共识的一种新时尚。

除了路边饭店,在一些中高档餐厅,记者实地了解的情况也证实了这一喜人的转变。

“坦率地说,出门就餐的消费者和以往完全不一样了,消费更理性、尽量不浪费,充大款、爱面子的虚荣者成为极少数。从我观察到的情况来看,随着反食品浪费法施行,‘光盘行动’的强力推进,市民们的点餐消费行为越来越理智。”以南通本帮菜为特色的“好灶头”负责人洪刚说。

“反对浪费”成主旋律 年轻人聚餐手里有“秘密武器”

餐桌上的变化,折射的是社会文明程度的提升。

最令人欣慰的是,当下的“90后”



一些饭店墙上张贴着杜绝舌尖上的浪费的提示语。 记者周朝晖

“00后”,大多比他们的父辈更加理性、理智,紧紧跟上了“餐饮文明、节约资源”的步伐。

“说实话,真没什么可害羞的,我们组团出去吃饭从不考虑什么面子不面子。现在的年轻人相约聚餐,有时候显得特别‘抠’。这是因为大家赚钱都不容易,不可能心安理得地花父母的钱,平时外出就餐基本上都是AA制,一个人先买单然后再群内收款。”刚刚入职的女生小吕对记者坦言。

小吕还直言不讳地介绍了她和小姐妹外出聚餐的“秘密武器”：“我会经常在大众点评、美团、抖音上团一些有特色、优惠力度较大的套餐,基本上都会‘光盘’。如果剩很多,大家就各取所好‘打包’带回家。因为都是AA制,钱都是自己出的,大家都不愿意眼睁睁看着剩菜留在桌上。而且我认为,现在年轻人更加注重环保、不浪费,会先适量点菜,不够吃再加菜,平时聚餐也不存在为了面子点一大桌菜的感觉。有时候点菜点多了,大家还会相互提醒和监督。”

各方协力打“组合拳” 整体联动养成文明就餐习惯

制止餐桌上的浪费是一项“系统工程”。记者在采访中了解到,为了形成合力,我市各机关、企事业单位等纷纷打行之有效的“组合拳”。

南通市机关事务管理局在机关食堂广泛发起“光盘行动”,由文明就餐劝导员征询菜品意见建议,引导干部职工合理取餐、拒绝“剩宴”;提供“小份菜”“小份面”“小份饭”备选,并醒目标注菜量及单价。同时,他们还推行公务接待用餐“N-1”点餐模式,主动提供“打包”服务,将“节约粮食、光盘行动”落实到每餐、每桌、每人。

崇川区检察院建立起信息员制度,

预判每日食材消耗,建立包含各部门内勤和食堂管理员在内的微信群,干警职工根据公示的菜谱和个人需求,提前一天由内勤报食堂管理员,食堂根据需求调整菜量。

“剩下的菜我来帮您打包,餐盒免费,感谢您支持光盘行动。”在崇川区幸福街道秦西社区内的餐饮店铺就餐时,经常能听到服务员这样的暖心话。街道、社区将光盘行动纳入餐饮行业规范,南通火车站商业街餐饮店铺自觉成立“光盘行动联盟”,推出点菜提醒、免费打包、提供半份菜品、奖励光盘行为等一系列有利于节约用餐、反对浪费的服务举措。

收泔水者几近“失业” 商务公司用餐浪费仍需重视

曾几何时,由于浪费形成的大量餐厨垃圾,养活了一批专业收泔水的,还有一批捞“地沟油”的。而随着“光盘行动”的持续开展,人们欣喜地看到,相关从业人员越来越难从餐厨垃圾处理上捞取“油水”。

邵东酒店一位厨师长介绍,过去泔水量最多时每天都有好几桶,现在则少得可怜。

南通市餐饮协会秘书长顾建华告诉记者,据不完全统计,全市拥有包括小门店在内的大小餐饮企业八九万家,其中崇川区有一万多家,过去每年产生的餐厨垃圾数量相当惊人。随着“光盘行动”的持续推进,如今这些餐厨垃圾数量已锐减,价格也从过去最高的30元一桶锐减至5元一桶。而过去捞取“地沟油”的现象,已完全绝迹。

“通过持续推进‘光盘行动’,‘舌尖上的浪费’明显好转。”昨天下午,顾建华向记者介绍,“从目前各饭店餐饮企业的实际情况来看,家宴、红白喜事餐后‘打包’情况良好,但商务宴请、公司用餐碍于面子点菜过多、不愿打包,造成餐饮浪费,需要引起高度重视。”

值得注意的是,今年11月11日,由中央文明办和商务部指导,中国饭店协会与全国绿色饭店工作委员会联合发布《饭店餐饮企业宴会宴席反餐饮浪费指南十八条》,剑指商务宴请、公司用餐等可能存在的浪费行为。

本报记者周朝晖
本报见习记者沈佳颖



七进七出火场!

如皋一男子帮邻居灭火累晕
勇敢小朋友连搬4个灭火器

晚报讯 “十分感谢好邻居石涛,还有可爱的谢国靖小朋友,因为你们的挺身而出,我们店铺的损失才降到了最小。”昨天,如皋乐士进口食品店主周女士对两名“救火英雄”连声感谢。

16日晚上,位于如皋如城街道秀水路乐士进口食品店发生火灾,现场浓烟滚滚。危急关头,店铺邻居理发店老板石涛联合居住在附近的如师附小六年级学生谢国靖第一时间冲进火海,进行灭火。

据石涛回忆,火灾发生时他正在理发店里,听到外面有人大喊乐士进口食品店失火了,他便第一时间冲出去查看。“面对滚滚浓烟,我也没有多想,捂着湿毛巾,接了一盆水就冲进店里面着火区域灭火。”石涛说,邻居的塑料制品和酒水非常多,火势如果不及时控制住,后果将不堪设想。

关键时刻,居住在附近的谢国靖小朋友看到滚滚浓烟的店铺,也立马赶了过去参与灭火。“火势蔓延,店家要损失很多,我搬了附近楼道4个灭火器给石叔叔。”谢国靖说。

两人坚持了约15分钟,消防队员赶到火灾现场,很快扑灭了大火。

在灭火过程中,石涛七进七出火场灭火帮助抢救物资,在第七次从火场出来的时候,由于体力透支,呼吸不畅晕倒在地上,现场维持秩序的民警对其进行简单的急救后立即将他送到医院,经过两个小时的抢救,石涛才苏醒过来。目前石涛身体已无大碍。

通讯员袁浦东
记者陈嘉仪



“非常感谢你们,让我有了手术的机会,让我重获新生!”不久前,65岁的郁大妈从南通市第一人民医院出院,感激地对着医护道谢。原来,在8个月前,郁大妈被查出炎性乳癌,若不积极治疗可能危及生命,在南通市第一人民医院和上海仁济医院的联合会诊下,原本失去手术机会的郁大妈成功进行了手术。目前,她身体

沪通医疗合作再创奇迹,高危乳腺癌患者重燃生命希望

恢复良好。

今年3月,郁大妈发现右侧乳房又红又肿,足足有左侧乳房两倍大,于是来到市一院甲乳外科就诊。“询问后才知道,患者在7个月前就发现乳房有肿块,但一直没有进行检查。”凭借多年临床经验,该院甲乳外科主任陈锦鹏在接诊后,给出了初步判断:考虑郁大妈的症状可能为炎性乳癌,立刻将她收治入院。经过影像学和病理评估,结果最终证实了陈锦鹏的推断。

根据患者的病情,陈锦鹏带领团队按照乳腺癌诊疗指南为郁大妈制定了化疗方案,然而,在化疗两个周期后,郁大妈的乳房红肿依然明显。一时间,如何为郁大妈制定科学安全的诊疗方案成了难题。

“我们不会放弃任何一个可能,力求给病人最优的治疗。”陈锦鹏告诉记者,在化疗结果不理想的情况下,市一院甲乳外科团队立即联系了上海仁济医院甲乳外科专家,并和影像科、肿瘤科、病理科等

联合开展多学科会诊。最终,多方专家以郁大妈病情为基础,讨论定制了一套新的治疗方案。在上海仁济医院的指导下,陈锦鹏及其团队大胆地尝试了该化疗方案。经历了16次化疗后,郁大妈的右乳外观已和左侧的乳房无明显区别,乳腺磁共振提示右乳的肿瘤明显缩小。

于是,治疗团队抓住时机,今年9月,对郁大妈进行了单侧乳腺癌改良根治术。术后病理提示,尽管郁大妈的腋窝淋

巴结还有癌细胞,但乳房上浸润癌细胞已经完全清除。11月7日,郁大妈顺利出院,由于腋窝淋巴结依然存在转移,她还需要定期到医院进行放疗和内分泌治疗。

记者了解到,作为上海仁济医院常驻市一院首席专家,近年来,陈锦鹏积极推动市一院甲乳外科与上海仁济医院甲乳外科的紧密合作与交流,造福了一批甲状腺乳腺疾病患者。

王怡 冯启榕