

我国将加快建立常态化帮扶机制巩固脱贫攻坚成果

新华社兰州电（记者 郁琼源 张晓洁）农业农村部部长唐仁健21日说,要坚持“守底线、增动力、促振兴”协同推进,聚焦增强脱贫地区和脱贫群众内生发展动力,持续加强防止返贫监测帮扶,加快建立农村低收入人口和欠发达地区常态化帮扶机制,牢牢守住不发生规模性返贫的底线。

农业农村部21日在甘肃省陇南市召开巩固拓展脱贫攻坚成果工作推进会。会议指出,脱贫攻坚取得全面胜利后,党中央决定设立5年过渡期,推动巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接。今年是5年过渡期的第4年,巩固拓展脱贫攻坚成果工作面临的形势任务发生新的变化,要集中更多资源力量支持脱贫群众增收,脱贫区域发展,长效巩固拓展脱贫攻坚成果,为全面推进乡村振兴、加快建设农业强国打下坚实基础。

唐仁健说,要研究推动防止返贫和农村低收入人口帮扶两个政策衔接并轨,坚持开发式帮扶与兜底性保障相结合,持续缩小收入差距,发展差距。聚焦产业和就业这两个关键,在牢牢守住不发生规模性返贫底线基础上,把工作重心转向增强脱贫地区和脱贫群众内生发展动力,探索建立激励脱贫群众勤劳致富的政策机制,健全体现内生发展动力的考核评价体系,重点支持特色产业升级发展、就业岗位拓展提质,更多带动脱贫群众就业增收,更好改善脱贫地区发展条件。按照机构改革部署要求,推动农业农村和原乡村振兴机构力量融合,把巩固拓展脱贫攻坚成果工作置于推进乡村全面振兴的大格局、大盘子中,整合强化各方面资源力量协同推进。

春耕备耕生产由南向北陆续展开

新华社北京电（记者 于文静）目前,春耕备耕已由南向北陆续展开,华南早稻开始育秧。据农情调度,截至2月26日,福建、广东、广西、海南四省(区)早稻育秧已完成16.2%,全国早稻育秧已完成6.5%,进度与常年相当。

记者27日从农业农村部了解到,预计2月底西北春小麦开始播种,3月中下旬长江流域早稻育秧,4月上旬东北开始中稻育秧,“五一”前后玉米大豆大面积播种。

粮油稳产增产,科技是关键。当前,主产区小麦、油菜进入春季田管关键期。农业农村部种植业管理司近日会同全国农技中心,组织开展小麦油菜春管指导一月一月活动,组派8个工作组,分赴河北、山西、江苏等16个冬小麦、冬油菜主产省份,联合当地专家深入一线开展指导。

据介绍,此次活动重点是指导抓好小麦、油菜田间管理,落实单产提升关键技术;指导制定防灾减灾预案,特别是应对雨雪冰冻影响;指导防控小麦条锈病、茎基腐病、赤霉病和油菜菌核病、霜霉病、蚜虫等病虫害及草害;了解并协调解决各地在小麦、油菜春季田管中存在的困难问题,夯实夏粮粮油丰收基础。

春耕备肥是保障农业生产的重要方面。据农业农村部农资保供专班调度,截至2月底,省、县两级化肥下摆到位率分别为71.2%、60.5%,主要化肥品种供应稳定,能够满足春耕用肥需要。

我国明确“农民主导”实施村庄规划

新华社北京电（记者 王立彬）在守住粮食安全、生态安全底线和历史文化保护线基础上,我国明确村庄规划实施的“农民主导”特征并坚持“多规合一”改革方向。

自然资源部国土空间规划局局长张兵22日在媒体座谈会上说,为贯彻落实2024年中央一号文件精神,自然资源部、中央农村工作领导小组办公室近日联合印发《关于学习运用“千万工程”经验提高村庄规划编制质量和实效的通知》,强调因地制宜、分类施策,强化县域层面统筹、提升编制成果质量、加强土地政策融合,引导农民广泛参与,解决村庄规划编制工作存在的片面追求“全覆盖”、成果质量不高、实用性不强等问题,更好地支撑宜居宜业和美乡村建设。

张兵说,村庄规划有别于城市规划的地方在于,村庄规划的实施是农民主导,城市规划的实施很大程度是政府主导,村民的意愿对于规划的实施至关重要。我国城乡规划法也规定了引导农民参与规划的具体要求,凸显引导农民参与村庄规划的重要性。自然资源部也多次强调,在村庄规划编制过程中强化村民主体和村党组织、村民委员会的主导作用,要积极想办法引导农民参与。

按照“发动农民参与+专业技术人员赋能+在地规划人才培养”思路,自然资源部、中央农办要求采取农民喜闻乐见的形式,讲清“多规合一”的村庄规划与乡村产业规划、旅游规划、乡村振兴规划、文创产品规划等的区别;发挥村级组织作用,动员村民参与村庄规划编制,引导农村致富带头人、新型农业经营主体、外出务工经商人员等献计献策;建立乡村责任规划师制度,积极培养在地规划人才。

两部门强调,村庄规划要守耕地保护和生态保护底线、守历史保护底线、守节约集约用地底线,实事求是推进村庄规划编制,不搞“齐步走”“一刀切”。

我国将制定200项以上碳达峰急需标准

新华社北京电（记者 王悦阳 张辛欣）工业和信息化部近日发文提出,到2025年,初步建立工业领域碳达峰碳中和标准体系,制定200项以上碳达峰急需标准,重点制定基础通用、温室气体核算、低碳技术与装备等领域标准,为工业领域开展碳评估、降低碳排放等提供技术支撑。

这是记者22日从工业和信息化部获悉的。工业和信息化部近日印发的《工业领域碳达峰碳中和标准体系建设指南》,提出了到2025年和2030年的一系列建设目标,同时规划了工业领域碳达峰碳中和标准体系框架和碳达峰碳中和标准制定重点领域。

值得一提的是,在碳达峰碳中和标准制定重点领域,指南规划了协同降碳标准,主要指通过企业内部协同、上下游协同、产业链协同等方式实现协同降碳的相关技术与装备,包括数字化绿色化协同、减污降碳协同、产业链协同等标准。

工业和信息化部相关负责人表示,指南注重与现有工业节能与综合利用标准体系、绿色制造标准体系的有效衔接,希望通过加快标准制定,持续完善标准体系,推进工业领域向低碳、零碳发展模式转变。



加份扣肉!”边说边递上一张菜品券。

订餐系统后台,订餐人数和菜品订单数量一目了然。“通过积分,鼓励大家在系统上提前订餐,这么做有利于采购、备菜、库存管理的精准化。”食堂经理玉方龙说,“今天午餐,共435人订餐。”

餐后管理也得跟上。“大家餐后交回餐具时,工作人员会在现场监督,并发放‘光盘券’,一张券算一个积分。”玉方龙说。

在餐具回收区,保洁员江艳红披着“光盘大使”的绶带,根据用餐情况向职工发放“光盘券”。“今天已发出350多张了!”江艳红说,“‘光盘券’发得越多,厨余垃圾就减少。自从发券以来,厨余垃圾减少1/3以上。”

在防城港市,厉行节约、反对浪费已成新风尚。据统计,防城港市18个机关食堂年度粮、油、菜等的采购量以及厨余垃圾产生量均稳步下降。

防城港市机关后勤服务中心主任李俊美说,接下来,将继续发挥机关单位示范引领作用,培育爱惜粮食、节约粮食的好习惯。

上海麦金地集团推行全链条杜绝餐饮浪费标准：“每个环节精细一点，节约才能积少成多”

在北京冬奥会、成都第三十一届世界大学生夏季运动会,上海麦金地集团都参与提供餐饮服务。“我们已经形成了一套从采购、配送、储存到加工、售卖的全链条杜绝餐饮浪费的标准做法。”集团副总裁李亚东说。

在采购与配送环节,集中备料降低损耗。“我们通过从田间到餐桌的一站式服务,实现精准采购、集中管控、合理配餐。”李亚东介绍,“比如根茎类蔬菜经过初步清洗、削皮后,要再次清洗,然后加工成丝、块等,在风干沥水机中沥干表面清水,才能分装、存储、运送。”

在原材料储存环节,尽量实现“零库存”状态。李亚东说:“我们按需下单,把关原材料采购数量,严格遵循少采购来,即采即用,减少储存消耗,尽量减少库存。”

在食材加工环节,注意节能降耗,合理利用食材。灶台水龙头改装节水宝,灶台水池盆满自动断水,杜绝发生厨师炒菜期间浪费水的情况。以冷藏低温解冻为主,减少流水解冻的环节。根据前厅客流统计表确定出品时间,坚持分批炒菜,小炒勤炒,定时适量出餐,在确保每一批顾客都吃到新鲜饭菜的同时,大大减少出品的浪费。

在厨余垃圾处理环节,制定残食称重相关制度。严格落实厨余垃圾分类,废弃油脂单独存储清运,确保厨余垃圾有效再利用。以降低厨余垃圾为导向,始终关注垃圾的“减产”工作。比如,鸡蛋壳踩碎以减少其体积,节约垃圾袋内空间。制定残食称重相关制度,每日统计残食记录表,要求人均残食不得超过100克。

“总之,杜绝餐饮浪费,关键在于对细节的管理,每个环节精细一点,节约才能积少成多。”李亚东说。

近年来,相关部门完善政策措施,打造绿色餐桌。中国饭店协会会长陈新华建议,相关部门应当在精细化管理上对中小企业提供扶持,更好地推动餐饮业整体持续向绿色、健康、安全和规模化、标准化、规范化发展。

小贴士

杜绝餐饮浪费从身边小事做起

□ 人民日报记者 林丽鹏

遏制“舌尖上的浪费”关系人人、人人有责,每个人都应当是反食品浪费的践行者、倡导者和监督者。国家市场监督管理总局食品安全协调司相关负责人建议广大消费者:

相关餐饮浪费的践行者。外出就餐时,做到科学点餐、理性消费、文明用餐、打包剩餐,吃多少点多少,采用“N-1”点餐模式,根据就餐人数减一人点餐,合理搭配菜品,减少浪费;外出就餐多使用公筷公勺,少用一次性餐具;上菜的饭菜尽量吃完,力求不剩饭、不剩菜,养成剩餐打包习惯,做到人走桌清,自觉践行“光盘行动”。家庭用餐注重膳食均衡,合理搭配菜品,避免产生浪费。购买外卖食品注意适度适量,多点小份菜、半份菜,不贪多、不剩菜、不随意丢弃。

做反对食品浪费的倡导者。积极向家人、亲戚、朋友宣传勤俭节约的重要意义,提醒家人

图①:山东济南市一家餐厅,顾客在品尝半份菜。

韩宏伟 摄

图②:广西防城港市市直机关食堂,工作人员在发放“光盘券”。

李彦梅 摄

图③:北京朝阳区一家餐饮商家外卖分配间,工作人员正将打包好的小份外卖交给外卖骑手。

人民日报记者 王洲 摄



海报设计

刘树松 马 可

海报来源

“视界”客户端

勤俭节约是中华民族的传统美德。近年来,习近平总书记多次就厉行节约、反对浪费作出重要指示,要求“倡导简约适度、绿色低碳的生活方式”“反对奢侈浪费和过度消费,深入开展‘光盘’等粮食节约行动”。

从在餐厅点一份“小份菜”,到点外卖时备注“餐食减量”;从单位食堂推行“光盘”换积分活动,到团餐供餐施行全环节精细化管理……餐饮行业积极响应,推出一系列相关措施,推动厉行节约、反对浪费在全社会蔚然成风。日前,本报记者探访餐馆饭店、外卖窗口、单位食堂、团餐供应企业,实地了解各地为算好成本账、把好节约关推出的一系列实招好招。

——编者

山东济南市餐饮服务经营者做实反浪费举措：“最近半份菜点单率超过20%”

“来一份豉油生菜、干炸里脊,再点一份水饺。”傍晚时分,在山东省济南市槐荫区银座佳悦酒店百花园中餐厅内,市民李扬和家人正通过手机小程序点菜。“想多点几个品种,但大份又吃不了。”李扬说。

“请问您是两位就餐吗?”餐厅服务员朱燕向李扬推荐起饭店刚推出的“半份菜”,“如果想多品尝几样特色菜,可以选择半份菜,价格和菜量是正常菜品的一半。”

“那就选半份菜,再多加两个菜。”随后,李扬又加了丝瓜鸡蛋炒贝丁、干煸有机菜花。

2023年,济南市市场监督管理局发布倡议,号召全市餐饮服务经营者与广大消费者共同做好反餐饮浪费工作,鼓励网络经营平台及餐饮服务经营者提供“小份餐”,主动推出“半份菜”“半份饭”,增强消费者适度消费、文明用餐的自觉性。

百花园中餐厅积极响应,于去年11月推出“半份菜”。“最近半份菜点单率超过20%。”餐厅负责人李德亮介绍,“半份菜制作成本与时间和正常菜量的菜品相比,区别不大。”

菜的分量小了,会不会影响菜品味道?“半份菜的制作标准,不会通过简单减半来实现,而是会经过严格测算,灵活控制油盐酱醋等配料的使用量,确保和正常餐品口感相同。”李德亮介绍,在餐厅前台、点菜区都摆放着“反对餐饮浪费”等标语,引导顾客主动光盘、自觉打包。

近年来,槐荫区市场监督管理局开展各类强化节约意识、制止餐饮浪费的活动,加强对餐饮服务经营者防范食品浪费的指导规范。截至目前,槐荫区共有4000多家餐饮企业参与反餐饮浪费活动。

去年以来,山东省市场监督管理局持续规范餐饮服务经营行为,倡导文明节约理念,积极推动并参与《山东省反食品浪费规定》制定工作,将制止餐饮浪费与食品安全市、县创建、放心消费环境创建等活动有机结合,营造反对餐饮浪费的浓厚社会氛围。

外卖平台联动北京市餐饮商家推出小份外卖：“我们还设计了容积更小的专用打包盒”

晚餐时间,位于北京市朝阳区青年路的一家餐馆生意火爆,外卖订单机不时“吐出”新打印的订单,餐厅服务员一边接单一边做好备注。

“现在,在外卖平台选择‘小份餐’的消费者真不少,我们门店平均每天有400多单外卖,‘小份餐’能占到一半。”餐厅外卖负责人马会娟介绍,“小份的分量约是大份的60%,但一些菜品的价格却不到大份的一半,经济实惠。”

为满足广大消费者对“小份餐”外卖的需求,不少餐厅还针对外卖打包盒进行了特殊设计。“就拿我们门店来说,菜品分量降低,再用以往尺寸的打包盒也是一种浪费。针对小分量外卖,我们还设计了容积更小的专用打包盒,实现物尽其用,也是一种节约。”马会娟说。

“我们在实际工作中发现,消费者在外卖平台下单时,关于主食减量的备注逐渐增多。在‘小份饭’中,米饭、馒头等主食提供的分量是常规分量的1/2到2/3。”美团“青山计划”项目总监田瑾介绍,在“美团外卖”APP上搜索“小份”,附近推出“小份菜”“小份饭”“一人食”的商家信息就会被集纳到页面上,不少商品还在详情描述中标注了餐食克重、主食数量、饭菜热量等信息,可供消费者按需选择,从源头上助力节约粮食。“相信随着外卖消费者适量点餐需求不断增长,相关的创新探索还会不断涌现,为营造‘厉行节约、反对浪费’的社会氛围提供更多支撑。”田瑾说。

厉行勤俭节约 珍惜一餐一粟

□ 人民日报记者 王者 王洲 张云河 林丽鹏

为引导网络餐饮平台防范外卖食品浪费,2023年上半年,中国饭店协会牵头起草了《餐饮业小份餐品通用要求》,在行业内首次对小份餐品的定义、分类、基本要求、供餐要求等作出规范,还要求外卖小份餐品应选用与小份餐品体积适配的餐盒包装。由中国农业科学院农业信息研究所发出的《“小份餐”食物减损减碳评估报告》显示,经估算,平均每单“小份餐”外卖,可减少食物浪费110.23克,由此带来的食物浪费减少比例达53.3%。

广西防城港市市直机关食堂推广打卡换积分：“‘光盘券’发得越多，厨余垃圾就越少”

“今天食堂送了汤圆,得少打点饭,吃不完可就没积分了!”正月十四中午,广西防城港市市直机关食堂10号窗口前,市文广体旅局工作人员杨靖红边打餐边告诉记者。

窗口上方,电子屏滚动播放着“开展‘光盘行动’,倡导文明、节俭就餐”等宣传标语。防城港市机关后勤服务中心膳食科科长廖琪镁介绍,去年5月以来,该市市直机关食堂开展“反浪费打卡换积分”活动。“在食堂订餐系统提前订餐或者光盘用餐的干部职工均可获得1个积分奖励,积分满50可兑换价值10元以内的1张菜品券或商品券。”

“吃尽盘中餐,打卡换积分。大伙都争当‘光盘达人’呢!”杨靖红说。说话间,只听见9号窗口有人说:“我积分够了,今天中午