

11部门:坚决遏制蝗虫等爆发成灾

本报讯 据国家粮食和物资储备局网站消息,4月26日,国家发展改革委、农业农村部、国家粮食和物资储备局等11部门单位联合印发《关于2020年度认真落实粮食安全省长责任制的通知》,要求各地科学防灾减灾,加强对草地贪夜蛾、沙漠蝗及国内蝗虫的监测,坚决遏制爆发成灾,实现虫口夺粮保丰收。

《通知》称,各地各部门要认真落实党中央、国务院决策部署,扎实推进粮食安全省长责任制年度重点工作任务,确保国家粮食安全战略顺利实施。

《通知》指出,2020年是全面建成小康社会和“十三五”规划收官之年,抓好粮食等重要农产品稳产保供,对稳定经济社会大局具有特殊重要意义。各省、自治区、直辖市人民政府要提高政治站位,认真落实总体国家安全观和国家粮食安全战略,充分认识落实粮食安全省长责任制的重要意义,进一步提升粮食生产能力、储备能力、流通能力,加快构建更高层次、更高质量、更有效率、更可

持续的粮食安全保障体系,切实保障国家粮食安全。

《通知》强调,各地要坚持稳中求进工作总基调,在认真贯彻落实好《国务院关于建立健全粮食安全省长责任制的若干意见》(国发〔2014〕69号)确定的各项责任的基础上,聚焦中央经济工作会议、中央农村工作会议和2020年中央一号文件关于保障国家粮食安全的决策部署,突出抓好五个方面年度重点任务落实。

一是,增强粮食综合生产能力。要求各地严守耕地红线和永久基本农田控制线,加强高标准农田建设,加快推进农田水利建设,积极推进农业水价综合改革,大力推进农业主推技术推广应用,发展多种形式适度规模经营。

二是,保持粮食播种面积和产量基本稳定。强调粮食生产要稳字当头,稳政策、稳面积、稳产量,粮食主产区充分发挥优势,主销区和产销平衡区加强粮食生产,确保全年粮食面积和产量保持基本稳定。鼓励有条件的地区恢复双季稻生

产,加大对早稻生产的扶持力度,千方百计增加早稻面积,促进双季稻恢复生产。要求各地科学防灾减灾,加强对草地贪夜蛾、沙漠蝗及国内蝗虫的监测,坚决遏制爆发成灾,实现虫口夺粮保丰收。

三是,加强粮食储备安全管理。强调各地要认真贯彻落实中办、国办印发的《关于改革完善体制机制加强粮食储备安全管理的若干意见》,优化地方储备区域布局和品种结构,积极探索建立企业社会责任储备,推动形成政府储备与企业储备功能互补、协同高效的新格局。

四是,做好粮食市场和流通的文章。部署各地统筹抓好政策性收购和市场化收购,为各类主体开展市场化收购创造条件,坚决守住“种粮卖得出”的底线。要求不断完善粮食产销合作机制,加强重要节点粮食物流设施建设,深入实施优质粮食工程,加快建设粮食产业强国。同时做好粮食质量安全监管,推动节粮减损。

五是,加强粮食应急保障

能力建设。要求各地充分认识疫情防控期间粮油供应保障的重要性和紧迫性,全面加强组织领导,健全应对保障机制,着力抓好粮源保障,确保粮油供应不脱销、不断档,确保市场运行平稳和价格稳定。根据生猪生产恢复态势,通过市场化手段组织饲料粮“北粮南运”。强化粮食统计监测预警和信息发布。完善粮食应急预案,加强粮食应急网点建设、管理和政策支持,提高粮油应急加工能力,加大应急设施建设和维护力度,增强应急保障能力。

《通知》要求,各地要把保障本地区粮食安全摆在更加突出重要位置,全面加强粮食生产、储备、流通能力建设。

一要加强领导、统筹谋划。按照“抓重点、补短板、强弱项”要求,认真制定2020年度落实粮食安全省长责任制工作方案,明确任务分工和时间表、路线图,投入必要足够的人力物力财力,确保各项重点任务落细落实。

二要统筹兼顾、突出重点。聚焦党中央、国务院关于

粮食安全的最新决策部署,按照国发〔2014〕69号文件要求,切实做好事关粮食安全的长期性、基础性工作,着力增强防范风险能力和安全保障水平。

三要因地制宜、彰显特色。粮食主产区要发挥粮食生产优势,立足打造粮食生产核心区,加快推进高标准农田建设,突出稳定粮食生产、稳步提升粮食产能、粮食质量安全、粮食收储制度改革、粮食流通监管等重点;产销平衡区要着力建成一批旱涝保收、高产稳产的高标准农田,切实保证粮食基本自给;主销区要明确粮食种植面积底线,切实稳定和提高粮食自给率;非主产区还要突出地方储备粮管理、粮食保供稳价、粮食质量安全、粮食流通监管等重点。

四要直面问题、务求实效。坚持问题导向,建立健全落实粮食安全省长责任制、保障粮食安全的长效机制。要较真碰硬,以更坚决的态度、最有力的措施,全力抓好考核发现问题整改,推动粮食安全省长责任制各项政策措施的落实。

只见美食少见人 “无接触经济”站上风口

疫情防控期间,在有序复工复产的同时如何最大限度降低用餐风险,餐饮行业从业者通力合作,餐饮经营新模式“无接触餐厅”应运而生。

近期,中国饭店协会与多家餐饮品牌联合推出的首批“无接触餐厅”在北京、上海等地相继开业,不少中式正餐、西式快餐的典型代表都位列其中,餐厅营业后得到外界广泛关注。

然而,仅仅是尽量避免用餐过程中人与人直接接触的餐厅即可称为“无接触餐厅”吗?实则不然,除了在点餐取餐过程中进行“无接触”改造外,“无接触餐厅”还细化从食材流通到加工制作再到成品外送的全流程服务,严格遵循“无接触”准则,提高卫生安全水平。

随着“无接触”概念日渐深入人心,“无接触餐厅”的适时出现既有助于食品安全建设,又提振了顾客的就餐信心。在疫情防控常态化基础上,客、商正携手共迎用餐消费新风尚。

采购讲安全 进货数字化

复工大潮之下,如何让消费者吃得踏实放心,这是很多餐饮企业一直思考的问题。

若要保证每一道餐食都安全可靠,食材选购把控工作务必要做到规矩。早在2月6日,商务部与国家卫生健康委就联合印发《零售、餐饮企业在新型冠状病毒流行期间经营服务防控指南》,明确提出食材采购必须以“安全为第一要务”,各餐饮企业应选择具有合法经营资

质并在疫情防控期间允许经营的供货商采购原材料,禁止采购不明来源的食材。

为确实保障经营安全,短时间内,许多餐饮企业都选择将“无接触”服务放在餐饮供应链的重要位置之上。喜家德水饺拥有完备的自主供应链,疫情防控期间,在做好运输人员与车辆的检测消毒工作外,在食材装卸过程中,参与人员要始终佩戴口罩与一次性手套,同时还要对装载食材的笼车进行保鲜膜封闭处理,有效隔绝可能存在的病菌粘附。

但拥有自主供应链的餐饮企业终究是少数,复工复产后众多中小商户都面临着与食材供应商复工不同期、市场实地采购费时费力等诸多问题。为了解决实际困难,线上下单、线下“无接触配送”成为许多商家采用的办法。

吴小宣经营的重庆鲜货老灶火锅已在北京西直门商圈开业十年有余,但他直言,10年来从未遇到如此挑战。由于长期送货的线下食配商尚未复工,吴小宣只能每日天不亮就跑去菜市场采购,买了菜再直奔店里,工作一天后往往累得倒头就睡,丝毫没有其它空闲时间。

为了提高进货效率,保障食材安全,吴小宣开始尝试在餐饮供应链平台“快驴进货”中下单采购。“上面琳琅满目的商品还真不少,95%以上的东西都能一站买齐。”回想起第一次使用手机线上采购食材的感受,吴小宣仍兴奋不已。

记者打开快驴进货APP(手机软件)发现,包括蔬菜水果、鲜肉禽水产、米面粮油等多种食材种类一应俱全,同时调料干货与加工料理等辅助商品也有售卖。在

浏览商品页面时,系统还会主动提示当前“热销食材”以供顾客自由选取。

在做到“有货卖、有人配、稳价格”的基础上,快驴进货推出了“食材安心购”服务,聚焦食材质检的8大环节。在配送安全方面,快驴则要求仓配人员每日都需进行1-2次的体温检测,口罩每4小时更换1次,同时,仓库、配送车辆内外部也每日都要消毒,司机需全程佩戴口罩进行配送。

“我们还全面启动了‘无接触配送’服务,当司机到达商户门口后,会电话通知商户到门口自提,并确定卸货位置。待商户到达指定位置清点商品确认无误后,司机还需拍照进行操作签收。虽然这样交接货品的时间就变长了,但也避免了双方人员的直接接触,降低了安全隐患。”快驴进货物流管理部负责人杨晓光介绍道。

“我现在在快驴上天天进货,很是方便。”现在,吴小宣已经成为“快驴进货”的深度用户。而君小馆餐厅创始人郑荣斌在疫情暴发前就已习惯线上采购,在他心目中,快驴在价格上透明,对于成本管理助益很大。同时,采用数字化方式购买食材则是大势所趋,作为餐饮商家,他必须要顺势而上。

机器稳护航 就餐“无接触”

各类企业复工复产的有序推进,带动消费者到店就餐的需求日趋增长。而在复工后的初始阶段,北京、四川、山东等地市场监管局就纷纷制定细则,明确

鼓励商家积极采取手机扫码、网络订餐等“无接触点餐”的安心服务方式。

美团收银及时升级更新了手机点餐的新功能。相较于之前需要进店落座扫码点餐的方式,美团精准把握消费者对于疫情的忧虑心理,鼓励商家将点餐二维码张贴于餐厅外,顾客通过手机扫码点餐,再凭点餐码取餐,全程无需接触任何人员。

“采用‘无接触点餐’之前,我们发现很多顾客会在门口看,却不敢进来”,峨嵋酒家总经理张玉明介绍说,“在门口放的‘无接触点餐’二维码打消了很多观望顾客的心理顾虑,扫码付款直接带走,很多顾客就敢买了。”

在疫情暴发前,许多快餐连锁店内就配有大屏点餐机供顾客自助下单。对此,汉堡王高级副总裁朱富强表示,“无接触点餐”的比例在不断提升,说明这是未来的大趋势,也迎合了新一代年轻人的消费习惯。

2019年下半年,喜茶推出了智能取茶柜,而在疫情防控期间,喜茶也继续利用这一科技化设施深耕“无接触”。到店取茶的用户,可以在设有智能取茶柜的喜茶门店进行手机远程一键开柜取茶。同时,门店也安排专人每小时用消毒毛巾进行整体擦拭,保证智能取茶柜的洁净性。

除去“无接触送货”“无接触点餐”等举措的陆续实行,在必不可少的传菜环节,为满足餐品卫生安全诉求,许多中国餐饮百强企业开始纷纷寻求送餐机器人的帮助。