

反食品浪费法通过

点餐浪费将被收垃圾处理费

据新华社消息 历经二次审议，十三届全国人大常委会第二十八次会议29日表决通过了反食品浪费法，自公布之日起施行。这意味着，从29日起，厉行节约、反对浪费不再仅仅是倡导和号召，已经成为生效的法律条文。

反食品浪费法共32条，分别对食品浪费的定义、反食品浪费的原则和要求、政府及部门职责、各类主体责任、激励和约束措施、法律责任等作出规定。强调国家厉行节约，反对浪费；明确各级人民政府和国务院有关主管部门的职责任务，规范公务用餐、餐饮服务经营者等食品经营者的行为，引导个人和家庭树立正确消费理念；构建政府领导、部门协作、行业引导、媒体监督、公众参与的反食品浪费社会共治机制；科学设定法律责任，以刚性的制度约束，严格的制度

执行，坚决制止浪费行为。

根据反食品浪费法，公务活动需要安排用餐的，应当根据实际情况，节俭安排用餐数量、形式，不得超过规定的标准。餐饮服务经营者可以对参与“光盘行动”的消费者给予奖励；也可以对造成明显浪费的消费者收取处理厨余垃圾的相应费用，收费标准应当明示。

违反本法规定，餐饮服务经营者诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费的，由县级以上地方人民政府市场监督管理部门或者县级以上地方人民政府指定的部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处一千元以上一万元以下罚款。食品生产经营者在食品生产经营过程中造成严重食品浪费的，由县级以上地方人民政府市场监督管理部门或者县级以上地方人民政府指定的部门责令改正，拒不改正的，

处五千元以上五万元以下罚款。

违反本法规定，广播电台、电视台、网络音视频服务提供者制作、发布、传播宣扬量大多吃、暴饮暴食等浪费食品的节目或者音视频信息的，由广播电视、网信等部门按照各自职责责令改正，给予警告；拒不改正或者情节严重的，处一万元以上十万元以下罚款，并可以责令暂停相关业务、停业整顿，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员依法追究法律责任。

全国人大常委会法工委有关部门负责人表示，此项立法，聚焦餐饮浪费问题，切口虽小，但意义重大，是丰富立法形式、探索“小快灵”立法的生动实践，也是顺民意之举，有利于保障国家粮食安全，有利于弘扬中华民族传统美德和社会主义核心价值观，有利于促进绿色发展和可持续发展。

“五一”假期，餐饮市场加快复苏

消费不浪费 美食更美味

□ 林丽鹂 宋豪新 白光迪

“五一”假期，餐饮消费红红火火。中国银联数据显示，假期前4天餐饮行业消费金额同比增长超三成。

民以食为天。餐饮消费加快复苏折射出我国消费市场的澎湃动力，餐饮消费的新特点体现着我国消费升级的重要方向。

享受美味 厉行节约

在黑龙江哈尔滨香坊区幸福路上聚集了大大小小几十家餐厅，这里是不少周边市民亲友聚会常去的地方。“五一”假期，一到饭点，整条街都热闹起来了。“一大家人假期想一起吃顿饭，结果包间都订出去了，我们只好在大堂里吃，但吃得也挺开心。没想到小长假饭店生意这么好。”哈尔滨市民张芬说。

“今年和去年可不一样，平常客流量已经回升了不少，清明假期销售额几乎翻倍，‘五一’假期前半个月，就餐黄金时段的包间就订出去了。”一家东北菜馆的负责人金鹤文说。

一些商家门口除了张贴“五一”促销的海报外，还挂着招工信息。金鹤文介绍：“餐饮复苏导致一些餐厅出现用工缺口，我们也临时找了几名小时工缓解人手不足。”

放眼全国，不少商家铆足劲抓住“五一”假期餐饮消费的机遇。“中华美食荟”活动在江苏扬州启动，重点推出31项地方举办的特色餐饮活动；北京中粮祥云小镇甄选部分风味餐饮品牌延长营业至凌晨3点；四川成都大悦城组织十余家餐饮企业推出“50团100”活动。

中国饭店协会会长韩明说：“今年以来餐饮市场呈加快复苏态势，3月份餐饮消费已经显著改善，全国餐饮收入两年平均增长达到0.9%，当月餐饮收入首次高于2019年同期，已经恢复到疫情前的水平。”

在餐饮消费加快复苏的同时，反餐饮浪费也出现新气象。4月29日，反食品浪费法由十三届全国人大常委会第二十八次会议通过，自公布之日起施行。其规范了食品浪费的定义，提出餐饮服务经营者可以对造

成明显浪费的消费者收取处理厨余垃圾的相应费用，同时也明确，餐饮服务经营者诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费的，最高可罚1万元。

“请您勤拿少取，剩余超过50克本店要加收餐费。”在北京朝阳区的一家自助餐厅，服务员陈凯在每桌开餐前都要这样提醒消费者。“我们响应国家‘光盘行动’的号召，从2019年开业以来就在用餐前提醒消费者避免浪费。‘五一’假期客流量比平时高，但就餐时的餐厨垃圾并没有明显变化。我看到一些家庭聚餐，家长会跟小朋友讲‘粒粒皆辛苦’，提醒孩子吃多少拿多少。”

“享受美味和厉行节约并不矛盾。”韩明说：“反食品浪费法的通过，有助于开展制止餐饮浪费的工作。‘五一’假期，很多餐饮企业推出小份菜等配餐方式，生意比之前更好。”

品味美食 体验文化

在四川巴中恩阳区，流传着一句顺口溜：“品鸡鱼扣酥杂坨、海带凉菜虾米汤”，说的是最具代表性的川东北传统宴席菜肴——十大碗。“五一”假期，恩阳十大碗旗舰店开席成了当地景区旅游一大亮点，吸引了众多游客前来一饱口福。

据介绍，恩阳十大碗包括“一品(碗)、二鸡、三鱼、四扣(肉)、五酥(肉)、六杂(粉蒸肉)、七坨(子肉)、八海带、九凉菜、十虾米汤”，通过传统的烹饪技术，将本地食材的地道本味发挥到极致。

“安逸四川，味在巴蜀。在这里，不仅能够品味美食、体验文化，而且还能买到我们精心制作的礼品装和快餐装，让十大碗成为带得走的乡愁。”恩阳古镇景区相关负责人告诉记者，今年景区主打美食牌，每月游客量接近去年同期的两倍，“五一”假期更是迎来一波游客小高峰。围绕古镇打造的“恩阳船说”大型情景剧，重现昔日“水码头、戏窝子、茶馆子、饭堂子”的码头驿站生活，假期举办演出120余次，观看演出群众超过30万人次。

下转08版

乡村振兴促进法6月起施行

对粮食安全、农田保护等有进一步明确

本报综合 经过三次审议，十三届全国人大常委会第二十八次会议4月29日表决通过乡村振兴促进法，乡村振兴促进法将于今年6月1日起施行。乡村振兴促进法在产业、人才、生态保护等领域针对实行永久基本农田保护制度、建立健全农民收入稳定增长的机制、严格规范村庄撤并等重要问题进行了更加明确的规范。乡村振兴促进法的通过为全面推进乡村振兴带来长期稳定的制度保障。

乡村振兴促进法的通过经过了前后三次审议，数易其稿，不断优

化内容，在聚焦重点难点问题方面有所突破。如粮食安全、农田保护、乡村建设、保障农民权益等内容都在通过的促进法中有着充分体现。

乡村振兴促进法明确规定，国家实施以我为主、立足国内、确保产能、适度进口、科技支撑的粮食安全战略，坚持藏粮于地、藏粮于技，采取措施不断提高粮食综合生产能力，建设国家粮食安全产业带，完善粮食加工、流通、储备体系，保障国家粮食安全。国家完善粮食加工、储存、运输标准，提高粮食加工出品率和利用

率，推动节粮减损。

要实现粮食安全，把“饭碗端在自己手里”，耕地保护就一定要有法可依。乡村振兴促进法明确规定，国家建立农用地分类管理制度，严格保护耕地，严格控制农用地转为建设用地，严格控制耕地转为林地、园地等其他类型农用地。省、自治区、直辖市人民政府应当采取措施确保耕地总量不减少、质量有提高。国家实行永久基本农田保护制度，建设粮食生产功能区、重要农产品生产保护区，建设并保护高标准农田。

国家卫生健康委食品司召开合理膳食行动推进会

本报讯 据湖南省卫健委官网消息，近日，合理膳食行动推进会在长沙召开。国家卫生健康委食品司副司长田建新出席会议并讲话，食品司营养处主要负责人主持会议。

湖南省卫生健康委二级巡视员许尚锋代表湖南省卫生健康委致辞，与会议代表分享了湖南的人文、担当和构想，表示将借此次合理膳食行动推进会在长沙召开的东风，聚焦经济社会发展、标准管理、风险监测、国民营养计划和党建工作等五个维度，致力“五

精”：即精心服务经济社会发展大局，助推经济社会发展；精确做好标准管理工作，构建湖南省地方标准体系；精准做实风险监测工作，确保食品安全；精细实施国民营养计划，促进健康湖南建设；精诚抓好党建引领坚守廉洁底线，推动工作高质量发展，努力开创合理膳食行动新局面。

田建新肯定了各地2020年营养健康工作取得的成绩，强调了要充分认识到抓好营养健康餐厅和学校示范建设的重要意义。要求各地切实抓好示范建

设和组织管理，充分发挥省级国民营养健康指导委员会及其办公室的职能作用，首先从抓好机关和企事业单位营养健康食堂的示范建设入手，明确工作目标、做好组织发动和工作调度，选好专家团队、指导有序推进。确保示范建设工作有节奏、不走样、见实效，并积极做好工作宣传和经验总结。此外，就2021年食品安全风险监测评估工作提出要求：注重风险监测预警能力的提升；把风险评估工作逐步做实；抓好食药物质的试点。