北京食品安全宣传周启动 促公众树立科学消费理念

本报讯 据北京市市场监管局网站消息 一年一度的北京市食品安全宣传周从6月15日正式启动。本次宣传周活动由市食品药品安全委员会办公室联合全市多个部门在16个区同步开展。今年的活动以“尚俭崇信 守护阳光下的盘中餐”为主题，旨在树起诚实守信的道德标杆，增强企业主体责任意识，增强社会公众的食品安全知识和自我防护能力，营造人人关注、支持、参与食品安全的社会氛围。

活动期间，全市将围绕宣传周主题，突出宣传“尚俭崇信”的食品安全理念。倡导社会各界积极参与食品安全普法宣传和科学知识普及，促进公众树立科学的食品安全消费理念；强化食品生产经营者主体责任意识，树立尚德守法、诚信经营正面典型；弘扬勤俭节约的传统美德，传播健康文明餐饮文化，抵制餐饮浪费行为。通过食品安全宣传周活动，进一步促进政府、企业、公众共同履行责任，共治共享食品安全。

此次宣传周活动以“线上”为主，形式多样、内容丰富。据了解，活动期间，市场监管部门将集中宣贯《食品生产企业质量提升指南》《餐饮服务单位餐饮服务场所布局设置规范》《餐饮服务单位餐饮用具使用管理规范》和《餐饮服务单位从业人员健康管理规范》四项地方标准，解读北京市食品相关产业政策，强化主体责任落实，促进北京市食品产业健康发展。公安、农业农村、海关、市场监管等部门将举办多种形式的食品安全监管执法成果展示活动，以实物、图文、视频等多种方式公开食用农产品、食品（保健食品）监管执法和打击违法犯罪典型案例；教育、商务、卫健、粮食、司法、铁路、供销社等多个部门将以“公众开放日”“食品安全口岸行”，举办主题展览、科普讲座、主题教育等多种形式开展食品安全政策法规和科普宣传，推动“厉行节约、反对浪费”新风尚，引导公众科学认知食品安全问题，理性消费。

《北京市反食品浪费规定》施行半月

自助餐厅对浪费“严管” 中小餐馆还应“加把劲儿”

“节约事微，可助兴国安邦”。反对食品浪费，是多年来国家极力倡导的，节约是一种风尚，如何让公众养成反对食品浪费的习惯，立法要先行。有法可依，有法必依，从而去倒逼浪费现象的减少。

5月27日，北京市十五届人大常委会第三十一次会议审议通过了《北京市反食品浪费规定》并自公布之日起开始施行，对集体用餐、学生用餐、旅游餐饮、自助餐饮、节日用餐等浪费现象比较严重的场景加强规范约束，实行分类指引。目前，《北京市反食品浪费规定》施行已半月有余，各餐饮单位落实情况如何？

自助餐厅对浪费“严管” 剩余菜品超量实行罚款

自助餐厅曾是食物浪费“重灾区”。近日，北京一家海鲜自助餐厅因顾客食物浪费严重，扣除其100元押金，却遭到客人投诉的事件引起关注。看过后网友留言表示，“太浪费粮食了”“浪费多了，罚款没问题”。

对食品浪费“严管”的自助餐厅不止这一家，北京不少自助餐厅都实行剩余菜量超过一定数量就罚款的规定。

新疆大厦的一家自助餐厅，门口有明显的“光盘行动、杜绝餐饮浪费”标识。对于鼓励勤拿少取，该餐厅服务员表示：“比如羊肉串区域，我们要求排队的时候只能每人最多取四串，如果想要更多，就吃完再排队领取，这样也避免一个人拿好多最后浪费。”就餐结束后，服务员需检查桌面食物，未超过150g，在结账单上签字。“以前基本上不罚，我们是从《北京市反食品浪费规定》实施后开始这样实行的，到目前罚款的比较少，顾客都有意识的防止浪费。”该服务员说。

老字号推出“小份菜” 中小餐馆还应“加把劲儿”

高考刚刚结束，又逢端午假期，外出聚餐的人在北京着实不少。老字号便宜坊（玉蜓桥店）为防止食品浪费，店家想出了多种举措。

“针对节日用餐人群和需求特点，我们店设计了四套价格不同、8-10人的家宴套餐，皆为招牌菜及点击率较高的菜品，既能让客人品尝到店里特色，数量也不会过多，保证客人正常用量的同时又能避免浪费。”便宜坊玉蜓桥店值班经理徐燕茹介绍，“我们还在线上外卖推出小份餐、迷你烤鸭套餐，方便1人用餐或尝试类的客人需求。”

“少浪费挺好的，刚才我点菜点多了，服务员还劝我注意适量，吃完了再点。”正在用餐的张先生表示了赞许。

端午假期，北京游客有所增加。南锣鼓巷作为北京著名景点，每天游客络绎不绝。端午前夕，东城区市场监管局联合南锣商会发布了“制止餐饮浪费 践行‘光盘行动’”倡议书，40余家餐饮商户代表做出承诺，陆续推出“半份菜”“小份菜”、提供打包服务，有效引导顾客合理点餐，制止餐饮浪费行为。

老字号、连锁餐厅在反食品浪费方面做得相对到位，但中小型餐馆的反食品浪费意识还“差一点儿”。

比如，王府井apm里的一家餐馆，店面内和餐桌上都没有明显的“防止浪费”提示。点餐方式是手机扫码点餐，下单后，无论菜品多少，也没有服务员前来问询菜量是否合适。在询问服务员“‘光盘’是否有奖励”“浪费食物是否有处罚”时，得到的回答是：“自己想吃多少自己点，不限制，不处罚。”

婚宴浪费现象依旧严重 认为婚宴打包没“面子”

婚宴场所也是食品浪费的“重灾区”，《北京市反食品浪费规定》施行半个月，婚宴食物浪费现象是否还存在？

6月13日，位于门头沟区的一处婚宴餐厅里，食物浪费现象依然存在。现场，大厅摆了大约40桌酒席，10人一桌，一桌大约10几种菜品，羊排、牛排、肘子以及各色蔬菜，而且菜量都比较大。按照一般情况，婚宴都是有备桌的。现场，这场婚宴哪怕备桌没人坐，也都上菜了。

婚宴结束后，基本上每桌都有大量剩菜，肉类剩两三成，蔬菜剩六七成。备桌上，有人打包了没吃的羊排、牛排等肉类菜，蔬菜则原封不动的全都扔了。“其实是挺浪费的，但参加婚宴，也不好意思打包带走。”前来参加婚宴的李女士说出了大多数人的“心里话”。

“我们接的婚宴，打包的情况非常少。”餐厅服务员介绍说，“浪费情况挺严重的，一些没怎么吃的蔬菜和一些大分量的肉类，都直接扔进垃圾桶了。”

外卖平台推出小分量餐品 短视频平台“诱导浪费”现象不再

新颁布的《北京市反食品浪费规定》中要求，外卖平台应当以显著方式提示消费者按需、适量点餐。平台上的餐饮服务经营者应当在餐品浏览页面标注餐品规格、参考分量、口味、建议消费人数等信息，推广小分量、多规格餐品或者可选套餐。

某外卖平台在订单确认页面顶端有一行黄色的提示语：“请适量点餐、避免浪费”，在美团外卖平台则没有看到明显提示。

“现在，很多外卖商家推出满减活动吸引顾客。很多人为了凑满减的优惠，点一些自己根本不需要的食物。”从饮料到三餐全靠外卖解决的“外卖党”小刘说，“现在我也有这个意识了，不会为了‘薅羊毛’买太多，免得自己根本吃不了，还浪费食物。”

《北京市反食品浪费规定》要求，广播电台、电视台、网络音视频平台不得制作、发布、传播宣扬量大多吃、暴饮暴食等浪费食物的节目，诱导食品浪费。

现在，在一些短视频平台浏览发现，原本以“大胃王”噱头红遍网络的几位主播，已经在昵称中去掉了“大胃王”三个字，在发布的音视频作品中，也由之前的“大胃王”直播转变为美食测评、美食推荐等形式。在短视频平台搜索“大胃王”，也会弹出“珍惜粮食，拒绝浪费，合理饮食，健康生活”的提示，引导观看者拒绝食物浪费。 （据人民网）

新一批消费券发放 京城夏日消费福利再升级

本报讯 马婧 工行发放320万张消费券、小米发放千万元补贴……6月，京城夏日消费福利再升级。从市商务局获悉，北京消费季将持续开展首发节、夜京城、亲子节、国潮京品节、网络直播大赛、玩转京城美食等重点活动，电商、金融机构、线下商超、餐饮、老字号、汽车、家居等多个领域将发放消费福利，让利不停歇。

端午节期间，北京餐饮行业推出各类新品和大力度优惠，丰富市民节日生活。全市3000多家品牌餐厅推出各类预包装盒装粽子，各式风味粽子多达60多种，不少餐厅推出预定堂食消费赠送粽子等主题活动。聚德华天旗下20多个老字号举办“粽情端午”系列美食品鉴活动，全聚德、便宜坊、华天集团等老字号推出线上商城礼盒售卖、包粽子DIY互动、粽子堂食会员买赠等回馈活动。

新一批消费券陆续发放。6月11日起，工行北京分行开展“京范儿-工行消费季(第六季)”活动，在8月5日前，每周五在工行手机银行APP向广大北京市民发放工行消费券，总计发放320万张。京东自5月31日起，就分批次发放北京消费券，为北京市民带来专属优惠。小米于6月4日至6月20日每天限量发放手机、电视、洗衣机满减消费券，千万补贴限时抢，券后最高立减400元。

苏宁易购6月4日起面向北京消费者发放一批LED灯消费7折券，最高补贴150元，同时，6月11日至6月20日，北京苏宁易购全电器店全面放开对数字人民币的使用，消费者可在北京苏宁所有线下店购买电器时直接支付。大中所有卖场围绕彩电、冰箱、洗衣机、空调、厨卫等电器核心品类，开展专项促销活动。北京国美通过真快乐APP，开展“万券齐发”“万粽瞩目”“百亿真选津贴”系列促销活动。盒马于6月12日至6月14日、6月17日至6月20日，分两批发放“满149减20”消费券。

夏日到来，夜京城精彩不断。大兴绿地缤纷城已于6月12日开启“京南夜生活节”，联合多家品牌及商家推出“1折大促”盛宴，打造一站式全新时尚体验，推出京南区域内高人气深夜打卡地。第二届“深夜食堂节”也在筹备当中，将联合建设银行、光大银行、数十条深夜食街及商圈，市民可线上领取消费券、线下到店使用，活动搜罗京城夜间舌尖味蕾，现场设立打卡美味地标，将有乐队演出及脱口秀演出，增加夜间消费亮点。

责编：董文强 版式：武凯强