

◎联合主办

北京市食品药品安全委员会办公室
北京市市场监督管理局

◎支持单位

国家食物与营养咨询委员会
北京市消费者协会

北京烹饪协会

北京市食品药品安全企业联盟
北京农业产业化龙头企业协会

监 制:王文亮 顾 问:陈秀华
主 编:李 涛 副主编:李 标

北京开展“双节”期间重要民生商品稳价保质工作

详见 03 版

延庆区“三个到位”全力保障节日食品安全

近日,区市场监管局党组成员、副局长王慧带领食品安全监督管理科、餐饮科、属地市场监管所等相关科室开展食品安全大检查,全力保障节日期间食品安全。

一是节前指导到位。督促指导节日期间人流量较大主体做好粮油、肉蛋菜、酒类等节令食品的进货查验、信息公示工作,确保各类食品来源合法,源头可溯。二是巡查检查到位。重点检查是否有过期食品、“三无”食品、未按标签标示要求销售食品等违法违规行为,引导商户诚信经营。三是宣传提醒到位。有效推动食品生产经营企业落实主体责任,实现“日管控”全覆盖、无死角。

此次检查出动执法人员 320 余人次,检查各类食品生产经营主体 150 余户次,纠正散装食品销售不规范等问题 3 处,均已现场整改完毕。(延庆区市场监管局 供稿)

>> 详见 05 版



■ 导读

我国粮食安全有了专门保障法

详见 02 版

立体化种植“未来感”十足 北京生态农场展现都市农业新业态

详见 08 版

我国市场为智利车厘子产业注入重要信心

详见 13 版

北京元旦餐饮消费增势强劲

详见 18 版

[食 话 时 说]

北京餐饮业标准为减少食品浪费树立典范

□ 张健

春节临近,北京市制定发布地方标准《餐饮业食品减损技术指南》征求意见稿(以下简称《指南》),有力地规范和引导了餐饮业减少食品浪费。该《指南》从餐前、就餐、餐后等多个环节,以服务流程为基础,提出了一系列创新性的操作和管理办法。其中,宴席包厢取消最低消费标准、提供公筷公勺、通过“光盘”优惠奖励无食品浪费行为等内容,都展现了北京市在解决食品浪费问题上的积极探索。

粮食安全和食品浪费已经成为全球性的话题。北京市制定这一地方标准,反映了政府对于食品浪费问题的高度重视,以及对餐饮业在解决这一问题之积极作用的期许与肯定。通过推行减少食品浪费的标准,北京向社会大众传递了一种餐饮业可持续经营的理念,鼓励全行业和社会更多地关注食品浪费问题。

《指南》是新的反食品浪费说明书。餐饮行业一直是食品浪费的主要来源之一,而北京市发布的《指南》为餐饮业者

提供了从餐前、就餐到餐后全方位的操作建议,帮助他们更好地履行社会责任,提升服务质量,同时也提高了行业整体的可持续性。在餐前环节,餐饮服务提供者要通过搭配推荐、点菜量提醒等方式引导消费者合理点餐,同时点餐系统要提示消费者适量点餐、理性消费;在就餐环节,要提供公筷公勺,采取点菜送餐上桌、限量取餐等供餐方式,减少浪费量大的餐品的备餐量;在餐后环节,通过“光盘”优惠、“光盘”积分等方式对无食品浪费的消费者进行奖励,提醒消费者打包剩余餐品。对于外卖平台,《指南》也提出了相应的要求。外卖服务应建立网络订餐反浪费引导制度,提示消费者按需、适量点餐,避免捆绑营销和诱导超量点餐。这些具体操作建议为餐饮业提供了清晰的行动方向,有助于从源头上减少食品浪费。

《指南》是社会践行可持续理念的方向标。该《指南》旨在引领餐饮业朝着更加环保、更加经济的方向发展。通过奖励无食

品浪费行为,北京市通过这一公共政策积极引导消费者在用餐过程中形成理性、环保的用餐习惯,无形中对公众生活方式产生深刻影响,培养了人们对环境友好型生活方式的认同和追求。此外,《指南》在实践中为餐饮业者提供了有力的支持,有助于在减少食品浪费的同时促进收益增长。取消宴席包厢的最低消费标准,使餐饮业者能够更加灵活地迎合消费者需求,提升顾客满意度,从而刺激更多的消费和经济增长。这种做法不仅提高了行业的整体效益,也为餐饮业者带来了积极的经济回报,能够促进经济效益和环保可持续之间的良性循环。

总体而言,该《指南》的制定不仅仅是对餐饮业的规范,更是对社会可持续发展目标的积极追求。通过创新政策措施,鼓励公众从点滴做起,积极参与到反浪费的可持续环保行动中来。这不仅有助于形成社会共识,更为餐饮业的绿色发展和经济可持续性打下坚实的基础,值得全国范围推广借鉴。

新闻热线
010-68232904

投稿邮箱
tougao_cfs365@126.com