

推动“农田到餐桌”节粮减损

近年来,我国持续推进反食品浪费工作,出台标准规范,开展“光盘行动”,加强监督执法,节约粮食、倡导“光盘”已渐成社会共识,但浪费粮食现象仍然存在。

近日,以“储备安全科学减损”为主题的2023年全国粮食和物资储备科技活动周启动,用科技守护“大国粮仓”成为网络热词。《瞭望》新闻周刊记者沿着粮食产业链,探访如何从农田到餐桌链条发力节粮减损,守护好中国饭碗。

“新农机+新农技”助力减少损耗

这是一组引人深思的数据——据联合国粮农组织统计,每年全球粮食从生产到零售全环节损失约占世界粮食产量的14%。这个损失降低1个百分点,就相当于增产2700多万吨粮食,够7000万人吃一年。

中国农业科学院和国际食物政策研究所近日联合发布的《中国农业产业发展报告2023》测算显示,到2035年,若我国粮食收获、储藏、加工和消费环节损失率分别减少1至3个百分点,实现三大主粮损失率减少40%,可降低三大主粮损失约1100亿斤。由此可见,节粮减损潜力巨大。

减少粮食生产过程中的损失和浪费,是遏制食品浪费的第一道关。在黑龙江,运用新技术、新设备、新工艺,加强集约、可持续、低碳的现代化粮食产后服务体系建设,已成为新农人节粮减损的聚力方向。

在粮食收获环节,田间收割是粮食损失最大来源。在位于黑龙江省双鸭山市的北大荒集团红卫农场有限公司,收割机手张良宝向本刊记者展示了收获中减少粮食损耗的秘诀。

“用手机App跟收割机里的北斗导航系统连接,远程设定收割机运行和转弯的速度,就可以减少收获环节的损耗。”张良宝说,水稻倒伏会影响收割速度,也会加大收获损耗。收割机转弯时,可能会把倒伏的稻子压在车下,收割不起来。为避免这种情况,驾驶员需要经过大量转弯操作练习以控制速度,“现在通过远程操作收割机,人不用上车,速度更稳定了,收获质量也更高了。”

张良宝介绍,2020年,红卫农场收割机就开始加装北斗导航配套的无人驾驶、自主作业相关设备,粮食损耗率不断降低。

“除此之外,我们也对收割机进行了一系列改装,比如加长了收割机的滚筒筛,防止风把收割的粮食吹走。”张良



这是6月1日在安徽省阜阳市阜南县曹集镇拍摄的活动现场(无人机照片)。

当日,2023年安徽省小麦机收减损技能大赛比武阜南赛区比赛在安徽省阜阳市阜南县曹集镇举行。此次“比武”活动旨在引导广大农机手提高节粮减损操作技能,以减少粮食在收割环节的损失。
新华社记者 金剑 摄

宝说,收割机启动、粮桶一键归位等操作也由最初的机械、液压控制改为电磁阀控制,通过收割机上的电脑就可以一键操作,既减轻了劳动强度,也通过提升标准化程度进一步降低了操作误差导致的粮食损耗。

中储粮哈尔滨直属库矗立着一个个体积庞大的粮仓。工作人员正通过集中控制安全监管平台监控粮仓内的情况。中储粮哈尔滨直属库工程师史刚强介绍,从2011年开始,哈尔滨直属库陆续投入800多万元,应用了智能通风、集中控制安全监管平台和技防技控智能化收储系统等数字化技术,通过温度传感器和高清摄像头进行实时数据监测,实现了无死角安全管理。应用数字化技术后,每年可减少粮食损失300万斤以上。

在黑龙江不少地方,机收减损技术培训开班相继开办,专家通过培训班普及农机减损常识。“现在赶上了技术发展的好时候,农机技术发展快,操作也更标准化,相信未来农业的发展一定对减少粮食损耗越来越有帮助。”北大荒集团七星农场有限公司种植户周德华说。



5月31日,在贵州省贵阳市开阳县宅吉乡堰塘村,农民驾驶收割机在高标准农田里收割小麦(无人机照片)。
新华社记者 杨文斌 摄

遏制“大胃王挑战”闹剧

曾几何时,在“吃播”节目中假扮“大胃王”、一边胡吃海塞一边暗中催吐的现象,令一些直播平台成为餐饮浪费重灾区。2021年4月29日实施的《中华人民共和国反食品浪费法》明确,禁止制作、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。

如今,在多个网络平台输入“吃播”,搜索结果已难见“大胃王”身影,但在有的线下餐厅,诱导超量点餐的现象偶有发生。

“我们在对一家已经被作出警告处罚的餐馆复查时,发现一位顾客刚刚参加店内的‘大胃王挑战’活动。”黑龙江省齐齐哈尔市甘南县市场监督管理局餐饮股股长王小民说。依据反食品浪费法有关规定,执法人员对当事人作出处罚,该麻辣烫店已停止相关活动。

“餐饮执法活动不仅能够督促餐饮店避免食品浪费,也能一步步扭转一些消费者‘多点菜才豪爽’的消费习惯,同时提升餐饮经营者的自律意识。”王小民说,现在餐饮单位都张贴了节约粮食宣传标语,厉行节约的文化基础越来越牢固。

宴会餐饮,是线下餐饮店浪费现象的重灾区。针对宴会餐饮浪费等问题,国家发展改革委4月10日公布《关于防止和减少餐饮浪费的公告(征求意见稿)》。

根据公告,有关部门对宴会套餐特别是酒店宴会套餐、单桌1500元以上(不含酒水)宴会套餐实行重点监管,适时抽查宴会套餐及套餐菜品是否明码标价、是否明白标量、是否质价相符、是否存在明显浪费情况,抽查餐饮企业是否违规设置最低消费。

专家指出,宴会餐饮浪费将成为下一阶段的监管重点之一,新规约束有利于从源头解决宴会餐饮浪费问题。

节粮应成为“新食尚”

倡导“新食尚”,是端稳中国饭碗的“后半篇文章”。可通过政府主导、行业

引导、公众参与,在全社会形成“厉行节约、反对浪费”的“新食尚”。

网络餐饮平台是制止餐饮浪费的重要环节。打开某款外卖平台App,在搜索栏输入“小份菜”,一栏标注着“简约适度,文明点餐”的专门窗口立刻出现在眼前。进入窗口,数十家提供“小份菜”的餐厅琳琅满目。

本刊记者在外卖平台浏览发现,不少店家提供1~2人套餐、多人套餐等不同选项,方便顾客按需灵活点餐。大部分“小份菜”的价格在10~20元不等,相比于堂食点餐的大份菜品,“菜码”变小,实惠不减。

越来越多的线下餐饮企业,也开始践行节约“新食尚”。在黑龙江省哈尔滨市香坊区的一家主打牛坛肉的餐馆内,店员正向独自前来就餐的顾客推荐店内的“一人套餐”。

“有的客人觉得大份的牛坛肉比较贵,吃不完,我们就推出了这种一人份的肉、米饭和汤套餐,已经有挺长时间了,卖得挺好。”餐馆工作人员说。

践行节约“新食尚”,也应成为学校、单位食堂的共同遵循。2023年4月6日,黑龙江省市场监督管理局向社会发出“人人参与人人讲,人人节约人人享”反对餐饮浪费倡议,建议各类食堂单位加强宣传引导,将反食品浪费相关法律法规知识纳入干部职工和食堂工作人员入职、日常培训体系。

在社会各方共同努力下,新举措正在强力刹住餐饮浪费行为。比如,在重庆,当地教育部门分学段编印《勤俭节约伴我行》专题教育电子读本,免费供中小学使用,学校将节约教育纳入课程体系,每学期至少组织开展2至3次与年龄段相适应的勤俭节约体验活动。

中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅说:“‘新食尚’的践行,需要更新观念,节约是珍惜资源,是时尚和美德,我们都应主动减少食物浪费,共同营造珍惜粮食的良好社会氛围。”

《瞭望》新闻周刊记者 陈聪 杨轩