

多地制止食物浪费出新招

让余量食物更好发挥“余热”

没有售完剩下的蛋挞和蛋糕、尚在食用期散发余温的炸鸡、快到保质期的熟食……在餐饮、商超等消费场所，每天都会产生相当规模的余量食物。这些余量食物除了被丢弃还有什么更好的处理办法？

记者在多地调研发现，政府部门、协会组织和餐饮商家开动脑筋，结合线上与线下推出诸多创新举措，让余量食物产品发挥“余热”，引领勤俭节约的新风尚。同时，余量食物新模式的推广也面临种种难题尚待破解，需要有关部门和协会组织合力对症下药、跟进管理。

余量食物的新归宿

位于北京市朝阳区三里屯的肯德基蓝桥餐厅，门口的立式冰箱引人注目，不时有周边居民、外卖小哥、环卫工人来领取一份打包好的余量食物，这是肯德基的一处食物驿站。自2020年起肯德基发起食物驿站项目，在部分餐厅试点将未售完且在保质期内的余量食物免费分发给有需要的居民。

餐厅经理冯琦琨说：“在有余量食物的情况下，我们会在次日上午和下午分两次放置，当天基本都会被领完。”

记者在多地调研发现，近年来，食物银行、食物驿站等新模式如雨后春笋，这些模式或由公益组织、餐饮单位牵头，或采取政府搭台牵头的方式运行，它们动员餐饮企业捐赠临期食物，以公益性质免费发放，从源头上减少食物浪费和对环境的破坏。

深圳市福田区目前已在该区10个街道部署食物银行，服务6.1万人次。福建、江苏等地相关部门联合企业自今年开始陆续建设余量食物驿站。北京一家大型餐饮企业透露，目前他们每天的余量食物较多，在学习相关企业经验后，正在部分门店建设余量食物分发点，预计近期向社会推出。

除了食物驿站、食物银行外，“盲盒经济”的兴起正在为余量食物找到新归宿。记者了解到，近期不少互联网公司通过线上线下结合等方式，联络面包类、日料类餐饮企业，以折扣价格优势将余量食物包装成“盲盒”加速销售，实现减少食物浪

费的目的。

记者在上海登录一个“盲盒”小程序，看到所在地周边的部分商户销售一批名为“魔法袋”的产品，已经吸引多个餐饮品牌加入。平均售价只有十几元的“食物盲盒”，包含了多个烘焙产品。记者随机选购了一款“魔法袋”，到店取货后看到，售价11.9元的“魔法袋”里有4个蛋挞、2个肉松蛋糕。如果按照原价购买，这些东西应该需要20多元。

新模式需“破”新课题

记者在调研中了解到，余量食物的新模式满足了人们的生活、消费需求，符合反浪费的社会共识，有其发展的市场价值、社会价值和环境价值。但作为新生事物且规模不断扩大、形式不断丰富，余量食物如何界定、如何确保食品安全等诸多问题还有待进一步破解。

——余量食物如何界定？到底距离保质期多长时间或者处于什么状态的食物可以界定为余量食物，记者目前并没有查询到明确的国家标准，针对余量食物的定义只有个别协会进行了笼统界定，尚缺乏普遍的业内共识。在实际操作中，对于余量食物的选择，有的企业会选择临近保质期1到3天的烘焙食物，有的企业会每天将未售完但仍在保质期内的食品冷冻后提供给有需要的群体。

受访业内人士表示，目前食物驿站、食物“盲盒”等做法还属于创新举措，针对余量食物的时间期限、品类范围的划分，需出台行业指导性意见和指南。

——食品安全如何保证？目前针对余量食物的安全质量标准仍不明晰，缺乏有关部门监管。上海消费者朱女士是“魔法袋”的常客，她认为余量食物的品质是最重要的。“有些食物外包装上并没有标明保质期，如果是过期食物的话，消费者可能也很难发现。”北京消费者卢女士说，虽然不少余量食物是免费发放的，但也不能成为食品安全的盲区。

食品产业专家顾振华表示，临期散装现制食品经过包装后，应该定义为预包装食品，需要标注食品名称、配料、生产者、生产日期保质期、生产材料等信息。

——企业是否有参与积极性？记者在调研中发现，虽然目前余量食物的“驿站”“银行”“盲盒”模式不断出新，但因为缺乏相关政策指引，相当数量行业协会组织和餐饮企业出于食品安全考虑，对余量食物持谨慎态度。

对于一些餐饮企业来说，“新鲜”是运营招牌，为了维护产品品牌和保证企业运营，其临期食物的售卖动力并不足。记者在多地走访时发现，许多商家会直接将当天剩余食物倒掉，大量受访的消费者对于这种浪费感到可惜。对于这种行为，有些餐饮企业则采取了“内部消化”。在山西省太原市好利来玛城店，店长告诉记者，针对未售罄的面包糕点，门店会作为第二天店内员工的早餐。

规范发展 让余量食物更好发挥“余热”

受访的业内人士表示，余量食物市场的安全需要商家自律、行业规范和市场监管共同发力，建议有关部门为余量食物经济的发展划定路径、明确规范，并与协会组织、企业团体共同推进制定相应的防风险体系。

2023年初，中国连锁经营协会发布的《市场端临期食品经营现状报告》提出，尽快出台更加科学统一的相关标准，包括临期标准、临期商品处置标准、完善生鲜食品保鲜和质检的相关标准以及相关实施细则和操作指引等。

饿了么食品安全部兼合作发展部总经理田西艳认为，余量食物的打折促销，在满足部分人群需要的同时避免了浪费，商家需要对食品的全流程把关，做好食品的卫生安全管理，从生产源头端保障人民群众的健康安全。

企业层面，针对余量食物的发放已经做了一些有益尝试。肯德基的母公司百胜中国相关项目负责人介绍，为确保食品的安全性，有食物驿站的门店将余量食物提前冷冻12小时以上，并封装打包。“门店还会在明显的位置提示，这些余量食物仅能再加热一次，鼓励有需求的群体尽快食用。”这位负责人说。

（新华社北京7月18日电）

“去风险”徒增全球风险 ——警惕“去风险”的话术陷阱系列评论之二

美国反复宣扬的所谓“去风险”，实际是以“去风险”之名行“去中国化”之实，奉行的还是“脱钩断链”的底层逻辑。这种以对抗为目的的“去风险”，其结果就是去机遇、去合作、去稳定、去发展，势必为世界长远发展带来难以承受之重，给当今世界带来巨大风险。

“去风险”将提升全球经济的冲突摩擦风险，拖累业已疲软的世界经济复苏进程。中国是世界第二大经济体，2022年货物贸易连续6年世界第一，在促进全球经济复苏中作用巨大。美国所谓“去风险”，前提是把中国视为“风险”，本质上是把经贸问题政治化、意识形态化，不仅有违世贸组织倡导的自由贸易和非歧视的基本原则，冲击多边贸易体制的权威性有效性，也违背经济规律，最终阻碍世界经济复苏进程。德国《明镜》周刊网站刊文认为，试图通过贸易壁垒来降低政治风险，本身就是一种风险。道理并不复杂，搞友岸外包、强推供应链重组，势必造成全球贸易流动受阻。对企业来说，开发新的、更加分散的供应链将大幅提高成本，很多企业或因此一蹶不振，甚至走向消亡。德国大荷兰人公司中国区总裁本兹说：“不与中国合作才是企业发展最大的风险。”与此同时，不断加剧的紧张局势还可能导致包括直接投资在内的跨境资本外流，这对发展中经济体和新兴市场经济体来说风险尤其高。据国际货币基金组织测算，地缘政治紧张局势加剧可能使全球经济产出量减少0.2%至7%。

科技进步是助推世界经济突破瓶颈、实现复苏的重要途径。然而，美国以“去风险”推动与中国“脱钩断链”，四处构建“小院高墙”，阻断科技传播渠道，让全球科技研发呈现碎片化，这将迟滞人类整体科技进步。当今世界，从硬件到软件，从基础科学到应用研发，各国科技发展在彼此融合中不断优化升级和推进。强化科技封锁，破坏既有的全球科技交流合作，将打乱全球多年努力建立起的科技合作生态与供应链良性反馈和循环机制，阻碍行业的创新和生产力提高。中国拥有的巨大市场是孵化和发展新技术的沃土，消费者的使用和需求反馈对产品更新技术迭代有重要意义。“去风险”甚至还可能迫使各国采取不同的技术标准，一些国家将不得不使用互不兼容的技术，损害互操作

性，影响效率和安全。英伟达公司首席执行官黄仁勋警告，如果美国企业不能向中国出售先进芯片，它们将遭受“巨大损失”。英伟达首席财务官科莱特·克雷斯进一步表示，如果实施禁止向中国出售数据中心图形处理器的限制措施，这将导致美国该行业在世界最大市场之一的竞争和领先机会永久丧失。

以“去风险”之名行“去中国化”之实，企图拉拢盟友打造排除中国的“平行体系”，这种分裂世界的做法，不仅会给深度交融的全球经济带来巨大风险，也会扰乱全球经济治理，阻碍众多全球共同议题深入推进。新加坡副总理黄循财说：“一个碎片化的全球经济将把世界分裂为相互竞争的区域集团。”IMF首席经济学家古兰沙警告，所谓“去风险”可能将全球经济割裂为各行其是的集团。拆除贸易壁垒、打破思想藩篱是全球有远见的政治家为之奋斗数十年的崇高事业，包括美国及其盟友在内的各国都曾从中获益。然而“去风险”为经济、技术、思想、文明交流人为设障，破坏各国相互信任基石，世界有可能重陷“冷战”泥沼，诸如消除不平等和贫困、共同应对气候变化等需要国际社会携手推进的进程也将被拖累。

“去风险”造成的风险显而易见，不少美国盟友也对其态度谨慎。围绕欧盟对外关系等议题，欧洲智库欧洲对外关系委员会近来在11个欧盟国家对1.6万人展开问卷调查，多数受访者认为，欧洲应该与中国保持良好经贸关系，在政治问题上不应在中美间选边站队。德国《商报》近日报道，“去风险”在实施过程中遭遇难题，一项相关调查中86%的受访者认为这个过程给他们带来了挑战。

做大共同利益的蛋糕、实现增量发展是推动全球经济复苏的正道，也是解决众多严峻挑战的根本途径。美国所谓“去风险”，其底色正是美国偏执的零和博弈和冷战思维。各国需对“新冷战”前景保持高度警惕，携起手来，求同存异，聚同化异，推动更富创造性的合作，为人类可持续发展作出应有贡献。

（新华社北京7月17日电）

新华时评

学思想 强党性
重实践 建新功