

# 汨罗市发展和改革委员会

## 汨罗市 2023 年食品浪费调查监测情况报告

为贯彻落实习近平总书记关于坚决制止餐饮浪费行为重要指示精神，深入实施《中华人民共和国反食品浪费法》，抓好粮食安全责任制工作落实，推动国家发展改革委等部门联合印发的《反食品浪费工作方案》的全面实施，2023年2月市发展和改革委员会等单位制定了《汨罗市反食品浪费工作实施方案》，设置了6个调查监测点，同时联合市教育体育局、市机关事务服务中心和市市场监督管理局对调查监测点进行监测。现将有关情况报告如下。

### 一、调查监测情况

本次设置的6个调查监测点分别为：学校食堂2个、机关食堂1个、餐饮服务店1个、粮食加工企业1个和粮食储存企业1个。粮食储存企业监测点选择一个货位一个轮换周期（2年为一个轮换周期）开展监测，其他调查监测点监测时间为5天。通过调查监测数据测算，餐饮平均每人每餐浪费食品在140克左右；粮食加工企业加工过程每百公斤损失在1.4公斤左右；粮食储存企业所选货位一个轮换周期储存损耗为1.07%左右。

## 二、产生浪费的原因分析

(一) **餐饮环节方面**。用餐时饭菜只用一个餐具盛装，吃到后面油脂太多，不想食用；众口难调，食用时发现饭菜不适合个人口味，不能全部吃完；购买食材时没有计划好，导致多采购造成食材浪费的情况。

(二) **加工环节方面**。由于加工设备老化导致气压不够、锅炉暴机和水泵损坏等均会造成损失损耗。

(三) **储存环节方面**。本次调查的货位损耗为自然损耗和水杂减量。自然损耗是粮食储存期间因其维持自身生命活动正常消耗干物质和日常检查扦取样品。水杂减量粮食进出仓时从输送机及运输车辆上经风吹日晒造成水分减量以及杂质减少。为提高粮食干净度，对入库粮食进行过筛除杂及人工清扫粮堆所产生的入仓整理损耗。为确保储粮安全所采取的通风降水措施，提高粮食安全储存性的同时也存在水分减量，在平衡粮堆温度、湿度的通风过程中的水分减量等。

## 三、反食品浪费工作成效

(一) **珍惜粮食反对浪费意识明显增强**。近年来，在市委市政府的正确领导下，相关职能部门认真贯彻落实习近平总书记关于坚决制止餐饮浪费行为重要指示精神，加强宣传引导，完善工作机制，明晰工作责任，强化措施落实，推动形成厉行节约、反对浪费的良好风尚。如：市场监管部门开展了“反对浪费、崇尚节约”的文明用餐行动，指导督促餐馆、食堂在醒目位置张贴反对浪费、节约粮食的宣传图画，倡导餐饮行业与消费者积极参与。

**(二) 保障粮食安全合力不断凝聚。**相关部门各司其责，在粮食生产、产后及消费等环节加强管理，有效减少了粮食浪费。市商务粮食部门积极探索推动粮食收购、储存、加工等产后服务体系建设，减少产后损失。市教育部门要求学生在学校要养成勤俭节约的良好习惯等方面加大反对餐饮浪费教育的工作力度。市农业农村部门，积极实施高标准农田建设，大力推广优质粮食品种，科学落实农作物病虫害预警和防控措施，开展机收减损试验，确保了全市粮食生产稳定发展。

#### **四、相关措施建议**

**(一) 餐饮环节。**建议市级党政机关严格按照《党政机关厉行节约反对浪费条例》等要求，严格公务接待、会议、培训等公务活动用餐管理，以公务用餐引领社会消费文明。相关部门督促引导餐饮服务单位科学合理设计宴席和菜单，调整菜品数量、份量，主动提供“小份”“半份”菜等人性化、合理化服务，对消费者履行提醒义务，对于明显超量的需求及时提醒。通过强化宣传，引导消费者树立正确的餐饮消费理念，在家中形成不挑食、不剩饭，养成珍惜粮食反对浪费的良好习惯；在外就餐做到科学饮食，适度点餐、节俭就餐，抵制餐饮浪费。

**(二) 收获环节。**建议农业专业合作社或家庭农场积极探索拓展粮食代收、代清理和代烘干等业务，助力农户按时收获粮食，减少收获环节的损失损耗。

**(三) 储存环节。**建议储粮企业采取用制冷和通风干燥措施，促进政府储备逐步实现准低温储存，防止储粮品质下降和生物危害，降低储存期间保管损耗；引进和推广适合我市不同



地区农户的先进储粮装具和技术,开展形式多样的储粮技术咨询和培训,指导农户科学储粮。

**(四)加工环节。**鼓励企业引进先进设施设备和生产工艺,推广稻谷适度加工,切实发挥提质增效,节粮减损的效果。

