

科学储粮有利增产增收

粮食要种得好,还要储得好、卖得好。眼下秋粮收购进入高峰期,由于粮价大幅上涨,农民看好后市,挺价惜售心理较为严重。各地要多措并举推进农户科学储粮,确保农户庭院储粮安全,增强农户议价能力,争取好粮卖好价,真正实现从“丰收”到“增收”的转变。

农户科学储粮关系农民增收。储粮环节是粮食生产的终端环节,也是种粮赚钱与否最关键的环节。以前每到新粮大量集中上市阶段,粮价都会出现阶段性下滑,由于没有储粮装具或者粮库存粮,农民只得早早把粮食卖掉,以至于好粮卖不上好价。近年来,随着收储市场化的不断推进,农户售粮习惯已经从集中售粮转为全年均衡销售,农户通过科学储粮,可以根据市场行情择机售粮,实现种粮收益最大化。

农户科学储粮关系国家粮食安全。农户科学储粮,能够增强农户

抵御自然灾害和风险的能力,降低粮食生霉和坏粮风险,减少粮食损失,增加粮食有效供给,提高粮食品质。更为重要的是,农户储粮是我国粮食储备体系的重要组成部分,在出现地震等自然灾害和新冠肺炎疫情等突发事件时,能够起到粮食市场“调节器”和应急供应保障“缓冲阀”的作用。因此,要从国家安全大局出发,不断提高农户科学储粮水平,增强农户储粮防范化解风险的能力。

近年来,随着现代农业的快速发展,农户储粮方式逐渐从传统的粗放式管理向精细化管理转型,但农户储粮方式仍然比较落后,“地趴粮”仍然随处可见,储粮损失高达8%左右。“地趴粮”是广泛存在于我国北方地区的一种比较粗放的露天储粮方式,农民把收获后的粮食堆放在院子或者地里,遇到雨雪天气或者天气回暖,极易发生霉变坏粮。2008年4月

份,东北部分地区因为天气原因以及“地趴粮”落后的储粮方式,导致玉米霉变粒比例达到30%以上,农户损失严重。

粮食“上楼”“入库”,农户储粮不愁。近年来我国坚持不懈推进农户科学储粮,加强农户科学储粮技术培训和他务,开展不同规模农户储粮装具选型及示范应用。针对东北“地趴粮”问题,各地因地制宜全力推进庭院立体储粮,通过在农户庭院里搭建码趟子、铁网囤、玉米栈子等成本低、易操作、效果好的储粮装具,让“地趴粮”“站”起来。针对农户庭院无处存放、个人投入大、劳动力不足等问题,各地拓展粮食存储空间,利用村集体建设用地、低效用地等,集中建设储粮设施,变“分散储粮”为“集中储粮”。各地推进粮食产后服务中心建设,充分利用闲置仓储资源积极参与粮食产后服务,为农民提供代清理、代烘干、代储存、代加工、代销售服

务,促进粮食提质进档,推动节粮减损,帮助农民实现“优粮优储”,好粮卖好价,增加农民收入。针对合作社、家庭农场等新型农业经营主体面临的储粮难问题,强化农企对接,鼓励和支持新型农业经营主体与粮食加工、收储企业合作,开展订单式种植和产销衔接,减少中间环节,既解决了新型农业经营主体储粮难问题,又解决了粮食加工、收储企业的粮源问题。

对农民来说,仅有好的储粮设施是不够的,还要加强庭院储粮安全管理,密切关注天气变化,及时检查粮情,发现隐患要及时采取措施解决,避免生霉坏粮造成经济损失。增强市场意识,在粮价波动新常态下,密切关注粮食市场行情,理性把握售粮时机,争取好粮卖好价,真正实现增产又增收。

刘慧

上门代厨

近日,提供上门做饭服务的代厨生意火了。湖南湘乡的章女士做代厨,四道菜收费68元,引发网友热议。不少网友表示,这种服务和传统保姆、钟点工存在差别,感觉比外卖新奇,愿意尝试。同时,也有不少人通过网络平台发帖称,可以提供代厨服务。

代厨,顾名思义,指雇主根据自身需求找专人上门提供做饭服务。诚然,对于部分厨艺欠缺但又有特殊需求的人来说,代厨服务不失为一种方便快捷的选择;尤其是遇到家庭待客的时候,代厨服务不仅能保证食客在家就能享受美食,还能根据自己的需求获得定制化的服务。但代厨服务真的就是百利而无一害吗?值得

注意的是,从食品安全层面上来说,无论是雇主提供食材还是代厨自备,代厨者都完全参与了食品的加工制作环节;而相较于对厨房工作人员健康标准严格要求的餐馆来说,代厨服务并没有对餐饮服务提供者明确规定的健康要求,代厨者是否需要办理及提供健康证的要求也并未规范。

因此,作为一种新兴行业,代厨服务亟需法律和专业层面上的约束和规范。具体来说,“上门代厨”需要通过合同制明确代厨服务双方承担的义和和责任,同时依靠专业平台建立服务标准,定期为代厨者提供专业培训,避免安全风险的同时提升服务质量,以此让“初出茅庐”的代厨行业走上正轨。(何晓琴)



有话要说

消除谈“添”色变,靠科普更靠监管

看到“食品添加剂影响儿童智力发育,导致肥胖、性早熟”“别让色素堆积成孩子的童年”这样的说法,为人父母者难免产生对于儿童食品安全的各种忧虑。12月6日,北京工商大学食品与健康学院副院长、博士生导师王蓓教授表示,食品添加剂早已与人类为伴,是大众饮食的日常构成,家长在选购儿童食品时无须过度担忧添加剂问题。

王蓓教授不是第一个科普食品添加剂的专家。眼下,随着有关部门和媒体的大力宣传,越来越多的公众已经能够正确看待食品添加剂。食品添加剂并非洪水猛兽,而是我们生活中不可缺少的一部分。随着食品工业的快速发展,食品添加剂已经成为现代食品工业的重要组成部分,扮演着行业技术进步和科技创新推动力的重要角色。合理使用食品添加剂,不仅不会危害人

体健康,还有利于食品的外观、口感及保存。正如王蓓教授所言:“按国家标准规定使用食品添加剂是合法的,也是安全的,消费者不必过度担忧。”

不过,一些消费者之所以依然忌惮,主要是担心“好经被念歪”,个别无良企业违规使用食品添加剂,从而危害消费者尤其是儿童的健康。这种担心并非多余。近年来,食品添加剂超标现象时有发生。比如,主打“不爱乱添加”的网红蛋糕“小白心里软”,就曾被南京市场监管部门查出丙二醇含量超标。丙二醇本身是合法的食品添加剂,但长期过量食用丙二醇可能会引起对人体神经有害,而且会造成肾脏的衰竭。今年11月,市场监管总局通告11批次食品抽检不合格情况,其中就有2批次食品添加剂超范围超限量使用。

消除谈“添”色变,靠科普更靠

监管。首先,加大对违规使用食品添加剂行为的打击力度。根据《食品安全法》,生产经营超范围、超限量使用食品添加剂的食品,将面临没收违法所得和食品、并处罚款、吊销许可证等处罚。有关部门要加强市场抽检和执法监管,该罚款的顶格处罚,该吊销许可证的坚决吊销。对情节严重、影响恶劣的危害食品安全的行为,将当事人纳入黑名单,终身禁止从事食品生产经营管理工作,构成犯罪的还要依法追究刑责。只有让“伸手必被捉”成为铁律,失信厂家必然付出代价,才能遏遏其珍惜羽毛,诚信经营,同时也能织密食品安全网络体系,营造放心消费的市场环境。

其次,相关标准体系需要进一步完善。过去,我国只有针对3岁以下婴幼儿必需食品的国家标准,对于3岁以上儿童食品没有明确规定,而是

按照普通食品标准生产与管理。儿童的身体尚未发育成熟,排解能力差,按照成人标准摄入添加剂,很可能带来健康风险。2020年,中国副食流通协会发布《儿童零食通用要求》,填补了国内儿童零食标准的空白。但是,该标准并不具有强制性,而且更为细分的品类生产标准及3岁以内婴幼儿零食标准仍然空白。

今年全国两会上,全国政协委员高洁建议应加强专门针对未成年人食品包装标识的立法,明确“儿童食品”的专门分类,对未成年人食品的营养成分标识、食品添加剂要求、食品安全标准等进行明确规定。希望有关部门从善如流,进一步完善相关法律和标准体系,规范食品添加剂使用监管,引导企业依法诚信经营,提振消费者的消费信心。

向韵伊

一家之言

多措并举守护“舌尖上的安全”

据媒体报道,近期某快餐连锁品牌店在网络上发布了“自查自纠工作报告”,共计公示了18项在门店出现的问题,同时公开承诺切实改正,欢迎全社会监督。这样的做法受到广大网友关注和热议,不少人为之点赞,还有部分网友表示质疑。这一话题的热度充分说明食品安全问题在人们心中的分量。

民以食为天,食以安为先。食品安全无小事,“舌尖上的安全”一头连着广大生产经营者的“钱袋子”,一头连着千家万户的餐桌。食品产业的高质量发展是经济社会高质量发展的重要内容,食品安全更是重要的民生工程 and 民心工程。近年来,我国食品安全监管持续加强,执法也更加严格,食品安全领域的一些重大问题逐步得到解决,食品生产经营企业的主体责任意识有了较大提升,共治共享理念逐渐深入人心。

随着生活水平的提高,人民群众对食品安全的期待和需求也不断提高。当前,我国食品安全形势总体稳定向好,但仍存在一些问题隐患。由于食品产业全过程涉及的环节多、链条长、参与主体多样化,监管难度大,一些食品安全问题仍需持续综合治理。守护“舌尖上的安全”,亟须各方共同努力,既需要生产经营主体的“自律”,也需要加强监管执法和社会监督的“他律”,构建起严密高效的食品安全治理体系。

强化企业主体责任,是食品安全治理中的关键一环。食品生产经营企业加强自律,建立健全食品安全管理制度,对于维护市场秩序,确保饮食安全和人民群众身体健康意义重大。网络上之所以有不少网友支持该餐饮企业的做法,就是因为人们对食品的来源是否安全、配方是否科学和

制作是否卫生、价格是否合理等细节非常看重。企业主动将问题查找出来并接受社会监督整改,让人们看到企业保障食品安全的决心和诚意。

近年来,一些企业暴露出的食品安全问题既损害了消费者利益,也让企业苦心经营的品牌形象毁于一旦,陷入经营危机。市场监管总局近期发布《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》,督促企业落实食品安全主体责任,强化企业主要负责人食品安全责任,规范食品安全管理人员行为。生产经营企业必须深刻认识到,食品安全卫生是不容任何人挑战的“红线”“底线”,要切实履行企业主体责任,提升风险防控能力,切实保障食品安全。同时食品行业也应行动起来,加强行业自律,规范市场行为,加快行业信用体系建设步伐,共同营造良好的食品安全环境。

守护“舌尖上的安全”,他律必不可少。食品安全是“管”出来的,要始终坚持严字当头,严格监管。近年来,我国坚持用最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责,确保广大人民群众“舌尖上的安全”。当前,人民群众对食品安全的更多期待,以及食品产业新产品、新业态、新商业模式带来的新问题,要求我们不断提高食品安全监管能力,建立健全相关制度,综合运用大数据、人工智能、“互联网+”等信息技术手段赋能食品安全监管。同时也要发挥好社会监督的作用,鼓励社会团体、新闻媒体、社会各界人士依法参与餐饮服务食品安全社会监督,共同筑牢食品安全防护网,让群众吃得更放心、更舒心。

郭光文

《人民日报》

促进更多农村学生健康成长

习近平总书记在党的二十大报告中强调,“坚持以人民为中心发展教育”“完善人民健康促进政策”。不久前,教育部等七部门联合印发《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》(以下简称《办法》),为进一步加强和改进农村义务教育学生营养改善计划工作提供了有力政策保障。

农村义务教育学生营养改善计划(以下简称“营养改善计划”),是助力学生健康成长、阻断贫困代际传递、促进教育公平发展的重要举措。自2011年启动实施以来,各地推动工作机制不断健全、覆盖范围不断扩展,供餐质量不断提高,使得农村学生营养状况明显改善、身体素质明显提升。统计数据显示,从2012年到2021年,营养改善计划实施地区男、女生平均身高累计增量和平均体重累计增量均高于全国农村学生平均增长速度。看得见的变化,印证着营养改善计划取得的良好效果。

小小一餐饭,惠及大民生。党的十八大以来,我国两次提高农村义务教育学生营养膳食补助标准,学生营养改善逐步实现从“吃得饱”向“吃得好”转变。截至2021年底,营养改善计划已惠及学生3.5亿人次。农村学校食堂供餐率不断提高,软硬件设施逐步完善,为促进学生均衡膳食奠定了良好基础。但也要看到,一些地方还存在食品安全管理不严格、资金使用管理不规范、供餐质量和水平不高等问题。对此,《办法》指出要明确各级营养改善计划工作管理部门,安排专人从事日常管理工作,加强条件保障,确保工作落实到位,并在供餐管理、资金使用与管理、采购管理等方面提出一系列要求,必将有助于持续巩固营养改善计划成果,不断促进农村教育事业发展和教育公平。

媒体声音

保障食品安全,是实施营养改善计划的监管重点,也是监管难点,须臾不可放松。要求学校食堂全面推行明厨亮灶,严格供餐配送管理,建立应急事件处置协调机制……《办法》从供餐方式、供餐内容、供餐基本条件、食品安全管理等方面作出规定,对学校食堂、供餐企业(单位)、托餐家庭(个人)、食堂从业人员等相关方的责任予以细化,对教育、市场监管、卫生健康等相关职能部门的职责予以明确,有助于兜牢食品安全底线。在此基础上,加强营养健康监测与教育,引导合理膳食均衡营养,持续推动食品提质升级,可以让农村学生吃得更安全、更健康。

营养改善计划实施范围广、牵涉环节多,确保每一分钱都花在孩子身上,对于实施主体而言是不小的挑战。对此,《办法》出了一系列有针对性的管理引导。比如,设立专门的“采购管理”章节,重点对加强采购需求管理、及时公开采购意向、合理确定采购人和采购方式、严格规范采购程序、规范合同管理、加强履约验收等六个方面提出具体要求;强调全面实施绩效管理、强化日常监管,要求提高营养膳食补助资金配置效率和使用效益,建立健全监督检查机制等。各地区、各部门、各方面要各司其职、协同推进,共同把营养改善计划这项民心工程、暖心工程办得更好。

持续改善农村学生的营养健康状况是一项长期任务,需要持之以恒、久久为功。继续坚持以学生为中心,按照《办法》规定实施好营养改善计划,大力推进学校食堂供餐,科学开展营养健康监测,因地制宜开展膳食指导,定能更好促进农村义务教育学生健康成长,为提高民族素质、建设教育强国和健康中国奠定更坚实基础。

访问杂谈

低碳生活从拒绝“剩宴”开始

□年巍

“谁知盘中餐,粒粒皆辛苦。”党的十八大以来,“光盘行动”广泛开展,“舌尖上的浪费”现象有所改观,尤其是群众反映强烈的公款餐饮浪费行为得到有效遏制。但要清醒地看到,一些地方的餐饮浪费行为仍时有发生。

近日,中央文明办和商务部指导发布《饭店餐饮企业宴会宴席反餐饮浪费指南十八条》倡议书,旨在提升消费者节约意识,杜绝宴会宴席中的浪费行为,共同营造文明和谐、节约绿色的餐饮消费环境。

一粥一饭看似是个人的小事,却也是关乎国家命运的大事。浪费食物的机会成本和环境成本都很大。粮食生产是资源密集型产业,除了账单上标明的成本,人们在丢弃食物时还浪费了大量看不见的土地、化肥、水、能源等资源。我国是人口众多、土地资源相对不足的国家,粮食供给的“紧平衡”状态长期存在。端牢“中国饭碗”,确保粮食安全,既要牢牢抓住生产端,也要科学管理消费端,持续治理餐饮浪费问题。

每一粒粮食都应该被珍惜。勤俭节约是中华民族的传统美德,如今也被赋予了更多含义。党的二十大报告提出,倡导绿色低碳消费,推动形成绿色低碳的生产

方式和生活方式。从短期看,厉行节约所带来的简约生活方式,将培育出新的消费习惯和经济增长点,促进消费市场转型;从长远讲,新的生活方式也有助于完成“双碳”目标,推动经济实现高质量发展。

培养绿色低碳的生活方式,不妨就从拒绝“剩宴”开始。如今,不少餐饮企业或单位推出小碗菜和半份菜,摆放宣传标牌,引导适量点餐、吃不完打包,减少“舌尖上的浪费”已成为众多消费者的共识。未来,全社会应继续大力倡导合理、健康的饮食文化。

治理“舌尖上的浪费”,离不开完善的制度加以规范和保障。近年来,各地各部门纷纷出台政策举措,向餐饮浪费说不,引导人们健康理性消费,取得了一系列成效。下一步,各地应继续坚持聚焦公共场合、公务消费、公共食堂等重点,以外卖平台等为抓手,发挥大数据的作用,推动智慧餐饮建设,进一步加强监管,进行有效引导。

无论是古人告诫的“取之有度,用之有节,则常足”,还是亚当·斯密指出的“奢侈是公众的敌人,节俭是社会的恩人”,坚持勤俭节约的意义都不言而喻。中华民族靠勤劳的双手实现小康生活,更加不能宽恕浪费,“光盘行动”应当一直在路上。

(本版稿件仅代表作者个人观点)

征稿启事:

本版关注的是乳业界的热点话题,常有业内外知名专家、学者参与话题的讨论。如果您有见解独到,论点鲜明,论据充足的稿件,欢迎您投稿。稿件请以电子版的形式发送。邮箱:rysb2007@163.com。