

话题

Topic

从进博会看农产品进口新趋势

第六届进博会日前开幕,食品及农产品展区参展企业最多、来源最广,不仅有国际四大粮商参展,国内企业也加大采购力度。其中,中粮集团将世界各地的优质农产品装进“购物车”,签约金额超百亿美元,无论是签约额、进口量还是进口来源地覆盖范围,均创历史新高。同时,贝宁的菠萝、坦桑尼亚的辣椒、肯尼亚的海鲜等也通过进博会首次向中国展示,满足了人们的味蕾。进博会成为观察农产品进口态势的窗口。

农产品进口,既是主动选择,也是现实需要。近年来,国内农业产能稳步提高,进口农产品也在不断增长。原因在于,我国人多地少水缺,随着经济社会发展,食物消费水平持续提高,尽管粮食和主要农产品供给总量充足,但要做到所有农产品都自给自保,地不够,水不够,生态环境也承载不了。适度进口,既可以调剂品种,丰富农产品结构,也可以贸易互惠,在部分产品上扬长避短,还可以替代资源,让宝贵耕地发挥更大效

益。我国食物供给的软肋主要在口粮以外的其他农产品。稻谷、小麦两大口粮在正常年景下供过于求,库存充裕;油料、糖料、饲料则供不应求,要靠进口弥补。从国内产量看,食用植物油的供求缺口约为三分之二,食糖的供求缺口约为三分之一。我国每年不仅要进口2000多万吨玉米、200多万吨干牧草,还要进口大量大豆榨油后用作饲料,以及进口相当数量的肉类、奶类等农产品。今天,我国人均摄入的热量、蛋白质、油脂三大指标均已高于世界平均水平,全面高于日本,逼近欧美发达国家平均水平,农产品贸易功不可没。

作为世界最大的农产品进口国,我国对来自全球的优质安全农产品一直秉持开放和欢迎态度。从进口额看,排名前列的农产品有大豆、奶粉、牛肉、葡萄酒、棕榈油等。进博会承载不了。适度进口,既可以调剂品种,丰富农产品结构,也可以贸易互惠,在部分产品上扬长避短,还可以替代资源,让宝贵耕地发挥更大效

生活,也为世界农产品市场作出贡献。

农产品进口增长已经是不争的事实,未来可能还会持续。不过,进口也要守住安全线。利用好“两个市场”就必须有一个安全线,超过了以后就要亮红灯。这条安全线就是,必须依靠自己保口粮,集中资源保重点。不论农产品进口形势如何,都不能须臾放松国内生产,要调整优化结构,向农村改革和科技创新要产量和效益。在守住底线的基础上,有必要把握农产品进口新趋势。

当前,国际粮食和农业供应链风险日益多元,不仅受到主产国自然灾害和气候变化的影响,还有资本炒作引发的大宗农产品价格波动,地缘政治和冲突对农产品贸易的冲击,这些因素交织,使供应链的不确定性加大。近3年多来,全球已经出现两轮明显的部分主产国限制农产品出口现象。对于“买不到、买不够、买得贵”的风险,如果没有准备,就会受制于人。这就要求我国提升农业的全球话语权,掌握农产品进口主动权。

为确保进口稳定性,国家正加速构建多元化进口格局。2021年和2022年,我国进口玉米来自美国的占比分别为70%和72%,来自乌克兰的占比分别为29%和26%。2023年,进口玉米来源国不仅有美国、乌克兰,还有巴西和南非。今年5月,从南非进口的首船饲料玉米抵达,在稳定玉米全球供应链上迈出重要一步。下一步要重点关注与现有粮源地有较大季节互补性和增产潜力的国家及地区,确保供应安全。

掌握农产品进口主动权,还要升级农业国际供应链掌控能力。近年来,国际大粮商持续多元化布局,向产业链下游延伸。这启示我们,要培育具有国际影响力的大粮商,提高对粮食来源和物流节点的掌控力。改变主要向国际大粮商“一手交钱、一手交货”的贸易方式,通过在进口来源国建立粮油收储设施,以及向当地农场主提供经济技术服务等方式,建立自主采购新机制,确保价格可控。

乔金亮

媒体声音

《经济日报》

请“大胃王”离开直播间

某男主播一顿要吃1000份海胆、100份鱼子酱、100份小龙虾,还有各种肉类、水果、饮料;身材单薄的女主播半夜吃比脸盆还大的一碗肥肠拌面、一大碗同样分量的无骨鸡爪,外加一大碗水果冰粉……最近,被明令禁止的“大胃王”吃播再次出现在多个短视频平台,且粉丝众多。

2021年12月份,国家发改委等四部门曾发布《反食品浪费工作条例》,明确禁止制作、发布、传播宣扬“大胃王”等浪费食品的视频或者音视频信息。禁令之下,许多“大胃王”主动转型、淡出江湖。可这才不到两年,新一批“大胃王”又回来了。

人虽然变了,但换汤不换药;从呈现方式看,视频依然是刻意拍摄堆砌得如同小山一样的食物,喜欢给主播张大嘴咀嚼的特写镜头,但往往一到吞咽等关键环节,镜头就切走了;从拍摄内容看,除了吃吃吃,主播们还不忘带货,或者植入广告变现。

在直播带货的赛道里,食品一直是热门品类。曾有第三方机构盘点过抖音、快手的直播热销商品,食品饮料类均位列第一。而“大胃王”人设恰好适合销售该品类。在巨大的经济利益驱动下,主播们禁不起诱惑而走险。让“大胃王”们大口吞咽食物的动力,不是对美食的热爱,流量变现才是“大胃王”吃播死灰复燃的根本原因。

“大胃王”吃播屡禁不止,有客观原因。看主播们在镜头前狼吞虎咽,观众身体会释放出多巴胺等神经递质,使人感到愉悦和放松。“大胃王”往往会挑选新奇、昂贵的食物,满足人们的猎奇心理以吸引流量。

刻在DNA里的过瘾让“大胃王”相关视频、比赛在全球范围内都很受欢迎。然而,中国文化一直就抵制暴饮暴食,铺张浪费与

我国的粮食安全战略背道而驰。中国人从小背诵“粒粒皆辛苦”,现在生活改善了,爱惜粮食的传统不该丢也不能丢。当我们惊叹于“大胃王”的食量、陶醉于多巴胺带来的愉悦时,不应忽视这一行为可能带来的危害。

违背健康标准的暴饮暴食,虽说博取了大众眼球,主播自己也付出了健康的代价。为了流量,吃下远超身体需要的食物,就算遵守了光盘行动,依然是一种浪费。过度宣扬多吃多吃等浪费食品的行为,还容易误导观众,使人忽视食物浪费问题。

更重要的是,以直播带货为主要变现渠道的“大胃王”,出现虚假宣传,以次充好、货不对版等问题。今年5月份,在抖音有1800多万粉丝的“小贝饿了”因在直播带货中虚假宣传,被西安市市场监管局罚款46万元。

在社交媒体、短视频平台的助推下,“大胃王”起到了很坏的示范作用。现在,一些线下门店也开始设置“大胃王”挑战赛,通过网络进行传播。例如,北京某连锁包子店就开出了1万元奖金,诱导食客挑战1个小时内吃下50个大包子。没有人真的需要一顿吃50个大包子,这股风刮得厉害。

吃播赛道是客观存在,它不仅有深厚的生理、心理基础,还是地域文化、美食文化的传播者。平台上,有人主打快手家常菜,有人专攻便利店,还有人走“社牛”路线,邀请陌生人共同进餐……风格健康向上,观看量也不输“大胃王”。

作为吃播活动的主要舞台,网络平台有义务引导主播积极推广健康的饮食文化,从而减少对“大胃王”吃播的关注,同时制定相关规定,采取相应的处罚措施,制止主播宣扬浪费食物和暴饮暴食。落实反食品浪费法,需要赶紧把浪费食物的“大胃王”请出直播间。



餐具不应乱收费

近日,河北石家庄一名大学生在餐厅吃饭时,发现餐具需要额外支付1元费用,于是将4套餐具全部打包带走。当事人小张表示,结账时曾询问店员是否可以带走餐具,店员回答可以。

餐具收费事件在网上引发热议,有人说这是大学生开始“整顿”收费餐具了。此话虽有戏谑之意,却反映出消费者对整治餐具收费的普遍诉求。餐具消毒费、餐具使用费,本就应该在商家的经营成本之中,一些长期存在且被默认收取的不合理费用,不能只当笑话看。良好的市场环境连着庞大的消费市场,再小的侵权行为也应当引起市场管理部门重视。

(周磊)

乔金亮

Sound

有话要说

Speech

反餐饮浪费要做到“常”紧盯“新”

推出个性化汤面,顾客可根据个人喜好“定制”浇头和面汤的分量;运用APP收集顾客对菜品的反馈,优化调整菜品分量;高校食堂推出“按需定制”就餐模式,提供“小份菜、半份饭”,满足学生的个性化需求……近年来,不少餐饮服务单位创新方式,优化供给,用实际行动对餐饮浪费说“不”。

前不久发布的《2023中国餐饮业年度报告》显示,2022年我国餐饮行业减少“舌尖上的浪费”取得显著成效。从举措看,餐饮企业聚焦生产与服务两大环节,持续实施反浪费举措,在“强化食材采购、储存、使用管理,减少浪费和积压”“有效利用食材边角料,提高利用率”“堂食菜单中提供部分小份菜、小份主食选项”“餐厅醒目位置开展制止餐饮浪费宣传”等方面表现突出。从数据看,参与调研

企业的餐厨垃圾量平均减少11.2%,垃圾处理费平均减少6.7%,打包餐盒使用量平均增加11.7%。相关成果来之不易,折射出餐饮行业反餐饮浪费的决心和态度。

取之有制、用之有节则裕,取之无制、用之不节则乏。珍惜粮食、厉行节约,不仅是中华民族的传统美德,也是餐饮行业高质量发展的必然要求。习近平总书记一直高度重视粮食安全,再到“光盘行动”、制止餐饮浪费专项行动等持续开展,餐饮浪费现象逐步改观,群众反映强烈的公款餐饮浪费行为得到有效遏制。也应看到,一些地方餐饮浪费现象仍然存在。常抓

不懈,持续推进制止餐饮浪费工作,倡导简约适度、绿色低碳的生活方式,反对奢侈浪费和过度消费,才能助力夯实粮食安全根基,确保中国人的饭碗牢牢端在自己手中。

做到“常”,建立反餐饮浪费长效机制。一方面,应加强全周期管理。比如,浙江省温州市创建“全链条”制止餐饮浪费示范企业;采购时以餐食订单预测为依据,避免食材供应过剩;制作环节加强后厨培训管理,对余料食材进行再开发;在服务环节设立餐厅点菜引导员,引导顾客适量点餐。另一方面,应注重全方位落实。比如,针对餐饮外卖、婚宴、自助餐、单位食堂等场景特点,明确行业标准与规范,压实主体责任,加强执法检查。落细落实各方面举措,织密制度之网,就能营造反对浪费、崇尚节约

的良好社会氛围。

紧盯“新”,与时俱进查缺补漏。随着时代发展,餐饮业态、消费场景等也在变化,一些餐饮浪费新现象相伴而生。比如,有的外卖平台提供大额满减等活动,容易诱导消费者为了凑单多买;有的主播为了博眼球,在短视频平台上暴饮暴食。面对新情况新问题,必须从实际出发,下足绣花功夫,提高监管的精细度。主动作为,及时创新方式方法,方能有效遏制新出现的各类餐饮浪费现象。

制止餐饮浪费需要久久为功,离不开全社会共同努力。让我们携手行动,从点滴做起,从现在做起,不弃微末、日积月累,践行绿色健康的生活方式,涵养简约文明的饮食文化。

崔妍

坊间杂议

化解食安隐患重在常抓不懈严字当先

肖时平

食品安全工作是一项全时域、全天候、点多线长面广、艰巨的工作,点多、线长、面广、时宽,隐患风险纷繁复杂,市场监管部门必须把握各环节规律特点,把好安全关,唱好“四季歌”。

春季,防范聚餐食品安全事故。春季是城镇和农村集中举办各类聚餐、家宴、婚宴、酒席等集体餐饮活动的季节,用餐人员数量广,聚集性食品安全风险也随之提高。除广泛宣传食品安全知识外,应重点抓好集体聚餐登记备案、菜单食谱审核、食品留样制度落实、高危食材管控等监管。

夏季,防范食源性食物中毒事件。夏季是一年之中最易产生食源性食物中毒的季节。由于气温炎热更容易导致食材腐败变质,各类致病性细菌病毒在夏季环境下更容易滋生繁殖,稍有管理不慎或疏忽麻痹,极易引发群体性食物中毒事件。这个阶段,需要在食用农产品加工运输、食品生产经营、食品监督检查、食品相关产品质量监督等各环节加大市场监管力度,严厉打击食品安全违法违规行为,规范市场秩序,守牢食品安全底线。

秋季,防范食用菌类食品中

毒事件。这主要包括蘑菇、木耳和银耳这三类,尤其要杜绝猎奇心理,不乱采摘食用不明野生食用菌。要特别注意正确加工食用木耳和银耳,因为一旦操作不当,其极易存在椰毒假单胞菌污染及产生毒素的风险。尤其是一次不宜泡发过多的量,泡发好后要及时食用,尽量减少过夜后再食用,以防储存不当带来的食品安全风险。

冬季,防范诺如病毒引发群体感染事件。诺如病毒可通过污染的水源、食物、物品、空气等传播,感染发病的主要表现为腹泻和呕吐,每年秋冬后是其爆发流行的高发期。诺如病毒主要预防措施是:注意个人卫生,勤用肥皂和清水认真洗手;水果和蔬菜食用前应认真清洗,海产品应深度加工后食用;水要烧开后饮用;加强食物加工场所和餐饮器具的清洁消毒、从业人员的健康管理。

总之,唱好“四季歌”,关键还是在各级各类部门和人员忠实履职尽责,落实规章制度,严格日常监管,不论春夏秋冬,始终如一地守住食品安全监管关,才能真正确保食品安全防患于未然。

(本版稿件仅代表作者个人观点)

一家之言

Speak

治理外卖食品浪费需要打出“组合拳”

通过网络订餐,如今已成为不少人的消费习惯。统计显示,截至去年底,我国网上外卖用户规模达5.21亿。线上订餐规模不断扩大的同时,外卖食品浪费现象也引发关注。为了享受商家的“满减优惠”,多吃吃不了的食物;菜品标识不够明确,缺乏必要提醒,收到外卖才发现点多了……种种原因导致部分消费者超量点餐,使得网络订餐成为餐饮浪费的一个高发区。

防范外卖食品浪费,是制止餐饮浪费的重要环节,也是网络餐饮平台实现高质量发展的内在要求。反食品浪费法明确规定:“餐饮外卖平台应当以显著方式提示消费者适量点餐。”市场监管总局、商务部联合印发的《关于发挥网络餐饮平台引领作用带动有效防范外卖食品浪费的指导意见》(以下简称“指导意见”),从优

化餐品供给结构、强化全流程消费提醒、优化平台规则协议等方面提出10项举措。这对于充分发挥平台企业在引导适度点餐、推动“光盘行动”方面的带动作用,推动建立防范外卖食品浪费的长效机制,具有重要意义。

网络餐饮平台入驻商户较多,市场竞争较为激烈,量大价廉是常用促销手段,商户推行小份菜、小份饭、小份饮料时往往会有所顾虑。对此,指导意见提出,“优化平台协议规则”“建立健全商户激励机制”。一方面,平台应当科学设置起送价格、满减促销规则,避免不合理促销导致浪费。另一方面,对积极推广小份菜品的商户,可通过首页显著位置展示等方式加以激励。加强对商户的正向引导,推动商户精细化管理,有利于倡导厉行节约、反对浪费的观念。

与线下消费有所不同,在网上点外卖,消费者对食物的成分、分量等缺乏直观感受,对原料、口味、制作工艺等也不一定了解。如果餐品信息过于,难以估计分量,消费者往往会倾向于多点餐。对此,网络餐饮平台应当完善相关信息服务,进一步优化外卖餐品展示,引导商户如实准确填写餐品主要原料、口味等各项内容,多提供食品成分规格、建议消费人数等信息。完善餐品信息,强化消费提醒,有助于避免出现超量点餐的情况。

如今,消费者越来越追求吃得适量、吃得健康。在网络餐饮平台上,“半份菜”“单人套餐”“减肥餐”等关键词搜索频次比较高。许多商户也在努力把握这些消费新趋势。比如,有的餐饮企业专门开发了一人食套餐,消费者可以根据个人喜好定制套

餐内容。有的推出小份菜、半份菜,甚至煎饺、烤鸭包、桂花拉糕等都可以按只出售。有效提升网络订餐供需适配性,进一步优化餐品供给结构,丰富餐品样式种类,积极使用小份餐盒,可降低餐盒,能够更好满足消费者个性化、差异化需求,也可以培养形成科学健康、物尽其用、防止浪费的良好用餐习惯。

反对餐饮浪费,离不开各方共同努力。推动形成政府监管、行业自律、企业自治、社会监督、消费者参与为一体的制止餐饮浪费共治格局,在平台、商户与消费者之间形成防范食品浪费的有效互动,在促进粮食节约的同时,也将有利于网络餐饮行业实现健康发展。

吕晓勋

Talk

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