

第三届“一带一路”国际合作高峰论坛新闻中心举行首场吹风会

“一带一路”蓝色合作倡议将发布

本报讯（实习记者 宗晓畅）10月16日，第三届“一带一路”国际合作高峰论坛新闻中心举行首场吹风会，自然资源部国际合作司和相关单位负责人介绍有关情况并答记者问。论坛期间，海洋合作专题论坛将在北京国家会议中心举行，这是在高峰论坛框架下首次举办的以海洋合作为主题的专题论坛，充分体现了中国对于“一带一路”共建国家推进海洋合作的高度重视。

自然资源部国际合作司副司长王安涛介绍，本届海洋合作专题论坛将以“共筑蓝色合作、共

奏丝路海韵”为主题，主旨是深入推动与“一带一路”合作伙伴国家在发展可持续的蓝色经济、保护海洋生态系统、促进海洋科技创新等领域的合作，探讨更加务实的合作路径。目前，已有70多名外宾将出席论坛。论坛将分为开幕式、专题交流和成果发布三个环节。有关国家的政府部门、科研机构、企业、智库和国际组织代表，将围绕发展可持续的蓝色经济、提升海洋生态系统健康和复原力、推动海洋科技创新三个专题进行交流。论坛最后还将发布合作项目成果清单及合作倡议。

王安涛表示，海洋是人类赖以生存和发展的共同家园，是实现可持续发展的宝贵资源和空间。当前，对深化海洋的科学认知，维护海洋生态健康，加强海洋污染防治，发展可持续和具有韧性的海洋经济，已经成为全球的共识。特别是在新冠疫情过后，蓝色经济被认为是重振经济的新动能，推动全球联通合作的新引擎，促进创新转型的新的增长点，对于中国和“一带一路”共建国家至关重要。

在答记者问环节，国家海洋信息中心副主任李双建就“如何平衡海洋经济发展和海洋环境与

生态系统保护之间的关系”进行了解答。他指出，中国政府高度重视海洋生态环境保护工作，牢固树立和践行了习近平总书记提出的“绿水青山就是金山银山”的发展理念，把海洋生态文明建设全面纳入了海洋开发的总体布局当中。我们深刻地认识到，高质量的发展和高水平的保护是相辅相成、相得益彰的辩证统一关系，必须站在人与自然和谐共生的高度来谋划海洋开发保护，要积极推动基于生态系统的海洋综合管理，健全海洋资源开发保护制度，进一步运用产业调控、空间治理、工程技术、机制创新等政

策工具和手段，全面提高海洋资源开发利用的效率，守牢海洋生态安全的边界，从而实现在发展中保护海洋、在保护中发展海洋。

李双建还表示，海洋的连通性决定人类应对海洋领域的共同挑战、促进共同发展，只能通过合作的方式来实现。中方将在海洋合作专题论坛上发布“一带一路”蓝色合作倡议，也是本次海洋合作专题论坛的重要成果。倡议紧扣论坛“共促蓝色合作 共奏丝路海韵”的主题与联合国2030年可持续发展议程第十四个目标，即保护和可持续利用海洋和海洋资源以促进可持续发展。

一份饭，扔一半：谨防餐饮主食浪费

写字楼外的垃圾回收处，多份外卖主食还剩近一半；婚宴结束后，很多主食动都没动；大会就餐区，有的团餐盒饭没打开就扔了……生活中，一些主食浪费的情景令人触目惊心。

近年来，随着“光盘行动”持续开展，节约粮食的良好风气正逐步形成。但“新华视点”记者走访发现，米饭、面条等主食仍然容易造成餐饮浪费。

主食易浪费

餐馆就餐虽已吃饱，但习惯上还要点主食，餐后主食仍有大半剩在桌上；平时饭量不大，外卖配送的米饭却盛了满满一盒……这类主动或被动造成主食浪费的场景司空见惯。

根据中国科学院地理科学与资源研究所等机构发布的《中国城市餐饮食物浪费报告》对某市学校餐厅的调查，该市中小学生学习人均食物浪费量约为每餐130克，浪费率为22%；在浪费的食物构成上，主食为主要品种之一，占总量的45%。

外卖是主食浪费的高发场景之一。广东省外卖点餐浪费问题调研小组开展的一项问卷调查显示，在菜品品类浪费方面，选择快餐便当、米粉面食等主食的占比达68.3%。天津消费者魏女士说，自己饭量不大，点外卖时主食常常吃一半、扔一半。“剩下的米饭沾上了菜汤，带回家也不好处理。”

此外，随着商务会议、会展活动陆续恢复，会场团餐中的主食浪费现象也值得关注。“在外参会时，有的会场活动餐一订就是几百份，大批主食丝毫没动就被丢在垃圾桶旁，看着十分可惜。”长期在天津从事写字楼物业管理运营工作的付彦斌说。

“当前我国人均粮食占有量虽已高于国际公认的400公斤粮食安全线，但我国人口基数大，近年极端高温干旱天气、低温冷害、洪涝灾害等不时出现，对粮食安全要时时敲响警钟。”天津农学院农学与资源环境学院种子科学与工程系副主任杜锦说，一些消费者对我国粮食种植“家底不清”，节约意识不足。

主食浪费率为何“居高难降”？

记者调研了解到，主食浪费的“老毛病”难以根治，既有部分

消费者观念还需转变的原因，也与目前餐饮机构经营、外卖平台管理等方面存在的一些问题有关。

——怕被打差评，多给更保险。天津一位餐饮行业工作者说，对餐厅而言，主食给少了容易招致顾客投诉，而区分大小份则会增加后厨工作量，不如统一多给，“省事又讨好”。

有商家表示，相比堂食，外卖用餐者的饭量更难以预估，后厨一般会提前盛放好外卖份饭以便配送。“前段时间在一家连锁快餐品牌点外卖，每份米饭给了四两多。虽然下单时已和工作人员沟通少给些，但对方表示米饭分量是固定的，难以操作。”天津市烹饪协会副会长兼秘书长孔令涛说。

——讲排场，爱面子，“盛宴”变“剩宴”。在商务宴请、婚宴宴席上，主食往往是“标配”；但在享用完丰盛的菜品后，米饭、面条等时常乏人问津。“为了排场，菜不能少点，主食肯定也得有，不点不好看，不吃是客人的事。最后主食大家都吃得很少，剩下很多。”陕西某企业经理李先生说。

——追求“轻饮食”，口味更多元。杜锦说，一些消费者餐饮习惯趋于“轻量化”，对主食的需求有所减少。主食与非主食的界限也较为模糊，一些沙拉、蔬果等也可作为主食，如果米面供应量过大，也可能造成浪费。

此外，一些机关、学校食堂管理比较粗放，米饭等主食免费供应，容易造成浪费。

共同行动防止主食浪费

不少部门高度关注主食浪费现象，积极倡导勤俭节约的新“食尚”。今年3月，中国消费者协会等八家协会、学会、商会联合倡议，针对外卖点餐场景存在主食浪费的现象，加快推广“小份饭”“半份饭”等，更好地保障消费者的选择权。

国家市场监督管理总局食品安全总监王铁汉表示，餐饮浪费现象的出现，既有物质生活日渐丰富而忽视了粮食节约的因素，也有监测评估体系不够完善、违法行为处置不易到位、宣传引导不够深入等原因。多位专家认为，在形成社会共识的基础上，商家、消费者及相关部门还需发挥合力，防止餐饮浪费，保障粮食安全。

首先，餐厅在堂食菜单上可明确标注主食分量，为顾客提供多元化的点餐选择。天津社会科学院社会学研究所副研究员王小波认为，可进一步细化完善主食分量规格的标识说明，加快推广中份饭、小份饭，比照大份饭分量、售价合理设定价格。天津阿依来新疆餐厅董事长姜子介建议，点餐时米饭可以“两”为单位，让消费者按照饭量自由选择。

其次，进一步丰富主食品类，优化口味，注重“精烹细调”与管理细节。“现在消费者对口味要求越来越高，主食也要创新形式，如大米既能蒸制米饭，也可以做成醪糟、米糕等。”孔令涛表示，还可在部分餐厅尝试推出“智慧电子菜单”，将顾客所点的饭菜分量以及蛋白质、碳水化合物、维生素等含量自动进行计算加和，帮助顾客合理规划餐食。

中国消费者协会相关负责人建议，婚宴、自助餐、单位食堂等用餐场景应围绕制止浪费强化精细化、人性化管理，及时监测和评估就餐状况，按需供餐、科学配餐。

此外，要加强宣传教育，在全社会牢固树立节约粮食的意识。杜锦等业内专家建议，要加强科普，让公众对粮食来源、我国人均粮食占有量、粮食营养成分、饮食搭配等方面知识增加了解；学校教师与家长要从小帮助孩子树立起爱粮节粮意识，让“光盘行动”的理念深入人心。

据新华社

江西信用风险低企业“无事不扰”率达98.9%

新华社电 今年前三季度，江西省通过推动“首违不罚”“轻微免罚”在行政执法领域全覆盖，实施免罚或减轻处罚2.67亿元；对信用风险低的企业“无事不扰”率达98.9%……江西推动全省营商环境市场化、法治化、国际化水平迈上新台阶。

江西创新监管执法，积极推行包容审慎监管。江西省司法厅行政执法协调监督处副处长傅华安介绍，在去年推动省直综合行政执法部门和11个设区市、赣江新区出台免罚清单，基本实现行政执法领域全覆盖的基础上，今年重点抓好免罚清单在全省的落实落地，前9月，全省各级行政执法部门在行政执法中适用免罚清单的案件共计69.7万件。

为了让规范的监管既有“力度”又有“温度”，江西全面推广“企业安静期”制度，企业受检频次明显下降，获得感满意度明显增加。位于遂川县的江西省法萨实业有限公司相关负责人辛晓春说：“制度实施后，相关部门或单位来的次数少多了，有事尽量通过电话、微信告知，企业

能一心谋发展。”同时，深化信用分级分类监管，监管精准性明显提升，信用风险低企业“无事不扰”率从去年的约50%上升至目前的98.9%。

目前，江西各地打造“有事服务好，无事不打扰”营商环境的氛围越来越浓，探索实践也越来越多。江西省发改委副主任郭新宇在日前召开的有关新闻发布会上介绍，南昌等3个设区市以及瑞昌等8个县（市、区）开展的首批营商环境创新试点取得了成效，在信用监管、综合执法、包容审慎监管方面涌现出一批经验做法。比如，南昌市建立了技术调查官制度；鹰潭市建立了知识产权维权互助基金；新余市渝水区上线了“无人律所”智能法律服务终端。

“无事不扰”并非有事不管，针对企业“成长中的烦恼”，江西各地在服务企业方面展现出了新作为。比如，安福县采取腾笼换鸟等治理模式，最大限度地盘活土地资源，保障项目落地；黎川县创新“事业留编企业用人”新模式。

2023年“气候好产品”（第二批）正式发布

本报讯（记者 孙艳）突泉紫皮蒜、辽阳不老莓、江宁黄龙岷绿茶、濉溪黑糯玉米、湄潭茶叶、那曲冬虫夏草、富平柿饼……近日，在由中国气象服务协会主办的全国气象生态旅游品牌推介会上，2023年“气候好产品”（第二批）正式发布。会议同期举办了第二届全国气象旅游展，对气候好产品、气象生态旅游品牌创建地区的优质农产品、特色文旅产品进行了集中展示。

好气候成就好产品，单头重25克左右的突泉紫皮蒜，含有丰富的粗纤维以及钙、磷、镁、钾等元素。突泉县位于内蒙古自治区东北部，日照充足，土壤肥沃，保水保肥力强，适宜紫皮蒜生长和优异品质形成。突泉县种植紫皮蒜历史悠久，自20世纪60年代，突泉县大营子村就有紫皮蒜种植。辽阳不老莓，有丰富的营养价值和药用价值，其含有的花青素有着抗氧化、抗衰老、调节血压、抗疲劳、保护视力、保护皮肤、降血糖的作用，对心脏疾病和其他心血管问题都有着很好的缓解。不老莓对生长环境要求很高，辽宁

省辽阳市辽阳县不老莓产业基地年平均气温为9.7℃，年均降雨量694.3毫米，年日照时数为2525.5小时，年均相对湿度61%，空气质量优良率常年保持100%，地表水、饮用水源水质达标率为100%，得天独厚的气候资源优势和良好的生态环境，造就了不老莓的良好品质。

气象一路护航，让气候优势转化为产品“卖点”。中国气象服务协会信用咨询中心主任李闯介绍，近年来，中国气象服务协会建立了一套以气象行业标准、团体标准为依据，以气候、生态、产品质量为综合评价指标，开展全流程可溯源的农产品气候品质评价工作。例如，在织密气象观测方面，辽阳县气象局与辽阳市气象局农业技术人员近日前往辽阳县下达河乡不老莓生产基地进行物候期观测，实地察看不老莓种植规模、生长环境及作物发芽状态。当时不老莓已经处于展叶期，结合前期气候条件及田间调查分析，气象局制作发布不老莓气象服务专题材料，为企业生产决策提供了科学依据。