



## 扎实开展学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育

以美为令 向美而行

# 昌吉州打响村庄清洁行动“春季战役”

03版

昌吉州制定出台“一目录两办法”

## 金融精准支持高碳行业低碳转型升级

03版

### 今日评点

### 节日来了,切不可让“它” 重回我们的餐桌

◆ 昌平

今年以来,红白喜事参加了不少,宴席上菜肴丰富,盘子摆满了整整一大桌。宴席结束,剩余一半,都被倒掉,如此浪费,很是痛心。

近日,国家发展改革委公布《关于防止和减少餐饮浪费的公告(征求意见稿)》。根据公告,有关部门对宴会套餐特别是酒店宴会套餐、单桌1500元以上(不含酒水)宴会套餐实行重点监管,适时抽查宴会套餐及套餐菜品是否明码标价、是否明白标量、是否质价相符、是否存在明显浪费情况,抽查餐饮企业是否违规设置最低消费。业内人士指出,这是对宴会餐饮浪费现象“抓了七寸”“动了真格”,也再次发出提醒,切不可让奢靡浪费之风重回我们的餐桌。

“锄禾日当午,汗滴禾下土;谁知盘中餐,粒粒皆辛苦”。这首脍炙人口、耳熟能详的诗歌,相信大家都不会忘记,就连三岁的孩童都知道,粮食生产来之不易,要珍惜每一粒粮食。但是,在现实生活中,奢侈浪费现象时有发生。我们不得不说,“浪费之风”不可长。

制止餐饮浪费要从思想上引导节约习惯的养成。我们要自觉弘扬中华民族勤俭节约的传统美德,树立节约光荣、浪费可耻的思想观念,加大厉行节约、反对浪费宣传力度,努力营造文明用餐、理性消费的良好社会风尚。要开展“光盘行动”,提倡“打包”,拒绝“舌尖上的浪费”。

制止餐饮浪费要加强餐饮重点环节的把握。各餐饮企业要强化自律意识,自觉抵制过度浪费陋习,引导消费者科学消费、理性消费,为文明用餐、节约消费提供便利,营造良好餐饮文化环境,杜绝“舌尖上的浪费”。

制止餐饮浪费要从制度层面加强“餐饮浪费”监管。制止餐饮浪费行为,除了舆论宣传、社会各种监督力量外,最好还是加强立法,用法律规范制约人的行为。特别是要制止公款吃喝浪费严重的现象,用恰当的法律来加以规范,惩处餐饮浪费。



4月24日,游客在天山天池景区游览。  
近日,天山天池景区湖面逐步解冻,“湖光山色泼墨画,春夏秋冬一景融”的美景吸引不少游客前来“打卡”。

本报记者 何龙 摄

### 落实安全责任 推动安全发展

## 天山天池景区八项措施强化景区安全管理

04版