

节粮减损，压实全链条责任

相关政策

“五谷者，万民之命，国之重宝。”我国是人口众多的大国，解决好吃饭问题，始终是治国理政的头等大事。节约粮食是保障国家粮食安全的重要内容。2024年12月，中办国办印发《关于做好2025年元旦春节期间有关工作的通知》，倡导勤俭文明廉洁过节。2024年11月，中办国办印发《粮食节约和反食品浪费行动方案》，要求各地区各部门结合实际认真贯彻落实。深化粮食节约各项具体措施，倡导绿色节约的生活方式，推动全社会形成节约粮食的良好风尚。

坚持底线思维，从战略高度认识和重视粮食安全

节约粮食是中华民族的传统美德，人们从小就懂得“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”的道理；粮食节约还有更深远的意义，涉及国家安全、经济发展、社会稳定等方面。

全国政协常委、南京财经大学校长程永波认为，从国家安全看，我国粮食供需仍处于紧平衡状态，节粮减损意味着打造“无形粮田”、增加有效供给，提升国家粮食安全能力。从经济发展看，一方面，节粮减损可以在一定程度上稳定粮食价格，避免粮价剧烈波动；另一方面，节约粮食不仅能降低损耗成本，提高资源利用效率，还能将节省的资金投入其他关键领域，促进可持续发展。从社会稳定看，粮食再生产与人口再生产密切相关，只有粮食充裕、节粮增供，才能支撑社会稳定。从环境保护看，节粮减损可显著减少种粮物质投入、降低温室气体排放，有利于环境保护和生态修复。从社会责任看，在全球仍有不少人处在粮食不安全的背景下，节约粮食既是道德义务，也为全球粮食安全贡献力量。

2024年，全国粮食总产量达14130亿斤，比上年增长221.8亿斤，首次超过1.4万亿斤。但是，过去一年，我国粮食进口量超过1.5亿吨。“随着国际局势不断变化，我们必须深刻认识到，粮食安全问题将长期存在，要坚持底线思维，从战略高度认识和重视粮食安全问题。节约粮食是从源头上解决粮食浪费，可以减轻粮食进口压力。”中国科学院东北地理与农业生态研究所所长姜明委员说。

粮食安全是“国之大者”。悠悠万事，吃饭为大。2024年底召开的中央农村工作会议指出，“要坚决扛牢保障国家粮食安全重任”，要求“健全粮食和

食物节约长效机制”。只有同步推进粮食增产保供和反对食物浪费，从粮食生产领域到消费领域的全链条协同，粮食安全才能真正得到保障。

聚焦重点领域和关键环节，形成节粮减损合力

《粮食节约和反食品浪费行动方案》提出，“聚焦重点领域和关键环节，切实降低粮食和食品损耗浪费”。反食品浪费贯穿种植、生产、流通、消费等诸多环节，涉及政府、企业、学校、社会团体、消费者等众多主体。有效节粮减损离不开各方的一致行动。

数据显示，我国在储藏、运输和加工等环节每年损失粮食约700亿斤。对此，相关专家建议：在收获环节，利用气象、作物发育及成熟期等大数据，把握最佳粮食收获时机。研发智能农业机械装备，不同作物选用合适收获设备，规范收获操作流程以及做好收获后处理等措施，提高粮食收获效率。深入实施专业农机手培训行动，提高农机手规范操作能力。利用运筹学、系统工程等理论与方法，优化粮食供应链流程，减少中间环节不必要的损耗。在储存环节，加强研发高效节能的粮食干燥设备与技术、新型仓储设施与害虫防治技术、智能仓储管理系统等，降低粮食储存损耗。在加工环节，建立粮食监测预警系统，借助大数据、物联网等信息技术，构建从农田到餐桌全链条的粮食监测预警体系。

针对我国餐饮食物浪费的情况，相关领域从业者认为，首先要压实餐饮行业责任。市场监管等部门要切实督促餐饮企业履行防止食品浪费责任，重点督促餐饮企业建立食品采购、贮存、加工管理制度，把制止餐饮浪费作为服务人员培训的重点，在原料采购、加工制作、供餐服务全过程中厉行节约，减少餐厨垃圾，对不遵守反食品浪费有关规定的餐饮服务企业按规定提醒约谈、督

促整改。其次，要引导行业自我管理。鼓励食品、餐饮行业协会依法依规制定反食品浪费相关团体标准和行业自律规范，由行业倡导推行大份菜、中份菜、小份菜等不同分量菜品选择，主动引导消费者按需适量点餐、提供剩餐免费打包服务。此外，还应整治外卖餐饮浪费。督促外卖平台在餐品展示、订单提交、订单完成等页面以显著方式提示消费者适量点餐，同时规范外卖商家营销行为，在菜品详情页标明用量、餐食分量等信息，合理设置起送价格，优化满减凑单等机制，比如，提供可长期保存的预包装小食品作为凑单选项，避免为达到起送标准或凑单满减等情形而多点餐食，造成浪费。

反对食物浪费，奖惩机制不可少。天津市政协副秘书长丁梅委员建议，将治理食品浪费工作纳入政府考核体系；相关部门开通举报热线，收集问题线索，加强执法监督。同时出台主动减少食品浪费的激励措施。如在餐饮服务行业 and 外卖平台积极推广“小份餐”，鼓励消费者按需点餐减少食品浪费；对于节约粮食取得成效的餐饮服务经营者，相关部门依据反食品浪费法有关规定，可给予相应政策优惠。

延伸

做好节粮减损工作，科技能帮大忙。

近年来，我国粮食仓储设施现代化水平不断提高，储粮技术总体处于世界较先进水平，粮食仓储正在由“安全储粮”向“绿色优储”跃升。

目前，粮情检测、机械通风、环流熏蒸、谷物冷却“四合一”储粮技术已成为国有粮库的标配。通过向密闭粮仓或覆膜粮堆充入氮气或二氧化碳等，可以营造低氧环境，有效防



倡导绿色节约生活方式，推动全社会形成节约粮食良好风尚

走进餐饮场所，倡导“光盘行动”“节约光荣 浪费可耻”的标语处处可见。节粮减损，广大消费者是重要一环。

如何倡导绿色节约生活方式，推动全社会形成节约粮食的良好风尚？中国农业科学院原党组书记张合成认为，要加强公众营养健康膳食理念宣传，鼓励家庭和个人按需购买食品，让吃得“适量、营养和健康”成为社会共识。同时，在保障低收入群体可负担的基础上，让价格阻止“豪爽点餐”造成粮食浪费，让资源过度消耗转变为个人生活的成本。

同时应加大“反食品浪费”宣传力度，营造“消费而不浪费”的社会氛围，强化公众反食品浪费的意识。推进宣传进校园，引导孩子从小养成良好的生活习惯。充分利用各类媒体进行公益宣传，树立正面典型、曝光浪费现象。对自媒体平台进行有效管理，避免出现“超量吃播”“大胃王”等不良导向视频。构建起由政府、行业组织、媒体、公众及各行各业共同协作的反食品浪费治理模式，在全社会营造理性消

费、健康饮食的良好氛围。

节约粮食，人人有责。只有全面提升公众的节粮意识、养成节粮习惯，才能形成全社会节约粮食、反对浪费的良好氛围。可借助世界粮食日、全国粮食安全宣传周等重要时间节点，广泛开展形式多样的宣传活动。通过社区宣传、新媒体传播、举办节粮知识讲座等方式，深入普及粮食节约知识，推动节约粮食、反对浪费在全社会蔚然成风。同时，有效发挥社会监督作用，借鉴食品安全“内部吹哨人”制度，鼓励群众向有关部门举报食品生产经营者浪费食品的行为。定期曝光餐饮浪费典型案例，引导社会形成节约粮食的良好风尚。

如何减少广大农村地区婚丧嫁娶等酒席上出现的浪费？可探索在村里成立红白理事会，通过移风易俗减少餐饮浪费。村里倡导“婚事新办、丧事简办、余事不办”，发挥村干部、党员、退休干部和村上德高望重、组织协调能力强的群众及乡贤参与移风易俗工作。制定婚丧嫁娶操办具体标准，减轻村民负担。建议因地制宜，制定切实可行的红白喜事操办标准，群众按章办事，告别旧习俗，减轻“人情债”，培育绿色节约的文明乡风、淳朴民风，建设宜居宜业和美乡村。

（来源：《人民日报》）

用科技手段储好粮、管好粮

治储粮虫霉，减少化学药剂使用，保障粮食品质。

以氮气气调储粮为例，在我国南方地区主要采用的该项技术，具有防虫、杀虫、抑菌、保质质的作用，能有效减少化学药剂使用，同时减少粮食因虫霉和水分减量带来的损失。

据了解，中储粮系统已广泛推广应用粮仓智能通风技术、内环流控温储粮技术、空调控温技术、智能气调储粮技术等绿色储粮技术，以绿色储粮

为主的技术应用覆盖率达到98%。基本形成北方以低温（准低温）储粮为主、南方以控温和气调储粮为主的储粮技术体系，整体储粮科技应用水平在同行业中处于领先水平。

此外，随着传统粮仓智能化改造和储粮技术迭代升级，控温、气调、内环流、有害生物综合防治等绿色储粮技术应用比例不断提高，有效解决了储粮发热、霉变、虫害等问题。

（来源：《中国经济周刊》）