

反食品浪费要立法了 今后“下馆子”要注意啥？

在餐桌上讲排场、比阔气……近年来，餐饮浪费问题引发社会广泛关注。22日，反食品浪费法草案提请十三届全国人大常委会第二十四次会议审议，为治理“舌尖上的浪费”建章立制。

食品浪费的标准怎么认定

全国人大常委会法制工作委员会行政法室主任袁杰介绍，反食品浪费法草案以餐饮环节为切入点，聚焦食品消费、销售环节反浪费、促节约、严管控。

草案明确，食品浪费，是指对可安全食用或者饮用的食物未能按照其功能目的利用。那么，一些商家以“最大蛋糕”“最大火锅”为噱头开展的商业营销活动，以及用食物作为原材料进行的艺术创作活动等，是否属于食品浪费？

中国政法大学地方财政金融与农村法治研究中心主任李蕊表示，此处规定的立法本意，是保障食品的价值与效用充分发挥，减少在食品生产、加工、流通以及消费等各个环节、各个领域的不必要损耗。“但是，还应考虑到食品除具有食用、饮用功能，还可以作为艺术表达、创作的载体等。我认为，只要不是最终‘丢弃’，就不应纳入‘浪费’的范畴。”她说。

对外经贸大学副校长、中国法学会行政法学会研究会秘书长王敬波也表示，不论上述活动对食物本身的功能进行了怎样的延伸、超越，根本上不能违背反食物浪费的主旨。

商家的点菜“套路”可能不灵了

菜单上不提示菜量规格，问服务员也含糊其词；点的菜超量了，商家也不提醒甚至故意误导消费者……针对这些餐饮服务提供者的

“套路”，草案明确了相应措施。

比如，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识或者由服务人员提示说明，引导消费者按需适量点餐；提供小份餐等不同规格选择等。

草案规定，餐饮服务提供者诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费的，由县级以上地方人民政府市场监督管理部门或者商务主管部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处一千元以上一万元以下罚款。食品、餐饮行业应加强行业自律，依法制定、实施反食品浪费等相关团体标准和行业自律规范。

王敬波认为，餐饮服务提供者作为市场主体存在利益驱动，立法一方面要对小份餐的规格、标识提醒的设置等设定明晰的强制标准，作为监管处罚的依据；另一方面，对商家的诱导、误导等比较难以判断的行为，应进一步完善界定标准，使执法更加容易。

点餐浪费 或将收取厨余垃圾处理费

点了一桌菜，剩了一大半，结果全倒掉？这种情况以后要注意了。反食品浪费法草案规定，餐饮服务提供者可以对造成明显浪费的消费者收取处理厨余垃圾的相应费用。

王敬波表示，收取厨余垃圾处理费是一种抑制消费者浪费现象的手段，但在实际操作中，是定量收取还是定额收取、是否需要划分阶梯额度等问题，还需要进一步细化。

李蕊建议，消费端的食物浪费问题，可遵循分步骤审慎推进原则。初期更宜采用激励性措施，例

如规定餐饮服务者可以对实现“光盘”的消费者予以适当奖励等；下一步则要改革垃圾处理收费计量标准，从“定额制”垃圾处理转向“从量制”垃圾处理，让垃圾制造者为自己的垃圾“买单”；未来条件成熟时，再考虑逐渐推进餐饮等公共领域的餐厨垃圾处理收费制度。

“在立法层面，需要明确界定厨余垃圾处理费用的收取条件、标准等，注意保障消费者权益。”李蕊说。

利用大数据 分析消费者用餐需求

近年来，大数据技术广泛运用于餐饮行业。草案规定，餐饮服务提供者可以运用大数据等技术分析研判消费者用餐需求，通过建设或者共享中央厨房、配送中心等措施，对食品采购、运输、储存等进行科学管理，防止和减少浪费。

但是，大数据技术在给人们点餐带来便利的同时，是否会带来个人信息泄露的风险？

王敬波认为，允许商家利用大数据分析研判消费者的用餐需求，需要有充分的信息安全保障措施作为配套，比如对一些敏感信息等进行移除、遮蔽等技术处理。制度设计上要进一步明确，商家不得收集敏感个人信息，且负有对消费者个人信息安全保护的职责。

李蕊建议，要严格限制商家向第三人提供信息，对消费者的个人信息要进行匿名化处理。对于违规餐饮服务提供者，应严格处罚。

(据新华网)

长在山水间的音乐火锅 你去过吗？

能临水而坐，沐风观景，看水波粼粼，赏远山浮影，听着音乐吃火锅，那是何等惬意的事情啊！雅苑山庄12月23日的“燃情之夜 携手跨年”沉浸式体验活动让笔者真实地享受了一份独特的味觉、听觉、视觉的饕餮盛宴。



当天下午6时许，夕阳西下，依山傍水的雅苑山庄正“优雅”地迎接着晚上的贵宾，璀璨夺目的灯光缓缓点亮，婉转的音乐穿梭于山水间，热辣的火锅和新鲜的食材正输送到临湖的每一个小隔间。夜幕降临时，主题“燃情之夜 携手跨年”的盛宴也正式拉开序幕。激情的喷泉音乐灯光秀点燃了沉寂的黑夜，沸腾的红油火锅刺激着每个食客的味蕾，原本码头边简单的小食变成一方风味，在风味里有欲罢不能的麻辣，还有眼、耳、鼻、舌、身、意感触的升华。

“我们是秉承传统与现代相融合的工艺，坚持一次性锅底，无任何添加，纯牛油秘制，全部底料由辣椒、花椒、胡椒等家用调料大火烹制而成，用四川人独有的火锅情怀融入重庆火锅元素精制而成。”据雅苑山庄老板介绍，2006年作为通川区招商引资项目，雅苑山庄落户达州

市通川区双龙镇，以360度全景生态草坪礼宴服务平台满足达州人文餐饮需求。十多年的沉淀后，今年他们再次投入巨资拟建生态火锅园，为老百姓带来灯光、音乐、美食相融合的沉浸式体验。让人们在繁忙的都市生活中，也能亲近自然，拥抱蓝天，邂逅湖畔，与音乐灯光喷泉共舞，享受新的多元化就餐模式。

□唐庆

