

点餐浪费要罚钱,不得诱导消费者超量点餐——

反食品浪费法要来了

小小对联,折射出社会文明新风尚。“米粒虽小,尤见礼义廉耻”“节约事微,可助兴国安邦”。走进位于北京市朝阳区的一家餐厅,墙上贴着一副对联立刻映入眼帘。

2020年12月22日,十三届全国人大常委会第二十四次会议召开第一次全体会议,反食品浪费法草案首次提请会议审议。这意味着,反食品浪费将从道德约束上升至法律层面。



建章立制 遏制餐饮浪费

“师傅,18层楼送3份饭,谢谢!”中午饭点,小钟在公司的点餐群里发了一条信息。不一会儿,食堂师傅就推着餐车,送来了热腾腾的饭菜。

小钟告诉记者,疫情发生以来,为避免员工在食堂集中就餐,公司采用直接送餐到各部门的方式。起初,食堂根据各部门人数,每天按照固定数量送餐。但固定送餐量总是多于实际需求,每天都有不少饭菜被白白浪费。

“厉行节约,反对浪费”的倡议发出后,食堂颁布新规,要求各部门每天提前告知实际用餐人数,按照实际需求送餐。

送餐方式及时调整,菜量选择上也有了更多自主权。“以前,午饭的‘标配’通常是一盒菜配一份米饭,很多同事吃不完。”小钟说,“现在,食堂送来的饭菜既有大份也有小份,可以根据自己的饭量‘私人订制’。我发现,厨余垃圾的数量明显减少了!”

餐饮企业推出“小份菜”“半份菜”;服务员适时提醒顾客适量点餐、理性消费;消费者量力而行、主动打包……近段时间,餐饮浪费现象得到明显遏制。在全社会范围内,浪费可耻、节约为荣的氛围日趋浓厚,“节约粮食,文明用餐”的理念深入人心,制止“舌尖上的浪费”逐渐成为人们的共识。

不过,仅靠社会倡议和道德约束,就能完全制止餐饮浪费行为吗?

2020年9月,全国人大常委会启动了为期一个多月的珍惜粮食、反对浪费专题调研。调研报告指出,制止餐饮浪费工作虽已取得阶段性成效,但粮食浪费问题在不同领域、不同环节仍不同程度存在。

前段时间,江苏无锡的朱先生赴约参加生意伙伴的宴请。12个人的餐桌上,有10道凉菜、15道主菜,每个人还有一碗汤面,最后又上了一大份水果拼盘。

“菜上得多,浪费得也多!吃了一半后,大家几乎就没怎么再动筷子。”朱先生由于工作原因,常常参加各种商务聚餐、工作宴请。他认为,在这种场合,点菜量往往远超人们实际饭量。朱先生告诉记者,很多菜品都是撑场面的摆设,饭后大家碍于面子也不会将剩菜打包。讲排场、比阔气、爱面子等不良风气的影响依然不小。

“不科学的消费心理和方式、精细化管理程度不够、缺乏节俭意识是造成餐饮浪费的主要原因。”调研报告指出,当前全社会节约意识仍较为薄弱,制止浪费相关约束机制还不健全。

针对食品浪费中的突出问题,亟待建立长效机制,发挥法律引领和规范作用。这次,全国人大常委会法制工作委员会在广泛征求意见、反复研究修改的基础上起草反食品浪费法草案,就是要从法律层面遏制餐饮浪费行为。

“小切口”立法 解决突出问题

近年来,随着短视频和网络直播兴起,“大胃王”式吃播在社交媒体上走红。

堆成小山的炸鸡,用水桶盛满的奶茶,一个人吃下十几碗面条……美食博主小张向记者介绍,某些制作大胃王短视频的博主在网络上小有名气后,可能会接到餐饮店或零食品牌的广告。在利益驱使下,这类“大胃王”视频一度越来越多。

“很多视频其实是剪辑出来的,有些博主甚至吃完之后会催吐,既造成了食物浪费,也不利于身体健康。”小张说。

反食品浪费法草案明确规定,禁止制作、发布、传播宣扬量大多吃、暴饮暴食等浪费食品的节目或者音视频信息。违反规定的,责令整改,给予警告;拒不改正或者情节严重的,处一万元以上十万元以下罚款。

向餐饮浪费行为亮剑,反食品浪费法草案的相关规定不止这一处。要给肆意浪费行为念“紧箍咒”,必须对各个环节的不同主体明确相应的惩戒措施。

比如,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。如果消费者造成明显浪费,餐饮服务提供者可以收取处理厨余垃圾的相应

费用。对于食品企业而言,如何处理“临过期”产品始终是困扰经营者的难题。“一般来说,新鲜面包的保质期也就三五天,如果三五天之内没有卖掉,就只能统一销毁,造成较大浪费。”一家食品公司的负责人说。

但在浙江金华,“共享粮仓”不仅解决了“临过期”产品的处置难题,而且让越来越多的市民养成勤俭节约的好习惯。

原来,为了响应“厉行节约,反对浪费”号召,当地发起“共享粮仓”爱心行动。无论是个人、家庭还是企业、单位,都可以把剩余的食材放入“共享粮仓”,有需要的市民可以免费领取。这不但避免了浪费,而且通过共享余量食品的方式实现了“物尽其用”。

草案明确要求建立捐赠需求对接机制,引导食品生产经营者优先向有关社会组织、福利机构、救助机构捐赠尚在保质期内可安全食用的未售出食品。

“草案坚持问题导向,主要针对实践中人民群众反映强烈的突出问题。”全国人大常委会法制工作委员会行政法室副主任宋芳认为,推进“小切口”立法是此次草案起草工作的一个主要亮点,避免了大而全、小而全,着力解决餐饮浪费的突出问题。

条款需细化 未来值得期待

作为餐厅老板,谷女士看到反食品浪费法草案的相关报道后,表示十分支持,但在具体操作方面还存在一些疑虑。

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。“但什么样的情况属于‘明显浪费’?厨余垃圾处理费该按什么标准收?”谷女士问道。

对此,复旦大学法学院讲师涂云新认为,立法语言更注重基础性原则,在执法过程中还要面临如何在实际生活中解释和适用法律的问题。

比如,每个人食量不一,不宜用相同标准规定浪费的额度;倡议餐厅推出小份菜,但规格需要设定统一标准,这样才能作为监管处罚的依据;针对餐厅“诱导”消费者点餐的行为,要区分清楚服务员是在推荐优惠促销菜品还是违反法律法规的诱导……

问题怎样破解?“关键要在明确立法目的、尊重法律文本的基础上,界定清楚食品浪费行为的标准和范围,形成合法正当的行政执法裁量基准。”涂云新说。

中国科学院地理科学与资源研究所副所长成升魁参与了此次草案的讨论。他指出,政府部门应在法律基础之上,结合不同地方、不同群体的饮食文化,制定具体的规定条款。

全国人大常委会法制工作委员会行政法室主任袁杰表示,制定反食品浪费法,将近年来中国实践中行之有效的政策措施上升为法律规定,明确各相关主体的责任,有利于建立长效机制,发挥法律的引领和规范作用,为全社会确立餐饮消费、日常食品消费的基本行为准则。

目前,草案尚在审议阶段,人们期待反食品浪费法早日正式出台。(廖睿灵)

相关链接

以良法善治制止“舌尖浪费”

为何要制定反食品浪费法?现实性不言而喻,主要针对的是当前社会上一些领域和环节、一些人身上长期存在的食品浪费行为。相关部门日前发布的一份调研报告显示,当前中国粮食浪费主要存在于商业餐饮、公共食堂和家庭饮食等消费环节,仅城市餐饮每年食物浪费就达170亿至180亿公斤,这还不包括居民家庭饮食中的食物浪费。而从全球看,每年的食物浪费量更加惊人。据联合国粮农组织统计,全球每年生产的食物中,约有1/3被丢弃或浪费,相当于13亿吨粮食。

从现实情况看,中国粮食产量尽管连年丰收,但粮食中长期供求仍呈紧平衡状态,影响粮食安全的潜在风险隐患依然存在,全球新冠肺炎疫情所带来的影响更是给我们敲响了警钟。作为一个发展中国家,中国决不能放松粮食安全这根弦。

对于制止餐饮浪费,长期以来我们主要依靠道德倡导和个人自律,一些地方此前也出台了一些规范性要求,但条文分散且可操作性不强,这

种“软约束”的效果有限。因此,以立法的刚性反对食品浪费就成了底线要求。

此次提请全国人大常委会审议的反食品浪费法草案可谓正当其时。草案提出,坚决制止餐饮浪费行为和各相关环节中的粮食、食物、食品浪费行为。比如,公务活动用餐推行标准化饮食;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将被处罚;消费者如果造成明显浪费将被收费等,这些规定让人真切感受到该法立足于系统性治理,有利于建立反对食物浪费的长效机制。

当然,有了良法还要善治。要避免治理陷入“头疼医头脚疼医脚”的怪圈,就要加强监管的系统性和协调性。要根本解决粮食浪费问题,应在粮食、食物、食品的加工、储存、运输、销售、收购、消费等各个环节加强监管。当前,不妨以餐饮环节作为切入点,以防止食物浪费为重点,同时对相关环节的监管力度不放松,方能最大程度遏制浪费。(综合)