

2349 名缅北电诈嫌疑人移交我方

据新华社北京 10 月 16 日电 记者 10 月 16 日从公安部获悉,公安机关针对缅北涉我电信网络诈骗犯罪始终紧盯不放,在持续开展多轮次打击行动,坚决铲除诈骗窝点、依法缉捕涉诈人员的基础上,近日,云南普洱公安机关与缅甸相关地方执法部门开展边境警务执法合作,抓获 2349 名中国籍电信网络诈骗犯罪嫌疑人并移交我方。这是开展打击缅北涉我电信网络诈骗犯罪行动以来,单次移交人数最多的一次,其中包括网上在逃人员 111 名。

在前期工作基础上,云南公安机关与缅甸相关地方执法部门不断加强边境警务合作,持续通报最新研判的诈骗窝点和人员线索,并于近日密集开展抓捕行动,一大批电信网络诈骗犯罪嫌疑人相继落网。10 月 14 日,2349 名嫌疑人移交我方并分别由云南昆明以及江苏、河南、山东、湖南、重庆等地公安机关陆续押回。

截至目前,在云南多地公安机关不懈努力下,已有 4666 名缅北涉我电信网络诈骗犯罪嫌疑人移交我方,其中包括网上在逃人员 205 名。今年 8 月以来,全国电信网络诈骗案件发案数、造成财产损失数同比分别下降 24%、20.5%。



10 月 15 日,小朋友在河北省唐山市海港经济开发区涟漪广场荡秋千。近年来,河北省在大力推进开放共享城市绿地建设过程中,坚持规划建绿,合理布局城市各类绿地,因地制宜推动公园、游园、广场等公共绿地建设,满足群众休憩、锻炼、娱乐等需求。

(新华社发)

杭州亚残运会火炬传递 19 日启动

据新华社杭州 10 月 16 日电 杭州第 4 届亚洲残疾人运动会火炬传递将于 10 月 19 日在杭州市淳安县千岛湖秀水广场启动,随后火炬将在杭州的建德市、桐庐县、富阳区、萧山区依次传递。10 月 22 日,杭州亚残运会火种将来到杭州奥体中心体育场并点燃主火炬塔。

杭州亚残运会火炬传递指挥部副指挥长杜作锋在 10 月 16 日召开的火炬传递主题新闻发布会上表示,参加亚残运会火炬传递的火炬手,除了优秀残疾人运动员、教练员代表外,还有来自各行各业的模范代表、基层工作人员代表以及热心助残事业、弘扬亚残精神、为实现杭州亚残运会愿景贡献力量的人士,整个传递过程将有 600 棒火炬手参加。其中,境外火炬手 51 棒,来自 41 个国家和地区。

明日将迎今年“最远火星”

据新华社南京 10 月 16 日电 中国科学院紫金山天文台科普主管王科超介绍,地球的“邻居”火星将于 10 月 18 日运行至本轮会合周期中距离地球最远的位置。届时,火星与地球大约相距 2.54 个天文单位,约合 3.8 亿千米。这也是今年火星与地球的最远距离。

王科超称,火星和地球都是太阳系中围绕太阳公转的行星,它们之间的距离时远时近。这两颗行星的平均会合周期约为 780 天,即 26 个月左右。每个周期中,火星与地球会迎来一次“相会”,也会迎来一次距离最远。本轮会合周期里,火星已于 2022 年 12 月 1 日运行至距离地球最近的位置,当时与地球距离约为 0.54 个天文单位。

然而,每次会合周期中火星和地球的最近、最远距离也有差异。

作为“地球近邻”,火星一直是科学家和宇航员们的探索热点。现代研究发现,火星地表广泛分布着的氧化铁,使它呈现出一种红色的外观。与地球类似,火星的构成以硅酸盐岩石为主。火星的地形也非常丰富,地表也有类似地球上的河谷、冲积平原、三角洲、沙漠以及极地冰盖等。和地球一样,火星上也有沙尘暴。火星沙尘暴的时间可持续 3 个月以上。

“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。

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,该市中小學生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。

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,虽然下单时已和工作人员沟通米饭少给些,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、婚宴酒席上,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,吃不吃是客人的事。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。

(据新华社天津 10 月 16 日电)