□编辑/谢军仁
□版式/任宝红
□审校/刘　军

世界粮食日：

共倡多样美食，同创美好未来

今年10月16日是第45个世界粮食日，联合国粮食及农业组织将今年全球活动主题确定为："手拉手共倡多样美食，聚合力同创美好未来"。世界粮食日所在周，也是我国粮食安全宣传周。今年的主题是"粮食节约 人人有责"。从田间地头，到大国粮仓，再到千家万户的餐桌，一粒粒粮食装入中国饭碗，这里有国计民生，有对美好生活的向往，更有守护天下粮安的大国担当。

10月14日，在天津市滨海新区可爱蜗幼儿园，志愿者指导孩子们认识粮食作物。　□新华社发（杜鹏辉摄）

上图：10月14日，在江苏省连云港市核电钟声幼儿园，学校老师教小朋友辨认五谷杂粮。　□新华社发（王春摄）

左图：10月14日，在青岛市李沧区实验幼儿园，小朋友在辨识粮食。　□新华社发（张鹰摄）

下图：10月14日，在浙江省湖州市吴兴区东林镇保永村的稻田里，东林镇中心幼儿园的孩子们在种粮大户的带领下近距离观察稻穗，体验收割。　□新华社记者　徐　昱摄

多地规范无堂食外卖：如何把好"入口关"？

□新华社"新华视点"记者　周凯　冯维健　张璇

油污遍地，食材和垃圾桶摆放在一起……你是否会担心，吃得津津有味的外卖，有可能出自一些卫生环境堪忧的无堂食小店？

近期，一些地方通过制定行业标准、创新监管方式，推动无堂食外卖规范经营。各地规范成效几何？如何拧紧食品安全监管"安全阀"、把好"入口关"？

"看不见的厨房"存隐患

近两个月来，记者在部分省市调查发现，无堂食外卖从业者投资5万元左右就能做套饭、麻辣烫等快餐品种，门槛低、点多面广，加上竞争激烈，食品加工过程"不对外"，一些外卖商家仍存食品安全隐患。

——部分经营场所环境脏乱。重庆华宇·北城中央汇小区临街商铺大部分是无堂食外卖商家，记者走访看到，部分商铺垃圾桶随意摆放，空气中弥漫着一股异味。一些无堂食外卖门店内，食材、厨具、储物箱等杂乱放置，灶台烟机上满是油渍。

在石家庄市某农贸市场，记者穿过市场楼梯转角处的一条昏暗通道，发现一家专做外卖的粥铺，入口处气味刺鼻，通道内堆放着废纸箱、鸡蛋壳等杂物，悬挂的粘蝇板上粘满蚊蝇，厨房旁摆放着猫笼。

——食品加工制作失范。重庆中心城区一些街道是无堂食外卖集中区域，少数店员直接在垃圾桶旁处理食材，或将食材与垃圾桶摆放在一起，肉类等食材不经隔离便放在门口。

在部分地区，无堂食外卖聚集在商场、农贸市场的地下楼层，由于不通风、设施简陋、天气闷热，一些男性经营者上身赤膊、汗流浃背地制作外卖。

——"一址多店"、一证多用。在石家庄市某农贸市场内，记者发现一间厨房门前挂着"招牌肉酱面""肉酱米线""生烫牛肉米线"三张招牌，3家外卖商家共用一间约10平方米的厨房，厨房内仅2名配餐人员，内部未分区或划定隔间。

记者在杭州某无堂食外卖聚集区发现，一些商户上传至平台的门店照片与实际不符，明明没有堂食区域，但在平台上却有堂食区域的照片。

中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长陈音江介绍，研究会曾通过技术手段对网络餐饮平台进行调查，发现有商家存在一证多开、虚假地址等问题，实地核查中发现，部分"幽灵"餐厅存在提供食物场地达不到食品安全要求，食材可能受到污染、变质或过期等风险。

多地出招强化监管

重庆市渝北区岸西餐饮店主营炸鸡柳等外卖轻食。记者近日走访看到，该店后厨烹饪区、分餐区等分区明确，厨房内安装了高清摄像头。

"有顾客在订单备注里说，看得到厨房卫生状况和加工过程，现在吃得更放心了。"店铺负责人孙超介绍，在监管部门发布的行业规范指导下，店面现在做到了食材分类储存、分区加工。

"现在，清洗配菜等前期准备工作可以在粗加工共享区完成，厨房里也有摄像头记录食品制作全过程。"在杭州膳小厨网络餐饮聚集区，"卤汁儿烧卤饭"的邵大姐戴着口罩介绍，提升整治过程中，政府协调运营方减免了房租，共享仓库、粗加工共享区等改造费用也不用商户承担，减轻了负担。

这些变化，折射出多地对无堂食外卖监管整治的系统性改革举措。

一些地方出台和实施了更为严格的行业标准，从从业者准入门槛、食品加工制作等方面，引导商家提高管理和食品安全水平。

如今年7月1日，重庆市市场监督管理局发布的《无堂食外卖经营服务规范》正式实施。杭州市发布的《无堂食外卖聚集区管理规范》团体标准也于7月13日正式实施。

一些地方通过创新监管模式，推动外卖行业从数量竞争向品质提升转变。

在湖南株洲，市场监管部门聘请骑手担任食品安全监督的流动"哨兵"，协助市场监管部门及时发现、收集食品安全违法线索，实现食品安全风险隐患"早发现、早处置、早化解"。

位于杭州市拱墅区方圆金街商业中心的无堂食外卖区，曾是一处市民投诉的重灾区。如今，经过市场监管部门、运营单位、商户的共同努力，这里焕然一新——无堂食外卖店依次排开，每家店的出餐口整齐划一，内部厨房布局干净整洁，聚集区设有共享粗加工间、共享仓库和小哥驿站。

外卖平台也进一步强化资质审核、公示监督等举措。记者从美团获悉，今年以来，美团建立违规商家公示机制，对实际经营场所与资质载明地址不一致的商家，立即采取下线处理，将严重违规商家列入高风险名单。

让"隐蔽后厨"实现全链条管理

如何进一步加强对无堂食外卖的监管，消除可能存在的隐患？

业内人士表示，无堂食外卖现行标准多为地方性团体标准，在经营场所布局等方面缺少强制性，同时平台监管职责不明晰、消费者知情权保障不足，是行业健康发展亟需解决的问题。

9月24日，市场监管总局组织起草的《外卖平台服务管理基本要求（征求意见稿）》正式公开征求意见。针对"幽灵外卖"等乱象，从商户入驻、信息审核等方面提出系统要求，严守食品安全底线。业内人士认为，这是平台经济治理走向精细化、标准化的重要标志。

重庆大学经济与工商管理学院教授廖成林建议，通过进一步完善强制性规范或标准，确保经营场所符合相关法规要求，不能私自在民房、地下空间等不符合标准的环境中开展食品经营活动，从源头把好准入关，杜绝"黑厨房"滋生。

尽管多个外卖平台通过商家入网审核、线下核检、公开外卖后厨视频等举措加强管理，但受访业内人士表示，部分无堂食外卖商家在食材采购、食品加工等信息方面仍处于不透明状态。

陈音江建议，引导更多商家安装后厨摄像头，公开商户食材采购、后厨卫生、食品加工等信息，推广"食安封签"守护外卖安全"最后一公里"。通过后厨可视化、食材溯源化、订单全留痕，让"隐蔽后厨"实现穿透式、全链条管理。

此外，业内人士提出，应加大无堂食外卖线上信息核对、线下执法检查力度，要求平台对未达标且整改不到位的商家下线处理；鼓励消费者、外卖骑手举报投诉，加大曝光力度，提高失信违法成本，让每份外卖都吃得安心、放心。

（新华社北京10月10日电）

新华网评

为何大学要办好劳动课

□冯业栋

洗菜、择菜、切菜、炒菜……跟着食堂师傅学烹饪，或者向同学们"露一手"、分享自己的家乡菜，成为重庆大学学生们津津乐道的话题。近年来，不少高校把劳动教育和各类实践课程置于更加重要的位置，创新形式、贴近生活，开出不少受学生追捧的"网红课"。

我国自小学起就开设劳动教育课，大学生已具备基本劳动技能，为何大学还要继续开展劳动教育？作为人的根本实践方式，劳动不仅创造价值，更能实现人的自我发展，是需要终身学习的课程。作为高校，必须担负起劳动教育的职责使命，把劳动课开足开好，为青年学生成长成才打牢基础。

劳动教育不只传授生活技能，更与生产实践密切相关。高校立足自身学科特色和课程体系，构建专业理论和劳动实践相融互促的培养模式，才能提升学生的实践能力。重庆大学充分发挥工科优势、深化产教融合，实施"头部企业"工程，将实践中的真问题、真需求融入专业教学和劳动教育。学生在解决实际问题中长了知识、练了本领，提升了综合能力，有助于增强今后在就业市场的竞争力。

劳动教育既有提升实践能力的作用，也有涵养品德、凝心铸魂的功效。每到寒暑假，各类返乡、助农、调研等实践活动，也是劳动教育的重要组成部分。参与这些活动，有助于培养学生对乡土、对祖国的热爱，涵养责任意识与担当精神。重庆大学组织学生参与传统助农活动的同时，鼓励学生通过短视频平台直播帮助乡亲们带货，不仅让学生增加了新的技能，也点燃了学生奉献乡村、投身公益的热情。重庆大学物理学院建设物理探索科技馆，让大学生全流程参与内容讲解、展馆维护、展品设计等工作，在投身公益科普中培养公共意识、奉献精神。做好劳动教育，必须用好社会大课堂，为学生们打开广阔天地。

在校园文化中营造劳动氛围，能够潜移默化地塑造学生的行为和品格。重庆大学结合学雷锋纪念日、植树节、劳动节、国际志愿者日等时间节点，开展"公益劳动月""校园集中实践活动日""厨艺大赛"等多种形式的劳动实践活动，发掘和宣传师生身边的劳动模范，特别是默默奉献的普通劳动者的事迹，在校园中树立劳动光荣、创造伟大的文化风尚。将劳动教育全面融入校园文化建设，营造崇尚劳动的浓厚氛围，能够有效引导学生从内心深处尊重和热爱劳动，增进对劳动人民的感情。

人世间的一切幸福都需要靠辛勤的劳动来创造。在人工智能等新技术广泛应用的今天，劳动教育的价值没有削弱，反而更加凸显。高校紧密围绕立德树人根本任务，以劳树德、以劳增智、以劳健体、以劳益美、以劳促创，才能更好培养德智体美劳全面发展的时代新人，更好为中国式现代化提供人才支撑。

来源：人民日报