

没开封的食品、全新的用品被丢进垃圾桶

小区生活垃圾也“奢侈”

小区保洁员 | 垃圾里不乏全新的物件

23日上午10点,在环山路附近的中联花园小区,一位女士正将几个精美的礼品盒扔向垃圾桶。

山道路上的大舜天成小区,垃圾桶旁被丢掉的垃圾里不少是完整的馒头等食物。垃圾桶旁台阶上的一个白色塑料袋里装着六七个完好的饼,小区保安告诉记者这事几乎天天有。在浆水泉路上的正大城市花园小区和名仕豪庭小区里,记者发现这里的奢侈垃圾更多。两个垃圾桶旁,一

个完好无损的马桶被丢弃,小区保洁员指着树下的一个沙发告诉记者,那个也是被遗弃的垃圾。“前段时间我们集中处理的七八个马桶,都是业主装修时拆下来的,都是新的,这会儿新业主陆续入住,装修时丢马桶、搬新居后扔旧家具是常有的事。”小区保洁员孙师傅告诉记者。

在正大城市花园小区捡垃圾的一位女士说,不少垃圾都是好东西,她常常捡回家再用。

垃圾转运中心 | 垃圾不分类直接运走

下午两点,历下区城管部门的垃圾清运车开到了小区里。随车赶来的环卫工人将一个垃圾桶里面的垃圾投入到了清运车里。“看着这些垃圾我们也觉得很可惜。”环卫工刘师傅告诉记者,由于小区实行内部人员保洁,他们只负责将垃圾运走,根本不可能对垃圾分拣后再回收利用。

23日下午3点,记者来到了位于黄台南路附近的历下区生活垃圾转运中心。该中心一位负责人告诉记者,转运中心只负

责将装上的垃圾运到济阳的垃圾处理厂,本身根本没有多余人员参与垃圾的分拣工作。

“济阳那边有一道分拣回收程序。”该负责人告诉记者,但由于垃圾干湿混沓,一道分拣程序并不能全部处理干净。该负责人称,生活垃圾中,有半数有用的“奢侈垃圾”,它们被当成普通垃圾处理一直是个很严重的问题,其实普通垃圾也大都

完好无损的马桶、没开封的食品、整齐的书籍……在省城的一些小区,记者调查发现,被丢弃的生活垃圾也“奢侈”。



垃圾箱里的物品没有分类。



垃圾箱旁几个完好的饼子被扔掉了。

本版稿件采写:本报记者 张泰来 刘帅 吴金彪 张亚楠 见习记者 王兴飞 摄影:见习记者 王兴飞

全球每年浪费13亿吨食物

联合国机构发起 反对浪费食物行动

据新华社专电 联合国机构22日说,全球每年浪费大约13亿吨食物,发达国家和地区尤其严重。

联合国环境规划署和联合国粮食及农业组织说,全球每年所产食物中,大约三成在生产和消费环节损失或遭浪费,损失额大约1万亿美元。

发达国家和地区每年浪费大约3亿吨食物,超过撒哈拉以南非洲地区所产食物总和,足够供应全球大约8.7亿饥饿人群。两家机构发起“想、吃、省,减少你的食物足迹”运动,号召全球消费者、零售商和餐饮业者行动起来,减少浪费。

这项运动呼吁消费者采购食物前拟定清单,避免冲动购物,不要受促销活动影响过多采购。同时,消费者可以购买那些因大小、形状或颜色不符合销售标准将被扔掉的食物。

陕西泾阳吃“廉政灶” 一顿饭 人均不到七元

据新华社西安1月23日电 清炒西葫芦、酸辣土豆丝、青菜炒蘑菇、辣椒炒肉,两小盘豆瓣酱和腐乳,一份锅盔馍,这是记者和当地干部一起,在陕西省泾阳县一间“廉政灶”上吃的一顿饭。

“这一餐的成本总共是40元,咱们6个人吃,平均一个人不到7元钱。”泾阳县三渠镇党委书记卢炜告诉记者。

“这既是我们全镇干部的机关灶,也用来接待各级检查。12月初,省委巡视组检查工作,也是在这里吃的饭。书记县长来了,就是一碗臊子面、一个馍、几盘家常菜的事。”卢炜说,自从2010年10月建起“廉政灶”,乡镇的接待费用一下子降了一多半,从每年3万多元减少至现在的1万多元。

福建一县交通局 豪华公务宴被曝光

螃蟹、刀鱼成剩菜

据新华社福州1月23日电 保护动物成为菜品,档次浪费都很惊人,这是记者23日在福建省闽侯县公务接待酒店亲眼所见。

源泉大酒店是闽侯最高档的酒店之一。记者在该酒店点菜区看到,这里的消费不菲:大花蟹每斤188元,河豚每斤188元,大九节虾每斤388元,澳洲龙虾每斤388元……具有“生物活化石”之称的国家保护动物也是这家酒店的菜品之一。

23日12点15分,在这家酒店停车场,记者看到停着福建省直机关车牌的车辆和闽AF1510、闽AF1876等管辖闽侯县的福州市公务用车车牌的车辆。

据透露,源泉大酒店比较新,装修比较高档,是闽侯县公务接待的主要酒店。这家酒店一位值班经理也向记者证实:“酒店主要是接待政府的。”虽然是中午,但酒店仍有许多公务接待。在大堂的宴会预订处,记者

看到,源泉厅的预订人员为“交通局姚局长”。12点45分,记者在该包厢外看到,大概有20人在里面用餐。13点,包厢客人散去。记者进入包厢看到,里面金碧辉煌,布置豪华,还有喝茶聊天、弹奏古筝的地方。该厅值班经理向记者证实,这是酒店最豪华的包厢,中午是交通局安排的午宴。记者看到,宴席在中午也安排了酒,剩下不少菜,包括螃蟹、白刀鱼等。在酒店的厨房,记者也看到不少菜被浪费,有些鱼一整条基本没有动。

酒店值班经理未告诉记者这顿午宴花费多少。但据酒店宴会接待人员介绍,这个包厢按20人算,年夜饭预订的最低价格要5000元。记者在闽侯县交通局了解到,姚局长为该局副局长姚先华,他向记者证实了中午在源泉大酒店源泉厅消费。记者了解到,除了交通局,县计生办、建设局、政府办、机关局等政府部门也在这家酒店消费。

热点解读

加强型六个核桃 创新升级,领航高端核桃乳

智者先机而作、创领未来,河北养元独具慧眼、勇于开拓。2012年5月,全新升级的加强型六个核桃盛装上市,这是养元公司继精品六个核桃后,为满足高端核桃乳市场需求推出的又一开山力作,旨在满足高端人群的消费需求。河北养元作为国内核桃乳饮料的领军企业,具有强大的研发实力,不断满足消费新需求,持续引领核桃乳饮料行业发展。



加强型六个核桃,定义中国高端核桃乳饮料。

随着人们生活水平的提高、健康补脑意识的增强及核桃饮料的畅销,人们对高端核桃乳饮料的需求也在增加。河北养元秉持“以顾客需求为研发”的产品研发理念,继精品六个核桃后,升级核桃乳生产工艺,优选优质核桃,特别推出加强型六个核桃。养元作为核桃乳饮料的发明者与领军者,专注核桃乳饮料16年,从起草核桃乳行业标准,到首创[6·9·28]核桃乳生

产工艺;从“整壳用膜 多喝六个核桃”的品牌定位,到使核桃乳变身成为饮料中的大品类。这一切都是养元对消费需求的深刻洞察和对卓越品质的追求。此次推出加强型六个核桃,在满足高端市场需求的同,更定义了中高端核桃乳饮料。

自主核心工艺突破核桃乳品质屏障,技术领先为加强型六个核桃赢得高端市场话语权。

众所周知,核桃虽好,可直接吃却面临着“味苦涩、难咽、营养不能全面吸收”的麻烦。养元作为核桃乳饮料行业的领军企业,为了将极具营养价值核桃融入大众的日常饮食,汇集国内大批专业科研人员,数年如一日专注技术创新与突破,于2006年自主研发了[6·9·28]核桃乳生产工艺,该工艺不仅有效解决了核桃的“涩与苦”,而且使丰富的核桃营养更有益人体吸收。公司主打产品精品六个核桃因此

赢得了消费者的广泛认可。加强型六个核桃在精品六个核桃的基础上,优选优质核桃,技术全面升级,提高磷含量,在满足高端市场需求的同,更赢得了高端市场的领军地位。

全产业链质量管控体系,铸就高品质,成就加强型六个核桃在高端核桃乳中的领军地位。

养元将产品质量和食品安全视为企业的生命线,从源头开始保

障产品品质,构建“从源头到消费者”的全方位质量管控体系,严格控制生产过程中的每个环节,先进的检测设备,实现实时在线监测与检测,确保出厂产品的质量。

高品质的背后,源于严格的质量控制。加强型六个核桃更是在原有的质量管控体系基础上,精益求精,几近苛刻,确保了卓越的产品品质。

加强型六个核桃,定义中高端核桃乳饮料,引领高端核桃乳健康发展!