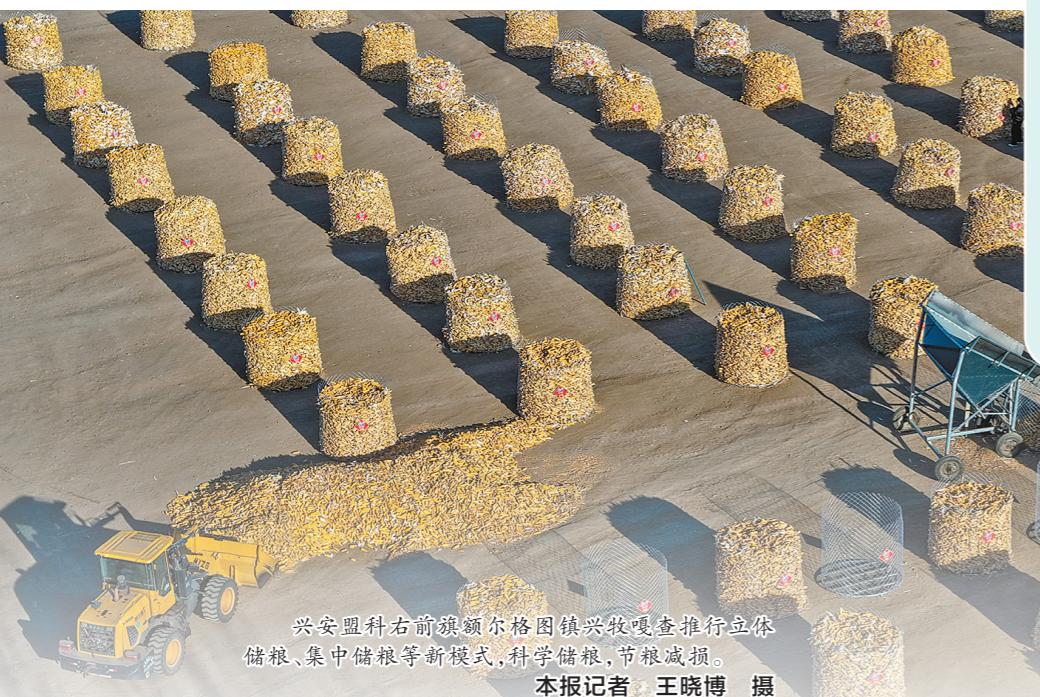


执行主编:胡芳 责任编辑:阿妮尔
版式策划:苏昊 制图:安宁
2025年12月23日 星期二



兴安盟科右前旗额尔格图镇兴牧嘎查推行立体储粮、集中储粮等新模式,科学储粮,节粮减损。

本报记者 王晓博 摄



巴彦淖尔市临河区车站街道养老服务推行“动态监测、精准配餐”管理模式,从源头上避免过量加工,抵制粮食浪费。

张丽 摄

内蒙古全链条节粮减损守牢粮食安全底线

□本报记者 韩雪茹 高敏娜 李国萍 见习记者 耿欣

科学储运精算“节约账”

初冬的兴安盟,乡间田野悄然立起一座座别致的“玉米楼”,成为黑土地上一道亮丽的“丰”景。

在科右前旗额尔格图镇兴牧嘎查的集中储粮点,百余座“玉米楼”整齐排列。村民徐福喜裹紧棉衣,踮脚从铁丝网望向楼内金灿灿的玉米,眼中满是欣慰。“往年玉米不是堆在院里占地方,就是摊在山坡上担心雪压。今年一收完就住进了‘玉米楼’,通风好、不返潮,30亩地减少损耗1500斤,每斤还能多卖两三分钱!”他掰着指头算起增收账。

“秋收一结束,大家就忙着把玉米运进‘楼’。”兴牧嘎查党支部书记单继奎指着忙碌的铲车说,集中储粮点成了秋后最热闹的地方。常有农户前来“探望”自家粮食,伸手摸一摸,心里才踏实。

徐福口中的“玉米楼”,是兴安盟为破解秋后储粮难题,为农户量身打造的“储粮神器”。作为全区粮食主产区,兴安盟粮食产量占全区的17%。如何让秋粮安全过冬曾是农户心头最大的牵挂。近年来,兴安盟摒弃“露天堆粮,靠天储粮”的老办法,通过前端减损、后端保质的全链条技术创新,让超九成玉米实现科学存储。

科学储粮的场景不只在兴牧嘎查上演。在兴安农垦吐列毛杜农场规模化管理区一区1300余亩的玉米种植地里,8台大型玉米收割机正穿梭作业,摘穗、剥皮、脱粒、装运,整个流程一气呵成,高效有序。

“过去,玉米采收需历经人工采收、铺地晾晒、二次脱粒等多道繁琐工序,不仅效率低下,粮食损耗率还高,严重影响了粮食产量和群众收益。”兴安农垦吐列毛杜农场规模化管理区一区主任安文鹏介绍,籽粒直收技术实现了田间直接脱粒,玉米即时送入烘干塔和标准化仓库,有效破解了“地趴粮”难题。

如今,兴安农垦20万亩规模化种植地块已全部实现籽粒直收。同时,通过为分散种植农户配置立体储粮仓,建设集中储粮点等方式,有效化解了小农户科学储粮难题。

“我们创新总结出立体储粮、集中储粮、粮食代存、籽粒直收四大科学储粮‘兴安盟模式’。2025年,全盟玉米总产量将达120亿斤,超过90%的玉米实现科学存储,节损粮食约占年度总产量的5%。”兴安盟发展和改革委员会副主任刘扬表示,兴安盟将持续推广先进技术,落实补助资金,因户施策推进储粮工作,助力农民拓增增收路。

在解决粮食存储“痛点”上,内蒙古打出“组合拳”,从存储方式到技术应用全面革新,让“地趴粮”问题得到实质性改善。近年来,内蒙古大力推进庭院立体储粮,让粮食由“湿”变“干”、由“趴”变“站”。规划布局集中储粮点,变“分散储粮”为“集中储粮”;探索推广“粮食代存”模式,实现由“存粮在家”向“存粮在库”转变;提升仓储保管能力,因地制宜开展籽粒直收,收获时一次性完成摘穗、剥皮、脱粒、清选,秸秆粉碎等工作后,直接烘干入库,并提供专业化储存,有效减少粮食收获和运输环节的损失损耗。

与此同时,全区粮食加工减损进展明显。近年来,内蒙古着力培育食品加工领域创新型中小企业和专精特新中小企业,发展农畜产品精深加工和副产物综合利用,推动粮食加工副产物转化增值。还鼓励企业采用先进的加工技术和设备,提高粮食加工精度和效率。目前,全区建立578个粮食产后服务中心帮助农户及时清理、及时烘干、及时销售收获的粮食,大幅减少了粮食损失。

“舌尖”消费汇聚“新风尚”

“我们每次来吃饭都是少量多次取餐,因为菜单中明确提示‘过量剩菜需付费带走’。”“吃好吃饱就行,何必浪费……”在巴彦淖尔市临河区车站街道养老服务中心,前来吃饭的社区群众你一言我一语讲述着如何节约粮食。

原来,该中心创新推行“动态监测、精准配餐”管理模式后,平均每月可节省餐饮开支2000余元。一方面,社区养老服务提前预估每日用餐人数,制定科学的食材采购计划与菜品备餐量,从源头上避免过量加工;另一方面,中心推出“个性化”自助餐服务,引导就餐人员按需取餐、珍惜粮食。该模式实施后,不仅实现了杜绝浪费与降低成本的有机统一,也为其他社区养老服务机构的精细化管理和可持续发展提供了有益经验。

一粥一饭,当思来处不易。如今,“光盘行动”已从一句公益口号转化为全社会的自觉行动。从机关食堂到校园餐桌,从城市餐馆到乡村宴席,内蒙古各地通过政策引导、机制创新等多元举措,推动制止餐饮浪费工作走深走实。

在包头市,昆都仑区市场监管局锚定“社会餐饮、入网餐饮、集体聚餐、单位食堂”四类重点场景,创新构建“四维四有”长效监管机制,即社会餐饮细化宣传、点餐、打包“三个必须”标准,推动增设“小份菜”,鼓励剩菜打包;入网餐饮推行“平台+商家”双监管,设节约提示与小份菜专区,规范餐品标注;集体聚餐实施“协议+菜单”双举措,签订制止浪费协议,设计精简套餐;集中用餐(食堂)从供餐、加工、宣传三端发力,推行“按位供餐”“半份半价”,优化食材利用,营造节约氛围。通过细化全链条管理标准,为构建制止餐饮浪费长效机制提供了扎实的实践基础。

在校园里,“光盘行动”也成为一种“青春新风尚”。赤峰市华夏职业学校通过开展“小小电子秤量出节约大美德”活动,实时提醒学生自觉控制取餐量,引导学生养成节约习惯。为了抓好落实,学校专门安排督导人员在学生送餐盘时,对剩餐进行称重,每日将监督记录汇总形成《食品浪费每日登记表》,实行精准引导与管理。

通辽市扎鲁特旗市场监管局联合环卫部门,创新采取厨余垃圾动态监测机制,精准掌握辖区内外各学校产生数据,指导优化食材加工流程,有效减少了前端损耗。

这些实实在在的举措,不仅从源头减少了食品浪费,更潜移默化地重塑了公众的消费观念。在全社会的共同践行与不懈坚守下,“浪费可耻、节约为荣”的价值导向逐渐深入人心,为节约型社会建设注入更为强劲的动力。

一系列扎根基层的创新实践,离不开系统性的政策引领与全链条的监管护航。近年来,内蒙古自治区市场监管局持续深入贯彻《中华人民共和国反食品浪费法》,在制止餐饮浪费专项行动中,将节约集约理念贯穿餐饮全链条,通过强化标准制定、纳入日常监管、压实餐饮企业主体责任、实行稽查执法、加强宣传引导等多点发力,推动制止餐饮浪费取得了明显成效。

有度取予、循节而用,让节约成为另一种“增产”的方式。内蒙古锚定粮食生产、加工、流通、消费等关键环节,通过全链条精准施策、多环节创新发力,积极推动粮食生产从粗放式管理向精细化管理转型,有效提升了各环节节粮减损能力,着力耕好节粮减损这块“无形良田”。

【评论】

耕好节粮减损这块“无形良田”

□哈丽琴

减损就是增产,降耗就是增收。粮食安全,不只与广袤田野上的丰收有关,还与节粮减损这块“无形良田”密不可分。内蒙古肩负着保障国家粮食安全的重大政治责任,在坚守“有形良田”面积的基础上,耕好节粮减损这块“无形良田”,是筑牢大国粮仓的关键。

节粮减损是一项系统工程,必须全链条发力。从种植到收获、从田间到粮仓、从车间到餐桌,每个环节都可能存在损耗,每个环节都是粮食减损的重要关口。放眼北疆大地,麦浪翻滚处,智能农机精准作业,收割、脱粒、入仓一气呵成,有效降低产后损耗;粮食归仓后,“科学储粮+智慧监测”让管理精细化、损耗最小化,实现安全储粮向绿色优储跃升;加工车间里,一粒玉米玩转“72变”,精深加工把粮食“吃干榨净”,让每一粒粮食都物尽其用。良田、良种、良机、良法、良制齐发力,“种、收、运、储、加、销”各环节共推进,隐形漏损点正逐步转化为效益增长点。

耕好“无形良田”,科技创新是把“金锄头”。通过新技术、新工艺、新装备的推广应用,推动粮食产业从传统粗放式向现代精细化发展转型,最大限度减少损失浪费。北斗导航播种、无人机植保大显身手,大幅提高农业生产效率;籽粒直收技术改变传统耕作模式,减少摘棒、运输、晾晒、脱粒等多道环节,有效避免霉变、遗撒和破碎等问题;智慧粮仓装上了电子测温、智能通风、智能安全监控、内环流控温等系统,不仅损耗少、无污染,还能更好为粮食锁鲜……“北疆粮仓”日益充盈的背后,科技创新赋能生效,“藏粮于技”答卷亮眼,让端牢中国饭碗更有底气、更有信心。

日储一勺米,千日一石粮。节粮减损非一朝一夕之功,必须久久为功、常抓不懈。只要我们不弃微末、不舍寸功,以科技为犁、全链条发力,走实节粮减损每一步,就定能在有限的资源里开垦发展的沃土、涌流不竭的丰饶。

【数据】

2025年,内蒙古围绕“增产、增收、增效”目标出台16条政策措施,建成单产提升示范区1088万亩、“吨粮田”1000万亩,新增水肥一体化面积271万亩,以技术升级强化抗灾基础。

2025年,巴彦淖尔市小麦平均机收损失率为0.98%,较上年下降0.57%,低于国家主要粮油作物联合收割机作业质量标准。

2025年,兴安盟超过90%的玉米实现科学存储,节损粮食约占年度总产量的5%。

目前,内蒙古建立578个粮食产后服务中心帮助农户及时清理、及时烘干、及时销售收获的粮食,大幅减少了粮食损失。



呼伦贝尔农垦集团粮食烘干工作有序推进,确保粮食及时入库、颗粒归仓。

李鑫 摄