年初以来，立山区市场监督管理局认真落实反餐饮浪费长效工作机制，“常”紧盯“新”反餐饮浪费存在的问题，大力开展制止反餐饮浪费进商场专项行动。

在大悦城餐饮现场，执法人员重点检查了餐饮单位是否存在未主动提示、诱导点餐等行为，指导餐饮服务单位自查自纠，建立健全食品采购、储存、加工管理制度，加强服务人员职业培训，将珍惜粮食、反对浪费纳入培训内容。要求餐饮服务单位在就餐的醒目位置张贴或者摆放反对食品浪费标识，引导消费者按需适量点餐，主动推出“半份”菜、“小份”菜等服务，鼓励消费者剩餐打包，免费提供环保打包服务。同时将制止餐饮浪费纳入食品安全“日管控、周排查、月调度”内容。

一季度以提供外卖、婚宴、自助餐经营单位为重点，共检查餐饮单位288家，随机抽查餐厅服务经营者766次，发现整改问题22处。

下一步，立山区市场监管局将开展反对食品浪费工作纳入常态化监管内容，引导消费者和餐饮从业者全面增强节约意识，积极营造反对食品浪费的浓厚氛围。