

齐心抗疫 “医”不容辞

浙江医药捐赠近30万元的物资驰援抗疫一线

通讯员 章吕 宋颖 骆四君

自上虞疫情发生以来,绍兴全市启动了I级应急响应,一场没有硝烟的疫情防控阻击战就此打响。在绍兴市万众一心抗击疫情的特殊时期,浙江医药股份有限公司(以下简称“浙江医药”)党委、经营层高度重视、密切关注,在公司党委书记、董事长李春波的安排下,公司党组织和管理层火速组建抗疫志愿者队伍,代表浙江医药向杭州湾上虞经济技术开发区管委会和沥海街道办事处捐赠了一批价值近30万元的防疫物资(主要为公司生产的维生素保健食品),向一线抗疫人员带去爱心和问候,为绍兴疫情防控贡献绵薄之力。

12月14日,接到指令后,仓储部工作人员加班加点,紧急打包防疫物资,并在每箱物资上贴了“齐心抗疫,绍兴加油”的温馨祝语。15日9时许,物资陆续送达,当地领导对公司的义举表达了诚挚谢意,并表示将尽快把这些物资送到一线抗疫人员手中。

浙江医药一直以“关爱人类健康”为宗旨,在社会公益慈善事业上,尤其是抗疫赈灾方面更是不遗余力,倾力奉献,承担起了一家制药企业应承担的社会责任。自2020年新冠肺炎疫情暴发以来,浙江医药已经向疫区捐赠了价值数百万元的药品和保健品及上百万元的善款。“我们坚信在各级党委、政府的坚强领导下,我们定能克服困难,尽快打赢这场疫情防控阻击战。浙江医药在做好自己工作的同时,必将继续秉承初心、勇担责任、助力抗疫。”浙江医药相关负责人说。



一些地方公务接待铺张浪费现象抬头

这股歪风必须狠刹

《瞭望》新闻周刊

近期,中办、国办印发了《粮食节约行动方案》并发出通知,要求各级党政机关、国有企事业单位要落实中央八项规定及其实施细则精神,切实加强公务接待、会议、培训等公务活动用餐管理。按照健康、节约要求,科学合理安排饭菜数量,原则上实行自助餐。严禁以会议、培训等名义组织宴请或大吃大喝。

近期,记者在一些地方调研发现,公务接待中的奢侈浪费问题得到了极大改善。同时,少数地方以虚报人数、“吃公函”等隐形变异的公务接待吃喝风有抬头迹象,产生了餐饮浪费。

一些基层群众和专家建议,应结合多个反浪费法律法规的施行,进一步完善和细化制度规范,严格管住公务接待餐饮浪费之风,坚决遏制“舌尖上的浪费”。

公务接待餐饮浪费现象仍存

4月29日,《中华人民共和国反食品浪费法》开始施行。此后,记者在多地走访看到,随着反浪费工作有法可依,餐饮浪费现象得到明显遏制。同时,整治“舌尖上的浪费”仍有硬骨头须啃下。

记者在北方一个边陲小镇调研时发现,为接待远道而来的领导,当地准备了丰盛饭菜,得知有人不吃鸡鸭等肉类,就费了很大功夫弄了满满一桌海鲜。可客人离开后,桌上留下了整条的鱼、满盘的虾,多半菜品无人吃,也无人

打包。

一些地方公务接待标准不科学,直接导致了餐饮浪费。在东北某县,记者连续两天到政府接待宾馆暗访,发现这里6人份的早餐包含包子、蒸饺、馒头、粗粮、鸡蛋等,摆满了圆桌,足够十几人食用。一位干部告诉记者,当地的接待标准是午餐、晚餐每人120元,早餐50元,“人均50元的早餐,菜品那么丰盛,不可能吃完”。记者看到,人去桌空后,一些没怎么动筷子的饭菜,被直接倒进了泔水桶。

隐形手法加剧餐饮浪费

“如果再上酒,餐饮浪费就会更加严重。”西部某市一位接待办工作人员透露,现在一些地方公务接待中饮酒现象仍可见到,而且越往基层越严重。有的地方把昂贵名酒用矿泉水瓶装起来,摆在餐桌上饮用。

“此外,公务场合,大家都不好意思打包,食物就这样白白地被浪费掉了。”这位接待办工作人员说。记者在北方一公务接待宾馆看到,不仅用餐人碍于面子不打包,服务员也懒得打包,“太多了,我们也打包不过来”。

记者发现,由于相关规定重点约束公款接待的开支情况,对餐饮浪费关注较少,且报销制度执行不严,因此即使公务接待总费用合规,仍有可能造成浪费。

同时,一些地方公务接待中的铺张浪费行为也穿上了“隐形衣”,给监管带来挑战。比如,一些地方会将酒水发票开成用餐发票以便公务接待报销。更有甚者,明明要接待四五个人,接待单位却向当地接待办虚报多个用餐人名,以提高“接待水准”。

再比如,纪检监察部门发现,个别单位向外单位要来一些空白接待函,虚列公务接待开支到县财政报账,用于冲抵超标准超范围接待费用。专家表示,虚报人数和“吃公函”等隐形手法,不仅加剧了公务接待中的餐饮浪费,同

时也埋下了腐败隐患,必须严格管住。

公务接待是反浪费突破口

在记者调研时,基层干部群众和专家表示,反浪费党纪国法在执行和落实过程中,应注意找准重点,持续发力,久久为功。

一方面,应把公务接待作为进一步反对食品浪费的突破口。一些业内人士和基层群众认为,公务接待餐饮浪费损害了党政机关的良好形象,影响反食品浪费法的严格落实。

一些基层干部建议,在此前出台的《党政机关国内公务接待管理规定》《党政机关厉行节约反对浪费条例》等文件的基础上,及时调整更新内容,与新出台的反食品浪费法相适应,创新管理模式,持续开展“光盘行动”,党政机关带头增强厉行节约、反对浪费的政治自觉,坚决控制公务接待中的餐饮浪费现象,以风清气正的党风政风在反浪费方面作出表率,促进全社会树立爱粮惜粮的良好风气。

另一方面,应进一步细化公务接待的餐饮标准,并加强监管。多年从事食品浪费研究的中国科学院地理科学与资源研究所生态研究室副主任王灵恩认为,各地应合理科学拟定公务接待餐饮种类和数量标准,按需精准配餐。同时,加大监督执纪形成震慑力,不仅关注公务接待“吃了什么、喝了什么”,还要紧盯“浪费了多少”,整治变相吃喝以及超标、浪费等问题。

多位专家建议,解决公务接待餐饮浪费问题,还要在机制管理上发力,从全口径财政预算管理入手,严格执行财务报销制度,坚决管住公务接待虚报冒领,压缩不必要的公务接待支出,加大财务审计力度。同时,还可探索完善“公函接待”制度,让公务接待行为可倒查、可追溯,堵塞公函虚开、补开、乱开漏洞。