

在餐桌上筑起病菌传播的隔离墙

我市餐饮企业推广使用公筷公勺情况调查

5月11日,在浙江传媒学院教授葛继宏、丁海祥等人的倡议下,杭州5·11我筷乐小手拉大手全民公筷特别行动走进校园活动成功举办。5代表我,11代表一双筷子。此活动旨在培养孩子们养成使用公筷的意识和习惯,推动公筷在家庭中的使用。永康宾馆等我市餐饮企业积极响应省餐饮行业协会的倡议,参与了在一起筷行动公筷联盟,积极推广使用公筷公勺。

现在,即使是最忠实的合餐制支持者也难以否认,使用公筷公勺更健康、更卫生。我市公筷公勺的使用情况如何?近日,记者走访了我市几家餐饮企业,作了相关调查。



永康宾馆公筷公勺宣传画

哪些因素制约公筷公勺推广使用

记者 舒姿

我市不少餐饮企业推广使用公筷公勺

新冠肺炎疫情发生后,提倡使用公筷公勺蔚然成风。我市永康宾馆、康廷大酒店、阿庆嫂餐饮公司等餐饮企业已推广使用公筷公勺,大部分顾客也能配合。

记者来到永康宾馆采访时,正值服务人员正在摆桌,为即将到来的午餐做准备。从恢复营业开始,我们就主动推广使用公筷公勺。我们在每个餐位上放两双不同颜色不同尺寸的筷子,一双自用,一双公用,再加一个公勺。永康宾馆餐饮部经理胡花俏告诉记者,现在堂食恢复情况良好,顾客对使用公筷公勺大多表示支持。

永康宾馆是我市餐饮业龙头,有多年接待政府活动的服务经验,所以对推广使用公筷公勺并不陌生。规格较高的宴会,该宾馆一直推广使用公筷公勺。现在受疫情影响,普通顾客也逐步认识到使用公筷公勺的重要性。为此,该宾馆专门花了上万元定制了一批普通版和加长版的公筷,满足顾客需求。

与永康宾馆一样,阿庆嫂餐饮公司也积极推广使用公筷公勺。我们给每位顾客安排的餐具是一碗、一勺、一筷、一杯,在服务员端上桌的菜碟、汤碗等餐具里配了公筷公勺。阿庆嫂餐饮公司经营者徐佩红告诉记者。他们以中式正餐为主,包间一直提供公筷或公勺。疫情下,他们的服务更规范更严格了,包间和散座都提供公筷公勺。两位顾客来吃饭,他们就提供三双筷子,其中一双必是公筷。

徐佩红预计,餐饮市场恢复后,顾客就餐会向公筷制、公勺制,甚至分餐制转变。对此,他们早有准备,淘汰了一批磨损的旧餐具,在内部服务流程上出台了更严格、更细致的规定:每张餐桌均提供公筷公勺。她说,提供公筷公勺满足了顾客的用餐需求,传递了一种安全、健康的生活理念。

从餐饮文明程度看,分餐或者使用公筷公勺是一种进步,可以推动中餐向更卫生、更文明的方向发展。记者了解到,我市大中型餐饮企业大多已推广使用公筷公勺,但不少小型餐馆依然没有提供公筷公勺。究其原因,一是顾客多以两三人的散客为主,二是准备一批公筷公勺也是一笔开支。

公筷公勺推广使用之路并不平坦。1988年,上海甲肝流行,社会上出现分餐使用公筷公勺的呼声,但很快销声匿迹。2003年非典期间,分餐、使用公筷公勺一度被餐饮企业广泛采用,但未能得到普及。那么,到底是什么原因制约了公筷公勺的推广使用?

胡花俏告诉记者,他们对煲类、汤类一直提供公筷公勺,但使用率普遍不高。部分顾客缺少用公筷公勺的意识,对公筷公勺视而不见。在长期形成的共餐消费大背景下,就那么几个人使用公筷公勺显得矫情。有的人吃着吃着,就

把自用的筷子和公筷混淆了。等到他意识到,为时已晚。长此以往,大家也就慢慢地将公筷公勺淡忘了。

记者发现,近段时间快餐店生意比较好。了解后记者得知,顾客觉得一人一盘卫生,于是趋之若鹜。可事实上,将一人一盘这种方法在中餐馆推行,成本较高,小餐馆肯定难以承受。如果像大酒店一样,一道整菜端上来,由服务员当桌分配,服务员的数量还要增加,更不现实。所以,要全面推行公筷公勺,挑战的不仅仅是就餐理念,还有中餐馆的资金投入。如今,顾客对餐饮企业服务

标准提出了更高要求,势必增加企业的运营成本。

使用公筷公勺,培养健康用餐习惯十分有必要。市餐饮行业协会会长吕永谊表示,自疫情防控阻击战打响以来,市餐饮行业协会持续推进文明餐桌行动,推广使用公筷公勺。目前,该协会通过微信群发,印制公筷公勺特色公益海报等,在会员企业内大力推行公筷公勺。吕永谊坦言,该协会也只能倡议推行公筷公勺。围桌共餐在我国历史悠久,绝大多数国人从小就这样吃饭。因此,大家短时间内理解接受使用公筷公勺绝非易事。

推广使用公筷公勺是大势所趋

疫情让大家更关注餐桌文明,更关心自己和家人的健康。可以说,当前正是推广分餐制、公筷制的好时机。推广使用公筷公勺虽然遇到不少阻力,但我们必须看到推行的意义。为此,记者采访了市一医消化科主任徐芳,请她谈谈使用公筷公勺的好处。

我很赞成使用公筷公勺,其优点是可以减少疾病传播风险。围桌共食,看似亲密无间,实则增加了疾病在人与人之间传播的风险。就餐者中的病人、病原携带者,可能随着筷子将疾病传播给其他就餐者。所以,使用公筷公勺、分餐进食的最大好处就是降低病从口入的风险。徐芳说,像幽门螺旋杆菌就是典型的人与人之间传播的病菌,感染后容易引发消化性溃疡等疾病。另外,公筷公勺对预防甲肝也是有益的。从以上两点看,大家使用公筷公勺可以大大减少传染病感染概率。

徐芳告诉记者,民以食为天,而与吃密切相关的消化道健康值得关注。大家切勿胡吃海喝,引发消化道病变,像急性胃炎、消化性溃疡,都与饮食密切相关。我



永康宾馆摆放的公筷公勺

们既要饱口福又要求健康。她建议市民合理膳食、科学配餐。一日三餐所提供的营养能够满足人体的生长、发育和各种生理、体力活动需要即可,进而减少疾病、实现健康。

使用公筷时,顾客容易将其与自己的筷子弄混,一不小心就会用它送食物进自己嘴里。对此,业内人士建议,餐饮企业不妨推广菜夹子。菜夹子的使用方法、形状同筷子区别很大,混用的可能性小了许多。培养健康饮食习惯,共创餐桌文明是一个系统工程,需要全社会共同努力。推广使用公筷公勺,我

们不妨从家庭做起,在家吃饭,也用公筷公勺。

餐桌礼仪不仅仅是生活知识,更是个人行为修养问题,也是社会文明问题。目前,北京、上海、广州、济南等多地兴起分餐之风。3月18日,世界中餐业联合会和中国贸促会商业行业委员会共同发布《中餐分餐制、公筷制、双筷制服务规范》团体标准。日前,省文明办也作出要求,将重点开展公筷公勺进餐厅、进食堂、进家庭、进学校、进农村活动。5月底前,全省各级党政机关食堂要实现公筷公勺配备率、使用率100%。8月底前,全省三星及以上酒店宾馆、大中型餐饮单位、星级农家乐和民宿要实现公筷公勺配备率100%。12月底前,全省各级事业单位、文明单位的食堂公筷公勺配备率、使用率要达100%。接下来,我省还将推广使用公筷公勺纳入各级文明城市、文明单位、文明村镇等系列测评体系,纳入城市文明行为促进条例、市民公约、村规民约等地方性法规和规范守则,加大督查考核力度,确保公筷公勺推广使用行动取得实效。