

热点关注

让公筷公勺分餐进食成为文明标配

樊大彧

使用公筷公勺、分餐进食，这些安全用餐举措不是小事，而是降低公共卫生安全风险、提高食品安全治理能力的必要手段。餐饮企业、单位食堂等各类经营主体均守土有责，应积极响应有关部门的倡议，当好排头兵，让公筷、公勺成为餐桌标配。有关市场监管部门也应认真考虑是否可以出台具有强制性的一些举措，加强公筷公勺及分餐的推广和执行，逐步建立健康文明的餐饮和生活方式。

公筷公勺摆上桌，分餐进食好处多。日前，首都文明办联合北京市卫健委发出一系列文明生活倡议，其中包括推广使用公筷公勺、分餐进食等倡议。同在一座城，共爱一个家，疫情当前，文明健康的生活方式是守护平安的妙药良方，有关倡议得到了前所未有的社会认同。

中国人的饮食方式经历了一个漫长的发展进程。很长时间以来，围桌共食已成为普遍习惯，也是一种文化符号。筷子是传统饮食文化的另一个重要符号，逢年过节亲朋好友聚会，许多人都习惯以彼此夹菜的方式表达情感。围桌共食中来回穿梭着筷子，这种场景虽然传递着情谊，但却极大增加了病菌传播的风险。

早在2003年非典暴发期间，钟南山院士就呼吁过使用公筷，此次新冠肺炎疫情发生后，钟南山院士再次强调使用公筷及家庭卫生消毒的重要

性。调查发现，此次新冠肺炎疫情中，很多感染者是通过聚餐或密切接触感染，感染人群往往是整个家庭、整个家族或聚集朋友群，共餐、合餐等传统进餐饮食习惯是新冠肺炎疫情流行的重要推手。

使用公筷公勺、分餐进食，这些安全用餐举措不是小事，而是降低公共卫生安全风险、提高食品安全治理能力的必要手段。围桌共食、不用公筷的就餐方式，为病毒传播提供了便捷途径，对人民健康造成很大威胁。围桌共食这种看似亲密无间的饮食方式，在平时也隐藏着很大的健康隐患。幽门螺旋杆菌、流感病毒、乙肝病毒、手足口病等，都能通过口口相传的方式交叉感染。研究表明，家庭中如有乙肝病毒携带者，合餐导致的感染率高达42%，而分餐的感染率只有17%。

戴口罩、勤洗手、常通风是新冠肺炎疫情防控提倡的卫生习惯，也已成为全国人民的共识。与此同时，当前推广公筷公勺、分餐进食的社会呼声再起，舌尖上的防疫战已引起各界高度重视，一场餐桌革命亟待推行。

使用公筷公勺、推广分餐进食，不能再仅是说说而已了。上世纪90年代甲肝流行期间，一些城市曾经兴起过一阵公筷热潮，之后就不了了之了。十多年前钟南山院士发出过餐

桌革命的呼吁，提倡在家庭中也要使用公筷，这些好习惯在非典时期也一度流行，但最终因人们的健忘而再次退潮。这一次，包括北京在内的许多省市都已行动起来，各地相继发布倡议书和行动方案，引导人们使用公筷公勺取餐，推行大型聚餐分餐进食。全民抗疫也是凝聚社会共识、重塑文明习惯的契机，摒除一双筷子吃天下的旧习，这一次我们是认真的。

从卫生防疫的角度看，每一次公共聚餐都是病毒传播的机会。餐饮企业、单位食堂等各类经营主体均守土有责，应积极响应有关部门的倡议，当好排头兵，让公筷、公勺成为餐桌标配。同时，有关市场监管部门也应认真考虑是否可以出台具有强制性的一些举措，加强公筷公勺及分餐的推广和执行，逐步建立健康文明的餐饮和生活方式。

多一双公筷、一个公勺，多一份放心安心。公筷、公勺用起来，分餐进食搞起来，这些文明小节将为广大市民的健康提供更全面的安全保障。每一位市民都可以从自己做起，通过每个人的努力，让公筷意识深入人心，让分餐进食成为文明标配，养成文明健康的生活习惯，彻底打赢这场抗疫阻击战。

(据人民网)

锐评

抓紧补课迎竞争

陈伟宏

一场突如其来的疫情，打乱了旅游从业者们的计划，民宿业主也不例外。被困在民宿里的主人，突然感到时光的漫长和日子的无聊，每天望天观山看狗跑，焦躁不安地等待，很多民宿业主陷入迷茫和忧患之中：我们该怎么办？我们眼下该做些什么？

在笔者看来，当务之急要振作精神思考，经历重创后民宿的春天在哪里？可以预见，经过此次疫情，民宿市场必将出现竞争格局，游客在选择民宿时会更趋理性。要想在竞争中脱颖而出，民宿必须找准转型提升的方向，并提前部署。在我看来，眼下这个疫情时期正是民宿业主潜下心来练内功、强本领的好机会。

这是补好民宿业务课、提升民宿内涵的契机。许多民宿匆匆上马，在民宿内涵、营销、服务、品质上还存在一些缺陷，平时无暇提升和完善。一方面，民宿业主可以趁此时机，学习相关知识和业务，练好内功。另一方面，疫情期间，民宿不可能进行大工量的装修装饰方面的提升，但在提升民宿的内涵方面，有许多事可做，例如，可对民宿的内外环境、室内硬装、摆设、软饰、民风民俗文化呈现等诸多细节加以完善。浙江省杭州市临安区文旅局倡导民宿要有“五个一”，即一桌民间土菜、一个文创伴手礼、一个体验活动、一个农家小菜园、一个文化书坊。这可供各地提升民宿内涵时参考。

这是打造民宿形象、营销民宿产品的契机。宅在家中的民宿业主，不妨静下心来，整理筛选客人名单，以短信、微信等形式传递暖心的关爱和问候，跟客人进行情感联络，逐渐培养一批稳固的客户群，一旦市场恢复，他们将会是最忠诚的客户，同时也能给民宿带来口碑效应。民宿宣传营销不能只停留在漂亮的庭院、亮堂的大厅、整洁的客房上，其实，一切有关乡村的话题和故事，甚至是每天的日常生活场景等，都能吸引游客们的兴趣。此外，在目前的特殊时期，民宿业主还可利用乡村特产、特色资源，制作一些民间手工艺品及特色小食品等，这些物品既可作为民宿的一个吸引物，也可通过网络售卖，补贴民宿收入。

这是探索抱团取暖、互助合作的契机。民宿抱团合作是发展趋势，在当前的形势下，更需如此。民宿之间可以按照一定的区域范围或发展方向等，在自愿的基础上，结成联盟等形式，以便围绕资源共享、平台共建、市场共推、品质共提等方面，集聚力量，开展工作，在线路产品设计、公共体验项目、市场营销等方面抱团合作。

尽管宅在家中，民宿业主依然可以积极作为，在不远的将来为民宿发展打开一方新天地。

(据人民网)



公勺、公筷也有使用规范了

勺子筷子，是中国最常用的饮食工具，浓缩了中国人最深邃的情感，同桌合食，交箸换盏，虽然幸福快乐，却存在健康隐患。

近日，江苏省泰州市正式发布《公勺公筷使用规范》地方标准，系全国首个关于公勺公筷使用的地方性标准。

根据该《公勺公筷使用规范》，公勺公筷为两人以上同桌共餐时，用以舀（夹）取菜（点）的勺子、筷子，是就餐者不与嘴接触的分餐工具。公勺材质应符合GB 4806.1要求，颜色宜为白色或类白色，且明显不同于自用筷，公勺、公筷粗端印（烫）“公筷”字样。特大型、大型餐饮服务单位，所有餐桌除为每位顾客摆放常规的餐具、酒具、茶具外，应另在餐桌上摆放公勺公筷。公勺公筷放在专用的勺（筷）架上，位于色酒杯横向水平线上，与自用勺筷垂直摆放，或摆放在每道菜（点）盛器右侧（或盛器内）摆放。中小型餐馆、快餐店、小吃店、单位食堂（场所）等餐饮服务单位及农村集体聚餐，根据就餐人数摆放公勺公筷，也可在每道菜（点）盛器右侧摆

放一双公筷（或一把公勺）。家庭日常用餐按人数配备人手一份公勺公筷，摆放在用餐者左手位，或在每道菜（点）盛器右侧摆放一双公筷（或一把公勺）。每2-3道冷菜配一份公勺公筷；根据食品特点，需使用刀（叉）的，应配置公用刀（叉）。

《公勺公筷使用规范》还要求，就餐者使用公勺公筷后应放回原处；用公勺公筷取菜宜适量，不将菜返回盛器；用公勺公筷应夹取盛器中靠近自己的菜（点），不用公勺公筷随意翻菜；不得将公勺公筷插入菜或饭中；使用公勺舀汤应避免汤汁溢出；餐后剩余食品打包或撤盘，应使用公勺公筷。