

使用公筷公勺 打好舌尖上的防疫战

3月9日，北京烹饪协会、北京市餐饮行业协会联合发布《推行公筷公勺共建文明餐桌倡议书》，推行公筷公勺行动。倡议号召，北京餐饮服务要配备公筷公勺，有条件的企业可定制带有“公”字标识的公筷公勺，建议有条件的餐饮企业应积极推广分餐制。3月6日，世界餐饮业联合会在官方网站发布《中餐分餐制、双筷制、公筷制服务操作规范（征求意见稿）》团体标准意见，预计将于3月中旬发布，并向海内外中餐业推广。

有条件的餐厅应积极推广分餐制

倡议提出，各餐饮企业严格做好公筷公勺清洗、消毒，设置公筷公勺专用存放区；根据餐桌规格、用餐人数、菜品类型等，摆放相应的公筷公勺；火锅等必须在餐桌熟制的餐饮服务，应提供专用“生料公筷”；自助餐厅或由消费者自行取餐的餐厅，配置与菜品相对应的公筷公勺；将推行

公筷公勺纳入日常餐饮服务管理，落实到出餐、上菜、洗消等环节服务流程；通过公告牌、电子屏、餐桌提示牌、电子点菜系统等方式加大宣传力度，在餐厅醒目位置张贴使用公筷公勺提示，引导消费者自觉使用公筷公勺；有条件的餐厅应积极推广分餐制。

世界餐饮业联合会3月中旬将发布相关标准

3月6日，世界餐饮业联合会在官方网站发布《中餐分餐制、双筷制、公筷制服务操作规范（征求意见稿）》团体标准意见，公开征集意见。该标准在2月下旬被决定立项，由世界餐饮业联合会中国服务委员会、《餐饮世界》杂志社、中国贸促会商业行业委员会标准工作部等组织联合起草，预计将于3月中旬发布，并向海内外中餐业推广。

2月17日，世界餐饮业联合会还面向海内外中餐业企业和中餐消费者



提醒

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。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%。

评论

让公筷公勺分餐进食成为文明标配

□樊大或

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。围桌共食中来回“穿梭”着筷子，这种场景虽然传递着情谊，但却极大地增加了病菌传播的风险。

早在2003年非典期间，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。

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。20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。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。

首都北京有责任引领风气之先。北京作为一个拥有2100多万常住人口的大都市，餐饮服务业高度发达，各类餐饮门店逾7.5万个。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。

多一双公筷、一个公勺，多一份安心。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，彻底打赢这场防疫阻击战。

据《北京青年报》

新闻1+1

全国多地发出使用公筷公勺倡议

新冠肺炎疫情背景下，聚餐、合餐等传统进餐习惯的弊端更显突出。由此，全国多地倡议，消费者就餐时使用公筷公勺。

2月24日，广州市文明办、广州日报、广东省餐饮服务行业协会联合发出“使用公筷公勺，推进广州文明餐桌建设”的倡议，倡议市民消费者居家或外出用餐时，使用公筷公勺；倡议各餐饮企业主动提供配套服务设施，积极引导消费者使用公筷公勺。

3月8日，江苏泰州市发布了公勺公筷使用的地方标准，区分不同场合，对大、中小型餐饮服务单位和家庭用餐的不同特点，提出不同的规范要求。

据泰州市人民政府网站发布的信息，公勺公筷使用情况还将被纳入泰州市精神文明建设评价内容。该市餐饮行业协会将公勺公筷使用情况列入各类先进、示范店等评选标准，促进餐饮服务单位推广使用，推广公勺公筷相关公益讲座、文艺作品等活动也



广州一小区公众号中发布使用公筷公勺倡议。

即将开展。此外，泰州市还计划在全市学校课堂上教授“公勺公筷，文明用餐”的科学知识。

山东省要求将推广公筷公勺纳入饭店的日常管理环节。3月9日，山

东省文化和旅游厅、山东省旅游饭店协会联合向全省旅游饭店、住宿和餐饮行业发出倡议，在全省旅游饭店（餐饮）行业推广实行“分餐制、公勺公筷双筷制”。倡议中指出，饭店行业要将“分餐制、公勺公筷双筷制”配置纳入日常备餐流程、摆台标准、出餐流程、上菜流程、引导流程与洗消流程等管理环节。把“分餐制、公勺公筷双筷制”列入餐饮工作的议事日程，“有检查、有督导、有考核、有奖惩。”

在上海，多部门联合向市民倡议“无论是在饭店还是在家用餐，都请使用公筷公勺”。2月23日，上海市健康促进委员会、市文明办、市卫健委、市健康促进中心联合向全体市民发出使用公筷公勺的倡议书，还同时推出了4张宣传海报。

3月初，成都多区发布全面使用公筷公勺倡议书后，有100家餐饮企业5000家门店响应“公筷公勺”倡议，主动提供公筷公勺。

晚综

延伸阅读

约50%中国人感染幽门螺杆菌 家庭共餐时传染概率高

广州医科大学附属第二医院消化内科副主任杨辉教授介绍，有许多传染性疾病通过粪口传播，如肠道感染、肠道病毒、手足口病、寄生虫病等。其中，幽门螺杆菌胃炎的传染性很强，可以通过口口传播、粪口传播等方式进行传染。

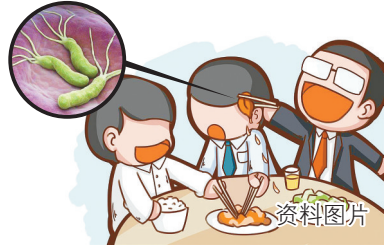
幽门螺杆菌在全球的感染率都很高，我国幽门螺杆菌（下称Hp）的感染率约50%。Hp感染者中有15%~20%发生消化性溃疡，有5%~10%发生与其相关的消化不良，约1%发生

胃恶性肿瘤，包括胃癌、胃黏膜相关淋巴组织（MALT）淋巴瘤。

杨辉教授称，幽门螺杆菌这种悄然无息的传染病容易在餐桌上蔓延。如果一桌人中有一人感染了幽门螺杆菌，却没有使用公筷，可能会导致其他共同就餐的人感染。无论是在外吃饭还是家庭用餐，都尽量采用公筷制或者分餐制，尤其是家里有孩子或者老人的。小孩是感染的高风险人群，其抵抗力相对较低。使用公筷只是增加了一个小步骤，但是换来的是餐桌

大健康。此外，他提醒除了使用公筷，家中餐具也要经常消毒。饭前便后要认真洗手，不要与他人共用洗漱用具。

据《广州日报》



资料图片