

了解更多达州本土资讯,请扫描二维码,关注达州晚报客户端——云达州APP。



安卓系统



苹果手机

降低传播风险 提升餐桌文明 让公筷公勺成为新兴“食”尚用餐方式

无论是家庭就餐还是外出聚餐,大家共吃一盘菜,共喝一碗汤。如何把好舌尖安全,避免“病从口入”,已成为社会广泛关注的问题。近年来,达州市各级各部门以不同方式发出倡议,主动使用公筷公勺,以身示范,做餐桌礼仪的推动者,倡导“公筷公勺、中式分餐”等新兴“食”尚用餐方式来主动提醒身边亲朋好友文明节俭用餐。那么,达城各餐饮企业做得怎么样?市民用餐使用公筷公勺了吗?记者对此进行了调查走访。

□达州日报社全媒体记者 任墨藻



一双筷子“夹天下” 火锅烧烤公筷难推行

作为川渝地区的知名美食,火锅一直以来备受达城市民青睐。考虑到火锅“大锅煮一切”的模式,公筷公勺的使用显得尤为重要。近日,记者在走访中发现,火锅桌上,大家仍喜欢用一双筷子“夹天下”。

“以前,我们会在桌上摆放两双筷子,但大多顾客只会用一双。”达城某火锅店经营者表示,公筷公勺的推行对于火锅店来说存在一定难度,经常有顾客将公筷掉落弄脏衣物或者嫌麻烦,绝大部分的客人不会使用公筷,他们也就没有准备公筷了,但是他们会根据顾客的需求提供公筷。

“都是亲戚朋友,哪里那么多讲究。”市民陈先生说,吃火锅,筷子在锅里烫一烫也就等于“消毒”。采访中,记者了解到,在不少市民心中,吃火锅一般被认为是非正式场合,大多数人觉得没必要使用公筷。“麻烦、不方便”成了公筷公勺推行的一大阻碍。

公筷在火锅店难推行,烧烤店则更甚。记者走访达城部分烧烤店发现,为消费者准备公筷的不多。“我们卖烧烤的,一般都不会准备公筷,如果有顾客需要公筷,我们会提供。”某烧烤店老板说。

中餐馆推行情况较好 高档餐厅使用率更高

相对于火锅店和烧烤店,中餐店和酒楼的公筷公勺推行情况较好,大多数中餐馆为消费者提供了公筷,部分店内还准备了公勺,而在酒楼“公筷公勺”则是餐桌上的“标配”。

近日,记者来到西外一家中餐店,记者注意到,在该店的显眼位置,张贴着倡导使用公筷公勺的海报。该店的

工作人员正在摆放餐具,每个餐位均摆放了一黑一白两双筷子,白色筷子上标注了“通川公筷”的字样。“不同颜色的筷子更容易区分公筷和私筷。‘通川公筷’是通川区餐饮协会统一制作的公筷,会员单位统一使用这种公筷,前来用餐的市民大部分已经形成了使用公筷公勺的习惯。”餐厅经理表示,自倡导公筷公勺以来,该餐厅积极响应,为每桌每人提供公筷公勺,市民认可度较高。

临近用餐时间,顾客陆续到店。记者注意到,有些顾客在使用公筷用餐,而不使用公筷的也不在少数。“我很认可使用公筷,也一直在坚持使用,这样的用餐方式卫生又安全。”正在用餐的田女士告诉记者,无论是在家里,还是在外吃饭,为了自己和他人的健康,她都坚持“一菜一筷,一汤一勺”。“现在我们经常一起吃饭的朋友都习惯了使用公筷用餐。”田女士说。

达城西外某酒楼的负责人倡议,大家要主动向身边的亲朋宣传使用“公筷公勺”的重要性,同时,在日常生活中,把自觉使用“公筷公勺”变成一种约定俗成的选择。只有这样,“公筷公勺”才能真正成为文明餐桌的标配。

公筷公勺降低疾病传播风险 相关部门发出倡议

为持续有效发挥“使用公筷公勺 阻断疫情传播”的效能,提高使用公筷公勺的覆盖率,抓好疫情防控常态化管控,巩固城市抗疫成果,今年7月,达州市商务局发出关于“积极使用公筷公勺”的倡议书。

倡议书指出,餐饮企业要做餐桌礼仪的推动者,身体力行、以身示范,向身边亲朋好友和前来就餐的顾客宣传使用公筷公勺,影响身边越来越多的人形成使用公筷公勺的文明意识,养成使用公筷公勺和消毒餐具的健康

饮食习惯,引导文明餐桌新风尚,提倡实行分餐制。既保留传统文化的精髓,也提倡饮食文化的进步,让现代餐桌礼仪与时俱进。

同时,倡导餐饮商家制作并张贴生动形象的“公筷公勺”主题海报及宣传单,多渠道广泛宣传。旨在扩大活动覆盖面,增大活动影响力,引导广大消费者自觉成为文明餐桌的推动者,传递健康生活理念。

相关专家表示,围桌共食、不用公筷,这种就餐方式增加了疾病传播的风险,特别是幽门螺旋杆菌(Hp)、甲肝病毒等食源性病原体的传播。据了解,幽门螺旋杆菌(Hp)被世界卫生组织列为第一类致癌因子,通过粪口传播,感染后主要引起慢性胃炎和消化性溃疡等疾病。不使用公筷公勺用餐,是为这种病菌的传播提供了便利的条件。使用公筷公勺,可以避免个人餐具接触公共食物,有效减少对菜品的污染,降低病从口入的风险。另外,剩余的食物可更放心地打包回家,积极践行“光盘行动”,形成勤俭节约的良好风气。

