



安全距离
公筷公勺
.....

这些用餐“新规矩” 你GET到了吗?

进门测体温、入座分开坐、夹菜用公筷……在疫情防控常态化之下,一场有关中国餐饮业的新文明,正拉开序幕。不少专家也表示,当分餐新文明遇上旧习惯,能不能“下得去”“落得实”,这还需经得住“执行力”的考验。消费者、饭店经营者及监管部门应协同配合,加强巡查,加大宣传,充分发挥公众的集体监督作用,同时消费者要提高自身防范意识,尽量适应新的用餐习惯,树立良好的公德意识。

>>> 安全第一 严格落实分餐制

近日,北京同和居饭店门口排起了队,不是因为店内满席等号,而是入门还需一套“手续”:服务人员为顾客挨个进行测温和登记,然后由专人将其引导至相应座位。记者看到,店内餐桌都间隔出一米以上距离,鲜见有人面对面就餐。

“疫情当下,每一位顾客都很配合,排队时也都自觉保持间隔一米。”餐厅店长郭素红告诉记者,既然选择了复工,就该严格落实分餐制要求,虽然人

会少一些,但安全肯定是第一位的。

记者在一些包子铺、面馆等快餐店走访看到,“排队请保持一米以上距离”“公筷分餐,文明就餐”等标语十分醒目。一些火锅店内,每个餐桌还摆上了公筷公勺。“咱中国人都喜欢吃火锅。而一直以来,多人共食的情况十分常见。”北京市西城区草厂胡同火锅店店长乔冬梅告诉记者,特殊时期形成的分餐习惯,让消费者享受了更为安全健康的就餐环境,应该保持下去。

>>> 以“户”开火 推行分餐制还有一定困难

据悉,为推动分餐“新文明”落地有声,多地市场监管部门在积极行动。例如,北京市西城区市场监管局4月底前打造了260家餐饮业复工复产疫情防控示范点,拟定5月中旬确保所有已复工复产规模以上餐饮企业百分之百达标。

“希望示范点树立企业标杆,发挥示范引领作用,统筹做好疫情常态化防控管理和经营工作,提升消费者到店体验、放心就餐,推动餐饮业复工复产有序推进。”北京市西城区市场监管局

长闫学会说。

但一些消费者也表示,中国家庭就餐以“户”开火,人们习惯通过“共食”方式加深感情,推行分餐制,一家人“分而食之”,还有一定的困难。

“分餐制与中国人合餐、同食的饮食习惯不同,在一些小圈子聚餐中,这种形式不易被接受。”张家口市一个村镇上的米线店老板告诉记者,镇上的人们对于分餐制的接受程度还不够,店里虽提供公筷,但是很少有顾客使用。

>>> 加大宣传 适应新的用餐习惯

北京一家海鲜店老板也直言,中餐中有很多整鸡整鱼的菜品,实行分餐既破坏品相,又影响口感,还增加了企业成本。这最终也会转嫁到消费者身上。

而当分餐新文明遇上旧习惯,能不能“下得去”“落得实”,不少专家认为,这还需经得住“执行力”的考验。

中国农业大学食品学院副教授朱毅表示,除了预防疾病,分餐进食、公筷公勺的新文明就餐方式,还有减少浪费、科学搭配、控制饮食等多种好处。“但疫情当下,餐饮企业虽恢复了堂食,

但仍举步维艰。加之消费者消费能力下降及居家餐饮习惯的养成,许多餐饮企业也在加大揽客力度。分餐新规能否真正落到实处,还需企业自身社会责任感的提升。”

北京师范大学环境学院副教授于艳新建议,消费者、饭店经营者及监管部门应协同配合,加强巡查,加大宣传,充分发挥公众的集体监督作用,同时消费者要提高自身防范意识,尽量适应新的用餐习惯,树立良好的公德意识。(新华社)



■ 链接

“公筷公勺”上桌难在哪?

新冠肺炎疫情发生后,提倡使用公筷公勺蔚然成风。近期,记者在长沙市走访时发现,部分餐饮场所仍未提供公筷公勺;有些餐饮场所尽管提供,但食客使用情况并不理想。

“五一”期间,记者与朋友前往长沙市一家老字号餐厅用餐,看到桌上摆放的台卡上印着“请使用公筷公勺”的倡议,但店家给每位食客安排的餐具却只有一碗、一勺、一筷、一杯,服务员端上桌的菜碟、汤碗等餐具里也没有公筷公勺。

记者在这家餐厅发现,大多数食客是用自己的筷子夹菜,直接往嘴里送。朋友认为,有些食客可能也想用公筷公勺,但是碍于情面或怕引起同桌用餐人反感,可能不好意思要求上公筷公勺。

也有部分餐厅积极尝试让公筷公勺上桌。“疫情发生后,从恢复营业开始,我们就主动推广公筷公勺。每个餐位上放两双颜色不同的筷子,一双专门夹菜,一双用来吃饭,每道菜的餐具里都放公勺。”长沙市岳麓区佑母塘路上一家海鲜餐厅的工作人员曾德勇告诉记者。

曾德勇告诉记者,部分食客缺少用公筷公勺的意识,对公筷

公勺视而不见;有的食客吃着吃着就把吃饭的筷子和夹菜的筷子弄混淆了。

长沙餐饮业者赵婷说,围桌共餐在中国历史悠久,绝大多数中国人从小就这样吃饭,想让大家短时间内理解接受并改变绝非易事。

“目前属于倡议性质,疫情发生到现在不过三四个月,一些餐饮企业推广公筷公勺效果暂时不理想,这不是一天两天能做到的。”曾德勇认为。

长沙市一些餐饮业者认为,推行“餐桌革命”,企业、行业协会和政府部门应该加强合作,积极作为。推行“公筷制”需要持之以恒,促使广大市民在思想上真正认可。

中国人民大学哲学院教授李萍指出,剩菜“打包”理念传入内地,一开始也不被人们认可,但在各方共同努力下,这一理念如今已成为大多数人的生活习惯。推广“公筷公勺”不能急于求成,但也要避免疫情结束后不了了之。

“可以考虑出台部门规章和行业规范,敦促餐饮企业积极推广公筷公勺。”李萍说,“也可以通过设立‘全国公筷日’、开展健康主题教育等举措,努力营造‘人人用公筷’的社会氛围。”(新华社)