使用公筷公勺 您做到了吗？

酒店：使用率提高显而易见 市民：良好习惯正逐渐养成

近期，随着国庆的到来，城市酒店、大街小巷里的餐厅烟火气浓郁，让市民味蕾得到了极大的满足。9月初，市文明办发布《“反对浪费”“公筷公勺”餐饮文明导则》，全力推进我市推广使用“公筷公勺行动”。距离文明导则的发布已近1个月，宁波市民的使用情况如何？连日来记者进行了走访。

为每位客人准备两双筷子 并为每道菜配上公勺

9月28日，记者走进宁波洲际酒店，在大堂、餐厅走廊等地都看到了关于文明用餐的宣传海报，各餐厅桌面上除了有亚克力板制作而成的提示语，还将公筷公勺作为标配。

“从去年开始，我们就为每位客人准备了两双筷子，黑色的是自己吃的，黄的、短一点的是公筷，同时每一道菜上来时都配有公勺。”酒店有关负责人表示，将近两年时间，客人使用率逐步提高是显而易见的。

对于即将到来的国庆婚庆高峰期，宁波洲际酒店有关负责人表示：“目前有10档婚宴接待，酒店继续倡导‘公筷公勺行动’的同时，也会严格遵循防疫要求。”

除了对内严格做好疫情防控工作，该酒店在门口安排专人进行健康码、行程码、疫苗接种情况查验及体温测量工作，并如实记录；禁止无码和黄码、红码人员入内，“凡发现黄码、红码人员，立即向上报告。体温超过37.3℃禁止进入，提醒客人进入场地戴好口罩。”同时，对就餐地点、楼梯、厨房、服务台等场所定时清洗消毒，做好记录；婚宴提供公筷公勺，并提醒客人使用。

使用公筷公勺 成为越来越多人的习惯

随后，记者陆续走访了海曙天港禧悦酒店、东港喜来登酒店、万豪酒店，以及甬尚名灶、老宁波1381餐厅等多家饭店、餐饮企业和食堂，同时通过与多名市民交流后发现，使用公筷公勺已成“寻常事”。

说起这一习惯的养成，市民陶女士告诉记者，养成这习惯有一年多了。“因为了解到幽门螺旋杆菌可以通过一个菜盘里夹菜传播，为了防止幽门螺旋杆菌传染，我们家里早就开始使用公筷公勺。虽然刚开始有些不适应，但是慢慢地，也就养成使用公筷公勺的良好习惯了。”

“疫情下，我在外就餐严格要求自己使用公筷公勺，一开始，同桌亲友不理解。但后来大家也逐渐意识到使用公筷公勺的重要性，现在周围越来越多人使用公筷公勺了。”姚先生表示，今年国庆出游也会为全家人自带餐具，这样不仅干净卫生，还很环保。

“旅游途中加强疫情防控和安全防护。”9月29日，宁波市文广旅游局发布国庆出游提示，呼吁广大市民游客自觉遵守疫情防控规定，戴口罩、勤洗手、少聚焦、勤通风，养成“一米线距离”和使用公筷公勺好习惯。

近日，宁波市餐饮业与烹饪协会也再次发布相关通知，呼吁全市80000多家餐饮企业，对进店顾客严格落实测温亮码，佩戴口罩的措施，主动引导顾客使用公勺公筷。同时，餐企要毫不放松地做好员工疫苗接种工作，严格做好返岗员工的健康管理和监测等。

年底前 宁波商圈公筷公勺覆盖率力争超95%

然而，推行公筷公勺制度也并非轻而易举，立竿见影。“新的风尚仅仅靠政府、酒店、餐企或社会组织任何一方来‘操盘’和推广是完全不够的，只有全市人民共同努力，在做好自身工作的基础之上，不断将新的餐桌礼仪和文化传播给他人，并带动他人，才能真正在享受美味的过程中收获健康。”宁波市餐饮业与烹饪协会人士表示。

“无论从文明饮食习惯的角度，还是从公共卫生的角度来看，推广使用公筷公勺都是一次推动全民健康、树立文明新风的实践。”不过，市商务局人士表示，通过调研发现，随着疫情得到有效控制，部分餐饮企业在落实使用公筷公勺的力度上相比之前有所下降，部分市民使用公筷公勺的习惯仍需培养。

据悉，下阶段，我市将充分利用公共资源，加大对推广使用公筷公勺宣传的力度，鼓励引导餐饮、旅游等行业企业推出创新性举措，培育健康文明的餐桌文化。

同时，深入开展公筷公勺餐饮文明指数测评活动，并成立联合检查组，每月不少于1次对各地推广使用公筷公勺工作进行督查，建立起推广使用公筷公勺的刚性约束和惩戒机制，在今年年底前，力争实现限上餐饮企业及主要商圈餐饮单位公筷公勺覆盖率达到95%以上。 记者 谢舒奕