



群英会大厅餐桌上摆放的公筷、公勺及公益广告。记者 孙江峰 摄

我市出台《公筷公勺使用规范》——

公筷比自用筷长 3cm—5cm 公勺勺柄应明显大于自用勺勺柄

核心提示

家庭聚会、朋友聚餐、人情往来……我国大多是以“吃饭”来联络情感、促进交流，这无形中增加了疾病传播的可能性。

2020年12月31日，由我市市场监督管理局制定的许昌市第四号地方标准《公筷公勺使用规范》(以下简称《规范》)正式发布。该《规范》对公筷、公勺的术语、定义和质量配置要求、使用规范、卫生消毒等做了详细规定。今后，全市上万家餐饮服务单位配置公筷、公勺实现了有规可依。 □ 记者 王利辉 孙江峰

【降低风险】使用公筷、公勺可防多种传染病

就餐时，病菌会通过唾液和筷子，以及一些不易注意的介质传播，共餐是感染病菌的重要途径之一。相关数据显示，我国幽门螺旋杆菌成人感染率超过50%，80%至95%的慢性胃炎患者、70%的胃溃疡患者、95%的十二指肠球部溃疡患者和89%的胃癌患者，都与幽门螺旋杆菌感染有关。

“餐桌传播是疫病传播的重要途径，使用公筷、公勺有利于杜绝唾液、飞沫在餐桌上传播，防止‘病从口入’，有效阻隔疾病口口传染。”许昌市中心医院感染科副主任艾艳琴介绍，许多成年人在无意间感染幽门螺旋杆菌，当用自己的筷子给孩子夹菜时，病菌就会直接传递给孩子。患咽喉炎或感冒时，也很容易在夹菜时通过唾液传染给家人。

艾艳琴介绍，新冠肺炎疫情肆虐，新冠病毒能够通过飞沫传播，病人或者无症状感染者的口水里面是可以检测到病毒的。在家庭聚集性传播的个案中，经调查，新冠肺炎患者都有聚餐的经历，虽然近距离的飞沫传播是新冠

病毒的主要传播途径，但是也无法排除病毒通过口水—餐具—食物—餐具传播的可能性。目前，在新冠肺炎患者的粪便中已明确检测出新冠病毒阳性。早期武汉不少感染了新冠病毒的医护人员是消化科医生，他们接触了因腹泻就诊的新冠肺炎患者，这些情况可印证，新冠病毒是可以感染肠道的，潜在有经过消化道或粪口传播的可能性。

“使用公筷、公勺，可以很大程度上降低感染疾病的概率，减少病毒传播。比如手足口病，一个小孩儿患病，用筷子夹菜，就有可能传染给更多的小孩儿。”艾艳琴说。

艾艳琴建议在日常生活中，除了使用公筷、公勺、分餐之外，还应该做到勤洗手，避免病菌通过手部进入口中；喝开水不喝生水；吃熟食不吃生食；避免用口喂食幼儿；要定期及时清洗餐具，避免细菌通过砧板、菜刀、菜盘等传播。

【使用规范】公筷、公勺长短、颜色要有别于自用筷、勺

安全用餐非小事，一勺一筷见文明。自觉使用公筷、公勺，养成文明健康的用餐习惯，与中国传统文化一脉相承，充分体现了标准引领健康生活方式、引领社会文明传承变革的积极作用，需要社会各界的广泛支持。

《规范》指出，公勺、公筷为两人以上(含两人)同桌共餐时，就餐者用于获取食物且不与嘴直接接触的分餐工

具。自用筷、自用勺为就餐者自用并接触嘴部的筷子和勺子。

要求公筷要比自用筷长3cm—5cm，公勺勺柄应明显大于自用勺，宜带有挂钩，长度不应小于20cm；公筷、公勺颜色应明显区别于自用筷、自用勺。公筷颜色宜为黑色或类白色；公勺颜色宜为白色、类白色或不锈钢色。公筷、公勺上应有明显标识。

【配置标准】“一菜一公筷，一汤一公勺”

各类餐饮服务单位和集体聚餐应根据其实际规模和方式配备足够数量的公筷、公勺，满足就餐者使用。公筷、公勺应存放在保洁专用区域，并设置明显标识。

《规范》要求大型、特大型餐饮服务单位，应按照“一菜一公筷，一汤一公勺”的原则配备公筷、公勺，亦可为每位就餐人员独立配置一套，公筷、公勺应摆放在专用的筷(勺)架上；中小型餐馆、快餐店、小吃店等餐饮服务单位及集体聚餐，根据就餐形式与人数配备公筷、公勺，4个至6个餐位及以下的餐桌至少配备两套，8个—12个餐位的

餐桌至少配备四套，或按不少于就餐人数的二分之一配备；火锅店、烧烤店在餐桌上烹制的菜品，应提供与自用筷、普通公筷相区分的生料专用的公筷；自助餐厅或由消费者自行取餐的餐厅，应按照“一菜一公筷，一汤一公勺”原则配置公筷、公勺。

值得注意的是，《规范》对就餐者也提出了要求。就餐者使用公筷、公勺后应放回原处，避免将公筷、公勺插入菜或饭中；用公筷、公勺应夹取盛器中靠近自己的菜(点)，不允许用公筷、公勺随意翻菜；若用餐者用错公筷、公勺，应及时更换新的公筷、公勺。

【积极推行】树立文明餐桌新风尚

市文明办工作人员告诉记者，为推广公筷、公勺的使用，市文明办为市区各大星级酒店发放了数万套公筷、公勺，市区公共场所也张贴了公筷、公勺的公益广告。希望通过图文并茂的方式，积极推广公筷、公勺的使用。

据介绍，在疫情防控常态化的趋势下，公筷、公勺这种健康的用餐方式，应当积极倡导。下一步市文明办将进一步加大宣传力度，开展公筷、公勺主题文明实践宣传活动，引导市民践行健康用餐方式。

据市商务局服务贸易科负责人介绍，市商务局联合餐饮协会下发了关于“制止餐饮浪费·倡导文明用餐”倡议书及“公筷公勺·文明用餐”行动倡议书。要求各餐饮经营单位要倡导并践行餐桌文明，积极推行“分餐制、公筷制、双筷制”，带头不使用一次性餐具。

“我们邀请了三鼎华悦大酒店、许昌瑞贝卡大酒店、许昌航空大酒店及中原国际饭店这4家大型的酒店，参与制定《公筷公勺使用规范》，充分听取

餐饮经营单位的意见。并且组织了多次活动。”该负责人说。

酒店、餐馆、单位食堂等餐饮企业、单位是践行餐桌文明的主体，是“公筷公勺·文明用餐”的践行者。餐饮企业及经营单位应当制作“公筷公勺·文明用餐”的宣传海报、墙贴、小桌卡，张贴在店内明显位置。创新设计公筷、公勺的标识，引导用餐者积极使用公筷、公勺。

“下一步，我们会开展更多的宣传活动，通过发放宣传资料、面对面交流引导等方式，号召广大市民与餐饮服务行业倡导健康、卫生、文明的用餐方式，用‘小餐桌’推动‘大健康’，树立文明餐桌新风尚。”该负责人说。

