

5月14日,《辽沈晚报》报道了由辽宁省精神文明办指导,辽宁文明网、辽沈晚报、鲁迅美术学院视觉设计学院等共同策划发起的“文明健康用餐”宣传实践活动。倡议书提出:自觉使用公筷公勺,做文明用餐的践行者;积极投入“分餐行动”,做科学用餐的倡导者;大力推动“光盘行动”,做节俭用餐的示范者;摒弃陋习“拒食野味”,做健康用餐的推动者。

报道在餐饮行业和市民中引发强烈反响,辽沈晚报记者走访沈阳多家餐饮企业,发现不少餐饮企业已实行公筷、公勺,而食客们也有九成能够积极响应。

用与不用公筷 一道菜细菌相差17倍

《钱江晚报》4月27日报道,该报联合杭州市疾控中心做了一个实验,测试使用公筷、不使用公筷和无人接触菜肴用餐后的细菌对比。

取样培育48小时的结果是:不使用公筷的菜菌落总数均高于使用公筷的同种菜品!实验中的干锅茶树菇菜肴,不使用公筷的菌落数

是使用公筷的17倍还多!

环境中存在细菌,无人接触的菜肴经过1个多小时放置,菌落总数从60cfu/g(每克产品的培养基中

菌落个数)增长到130cfu/g,公筷剩菜为150cfu/g,没用公筷的高达560cfu/g。

实验证明,使用公筷能减少菜

品的细菌污染,不使用公筷会把口鼻细菌通过筷子传递到菜品上,还会导致不同菜品携带细菌的交叉污染。

梁启东: 从抗疫反思餐饮文化



辽宁社会科学院副院长 梁启东

“吃在中国”。在中国5000多年的文明史上,既创造了缤纷多彩的饮食文化,也留下了令人触目惊心的饮食陋习,对野味的嗜好就是特别突出的一种。狂吃野味的直接后果,乃是造成野生动物的种群锐减。比如在今年抗疫中“中了彩”的穿山甲,一是其鳞片可以入药,所以穿山甲鳞片的需求逐年增加,而中国是穿山甲鳞片的最大消费国;二是其为著名的野味,四种在非洲,四种在亚洲,都因非法交易而濒临灭绝危机。

医学专家通过各种实验得出结论:许多动物与人类患有共同的疾病,如狂犬病、口蹄疫、乙型肝炎、流感、炭疽等。另外,动物身上的曲霉菌和寄生虫所引发的疾病多达百余种。

人吃了这些动物后,极有可能受到感染,动物的病毒一旦传播给人又极易发生变种,人类社会现有的药物很难治愈。1988年的甲肝,2001年的飞禽传染病,2003年传遍全球的非典,2005年的禽流感,2009年的H1N1流感等,很大成分都是动物传染所致。

非典时期,果子狸一夜间家喻户晓、人人喊打,今天也有一些动物成为人们愤怒声讨的对象。让一种小小的野生动物背上沉重的恶名,它们又惹着了谁?!

但野生动物没有主动侵占人类的领土和空间,也没有想和人类打一场“病毒战”。相反的,是人类不断地侵犯野生动物的领土和空间,甚至让它们没有生存的余地。就是在入侵了野生动物的领地、打破了野生动物的生态平衡的“亲密接触”中,野生动物把它们身上的病毒作为礼物“回报”到人类身上。

突如其来的新冠疫情给人民的健康安全、给中国经济都造成了损失。但同时,也给我们上了难忘的一课,疫情灾难绝不仅仅是单纯的、孤立的瘟疫,也是与我们的生活方式、生产方式密切相关的社会灾害。我们在消除新

型冠状病毒肺炎的同时,也要消除体内这种顽固的饮食文化病毒。痛定思痛,现实逼着我们深刻、认真地反思我们传统的饮食文化,反思我们与包括野生动物在内的动物界的关系,反思我们与大自然的关系,反思我们的经济发展方式。

人类社会的发展史,可以说就是人类开发利用野生动植物资源的历史。进入工业革命以来,伴随着人口膨胀和经济快速发展,由于过度开发加上环境污染,动植物的种类和数量以惊人的速度减少,尤其我国的野生动植物资源现状不容乐观。目前我国有10%以上的高等植物处于濒危状态,约20%的野生动植物的生存受到严重威胁。工业化以来,自然界物种灭绝速率为自然条件下的1000倍,是新物种形成速度的100万倍。物种的灭绝对人类将是无可挽回的重大损失,物种的消亡恶化了人类的生存环境,反过来环境的恶化也加速了物种的灭绝。

今天,在抗击新冠肺炎疫情的人民战争中,笔者提倡来一场文化大反思。战胜病毒重要,根除饮食文化陋习更重要。

首先反思“食文化”。曾几何时,非典危机让人们对中国饮食文化进行反思,哪些先进内核需要弘扬,哪些陋习需要革除。比如“拒绝烹饪珍稀动植物”,比如分餐制,比如不使用一次性木筷,比如争做“绿色厨师”活动等,但是没过多久,人们就“好了伤疤忘了疼”。今天我们要不要深刻吸取一些教训,在分餐制、绿色烹饪、节俭用餐上做些探索。特别是每个人从我做起,从现在做起,彻底根除陋习,减少对自然资源的消耗和对环境污染物的排放。

反思与野生动物的关系。要知道野生动物不是人类的附属品,本次新冠肺炎病毒疫情的泛滥,给人们敲响了警钟,饮食陋习不仅破坏地球生物链的多样化和生态平衡,也直接威胁着人类的健康与生存。作为经营者,坚决拒绝野生动物的买卖交易;作为消费者,坚决拒绝食用野生动物。

反思与大自然的关系。要知道人类是自然之子,不是自然的主宰;每个人都应该重新审视人与自然、发展与环境的关系,从更广阔、更高远的文化视野重构人类与大自然“天人合一”的新境界,实现尊重自然、爱护自然的绿色发展,实现着眼于长期的、有利于代际公平的可持续发展。

反思既往的经济发展方式,要知道良好生态环境是最公平的公共产品,是最普惠的民生福祉。

我们要顺应人民群众从“求生存”到“求生态”,从“盼温饱”到“盼环保”的诉求的转变,积极促进产业结构和生产方式调整的经济变革,同时进行一场行为模式、生活方式和价值观念的“绿色革命”。

刘敬贤: 文明用餐使用公筷 是必要的也是一种趋势



中国饭店协会名厨委荣誉主席、中国烹饪协会名人堂导师、中国烹饪协会顶级烹饪大师委员会副主席 刘敬贤

肖岩松: “公筷公勺”餐饮吾辈在行动



沈阳联创餐饮管理有限公司总经理 肖岩松



沈阳医学院附属中心医院感染性疾病科主任医师 赵钰

民以食为天、食以安为先,餐桌无小事,一筷一勺见文明。这次由辽宁省精神文明办指导,辽宁文明网、辽沈晚报、鲁迅美术学院视觉设计学院等有关方面,共同策划发起的健康文明餐饮推广行动,在全社会倡导使用公筷公勺、分餐食用、拒绝野味、杜绝浪费的良好习惯,从而在全社会形成健康文明的就餐理念,我觉得非常好,我也会全力支持这项活动的推进。

倡导“分餐制”、使用公筷、公勺等,关注餐桌安全,通过组织倡导、标准引领、社会宣传、完善服务、全民参与等推进广大群众健康文明用餐,树立餐饮新风值得所有餐饮企业去参与。

刘敬贤大师表示,传统的饮食方式,大盘菜的就餐形式让很多人

把自己的筷子和勺子给他人夹菜当做关系近、关系好的体现。但随着时代的发展,文明用餐、公筷公勺使用是十分必要的,也是一种趋势。这次疫情也给餐饮企业提了一个醒,让更多的餐饮企业用健康文明的就餐理念赢得更多的消费者。

“就在这段时间,我了解到我一个徒弟的饭店,就是因为文明健康的特点在疫情期间经营基本没有受到影响,一直十分火爆,这是值得很多餐饮企业学习借鉴的。”刘敬贤说。

“我也号召我熟悉的餐饮企业,将这个公益活动推广下去,落实下去。让消费者吃得放心,让餐饮企业在文明的公筷、公勺活动中得到消费者的认可。”

我们的行业载体就是“餐桌上那点健康好吃的事”,因此,将公勺公筷请上餐桌,餐饮人理应当首当其冲地践行并且有责任和义务宣传给民众!

安全用餐非小事,随着疫情防控的常态化进程,对于“勤洗手、戴口罩、就餐时使用公筷公勺”这些预防病毒传播的有效方式,已经深植于民众内心,贯穿于大家的生活习惯属性,无形中引领了国民健康体系的新风尚!

据世界卫生组织介绍,影响健康的方式60%与生活方式与行为有关,而“公私”分明可以有效地切断病毒及病菌传播途径!联创集团作为全国餐饮行业一员,秉承布局中

国的企业战略模型,有责任有义务对于食客的健康及社会文明意识倡导尽己之责,目前联创集团旗下多嘴超级肉蟹煲、听说碳烧蛙两大主力品牌已经全部落实了“公勺公筷”举措,实现了店面全覆盖。这次疫情让我们意识到推广公筷公勺的紧迫感,同时有相关政策作为实施指导提出行业标准,让我们更加有章可循,我们有信心能将工作做得更好、更细致、更加有积极性!

“公筷进餐,守护健康”,在做好践行“公筷公勺”自身品牌行为同时,我们也将积极利用自身优势资源,做好“公筷公勺,文明就餐”倡议及宣传工作,凝心聚力,扬文明新风!

医生: 使用公筷公勺 减少一个可能的传播方式

对于就餐使用公筷、公勺、公盘等餐具,沈阳医学院附属中心医院感染性疾病科主任医师赵钰表示,分餐从医学上讲是科学的用餐方式。

“呼吸道传染病会在密切接触过程中传播,用自己的筷子去夹菜,

或是互相夹菜,几个人之间会发生唾液交换,也就是体液交换,存在细菌污染、病毒传播的可能。”他说。

赵钰表示,目前人类对新冠病毒的认知还不够深,“起码分餐和使用公共餐具可以减少一种可能的传播方式。”