

分餐制、公筷公勺也要成“新时尚”

姚丽萍


新民眼

变化,才是唯一不会改变的。

2016年春节,申城烟花爆竹依法“零燃放”,从此,外环线内告别了烟花爆竹带来的公共环境、公共卫生和公共安全之害,千年习俗也为之一变。

既然,烟花爆竹可以依法“零燃放”,分餐制和公筷公勺可否成为餐饮行业法定规范?今天,上海分餐制地方标准发布,重点关注分餐制和公勺公筷服务,明确提出餐

饮服务单位宜采用分餐制,服务人员应引导就餐者使用公筷公勺,发现公筷公勺有污染或混用时应及时更换。分餐制和公筷公勺,再次进入公众视野。

抗疫以来,为打赢疫情,上海各级人大代表群策群力全力以赴,从野生动物保护到公筷公勺使用,均在立法建议之列。分餐制和公筷公勺,要成餐饮行业新规和日常生活自觉,社会宣传、行业推进、标准制定、立法规范,缺一不可。

非常时期,呼应社会关切,变化,每天都在发生。2月23日,上

海市健康促进委员会、市文明办、市卫健委、市健康促进中心向全体市民联合倡议使用公筷公勺。3月30日,上海市疫情防控新闻发布会透露,抽样调查显示92%的市民赞成使用公筷公勺,已有2.5万余家餐厅要推广使用公筷公勺。

疫情发生以来,市文明办倡导餐饮企业推广分餐制和使用公筷公勺。与此同时,市文化旅游局和市旅游行业协会大力推动,锦江、衡山、东湖、绿地、万豪、雅高……一系列酒店集团旗下酒店餐厅将全面启动分餐制、公筷公勺。

可见,从民意调研到行政管理,从百年老字号到行业新锐,疫情,让全社会都更明白——健康的餐饮方式、健康的公共卫生意识,对一个社会的安全运行有多重要。

变,还是不变?变!改变,有民意基础的变化上升为法定规范,才可持续有保障。如果要问,前所未有的疫情让我们学会了什么?敬畏,敬畏自然、敬畏生命、敬畏健康。分餐制和公筷公勺,不仅是健康餐饮方式、生活习惯的一种新选择,更是“新冠肺炎后”的新公序良俗。今天,是时候大力普及分餐制

和公筷公勺,以法治维护公共卫生公共健康,以法治推进公序良俗。

近年来,申城立法推动城市发展进步,更健康、文明、绿色的生活方式,是人心所向也是立法取向。2016年,申城烟花爆竹依法“零燃放”;2017年,申城公共场所“天花板下不吸烟”;2019年,申城垃圾分类成新时尚。今天,分餐制已有地方标准,这个行政规章未来上升为地方立法,也是早晚的事。所有这些,让人们有理由相信——分餐制和公筷公勺,也要成生活新时尚。

《餐饮服务单位分餐制管理规范》发布

“上海标准”有4种分餐模式



疫情当前,戴口罩、勤洗手、常通风,已经成为上海市民的生活习惯,而“舌尖”同样是防疫的重要领域。为了逐步改变大众餐饮习惯,提高餐饮健康安全水平,市商务委、市市场监管局制定了《餐饮服务单位分餐制管理规范》(以下简称《规范》)地方标准,并于今天正式发布,围绕“分派式”、“位上式”、“公筷公勺自取式”和“自助餐式”这四种分餐模式,重点制定了分餐制的服务、保障、管理等要求,对分餐时使用的餐具、场所、人员、流程等各个环节都做出了规定。



■ 恒悦高品每道菜都配有公筷

本报记者 陈梦泽 摄

餐饮单位应具备分餐能力

作为疫情下的必然选择,分餐制和“公筷制”成为新风尚。如何保留这一场“餐桌革命”的胜利果实,用“分餐”的新风彻底代替“合餐”的旧俗?这需要制度的约束。因此,本市发布分餐制的“上海标准”,为餐饮企业推进分餐制提供技术指南的同时,也对消费者提出倡导。

记者看到,“分餐制”的上海地方标准适用于上海市餐饮服务单位向就餐者提供分餐制服务的管理,机关和企事业单位食堂、家庭用餐或聚餐等可参照执行。

《规范》定义,分餐是指“服务人员使用公用餐具分派菜点,就餐者使用公用餐具夹取菜点,就餐者使用个人餐具食用的就餐方式。”而分餐制就是“餐饮服务单位为两人以上聚餐的就餐者提供分餐服务的模式”。

《规范》要求,餐饮服务单位应具备开展分餐制的能力。开展分餐就餐模式时,应具备所需的管理制度、服务场所、人员保障、设施设备必要条件,并精细管理,推动分餐制有序开展。餐饮服务单位应主动引导就餐者采用分餐制就餐,结合自身条件提供规范服务。

此外,餐饮服务单位宜通过店

堂招贴、餐位台卡、公益海报等形式营造分餐制的环境氛围,培育和提

有造型菜品先展示后分派

《规范》总结了四种分餐模式,分别是适用于各类宴请和宴会的“分派式”和“位上式”,适用于大众餐饮消费的“公筷公勺自取式”和适合于各类快餐经营的“自助餐式”,并按照这四种分餐模式制定了分餐要求。

“分派式”应优先选择自取有难度的菜点进行分餐,对需要展示整体造型的菜品,宜先展示后分派。分餐时宜考虑分派数量、分派后的形态、分派后的上菜速度、分派后菜点的温度等进行合理分餐。

“位上式”的服务人员应将菜品按人份分至相应的餐具后上席,保证菜品温度和适宜口感。需要保温的热菜,应事先对餐具加热或选择自带加热功能的餐具。需要保冷的冷菜,应尽快上菜并引导就餐者即时食用,宜采用冰块、干冰等保冷措施。

“公筷公勺自取式”则首先要求公筷公勺符合 DB31/T 1223,服务人员应引导就餐者使用公筷公勺,发现公筷公勺有污染或混用时应及时更换。

“自助餐式”应在食物加工和成型设计时,应充分考虑就餐者便于拿取,应对食物采取相应的保温或保冷措施,应配有相应的取食公用餐具,并配有放置餐具的托盘等用具。

宜设计制作分餐制菜单

要把分餐制落到实处,餐饮单位的管理制度必须跟上。《规范》从流程构建、器具配置、菜品设计优化、服务流程重构、人员培训学习等方面也做出了指导。

《规范》要求餐饮企业以分餐为基本原则,从服务场所实际和企业经营战略出发,开展分餐模式论证、遴选及相应的流程构建。每种分餐模式均应在菜品制作、装盘盛放、传送保温、上餐、分餐等全过程进行节点梳理、程序设计、质量要素识别及控制措施构建等。

同时针对每种分餐模式的特点,确定菜品开发设计原则,指导菜品的开发、评估、试吃、调整等工作,宜设计制作分餐制菜单。

分餐制的基础器皿是餐具,因此《规范》还特别指出,应设置公筷公勺专用存放区域,清洗消毒后的分餐用具应存放在专用的经过定期消毒的密闭保洁设施内,不应与其他物品混放。 本报记者 张钰芸

沪上餐饮业积极推进分餐制 配齐公筷公勺 上新“位上菜”

餐桌上摆好了醒目的公筷公勺,搭配好的勺子、叉子和筷子随餐上桌,服务人员主动提供分派菜品的服务……无论是硬件上的公筷公勺,还是软件上的菜品调整、服务流程,本市多家餐饮企业均已主动调整。记者从市商务委获悉,目前全市约30%的餐饮企业已提供分餐服务,部分家庭也积极参与,推广使用“公筷公勺”。

红色长筷上印着“公筷”二字,不锈钢的公勺闪闪发光,还有专门的架子来摆放,在光明邨田林店,醒目的公筷公勺一桌一份,和顾客自用的黑色筷子相比反差巨大。而每一道上桌的热菜、汤羹也会随餐附上一双筷子、叉子或者勺子,于无声中提醒消费者使用公筷公勺来取餐。

“我们也会主动询问客人,是否需要服务员来分餐。”光明邨田林店负责人表示,这段时间,选择分餐的顾客明显增多了。

南京西路上的恒悦高品也增加了公筷公勺的数量。“过去只在桌面上摆放公筷公勺,但现在无论是冷菜、热菜还是汤羹、点心,只要是大份菜,都会在菜品上桌

后摆放公筷公勺,既安全卫生,也不影响整体摆盘。”恒悦高品上海展览中心店经理张颖丹说。

为了推进分餐制,餐饮企业在菜品开发、配餐模式上下了功夫。“过去菜单上比较多的是整条烹任的鱼,最近我们新上了一道干煎野生小黄鱼,一人一条很好分,还有一人一盅的鲈鱼、蟹粉狮子头等。”光明邨田林店负责人告诉记者,原本一大锅的玉米山药排骨汤,也将在新菜单上变为一人一盅。

“以前我们的菜单上都是大菜,只有5%是位菜。发生疫情后,紧急调整菜单,3月2日餐厅复工的第一天,就推出了三套不同价位的位上菜。”张颖丹告诉记者,目前七八成的顾客都会选择位上菜,已经成为店里的消费主流。“摆盘好看又安全卫生,顾客的接受程度很高。”

“在这一特殊时期推行分餐制,在保障食客安全就餐的同时,也为餐饮业带来了新的生机”。业内人士表示,分餐制的推而广之可有效推动餐饮业复苏回暖。

本报记者 张钰芸

建议家里同样使用公筷公勺

公筷公勺在什么情况下需要使用?对此,上海市健康促进委员会办公室副主任、上海市卫健委健康促进处处长王彤解释,只要是两人及以上的合餐,为避免交叉污染,都建议使用公筷公勺。根据本市公筷公勺倡议书,餐厅应主动在每道菜中加公筷公勺;如果餐厅没有主动提供公筷公勺,顾客可以向餐厅索要。

在家中,同样应当使用公筷公勺。一些老年人可能出于嫌麻烦、不习惯、不理解等原因不愿意

使用公筷公勺,但其实,许多传染病就是因为合餐制而传播。老年人抵抗力较弱,更容易受到感染。

“此外,就餐前记得用流水和洗手液认真清洗双手,就餐过程中避免直接用手接触食物。”王彤还建议,餐具使用不当容易造成细菌繁殖生长,影响健康,要注意消毒和及时更换。“即使疫情过后,市民也应当把这一良好的习惯保持下去,让文明的用餐方式成为每个人的健康‘护身符’。” 首席记者 左妍