



城市环境、城市交通、城市保障供应、城市基础设施 5 个维度 86 个一级指标，直观反映城市运行的宏观态势。

疫情期间，上海的“一网通办”“一网统管”为广大民众和企事业单位提供了实实在在的方便：零接触服务，不见面办理；截至 4 月上旬，使用随申码的用户达到 3.7 亿人次，随申办 App 个人用户数达 2186 万。

4 月 13 日，上海市举办“一网通办”“一网统管”工作推进大会，上海市委书记李强强调：政务服务“一网通办”、城市运行“一网统管”是城市治理的“牛鼻子”工作，牵动着改革发展稳定全局，牵动着长远发展大局。

大会传递出明确信号：“一网通办”“一网统管”这“两张网”，不仅要“能办”，而且要“办好”。

李强还着重指出：要深刻认识“两张网”建设不只是技术手段创新，更是管理模式创新、行政方式重塑、体制机制变革，在更大范围、更宽领域、更深层次推动城市治理的全方位变革。

后疫情时代继续“织好两张网”，更需要精准预警、预判预防风险隐患，这不仅需要先进的技术手段，更需思想理念和制度的变革升级。

生活习惯的渐变

新冠疫情改变了许多事情，其中包括人们日常生活的许多细节习惯。

如今，走进上海的不少餐馆，人们会发现公筷公勺出现的

世贸广场近一半的餐厅已经正常营业，可供应堂食。一家餐厅在餐桌上摆放“隔桌牌”，提醒食客隔桌落座。摄影 / 刘歆



频率比之前高了很多：曾经只在需要分割的大块肉类的容器或大汤碗中才有的公筷公勺，已几乎摆到了每一个菜盘中。相对于让所有家庭使用公筷公勺，餐饮行业率先开始落实这项改变的可行性要高不少。目前，上海市已有约 30% 餐饮企业提供分餐服务。

习惯的形成要靠标准的推动。4 月 29 日，上海《餐饮服务单位分餐制管理规范》地方标准发布。《规范》总结了四种分餐模式：适用于各类宴请和宴会的“位上式”和“分派式”，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”。围绕这四种模式，《规范》重点制定了分餐制服务、保障和管理等要求，对分餐时使用的餐具、场所、人员、流程等各个环节都作出规定。

上海市餐饮烹饪行业协会是《规范》的起草单位之一。该协会副秘书长金培华表示将加大对餐饮企业落实《规范》的培训力度。他说：要让全社会养成分食制的习惯，不仅要让餐饮企业从自身做起提供好相关的硬件，也需要从软件上做文章，将《规范》进一步细化。例如，如何让消费者一下子就能辨别公筷公勺，一张餐桌上究竟放多少公筷公勺为宜，相关标准都会在对企业的培训中摸索出答案。

在《规范》发布的同时，上海相关部门还表示，将通过一至两年的努力，实现分餐健康知识宣传进社区全覆盖、分餐健康教育进学校全覆盖、餐饮行业分餐制服务全覆盖，以及机关企事业单位食堂供餐、公务接待分餐服务全覆盖，并逐步引导市民在家中也使用公筷公勺。

同时，不少民众也表示：自己之前几乎从来没有戴口罩的习惯，而经历这次疫情，也会考虑在传染病高发的时节戴上口罩，为自己和他人的健康增添一份保障。

对此，复旦大学上海医学院副院长吴凡在接受《新民周刊》记者采访时表示：在高风险场合戴口罩、勤洗手、掌握正确的打喷嚏的方法以及使用公筷公勺等，这些都是疫情期间我们已经开始养成形成的一些良好的行为方式和习惯，后疫情时代我们应该把它们保存下来，让它们成为我们生活当中的一部分。

5 月 11 日，上海市爱国卫生运动委员会、上海市健康促进委员会发布《上海市民健康公约》，公约内容包括“八不十提倡”。其中的“科学防护勤洗手，咳嗽喷嚏遮口鼻”“社交距离须保持，公筷公勺分餐食”等内容，是公认的当下全国民众抗疫取得阶段性胜利的法宝。《公约》的制定方表示：防控新冠疫情的这些理念不仅在当下成为共识，也应该是每个人在未来长期坚持的健康理念和生活方式。■