

# 用不用公筷,原来区别这么大

实验结果表明:菌落总数相差15至20倍

文、图 记者 谭祥军  
特约记者 鲍晓宇 郑建超

本报讯“多加一双筷子,就能阻断或减少细菌的传播吗?”近日,湖北医药学院病原生物学实验室位秀丽、刘龙、孙晓光三位博士进行了实验,检测菜品在使用公筷和不使用公筷的情况下,其菌落总数的差别情况。实验结果显示,不使用公筷菌落总数是使用公筷的15到20倍,最大21倍。

实验要如何进行呢?位秀丽说,选择相同菜品,分成公筷组和非公筷组,用餐结束后分别检测两组菜品的菌落总数。在菜品选择上,位秀丽建议有荤有素,有生有熟。为了保证实验效果,位秀丽在我市一家饭店订了位子,邀请部门同事作为就餐者参与实验,全程未告知店家实验一事。

实验当天中午,按照实验方案对菜品的规定,三人现场选取以下菜品进行取样:即炆拌生菜和夫妻肺片两个菜。

分装完成后,两位就餐者入席,按照要求进行食用:公筷组,先用公筷将菜品夹到自己的碗里,然后使用自己的筷子夹起食用;非公筷组直接用自己的筷子夹取食用。

用餐结束后,开始对剩余样品进行取样。位秀丽说,总体实验结果跟我们想象的差不多。其中,炆拌生菜的菌落总数显示,不使用公筷菌落总数是使用公筷的20倍。“非公筷组”夫妻肺片的细菌数量



用餐结束后,开始对剩余样品进行取样。

过多,以致长成菌苔,不能进行定量,而“公筷”组菌落数明显减少,同时说明凉菜样品自身含菌量非常大。与夫妻肺片相比,炆拌生菜的样品在培养基上的菌落总数要低的多,因为炆炒过程是一个高温的过程,而高温是可以杀死绝大多数微生物。炆拌生菜样品培养结果也是同样的规律,使用公筷的菌落总数是不使用公筷的培养结果菌落总数的15—20倍。

位秀丽称,从实验结果来看,用公筷肯定比不用公筷好。在不使用公筷的情况下,有可能把自身口腔携带的细菌、病毒通过口水沾染到筷子上,然后在夹菜的过程中污染菜品。在聚餐过程中,如果就餐者携带有幽门螺旋杆菌、甲肝病毒等一些通过粪

口途径传播的微生物的话,就比较容易造成疾病的传播。

此外,有些人认为,与不熟悉的人聚餐,分餐很有必要,一家人则大可不必。对此,位秀丽解释,在这次疫情中,有不少无症状感染者,他们本身不发病,但有可能通过密切接触,把病毒传染给他人。在家庭中,老人和小孩的抵抗力比较差,如果一个家庭成员携带致病菌,就有可能造成交叉感染,所以即便是和家人一起就餐,使用公筷、进行分餐,也是有好处的。



## 茅箭区4560家餐饮服务单位实施“公筷公勺制”

记者 李强 实习生 张亚楠  
通讯员 秦艺凡

本报讯 为防止食源性疾病的传播,避免用餐时交叉感染,引导市民摒弃用餐食陈规陋习,形成文明健康的用餐新风尚,7月7日上午,茅箭区创文办、茅箭区市场监督管理局入街监督检查餐饮行业“公筷公勺制”推进情况。

工作人员主要对京东路沿线龙厨涮锅、甲天下烧鸡公等25家餐

店是否通过颜色材质等配置充足的公筷公勺、是否在醒目位置张贴宣传标语、是否在餐桌上摆放提示牌、是否设置公筷公勺存放区等方面进行现场抽样检查。经检查,沿线大部分餐饮店均已按“公筷公勺制”实施规范落实到位。

茅箭区市场监督管理局副局长孔令顺表示,京东路餐饮行业较为集中,经营业主对实施“公筷公勺制”的意识普遍较高,结合整条街的行业特点,我们率先

在京东路打造全区“公筷公勺制”示范街。

自6月份以来,茅箭区已有4560家宾馆饭店、餐饮酒店、食堂等餐饮服务单位积极参与“公筷公勺制”实施行动,全区正从规模餐饮服务单位逐步向小型餐馆和居民家庭拓展延伸。同时,全区“公筷公勺十进”(进媒体、进单位、进食堂、进餐饮行业、进社区、进农村、进家庭、进支部、进校园、进公共场所)活动已全面启动。

## 推行“公筷公勺”系列评论之三 做“公筷公勺”行动的监督者

吴忠斌

无论从现代文明饮食习惯出发,还是从疾病预防、公共卫生角度而论,使用公筷公勺、推行分餐制都是一场亟待深化的“餐桌革命”。推广“公筷公勺”,需要通过广泛的宣传来改变人们的观念,但仅给大家讲道理是远远不够的。在推行的过程中,更需要必不可少的提醒和监督。

连日来,记者对我市酒店餐馆公筷公勺使用情况进行了暗访,发现多数酒店已实行公筷分餐制,客人的配合度比较高,但仍有少数餐饮店未提供公筷公勺。而在提供了公筷公勺的酒店餐馆中,不使用公筷的客人并不在少数。

这充分说明,只是将餐桌文明的核心理念写在纸上、挂在墙上远远不够的。要把公筷公勺真正落实在餐桌上,还需要出台一系列具有可操作性的餐饮业地方标准与行业指南,需要及时用法规规范公筷公勺。

其实,对于酒店餐馆来说,配备公筷公勺并不需要多高的成本、也没有什么困难,只要愿意就可以做到。而那些不使用公筷的客人,显然还沉浸在“习惯成自然”中,还停留在过去的“舒适区”,不愿意改变和尝试;有的则认为过去没有使用公筷公勺也没啥问题,何必多此一举?

社会规范只有刚柔并济,才能提升使用价值。面对听不进劝导的餐饮企业,只有让监督发挥作用,才会让一些人重塑对规则的尊重和敬畏。社会文明的塑造难以一蹴而就,却也不能老是等着人们去转变观念,而是可以通过一些手段倒逼和催生社会文明。这就需要我们的“公筷公勺”行动的监督者,就餐时主动要求摆放公筷公勺,劝导同桌就餐人员使用公筷公勺,对于拒不执行公筷公勺制度的餐饮企业和用餐人员敢于批评教育,彰显社会责任,共同呵护生命健康。



## 我市2020年“新时代好少年”评选揭晓

记者 宋雅璐

本报讯 7月6日,2020年度十堰市“新时代好少年”评选揭晓,王韵婷等10名同学获“新时代好少年”称号,万林琪等10名同学获“新时代好少年”提名奖。

净化社会文化环境

加强未成年人  
思想道德建设

### 2020年十堰市“新时代好少年”及提名奖名单

#### 一、“新时代好少年”(10名)

王韵婷 房县思源实验学校七年级  
尧子函 十堰市东风22小学四年级  
刘彦声 十堰市五堰小学四年级  
杜一鸣 十堰市实验中学八年级  
张子淳 竹溪县实验小学六年级  
陈宇峰 张湾区炉子小学六年级

周泽平 十堰市东风高级中学高二年级  
侯涛 郧阳区第二中学高二年级  
贺天阳 张湾区汉江路中心小学二年级  
陶鑫蕾 竹山县潘口中学八年级

#### 二、“新时代好少年”提名奖(10名)

万林琪 十堰经济技术开发区马路小学五年级  
吕宇航 丹江口市大沟林区九年制学校六年级

张书豪 十堰市外国语学校四年级  
张贻嘉 竹山县实验小学五年级  
尚鸿宇 茅箭区火车站小学二年级  
易子萌 十堰市人民小学五年级  
秦宇 茅箭区三堰小学五年级  
郭佳馨 郧西县上津镇中心小学四年级  
黄钰涵 丹江口市实验小学六年级  
曹欣怡 竹溪县鄂坪乡中心学校五年级