

议事厅

今天,即使最忠实的合餐制支持者也难以否认,分餐制更健康、更卫生,更能守护“舌尖上的安全”。

但中餐的“分餐”之路并不平坦。1988年上海甲肝流行,社会上出现“分餐”的呼声,疫情之后无疾而终;2003年“非典”期间,分餐制一度被餐饮企业广泛采用,但同样未能得到普及。

为了应对新冠肺炎疫情,目前,北京、上海、广州、济南等多地兴起分餐之风。3月18日,世界餐饮业联合会和中国贸促会商业行业委员会共同发布《中餐分餐制、公筷制、双筷制服务规范》团体标准。

有人认为,分餐制不适合中国人的饮食习惯。等疫情结束,同样难以为继;也有人认为,分不是目的,一切都是为了我们的饮食习惯更健康,餐饮文化更文明。

本期议事厅邀请餐饮业者、医学专家和行业协会人士,一起探讨分餐制的前景。

分餐能帮你减肥

李灏:从餐饮文明程度看,分餐或者使用公勺、公筷是进步,是推动中餐向更卫生、更文明的方向发展。

全聚德有多年接待外事活动的服务经验,所以对分餐制并不陌生。规格较高的宴会,我们一直在坚持分餐。现在受疫情影响,消费者逐步认识到分餐的重要性。说明我们的坚持是对的,这点很欣慰。

石丁:我在网上看过一些讨论,合餐容易感染幽门螺旋杆菌。据说,中国人的幽门螺旋杆菌感染率高达50%至60%,容易引发消化性溃疡,甚至是胃癌。从这点看,实行分餐制可以大大减少感染概率。不过,沸腾的火锅长时间保持高温,我想未必一定需要分餐。

孟祥军:分餐制肯定更卫生,如果条件允许,可以朝这个方向努力,但我不同意分餐制能够预防幽门螺旋杆菌的说法。事实上,无论中外,幽门螺旋杆菌的感染率都非常高,其感染途径尚有争论。至今没有专家进行相关的对比实验,证明分餐制对预防幽门螺旋杆菌感染有帮

业界医界话分餐

助。分餐制可能对预防甲肝等更有益处。

白玮:分餐制的优点,首先是减少疾病传播风险。围桌共食,这种看似亲密无间,实则增加了疾病在人与人之间传播的风险。就餐者中的病人、病原携带者,可能随着筷子将疾病传播给其他就餐者。所以,使用公筷公勺、分餐进食的最大好处就是降低“病从口入”的风险。

第二,有助于减少食物浪费。大家各吃各的,菜肴都没有被各种唾液污染,没有吃完的,就餐者可以放心打包回家。减少浪费的同时,还培养了环保节约的精神。

第三,有助于实现营养均衡。由于口味偏好不同,餐厅无法掌握每个人的食物摄入量。如果采用分餐制,只要根据每个人需求进行搭配,就可以控制食客摄取的营养量。

第四,有助于控制饮食、降低肥胖率。大多数人看见满桌美食胃口大开,无意之中增加食量。但是给就餐者一只盘子,把这一顿要吃的食物摆在面前,容易直观地看到自己的摄入量,警醒自己。

不妨推广菜夹子

石丁:我经营着一家重庆老灶火锅,没有分餐。在重庆,麻辣红汤九宫格是传统,也是主流。本地有一人一锅的小火锅餐厅。这样很好,消费者可以自主选择。

中国人的饮食习惯短期内难以改变。分餐可以倡导,但最好顺其自然交给市场,不要一刀切。不过,这段时间外吃中餐,发现很多中餐馆开始提供公筷,希望能坚持下去。

李灏:全聚德以中式正餐为主,包间和散座一直提供公筷或公勺。即使在散座餐厅,如果有4名客人,我们也会提供5双筷子,肯定有一双作为公筷使用,这在我们的服务规范里有明确规定。

遭遇疫情,我们预料到餐饮市场恢复后,用餐方式肯定会向公筷制、公勺制,甚至分餐制转变。对此我们也早有准备,淘汰了一批磨损严重的旧餐具,同时在内部服务流程上做出了更严格、更细致的规定,做到每个餐桌均

提供公筷公勺,并建议和提醒顾客使用。我们推荐使用公筷公勺既是满足消费者的用餐需求,也是更多地传递一种安全、健康的生活理念,相信消费者会乐于接受的。

马华:集团旗下各品牌餐厅在显著位置张贴宣传海报,积极提倡分餐制、公筷制和双筷制。同时,餐厅还设置了顾客“公筷、公勺自取处”。每家快餐餐厅,保证带标志的公筷100双、带标志的公勺50把、分餐用的夹子50把。

康健:分餐制没法一蹴而就,需量力而行。提倡餐桌文明,提供公筷或分餐夹是成本最低的

我更看好分餐夹发挥作用。因为使用公筷时,非常容易与自己的筷子弄混,一不小心就会放进自己嘴里。这样的场景,生活中遇见多次,场面非常尴尬。菜夹子的使用方法、形状同筷子区别很大,失误的可能性小了许多。

为了孩子用公筷

马华:自己在家和孩子吃饭,一直坚持用公筷、公勺。

石丁:现在家里吃饭会用公筷。孩子还小,肯定要考虑他的健康。但公筷用起来的确没那么方便,有时候吃着吃着就忘记了,好习惯养成还需要时间。

孟祥军:我现在外出吃饭,都会使用公筷、公勺。北上广等大城市,档次高一点的餐厅一般都会主动提供,这是好现象。

李灏:这次疫情增强了人们的自律性,也提升了公民的食品安全意识,对餐饮业从业者也提出了更高的要求。待餐饮市场恢复后,消费者对分餐的接受程度可能是不同的,但无论从个人,还是企业,我都希望分餐模式或者公筷公勺制坚持下去。

我个人在外用餐,肯定会要求使用公筷。作为餐饮从业者,我对餐具清洁度的要求也会更高。

现在孩子还没有开学待在家里,我天天上班,在外面跑。为了家人安全,回家用餐不

仅用公勺,还各有各的筷子,各有各的碗,平时个人餐具也分开存放,尽量减少传染机会。这是保证家人健康的非常重要的环节,也是值得大力提倡的好习惯。

康健:如果大家一起出去聚餐,别人不提分餐,我也不会主动提,否则会显得我矫情。如果真想分餐,就去提供分餐服务的餐厅,比如西餐、日料。如果帮朋友夹菜分菜,我一定使用公筷,这是对别人的尊重。

王文江:此次疫情对社会生产生活造成的冲击非常大。共餐、合餐等饮食环境,是各种细菌、病毒等传播渠道之一,其弊端在疫情面前更显突出,全社会都在认真反思。

疫情让大家更关注餐桌文明,更关心自己和家人的健康,消费者消费理念和消费习惯也将产生深刻变化,可以说当前正是推广分餐制、公筷制和双筷制的好时机。

同朋友聚会,我会主动提出分餐或使用公筷,向大家宣传分餐的好处,很多朋友能够理解和支持,现在身边不少朋友也主动提出要实行分餐或使用公筷。



“难推行” 新华社发 曹一作



李坤晨

访谈嘉宾

马 华
宁 灏
康 健
石 丁
王文江
白 玮
孟祥军

北京西部马华餐饮有限公司总裁
全聚德集团副总经理
餐饮创投人
重庆火锅店主
世界中餐业联合会副秘书长
《中国美食哲学》作者
上海交大附属九院消化科主任

整鸡整鱼不好分

孟祥军:作为一名医生,在外吃饭很少分餐。分餐制有悖于中国传统饮食文化中,热热闹闹围坐一桌,其乐融融的氛围。此外,同西餐不一样,中餐有很多整鸡整鱼的菜式菜品,也不好分。在我们的文化中,谁吃鱼头,鱼头对着谁,鱼尾对着谁,谁下第一筷都有讲究。

石丁:分餐制就在每个人身边。单位食堂、学校食堂是典型的分餐制。但和食堂就餐不一样,上餐厅下馆子重要的是人与人的交流,有社交属性。

据我观察,在重庆,餐饮业复市之后,火锅店的生意普遍好于开在商场里的中餐馆。这里固然有重庆人偏爱火锅的原因,也不能忽视大家在家“宅”了这么久,积累了强烈的社交需求,火锅无疑是满足胃口又体现社交的最佳选择。

王文江:从我们的调研和会员企业反馈的情况来看,现在推广的困难来自两个方面:一是长期形成的共餐消费习惯难改变。中国人过日子希望团团圆圆,对“分”比较忌讳;二

是分餐制对餐饮企业规章制度和服务标准提出了更高要求,实行之后会增加企业的成本。实行分餐制非一日之功,观念习惯的改变需要时间,不能急于求成。

康健:我认为最大的挑战不是文化,是投入产出比。分餐制运营成本带来的价格提升,消费者能否承担?

餐饮行业,某些场景是天然分餐制,比如快餐、面食,还有西餐、部分日料等高端餐饮。中餐以合餐为主,也有分餐制,比如一些宴席料理。

中餐中,目前常见的分餐无外乎以下两种。第一种是每道菜像西餐一人一盘。这种方式成本较高,小餐馆难以承受。

第二种是一道整菜端上来,由服务员当桌分配。这种方式对服务员提出了更高的要求。如果增加分菜环节,服务员的数量还要大量增加。

推广分餐制要改变消费者的习惯。商家以利益为导向,如果投入大量成本,未必赢得消费者追捧,很难有持续动力。

分餐从家庭做起

王文江:培养健康饮食习惯,共创餐桌文明是一个系统工程,需要全社会共同努力:一是将文明用餐,分餐制、公筷制、双筷制纳入相应的规范文件之中;二是加强餐桌文明的宣传推广,形成更加广泛的社会共识;三是从家庭和餐厅两个用餐场景入手。

马华:如果是快餐,我们根据菜品形状、味道差异和用餐便捷性,将公筷、公勺、公菜夹随菜品一同奉客;如果是正餐,在布台时就摆上公筷、公勺。

在我们的食府,平均每两三张桌子会安排1名服务员提醒客人使用公筷。如何提醒才尽可能不影响顾客用餐体验是一门学问。

为此,要给员工做相关培训。这样做肯定增加成本,一开始是有顾虑的。等真正做起来,发现成本没那么高,公勺、公筷成本不高,员工培训本来天天就要做。

饱口福到求健康

白玮:中国饮食从吃饱求生存、好吃求美味,到吃好求健康的新阶段。追求营养健康是饮食发展的新风尚。而餐桌文明是实现健康的着力点和抓手。

从餐桌文明的发展来讲,主要包括两个方面:一是合理膳食、科学配餐。一日三餐所提供的营养能够满足人体的生长、发育和各种生理、体力活动的需要,进而减少疾病、实现健康。二是餐桌礼仪。餐桌礼仪不仅仅是生活知识,更是个人行为修养问题,也是社会文明问题。礼仪从饮食开始。举止行为得体、形象斯文优雅的人,会让人赏心悦目,容易获得他人的好感,与人交往过程中易于激发亲近认同心理倾向。

每一个人都是自己健康的第一责任人,对家庭和社会都负有健康责任。只要大家从自己做起,从分餐制、公筷、双筷制着手,自觉培养健康的饮食生活习惯,中华餐桌文明、健康中国就能早日实现。

马华:作为餐饮业者,必须拒绝野味,选良心食材,制作过程要健康卫生,给消费者良好的就餐环境。

孟祥军:要尊重科学常识。一些传统菜品中含有一些致癌物质,经常吃容易引发肿瘤之类的疾病。这些问题在科学上已经有了明确结论,但一些美食节目还大肆宣传,将其称作传统美食,这是不对的。

李灏:更健康、更文明的餐饮文化需要餐饮企业、消费者、监管部门和社会媒体四方合力打造。

餐饮企业对消费者负责,首先保障消费者在安全卫生环境中用餐,前进一步,就是要引导消费者形成健康的用餐习惯。这对企业自身品牌塑造也是非常有益的。

消费者要树立牢固的食品安全意识,保持良好的饮食习惯。知道什么是更健康的生活方式,自觉坚持下去。

没有监管,企业难免放松自己。监管者要加大检查力度,包括食材安全、后厨卫生、餐厅卫生等。

舆论引导同样是非常重要的。要通过社会媒体的广泛宣传,传播健康的生活理念,创造良好的舆论氛围,这是不可缺少的。

分秒必争!

为了治病救人

(上接1版)“尽最大可能阻止轻症患者向重症转化,切实提高治愈率。”

……

抓住疫情防控的关键节点,党中央审时度势科学研判,采取果断有力措施,不断完善诊疗方案,全力以赴救治患者。

从1月15日国家卫健委发布第一版新冠肺炎诊疗方案,到如今“国家版”诊疗方案已更新至第七版,多语种的中国诊疗和防控方案及时分享给了全球180个国家、10多个国际和地区组织。

方舱医院成为决胜战“疫”的关键之举——“全部休舱!我们看见了胜利的曙光!”

3月10日下午,随着最后一批49名患者康复出院,武汉市最早投入使用的武昌方舱医院在运行35天后休舱,至此武汉市累计收治患者超1.2万例的16家方舱医院全部休舱。

一个个“方舱”,创造了抗击疫情的中国经验,托起了承载希望的“生命方舟”。如今,“国外版”方舱医院已出现在美国、意大利、西班牙、阿根廷、伊朗、巴西、菲律宾等越来越多国家和地区。

对此,医学界权威学术刊物《柳叶刀》发表社论说,中国建造的方舱医院对于缓解医疗卫生系统所承受的巨大压力至关重要。

全程引入中医药抗疫,封住轻症滑向重症的大门——

4月16日,在武汉奋战80多天的中央指导组专家组成员、中国工程院院士、天津中医药大学校长张伯礼撤离武汉。临行前,他最挂念江夏方舱医院的“康友们”。

武汉江夏方舱医院,是首个国家中医医疗队接管的方舱医院,张伯礼任总顾问,北京中医医院院长刘清泉任院长。

564例患者中西医结合治疗“全覆盖”,中医汤剂结合按摩、针灸、太极拳、八段锦……江夏方舱医院最终实现“零转重,零死亡,零感染”。

“根据世卫组织报告,全球轻症转重症比例约占13%。江夏方舱医院的实践表明,中医药的介入对整个中国疫情阻断和病例数下降、防止轻症向重症转变起到关键性作用。”张伯礼说,中西医结合救治,是中国方案的亮点,1万多名方舱医院患者普遍使用中药后,各个方舱医院的转重率基本在2%至5%左右。

全国4900余名中医药人员驰援湖北,筛选出以“三药三方”为代表的中医药帮助了全国各地超7.4万名确诊患者,有效率达到90%以上。

疫情没有国界,病毒是人类共同的敌人。正如世界卫生组织总干事谭德塞所说,“中国疫情局势实现逆转,中国的抗疫措施经过实践取得明显成效,值得借鉴。”

慎终如始,不放弃每一个生命

4月24日,武汉市新冠肺炎重症及危重症病例清零。

“我很想见见当初救我的那些人!”4月16日下午,95岁的徐爷爷来到武汉市中医院汉阳分院,向两个月前救治他的该院重症医学科副主任张军等人致谢。

张军说,徐爷爷入院时情况很严重,老人担心自己占用了医疗资源,甚至一度表示要放弃治疗。

“我们肯定不会放弃任何一位患者,应收尽收,应治尽治。”张军说,“尤其是这些老人,他们为建设国家做出很多贡献,我们更不能对他们不管不顾。”

重症和危重症患者,是全部战“疫”中最难攻克

的“娄山关、腊子口”。慎终如始、全力以赴救治每一位患者。在这场严峻的抗疫斗争中,党和政府始终把人民群众生命安全和身体健康放在第一位,不惜一切代价,践行着守护人民健康的庄严承诺。

历时近百天,湖北重症及危重症病例从最高峰时的超万例实现了清零,总体治愈率达94%,成功治愈3600余名80岁以上新冠肺炎患者,其中武汉市80岁以上高龄患者救治成功率近70%。

只要有一丝希望,就不惜代价、绝不放弃。

4月13日下午,最后一批江苏支援湖北医疗队205人撤离武汉。里面没有中央指导组专家、东南大学附属中大医院副院长邱海波的身影。

包括邱海波在内20位多学科重症诊疗专家,在援鄂医疗队陆续回撤后继续留守武汉,作为国家专家督导组成员攻坚最后的“重症堡垒”。

查房、救治、开展疑难危重和死亡病例讨论……他们穿梭巡查在武汉各个集中收治重症患者的传染病ICU病房,指导着“红区”战斗,几乎每天都在上演着从死亡一线“抢”生命的故事。

邱海波说,新冠病毒具有非常诡异、隐匿的特点,对重症救治来说,这是一次极大的挑战。“在最具挑战的现场,给病人最多的生命机会,这就是ICU医生的使命。”

不放弃每一个生命!——只要抢救有需要,任何药品、设备都尽力安排到位;多学科会诊,采取恢复期血浆、干细胞、单克隆抗体等先进治疗方式;从十几万元到上百万元,重症患者高额诊疗费医保依规报销……

“三分治疗,七分护理”。为了打赢这场疫情阻击战,一大批护士从细处做起,从点滴入手,用专业化、精细化、科学化的护理方法对新冠肺炎重症患者开展救治。

面对病情重、变化快、传染性强的危重症患者,华中科技大学同济医院呼吸与危重症医学科护士长郑佳带领团队未雨绸缪、积极备战,强化培训、感控当先。

从2月10到3月30日,通过专业的救治,精细的护理,郑佳和团队所在的ICU病区共救治75人,其中4名上了ECMO的患者成功脱机,12名患者气管插管拔管……

疫情发生以来,中日友好医院共派出5批153名医疗队员驰援武汉。其中危重症护理团队由80名护士组成,承担50张床位的危重症患者救治和护理工作。

“我们最大的心愿就是患者都能早日康复,不断提高医疗救治的效果。”虽已撤离,中日友好医院支援湖北医疗队护理组组长赵培玉的心仍然牵挂着武汉。

每一位患者都是鲜活的生命,每一份坚持都会增添生的希望。

截至4月25日,据31个省市区和新疆生产建设兵团报告,现有确诊病例801例,其中重症病例51例。“从疫情开始,我们就一直奋战在一线,在最困难最煎熬的时刻,也没有退缩。我们还将继续战斗,直至胜利的最后一刻。”湖北省中西医结合医院呼吸内科主任张继先说。

新华社武汉4月26日电