



11月初，“节俭用餐、安全用餐、卫生用餐”为主题的“文明餐桌行动”在我市全面推广。近两个月来，外出就餐的公民可以在就餐场所看到各类提示文明用餐的宣传画、告示牌，餐企服务人员也主动担当起文明用餐宣传引导的职责。我市餐饮行业开始刮起一股清新的文明之风。



# 文明餐桌，告别舌尖上的“剩宴”



### 阅读提示

俗语说，人生在世，吃喝二字。这句话虽有消极意味，但在一定程度上显示出“吃喝”在国人心中的重要地位。旧时物资匮乏，能解决三餐温饱已属幸事；而随着生活水平的提高，如今的“吃喝”远远超出了温饱的水平。超量点菜、胡吃海喝、剩菜不打包等餐桌上的不文明行为时有发生，餐饮环节的浪费现象触目惊心。

今年，中央文明委将“文明餐桌行动”纳入全国文明城市程度指数测评中，以期通过普及餐桌文明知识、倡导节约用餐行为、提升行业服务品位等方式，把俭以养德、俭以养性、俭以养身的理念变成广大市民的自觉行动。

11月初，“节俭用餐、安全用餐、卫生用餐”为主题的“文明餐桌行动”在我市全面推广。近两个月来，外出就餐的公民可以在就餐场所看到各类提示文明用餐的宣传画、告示牌，餐企服务人员也主动担当起文明用餐宣传引导的职责，提醒顾客按需点菜、不剩饭菜，养成节约粮食的良好习惯。

本版文字 刘吟菊 张祁端(通讯员)  
本版摄影 王婷婷

## 餐桌文明，从理念到行动

邀上三五好友，去饭店撮一顿。一边大声喧哗、肆意谈笑，一边用力碰杯，乃至酒后失态。一场饭局下来，杯盘狼藉……生活中，类似“豪放”的就餐情景时常可见。但在市文明办樊保兵看来，人们如此尽情尽兴的习惯性“吃法”，却是一种餐桌陋习。

自11月初，我市全面启动“文明餐桌行动”后，樊保兵具体负责该项工作。“吃饭是社会生活的一个重要组成部分。从一定程度上说，餐桌文明体现着社会文明。”采访中，樊保兵表示，虽然我国有着悠久的饮食文化，餐饮礼仪也备受重视，但近年来，随着生活水平的提高，市民在外就餐次数增多，胡吃海喝、态度蛮横、劝酒醉酒等餐桌不文明行为日渐增多，餐饮环节的浪费现象令人触目惊心。

正是在这样的背景下，“文明餐桌行动”展开了。樊保兵介绍，此次“文明餐桌行动”的主题是“节俭用餐、安全用餐、卫

生用餐”，主要以提高市民文明素质和社会文明程度为目标，大力普及文明餐饮知识，推广文明餐饮礼仪和文明用语，倡导节约用餐行为，提升餐饮行业服务品位，力图将健康文明生活理念融入市民的日常生活，落实到对餐饮节俭安全和卫生健康的追求上。

樊保兵说，早在今年6月，市文明办即开始借助媒体、网络等平台，发出“文明用餐、节俭养德”倡议，在全社会树立新的饮食观念，营造浓厚的节俭风尚，为“文明餐桌行动”造势。随后，市卫生监督所对汇龙镇200多家大中型餐饮单位试点示范，在大厅及包厢内张贴“文明餐桌行动”的海报标语、设置宣传牌，倡导节约用餐、文明用餐。与此同时，餐企服务人员也主动担当起文明用餐宣传引导的职



责，主动提醒顾客按需点菜、不剩饭菜，养成节约粮食的良好习惯。

11月初，我市召开大中型餐饮业食品安全管理培训暨“文明餐桌行动”动员会，“文明餐桌行动”正式在全市推广。“我们期望，通过这项活动，改变人们‘剩的多有面子’的陈旧观念，让勤俭节约的传统重新回归餐桌。”樊保兵说。

## “文明用餐·节俭养德”倡议书

亲爱的市民朋友们：

“锄禾日当午，汗滴禾下土，谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。”这是我们孩提时代就耳熟能详的诗句，相信大家都能脱口而出。但您是否真正用心去体味了诗中蕴含的艰辛与不易？当一盘盘丰盛可口的佳肴几乎未动就被“无情”地扔在餐厅冰冷的餐桌上，当一碗碗白花花的好好米面只吃了几口便被“慷慨”倒进泔水桶，您是否感受到了心疼？

餐桌文明折射出一座城市市民的文明素养，是衡量一个城市文明程度的重要标尺。作为社会的一分子，厉行节约，我们责无旁贷；作为文明市民，文明用餐，我们义不容辞。在此，我们倡议：

(一)厉行节约，理性消费。珍惜粮食，吃多少盛多少，避免不必要的浪费。到宾馆、饭店用餐，点菜点饭切合实际，摒弃“爱面子”、“讲排场”陋习，树立“吃多少点多少，宁愿不够再加，最好不要剩，万一剩下打包”的观念，做到理性消费，杜绝浪费。

(二)讲究礼仪，文明用餐。不在餐

场所肆意喧哗、不在禁烟场所吸烟。讲究用餐卫生，不将宠物进餐厅，杜绝随地吐痰等不文明陋习。低碳环保，使用“公筷公勺”，杜绝使用一次性筷子。不劝酒，不酗酒，开车不喝酒，酒后不驾车。餐饮服务行业要推广文明用语，注意仪表整洁，坚持优质服务，做到以礼待人、以诚待人。

(三)科学饮食，健康生活。树立科学健康的饮食养生新理念，倡导科学、合理、文明的消费方式，改变不良饮食习惯，做到不挑食、不偏食，均衡饮食，从寻常食物中吃出健康和营养。

(四)传播理念，敢于监督。当好“文明用餐·节俭养德”理念的传播者，让“节约光荣，浪费可耻”的观念深入人心。遇到讲排场、比阔气等奢侈浪费行为要及时制止、耐心劝导；对利用公款大吃大喝等行为要敢于监督，大胆举报。

古人云：“一粥一饭，当思来之不易；半丝半缕，恒念物力维艰”。亲爱的市民朋友们，让我们行动起来，大力弘扬“文明用餐·节俭养德”理念，从我做起，从小事做起，与文明握手，向陋习告别，为我市蝉联省级文明城市而不懈努力！

### 链接

当晚，在幸福岛的另一家川味餐馆内，和两位朋友一同就餐的陈女士要求将剩下的水饺打包，得知餐馆不提供免费打包服务时，陈女士自行购买了一个打包盒。“打包没什么不好意思的，浪费才难为情。”陈女士指着餐厅墙壁上张贴的《启东市文明餐桌公约》说道。该餐厅服务员介绍，出于成本考虑，店内不免费提供打包盒，但他们仍鼓励客人将吃不完的食物打包带走。而事实上，近一个月来，选择买盒子打包的客人不在少数。

记者发现，“文明餐桌行动”开展后，许多年轻客人喜欢在用餐后，拍下“光盘”照片，上传微博、微信。这似乎成了一种潮流。

## 告别浪费，晒“光盘”成潮流

12月23日中午，记者跟随市卫生监督所的3名工作人员来到东疆大酒店长龙店。因为大厅张贴着的“文明餐桌行动”宣传海报有些陈旧了，负责酒店餐饮工作的经理蔡胜美提出了更换申请。“自从贴了这张海报，来我们酒店就餐的客人中，胡吃海喝的少了，餐后打包的多了。”蔡胜美对记者说。

夜幕降临，位于闹市区人民中路和民乐中路之间的“幸福岛”人头攒动，煞是热闹。这条不过百余米的古街汇聚了海鲜、烧烤、火锅、农家菜等各类餐饮门店30多家，俨然成了美食一条街。

记者随意走进一间自助火锅店，一抬头，便见到墙壁醒目位置张贴着“不剩菜、

不剩饭；吃不完，就打包”的宣传标语。每张餐桌中央都放置上了印有《悯农》诗句的台签。正值用餐高峰，门店内座无虚席。不少客人在自选食材区挑选自己喜爱的涮菜。27岁的小陆端了半盘青菜、半盆菠菜、几根娃娃菜和半碟午餐肉。“每样都少拿一些，菜色多又不浪费。”小陆说。记者注意到，其他就餐的客人大多跟小陆一样，适量拿取菜品。在这家火锅店做了2年服务生的小周告诉记者，自从“文明餐桌行动”开展以来，用餐浪费情况大幅减少。“大多数客人都做到了吃多少拿多少，但也有少数客人点得多，造成浪费。”小周说，店里设有每浪费100克食物罚款10元的规定，她也会适时对客人进行提醒。

不足，或抱有侥幸心理，或碍于面子，对公筷公勺视而不见。然而，当使用公勺公筷纳入“文明餐桌行动”的具体要求后，大部分餐饮经营者都会按要求在每份菜品中自觉准备一副公筷公勺，服务人员也主动担当起引导的职责，不仅提醒客人按需点菜、不剩饭菜，也积极倡导使用公筷公勺分餐，私筷进食。“虽然目前不是所有人都接受我们的建议，但使用公勺公筷的客人越来越多了。”东疆大酒店长龙店一位服务人员告诉记者。

由“爱面子”向“重实情”转变，由“讲排场”向“求健康”转变，由“畸形消费”向“绿色饮食”转变，李伟彬说，“文明餐桌行动”不仅刮起了一股节俭之风，也促使餐饮经营者的服务品质更上了一层台阶。

## 小餐桌大文明

11月初，我市召开大中型餐饮业食品安全管理培训暨“文明餐桌行动”动员会，正式在全市全面推广“文明餐桌行动”。随后，我市餐饮行业开始刮起一股清新的文明之风。

节俭本是中华民族的传统美德。“一粥一饭当思来之不易；半丝半缕恒念物力维艰。”《朱子家训》中就有提醒人们爱惜粮食、知难勤俭的训诫。然而，随着物质文化生活水平的不断提高，餐桌上的浪费之风却愈演愈烈。特别是有部分“爱面子”、“摆排场”的市民，过分讲究所谓的待客之道，大鱼大肉宴请亲朋，既造成严重的铺张浪费，也败坏了社会风气。

事实上，看到满桌菜肴的浪费，大多

数人心中都会隐隐作痛。但受到“吃剩有余”的陈旧观念影响，餐桌“剩宴”成了一种常态。有媒体曾报道，全国一年仅餐饮浪费的蛋白质和脂肪就高达800万吨和300万吨，相当于倒掉了两亿人一年的“口粮”。

除却浪费，餐桌上还存在着大声喧哗、劝酒醉酒等不文明行为。我国是礼仪之邦，饮食礼仪由来已久。战国时代就有“食不语，寝不言”的说法。当然，类似标准已不适用于现代人的餐桌。但这并不意味着人们不再需要注重餐桌礼仪、讲究餐桌文明。毕竟，一个人在餐桌上的表现体现着他的整体教养和素质。

小餐桌见证大文明。我市启动“文明餐桌行动”，倡导的正是科学、绿色、健康的生活方式，期望勤俭节约的传统重新回归餐桌。从这种意义上说，“文明餐桌”不仅是城市文明的应有之义，更是市民文明素质和社会文明程度的体现。

那么该如何有效遏制餐桌陋习，让“文明餐桌行动”持久、深入地开展下去，并取得实效？笔者认为，市民观念的转变、媒体的广泛宣传、宾馆饭店的积极参与、惩处浪费相关制度的建立，一样都不能少。

文明餐桌行动从最为寻常的饮食小事做起，使“餐桌文明”从“纸上谈兵”变成了日常行动。每一家餐饮企业、每一位餐饮企业员工、每一位消费者，都有责任和义务在文明餐桌行动中尽职尽责。从自身做起，从现在做起，踊跃参与到文明餐桌行动中来，与文明握手，向陋习告别，积极打造温馨、文明的就餐环境，享受“节俭惜福，文明用餐”的快乐。



## 提升品质，讲求卫生用餐

除却节俭用餐，安全用餐和卫生用餐也是“文明餐桌行动”的重要组成部分。安全用餐的具体要求是让消费者吃上放心油、放心菜；卫生用餐则倡导使用公勺公筷。

市卫生监督所副所长李伟彬告诉记者，在召开的大中型餐饮业食品安全管理培训暨“文明餐桌行动”动员会上，市卫生监督所对各餐饮单位展开培训，要求配置消毒设施，建立采购食品、油品等原材料的专用台账，在醒目位置公示餐饮服务许可证、量化分级等级公示牌、从业人员健康证明、餐具具消毒记录等资料，并就餐饮服务食品安全质量向消费者作出公开承诺。与此同时，对小型餐饮单位，市卫生监督所专门建立

了食品安全信用诚信档案，进行量化动态分级。同时引导消费者寻找“笑脸”，即量化动态分级为优的餐馆就餐。

而实际上，我市餐饮行业安全卫生一直形势良好，极少存在使用地沟油的情况。“今年我们卫生监督所共查处12315‘诉转工单’100多起，其中涉及餐饮行业的仅占20%。”李伟彬表示，“文明餐桌行动”全面推广后，市卫生监督所进一步提高了餐饮单位安全卫生标准，食品安全类的纠纷更少了。

记者了解到，近几年，我市少数餐饮企业已在积极尝试提供公筷公勺服务，但顾客使用情况却不尽人意。一是部分顾客嫌公筷公勺麻烦，不愿使用；二是人们对“病从口入”的严重性认识

不足，或抱有侥幸心理，或碍于面子，对公筷公勺视而不见。然而，当使用公勺公筷纳入“文明餐桌行动”的具体要求后，大部分餐饮经营者都会按要求在每份菜品中自觉准备一副公筷公勺，服务人员也主动担当起引导的职责，不仅提醒客人按需点菜、不剩饭菜，也积极倡导使用公筷公勺分餐，私筷进食。“虽然目前不是所有人都接受我们的建议，但使用公勺公筷的客人越来越多了。”东疆大酒店长龙店一位服务人员告诉记者。

由“爱面子”向“重实情”转变，由“讲排场”向“求健康”转变，由“畸形消费”向“绿色饮食”转变，李伟彬说，“文明餐桌行动”不仅刮起了一股节俭之风，也促使餐饮经营者的服务品质更上了一层台阶。