# 礼治微分享(三)

**编者按**：日前，柯城在全市“有礼指数”核心指标第一次测评中排名第一。疫情发生以来，我区深化“八个一”文明行动，大力推广使用公筷公勺、行作揖礼、不随地吐痰等有礼做法。本报推出“礼治微分享”系列报道，展现全区各地打造“礼治之窗”的特色经验做法，供大家学习借鉴。

## 荷花街道：打造“有礼商圈” 引领文明新“食”尚

### ▲党建引领 成立松园路商圈自治联盟

荷花街道党工委、办事处组织市场管理方以及经营户成立松园路商圈自治联盟，并在此基础上吸纳15名党员经营户成立“松园路商圈自治联盟联合支部”，制定商圈联席会议制度、联合评比制度、联合巡查制度，联盟党员每半月召开例会商议问题，自治联评小组每天安排成员开展创建巡查，联盟全体成员每月举行联合评比。

开展“一十百千万”活动(即一个有礼商圈打造、十条无痰小巷创建、百个揖礼楼道评选、千个公筷餐桌推广、万人垃圾分类习惯养成)。

商圈自治联盟商户按照“一桌一卡、一菜一勺，菜单提示、服务引导”要求，做到“五个一”(即签订一份推广“使用公筷公勺”承诺书，在餐馆门口处张贴一张“公筷行动”倡议书，每个包间至少张贴一张“公筷行动”宣传画，每张餐桌摆放一个安全、文明用餐温馨提示卡，每上一道菜必须配备一副公筷或公勺)。

### ▲示范带动 发挥党员经营户示范作用

15名党员经营户率先亮明身份，在显著位置悬挂“门前五包”党员示范经营户标志，认真对照“使用公筷公勺”行动标准，将自家商铺打造成为商圈商户“互看互学”示范点，激发其他商户参与创建的积极性。

充分把握商圈特点，制定符合商圈自治联盟的共性公约。松园路商圈自治联盟联合支部多次召开商圈公约工作协调会，最终形成内容涵盖“使用公筷公勺”“餐饮规范标准”等方面的有礼商圈自治公约。经过多次入户宣传教育和沟通，308户经营户集中完成签订，并在公约上摁下“红手印”，承诺共同守约。

### ▲分类推进 把握重点内容

按照“试点先行、逐步覆盖”“重点单位示范先行、分类推进”的原则，先行在全体街居干部家庭推行，再推广至街道居民；先行在辖区机关食堂、星级宾馆等重点餐饮场所推行，再推广至小型餐馆，最终实现“公筷公勺”使用全覆盖。

3月9日，荷花街道联合区市场监管局在松园路商圈开展“千个公筷餐桌”推广行动，现场有近100家商户参与该行动。除了墙上挂着“公筷餐桌”牌外，每个小餐馆里都摆着印有“公筷有礼”标语的特制公筷，桌卡上放着印有“公筷用餐、文明健康”“食不共器，文明分餐”等标语的文明桌牌。沿街的商户们还统一穿着“有礼围裙”行作揖礼，有礼商圈“礼”味十足。

### ▲奖惩分明 强化督查考核

组团联社成员、商圈自治联盟联合支部、街道大执法模块组成商圈自治联评小组，定期对餐饮单位开展督查，并设立“公筷公勺”红黑榜。

将连续3次抽查“公筷公勺”配备均为100%的餐饮机构评为“有礼之星”红榜激励，并对红榜经营户敲锣打鼓上门颁发“文明经营示范户”流动奖牌。

对黑榜经营户，第一次通报且商户联盟成员会同辖区执法力量上门劝导；对连续两次上黑榜的经营户进行曝光且依法处罚。

对拒不整改或敷衍了事的商户，属公房出租的，直接解除租赁合同。目前，松园路商圈自治联评小组已开展了13次评比督查，公布了13期“红黑榜”，成效显著。

## 区市场监管局：使用公筷公勺 倡导餐桌文明

### ▲“线上+线下”宣传双轨制

线上，区市场监管局通过覆盖15个乡镇街道的76个餐饮服务微信群及衢州发布、柯城发布等新媒体推送《关于使用公筷公勺的倡议书》、“公筷公勺”使用标准和“有礼商户”示范信息，告知提醒餐饮服务单位做好相关工作。

线下，区市场监管局结合“三八”妇女节、“3·15”消费者权益日等活动，向群众宣传使用公筷公勺的益处；举办“推广公筷公勺 倡导文明餐饮”活动，发动20余家规模以上餐饮业主带头承诺并全力引导消费者使用公筷公勺，从而起到以点带面的示范作用。

同时，区市场监管局实行网格包干负责制，逐店上门送达“公筷公勺”倡议海报和温馨提示台卡，并详细解读《衢州市“公筷公勺”使用规范》，要求餐饮单位对服务人员进行公筷公勺相关培训，做到宣传和培训全覆盖。

### ▲“红榜+黑榜”奖惩双轨制

区市场监管局将“公筷公勺”使用规范和创文要求进行量化，制定考评表。成立15个督导检查组，聘请6名义务监督员，联合行风监督员和乡镇街道网格力量，全方位督查餐饮服务单位使用公筷公勺情况，并对其进行考评打分。

符合以下情形之一的可纳入“红榜”，发放公筷公勺等物质奖励：得分在90分以上；受区委区政府、区食安委及以上表彰的；获得区级以上示范单位称号且无违法违规行为记载的；连续2年餐饮服务食品安全监督量化分级管理达到B级的。

得分在60分以下的、不符合创文标准的餐饮单位纳入“黑榜”，两年内取消其评先评优资格并加大检查和抽验频次，实施重点监管。“红黑榜”将通过官方微信公众号、运动柯城APP等媒体，及时向社会公布。

### ▲分类+智慧”监管双轨制

区市场监管局按照规模的不同，对餐饮单位进行分类分层管理。10桌以上餐饮单位全面实施公筷公勺，引导推进10桌以下及所有餐饮单位逐步规范使用公筷公勺。

在大中型餐饮单位及单位食堂中树立示范单位标杆，目前，共22家大中型餐饮单位、5家单位食堂立下衢州首批使用公筷“军令状”，承诺做到100%提供公筷公勺，起模范带头作用。

同时，区市场监管局运用互联网数字化手段进行智慧监管，通过“高德链通衢州·数字点亮柯城”战略合作，对使用公筷公勺的餐饮单位，尤其是“红榜”单位进行“点亮”，使其在同行中排名靠前，更易被搜索。

通过“美团”“大众点评”等平台的大数据分析，并结合12315等平台投诉举报的大数据，对餐饮业“公筷公勺”群众满意度实行数据化监管。对消费者投诉的餐饮单位，经核实情况属实的，实行一次警告、两次通报、三次列入“黑榜”并停业整顿的措施。