

疫情間的減塑外帶分享

圖、文／賴筱彤〈台北分會減塑志工，自然名：星夜鸚鵡〉

近情嚴峻，政府規定餐飲小吃業只能外帶，卻有部分店家和路人認為「自備容器＝防疫破口」？特此分享能兼顧「防疫安全&減塑外帶的 SOP」，以正視聽。

當人們只聚焦自備容器可能帶有病毒，卻沒看到廚房人員沒戴口罩、店員把大拇指放進紙餐盒裡裝餐等等，以訛傳訛卻正大光明的變相鼓勵製造使用更多一次用塑膠垃圾？！

然而，2020 年 7 月美國著名醫學雜誌《柳葉刀》發表文章寫到：新冠病毒通過無生命表面傳播的機會非常小。（資料來源：BBC 中文網_肺炎疫情：解答澳洲「新冠病毒存活 28 天」的五個問題）

一、在有保護好自己、店家、其他客人的前提下，「自備餐盒成功外帶沒被拒絕的六大關鍵」如下：

- 1、挑疫情前就常去的店家外帶。（老闆認得你的「給西」）
- 2、避開連鎖店體系。（除非老闆也在店裡，因為店員須遵守 SOP 通常做不了主，別刁難店員！但也有不少例外，可能生意太差不想流失客人，也可能店員自己也是不塑之客，所以認同願配合！）
- 3、離峰時間去買。（才不會有閒人指手畫腳、造成老闆壓力，也方便老闆配合 SOP 以外的裝盒）



▲ 確定好餐點、挑選合適和寬口好裝的餐盒、在紙膠帶上寫好餐點名分別貼上



▲ 餐盒大軍

- 4、事前準備很重要！確定好餐點、挑選合適和寬口好裝的餐盒、在紙膠帶上寫好餐點名分別貼上，如圖 1 所示。（這樣可以縮短點餐時間、方便老闆裝盒）
- 5、當著老闆的面，噴酒精在容器四周，再用布擦拭，完成消毒。（如果跟店家有互信基礎，可在家裡事先消毒擦拭並告知老闆）
- 6、這時再遞餐盒大軍給老闆並完成點餐（配上如圖 2「提籃」更妥善）

笑著（就算戴口罩也要讓對方感受到笑意與誠懇）跟老闆說：

「我全用酒精消毒過了，請問可以用我的容器裝嗎？」

通常我講（做）到這步驟，都會被欣然接受，至今沒被拒絕過！

對了，餐盒到家後，還是會噴酒精擦拭過，才會打開讓家人食用。

二、整理這篇的用意是想提醒普羅大眾：

- 1、只要有心，還是可以兼顧正確防疫與友善環境！
- 2、其實，只要有接觸就有風險，跟容器材質無關！🌸



◀ 裝好飯菜的便當盒