

河北省商务厅
河北省市场监督管理局
河北省文化和旅游厅
河北省精神文明建设委员会办公室

文件

冀商服贸字〔2020〕8号

关于使用公勺公筷和推行分餐制的指导意见

各市（含定州、辛集市）商务局、市场监管局、文化和旅游局、文明办，雄安新区有关部门，有关行业协会，广大餐饮服务单位：

为统筹推进新冠肺炎疫情防控和社会经济发展，保障广大人民群众饮食安全，从倡导文明用餐到推进用餐文明，促进全省餐饮服务业健康发展，决定在全省餐饮服务场所全面推广《河北省餐饮业分餐制、公勺公筷服务规范》，并就推行公勺公筷和分餐制提出如下指导意见：

一、切实提高认识

各有关部门、有关行业协会、广大餐饮服务单位，要站在贯彻落实党中央国务院和河北省委省政府关于疫情防控和经济社会发展重要战略部署的高度，结合全面深化和扎实推进“三创四建”活动，充分认识到使用公勺公筷和推广分餐制对维护人民群众身体健康、促进餐饮服务业健康发展、促进社会主义精神文明建设的重要意义，认真谋划，积极推进，务求实效。

二、全面发出倡议

各有关部门要以推广《河北省餐饮业分餐制、公勺公筷服务规范》为基础，通过多种形式向餐饮服务单位和消费者发出使用公勺公筷和推广分餐制倡议，提高全社会重视程度和使用积极性。提倡餐饮服务单位主动提供公勺公筷服务，提升餐饮业服务总体水平，促进餐饮产业高质量发展。倡议、引导广大消费者用餐自觉使用公勺公筷，争做餐桌文明的宣传者、实践者、监督者，持续提升人民群众文明素养和社会文明程度。

三、加强宣传引导

各有关部门要通过网络、广播电视、报刊、户外公益广告等各种形式，努力推广公勺公筷和分餐制规范，推动出台地方标准。要使宣传教育深入餐饮服务全行业，同时进街道、进社区、进单位、进学校、进家庭，帮助消费者切实理解、掌握公勺公筷使用方法。要加大使用公勺公筷等文明健康知识在农村地区的宣传力度，提高人民群众文明健康意识。

四、规范操作管理

各餐饮服务单位要积极推广公勺公筷和分餐制规范，做好员工培训，完善相关制度。要加强公勺公筷购置、清洗、消毒、存放、设置等管理工作，保证公勺公筷质量合格。公勺公筷外观明显区别于用餐人员自用餐具，且有显著文字标识和相对固定放置区域，便于使用。要在经营过程中做到墙上有宣传、桌上有提示，引导帮助消费者正确使用公勺公筷，获得良好消费体验。

五、坚持分类指导

各级商务部门要加强行业指导，将使用公勺公筷和推广分餐制规范纳入各类促消费活动，采取有效引导措施稳步推进。各级市场监管部门要将餐饮服务单位提供公勺公筷和推广分餐制服务作为日常经营服务项目的重要内容加强督导。各级文旅部门要在评星定级和组织各类大型文旅活动中对餐饮服务单位加强督导。各级文明办对推行效果好、消费者满意度高的餐饮服务单位，要予以宣传表彰，扩大活动影响力。各级行业协会和餐饮服务单位要将使用公勺公筷、推行分餐制和倡导合理点餐、“光盘行动”、禁止非法野生动物及其制品经营等工作结合起来，严格落实《餐饮服务食品安全操作规范》，不断提高餐饮服务业整体文明水平。

六、强化督导鼓励

各有关部门要积极争取地方党委、政府的重视、支持和推动，将使用公勺公筷、推行分餐制与创建全国文明城市、国家食品安全城市以及食品安全年度考核等工作有机结合起来，将其作为各

项创建工作的重要指标。要加强对各地各有关单位的督促检查和指导，及时解决活动开展过程中遇到的问题，努力提升全省餐饮行业服务水平和食品安全水平，切实保障人民群众身体健康。对在活动开展中工作成效明显的地区和单位，要按规定予以鼓励和表彰。

附件：《河北省餐饮业分餐制、公勺公筷服务规范》



附件

河北省餐饮业分餐制、公勺公筷服务规范

1 范围

本规范规定了分餐制的分餐形式及服务要求，公勺公筷使用的术语和定义、配置要求、使用要求、服务要求、卫生消毒要求、宣传引导等。

本规范适用于各类餐馆、宾馆、饭店等提供餐饮服务的餐饮企业和集体供餐单位，家庭聚餐可参考相关内容。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本规范的引用而成为本规范的条款。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

SB/T 11143 餐饮分餐服务操作规范

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本规范。

3.1 分餐制

餐饮服务人员或消费者通过使用公用餐具分配菜点，使用个人餐具用餐的方式。

3.2 公勺公筷

指两人（含）以上同桌共餐者就餐时为方便分餐而摆放的公用勺子、筷子的统称，专用于从公用餐饮器具中舀（夹）取菜（点）放到个人使用的餐饮器具中。公勺公筷是就餐者不与嘴接触的分餐工具。

4 配置要求

4.1 购进要求

购买公筷公勺必须是从合法渠道购进的符合食品安全标准的合格产品。公勺公筷材质应符合 GB 4806.1 要求，外形尺寸、颜色、材质应当明显区别于自用勺子、筷子，可以在公勺柄处、公筷粗端分别标识“公勺”“公筷”字样，尺寸要大于或等于自用勺子筷子的尺寸，方便稍远距离的夹取或盛取，避免混用。

4.2 数量要求

各类饭店餐饮服务单位要配备与经营规模相适应的足够数量的公勺公筷，配备数量应按照店内就餐时最大客流量对应配备。每桌配备公勺公筷数量应与就餐人数或上桌的菜点品种数量相对应。

4.3 摆放要求

4.3.1 摆放到餐桌上的公勺公筷应经过严格的清洗、消毒。

4.3.2 公勺公筷应当在开餐前半小时之内趁热摆台。

4.3.3 工作台设置公勺公筷专用存放区域，方便消费者识别取用。

4.3.4 卡座、散座、大厅堂食，推行公勺公筷制。即按照“一菜一公筷、一汤一公勺”的原则，在每一道菜点（含主食、水果等）旁边配设一套公筷或公勺，置于架上。

4.3.5 雅间推行双筷制+公勺制。即根据用餐人数，在每个餐位摆放取食筷、进食筷，取食筷在右侧，进食筷在左侧，并为汤菜配设公勺。

4.3.6 高档宴席推行双筷制+公勺制，也可实行分餐制或位菜制。

4.4 火锅或必须在餐桌熟制的菜点，应提供“生料专用公筷”。

5 使用要求

5.1 使用公勺公筷后应放回原处。

5.2 使用公勺公筷取菜宜适量，不得将取出菜点返回盛器中。

5.3 公勺公筷不得与嘴接触，不得使用公筷公勺夹取或盛取个人餐具中的菜食。

5.4 餐后剩余食品打包或撤盘，应使用公勺公筷。

6 服务要求

6.1 分餐实施应符合 SB/T 11143 《餐饮分餐服务操作规范》和《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号）的要求。餐饮企业应依据就餐需求确定分餐模式。

6.2 分餐服务

6.2.1 厨房分餐

在厨房内由专门的分菜人员将菜品分成一人一份；由传菜员将分好的菜品迅速送到餐桌旁；由传菜员协助服务人员，从主宾右侧按顺时针方向将菜品送上。

6.2.2 服务台分餐

将菜品送至餐台，向客人展示菜品全貌，报清菜名后撤至服务台上；在服务台上将菜点分至与用餐人数相等的骨碟或汤碗中；由服务员将分好的菜点按照主宾优先的原则，按顺时针方向服务，从宾客右侧，以右手送上。

6.2.3 餐位分餐

服务员提前准备好分餐工具（公叉和公勺），按照主宾优先的原则，顺时针方向服务，左手托菜盘，右手使用公叉、公勺夹取适量菜点，将菜点分放到客人面前的骨碟中央。

6.2.4 自助餐

应在就餐场所醒目位置摆放就餐专用器具，并保持清洁卫生；及时对用餐完毕的餐具进行回收清理。

6.3 分餐注意

6.3.1 服务人员分餐前应按照规范进行个人消毒，按六步洗手法洗手，并佩戴口罩、服务手套

6.3.2 分餐前应对用分餐工具等进行清洁消毒。

6.3.3 菜点需在餐桌上向客人展示，报清菜点名称后，再按照分餐标准进行分餐。

6.3.4 菜点分餐时需留有部分余量供客人续用，并配上公勺公筷。

6.3.5 服务人员分餐时应使用公勺公筷，所有的分餐用具应为一菜一用具。

6.3.6 服务人员应及时关注公勺公筷使用情况，并及时更换。

7 卫生消毒要求

7.1 公勺公筷应与自用勺子筷子分开，单独收集、清洗、消毒，定位存放，保持清洁卫生，以便于下一次供餐使用。

7.2 公勺公筷卫生消毒应符合 GB 14934 规定。

8 宣传引导

8.1 餐饮行业主管部门、监管部门、各类饭店餐饮服务单位要通过电视、电台、网络、电子显示屏、海报、提示牌等各种载体，广泛宣传公勺公筷行动、文明就餐行动。

8.2 各类饭店餐饮服务单位应在餐饮场所（大厅及包厢）张贴例如“使用公勺公筷倡议书”的宣传海报、标语，在餐桌上摆放“使用公筷公勺，健康文明用餐”“公勺公筷，文明取菜”等提示卡，营造文明餐桌氛围。

8.3 对服务人员开展分餐制、公勺公筷使用要求和服务流程等的培训，提升分餐服务质量和水平。

8.4 用餐前和用餐时，主动宣传和引导就餐者使用公勺公筷，介绍公勺公筷的使用方法，随时提醒和纠正。