

陕西省市场监督管理局 中共陕西省委文明办 文件 陕西省商务厅

陕市监发〔2020〕62号

关于印发《陕西省餐饮业分餐制实施指南》 的通知

各市委文明办，杨凌示范区、西咸新区党工委文明办，各设区市场监督管理局、商务局，杨凌示范区市场监督管理局、经贸局，韩城市市场监督管理局、商务局：

按照《陕西省“文明餐桌”实践行动方案》要求，为进一步规范指导餐饮业分餐制在全省有效落实，现将《陕西省餐饮业分餐制实施指南》印发你们，请指导督促全省餐饮行业遵照执行。



陕西省餐饮业分餐制实施指南

为最大限度防范和减少餐饮环节交叉感染及食源性疾病传播，进一步提升餐饮服务企业服务质量，积极倡导公众改变餐饮习惯，广泛参与“文明餐桌”实践行动，按照《陕西省“文明餐桌”实践行动方案》要求，陕西省市场监督管理局、中共陕西省委文明办、陕西省商务厅特发布《陕西省餐饮业分餐制实施指南》。

一、总体安排

（一）适用范围

本指南提出的餐饮业分餐制设计、分餐制实施及清洗消毒要求，适用于陕西省内餐馆、宾馆、饭店等提供餐饮服务的餐饮企业和集体供餐单位食堂。

（二）基本定义

1. 分餐

分开餐饮，一人一份（套）餐具，一人一份（套）饭菜，一人一份（套）饮品，独立用餐，自主选择。

2. 分餐制

围绕落实餐饮分餐而形成的制度安排。

3. 分餐位上餐

对就餐人员按人员位数逐一上餐的分餐模式。

4. 公筷、公勺分餐

利用分餐公筷、公勺、公夹或公叉等工具实现的分餐模式。

5. 分餐自取

使用独立餐具并由用餐者自取实现的分餐模式。

（三）基本要求

1. 树立分餐理念

推动餐饮行业全面树立“分餐”供餐理念，引导公众改变用餐习惯，推动形成“舌尖”文明新风尚，提升餐饮服务质量水平。

2. 倡导分餐模式

大力宣传倡导“分餐位上餐”“公筷、公勺分餐”“分餐自取”等分餐模式。深入研究消费需求，不断创新分餐方法，推动社会公众改变餐饮习惯。

3. 提供分餐服务

餐饮企业应围绕分餐制服务模式的落地落实，在厨房设施、炊具选用、餐具配置、原料采购、菜谱设计、菜点等重点方面进行创新设计，重构服务流程，提供分餐服务。

二、分餐制设计

（一）分餐位上餐模式设计

在菜品设计时按照分餐的要求制定菜单、搭配菜品，餐厅后厨设置备餐间或分餐台，菜品加工完成后由厨师或服务人员在备餐间或分餐台对所有菜品进行分餐，按位上餐，保证每位就餐人员的餐量合理、餐具独立安全。

（二）公筷、公勺分餐模式设计

菜品制作保持传统加工工艺，上餐时可在每道菜品器皿内或在餐桌上摆放与顾客餐具显著不同的公筷、公勺等分餐工具，引导消费者在取餐时使用分餐工具取餐，保证就餐人员用餐的独立性。适用于大众餐饮消费。

（三）分餐自取模式设计

就餐人员在点餐台点餐，由服务人员按照消费者点餐情况，使用专用餐具或一次性餐具进行配餐，在店内相对独立的环境下完成用餐。适合于各类快餐经营。

（四）餐具设计

1. 公筷

公筷和私筷之间宜通过造型、质料和色彩来区分。在公筷上，宜印制“公筷”的标识或提示语。

2. 公勺

公勺可采用席面羹公勺。在公勺上，宜印制“公勺”的标识或提示语。

3. 公夹、公叉

公夹、公叉尺寸大小应与餐盘尺寸相匹配，公叉易于抓握。

（五）菜品设计

以分餐为导向，加大位菜创新研发力度。对部分整体性造型强的菜品，在餐前展现、餐中分配方面进行创新研发设计。

（六）流程设计

以文明用餐为导向，重点在菜品制作、餐具配备、服务流程等方面开展重构设计。

（七）标识设计

符合分餐制设计与服务规范的餐饮企业，应公开亮明其分餐制标志标识。

（八）宣传设计

应在用餐场所开展分餐用餐宣传，可采用宣传提示、宣传科

普手册、文明用餐提示卡和合理膳食提示卡等方式加大分餐理念宣传，营造健康文明用餐氛围。

三、分餐制实施

（一）分餐准备

1. 应对用餐场所重点设施设备及餐具等进行清洁消毒；
2. 可通过启动新风系统、使用空气净化设备等，确保有效通风换气；
3. 应为每位就餐者提供符合安全卫生要求的独立餐具，并有序摆放私筷、筷枕、骨碟、茶碟、茶碗、汤碗、汤勺等餐具；
4. 应准备公筷、公勺，并配备于每一个独立用餐空间。公筷、公勺摆放在就餐者餐具前方。4-6餐位的长方桌宜摆放两套，8-12餐位的圆桌宜摆放四套。
5. 应面向餐饮服务人员，开展分餐制工作要求和 service 流程培训，提升分餐服务质量和水平。

（二）分餐服务

1. 分餐位上餐实施流程

（1）各客分餐

一是在厨房内由专门的分菜人员将菜品分成一人一份；二是由传菜员将分好的菜品迅速送到餐厅桌旁；三是传菜员协助服务人员，依次将菜品送上。

（2）服务台分餐

一是需要进行整体造型展示的菜品，应先放置餐桌请用餐人员了解；二是服务员将菜品从餐桌上端到服务工作台上；三是在服务工作台上将菜品分至相应的器皿内；四是分好后依次将菜品

送上。

2. 公筷、公勺分餐实施流程

一是就餐人员落座后，服务人员应提示就餐人员公筷、公勺的获取位置，并建议使用公筷、公勺进行分餐；二是就餐人员如提出分餐需求，服务人员应使用公筷、公勺进行分餐；三是服务人员应及时关注公筷、公勺使用情况，如出现需要更换情况应及时更换。

3. 分餐自取实施流程

一是在就餐场所醒目位置摆放就餐专用餐具，并明示取餐流程；二是在取餐台周边设置服务人员，引导就餐人员合理取餐；三是及时对用餐完毕的餐具进行回收清理。

四、清洗消毒要求

餐饮企业要严格按照《食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》要求，建立餐饮具清洗消毒管理制度，规范清洗、消毒、保洁流程，做好公筷、公勺、筷枕等分餐工具的清洗消毒工作。使用集中清洗消毒餐饮具的餐饮企业，必须与消毒服务单位签订委托合同，并履行查验义务。自行清洗消毒餐饮具的餐饮企业，应设置专用的清洗消毒设施设备，定期检查设备运转情况，并做好清洗消毒记录。

