

DB33

浙 江 省 地 方 标 准

DB33/T 2266—2020

公筷公勺使用和管理规范

Usage and management of public serving chopsticks and spoons

2020 - 06 - 30 发布

2020 - 07 - 30 实施

浙江省市场监督管理局

发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语与定义	1
4 基本要求	2
5 使用要求	2
5.1 基本要求	2
5.2 摆台要求	2
5.3 其他要求	2
6 管理要求	3
6.1 餐饮服务人员	3
6.2 就餐人员	3
6.3 卫生消毒	3
7 宣传引导	3
7.1 宣传	3
7.2 引导	3

前 言

本文件依据GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由浙江省商务厅提出并归口。

本标准起草单位：浙江省精神文明建设委员会办公室、浙江省商务厅、湖州市精神文明建设委员会办公室、湖州市商务局、湖州深蓝企业管理咨询有限公司。

本标准主要起草人：叶彤、肖文、王广春、陶洪斌、王有娣、伍毅、吴炜、叶绍聪、黄家伟、臧培峰、李乐。

公筷公勺使用和管理规范

1 范围

本标准规定了公筷公勺的基本要求、使用要求、管理要求和宣传引导。
本标准适用于各类餐饮服务单位、机关企事业单位食堂或其他集体用餐场所。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14934 食品安全国家标准消毒餐（饮）具

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

公筷 public serving chopsticks

用以夹取菜点的公用筷子，就餐者或餐饮服务人员进行分餐的工具。

3.2

公勺 public serving spoon

汤羹类菜点盛器内放置的用以舀取食物的餐具，就餐者或餐饮服务人员进行分餐的工具。

3.3

公筷公勺制 public serving chopsticks and spoon system

使用公用的筷子或勺子、叉子、夹子进行分菜，一种介于共餐制与分餐制两者之间的就餐方式。

3.4

集体用餐场所 the place of collective dining

两人及两人以上就餐的餐饮服务单位、机关企事业单位食堂、宾馆（饭店）餐厅、农村集体聚餐场所或其他集体用餐场所。

3.5

大、中型餐饮服务单位 large and medium-sized catering units

经营场所使用面积在 150 m²~30000 m²，或者就餐座位数在 75 座~1000 座的餐饮服务单位。

3.6

小型餐饮服务单位 small-scale catering units

经营场所使用面积在 150 m²以下，或者就餐座位数在 75 人以下的餐饮服务单位。

4 基本要求

- 4.1 公筷公勺的使用和管理应符合环保、安全、卫生等要求，提升公共卫生意识。
- 4.2 公筷公勺材质应符合 GB 4806.1 规定，符合安全、卫生、容易清洗及消毒等要求。
- 4.3 公筷公勺应在显著位置制作明显的标识、标志，便于识别和使用。

5 使用要求

5.1 基本要求

- 5.1.1 大、中型餐饮服务单位、宾馆（饭店）餐厅等，应根据就餐性质和规格在每个餐位摆放公筷公勺或每桌摆放公用的公筷公勺，或上桌的每一道菜品应保证有公筷或公勺。
- 5.1.2 小型餐饮服务单位、机关企事业单位、农村集体聚餐时，每桌应摆放公筷公勺或“一菜一勺”“一菜一筷”。

5.2 摆台要求

- 5.2.1 公筷公勺的标识、标志等应正面朝上，便于识别。
- 5.2.2 公筷公勺的摆放位置应保证卫生，便于取用。
- 5.2.3 工作台应设置公筷公勺专用存放区域，且有明显标识、标志，便于服务人员、就餐人员识别取用。

5.3 其他要求

- 5.3.1 火锅等须在餐桌熟制的菜品，应提供“生料专用公筷公勺”；以分餐制为主的西式餐饮服务单位应根据实际需要，配置相应的公筷公勺或公用刀叉。
- 5.3.2 自助餐厅或其他需就餐人员自行取餐的集体用餐场所，应配置公筷公勺，宜配置摆放公筷公勺的托盘或托架。
- 5.3.3 餐饮服务单位、机关企事业单位食堂或其他集体用餐场所应配置可供替换的备用公筷公勺。

6 管理要求

6.1 餐饮服务人员

- 6.1.1 应在就餐前提醒就餐人员使用公筷公勺。
- 6.1.2 如就餐人员提出分餐要求，应使用公筷公勺进行分餐。

6.1.3 发现就餐人员用错公筷公勺的应及时更换。

6.1.4 餐饮服务单位应将公筷公勺的配置纳入日常备餐流程、摆台标准、上菜流程等服务管理环节，并加强餐饮服务人员的实操培训。

6.2 就餐人员

6.2.1 使用公筷公勺取菜宜适量，不将菜品返回菜盘。

6.2.2 使用公筷公勺取用食物时，不用公筷公勺随意翻拌。

6.2.3 餐后打包或撤盘时，应使用公筷公勺。

6.2.4 公筷公勺不入口，不接触私用餐具。

6.3 卫生消毒

6.3.1 清洗、消毒的设施设备应放置在专用区域，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。

6.3.2 严格规范公筷公勺的清洗、消毒流程，洗涤剂应符合 GB 14930.1 的要求，消毒剂应符合 GB14930.2 的要求。

6.3.3 消毒后的公筷公勺应符合 GB 14934 的要求。

7 宣传引导

7.1 宣传

7.1.1 充分利用报纸、广播、电视、互联网、自媒体等载体，宣传科学规范使用公筷公勺，营造浓厚的社会氛围。

7.1.2 集体用餐场所应在大堂、餐厅醒目处设置提倡使用公筷公勺内容的公益广告，有条件的可播放提倡使用公筷公勺内容的宣传片。

7.1.3 集体用餐场所应在餐桌上放置提倡使用公筷公勺的温馨提示台卡或提示牌。

7.1.4 集体用餐场所应主动宣传和引导就餐人员使用公筷公勺，且在就餐过程中随时提示和纠正。

7.2 引导

7.2.1 集体用餐场所宜向社会公开承诺使用公筷公勺制，或将公筷公勺制上墙公示。

7.2.2 集体用餐场所应制定、实施本单位公筷公勺使用制度。

7.2.3 集体用餐场所应引导和鼓励就餐人员使用公筷公勺。

7.2.4 集体用餐场所可与社会组织合作，通过公益项目、志愿者宣传等方式宣传和推广；社区居家养老服务中心、社区便民服务中心可利用社区公共平台和途径宣传推广实施。