

ICS 03.080.01
A 00



中华人民共和国国家标准

GB/T ×××××—××××

餐饮业分餐制设计实施指南

××××-××-××发布

××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
中国国家标准化管理委员会

发布

目 次

| | |
|-------------------------|----|
| 前言 | IV |
| 引言 | V |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 基本原则 | 2 |
| 4.1 注重效率原则 | 2 |
| 4.2 激励相容原则 | 2 |
| 4.3 协同推进原则 | 2 |
| 4.4 持续改进原则 | 2 |
| 5 分餐制设计 | 2 |
| 5.1 要素设计 | 2 |
| 5.2 模式设计 | 2 |
| 5.3 餐具设计 | 3 |
| 5.4 菜品设计 | 3 |
| 5.5 流程设计 | 3 |
| 5.6 标识设计 | 3 |
| 5.7 宣传设计 | 3 |
| 6 分餐制实施 | 4 |
| 6.1 基本要求 | 4 |
| 6.2 消费场景分餐制实施 | 4 |
| 6.3 家庭场景分餐制实施 | 5 |
| 6.4 集体用餐场景分餐制实施 | 5 |
| 7 遇公共卫生突发事件的特殊要求 | 5 |
| 7.1 概述 | 5 |
| 7.2 空间设计 | 6 |
| 7.3 餐具配备 | 6 |
| 7.4 应急物资储备 | 6 |
| 7.5 服务人员 | 6 |
| 7.6 记录追溯 | 6 |
| 附录 A（资料性附录） 分餐制标识 | 7 |

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由全国服务标准化技术委员会（SAC/TC 264）提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

引 言

分餐制是餐饮文明的体现，随着社会的进步和人们健康意识的不断提高，越来越多的人选择分餐。制定分餐制国家标准，旨在通过标准规范和引领、示范带动、宣传引导、教育普及和家庭倡导，实现分餐制从餐饮场所到学校教育到进入家庭的逐步推开，使分餐制的服务固化为餐饮行业的常规经营方式，逐步将分餐制由理念转化为平常的餐饮礼仪，进而成为人们的日常习惯，形成健康文明饮食的新方式。

餐饮业分餐制设计实施指南

1 范围

本标准规定了餐饮分餐制设计实施的术语和定义、基本原则、分餐模式、分餐制设计、分餐制实施及遇公共卫生突发事件应对要求等。

本标准适用餐饮消费场景分餐、家庭场景分餐和集体供餐场景分餐活动。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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。

SB/T 111143 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文件。

3.1

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，各吃各的，实现用餐不交叉、无混淆。

3.2

分餐制

规范指导餐饮分餐活动的制度体系安排。

3.3

分餐位上

按就餐人数将菜品分成单人份，每人一份呈现于餐桌的分餐模式。

3.4

分餐公勺

用餐中利用分餐公勺、公筷、公叉或公夹等工具实现的分餐模式。

3.5

分餐自取

使用独立餐具并由用餐者自取实现的分餐模式。

3.6

消费场景分餐

在各类餐馆、宾馆、饭店等餐饮消费场所内就餐过程中实施的分餐活动。

3.7

家庭场景分餐

在家庭场所内就餐过程中实施的分餐活动。

3.8

集体供餐场景分餐

在学校、企事业单位等单位等场所内集体就餐过程中实施的分餐活动。

4 基本原则

4.1 注重效率原则

分餐制度设计应关注制度实施下的流程运转效率。以落实分餐实施为导向，通过统一信息事项、协同资源要素、重构服务流程和创新智慧模式等，构建高效制度体系。

4.2 激励相容原则

分餐制度设计应关注制度实施下的供需双方的理解配合与合力形成。以落实分餐实施为导向，通过提高沟通技能、创新宣传引导、设立激励措施和展现公约价值等，构建有效制度体系。

4.3 协同推进原则

分餐制度设计应关注制度实施下的社会各方协同推进。以落实分餐实施为导向，发挥政府部门职能作用、行业协会行业联动作用、媒体社区宣传引导作用、学校单位教育宣讲作用、餐饮企业创新实施作用、餐具企业研发生产作用、消费者依标准市场选择作用，构建协同制度体系。

4.4 持续改进原则

分餐制度设计应关注制度实施下的持续改进提升。以落实分餐实施为导向，聚焦分餐制实施过程中存在的现实问题和潜在问题，注重餐具设备、流程方式、信息技术等的持续创新，构建持续提升制度体系。

5 分餐制设计

5.1 要素设计

分餐制涉及分餐设施、餐具、菜品、流程、操作、标识、宣传等关键要素，餐饮企业应关注分餐制要素，并根据不同分餐场景和模式，进行要素设计并形成制度体系，确保分餐制相关要素满足实施要求。

5.2 模式设计

5.2.1 分餐位上模式

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，保证每位就餐人员用餐用量和餐具的独立性和安全性。消费场景下，适用于各类宴请和宴会。

5.2.2 分餐公勺模式

菜品制作保持传统加工工艺，上餐时在每道菜品器皿内配备公勺或公夹，并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。消费场景下，适用于大众餐饮消费。

5.2.3 分餐自取模式

就餐人员在点餐台点餐，由服务人员通过消费者点餐使用的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。消费场景下，适合于各类快餐经营。

5.3 餐具设计

5.3.1 公勺

公勺勺头尺寸应比私勺尺寸大，勺柄应比私勺长。在公勺上，宜印制“公勺”的标识或提示语。

5.3.2 公筷

公筷和私筷之间宜通过造型、质料和色彩来区分。公筷应比私筷长，顶部可处理为较为尖锐形态，更便于取食。在公筷上，宜印制“公筷”的标识或提示语。

5.3.3 公叉

公叉尺寸大小应与餐盘尺寸相匹配。

5.3.4 公夹

公夹尺寸大小应与餐盘尺寸相匹配，易于抓握。

5.4 菜品设计

以分餐提供模式实施为导向，加大位菜研发力度，创新分餐制套餐菜单。对部分整体造型特性强的菜品，在餐前展现、餐中分配方面进行创新研发设计。

5.5 流程设计

5.5.1 消费场景下，餐饮企业应重点关注菜品制作流程、装配流程、传送流程、上餐流程及餐具存放摆放流程、清洗消杀流程等，并根据不同分餐模式要求，进行流程重构设计。

5.5.2 家庭场景下，家庭应重点关注餐具分类流程和分餐公勺、公筷使用流程等，并结合自身实际，培养家庭成员分餐习惯养成。

5.5.3 集体供餐场景下，供餐单位除应关注 5.5.1 相关环节流程外，还应结合供餐方式关注用餐者餐品自取或领取流程，用餐环境中餐具（公勺、公筷）配置与获取流程等。

5.6 标识设计

设计简单明了的分餐制标识，标识图样可参考附录A。符合分餐制设计与实施的餐饮企业，可公开使用分餐制标识，并自我公开声明承诺。

5.7 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。

6 分餐制实施

6.1 基本要求

分餐实施应符合SB/T 11143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 消费场景分餐制实施

6.2.1 分餐准备

6.2.1.1 应根据消费需求，综合选择“分餐位上”“分餐公勺”“分餐自取”等不同分餐模式，并按照分餐模式落实相关要素配备。

6.2.1.2 应对用餐场所重点设施设备及餐具等进行清洁消毒。公筷公勺分餐夹专用保洁设施应有明显标识，且应当定期清洗，保持清洁。

6.2.1.3 应为每位就餐人员提供符合安全卫生要求的独立餐具，并有序摆放骨碟、茶碟、茶碗、汤碗、汤勺等餐具。

6.2.1.4 应准备公勺、公筷，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。

6.2.1.5 应对分餐人员和服务人员开展分餐技能培训，确保服务质量。

6.2.2 分餐服务

6.2.2.1 分餐位上

6.2.2.1.1 各客分餐

各客分餐主要包括以下方面：

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

6.2.2.1.2 服务台分餐

服务台分餐主要包括以下方面：

- a) 需要进行整体造型展示的菜品，应先放置餐桌请就餐人员了解；
- b) 菜品展示完毕后，服务人员将菜品从餐桌上端到服务工作台上；
- c) 在服务工作台上将菜品分至相应的器皿内；
- d) 分好后依次将菜品送上。

6.2.2.1.3 分配量

分餐派菜时应掌握好分配量，可按人数和喜好分型分配。

6.2.2.2 分餐公勺

分餐公勺模式下，实施主要包括以下方面：

- a) 就餐人员落座后，服务人员应提示就餐人员公勺、公筷的获取位置，并建议使用公勺、公筷进行分餐；
- b) 菜品盛放器皿内公勺应放置盛器右侧。
- c) 就餐人员如提出分餐需求，服务人员应使用公勺、公筷进行分餐；
- d) 服务人员应及时关注公勺、公筷使用情况，出现需要更换情况应及时更换。

6.2.2.3 分餐自取

分餐自取模式下，实施主要包括以下方面：

- a) 应在就餐场所醒目位置摆放就餐专用餐具，宜综合餐具功能和取餐流程设置餐具获取位置；
- b) 应在就餐场所醒目位置明示取餐流程；
- c) 餐费结算处宜留出餐具餐品放置空间，并保持清洁卫生；
- d) 应及时对用餐完毕的餐具进行回收清理。

6.3 家庭场景分餐制实施

6.3.1 理念倡导

首倡家庭分餐，推动家庭成员树立分餐理念、养成分餐习惯、创新分餐方式。

注：家庭分餐制的落实是分餐制落实的重要环节，是社会公众分餐习惯养成的根源。通过公众分餐习惯的养成引领推动分餐市场的形成。

6.3.2 方法选择

6.3.2.1 自然分餐

水饺、面条、包子、卷饼、盖饭、汤品等可实现自然分餐。

6.3.2.2 餐具分餐

通过配置儿童餐具、成人餐具、老人餐具等不同类别餐具，实现分餐。

6.3.2.3 分餐公勺

通过在菜品盛装器皿中配置公勺、公筷，实现分餐。

6.4 集体用餐场景分餐制实施

6.4.1 集体用餐形式可包括分装成每人份后配送的盒饭以及在用餐现场分餐的形式。

6.4.2 现场用餐适用 5.2.3 分餐自取模式。

6.4.3 现场用餐时，宜在餐桌或餐具领取处配备公勺、公筷等分餐餐具，以防用餐二次交叉混合。

6.4.4 餐具回收时，宜分类回收用餐餐具和分餐餐具。

7 遇公共卫生突发事件的特殊要求

7.1 概述

遇公共卫生突发事件,餐饮企业和集体用餐提供单位应严格落实分餐制要求,并制定相关应急预案,在物资配备、员工管理、规范服务、清洁消毒和设施管理等方面制定应对措施,提高防范能力。

7.2 空间设计

特殊时期,应对就餐空间进行设计改进。大堂等公共就餐区域控制就餐人数,并合理加大餐桌间距和人员间距。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。

7.3 餐具配备

加大餐具及相关配套物资配备力度,定时进行清洁消毒。菜品传递过程中宜使用隔离罩具对菜品进行隔离。

7.4 应急物资储备

加强消毒药械、口罩手套等应急物资储备管理,确保设备物资更新维护。

7.5 服务人员

服务人员应进行防护措施实施培训,在提供服务过程中应佩戴口罩手套等防护用品。

7.6 记录追溯

对就餐人员做好入店前监测、消毒和信息登记等工作。做好用餐场所区域、设备设施和器具清洁消毒记录。

附录 A
(资料性附录)
分餐制标识



文明分餐

CIVILIZED MEAL SHARING

分餐位上 分餐公勺 分餐自取

图A.1 分餐制标识