

团 体 标 准

T/YZPX 005—2019

扬州公筷服务规范

Yangzhou public chopsticks service specifications

2019 - 12 - 30 发布

2019 - 12 - 30 实施

扬州市烹饪餐饮行业协会

发布

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准结构和编写》给出的规则编制。

本标准由扬州市烹饪餐饮行业协会提出。

本标准由扬州市烹饪餐饮行业协会、扬州会议中心、扬州康山园经营管理有限公司、扬州富春饮服集团有限公司、扬州锦春大酒店有限公司、扬州顺心楼大酒店有限公司起草。

本标准主要起草人：施志棠、邱杨毅、周建强、刘军、张皓、刘才兵、郭家富、纪萍、马素芬。

引 言

筷子是中国人就餐使用的重要工具，是中国饮食文化的象征之一。公筷制是文明健康卫生的用餐方式。扬州推行“公筷行动”，使用公筷公勺，是消费者安全卫生用餐的重要保障，既可防止病菌交叉感染、防范病从口入；又可促进健康饮食、减少食物浪费，弘扬中华美德，展现文明进步。夹菜用公筷不仅是一个举动、一个礼仪，更是卫生健康的良好习惯。

2018年2月，扬州市文明委发布扬州《文明有礼二十四条》，其中文明用餐“四个规矩”第三条规定：“夹菜用公筷”。2018年12月，市食品安全委员会办公室、市食品药品监督管理局、市精神文明建设指导委员会办公室部署在全市餐饮单位和农村集体聚餐场所推广普及使用公筷公勺，力争用3年左右时间，实现全市“公筷行动”全覆盖，逐渐引导公众形成“夹菜用公筷”的习惯，打造“文明有礼”城市名片。要做“公筷行动”的倡导者、践行者、推动者，为扬州全国文明城市建设、国际旅游文化名城、世界美食之都建设作出积极贡献。

为明确公筷服务要求，推动公筷行动，特制定本规范。

扬州公筷服务规范

1 范围

本标准规定了公筷服务的术语和定义、制作要求、服务要求等。
本标准适用于扬州各种提供餐饮服务场所。

2 术语和定义

2.1

公筷

为两人以上同桌共餐者就餐卫生摆放，用以夹取菜点的公用筷子、勺子的统称。公筷是就餐者不与嘴接触的自行分餐的工具。

2.2

分餐制

宾客就餐时，通过厨师、服务人员或用餐者使用公筷公勺，按需分配食品的一种用餐方式。主要形式有：厨师分餐、服务员分餐、用餐者分餐。

2.3

各客菜

由厨师制作菜肴后，经服务员送达宾客，每人一份各自食用的菜点。

2.4

拆分

由服务员使用公筷将整体或大块菜肴分解后，供达宾客食用的方式。

2.5

剔骨

由服务员使用公筷将畜禽鱼等食物剔除骨头，剔骨后尽量保持菜品完整，供宾客食用的方式。

3 制作要求

从长短、颜色（或质料或款式）、标识等方面，区分公筷公勺和个人使用的筷、勺。

3.1 规格

公筷公勺主要以长短区分，公筷公勺略长于个人使用的筷、勺。公筷一般长27~30cm；公勺一般长16cm，宽5.5cm。

3.2 颜色（或质料）

公筷、公勺和个人使用的筷、勺在色彩（或质料）上有所区别。

3.3 标识

在公筷公勺上，倡导印制“公筷”“公勺”的标识或提示语。

4 服务要求

高档餐饮场所倡导分餐制。宜各客菜的推行各客菜。整只或大块畜禽鱼类食物由服务员用公筷或刀叉拆分别骨。

会议用餐，倡导采用自助餐形式。

一般餐饮企业实行公筷制。

4.1 引导要求

用餐前服务员应主动引导宾客使用公筷公勺。

4.2 摆放要求

4.2.1 基本要求

餐厅所有餐桌，除为每位顾客摆放常规的餐具、酒具、茶具外，另在餐桌上，应摆放公筷公勺。公筷公勺放在专用的筷（勺）架上，在席面上呈对称直线或十字型摆放。每道菜（点）盛器右侧摆放一双公筷（或一把公勺）。

4.2.2 倡导要求

倡导每道菜（点）盛器右侧放置一双公筷（或一把公勺），亦可每位宾客前摆放一双公筷（或一把公勺）。

4.3 使用要求

使用公筷，应符合下列要求：

- a) 使用公筷后应放回原处；
- b) 用公筷取菜宜适量，不可将菜返回盛器；
- c) 用公筷应夹取盛器中靠近自己的菜点，不可用公筷随意翻菜；
- d) 不可将公筷插入菜或饭中。
- e) 使用公勺舀汤不宜太满，并应停留片刻，避免汤汁溢出。

4.4 分餐要求

4.4.1 分餐前要求

服务员应主动征求宾客对菜品的需求和分餐方式，可以在餐桌上分餐，也可以在备餐台上分餐。

4.4.2 分餐时要求

服务员使用公筷公勺、刀、叉等餐具分餐，严禁用手直接接触菜品；分餐后的剩余菜品，应每菜配一双公筷（或一把公勺），复呈放席面。

4.4.3 餐后要求

根据宾客的要求，如需打包服务，应使用公筷打包。

4.5 环境要求

用餐场所加强“公筷行动”宣传，餐桌上摆放文明用餐提示卡、合理膳食知识卡，营造健康文明用餐氛围。
