

《餐饮服务单位公筷公勺服务规范》团体标准编制说明

一、目的和意义

2020年春季的一场新冠肺炎疫情的全球爆发，为我们敲响了传统“合餐制”潜在健康隐患的警钟。因为疫情中，飞沫和接触传播是主要传播渠道。一时之间，“分餐制”“公筷制”重新引起公众的广泛重视。根据中央文明办《关于开展倡导使用公筷公益广告宣传的函》要求，倡导使用公筷公勺已经在全国范围内展开，商务部、国家卫健委联合印发《餐饮企业在新型冠状病毒流行期间经营服务防控指南（暂行）》，要求“有条件的经营单位可用分餐制；各地响应号召文明用餐、健康生活。公筷公勺使用是提倡文明用餐、保障安全用餐、促进健康用餐的重要保障，是推动文明就餐、营造新时尚有效方式。

协会制定《餐饮服务单位公筷公勺服务规范》团体标准，一是能够为协会餐饮服务单位提供切实可行的公筷公勺服务指引，助力餐饮服务单位增强主体意识；二是能够在全县范围内推广新时代下文明就餐方式，帮助更多人培养使用公筷公勺的就餐意识，共同培养文明、健康用餐的好习惯；三是能够防止“病从口入”，减少交叉感染风险，守护消费者的身体健康。因此在全球疫情蔓延的形势下制定此规范具有重要的现实意义。

二、编制原则

本标准的编制过程中，主要遵循了科学性、实用性、规范性。

严格遵循国家有关政策法规规章及强制性国家标准，在公筷公勺的配置要求有选择性、灵活性。标准格式上按照 GB/T 1.1-2020 的规定进行编写。

三、主要技术指标的确定

1、公筷公勺的安全与材质要求由 GB 4806.1、GB 4806.3、GB 4806.4、GB 4806.7、GB 4806.9、GB 4806.10 确定，消毒要求由 GB 14934 确定。

2、公筷公勺倡导使用由倡导文明用餐的文件确定。

服务要求规范对餐饮提供单位服务人员在提供公筷公勺时的服务要求进行了规范。

3、消毒方法由《餐饮服务食品安全操作规范》确定，消毒要求达到 GB 14934.

四、与现行法律法规和强制性标准的关系

本标准与有关的现行法律法规和强制性标准不冲突。

五、标准实施的预期效益

本标准的发布实施是保障安全用餐、促进健康用餐的重要保障，并将推动餐饮行业持续健康稳定发展。

六、贯彻标准的要求和措施建议

1、协会利用网络、现场宣传等形式，全方位、多角度开展宣传，营造浓厚的社会氛围。

2、倡议各餐饮服务单位在店堂醒目处，张贴公益广告，加强餐饮服务单位人员的标准宣贯与培训工作。