|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.250 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png ZQCYJD |

X 09 |

肇庆餐饮酒店协会团体标准

T/ZQCYJD 01—2021

公筷公勺服务规范

Service Specification of Public Chopsticks and Ladles

2021 - XX - XX发布

2021 - XX - XX实施

肇庆餐饮酒店协会  发布

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由肇庆餐饮酒店协会提出并归口。

本文件起草单位：广东涞馨大酒店有限公司、肇庆市端州港海大酒楼、肇庆餐饮酒店协会、肇庆市标准化计量协会。

本文件主要起草人：

公筷公勺服务规范

* 1. 范围

本标准规定了公筷公勺使用的术语和定义、制作要求、配置要求、使用要求、消毒卫生要求、宣传推广。

本规范适用于不便实行分餐分桌制的各类餐饮服务单位、农村集体聚餐和家庭用餐。

* 1. 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 食品接触材料及制品通用安全要求。

GB 14934 食品安全国家标准消毒餐（饮）具

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

公筷公勺

指两人以上同桌共同用餐时，为方便分餐而拜访的共用筷子、勺子，专用于从公用餐饮器具中夹取或盛取菜品放到个人餐饮器具中的工具。

双筷双勺

指为就餐人员同时配备自用的一双筷子、一把勺子和一双公筷、一把公勺。

* 1. 制作要求

公筷材质应符合GB 4806.1要求，颜色明显不同于自用筷，长度略长于自用筷，一般长27～30厘米，适当加粗。根据制作材质不同，符合卫生要求的前提下，在公筷粗端印（烫）醒目的“公筷”标识字样或在外包装上标注“公筷”字样。

公勺材质应符合GB 4806.1要求，颜色明显不同于自用勺，长度略长于自用勺，一般长16厘米、最宽处一般宽5.5厘米。根据制作材质不同，符合卫生要求的前提下，在勺柄处印（烫）醒目的“公勺”标识字样或在外包装上标注“公勺”字样。

* 1. 配置要求

各类餐饮服务单位、农村集体聚餐和家庭用餐应配置适量的公筷公勺。

大型以上的餐饮服务单位，应在每道菜品盛器内或右侧摆放一双公筷（或一把公勺），也可以实行“双筷双勺”。

其他餐饮服务单位，提供一菜一双公筷（或一把公勺），也可根据就餐人数摆放相应数量的公筷公勺。

家庭日常用餐， 根据不同菜品可在每道菜品盛器内或旁边摆放一双公筷（或一把公勺），也可实行一人（双筷双勺）。

公筷公勺摆放在专用的筷（勺）架上。

夹取用于现场煮熟的生菜品时，应提供与个人筷子、普通公筷相区分的生料专用筷子。

* 1. 使用要求

公筷公勺应在就餐前半小时内或与上菜品时同时摆放。

每次使用公筷公勺后应放回原处，并做到轻拿轻放。

使用公筷公勺应做到举止文明，不用公筷公勺随意翻菜。

就餐者如误将公筷公勺作为个人筷勺使用，餐饮单位应立即重新更换。

餐后剩余食品打包或撤盘，应使用公筷公勺。

* 1. 消毒卫生要求

用餐结束后应按要求对公筷公勺进行清洗消毒，并符合GB 14934的规定。

公筷公勺与自用筷勺应分开清洗消毒、分开存放，存放处应清洁卫生。

* 1. 宣传推广

各地各单位应充分利用各种宣传媒体，广泛开展公筷公勺推广宣传，倡导健康文明就餐理念。

在每张餐桌上摆放文明用餐、倡导使用公筷公勺的提示牌卡（参照附录A）。餐饮服务单位应在大堂或餐厅醒目处张贴提倡使用公筷公勺的宣传标语（参照附录B），有条件的可利用电视、电子屏等进行宣传。

餐饮服务单位应就公筷公勺配置要求和使用要求等内容对服务人员进行培训。

用餐前，服务人员应主动宣传和引导顾客使用公筷公勺，并介绍公筷公勺摆放位置和使用方法。

