

ICS 67.250

CCS X 09

DB4110

许 昌 市 地 方 标 准

DB 4110/T 4—2020

公筷公勺使用规范

地方标准信息服务平台

2020-11-16 发布

2020-12-30 实施

许昌市市场监督管理局 发布

目 录

前 言.....	II
引 言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 质量要求.....	1
5 配置要求.....	1
6 卫生消毒.....	2
7 宣传引导.....	2
8 推广应用.....	3

地方标准信息服务平台

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。

本文件由许昌市文明办提出。

本文件由许昌市市场监督管理局、许昌市商务局归口管理。

本文件起草单位：许昌市质量技术监督检验检测中心、许昌市文明办。

本文件主要起草人：陈卫哲、谈一兵、康艳、黄雅佩、李小溪、蔡延新、孙玉娟、曹子良、李晓锋、李中平、刘亚豪。

本文件2020年11月首次发布。

地方标准信息服务平台

引 言

餐桌传播是疫病传播的重要途径，使用公筷公勺有利于杜绝唾液、飞沫在餐桌上传播，防止“病从口入”，有效阻隔疾病口口传染，实现疫情的科学防治、有效防控；有利于弘扬科学健康生活理念。推行使用公筷公勺看似小事，但小事见文明，小事保健康。通过“推行公筷公勺，共建文明餐桌”倡导行动，引导居民逐步养成使用公筷公勺、分餐进食的文明用餐习惯，弘扬了绿色健康节俭的生活理念，降低了公共卫生安全风险；有利于提升餐饮服务水平。在重大公共卫生事件背景下，餐饮行业危机与机遇并存。强化餐饮行业规范，提高用餐品位，展示公筷公勺饮食文化，涵育“舌尖上的文明”，是提升餐饮服务水平的必然要求；有利于落实社会主义核心价值观。

为规范公筷公勺使用，推动文明就餐，保障人民群众身体健康，特制订本文件。

地方标准信息服务平台

公筷公勺使用规范

1 范围

本文件规定了公筷公勺的术语和定义、质量要求、配置要求、使用规范、卫生消毒、宣传引导、推广应用等。

本文件适用于全市各类餐饮服务单位和农村集体聚餐公筷公勺的配备与使用，家庭和其他聚餐参照执行。

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要求

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

公筷公勺

为两人以上（含两人）同桌共餐时，就餐者用于获取食物且不与嘴直接接触的分餐工具。

3.2

自用筷

就餐者自用并接触嘴部的筷子。

3.3

自用勺

就餐者自用并接触嘴部的勺子。

4 质量要求

4.1 制作要求

公筷公勺制作应符合GB 4806.1规定的要求。

4.2 外观要求

4.2.1 公筷比自用筷宜长 3 cm~5 cm，公勺勺柄应明显大于自用勺，宜带有挂钩，长度不应小于 20 cm。

4.2.2 公筷、公勺颜色应明显区别于自用筷、自用勺。公筷颜色宜为黑色或类白色。公勺颜色宜为白色、类白色或不锈钢色。

4.3 标识要求

公筷公勺应有明显标识，可印制“公筷”、“公勺”、“公用”等字样。

5 配置要求

5.1 一般要求

各类餐饮服务单位和集体聚餐应根据其实际规模和方式配备足够数量的公筷公勺，能满足就餐者使用。

5.2 存放要求

各类餐饮服务单位的共筷公勺应存放在保洁专用区域，并设置明显标识。

5.3 配置数量要求

5.3.1 大型、特大型餐饮服务单位，应按照“一菜一公筷，一汤一公勺”的原则配备公筷公勺，亦可为每位就餐人员独立配置一套。公筷公勺应摆放在专用的筷（勺）架上。

5.3.2 中小型餐馆、快餐店、小吃店等餐饮服务单位及集体聚餐，根据就餐形式与人数配备公筷公勺，4个~6个餐位及以下的餐桌至少配备两套，8个~12个餐位的餐桌至少配备四套，或按不少于就餐人数的二分之一配备，也可以按照“一菜一公筷、一汤一公勺”的要求配备。

5.3.3 火锅店、烧烤店在餐桌上熟制的菜品，应提供与自用筷、普通公筷相区分的生料专用的公筷。

5.3.4 自助餐厅或由消费者自行取餐的餐厅，应按照“一菜一公筷、一汤一公勺”原则配置公筷公勺。

6 卫生消毒

6.1 公筷公勺使用后应尽快清洁消毒，并符合GB 14934规定。

6.2 提倡公筷公勺与自用筷勺分开清洗消毒。

7 宣传引导

7.1 用餐前，服务员(或宴会承办者)应主动宣传和引导宾客使用公筷公勺，并介绍公筷公勺的摆放位置和使用方法，餐中随时提示。

7.2 服务员在上菜时应提醒顾客使用公筷公勺，并做以下使用说明：

- a) 使用公勺公筷后应放回原处，避免将公筷公勺插入菜或饭中；
- b) 用公筷公勺取菜宜适量，不将菜返回盛器；
- c) 用公筷公勺应夹取盛器中靠近自己的菜(点)，不允许用公筷公勺随意翻菜；
- d) 若用餐者用错公筷公勺，应及时更换新的公筷公勺；
- e) 餐后剩余食品打包或撤盘，应使用公筷公勺。

7.3 各地各单位应充分利用报纸、电视、电台、网络等各种载体，全方位、多角度、立体式开展公筷公勺公宣传，营造浓厚的社会氛围。

7.4 各餐饮服务单位应在大堂、餐厅、走廊等醒目处张贴提倡公筷公勺使用内容的海报、标语等，有条件的可在宣传屏或电视播放宣传片，并在餐桌上放置提示牌。

7.5 餐饮服务单位应对服务人员加强公筷公勺服务培训。

8 推广应用

8.1 餐饮服务单位应承担社会责任，积极推行使用公筷公勺，推动文明就餐行动。

8.2 公筷公勺使用情况纳入精神文明建设评价内容。

8.3 各级市场监管、商务等部门在日常工作中指导餐饮服务单位做好公筷公勺服务。

8.4 酒店餐饮业协会将公勺公筷使用情况列入各类先进、示范店等评选标准，促进餐饮服务单位推广使用。

地方标准信息服务平台