

ICS 67.250
X09

DB4108

焦 作 市 地 方 标 准

DB 4108/T 2—2020

公勺公筷配置与使用规范

地方标准信息服务平台

2020 - 07 - 02 发布

2020 - 07 - 02 实施

焦作市市场监督管理局 发布

目 次

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 制作要求.....	1
5 配置要求.....	2
6 使用要求.....	2
7 消毒卫生.....	2
8 宣传引导.....	2
9 应用推广.....	3

地方标准信息服务平台

前 言

本标准按 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由焦作市文明办提出。

本标准由焦作市商务局归口。

本标准起草单位：焦作市文明办、焦作市商务局、焦作市酒店餐饮业协会起草。

本标准主要起草人：刘震宇、张丽、李丹丹、侯向学、冯运富、焦通常、赵治国。

地方标准信息服务平台

引 言

公勺公筷是指两人以上（含两人）同桌共餐时，用以夹取菜点的勺子、筷子。公勺公筷使用是文明用餐、健康用餐、安全用餐、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，展现文明用餐新风尚。就餐使用公勺公筷不仅是一个简单举动、一个好习惯、一种就餐礼仪，更是一座城市文明建设的重要体现。

为做好在不同就餐场所公勺公筷的推广使用，保障人民群众健康用餐，推动文明就餐方式，特制定本规范。

地方标准信息服务平台

公勺公筷配置与使用规范

1 范围

本标准规定了公勺公筷配置与使用的术语和定义、制作要求、配置要求、使用要求、消毒卫生、宣传引导、应用推广等。

本标准适用于全市各类餐饮服务单位和农村集体聚餐公勺公筷的配备与使用。其他集体聚餐和家庭用餐可参照执行。

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，仅所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。

GB 4806.1 食品安全国家标准 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

公勺公筷

为两人以上（含两人）同桌共餐时，就餐者用以获取食物且不与嘴直接接触的勺子筷子等分餐工具。

4 制作要求

4.1 材质要求

公勺（公筷）材质应符合 GB 4806.1 要求。

4.2 外观要求

4.2.1 尺寸

公勺勺柄应明显大于自用勺，宜带有挂钩，可防止滑落至汤盆中，长度应不小于20cm。公筷筷头宜处理为较尖细形态，便于取食，长度比自用筷长3~5厘米。

4.2.2 颜色

公勺（公筷）颜色应明显区别于自用勺（筷），方便就餐者辨别。公勺颜色宜为白色、类白色或不锈钢色，公筷颜色宜为红色或白色等，可在勺柄、筷头显著位置印（烫）明显的“公”等字样。

5 配置要求

5.1 基本要求

餐饮服务单位和农村集体聚餐应根据其规模和方式配备足够数量的公勺公筷，满足就餐者使用。

5.2 存放展示要求

餐饮服务单位公勺公筷应存放在保洁柜专用区域，并设置明显标识，便于服务人员或就餐者取用。

5.3 配备要求

5.3.1 大（特大）型、大中型餐饮服务单位，应按照“一菜一公筷、一汤一公勺”的要求，配备公勺公筷；或按就餐人数每人一套配置，公勺公筷放在专用的勺（筷）架上，位于色酒杯横向水平线上，与自用勺筷垂直摆放。

5.3.2 中小型餐馆、快餐店、小吃店等餐饮服务单位及农村集体聚餐，根据就餐形式与人数配备公勺公筷，4~6个餐位及以下的餐桌至少配备两套，8~12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、烧烤店或须在餐桌上熟制的菜品，应提供生料专用的公勺公筷。

5.3.4 自助餐厅或由消费者自行取餐的餐厅，配置与菜品相对应的公筷公勺。

6 使用要求

6.1 服务员应在上菜时提醒顾客使用公勺公筷，并告知使用方法。

6.2 使用公勺公筷后应放回原处，避免将公勺公筷插入菜或饭中。

6.3 用公勺公筷取菜宜适量，不将菜返回盛器。

6.4 用公勺公筷应夹取盛器中靠近自己的菜（点），不用公勺公筷随意翻菜。

6.5 若用餐者用错公勺公筷，应即时更换。

6.6 餐后剩余食品打包或撤盘，应使用公勺公筷。

7 消毒卫生

7.1 公勺公筷使用后应尽快清洁消毒，并符合 GB 14934 规定。

7.2 提倡公勺公筷与自用勺筷分开清洗消毒。

8 宣传引导

8.1 各地宣传等相关部门应充分利用报纸、电视、电台、网络等各种载体，全方位、多角度、立体式开展公勺公筷宣传，营造浓厚的社会氛围。

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

8.3 餐饮服务单位应对服务人员加强公勺公筷服务培训。

8.4 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勺公筷，并介绍公勺公筷的摆放位置和使用方法，餐中随时提示。

9 应用推广

- 9.1 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。
 - 9.2 公勺公筷使用情况纳入精神文明建设评价内容。
 - 9.3 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勺公筷服务。
 - 9.4 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