ICS 01.140.11

C 50

团体标准

T/TLTCYPR 01—2021

餐饮服务单位公筷公勺服务规范

2021-07-30 发布 2021-08-30 实施

乐亭县餐饮烹饪行业协会 发布

前　　言

本文件依据 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》制定。
本文件由乐亭县餐饮烹饪行业协会提出。
本文件起草单位: 乐亭县餐饮烹饪行业协会。
本文件主要起草人：王乐民、杨安。
本文件为首次发布版本。

餐饮服务单位公筷公勺服务规范

1 范围

本文件规定了餐饮服务单位公筷公勺基本要求、倡导使用、提供服务、清洁消毒与存放。

本文件适用于乐亭县餐饮服务单位。机关和企业事业单位食堂可参照使用。

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。

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务单位

烹调加工、销售餐饮制品，并为就餐者提供就餐场所和消费服务的经营主体。

3.2

公筷公勺

两人以上聚餐过程中所使用的公用分餐工具。

4 公筷公勺基本要求

4.1 公筷公勺与个人自用餐具可通过不同材质、形状、尺寸、颜色等予以区分，宜在公筷公勺的醒目位置加注标识。

4.2 GB 4806.1 给出了公筷公勺通用安全的要求，GB 4806.3、GB 4806.4、GB 4806.7、GB 4806.9 分别给出了公筷公勺不同材质的要求，GB 4806.10 给出了有涂层的公筷公勺的要求。

4.3 公筷公勺应便于清洗，能耐高温消毒，宜使用抑菌材料，不应将一次性餐具作为公筷公勺。

5 倡导使用

5.1 餐饮服务单位应在显著区域，利用多种宣传形式倡导使用公筷公勺。

5.2 餐饮服务单位应将公筷公勺纳入日常出餐、上菜、引导与清洗消毒等管理环节。

5.3 餐饮服务单位应配备数量充足、清洁卫生的公筷公勺。
5.4 两人以上聚餐时，餐饮服务单位应提供公筷公勺。

6 提供服务

6.1 餐饮服务单位每道菜品均应配备公筷公勺。
6.2 公筷公勺应随菜上桌，随菜撤离。
6.3 公筷公勺在菜品盛器内应合理摆放，便于取用，避免污染菜品。
6.4 服务人员应引导就餐者使用公筷公勺。
6.5 服务人员发现公筷公勺被污染或与个人自有餐具混用时应及时更换。
6.6 餐饮服务单位应为餐桌熟制的菜品配备生料专用公筷公勺。
6.7 自助餐食应配备与菜品一一对应的、便于取用的公筷公勺，并配备单独摆放的托盘或托架。
6.8 服务人员应使用公筷公勺为剩余菜品打包。
6.9 餐饮服务单位宜建立符合本单位实际情况的公筷公勺服务提供流程，并纳入服务人员日常培训和管理。

7 消毒卫生要求与存放

7.1 《餐饮服务食品安全操作规范》附录J给出了公筷公勺的清洁消毒方法，GB 14934给出了公筷公勺清洁消毒要求。

7.2 公筷公勺应设置专用存放区域，保持清洁卫生，便于取用。

参考文献

【1】GB 4806.1-2016 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
【2】GB 4806.3-2016 食品安全国家标准 搪瓷制品
【3】GB 4806.4-2016 食品安全国家标准 陶瓷制品
【4】GB 4806.7-2016 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
【5】GB 4806.9-2016 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

【6】GB 4806.10-2016 食品安全国家标准 食品接触涂料及涂层
【7】GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐饮具
餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号）