

上海市地方标准

DB31/T 1239—2020

餐饮服务单位公筷公勺服务规范

Specifications for separate serving chopsticks and ladles in catering
service provider

2020-08-17 发布

2020-09-01 实施

上海市市场监督管理局 发布



目 次

前言 Ⅲ

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 公筷公勺基本要求 1

5 倡导使用 2

6 提供服务 2

7 清洁消毒与存放 2

附录 A（资料性附录） 公筷公勺参考尺寸 3

附录 B（资料性附录） 公筷公勺服务提供流程示例 4

参考文献..... 5

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由上海市卫生健康委员会提出并组织实施。

本标准由上海市疾病预防控制标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：上海市健康促进中心、上海市餐饮烹饪行业协会、上海杏花楼(集团)股份有限公司新雅粤菜馆。

本标准主要起草人：吴立明、金培华、丁园、魏晓敏、金伟、刘惠琳、蔡梦芸、满庭芳。

餐饮服务单位公筷公勺服务规范

1 范围

本标准规定了餐饮服务单位公筷公勺基本要求,以及倡导使用、提供服务、清洁消毒与存放等要求。本标准适用于上海市餐饮服务单位。机关和企事业单位食堂、家庭用餐或聚餐可参照执行。

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 4806.3 食品安全国家标准 搪瓷制品

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层

GB 14934 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)

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 catering service provider

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 separate serving chopsticks and ladles

两人以上聚餐过程中所使用的公用分餐工具。

注:包括筷子、勺子、公叉勺、刀、叉、夹子等。

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、颜色等予以显著区分,宜在公筷公勺的醒目位置加注标识,也可使用兼具筷、勺功能的公叉勺。相关参考尺寸参见附录 A。

4.2 公筷公勺应符合 GB 4806.1 通用安全要求,不同材质的公筷公勺应符合 GB 4806.3、GB 4806.4、GB 4806.7、GB 4806.9 的相应规定,有涂层的公筷公勺还应符合 GB 4806.10 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,不应将一次性餐具用作公筷公勺。

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,宣传方式不应影响用餐卫生。
- 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 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用餐具混用时应及时更换。
- 6.6 餐饮服务单位还应在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,相关流程可参见附录 B,并纳入服务人员日常培训及管理。

7 清洁消毒与存放

- 7.1 公筷公勺应按照《餐饮服务食品安全操作规范》附录 J 进行清洁消毒,并符合 GB 14934 的要求。
- 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。

附 录 A
(资料性附录)
公筷公勺参考尺寸

A.1 公筷

公筷长度宜 270 mm~320 mm,生料专用公筷长度宜 320 mm~350 mm。

A.2 公勺

公勺尺寸应比自用勺尺寸大,勺头宜宽 50 mm~65 mm、长 60 mm~75 mm。
具体大小应与菜品盛器相适应。

A.3 公叉勺

公叉勺勺头宜宽 50 mm~65 mm、长 60 mm~75 mm,勺头前段呈叉状,使之兼具勺和叉的双重功能(公叉勺外形参考见图 A.1)。

具体大小应与菜品盛器相适应。

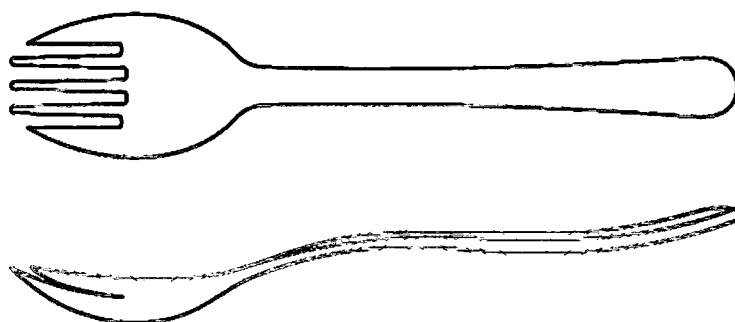


图 A.1 公叉勺外形样图

A.4 其他公用分餐工具

其他用于分餐的工具宜大于自用餐具。
具体大小应与菜品盛器相适应。

附录 B
(资料性附录)
公筷公勺服务提供流程示例

图 B.1 给出了公筷公勺服务提供参考流程示例。

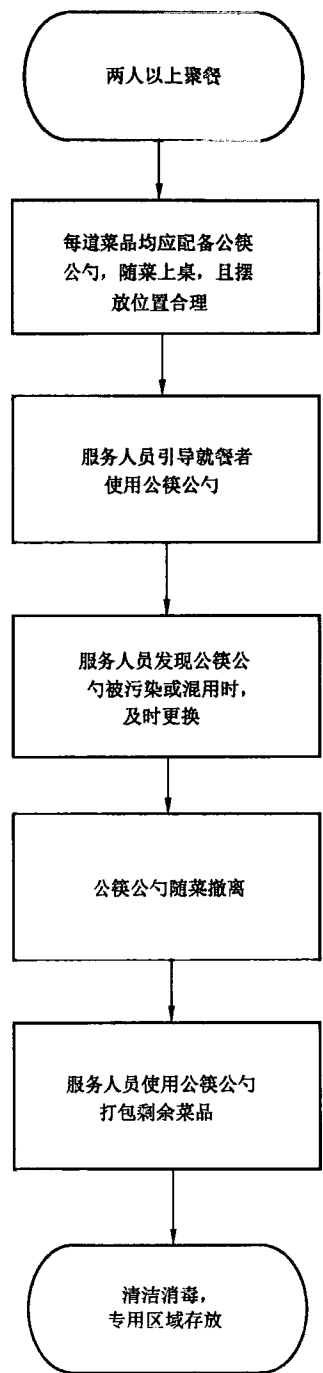


图 B.1 公筷公勺服务提供参考流程示意图

参 考 文 献

- [1] DB31/T 1221—2020 传染病流行期间餐饮服务单位经营安全操作指南
 - [2] DB37/T 3881—2020 餐饮业分餐制设计实施指南
 - [3] T/CCPITCSC 101—2020 中餐分餐制、公筷制、双筷制服务规范
-

上海市地方标准
餐饮服务单位公筷公勺服务规范

DB31/T 1239—2020

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

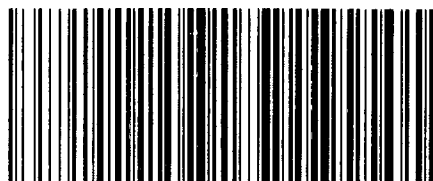
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 12 千字
2020年11月第一版 2020年11月第一次印刷

*

书号: 155066·5-2532 定价 16.00 元



DB31/T 1239-2020



码上扫一扫 正版服务到

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107