

DB34

安徽省地方标准

DB 34/T 3577—2020

公筷公勺服务规范

Specification for service of public chopsticks and public spoon

地方标准信息服务平台

2020 - 06 - 22 发布

2020 - 07 - 22 实施

安徽省市场监督管理局

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由安徽省文明办、安徽省商务厅、安徽省市场监督管理局提出。

本标准由安徽省商务厅归口。

本标准起草单位：安徽省餐饮行业协会、安徽名道商务管理有限公司、蒙城县市场监督管理局、安徽天鹅湖大酒店有限公司、安徽省质量和标准化研究院、安徽省产品质量监督检验研究院、合肥市披云徽府餐饮文化有限公司、安徽老乡鸡餐饮有限公司、合肥大别山餐饮管理集团有限公司、安徽岸香国际企业管理有限公司、合肥黄山大厦酒店管理集团有限公司、蚌埠市质量技术监督稽查支队。

本标准主要起草人：郑德贵、朱明照、胡建东、朱礼广、张文秋、方晓明、刘超、姚巨新、鲍云清、黄保锁、郑群。

地方标准信息服务平台

公筷公勺服务规范

1 范围

本标准规定了公筷公勺服务的术语和定义、制作要求、配置要求、服务要求和宣传引导。
本标准适用于各类餐饮服务单位、机关企事业单位食堂、农村家宴中心及其他集体聚餐场所。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

公筷公勺 public chopsticks and public spoon

两人或两人以上同桌用餐时，在同一器皿内取食菜品（冷菜、热菜、汤羹）、点心、主食、水果等，不与口接触的公用的筷子、勺子等用餐工具。

3 制作要求

- 3.1 公筷颜色应与自用筷有明显区别，易于辨别，颜色宜为白色、类白色或不锈钢色。公筷长度应比自用筷长 3 cm~5 cm，筷头略尖细。
- 3.2 公勺宜带有可防止滑落至汤盆中的挂钩，长度应不小于 20 cm，勺头长度不小于 7 cm，勺面宽度不小于 4.5 cm。
- 3.3 公筷公勺宜在显著位置印烫明显的“公筷”“公勺”“公用”等字样。

4 配置要求

- 4.1 按照“一菜一公筷、一汤一公勺”的原则，为每道菜品（冷菜、热菜、汤羹）、点心、主食、水果等配备一副公筷或一把公勺。
注：有条件的可实行“双筷制”，为每位就餐人员配备一副公筷和一把公勺。
- 4.2 自助餐应保证每道菜品配有一个餐夹或一把公勺。
- 4.3 宜在工作台设置公筷公勺专用存放区域，方便服务人员、就餐人员识别取用。
- 4.4 生鲜上桌的食品（如火锅涮菜、生食海鲜等），应提供与自用筷勺、常规公筷公勺有区别的“生料专用公筷公勺”。

5 服务要求

5.1 准备

服务人员应在就餐前根据菜品数量备足公筷公勺。

5.2 摆放

服务人员应在上菜的同时，根据菜品品类正确摆放公筷公勺，并告知公筷公勺使用方法。

5.3 分餐

就餐人员如提出分餐要求，服务人员应使用公筷公勺进行分餐。

5.4 更换

如遇就餐人员用错公筷公勺或放错位置造成污染，服务人员应立即更换。

5.5 合盘换盘

如遇同类菜肴需合盘或换盘时，服务人员应使用公筷公勺。

5.6 打包

餐后剩余食品打包，服务人员应使用公筷公勺。

5.7 撤盘

撤盘时先撤公筷公勺，后撤菜盘。

5.8 提醒

服务过程中，应及时提醒以下事项：

- a) 公筷公勺使用过程中，不应接触自用餐具，使用后应及时放回原处；
- b) 用公筷公勺取菜宜适量，不将菜品返回餐盘；
- c) 使用公勺盛汤应避免汤汁溢出；
- d) 不宜将公筷公勺插入菜、饭中。

6 宣传引导

6.1 餐饮服务单位、机关企事业单位食堂、农村家宴中心及其他集体聚餐场所宜向社会公开承诺使用公筷公勺；宜在大堂、餐厅、厨房等醒目处，发布提倡使用公筷公勺的公益广告，并在餐桌上放置提示牌。

6.2 餐饮服务单位、机关企事业单位食堂、农村家宴中心及其他集体聚餐场所应加强对服务人员的公筷公勺服务培训，逐步提高位餐、分餐比例。

6.3 倡导餐饮服务单位、机关企事业单位食堂、农村家宴中心及其他集体聚餐场所，视就餐人员使用公筷公勺情况给予纪念版公筷、定制款公勺、特制点心、水果饮料等奖励。

6.4 倡导居民家庭使用公筷公勺。