

# 楚雄州地方标准批准发布公告

2020 年第 1 号

楚雄州市场监督管理局批准 DB5323/T 96-2020《餐饮公用餐(饮)具操作服务规范》楚雄州地方标准,现予以公布(见附件)。

楚雄州市场监督管理局

2020 年 6 月 12 日

## 附件

序号	地方标准编号	地方标准名称	代替标准号	发布日期	实施日期	归口单位
1	DB5323/T 96 - 2020	餐饮公用餐(饮)具操作服务规范		2020-06-12	2020-06-12	楚雄州市场监督管理局

# DB5323

楚 雄 州 地 方 标 准

DB 5323/T 96 —2020

---

## 餐饮公用餐(饮)具操作服务规范

2020-06-12 发布

2020-06-12 实施

---

楚雄州市场监督管理局 发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由楚雄州市场监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：楚雄州市场监督管理局、楚雄州应急管理局、禄丰县市场监督管理局、禄丰县卫生健康局、楚雄州商务局、楚雄州餐饮行业协会。

本标准主要起草人：李天良、陈文武、杨立欧、陈春富、李玉明、李碧明、刘祖斌、董成鹏、陈雁、施家鹏、钱正华、胡建明、欧阳文荣。

## 引 言

为推广文明餐桌，倡导健康用餐方式，营造文明就餐的良好社会风气，树立城乡文明的良好形象，促进餐饮行业升级创新发展，特制订餐饮公用餐（饮）具操作服务规范。

# 餐饮公用餐（饮）具操作服务规范

## 1 范围

本标准规定了餐饮公用餐（饮）具操作服务的相关术语和定义、基本要求、配置、服务操作和使用等要求。

本标准适用于餐馆、单位食堂、农村宴席等餐饮服务提供者集体（两人以上）用餐提供餐饮公用餐（饮）具操作服务。

## 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 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

SB/T 11143 餐饮分餐服务操作规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 公用餐（饮）具

指餐饮服务提供者集体用餐过程中提供的公用餐（饮）器具，如公用筷、勺、碗、杯、刀、叉、夹等，简称公筷、公勺、公碗、公杯、公刀、公叉、公夹等。

### 3.2

#### 自助餐（饮）具

指餐饮服务提供者集体用餐过程中提供的个人自用的餐（饮）器具，如筷、勺、碗、杯、刀、叉、夹等。

### 3.3 分餐

指服务人员或宾客通过使用公用餐（饮）具分配菜点，使用各人自用餐具就餐的方式。

## 4 基本要求

4.1 公用餐（饮）具和自助餐（饮）具与食品接触的材料及制品应符合 GB 4806 的规定。

4.2 公用餐（饮）具和自助餐（饮）具消毒后应符合 GB 14934 的规定。

4.3 餐饮服务提供者应配备满足集体用餐的公用餐（饮）器具和自助餐（饮）具。

4.4 公用餐（饮）具的大小或长短及颜色，应明显区别于自助餐（饮）具。

4.5 条件具备的餐饮服务提供者，如大、中型餐馆，单位食堂，可在公用餐(饮)具上适当的位置印制公用餐(饮)具字样，如公筷、公勺、公碗、公杯、公刀、公叉、公夹等。

## 5 配置

5.1 大、中型餐馆餐饮服务提供者，在给每位用餐人员配备常规自用餐(饮)具的同时，再配备一套公筷、公勺等公用餐(饮)具。公用餐(饮)具和自用餐(饮)具应分开摆放。必要时还应为每样食品配备实用的公用餐(饮)具。

5.2 小型餐馆、快餐店、小吃店、单位食堂、农村宴席等，应配备提供一定数量的公用餐(饮)具。

5.3 火锅餐馆、自助餐，应配备与食品相应的满足用餐的公用餐(饮)具。

## 6 服务操作

6.1 餐饮服务提供者应对餐饮服务人员进行培训，未经餐饮公用餐(饮)具操作服务要求进行培训的餐饮服务人员不应上岗。

6.2 餐饮服务从业人员应做好个人卫生，按岗位要求佩戴口罩、手套等用品。

6.3 配备餐(饮)具时，服务人员应佩戴一次性手套。

6.4 餐饮服务从业人员患有霍乱、细菌性痢疾和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎(甲型、戊型)、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。餐饮服务提供者应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查，发现患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动报告，并暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

6.5 用餐前，餐饮服务人员应与用餐人员讲清楚公用餐(饮)具和自用餐(饮)具的使用方法。

6.6 就餐时，顾客左右侧相互之间的距离应不小于 30 cm，对面距离不小于 60 cm。

6.7 用餐人员有分餐服务要求时，分餐服务应使用公用餐(饮)具按照 SB/T 11143 的规定进行。

## 7 使用

7.1 餐饮服务人员和用餐人员均应使用公用餐(饮)具将食品取入自用餐(饮)具中食用。取食品时，公用餐(饮)具不应与自用餐(饮)具接触。

7.2 使用公用餐(饮)具后，应放回原处，不与自用餐(饮)具混置。

7.3 取用食品应适量，取入自用餐(饮)具中的食品，不应再放回食品中，也不应放入公用餐(饮)具中。

7.4 取用食品时，不应随意翻动食品，取用有汤汁的食品时，应避免汤汁溢出。

7.5 用餐完毕将剩余食品打包时，应使用公用餐(饮)具。