

### 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

---

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。