

# DB3204

常 州 市 地 方 标 准

DB3204/TXXXX—XXXX

## 餐饮行业公筷公勺使用 和反食品浪费基本服务规范

Basic service specification of catering industry for public chopsticks and spoons  
application and anti-food waste

(报批稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

常州市市场监督管理局 发布

## 前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由常州市商务局、常州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：常州市商务局、常州市市场监督管理局、常州市烹饪餐饮行业协会、常州大学。

本文件主要起草人：罗庆彦、贺东俊、符学平、薛银刚、汤玉萍、卞伟、韩莹。

本文件为首次发布。

# 餐饮行业公筷公勺使用 和反食品浪费基本服务规范

## 1 范围

本文件规定了餐饮行业公筷公勺使用和反食品浪费的术语和定义、基本要求、使用服务、反食品浪费、宣传引导及培训。

本文件适用于常州市行政区域内餐饮服务经营者和集中用餐单位的食堂，移动式集体聚餐可参照执行。倡导居民家庭用餐使用公筷公勺。

## 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。

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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

公筷公勺 public chopsticks and spoons

两人以上在餐饮服务场所合餐时使用的不直接与嘴接触的筷子、勺子、夹子等公用分餐工具。

### 3.2

中型以上餐饮服务提供者 Medium-sized and above catering service providers

加工经营场所使用面积为150m<sup>2</sup>以上（不含150m<sup>2</sup>）的餐饮服务提供者。

### 3.3

小微餐饮服务提供者 Small and micro-sized catering service providers

加工经营场所使用面积为150m<sup>2</sup>以下（含150m<sup>2</sup>）的餐饮服务提供者。

### 3.4

移动式集体聚餐 Mobile collective meals

指在非固定、非经营性场所举办的各种活动宴席。

## 4 基本要求

4.1 应提升餐饮供给质量，丰富供餐形式，合理配置小份菜、半份菜、主食或者套餐。

4.2 应在就餐场所醒目位置设置“公筷公勺”“光盘行动”标识。

4.3 应提示消费者适量点餐、取餐、打包剩余餐品，对明显过量点餐、取餐的行为进行提醒、劝导。

4.4 应为合餐者提供公筷公勺，鼓励实行分餐制。公筷公勺应当明显区别于用餐人员自用餐具，可通过不同外形、材质、颜色或者突出标志等方式予以区分。

- 4.5 应为消费者提供打包服务，提供安全、卫生、环保、便携、可降解的打包餐盒或者餐袋。
- 4.6 建立反食品浪费自查制度，自觉接受监督。

## 5 使用服务

### 5.1 摆放要求

中型以上餐饮服务提供者所有餐桌，除摆放常规的餐具、酒具、茶具外，应在餐桌上另行摆放公筷公勺。公筷公勺摆放方式可采用以下方式：

- a) 放在专用的筷（勺）架上，可在席面上呈对称直线或十字型摆放；
- b) 每道菜（点）盛器右侧摆放一双公筷（或一把公勺）；
- c) 每位用餐人员前摆放一双公筷（或一把公勺）。

小微餐饮服务提供者、移动式集体聚餐服务提供者参照执行。

### 5.2 服务要求

- 5.2.1 餐饮服务提供者应主动提醒用餐人员正确使用公筷公勺，发现用餐人员用错公筷公勺应及时提醒并更换。
- 5.2.2 如用餐人员提出分餐要求，应使用公筷公勺进行分餐。
- 5.2.3 公筷公勺使用后应放回原处，取餐宜适量。
- 5.2.4 餐后剩余食品打包，应使用公筷公勺。
- 5.2.5 火锅或必须在餐桌熟制的菜品，餐饮服务提供者应提供与私筷、常规公筷不同的生料专用公筷。
- 5.2.6 以分餐制为主的西式餐饮服务提供者应根据实际需要，配置相应的公筷公勺或公用刀叉。
- 5.2.7 自助餐等由用餐人员自行取餐用餐的场合，应配置与菜品对应的公筷公勺（或公夹），并配置单独摆放的托盘（架）。

### 5.3 采购要求

采购的公筷公勺应符合GB 4806.1标准。

## 6 反食品浪费

### 6.1 厨房生产

- 6.1.1 加强厨房生产过程量控，从原料的进货、库存协调（宜标注开封使用期限）、冰箱管理、原料加工与烹制、出品检测等各个环节入手合理调配资源，从源头减量，减少厨余垃圾产生。
- 6.1.2 倡导餐饮服务提供者制定标准菜谱，优化餐品质量。

### 6.2 服务环节

- 6.2.1 明示服务项目，不得设置最低消费额，不得诱导、误导或者迫使消费者超量点餐。
- 6.2.2 提供打包服务，鼓励顾客进行打包，禁止使用不可降解的一次性塑料餐具和打包袋。

6.2.3 自助餐厅采用“少上勤上”的原则，根据客情提供自助餐台菜肴供应。自助餐厅可在已公示或提前告知的基础上对用餐人员浪费行为适当收取费用。

6.2.4 将反食品浪费理念融入菜单设计，集体用餐应按照用餐人数合理配置餐品，合理控制上菜速度。

6.2.5 学校食堂和校外供餐单位应当结合学生性别、年龄、体质等情况，提供安全、卫生、符合营养需要和口味需求的餐品；建立供用餐沟通机制，制定安全卫生、品种多样、数量适宜、成本合理、结构科学、营养均衡的食谱并提前公布。

## 7 宣传引导

7.1 餐饮服务提供者应利用电子屏幕，或在楼梯、走廊、大厅等醒目处设置使用公筷公勺、反食品浪费内容的宣传标语、海报或利用电子显示屏播放宣传片。

7.2 餐饮服务提供者应在餐桌上摆放文明用餐提示卡，营造健康文明用餐氛围，倡导文明、健康、科学的饮食文化，增强公众反食品浪费意识。

7.3 餐饮街区、商业综合体等餐饮聚集区应开展使用公筷公勺、反食品浪费宣传引导工作，促进区域内餐饮服务经营者转变经营理念、改进服务方式，引导用餐人员适量点餐、文明用餐，预防和减少浪费行为。

7.4 餐饮服务提供者宜向社会公开承诺使用公筷公勺，践行反食品浪费。

## 8 培训

8.1 餐饮服务提供者应加强对从业人员使用公筷公勺和反食品浪费的培训，纳入日常备餐、摆台、上菜等服务、管理环节。

8.2 行业协会等单位应将公筷公勺使用服务和反食品浪费作为服务技能比赛考评项目。