

粤商务服函〔2020〕76号

广东省商务厅 广东省文明办 广东省市场监督管理局关于印发《“公筷公勺”使用标准指引(试行)》的通知

各地级以上市商务局、文明办、市场监督管理局，省文明委各成员单位，省餐饮协会：

为深化文明餐桌行动，培育健康生活理念，养成文明用餐好习惯，助推广东饮食文明建设，助力打赢新冠肺炎疫情防控阻击战，根据省文明委有关文件精神，省商务厅、省文明办、省市场监管局制定了《“公筷公勺”使用标准指引(试行)》，现予印发，请结合实际抓好贯彻落实。

特此通知。

附件：“公筷公勺”使用标准指引

广东省商务厅 广东省文明办 广东省市场监督管理局

2020年5月18日

公开方式：主动公开

[共印 80 份]

附件

“公筷公勺”使用标准指引

本指引规定公筷公勺的制作、配置、消毒、宣传引导等要求，以此推动公筷公勺使用成为社会共识，形成广东餐桌文明新风尚。

【范围】

本指引适用于各类餐饮经营场所、单位食堂、家庭用餐场所和其他集体聚餐场所（下称用餐场所）。

【定义】

公筷公勺指两人以上（含两人）同桌共餐时，作为分餐工具使用但不直接接触就餐者嘴部的筷子或勺子。**自用餐具**是指就餐者自用并接触嘴部的筷子、勺子、碗碟、茶杯、酒杯等。

【制作要求】

公筷公勺制作应符合 GB4806.1 规定的要求。

【标识】

公筷公勺应有明显标识，可印制“公筷”“公勺”“公用”等字样；可用不同材质区分；还可用颜色予以区分，公筷公勺的颜色采用白色或浅色系，自用筷自用勺采用深色系。

【配置要求】

1. 各类用餐场所应根据其规模和方式，配备足够数量的公筷公勺，满足就餐者使用。
2. 各类用餐场所应对存放时间较长、老化或破损的餐具及时更换。一般木质筷子应每半年更换一次。

【存放要求】

1. 公共用餐场所应设置存放公筷公勺的工作台，并设置明显

标识，便于服务人员或就餐者取用。

2. 有条件的公共用餐场所可在公筷公勺工作台配置高温或紫外线消毒柜。

3. 摆放在工作台专用存放区域的公筷公勺，应在显著位置标注消毒日期。公筷公勺清洗消毒应符合 GB14934 规定的要求。

【摆台要求】

公筷公勺的摆放数量可根据同桌共餐人数而定。8人（含8人）以上聚餐时，应为每位就餐者提供公筷公勺，公筷公勺应摆放在自用筷（勺）的右侧。8人（不含8人）以下聚餐时，有条件的实施“一人（菜）一公筷（勺）”；条件不足的，可在每两人或每两份菜品中间摆放一套公筷（公勺）；家庭用餐可根据实际情况摆台。

【使用要求】

1. 就餐者应先使用公筷公勺取菜（汤），再使用自用筷（勺）用餐；使用公筷公勺取菜宜适量，就餐人员应提倡各取所食，需要为他人夹菜时，须使用公筷公勺。

2. 用餐结束后，需要打包或撤盘时，应使用公筷公勺。

【宣传引导】

1. 积极利用广播电视、报纸期刊、互联网、户外广告等多重形式开展使用公筷公勺公益宣传。

2. 公共餐饮场所应在醒目处张贴提倡使用公筷公勺的宣传标语，在餐桌上放置宣传牌，有条件的可利用多媒体设备播放宣传片。

3. 餐饮企业应对其服务人员进行公筷公勺使用管理培训，提醒、引导就餐者使用公筷公勺，告知公筷公勺使用方法，促进习惯的养成。