

# 深化“餐桌革命” 培养文明健康习惯

## ——《山西省餐饮业分餐制、公勺公筷服务规范》解读

8月6日,省商务厅、省文旅厅、省卫健委、省市场监督管理局、省文明办就推行分餐制和公勺公筷出台指导意见,决定在全省餐饮服务场所全面推广《山西省餐饮业分餐制、公勺公筷服务规范》(简称《服务规范》)。

指导意见要求,商务部门要加强行业指导,将使用公勺公筷和推广分餐制规范纳入各类促消费活动,采取有效引导措施稳步推进;文旅部门要加强旅游星级饭店及各类大型文旅活动中餐饮服务单位引导;卫生健康委员会要就餐饮服务单位严防疫情传播和疫病防控加强督导;市场监管部门要加强餐饮服务单位食品安全的监督检查;文明办要积极倡导文明单位、文明校园实行分餐制,发挥好引领作用;各级行业协会和餐饮服务单位要将使用公勺公筷、推行分餐制和倡导合理点餐、“光盘行动”等工作结合起来,不断提高餐饮业整体文明水平。

《服务规范》中,对分餐制的分餐形式及服务要求有哪些规定?对公勺公筷的配置、使用、服务、卫生消毒等方面有哪些要求?近日,记者采访了相关厅局、餐饮行业协会、餐饮龙头企业负责人就《服务规范》进行解读。



### 使用“公勺公筷” 重构新时代餐桌礼仪

“文明健康的饮食习惯是防病抗疫的堤坝,要改变‘人手一筷一戳到底’的传统用餐方式,将餐桌文明纳入精神文明建设管理体系。”在认真学习了我省出台的《服务规范》后,山西省烹饪餐饮饭店行业协会会长冯守瑞说,“我们要大力提倡‘一菜一筷、一汤一勺’或者‘一人两筷、筷色不同’的文明就餐方式,红白喜事、节庆活动等集体聚餐,要主动使用公筷、公勺、分餐夹,重构新时代餐桌礼仪。”

《服务规范》要求,购买公勺公筷必须是合法渠道购进的符合食品安全标准的合格产品。公勺公筷材质应符合要求,外形尺寸、颜色、材质应当明显区别于自用勺子、筷子,可以在公勺柄处、公筷粗端分别标识“公勺”“公筷”字样,尺寸要大于



或等于自用勺子筷子的尺寸,方便稍远距离的夹取或盛取,避免混用。各类饭店餐饮服务单位要配备与经营规模相适应的足够数量的公勺公筷,配备数量应按照店内就餐时最大客流量对应配备。每桌配备公勺公筷数量应与就餐人数或上桌的



菜品种数量相对应。

公勺公筷的摆放和使用有何要求?据介绍,摆放到餐桌上的公勺公筷应经过严格的清洗、消毒。公勺公筷应当在开餐前半小时内趁热摆台。工作台设置公勺公筷专用存放区域,方便消费者识别取用。卡座、散座、大厅堂食,推行公勺公筷制。即按照“一菜一公筷、一汤一公勺”的原则,在每一道菜点(含主食、水果等)旁边配设一套公筷或公勺,置于架上。雅间推行双筷制+公勺制。即根据用餐人数,在每个餐位摆放取食筷、进食筷,取食筷在右侧,进食筷在左侧,并为汤菜配设公勺。高档宴席推行双筷制+公勺制,也可实行分餐制或位菜制。火锅或必须在餐桌熟制的菜点,应提供“生料专用公筷”。使用公勺公筷后应放回原处。使用公勺公筷取菜宜适量,不得将取出菜点返回盛器中。公勺公筷不得与嘴接触,不得使用公筷公勺夹取或盛取个人餐具中的菜肴。餐后剩余食品打包或撤盘,应使用公勺公筷。



### 推行“分餐制” 培养文明健康好习惯



“随着人民生活水平的不断提高,传统的过量的宴席餐标已经不适应当今社会发展,少油少盐、注重健康、注重品质、精致化的宴席标准慢慢成为趋势。”山西美食精英会酒店管理有限公司总经理赵海军说。

“按照西餐宴会标准,创新中餐美食分餐制模式,启动有利于健康中国的‘餐桌革命’,杜绝‘舌尖上的浪费’,我们应积极行动起来!”黄河京都酒店管理集团行政人力资源部总监冯牡丹表达了自己的看法。

采访中记者发现,

在统筹疫情防控和经济社会发展之下,推行分餐制成为相关部门、行业协会和越来越多的餐饮企业倡导的健康生活方式。

《服务规范》提出,餐饮企业应依据就餐需求确定分餐模式,并对厨房分餐、服务台分餐、餐位分餐、自助餐等提出具体要求。厨房分餐时,要求厨房内由专门的分餐人员将菜品分成一人一份;由传菜员将分好的菜品迅速送到餐桌旁;由传菜员协助服务人员,从主宾右侧按顺时针方向将菜品送上。服务台分餐时,要求将菜品送至餐台,向客人展示菜品全貌,报清菜名后撤至服务台上;在服务台上将菜点分至与用餐人数相等的骨碟或汤碗中;由服务员将分好的菜点按照主宾优先的原则,按顺时针方向服务,从宾客右侧,以右手送上。餐位分餐时,要求服务员提前准备好分餐工具(公叉和公勺),按照主宾优先的原则,顺时针方向服务,左手托菜盘,右手使用公叉、公勺夹取适量菜点,将菜点分放到客人面前的骨碟中央。吃自助餐时,要求在就餐场所醒目位置摆放就餐专用器具,并保持清洁卫生;及时对用餐完毕的餐具回收清理。



### 人人参与 争做餐桌文明实践者

培育科学文明用餐方式,使用公勺公筷和推行分餐制,不仅可以在餐饮环节有效杜绝“病从口入”,防止病菌传播,确保消费者身体健康,而且有助于消除餐饮消费卫生安全隐患。推行餐后打包服务,制止餐饮浪费,在全社会营造浪费可耻节约为荣的氛围。

《服务规范》明确,餐饮行业主管部门、监管部门、各类饭店餐饮服务单位要通过电视、



电台、网络、电子显示屏、海报、提示牌等各种载体,广泛宣传公勺公筷行动、文明就餐行动。各类饭店餐饮服务单位应在餐饮场所(大厅及包厢)张贴例如“使用公勺公筷倡议书”的宣传海报、标语,在餐桌上摆放“使用公勺公筷,健康文明用餐”“公勺公筷,文明取菜”等提示卡,营造文明餐桌氛围。对服务人员开展分餐制、公勺公筷使用要求和服务流程等的培训,提升分餐服务质量和水平。用餐前和用餐时,主动宣传和引导就餐者使用公勺公筷,介绍公勺公筷的使用方法,随时提醒和纠正。

省商务厅副厅长王岫认为,要以推广《服务规范》为基础,通过多种形式向餐饮服务单位和消费者发出使用公勺公筷和推行分餐制倡议,提高全社会重视程度和使用积极性。提倡餐饮服务单位主动提供公勺公筷服务,提升餐饮业服务总体水平,促进餐饮产业高质量发展。倡议、引导广大消费者用餐自觉使用公勺公筷,争做餐桌文明的宣传者、实践者、监督者,持续提升人民群众文明素养和社会文明程度。(闫杰)

据《山西日报》