

云 南 省 商 务 厅  
云南省精神文明建设指导委员会办公室  
云 南 省 教 育 厅  
云 南 省 文 化 和 旅 游 厅  
云 南 省 卫 生 健 康 委 员 会  
云 南 省 市 场 监 督 管 理 局  
云 南 省 广 播 电 视 局  
云 南 省 机 关 事 务 管 理 局  
云 南 省 人 民 政 府 新 闻 办 公 室

文件

云商发〔2020〕38号

---

## 关于印发云南省餐饮服务单位 分餐制管理规范的通知

各州市商务局、文明办、教育体育局、文化和旅游局、卫生健康委、市场监管局、广电局、机关事务管理局、新闻办，各高等学校、省属中等职业学校：

为深入贯彻落实习近平总书记关于爱国卫生运动和坚决制止

餐饮浪费行为的重要批示精神，按照《云南省人民政府办公厅关于印发云南省推进爱国卫生“7个专项行动”方案的通知》（云政办发〔2020〕43号）要求，引导餐饮服务单位自觉制止餐饮浪费、健康供餐，倡导分餐分食，使用公勺公筷、厉行节约，革除餐饮陋习等健康、文明的生活新风尚，省商务厅、省文明办、省教育厅、省文化和旅游厅、省卫生健康委、省市场监管局、省广电局、省机关事务管理局、省政府新闻办联合制定了《云南省餐饮服务单位分餐制管理规范》，现印发你们，请加强指导全省各餐饮服务单位认真贯彻执行。





云南省卫生健康委员会



云南省市场监督管理局



云南省广播电视局



云南省机关事务管理局



云南省政府新闻办

2020年12月10日

(此件公开发布)

附件

# 云南省餐饮服务单位分餐制管理规范

## 第一章 总 则

**第一条** 为深入贯彻习近平总书记关于爱国卫生运动和坚决制止餐饮浪费行为的重要指示批示精神，按照《云南省人民政府办公厅关于印发云南省推进爱国卫生“7个专项行动”方案的通知》（云政办发〔2020〕43号）要求，引导餐饮服务单位自觉制止餐饮浪费、健康供餐，倡导分餐分食，使用公勺公筷、厉行节约，革除餐饮陋习等健康、文明的生活新风尚。依据《餐饮分餐制服务指南》（GB/T39002—2020）制定本规范。

**第二条** 本规范规定了餐饮分餐制服务的基本原则、分餐方式、分餐制构成要素、分餐制实施规范等方面的内容。

**第三条** 本规范适用于各类餐饮经营场所、单位食堂组织等实施分餐活动。其他集体聚餐和家庭用餐时可参照执行。

## 第二章 术语和定义

**第四条** 分餐是指在用餐过程中，实现餐具、菜（饮）品等的不交叉、无混用的餐饮方式。

**第五条** 分餐制是指支持分餐方式实现的活动安排。

**第六条** 分餐方式是指基于不同用餐场景和需求而设计的分餐方法和形式，分为按位分餐、公共餐具分餐、自取分餐。

按位分餐是指按就餐人数将菜品分成单人份，每人一份呈现于餐桌的分餐方式。

公共餐具分餐是指用餐过程中利用公筷、公勺、分餐夹、公刀或公叉等专用分餐餐具实现分餐的方式。

自取分餐是指就餐人员使用独立餐具，自助取餐或由服务人员协助取餐的分餐方式。

### 第三章 基本原则

**第七条** 分餐制食品安全操作应符合《餐饮服务食品安全操作规范》和相关标准要求。

**第八条** 餐饮服务单位分餐应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

**第九条** 服务人员要关注客户现实与潜在需求，获得客户的理解、配合和尊重，并为特殊人群等提供合理便利的分餐服务。

**第十条** 餐饮服务单位要统筹考虑分餐制要素配置，促进餐饮分餐活动经济环保。

### 第四章 分餐方式

#### 第一节 按位分餐

**第十一条** 餐饮服务单位在进行按位分餐菜品设计时，应以按位分餐的要求制定菜单、搭配菜品。

**第十二条** 菜品加工完成后，由厨师在后厨对菜品进行分餐盛装，或由服务人员在餐厅服务台进行分餐盛装。

**第十三条** 在菜品提供时，传菜员要注意菜品传送过程中的安全卫生以及温度控制。

**第十四条** 若同桌共餐人数在 10 人以上（含 10 人）时，服务人员应主动建议就餐人员实行按位分餐。

## **第二节 公共餐具分餐**

**第十五条** 餐饮服务单位应为就餐人员配备适宜的公勺、公筷、分餐夹、公刀或公叉等公共餐具。

**第十六条** 服务人员要主动引导就餐人员使用公共餐具取餐。

**第十七条** 分餐餐具的配置要充分考虑菜品的特性。

## **第三节 自取分餐**

**第十八条** 餐饮服务单位在进行自取分餐菜品设计时，应充分考虑就餐人员方便拿取。

**第十九条** 在菜品提供时，每一道菜品均须配有相应的取餐工具。

**第二十条** 菜品盛放器具应设置防护挡板或防护盖，防止菜品污染。

**第二十一条** 应设计并配置单独的取餐工具放置器皿，防止取餐工具掉落菜品器皿中。

**第二十二条** 在用餐过程中，如就餐人员提出需要，服务人员应主动协助完成取餐。

**第二十三条** 餐饮服务单位应在用餐服务场所通过提示语等方式，提示就餐人员不要合餐。

## 第五章 分餐制构成要素

### 第一节 菜品设计

**第二十四条** 菜品研发设计应考虑分餐需要以及不同分餐方式的特点，并以分餐实施为导向创新菜品。

**第二十五条** 将菜品与分餐餐具的匹配性设计纳入菜品设计内容。

**第二十六条** 对有整体造型展示需求的菜品，应进行分配方式技法设计。

### 第二节 分餐流程设计

**第二十七条** 餐饮服务单位应以分餐实现为导向进行分餐流程的设计。

**第二十八条** 餐饮服务单位应重点针对易产生交叉混用的用餐环节，进行流程设计。

**第二十九条** 当有应急需求时，餐饮服务单位应进行必要的流程重构设计。

### 第三节 分餐餐具的规格要求

#### **第三十条** 材质与尺寸

公筷材质宜采用塑料、竹、木、陶瓷、金属等。公筷的长度、大端直径或宽度应明显大于自用筷。

公勺材质宜采用陶瓷、食品级不锈钢，勺柄长度应比自用勺勺柄长且明显不同于自用勺。

分餐夹、公刀、公叉等分餐餐具应采用食品级不锈钢，尺寸

宜与餐盘尺寸相匹配，便于使用。

**第三十一条** 公筷公勺的颜色应明显区别于自用筷自用勺的颜色，颜色宜为白色或类白色。

**第三十二条** 公共餐具应有明显标识，如“公筷”、“公勺”、“公夹”、“公刀”、“公叉”、“公用”等。

**第三十三条** 公共餐具表面应光滑、平整，便于清洁。

#### **第四节 分餐餐具的配置要求**

**第三十四条** 餐饮服务单位应根据用餐规模和方式，配备足够数量的公共餐具，满足就餐人员使用。

**第三十五条** 火锅类、烧烤类、自助类餐饮服务单位应按照肉类、蔬菜类、生鲜类和熟食类食品，分类配备公共餐具。

**第三十六条** 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。

#### **第五节 分餐餐具的存放要求**

**第三十七条** 餐饮服务单位应在就餐场所设置存放公共餐具的工作台。

**第三十八条** 公共餐具应存放在工作台专用区域或专用抽屉，并设置明显标识，便于服务人员或就餐人员取用。

**第三十九条** 公共餐具和个人餐具应进行分类管理、存放。

#### **第六节 分餐餐具的卫生要求**

**第四十条** 公筷、公勺、分餐夹、公刀、公叉等公共餐具的清洗、保洁应严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求进行，消毒后的餐具应符合《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》



的规定。

## **第七节 分餐餐具的摆台要求**

**第四十一条** 餐饮服务人员应在每道菜品上桌的同时，在菜品盛器内或其右侧摆放一双公筷或一把公勺，供就餐人员取用，即“一菜一公筷（公勺）”。

**第四十二条** 有条件的餐饮服务单位可为每位就餐人员提供一套公共餐具和一套自用餐具。在公筷公勺的摆放上，公勺宜摆放在自用筷（勺）的右侧，公筷宜摆放在公勺的右侧。条件不足的，可在每两人或每两份菜品中间摆放一套公共餐具。

**第四十三条** 餐饮服务单位应将公共餐具置于专用筷架、器皿之上。

## **第八节 设施设备及用品**

**第四十四条** 餐饮服务单位应根据不同就餐场景与需求，配备餐具存储柜、洗手池、洗手液等适宜的设施设备及用品。

# **第六章 分餐制实施规范**

## **第一节 总体原则**

**第四十五条** 餐饮服务单位应根据顾客就餐需求和自身供餐能力，确定分餐方式。

**第四十六条** 餐饮服务单位应对分餐制的运行和管理建立相应管理制度并落实。管理制度应包括设施设备改进、分餐餐具配置、菜品设计优化、服务流程构建、人员卫生防护、人员学习培训、知识理念宣传、标志标识引导等内容。服务人员在整个分餐

服务过程中，应佩戴适宜的口罩。

## 第二节 按位分餐服务步骤

### 第四十七条 后厨分餐

#### 1. 器皿准备

准备用于盛放菜品的器皿，必要时对热食盛放器皿提前进行温蒸加热。

#### 2. 菜品盛放

由厨师将加工制作完成的菜品盛入配套器皿内。

#### 3. 菜品传送

传菜员使用推车、托盘等专用器具将菜品送达餐厅。

#### 4. 交接核对

传菜员与服务人员进行菜品交接核对。

#### 5. 菜品分发

服务人员将菜品送至每位就餐人员。

#### 6. 器皿回收

服务人员应关注就餐进度，及时回收用后器皿。

### 第四十八条 服务台分餐

#### 1. 菜品介绍

由服务人员将接收到的整盘菜品，放置于餐桌并进行介绍。

#### 2. 分餐操作

服务人员将菜品撤至服务操作台，将菜品按位分至配套器皿中，或在菜品原盛装器皿中将菜品分开；分餐人员要熟练掌握分餐技能和分隔技巧，应采用双勺或叉勺上下配合的技法，将菜品

分至配套器皿中或就餐人员餐盘中。

### 3. 菜品分发

服务人员将已分菜品按位送至每位就餐人员。

## 第三节 公共餐具分餐服务步骤

### 第四十九条 公共餐具分餐服务步骤

#### 1. 餐具准备

服务人员在开餐前准备类型、数量充足的专用分餐餐具。宜在开餐前半小时内完成公共餐具的摆台（放）。

#### 2. 服务告知

就餐人员落座后，服务人员在餐前进行分餐服务告知。

#### 3. 餐具配备

服务人员上菜时，根据每道菜品特点放置适宜的分餐餐具，并提醒使用。服务人员应全程关注分餐餐具使用情况，及时复位或更换。

#### 4. 分餐协助

就餐人员提出要求时，服务人员使用分餐餐具对菜品进行分配。

## 第四节 自助分餐服务步骤

### 第五十条 自助分餐服务步骤

#### 1. 场所布置

应在就餐场所明示餐具放置区、菜（饮）品放置区。

#### 2. 餐具配备

配备数量充足的自取餐具和用餐餐具，保持卫生干燥，分类

摆放，并易于获取。

### 3. 菜品盛放

菜（饮）品等提前制作完成，分区、分类放置于专用器皿中。

### 4. 餐具更换

服务人员应及时整理取餐台，需要时更换取餐工具。

### 5. 餐具回收

服务人员应及时清理餐桌，并对使用过的餐具进行回收。

## 第五节 实施要求

### 第五十一条 餐饮服务人员应主动做到：

1. 服务人员应在就餐前提醒就餐人员文明用餐，使用公共餐具进行取餐、分餐。

2. 服务人员应在餐后提醒就餐人员将剩余食品打包，分餐、打包、换盘时，使用公共餐具。

3. 就餐人员若使用不当，对公共餐具造成污染的，服务人员应立即更换。

**第五十二条** 餐饮服务人员应引导顾客在用餐过程中遵守以下要求：

1. 应先使用公共餐具取菜（汤），再使用自用筷（勺）用餐。

2. 用公共餐具取菜宜适量，不得将菜品返回餐盘。

3. 提倡各取所食，需要为他人夹菜时，须使用公共餐具。

4. 应用公共餐具取用餐盘内靠近自己的菜品（点心），不应

用公共餐具随意翻拌。

5. 使用公共餐具后应放回专用筷架或器皿上。

## **第六节 突发公共卫生事件应对**

### **第五十三条 分餐方式提供**

突发公共卫生事件期间，餐饮服务单位应优先提供按位分餐方式。

### **第五十四条 分餐要素配备**

1. 结合公共卫生突发事件实际，制定应急预案，改造服务流程。

2. 加强消毒药械、口罩手套等应急储备，确保设备物资更新维护。

3. 在餐厅入口处配备消杀用品，供就餐人员进入餐厅前对手部进行消毒处理。

4. 增加分餐餐具数量配备和消毒频次。

5. 菜品传送过程中，传送人员佩戴适宜防护口罩，为菜品加盖防护隔离罩。

6. 条件允许的情况下，在自助取餐处配备一次性手套等用品，供取餐者使用。

## **第七节 宣传引导**

**第五十五条** 餐饮服务单位应在就餐场所醒目处张贴“制止餐饮浪费”、“分餐分食”、“公筷公勺”的宣传标语。有条件的可在餐桌上放置宣传牌、利用多媒体设备播放宣传片。

**第五十六条** 餐饮服务单位应对其服务人员进行分餐服务、

公共餐具使用的宣传和培训。

**第五十七条** 服务人员应主动宣传和合理引导就餐人员使用公共餐具、分餐分食，主动告知就餐人员公共餐具的使用方法，促进勤俭节约、文明消费的新餐饮消费习惯的养成。

## 第七章 监督检查

**第五十八条** 省商务厅、省文明办、省教育厅、省文化和旅游厅、省卫生健康委员会、省市场监督管理局、省广播电视局、省机关事务管理局和省政府新闻办负责按照本规范对餐饮企业、政府机关、托幼机构和学校等餐饮服务单位的落实情况进行监督检查和规范。

**第五十九条** 云南省餐饮企业厉行节约、分餐公筷行业自律督导委员会有权对餐饮企业落实本规范情况进行行业自律检查，对违反本规范的行为向省商务厅提出处理建议。

## 第八章 附 则

**第六十条** 本规范如有与国家有关法律法规不符的，按国家有关法律法规执行。

**第六十一条** 本规范由云南省商务厅负责解释。

**第六十二条** 本规范自下发之日起执行。



---

抄送：各州市人民政府。

省推进爱国卫生“七个专项行动”领导小组办公室。

---

云南省商务厅办公室

2020年12月10日印发

---

