

ICS 03.080.01
A 12



中华人民共和国国家标准

GB/T 39002—2020

餐饮分餐制服务指南

Guidance on individual dining system in catering service

2020-06-21 发布

2020-06-21 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

| | |
|----------------------|-----|
| 前言 | III |
| 引言 | IV |
| 1 范围 | 1 |
| 2 术语和定义 | 1 |
| 3 基本原则 | 1 |
| 3.1 安全卫生 | 1 |
| 3.2 高效便捷 | 1 |
| 3.3 客户关怀 | 1 |
| 3.4 经济环保 | 2 |
| 4 分餐方式 | 2 |
| 4.1 按位分餐 | 2 |
| 4.2 公共餐具分餐 | 2 |
| 4.3 自取分餐 | 2 |
| 5 分餐制要素 | 2 |
| 5.1 餐具 | 2 |
| 5.2 菜品 | 2 |
| 5.3 流程 | 2 |
| 5.4 设施设备及用品 | 3 |
| 6 分餐制实施 | 3 |
| 6.1 总则 | 3 |
| 6.2 按位分餐服务提供 | 3 |
| 6.3 公共餐具分餐服务提供 | 3 |
| 6.4 自取分餐服务提供 | 3 |
| 7 公共卫生突发事件应对 | 4 |
| 7.1 分餐方式选择 | 4 |
| 7.2 分餐要素配备 | 4 |

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国服务标准化技术委员会(SAC/TC 264)提出。

本标准由全国服务标准化技术委员会(SAC/TC 264)、全国饮食服务业标准化技术委员会(SAC/TC 214)共同归口。

本标准起草单位:山东舜和酒店集团、中国饭店协会、中国烹饪协会、山东省精品旅游促进会、湖南徐记酒店管理有限公司、浙江隆聚餐饮集团股份有限公司、江苏小厨娘餐饮管理有限公司、哈尔滨名岛家宴餐饮有限公司、舟山市高佳庄餐饮管理有限公司、武汉粗茶淡饭餐饮有限责任公司、成都名堂餐饮管理有限公司、唐宫(中国)控股有限公司、济南舜耕山庄集团公司、山东省质量技术监督审查评价中心有限公司。

本标准主要起草人:任兴本、金勇、马晓鸥、吴颖、黑伟钰、石万荣、翁培禾、毕玉琦、相吉利、陈秋。

引 言

餐饮分餐是饮食文明的体现,餐饮分餐制既是适应公共卫生突发事件的需要,也是引导餐饮移风易俗、文明进步的需要。制定《餐饮分餐制服务指南》国家标准,目的是通过标准的规范引领,标准实施的示范带动,推动餐饮分餐制的实施,促进分餐服务提供的规范化、标准化,使餐饮分餐成为日常用餐方式。

鼓励餐饮服务提供者结合本指南制定细化的分餐实施要求,并积极宣传分餐理念,营造分餐氛围,推动分餐制实施。

餐饮分餐制服务指南

1 范围

本标准给出了餐饮分餐制服务的基本原则、分餐方式、分餐制要素、分餐制实施等方面的内容。
本标准适用于指导餐馆、宾馆、饭店等餐饮服务提供组织实施分餐活动。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

分餐 individual dining

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。

2.2

分餐制 individual dining system

支持分餐方式实现的活动安排。

2.3

分餐方式 method of individual dining

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

2.3.1

按位分餐 individual dining by seat

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。

2.3.2

公共餐具分餐 individual dining by serving tableware

用餐过程中利用公勺、公筷、公叉、公夹或公刀等专用分餐餐具实现分餐的方式。

2.3.3

自取分餐 individual dining by self-service

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。

3 基本原则

3.1 安全卫生

分餐制服务过程中,保证安全卫生,符合国家食品安全卫生相关标准。

3.2 高效便捷

合理设计分餐制服务流程,实现分餐制实施的高效便捷。

3.3 客户关怀

关注客户现实与潜在需求,获得客户的理解、配合和尊重,为特殊人群等提供合理便利。