

ICS 03.100.01

A 12

DB31

上海市地方标准

DB 31/T 1222—2020

餐饮服务单位分餐制管理规范

Specification for individually – plated dinning management

2020 – 04 – 20 发布

2020 – 04 – 29 实施

上海市市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	2
5 分餐模式	2
5.1 分派式	2
5.2 位上式	2
5.3 公筷公勺自取式	2
5.4 自助餐式	2
6 分餐服务	2
6.1 通用要求	2
6.2 分餐要求	2
6.2.1 分派式	2
6.2.2 位上式	3
6.2.3 公筷公勺自取式	3
6.2.4 自助餐式	3
7 分餐保障	3
7.1 制度建设	3
7.2 流程构建	3
7.3 菜品开发	3
7.4 场所保障	3
7.5 餐具保障	3
8 分餐管理	4
8.1 人员管理	4
8.2 环境管理	4
8.3 餐具管理	4
8.4 供餐管理	4
9 突发公共卫生事件应对	4

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由上海市商务委员会、上海市市场监督管理局提出并组织实施。

本标准由上海市商务委服务业发展处归口。

本标准起草单位：上海市质量和标准化研究院、上海市餐饮烹饪行业协会（共同第一起草单位），上海市杏花楼集团、上海市东湖集团、上海市衡山集团、上海市丰收日集团、上海市和记餐饮管理有限公司。

本标准主要起草人：马娜、邵建华、李燕、于洋、金培华、徐建春、陈喆、叶君、钱敏、邱艳。

餐饮服务单位分餐制管理规范

1 范围

本标准规定了餐饮服务单位开展分餐制管理的基本要求，以及分餐模式、分餐服务、分餐保障、分餐管理和突发公共卫生事件应对等要求。

本标准适用于上海市餐饮服务单位向就餐者提供分餐制服务的管理，机关和企事业单位食堂、家庭用餐或聚餐等可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范

SB/T 11143 餐饮分餐服务操作规范

DB31/T 1221 传染病流行期间餐饮服务单位经营安全操作指南

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告2018年第12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮服务单位 catering service provider

〈分餐制〉烹调加工、销售餐饮制品，并为就餐者提供就餐场所和消费服务的经营主体。

3.2

分餐 individually – plated dining

服务人员使用公用餐具分派菜点、就餐者使用公用餐具挟取菜点，就餐者使用个人餐具食用的就餐方式。

3.3

分餐制 individually – plated dining mode

餐饮服务单位为两人以上聚餐的就餐者提供分餐服务的模式。

3.4

公筷公勺 separate serving chopsticks and ladles

两人以上聚餐过程中所使用的公用分餐工具。

注：包括筷子、勺子、公叉勺、刀、叉、夹子等。

3.5

服务人员 catering staff

〈分餐制〉提供分餐制服务的相关人员。

注：主要包括服务员、传菜员、厨师等。

4 基本要求

- 4.1 餐饮服务单位应具备开展分餐制的能力。开展分餐就餐模式时，应具备所需的管理制度、服务场所、人员保障、设施设备等必要条件，并精细管理，推动分餐制有序开展。
- 4.2 餐饮服务单位应主动引导就餐者采用分餐制就餐，结合自身条件提供规范服务。
- 4.3 餐饮服务单位宜通过店堂招贴、餐位台卡、公益海报等形式营造分餐制的环境氛围，培育和提高了就餐者对分餐制的接受度和认同感。

5 分餐模式

5.1 分派式

分派式分餐主要包括以下三种方式：

- 整份菜点上席后由服务人员在餐桌上现场派菜；
- 整份菜点上席展示后由服务人员在工作台上分派之后位上；
- 现场烹制、现场分派。

5.2 位上式

位上式分餐主要包括以下两种方式：

- 整份菜点在厨房烹制过程中按人数分装成每人份上席；
- 冷菜、水果等在专间、专用场地拼切分装成每人份上席。

5.3 公筷公勺自取式

就餐者用公筷公勺挟取食物，再使用个人餐具就餐。

5.4 自助餐式

菜点事先陈列，就餐者使用每道菜点配备的专用餐具挟取菜点。

6 分餐服务

6.1 通用要求

- 6.1.1 分餐实施应符合 SB/T 11143 的要求。
- 6.1.2 应根据就餐者需求提供相应的分餐模式。
- 6.1.3 分餐场所应选取清洁、相对独立的区域，避免设在人员频繁流动或易受到污染的场所。
- 6.1.4 应为就餐者提供符合食品安全要求的独立餐具并有序摆放。
- 6.1.5 分餐用具、盛器等使用前应按《餐饮服务食品安全操作规范》清洗消毒，并符合 GB 14934 的要求，并做好记录。
- 6.1.6 实施分餐不应降低就餐体验。

6.2 分餐要求

6.2.1 分派式

- 6.2.1.1 应优先选择自取有难度的菜点进行分餐，对需要展示整体造型的菜品，宜先展现后分派。
- 6.2.1.2 分餐时宜考虑分派数量、分派后的形态、分派后的上菜速度、分派后菜点的温度等进行合理分餐。

6.2.2 位上式

- 6.2.2.1 服务人员应将菜品按人份分至相应的餐具后上席，保证菜品温度和适宜口感。
- 6.2.2.2 需要保温的热菜，应事先对餐具加温或选择自带加温功能的餐具。
- 6.2.2.3 需要保冷的冷菜，应尽快上菜并引导就餐者即时食用，宜采用冰块、干冰等保冷措施。

6.2.3 公筷公勺自取式

- 6.2.3.1 公筷公勺与个人自用餐具可通过不同材质、形状、尺寸、颜色等予以显著区分。公筷公勺的尺寸宜大于个人自用餐具尺寸。
- 6.2.3.2 服务人员应引导就餐者使用公筷公勺。
- 6.2.3.3 服务人员发现公筷公勺有污染或混用时应及时更换。

6.2.4 自助餐式

- 6.2.4.1 在食物加工和成型设计时，应充分考虑就餐者便于拿取。
- 6.2.4.2 应对食物采取相应的保温或保冷措施。
- 6.2.4.3 应配有相应的取食公用餐具，并配有放置餐具的托盘等用具。

7 分餐保障

7.1 制度建设

- 7.1.1 应在符合 GB/T 33497 的基础上，针对分餐制的运行和管理建立相应管理制度。
- 7.1.2 管理制度宜包括设施设备改进、分餐器具配置、菜品设计优化、服务流程重构、人员培训学习、知识理念宣传、标志标识引导等方面。

7.2 流程构建

- 7.2.1 以分餐为基本原则，从服务场所实际和企业经营战略出发，开展分餐模式论证、遴选及相应的流程构建。
- 7.2.2 每种分餐模式均应从菜品制作、装盘盛放、传送保温、上餐、分餐等全过程进行节点梳理、程序设计、质量要素识别及控制措施构建等。

7.3 菜品开发

- 7.3.1 针对每种分餐模式的特点，确定菜品开发设计原则，指导菜品的开发、评估、试吃、调整等工作。
- 7.3.2 宜设计制作分餐制菜单。

7.4 场所保障

应根据开发的菜品和构建的就餐流程，提供相应的分餐场所保障。

7.5 餐具保障

应为分餐制配备数量充足、与菜品匹配的餐用具。

8 分餐管理

8.1 人员管理

8.1.1 服务人员健康管理应符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求，执行晨检制度。必要时应进行临时健康检查。

8.1.2 应对服务人员开展分餐制技能培训，提高上餐、分餐技巧，提升分餐服务质量和水平。

8.1.3 服务人员应佩戴口罩上岗，勤洗手。接触直接入口食品前，应进行手部清洗消毒。在分餐操作时，应佩戴一次性手套。

8.1.4 服务人员应向就餐者宣传分餐制内容。

8.2 环境管理

8.2.1 分餐场所应保证食品和物品分类分架放置，标识清晰。

8.2.2 应做好用餐场所区域、设备设施和器具清洗消毒记录。

8.2.3 分餐时不应进行扫地等引起扬尘的活动。

8.3 餐具管理

8.3.1 清洗消毒后的分餐用具应存放在专用的经过定期消毒的密闭保洁设施内，不应与其他物品混放。

8.3.2 应设置公筷公勺专用存放区域，便于识别取用。

8.4 送餐管理

8.4.1 使用传递设施（如餐梯）的，应事先消毒。

8.4.2 在运送菜点过程中，应采取有效防护措施，避免食品受到污染。

8.4.3 因分餐需要提前加工的食品，应采用密闭容器或保鲜膜覆盖等方法，避免食品长时间裸露在空气中。

9 突发公共卫生事件应对

9.1 应建立、实施涵盖分餐制运行的突发事件应急管理程序，指导识别和应对潜在风险，对突发事件做出快速响应。

9.2 突发公共卫生事件发生时，应根据本市发布的突发公共卫生事件等级和应急处理、应急反应措施要求，对就餐服务模式和项目作出相应调整。在传染病流行期间，具体操作可参考 DB31/T 1221。