

团 体 标 准

T/XMSSAL 0001—2020

餐饮业分餐制管理规范

Regulations on the management of individual dining system in catering industry
service

2020 - 8 - 11 发布

2020 - 8 - 11 实施

厦门市食品安全工作联合会 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..... 1

5 分餐模式..... 2

6 分餐管理..... 2

7 分餐保障..... 3

8 突发公共卫生事件的应对..... 3

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009 规则起草。

本标准由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本标准起草单位：厦门市食品安全工作联合会、厦门市标准化研究院（共同第一起草单位），厦门市餐饮协会、厦门市商业联合会、厦门大学后勤集团、厦门建发旅游集团股份有限公司。

本标准主要起草人：刘伟程、郑胜转、王东、张建安、洪丽君。

餐饮业分餐制管理规范

1 范围

本标准规定了餐饮业分餐制管理的范围、术语定义、基本要求、分餐模式、分餐管理、分餐保障及突发公共卫生事件应对要求等。

本标准适用于厦门市各类餐饮服务单位，包括酒店、餐馆、饭店、食堂等。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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

GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南

SB/T 11143 餐饮分餐服务操作规范

《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

分餐 individual dining

服务人员或就餐者通过使用公用餐具分派或摄取食物，就餐者使用个人餐具进食的就餐方式。

3.2

分餐制 individual dining system

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。

3.3

餐饮服务单位 catering service provider

烹调加工、销售餐饮制品，并为就餐者提供现场就餐消费服务的经营主体。

3.4

公用餐具 public dinnerware

分餐时用于分发或摄取食物的用具，包括但不限于公筷、公勺、公叉、公夹等。

4 基本要求

4.1 餐饮服务单位宜通过宣传海报、餐位台卡、屏幕影像等形式宣传卫生健康的饮食习惯，为倡导分餐营造良好氛围。

4.2 餐饮服务单位应具备实施分餐服务的场所、人员、设施设备必要条件，有能力提供规范化的分餐服务。

4.3 服务人员应主动引导就餐者接受分餐服务。

4.4 公用餐具的颜色应与自用餐具有明显区别，防止误用。

5 分餐模式

5.1 分餐模式包括分派式、自助式、位上式和套餐式等。

5.2 分派式分餐主要指菜点上席后由服务人员现场派菜，包括以下两种方式：

——餐台分餐：服务人员依次有序向每位就餐者现场派菜；

——工作台分餐：菜点上席展示后由服务人员在工作台上分派后位上。

5.3 自助式分餐是指菜点上席后由就餐者各自使用公用餐具取用，包括公筷自取式、双筷自取式和自助餐三种方式：

——公筷自取式：为就餐者提供公用餐具，就餐者用公用餐具夹取食物，再使用自用餐具就餐；

——双筷自取式：为就餐者摆放双筷双勺，就餐者自行分餐；

——自助餐式：事先陈列不同品种的菜品、饮品及主食，就餐者通过每道菜点配备的公用餐具自主选择取用菜点。

5.4 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。

5.5 套餐式主要指服务人员将分好的不同菜品组合一起供给就餐者。适用于食堂、餐馆、快餐店等。

6 分餐管理

6.1 通用要求

6.1.1 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，符合 GB 14934 的要求，并做好记录。

6.1.2 分餐实施应符合 GB/T 39002 和 SB/T 11143 的要求。

6.1.3 提供分餐服务时应主动征得就餐者的同意。

6.1.4 实施分餐服务不应降低就餐者的用餐体验。

6.2 管理要求

6.2.1 分派式

6.2.1.1 分餐用具宜为一菜一用具，对需要展示整体造型的菜品，应先展示后分餐。

6.2.1.2 服务人员分餐时，应注意菜品分量、主、辅料的搭配，上菜速度，菜品的摆放形状和效果。可根据就餐者的特殊要求分餐。

6.2.2 自助式

6.2.2.1 服务人员应引导就餐者使用公勺公筷，发现公筷公勺有污染或混用时应及时更换。

6.2.2.2 公筷自取式分餐应根据每道菜的特点，按“一菜一筷”“一汤一勺”的原则，在上菜品的同时摆放公用餐具。

6.2.2.3 双筷自取式应在餐前摆放到位，公筷应与自用筷有明显的颜色区别，防止就餐者误用。

6.2.3 位上式

- 6.2.3.1 在食物烹调加工过程中将菜品按就餐人数分成一人一份。
- 6.2.3.2 需要保温或保冷的餐食，应提供具备温控功能的餐具。
- 6.2.3.3 一般位上式餐食宜配套使用单独餐具，并及时将食毕的位上式餐具撤除。

6.2.4 套餐式

- 6.2.4.1 提供套餐分餐服务时应使用符合菜品特点的公用餐具，避免串味，影响口感。
- 6.2.4.2 学校食堂分餐应在专用配餐间内操作。学生套餐宜兼顾营养健康要求，合理搭配。

7 分餐保障

7.1 制度建设

- 7.1.1 餐饮服务单位提供分餐制服务应符合 GB/T 33497 的要求，建立和完善相应分餐管理制度。
- 7.1.2 管理制度可包括设施设备改进、菜品设计优化、服务规范、文明用餐宣传、人员培训等方面。

7.2 流程构建

- 7.2.1 从菜品的开发设计、烹调制作、装盘盛放、传送保温、上餐、分餐等全过程应充分考虑分餐流程的控制要求。
- 7.2.2 结合各种分餐模式的特点，制订适宜分餐的菜谱、菜单。

7.3 人员管理

- 7.3.1 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。
- 7.3.2 服务人员应定期进行分餐制技能培训，提高服务质量和水平。
- 7.3.3 服务人员接触直接入口食品前，应进行手部清洗消毒，分餐操作时，应佩戴口罩和一次性手套。

7.4 场所管理

- 7.4.1 分餐场所应定期消杀，保持环境卫生整洁。
- 7.4.2 分餐场所应选择清洁、相对独立的区域，避免设在人员流动频繁或易受污染的场所。

7.5 公用餐具管理

- 7.5.1 公用餐具材质应符合 GB 4806.1 规定，分餐用具、盛器等应符合《餐饮服务食品安全操作规范》要求。
- 7.5.2 餐饮服务单位应在用餐场所设置存放公用餐具的专用区域，并设置明显标识，便于服务人员或就餐者取用。
- 7.5.3 公用餐具清洗消毒应符合 GB 14934 的规定，消毒后应沥干或烘干，及时放入公用餐具专用保洁柜内备用，已消毒和未消毒的公用餐具应分开存放。

8 突发公共卫生事件的应对

遇突发公共卫生事件，餐饮服务单位应根据本市发布的公共卫生事件等级和应急处理、应急响应措施要求，对就餐服务模式和项目作出相应调整。