一筷一勺见文明

公筷公勺篇

安全用餐非小事，一筷一勺见文明。当下，公筷公勺已成为餐桌标配。公筷公勺如何正确使用？《“公筷公勺”使用标准指引》送上！

哪些情况要用公筷公勺？

❶ 为他人夹菜须使用公筷公勺，打包或撤盘用公筷公勺。

❷ 就餐者应先使用公筷公勺取菜，再使用自用筷（勺）用餐。

哪些场所要用公筷公勺？

❶ 单位食堂 ❷ 各类餐饮经营场所 ❸ 家庭用餐和其他集体用餐

餐桌上如何区分公筷公勺？

❶ 可印制“公筷”“公勺”“公用”等字样。

❷ 可用不同材质或颜色区分：公筷公勺建议白色或浅色系；自用筷勺则用深色系。

公筷公勺如何合理配置？

❶ 各类用餐场所应配备足够数量的公筷公勺。

❷ 存放时间长、老化或破损的餐具应及时更换，一般木制筷子应每半年更换一次。

公筷公勺如何安全存放？

❶ 公共用餐场所设置存放工作台，设置明显标识，便于取用。

❷ 有条件的可在工作台配置高温或紫外线消毒柜，在显著位置标明消毒日期。

如何科学配置公筷公勺数量？

❶ 根据同桌共餐人数而定，公筷公勺摆在自用筷勺的右侧。

❷ 8人或以上聚餐：应为每位就餐者提供公筷公勺；8人以下聚餐：有条件的实施一人（菜）一公筷（勺），条件不足的可在每两位或每两份菜品中摆放一套公筷公勺。

民以食为天，食以安为先。饮食文明是社会文明的重要体现，在此，我们倡导祖庙街坊们，用餐时人人使用“公筷公勺”，做文明餐桌的践行者。

分餐制篇

目前，我国大多数家庭采取合餐的进餐方式。所谓“合餐”，是指多人合用一份或几份菜肴。与“合餐”相对，“分餐”是指由厨师、服务人员或家人，按照等量的原则，把主食和菜肴分配到餐具中，供每一位就餐者独自享用。

分餐制具有卫生、互不传染可能携带的疾病以及减少浪费等优点。分餐制更注重每个人自负其责、把握分量、吃光所给。通过推行分餐制，使用公筷、公勺等一些良好的卫生习惯，守护我们的健康。

餐怎么分？

分餐制 餐饮服务人员或消费者通过使用公用餐具分配菜点，使用个人餐具进食的就餐方式。

公筷制 中餐公宴场合，使用公用的筷子或勺子、叉子进行分菜。

双筷制 中餐公宴场合，使用取食筷、进食筷的双筷助食方式，取食筷在右侧，进食筷在左侧。取食筷用于从公共器皿中夹取食物，进食筷用于送食。

餐厅分餐礼仪

❶ 服务员侧身站在客人的左侧，微弯腰以便菜盘尽量接近客人的骨碟。

❷ 需在餐桌上向全桌客人报清全部菜品名称。

❸ 服务人员所用的分餐用具应为一菜一用具。

饭堂分餐小知识

❶ 售饭处、公用餐具应有防止飞沫（唾液、咳嗽、打喷嚏）、灰尘、蚊蝇等污染的设施，出售的食品不得无保护暴露。

❷ 售饭人员使用经消毒的专用工具并佩戴口罩和手套，销售中减少语言交流，与服务对象保持一米以上的安全距离。

❸ 售饭人员的工作服应每天更换、集中洗涤并进行高温消毒。

❹ 餐厅中配备足够的洗手液，保证供水设施正常使用。

❺ 及时对餐厅进行清洁、消毒与通风，做好卫生用具的清洗消毒和定位保管。

家中分餐要注意

❶ 在家里面分餐要给每个家庭成员提供固定的碗筷。

❷ 要用公筷公勺夹盛饭菜到自己的碗里面，做到一人一份餐具、一人一份饭菜、一人一份饮品，独立进餐。

本版整理/马丹