《餐饮分餐制服务指南》国家标准内容解读

餐饮分餐，是餐饮文明进步的体现。实行餐饮分餐制，是适应疫情防控常态化的有效制度安排。推动餐饮分餐制实施，制定技术规范，形成分餐制标准至关重要。《餐饮分餐制服务指南》国家标准（GB/T 39002-2020）的制定与实施，为餐饮企业实施分餐活动提供技术遵循，为消费者选择餐饮市场提供技术依据，为各部门和社会各方推进分餐活动提供保障，为餐饮业适应防控常态化的创新升级发展提供引领。

一、餐饮分餐制国家标准提出背景

一是树立餐饮消费信心，推动复工复产需要。新冠病毒疫情期间，餐饮企业需要按照疫情防控要求，暂停堂食服务或桌餐服务，甚至停产，整个行业生存发展受阻。危机之下，餐饮企业必须改变原有供餐服务的模式，创新服务方法，部分企业以“分餐位上”这一服务模式进行再创新，细化了三种分餐用餐方式，并形成了企业标准，实现了适应疫情防控要求的正常运营。餐饮分餐制模式有效降低了病毒的传播风险，其推广应用对提振餐饮消费信心，推动复工复产有重要作用，有必要通过标准将服务提供模式在行业内进行推广。

第二是引导文明用餐新风尚需要。分餐制标准是在新冠疫情特定时期重点提出并推广应用，体现了疫情防控常态化的需要，同时也是为规避以往不能坚持推行分餐制教训的制度创新需要。制定分餐制国家标准，目的是通过标准规范引领，使分餐制规范化、制度化、标准化，逐步将分餐制由理念转化为常规性的餐饮礼仪，进而成为人们的日常习惯，形成健康文明饮食的新方式。

二、标准主要内容

标准主要技术内容包括分餐和分餐制定义、分餐方式、分餐制要素、分餐制实施和公共卫生突发事件期间的应急管理等。

一是给出了分餐和分餐制的定义。标准给出了分餐制定义，即“用餐过程中，实现餐具、菜(饮）品等的不交叉、无混用的用餐方式。”给出分餐制的定义，即“支持分餐方式实现的活动安排”。分餐制的定义体现了分开餐饮要求和实现分开餐饮的系列活动安排，是基于分餐方式实现的系列制度安排。

二是提出了三种分餐方式。标准总结提出了“按位分餐”“公共餐具分餐”和“自取分餐”三种分餐方式。按位分餐，核心是按就餐人数将菜品分成单人份，每人一份呈现于餐桌；公共餐具分餐，核心是利用分餐公勺、公筷、公夹或公叉等工具实现分餐；自取分餐，核心是使用独立餐具并由用餐者自取或服务人员协助实现分餐。

三是提出了分餐制涉及的关键要素。适应分餐模式下的要素优化配置，标准列出了以“餐具”“菜品”“流程”“设施设备和用品”为主的分餐制要素。（1）餐具。专用分餐餐具的空白也是导致分餐难落地的重要原因之一，标准为专用分餐工具提出了基本要求，其核心理念是专用分餐工具应明显区别于个人餐具，并应有较为统一的标识，可辨识度高。（2）菜品。分餐方式下，需要餐饮企业基于菜品获取方式，在菜品造型、分菜技法等方面进行综合创新。如位上分餐新方式，位上菜品和套餐菜单的研发创新显得尤为重要。（3）流程。分餐方式的改变，绝不仅是分餐的一点改变，而是涉及到餐具、设施、菜单、菜品、装配、传送、上菜等系列要素流程的改变，甚至会带来整个服务流程链条的重构重塑，因此需要以分餐为导向，关于易交叉混餐环节，开展服务流程再造。（4）设施设备和用品。提出针对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。

四是提出了分餐制实施的基本流程。标准提出，餐饮企业宜建立分餐制实施的管理制度，制度应包括设施设备改进、分餐餐具配备、菜品设计优化、服务流程构建、人员学习培训、知识理念宣传、标志标识引导等方面，并进一步给出了不同分餐方式下的实施流程。有关实施流程内容的确定，在总结实践路径基础上，反复开展了流程实操性验证，确定流程内容科学适用。

五是提出了公共卫生突发事件期间的应急管理要求。标准提出，公共卫生突发事件期间，餐饮企业和单位集体用餐提供单位应落实分餐制要求，餐饮企业优选按位分餐上方式，并在分餐制要素配备和就餐环境等方面进一步提出特殊要求。如结合公共卫生突发事件实际，改造服务流程；加强消毒药械、口罩手套等应急储备；增加分餐餐具数量配备即消毒频次；自助取餐场景下配备一次性手套等。

六是其他问题的确定。标准制定过程中，对相关重点问题进行验证处理。一是分餐要素要尽量全面。在试验分餐流程过程中，发现位上方式带来的流程变化最大，涉及各相关要素的重新分配和流程的重构重塑，需特别关注并详细描述；二是分餐自取模式下的二次交叉混餐。自取分餐模式试验中发现，同行两人以上就餐人员在自取餐品共同就餐过程中，极容易发生互相之间菜品共享，引发二次交叉混餐，因此需要在标准中明确防控措施；三是对三种分餐方式下服务提供流程的重点环节和提供方式进行明确。

三、加快推进餐饮分餐制国家标准实施的措施考虑

一是开展国家标准的宣贯培训。国家标准发布实施后，分场景开展标准宣贯培训。培训不仅是标准内容解读，更应关注实操演示。以场景实操应用为落脚点，在餐饮消费场所场景和单位集体供餐场景下，综合布局分餐方式，将分餐制实施标准流程进行现场演示，录制视频或开通网络直播间，提高标准宣贯效果。

二是推动餐饮行业积极践行标准内容。聚焦分餐制标准落地落实，在高档酒店、大众餐馆和快餐店等不同餐饮企业中，建设培育一批餐饮分餐制标准化试点示范单位，形成不同特色、不同定位餐饮企业落实分餐制的标准样板。通过开展试点，总结一批标准实施践行典型案例，推广一批更为细化的分餐实操标准流程，加快推进餐饮行业的标准践行。

三是推动专用分餐餐具标准的配套制定实施。当前，我国尚未形成专用分餐餐具的生产和消费市场，实际在用的分餐餐具各式各样，与个人用餐具的可区分度、可辨识度不高，没有形成使用专用分餐餐具的社会共识。现阶段，急需加快培育专用分餐餐具的生产和消费市场，使专用分餐餐具尽快出现在消费市场中，便于社会公众选择、购买和使用，加快分餐制落实。为推动专用分餐餐具生产消费市场的形成，应加快专用分餐餐具标准的配套制定，引领分餐餐具行业升级发展。

四是提倡并宣传引导家庭用餐分餐。家庭用餐是分餐习惯养成的关键，社会公众家庭用餐分餐习惯形成，能够使得社会公众以餐饮分餐习惯选择餐饮市场，从而倒逼分餐制餐饮消费市场形成。从我国的餐饮文明进步的要求看，从家庭用餐开始，促进分餐习惯的养成十分关键，应积极倡导。特别是，通过培育专用分餐餐具消费市场，推动家庭分餐习惯养成十分有利。