

《餐饮分餐制设计实施指南》 国家标准编制说明

一、任务来源

国家标准化管理委员会 2020 年国家标准制修订计划，计划编号为……。

二、标准制定背景

2020 年新型冠状病毒肺炎疫情的爆发，给餐饮行业带来巨大的影响。疫情发生以来，餐饮行业面临双重压力，一方面，随着企事业单位陆续复工复产，改变供餐模式，保障餐饮食品安全是当务之急；另一方面，餐饮行业自身的复工复产，需要采取有效措施提振市场消费信心，助力餐饮业回暖复苏。为深入贯彻落实习近平总书记在统筹推进新冠肺炎疫情防控和经济社会发展工作部署会议上的重要讲话精神，推动疫情之下餐饮行业升级创新发展，引领大众餐饮习惯改变，不断增强消费信心，满足消费市场需求，山东省市场监督管理局基于山东省地方标准经验，联系中国饭店协会、中国烹饪协会，并组织山东舜和酒店集团等单位，通过全国服务业标准化技术委员会（TC264）向国家标准委

提出《餐饮业分餐制设计实施指南》国家标准立项。

分餐制标准的制定与实施，可通过标准引领、示范带动、宣传引导、教育普及、家庭倡导等理念导入，实现分餐制从餐饮场所到学校教育到进入家庭的逐步推开，使分餐制的服务固化为餐饮行业的常规经营方式，逐步将分餐制由理念转化为平常的餐饮礼仪，进而成为人们的日常习惯，形成健康文明饮食新方式。

《餐饮业分餐制设计实施指南》国家标准的制定与实施，将有效推动餐饮行业升级创新发展，引领大众餐饮习惯改变，全面提升餐饮市场消费信心，为当前餐饮业统筹疫情防控和复工复产提供技术支撑；同时也为推动全民健康消费，树立大众分餐饮食习惯意义重大。

三、工作过程

(一) 第一阶段：成立标准起草工作组，确定工作方案

2020年3月，组织国家标准项目申报，并同步成立了标准起草工作组，由各标准起草单位相关人员组成，明确了任务要求，安排了工作进度，确定了标准的编制思路 and 方案。

(二) 第二阶段：开展标准调研及各方意见收集

1、标准起草工作组通过查阅标准、文献资料和实地调研等方

式，开展标准调研，结合全国餐饮业分餐制现状和需求，听取相关方面意见建议。期间对疫情期间各方发布的分餐相关标准进汇总吸收，积极听取中国饭店协会、中国烹饪协会意见建议，并对两大协会会员餐饮单位取得联系，进一步搜集业内实践经验模式。

2、山东省市场监管局统筹推进标准起草工作，紧紧围绕“分餐制”制度体系安排设计，形成国家标准编制的基本思路。

(三) 第三阶段：标准起草与完善

1、2020年4月，在前期充分调研的基础上，标准起草工作组确定了标准框架及主要技术内容，经过标准起草工作组内部多次讨论和修订，并结合餐饮提供者相关技术人员的意见、建议及实践经验，重点针对分餐的设计流程及实施重点等进行了讨论、修改和完善，形成《餐饮业分餐制设计实施指南》国家标准工作组讨论稿。

2、2020年4月11-12日，山东省市场监督管理局组织召开视频论证会议，全面听取湖北、江苏、湖南、香港等地餐饮企业意见建议，进一步对标准指标内容进行讨论完善，细化了部分要求并对不适宜条款进行了修订。特别提出标准名称修改为《餐饮分餐制设计实施指南》，原因是标准内容覆盖了消费场景分餐、家庭

场景分餐和集体用餐场景分餐。

3、2020年4月14日，山东省局组织召开标准草案研讨会，对标准的框架和内容进行了充分、细致的讨论，会后标准起草人员根据专家提出的意见和建议，对标准内容进行修改和完善，形成《餐饮业分餐制设计实施指南》国家标准征求意见稿。同时组织对标准中提出的分餐制标识召开设计论证会。

(四) 第四阶段：标准征求意见

为了确保标准征求意见的广泛性、代表性，全国服务业标准化技术委员会（TC264）面向社会公开征求标准意见，同时，面向使用单位、科研单位等进行定向征求意见，开展标准意见征集。目前标准仍处在意见征求阶段。

四、主要内容及确定依据

(一) 编制依据

标准主要依据包括国家发布的有关服务业组织标准化方面的法律法规、规范文件和技术指导文件等：

《中华人民共和国标准化法》

《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)

SB/T 11143 餐饮分餐服务操作规范

国家标准 GB/T 1.1-2009 标准化工作导则 第1部分：标准的
编写

(二) 编制思路

本标准结合企业在分餐制方面总结的实际经验，以倡导分餐的大众消费理念为出发点，重在推动餐饮行业、社会公众全面树立分餐理念，逐步引导改变饮食习惯，提高餐饮健康安全水平。标准创新性提出“分餐位上”“分餐公勺”“分餐自取”等分餐模式，充分聚焦消费需求，并且对分餐制服务提供要求进行了细化与规定，不但适用于特殊卫生事件的应对，也适用于日常生活中规避传性疾病的传播。同时标准创新提出“消费场景”“家庭场景”和“集体用餐场景”三种分餐场景模式，依据不同模式进一步细化分餐实施的关键环节。

(三) 主要内容

一是提出了餐饮消费过程中的三种分餐模式。标准提出的“分

餐位上”“分餐公勺”“分餐自取”模式基本能覆盖全民消费方式，对每种模式进行了明确定义，可为不同餐饮服务提供方式的组织提供分餐指导。

二是对分餐制的重要应用场景进行了设计与策划。提出了分餐的三种场景。标准提出了分餐的“消费场景”“家庭场景”和“集体用餐场景”三种分餐场景，并依据不同场景实际，明确实施的重点关注方面，细化了对分餐制应用的实际指导，丰富了落实分餐制基本路径。

三是提出了餐饮服务业组织进行分餐制设计的基本理念与设计思路。标准给出了分餐制度、模式、餐具、菜品、流程、标识、宣传等方面的设计思路与理念，包括了分餐制中的重要实现元素，浓缩了长期的实践经验，特别是创新性的进行了分餐制相关的标识设计，强化了分餐制宣传的视觉影响。

四是给出了分餐制在实施层面的导向性要求。标准从实际应用的角度对分餐实施的基本要求、分餐准备、分餐服务过程等给出了实施层面的技术指导，明确了对三种分餐模式的实施流程与规定，对整体的分餐服务提供方式与方法进行了规定，有利于分

餐制的行业推广与实际应用。

五是关注了公共卫生突发事件期间的分餐特殊要求。标准对面对特殊公共卫生事件时的特殊服务要求进行了规定，包括对空间设计、餐具配备、应急物资、人员要求、记录追溯等方面的基本要求。

与现行法律、法规、标准的协调性

本部分标准符合《中华人民共和国标准化法》、《企业标准化管理办法》等法律法规要求，与相关国家标准协调配套。

五、重大分歧意见的处理经过及依据

无

六、对标准性质的建议

建议本标准作为推荐性标准发布。

七、对标准宣贯的建议

本标准发布后，建议各地方餐饮行业主管部门、标准化行政主管部门联合行业协会、新闻单位等组织对国家标准的宣贯。可通过分餐制试点参观、标准培训、多方宣传等方式推动标准的实施，深化全民分餐制应用理念。

《餐饮分餐制设计实施指南》国家标准起草工作组

2020年4月15日