

广东省精神文明建设委员会办公室

粤文明办〔2020〕11号

关于在全省开展“公筷公勺行动”的通知

各地级以上市文明办，省文明委各成员单位：

为深化文明餐桌行动，培育健康生活理念，养成文明用餐好习惯，助推广东饮食文明建设，助力打赢新冠肺炎疫情防控阻击战，根据中央文明办有关文件精神，今年3月至12月，在全省开展“公筷公勺行动”，有关事项通知如下：

一、指导思想

坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，贯彻落实习近平总书记关于“提倡文明健康、绿色环保的生活方式”的重要指示精神，以“使用公筷文明用餐健康生活”

为主题，以餐饮门店、单位食堂、家庭餐桌为重点，在全社会倡导健康文明饮食理念，推广使用公筷公勺，引导人民群众做文明餐桌的参与者、践行者、传播者，用“小餐桌”带动“大文明”，助推新时代广东精神文明建设。

二、活动内容

(一) 开展“公筷公勺”倡导行动。发出“推行公筷公勺，共建文明餐桌”行动倡议，倡导餐饮门店和机关企事业单位、学校、军营、厂企等所属食堂，以及广大家庭推广使用公筷公勺，做到“一菜一筷，一汤一勺”，让“公筷公勺、合理分餐”成为餐桌文明标配，打好“舌尖上的防疫战”。

(牵头单位：文明办)

(二) 开展“公筷公勺”使用指南制定行动。参照《广东省餐饮服务业公筷公勺实施指引（试行）》（见附件），区分酒店层级、食堂性质、实施场景、操作流程、公筷公勺颜色材质等内容，探索制定餐饮门店、单位食堂以及家庭餐桌“公筷公勺”使用标准，编印《“公筷公勺”使用标准指引》，方便在全社会推广普及。**(牵头单位：商务部门、市场监管部门)**

(三) 开展推行公筷公勺“七进”行动。开展推行公筷公勺进社区、进乡村、进学校、进企业、进机关、进军营、进家庭等“七进”活动，落实主管部门主体责任，发挥社会组织和志愿者宣传服务作用，用好新时代文明实践中心这一

阵地，深入开展知识科普、公益讲座、文艺创演等宣传引导，营造“推行公筷公勺，共建文明餐桌”的浓厚社会氛围。（牵头单位：文明办、机关工委、教育部门、民政部门、农业农村部门、国资委、市场监管部门、妇联、省军区）

（四）开展“文明餐桌”示范评选行动。将“公筷公勺行动”纳入文明城市、文明村镇、文明单位、文明校园、文明家庭创建测评体系，开展“文明餐桌”示范家庭、示范食堂、示范餐馆和示范社区评选，发挥先进典型的示范带头作用，引导全社会践行“公勺公筷、文明用餐”的健康饮食方式，革除陋习，树立新风。（牵头单位：文明办、机关工委、教育部门、国资委、市场监管部门、妇联）

（五）开展“公筷公勺”公益宣传行动。提炼“公筷公勺”文明公约“三字经”，制作主题公益短视频，在广播电视、新闻网站、主要道路LED大屏、楼宇电视等全面播放；制作主题宣传海报、公益广告，在机场车站、机舱车厢、地铁公交、公共广场、公园景区、街道社区等场所全面投放；利用电信、移动、联通发送手机主题温馨短信。（牵头单位：宣传部、文明办、通信管理部门）

三、工作要求

（一）提高认识，强化领导。各地各部门要充分认清在全省开展“公筷公勺行动”的重要意义，切实把此次行动作为助力疫情防控、助推城乡文明建设的重要民生工程，提高

政治站位，强化主体责任，加强分类指导，扎实推进落实，让“公筷公勺、文明用餐”理念深入人心，转化为行动自觉。

(二) 统筹协调，形成合力。各地各部门要强化协调联动、形成合力，省直各有关部门要及时督促各地对口部门落实相关工作；各市文明办要牵头负责，加强统筹谋划，督促各职能部门按任务分工、目标要求扎实推进；要健全联席会议、督导检查、信息反馈等工作机制，合力推进任务落实。

(三) 深化宣传，推广经验。各地各部门要加大新闻宣传力度，利用新闻媒体、网络电视、“两微一端”等平台，用好各类宣传阵地，对活动进行广泛宣传，营造浓厚社会氛围；要加强工作研究和成果梳理，及时总结推广经验做法。

省文明办将结合文明创建对各地各部门活动开展情况进行督导检查，并作为今年评选表彰全国和省精神文明建设先进的重要依据。各地各部门开展活动情况，请于11月底前报省文明办（邮箱：gdswwbcjc@163.com）。

附件：广东省餐饮服务业公筷公勺实施指引（试行）



广东省餐饮服务行业协会

广东省餐饮服务行业公筷公勺 实施指引（试行）

为应对当前疫情，防范交叉感染及食源性疾病传播，保障消费者身体健康，提振消费信心，营造和谐文明的用餐文化，树立文明餐桌新风尚，率先在餐饮门店践行“公筷公勺制”是餐饮业义不容辞的社会责任，广东省餐饮服务行业协会倡导省内餐饮企业做好“公筷公勺战疫”的先行者、示范者与引导者，特提出如下实施指引：

一、公筷公勺配置与管理

1. 配备与私用餐具有相对识别性的公筷公勺，便于消费者根据颜色、长短、形状或材质等直观性地区分；有条件的餐饮企业可委托定制带有“公”字标示的专用公筷公勺；

2. 为避免公筷公勺直接接触餐桌，餐厅应尽量配置专用公筷公勺架，以消费者识别、取用为优；

3. 严格做好公筷公勺的清洗、消毒等工作；

4. 设置公筷公勺专用存放区域，如公筷公勺消毒柜、公筷公勺自取盒、公筷公勺专用抽屉等，方便员工和消费者识别取用。

二、按实际场景实施

1. 根据餐桌规格、实际用餐人数、菜品类型与菜品数量等实际消费场景，摆放相适应的公筷公勺，采取一人双筷，或一菜一筷，或一菜一勺，或一桌三筷等摆放形式；

2. 针对火锅或必须在餐桌熟制的菜品，餐厅应提供与私筷、常规公筷具有区分度的“生料专用公筷”；

3. 针对自助餐厅或消费者自行取餐的食堂场景，应配置与菜品对应的、便于取用的公筷公勺，并尽量配置单独摆放公筷公勺的托盘或托架；

4. 针对宴席、宴会等大规模混杂人群的消费场景，餐厅应倡导各取所食，不互夹菜。

三、完善流程、明确职责

1. 餐厅应将公筷公勺配置纳入日常备餐流程、摆台标准、出餐流程、上菜流程、引导流程与洗消流程等管理环节；

2. 明确负责公筷公勺相关岗位的基本职责，加强员工日常性专题实操培训；

3. 餐厅全员应设计适当的服务用语，持续引导、提醒消费者使用公筷公勺。

四、加强多维宣传引导

1. 在入口处公示牌、公告栏、广告牌等显著位置，张贴、悬挂公筷公勺倡议海报；

2. 在餐桌摆放公筷公勺的温馨提示台卡；

3. 在菜牌或电子化点菜端重复性提醒消费者使用公筷

公勺；

4. 有条件的餐厅可设置奖励机制，鼓励消费者填报个人电子倡议书，餐厅送出水果、糖水等。

餐饮行业从业者们，请大家立刻行动起来，坚决打好“舌尖上的防疫战”，在广东餐饮业全面普及“公筷公勺”制，共同为“食在广东”金字招牌画上浓墨重彩的点睛之笔！



广东省精神文明建设委员会办公室

2020年3月30日印发