

ICS 03.080.30  
A12  
备案号: 22683-2008

# DB46

## 海南省地方标准

DB46/ 114—2008

---

### 餐饮业计量规范

2008-04-03 发布

2008-05-01 实施

---

海南省质量技术监督局 发布

## 前 言

目前，国家尚无有关餐饮业计量规范的规定，餐饮业给消费者提供的菜谱、菜单普遍没有标注净含量，净含量检测用计量器具也没有相应明确的规定。为规范我市餐饮业计量行为，促进餐饮业规范化管理，提高计量管理水平，特制定本标准。

本标准根据，《中华人民共和国计量法》、《海南省计量监督管理条例》等法律、法规和规章的有关规定，结合我市具体情况而制定。

本标准4.1、4.2.1、4.2.3、4.3、4.4为强制性条款。

本标准由三亚市人民政府提出。

本标准由海南省三亚质量技术监督局归口。

本标准主要起草单位：三亚质量技术监督局、三亚工商行政管理局、三亚市旅游产业发展局、三亚市物价局、三亚市旅游饭店业协会。

本标准参与起草单位：三亚丽景海湾酒店、三亚丝路花雨新新疆人新亚餐厅。

本标准主要起草人：杜耀林、阮敬辉、黄鹤鼎、陈福光、刘立民、罗晓东、陈田。

本标准为首次发布。

# 餐饮业计量规范

## 1 范围

本标准规定了餐饮业计量规范的术语和定义、要求、试验法、判定规则。

本标准适用于餐饮业的范围是指：出售加工烹饪的饮食品，并提供就地消费的设施、场所及相关服务的行业。包括：酒店、饭店（馆）、海鲜排档、小吃店等餐饮场所。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

《中华人民共和国计量法》

《海南省计量管理条例》

国家质检总局《商业、服务业诚信计量行为规范》

国家质检总局《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质检总局、国家工商总局《零售商品称重计量监督管理办法》

国家质检总局《商品量计量违法行为处罚规定》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 主料

指菜肴中占份量或价格主要成分的部分。

### 3.2 生料

指未经烹饪加工的主料，如生肉、鱼、虾、海鲜等。

### 3.3 熟料

指经烹饪加工后可直接食用的主料。如白切鸡、烤鸭等。

## 4 要求

### 4.1 总则

经营者应当遵循公正、公平、公开的原则，保证所经营的菜肴、饮品（酒、饮料等，下同）和其他商品计量准确，保证计量器具合格并符合规定要求，正确使用国家法定计量单位。

### 4.2 计量管理

#### 4.2.1 管理制度

a) 经营者应建立健全计量管理制度，包括进货计量验收制度、明码标价制度、计量器具档案管理制度、计量器具周期检定制度、计量器具的日常维护制度、服务计量责任制度等。完善计量管理体系，并能有效地贯彻执行，保证经营的菜肴、饮品及其他食品计量准确。

b) 经营者应建立健全诚信计量承诺机制。经营者应向消费者做出诚信计量方面的承诺，在日常经营活动中认真履行承诺，主动接受社会监督。对自身违反诚信计量承诺的各类行为做出相应的改正和补

偿规定。

c) 经营者应建立计量投诉处理机制。建立和配置专门受理计量投诉的部门和人员, 保证计量投诉及时处理。

#### 4.2.2 计量人员

经营者应明确计量管理人员的职责及其义务, 经营者应加强对计量管理人员的培训, 不断提高其计量法制意识和计量技术水平。

#### 4.2.3 计量器具

- a) 经营者必须配备与其经营活动相适应的电子秤, 按量结算的商品应当过秤, 不得估量计费。
- b) 经营冷热菜肴应配备准确度为III级以上的电子秤, 并符合表 1 的要求。

表 1

商品价格 (P)	计量器具名称	计量器具分度值 (d)
$P \leq 30$ 元/kg	电子秤	$d \leq 5g$
$30 \text{ 元/kg} < P \leq 100$ 元/kg	电子秤	$d \leq 2g$
$P > 100$ 元/kg	电子秤	$d \leq 1g$

c) 现场经营称量的饮品, 应配备符合国家计量规定的量杯。

d) 属于国家强制检定的计量器具应主动向计量主管部门申请备案, 执行强制检定。计量器具应经检定合格后使用, 并在计量器具明显位置张贴检定合格标志。

e) 经营者应定期对在用计量器具进行自校并做好记录。对性能不稳定、示值不准确、故障率高的计量器具应及时更新, 并及时向三亚质量技术监督部门备案, 经强制检定合格后方可使用。

#### 4.3 菜肴、饮品及其它食品的菜单标注

菜肴、饮品及其它食品应在菜单上用中文(可同时用一种或多种文字)标明:

a) 菜肴、饮品或食品名称。其名称要用通俗易懂的写实性名称。如: 清蒸鲤鱼等, 不得使用容易引起消费者误解的怪异、生僻的名称。确因经营需要使用特色的寓意性名称标注的菜单, 应在其名称后加注写实性名称。如: 鸿运当头(红烧大鱼头)等。

b) 菜肴主要生料、熟料, 饮品或食品重量(容量)。标注大、中、小例(份)的, 必须同时标注重量(容量)。

4.3.1 热菜应标明 1-2 种主要生料的重量。

4.3.2 冷菜应标明 1-2 种主要熟料的重量。

4.3.3 酒类、饮料等饮品应标明每份的重量(容量)。

#### 4.4 计量操作、量值要求及结算

4.4.1 经营者应将计量器具置于消费者容易看到的位置, 便于向消费者明示称量操作过程和重量结果。不得拒绝消费者当场称量或复称的要求。

4.4.2 经营者称量时, 不得将包装物、绳子和其它杂物计入重量。鲜活水产品、水发物及其它加工前在水中浸泡的原料应经过充分控水后才进行称量。经营者和消费者对允许短缺量另有约定的, 从其约定。

4.4.3 按量值结算的生料、熟料、饮品和其他食品应当使用计量器具测量量值, 其量值偏差应不超过《零售商品称重计量监督管理办法》的规定值。《零售商品称重计量监督管理办法》中没有规定的, 经核称商品的实际重量值与结算值之差不得超过经营者使用的计量器具最大允许误差的 3 倍。

4.4.4 活禽、鲜活水产品、水发物的计量负偏差

应符合表 2 的规定。

表 2

价格档次	称重范围	最大负偏差
P≤30 元/kg	m≤500g	15g
	500g<m≤2kg	20g
	2kg<m≤5kg	30g
30 元/kg<P≤100 元/kg	m≤500g	10g
	500g<m≤2kg	15g
	2kg<m≤5kg	20g
P>100 元/kg	m≤2kg	10g
	2kg<m≤5kg	15g

注：P—商品价格； m—商品称重质量。

4.4.5 在以量计费，即时清结的饮品、食品等商品交易中，经营者应按计量器具显示的量值进行结算。

4.4.6 现场清结须称重的商品应符合国家质检总局、国家工商总局《零售商品称重计量监督管理办法》的规定。

4.4.7 销售定量包装商品，应符合国家质检总局《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.4.8 计量行政部门依法实施计量监督检查时，经营者应当接受检查，如实提供有关资料，不得拒绝检查。

## 5 试验方法

在测定鲜活水产品、水发物及其它加工前在水中浸泡的原料重量时，应使用滤水设备（如滤水网等）经过充分控水，并去其皮重。

## 6 判定规则

生料、熟料等商品重量的测定，以计量行政部门监督抽查的结果为判定依据。