ICS

CCS

|  |
| --- |
|  |

DB3305

湖州市地方标准

DB 3305/T XXX—XXXX

|  |
| --- |
|   |

餐饮计量规范

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

XXXX - XX - XX发布

XXXX- XX - XX实施

湖州市市场监督管理局   发布

目  次

[前  言 II](#_Toc67670624)

[1　范围 1](#_Toc67670625)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc67670626)

[3　术语与定义 1](#_Toc67670627)

[4　总则 1](#_Toc67670628)

[5　计量管理 1](#_Toc67670629)

[6　菜点和其它食品的菜单标注 1](#_Toc67670630)

[7　计量要求 1](#_Toc67670629)

[8　计量方法 2](#_Toc67670630)

[9　计量判定 3](#_Toc67670630)

[10 参考文献 3](#_Toc67670630)

前  言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

……

本文件由提出并归口。

本文件起草单位： 湖州市质量技术监督检测研究院、湖州市市场监督管理局、湖州市市商务局、市文化广电旅游局、湖州市农业农村局、湖州市餐饮协会、湖州市标准化研究院。

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

餐饮计量规范
1　 范围
 本标准规定了餐饮服务计量规范的术语和定义、总则、计量管理、菜单标识、净含量的标注、计量要求、计量方法、计量判定。本规范适用于本市同一地址经营总面积不少于300m2的餐饮企业、餐饮场所及营业面积不到300m2但提供电话、网络外卖服务的餐饮计量。

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。

3 术语与定义
下列术语和定义适用于本标准。

3.1 主料：菜点中价格或分量占主要成分的原料。包括肉类，水产类，禽类，干货类，蔬菜类等。

3.2 生料：未经烹饪加工的原料，如肉类，水产类，禽类，干货类，蔬菜类等。

3.3 熟料：经烹饪加工制熟后可直接食用的主料。如酱鸭、爆鱼等。

3.4 核称检验：核对称重零售食品的量是否符合计量负偏差的检验。

3.5 净含量：菜点中主要生料、辅料除去其全部包装后所含量的全体。通常用质量或容量表示。

3.6 自校：用自有的校准器对自用计量器具的量值是否准确而实施的校准。
4　 总则
 餐饮经营者应当遵循公正、公平、公开的原则，自觉遵守计量法律、 法规、规章及有关政策的规定。在餐饮经营活动中，应树立诚信计量的理念。遵循诚信经营、公平竞争的原则，保证经营的菜点、饮料及其他商品计量准确。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。

5 计量管理

餐饮经营者应制定必要的计量管理制度，明确计量职能部门或计量管理人员，保证经营的菜肴、饮料及其他食品计量准确。

6 菜点和其它食品的菜单标注

6.1 菜点、饮料及其它食品的量应在菜单上标注，可同时用一种或多种非中 文标注。菜单有纸质菜单、电子菜单、明档实物标签、网络等呈现菜单形式。

6.2 菜点、饮料或食品名称应用通俗易懂不容易引起消费者误解的名称。确因经营需要使用特色的寓意性名称标注菜点，应在其名称后面注明主辅料名称。

6.3 菜点里主要生料、熟料、饮料或食品质量(容量),在菜单中标注大、中、小例(份)的，应同时标注净含量(容量)。

6.4 自选套餐菜点需公示每款菜品的食材配比(含食材名称、食材净含量、食材比例)。外卖餐品按份进行销售时，每份餐品中菜点主辅料的生料称量值不少于标注的净含量。

7 计量要求

7.1 计量单位：在菜单和酒水单中，正确使用国家法定计量单位，如表1。

表1国家法定计量单位

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 法定计量单位名称 | 质量 | 容量 | 长度 |
| 单位 | 千克、克 | 升、毫升 | 米、厘米 |
| 符号 | kg、g | L、mL(ml) | m、cm |
| 注：其他计量单位请参考国家法定计量单位表 |

7.2 计量器具

7.2.1 计量器具配备：餐饮经营者应当配备与经营相适应的计量器具，其最小分度值应小于5克。

7.2.2 量具：现场经营计量的酒类、饮料应配备符合国家计量规定的量具(量杯、量提、量简)。

7.2.3 计量器具检定：计量器具应经检定或校准合格后使用。属于国家强制检定用于贸易结算的计量器具应主动向计量主管部门申报，进行强制检定。

7.3 计量结算

7.3.1 在现场称重后即时结清的食品、饮料交易中，经营者应按计量器具显示的量值进行结算。餐饮经营者应当允许顾客使用公平秤进行复秤和监督。

7.3.2 按明示量值结算的主料、生料、辅料和其他食品应当使用计量器具称重量值，经称量食品的实际称量值与明示量值之负偏差不得超过《零售商品称重计量监督管理办法》的规定值。对《零售商品称重计量监督管理办法》中没有规定的，经称量食品的实际称量值与明示量值结算不得超过使用的计量器具最大允许误差的3倍。

7.3.3 不得将包装、 捆扎物(必要的内包装除外)计入称量值，不应估量计费。

7.3.4 活禽、鲜活水产品、水发物的计量负偏差不应超过表2的规定。

表2活禽、鲜活水产品、水发物的计量最大允许负偏差

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 价格档次 | 称重范围 | 最大负偏差 |
| P≤6元/kg | m≤1kg | 20g |
| 1kg<m≤2kg | 40g |
| 2kg<m≤4kg | 80g |
| 4kg<m≤25kg | 100g |
| 6元/kg<P≤30元/kg | m≤500g | 10g |
| 500g<m≤2kg | 15g |
| 2kg<m≤5kg | 30g |
| 30元/kg<P≤100元/kg | m≤500g | 5g |
| 500g<m≤2kg | 10g |
| 2kg<m≤5kg | 20g |
| P>100元/kg | m≤2kg | 5g |
| 2kg<m≤5kg | 10g |
| 注：P-食品价格；m-食品称重质量 |

8 计量方法

8.1 除鲜活水产品、水发物及在汁水中浸泡原料的食品外的菜点、饮料净含量的测定，应使用相对应计量器具直接测量。

8.2 测定鲜活水产品、水发物、及在汁水中浸泡原料的食品净含量，应在扣除其皮重后，使用≥2. 5mm方框网格(网格间距≤1.5mm)的扁平筛或滤水网箱(袋)承装，沥水后称重(称重结果与沥水2分钟后结果均应符合《零售商品称重计量监督管理办法》的规定)。

9 计量判定

生料、熟料等食品的净含量测定发生争议时，以市场监管部门计量检定的结果为判定依据。

10 参考文献

1.《中华人民共和国计量法》

2.原国家质量监督检验检疫总局 《定量包装商品计量监督管理办法》

3.国家市场监督管理总局《零售商品称重计量监督管理办法》

4.国家市场监督管理总局《商品量计量违法行为处罚规定》