

餐饮食品计量规范

Specification of measurement for restaurant food

地方标准信息服务平台

2024 - 07 - 12 发布

2024 - 09 - 12 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总体原则	1
5 计量标注	2
6 计量器具	2
7 计量结算	3
8 计量核称	4
9 计量管理	4
附录 A（规范性） 产品标准卡	5
参考文献	6

地方标准信息服务平台

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。

本文件代替DB43/T 566-2010《餐饮计量规范》，与DB43/T 566-2010相比，除结构调整和编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 更改了标准名称，标准名称中增加了“食品”；
- 更改了范围，增加了“含网络餐饮服务”（见第1章，2010版的第1章）；
- 增加了网络餐饮服务的相关内容（见5.2.2）；
- 删除了啤酒量杯相关内容（2010版的4.2.2和4.3.2）；
- 增加了计量器具配备的要求及相关内容（见6.2.4）；
- 增加了计量核称相关内容（见8.1）；
- 增加了反食品浪费相关内容（见9.2）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由湖南省市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：湖南省计量检测研究院、湖南省计量协会、湖南省餐饮行业协会、湖南杰出标准化系统科技有限公司、湖南童仔美食臻好餐饮管理有限公司、长沙松花江饮食文化有限公司。

本文件主要起草人：王琳、罗红、孙兆涛、喻准、肖青、刘蕙萍、韦巍、周晓杰、杨广益、何春霞、莫渝、秦立宪、邹岳松。

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

- 2010年首次发布为DB43/T 566-2010；
- 本次为第一次修订。

地方标准信息服务平台

餐饮食品计量规范

1 范围

本文件规定了餐饮食品计量的术语和定义、总体原则、计量标注、计量器具、计量结算、计量核称和计量管理。

本文件适用于营业性餐饮场所（含网络餐饮服务）的食品计量管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

JJF 1647 零售商品称重计量检验规则

DB43/T 421.1 湘菜基本术语、分类与命名 第一部分 湘菜基本术语

3 术语和定义

DB43/T 421.1界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

网络餐饮服务 online catering services

网络餐饮服务第三方平台提供者、通过第三方平台和自建网站提供餐饮服务的餐饮服务提供者利用互联网提供餐饮服务。

3.2

生料 raw material

未经加热的烹饪食品原料。

3.3

熟料 prepared/cooked food

已经预先熟制的烹饪食品原料。

3.4

菜点 dishes and refreshment

菜品、点心的合称。

3.5

包餐 dining by agreement

也称协议用餐或特殊用餐，开餐前与消费者达成的就餐标准、就餐规格，定时用餐的就餐形式。

4 总体原则

餐饮食品经营者应遵守计量法律、法规、规章及有关规定，遵循公平、公正、公开的原则，保证所经营的餐饮食品计量准确。

5 计量标注

5.1 计量单位

餐饮食品经营者应正确使用国家法定计量单位；质量：千克、克，符号：kg、g；体积：升、毫升，符号：L、mL。

5.2 标注要求

5.2.1 餐饮经营者应建立产品标准卡，格式见附录 A，上面应标明：

- a) 菜点、饮品的名称；
- b) 菜点的主要生料、熟料及饮品的净含量。净含量的标注要求如下：
 - 1) 菜点应标明主要原料的净含量；
 - 2) 饮品应标明每份的净含量；
 - 3) 分不同规格分量的，应分别标注净含量。

5.2.2 网络餐饮服务应在平台页面上向消费者公示菜点或饮品的名称、规格、净含量。

5.2.3 包餐应依据协议执行。

6 计量器具

6.1 配备

6.1.1 称量质量时应配备衡器。

6.1.2 测量体积时应配备量筒（杯）或其它容器。

6.1.3 计量器具最大允许误差应优于或等于被测对象的计量负偏差并符合表 1、表 2 的规定。

表1 质量称量计量器具配备要求

价格档次	称重计量器具				
	称重范围	最大称量	分度值	最大允许误差	准确度等级
$P \leq 6\text{元/kg}$	$m \leq 5\text{ kg}$	30 kg	10 g	$\pm 5\text{ g}$	Ⅲ
	$5\text{ kg} < m \leq 20\text{ kg}$			$\pm 10\text{ g}$	
	$20\text{ kg} < m \leq 30\text{ kg}$			$\pm 15\text{ g}$	
$6\text{元/kg} < P \leq 30\text{元/kg}$	$m \leq 2.5\text{ kg}$	15 kg	5 g	$\pm 2.5\text{ g}$	Ⅲ
	$500\text{ g} < m \leq 10\text{ kg}$			$\pm 5\text{ g}$	
	$10\text{ kg} < m \leq 15\text{ kg}$			$\pm 7.5\text{ g}$	
$30\text{元/kg} < P \leq 100\text{元/kg}$	$m \leq 1\text{ kg}$	6 kg	2 g	$\pm 1\text{ g}$	Ⅲ
	$1\text{ kg} < m \leq 4\text{ kg}$			$\pm 2\text{ g}$	
	$4\text{ kg} < m \leq 6\text{ kg}$			$\pm 3\text{ g}$	
$P > 100\text{元/kg}$	$m \leq 1\text{ kg}$	6 kg	1 g	$\pm 1\text{ g}$	Ⅲ
	$1\text{ kg} < m \leq 4\text{ kg}$			$\pm 2\text{ g}$	
	$4\text{ kg} < m \leq 6\text{ kg}$			$\pm 3\text{ g}$	

注：P—价格；m—称量质量。

6.2 量值溯源

- 6.2.1 计量器具应经检定（校准）合格来保证其溯源性。
- 6.2.2 属于国家强制检定的计量器具应登记造册，向当地计量行政部门备案，执行强制检定。
- 6.2.3 属于非强制检定的计量器具，应采取检定或校准的方式保证其量值准确可靠。

表2 体积测量计量器具配备要求

体积值	容器
	最大允许误差
$V < 1\text{L}$ (升)	$\pm 1.5\%$
$V \geq 1\text{L}$ (升)	$\pm 1\%$

注：V—测量体积

7 计量结算

- 7.1 不应将包装、捆扎物计入量值，不应估量计费。
- 7.2 按质量结算的菜点、饮品应使用衡器测量量值，其计量负偏差应不超过表3的规定。

表3 按质量结算的菜点、饮品计量负偏差规定值

食品品种、价格档次	称重范围 (m)	计量负偏差
粮食、蔬菜、水果或不高于 6元/kg的食品	$m \leq 1\text{ kg}$	20 g
	$1\text{ kg} < m \leq 2\text{ kg}$	40 g
	$2\text{ kg} < m \leq 4\text{ kg}$	80 g
	$4\text{ kg} < m \leq 25\text{ kg}$	100 g
肉、蛋、禽（活禽除外）、海（水）产品（活鱼、水发物除外）、糕点、糖果、调味品或高于 6元/kg，但不高于30元/kg的食品	$m \leq 2.5\text{ kg}$	5 g
	$2.5\text{ kg} < m \leq 10\text{ kg}$	10 g
	$10\text{ kg} < m \leq 15\text{ kg}$	15 g
干菜、山（海）珍品或高于 30元/kg，但不高于100元/kg的食品	$m \leq 1\text{ kg}$	2 g
	$1\text{ kg} < m \leq 4\text{ kg}$	4 g
	$4\text{ kg} < m \leq 6\text{ kg}$	6 g
高于 100元/kg的食品	$m \leq 500\text{ g}$	1 g
	$500\text{ g} < m \leq 2\text{ kg}$	2 g
	$2\text{ kg} < m \leq 5\text{ kg}$	3 g

注：m—称量质量。

- 7.3 活禽、活鱼、水发物的计量负偏差不应超过表4的规定。

表4 活禽、活鱼、水发物计量负偏差规定值

价格档次	称重范围	计量负偏差
$P \leq 30$ 元/kg	$m \leq 500$ g	10g
	$500 \text{ g} < m \leq 2$ kg	15g
	$2 \text{ kg} < m \leq 5$ kg	30g
30元/kg < $P \leq 100$ 元/kg	$m \leq 500$ g	5g
	$500 \text{ g} < m \leq 2$ kg	10g
	$2 \text{ kg} < m \leq 5$ kg	20g
$P > 100$ 元/kg	$m \leq 2$ kg	5g
	$2 \text{ kg} < m \leq 5$ kg	10g

注：P—价格；m—称量质量。

7.4 按体积结算的饮品应使用量筒（杯）测量量值或其它容器测量量值，不应使用壶、杯、扎等非法定计量单位进行结算，其计量负偏差不应超过表5的规定。

表5 按体积结算的饮品计量负偏差规定值

体积值	计量负偏差
$V < 1$ L（升）	$\leq 3\%$
$V \geq 1$ L（升）	$\leq 2\%$

注：V—称量体积

7.5 销售的定量包装商品，应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 计量核称

8.1 餐饮经营者应将计量器具置于消费者容易看到的位置，便于向消费者明示操作过程和重量结果，不应拒绝消费者当场称量或复秤的要求。

8.2 核称水产品、水发物净含量时，应扣除皮重，使用滤水网箱（袋）控水2 min后称量；其他菜点、饮品净含量使用相应计量器具直接称量。

9 计量管理

9.1 餐饮经营者应建立健全计量管理制度，明确计量管理部门或计量管理人员，保证经营的菜点、饮品计量准确。

9.2 餐饮经营者可以通过在菜单上标注食品规格、分量、建议消费人数等方式充实菜单信息，为消费者提供点餐提示，避免超量点餐。

9.3 餐饮经营者应建立诚信计量承诺制度，公开向消费者做出诚信计量方面的承诺。

9.4 餐饮经营者应建立计量投诉举报处理制度，公开投诉举报方式。

9.5 计量行政部门依法实施计量监督检查时，餐饮经营者应积极配合检查。

附 录 A
(规范性)
产品标准卡

表A.1至A.2规定了产品标准卡格式，包括表A.1 菜点产品标准卡和表A.2 饮品产品标准卡。

表A.1 产品标准卡（菜点）

序号	菜点名称	主要原料	规格（小/中/大）	净含量（g）（小/中/大）
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
……				

表A.2 产品标准卡（饮品）

序号	饮品名称	规格（小/中/大）	净含量（mL/g）（小/中/大）
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
……			

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国反食品浪费法
 - [2] 商品量计量违法行为处罚规定(2020年市监总局令第31号)
 - [3] 零售商品称重计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第31号修订)
 - [4] 商业、服务业诚信计量行为规范(原国家质量监督检验检疫总局2007年第162号公告)
 - [5] 网络餐饮服务食品安全监督管理办法(国家食品药品监督管理总局2017年总局令第36号)
 - [6] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局2023年第70号令)
-

地方标准信息服务平台