

江苏省地方标准

DB32/T 769—2021

代替 DB32/T 769—2009

餐饮计量规范

Specification for measurement of restaurant

2021-03-04 发布

2021-04-04 实施

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 DB32/T 769—2009《餐饮计量规范》，与 DB32/T 769—2009 相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 对文件适用范围进行了扩展；
- 增加适用计量管理的行为范围；
- 对新型餐饮业态提出了计量管理要求；
- 增加对使用计量器具配备和对在用计量器具进行自校提出了要求；
- 对食品净含量核称检验提出了具体要求；
- 优化了试验方法；
- 细化了判定规则；
- 提高了对餐饮企业计量管理水平和能力的要求；
- 增加了依法实施计量监督检查的方法；
- 梳理条款，使其具有适用性、可操作性且具有较好的约束力。

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。

本文件由江苏省计量协会提出。

本文件由江苏省市场监督管理局归口。

本文件起草单位：江苏省计量协会、江苏省计量科学研究院、江苏省餐饮行业协会、江苏省烹饪协会、江苏省旅游协会、江苏省药膳研究会。

本文件主要起草人：黄朝晖、许小明、卢保国、于学荣、龚剑峰、唐建国、朱坚、沙乐菲、胡畏、杨谊、薛振平。

本文件于 2005 年 1 月首次发布，起草人为朱玉明、何西环、宋慧英、王金忠、章兆和、唐建国、彭东生；2009 年 10 月第一次修订，起草人为朱玉明、何西环、宋慧英、王金忠、章兆和、于学荣、唐建国、彭东生。本次修订为第二次修订。

餐饮计量规范

1 范围

本文件规定了餐饮计量规范的术语和定义、总则、计量管理、菜点、饮品及其他食品的菜单标注、净含量的标注、计量要求、操作方法、判定规则。

本文件适用于营业性餐饮企业、餐饮场所、餐饮食品外卖部(点)的餐饮计量。

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

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

菜点 dishes and refreshment

菜品、点心的合称。

3.2

主料 main material

菜点中占价格或份量主要成分的食材。

3.3

辅料 auxiliary ingredient

菜点中在价格或份量中起到辅助作用的食材。

3.4

生料 raw meal

未经烹饪加工制熟的主料,如生肉、鱼、虾、海鲜等。

3.5

熟料 prepared/cooked food

经烹饪加工制熟后可直接食用的主料。如盐水鸭、熏鱼等。

3.6

包餐 dining by agreement

也称协议用餐或特殊用餐,开餐前经营者与消费者就用餐标准、价格达成协议、定时用餐的就餐方式。

3.7

餐饮经营者 catering operator

具有合法资质、固定场所(或与具有制作菜点固定场所的合作方签订合同)并进行独立核算的经营餐饮业务的法定代表人或授权代表人。