

一版纵深·关注三亚涉旅管理规定

食

三亚为海鲜排档经营立规矩

电子点菜系统成“标配”，四联结算清单不可少

本

报

三

亚

市

10

月

26

日

电

(见习记者

陈雪怡

记者黄媛艳)

三亚的海鲜排档一直是游客关注的焦点之一。今天，三亚市政府常务会审议通过《三亚市海鲜排档经营规范》(下称《规范》)。《规范》要求，海鲜排档应使用经质量技术监督部门检测合格的防作弊电子秤，经营者应按相关规定安装使用“三大系统”(海鲜排档电子点菜系统、价格电子显示屏和POS机收银系统)、视频监控系统、安保监控系统，并确保以上设备正常运行，及时上传、保存数据。同时，经营者应明码标价，规范填写标价签，注明品名、产地、价格、计量单位、物价员等，做到一物一标签、一图案、一标价。

《规范》从经营场所、硬件和经营行为等方面，对海鲜排档进行详细规定，明确指出海鲜排档的经营面积应达到200平方米以上，店面装修装饰具有热带滨海旅游城市特色，必须安装使用视频监控系统，视频监控范围应覆盖交易全过程，并将监控记录至少保存3个月。

根据《规范》，经营者应当使用工商部门监制、统一编号、印发的四联点菜结算单，在结算时向消费者提供结算单、消费清单和发票，并在清单或发票上注明有效联系方式、签名或盖章，结算单留存备查时间不得少于一年。严禁以假充真、以次充好、掺杂掺假、强买强卖、商业贿赂、诱导消费、短斤少两、虚假宣传、低价高结算等行为。鼓励经营者积极参加海鲜排档星级评定，争创海鲜排档品牌化。

三

亚

为

水

路

旅

游

设

立

准

入

门

槛

沿

海

旅

企

自

有

船

不

少

于

200

客

位

三

亚

为

水

路

旅

企

自

有

船

不

少

于

200

客

位

三

亚

为

水

路

旅

企

自

有

船

不

少

于

200

客

位

三

亚

为

水

路

旅

企

自

有

船

不

少

于

200

客

位

三

亚

为

水

路

旅

企

自

有

船

不

少

于

200

客

位

三

亚

为

水

路

旅

企

自

有

船

不

少

于

200

客

位

三

亚

为

水

路

旅

企

自

有

船

不

少

于

200

客

位

三

亚

为

水

路

旅

企

自

有

船

不

少

于

200

客

位

三

亚

为

水

路

旅

企

自

有

船

不

少

于

200

客

位

三

亚

为

水

路

旅

企

自

有

船

不

少

于

200

客

位

三

亚

为

水

路

旅

企

自

有

船

不

少

于

200

客

位

三

亚

为

水

路

旅

企

自

有

船

不

少

于

200

客

位

三

亚

为

水

路

旅

企

自

有

船

不

少

于

200

客

位

三