

해외 우수 한식당의 지정 기준(제4조제1항 관련)

1. 다음 각 목의 기준을 모두 갖출 것

- 가. 최근 3년간 해당 국가에서 한식당을 경영하였을 것
- 나. 주메뉴를 기준으로 한식이 전체 메뉴에서 차지하는 비율이 60퍼센트 이상일 것
- 다. 최근 2년간 해당 국가의 위생기준을 위반하지 않았을 것

2. 다음 각 목의 평가항목에 대해 평가한 결과 평가점수의 합이 85점 이상일 것

가. 한식의 품질 및 서비스 실태

- 1) 식당에서 제공하는 음식이 한식 및 한식문화를 알리는 데 적합하고, 그 상태가 좋을 것
- 2) 조리장은 한식을 조리할 수 있는 충분한 자격·경력을 갖추거나 관련 분야의 한식교육과정을 이수하였을 것
- 3) 메뉴에 대한 정보를 쉽게 알아볼 수 있을 것
- 4) 식당 종사자의 위생관리 상태 및 복장이 청결하고, 서비스를 제공하는 태도가 친절할 것

나. 식당의 위생관리 실태

- 1) 환기·냉난방 및 냉장·냉동 등의 시설이 식당 규모에 맞는 적절한 수준으로 구비되고, 정상적으로 가동되며, 청결하게 관리될 것
- 2) 서비스를 제공하는 공간의 시설 및 물품 등이 청결하고 상태가 좋을 것
- 3) 음식 및 식재료가 위생적으로 보관·관리되고 있을 것
- 4) 음용수 시설을 정기적으로 점검하고 정비할 것
- 5) 화장실(남녀 구분이 되어 있어야 한다) 및 세면대가 있어야 하고, 휴지·비누 등의 물품이 잘 구비되어 청결하게 관리되고 있을 것

다. 식당의 외관, 정리정돈 및 안내 실태

- 1) 식당의 외관, 물품 등의 상태가 좋고 정리정돈이 잘 되어 손님들이 이용하기에 불편함이 없을 것
- 2) 식당의 간판 또는 표지판이 손님이 쉽게 알아볼 수 있도록 설치되어 있을 것
- 3) 온라인 등을 통해 제공되는 식당에 대한 정보가 실제와 일치할 것

라. 한식의 확산 실태

- 1) 한국산 식재료를 사용할 것
- 2) 다른 평가기관으로부터 맛, 품질 등 한식당의 운영에 대하여 우수한 평가를

받을 것

- 3) 한식당 대표자 또는 1명 이상의 주방업무 종사자가 한국인이거나, 한국어가 가능한 한식당 종사자가 1명 이상 있을 것
- 4) 한식당 종사자가 한국적인 복장·장식을 착용하거나 한식당의 장식·물품 등을 한국적인 것으로 사용할 것

3. 제2호 각 목의 평가항목에 대한 평가점수의 구체적인 산정기준은 농림축산식품부장관이 정하여 고시한다.