

**UBND THÀNH PHỐ ĐÀ NẴNG
VĂN PHÒNG**

**CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số: **3630** /VP-VX

Đà Nẵng, ngày **27** tháng **11** năm **2015**

V/v. bảng chấm điểm đánh giá

SỞ CÔNG THƯƠNG TP. ĐÀ NẴNG

ĐẾN	Số:..... 6150
	Ngày:..... 01/12/15
	Chuyên:..... g.ltm
	Lưu hồ sơ số:.....

Kính gửi: - Sở Công Thương;
- UBND các quận, huyện.

Xét đề nghị của Sở Công Thương tại Công văn số 1757/SCT-QLTM ngày 19/10/2015 về việc phê duyệt bảng chấm điểm đánh giá nhà hàng, cơ sở ăn uống đạt chuẩn, lãnh đạo UBND thành phố có ý kiến như sau:

1. Thông nhất với nội dung Bảng chấm điểm Nhà hàng ăn uống đạt chuẩn phục vụ và Cơ sở ăn uống đạt chuẩn phục vụ tại Phụ lục 1 và Phụ lục 2 kèm theo Công văn trên.

2. Giao Sở Công Thương chủ trì, phối hợp với UBND các quận, huyện và các ngành liên quan tiến hành các bước tiếp theo theo đúng tinh thần Thông báo số 190/TB-VP ngày 3/8/2015 của Văn phòng UBND thành phố.

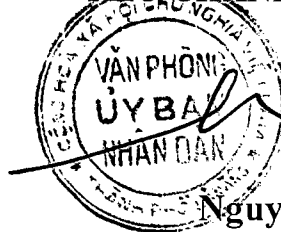
Văn phòng UBND thành phố Đà Nẵng thông báo ý kiến của lãnh đạo UBND thành phố để Sở Công Thương, UBND các quận, huyện và các đơn vị liên quan triển khai thực hiện./.

Nơi nhận:

- Như trên;
- CT, PCT Đ.V. Dũng (b/cáo);
- Các Sở: VH-TT-DL; Y tế, TN-MT(p/hợp);
- Lưu VT, VX.

15

**KT. CHÁNH VĂN PHÒNG
PHÓ CHÁNH VĂN PHÒNG**



Nguyễn Hoài Nam

Số: 1757/SCT-QLTM
V/v phê duyệt bảng chấm điểm đánh
giá nhà hàng, cơ sở ăn uống đạt chuẩn

Đà Nẵng, ngày 19 tháng 10 năm 2015

Kính gửi: UBND thành phố Đà Nẵng

Thực hiện ý kiến chỉ đạo của Phó Chủ tịch UBND thành phố Đà Nẵng Đặng Việt Dũng tại Thông báo kết luận số 190/TB-VP ngày 03/8/2015; Trong đó giao Sở Công Thương chủ trì, phối hợp với UBND các Quận trên địa bàn thành phố tổ chức rà soát phân loại các nhà hàng, cơ sở ăn uống để làm cơ sở phân cấp quản lý, công bố đạt chuẩn phục vụ, tiến đến xếp hạng và hoàn thành công bố trên các phương tiện thông tin đại chúng trước ngày 31/12/2015.

Ngày 10/9/2015, Sở Công Thương đã có Công văn số 1535/SCT-QLTM gửi đến các UBND các Quận và đơn vị liên quan lấy ý kiến góp ý Dự thảo Bảng chấm điểm nhà hàng, cơ sở ăn uống đạt chuẩn phục vụ.

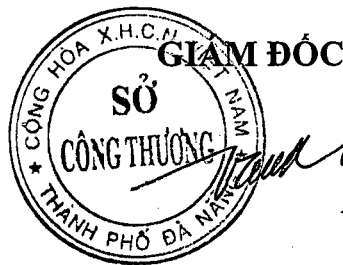
Trên cơ sở ý kiến tham gia của các đơn vị, Sở Công Thương đã bổ sung, sửa đổi và hoàn chỉnh 02 Dự thảo bảng chấm điểm (*đính kèm theo công văn*);

Bảng Phụ lục 1 sử dụng cho Nhà hàng ăn uống (loại hình đăng ký doanh nghiệp, công ty) và Bảng Phụ lục 2 sử dụng cho các Cơ sở ăn uống (loại hình đăng ký hộ kinh doanh cá thể).

Để có cơ sở phối hợp UBND các quận, huyện và các cơ quan chức năng thực hiện đánh giá phân loại nhà hàng, cơ sở đạt chuẩn phục vụ, Sở Công Thương kính trình Ủy ban nhân dân thành phố xem xét, phê duyệt nội dung bảng chấm điểm. /.

Nơi nhận:

- Như trên;
- Lưu: VT, QLTM.



Phan Văn Kha

Phụ lục 1:

**BẢNG CHẤM ĐIỂM
NHÀ HÀNG ĂN UỐNG ĐẠT CHUẨN PHỤC VỤ**

(Ban hành kèm theo Công văn số: 1757/SCT-QLTM ngày 19 tháng 10 năm 2015)

STT	Nội dung tiêu chí	Điểm
I	Vị trí, địa điểm tổ chức nhà hàng, cơ sở ăn uống	10
1	Địa điểm KD cố định, vị trí thuận lợi được sử dụng hợp pháp.	5
2	Địa điểm kinh doanh phải xa khu vệ sinh công cộng, bãi chứa rác thải, xa nơi sản xuất có thải ra nhiều bụi, chất độc hại có thể gây ra bệnh truyền nhiễm.	5
II	Cơ sở vật chất, kỹ thuật và trang thiết bị	20
1	Có quầy lễ tân được bố trí hợp lý.	1
2	Có khu vực phục vụ khách đảm bảo thoáng mát chỗ ngồi phục vụ tối thiểu 50 khách, có phòng tiếp khách riêng, trang thiết bị nội thất trong phòng hài hòa, hợp lý, có ánh sáng đầy đủ, các vách ngăn giữa các phòng và từng khu vực riêng biệt trong nhà hàng phải bằng kính trong suốt, dễ nhìn.	4
3	Sử dụng các thiết bị chế biến bảo quản thực phẩm chất lượng tốt, phù hợp với từng loại món ăn, đồ uống.	4
4	Khu vực chế biến thông thoáng, ngăn nắp, vệ sinh sạch sẽ và bố trí các dụng cụ chế biến đúng quy định; có đủ trang thiết bị phòng chống ruồi, dán, côn trùng.	4
5	Có phòng vệ sinh riêng cho khách và bố trí địa điểm thích hợp, đúng nơi quy định.	3
6	Có bố trí nơi đậu đỗ xe an toàn cho khách, không lấn chiếm vỉa hè, lòng đường làm nơi để xe.	3
7	Có hệ thống điện chiếu sáng phù hợp với từng khu vực, hệ thống viễn thông và hệ thống thông tin liên lạc hoạt động tốt.	1
III	An toàn thực phẩm	20
1	Sử dụng thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng.	3
2	Thực hiện đúng quy trình chế biến bảo quản thực phẩm thực phẩm, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.	3
3	Có lưu mẫu thực phẩm sau chế biến.	2
4	Sử dụng túi đựng thực phẩm thân thiện với môi trường.	2

5	Có giấy chứng nhận về VSATTP.	3
6	Sử dụng các thiết bị chế biến và bảo quản thực phẩm chất lượng tốt, an toàn, thân thiện với môi trường, phù hợp với từng loại thực phẩm.	2
7	Nhân viên chế biến thực phẩm phải được trang bị đầy đủ các dụng cụ bảo hộ lao động cần thiết như: tạp dề, găng tay, khẩu trang, mũ chụp tóc...	2
8	Nơi chế biến thức ăn, đồ uống cách biệt nguồn ô nhiễm; khu vực trưng bày thức ăn phải cách biệt giữa thực phẩm sống và thức ăn chín, đảm bảo quy trình chế biến bếp một chiều.	3
IV	Người quản lý và nhân viên phục vụ	20
1	100% người lao động được tập huấn về kỹ năng phục vụ khách và kiến thức chuyên môn về chế biến thực phẩm.	5
2	Có đồng phục, phù hiệu tên cho nhân viên.	5
3	Có trên 50% người lao động có hợp đồng lao động thời hạn từ 1 năm trở lên.	5
4	Có trên 50% người lao động được đào tạo nghiệp vụ chuyên môn như: Quản lý, chế biến thực phẩm, các ngành liên quan đến dịch vụ ăn uống. Thực hiện khám sức khỏe định kỳ 01 lần/năm cho nhân viên.	5
V	Bảo vệ môi trường và Phòng cháy, chữa cháy	20
1	Có hệ thống cấp nước sinh hoạt và hệ thống thoát nước thải hợp vệ sinh không ảnh hưởng môi trường.	4
2	Có Thùng rác, sọt rác có nắp đậy để đựng rác, chất thải, có ký kết hợp đồng với đơn vị có chức năng và dịch thu gom rác thải.	4
3	Có trang bị các phương tiện phòng cháy, chữa cháy đúng quy định.	4
4	Có giấy chứng nhận đủ điều kiện về phòng cháy chữa cháy.	4
5	Có Quy trình vệ sinh cơ sở.	4
VI	Văn minh thương mại	10
1	Có thực đơn ghi tên sản phẩm, niêm yết giá rõ ràng, đúng quy định và bán đúng giá niêm yết.	5
2	Các hình thức thanh toán đều có chứng từ, phiếu thu và hóa đơn.	3
3	Có hòm thư góp ý, có niêm yết rõ tên, số điện thoại của chủ cơ sở, người quản lý để tiếp nhận xử lý phản ánh của khách hàng.	2
4	Bảng đăng ký cam kết giữ gìn ANTT khu vực; Cam kết không để xảy ra lang thang xin ăn biến tướng, chèo kéo, đeo bám khách hoạt động tại khu vực nhà hàng quản lý	3

5	Có ít nhất 01 người quản lý hoặc nhân viên trực tiếp phục vụ lao động có khả năng giao tiếp với khách hàng bằng ngoại ngữ thông dụng.	2
	TỔNG CỘNG	100

Ghi chú:

1. Trên cơ sở bảng điểm, tổng số điểm 06 nội dung:

- Dưới 85 điểm: Chưa đạt
- Từ 85 điểm trở lên: Đạt chuẩn
- Từ 95 điểm trở lên: Đạt chuẩn văn minh.

2. Phân cấp quản lý: Các nhà hàng, cơ sở ăn uống có Giấy phép đăng ký thành lập doanh nghiệp (loại hình Cty TNHH hoặc doanh nghiệp tư nhân) Sở Công Thương quản lý; các đối tượng còn lại phân cấp giao UBND quận, huyện quản.

Phụ lục 2:

**BẢNG CHẤM ĐIỂM
CƠ SỞ ĂN UỐNG ĐẠT CHUẨN PHỤC VỤ**

(Ban hành kèm theo Công văn số: 1757/SCT-QLTM ngày 19 tháng 10 năm 2015)

STT	Nội dung tiêu chí	Điểm
I	Vị trí, địa điểm tổ chức cơ sở ăn uống	10
1	Địa điểm KD cố định, vị trí thuận lợi được sử dụng hợp pháp.	5
2	Địa điểm kinh doanh phải xa khu vệ sinh công cộng, bãi chứa rác thải, xa nơi sản xuất có thải ra nhiều bụi, chất độc hại có thể gây ra bệnh truyền nhiễm.	5
II	Cơ sở vật chất và trang thiết bị	20
1	Có chỗ ngồi phục vụ tối thiểu 25 khách, có ánh sáng đầy đủ đảm bảo phục vụ khách.	5
2	Sử dụng các thiết bị chế biến bảo quản thực phẩm chất lượng tốt, phù hợp với từng loại món ăn, đồ uống.	5
3	Khu vực chế biến ngăn nắp, vệ sinh và sạch sẽ; các dụng cụ chế biến được sắp đặt gọn gàng, được bảo quản vệ sinh.	5
4	Có phòng vệ sinh cho khách và bố trí phù hợp.	5
III	An toàn thực phẩm	20
1	Sử dụng thực phẩm có nguồn gốc rõ ràng.	5
2	Thực hiện đúng quy trình chế biến bảo quản thực phẩm, đảm bảo chất lượng vệ sinh an toàn thực phẩm.	5
3	Sử dụng túi đựng thực phẩm thân thiện với môi trường; Có lưu mẫu thực phẩm sau chế biến.	5
4	Có giấy chứng nhận về VSATTP.	5
IV	Người quản lý và nhân viên phục vụ	15
1	Có trên 50% lao động được tập huấn về kỹ năng phục vụ khách và kiến thức chuyên môn về chế biến thực phẩm.	5
2	Thực hiện khám kiểm, tra sức khỏe định kỳ cho nhân viên chế biến	5
3	Nhân viên chế biến thực phẩm phải được trang bị đầy đủ các dụng cụ bảo hộ lao động cần thiết như: tạp dề, găng tay, khẩu trang, mũ chụp tóc...	5

V	Bảo vệ môi trường và Phòng cháy, chữa cháy	20
1	Có hệ thống cấp nước sinh hoạt và hệ thống thoát nước thải không ảnh hưởng đến môi trường.	5
2	Có thùng rác, sọt rác có nắp đậy để đựng rác, chất thải, có ký kết hợp đồng với đơn vị có chức năng và dịch thu gom rác thải.	5
3	Có quy trình vệ sinh cơ sở.	5
4	Có trang bị dụng cụ phòng cháy chữa cháy đúng quy định.	5
VI	Văn minh thương mại	15
1	Có Bảng thực đơn ghi tên sản phẩm, niêm yết giá rõ ràng, đúng quy định và bán đúng giá niêm yết.	5
2	Bảng đăng ký cam kết giữ gìn ANTT khu vực; Cam kết không để xảy ra các hành vi lang thang xin ăn biến tướng, chèo kéo, đeo bám khách hoạt động tại khu vực nhà hàng quản lý	5
3	Không lấn chiếm, sử dụng lòng lề đường, lối công cộng làm nơi kinh doanh.	5
TỔNG CỘNG		100

Ghi chú:

1. Trên cơ sở bảng điểm, tổng số điểm 06 nội dung:

- Dưới 85 điểm: Chưa đạt
- Từ 85 điểm trở lên: Đạt chuẩn
- Từ 95 điểm trở lên: Đạt chuẩn văn minh.

2. Phân cấp quản lý: Các nhà hàng, cơ sở ăn uống có Giấy phép đăng ký thành lập doanh nghiệp (loại hình Cty TNHH hoặc doanh nghiệp tư nhân) Sở Công Thương quản lý; các đối tượng còn lại phân cấp giao UBND quận, huyện quản.

Phụ lục 3: Diễn giải thêm các điều kiện

I. VỆ SINH MÔI TRƯỜNG

Đối với các nhà hàng ăn uống, các quán ăn uống bình dân phải tuân thủ theo những quy định về công tác vệ sinh môi trường như sau:

1. Địa điểm kinh doanh nhà hàng, các quán ăn uống bình dân phải xa khu vệ sinh công cộng, bãi chứa rác thải, xa nơi sản xuất có nhiều bụi, chất độc hại có thể gây ra các bệnh truyền nhiễm;

2. Tất cả các nhà hàng, các quán ăn uống bình dân trên địa bàn quận đều phải trang bị các dụng cụ thu gom các loại chất thải, không phóng uế, vứt rác, chất thải, nước thải bừa bãi ra môi trường, phải ký kết hợp đồng với các đơn vị có chức năng và dịch vụ thu gom rác thải;

3. Các điểm kinh doanh nhà hàng ăn uống và các quán ăn bình dân phải đảm bảo luôn sạch sẽ, thực hiện đúng các quy định của nhà nước về kiểm dịch, vệ sinh an toàn thực phẩm, phải có các thiết bị, tủ kính che đậy thức ăn, thiết bị chuyên dùng để bảo quản thức ăn và dụng cụ đựng rác, có dụng cụ chứa đựng chất thải kín và phải được chuyển đi trong ngày, phải dùng nước sạch để đun nấu, ngâm rửa thực phẩm và đồ dùng, dụng cụ phải sạch sẽ, thường xuyên làm vệ sinh và dùng bao gói sạch cho khách hàng...;

4. Chủ các nhà hàng, các quán ăn uống bình dân có trách nhiệm nhắc nhở khách hàng bỏ giấy, các loại chất thải khác vào dụng cụ thu gom rác được trang bị sẵn, không vứt bừa bãi trên sàn, nền nhà làm mất vệ sinh môi trường và mỹ quan đô thị.

II. VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM

Đối với các điểm kinh doanh nhà hàng, các quán ăn uống bình dân trên địa bàn quận phải thực hiện những yêu cầu về vệ sinh an toàn thực phẩm như sau:

1. Khi chế biến lương thực, thực phẩm phải đảm bảo đầy đủ nước sạch.

2. Đối với thức ăn uống chín phải có dụng cụ gấp riêng, có đồ chứa đựng và khu vực trưng bày riêng biệt không để lẫn lộn thực phẩm chín và thực phẩm sống.

3. Nơi chế biến thực phẩm phải sạch sẽ, đảm bảo vệ sinh, phải cách biệt nguồn ô nhiễm như cống rãnh, công trình vệ sinh, nơi bày bán hàng tươi sống, nơi thải chất thải.

4. Thức ăn phải được bày trên giá cao, trong tủ kính, phải được bao gói, đóng bao bì, đóng hộp hợp vệ sinh.

5. Không được cung cấp, chế biến các loại lương thực, thực phẩm không rõ nguồn gốc, không có tem kiểm dịch của cơ quan thú y, nhất là các loại thực phẩm tươi sống.

6. Không được sử dụng các loại thức ăn, uống quá hạn, hàng giả, hàng không nhãn mác, hàng kém chất lượng để chế biến thành thực phẩm ăn liền và thực phẩm đóng gói đóng hộp.

7. Không được sử dụng phụ gia, phẩm màu không được phép sử dụng cho thực phẩm.

8. Các điểm kinh doanh nhà hàng, quán ăn uống bình dân phải lập bản cam kết cơ sở đạt tiêu chuẩn an toàn vệ sinh thực phẩm với các cơ quan chức năng theo quy định của pháp luật.

III. ĐIỀU KIỆN SỨC KHỎE

Đối với những người phục vụ, người tiếp xúc trực tiếp trong quá trình chế biến thực phẩm trong các cơ sở phục vụ ăn uống, giải khát kể cả thực phẩm đóng gói và thực phẩm ăn ngay (gọi chung là người lao động).

1. Người phục vụ, người trực tiếp tiếp xúc trong quá trình chế biến thực phẩm phải đảm bảo sức khỏe, không mắc bệnh hoặc bị nghi ngờ mắc bệnh truyền nhiễm có thể làm mất vệ sinh, không an toàn cho thực phẩm.

2. Người lao động phải được khám sức khỏe trước khi được tuyển dụng vào làm việc tại các cơ sở chế biến thực phẩm, các cơ sở dịch vụ phục vụ ăn uống, giải khát và phải được khám sức khỏe định kỳ theo quy định.

3. Người lao động phải được tập huấn kiến thức chuyên môn về chế biến thực phẩm.

4. Người lao động phải được trang bị đầy đủ các dụng cụ bảo hộ lao động cần thiết khi chế biến thực phẩm như: tạp dề, găng tay, khẩu trang, mũ chụp tóc...

5. Giữ gìn vệ sinh cá nhân và các điều kiện vệ sinh chung được quy định đối với các cơ sở chế biến thực phẩm.

6. Khi mắc các bệnh có thể gây mất an toàn vệ sinh thực phẩm, người lao động phải có trách nhiệm báo cáo ngay cho người sử dụng lao động để được tạm thời nghỉ việc hoặc được điều chuyển làm việc khác không tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm.

IV. VĂN MINH THƯƠNG MẠI

1. Nhà hàng, cơ sở ăn uống có vị trí thuận lợi, ổn định, cơ sở khang trang sạch đẹp, được đầu tư đầy đủ các trang thiết bị để phục vụ kinh doanh ăn uống; địa điểm kinh doanh phải xa các khu vệ sinh công cộng, bãi chứa rác thải, xa nơi sản xuất có thải nhiều bụi, chất độc hại; có điểm trông giữ xe cho khách và không ảnh hưởng đến giao thông công cộng,

2. Có đăng ký kinh doanh, bảng hiệu rõ ràng và các thông tin liên hệ (địa chỉ, số điện thoại, hộp thư...) khi khách hàng có nhu cầu phản ánh.

3. Nhà hàng phải có Thực đơn ghi tên sản phẩm, niêm yết giá và bán đúng

giá niêm yết. Các hàng hóa nguyên nhiên liệu dùng chế biến sản phẩm kinh doanh phải có nguồn gốc xuất xứ rõ ràng và niêm yết giá nếu cần. Bảng giá niêm yết đặt nơi dễ quan sát, để tiện khách hàng tham khảo, kiểm tra đối chứng. Các hình thức thanh toán đều có chứng từ phiếu thu và hóa đơn của nhà hàng cơ sở ăn uống.

4. Nhân viên nhà hàng: yêu cầu phải được đào tạo tập huấn kỹ năng giao tiếp phục vụ khách, thực hiện văn minh thương mại; được trang bị đồng phục và có bảng tên; định kỳ được kiểm tra sức khỏe theo quy định./.