|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 붙임 1 |  | 해외 우수 한식당 지정신청서 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ■ 한식진흥법 시행규칙 [별지 제3호서식] | | | | | | | | | | | | |
| **해외 우수 한식당 지정신청서** | | | | | | | | | | | | |
| 접수번호 | |  | | | | | 접수일시 | | 처리기간 | 120일 | | |
| \ | | | | | | | | | | | | |
| 신청인 | | | 한식당 명칭 | | | | | | 사업자등록번호 | | | |
| 대표자 성명 및 국적 | | | | | | 전화번호 | | | |
| 대표자 주소 | | | | | | 전자우편주소 | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| 한식당  주소 | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| 「한식진흥법」 제15조제1항 및 같은 법 시행규칙 제4조제2항에 따라 위와 같이 해외 우수 한식당의 지정을 신청합니다. | | | | | | | | | | | | |
| 년 월 일 | | | | | | | | | | | | |
| 신청인 | | | | | | | | (서명 또는 인) | | | | |
| **농림축산식품부장관** | | | | | | 귀하 | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| 첨부서류 | | 1. 사업자등록증 등 사업자임을 증명하는 서류 사본 1부  2. 최근 3년간 해당 국가에서 한식당을 경영하였음을 증명하는 서류  3. 한식당 대표자 및 종사자 명단(국적 및 한국어 사용 가능 여부를 포함한다)  4. 조리장의 자격ㆍ경력을 증명하는 서류(한식교육과정 이수현황을 포함한다)  5. 메뉴판(주메뉴의 명칭 및 사진을 포함한다)  6. 한국산 한식 식재료의 구입ㆍ거래내역  7. 그 밖에 별표 1의 지정 기준을 갖추었음을 증명하는 서류 | | | | | | | | | 수수료  없음 | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| 처리절차 | | | | | | | | | | | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 신청서  작성 |  | 접수 |  | 지정여부 검토 |  | 지 정 |  | 지정서 발급 | | | | | | | | | | | | | |
|  | 신청인 | | |  | 농림축산식품부 | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| 210mm×297mm[백상지(80g/㎡) 또는 중질지(80g/㎡)] | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ■ Enforcement Rules of the Act on Korean Food Promotion [Form No. 3] | | | | | | | | | | | |
| **Application for Designation as Excellent Korean Restaurant** | | | | | | | | | | | |
| Receipt Number | |  | | | | Date of Receipt | | Period required for processing: | 120 days | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| Applicant | | | Restaurant name | | | | | Business Registration No. | | | |
| Representative’s name and nationality | | | | | Tel. | | | |
| Representative’s address | | | | | Email | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| Restaurant  Address | | |  | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| I hereby apply for designation as an Excellent Korean Restaurant, as specified above, in line with Article 15-1 of the Act on Korean Food Promotion and Article 4-2 of the Enforcement Decree of the Act on Korean Food Promotion. | | | | | | | | | | | |
| YY / MM / DD | | | | | | | | | | | |
| Applicant | | | | | | | (signature or seal) | | | | |
| **To the Minister of Agriculture, Food and Rural Affairs** | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| Required Documents | | 1. One (1) copy of a document verifying that the restaurant is a registered business  (business license, etc.)  2. Document(s) verifying that the applicant has operated a Korean restaurant for the past three years (in the respective country)  3. Employee list (including representative) (must include each employee/ representative’s nationality and level of Korean proficiency)  4. Document(s) verifying the chef’s credentials and experience (must include whether he/she has completed Korean cuisine training)  5. Restaurant menu (must include the name and a photo of each main dish)  6. Purchase/transaction statement for Korean food ingredients imported from Korea  7. Document(s) verifying that the restaurant satisfies the designation requirements  outlined in Att. Table 1 | | | | | | | | No  processing fee | |
|  | | | | | | | | | | | |
| Designation Process | | | | | | | | | | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Fill out  application form |  | Submit  application |  | Screening to  determine whether restaurant will be designated |  | Designate  restaurant |  | Issue  certificate | | | | | | | | | | | | |
|  | Applicant | | |  | Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs | | | | | |  |
| 210mm×297mm[백상지(80g/㎡) 또는 중질지(80g/㎡)] | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 붙임 2 |  | 해외 우수 한식당 지정신청 첨부서류(예시) |

|  |
| --- |
| 해외 우수 한식당 지정 신청  첨부 서류 [양식] (예시)  **20 . . .**  **한식당 명칭 : ○○○○○** |

**1. 일반 현황**

(1) 한식당 명칭 :

(2) 대표자명(국적) :

(3) 한식당 소재지 :

- 상세 주소 :

※ 사업자등록증 등 사업자임을 증명하는 서류 별도 제출

(4) 한식당 규모(㎡) : *룸, 주방 등 주요 공간별로 구분하여 기재*

(5) 경영기간 : 년 개월

- 영업시작일 : 년 월 일

- 휴업일 : 년 월 일 ~ 년 월 일

※ 최근 3년간 해당 국가에서 한식당을 경영하였음을 증명하는 서류 별도 제출

(6) 메뉴현황 : 주메뉴를 기준으로 한식이 전체 메뉴에서 차지하는 비율이 60% 이상인지 확인

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No. | 주메뉴 명칭 | 비고  (한식 등 표시) |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

※ 메뉴판, 주메뉴의 명칭 및 사진포함 자료 별도 제출

(7) 최근 2년간 해당 국가의 위생기준 위반 여부

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 년월 | 위반 내용 | 처분 결과 | 적발 기관 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

※ 관련 증빙자료 별도 제출

※ 위생기준 위반사실이 없는 경우에는 해당 지역 식품 관련 감독당국에서 한식당 운영 관련 위생기준 위반사항 여부를 확인할 수 있는 확인서 또는 이와 동등한 서류, 해당 지역 식품 관련 감독당국의 온라인 모니터링 시스템(사이트)에서 위생기준 위반 여부 확인 캡쳐 화면 등 자료 별도 제출

(8) 한식당 대표자 및 종사자 명단

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 성명 | 직위 | 근무 기간 | 국적 | 한국어 사용 가능 여부 | 주요업무 | 비고 |
| *000* | *대표자* | *00.00.00∼*  *00.00.00* | *한국* | *가능* | *업무총괄* |  |
| *000* | *조리장* |  | *한국* | *가능* | *조리업무 총괄* |  |
| *000* | *종사자* |  | *한국* | *가능* | *메니저 업무* |  |
| *000* | *종사자* |  | *중국* | *불가능* | *주방업무* |  |
| *000* | *종사자* |  | *중국* | *불가능* | *주방업무* |  |

※ 한식당 대표자, 조리장, 종사자 고용 현황을 증명할 수 있는 서류 별도 제출

※ 한국어 사용 가능여부를 증명할 수 있는 자료(예 : 한국어 능력시험(TOPIK) 성적표)가 별도로 있는 경우에는 제출

(9) 조리장의 자격·경력 및 한식교육과정 이수 관련 사항

- 자격 관련 사항

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 성명 | 자격증명 | 발급일자 | 발급기관 | 비고 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

- 경력 관련 사항

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 성명 | 근무처 | 근무분야 | 근무기간 | 비고 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

- 한식교육과정 이수 관련 사항

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 성명 | 교육과정명 | 교육이수  기간(시간) | 교육기관 | 비고 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

※ 자격, 경력, 한식교육과정 이수현황을 증명할 수 있는 서류 별도 제출

(10) 한국산 한식 식재료의 구입·거래내역

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 식재료명 | 품명  (상표명, 용도) | 구입일자 | 수량 | 단가 | 총금액 | 비고 |
| 된장 |  |  |  |  |  |  |
| 간장 |  |  |  |  |  |  |
| 고추장 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

※ 한국산 한식 식재료의 구입·거래내역을 증명할 수 있는 서류 별도 제출

**2. 시설 및 환경 현황**

(1) 환기시설 및 냉난방시설 현황

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 구분 | 시설명 | 위치 | 설치 수 | 정상가동  여부 | 관리현황 | 비고 |
| *환기시설* |  | *중앙룸* | *1* | *여* | *주0회 소독, 청소* |  |
| *냉난방시설* |  | *룸1, 룸2* | *1* | *여* |  |  |
| *냉난방시설* |  | *룸1, 룸2* | *1* | *여* |  |  |
| *냉난방시설* |  | *룸1, 룸2* | *1* | *여* |  |  |

※ 상기 시설 관련 사진 자료 별도 제출

(2) 냉장 및 냉동 시설 현황

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 구분 | 시설명 | 위치 | 설치 수 | 정상가동  여부 | 관리현황 | 비고 |
| *냉장시설* |  | *주방* | *1* | *여* | *주0회 소독, 청소* |  |
| *냉동시설* |  | *주방* | *1* | *여* |  |  |
| *냉동시설* |  | *주방* | *1* | *여* |  |  |
| *냉동시설* |  | *주방* | *1* | *여* |  |  |

※ 상기 시설 관련 사진 자료 별도 제출

(3) 식당 내부 공간의 물품 등 주요 설치 현황

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 구분 | 위치 | 설치 수 | 관리현황 | 비고 |
| *식탁* | *중앙룸* | *12* | *주0회 소독, 청소* |  |
| *의자* | *중앙룸* | *48* | *주0회 소독, 청소* |  |
| *장식물* | *현관* | *2* | *주0회 소독, 청소* | *장식물 유형*  *(예 : 액자 등) 기재* |

※ 상기 물품 관련 사진 자료 별도 제출

(4) 음용수 시설 현황

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 구분 | 위치 | 설치 수 | 정상가동  여부 | 정기정검여부(주기) | 부속품 교체여부(주기) | 비고 |
| *정수기* | *중앙룸* | *1* | *여* | *여*  *(2주단위)* |  |  |
| *식수대* | *식당 입구* | *2* | *여* | *여*  *(1주단위)* |  |  |
| *식수대* | *현관* | *2* | *여* | *여*  *(1주단위)* |  |  |
| *식수대* | *현관* | *2* | *여* | *여*  *(1주단위)* |  |  |

※ 상기 시설 관련 사진 자료 별도 제출

(5) 식당 정보 제공 수단 현황

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 구분 | 정보제공처 | URL 등 제공 위치 | 비고 |
| *온라인* | *온라인 사이트명* |  |  |
| *리플릿* | *리플릿명* |  |  |

※ 상기 수단 관련 사진 자료 별도 제출

**3. 기타 현황**

- 한식당 운영 관련 우수한 평가를 받은 실적 현황

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 년도 | 평가 부문 | 평가 관련 세부 내용 | 평가 기관 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

※ 다른 평가기관(예 : 권위있는 미식평가기관, 해당 지역의 정부·공공기관 등)에서 맛, 품질 등 한식당의 운영에 대한 우수한 평가를 받은 경우를 말하며, 우수 평가 실적을 증명할 수 있는 자료 별도 제출

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 참고 1 |  | 한식진흥법 제15조 |

**한식진흥법**

[시행 2020. 8. 28.] [법률 제16553호, 2019. 8. 27., 제정]

**제15조(해외 우수 한식당의 지정)** ① 농림축산식품부장관은 한식의 품질향상과 소비자 보호를 위하여 해외 우수 한식당을 지정할 수 있다.  
② 제1항에 따라 지정을 받은 한식당은 농림축산식품부장관으로부터 해외 우수 한식당으로 지정되었음을 나타내는 표시를 할 수 있다.  
③ 농림축산식품부장관은 해외 우수 한식당이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우에는 그 지정을 취소할 수 있다. 다만, 제1호에 해당하는 경우에는 지정을 취소하여야 한다.

1. 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 지정을 받은 경우  
2. 제4항에 따른 지정기준에 적합하지 아니하게 된 경우  
④ 제1항부터 제3항까지의 규정에 따른 지정 기준·절차, 표시방법 및 지정 취소 등에 필요한 사항은 농림축산식품부령으로 정한다.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 참고 2 |  | 한식진흥법 시행규칙 제4조 및  별표1~2, 별지 제3호~4호 서식 |

**한식진흥법 시행규칙**

[시행 2020. 9. 3.] [농림축산식품부령 제446호, 2020. 9. 3., 제정]

**제4조(해외 우수 한식당의 지정 등)** ① 법 제15조제1항에 따른 해외 우수 한식당의 지정 기준은 별표 1과 같다.

② 법 제15조제1항에 따라 해외 우수 한식당으로 지정을 받으려는 자는 별지 제3호서식에 따른 해외 우수 한식당 지정신청서에 다음 각 호의 서류를 첨부하여 농림축산식품부장관에게 제출해야 한다.

1. 사업자등록증 등 사업자임을 증명하는 서류 사본 1부  
2. 최근 3년간 해당 국가에서 한식당을 경영하였음을 증명하는 서류

3. 한식당 대표자 및 종사자 명단(국적 및 한국어 사용 가능 여부를 포함한다)  
4. 조리장의 자격·경력을 증명하는 서류(한식교육과정 이수현황을 포함한다)

5. 메뉴판(주메뉴의 명칭 및 사진을 포함한다)  
6. 한국산 한식 식재료의 구입·거래내역

7. 그 밖에 별표 1의 지정 기준을 갖추었음을 증명하는 서류

③ 농림축산식품부장관은 제2항에 따라 지정을 신청한 자가 제1항에 따른 지정 기준을 갖춘 경우에는 해외 우수 한식당으로 지정하고, 별지 제4호서식에 따른 해외 우수 한식당 지정서를 발급해야 한다.

④ 농림축산식품부장관은 법 제15조제1항 또는 제3항에 따라 해외 우수 한식당을 지정하거나 그 지정을 취소한 경우에는 그 사실을 농림축산식품부의 인터넷 홈페이지 등에 게시해야 한다.

⑤ 법 제15조제2항에 따른 해외 우수 한식당으로 지정되었음을 나타내는 표시방법은 별표 2와 같다.

|  |
| --- |
| ■ 한식진흥법 시행규칙 [별표 1] |
| 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 자격ㆍ경력을 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) 환기ㆍ냉난방 및 냉장ㆍ냉동 등의 시설이 식당 규모에 맞는 적정한 수준으로 구비되고, 정상적으로 가동되며, 청결하게 관리될 것  2) 서비스를 제공하는 공간의 시설 및 물품 등이 청결하고 상태가 좋을 것  3) 음식 및 식재료가 위생적으로 보관ㆍ관리되고 있을 것  4) 음용수 시설을 정기적으로 점검하고 정비할 것  5) 화장실(남녀 구분이 되어 있어야 한다) 및 세면대가 있어야 하고, 휴지ㆍ비누 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 복장ㆍ장식을 착용하거나 한식당의 장식ㆍ물품 등을 한국적인 것으로 사용할 것  3. 제2호 각 목의 평가항목에 대한 평가점수의 구체적인 산정기준은 농림축산식품부장관이 정하여 고시한다. |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ■ 한식진흥법 시행규칙 [별표 2] | | |
| 해외 우수 한식당으로 지정되었음을 나타내는 표시방법(제4조제5항 관련) | | |
|  | | |
| 1. 가목 또는 나목에서 정하는 바에 따라 표시도형(가로의 길이와 세로의 길이가 같도록 한다) 및 영문글자를 결합하여 표시하되, 한식당 내ㆍ외부의 잘 보이는 위치에 부착하거나 홍보물 등에 인쇄하는 방법으로 표시할 수 있다. | | |
| 가. |  |  |
| 나. |  | |
| 2. 표시도형 및 영문글자의 색상 | | |
| 가. 표시도형의 바탕 색상은 좌측 녹색(C23+M2+Y67+K1), 우측 자주색(C32+M37+Y29+K13), 상단 빨간색(C19+M54+Y45+K0), 하단 노란색(C16+M16+Y75+K2)으로 하고, 표시도형 내의 글자색은 흰색으로 하며, 영문글자의 색상은 갈색(C11+M24+Y23+K74)으로 한다. | | |
|  | | |
| 나. 가목에도 불구하고 표시도형 및 영문글자가 인쇄되는 바탕면의 재질의 특성상 색상을 사용할 수 없거나 바탕면과 색상이 구분되지 않을 경우에는 색상을 사용하지 않거나 색상을 달리 표시할 수 있으며, 각인 또는 소인 등의 방법으로 표시할 수 있다. | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ■ 한식진흥법 시행규칙 [별지 제3호서식] | | | | | | | | | | | | |
| **해외 우수 한식당 지정신청서** | | | | | | | | | | | | |
| 접수번호 | |  | | | | | 접수일시 | | 처리기간 | 120일 | | |
| \ | | | | | | | | | | | | |
| 신청인 | | | 한식당 명칭 | | | | | | 사업자등록번호 | | | |
| 대표자 성명 및 국적 | | | | | | 전화번호 | | | |
| 대표자 주소 | | | | | | 전자우편주소 | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| 한식당  주소 | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| 「한식진흥법」 제15조제1항 및 같은 법 시행규칙 제4조제2항에 따라 위와 같이 해외 우수 한식당의 지정을 신청합니다. | | | | | | | | | | | | |
| 년 월 일 | | | | | | | | | | | | |
| 신청인 | | | | | | | | (서명 또는 인) | | | | |
| **농림축산식품부장관** | | | | | | 귀하 | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| 첨부서류 | | 1. 사업자등록증 등 사업자임을 증명하는 서류 사본 1부  2. 최근 3년간 해당 국가에서 한식당을 경영하였음을 증명하는 서류  3. 한식당 대표자 및 종사자 명단(국적 및 한국어 사용 가능 여부를 포함한다)  4. 조리장의 자격ㆍ경력을 증명하는 서류(한식교육과정 이수현황을 포함한다)  5. 메뉴판(주메뉴의 명칭 및 사진을 포함한다)  6. 한국산 한식 식재료의 구입ㆍ거래내역  7. 그 밖에 별표 1의 지정 기준을 갖추었음을 증명하는 서류 | | | | | | | | | 수수료  없음 | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| 처리절차 | | | | | | | | | | | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 신청서  작성 |  | 접수 |  | 지정여부 검토 |  | 지 정 |  | 지정서 발급 | | | | | | | | | | | | | |
|  | 신청인 | | |  | 농림축산식품부 | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | |
| 210mm×297mm[백상지(80g/㎡) 또는 중질지(80g/㎡)] | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ■ Enforcement Rules of the Act on Korean Food Promotion [Form No. 3] | | | | | | | | | | | |
| **Application for Designation as Excellent Korean Restaurant** | | | | | | | | | | | |
| Receipt Number | |  | | | | Date of Receipt | | Period required for processing: | 120 days | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| Applicant | | | Restaurant name | | | | | Business Registration No. | | | |
| Representative’s name and nationality | | | | | Tel. | | | |
| Representative’s address | | | | | Email | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| Restaurant  Address | | |  | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| I hereby apply for designation as an Excellent Korean Restaurant, as specified above, in line with Article 15-1 of the Act on Korean Food Promotion and Article 4-2 of the Enforcement Decree of the Act on Korean Food Promotion. | | | | | | | | | | | |
| YY / MM / DD | | | | | | | | | | | |
| Applicant | | | | | | | (signature or seal) | | | | |
| **To the Minister of Agriculture, Food and Rural Affairs** | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |
| Required Documents | | 1. One (1) copy of a document verifying that the restaurant is a registered business  (business license, etc.)  2. Document(s) verifying that the applicant has operated a Korean restaurant for the past three years (in the respective country)  3. Employee list (including representative) (must include each employee/ representative’s nationality and level of Korean proficiency)  4. Document(s) verifying the chef’s credentials and experience (must include whether he/she has completed Korean cuisine training)  5. Restaurant menu (must include the name and a photo of each main dish)  6. Purchase/transaction statement for Korean food ingredients imported from Korea  7. Document(s) verifying that the restaurant satisfies the designation requirements  outlined in Att. Table 1 | | | | | | | | No  processing fee | |
|  | | | | | | | | | | | |
| Designation Process | | | | | | | | | | | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Fill out  application form |  | Submit  application |  | Screening to  determine whether restaurant will be designated |  | Designate  restaurant |  | Issue  certificate | | | | | | | | | | | | |
|  | Applicant | | |  | Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs | | | | | |  |
| 210mm×297mm[백상지(80g/㎡) 또는 중질지(80g/㎡)] | | | | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| ■ 한식진흥법 시행규칙 [별지 제4호서식] | |
|  | |
| 해외 우수 한식당 지정서 | |
| 지정번호 |  |
| 한식당 명칭 |  |
| 대표자 성명 |  |
| 한식당 주소 |  |
| 「한식진흥법」 제15조제1항 및 같은 법 시행규칙 제4조제3항에 따라 위 한식당을 해외 우수 한식당으로 지정합니다.  년 월 일   |  |  | | --- | --- | | **농림축산식품부장** | **관** 직인 | | |
| 210mm×297mm[백상지 150g/㎡] | |

|  |  |
| --- | --- |
| ■ Enforcement Rules of the Act on Korean Food Promotion [Form No. 4] | |
| Certificate of  Excellent Korean Restaurant | |
| Certification No. |  |
| Name of Restaurant |  |
| Name of Representative |  |
| Restaurant Address |  |
| In line with Article 15 of the Act on Korean Food Promotion, the above restaurant is hereby certified as Excellent Korean Restaurant.  YY / MM / DD  **Declared by** (signature or stamp)   |  | | --- | | **Minister of Agriculture, Food and Rural Affairs**  **Republic of Korea** | | |
| 210mm×297mm[백상지 150g/㎡] | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 참고 3 |  | 「해외 우수 한식당의 지정기준에 대한 세부평가  기준」 고시 |

**해외 우수 한식당의 지정기준에 대한 세부평가기준**

[시행 2020. 10. 6.] [농림축산식품부고시 제2020-74호, 2020. 10. 6., 제정.]

**제1조(목적)** 이 고시는 「한식진흥법 시행규칙」 제4조제1항 및 별표 1 제3호의 규정에 따라 해외 우수 한식당의 지정기준에 대한 세부평가기준을 규정함을 목적으로 한다.

**제2조(세부평가기준)** 「한식진흥법 시행규칙」 제4조제1항 및 별표 1 제3호의 규정에 따른 해외 우수 한식당의 지정기준에 대한 세부평가기준은 별표와 같다.

**제3조(재검토기한)** 농림축산식품부장관은 이 고시에 대하여 「훈령‧예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정」에 따라 2021년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

**부 칙** <제2020-74호, 2020. 10. 6. >

이 고시는 발령한 날부터 시행한다.

【별표】

해외 우수 한식당의 지정기준에 대한 세부평가기준(제2조 관련)

| 평가항목  (배점) | | 세부 평가기준 | 평가결과 |
| --- | --- | --- | --- |
| **1. 한식의 품질 및 서비스 실태(40점)** | | | |
| 1.1 | - 식당에서 제공하는 음식의 차림새·맛 등이 한식 및 한식문화의 특성 등을 잘 나타내고 있으며, 음식의 상태가 좋음 | | 우 수(14.0)□  양 호(9.0)□  보 통(4.0)□  미 흡(0.0)□ |
| 1.2 | - 조리장은 한식을 조리할 수 있는 충분한 자격 또는 경력을 갖추거나 관련 분야의 한식교육과정을 이수하였음  \* 한식조리사 자격증 소지, 한식당 조리분야 3년 이상 근무경력 보유 중 1가지 이상 충족시 ‘우수’ 점수 부여  \* 한식교육 60시간 이상 이수, 한식당 조리분야 1년 6개월 이상 3년 미만 근무경력 보유 중 1가지 이상 충족시 ‘양호’ 점수 부여  \* 한식교육 30시간 이상 60시간 미만 이수 충족시 ‘보통’ 점수 부여 | | 우 수(10.0)□  양 호(7.0)□  보 통(3.0)□  미 흡(0.0)□ |
| 1.3 | - 음식차림 모형 또는 천연색 메뉴판 제공 등을 통해 메뉴에 대한 정보를 손님이 쉽게 알아볼 수 있도록 하였음 | | 우 수(8.0)□  양 호(5.0)□  보 통(2.0)□  미 흡(0.0)□ |
| 1.4 | - 식당 종사자가 개인위생을 잘 지키는 등 위생관리 상태가 좋으며, 위생복 등 착용하는 복장이 청결함 | | 우 수(4.0)□  양 호(2.0)□  보 통(1.0)□  미 흡(0.0)□ |
| 1.5 | - 친절하고 예의바른 태도를 갖추고 손님의 주문에 응하는 등 친절하게 서비스를 제공하고 있음 | | 우 수(4.0)□  양 호(2.0)□  보 통(1.0)□  미 흡(0.0)□ |
| **2. 식당의 위생관리 실태(배점:25점)** | | | |
| 2.1 | - 식당내 환기시설과 냉난방시설이 식당 규모에 맞는 적정한 수준으로 구비되고, 정상적으로 가동되며, 청결하게 관리되고 있음 | | 우 수(3.0)□  양 호(1.5)□  보 통(0.5)□  미 흡(0.0)□ |
| 2.2 | - 식당내 냉장·냉동 시설이 식당 규모에 맞는 적정한 수준으로 구비되고, 정상적으로 가동되며, 청결하게 관리되고 있음 | | 우 수(3.0)□  양 호(1.5)□  보 통(0.5)□  미 흡(0.0)□ |
| 2.3 | - 식당내 서비스를 제공하는 공간의 창문(틀), 조명, 벽 등 시설이 청결하고, 상태가 좋음 | | 우 수(3.0)□  양 호(1.5)□  보 통(0.5)□  미 흡(0.0)□ |
| 2.4 | - 서비스를 제공하는 공간의 테이블 웨어(식기류, 테이블매트 등) 등 물품 등이 청결하고, 상태가 좋음. 물수건을 제공하는 경우에는 물수건이 청결하고, 상태가 좋음. | | 우 수(3.0)□  양 호(1.5)□  보 통(0.5)□  미 흡(0.0)□ |
| 2.5 | - 음식, 식재료 등을 특성에 따라 적절한 온도로 위생적으로 보관·관리하고 있음 | | 우 수(4.0)□  양 호(2.0)□  보 통(1.0)□  미 흡(0.0)□ |
| 2.6 | - 음용수 시설(정수기, 식수대)을 정기적으로 점검하고, 필요한 부속품을 규정된 주기마다 교체하는 등 정비하고 있음 | | 우 수(3.0)□  양 호(1.5)□  보 통(0.5)□  미 흡(0.0)□ |
| 2.7 | - 화장실은 남성용과 여성용이 구분되고, 화장실 내부(변기, 바닥 포함) 등을 청결하게 관리하고 있음 | | 우 수(3.0)□  양 호(1.5)□  보 통(0.5)□  미 흡(0.0)□ |
| 2.8 | - 화장실에는 휴지, 비누, 자동 손 건조기(또는 종이 타월) 등 물품이 잘 구비되어 청결하게 관리하고 있으며, 세면대를 청결하게 관리하고 있음 | | 우 수(3.0)□  양 호(1.5)□  보 통(0.5)□  미 흡(0.0)□ |
| **3. 식당의 외관, 정리정돈 및 안내 실태(배점:25점)** | | | |
| 3.1 | - 외벽, 마당, 주차장, 현관 입구를 포함한 식당의 외관이 상태가 좋고, 정리정돈이 잘 되어 손님들이 이용하기에 불편함이 없음 | | 우 수(7.0)□  양 호(5.0)□  보 통(2.0)□  미 흡(0.0)□ |
| 3.2 | - 식당의 식탁, 의자 및 장식물 등 물품이 상태가 좋고 정리정돈이 잘 되어 손님들이 이용하기에 불편함이 없음 | | 우 수(6.0)□  양 호(4.0)□  보 통(2.0)□  미 흡(0.0)□ |
| 3.3 | - 식당의 간판 또는 표지판이 손님이 쉽게 알아볼 수 있도록 설치되어 있음 | | 우 수(6.0)□  양 호(4.0)□  보 통(2.0)□  미 흡(0.0)□ |
| 3.4 | - 온라인 등에서 제공되는 식당에 대한 위치, 메뉴 등의 정보가 실제와 일치함 | | 우 수(6.0)□  양 호(4.0)□  보 통(2.0)□  미 흡(0.0)□ |
| **4. 한식의 확산 실태(배점 : 20점)** | | | |
| 4.1 | - 한식 메뉴를 제공하는 데 있어서 한국산 식재료를 사용하고 있음(사용하는 품목 수에 따라 점수 차등 부여)  \* 예 : 쌀(쌀 가공품 포함), 된장, 간장, 고추장(고춧가루 포함), 한국술 등 | | 6개이상(12.0)□  5개(10.0)□  4개(8.0)□  3개(6.0)□  2개(4.0)□  1개(2.0)□  0개(0.0)□ |
| 4.2 | - 다른 평가기관에서 맛, 품질 등 식당의 운영에 대한 우수한 평가를 받음  \* 예 : 권위있는 미식평가기관, 해당 지역의 정부·공공기관 등 | | 있음(2.0)□  없음(0.0)□ |
| 4.3 | - 아래 기준 충족시 항목별로 1점 점수 부여  - ① 식당 대표자가 한국인인 경우  - ② 1명 이상의 주방업무 종사자가 한국인인 경우  - ③ 한국어가 가능한 식당 종사자가 1명 이상인 경우 | | 3개(3.0)□  2개(2.0)□  1개(1.0)□  없음(0.0)□ |
| 4.4 | - 식당 종사자가 한국적인 복장·장식을 착용하거나 식당의 장식·물품 등을 한국적인 것으로 사용하고 있음 | | 우 수(3.0)□  양 호(1.5)□  보 통(0.5)□  미 흡(0.0)□ |

◈ 최종 평가 점수 : 점 / 110점