

**ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ ĐÀ NẴNG**

Số:9076/QĐ-UBND

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

Đà Nẵng, ngày 14 tháng 9 năm 2009

QUYẾT ĐỊNH
**V/v Ban hành Quy chế xét chọn danh hiệu “Nhà hàng xanh”
trên địa bàn thành phố Đà Nẵng**

ỦY BAN NHÂN DÂN THÀNH PHỐ ĐÀ NẴNG

Căn cứ Luật Tổ chức Hội đồng nhân dân và Ủy ban nhân dân ngày 26 tháng 11 năm 2003;

Căn cứ Luật Bảo vệ môi trường đã được Quốc hội thông qua ngày 29 tháng 11 năm 2005;

Theo đề nghị của Sở Tài nguyên và Môi trường tại Tờ trình số 746/TTr-STNMT ngày 09 tháng 11 năm 2009,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy chế xét chọn danh hiệu “Nhà hàng xanh” trên địa bàn thành phố Đà Nẵng.

Điều 2. Giao Giám đốc Sở Tài nguyên và Môi trường chịu trách nhiệm tổ chức triển khai, hướng dẫn và kiểm tra việc thực hiện Quy chế này.

Điều 3. Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký.

Điều 4. Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân thành phố, Giám đốc các Sở: Tài nguyên và Môi trường, Tài chính, Công Thương, Y tế, Văn hóa, Thể thao và Du lịch; Chủ tịch Ủy ban nhân dân các quận, huyện; thủ trưởng các cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

**TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH**

Trần Văn Minh

**ỦY BAN NHÂN DÂN
THÀNH PHỐ ĐÀ NẴNG**

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

QUY CHẾ

**Xét chọn danh hiệu “ Nhà hàng xanh”
trên địa bàn thành phố Đà Nẵng**
(Ban hành kèm theo Quyết định số 9076/QĐ-UBND
ngày 04 tháng 12 năm 2009 của UBND thành phố Đà Nẵng)

**Chương I
QUY ĐỊNH CHUNG**

Điều 1. Đối tượng, phạm vi điều chỉnh

Quy chế này quy định điều kiện, tiêu chí, quy trình xét chọn để được công nhận danh hiệu “Nhà hàng xanh” đối với các nhà hàng thuộc mọi thành phần kinh tế kinh doanh loại hình dịch vụ ăn uống (sau đây gọi tắt là nhà hàng) trên địa bàn thành phố.

Điều 2. Danh hiệu nhà hàng xanh

Danh hiệu “Nhà hàng xanh” được UBND thành phố công nhận và trao tặng cho các nhà hàng đáp ứng các điều kiện, tiêu chí theo quy chế này và được cấp giấy chứng nhận “Nhà hàng xanh”.

Điều 3. Nguyên tắc xét chọn

Việc xét chọn được thực hiện trên nguyên tắc tự nguyện, tự đánh giá của các nhà hàng và được Hội đồng xét chọn thẩm định và trình Ủy ban nhân dân thành phố xem xét, quyết định cấp chứng nhận.

**Chương II
ĐIỀU KIỆN, TIÊU CHÍ VÀ TỔ CHỨC XÉT CHỌN**

Điều 4. Điều kiện xem xét công nhận danh hiệu “Nhà hàng xanh”

- Có giấy phép hoạt động kinh doanh, có đăng ký mã số thuế, hệ thống sổ sách, chứng từ kế toán minh bạch, rõ ràng;
- Có giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Có giấy xác nhận Bản cam kết bảo vệ môi trường hoặc tương đương;
- Nguồn nước sử dụng cho hoạt động của nhà hàng: Sử dụng nước thủy cục, trường hợp sử dụng nước ngầm phải đảm bảo tiêu chuẩn vệ sinh nước ăn uống theo Quyết định số 1329/2002/BYT/QĐ ngày 18.4.2002 của Bộ Y tế và các văn bản quy định có liên quan;
- Đảm bảo các điều kiện quy định về phòng cháy chữa cháy.

Điều 5. Tiêu chí xét chọn danh hiệu “Nhà hàng xanh” (Phụ lục số 2 kèm theo)

1. Tiêu chí bắt buộc:

- Xử lý chất thải: Nước thải, chất thải rắn, khí thải;

- Không gian xanh (mật độ bố trí bàn ghế, mật độ cây xanh, thảm cỏ, mặt nước; hoặc thiết kế, bày trí tạo cảm giác gần gũi với thiên nhiên);

- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm (nguồn gốc thực phẩm, thức uống, giấy ăn và giấy vệ sinh);

- Đảm bảo an ninh trật tự;

- Cán bộ, nhân viên phục vụ có đồng phục, thân thiện, lịch sự, chu đáo.

2. Tiêu chí khuyến khích:

- Sử dụng thiết bị tiết kiệm năng lượng, thiết bị năng lượng mặt trời, gió, thủy điện nhỏ,...

- Tiết kiệm trong sử dụng điện và nước.

- Sử dụng bao gói dễ phân huỷ, hóa chất tẩy rửa thân thiện với môi trường.

- Cán bộ, nhân viên phục vụ được đào tạo chuyên nghiệp, có sức khỏe tốt.

Điều 6. Giao Giám đốc Sở Tài nguyên và Môi trường chủ trì, phối hợp với các cơ quan liên quan quy định nội dung chi tiết của từng tiêu chí xét chọn quy định tại Điều 5 đảm bảo phù hợp với tình hình thực tế.

Điều 7. Hội đồng xét chọn và Tổ thẩm định

1. Hội đồng xét chọn “Danh hiệu Nhà hàng xanh” (sau đây gọi tắt là hội đồng):

a) Chức năng của Hội đồng:

- Hội đồng có chức năng thẩm tra hồ sơ đăng ký tham gia chương trình xét chọn Nhà hàng xanh của các nhà hàng và tiến hành hoạt động xét chọn, thẩm định; trình UBND thành phố cấp Giấy chứng nhận danh hiệu “Nhà hàng xanh”;

- Chịu trách nhiệm trước Chủ tịch UBND thành phố về công tác tham mưu, thẩm định, đề nghị xét chọn danh hiệu “Nhà hàng xanh” trên địa bàn thành phố Đà Nẵng.

b) Thành lập Hội đồng:

Chủ tịch Ủy ban nhân dân thành phố trực tiếp ban hành hoặc ủy quyền cho Giám đốc Sở Tài nguyên và Môi trường thành phố ban hành quyết định thành lập (hoặc giải thể) Hội đồng xét chọn.

c) Thành phần của Hội đồng:

- Đại diện Lãnh đạo Sở Tài nguyên và Môi trường: Chủ tịch Hội đồng.

- Đại diện Lãnh đạo Sở Công thương: Phó Chủ tịch Hội đồng.

- Đại diện Lãnh đạo Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch: Thành viên.

- Đại diện Lãnh đạo Sở Y tế: Thành viên.

- Đại diện Lãnh đạo UBND các quận, huyện (nơi có nhà hàng): Thành viên.

- Đại diện Hội bảo vệ thiên nhiên và môi trường thành phố Đà Nẵng: Thành viên;

- Đại diện Chi cục Bảo vệ môi trường: Thư ký hội đồng.

2. Tổ thẩm định giúp việc cho Hội đồng: *(sau đây gọi tắt là Tổ thẩm định)*

a) Tổ thẩm định do Chủ tịch Hội đồng thành lập để giúp cho Hội đồng thẩm định “Danh hiệu Nhà hàng xanh” và tham mưu cho Hội đồng xét chọn danh hiệu. Thành phần tham gia Tổ thẩm định gồm:

- Đại diện Lãnh đạo Chi cục Bảo vệ môi trường: Tổ trưởng
- Đại diện Sở Công thương : Thành viên
- Đại diện Sở Văn hoá, thể thao và du lịch : Thành viên
- Đại diện Sở Y tế : Thành viên
- Đại diện Phòng TN&MT quận, huyện (nơi có nhà hàng) : Thành viên

Trong trường hợp cần thiết, Chủ tịch Hội đồng xét chọn có thể mời thêm chuyên gia có kinh nghiệm trong lĩnh vực liên quan tham gia Tổ thẩm định.

b) Nhiệm vụ của Tổ thẩm định:

- Xem xét hồ sơ tự đánh giá của các nhà hàng và thực hiện công tác thẩm định hoạt động của nhà hàng theo các tiêu chí quy định;
- Lập hồ sơ và tham mưu cho Hội đồng xét chọn danh sách các nhà hàng đạt danh hiệu “Nhà hàng xanh” thông qua công tác thẩm định.

Chương III QUY TRÌNH XÉT CHỌN

Điều 8. Hồ sơ đăng ký

Chủ các nhà hàng có nhu cầu đề nghị xét chọn danh hiệu “Nhà hàng xanh” gửi hồ sơ về Sở Tài nguyên và Môi trường. Hồ sơ đăng ký gồm:

- a) Văn bản đề nghị công nhận danh hiệu “Nhà hàng xanh” *(theo mẫu tại Phụ lục 1)*;
- b) Bảng tự đánh giá việc thực hiện các tiêu chí xét chọn danh hiệu “Nhà hàng xanh” *(theo mẫu tại phụ lục 3)*;
- c) Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh;
- d) Bản sao Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm;
- e) Bản sao Giấy xác nhận cam kết bảo vệ môi trường hoặc tương đương.

Điều 9. Xét chọn và công nhận

Trên cơ sở hồ sơ, báo cáo kết quả xét chọn của Hội đồng trình, UBND thành phố xem xét và ra quyết định công nhận danh hiệu “Nhà hàng xanh” cho các nhà hàng đảm bảo các tiêu chí quy định.

Giấy chứng nhận danh hiệu “Nhà hàng xanh” có giá trị trong thời gian 02 (hai) năm.

Trường hợp đơn vị không đạt tiêu chí quy định, Thường trực Hội đồng có văn bản thông báo cho từng nhà hàng biết lý do, kèm theo hướng dẫn về những nội dung cần thực hiện để đơn vị tiếp tục hoàn chỉnh các điều kiện, tiêu chí và hồ sơ để đưa vào xét đợt tiếp theo.

Trong thời hạn 30 (ba mươi) ngày làm việc kể từ khi tiếp nhận hồ sơ hợp lệ của tổ chức, cá nhân đề nghị công nhận danh hiệu “Nhà hàng xanh”, Hội đồng và Tổ thẩm định có trách nhiệm tiến hành thẩm định. Sau khi UBND thành phố phê duyệt kết quả danh hiệu “Nhà hàng xanh” cho những nhà hàng đáp ứng bộ tiêu chí, Sở Tài nguyên và Môi trường có trách nhiệm tổ chức thông báo kết quả, trao chứng nhận danh hiệu “Nhà hàng xanh” cho nhà hàng trên.

Điều 10. Kinh phí hoạt động

Kinh phí hoạt động từ nguồn kinh phí sự nghiệp môi trường hàng năm của Sở Tài nguyên và Môi trường thành phố.

Chương IV QUYỀN LỢI VÀ TRÁCH NHIỆM CỦA CƠ SỞ ĐƯỢC CÔNG NHẬN DANH HIỆU “NHÀ HÀNG XANH”

Điều 11. Quyền lợi của cơ sở được công nhận “Danh hiệu Nhà hàng xanh”

- Được UBND thành phố cấp giấy chứng nhận danh hiệu “Nhà hàng xanh”;
- Được xem xét, đề cử tham gia các giải thưởng trong nước và quốc tế về giải thưởng môi trường hàng năm;
- Tạo thương hiệu cho nhà hàng khi kinh doanh theo hướng thân thiện môi trường, qua đó nâng cao hiệu quả kinh doanh của nhà hàng;
- Được sử dụng biểu tượng (Logo) Nhà hàng xanh để in ấn trên các ấn phẩm, bảng hiệu, bao bì,... của nhà hàng trong thời gian đơn vị được công nhận đạt danh hiệu “Nhà hàng xanh”.

Điều 12. Nghĩa vụ của cơ sở được công nhận danh hiệu “Nhà hàng xanh”

1. Duy trì và đảm bảo chất lượng các tiêu chí đã được công nhận.
2. Thông báo kịp thời đến Sở Tài nguyên và Môi trường về những thay đổi quyền sở hữu, địa điểm kinh doanh và những vấn đề liên quan khác.
3. Sử dụng biểu tượng “Nhà hàng xanh” đúng mục đích. Phối hợp với cơ quan quản lý nhà nước kịp thời phản ánh những trường hợp sử dụng danh hiệu và biểu tượng không đúng mục đích hoặc giả mạo nhằm góp phần bảo vệ danh hiệu chung.

Điều 13. Giải quyết khiếu nại, kiến nghị

Đơn khiếu nại, kiến nghị của các đơn vị về kết quả thẩm định và xét chọn phải gửi đến Thường trực Hội đồng xét chọn trong thời gian 15 (mười lăm) ngày làm việc kể từ khi nhận được thông báo kết quả xét chọn của Hội đồng.

Trong vòng 30 (ba mươi) ngày làm việc kể từ khi nhận được đơn khiếu nại, kiên nghị Hội đồng xét chọn tổ chức thẩm tra, đánh giá lại và thông báo kết quả cho đơn vị có khiếu nại.

Điều 14. Thu hồi giấy chứng nhận danh hiệu “Nhà hàng xanh”

Các nhà hàng sau khi được công nhận danh hiệu “Nhà hàng xanh” nếu không duy trì và bảo đảm đầy đủ các tiêu chí quy định tại Điều 4 và Điều 5 Quy chế này sẽ bị thu hồi Giấy chứng nhận danh hiệu “Nhà hàng xanh” đã được cấp trong thời gian còn hiệu lực. Đơn vị bị thu hồi sẽ được công khai thông tin trên trang website của UBND thành phố và các sở, ban, ngành liên quan.

Chương V

ĐIỀU KHOẢN THI HÀNH

Điều 15. Giao Sở Tài nguyên và Môi trường chịu trách nhiệm phối hợp với các sở, ngành liên quan và UBND các quận, huyện tăng cường các biện pháp quản lý nhà nước về bảo vệ môi trường, an toàn thực phẩm và thường xuyên kiểm tra, giám sát chặt chẽ việc thực hiện Quy chế này trên địa bàn thuộc quyền quản lý. Trong quá trình thực hiện, nếu có vướng mắc hoặc phát sinh những vấn đề mới chưa có trong Quy chế này, các cơ quan, đơn vị, địa phương kịp thời báo cáo về UBND thành phố qua Sở Tài nguyên và Môi trường để xem xét, điều chỉnh, bổ sung./.

TM. ỦY BAN NHÂN DÂN
CHỦ TỊCH
Trần Văn Minh

PHỤ LỤC 1

(Mẫu văn bản đề nghị công nhận Danh hiệu “ Nhà hàng xanh”)

(Tên nhà hàng)

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

Số: ...

(Địa danh), ngày... tháng ... năm ...

V/v đề nghị thẩm định và xét chọn
Danh hiệu “ Nhà hàng xanh”

Kính gửi: Thường trực Hội đồng xét chọn Danh hiệu “ Nhà hàng xanh”

Tôi tên là:

Đơn vị:.....

Chức vụ:.....

Địa chỉ liên hệ:.....

Điện thoại:..... Fax:..... Email:.....

Xin gửi đến Thường trực Hội đồng xét chọn Danh hiệu “ Nhà hàng xanh” những hồ sơ sau đây:

1. Bảng tự đánh giá việc thực hiện theo các tiêu chí xét chọn Danh hiệu “Nhà hàng xanh” kèm theo các hồ sơ minh chứng liên quan.
2. Bản sao Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.
3. Giấy xác nhận Bản cam kết bảo vệ môi trường (hoặc tương đương.).
4. Giấy chứng nhận đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm.

Chúng tôi xin cam kết về độ trung thực của các số liệu, tài liệu trong các văn bản kèm theo. Nếu xảy ra các sai phạm chúng tôi xin hoàn toàn chịu trách nhiệm trước pháp luật của Nước Cộng hòa Xã hội Chủ nghĩa Việt Nam.

Đề nghị Hội đồng xét chọn Danh hiệu “Nhà hàng xanh” xem xét, thẩm định và trình UBND thành phố công nhận danh hiệu Nhà hàng xanh cho nhà hàng.

Chủ nhà hàng

(Ký, ghi họ tên, chức danh, đóng dấu)

Nơi nhận:

- Như trên;

- Lưu ...

PHỤ LỤC 2

CÁC TIÊU CHÍ HƯỚNG DẪN XÉT CHỌN DANH HIỆU “NHÀ HÀNG XANH”

1. Các tiêu chí áp dụng và mức yêu cầu:

TT	Tiêu chí áp dụng	Mức yêu cầu	Diễn giải
I	Tiêu chí bắt buộc		
1	Môi trường		
1.1	Hệ thống xử lý nước thải - Bể tách dầu mỡ - Bể yếm khí có ngăn lọc	Có HTXL Thời gian lưu nước ≥ 30 phút $T_{lưu\ nước}$: 1-3 ngày	Hệ thống xử lý nước thải (WC, nước rửa nhà bếp) nhà hàng với yêu cầu công nghệ tối thiểu: Có bể tách dầu mỡ, xử lý yếm khí 3 ngăn, có ngăn lọc, bổ sung chế phẩm sinh học (khi cần) và dẫn về hệ thống thu gom nước thải sinh hoạt của thành phố. Trường hợp chưa có. Hệ thống thu gom của TP có thể cho tự thấm.
1.2	Mùi hôi toilet	Không có mùi hôi (hoặc mùi rất nhẹ) bốc lên từ các chậu tiêu, hố ga thoát nước	Mùi hôi được đánh giá bằng cảm quan thực tế tại nhà hàng
1.3	Khói thải nhà bếp	Có HT thu gom và xử lý	Lưu lượng hút đảm bảo khói thải được thu gom hoàn toàn và xử lý trước khi phát tán vào không khí.
1.4	Thu gom chất thải rắn	Có 3 loại thùng riêng đặt trong nhà hàng Số lượng đáp ứng đủ nhu cầu của nhà hàng	Có phân loại rác tại nhà hàng: - Loại 1: thức ăn thừa số lượng nhiều, dễ phân loại bao gồm rau các loại, súp, đầu tôm, cua cá, thịt,.. thường ở dạng lỏng sệt. - Loại 2: rác có thể bán được như vỏ lon, chai và bao gói giấy,.. - Loại 3: loại không bán được như thức ăn thừa lẫn với giấy ăn, tạp chất khác khó phân loại (loại này do công ty MTĐT thu gom)
2	Không gian xanh		
2.1	Mật độ che phủ	Tỷ lệ che phủ ≥ 20% diện tích mặt bằng hoặc có không gian xanh, được thiết kế, bày trí tạo cảm giác ấn tượng gần gũi với thiên nhiên.	Tỷ lệ che phủ bao gồm cây xanh, thảm cỏ và mặt nước. Có thể sử dụng màu sắc, sản phẩm,.. bày trí bảo đảm hài hoà với cảnh quan chung, gây cảm giác thư thái, dễ chịu và gần gũi với thiên nhiên.
2.2	Mật độ bố trí bàn ghế	2m ² /người	Mật độ bố trí bàn ghế tại khu vực ăn uống hợp lý, bình quân 2m ² /người.
3	Vệ sinh, an toàn thực phẩm		
3.1	Nguồn gốc thực phẩm	Rau, quả, củ an toàn, thực phẩm được nhà nước cho phép sử dụng.	Nguồn gốc thực phẩm cung ứng cho nhà hàng phải rõ nguồn gốc, có tên và địa chỉ bên cung cấp đáng tin cậy. Rau xanh, quả củ, trái cây phải là loại rau, quả an toàn. Thực phẩm của nhà hàng không nằm trong danh mục cấm theo quy định của nhà nước. Nếu thực phẩm thịt “rừng” phải có nguồn gốc rõ ràng và từ chăn nuôi (Nuôi thả hoặc

			nhốt). Thực phẩm bảo quản phải hợp vệ sinh.
3.2	Thức uống	Đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh	Thức uống: nước suối, nước ngọt, bia các loại có nguồn gốc sản xuất từ các nhà máy đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm. Rượu pha chế phải rõ nguồn gốc.
3.3	Sản phẩm giấy ăn và giấy vệ sinh	100% khăn vải hoặc giấy ăn không clo tự do	Có hình ảnh minh họa
4	An ninh trật tự	Đảm bảo	Trong năm không có vụ gây rối loạn hoặc khiếu nại của người dân xung quanh. Không lấn chiếm vỉa hè, lòng lề đường làm chỗ để xe hoặc cho các mục đích khác.
5	Nhân viên phục vụ		
5.1	Đồng phục nhân viên	100%	Nhân viên phục vụ bàn có đồng phục gọn gàng, trang nhã theo yêu cầu của nhà hàng.
5.2	Thái độ phục vụ	Mềm khách	Ứng xử nhanh nhẹn, vui vẻ với khách hàng, phục vụ đúng cách. Đánh giá bằng cảm nhận, qua tiếp xúc
II	Tiêu chí khuyến khích		
1	Sử dụng thiết bị TKNL, thiết bị năng lượng mặt trời, gió, thủy điện nhỏ,..		Khuyến khích sử dụng các thiết bị tiết kiệm điện: máy sấy tay, điều hoà nhiệt độ, quạt tiết kiệm năng lượng; sử dụng máy nước nóng sử dụng NLMT, pin mặt trời kết hợp với năng lượng gió cho chiếu sáng. - Xi-e 2 chế độ, vòi nước có sủi bọt hoặc lắp van điều khiển. - Sử dụng bóng đèn 1.2m, 36w; compact, led. Không sử dụng R12 ...
2	Bao gói	Có sử dụng bao gói thức ăn để phân huỷ sinh học	Hạn chế sử dụng bao nilon để bao gói, hộp xốp đựng thức ăn trong hoạt động nhà hàng; khuyến khích sử dụng bao gói tái sinh an toàn và dễ phân huỷ.
3	Hoá chất vệ sinh lau dọn	Có sử dụng hoá chất tẩy rửa trung tính	Hóa chất vệ sinh, lau dọn hàng ngày ở nhà hàng ít hoặc không gây độc hại, dễ phân huỷ sinh học và an toàn cho người, động vật và môi trường khi sử dụng.
4	Nhân viên phục vụ bàn	Được đào tạo, bồi dưỡng kiến thức phục vụ bàn và có sức khỏe tốt.	Có giấy chứng nhận do cơ quan có thẩm quyền cấp

2. Thang điểm chấm và xét chọn : Do Hội đồng xét chọn nghiên cứu, quy định cụ thể.

PHỤ LỤC 3

**Bảng tự đánh giá việc thực hiện theo các tiêu chí
xét chọn Danh hiệu “ Nhà hàng xanh”**

TT	Tiêu chí áp dụng	Mức yêu cầu	Hồ sơ minh chứng	Tự đánh giá của nhà hàng	
				Đạt	Không đạt
I	Tiêu chí bắt buộc				
1	Môi trường				
1.1	Hệ thống xử lý nước thải - Bể tách dầu mỡ - Bể yếm khí có ngăn lọc	Có HTXL Thời gian lưu nước ≥ 30 phút $T_{\text{lưu nước trung bình}}$: 1-3 ngày	Có bản vẽ và thuyết minh kèm theo		
1.2	Mùi hôi toilet	Không có mùi hôi (hoặc mùi rất nhẹ) bốc lên từ các chậu tiểu, hố ga thoát nước	Tự chịu trách nhiệm		
1.3	Khói thải nhà bếp	Có HT thu gom và xử lý	Có hồ sơ thiết kế hoặc chụp ảnh minh họa		
1.4	Thu gom chất thải rắn	Có 3 loại thùng riêng đặt trong nhà hàng Số lượng đáp ứng đủ nhu cầu của nhà hàng	Có hình ảnh minh họa		
2	Không gian xanh				
2.1	Mật độ che phủ	Tỷ lệ che phủ $\geq 20\%$ diện tích mặt bằng hoặc có không gian xanh, được thiết kế, bày trí tạo cảm giác ấn tượng gần gũi với thiên nhiên.	Có ảnh chụp minh họa		
2.2	Mật độ bố trí bàn ghế	2m ² /người	Có ảnh chụp minh họa		
3	Vệ sinh, an toàn thực phẩm				
3.1	Nguồn gốc thực phẩm	Rau, quả, củ an toàn, thực phẩm được nhà nước cho phép sử dụng.	Có hợp đồng với bên cung ứng		
3.2	Thức uống	Đảm bảo an toàn, hợp vệ sinh	-		
3.3	Sản phẩm giấy ăn và giấy vệ sinh	100% khăn vải hoặc giấy ăn không clo tự do	Có hình ảnh minh họa		

4	An ninh trật tự	Đảm bảo	Có giấy xác nhận của phường/xã về vấn đề an ninh trật tự. Có giấy phép sử dụng vỉa hè làm chỗ để xe hoặc cho các mục đích khác.		
5	Nhân viên phục vụ				
5.1	Đồng phục nhân viên	100%	Có ảnh chụp minh họa		
5.2	Thái độ phục vụ	Mềm khách	Tự chịu trách nhiệm		
II	Tiêu chí khuyến khích				
1	Sử dụng thiết bị TKNL, thiết bị năng lượng mặt trời, gió, thủy điện nhỏ,..	- Xi-e 2 chế độ, vòi nước có sủi bọt hoặc lắp van điều khiển. - Sử dụng bóng đèn 1.2m, 36w; compact, led. Không sử dụng R12 - Khuyến khích sử dụng các thiết bị tiết kiệm điện: máy sấy tay, điều hoà nhiệt độ, quạt tiết kiệm năng lượng; sử dụng máy nước nóng sử dụng NLMT, pin mặt trời kết hợp với năng lượng gió cho chiếu sáng. ...	Có ảnh chụp minh họa hoặc hồ sơ liên quan		
2	Bao gói	Có sử dụng bao gói thức ăn dễ phân huỷ sinh học	Có ảnh chụp minh họa hoặc hồ sơ liên quan		
3	Hoá chất vệ sinh lau dọn	Có sử dụng hoá chất tẩy rửa trung tính	Có ảnh chụp minh họa hoặc hồ sơ liên quan		
4	Nhân viên phục vụ bàn	Được đào tạo, bồi dưỡng kiến thức phục vụ bàn. Có sức khỏe tốt.	Có bản sao giấy chứng nhận do cơ quan có thẩm quyền cấp. Bản sao giấy chứng nhận sức khỏe.		