

■ 외식산업 진흥법 시행규칙 [별표 3] <개정 2024. 12. 31.>

외식사업자 지정 분야 및 지정 세부 기준(제10조 관련)

1. 지정 분야: 개인형, 직영·가맹사업형, 단체급식형

| 구분 | 기준 |
|----------|--|
| 개인형 | 개인점포 또는 가맹점 단일점포를 경영하는 외식사업자로서 다음 각 목의 요건을 모두 갖춘 경우를 말한다. 가. 개인사업자로 등록하였을 것 나. 영업신고 후 6개월이 지난 업소일 것 다. 연 매출액 1억원 이상일 것 |
| 직영·가맹사업형 | 복수점포 또는 다점포를 경영하는 외식사업자로서 다음 각 목의 요건을 모두 갖춘 경우를 말한다. 가. 법인사업자로 등록하였을 것 나. 영업신고 후 6개월이 지난 업소일 것 다. 납입자본금 3억원 이상, 점포 수 30개 이상일 것 |
| 단체급식형 | 복수점포 또는 다점포를 경영하는 급식사업자로서 다음 각 목의 요건을 모두 갖춘 경우를 말한다. 가. 법인사업자로 등록하였을 것 나. 영업신고 후 6개월이 지난 업소일 것 다. 납입자본금 3억원 이상, 연 매출액 100억원 이상일 것 |

2. 개인형 지정기준

| 구분 | 평가지표 | 배점 | 평가 결과("○" 표시) | | | | |
|-------------------------------|----------------------------|----|---------------|----|----|----|----------|
| | | | 매우 우수 | 우수 | 보통 | 미흡 | 아주 미흡 |
| 가. 외식업소 경쟁력 강화 (50점) | 경영주의 경영능력 및 마인드 | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| | 메뉴 관리 및 개발 | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| | 서비스·위생·운영 관리 매뉴얼 제작 및 직원교육 | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| | 전문인력 보유(영양사, 조리사 등) | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| | 외식상품 품질 및 다른 업소와의 차별화 | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| | 메뉴·식재료의 표준화 및 전문성 | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| | 고객 접대 서비스 및 고객만족도 | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| 나. 소비자에게 안전한 외식상품 제공 (25점) | 식재료 조달 및 품질관리 | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| | 업소환경, 조리시설 및 위생관리 | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| | 음식물 재활용 억제 등 음식문화 환경개선 | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 다. 우수 식재료 소비확대 (20점) | 우수 식재료 이용실태 | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| | 산지 직거래 구매실적 | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| 라. 외식 물가 안정을 위한 노력(5점) | 물가변동 대비 외식상품 가격인상의 적정성 | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 합 계 | 적합(85점 이상)/부적합(85점 미만) | | | | | | |

3. 직영·가맹사업형 지정기준

| 구분 | 평가지표 | 배점 | 평가 결과("○" 표시) | | | | |
|-------------------------------|---|----|---------------|----|----|----|----------|
| | | | 매우 우수 | 우수 | 보통 | 미흡 | 아주 미흡 |
| 가. 외식업소 경쟁력 강화 (50점) | 경영주의 경영능력 및 마인드 | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| | 메뉴관리 및 개발 | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| | 서비스·위생·운영관리 매뉴얼 제작 및 직원교육 | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| | 전문인력 보유(영양사, 조리사 등) | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| | 외식상품 품질 및 다른 업소와의 차별화 | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| | 본사 및 가맹본부 역량 (인사관리, 마케팅관리, 정보화, R&D) | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| | 본사 및 가맹본부의 점포관리 (교육훈련지원, 운영지원, 커뮤니케이션) | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| | 해외진출 실적 | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 나. 소비자에게 안전한 외식상품 제공 (25점) | 식재료 조달 및 품질관리 | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| | 업소환경, 조리시설 및 위생관리 | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| | 음식물 재활용 억제 등 음식문화 환경개선 | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 다. 우수 식재료 소비확대 (20점) | 우수 식재료 이용실태 | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| | 산지 직거래 구매실적 | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| 라. 외식 물가 안정을 위한 노력(5점) | 물가변동 대비 외식상품 가격인상의 적정성 | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 합 계 | 적합(85점 이상) / 부적합(85점 미만) | | | | | | |

4. 단체급식형 지정기준

| 구분 | 평가지표 | 배점 | 평가 결과("○" 표시) | | | | |
|-------------------------------|--|----|---------------|----|----|----|----------|
| | | | 매우 우수 | 우수 | 보통 | 미흡 | 아주 미흡 |
| 가. 급식업소 경쟁력 강화 (45점) | 음식별 조리법 및 운영 매뉴얼화 작업 | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| | 식단구성의 전문성 및 품질경쟁력 | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| | 전문인력 보유 및 보수교육(영양사, 조리사 등) | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| | 고객만족도 조사 프로그램 유무 | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| | 서비스·위생관리·식자재 관리 매뉴얼 구비 및 직원교육 프로그램 구축 유무 | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| | 직원의 복장, 청결 및 태도 | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| | 신청일 기준 2년 내 위생안전사고 관리 | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| | 음식물 쓰레기 줄이기 등 음식문화 환경개선 | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 나. 소비자에게 안전한 외식상품 제공 (30점) | HACCP 지정 및 HACCP 시스템 도입 | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| | 원산지 및 영양 표시제 시행 | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| | 업소환경, 조리시설 및 주방환경 관리체계 | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| 다. 우수 식재료 소비확대 (20점) | 우수 식재료 이용실태 | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| | 산지 직거래 구매실적 | 10 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| 라. 외식 물가 안정을 위한 노력(5점) | 물가변동 대비 외식상품 가격인상의 적정성 | 5 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 합 계 | 적합(85점 이상) / 부적합(85점 미만) | | | | | | |