[별표 1]

외식업 로컬푸드 사용 심사기준(제3조 관련)

1. 심사기준

평가항목	배점 (100점 만점)	심사기준
로컬푸드 사용량	50점	- 주재료의 로컬푸드 사용량(30점) - 부재료 및 양념류의 로컬푸드 사용량(20점)
맛	20점	- 취식 만족도(10점) - 조리상태 및 음식재료의 품질수준(10점)
위생	20점	- 식재료 위생 관리 상태(10점) - 조리도구 위생상태(5점) - 영업장 실내외 위생상태(5점)
서비스 만족도	10점	- 영업주 및 종업원의 서비스 태도(5점) - 음식메뉴에 대한 지식(3점) - 가격 적절성(2점)
가점	5점	- 2대 이상 대물림 또는 사업주 변경 없이 20년 이상 영업(1점) - 요리전문가(조리사, 영양사) 고용여부(1점) - TV 및 언론기관 등에서 정하는 맛집 선정여부(1점) - 음식업 관련 국가 및 시군 인증여부(1점) - 지역사회 공헌도(봉사활동, 기부, 푸드뱅크 참여 등)(1점)

- 로컬푸드의 사용량에 따라 인증 받은 업체의 세부표기사항을 표기한다.

<인증을 받은 업체의 인증 세부표기 사항>

평가 항목	세부표기사항
로컬푸드 50%이상 70%미만	별2개(★★)
로컬푸드 70%이상	별3개(★★★)
로컬푸드 80%이상	별4개(★★★★)
로컬푸드 90%이상	별5개(★★★★★)