

BỘ THƯƠNG MẠI
Số: 18/1999/TT-BTM

CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc
Hà Nội, ngày 19 tháng 5 năm 1999

THÔNG TƯ

Hướng dẫn điều kiện kinh doanh nhà hàng ăn uống, quán ăn uống bình dân

Thi hành Nghị định 11/1999/NĐ - CP ngày 3 tháng 3 năm 1999 của Chính phủ về hàng hoá cấm lưu thông, dịch vụ thương mại cấm thực hiện; hàng hoá, dịch vụ thương mại hạn chế kinh doanh, kinh doanh có điều kiện; Bộ Thương mại hướng dẫn các điều kiện kinh doanh nhà hàng ăn uống, quán ăn uống bình dân như sau:

I. PHẠM VI ÁP DỤNG

1. Thông tư này điều chỉnh hoạt động kinh doanh nhà hàng ăn uống và quán ăn uống bình dân.

1.1. Nhà hàng ăn uống: là những cơ sở chế biến và bán các sản phẩm ăn uống có chất lượng cao, có cơ sở vật chất, trang thiết bị và phương thức phục vụ tốt, đáp ứng nhu cầu của mọi đối tượng khách hàng.

Nhà hàng ăn uống gồm : nhà hàng chuyên doanh ăn, nhà hàng chuyên doanh uống, nhà hàng ăn uống, nhà hàng ăn uống đặc sản (sau đây gọi chung là nhà hàng ăn uống).

1.2. Quán ăn uống bình dân: là những cơ sở chế biến và bán các sản phẩm ăn uống với kỹ thuật và công nghệ đơn giản, phục vụ nhu cầu ăn uống phổ thông của khách, giá bán phù hợp với khả năng thanh toán của đại bộ phận dân cư.

Quán ăn uống bình dân gồm: cửa hàng ăn uống, quán ăn, quán giải khát..... (sau đây gọi chung là quán ăn uống bình dân).

2. Thương nhân hoạt động kinh doanh nhà hàng ăn uống, quán ăn uống bình dân phải tuân thủ các điều kiện quy định tại Thông tư này.

3. Thương nhân có vốn đầu tư nước ngoài kinh doanh ăn uống phải thực hiện theo các quy định của Luật đầu tư nước ngoài tại Việt Nam và các quy định có liên quan tại Thông tư này.

II. ĐIỀU KIỆN KINH DOANH NHÀ HÀNG ĂN UỐNG, QUÁN ĂN UỐNG BÌNH DÂN

Thương nhân kinh doanh nhà hàng ăn uống, quán ăn uống bình dân phải có đủ 4 điều kiện sau:

1. Điều kiện về chủ thể kinh doanh:

Là thương nhân, có Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh trong đó có đăng ký kinh doanh ngành nghề ăn uống.

2. Điều kiện về cơ sở vật chất, kỹ thuật và trang thiết bị :

2.1. Yêu cầu về địa điểm kinh doanh:

- Có địa điểm kinh doanh cố định, được sử dụng hợp pháp.
- 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 các bệnh truyền nhiễm ít nhất là 100 mét .

2.2. Yêu cầu tối thiểu về cơ sở vật chất và trang thiết bị :

- Nhà hàng ăn uống: thực hiện theo quy định tại phụ lục 1 kèm theo Thông tư này.
- Quán ăn uống bình dân : thực hiện theo quy định tại phụ lục 2 kèm theo Thông tư này.

3. Điều kiện về bảo vệ môi trường, phòng chống cháy nổ:

3.1. Có hệ thống cấp nước sinh hoạt và hệ thống thoát nước thải hợp vệ sinh.

3.2. Phải có thùng, sọt có nắp đậy kín để đựng rác, chất thải.

3.3. Phải có các phương tiện tối thiểu để đảm bảo an toàn về phòng cháy, chữa cháy theo quy định của cơ quan công an.

4. Điều kiện về sức khỏe:

Những người làm việc trong nhà hàng ăn uống, quán ăn uống bình dân phải có sức khỏe phù hợp với ngành nghề kinh doanh theo quy định của Bộ Y tế. Trước khi