

## BỘ VĂN HOÁ, THỂ THAO VÀ DU LỊCH TỔNG CỤC DU LỊCH



# SỔ TAY

HƯỚNG DẪN CẤP NHÃN DU LỊCH XANH  
CHO NHÀ HÀNG PHỤC VỤ  
KHÁCH DU LỊCH



Tác giả sẽ chịu trách nhiệm về nội dung ấn phẩm này và những nội dung này không phản ánh quan điểm của Cơ quan Hợp tác phát triển quốc tế Tây Ban Nha (AECID).

*(The contents of this publication are the sole responsibility of the authors and can in no way be taken to reflect the views of the Spanish Technical Cooperation (AECID))*

## MỤC LỤC

NỘI DUNG	TRANG
LỜI NÓI ĐẦU	04
<b>PHẦN THỨ NHẤT:</b> BỘ TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ ĐỂ CẤP NHẬN DU LỊCH XANH CHO NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH	05
I. Khái niệm Nhân Du lịch xanh áp dụng cho Nhà hàng phục vụ khách du lịch	05
II. Bộ tiêu chí Nhân Du lịch xanh áp dụng cho Nhà hàng phục vụ khách du lịch	05
2.1. Quan điểm áp dụng	05
2.2. Cấu trúc	05
2.3. Phương pháp đánh giá	06
2.4. Các tiêu chí và biểu điểm	06
<b>PHẦN THỨ HAI:</b> QUY TRÌNH ĐÁNH GIÁ VÀ CẤP CHỨNG NHẬN NHÂN DU LỊCH XANH CHO NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH	12
I. Đối tượng áp dụng	12
II. Hồ sơ đề nghị cấp Chứng nhận Nhân Du lịch xanh	12
III. Tổ chức đánh giá cấp Chứng nhận Nhân Du lịch xanh	12
IV. Cấp Chứng nhận Nhân Du lịch xanh	13
V. Đổi, cấp lại Chứng nhận Nhân Du lịch xanh	13
VI. Thu hồi Chứng nhận Nhân Du lịch xanh	14
VII. Điều kiện sử dụng Nhân Du lịch xanh	14
VIII. Đình chỉ sử dụng Nhân Du lịch xanh	14
IX. Trách nhiệm liên quan đến việc đề nghị và cấp Chứng nhận Nhân Du lịch xanh	14
<b>Phụ lục 1:</b> MẪU ĐƠN ĐĂNG KÝ CẤP CHỨNG NHẬN NHÂN DU LỊCH XANH CHO NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH	16
<b>Phụ lục 2A:</b> MẪU BÁO CÁO ĐÁNH GIÁ TÌNH HÌNH CỦA NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH THEO BỘ TIÊU CHÍ NHÂN DU LỊCH XANH	17
<b>Phụ lục 2B:</b> MẪU TỰ ĐÁNH GIÁ, CHẤM ĐIỂM CỦA NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH THEO BỘ TIÊU CHÍ NHÂN DU LỊCH XANH	18
<b>Phụ lục 3:</b> MẪU CÔNG VĂN THÔNG BÁO KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ VIỆC THỰC HIỆN TIÊU CHÍ NHÂN DU LỊCH XANH CỦA NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH	24
<b>Phụ lục 4:</b> MẪU TỜ TRÌNH VỀ KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ VIỆC THỰC HIỆN BỘ TIÊU CHÍ NHÂN DU LỊCH XANH CỦA NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH	25
<b>Phụ lục 5:</b> MẪU BIÊN BẢN ĐÁNH GIÁ VIỆC THỰC HIỆN NHÂN DU LỊCH XANH TẠI NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH	26
<b>Phụ lục 6:</b> MẪU BIÊN BẢN LÀM VIỆC CỦA HỘI ĐỒNG ĐÁNH GIÁ NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH THEO CÁC TIÊU CHÍ NHÂN DU LỊCH XANH	27
<b>Phụ lục 7:</b> MẪU CHỨNG NHẬN NHÂN DU LỊCH XANH CẤP CHO NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH	29
<b>Phụ lục 8:</b> MẪU BIỂU TRƯNG NHÂN DU LỊCH XANH ÁP DỤNG CHO NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH	30

## LỜI NÓI ĐẦU

Bảo vệ môi trường (BVMT) là nhiệm vụ cấp bách, là nghĩa vụ của mỗi tổ chức, mỗi công dân và các doanh nghiệp. Ở Việt Nam, ngày càng nhiều cơ sở dịch vụ du lịch quan tâm đến phát triển bền vững, đến du lịch có trách nhiệm, đưa ra những sáng kiến và các giải pháp chống ô nhiễm, nâng cao chất lượng môi trường.

Một trong các sáng kiến đó là áp dụng Nhãn Du lịch xanh (hoặc Nhãn sinh thái hoặc Nhãn Du lịch bền vững). Hoạt động này đã được triển khai ở nhiều nước, có hiệu quả rõ rệt đối với công tác BVMT nói riêng và phát triển du lịch bền vững nói chung.

Tháng 4 năm 2012, Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch đã ban hành Bộ tiêu chí Nhãn du lịch bền vững Bông sen xanh làm công cụ để đánh giá, quản lý công tác BVMT đối với hệ thống cơ sở lưu trú du lịch ở Việt Nam. Đó là một bước đi tích cực, tạo đà cho việc áp dụng các tiêu chí bảo vệ môi trường trong ngành du lịch.

Nhằm nâng cao ý thức BVMT, phát triển du lịch có trách nhiệm ở Việt Nam, Tổng cục Du lịch được sự hỗ trợ của Cơ quan Hợp tác phát triển Quốc tế Tây Ban Nha (AECID) xây dựng các Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh cho 4 loại cơ sở dịch vụ du lịch: nhà hàng phục vụ khách du lịch, cửa hàng mua sắm phục vụ khách du lịch, điểm dừng chân phục vụ khách du lịch, điểm tham quan du lịch. Nhóm chuyên gia đã khảo sát, nghiên cứu thực địa ở nhiều cơ sở dịch vụ du lịch, đề xuất cách thức, quy trình đánh giá để cấp Nhãn Du lịch xanh cho các cơ sở dịch vụ du lịch trên. Đây là các hướng dẫn cơ bản để các nhà đầu tư, nhà quản lý và nhân viên các cơ sở dịch vụ du lịch áp dụng nhằm đưa cơ sở trở thành một điểm du lịch xanh, góp phần bảo vệ môi trường tự nhiên và xã hội, góp phần đưa Du lịch Việt Nam thành ngành kinh tế phát triển bền vững.

Tài liệu này sẽ hữu ích cho các cơ sở du lịch, các cán bộ hoạt động du lịch và những ai quan tâm đến du lịch./.

## PHẦN THỨ NHẤT

### BỘ TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ ĐỂ CẤP NHÃN DU LỊCH XANH CHO NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH

#### I. KHÁI NIỆM NHÃN DU LỊCH XANH ÁP DỤNG CHO NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH

- Nhà hàng phục vụ khách du lịch (sau đây gọi là Nhà hàng) là cơ sở kinh doanh độc lập, nằm ngoài cơ sở lưu trú du lịch, phục vụ nhu cầu ăn, uống và có thể có nhu cầu giải trí của khách du lịch.

- Nhãn Du lịch xanh áp dụng cho Nhà hàng phục vụ khách du lịch là nhãn hiệu cấp cho các cơ sở kinh doanh ăn uống, phục vụ khách du lịch đạt được các quy định của bộ tiêu chí này. Nhà hàng được cấp nhãn là đơn vị đã có những nỗ lực trong việc bảo vệ môi trường (BVMT), sử dụng hiệu quả tài nguyên, năng lượng, nước, quản lý và xử lý tốt chất thải, tiếng ồn, góp phần phát triển kinh tế, văn hóa, xã hội của địa phương, của quốc gia và phát triển du lịch bền vững.

#### II. BỘ TIÊU CHÍ NHÃN DU LỊCH XANH ÁP DỤNG CHO NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH

##### 2.1. Quan điểm áp dụng:

Trong quá trình áp dụng, Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh áp dụng cho Nhà hàng (sau đây gọi là Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh cho Nhà hàng) sẽ được sửa đổi, bổ sung khi cần thiết để phù hợp với trình độ kỹ thuật, công nghệ và hiểu biết về các vấn đề môi trường của con người.

##### 2.2. Cấu trúc:

- Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh cho Nhà hàng gồm 85 tiêu chí, trong đó 21 tiêu chí bắt buộc và 64 tiêu chí chấm điểm.

- Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh cho Nhà hàng được sắp xếp thành 6 nhóm chính: A, B, C, D, E, G. Mỗi nhóm có các mục cụ thể (A1, A2...; B1, B2...) và mỗi mục có các tiêu chí làm rõ nội dung, đánh giá chi tiết hơn yêu cầu của mục. Cụ thể như sau:

- + Nhóm A. Chính sách quản lý, bảo vệ môi trường và hoạt động phát triển bền vững của nhà hàng phục vụ khách du lịch, gồm 21 tiêu chí, trong đó có 5 tiêu chí bắt buộc và 16 tiêu chí chấm điểm.
- + Nhóm B. Tiết kiệm năng lượng, gồm 20 tiêu chí, trong đó có 3 tiêu chí bắt buộc và 17 tiêu chí chấm điểm.
- + Nhóm C. Tiết kiệm nước, gồm 16 tiêu chí, trong đó có 4 tiêu chí bắt buộc và 12 tiêu chí chấm điểm.
- + Nhóm D. Sử dụng thực phẩm bền vững, gồm 8 tiêu chí, trong đó có 2 tiêu chí bắt buộc và 6 tiêu chí chấm điểm.
- + Nhóm E. Giảm thiểu và xử lý chất thải, gồm 15 tiêu chí, trong đó có 5 tiêu chí bắt buộc và 10 tiêu chí chấm điểm.
- + Nhóm G. Giảm thiểu ô nhiễm, tiếng ồn và sử dụng hóa chất thân thiện với môi trường, gồm 5 tiêu chí, trong đó có 2 tiêu chí bắt buộc và 3 tiêu chí chấm điểm.

**2.3. Phương pháp đánh giá:**

- Nguyên tắc đánh giá:

+ Các tiêu chí bắt buộc: Không chấm điểm, chỉ đánh giá đạt hay không đạt.

+ Các tiêu chí khác: Chấm điểm 0 hoặc 1 (Chấm điểm 0 đối với các tiêu chí không được thực hiện hoặc thực hiện không thường xuyên, liên tục; chấm điểm 1 đối với các tiêu chí được thực hiện tốt).

- Nhà hàng phục vụ khách du lịch được cấp Nhân du lịch Xanh khi đạt được 21 tiêu chí bắt buộc (tức đạt 100% các tiêu chí bắt buộc) và tối thiểu 51/64 điểm (tức đạt 80% tổng các tiêu chí chấm điểm được đánh giá của các nhóm tiêu chí A, B, C, D, E, G).

**2.4. Các tiêu chí và biểu điểm:**

Mã số	Nội dung Tiêu chí	Loại Tiêu chí	
		Tiêu chí bắt buộc	Tiêu chí chấm điểm (tối đa)
<b>A</b>	<b>CHÍNH SÁCH QUẢN LÝ, BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG (BVMT) VÀ HOẠT ĐỘNG PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG CỦA NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH</b>		<b>16</b>
<b>A1</b>	<b>Có chính sách quản lý, đóng góp vào mục tiêu phát triển kinh tế xã hội của địa phương</b>		
A1.1	Có chính sách về BVMT tự nhiên và nhân văn (bảo tồn và phát huy giá trị lịch sử, văn hóa dân tộc)		1
A1.2	Có lập kế hoạch hàng năm về thực hiện các hoạt động quản lý và bảo vệ môi trường	X	
A1.3	Có lập kế hoạch hàng năm về các hoạt động hỗ trợ phát triển cộng đồng địa phương		1
A1.4	Có thông báo (panô, áp phích...) về chính sách bảo vệ môi trường của nhà hàng để tại vị trí dễ thấy		1
A1.5	Có thu thập ý kiến của khách bằng sổ hoặc bảng câu hỏi về vấn đề môi trường, văn hóa, xã hội		1
A1.6	Có hoạt động yêu cầu các nhà cung cấp hỗ trợ thực hiện các hoạt động bảo vệ môi trường		1
A1.7	Có tham gia vào các hoạt động vì môi trường của địa phương		1
A1.8	Có đóng góp (tài chính, nhân lực hoặc vật chất) cho các hoạt động phát triển cộng đồng địa phương		1
A1.9	Sử dụng trên 40% lao động là nữ hoặc người dân tộc thiểu số		1
A1.10	Sử dụng lao động địa phương hoặc lao động đến từ các vùng kém phát triển trên 50%		1
A1.11	Người lao động tại nhà hàng được kiểm tra sức khỏe định kỳ		1
A1.12	Sử dụng văn hóa truyền thống trong kiến trúc, trang trí các khu vực phục vụ khách ăn uống		1
A1.13	Kiến trúc hợp lý, đảm bảo tính thân thiện với môi trường (ví dụ: Chắn nắng hoặc hướng mặt trời không chiếu thẳng vào khu vực ăn uống, chống gió lùa...)		1

Mã số	Nội dung Tiêu chí	Loại Tiêu chí	
		Tiêu chí bắt buộc	Tiêu chí chấm điểm (tối đa)
A1.14	Thực hiện kiểm tra, đánh giá định kỳ hàng năm về kết quả thực hiện kế hoạch bảo vệ môi trường và cải tiến hoạt động BVMT của nhà hàng	X	
<b>A2</b>	<b>Hướng dẫn người lao động tại nhà hàng và khách thực hiện bảo vệ môi trường</b>		
A2.1	Có phổ biến, tuyên truyền (thông qua các bảng thông báo, pano, áp phích...) về tầm quan trọng và lợi ích của việc bảo vệ môi trường, sử dụng các nguồn tài nguyên, năng lượng, nguyên, nhiên liệu một cách hiệu quả	X	
A2.2	Có nội quy, quy trình hướng dẫn người lao động tại nhà hàng thực hành tiết kiệm và bảo vệ môi trường trong công việc	X	
A2.3	Có bảng phân công người lao động tại nhà hàng trong hoạt động BVMT	X	
A2.4	Có hình thức khen thưởng, động viên người lao động tại nhà hàng tham gia tích cực vào các hoạt động quản lý và BVMT		1
A2.5	Có chính sách hay chương trình đào tạo phổ biến luật, quy định về việc khai thác hay mua bán động thực vật hoang dã cho người lao động tại nhà hàng		1
A2.6	Có chính sách hay bảng thông tin phổ biến luật, quy định về việc khai thác hay mua bán động thực vật hoang dã cho khách hàng		1
A2.7	Có hình thức khen thưởng, động viên khách tham gia tích cực vào các hoạt động quản lý và BVMT		1
<b>B</b>	<b>TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG</b>		<b>17</b>
<b>B1</b>	<b>Quản lý tiêu thụ năng lượng</b>		
B1.1	Lắp đặt đồng hồ giám sát năng lượng tiêu thụ hàng tháng	X	
B1.2	Có lịch trình, chương trình vệ sinh và bảo trì các thiết bị điện hàng tháng	X	
B1.3	Tính chỉ số tiêu thụ điện của nhà hàng hàng tháng		1
B1.4	Thực hiện kiểm toán điện hàng năm (tập hợp các số liệu tiêu thụ điện và hóa đơn thanh toán của các tháng trong năm, tổng hợp, phân tích, đánh giá, so sánh với các chỉ tiêu quy định và đề xuất chỉ tiêu cải tiến cho năm sau)		1
B1.5	Cài đặt nhiệt độ nước nóng cho khu vực rửa tay (vào mùa đông) từ 50°C - 60°C		1
B1.6	Sử dụng cách khác trong quản lý và tiết kiệm năng lượng hiệu quả		1
<b>B2</b>	<b>Sử dụng thiết bị tiết kiệm năng lượng trong khu vực bếp</b>		
B2.2	Có lắp tấm chắn rèm bằng nhựa tại cửa của nhà lạnh, kho lạnh để thực phẩm, đồ dùng nhà bếp		1
B2.2	Có lắp tấm chắn rèm bằng nhựa tại cửa của nhà lạnh, kho lạnh để thực phẩm, đồ dùng nhà bếp		1



Mã số	Nội dung Tiêu chí	Loại Tiêu chí	
		Tiêu chí bắt buộc	Tiêu chí chấm điểm (tối đa)
B2.3	Có lắp đặt bộ điều chỉnh nhiệt được lập trình cho các thiết bị nhiệt như lò nướng, rán...		1
<b>B3</b>	<b>Sử dụng hệ thống điều hòa nóng, lạnh, thông gió tiết kiệm năng lượng</b>		
B3.1	Sử dụng hệ thống điều hòa tiết kiệm năng lượng (điều hòa với nhãn Eco, điều hòa tổng...) <i>(Đối với vùng khí hậu không cần dùng điều hòa: chỉ tiêu này được đánh giá 1 điểm)</i>		1
B3.2	Sử dụng hệ thống điều hòa nóng lạnh phù hợp với không gian, công suất và mục đích sử dụng (ví dụ: khu vực cho khách, khu vực nhân viên...) <i>(Đối với vùng khí hậu không cần dùng điều hòa: chỉ tiêu này được đánh giá 1 điểm)</i>		1
B3.3	Sử dụng hệ thống rèm 2 lớp trong phòng ăn uống của nhà hàng (giúp chắn sáng và cách nhiệt)		1
B3.4	Có thiết bị điều khiển cảm ứng hoặc tương đương để điều chỉnh luồng không khí trong nhà hàng sao cho duy trì nồng độ khí các bon trong nhà hàng không quá 700 ppm so với nồng độ khí các bon bên ngoài trời		1
<b>B4</b>	<b>Sử dụng hệ thống chiếu sáng tiết kiệm năng lượng</b>		
<b>B4.1</b>	<b>Sử dụng bóng tiết kiệm điện (bóng compact)</b>	<b>X</b>	
B4.2	Chia từng khu vực trong nhà hàng, sử dụng ánh sáng phù hợp với từng khu vực (ví dụ: khu vực cho khách, khu vực bếp, nhân viên...)		1
B4.3	Sử dụng đèn cảm biến ở khu vực ít sử dụng (ví dụ: ngoài sân, nhà vệ sinh...)		1
B4.4	Sử dụng chiếu sáng và thông gió tự nhiên (ví dụ: dùng cửa chớp cho nhà vệ sinh)		1
<b>B5</b>	<b>Các biện pháp khác nâng cao tính hiệu quả của việc quản lý và sử dụng điện một cách hợp lý và hiệu quả</b>		
B5.1	Sử dụng các nguồn năng lượng khác (nguồn năng lượng tái tạo, năng lượng gió, năng lượng mặt trời...)		1
B5.2	Sử dụng thiết bị chuyển nhiệt như bơm nhiệt (ví dụ: thu nhiệt từ thiết bị điều hòa trung tâm phục vụ làm nóng nước...)		1
B5.3	Các biện pháp, sáng kiến khác được áp dụng		1
<b>C</b>	<b>TIẾT KIỆM NƯỚC</b>		<b>12</b>
<b>C1</b>	<b>Quản lý tiêu thụ nước</b>		
C1.1	Lắp đặt thiết bị giám sát lượng nước tiêu thụ hàng tháng	X	

Mã số	Nội dung Tiêu chí	Loại Tiêu chí	
		Tiêu chí bắt buộc	Tiêu chí chấm điểm (tối đa)
C1.2	Có phân công người kiểm tra các thiết bị nước hàng ngày để tránh hiện tượng rò rỉ nước	X	
C1.3	Có lịch trình, chương trình quản lý bảo dưỡng thiết bị nước hàng tháng	X	
C1.4	Có kiểm toán nước hàng năm (tập hợp các số liệu tiêu thụ nước và hóa đơn thanh toán của các tháng trong năm, tổng hợp, phân tích, đánh giá, so sánh với các chỉ tiêu quy định và đề xuất chỉ tiêu cải tiến cho năm sau)		1
C1.5	Tưới cây vào tối muộn hoặc sáng sớm	X	
C1.6	Không xả nước để rửa đồ ăn mà làm tan đá ngay trong tủ lạnh		1
C1.7	Không xả nước nóng liên tục vào bể rửa, thiết bị lọc dầu mỡ khi làm công tác vệ sinh		1
C1.8	Tái sử dụng nước xám (ví dụ: nước sau khi rửa rau, quả, nước giặt cuối... phục vụ cho mục đích phi vệ sinh như cọ rửa sân vườn hoặc tưới cây)		1
C1.9	Chỉ phục vụ nước uống khi khách yêu cầu (có biển thông báo cho khách hàng trước)		1
C1.10	Lắp đặt hệ thống lọc nước tự động uống tại vòi để nhân viên sử dụng được		1
<b>C2</b>	<b>Sử dụng thiết bị tiết kiệm nước</b>		
C2.1	Lắp đặt vòi hạn dòng để tiết kiệm nước		1
C2.2	Lắp đặt bồn cầu với hệ thống 2 mức xả phù hợp, tiết kiệm nước		1
C2.3	Lắp đặt vòi cảm ứng, bồn tiểu cảm ứng		1
C2.4	Lắp đặt các thiết bị sử dụng nước hiệu quả và tiết kiệm khác (ví dụ: máy rửa bát, máy làm đá...)		1
C2.5	Có thiết bị thu và cất trữ nước mưa		1
C2.6	Có lắp đặt thiết bị vệ sinh khô (để hạn chế dùng nước)		1
<b>D</b>	<b>SỬ DỤNG THỰC PHẨM AN TOÀN</b>		<b>6</b>
<b>D1</b>	<b>Sử dụng thực phẩm (thức ăn, đồ uống), chất phụ gia, nguyên vật liệu là chất hữu cơ, đảm bảo chất lượng, vệ sinh, an toàn. Không sử dụng hoá chất và các chất phụ gia độc hại để sản xuất, chế biến món ăn, đồ uống.</b>	<b>X</b>	
<b>D2</b>	<b>Sử dụng thực phẩm có nguồn gốc trong nước, khuyến khích từ các nông trại của địa phương hoặc gần địa phương (bán kính 30km)</b>		<b>1</b>
<b>D3</b>	<b>Tùy theo từng loại hình nhà hàng, có chính sách khuyến khích sáng tạo và chế biến các món ăn từ thực vật, hoa quả, hạn chế sử dụng các thực phẩm từ động vật.</b>		<b>1</b>
<b>D4</b>	<b>Không bắt giữ, chế biến thức ăn từ các động, thực vật quý hiếm</b>	<b>X</b>	
<b>D5</b>	<b>Hạn chế phục vụ khách nước uống đóng chai, thay vào đó phục vụ nước do nhà hàng chế biến</b>		<b>1</b>

Mã số	Nội dung Tiêu chí	Loại Tiêu chí	
		Tiêu chí bắt buộc	Tiêu chí chấm điểm (tối đa)
D6	Có các biện pháp quảng cáo, tuyên truyền về thực phẩm sạch, có lợi cho sức khỏe với khách hàng		1
D7	Quảng bá và khuyến khích khách hàng sử dụng thức ăn hữu cơ		1
D8	Mua và sử dụng các sản phẩm như thực đơn, túi đựng, khay... làm từ các nguyên liệu tái chế		1
E	<b>XỬ LÝ VÀ HẠN CHẾ CHẤT THẢI</b>		<b>10</b>
E1	<b>Xử lý chất thải</b>		
E1.1	Lắp đặt hệ thống xử lý nước thải, có chặn rác		1
E1.2	Lắp đặt bể mỡ để giảm tải trọng hệ thống nước thải. Rửa sạch các thiết bị bếp có dính mỡ như chảo rán, thiết bị rán..., vệ sinh thiết bị bể mỡ, lọc dầu mỡ hàng ngày để đảm bảo các thiết bị hoạt động hiệu quả và bền lâu	X	
E1.3	Phân loại chất thải rắn: rác thải ướt (thức ăn), rác thải có thể tái chế (đồ kim loại, thủy tinh...), rác thải để ủ làm phân bón (lá cây), rác thải chuyển đi xử lý và rác thải độc hại		1
E1.4	Có ký hợp đồng với các công ty tái chế rác, công ty chuyên rác và công ty xử lý chất thải	X	
E1.5	Sử dụng công nghệ để ngăn chặn sự ô nhiễm nước cấp, nước thải và làm giảm lượng nước thải sinh ra	X	
E1.6	Chuyển rác thải ra khỏi bếp ngày 2 lần và chuyển rác tới nơi xử lý ngày 1 lần	X	
E2	<b>Giảm thiểu chất thải</b>		
E2.1	Giảm thiểu tiến đến không sử dụng túi đựng làm bằng vật liệu khó phân hủy (ví dụ: túi ny-lon...). Thay thế sử dụng các loại túi có chất liệu thân thiện với môi trường		1
E2.2	Thực hiện bảo quản, gìn giữ các thiết bị, đồ dùng trong nhà hàng, khuyến khích sử dụng đồ đạc, trang thiết bị chất lượng tốt, bền		1
E2.3	Hạn chế mua sắm, sử dụng các thiết bị không cần thiết cho việc kinh doanh nhà hàng (ví dụ: đồ trang trí không cần thiết; lắp quá nhiều đèn...)		1
E2.4	Các đồ ăn không phục vụ khách, có thể tận dụng cho nhân viên hoặc quyên góp cho người nghèo		1
E2.5	Đánh dấu, sắp xếp khi mua thực phẩm, đồ uống mới để nhân viên sử dụng thực phẩm theo thứ tự thời gian nhập hàng, tránh đồ ăn, thức uống bị quá hạn, bị hỏng	X	
E2.6	Thu gom thức ăn thừa vào thùng chuyên dụng đựng thức ăn để đảm bảo vệ sinh thực phẩm khi tái sử dụng cho chăn nuôi gia súc		1

Mã số	Nội dung Tiêu chí	Loại Tiêu chí	
		Tiêu chí bắt buộc	Tiêu chí chấm điểm (tối đa)
E2.7	Sử dụng các vật dụng chế biến, ăn uống làm bằng vật liệu thân thiện với môi trường, sử dụng hoặc tái sử dụng các vật dụng có thể tái sử dụng được (ví dụ: tái sử dụng chai, lọ...)		1
E2.8	Tái sử dụng đồ vải cũ làm giẻ lau thay vì dùng giấy để lau chùi. Tái sử dụng khăn lau tay tại khu rửa tay cho khách và nhân viên (khăn được giặt hàng ngày)		1
E2.9	Thực hiện in và photo hai mặt giấy để tiết kiệm giấy, mực in		1
G	<b>GIẢM THIỂU SỰ Ô NHIỄM VÀ SỬ DỤNG HÓA CHẤT THÂN THIỆN VỚI MÔI TRƯỜNG</b>		<b>3</b>
G1	Không sử dụng các hóa chất có chất độc dễ bay hơi ở nhiệt độ thường gây hại cho sức khỏe và môi trường (ví dụ: chất VOCs có thể có ở trong sơn; chất Chlorofluorocarbon (CFC) có trong môi chất của tủ lạnh, tủ đông, bình xịt...)	X	
G2	Quần áo của nhân viên, đầu bếp, khăn lau, khăn trải bàn và các loại khăn khác dùng trong nhà hàng được làm bằng chất liệu thân thiện với môi trường như sợi hữu cơ...		1
G3	Sử dụng các đồ trang trí "bền vững" - làm bằng vật liệu thân thiện với môi trường (ví dụ: dùng sáp ong, hạn chế không dùng nến đốt, thay thế bằng đèn Led...)		1
G4	Sử dụng hóa chất tẩy rửa thân thiện với môi trường, có nhãn sinh thái, nhãn xanh, "Eco label" ở trên sản phẩm	X	
G5	Bàn ghế đồ dùng, vật liệu trong nhà hàng được làm từ các vật liệu công nghiệp, vật liệu tái chế, vật liệu thân thiện với môi trường		1
	<b>TỔNG ĐIỂM CỦA NHÀ HÀNG</b>		<b>64</b>

## PHẦN THỨ HAI

### QUY TRÌNH ĐÁNH GIÁ VÀ CẤP CHỨNG NHẬN NHÃN DU LỊCH XANH CHO NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH

#### I. Đối tượng áp dụng

1. Nhà hàng phục vụ khách du lịch (sau đây gọi là đơn vị) đang hoạt động, kinh doanh hợp pháp tại Việt Nam tự nguyện áp dụng Nhãn Du lịch xanh.
2. Cơ quan, tổ chức, cá nhân có liên quan đến trình tự, thủ tục đánh giá và cấp thí điểm Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh.

#### II. Hồ sơ đề nghị cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh

1. Hồ sơ đề nghị cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh gồm:
  - a) Đơn đăng ký cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh theo mẫu quy định tại **Phụ lục 1**;
  - b) Bản báo cáo, tự đánh giá tình hình của đơn vị và tự chấm điểm theo Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh áp dụng cho Nhà hàng phục vụ khách du lịch theo mẫu quy định tại **Phụ lục 2A** và **2B**;
  - c) Bản sao có công chứng Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh.
    2. Cơ quan tiếp nhận Hồ sơ đề nghị cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh (trong 2 năm đầu áp dụng cấp thử nghiệm): Đơn vị nộp một bộ hồ sơ trực tiếp hoặc qua đường bưu điện đến Tổng cục Du lịch.
    3. Lệ phí đánh giá:
      - Trong thời gian hai năm đầu áp dụng cấp thử nghiệm (kể từ khi có Quyết định ban hành Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh áp dụng cho Nhà hàng phục vụ khách du lịch của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch): Đơn vị được miễn phí đánh giá, cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh.
      - Sau thời gian hai năm áp dụng cấp thử nghiệm sẽ có quy định về phí đánh giá, cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh.

#### III. Tổ chức đánh giá cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh

1. Thành lập Hội đồng đánh giá cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh trong 2 năm đầu áp dụng cấp thử nghiệm (sau đây gọi là Hội đồng):
 

Hội đồng do Tổng cục trưởng Tổng cục Du lịch thành lập gồm 05 thành viên:

  - a) Chủ tịch Hội đồng: Lãnh đạo Vụ Khách sạn Tổng cục Du lịch.
  - b) Các thành viên Hội đồng:
    - Chuyên viên Vụ Khách sạn;
    - Đại diện Hiệp hội Khách sạn Việt Nam;
    - Đại diện Sở Văn hoá, Thể thao và Du lịch;
    - Chuyên gia về môi trường.
2. Tổ chức đánh giá:
  - a) Trong thời hạn 10 ngày làm việc kể từ ngày nhận hồ sơ theo quy định tại khoản

1 Mục II nêu trên, Tổng cục trưởng Tổng cục Du lịch thành lập Hội đồng đánh giá cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh.

b) Trong thời hạn 10 ngày làm việc kể từ ngày Tổng cục trưởng Tổng cục Du lịch thành lập Hội đồng, Hội đồng tổ chức đánh giá tại đơn vị căn cứ theo các tiêu chí trong Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh áp dụng cho Nhà hàng phục vụ khách du lịch.

c) Chủ tịch Hội đồng thông báo kết quả đánh giá cho đơn vị bằng văn bản theo mẫu quy định tại **Phụ lục 3**.

d) Trong thời hạn 15 ngày làm việc kể từ khi nhận được thông báo của Hội đồng, nếu đơn vị không có khiếu nại, Chủ tịch Hội đồng trình Tổng cục trưởng Tổng cục Du lịch kết quả đánh giá, gồm:

- Trình kết quả đánh giá và đề xuất cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh cho đơn vị theo mẫu quy định tại **Phụ lục 4**;
- Biên bản đánh giá việc thực hiện Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh tại đơn vị theo mẫu quy định tại **Phụ lục 5**;
- Biên bản làm việc của Hội đồng theo mẫu quy định tại Phụ lục 6;
- Hồ sơ đề nghị cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh của đơn vị theo quy định tại khoản 1 Mục II.

#### IV. Cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh

1. Tổng cục trưởng Tổng cục Du lịch cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh cho đơn vị theo mẫu quy định tại **Phụ lục 7**, trên cơ sở xem xét hồ sơ quy định tại điểm d khoản 2 Mục III.
2. Chứng nhận có hiệu lực ba năm kể từ ngày cấp. Ít nhất ba tháng trước khi Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh hết hiệu lực, đơn vị gửi hồ sơ đề nghị cấp đổi Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh đến Tổng cục Du lịch. Hồ sơ và thủ tục đề nghị đánh giá, cấp lại như lần đầu.

#### V. Đổi, cấp lại Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh

1. Trường hợp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh bị mất, cháy hoặc tiêu hủy, đơn vị phải khai báo với cơ quan công an và Tổng cục Du lịch trong thời hạn 07 ngày kể từ ngày phát hiện bị mất, cháy hoặc bị tiêu hủy.
 

Trong thời hạn 30 ngày, kể từ ngày khai báo, đơn vị gửi đơn đề nghị Tổng cục Du lịch cấp lại Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh kèm theo xác nhận của cơ quan công an về việc đã khai báo, trừ trường hợp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh được tìm thấy trước khi hết thời hạn gửi đơn đề nghị cấp lại.
2. Trường hợp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh bị rách, nát, đơn vị gửi đơn đề nghị đổi kèm theo bản gốc Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh bị rách, nát đến Tổng cục Du lịch.
3. Trường hợp đề nghị sửa đổi tên đơn vị trong Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh, đơn vị gửi công văn đề nghị cấp lại Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh kèm những văn bản chứng minh tên mới hợp pháp của đơn vị.
4. Trong thời hạn 10 ngày làm việc kể từ ngày nhận được đơn đề nghị đổi, cấp lại Chứng nhận theo quy định tại khoản 1, 2 và 3 Mục này, Tổng cục Du lịch xem xét, đổi hoặc cấp lại Chứng nhận cho đơn vị.

**VI. Thu hồi Chứng nhận Nhân Du lịch xanh**

1. Đơn vị bị thu hồi Chứng nhận Nhân Du lịch xanh khi vi phạm một trong các trường hợp sau:

a) Lập báo cáo tự đánh giá sai sự thật;

b) Vi phạm các tiêu chí bắt buộc và không đạt được theo đúng quy định của Nhân Du lịch xanh áp dụng cho Nhà hàng phục vụ khách du lịch của Bộ trưởng Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch.

2. Tổng cục trưởng Tổng cục Du lịch ký Quyết định thu hồi Chứng nhận Nhân Du lịch xanh.

3. Quyết định thu hồi Chứng nhận Nhân Du lịch xanh gửi đến đơn vị bị thu hồi và công bố trên các trang thông tin điện tử của Tổng cục Du lịch.

**VII. Điều kiện sử dụng Nhân Du lịch xanh**

1. Đơn vị chỉ được sử dụng Nhân Du lịch xanh sau khi được cấp Chứng nhận Nhân Du lịch xanh.

2. Đơn vị chỉ được sử dụng Nhân Du lịch xanh trong thời hạn Chứng nhận Nhân Du lịch xanh còn giá trị.

3. Được phép sử dụng biểu trưng Nhân Du lịch xanh theo mẫu quy định tại **Phụ lục 8**; trưng bày biểu trưng và Chứng nhận Nhân Du lịch xanh tại khu vực chính của đơn vị và in biểu trưng Nhân Du lịch xanh trong các tài liệu quảng bá, xúc tiến và trên các vật dụng của đơn vị.

**VIII. Đình chỉ sử dụng Nhân Du lịch xanh**

1. Đơn vị bị đình chỉ sử dụng Nhân Du lịch xanh khi vi phạm một trong những trường hợp sau:

a) Sử dụng biểu trưng Nhân Du lịch xanh không đúng theo mẫu đã được cơ quan có thẩm quyền phê duyệt;

b) Cho đơn vị khác sử dụng biểu trưng Nhân Du lịch xanh của đơn vị mình.

2. Tổng cục trưởng Tổng cục Du lịch ký Quyết định đình chỉ sử dụng Nhân Du lịch xanh.

3. Đơn vị bị đình chỉ sử dụng Nhân Du lịch xanh không được tiếp tục sử dụng biểu trưng và Chứng nhận Nhân Du lịch xanh để trưng bày và in trong các ấn phẩm, vật dụng hoặc các phương tiện quảng cáo của đơn vị.

**IX. Trách nhiệm liên quan đến việc đề nghị và cấp Chứng nhận Nhân Du lịch xanh**

1. Trách nhiệm của đơn vị đề nghị cấp Chứng nhận Nhân Du lịch xanh

a) Thủ trưởng đơn vị đề nghị cấp Nhân Du lịch xanh chịu trách nhiệm về tính chính xác của các hồ sơ đề nghị cấp Chứng nhận Nhân Du lịch xanh.

b) Cá nhân nhận xét, đánh giá, xác nhận sai sự thật hoặc làm giả hồ sơ, giấy tờ để đề nghị cấp Chứng nhận Nhân Du lịch xanh thì tùy theo tính chất, mức độ vi phạm mà bị xử lý theo quy định của pháp luật.

2. Trách nhiệm của cơ quan cấp Chứng nhận Nhân Du lịch xanh

a) Cấp, đổi, cấp lại, thu hồi Chứng nhận theo quy định tại Mục III, Mục IV, Mục V, Mục VI.

b) Thực hiện đầy đủ chế độ lưu trữ hồ sơ cấp, đổi, cấp lại thu hồi Chứng nhận Nhân Du lịch xanh theo đúng quy định của pháp luật về lưu trữ.

3. Chủ trì, phối hợp với các cơ quan có thẩm quyền tiến hành kiểm tra, giám sát quá trình thực hiện công tác bảo vệ môi trường, áp dụng Bộ tiêu chí Nhân Du lịch xanh tại đơn vị.

4. Bảo mật các thông tin, số liệu, dữ liệu được ghi trong hồ sơ đề nghị cấp Chứng nhận Nhân Du lịch xanh; nếu cung cấp số liệu cho bên thứ ba phải được sự đồng ý bằng văn bản của đơn vị có hồ sơ đăng ký cấp Chứng nhận Nhân Du lịch xanh.

5. Công bố đơn vị được cấp, bị đình chỉ hoặc thu hồi Chứng nhận Nhân Du lịch xanh trên các trang thông tin điện tử của Tổng cục Du lịch./.



**Phụ lục 1****MẪU ĐƠN ĐĂNG KÝ CẤP CHỨNG NHẬN NHÃN DU LỊCH XANH CHO  
NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH**CƠ QUAN, ĐƠN VỊ CHỦ QUẢN  
**TÊN ĐƠN VỊ****CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

Số:.....

....., ngày.....tháng.....năm.....

**ĐƠN ĐĂNG KÝ**  
**Cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh cho**  
**Nhà hàng phục vụ khách du lịch**

Kính gửi: Tổng cục Du lịch

Căn cứ Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh áp dụng cho Nhà hàng phục vụ khách du lịch;

Căn cứ Quy trình đánh giá và cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh cho Nhà hàng phục vụ khách du lịch.

Tên Nhà hàng phục vụ khách du lịch đăng ký:.....

Địa chỉ:.....

Điện thoại:.....Fax:.....Email:.....

Người đại diện:.....

Chức vụ:.....

Đề nghị Tổng cục Du lịch đánh giá, cấp/cấp lại/đổi Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh cho đơn vị.

Chúng tôi cam kết thực hiện đúng các quy định của Bộ Văn hoá, Thể thao và Du lịch sau khi được cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh./.

**THỦ TRƯỞNG ĐƠN VỊ**  
(Ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu)**Nơi nhận:**  
- Như trên;  
- Lưu:...**Phụ lục 2A****MẪU BÁO CÁO ĐÁNH GIÁ TÌNH HÌNH CỦA NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH  
DU LỊCH THEO BỘ TIÊU CHÍ NHÃN DU LỊCH XANH**CƠ QUAN, ĐƠN VỊ CHỦ QUẢN  
**TÊN ĐƠN VỊ****CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

....., ngày.....tháng.....năm.....

**BÁO CÁO**  
**Đánh giá tình hình của Nhà hàng phục vụ khách du lịch**  
**theo Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh**

Kính gửi: Tổng cục Du lịch

**I. Thông tin chung:**

Tên cơ quan, đơn vị chủ quản:.....

Tên đơn vị:.....

Địa chỉ:.....

Điện thoại:.....Fax:.....Email:.....

Người chịu trách nhiệm về môi trường của đơn vị:.....

**II. Báo cáo về hoạt động bảo vệ môi trường của đơn vị:**

1. Những hoạt động quản lý và bảo vệ môi trường đơn vị đã thực hiện trong 3 năm qua.

2. Kết quả đạt được (các hình ảnh, số liệu và văn bản chứng minh)

3. Tự chấm điểm và báo cáo hoạt động của đơn vị theo Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh áp dụng cho Nhà hàng phục vụ khách du lịch (theo mẫu quy định tại phụ lục số 2B kèm theo):

3.1. Điểm do đơn vị tự đánh giá:

+ Số tiêu chí bắt buộc đơn vị đạt (%): .....

+ Số điểm các tiêu chí khác đơn vị đạt/tổng điểm:.....

3.2. Báo cáo tình hình thực hiện các tiêu chí Nhãn Du lịch xanh áp dụng cho nhà hàng phục vụ khách du lịch (ghi rõ số điểm cho từng tiêu chí và các nội dung thực hiện)/.

**THỦ TRƯỞNG ĐƠN VỊ**  
(Ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu)

**Phụ lục số 2B**  
**MẪU TỰ ĐÁNH GIÁ, CHẤM ĐIỂM THEO BỘ TIÊU CHÍ NHẪN DU LỊCH XANH**  
**ÁP DỤNG CHO NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH**

Mã số	Nội dung Tiêu chí	Mức đạt tối đa		Đơn vị tự chấm	
		Tiêu chí Bắt buộc	Tiêu chí Chấm điểm	Tiêu chí Bắt buộc	Tiêu chí Chấm điểm
1	2	3	4	5	6
<b>A</b>	<b>CHÍNH SÁCH QUẢN LÝ, BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG (BVMT) VÀ HOẠT ĐỘNG PHÁT TRIỂN BỀN VỮNG CỦA NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH</b>		<b>16</b>		
<b>A1</b>	<b>Có chính sách quản lý, đóng góp vào mục tiêu phát triển kinh tế xã hội của địa phương</b>				
A1.1	Có chính sách về BVMT tự nhiên, bảo tồn và phát huy giá trị lịch sử, văn hóa của dân tộc		1		
A1.2	Có lập kế hoạch hàng năm về thực hiện các hoạt động quản lý và bảo vệ môi trường	X			
A1.3	Có lập kế hoạch hàng năm về các hoạt động hỗ trợ phát triển cộng đồng địa phương		1		
A1.4	Có thông báo (panô, áp phích...) về chính sách bảo vệ môi trường của nhà hàng để tại vị trí dễ thấy		1		
A1.5	Có thu thập ý kiến của khách bằng sổ hoặc bảng câu hỏi về vấn đề môi trường, văn hóa, xã hội		1		
A1.6	Có hoạt động yêu cầu các nhà cung cấp hỗ trợ thực hiện các hoạt động bảo vệ môi trường		1		
A1.7	Có tham gia vào các hoạt động vì môi trường của địa phương		1		
A1.8	Có đóng góp (tài chính, nhân lực hoặc vật chất) cho các hoạt động phát triển cộng đồng địa phương		1		
A1.9	Sử dụng trên 40% lao động là nữ hoặc người dân tộc thiểu số		1		
A1.10	Sử dụng lao động địa phương hoặc lao động đến từ các vùng kém phát triển trên 50%		1		
A1.11	Người lao động trong doanh nghiệp được kiểm tra sức khỏe định kỳ		1		
A1.12	Sử dụng văn hóa truyền thống trong kiến trúc, trang trí các khu vực phục vụ khách ăn uống		1		
A1.13	Kiến trúc đảm bảo tính thân thiện với môi trường (có kiến trúc hợp lý để hướng mặt trời không chiếu thẳng vào khu vực ăn uống, chống gió lùa...)		1		
A1.14	Thực hiện kiểm tra, đánh giá định kỳ hàng năm về kết quả thực hiện kế hoạch bảo vệ môi trường và cải tiến hoạt động BVMT của nhà hàng	X			

Mã số	Nội dung Tiêu chí	Mức đạt tối đa		Đơn vị tự chấm	
		Tiêu chí Bắt buộc	Tiêu chí Chấm điểm	Tiêu chí Bắt buộc	Tiêu chí Chấm điểm
<b>A2</b>	<b>Hướng dẫn người lao động tại nhà hàng và khách thực hiện bảo vệ môi trường</b>				
A2.1	Có phổ biến, tuyên truyền (thông qua các bảng thông báo, pano, áp phích...) về tầm quan trọng và lợi ích của việc bảo vệ môi trường, sử dụng các nguồn tài nguyên, năng lượng, nguyên, nhiên liệu một cách hiệu quả	X			
A2.2	Có nội quy, quy trình hướng dẫn người lao động tại nhà hàng thực hành tiết kiệm và bảo vệ môi trường trong công việc	X			
A2.3	Có bảng phân công người lao động tại nhà hàng trong hoạt động BVMT	X			
A2.4	Có hình thức khen thưởng, động viên người lao động tại nhà hàng tham gia tích cực vào các hoạt động quản lý và BVMT		1		
A2.5	Có chính sách hay chương trình đào tạo phổ biến luật, quy định về việc khai thác hay mua bán động thực vật hoang dã cho người lao động tại nhà hàng		1		
A2.6	Có chính sách hay bảng thông tin phổ biến luật, quy định về việc khai thác hay mua bán động thực vật hoang dã cho khách hàng		1		
A2.7	Có hình thức khen thưởng, động viên khách tham gia tích cực vào các hoạt động quản lý và BVMT		1		
<b>B</b>	<b>TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG</b>		<b>17</b>		
<b>B1</b>	<b>Quản lý tiêu thụ năng lượng</b>				
B1.1	Lắp đặt đồng hồ giám sát năng lượng tiêu thụ hàng tháng	X			
B1.2	Có lịch trình, chương trình vệ sinh và bảo trì các thiết bị điện hàng tháng	X			
B1.3	Tính chỉ số tiêu thụ điện của nhà hàng hàng tháng		1		
B1.4	Thực hiện kiểm toán điện hàng năm (tập hợp các số liệu tiêu thụ điện và hóa đơn thanh toán của các tháng trong năm, tổng hợp, phân tích, đánh giá, so sánh với các chỉ tiêu quy định và đề xuất chỉ tiêu cải tiến cho năm sau)		1		
B1.5	Cài đặt nhiệt độ nước nóng cho khu vực rửa tay (vào mùa đông) từ 50°C-60°C		1		
B1.6	Sử dụng cách khác trong quản lý và tiết kiệm năng lượng hiệu quả		1		
B2	Sử dụng thiết bị tiết kiệm năng lượng trong khu vực bếp				
B2.1	Sử dụng các thiết bị tiết kiệm điện có nhãn sinh thái Eco hay Star Energy hoặc tương đương (ví dụ: máy rửa bát đĩa, máy sấy khô tay có công suất < 1500 W và sấy trong vòng ít hơn 15 giây...)		1		

Mã số	Nội dung Tiêu chí	Mức đạt tối đa		Đơn vị tự chấm	
		Tiêu chí Bắt buộc	Tiêu chí chấm điểm	Tiêu chí Bắt buộc	Tiêu chí chấm điểm
B2.2	Có lắp tấm chắn rèm bằng nhựa tại cửa của nhà lạnh, kho lạnh để thực phẩm, đồ dùng nhà bếp		1		
B2.3	Có lắp đặt bộ điều chỉnh nhiệt được lập trình cho các thiết bị nhiệt như lò nướng, rán...		1		
<b>B3</b>	<b>Sử dụng hệ thống điều hòa nóng, lạnh, thông gió tiết kiệm năng lượng</b>				
B3.1	Sử dụng hệ thống điều hòa tiết kiệm năng lượng (điều hòa với nhãn Eco, điều hòa tổng...) (Đối với vùng khí hậu không cần dùng điều hòa: chỉ tiêu này được đánh giá 1 điểm)		1		
B3.2	Sử dụng hệ thống điều hòa nóng lạnh phù hợp với không gian, công suất và mục đích sử dụng (ví dụ: khu vực cho khách, khu vực nhân viên...) (Đối với vùng khí hậu không cần dùng điều hòa: chỉ tiêu này được đánh giá 1 điểm)		1		
B3.3	Sử dụng hệ thống rèm 2 lớp trong phòng ăn uống của nhà hàng (giúp chắn sáng và cách nhiệt)		1		
B3.4	Có thiết bị điều khiển cảm ứng hoặc tương đương để điều chỉnh luồng không khí trong nhà hàng sao cho duy trì nồng độ khí các bon trong nhà hàng không quá 700 ppm so với nồng độ khí các bon bên ngoài trời		1		
<b>B4</b>	<b>Sử dụng hệ thống chiếu sáng tiết kiệm năng lượng</b>				
B4.1	Sử dụng bóng tiết kiệm điện (bóng compact)	X			
B4.2	Chia từng khu vực trong nhà hàng, sử dụng ánh sáng phù hợp với từng khu vực (ví dụ: khu vực cho khách, khu vực bếp, nhân viên...)		1		
B4.3	Sử dụng đèn cảm biến ở khu vực ít sử dụng (ví dụ: ngoài sân, nhà vệ sinh...)		1		
B4.4	Sử dụng chiếu sáng và thông gió tự nhiên (ví dụ: dùng cửa chớp cho nhà vệ sinh)		1		
<b>B5</b>	<b>Các biện pháp khác nâng cao tính hiệu quả của việc quản lý và sử dụng điện một cách hợp lý và hiệu quả</b>				
B5.1	Sử dụng các nguồn năng lượng khác (nguồn năng lượng tái tạo, năng lượng gió, năng lượng mặt trời...)		1		
B5.2	Sử dụng thiết bị chuyển nhiệt như heat pump (ví dụ: thu nhiệt từ thiết bị điều hòa trung tâm phục vụ làm nóng nước...)		1		
B5.3	Các biện pháp, sáng kiến khác được áp dụng		1		
<b>C</b>	<b>TIẾT KIỆM NƯỚC</b>		<b>12</b>		
<b>C1</b>	<b>Quản lý tiêu thụ nước</b>				

Mã số	Nội dung Tiêu chí	Mức đạt tối đa		Đơn vị tự chấm	
		Tiêu chí Bắt buộc	Tiêu chí chấm điểm	Tiêu chí Bắt buộc	Tiêu chí chấm điểm
C1.1	Lắp đặt thiết bị giám sát lượng nước tiêu thụ hàng tháng	X			
C1.2	Có phân công người kiểm tra các thiết bị nước hàng ngày để tránh hiện tượng rò rỉ nước	X			
C1.3	Có lịch trình, chương trình quản lý bảo dưỡng thiết bị nước hàng tháng	X			
C1.4	Có kiểm toán nước hàng năm (tập hợp các số liệu tiêu thụ nước và hóa đơn thanh toán của các tháng trong năm, tổng hợp, phân tích, đánh giá, so sánh với các chỉ tiêu quy định và đề xuất chỉ tiêu cải tiến cho năm sau)		1		
C1.5	Tưới cây vào tối muộn hoặc sáng sớm	X			
C1.6	Không xả nước để rửa đồ thức ăn mà làm tan đá ngay trong tủ lạnh		1		
C1.7	Không xả nước nóng liên tục vào bể bơi, thiết bị lọc dầu mỡ khi làm công tác vệ sinh		1		
C1.8	Tái sử dụng nước xám (ví dụ: nước sau khi rửa rau, quả, nước giặt cuối ... phục vụ cho mục đích phi vệ sinh như cọ rửa sân vườn hoặc tưới cây)		1		
C1.9	Chỉ phục vụ nước uống khi khách yêu cầu (có biển thông báo cho khách hàng trước)		1		
C1.10	Lắp đặt hệ thống lọc nước tự động uống tại vòi để nhân viên sử dụng được		1		
<b>C2</b>	<b>Sử dụng thiết bị tiết kiệm nước</b>				
C2.1	Lắp đặt vòi hạn dòng để tiết kiệm nước		1		
C2.2	Lắp đặt bồn cầu với hệ thống 2 mức xả phù hợp, tiết kiệm nước		1		
C2.3	Lắp đặt vòi cảm ứng, bồn tiểu cảm ứng		1		
C2.4	Lắp đặt các thiết bị sử dụng nước hiệu quả và tiết kiệm khác (ví dụ: máy rửa bát, máy làm đá...)		1		
C2.5	Có thiết bị thu và cất trữ nước mưa		1		
C2.6	Có lắp đặt thiết bị vệ sinh khô (để hạn chế dùng nước)		1		
<b>D</b>	<b>SỬ DỤNG THỰC PHẨM AN TOÀN</b>		<b>6</b>		
<b>D1</b>	<b>Sử dụng thực phẩm (thức ăn, đồ uống), chất phụ gia, nguyên vật liệu là chất hữu cơ, đảm bảo chất lượng, vệ sinh, an toàn. Không sử dụng hoá chất và các chất phụ gia độc hại để sản xuất, chế biến món ăn, đồ uống.</b>	X			
<b>D2</b>	<b>Sử dụng thực phẩm có nguồn gốc trong nước, khuyến khích từ các nông trại của địa phương hoặc gần địa phương (bán kính 30km)</b>		1		

Mã số	Nội dung Tiêu chí	Mức đạt tối đa		Đơn vị tự chấm	
		Tiêu chí Bắt buộc	Tiêu chí chấm điểm	Tiêu chí Bắt buộc	Tiêu chí chấm điểm
D3	Tùy theo từng loại hình nhà hàng, có chính sách khuyến khích sáng tạo và chế biến các món ăn từ thực vật, hoa quả, hạn chế sử dụng các thực phẩm từ động vật.		1		
D4	Không bắt giữ, chế biến thức ăn từ các động, thực vật quý hiếm	X			
D5	Hạn chế phục vụ khách nước uống đóng chai, thay vào đó phục vụ nước do nhà hàng chế biến		1		
D6	Có các biện pháp quảng cáo, tuyên truyền về thực phẩm sạch, có lợi cho sức khỏe với khách hàng		1		
D7	Quảng bá và khuyến khích khách hàng sử dụng thức ăn hữu cơ		1		
D8	Mua các sản phẩm như thực đơn, túi đựng, khay... làm từ các nguyên liệu tái chế		1		
E	<b>XỬ LÝ VÀ HẠN CHẾ CHẤT THẢI</b>		10		
E1	<b>Xử lý chất thải</b>				
E1.1	Lắp đặt hệ thống xử lý nước thải, có chạn rác		1		
E1.2	Lắp đặt bẫy mỡ để giảm tải trọng hệ thống nước thải. Rửa sạch các thiết bị bếp có dính mỡ như chảo rán, thiết bị rán..., vệ sinh thiết bị bẫy mỡ, lọc dầu mỡ hàng ngày để các thiết bị hoạt động hiệu quả và bền lâu	X			
E1.3	Phân loại chất thải rắn: rác thải ướt (thức ăn), rác thải có thể tái chế (đồ kim loại, thủy tinh...), rác thải để ủ làm phân bón (lá cây), rác thải chuyển đi xử lý và rác thải độc hại		1		
E1.4	Có ký hợp đồng với các công ty tái chế rác, công ty chuyển rác và công ty xử lý chất thải	X			
E1.5	Sử dụng công nghệ để ngăn chặn sự ô nhiễm nước cấp và nước thải và làm giảm lượng nước thải sinh ra	X			
E1.6	Chuyển rác thải ra khỏi bếp ngày 2 lần và chuyển rác tới nơi xử lý ngày 1 lần	X			
E2	<b>Giảm thiểu chất thải</b>				
E2.1	Giảm thiểu tiến đến không sử dụng túi đựng làm bằng vật liệu khó phân hủy (ví dụ: túi ny-lon...). Thay thế sử dụng các loại túi có chất liệu thân thiện với môi trường		1		
E2.2	Thực hiện bảo quản, gìn giữ các thiết bị, đồ dùng trong nhà hàng, khuyến khích sử dụng đồ đạc, trang thiết bị chất lượng tốt, bền		1		
E2.3	Hạn chế mua sắm, sử dụng các thiết bị không cần thiết cho việc kinh doanh nhà hàng (ví dụ: đồ trang trí không cần thiết; lắp quá nhiều đèn...)		1		

Mã số	Nội dung Tiêu chí	Mức đạt tối đa		Đơn vị tự chấm	
		Tiêu chí Bắt buộc	Tiêu chí chấm điểm	Tiêu chí Bắt buộc	Tiêu chí chấm điểm
E2.4	Các đồ ăn không phục vụ khách, có thể tận dụng cho nhân viên hoặc quyên góp cho người nghèo		1		
E2.5	Đánh dấu, sắp xếp khi mua thực phẩm, đồ uống mới để nhân viên sử dụng thực phẩm theo thứ tự thời gian nhập hàng, tránh đồ ăn, thức uống bị quá hạn, bị hỏng	X			
E2.6	Thu gom thức ăn thừa vào thùng chuyên dụng đựng thức ăn để đảm bảo vệ sinh thực phẩm khi tái sử dụng cho chăn nuôi gia súc		1		
E2.7	Sử dụng các vật dụng chế biến, ăn uống làm bằng vật liệu thân thiện với môi trường, sử dụng các vật dụng có thể tái sử dụng được (ví dụ: tái sử dụng chai, lọ...)		1		
E2.8	Tái sử dụng đồ vải cũ làm giẻ lau thay vì dùng giấy để lau chùi. Tái sử dụng khăn lau tay tại khu rửa tay cho khách và nhân viên (khăn được giặt hàng ngày)		1		
E2.9	Thực hiện tiết kiệm giấy, mực in (in và photo hai mặt giấy)		1		
G	<b>GIẢM THIỂU SỰ Ô NHIỄM VÀ SỬ DỤNG HÓA CHẤT THÂN THIỆN VỚI MÔI TRƯỜNG</b>		3		
G1	Không sử dụng các hóa chất có chất độc dễ bay hơi ở nhiệt độ thường gây hại cho sức khỏe và môi trường (ví dụ: chất VOCs có thể có trong sơn; chất Chlorofluorocarbon (CFC) có trong môi chất của tủ lạnh, tủ đông, bình xịt...)	X			
G2	Quần áo của nhân viên, đầu bếp, khăn lau, khăn trải bàn và các loại khăn khác dùng trong nhà hàng được làm bằng chất liệu thân thiện với môi trường như sợi hữu cơ...		1		
G3	Sử dụng các đồ trang trí "bền vững" - làm bằng vật liệu thân thiện với môi trường ví dụ: dùng sáp ong, hạn chế không dùng nến đốt, thay thế bằng đèn Led...		1		
G4	Sử dụng hóa chất tẩy rửa thân thiện với môi trường, có nhãn sinh thái, nhãn xanh, "Eco label" ở trên sản phẩm	X			
G5	Bàn ghế đồ dùng, vật liệu trong nhà hàng được làm từ các vật liệu công nghiệp, vật liệu tái chế, vật liệu thân thiện với môi trường		1		
<b>TỔNG ĐIỂM CỦA NHÀ HÀNG</b>			<b>64</b>		

**Phụ lục 3****MẪU CÔNG VĂN THÔNG BÁO KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ VIỆC THỰC HIỆN TIÊU CHÍ NHÃN DU LỊCH XANH CỦA NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH****BỘ VĂN HOÁ, THỂ THAO VÀ DU LỊCH  
TỔNG CỤC DU LỊCH****CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**Số: /TCDL-KS  
V/v thông báo kết quả đánh giá việc  
thực hiện tiêu chí Nhãn Du lịch xanh

Hà Nội, ngày..... tháng.....năm.....

Kính gửi:.....

Từ ngày .../.../.... đến ngày .../.../...., Hội đồng đánh giá Nhà hàng phục vụ khách du lịch theo các tiêu chí trong Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh (sau đây gọi là Hội đồng) đã tiến hành đánh giá việc thực hiện tiêu chí Nhãn Du lịch xanh tại đơn vị:

.....  
Địa chỉ:.....

Căn cứ Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh áp dụng đối với Nhà hàng phục vụ khách du lịch;

Căn cứ quy định trình tự, thủ tục đánh giá và cấp thí điểm Chứng nhận cho Nhà hàng phục vụ khách du lịch;

Căn cứ Hồ sơ đề nghị cấp giấy Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh và biên bản đánh giá việc thực hiện Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh tại đơn vị ngày .../.../....;

Căn cứ Biên bản làm việc của Hội đồng ngày .../.../....,

Hội đồng thông báo kết quả đánh giá như sau:

+ Số tiêu chí bắt buộc đơn vị đạt (%): .....

+ Số điểm các tiêu chí khác đơn vị đạt/ tổng điểm: .....

- Những nội dung yêu cầu đơn vị bổ sung, thực hiện:

.....  
.....  
.....  
...../.

**TL. TỔNG CỤC TRƯỞNG  
VỤ TRƯỞNG VỤ KHÁCH SẠN  
CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG****Nơi nhận:**

- Như trên;
- Sở VH-TT-DL...;
- Lưu: VT, Vụ KS, (...).

**Phụ lục 4****MẪU TỜ TRÌNH VỀ KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ VIỆC THỰC HIỆN BỘ TIÊU CHÍ NHÃN DU LỊCH XANH CỦA NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH****TỔNG CỤC DU LỊCH  
HỘI ĐỒNG ĐÁNH GIÁ****CỘNG HOÀ XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

....., ngày..... tháng.....năm.....

**TỜ TRÌNH****Về kết quả đánh giá việc thực hiện Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh của Nhà hàng phục vụ khách du lịch**

Kính gửi: Tổng cục trưởng Tổng cục Du lịch

Từ ngày...../...../.....đến ngày...../...../....., sau khi tiến hành đánh giá trên địa bàn tỉnh (TP)....., Hội đồng đánh giá Nhà hàng phục vụ khách du lịch (sau đây gọi là Hội đồng) theo các tiêu chí trong Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh báo cáo Tổng cục trưởng Tổng cục Du lịch như sau:

**I. Tổng hợp, đánh giá:**

TT	Tên đơn vị	Số tiêu chí bắt buộc đạt được (%)	Các tiêu chí khác (số điểm đạt/ tổng điểm)	Ghi chú (đạt yêu cầu hay không)

**II. Kết quả đánh giá và đề xuất:**

1. Đề nghị cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh cho các đơn vị sau:

1.1. Tên đơn vị:.....Địa chỉ:.....

1.2. Tên đơn vị:.....Địa chỉ:.....

1.3. Tên đơn vị:.....Địa chỉ:.....

2. Đề xuất đối với các đơn vị chưa đạt Nhãn Du lịch xanh:

.....

...../.

Hội đồng chịu trách nhiệm toàn bộ nội dung và kết quả đánh giá trên

**TM. HỘI ĐỒNG  
CHỦ TỊCH**  
(Ký và ghi rõ họ tên)



## Phụ lục 5

### MẪU BIÊN BẢN ĐÁNH GIÁ VIỆC THỰC HIỆN NHÃN DU LỊCH XANH TẠI NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH

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

....., ngày.....tháng.....năm.....

#### BIÊN BẢN

**Đánh giá việc thực hiện Nhãn Du lịch xanh  
tại Nhà hàng phục vụ khách du lịch**

Hôm nay, vào.....giờ.....ngày...../...../....., Hội đồng đánh giá Nhà hàng phục vụ khách du lịch (sau đây gọi là Hội đồng) theo các tiêu chí trong Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh đến làm việc tại:

- Nhà hàng phục vụ khách du lịch (tên đơn vị):.....
- Địa chỉ:.....
- Điện thoại:..... Fax:.....
- Email:.....Website:.....

#### I. Thành phần:

- Hội đồng:
- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....
- Đại diện đơn vị:
- 1.....
- 2.....
- 3.....

#### II. Nội dung:

Sau khi được đại diện đơn vị báo cáo tình hình cụ thể và cung cấp thông tin cần thiết, sau khi kiểm tra và đánh giá thực tế tại đơn vị, căn cứ Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh áp dụng cho Nhà hàng phục vụ khách du lịch, Hội đồng có ý kiến đánh giá như sau:.....

Kết quả đánh giá là cơ sở để trình Tổng cục trưởng Tổng cục Du lịch xem xét, quyết định việc cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh cho đơn vị.

Buổi làm việc kết thúc vào ..... giờ ..... ngày ...../...../.....

**THỦ TRƯỞNG ĐƠN VỊ**

(Ký, đóng dấu và ghi rõ họ tên)

**CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG**

(Ký và ghi rõ họ tên)

## Phụ lục 6

### MẪU BIÊN BẢN LÀM VIỆC CỦA HỘI ĐỒNG ĐÁNH GIÁ NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH THEO CÁC TIÊU CHÍ NHÃN DU LỊCH XANH

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

....., ngày.....tháng.....năm.....

#### BIÊN BẢN

**Của Hội đồng đánh giá Nhà hàng phục vụ khách du lịch  
theo các tiêu chí Nhãn Du lịch xanh**

Từ ngày...../...../.....đến ngày...../...../....., Hội đồng đánh giá Nhà hàng phục vụ khách du lịch theo các tiêu chí Nhãn Du lịch xanh (sau đây gọi là Hội đồng) đã tiến hành đánh giá việc thực hiện Nhãn Du lịch xanh tại các đơn vị trên địa bàn tỉnh (TP)....., cụ thể:

#### I. Thành phần Hội đồng:

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

#### II. Nội dung:

Căn cứ Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh áp dụng cho Nhà hàng phục vụ khách du lịch; Căn cứ Quy trình đánh giá và cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh cho Nhà hàng phục vụ khách du lịch;

Căn cứ Hồ sơ đề nghị cấp Nhãn Du lịch xanh của đơn vị; Hội đồng đã tiến hành đánh giá, kiểm tra việc thực hiện Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh tại các đơn vị sau:

TT	Tên đơn vị	Địa chỉ	Ghi chú

Căn cứ biên bản đánh giá việc thực hiện Bộ tiêu chí Nhãn Du lịch xanh tại đơn vị, Hội đồng thống nhất kết quả đánh giá để thông báo với đơn vị và đề nghị Tổng cục trưởng Tổng cục Du lịch xem xét, ra quyết định và cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh cho các đơn vị, cụ thể như sau:

TT	Tên đơn vị	Số Tiêu chí bắt buộc đạt được (%)	Các Tiêu chí khác số điểm đạt/ tổng điểm	Ghi chú

Buổi làm việc kết thúc vào.....giờ.....ngày...../...../....., đã đọc lại toàn bộ nội dung biên bản, các thành viên Hội đồng thống nhất và ký tên (có bảng điểm do Hội đồng thống nhất đánh giá kèm theo đối với mỗi đơn vị)/.

**THÀNH VIÊN HỘI ĐỒNG***(Ký và ghi rõ họ tên)***CHỦ TỊCH HỘI ĐỒNG***(Ký và ghi rõ họ tên)***Phụ lục 7****MẪU CHỨNG NHẬN NHÃN DU LỊCH XANH CẤP CHO NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH****Thông số màu của Chứng nhận Nhãn Bông sen xanh:**

- Bông sen và chữ biểu trưng màu xanh lá cây: 100C - 0M - 100Y - 10K
- Đường viền và nền chữ biểu trưng màu vàng đậm: 0C - 20M - 100Y - 0K
- Nền biểu trưng màu vàng nhạt: 0C - 0M - 60Y - 0K
- Vòng tròn ngoài cùng biểu trưng màu vàng đậm: 0C - 20M - 100Y - 2K
- Biểu trưng nền Chứng nhận Nhãn Bông sen xanh màu xanh nhạt: 8C - 0M - 25Y - 0K
- Chữ in trên Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh: 100C - 0M - 30Y - 50K



## Phụ lục 8

### MẪU BIỂU TRƯNG NHÃN DU LỊCH XANH ÁP DỤNG CHO NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH

Biểu trưng Nhãn Du lịch xanh được sử dụng cho nhiều loại sản phẩm, dịch vụ trong các nhà hàng phục vụ khách du lịch, có kích cỡ khác nhau nên kích thước có thể khác nhau cho phù hợp với từng sản phẩm, dịch vụ. Kích thước nhỏ nhất của biểu trưng để đơn vị được cấp Chứng nhận Nhãn Du lịch xanh gắn cho sản phẩm, dịch vụ của đơn vị có đường kính là 1,5cm.

#### Thông số màu:

- Bông sen và chữ biểu trưng màu xanh lá cây: 100C – 0M – 100Y – 10K
- Đường viền và nền chữ biểu trưng màu vàng đậm: 0C – 20M – 100Y – 0K
- Nền biểu trưng màu vàng nhạt: 0C – 0M – 60Y – 0K
- Vòng tròn ngoài cùng biểu trưng màu vàng đậm: 0C – 20M – 100Y – 2K



# SỔ TAY

## HƯỚNG DẪN CẤP NHÃN DU LỊCH XANH CHO NHÀ HÀNG PHỤC VỤ KHÁCH DU LỊCH

<b>CHIỤ TRÁCH NHIỆM XUẤT BẢN:</b>	Đoàn Minh Tuấn
<b>BIÊN TẬP:</b>	Vụ Khách sạn, Tổng cục Du lịch, Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch.
<b>CHỦ BIÊN:</b>	Hoàng Thị Điệp, Phó Tổng cục trưởng Tổng cục Du lịch, Bộ Văn hóa, Thể thao và Du lịch.
<b>BAN BIÊN SOẠN:</b>	
<b>TRƯỞNG BAN:</b>	Nguyễn Phương Anh, Nguyên Phó Vụ trưởng phụ trách Vụ Khách sạn, Tổng cục Du lịch.
<b>THÀNH VIÊN:</b>	Đỗ Thị Hồng Xoan, Phó Chủ tịch Hiệp hội Du lịch Việt Nam, Chủ tịch Hiệp hội Khách sạn Việt Nam.
<b>CỐ VẤN KỸ THUẬT:</b>	Vũ Thế Bình, Phó Chủ tịch Hiệp hội Du lịch Việt Nam, Chủ tịch Hiệp hội Lữ hành Việt Nam.
<b>THIẾT KẾ MỸ THUẬT:</b>	Công ty TNHH Truyền thông PLANORAMA
<b>THIẾT KẾ BÌA:</b>	Lê Hoàng
<b>NHÀ XUẤT BẢN:</b>	Thanh Niên
<b>SỐ LƯỢNG BẢN IN:</b>	600
<b>KHỔ GIẤY PHÉP XUẤT BẢN:</b>	150cm x 210cm
<b>GIẤY PHÉP XUẤT BẢN SỐ:</b>	505-2012/CXB/85-16/TN

*In xong và nộp lưu chiểu Quý I năm 2013.*