**เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร**

สถานประกอบการอาหารที่จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จะต้องเป็นสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผ่านเกณฑ์ตามองค์ประกอบ ดังนี้

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **องค์ประกอบเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร** | | |
| **ระดับดี /เกรด C**  **(ระดับ 3 ดาว)** | **ระดับดีมาก/เกรด B**  **(ระดับ 4 ดาว/Green Service)** | **ระดับดีเลิศ/เกรด A**  **(ระดับ 5 ดาว/Green Service Plus)** |
| 1. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)  2. ด้านคุณภาพอาหาร (Food)  3. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) | 1. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)  2. ด้านคุณภาพอาหาร (Food)  3. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)  4. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)**\***  (**\*** ต้องผ่านเกณฑ์ด้านบริการฯอย่างน้อย 4 ข้อ โดยต้องผ่านข้อมาตรฐานหลักทั้งหมด) | 1. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)  2. ด้านคุณภาพอาหาร (Food)  3. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)  4. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)**\***  (**\*** ต้องผ่านเกณฑ์ด้าน  การบริการฯ ทั้ง 7 ข้อ) |

**กรุงเทพมหานคร ให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยมีอายุการรับรองฯ ๑ ปี นับจากวันที่ให้การรับรองฯ**

รายละเอียดเกณฑ์ …

**การตรวจประเมินตามเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร**

สถานประกอบการอาหารที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จะต้องเป็นสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผ่านการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๔ องค์ประกอบหลัก ดังนี้

**1. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)**

ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร โดยใช้แบบตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร แต่ละประเภท ดังนี้

**ตารางที่ ๑** แสดงแนวทางการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ประเภท  สถานประกอบการ | แบบตรวจสุขลักษณะเพื่อให้การรับรอง  มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร | เกณฑ์ผ่านการประเมิน  เพื่อให้การรับรองฯ |
| ตลาด | แบบตรวจสุขลักษณะตลาดประเภทที่ ๑ | ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 100 |
| แบบตรวจสุขลักษณะตลาดประเภทที่ ๒ | ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 100 |
| ซูเปอร์มาร์เก็ต | แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหาร  ประเภท ซูเปอร์มาร์เก็ต | ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๑๐๐ |
| มินิมาร์ท | แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่สะสมอาหาร  ประเภท มินิมาร์ท/ร้านขายของชำ | ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๑๐๐ |
| ร้านอาหาร | แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร | ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๑๐๐ |
| แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี | แบบตรวจสุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหาร  ริมบาทวิถี | ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ ๑๐๐ |

**2. ด้านคุณภาพอาหาร (Food)**

ด้านคุณภาพอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

**2.1 อาหารและวัตถุดิบ** สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา

- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี

- ต้องไม่พบกรดแร่อิสระในน้ำส้มสายชู

- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

**๒.2 ความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร** ตรวจประเมินโดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ ๑๐

กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหารดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

โดยกำหนดแนวทางในการสุ่มตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ดังนี้

ตารางที่ 2 ...

**ตารางที่ ๒** แสดงแนวทางการสุ่มตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ คุณภาพอาหารทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ ในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

|  |  |
| --- | --- |
| ประเภท  สถานประกอบการ | แนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ |
| ตลาด | - จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด น้อยกว่า ๑๐๐ แผง  สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๘๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด  - จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด ตั้งแต่ ๑๐๐ - ๒๐๐ แผง  สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๖๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด  - จำนวนแผงค้าอาหารในตลาด มากกว่า ๒๐๐ แผง  สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้า จำนวนร้อยละ ๕๐ ของจำนวนแผงค้าอาหารทั้งหมด |
| ซูเปอร์มาร์เก็ต | เก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 1๐ ตัวอย่าง |
| มินิมาร์ท | เก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง  (ยกเว้น มินิมาร์ทจำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบ  ตามที่กำหนด) |
| ร้านอาหาร | - ขนาดพื้นที่มากกว่า 200 ตารางเมตร  สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หา  การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๑๐ ตัวอย่าง  - ขนาดพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร  สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หา  การปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง |
| แผงลอย  จำหน่ายอาหาร ริมบาทวิถี | เก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง  (ยกเว้น แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่าง  ได้ครบตามที่กำหนด) |

**3. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)**

บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองหรือบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารทุกราย

4. ด้านการบริการ …

**4. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)\***

โดยการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หมายถึง สถานประกอบการอาหารมีการให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีทั้งหมด 7 ข้อ ดังนี้

1. ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ เช่น ควัน กลิ่น และเสียง (ข้อมาตรฐานหลัก)

2. ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก)

3. เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้

4. มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะที่ย่อยสลายได้ และขยะอันตราย เป็นต้น

5. มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์

6. เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรค ที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ

7. มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

**เกณฑ์การประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร**

**- ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว)** ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามองค์ประกอบที่ 1 - 3

**- ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service)** ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง 4 องค์ประกอบ โดยด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ต้องผ่านเกณฑ์อย่างน้อย 4 ข้อ และต้องผ่านข้อมาตรฐานหลักทุกข้อ

**- ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus)** ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง 4 องค์ประกอบ และต้องผ่านเกณฑ์ด้านบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทั้ง 7 ข้อ

การกำหนดข้อมาตรฐานหลัก …

**การกำหนด****ข้อมาตรฐานหลัก**

**ในเกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)**

**1.** **ข้อมาตรฐานหลัก “ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ”**

สถิติข้อมูลเรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญที่เกิดจากสถานประกอบกิจการอาหาร ในช่วงปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 - 2562 พบว่าเรื่องร้องเรียนมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 (2,236 ครั้ง) และลดลงเล็กน้อยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 (2,052 ครั้ง) โดยสถานประกอบกิจการประเภทสถานที่จำหน่ายอาหารเป็นกลุ่มสถานประกอบกิจการที่มีเรื่องร้องเรียนมากที่สุด รายละเอียดดังนี้

**สถิติ****เรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญในพื้นที่เขตกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 - 2562**

**แหล่งก่อเหตุรำคาญ :** **กลุ่มสถานประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหาร**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ปีงบประมาณ พ.ศ.** | **จำนวนเรื่องร้องเรียน ตามประเภทแหล่งก่อเหตุรำคาญ (ครั้ง)** | | | | |
| **สถานที่จำหน่ายอาหาร** | **สถานที่สะสมอาหาร** | **การจำหน่ายสินค้า** | **ตลาด** | **รวม** |
| **ในที่หรือทางสาธารณะ** |
| **2560** | 1,225 | 100 | 148 | 226 | **1,699** |
| **2561** | 1,492 | 130 | 134 | 480 | **2,236** |
| **2562** | 1,403 | 88 | 149 | 412 | **2,052** |
| **รวมทั้งหมด** | **4,120** | **318** | **431** | **1,118** | **5,987** |

หมายเหตุ : การร้องเรียน 1 ครั้ง อาจมีเหตุรำคาญมากกว่า 1 เรื่อง และอาจมีผลวินิจฉัยมากกว่า 1 อย่าง

ข้อมูล สำนักงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย

ปัญหาเหตุรำคาญด้านสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากสถานประกอบการอาหาร จะมีทั้งเรื่องกลิ่นเหม็น ควัน เสียงดัง หรือน้ำเสีย ซึ่งส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอนามัยของประชาชน ดังนั้น จึงได้กำหนดเป็นเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) โดยกำหนดเป็นข้อมาตรฐานหลักที่สถานประกอบการอาหารต้องปฏิบัติ เพื่อลดมลภาวะสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากสถานประกอบการอาหารและคุ้มครองสุขภาพประชาชน

**2. ข้อมาตรฐานหลัก “ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม”**

การใช้ภาชนะโฟมมาบรรจุอาหารอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ หากใช้ไม่ถูกต้องกับประเภทอาหาร เช่น นำภาชนะโฟมมาใช้บรรจุอาหารร้อนและอาหารทอด น้ำมันจากอาหารจะเกิดปฏิกิริยากับโฟม ทำให้เกิดสารอันตรายปะปนออกมากับอาหาร สารเหล่านี้ ได้แก่ สารสไตรีน (styrene) และสารเบนซิน (benzene) สารสไตรีนจะมีผลเสียต่อร่างกาย คือ ทำลายระบบฮอร์โมนในร่างกาย มีผลต่อระบบประสาท เม็ดเลือดแดง ตับและไต เมื่อถูกผิวหนังหรือเข้าตาหรือสูดดมเข้าไป ทำให้เยื่อเมือกเกิดการระคายเคือง มีอาการไอและหายใจลำบาก ปวดศีรษะ ง่วงซึม สำหรับสารเบนซิน จัดเป็นสารก่อมะเร็งในกลุ่ม 2B ตามประกาศของกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่องระบบการจำแนกและการสื่อสารความเป็นอันตรายของวัตถุอันตราย พ.ศ. 2555 ซึ่งเป็นอันตรายต่อผู้สูดดมหรือรับประทานเข้าไป และส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในเรื่องการนำไปกำจัด ซึ่งโฟมต้องใช้ระยะเวลามากกว่า 450 ปี จึงจะย่อยสลายได้หมด

กอรปกับนโยบาย ...

กอรปกับนโยบายของกรุงเทพมหานคร ได้ดำเนินโครงการและกิจกรรมเพื่อการลดและคัดแยกมูลฝอยอย่างต่อเนื่อง ซึ่ง พล.ต.อ.อัศวิน ขวัญเมือง ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ได้ประกาศเจตนารมณ์ “กรุงเทพมหานครเป็นองค์กรชั้นนำในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มุ่งมั่นลดการใช้พลาสติกและโฟม โดยให้หน่วยงานกรุงเทพมหานครเป็นพื้นที่ปลอดขยะพลาสติกและโฟม” ซึ่งเป็นไปตามมติคณะรัฐมนตรีที่เห็นชอบให้ทุกหน่วยงานช่วยกัน ลด ละ เลิกการใช้ถุงพลาสติกแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง ภายในวันที่ 1 มกราคม 2563 โดยกำหนดมาตรการสำคัญ 5 มาตรการ คือ

1. ขอความร่วมมือบุคลากรกรุงเทพมหานครทุกคน ไม่นำถุงพลาสติกหูหิ้วและโฟมเข้าอาคารสำนักงานของกรุงเทพมหานครทุกแห่ง ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 63 เป็นต้นไป

2. ให้หน่วยงานสังกัดกรุงเทพมหานครทุกแห่งกำหนดมาตรการสร้างจิตสำนึกและส่งเสริมการมีสวนร่วมในการปฏิบัติตามเจตนารมณ์ “กรุงเทพมหานครเป็นองค์กรชั้นนำในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มุ่งมั่นลดการใช้พลาสติกและโฟมโดยให้หน่วยงานกรุงเทพมหานครเป็นพื้นที่ปลอดขยะพลาสติกและโฟม

3. ให้หน่วยงานสังกัดกรุงเทพมหานครทุกแห่ง มีการสื่อสารนโยบาย ส่งเสริม รวมทั้งสร้างแรงจูงใจให้บุคลากรปฏิบัติตามประกาศเจตนารมณ์ “กรุงเทพมหานครเป็นองค์กรชั้นนำในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มุ่งมั่นลดการใช้พลาสติกและโฟมโดยให้หน่วยงานกรุงเทพมหานครเป็นพื้นที่ปลอดขยะพลาสติกและโฟม

4. ให้หน่วยงานสังกัดกรุงเทพมหานครทุกแห่ง กำหนดให้ร้านอาหารที่นำของเข้ามาขายในหน่วยงาน ลด/งดใช้ถุงพลาสติกหูหิ้วและโฟม

5. ขอความร่วมมือให้บุคลากรของกรุงเทพมหานครทุกคนให้คำแนะนำบุคคลภายนอกที่มาติดต่อราชการ ห้ามนำถุงพลาสติกหูหิ้วและโฟมเข้ามาในอาคาร

การประกาศเจตนารมณ์นี้ เพื่อให้บุคลากรของกรุงเทพมหานครมีส่วนร่วมในการแสดงพลังขับเคลื่อนนโยบายการลดปริมาณขยะ และเป็นต้นแบบให้หน่วยงานราชการอื่น รวมถึงกระตุ้นให้ประชาชนพร้อมใจกันเลิกใช้ถุงพลาสติกและโฟม ดังนั้น จึงได้กำหนดเป็นเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) โดยกำหนดเป็นข้อมาตรฐานหลัก ที่สถานประกอบการอาหารต้องปฏิบัติ ซึ่งเป็นการลดมลพิษสิ่งแวดล้อม และคุ้มครองสุขภาพอนามัยของประชาชน รวมทั้งเป็นส่วนสำคัญในความสำเร็จของกรุงเทพมหานครในการลดและควบคุมปริมาณการใช้โฟมที่แหล่งกำเนิดอย่างมีประสิทธิภาพ

การตรวจประเมิน ...

**การตรวจประเมินตามเกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)**

| **เกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตร**  **กับสิ่งแวดล้อม (Green Service)** | **แนวทางการตรวจประเมิน** |
| --- | --- |
| 1. ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ  (ข้อมาตรฐานหลัก) | ไม่มีเรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ ตามมาตรา 25 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม เช่น ควัน กลิ่น เสียง เป็นต้น หากมี  เรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ ต้องได้รับการแก้ไขจนระงับเหตุรำคาญนั้น |
| 2. ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม  (ข้อมาตรฐานหลัก) | ห้ามใช้ภาชนะสำหรับบรรจุอาหารที่ทำจากโฟม ยกเว้นภาชนะโฟมที่บรรจุวัตถุดิบอาหาร เช่น อาหารทะเล ผลไม้  ผักสด เป็นต้น |
| 3. เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้าน  ความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ | กรณีจำหน่ายอาหารที่มีการประกอบปรุง  (ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท)  มีการเลือกใช้วัตถุดิบอาหาร (อาหารสด และอาหารแห้ง)  ในการประกอบปรุงอาหาร เช่น  - วัตถุดิบอาหารที่หาง่ายในท้องถิ่น  - วัตถุดิบอาหารออร์กานิค  - ผักผลไม้ตามฤดูกาล  - วัตถุดิบอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานด้าน  ความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ เช่น เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร (เครื่องหมาย Q) เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน Organic Thailand's Brand  - มีการปลูกพืชหรือเลี้ยงสัตว์ใช้เอง  กรณีจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร (ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี)  มีการจัดให้มีจุดหรือแผงจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร (อาหารสด และอาหารแห้ง) เช่น  - วัตถุดิบอาหารที่หาง่ายในท้องถิ่น  - วัตถุดิบอาหารออร์กานิค  - ผักผลไม้ตามฤดูกาล  - วัตถุดิบอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานด้าน  ความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ เช่น เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร (เครื่องหมาย Q) เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน Organic Thailand's Brand |
|  | ตัวอย่างหน่วยงาน ... |
|  | ตัวอย่างหน่วยงาน  ที่ให้การรับรองสินค้า  เกษตรอินทรีย์ไทย |
| 4. มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล  ขยะทั่วไป ขยะที่ย่อยสลายได้ และขยะอันตราย เป็นต้น | มีการคัดแยกขยะอย่างน้อย 4 ประเภท หรือตามประเภทขยะที่เกิดขึ้นจากการประกอบกิจการ ได้แก่ ขยะทั่วไป ขยะที่ ย่อยสลายได้ (เศษอาหาร) ขยะที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ และขยะอันตราย ตามข้อบังคับกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์  การจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลของอาคารสถานที่และสถานที่บริการการสาธารณสุข พ.ศ. 2545 ดังนี้  1. ขยะที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ หรือขยะรีไซเคิล คือ ขยะซึ่งสามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่ได้ หรือนำมาเป็นวัตถุดิบในการผลิตใหม่ เช่น กระดาษ แก้ว โลหะ พลาสติก อลูมิเนียม เป็นต้น  2. ขยะทั่วไป คือ ขยะอื่นใดที่มิใช่ขยะที่ย่อยสลายได้ ขยะที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ ขยะอันตราย และขยะติดเชื้อ  3. ขยะที่ย่อยสลายได้ คือ ขยะประเภทเศษอาหาร  เศษพืชผัก ผลไม้ รวมตลอดสิ่งอื่นใดที่เป็นอินทรียวัตถุ  ที่สามารถย่อยสลายเน่าเปื่อย ที่ไม่ใช่ขยะติดเชื้อ และ  ไม่ใช่ขยะอันตราย  4. ขยะอันตราย คือ ขยะที่มีส่วนประกอบหรือปนเปื้อนสารเคมีอันตราย เช่น สารไวไฟ สารเกิดปฏิกิริยาได้ง่าย  สารที่มีความเป็นพิษ สารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือสารอันตรายใดที่ก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม    ข้อบังคับกรุงเทพมหานคร  เกี่ยวกับการจัดการมูลฝอย |
|  | 5. มีการนำขยะอาหาร ... |
| 5. มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้  ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ | มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ จากสถานประกอบกิจการไปใช้ให้เกิดประโยชน์ เช่น  - นำเศษอาหารไปเลี้ยงสัตว์ หรือส่งให้กับชุมชน  - นำเศษผักผลไม้ไปผลิตเป็นน้ำหมัก ปุ๋ย หรือส่งให้กับชุมชน  - นำน้ำมันใช้แล้วจากการทอดอาหารไปผลิตเป็นพลังงานทดแทนใช้ในสถานประกอบกิจการ หรือส่งให้กับชุมชน  - นำไขมันจากถังดักไขมันไปทำปุ๋ย หรือทำก้อนเชื้อเพลิง  - บริจาควัตถุดิบที่เหลือใช้/ไม่ได้ใช้งานแล้ว ให้กับ  หน่วยงานอื่นๆ นำไปใช้ประโยชน์  - บริจาคอาหารเหลือที่ยังมีคุณภาพดี ส่งต่อไปยังผู้ด้อยโอกาส |
| 6. เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ | มีการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรค ที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ ซึ่งเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสูตรเอนไซม์ชีวภาพ หรือผลิตภัณฑ์กำจัดสัตว์ แมลงนำโรค ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม |
| 7. มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะ  มาใส่อาหารเองได้ | มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้ โดยมีป้ายแสดงให้เห็นได้อย่างชัดเจน หรือสื่อสารผ่านทางช่องทางโซเชียลมีเดีย แอปพลิเคชั่น ในการส่งเสริมการขาย จูงใจให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้ เช่น ให้ลูกค้านำ ปิ่นโต กล่องอาหาร แก้วน้ำ หรืออื่นๆ มาใส่อาหารและเครื่องดื่มแทนการใช้บรรจุภัณฑ์แบบใช้ครั้งเดียว |