**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)**\***(**\*** ต้องผ่านเกณฑ์ด้านการบริการฯ 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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ประเภทสถานประกอบการ | แบบตรวจสุขลักษณะเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร | เกณฑ์ผ่านการประเมินเพื่อให้การรับรองฯ |
| 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 | แบบตรวจสุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี | 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

|  |  |
| --- | --- |
| ประเภทสถานประกอบการ | 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 ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด) |
| ร้านอาหาร | - ขนาดพื้นที่มากกว่า 200 ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๑๐ ตัวอย่าง- ขนาดพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า 5 ตัวอย่าง |
| แผงลอยจำหน่ายอาหาร ริมบาทวิถี | เก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง (ยกเว้น แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด) |

**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 หากมีเรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ ต้องได้รับการแก้ไขจนระงับเหตุรำคาญนั้น |
| 2. ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก) | ห้ามใช้ภาชนะสำหรับบรรจุอาหารที่ทำจากโฟม ยกเว้นภาชนะโฟมที่บรรจุวัตถุดิบอาหาร เช่น อาหารทะเล ผลไม้ ผักสด เป็นต้น |
| 3. เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ | กรณีจำหน่ายอาหารที่มีการประกอบปรุง (ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท) มีการเลือกใช้วัตถุดิบอาหาร (อาหารสด และอาหารแห้ง) ในการประกอบปรุงอาหาร เช่น- วัตถุดิบอาหารที่หาง่ายในท้องถิ่น - วัตถุดิบอาหารออร์กานิค - ผักผลไม้ตามฤดูกาล - วัตถุดิบอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ เช่น เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร (เครื่องหมาย Q) เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน Organic Thailand's Brand - มีการปลูกพืชหรือเลี้ยงสัตว์ใช้เองกรณีจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร (ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี) มีการจัดให้มีจุดหรือแผงจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร (อาหารสด และอาหารแห้ง) เช่น- วัตถุดิบอาหารที่หาง่ายในท้องถิ่น - วัตถุดิบอาหารออร์กานิค - ผักผลไม้ตามฤดูกาล - วัตถุดิบอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ เช่น เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร (เครื่องหมาย Q) เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน Organic Thailand's Brand |
|  | ตัวอย่างหน่วยงาน ... |
|  | ตัวอย่างหน่วยงานที่ให้การรับรองสินค้าเกษตรอินทรีย์ไทย |
| 4. มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะที่ย่อยสลายได้ และขยะอันตราย เป็นต้น | มีการคัดแยกขยะอย่างน้อย 4 ประเภท หรือตามประเภทขยะที่เกิดขึ้นจากการประกอบกิจการ ได้แก่ ขยะทั่วไป ขยะที่ ย่อยสลายได้ (เศษอาหาร) ขยะที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ และขยะอันตราย ตามข้อบังคับกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์การจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลของอาคารสถานที่และสถานที่บริการการสาธารณสุข พ.ศ. 2545 ดังนี้1. ขยะที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ หรือขยะรีไซเคิล คือ ขยะซึ่งสามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่ได้ หรือนำมาเป็นวัตถุดิบในการผลิตใหม่ เช่น กระดาษ แก้ว โลหะ พลาสติก อลูมิเนียม เป็นต้น2. ขยะทั่วไป คือ ขยะอื่นใดที่มิใช่ขยะที่ย่อยสลายได้ ขยะที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ ขยะอันตราย และขยะติดเชื้อ3. ขยะที่ย่อยสลายได้ คือ ขยะประเภทเศษอาหาร เศษพืชผัก ผลไม้ รวมตลอดสิ่งอื่นใดที่เป็นอินทรียวัตถุที่สามารถย่อยสลายเน่าเปื่อย ที่ไม่ใช่ขยะติดเชื้อ และไม่ใช่ขยะอันตราย4. ขยะอันตราย คือ ขยะที่มีส่วนประกอบหรือปนเปื้อนสารเคมีอันตราย เช่น สารไวไฟ สารเกิดปฏิกิริยาได้ง่าย สารที่มีความเป็นพิษ สารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือสารอันตรายใดที่ก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อมข้อบังคับกรุงเทพมหานคร เกี่ยวกับการจัดการมูลฝอย  |
|  | 5. มีการนำขยะอาหาร ... |
| 5. มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ | มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ จากสถานประกอบกิจการไปใช้ให้เกิดประโยชน์ เช่น - นำเศษอาหารไปเลี้ยงสัตว์ หรือส่งให้กับชุมชน - นำเศษผักผลไม้ไปผลิตเป็นน้ำหมัก ปุ๋ย หรือส่งให้กับชุมชน - นำน้ำมันใช้แล้วจากการทอดอาหารไปผลิตเป็นพลังงานทดแทนใช้ในสถานประกอบกิจการ หรือส่งให้กับชุมชน - นำไขมันจากถังดักไขมันไปทำปุ๋ย หรือทำก้อนเชื้อเพลิง - บริจาควัตถุดิบที่เหลือใช้/ไม่ได้ใช้งานแล้ว ให้กับหน่วยงานอื่นๆ นำไปใช้ประโยชน์ - บริจาคอาหารเหลือที่ยังมีคุณภาพดี ส่งต่อไปยังผู้ด้อยโอกาส |
| 6. เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ | มีการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรค ที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ ซึ่งเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสูตรเอนไซม์ชีวภาพ หรือผลิตภัณฑ์กำจัดสัตว์ แมลงนำโรค ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม |
| 7. มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้ | มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้ โดยมีป้ายแสดงให้เห็นได้อย่างชัดเจน หรือสื่อสารผ่านทางช่องทางโซเชียลมีเดีย แอปพลิเคชั่น ในการส่งเสริมการขาย จูงใจให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้ เช่น ให้ลูกค้านำ ปิ่นโต กล่องอาหาร แก้วน้ำ หรืออื่นๆ มาใส่อาหารและเครื่องดื่มแทนการใช้บรรจุภัณฑ์แบบใช้ครั้งเดียว  |