

เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

สถานประกอบการอาหารที่จะได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จะต้องเป็นสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผ่านเกณฑ์ตามองค์ประกอบ ดังนี้

| องค์ประกอบเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร | | |
|---|---|---|
| ระดับดี /เกรด C (ระดับ ๓ ดาว) | ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) | ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) |
| ๑. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ๒. ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ๓. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) | ๑. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ๒. ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ๓. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ๔. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อม (Green Service)* (* ต้องผ่านเกณฑ์ด้านบริการฯ อย่างน้อย ๔ ข้อ โดยต้องผ่าน ข้อมาตรฐานหลักทั้งหมด) | ๑. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place) ๒. ด้านคุณภาพอาหาร (Food) ๓. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler) ๔. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อม (Green Service)* (* ต้องผ่านเกณฑ์ด้าน การบริการฯ ทั้ง ๗ ข้อ) |

กรุงเทพมหานคร ให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยมีอายุการรับรองฯ ๑ ปี นับจากวันที่ให้การรับรองฯ

รายละเอียดเกณฑ์ ...

รายละเอียดเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

สถานประกอบการอาหารที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จะต้องเป็นสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผ่านการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ๔ องค์ประกอบหลัก ดังนี้

๑. ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ อาคารสถานที่ (Place)

ด้านอาคารสถานที่ ต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร โดยใช้แบบตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร แต่ละประเภท ดังนี้

ตารางที่ ๑ แสดงแนวทางการตรวจประเมินด้านสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของ กรุงเทพมหานคร

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

๒. ด้านคุณภาพอาหาร (Food)

ด้านคุณภาพอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ดังนี้

๒.๑ อาหารและวัตถุดิบ สุ่มตรวจด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ทางด้านเคมี อยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด ดังนี้

- ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา
- ต้องไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี
- ต้องไม่พบกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู
- ต้องไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาไรในน้ำมันทอดอาหาร เกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

๒.๒ ความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร ตรวจประเมินโดยใช้ชุดตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ ๑๐

กรณีพบการปนเปื้อน ให้เจ้าพนักงานออกคำแนะนำหรือออกคำสั่งให้ผู้ประกอบการอาหาร ดำเนินการปรับปรุงแก้ไข

โดยกำหนดแนวทางในการสุ่มตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ดังนี้

ตารางที่ ๒ ...

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 ๑๐ ตัวอย่าง |
| มินิมาร์ท | เก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง (ยกเว้น มินิมาร์ทจำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด) |
| ร้านอาหาร | - ขนาดพื้นที่มากกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๑๐ ตัวอย่าง - ขนาดพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง |
| แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี | เก็บตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาการปนเปื้อนทั้งทางด้านเคมี และจุลินทรีย์ รวมกันไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง (ยกเว้น แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถีบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด) |

๓. ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)

บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหาร และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองหรือบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารทุกราย

๔. ด้านการบริการ ...

๔. ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)*

โดยการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หมายถึง สถานประกอบการอาหารมีการให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีทั้งหมด ๗ ข้อ ดังนี้

๑. ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ เช่น คว้น กลิ่น และเสียง (ข้อมาตรฐานหลัก)
๒. ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก)
๓. เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้
๔. มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะที่ย่อยสลายได้ และขยะอันตราย เป็นต้น
๕. มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์
๖. เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรค ที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ
๗. มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

เกณฑ์การประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

- ระดับดี/เกรด C (ระดับ ๓ ดาว) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามองค์ประกอบที่ ๑ - ๓
- ระดับดีมาก/เกรด B (ระดับ ๔ ดาว/Green Service) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง ๔ องค์ประกอบ โดยด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ต้องผ่านเกณฑ์อย่างน้อย ๔ ข้อ และต้องผ่านข้อมาตรฐานหลักทุกข้อ
- ระดับดีเลิศ/เกรด A (ระดับ ๕ ดาว/Green Service Plus) ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง ๔ องค์ประกอบ และต้องผ่านเกณฑ์ด้านบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทั้ง ๗ ข้อ

การกำหนดข้อมาตรฐานหลัก ...

การกำหนดข้อมาตรฐานหลัก
ในเกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

๑. ข้อมาตรฐานหลัก “ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ”

สถิติข้อมูลเรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญที่เกิดจากสถานประกอบกิจการอาหาร ในช่วงปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๒ พบว่าเรื่องร้องเรียนมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ (๒,๒๓๖ ครั้ง) และลดลงเล็กน้อยในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ (๒,๐๕๒ ครั้ง) โดยสถานประกอบกิจการประเภทสถานที่จำหน่ายอาหารเป็นกลุ่มสถานประกอบกิจการที่มีเรื่องร้องเรียนมากที่สุด รายละเอียดดังนี้

สถิติเรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญในพื้นที่เขตกรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ - ๒๕๖๒

แหล่งก่อเหตุรำคาญ : กลุ่มสถานประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหาร

| ปีงบประมาณ พ.ศ. | จำนวนเรื่องร้องเรียน ตามประเภทแหล่งก่อเหตุรำคาญ (ครั้ง) | | | | |
|--------------------|---|----------------------|---|-------|-------|
| | สถานที่จำหน่าย อาหาร | สถานที่สะสม อาหาร | การจำหน่ายสินค้า ในที่หรือทาง สาธารณะ | ตลาด | รวม |
| ๒๕๖๐ | ๑,๒๒๕ | ๑๐๐ | ๑๔๘ | ๒๒๖ | ๑,๖๙๙ |
| ๒๕๖๑ | ๑,๔๙๒ | ๑๓๐ | ๑๓๔ | ๔๘๐ | ๒,๒๓๖ |
| ๒๕๖๒ | ๑,๔๐๓ | ๘๘ | ๑๔๙ | ๔๑๒ | ๒,๐๕๒ |
| รวมทั้งหมด | ๔,๑๒๐ | ๓๑๘ | ๔๓๑ | ๑,๑๑๘ | ๕,๙๘๗ |

หมายเหตุ : การร้องเรียน ๑ ครั้ง อาจมีเหตุรำคาญมากกว่า ๑ เรื่อง และอาจมีผลวินิจฉัยมากกว่า ๑ อย่าง
ข้อมูล สำนักงานสุขภาพสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย

ปัญหาเหตุรำคาญด้านสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากสถานประกอบการอาหาร จะมีทั้งเรื่องกลิ่นเหม็น คับชื้น เสียงดัง หรือน้ำเสีย ซึ่งส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอนามัยของประชาชน ดังนั้น จึงได้ กำหนดเป็นเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อม (Green Service) โดยกำหนดเป็นข้อมาตรฐานหลักที่สถานประกอบการอาหารต้องปฏิบัติ เพื่อลด มลภาวะสิ่งแวดล้อมที่เกิดจากสถานประกอบการอาหารและคุ้มครองสุขภาพประชาชน

๒. ข้อมาตรฐานหลัก “ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม”

การใช้ภาชนะโฟมมาบรรจุอาหารอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ หากใช้ไม่ถูกต้องกับประเภทอาหาร เช่น นำภาชนะโฟมมาใช้บรรจุอาหารร้อนและอาหารทอด น้ำมันจากอาหารจะเกิดปฏิกิริยากับโฟม ทำให้เกิด สารอันตรายปะปนออกมากับอาหาร สารเหล่านี้ ได้แก่ สารสไตรีน (styrene) และสารเบนซิน (benzene) สารสไตรีนจะมีผลเสียต่อร่างกาย คือ ทำลายระบบฮอร์โมนในร่างกาย มีผลต่อระบบประสาท เม็ดเลือดแดง ตับและไต เมื่อถูกผิวหนังหรือเข้าตาหรือสูดดมเข้าไป ทำให้เยื่อเมือกเกิดการระคายเคือง มีอาการไอและ หายใจลำบาก ปวดศีรษะ ง่วงซึม สำหรับสารเบนซิน จัดเป็นสารก่อมะเร็งในกลุ่ม ๒B ตามประกาศของ กระทรวงอุตสาหกรรม เรื่องระบบการจำแนกและการสื่อสารความเป็นอันตรายของวัตถุอันตราย พ.ศ. ๒๕๕๕ ซึ่งเป็นอันตรายต่อผู้สูดดมหรือรับประทานเข้าไป และส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในเรื่องการนำไปกำจัด ซึ่ง โฟมต้องใช้เวลามากกว่า ๔๕๐ ปี จึงจะย่อยสลายได้หมด

กอรปกับนโยบาย ...

กรอบนโยบายของกรุงเทพมหานคร ได้ดำเนินโครงการและกิจกรรมเพื่อการลดและคัดแยก
มูลฝอยอย่างต่อเนื่อง ซึ่ง พล.ต.อ.อัศวิน ขวัญเมือง ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ได้ประกาศเจตนารมณ์
“กรุงเทพมหานครเป็นองค์กรชั้นนำในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มุ่งมั่นลดการใช้พลาสติกและโฟม โดยให้
หน่วยงานกรุงเทพมหานครเป็นพื้นที่ปลอดขยะพลาสติกและโฟม” ซึ่งเป็นไปตามมติคณะรัฐมนตรีที่เห็นชอบ
ให้ทุกหน่วยงานช่วยกัน ลด ละ เลิกการใช้ถุงพลาสติกแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง ภายในวันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๓
โดยกำหนดมาตรการสำคัญ ๕ มาตรการ คือ

๑. ขอความร่วมมือบุคลากรกรุงเทพมหานครทุกคน ไม่นำถุงพลาสติกหูหิ้วและโฟมเข้าอาคาร
สำนักงานของกรุงเทพมหานครทุกแห่ง ตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม ๖๓ เป็นต้นไป

๒. ให้หน่วยงานสังกัดกรุงเทพมหานครทุกแห่งกำหนดมาตรการสร้างจิตสำนึกและส่งเสริมการมี
ส่วนร่วมในการปฏิบัติตามเจตนารมณ์ “กรุงเทพมหานครเป็นองค์กรชั้นนำในการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มุ่งมั่น
ลดการใช้พลาสติกและโฟมโดยให้หน่วยงานกรุงเทพมหานครเป็นพื้นที่ปลอดขยะพลาสติกและโฟม

๓. ให้หน่วยงานสังกัดกรุงเทพมหานครทุกแห่ง มีการสื่อสารนโยบาย ส่งเสริม รวมทั้งสร้าง
แรงจูงใจให้บุคลากรปฏิบัติตามประกาศเจตนารมณ์ “กรุงเทพมหานครเป็นองค์กรชั้นนำในการอนุรักษ์
สิ่งแวดล้อม มุ่งมั่นลดการใช้พลาสติกและโฟมโดยให้หน่วยงานกรุงเทพมหานครเป็นพื้นที่ปลอดขยะพลาสติก
และโฟม

๔. ให้หน่วยงานสังกัดกรุงเทพมหานครทุกแห่ง กำหนดให้ร้านอาหารที่นำของเข้ามาขายใน
หน่วยงาน ลด/งดใช้ถุงพลาสติกหูหิ้วและโฟม

๕. ขอความร่วมมือให้บุคลากรของกรุงเทพมหานครทุกคนให้คำแนะนำบุคคลภายนอกที่มา
ติดต่อราชการ ห้ามนำถุงพลาสติกหูหิ้วและโฟมเข้ามาในอาคาร



การประกาศเจตนารมณ์นี้ เพื่อให้บุคลากรของกรุงเทพมหานครมีส่วนร่วมในการแสดงพลัง
ขับเคลื่อนนโยบายการลดปริมาณขยะ และเป็นต้นแบบให้หน่วยงานราชการอื่น รวมถึงกระตุ้นให้ประชาชน
พร้อมใจกันเลิกใช้ถุงพลาสติกและโฟม ดังนั้น จึงได้กำหนดเป็นเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ
กรุงเทพมหานคร ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) โดยกำหนดเป็นข้อมาตรฐานหลัก
ที่สถานประกอบการอาหารต้องปฏิบัติ ซึ่งเป็นการลดมลพิษสิ่งแวดล้อม และคุ้มครองสุขภาพอนามัยของ
ประชาชน รวมทั้งเป็นส่วนสำคัญในความสำเร็จของกรุงเทพมหานครในการลดและควบคุมปริมาณการใช้โฟม
ที่แหล่งกำเนิดอย่างมีประสิทธิภาพ

การตรวจประเมิน ...

การตรวจประเมินตามเกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service)

| เกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Service) | แนวทางการตรวจประเมิน |
|--|--|
| ๑. ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ (ข้อมาตรฐานหลัก) | ไม่มีเรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ ตามมาตรา ๒๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เช่น ควีน กลิ่น เสียง เป็นต้น หากมีเรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ ต้องได้รับการแก้ไขจนระงับเหตุรำคาญนั้น |
| ๒. ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก) | ห้ามใช้ภาชนะสำหรับบรรจุอาหารที่ทำจากโฟม ยกเว้นภาชนะโฟมที่บรรจุวัตถุดิบอาหาร เช่น อาหารทะเล ผลไม้ ผักสด เป็นต้น |
| ๓. เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ | <p><u>กรณีจำหน่ายอาหารที่มีการประกอบปรุง</u> (ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท) มีการเลือกใช้วัตถุดิบอาหาร (อาหารสด และอาหารแห้ง) ในการประกอบปรุงอาหาร เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุดิบอาหารที่วางภายในท้องถิ่น - วัตถุดิบอาหารออร์แกนิก - ผักผลไม้ตามฤดูกาล - วัตถุดิบอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ เช่น เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร (เครื่องหมาย Q) เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน Organic Thailand's Brand - มีการปลูกพืชหรือเลี้ยงสัตว์ตัวเอง <p><u>กรณีจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร</u> (ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี) มีการจัดให้มีจุดหรือแผงจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร (อาหารสด และอาหารแห้ง) เช่น</p> <ul style="list-style-type: none"> - วัตถุดิบอาหารที่วางภายในท้องถิ่น - วัตถุดิบอาหารออร์แกนิก - ผักผลไม้ตามฤดูกาล - วัตถุดิบอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้ เช่น เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร (เครื่องหมาย Q) เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน Organic Thailand's Brand |

ตัวอย่างหน่วยงาน ...

| เกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตร กับสิ่งแวดล้อม (Green Service) | แนวทางการตรวจประเมิน |
|--|---|
| |  ตัวอย่างหน่วยงาน ที่ให้การรับรองสินค้า เกษตรอินทรีย์ไทย |
| <p>๔. มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะที่ย่อยสลายได้ และขยะ อันตราย เป็นต้น</p> | <p>มีการคัดแยกขยะอย่างน้อย ๔ ประเภท หรือตามประเภท ขยะที่เกิดขึ้นจากการประกอบกิจการ ได้แก่ ขยะทั่วไป ขยะที่ ย่อยสลายได้ (เศษอาหาร) ขยะที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ และ ขยะอันตราย ตามข้อบังคับกรุงเทพมหานคร ว่าด้วยหลักเกณฑ์ การจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลของอาคารสถานที่และ สถานที่บริการการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๔๕ ดังนี้</p> <p>๑. ขยะที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ หรือขยะรีไซเคิล คือ ขยะซึ่งสามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์ใหม่ได้ หรือนำมาเป็น วัตถุดิบในการผลิตใหม่ เช่น กระดาษ แก้ว โลหะ พลาสติก อลูมิเนียม เป็นต้น</p> <p>๒. ขยะทั่วไป คือ ขยะอื่นใดที่มีใช้ขยะที่ย่อยสลายได้ ขยะที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ ขยะอันตราย และขยะติดเชื้อ</p> <p>๓. ขยะที่ย่อยสลายได้ คือ ขยะประเภทเศษอาหาร เศษพืชผัก ผลไม้ รวมตลอดสิ่งอื่นใดที่เป็นอินทรีย์วัตถุ ที่สามารถย่อยสลายเน่าเปื่อย ที่ไม่ใช่ขยะติดเชื้อ และ ไม่ใช่ขยะอันตราย</p> <p>๔. ขยะอันตราย คือ ขยะที่มีส่วนประกอบหรือปนเปื้อน สารเคมีอันตราย เช่น สารไวไฟ สารเกิดปฏิกิริยาได้ง่าย สารที่มีความเป็นพิษ สารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือสารอันตรายใด ที่ก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม</p>  ข้อบังคับกรุงเทพมหานคร เกี่ยวกับการจัดการมูลฝอย |

๕. มีการนำขยะอาหาร ...

| เกณฑ์ด้านการบริการที่เป็นมิตร กับสิ่งแวดล้อม (Green Service) | แนวทางการตรวจประเมิน |
|---|--|
| ๕. มีการนำขยะอาหาร วัสดุเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ | มีการนำขยะอาหาร วัสดุเหลือใช้ จากสถานประกอบกิจการ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ เช่น - นำเศษอาหารไปเลี้ยงสัตว์ หรือส่งให้กับชุมชน - นำเศษผักผลไม้ไปผลิตเป็นน้ำหมัก ปุ๋ย หรือส่งให้กับชุมชน - นำน้ำมันใช้แล้วจากการทอดอาหารไปผลิตเป็นพลังงาน ทดแทนใช้ในสถานประกอบกิจการ หรือส่งให้กับชุมชน - นำไขมันจากถังดักไขมันไปทำปุ๋ย หรือทำก้อนเชื้อเพลิง - บริจาควัสดุที่เหลือใช้/ไม่ได้ใช้งานแล้ว ให้กับ หน่วยงานอื่นๆ นำไปใช้ประโยชน์ - บริจาคอาหารเหลือที่ยังมีคุณภาพดี ส่งต่อไปยัง ผู้ด้อยโอกาส |
| ๖. เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือ การกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือ ส่วนประกอบจากธรรมชาติ | มีการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือการกำจัดแมลง สัตว์ นำโรค ที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ ซึ่งเป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อม เช่น ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสูตรเอนไซม์ ชีวภาพ หรือผลิตภัณฑ์กำจัดสัตว์ แมลงนำโรค ที่เป็นมิตรกับ สิ่งแวดล้อม |
| ๗. มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะ มาใส่อาหารเองได้ | มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้ โดยมีป้าย แสดงให้เห็นได้อย่างชัดเจน หรือสื่อสารผ่านทางช่องทาง โซเชียลมีเดีย แอปพลิเคชัน ในการส่งเสริมการขาย จูงใจให้ ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้ เช่น ให้ลูกค้านำ ปิ่นโต กล่องอาหาร แก้วน้ำ หรืออื่นๆ มาใส่อาหารและเครื่องดื่ม แทนการใช้บรรจุภัณฑ์แบบใช้ครั้งเดียว |