

คู่มือการจัดการ

ภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

○○ Green Restaurant ○○



สำนักส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชน กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม
กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

คู่มือการจัดการ

ภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

○○ Green Restaurant ○○

คู่มือการจัดการภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม Green Restaurant

ISBN : 978-616-316-575-6

พิมพ์ครั้งที่ 1 : พฤษภาคม 2563 จำนวน 1,700 เล่ม

ที่ปรึกษา	นายรัชฎา สุริยกุล ณ อยุธยา อธิบดีกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม
	นางภาวินี ณ สายบุรี รองอธิบดีกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม
	นางสาวพรพิมล วราทร ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชน
	นางวรวรรณ ประชาเกษม ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชน
	นางทองใบ เวชพันธ์ ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมการผลิตและการบริโภคที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
บรรณาธิการ	นางวรวรรณ ประชาเกษม ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชน
	นางสาวอัจฉรา ภูประเสริฐ วิศวกรชำนาญการ
คณะทำงาน	นางสาวรุจิรา ชัยศิริถาวรกุล นักวิชาการสิ่งแวดล้อมชำนาญการ กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม
	นางสาวศุภลักษณ์ ศรีลาวงษ์ นักวิชาการสิ่งแวดล้อมชำนาญการ กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม
	นายวิรัตน์ สงศรี นักวิชาการสิ่งแวดล้อมปฏิบัติการ กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม
	นายศิษฏา ชมอินทร์ นักวิชาการเผยแพร่ กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม
	นางสาววิศรา หุ่นธานี มูลนิธิสถาบันสิ่งแวดล้อมไทย
ออกแบบ	notchana@tei.or.th

จัดพิมพ์และเผยแพร่

กลุ่มส่งเสริมการผลิตและการบริโภคที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สำนักส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชน

กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

49 พระราม 6 ซอย 30 พญาไท กรุงเทพมหานคร 10400

โทรศัพท์/โทรสาร 0 2298 5653

© สงวนลิขสิทธิ์ โดยกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม

ห้ามลอกเลียน ทำซ้ำ ดัดแปลง เพื่อจัดจำหน่ายโดยมิได้รับอนุญาต

แต่สามารถทำซ้ำเพื่อเป็นวิทยาทาน โดยการขออนุญาตจากเจ้าของลิขสิทธิ์

คำนำ

คู่มือการจัดการภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) เป็นส่วนหนึ่งของโครงการพัฒนาเกณฑ์การบริการภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม ร่วมกับมูลนิธิสถาบันสิ่งแวดล้อมไทย ศึกษาแนวทางการบริการภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และดำเนินการรวบรวมแนวทางปฏิบัติที่ดีจากการดำเนินงานภัตตาคารและร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมซึ่งเข้าร่วมโครงการพัฒนาเกณฑ์การบริการภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในปี 2562 เพื่อใช้เป็นตัวอย่างการดำเนินงานสำหรับภัตตาคารและร้านอาหารที่สนใจ และใส่ใจร่วมกัน เพื่อเป็นคู่มือให้กับภัตตาคารและร้านอาหารที่มีความสนใจ มุ่งมั่นดำเนินกิจการให้เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ลดการเกิดขยะอาหารตั้งแต่ขั้นตอนการการจัดซื้อวัตถุดิบ การเตรียม การปรุง ไปจนถึงการให้บริการ นอกจากนี้ยังมีการจัดการขยะอย่างถูกต้องตามหลักวิชาการก่อนที่จะเหลือส่งกำจัด และยังให้ความสำคัญกับการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า โดยการมีส่วนร่วมของพนักงานและผู้มาใช้บริการ

กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม ขอขอบคุณคณะกรรมการพัฒนาเกณฑ์การบริการภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) ประกอบด้วยผู้แทนจากภาครัฐ สถาบันการศึกษา ผู้เชี่ยวชาญ และสมาคมที่เกี่ยวข้อง

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า คู่มือการจัดการภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมฉบับนี้จะเป็นประโยชน์กับร้านอาหาร ภัตตาคาร และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการส่งเสริมการบริการภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เพื่อเป็นแนวทางการใช้ทรัพยากรและพลังงานอย่างคุ้มค่า มีประสิทธิภาพ และมีการจัดการสิ่งแวดล้อมที่ดี พร้อมก้าวสู่การบริโภคที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอย่างพอเพียงและยั่งยืน

คณะผู้ดำเนินโครงการ

พฤษภาคม 2563

สารบัญ

หน้า

บทที่ 1	ภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	
1.1	ความสำคัญของภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	7
1.2	ความหมายและองค์ประกอบของภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	8
1.3	ประโยชน์ของภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	13
บทที่ 2	แนวทางการพัฒนาสู่ภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	
2.1	การผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	14
2.2	การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	21
2.3	การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม	27
2.4	การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมกับชุมชนท้องถิ่น	38
บทที่ 3	การประเมินภัตตาคารและร้านอาหาร	
3.1	เกณฑ์การประเมิน	46
3.2	การสมัครเข้าร่วมโครงการ	49
ภาคผนวก	แบบฟอร์มสำหรับสถานประกอบการ	50
-	แบบขอคำรับรองการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการ ประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร	51
-	แบบฟอร์มส่งข้อมูลเบื้องต้นและประเมินตนเอง	52
-	แบบฟอร์มอื่น ๆ	56



บทที่ 1

ภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

1.1 ความสำคัญของภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ยุทธศาสตร์ชาติด้านการเติบโตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ.2560-2564) ได้สนับสนุนและส่งเสริมการผลิตและการบริโภคที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals; SDGs) ในการสร้างแบบแผนการผลิตและการบริโภค และวิถีชีวิตที่พอเพียงและยั่งยืน มีการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อสร้างความตระหนักรู้ของผู้บริโภคนำไปสู่การบริโภคที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมในฐานะหน่วยงานภาครัฐที่มีภารกิจในการส่งเสริมและสนับสนุนการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน โดยส่งเสริมการมีส่วนร่วมและพัฒนาศักยภาพของกลุ่มเป้าหมายสถานประกอบการภาคการผลิต ภาคการบริการ และหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน ให้มีการใช้ทรัพยากรและพลังงานอย่างคุ้มค่า มีประสิทธิภาพ และมีการจัดการสิ่งแวดล้อมที่ดี โดยพิจารณาว่ากลุ่มเป้าหมายภัตตาคาร/ร้านอาหาร เป็นธุรกิจพื้นฐานคู่กับสังคมไทย เกี่ยวเนื่องกับภาคการท่องเที่ยว ซึ่งจำนวนนักท่องเที่ยวมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น ส่งผลกับการใช้ทรัพยากรและการเกิดของเสียทั้งน้ำเสีย และขยะเศษอาหารเพิ่มสูงขึ้นจากการบริการภัตตาคารและร้านอาหาร ส่งผลกับวิกฤติขยะอาหารซึ่งกำลังเป็นปัญหาใหญ่ที่สร้างผลกระทบต่อทั่วโลก

ดังนั้น เพื่อส่งเสริมศักยภาพของภาคการบริการภัตตาคารและร้านอาหาร ซึ่งมีการใช้ทรัพยากรพลังงานและเกิดของเสียจากการดำเนินธุรกิจ จึงพัฒนาเกณฑ์การบริการภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) เพื่อเป็นแนวทางการใช้ทรัพยากรและพลังงานอย่างคุ้มค่า มีประสิทธิภาพและมีการจัดการสิ่งแวดล้อมที่ดี ส่งเสริมการผลิตและการบริโภคอย่างมีความรับผิดชอบต่อสังคม การทิ้งอาหารโดยไม่จำเป็น ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมผู้บริโภค และการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตไปสู่การบริโภคที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอย่างพอเพียงและยั่งยืน

วัตถุประสงค์การส่งเสริมภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

- (1) พัฒนาเกณฑ์การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร
- (2) ส่งเสริมการมีส่วนร่วมการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร
- (3) พัฒนาศักยภาพการจัดการขยะอินทรีย์ของภัตตาคารและร้านอาหาร เพื่อลดปริมาณขยะเศษอาหารและมีการจัดการที่ถูกหลักวิชาการ

เป้าหมายการดำเนินงาน

- (1) สถานประกอบการที่ให้บริการด้านอาหาร ลดปริมาณขยะเศษอาหาร มีศักยภาพในการจัดการขยะอินทรีย์ ที่ถูกหลักวิชาการและเกิดการจัดการที่ต้นทาง
- (2) สถานประกอบการที่ให้บริการด้านอาหาร มีการใช้ทรัพยากรและพลังงานอย่างคุ้มค่าและมีประสิทธิภาพ
- (3) เกิดการมีส่วนร่วมในการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และยกระดับการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการที่ให้บริการด้านอาหาร

1.2 ความหมายและองค์ประกอบของภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ความหมาย

ภัตตาคาร/ร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) หมายถึง สถานประกอบการที่ให้บริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม ไม่ว่าจะให้บริการแบบให้นั่งโต๊ะหรือแบบบริการตนเองจากชั้นวางอาหาร ไม่ว่าจะรับประทานอาหารภายในร้าน นำกลับ หรือสั่งให้จัดส่งที่บ้าน ซึ่งมีการจัดการใช้วัตถุดิบ ทรัพยากร และพลังงานอย่างรู้คุณค่า โดยเฉพาะอย่างยิ่งมีการดำเนินงานเพื่อลดความสูญเสียอาหารและขยะอาหารตั้งแต่การจัดซื้อวัตถุดิบ การจัดเก็บวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ และการปรุงอาหาร ไปจนถึงการนำขยะอาหารมาใช้ให้เกิดประโยชน์ก่อนส่งกำจัด รวมถึงมีส่วนส่งเสริมต่อการดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับท้องถิ่นและชุมชน

ข้อกำหนดเบื้องต้น

- (1) เป็นนิติบุคคลหรือมีทะเบียนพาณิชย์ประเภทการบริการด้านอาหารในภัตตาคาร/ร้านอาหาร ตามพระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499
- (2) มีใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 (ใบอนุญาตยังไม่หมดอายุ)
- (3) มีการดำเนินงานสอดคล้องตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ครบถ้วน
- (4) ไม่อยู่ระหว่างการถูกกล่าวโทษหรือถูกตรวจสอบเรื่องร้องเรียนด้านสาธารณสุขหรือสิ่งแวดล้อม

องค์ประกอบ

ภัตตาคาร/ร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (Green Restaurant) เมืองค้ประกอบด้วย 4 หมวด แต่ละหมวดประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยและตัวชี้วัดการดำเนินงาน 14 องค์ประกอบย่อย รวม 46 ตัวชี้วัด (ดังตาราง) ดังนี้

- หมวดที่ 1 การผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วย การจัดซื้อวัตถุดิบ การจัดเก็บวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบและการปรุงอาหาร
- หมวดที่ 2 การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วย การสร้างเอกลักษณ์ทางด้านภัตตาคารและร้านอาหารที่มีมิตรกับสิ่งแวดล้อม การให้บริการและการเสิร์ฟ เพื่อลดการใช้ทรัพยากรหรือลดขยะตั้งแต่ต้นทาง การให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแบบนำกลับบ้านและแบบจัดส่งที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- หมวดที่ 3 การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วย การจัดการพลังงาน การจัดการน้ำและน้ำเสีย การจัดการขยะและของเสีย การจัดการมลพิษอากาศและเสียง
- หมวดที่ 4 การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมกับชุมชนท้องถิ่น ประกอบด้วย การกำหนดแนวทาง เป้าหมาย และการมีส่วนร่วมของพนักงาน การมีส่วนร่วมของพนักงานและผู้ให้บริการ ความปลอดภัย ความรับผิดชอบต่อท้องถิ่น ชุมชน และสังคม



ตัวชี้วัดการดำเนินงานภัตตาคารและร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

หมวด	ตัวชี้วัด
หมวดที่ 1 การผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	
1.1 การจัดซื้อวัตถุดิบ	<ol style="list-style-type: none"> เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยพิจารณาจากการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่หาง่ายในท้องถิ่น เลือกใช้วัตถุดิบออร์แกนิก เลือกใช้ผักผลไม้ตามฤดูกาล มีการปลูกพืชหรือเลี้ยงสัตว์ใช้เอง เลือกใช้วัตถุดิบจากผู้ผลิตที่มีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมหรือได้รับการรับรองมาตรฐานที่เชื่อถือได้ มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อบรรจุภัณฑ์
1.2 การจัดเก็บวัตถุดิบ	<ol style="list-style-type: none"> มีวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร มีวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อ
1.3 การเตรียมวัตถุดิบและการปรุงอาหาร	<ol style="list-style-type: none"> มีการออกแบบเมนูที่สามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด มีการจัดทำมาตรฐานขั้นตอนการปรุงอาหาร เพื่อลดการใช้ทรัพยากรและพลังงาน หลีกเลี่ยงการจัดตกแต่งจานอาหารด้วยวัตถุดิบที่รับประทานไม่ได้ ปริมาณอาหารที่เสิร์ฟต่อจานมีความเหมาะสมกับลูกค้าที่มาใช้บริการ
หมวดที่ 2 การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	
2.1 การสร้างเอกลักษณ์ทางด้านภัตตาคารและร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	<ol style="list-style-type: none"> มีการจัดสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก ให้มีการพึ่งพาธรรมชาติ มีการตกแต่งร้านด้วยวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เลือกใช้วัสดุ/ของใช้สิ้นเปลืองที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น น้ำยาล้างจาน น้ำยาล้างห้องน้ำ กระดาษชำระ อุปกรณ์เครื่องใช้สำนักงาน สารเคมีกำจัดแมลง เป็นต้น เลือกใช้สารเคมีที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น สารทำความสะอาด ยีน สารดับเพลิง เป็นต้น

หมวด	ตัวชี้วัด
2.2 การให้บริการและการเสิร์ฟเพื่อลดการใช้ทรัพยากรหรือลดขยะตั้งแต่ต้นทาง	15) มีขั้นตอนป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด
	16) มีวิธีการสร้างสรรค์ที่จะลดการให้บริการวัสดุสิ้นเปลืองบนโต๊ะอาหาร
	17) หลีกเลี่ยงการให้บริการด้วยภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง
	18) มีบริการน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ช่วยลดขยะบรรจุภัณฑ์
	19) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะหรือแก้วน้ำมาใส่อาหารเองได้
2.3 การให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแบบนำกลับบ้านและแบบจัดส่งที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	20) เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ห้ามใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม
หมวดที่ 3 การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม	
3.1 การจัดการพลังงาน	21) มีกิจกรรมการลดการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง ในสถานประกอบการ และมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ อยู่ในสภาพพร้อม
	22) มีการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ประหยัดพลังงาน
	23) มีเทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้เกิดการใช้เชื้อเพลิงอย่างประหยัด
	24) มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการติดตามการใช้หรือลดการใช้พลังงาน
3.2 การจัดการน้ำและน้ำเสีย	25) มีการดำเนินกิจกรรมลดการใช้น้ำ และมีการตรวจสอบให้มีสภาพพร้อมใช้ ไม่มีจุดรั่วไหล
	26) มีการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้ประหยัดน้ำ
	27) มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้น้ำ เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการติดตามการใช้หรืออนุรักษ์น้ำ
	28) มีการบำบัดน้ำเสียหรือระบบบำบัดเบื้องต้นภายนอกอาคารและมีการดูแลรักษาก่อนปล่อยสู่นอกสถานประกอบการ

หมวด	ตัวชี้วัด
3.3 การจัดการขยะและของเสีย	<p>29) จัดให้มีที่พักขยะเพื่อรอการส่งกำจัด ตั้งอยู่ในที่ร่ม มีหลังคาคลุมกันแดดกันฝน ง่ายเทอากาศได้ดี ไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะนำโรค กำหนดรอบการส่งกำจัดตามความถี่ที่เหมาะสม</p> <p>30) คัดแยกขยะแต่ละประเภทตามที่เกิดขึ้นในสถานประกอบการ เช่น ขยะรีไซเคิลได้ ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะอินทรีย์ย่อยสลายได้อื่น ๆ และขยะอันตรายชุมชน เป็นต้น</p> <p>31) ชั่งและบันทึกน้ำหนักขยะแต่ละประเภทก่อนส่งกำจัด เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า</p> <p>32) มีผู้รับกำจัดขยะที่ถูกต้องตามกฎหมาย</p>
3.4 การจัดการมลพิษอากาศและเสียง	<p>33) มีการป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ คว้นและกลิ่นจากการประกอบอาหาร รวมถึงพื้นที่จอดรถ ไม่ให้เป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในสถานประกอบการ และชุมชนข้างเคียง</p> <p>34) มีการป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ ไม่ให้เสียงจากประกอบอาหารเป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในสถานประกอบการ และชุมชนข้างเคียง</p>
หมวดที่ 4 การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมกับชุมชนท้องถิ่น	
4.1 การกำหนดแนวทางเป้าหมาย และการมีส่วนร่วมของพนักงาน	<p>35) มีแนวทางหรือเป้าหมายด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม</p> <p>36) มีทีมรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม มีการพูดคุยหารือหรือช่องทางอื่น ๆ เพื่อติดตามและตรวจสอบการดำเนินงานร่วมกัน</p> <p>37) มีการอบรมหรือให้ความรู้ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงาน</p>
4.2 การมีส่วนร่วมของพนักงานและผู้ให้บริการ	<p>38) มีการสื่อสารด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงานและผู้มาใช้บริการอย่างทั่วถึง</p> <p>39) มีช่องทางสำหรับให้พนักงานมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น และนำข้อเสนอแนะจากพนักงานไปใช้ในการปฏิบัติหรือปรับปรุงการดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม</p>

หมวด	ตัวชี้วัด
	40) มีการจัดกิจกรรมหรือขอความร่วมมือผู้มาใช้บริการ เพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการบริการ ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
4.3 ความปลอดภัย	41) มีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัย เช่น ถังดับเพลิงแบบมือถือ หรือมีการจัดเตรียมระบบป้องกันอัคคีภัยที่เหมาะสมในรูปแบบอื่น เป็นต้น
	42) มีการอบรมและซ้อมป้องกันอัคคีภัยทุกปีตามที่กฎหมายกำหนด (สำหรับสถานประกอบการที่มีการบังคับตามกฎหมาย ให้ N/A สำหรับที่ไม่บังคับ)
4.4 ความรับผิดชอบต่อท้องถิ่น ชุมชน และสังคม	43) มีการจ้างงานพนักงานที่มีภูมิลำเนาในจังหวัดที่สถานประกอบการตั้งอยู่
	44) สนับสนุนผลิตภัณฑ์ในชุมชนเพื่อนำมาจำหน่ายภายในสถานประกอบการ หรือให้เป็นของสมนาคุณแก่ผู้ใช้บริการ
	45) มีการนำขยะอาหารจากสถานประกอบการ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในสถานประกอบการ ท้องถิ่น หรือชุมชนอย่างต่อเนื่อง
	46) มีการนำวัสดุที่เหลือใช้หรืออาหารเหลือ ไปใช้สร้างให้เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ ท้องถิ่น ชุมชน หรือสังคม (ภายใต้ความร่วมมือหรือความยินยอมกับหน่วยงานต่าง ๆ)

1.3 ประโยชน์ของภาคีที่ เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

สถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการจะได้รับประโยชน์ ดังนี้

- (1) มีข้อมูลที่เป็นประโยชน์สำหรับการวางแผนและพัฒนาในระยะต่างๆ
- (2) สามารถควบคุมและลดต้นทุนการใช้ทรัพยากรและพลังงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (3) เพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน
- (4) มีส่วนร่วมในการรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมและสังคม
- (5) มีภาพลักษณ์ที่ดี และได้รับการประชาสัมพันธ์สื่อต่างๆ ของกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม

บทที่ 2

แนวทางการพัฒนาสู่ภัตตาคาร ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

2.1 การผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

การจัดซื้อหรือการสั่งซื้อวัตถุดิบจากเกษตรกรเครือข่าย ทำให้สามารถกำหนดคุณภาพของวัตถุดิบได้ มีส่วนคัดทิ้งน้อย อีกทั้งยังเพิ่มคุณค่าในเชิงมิติอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง การจัดเก็บด้วยระบบ First-in First-out การสั่งตรงจากเกษตรกรที่มีการปลูกแบบอินทรีย์ จะทำให้ได้วัตถุดิบคุณภาพดีและอยู่ได้นาน นอกจากนี้ การผลิตอาหาร เน้นการปรุงที่ไม่มากเกินไป ประมาณการจากจำนวนลูกค้า จำนวนการจองและบวกเพิ่ม ไปอีกร้อยละ 10 หากไม่เพียงพออาจแจ้งลูกค้าทราบเพื่อปรับเปลี่ยนวัตถุดิบ โดยใช้อาหารที่คงเหลือก่อน

ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



2.1.1 การจัดซื้อวัตถุดิบ

- (1) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยพิจารณาจากการเลือกซื้อวัตถุดิบที่หาภายในท้องถิ่น เลือกใช้วัตถุดิบออร์แกนิก เลือกใช้ผักผลไม้ตามฤดูกาล มีการปลูกพืชหรือเลี้ยงสัตว์ใช้เอง
 - เลือกใช้อาหารทะเลที่มีวิธีการจับที่ถูกต้องตามกฎหมาย ปลูกพืชหรือเลี้ยงสัตว์ใช้เอง ด้วยกระบวนการปลูกหรือเลี้ยงที่ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม
 - หลีกเลี่ยงการใช้วัตถุดิบที่มาจากกระบวนการที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น กลุ่มสัตว์น้ำวัยอ่อนและไข่ รวมถึงวัตถุดิบที่ได้จากการทารุณกรรมสัตว์ เป็นต้น
 - ไม่ใช้สารเคมีในกระบวนการผลิตตั้งแต่ต้นจนจบ คือ ไม่ใช้เมล็ดพันธุ์ หรือพันธุ์ที่มีการตัดต่อ หรือ ตัดแปลงทางพันธุกรรม ไม่มีการใช้สารเคมีในการเกษตร ทั้งทางตรงและทางอ้อม รวมถึงการใช้ยากำจัดศัตรูพืช ในรูปแบบต่าง ทั้งพืช แมลง และรา ไม่มีการใช้ปุ๋ยเคมีในกระบวนการผลิต

- จำกัดปริมาณการใช้อาปลาพิษในระหว่างการเลี้ยงปลุสัตว์ทั้งบกและน้ำ รวมไปถึงชนิดของอาหารสัตว์ที่ใช้เลี้ยงควรจะเป็นอาหารสัตว์อินทรีย์
- หลังการเก็บเกี่ยวต้องไม่ใช้สารเคมีปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ เช่น การใช้สารฟอร์มาลินในสัตว์น้ำ การใช้สารเร่งเนื้อแดง การแช่ด้วยสารฟอกขาว เช่น ถั่วอก ยอดมะพร้าวอ่อน ลูกตาล เป็นต้น
- ห้ามมีวัตถุพิษจากสัตว์น้ำวัยอ่อนและไข่ เช่น ลูกปลาทุ ปลาแก้ว หรือ กำลังวางไข่ เช่น ไข่ปลา ไข่ปูนอกกะตอง ไข่แมงดา ลูกกุ้ง ไม่ควรใช้ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติที่ใกล้สูญพันธุ์ เช่น ปลากระเบนบางสายพันธุ์ ครีบฉลาม ปลาหูฉลาม หรือที่มีการทารุณกรรมสัตว์ เช่น ตับฟิวการ์ หรือ ไข่จากไก่เลี้ยงกรง Cage/Battery Chicken เป็นต้น



การเลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ที่มา : ห้องอาหารอินจัน สวนสามพราน



สมาชิกเครือข่าย Fin Free ไม่สนับสนุนการกินหูฉลาม

ที่มา : ห้องอาหาร Sunrise Sunset

(2) เลือกใช้วัตถุดิบจากผู้ผลิตที่มีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือ ได้รับการรับรองมาตรฐานที่เชื่อถือได้

- ได้รับเครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร (เครื่องหมาย Q) จากสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ
- ได้รับเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน Organic Thailand's Brand จากกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- ได้รับเครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) จากสำนักมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม เพื่อส่งเสริมให้มีการผลิตสินค้าจากวัตถุดิบในชุมชน
- ได้รับตราส่งเสริมผลิตภัณฑ์จากฐานทรัพยากรชีวภาพ (Bio Economy) จากสำนักพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน) หรือ BEDO
- ได้รับเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM)
- ได้รับการรับรองแบบมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee Systems; PGS)
- สนับสนุนเกษตรกรรายย่อย ประมงพื้นบ้าน และผลิตภัณฑ์อาหารทำมือ Artisan products



เลือกใช้วัตถุดิบจากผู้ผลิต
ที่มีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ที่มา : ร้านอาหารไฉ่ว เม่ง เสง ตะกั่วปารีเวอร์



เลือกใช้น้ำตาลทรายจากผู้ผลิตที่มีความเป็นมิตรกับ
สิ่งแวดล้อมที่ได้รับฉลากลดคาร์บอน

ที่มา : ห้องอาหาร Herringbone

(3) มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร

- วางแผนซื้อเฉพาะที่จำเป็น หลีกเลี่ยงการซื้อมากเกินไปเกินความต้องการใช้งานหรือซื้อแบบฉับพลัน
- เลือกซื้อของที่มีคุณภาพ ลดการคัดทิ้งที่เกิดเป็นขยะ
- จัดทำบัญชีรายการวัตถุดิบที่ใช้เพื่อให้ทราบปริมาณคงคลัง (Stock on hand)

(4) มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อบรรจุภัณฑ์

- เลือกซื้อจากคู่ค้าที่มีระบบหมุนเวียนภาชนะบรรจุ
- เลือกซื้อปริมาณมากหรือขนาดประหยัดเพื่อลดขยะบรรจุภัณฑ์
- หลีกเลี่ยงการซื้อวัตถุดิบที่บรรจุด้วยกล่องโฟม หรือมีการห่อด้วยถุงพลาสติกหลายชั้น
- มีวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบหรือสินค้าเพื่อลดปริมาณขยะด้วยวิธีการอื่น ๆ



การหมุนเวียนภาชนะบรรจุกับคู่ค้า
เพื่อลดขยะบรรจุภัณฑ์

ที่มา : ห้องอาหาร Sunrise Sunset

2.1.2 การจัดเก็บวัตถุดิบ

(5) มีวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร

- ใช้ระบบตรวจรับคุณภาพวัตถุดิบก่อนจัดเก็บ
- ใช้ระบบคงคลัง (Stock) กำหนดปริมาณการเก็บ เพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบ
- ใช้ระบบมาก่อนใช้ก่อน (FIFO : First In First Out)
- จัดบันทึกและตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุดิบ
- มีระบบจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดการสูญเสียอื่น ๆ



การควบคุมปริมาณการจัดเก็บวัตถุดิบ
และใช้ระบบ First In First Out

ที่มา : ห้องอาหาร Sunrise Sunset

(6) มีวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อ

- หลีกเลี่ยงการใช้พลาสติกครั้งเดียวทิ้งห่ออาหาร เลือกใช้กล่องหรือภาชนะที่สามารถนำมาใช้ซ้ำได้ในการจัดเก็บ



การจัดเก็บและการจัดเตรียมวัตถุดิบ
โดยเลือกภาชนะที่ใช้ซ้ำได้

ที่มา : ร้านอาหารนิยาม

2.1.3 การเตรียมวัตถุดิบและการปรุงอาหาร

(7) มีการออกแบบเมนูที่สามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

ในการเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบเป็นเมนูอาหาร ควรคำนึงถึงการใช้ประโยชน์จากส่วนต่าง ๆ ของวัตถุดิบ เช่น การซื้อมะพร้าวทั้งผล เปลือกสามารถนำไปย้อมสีผ้า กะลาเผาเป็นถ่านคุณภาพดี เนื้อมะพร้าวอ่อน-น้ำมะพร้าวใช้ประกอบอาหาร กากมะพร้าวคั้นกะทิเหลืออบแห้งเป็นอาหารสัตว์ได้ เป็นต้น

การซื้อปลาทั้งตัว ใช้เนื้อปลาประกอบอาหาร หัวปลา-โครงก้างปลา เก็บไว้สำหรับต้มเป็นน้ำสต็อก หรือสร้างสรรค์เมนู เช่น นำหัวปลามาทำเมนูต้มซีอิ๊ว นำพุงปลามาใช้หมักทำน้ำปลา หรือการเลือกซื้อชนิดผักที่ใช้ได้กับหลากหลายเมนู เป็นต้น



การออกแบบเมนูรากผักชีทอดเสิร์ฟพร้อมปีกไก่

ที่มา : ร้านอาหารไทยนิยม

(8) มีการจัดทำมาตรฐานขั้นตอนการปรุงอาหาร เพื่อลดการใช้ทรัพยากรและพลังงาน

- ออกแบบเมนูที่มีขั้นตอนการปรุงน้อย มีมาตรฐานการทำงานควบคุมขั้นตอนการปรุงอาหาร
- มีวิธีการควบคุมการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร เช่น ปิดฝาหม้อขณะต้มน้ำ เพื่อช่วยให้เดือดเร็วขึ้นและป้องกันไอร้อนกระจายออกสู่พื้นที่ประกอบอาหาร
- มีวิธีการควบคุมอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะในการประกอบอาหารแต่ละชนิด ช่วยควบคุมคุณภาพอาหาร และป้องกันอาหารเสียหายจากขั้นตอนการปรุง
- ติดแสดงขั้นตอนการปรุงอาหาร นอกจากปริมาณวัตถุดิบที่ต้องปรุงตามสูตรแล้ว การควบคุมเวลาและอุณหภูมิในการปรุงก็ช่วยให้รสชาติอาหารมีความสม่ำเสมอ และควบคุมการใช้พลังงานไฟฟ้า หรือความร้อนด้วย



เมนูลดการปรุง ใช้พลังงานน้อย ได้คุณค่าอาหารจากผักสด

ที่มา : ร้านอาหาร Villa de Bear

(9) หลีกเลี่ยงการจัดตกแต่งจานอาหารด้วยวัตถุดิบที่รับประทานไม่ได้ คำนี้ถึงประเด็นการจัดตกแต่งจานอาหาร ไม่มีวัตถุดิบที่รับประทานไม่ได้



ตกแต่งจานด้วยดอกไม้และใบไม้สมุนไพรปลูกเอง
เมนูเมี่ยงข้าวยา-ดอกไม้กินได้

ที่มา : ร้านยามเย็น ถนนอุทยาน

(10) ปริมาณอาหารที่เสิร์ฟต่อจานมีความเหมาะสมกับลูกค้าที่มาใช้บริการ เช่น

คำนี้ถึง การจัดปริมาณอาหารตามราคา การจัดตามจำนวนผู้มาใช้บริการต่อโต๊ะ ติดป้ายข่าวน้อยสั่งได้ ปริมาณอาหารที่เสิร์ฟต่อจานมีความเหมาะสมกับลูกค้าที่มาใช้บริการ โดยการกำหนดมาตรฐานปริมาณของแต่ละเมนู เป็นต้น



ปริมาณอาหารต่อจานปรับตามจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการ
ในแต่ละโต๊ะ เลือกขนาดจานเล็ก กลาง ใหญ่

ที่มา : ร้าน ไฉ่ว เม่ง เฮง ตะกั่วปารีเวอร์

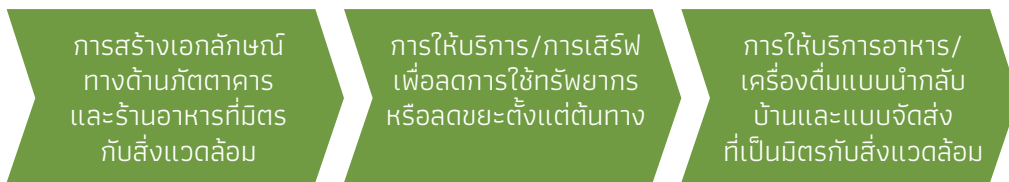


เลือกขนาดพิซซ่าได้ตามใจ S หรือ L

ที่มา: ร้าน Delipizza & Lessplasticable

2.2 การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

องค์ประกอบหลักของภัตตาคารและร้านอาหารที่จะเป็นส่วนที่สื่อสารให้กับผู้ใช้บริการได้เห็น การดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมคือ การให้บริการและส่วนสนับสนุนอื่น ๆ ที่สามารถเลือกตกแต่งบรรยากาศ เลือกใช้วัสดุ/อุปกรณ์ ภาชนะ รวมถึงการมีขั้นตอนมาตรฐานวิธีการที่พนักงานพึงปฏิบัติต่อผู้มารับเพื่อแสดงให้เห็นเอกลักษณ์ของความเป็นภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมได้



การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

2.2.1 การสร้างเอกลักษณ์ทางด้านภัตตาคารและร้านอาหารที่มีมิตรกับสิ่งแวดล้อม

(11) มีการจัดสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก ให้มีการพึงพาธรรมชาติ

เป็นการประเมินสภาพแวดล้อมในสถานประกอบการด้านแสงสว่างและการระบายอากาศ ให้มีความเหมาะสมการให้บริการภัตตาคารและร้านอาหาร ช่วยสร้างบรรยากาศและส่งผลต่อการอนุรักษ์พลังงานด้วย เช่น

- ใช้ประโยชน์จากแสงธรรมชาติ โดยใช้วัสดุโปร่งแสงหรือกึ่งโปร่งแสงมาใช้เป็นฝ้าเพดาน
- ใช้แสงธรรมชาติจากหน้าต่าง โดยใช้แผ่นบังแสงหรือผ้ากรองแสงเพื่อป้องกันแสงจ้าในวันที่แดดจัด
- วางผังอาคารหรือจัดผังร้านอาหารให้เกิดการระบายอากาศตามธรรมชาติ
- มีพื้นที่สีเขียวภายนอกอาคาร ปลูกต้นไม้ จัดวางต้นไม้ รูปแบบสวนหย่อมหรือสวนแนวตั้ง
- มีต้นไม้ลดฝุ่น หรือดูดสารพิษได้



พื้นที่ให้บริการ Out door
ได้ประโยชน์จากการระบายอากาศ
และการใช้แสงธรรมชาติ ลดการใช้ไฟฟ้า

ที่มา : ห้องอาหาร Sunrise Sunset

(12) มีการตกแต่งร้านด้วยวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

มีการตกแต่งร้านด้วยวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเป็นส่วนใหญ่และตกแต่งให้เข้ากับรูปแบบการให้บริการของร้าน



งานโคมไฟตกแต่งจากเศษทองเหลืองปั๊มขึ้นรูป

ที่มา : ร้าน โบ.สถาน อาหารไทย

(13) เลือกใช้วัสดุ/ของใช้สิ้นเปลืองที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น

- ผลิตภัณฑ์ในกลุ่ม น้ำยาล้างจาน น้ำยาล้างห้องน้ำ กระจกชำระ อุปกรณ์เครื่องใช้สำนักงาน สารเคมีกำจัดแมลง ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- ผลิตภัณฑ์ประเภทผ้าที่ต้องใช้ในร้าน เป็นผ้าใยธรรมชาติ ทั้งเครื่องแบบพนักงาน ผ้าเช็ดปากลูกค้ำ ผ้าเช็ดโต๊ะ ฯลฯ และเป็นผ้าที่ผลิตได้ในประเทศ เป็นต้น
- ผลิตภัณฑ์น้ำหมักจากผัก/ผลไม้ นำมาใช้แทนสารทำความสะอาด สารให้ความหอมที่ได้จากการสังเคราะห์



เลือกน้ำยาทำความสะอาดทำเอง
มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยกว่า

ที่มา : ร้านไทยนิยม



ผ้ารองจาน ผ้าเช็ดปาก จากฝ้ายธรรมชาติ
ส่งเสริมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ที่มา : ร้าน Blackitch Artisan Kitchen

(14) เลือกใช้สารเคมีเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น สารทำความสะอาด สารดับเพลิง เป็นต้น



การเลือกใช้ถังดับเพลิงที่ได้รับการรับรองฉลากเขียว มีสาร
ดับเพลิงที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยกว่า Halon Free,
Non CFCs

ที่มา : ห้องอาหารปทุมมาศ

2.2.2 การให้บริการและการเสิร์ฟ เพื่อลดการใช้ทรัพยากรหรือลดขยะ ตั้งแต่ต้นทาง

(15) มีขั้นตอนป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด

- ใช้ระบบ Point of Sales (POS) ในการสั่งอาหาร
- ใช้กระดาษสองหน้า (Reuse) ในการรับคำสั่งรายการอาหาร
- การอ่านทวนรายการอาหาร
- การขานชื่อเมนูในห้องครัว
- มีใบเสียบแสดงให้ชัดเจนในถาดอาหารพร้อมเสิร์ฟ (ต้องไม่พบการใช้ใบรายการ
สั่งอาหารวางในจานอาหารที่เตรียมเสิร์ฟ)



อธิบายรายละเอียดของเมนูอาหารที่ลูกค้าสนใจ
และทวนรายการอาหาร ก่อนนำไปป้อนเข้าระบบ POS
เพื่อส่งข้อมูลให้ครัวปรุงอาหาร

ที่มา : <https://www.bkkmenu.com/eat/we-recommend/herringbone.html?gallery=1346&picture=7>

(16) มีวิธีการสร้างสรรค์ที่จะลดการให้บริการวัสดุสิ้นเปลืองบนโต๊ะอาหาร

- หลีกเลี่ยงการใช้กระดาษรองจาน/ ใช้ผ้ารองจานหรือวัสดุที่นำกลับมาซ้ำได้
- หลีกเลี่ยงการให้บริการกระดาษชำระที่โต๊ะรับประทานอาหาร โดยเลือกให้บริการเฉพาะกรณีที่มีผู้มาใช้บริการร้องขอ หรือให้บริการผ้าเช็ดปาก/ผ้ากันเปื้อนแทน
- หลีกเลี่ยงการให้บริการหลอดดูดพลาสติกที่โต๊ะรับประทานอาหาร โดยเลือกให้บริการเฉพาะกรณีที่มีผู้มาใช้บริการร้องขอ หรือเตรียมหลอดที่ทำจากวัสดุย่อยสลายได้ไว้ให้บริการ
- หลีกเลี่ยงการบริการเครื่องปรุงแบบซอง



ไม่วางกระดาษ/ ผ้ารองจาน
ลดภาระการทำความสะดวก

ที่มา : ร้าน Villa de Bear

(17) หลีกเลี่ยงการให้บริการด้วยภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง

มีแนวทางการใช้ประโยชน์หรือลดปริมาณการใช้ ไม่พบการใช้ภาชนะในการให้บริการแบบใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง ดำเนินการได้อย่างต่อเนื่อง ชัดเจนเป็นรูปธรรม



ไม่มีบริการหลอดพลาสติก

ที่มา : ร้าน Broccoli Revolution สุขุมวิท 49

(18) มีบริการน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ช่วยลดขยะบรรจุภัณฑ์

- บริการน้ำดื่มจากเหยือกหรือคูลเลอร์แทนการจำหน่ายน้ำดื่มบรรจุขวดพลาสติก
- บริการเครื่องดื่มในขวดแก้วแบบคืนขวด
- บริการเครื่องดื่มที่มีให้เลือกหลายขนาด ให้เหมาะกับจำนวนผู้มาใช้บริการแต่ละครั้ง



Infused Water ให้บริการฟรี

ที่มา : ร้าน Broccoli Revolution สุขุมวิท 49

2.2.3 การให้บริการอาหาร/เครื่องดื่มแบบนำกลับบ้านและแบบจัดส่งที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

(19) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะหรือแก้วน้ำมาใส่อาหารเองได้

มีแรงจูงใจ เช่น การลดราคา เป็นต้นให้กับลูกค้าที่มีส่วนร่วม นำภาชนะหรือแก้วน้ำมาใส่อาหารเอง หรือการเพิ่มราคาสำหรับอาหารนำกลับบ้าน



ติดแสดงป้ายแจ้งไม่ให้บริการแก้วพลาสติกแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง
ไม่ให้บริการหลอดพลาสติก และยินดีให้ลูกค้านำภาชนะมา
ใส่เครื่องดื่มที่ร้านเพื่อความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ที่มา : ร้านเขียวไข่กา สาขาอโศก

(20) เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น

- บรรจุภัณฑ์สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ บรรจุภัณฑ์ทำจากวัสดุธรรมชาติย่อยสลายได้เร็ว ภาชนะพลาสติกสังเคราะห์จากพีอีเอชดี เป็นต้น
- ห้ามใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม
- ห้ามใช้ถุงพลาสติก เลือกใช้ถุงกระดาษใส่บรรจุภัณฑ์ที่มีอาหาร
- หลีกเลี่ยงการให้บริการช้อนหรือส้อมพลาสติก (อนุโลมให้มีเตรียมไว้กรณีผู้มาใช้บริการร้องขอ)

หมายเหตุ ภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

- ต้องไม่พบการใช้โฟมเป็นภาชนะบรรจุอาหารสำหรับจำหน่ายในร้านหรือให้นำกลับบ้าน ในกรณีที่สามารถใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากวัสดุอื่น ๆ เป็นทางเลือกได้
- ต้องไม่พบการใช้ภาชนะในการให้บริการแบบใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง และมีแนวทางการใช้ประโยชน์หรือลดปริมาณการใช้ ดำเนินการได้อย่างต่อเนื่อง ชัดเจนเป็นรูปธรรม



ป้ายแจ้งไม่ให้บริการหลอดโฟม หลอด ถูพลาสติกแบบบาง

ที่มา : ร้านยามเย็น ถนนอุทยาน

2.3 การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม

การจัดการ
พลังงาน

การจัดการน้ำ/
น้ำเสีย

การจัดการขยะ/
ของเสีย

การจัดการมลพิษ
อากาศและเสียง

การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม

2.3.1 การจัดการพลังงาน

(21) มีกิจกรรมการลดการใช้พลังงานไฟฟ้า/ เชื้อเพลิง ในสถานประกอบการ และมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ อยู่ในสภาพพร้อมใช้

ตัวอย่างกิจกรรมด้านการอนุรักษ์พลังงานไฟฟ้า

- ติดป้ายรณรงค์การประหยัดพลังงาน ป้ายเตือนการปิดสวิตซ์เมื่อไม่ใช้งาน ปิดไฟแสงสว่างในจุดหรือในเวลาที่ไม่จำเป็น
- กำหนดให้ถอดปลั๊กอุปกรณ์ไฟฟ้าที่ไม่ได้ใช้งานหรือไม่ได้ใช้งานบ่อย ๆ
- ตรวจสอบความสว่างและทำความสะอาดฝุ่นที่เกาะอยู่หลอดไฟอย่างสม่ำเสมอ
- ลดจำนวนหลอดไฟเพื่อลดแสงสว่างที่มากเกินไปจนจำเป็น
- แยกสวิตซ์ของระบบไฟแสงสว่างให้สามารถแยกเปิดเป็นจุด หรือเป็นกลุ่มย่อย
- เลือกใช้พัดลมและมอเตอร์ขนาดที่เหมาะสม ติดตั้งในตำแหน่งที่ถูกต้อง มีการทำความสะอาดพัดลมและมอเตอร์อย่างสม่ำเสมอ

- ละลายน้ำแข็ง ตรวจสอบสารทำความเย็น ระบบระบายความร้อน ซิลยาง ของตู้เย็น หรือตู้แช่
- บำรุงรักษาตู้เย็นหรือตู้แช่ ให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- ตั้งอุณหภูมิเครื่องปรับอากาศไว้ไม่ต่ำกว่า 25 องศาเซลเซียส
- ทำความสะอาดชุดดูดควันในครัวหรือพัดลมระบายอากาศบริเวณที่ประกอบอาหาร
- ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ ตรวจเช็คระบบไฟฟ้า ระบบจ่ายลมเย็น ปริมาณสารทำความเย็น คอมเพรสเซอร์ ตัวปรับตั้งควบคุมอุณหภูมิ ของเครื่องปรับอากาศ
- เปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าเดิมที่เสื่อมสภาพด้วยอุปกรณ์ใหม่ที่มีประสิทธิภาพสูงขึ้น ตรวจสอบ/บำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ๆ ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้อยู่เสมอ

ตัวอย่างกิจกรรมด้านการอนุรักษ์เชื้อเพลิง

- ทำความสะอาดหัวเตาแก๊ส
- ทำความสะอาดหัวเตาอบแก๊ส

ตัวอย่างการตั้งเป้าหมายและการรวบรวมข้อมูลรายเดือน ปี พ.ศ. 2563

	% ผู้ใช้บริการ		เป้าหมายลดการใช้ไฟฟ้าให้ได้ 1%			
	พ.ศ. 2562	พ.ศ. 2563	[1]	[2]= [1]-1%	[3]	[4] = ([2]-[3])/[2]
			ปริมาณการใช้ไฟฟ้า พ.ศ. 2562 (kWh)	ค่าเป้าหมาย ไม่เกิน (kWh)	ปริมาณการใช้ไฟฟ้า พ.ศ. 2563 (kWh)	% เพิ่มขึ้น หรือ % ลดลง
ม.ค.	78.97%	86.00%	299,088	296,097.12	309,984	-4.7%
ก.พ.	85.61%	87.09%	285,816	282,957.84	307,428	-8.6%
มี.ค.	77.48%	81.63%	344,898	341,449.02	366,318	-7.3%
เม.ย.	63.96%	76.30%	338,466	335,081.34	382,386	-14.1%
พ.ค.	62.68%	58.65%	351,750	348,232.50	362,766	-4.2%
มิ.ย.	68.19%		349,614	346,117.86		
ก.ค.	73.02%		356,766	353,198.34		
ส.ค.	77.78%		345,042	341,591.58		
ก.ย.	59.48%		329,532	326,236.68		
ต.ค.	65.75%		318,858	315,669.42		
พ.ย.	76.14%		308,328	305,244.72		
ธ.ค.	77.60%		326,922	323,652.78		
รวม	72.22%	77.93%	3,955,080	3,915,529.20	1,728,882	-7.8%

กำหนดเป้าหมายลดปริมาณการใช้ไฟฟ้าให้กับพนักงานทราบ เพื่อติดตามผลและกระตุ้นการมีส่วนร่วม
ในการดำเนินงานตามมาตรการด้านการอนุรักษ์พลังงานไฟฟ้า

(22) มีเทคโนโลยีหรืออุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ประหยัดพลังงาน

ตัวอย่าง

- ใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าชนิดประหยัดพลังงานที่มีประสิทธิภาพสูง เช่น หลอดประหยัดไฟ หลอดไฟ LED เลือกใช้โคมไฟฟ้าที่มีประสิทธิภาพสูง หรือ ใช้แผ่นสะท้อนแสง
- เครื่องปรับอากาศประหยัดไฟเบอร์ 5 เต้าไฟฟ้าเหนี่ยวนำประหยัดไฟ เบอร์ 5 ตู้แช่ประหยัดไฟ เบอร์ 5 อื่น ๆ
- ติดตั้งและใช้สวิตซ์ตั้งเวลาเพื่อควบคุมการใช้พลังงานในสถานประกอบการ
- ห้องปรับอากาศมีการออกแบบและใช้ฉนวนช่วยป้องกันไม่ให้ความเย็นออกนอกอาคาร ใช้กระจกสองชั้น low-E กระจกฉนวนกันความร้อน ติดฟิล์มกันความร้อน หรือติดม่านกันความร้อน
- ลดความสูงในการติดตั้งหลอดไฟ เพื่อให้ได้แสงสว่างในพื้นที่ทำงานเหมาะสม โดยไม่จำเป็นต้องเพิ่มจำนวนหลอดหรือไม่ต้องเปลี่ยนหลอดที่มีกำลังวัตต์สูงขึ้น
- มีการใช้พลังงานทดแทน พลังงานหมุนเวียนในรูปแบบต่าง ๆ ในการผลิตไฟฟ้าใช้ในสถานประกอบการ



หลอดไฟ LED

และเลือกใช้ระบบปรับอากาศแบบ

Variable Refrigerant Volume (VRV)

ที่มา : ห้องอาหาร Herringbone



ตู้ไมโครเวฟ ประหยัดพลังงานเบอร์ 5

ช่วยประหยัดไฟฟ้า

ที่มา : ร้าน Villa de Bear

(23) มีเทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้เกิดการใช้เชื้อเพลิงอย่างประหยัด

ตัวอย่าง

- ใช้เตาแก๊สประสิทธิภาพสูง เช่น เตาที่ได้รับฉลากประหยัดพลังงาน เป็นต้น
- มีฉนวนบังลมให้กับเตาเพื่อลดการสูญเสียความร้อน
- ใช้เตาอบแก๊สที่มีประสิทธิภาพสูงหรือมีฉนวนกันความร้อน
- มีการใช้พลังงานทดแทน พลังงานหมุนเวียน เพื่อทดแทนในรูปแบบการใช้ความร้อนโดยตรง



เตาแก๊สประสิทธิภาพสูงที่มีฉลากประสิทธิภาพพลังงานที่ได้รับจากกรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงาน

ที่มา : https://www.dede.go.th/download/SaveEnergy62/01_SaveEnergy62.pdf



เตาอินฟราเรด มีฉลากกันความร้อน

ที่มา : ร้านยามเย็น ถนนอุทยาน

(24) มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการติดตามการใช้หรือลดการใช้พลังงาน

- รวบรวมบิลค่าใช้จ่ายด้านไฟฟ้า เชื้อเพลิงก๊าซหุงต้ม และจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการในแต่ละวัน
- กรณีภัตตาคารหรือร้านอาหารที่อยู่ร่วมกับกิจการอื่น ๆ อาจมีมิเตอร์ไฟฟ้าแยกตรวจสอบปริมาณการใช้ไฟฟ้าเฉพาะส่วนที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ พื้นที่ครัวและห้องอาหารในโรงแรม เป็นต้น
- มีการเก็บรวบรวมข้อมูลสถิติการใช้พลังงาน เฉพาะข้อมูลปัจจุบันเพื่อจัดทำเป็นข้อมูลพื้นฐาน (Baseline data)
- มีการเก็บรวบรวมข้อมูลสถิติการใช้พลังงาน เปรียบเทียบข้อมูลย้อนหลัง และนำมาวิเคราะห์เพื่อประโยชน์ในการใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ
- กรณีร้านที่มีให้บริการแบบจัดส่งหรือให้นำกลับบ้านเป็นหลัก อาจพิจารณาเก็บข้อมูลจำนวนบิลที่ขาย และมูลค่าการขาย เพื่อนำมาวิเคราะห์เปรียบเทียบประสิทธิภาพการใช้พลังงานได้

ตัวอย่างการวิเคราะห์ประสิทธิภาพการใช้ไฟฟ้าและเชื้อเพลิง

	จำนวนผู้ใช้บริการ พ.ศ. 2563 (คน) [1]	ปริมาณการใช้ไฟฟ้า พ.ศ. 2563 (kWh) [2]	ปริมาณการใช้ LPG พ.ศ. 2563 (kg) [3]	ปริมาณการใช้ไฟฟ้า ต่อจำนวนผู้ใช้บริการ (kWh/คน) [4] = [2] / [1]	ปริมาณการใช้ LPG ต่อจำนวนผู้ใช้บริการ (kg/คน) [5] = [3] / [1]
ม.ค.	9,510	29,820	2,363	3.14	0.25
ก.พ.	10,050	28,423	2,270	2.83	0.23
มี.ค.	11,100	34,221	2,328	3.08	0.21
เม.ย.	7,150	34,305	2,194	4.80	0.31
พ.ค.	7,790	35,967	2,098	4.62	0.27
มี.ย.					
ก.ค.					
ส.ค.					
ก.ย.					
ต.ค.					
พ.ย.					
ธ.ค.					
รวม	45,600	162,736	11,252	3.69	0.25

ตัวอย่างการรวบรวมข้อมูลและการวิเคราะห์ประสิทธิภาพการใช้พลังงานไฟฟ้าและเชื้อเพลิง

2.3.2 การจัดการน้ำและน้ำเสีย

(25) มีการดำเนินกิจกรรมลดการใช้น้ำสำหรับพนักงานและผู้มาใช้บริการ และมีการตรวจสอบให้มีสภาพพร้อมใช้ ไม่มีจุดรั่วไหล

ตัวอย่าง

- มีมาตรการประหยัดน้ำ เช่น รวบรวมน้ำดื่มที่เหลือจากการบริโภคไปใช้ประโยชน์ เช่น เช็ดทำความสะอาดพื้น รดน้ำต้นไม้ เป็นต้น
- มีแผนบำรุงรักษาอุปกรณ์ในระบบประปา และมีการดำเนินงานบำรุงรักษาตามแผนอย่างต่อเนื่อง บำรุงรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ ในระบบประปาให้พร้อมใช้งานอยู่เสมอ
- มีป้ายรณรงค์ลดการใช้น้ำติดตามจุดต่าง ๆ และเน้นให้ปิดน้ำทุกครั้งหลังการใช้งาน
- มีการตรวจสอบระบบท่อ ข้อต่อ วาล์ว เพื่อสำรวจจุดรั่วไหล



ที่บาร์เครื่องต้ม วางถังรองน้ำที่ลูกค้าดื่มไม่หมด
สำหรับนำไปใช้รดน้ำต้นไม้ประดับบ้นโต๊ะ

ที่มา : ห้องอาหารอินจัน



แยกอ่างสำหรับล้างผักอินทรีย์
น้ำล้างผักรองไว้ใช้รดน้ำต้นไม้ในสวนได้

ที่มา : ร้านยามเย็น ถนนอุทยาน

(26) มีการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้ประหยัดน้ำ

ตัวอย่าง

- ก๊อกน้ำชนิดประหยัดน้ำ หรือ ก๊อกน้ำชนิดที่มีเครื่องตรวจจับอัตโนมัติ (Sensor)
- โถปัสสาวะชายแบบไม่ใช้น้ำ/ โถปัสสาวะชายแบบประหยัดน้ำ

- โถส้วมชนิดที่มีปุ่มน้ำมาก-น้ำน้อยคู่กัน (Dual Flush)
- เครื่องล้างจานชนิดประหยัดน้ำ
- การปรับแรงดันน้ำให้เหมาะสม



ใช้สัญลักษณ์ประหยัดน้ำ
และสื่อสารวิธีการใช้ห้องน้ำอย่างถูกต้อง
เพื่อช่วยให้ประหยัดน้ำ

ที่มา : ร้าน Villa de Bear

(27) มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้ น้ำ เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์
ในการติดตามการใช้หรืออนุรักษ์น้ำ

- รวบรวมบิลค่าน้ำประปา และจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการในแต่ละวัน
- กรณีภัตตาคารหรือร้านอาหารที่อยู่ร่วมกับกิจการอื่น ๆ อาจมีมิเตอร์น้ำประปาแยกตรวจสอบปริมาณการใช้น้ำเฉพาะส่วนที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ พื้นที่ครัวและห้องอาหารในโรงแรม เป็นต้น
- มีการเก็บรวบรวมข้อมูลสถิติการใช้ เปรียบเทียบข้อมูลย้อนหลัง และนำมาวิเคราะห์เพื่อประโยชน์ในการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ
- มีการเก็บรวบรวมข้อมูลสถิติการใช้ เปรียบเทียบข้อมูลย้อนหลัง และนำมาวิเคราะห์เพื่อประโยชน์ในการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ
- กรณีร้านที่มีให้บริการแบบจัดส่งหรือให้นำกลับบ้านเป็นหลัก อาจพิจารณาเก็บข้อมูลจำนวนบิลที่ขาย และมูลค่าการขาย เพื่อนำมาวิเคราะห์เปรียบเทียบประสิทธิภาพการใช้น้ำได้

ตัวอย่างการวิเคราะห์ประสิทธิภาพการใช้น้ำ

	จำนวนผู้ใช้บริการ พ.ศ. 2563 (คน) [1]	ปริมาณการใช้น้ำ พ.ศ. 2563 (ม ³) [2]	ปริมาณการใช้น้ำ ต่อจำนวนผู้ใช้บริการ (ลิตร/คน) [3] = [2]×1000/ [1]
ม.ค.	951	90	94.64
ก.พ.	1005	105	104.48
มี.ค.	1110	108	97.30
เม.ย.	715	95	132.87
พ.ค.	779	65	83.44
มี.ย.			
ก.ค.			
ส.ค.			
ก.ย.			
ต.ค.			
พ.ย.			
ธ.ค.			
รวม	4,560	463	512.72

รวบรวมข้อมูลและการวิเคราะห์ประสิทธิภาพการใช้น้ำ

(28) มีการบำบัดน้ำเสียหรือระบบบำบัดเบื้องต้นภายนอกอาคารและมีการดูแลรักษา ก่อนปล่อยสู่นอกสถานประกอบการ

- สำหรับบริเวณประกอบอาหารให้มีระบบบำบัดน้ำเสียขั้นต้น เช่น ถังดักไขมัน พร้อมตะแกรงดักเศษอาหาร บริเวณใต้อ่างล้างจาน เป็นต้น
- กำหนดความถี่และมีการทำความสะอาดถังดักไขมัน จากถังดักไขมันอย่างสม่ำเสมอ
- มีระบบบำบัดน้ำเสียที่สามารถบำบัดน้ำได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีการตรวจสอบ และบำรุงรักษา (ถ้ามี)
- สำหรับห้องน้ำของสถานประกอบการ ให้มีถังเกรอะ บ่อเกรอะ (Septic Tank) เพื่อรับสิ่งปฏิกูลจากห้องน้ำห้องส้วม แยกจากส่วนของการประกอบอาหาร
- ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำทิ้งตามเกณฑ์ควบคุมอาคารบางประเภท (ถ้ามี)



ติดตั้งถังดักไขมันได้อย่างสวยงาม ช่วยลดความสกปรกของ
น้ำเสียเบื้องต้น ก่อนปล่อยน้ำลงท่อระบายน้ำ

ที่มา : ร้าน เดอะ ช็อกโกแลต แพคทอรี เขาใหญ่

2.3.3 การจัดการขยะและของเสีย

- (29) จัดให้มีที่พักขยะเพื่อรอการส่งกำจัด ตั้งอยู่ในที่ร่ม มีหลังคาคลุมกันแดดกันฝน
ถ่ายเทอากาศได้ดี ไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะนำโรค กำหนดรอบการส่ง
กำจัดตามความถี่ที่เหมาะสม



ตัวอย่างที่พักขยะเพื่อรอการส่งกำจัด ตั้งอยู่ในที่ร่ม มีหลังคา
คลุมกันแดดกันฝน ถ่ายเทอากาศได้ดี ไม่เป็นแหล่งอาศัยของ
สัตว์พาหะนำโรค

ที่มา : ร้านยามเย็น ถนนอุทยาน

- (30) คัดแยกขยะแต่ละประเภทตามที่เกิดขึ้นในสถานประกอบการ เช่น ขยะรีไซเคิล
ได้ ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะอินทรีย์ย่อยสลายได้อื่น ๆ และขยะอันตราย
ชุมชน เป็นต้น

- ไม่มีการคัดแยกวัสดุไม่ใช้แล้ว ทั้งวัสดุไม่ใช้แล้วที่ยังใช้ประโยชน์ได้และใช้
ประโยชน์ไม่ได้รวมกันทั้งหมดในถุงหรือภาชนะใบเดียว โดยเฉพาะวัสดุไม่ใช้
แล้วอันตรายปะปนกับวัสดุไม่ใช้แล้วทั่วไป
- มีการคัดแยกวัสดุไม่ใช้แล้ว แยกเป็นถุงหรือภาชนะที่ใส่ในแต่ละประเภท
ไม่มีการปะปนกัน



แยกเศษวัตถุดิบจากการประกอบอาหาร รวมถึงวัสดุหีบห่อและบรรจุภัณฑ์ที่ยังสามารถนำไปใช้ประโยชน์ต่อได้

ที่มา : ร้าน โบ.ลาน อาหารไทย

(31) ชั่งและบันทึกน้ำหนักขยะแต่ละประเภทก่อนส่งกำจัด เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า

การชั่งน้ำหนัก และบันทึกน้ำหนักขยะแต่ละประเภท จะช่วยสนับสนุนให้สามารถติดตามผลการคัดแยกขยะ ทำให้ทราบว่าสถานประกอบการมีขยะประเภทใด เป็นปริมาณเท่าไร เพื่อนำไปสู่การหาโอกาสลดปริมาณขยะแต่ละประเภท หรือ การจัดการนำขยะไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อได้ โดยอย่างน้อยสถานประกอบการควรมีการชั่งและบันทึกน้ำหนักขยะเศษอาหารและขยะรีไซเคิลได้ ซึ่งแยกออกจากขยะทั่วไป บันทึกประเภท และปริมาณขยะก่อนส่งกำจัด มีข้อมูลขยะทุกประเภท และมีการติดตามแนวโน้มเพื่อวิเคราะห์หาแนวทางการลดปริมาณขยะ



ชั่งน้ำหนักขยะแต่ละประเภท จดบันทึก นำมาวิเคราะห์ปริมาณการเกิดขยะต่อจำนวนผู้มาใช้บริการ หาแนวทางการลดการเกิดขยะต้นทางหรือนำขยะแต่ละประเภทไปใช้ประโยชน์ต่อไป

ที่มา : ร้านยามเย็น ถนนอุทยาน

(32) มีผู้รับกำจัดขยะที่ถูกต้องตามกฎหมาย

- มีการบำบัด/กำจัดขยะอย่างเหมาะสม ถูกต้องตามกฎหมายและไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม
- มีผู้รับกำจัดขยะที่ถูกต้องตามกฎหมาย
- มีการติดตามว่าปลายทางผู้รับกำจัดขยะ มีวิธีการจัดการอย่างไร



นำขยะรีไซเคิลได้ที่คัดแยกจากร้าน
ส่งให้กับผู้รับจัดการขยะที่เหมาะสม
ที่มา : ร้านยามเย็น ถนนอุทยาน

2.3.4 การจัดการมลพิษอากาศและเสียง

(33) มีการป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ คว้นและกลิ่นจากการประกอบอาหาร รวมถึงพื้นที่จอดรถ ไม่ให้เป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในสถานประกอบการและชุมชนข้างเคียง

- มีระบบดักจับคว้นและกลิ่นจากการประกอบอาหาร เช่น การใช้ชุดดูดคว้นที่มีประสิทธิภาพในการดักจับกลิ่นและคว้น ไม่ระบายอากาศทิ้งโดยตรงไปยังชุมชนข้างเคียง
- มีมาตรการกำหนดให้รถยนต์ที่จอดในพื้นที่จอดรถต้องดับเครื่องยนต์ ไม่ติดเครื่องยนต์ทิ้งไว้



ระบบดักจับกลิ่นและควันจากการประกอบอาหาร ด้วยระบบน้ำก่อนปล่อยออกสู่ภายนอก



ที่มา : ห้องอาหาร Herringbone

(34) มีการป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ ไม่ให้เสียงจากประกอบอาหารเป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในสถานประกอบการ และชุมชนข้างเคียง

- เสียงจากการดำเนินงานร้านอาหาร เช่น เสียงประกอบอาหาร เสียงเพลงที่ดังจนเกินไป เสียงพัดลมระบายอากาศ เป็นต้น
- การป้องกันทำได้โดยอาจใช้การปลุกต้นไม้หรือการใช้กำแพงกันเสียง เป็นต้น

2.4 การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมกับชุมชนท้องถิ่น

การให้ความสำคัญต่อการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการนั้น ทั้งเจ้าของกิจการ ผู้บริการ พนักงาน ตลอดจนห่วงโซ่การดำเนินงาน รวมไปถึงผู้ใช้บริการถือเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่ง แนวทางของการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อม รวมถึงการมีเป้าหมายร่วมกันผ่านการสื่อสาร ให้ความรู้ และมีการปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง ย่อมส่งผลให้สถานประกอบการมีการบริการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมได้ยั่งยืน

การกำหนดแนวทางเป้าหมาย และการมีส่วนร่วมของพนักงาน

การมีส่วนร่วมของพนักงานและผู้ใช้บริการ

ความปลอดภัย

ความรับผิดชอบต่อท้องถิ่น ชุมชน และสังคม

การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมกับชุมชนท้องถิ่น

2.4.1 การกำหนดแนวทาง เป้าหมาย และการมีส่วนร่วมของพนักงาน เป็นการวางแนวทางการดำเนินงานของสถานประกอบการในการให้บริการที่อาจส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ให้มีความชัดเจน มีการกำหนดเป้าหมายในการอนุรักษ์การใช้ทรัพยากรร่วมกัน มีทีมรับผิดชอบ

(35) มีแนวทางหรือเป้าหมายด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ตัวอย่างประกาศ

นโยบายการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ร้านอาหาร..... คำนึงถึงความสำคัญของการอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อมว่าเป็นส่วนหนึ่งของการดำเนินธุรกิจของเรา ผู้บริหารและบุคลากรทุกระดับต้องการให้การสนับสนุนและถือเป็นการรับผิดชอบต่อสังคมโดยตรง ร้านอาหารมีความมุ่งมั่นที่จะดำเนินการอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อมให้ประสบผลสำเร็จมากที่สุด ดังนั้น เพื่อให้เกิดความร่วมมือจากทุก ๆ แผนก ฝ่ายบริหารของร้านอาหาร..... จึงประกาศนโยบายการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้ทุกแผนกได้รับทราบและปฏิบัติตามอย่างต่อเนื่อง ดังนี้

1. ร้านอาหาร..... มีความมุ่งมั่นในการดำเนินการอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อมโดยให้เป็นหน้าที่ความรับผิดชอบของบุคลากรทุกคน และต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด
2. กำหนดให้ลดการใช้ไฟฟ้าลงร้อยละ เมื่อเทียบกับปี พ.ศ.....
3. กำหนดให้ลดขยะเศษอาหารลงร้อยละ เมื่อเทียบกับปี พ.ศ.....

ประกาศ ณ วันที่

ลงชื่อ.....

(.....)

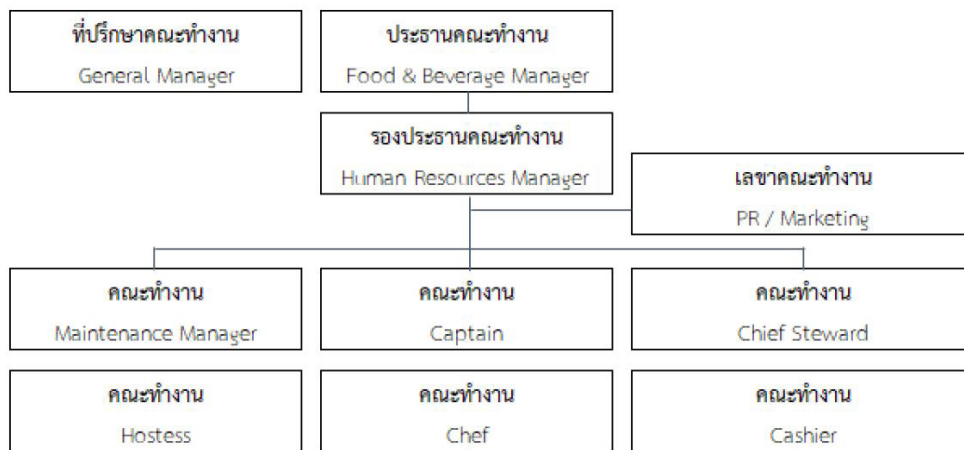
ตำแหน่ง ผู้จัดการหรือเจ้าของร้านอาหาร

ตัวอย่างการประกาศแนวทางหรือเป้าหมายด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

(36) มีทีมรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม มีการพูดคุยหารือหรือช่องทางอื่น ๆ เพื่อติดตาม และตรวจสอบการดำเนินงานร่วมกัน

- สำหรับร้านขนาดเล็ก ทีมรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม หมายถึงพนักงานทั้งหมดของสถานประกอบการ
- สำหรับร้านขนาดใหญ่ ทีมรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม หมายถึง ตัวแทนหรือกลุ่มตัวแทน

ตัวอย่างแผนผังการจัดตั้งคณะกรรมการจัดการสิ่งแวดล้อม



การแต่งตั้งคณะกรรมการจัดการสิ่งแวดล้อม

(37) มีการอบรมหรือให้ความรู้ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงาน

การเพิ่มเติมความรู้ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สถานประกอบการ อาจจัดให้มีการให้ความรู้กับพนักงาน เช่น จัดอบรมภายในหน่วยงาน การพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็น หรือจัดให้มีการศึกษาดูงานสถานประกอบการอื่น ๆ เป็นต้น เพื่อให้พนักงานเข้าใจประเด็นการดำเนินงานหรือมีตัวอย่างการให้บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เพิ่มเติมจากการถ่ายทอดความรู้และฝึกอบรมขั้นตอนการปฏิบัติงานของภัตตาคารและร้านอาหารโดยทั่วไป โดยอาจมีกาอธิบายในหัวข้อต่าง ๆ เช่น การประหยัดพลังงานไฟฟ้าในร้าน และในชีวิตประจำวัน การใช้น้ำอย่างมีไรให้มีประสิทธิภาพ การคัดแยกประเภทขยะภายในร้าน การนำวัสดุที่คัดแยกได้ไปใช้ประโยชน์ เป็นต้น

สถานประกอบการอาจกำหนดให้มีแผนการให้ความรู้กับทั้งพนักงานเก่าและพนักงานใหม่ รวมถึงมีบันทึกหัวข้อที่พนักงานได้รับการอบรมไว้ด้วยเพื่อให้มีการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง



จัดกิจกรรมอบรมภายนอกให้กับพนักงาน โดยพาศึกษาดูงานการจัดการขยะปลายทาง
ที่มา : ร้านอาหาร Villa de Bear

2.4.2 การมีส่วนร่วมของพนักงานและผู้ให้บริการ

- (38) มีการสื่อสารด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงานและผู้มาใช้บริการอย่างทั่วถึง



การสื่อสารบนผนังให้ลูกค้านำภาชนะมาเอง “BYO !!”

ที่มา : ร้าน Delipizza & Lessplasticable

- (39) มีช่องทางสำหรับให้พนักงานมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น และนำข้อเสนอแนะจากพนักงานไปใช้ในการปฏิบัติ/ปรับปรุงการดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีการนำข้อเสนอแนะจากพนักงานเข้าไปมีส่วนร่วมในการสร้างเป้าหมาย เพื่อนำไปปฏิบัติ

(40) มีการจัดกิจกรรมหรือขอความร่วมมือผู้มาใช้บริการเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการบริการ ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



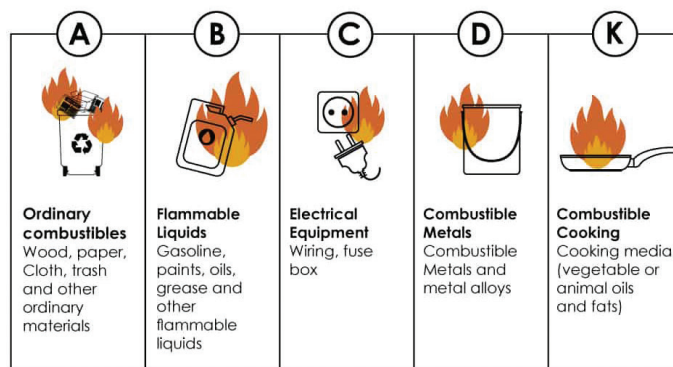
ขอความร่วมมือลูกค้านำถุงพลาสติกติดตัวไว้
ใช้สำหรับซื้อกลับบ้าน (Take away)

ที่มา : ร้าน Villa de Bear

2.4.3 ความปลอดภัย

(41) มีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัย เช่น ถังดับเพลิงแบบมือถือ หรือมีการจัดเตรียมระบบป้องกันอัคคีภัยที่เหมาะสมในรูปแบบอื่น เป็นต้น

Fire Classes



ตัวอย่างสัญลักษณ์บนถังดับเพลิง อธิบายว่าใช้ดับไฟที่เกิดจากเชื้อเพลิงชนิดใดได้บ้าง

ที่มา : <https://www.ham.co.th/th/articles/types-of-fire-extinguishers/>

(42) มีการอบรมและซ้อมป้องกันอัคคีภัยทุกปีตามที่กฎหมายกำหนด

- สถานประกอบการสามารถดำเนินการจัดอบรมหรือซักซ้อมความเข้าใจเป็นการภายใน โดยบุคลากรภายใน ไม่จำเป็นต้องส่งพนักงานไปอบรมภายนอก
- การอบรมและซ้อมป้องกันอัคคีภัยทุกปีตามที่กฎหมายกำหนด (สำหรับสถานประกอบการที่มีการบังคับตามกฎหมาย)



การซ้อมอพยพหนีไฟประจำปี

ที่มา : ร้านอินจัน

2.4.4 ความรับผิดชอบต่อกองถิ่น ชุมชน และสังคม

(43) มีการจ้างงานพนักงานที่มีภูมิลำเนาในจังหวัดที่สถานประกอบการตั้งอยู่ เพื่อสนับสนุนการจ้างงานในท้องถิ่น เศรษฐกิจหมุนเวียน ลดการเดินทาง

ตัวอย่างการแสดงผลข้อมูลการจ้างพนักงานที่มีภูมิลำเนาในจังหวัดที่ร้านอาหารตั้งอยู่

จังหวัดภูมิลำเนาตามทะเบียนบ้านของพนักงาน	จำนวนพนักงาน (คน)	ร้อยละของพนักงาน
กรุงเทพและปริมณฑล (ที่ตั้งร้าน)	49	57.0%
ต่างจังหวัด	22	25.6%
ต่างประเทศ	15	17.4%
รวม	86	100.0%

จ้างงานพนักงานที่มีภูมิลำเนาในจังหวัด

(44) สนับสนุนผลิตภัณฑ์ในชุมชนเพื่อนำมาจำหน่ายภายในสถานประกอบการ หรือให้เป็นของสมนาคุณแก่ผู้ใช้บริการ สนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชน ในพื้นที่จังหวัดนั้น ๆ



สนับสนุนสินค้าชุมชนมาจำหน่ายภายในร้าน

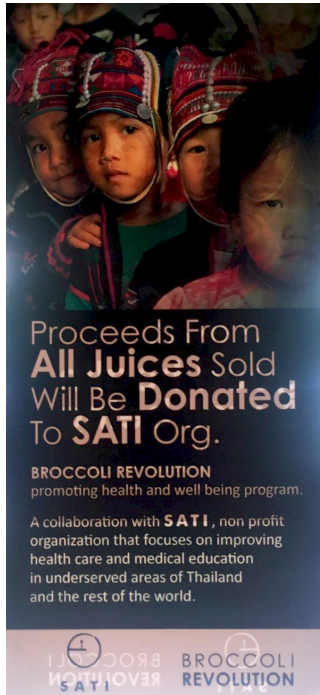
ที่มา : ร้าน โบ.ลาน อาหารไทย

(45) มีการนำขยะอาหารจากสถานประกอบการ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในสถานประกอบการ ท้องถิ่น หรือชุมชน อย่างต่อเนื่อง

- มีการนำเศษอาหารจากสถานประกอบการส่งให้กับชุมชนเพื่อเลี้ยงสัตว์ แล้วนำเนื้อสัตว์กลับมาเป็นวัตถุดิบ
- มีการนำเศษผักผลไม้จากสถานประกอบการส่งให้กับชุมชนเพื่อผลิตเป็นน้ำหมักหรือ เป็นปุ๋ยสำหรับปลูกผัก แล้วนำผักกลับมาเป็นวัตถุดิบ
- มีการนำน้ำมันใช้แล้วจากการทอดอาหาร ส่งให้กับชุมชนเพื่อผลิตเป็นพลังงานทดแทน เช่น น้ำมันไบโอดีเซล เป็นต้น ใช้ในสถานประกอบการ
- มีการนำเศษอาหารไปใช้ประโยชน์ เช่น ทำเป็นปุ๋ยเลี้ยงไส้เดือน เป็นอาหารสัตว์ เป็นต้น
- นำไขมันที่ตักจากถังดักไขมันไปใช้ประโยชน์ เช่น นำไปทำปุ๋ย ทำก้อนเชื้อเพลิง เป็นต้น

(46) มีการนำวัตถุดิบเหลือใช้/อาหารเหลือ ไปใช้สร้างให้เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ
ท้องถิ่น ชุมชน หรือสังคม (ภายใต้ความร่วมมือ/ความยินยอมกับหน่วยงานต่าง ๆ)

- มีการบริจาควัตถุดิบที่เหลือใช้/ไม่ได้ใช้งานแล้ว ส่งให้กับหน่วยงานอื่น ๆ นำไปใช้ประโยชน์
- บริจาคอาหารส่วนเกินที่ยังมีคุณภาพดี ส่งต่อไปยังผู้ด้อยโอกาส



แม้ไม่ได้บริจาควัตถุดิบหรืออาหารส่วนเกิน
ให้กับหน่วยงานอื่น แต่นำรายได้จากการจำหน่าย
น้ำผักผลไม้บริจาคให้กับองค์กรการกุศล

ที่มา : ร้าน Broccoli Revolution สุขุมวิท 49

บทที่ 3

การประเมินภัตตาคาร ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

3.1 เกณฑ์การประเมิน

กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมจัดทำเกณฑ์การประเมินการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร โดยคำนึงถึงกระบวนการทำงานที่เกี่ยวข้องโดยใช้เครื่องมือการประเมินวัฏจักรชีวิต (Life Cycle Assessment)

การจัดหมวดและค่าน้ำหนัก :

ลำดับที่	หมวด	จำนวน ตัวชี้วัด	คะแนนเต็ม	น้ำหนัก (ร้อยละ)
1	การผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	10	22	25
2	การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	10	20	25
3	การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม	14	33	30
4	การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมกับชุมชนท้องถิ่น	12	25	20

สำหรับการผ่านระดับการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร

กรณีสถานประกอบการมีคะแนนการประเมินผ่านในแต่ละระดับข้างต้น แต่มีประเด็นที่ไม่สามารถดำเนินการได้สอดคล้องกับเกณฑ์การประเมิน (มีคะแนนดิบเป็น 0 คะแนน ในแต่ละตัวชี้วัด) จะถูกปรับลดระดับการรับรองลงหนึ่งระดับ ในตัวชี้วัด ดังนี้

ตัวชี้วัดที่ 1 เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม: หากพบว่ามีการใช้วัตถุดิบที่มาจากกระบวนการที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น กลุ่มสัตว์น้ำวัยอ่อนและไข่ รวมถึงวัตถุดิบที่ได้จากทารุณกรรมสัตว์ เป็นต้น

ตัวชี้วัดที่ 20 เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม: หากพบว่ามีการใช้โฟมเป็นภาชนะบรรจุอาหารสำหรับจำหน่ายในร้าน/ให้นำกลับบ้าน ในกรณีที่สามารถใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากวัสดุอื่น ๆ เป็นทางเลือกได้

การคิดคะแนนการตรวจประเมินภัตตาคารและร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม :

1. การคิดคะแนน นำคะแนนที่ได้แต่ละหมวดคูณกับค่าน้ำหนัก (ร้อยละ) และหารด้วยจำนวนข้อทั้งหมดของหมวดนั้น ๆ จากนั้นนำคะแนนที่ได้มารวมกัน

$$\text{คะแนนร้อยละแต่ละหมวด} = \frac{(\text{คะแนนที่ได้} \times \text{น้ำหนัก (ร้อยละ)})}{\text{คะแนนเต็ม}}$$

$$\text{คะแนนร้อยละทั้งหมด} = \text{ผลรวมของคะแนนร้อยละทั้ง 4 หมวด}$$

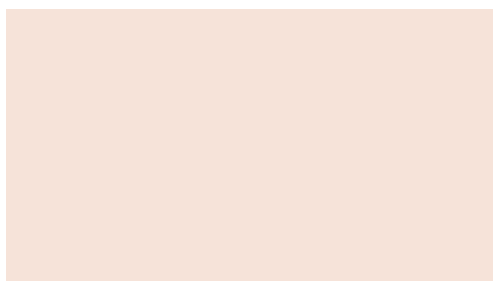
2. ระดับผลการตรวจประเมิน ผลการตรวจประเมิน แบ่งเป็น 3 ระดับ ได้แก่ (1) ระดับดีเยี่ยมคือ ภัตตาคารหรือร้านอาหารที่ผ่านการตรวจประเมินโดยได้รับคะแนนตั้งแต่ 85 ขึ้นไป (2) ระดับดีมากคือภัตตาคารหรือร้านอาหารที่ผ่านการตรวจประเมินโดยได้รับคะแนน 75-84 คะแนน และ (3) ระดับดีคือภัตตาคารหรือร้านอาหารที่ผ่านการตรวจประเมินโดยได้รับคะแนน 65-74 คะแนน

ตราสัญลักษณ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือตราสัญลักษณ์ตัว G จะมอบให้แก่สถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์การประเมินการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร โดยเป็นสื่อประชาสัมพันธ์ให้ผู้ใช้บริการทราบว่า การดำเนินงานของสถานประกอบการให้ความสำคัญกับการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ตราสัญลักษณ์ภัตตาคารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมจะแบ่งระดับ ดังนี้

		
ระดับดีเยี่ยม	ระดับดีมาก	ระดับดี
คะแนนตั้งแต่ 85 ขึ้นไป	คะแนน 75-84	คะแนน 65-74
ตราสัญลักษณ์สีทอง	ตราสัญลักษณ์สีเงิน	ตราสัญลักษณ์สีทองแดง

หมายเหตุ: ระดับคะแนนของเกณฑ์การประเมินฯ อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

GREEN RESTUARANT



3.2 การสมัครเข้าร่วมโครงการ

กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมให้การรับรองการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการ ประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อต้องการลดปริมาณขยะเศษอาหารและให้มีการจัดการตั้งแต่ต้นทาง พร้อมทั้งส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมและยกระดับการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

การรับรอง แบ่งออกเป็น 3 ระดับ คือ ระดับดีเยี่ยม ระดับดีมาก และระดับดี โดยผู้สมัครต้องมีคุณสมบัติสอดคล้องตามข้อกำหนดเบื้องต้น คือ เป็นนิติบุคคลหรือมีทะเบียนพาณิชย์ประเภทการบริการด้านอาหารในภัตตาคาร/ร้านอาหาร ตามพระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499 มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และใบอนุญาตยังไม่หมดอายุ มีการดำเนินงานสอดคล้องตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ครบถ้วน และไม่อยู่ระหว่างการถูกกล่าวโทษหรือถูกตรวจสอบเรื่องร้องเรียนด้านสาธารณสุขหรือสิ่งแวดล้อม

การสมัครเข้าร่วมโครงการ

- (1) ผู้สมัครต้องยื่นใบสมัครต่อกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม ตามแบบคำขอรับรองการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการ ประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร และแบบฟอร์มส่งข้อมูลเบื้องต้นและประเมินตนเอง ที่กำหนดในภาคผนวก พร้อมหลักฐาน และเอกสารต่าง ๆ ตามที่ระบุไว้
- (2) เมื่อกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมได้รับใบสมัครแล้ว จะดำเนินการตามขั้นตอนในการตรวจสอบคุณสมบัติเบื้องต้น และประเมินความพร้อมในการเข้าร่วมโครงการ
- (3) ผู้สมัครที่ผ่านการคัดเลือกเข้าร่วมโครงการ จะได้รับการอบรมเตรียมความพร้อมเพื่อยกระดับเป็นภัตตาคารหรือร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เตรียมรับการประเมินโดยคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิและอนุมัติรับรองระดับที่ผ่านเกณฑ์
- (4) กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมจะออกใบรับรอง พร้อมข้อพิจารณาให้กับผู้ผ่านเกณฑ์ โดยมีกำหนดอายุใบรับรอง 3 ปี
- (5) ผู้ที่ได้รับคำรับรองการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการ ประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร ควรมีการตรวจติดตาม รวบรวมข้อมูล และประเมินผลการดำเนินงานอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง โดยกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมอาจเข้าติดตามผลตามความเหมาะสม
- (6) กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมจะเผยแพร่รายชื่อสถานประกอบการที่ได้รับคำรับรองการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการ ประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร ให้สาธารณชนทราบในเว็บไซต์กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ทั้งนี้ สามารถติดตามรายละเอียดและสมัครเข้าร่วมโครงการได้ที่

<http://www.datacenter.deqp.go.th/service-portal/g-green/greenrestaurant/aboutg-restaurant-1/>

ภาคผนวก

แบบฟอร์มสำหรับสถานประกอบการ

- แบบขอคำรับรองการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการ ประเภท ภัตตาคารและร้านอาหาร
- แบบฟอร์มส่งข้อมูลเบื้องต้นและประเมินตนเอง
- แบบฟอร์มอื่น ๆ



แบบขอคำรับรองการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการ
ประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....ตำแหน่ง.....

อีเมล.....โทรศัพท์มือถือ.....

ชื่อสถานประกอบการที่ประสงค์เข้าร่วมโครงการ.....

สถานที่ตั้ง เลขที่.....หมู่ที่.....ถนน.....ซอย.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

เว็บไซต์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

นิติบุคคลหรือทะเบียนพาณิชย์เลขที่.....วันหมดอายุ.....

ขนาดพื้นที่ทั้งหมด.....ตารางเมตร จำนวนพนักงานทั้งหมด.....คน

ชื่อผู้ประสานงาน.....ตำแหน่ง.....

อีเมล.....โทรศัพท์มือถือ.....

มีความประสงค์ขอเข้าร่วมเป็นสถานประกอบการนำร่องการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
ประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

ผู้ขอรับรอง

วันที่

ยื่นขอรับรองได้ที่ : กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม สำนักส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชน
49 พระราม 6 ซอย 30 พญาไท กรุงเทพมหานคร 10400 โทรศัพท์/ โทรสาร 0 2298 5653



แบบฟอร์มส่งข้อมูลเบื้องต้นและประเมินตนเอง
การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ชื่อสถานประกอบการ :

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสถานประกอบการ

1.1 ที่ตั้งเลขที่.....หมู่ที่.....ซอย..... ถนน.....
แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....
จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....
โทรศัพท์.....โทรสาร.....
เว็บไซต์.....(กรุณาแนบแผนที่สถานประกอบการ/ร้านอาหาร)

1.2 ชื่อผู้ให้ข้อมูล.....ตำแหน่ง.....
โทรศัพท์มือถือ.....อีเมล.....

1.3 ประเภทของการประกอบกิจการ

ภัตตาคาร ร้านอาหารทั่วไป ห้องอาหารในโรงแรม สวนอาหาร

1.4 เป็นนิติบุคคล/ทะเบียนพาณิชย์/เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....
ทุนจดทะเบียน.....บาท

1.5 ใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร เลขที่.....
ออกเมื่อวันที่.....หมดอายุวันที่.....ออกโดย.....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลพื้นฐาน

2.1 ช่วงเวลาให้บริการ.....
ระยะเวลาทำงานเฉลี่ยของพนักงาน.....ชั่วโมง/วัน.....วัน/สัปดาห์

2.2 ขนาดพื้นที่ทั้งหมด.....ตารางเมตร แบ่งเป็น
ขนาดพื้นที่ประกอบอาหาร.....ตารางเมตร ขนาดพื้นที่บริการ.....ตารางเมตร

2.3 สถานที่ติดต่อข้างเคียง.....

2.4 จำนวนพนักงาน ทั้งหมด.....คน แบ่งเป็น

พ่อครัว.....คน ผู้ช่วยพ่อครัว.....คน พนักงานเสิร์ฟ.....คน

พนักงานเก็บเงิน.....คน พนักงานล้างจาน.....คน พนักงานทำความสะอาด.....คน

(ได้รับการรับรองระบบการจัดการ หรือเกียรติบัตร ดังต่อไปนี้หรือไม่ (โปรดระบุ 2.5

อาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) สิ้นสุดการรับรอง วันที่.....

ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant) สิ้นสุดการรับรอง วันที่.....

โครงการสามสะอาดในร้านอาหาร กรมอนามัย สิ้นสุดการรับรอง วันที่.....

อื่น ๆ..... สิ้นสุดการรับรอง วันที่.....

อื่น ๆ..... สิ้นสุดการรับรอง วันที่.....

ปัจจุบัน สถานประกอบการอยู่ระหว่างการขอรับรองมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อมหรือไม่ (ถ้ามีโปรดระบุ)

(1).....หน่วยงานให้การรับรอง.....

(2).....หน่วยงานให้การรับรอง.....

ส่วนที่ 3. การตรวจสอบการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ของภัตตาคารและร้านอาหาร เบื้องต้น

โปรดกาเครื่องหมาย (✓) ในประเด็นที่สถานประกอบการของท่านได้ดำเนินการ

ประเด็น	ยังไม่มี	มี	มีสำเนาเอกสาร/ หลักฐาน/ ภาพประกอบ
(1) การจัดซื้อวัตถุดิบ เช่น มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีการเลือกใช้วัตถุดิบจากผู้ผลิต มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร ลดปริมาณขยะหีบห่อบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น			
(2) การจัดเก็บวัตถุดิบ เช่น มีวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร ลดปริมาณขยะหีบห่อ เป็นต้น			
(3) การเตรียมวัตถุดิบและการปรุงอาหาร เช่น มีการออกแบบเมนูที่สามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด มีการจัดทำมาตรฐานขั้นตอนการปรุงอาหาร หลีกเลี่ยงการจัดตกแต่งจานอาหารด้วยวัตถุดิบที่รับประทานไม่ได้ ปริมาณอาหารที่เสิร์ฟต่อจานมีความเหมาะสมกับลูกค้าที่มาใช้บริการ เป็นต้น			

ประเด็น	ยังไม่มี	มี	มีสำเนาเอกสาร/ หลักฐาน/ ภาพประกอบ
(4) การสร้างเอกลักษณ์ทางด้านภัตตาคารและร้านอาหารที่มีตรงกับสิ่งแวดล้อม เช่น มีการจัดสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก ให้มีการพึ่งพาธรรมชาติ มีการตกแต่งร้านด้วยวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เลือกใช้วัสดุ/ของใช้สิ้นเปลืองที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เลือกใช้สารเคมีเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เป็นต้น			
(5) การให้บริการ/การเสิร์ฟ เพื่อลดการใช้ทรัพยากรหรือลดขยะตั้งแต่ต้นทาง เช่น มีขั้นตอนป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด มีวิธีการสร้างสรรค์ที่จะลดการให้บริการวัสดุสิ้นเปลืองบนโต๊ะอาหาร หลีกเลี่ยงการให้บริการด้วยภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง มีบริการน้ำดื่ม/เครื่องดื่มที่ช่วยลดขยะบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น			
(6) การให้บริการอาหาร/เครื่องดื่มแบบนำกลับบ้านและแบบจัดส่ง ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะหรือแก้วน้ำมาใส่อาหารเองได้ เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ห้ามใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม เป็นต้น			
(7) การจัดการพลังงาน เช่น มีกิจกรรมการลดการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง ในสถานประกอบการ และมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ อยู่ในสภาพพร้อมใช้ มีการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ประหยัด มีเทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้เกิดการใช้เชื้อเพลิงอย่างประหยัด มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง เป็นต้น			
(8) การจัดการน้ำ/น้ำเสีย เช่น มีการดำเนินกิจกรรมลดการใช้น้ำ และมีการตรวจสอบให้มีสภาพพร้อมใช้ ไม่มีจุดรั่วไหล มีการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยประหยัดน้ำ มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้น้ำ เป็นต้น			
(9) การจัดการขยะ/ของเสีย เช่น จัดให้มีที่พักขยะเพื่อการส่งกำจัดและกำหนดรอบการส่งกำจัดตามความถี่ที่เหมาะสม คัดแยกขยะแต่ละประเภทตามที่เกิดขึ้นในสถานประกอบการ ชั่งและบันทึกน้ำหนักขยะแต่ละประเภทก่อนส่งกำจัด มีผู้รับกำจัดขยะที่ถูกต้องตามกฎหมาย เป็นต้น			
(10) การจัดการมลพิษอากาศและเสียง เช่น มีระบบดักจับควันและกลิ่น/เสียงจากประกอบอาหารและพื้นที่จัดรถป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ ไม่ให้เป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในพื้นที่ทำงาน พื้นที่รับประทานอาหาร และชุมชนข้างเคียง เป็นต้น			

ประเด็น	ยังไม่มี	มี	มีสำเนาเอกสาร/ หลักฐาน/ ภาพประกอบ
(11) การกำหนดแนวทาง เป้าหมาย และการมีส่วนร่วมของพนักงาน เช่น มีแนวทางหรือเป้าหมายด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีทีมรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม มีช่องทางเพื่อติดตามและตรวจสอบการดำเนินงานร่วมกัน มีการอบรมหรือให้ความรู้ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงาน เป็นต้น			
(12) การมีส่วนร่วมของพนักงานและผู้ให้บริการ เช่น มีการสื่อสารด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงานและผู้มาใช้บริการอย่างทั่วถึง มีช่องทางสำหรับให้พนักงานมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น มีการจัดกิจกรรมหรือขอความร่วมมือผู้มาใช้บริการเพื่อสร้างการมีส่วนร่วม เป็นต้น			
(13) ความปลอดภัย เช่น มีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัย มีการอบรมและซ้อมป้องกันอัคคีภัยทุกปีตามที่กฎหมายกำหนด เป็นต้น			
(14) ความรับผิดชอบต่อท้องถิ่น ชุมชน และสังคม เช่น มีการจ้างงานพนักงานที่มีภูมิลำเนาในจังหวัดที่สถานประกอบการตั้งอยู่ สนับสนุนผลิตภัณฑ์ในชุมชนเพื่อนำมาจำหน่ายภายในสถานประกอบการ มีการนำ วัสดุดิบเหลือใช้/ อาหารเหลือ / ขยะอาหารจากสถานประกอบการไปใช้ในเกิดประโยชน์ เป็นต้น			

หมายเหตุ กรณี มีสำเนาเอกสาร/ หลักฐาน/ ภาพประกอบ ตามที่ท่านได้มีการดำเนินการ มาพร้อมกับแบบประเมินเบื้องต้นนี้

ส่วนที่ 4. ข้อมูลการใช้ทรัพยากรและการเกิดของเสียเบื้องต้น

รายการ	หน่วย	ปริมาณการใช้ทรัพยากร			
		เดือน 1	เดือน 2	เดือน 3	เดือน 4
1. ปริมาณการใช้น้ำประปา	ลูกบาศก์เมตร				
2. ปริมาณการใช้ไฟฟ้า	กิโลวัตต์-ชั่วโมง				
3. ปริมาณการใช้ก๊าซหุงต้ม (GPL)	กิโลกรัม				
4. ปริมาณการใช้น้ำมันประกอบอาหาร	ลิตร				
5. ปริมาณขยะที่เกิดขึ้นในร้าน					
- เศษอาหาร	กิโลกรัม				

รายการ	หน่วย	ปริมาณการใช้ทรัพยากร			
		เดือน 1	เดือน 2	เดือน 3	เดือน 4
- ขยะรีไซเคิลได้ เช่น ขวดแก้ว ขวดพลาสติก กระป๋องอลูมิเนียม เป็นต้น	กิโลกรัม				
6. ปริมาณการใช้สารเคมี					
- น้ำยาล้างจาน	ลิตร				
- น้ำยาล้างห้องน้ำ	ลิตร				

ส่วนที่ 5. เอกสารและหลักฐานที่เกี่ยวข้อง โปรดกาเครื่องหมาย (✓) ตามเอกสารที่แนบมาด้วย

- สำเนาหนังสือจดทะเบียนนิติบุคคล จำนวนชุด
- สำเนาทะเบียนพาณิชย์ ตามพระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ จำนวนชุด
- สำเนาเอกสาร/หลักฐาน/ภาพประกอบประเด็นในส่วนที่ 3 พร้อมคำอธิบาย จำนวนชุด
- สำเนา/รายงานอื่น ๆ จำนวนชุด

*** คำรับรอง: ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลที่ให้ไว้ต่อกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมเป็นความจริงทุกประการ สถานประกอบการพร้อมจะให้ความร่วมมือและเข้าร่วมดำเนินโครงการนี้ จนบรรลุตามวัตถุประสงค์ตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ เพื่อพัฒนาองค์กรมุ่งสู่ลดคาร์บอนและร้านอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และยินดีเปิดเผยข้อมูลที่เหมาะสมเพื่อเป็นประโยชน์ในการขยายผลโครงการฯ ต่อไป

ลงชื่อ..... ลชื่อ.....

(.....) (.....)

ตำแหน่ง..... ตำแหน่ง.....

ผู้ให้ข้อมูลประสานงาน ผู้บริหาร/ผู้มีอำนาจลงนามของสถานประกอบการ

(ประทับตราสถานประกอบการ) -ถ้ามี-

สอบถามรายละเอียดได้ที่ : กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม สำนักส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชน

49 พระราม 6 ซอย 30 พญาไท กรุงเทพมหานคร 10400 โทรศัพท์/ โทรสาร 0 2298 5653

แบบฟอร์มอื่น ๆ





"มุ่งมั่นสนับสนุนและขับเคลื่อนการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืนในสังคมไทย"