

เกณฑ์บริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประเภทภัตตาคารและร้านอาหาร สำหรับร้าน.....

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
หมวดที่ ๑ ขั้นตอนการผลิตอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม			
๑.๑ การจัดซื้อวัตถุดิบ			
(๑) เลือกใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น โดยพิจารณาจากการเลือกซื้อวัตถุดิบออร์แกนิก ผักผลไม้ตามฤดูกาล มีการปลูกพืชหรือเลี้ยงสัตว์ใช้เอง <u>คำอธิบายเพิ่มเติม</u> รายละเอียดแนวทางการพิจารณา แนวทางที่ ๑ มีการเลือกซื้อวัตถุดิบวัตถุดิบออร์แกนิก แนวทางที่ ๒ มีการเลือกซื้อผักผลไม้ตามฤดูกาล แนวทางที่ ๓ มีการปลูกพืชหรือเลี้ยงสัตว์ใช้เอง แนวทางที่ ๔ มีการเลือกใช้อาหารทะเลที่มีวิธีการจับที่ถูกต้องตามกฎหมาย แนวทางที่ ๕ มีการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ไม่ใช้สารเคมีตั้งแต่ต้นจนจบ คือ ไม่ใช่เมล็ดพันธุ์ หรือ พันธุ์ที่มีการตัดต่อ หรือดัดแปลงทางพันธุกรรม ไม่มีการใช้สารเคมีในการเกษตร ทั้งทางตรงและทางอ้อม รวมถึงการใช้อำนาจจัดศัตรูพืช ในรูปแบบต่างๆ ทั้งพืช แมลง และรา ไม่มีการใช้ปุ๋ยเคมีในกระบวนการผลิต แนวทางที่ ๖ มีการเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว ไม่ใช้สารเคมีมาปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ เช่น การใช้สารฟอร์มาลีนในสัตว์น้ำ การใช้สารเร่งเนื้อแดง การแช่ด้วยสารฟอกขาว เช่น ถังออกยอดมะพร้าวอ่อน ลูกตาล เป็นต้น แนวทางที่ ๗ มีการเลือกซื้อวัตถุดิบสัตว์น้ำ ที่ไม่มีวัตถุดิบจากสัตว์น้ำวัยอ่อนและไข่ เช่น ลูกปลา หู ปลากุ้ง หรือ กำลังวางไข่ เช่น ไข่ปลา ไข่ปูนอกกะตอง ไข่แมงดา ลูกกุ้ง ไม่ควรใช้ผลผลิตจากธรรมชาติที่ใกล้สูญพันธุ์ เช่น ปลากระเบนบางสายพันธุ์ คิริบฉลาม ปลาหูช้าง หรือที่มี	๐ คะแนน = ไม่มีแนวทาง ๑ คะแนน = มีแนวทางในการเลือกซื้อวัตถุดิบในท้องถิ่น อย่างน้อย ๒ แนวทาง ๒ คะแนน = มีแนวทางในการเลือกซื้อวัตถุดิบในท้องถิ่น ๓-๔ แนวทาง ๓ คะแนน = มีแนวทางในการเลือกซื้อวัตถุดิบในท้องถิ่น ตั้งแต่ ๕ แนวทางขึ้นไป <u>หมายเหตุ</u> หากพบว่ามีการใช้วัตถุดิบที่มาจากกระบวนการที่ไม่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น กลุ่มสัตว์น้ำวัยอ่อนและไข่ รวมถึงวัตถุดิบที่ได้จากการทารุณกรรมสัตว์ เป็นต้น จะมีคะแนนดิบเป็น ๐ ในข้อนี้ และหากมีคะแนนรวมผ่านเกณฑ์การประเมิน จะถูกปรับลดระดับการรับรองลงหนึ่งระดับ <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ประเมินจากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
การทารุณกรรมสัตว์ เช่น ตับปิวการ์ หรือไข่จากไก่เลี้ยงกรง Cage/Battery Chicken เป็นต้น			
(๒) เลือกซื้อวัตถุดิบจากผู้ผลิตที่ได้รับการรับรองมาตรฐานที่เชื่อถือได้ คำอธิบายเพิ่มเติม รายละเอียดแนวทางการพิจารณา แนวทางที่ ๑ เครื่องหมายรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร (เครื่องหมาย Q) แนวทางที่ ๒ เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน Organic Thailand's Brand แนวทางที่ ๓ เครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) แนวทางที่ ๔ ตราส่งเสริมผลิตภัณฑ์จากฐานทรัพยากรชีวภาพ (Bio Economy) แนวทางที่ ๕ เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM) แนวทางที่ ๖ การรับรองแบบมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee Systems; PGS) และเครื่องหมายอื่นๆ โดยแสดงรายการฉลาก หรือการรับรองมาตรฐานที่เชื่อถือได้	๐ คะแนน = ไม่มีแนวทาง ๑ คะแนน = มีแนวทางในการเลือกซื้อวัตถุดิบจากผู้ผลิตที่ได้รับการรับรองมาตรฐานที่เชื่อถือได้อย่างน้อย ๒ แนวทาง ๒ คะแนน = มีแนวทางในการเลือกซื้อวัตถุดิบจากผู้ผลิตที่ได้รับการรับรองมาตรฐานที่เชื่อถือได้ ๓-๔ แนวทาง ๓ คะแนน = มีแนวทางในการเลือกซื้อวัตถุดิบจากผู้ผลิตที่ได้รับการรับรองมาตรฐานที่เชื่อถือได้ตั้งแต่ ๕ แนวทาง ขึ้นไป <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> รายการวัตถุดิบที่ใช้พร้อมทั้งรายชื่อแหล่งผลิต แสดงรายการฉลาก หรือการรับรองที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประเมินจากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		
(๓) มีกระบวนการเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร คำอธิบาย - วางแผนซื้อเฉพาะที่จำเป็น หลีกเลี่ยงการซื้อมากเกินไปจนความต้องการใช้ งานหรือซื้อแบบฉาบฉวย - เลือกซื้อของที่มีคุณภาพ ลดการคัดทิ้งเกิดเป็นขยะ - วิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบหรือสินค้าเพื่อลดปริมาณขยะอาหารด้วยวิธีการอื่น ๆ	๐ คะแนน = ไม่มีกระบวนการเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร ๑ คะแนน = มีกระบวนการเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร ๒ คะแนน = มีกระบวนการเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร สามารถแสดงหลักฐาน การคาดการณ์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ เห็นเป็นรูปธรรม และมีการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> บัญชีรายการวัตถุดิบที่ใช้ ปริมาณคงคลัง (Stock on hand) แผนการซื้อวัตถุดิบ เป็นต้น ประเมินจากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่ โดยพิจารณาเจตนาของการดำเนินงาน		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
(๔) มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อบรรจุภัณฑ์ คำอธิบาย - เลือกซื้อจากคู่ค้าที่มีระบบหมุนเวียนภาชนะบรรจุ - เลือกซื้อปริมาณมากหรือขนาดประหยัดเพื่อลดขยะบรรจุภัณฑ์ - หลีกเลี่ยงการซื้อวัตถุดิบที่บรรจุด้วยกล่องโฟม หรือมีการห่อด้วยถุงพลาสติกหลายชั้น - มีวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบหรือสินค้าเพื่อลดปริมาณขยะด้วยวิธีการอื่น ๆ	๐ คะแนน = ไม่มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อบรรจุภัณฑ์ ๑ คะแนน = มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อบรรจุภัณฑ์ ๒ คะแนน = มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อบรรจุภัณฑ์ สามารถแสดงหลักฐาน การคาดการณ์ปริมาณการใช้วัตถุดิบ เห็นเป็นรูปธรรม และมีการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ประเมินจากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่ โดยพิจารณาเจตนาของการทำงาน		
๑.๒ การจัดเก็บวัตถุดิบ			
(๕) มีวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร คำอธิบาย - ใช้ระบบตรวจรับคุณภาพวัตถุดิบก่อนจัดเก็บ - ใช้ระบบคงคลัง (Stock) กำหนดปริมาณการเก็บ เพื่อรักษาคุณภาพของวัตถุดิบ - ใช้ระบบมาก่อนใช้ก่อน (FIFO : First In First Out) - จัดบันทึกและตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุดิบ - มีระบบจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดการสูญเสียอื่น ๆ	๐ คะแนน = ไม่มีวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร ๑ คะแนน = มีการดำเนินงานจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร ๒ คะแนน = มีการดำเนินงานจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหาร สามารถอธิบายวิธีการ เห็นผลเป็นรูปธรรม และมีการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> มีบันทึกและตรวจสอบปริมาณการใช้วัตถุดิบ ประเมินจากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่ โดยพิจารณาเจตนาของการทำงาน		
(๖) มีวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อ	๐ คะแนน = ไม่พบการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะ ๑ คะแนน = มีการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะหีบห่อบ้าง ๒ คะแนน = มีวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบที่ชัดเจนและมีแนวโน้มขยายผลได้ <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ประเมินจากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
๑.๓ การเตรียมวัตถุดิบและการปรุงอาหาร			
(๓) มีการออกแบบเมนูที่ใช้วัตถุดิบให้เกิดประโยชน์สูงสุด คำอธิบาย การนำวัตถุดิบ ๑ อย่าง มาใช้ได้หลายเมนู หรือการนำวัตถุดิบเหลือใช้ มาใช้ให้เกิดประโยชน์ เช่น การนำเนื้อเป็ดมาทำข้าวหน้าเป็ด นำซีโครงเป็ด มาทำน้ำซุป ก้านคะน้าส่วนที่แข็งมาทำคะน้าฝอยทอดใส่ในเมนูยำ เป็นต้น สูงสุด	๐ คะแนน = ไม่มีการออกแบบเมนูที่สามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์ ๑ คะแนน = มีการออกแบบเมนูที่สามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ในบางรายการอาหาร ๒ คะแนน = มีการออกแบบเมนูที่สามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด หรือนำไปใช้ประโยชน์อย่างอื่น นำเสนอเป็นรูปธรรมชัดเจน สามารถเป็นตัวอย่างขยายผลให้สถานประกอบการอื่นนำไปใช้ได้ <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสัมภาษณ์ และการนำเสนอเมนูอาหาร		
(๔) ในขั้นตอนการประกอบอาหารมีมาตรการ/วิธีการเพื่อลดการใช้วัตถุดิบและพลังงาน คำอธิบาย - มีการอ้างอิงการทำอาหารที่สามารถระบุการใช้ปริมาณวัตถุดิบ วิธีการทำที่ลดขั้นตอน การใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมลดการใช้พลังงาน ปริมาณอาหารที่ได้ การจัดตั้งจานอาหารที่พ่อครัวแม่ครัวสามารถทำได้ทุกคน (โดยคำบอกเล่า) อย่างน้อย ๑ รายการ - มีการอ้างอิงการทำอาหารจากสูตรอาหารมาตรฐานหรือคู่มือการประกอบอาหาร ระบุปริมาณ สัดส่วนวัตถุดิบ วิธีการทำที่ลดขั้นตอน การใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมลดการใช้พลังงาน การจัดตั้งจานโดยมีรูปประกอบหรือไม่ก็ได้ อย่างน้อย ๑ รายการ	๐ คะแนน = ไม่มีขั้นตอนในการประกอบอาหารมีมาตรการ/วิธีการเพื่อลดการใช้วัตถุดิบและพลังงาน ๑ คะแนน = มีขั้นตอนในการประกอบอาหารมีมาตรการ/วิธีการเพื่อลดการใช้วัตถุดิบและพลังงาน โดยอ้างอิงจากการบอกเล่าได้ชัดเจน ๒ คะแนน = มีขั้นตอนในการประกอบอาหารมีมาตรการ/วิธีการเพื่อลดการใช้วัตถุดิบและพลังงาน โดยอ้างอิงจากสูตรมาตรฐานชัดเจน <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน ประเมินจากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		
(๕) หลีกเลี่ยงการจัดตกแต่งจานอาหารด้วยวัตถุดิบที่รับประทานไม่ได้	๐ คะแนน = ไม่มีการคำนึงถึงประเด็นการจัดตกแต่งจานอาหารด้วยวัตถุดิบที่รับประทานไม่ได้ ๑ คะแนน = ยังพบการเสิร์ฟอาหารที่มีการตกแต่งอาหารด้วยวัตถุดิบที่รับประทานไม่ได้ในบางรายการ ๒ คะแนน = ไม่พบการเสิร์ฟอาหารที่มีการตกแต่งจานอาหารด้วยวัตถุดิบที่รับประทานไม่ได้		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
	<u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมินจากการสังเกต สัมภาษณ์ และการนำเสนอเมนูอาหาร		
(๑๐) ปริมาณอาหารที่เสิร์ฟต่อจานมีความเหมาะสมกับลูกค้าที่มาใช้บริการ คำอธิบาย มีการจัดเมนูอาหารตามจำนวนขนาดจานอาหาร (เล็ก กลาง ใหญ่) การให้ลูกค้าเลือกใช้วัตถุดิบที่ต้องการได้ เช่น ไม่ทานผัก ไม่ใส่ถั่วงอก การจัดตามจำนวนผู้มาใช้บริการต่อโต๊ะ มีการสอบถามโดยพนักงาน มีการติดป้ายประชาสัมพันธ์ เช่น ติดป้ายข้าวน้อยสั่งได้ จัดเมนูอาหารเป็น set สำหรับทาน ๑ คน	๐ คะแนน = ไม่มีแนวทาง ๑ คะแนน = มีแนวทางในการจัดปริมาณอาหารให้ตรงกับความต้องการของลูกค้า อย่างน้อย ๒ รายการ ๒ คะแนน = มีแนวทางในการจัดปริมาณอาหารให้ตรงกับความต้องการของลูกค้า ๓ รายการขึ้นไป โดยมีรายละเอียดแนวทาง ดังนี้ แนวทางที่ ๑ มีการจัดเมนูอาหารตามจำนวนขนาดจานอาหาร (เล็ก กลาง ใหญ่) แนวทางที่ ๒ การให้ลูกค้าเลือกใช้วัตถุดิบที่ต้องการได้ เช่น ไม่ทานผัก ไม่ใส่ถั่วงอก แนวทางที่ ๓ การจัดตามจำนวนผู้มาใช้บริการต่อโต๊ะ แนวทางที่ ๔ มีการสอบถามโดยพนักงาน หรือมีการติดป้ายประชาสัมพันธ์ เช่น ติดป้ายข้าวน้อยสั่งได้ จัดเมนูอาหารเป็น set สำหรับทาน ๑ คน <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ นำเสนอวิธีการได้ชัดเจน เห็นเป็นรูปธรรม และตรวจสอบสถานที่		
หมวดที่ ๒ การให้บริการและส่วนสนับสนุนที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม			
๒.๑ การสร้างเอกลักษณ์ทางด้านภัตตาคารและร้านอาหารที่มีมิตรกับสิ่งแวดล้อม			
(๑๑) มีการจัดสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก ที่ช่วยส่งเสริมบรรยากาศในการอนุรักษ์พลังงาน คำอธิบาย เป็นการประเมินสภาพแวดล้อมในสถานประกอบการด้านแสงสว่างและการระบายอากาศ ให้ความเหมาะสมการให้บริการภัตตาคารและร้านอาหาร ช่วยสร้างบรรยากาศและส่งผลต่อการอนุรักษ์พลังงานด้วย โดยแบ่งเกณฑ์การให้คะแนนเป็น ๒ ส่วน	๐ คะแนน = ไม่มีการจัดสภาพแวดล้อมภายในและภายนอกให้มีการพึงพาธรรมชาติ ๑ คะแนน = มีการจัดสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก ให้มีการพึงพาธรรมชาติ ๒ แนวทาง ๒ คะแนน = มีการจัดสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก ให้มีการพึงพาธรรมชาติ มากกว่าหรือเท่ากับ ๓ แนวทาง		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
๑) ร้านอาหารที่อยู่ในอาคาร หรือในห้าง หรือพื้นที่เช่า - วางผังอาคาร/จัดผังร้านอาหาร ระบบให้ความเย็น ระบายอากาศให้ประหยัดพลังงานเครื่องปรับอากาศ หรือเปิดปิดห้องใช้เป็นส่วนได้ - วางผังครัว ระบบระบายอากาศให้ประหยัดพลังงาน - วางผังอาคาร/จัดผังร้านอาหารให้เกิดการระบายอากาศตามธรรมชาติ - จัดสภาพแวดล้อมภายในร้านให้ช่วยประหยัดหรือลดการใช้หลอดไฟ เป็นต้น ๒) ร้านอาหารที่อยู่นอกอาคาร หรือนอกห้าง - ใช้ประโยชน์จากแสงธรรมชาติเข้ามาให้แสงสว่างในร้านได้ แต่ต้องไม่ทำให้เปลืองพลังงานเครื่องปรับอากาศ - ใช้ประโยชน์จากแสงธรรมชาติเข้ามาให้แสงสว่างในครัวได้ - การใช้กระจกกันความร้อน หรือติดฟิล์มกันรังสี UV ลดความร้อนจากแสงแดด แต่ให้แสงสว่างในอาคารได้ - มีการประดับร้านด้วยต้นไม้จริงทั้งไม้กระถาง ไม้ประดับเล็กน้อย สวนแนวตั้ง ที่เหมาะสมกับขนาดของร้าน - มีพื้นที่สีเขียวภายนอกอาคาร ปลูกต้นไม้ จัดวางต้นไม้ รูปแบบสวนหย่อมหรือสวนแนวตั้ง เป็นต้น	<u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่ โดยไม่นับรวมในส่วนของต้นไม้ปลอม		
(๑๒) มีการตกแต่งร้านด้วยวัสดุทดแทน หรือวัสดุที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ คำอธิบาย การพิจารณาให้มีการพิจารณาถึงความเหมาะสมของการนำวัสดุแต่ละชนิดที่นำมาใช้ตกแต่งภายในร้านอาหาร ด้วยวัสดุทดแทน หรือวัสดุที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ ดังตัวอย่างต่อไปนี้ - มีการใช้ไม้เชิงเกษตร หรือไม้จากป่าปลูกมาตกแต่งหรือเป็นเฟอร์นิเจอร์ เช่น ไม้ไผ่ ไม้ยาง ไม้สน	๐ คะแนน = ไม่มีการตกแต่งร้านด้วยวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ๑ คะแนน = มีการตกแต่งร้านด้วยวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเป็นบางรายการ ๒ คะแนน = มีการตกแต่งร้านด้วยวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเป็นส่วนใหญ่และตกแต่งให้เข้ากับรูปแบบการให้บริการของร้าน <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
- มีการใช้วัสดุที่นำมาหมุนเวียนใช้ใหม่ได้มาตกแต่งหรือเป็นเฟอร์นิเจอร์ เช่น ไม้เก่า เครื่องเรือนเก่า - มีการใช้วัสดุก่อสร้าง หรือตกแต่งที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น ไม้สังเคราะห์จากเยื่อไม้ หินเทียมจากปูนขาว มาทดแทนการใช้วัสดุที่ทำลายสิ่งแวดล้อม (หินอ่อน หินแกรนิต ฯ) - มีการใช้วัสดุก่อสร้าง ตกแต่งที่คงทน ถาวร สามารถนำไปรีไซเคิลได้ เช่น เหล็ก สเตนเลส กระฉก - มีการใช้สีทาภายนอก ภายในชนิด VOC มีสารปรอทต่ำ มีเครื่องหมายรับรอง หรือสามารถอ้างอิงได้			
(๑๓) เลือกใช้วัสดุ/ของใช้สิ้นเปลืองที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม คำอธิบาย - วัสดุสิ้นเปลือง เช่น กระดาษ กระดาษชำระ เครื่องใช้สำนักงาน ผ้าเช็ดโต๊ะ เครื่องแบบ ผ้าเช็ดปาก โดยนับเป็นจำนวนชิ้น พร้อมหลักฐานป้ายระบุที่ขวด รายการรับรอง	๐ คะแนน = ไม่มีเลือกใช้วัสดุ/ของใช้สิ้นเปลืองที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ๑ คะแนน = เลือกใช้วัสดุ/ของใช้สิ้นเปลืองที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมไม่เกินร้อยละ ๕๐ ของรายการวัสดุสิ้นเปลือง ๒ คะแนน = เลือกใช้วัสดุ/ของใช้สิ้นเปลืองที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ตั้งแต่ร้อยละ ๕๐ ของรายการวัสดุสิ้นเปลือง ขึ้นไป <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> บัญชีรายการวัสดุ/ของใช้สิ้นเปลือง ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ ตรวจสอบสถานที่ พิจารณาเจตนาของการดำเนินงาน		
(๑๔) เลือกใช้สารเคมีเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม คำอธิบาย สารทำความสะอาด น้ำยาล้างจาน น้ำยาล้างห้องน้ำ น้ำยาถูพื้น น้ำยาขัดฮูด น้ำยาขัดสเตนเลส น้ำยาหมักชีวภาพล้างจาน น้ำยาหมักชีวภาพล้างพื้น น้ำยาหมักชีวภาพล้างห้องน้ำ ยาฆ่าแมลง สารทำความสะอาด และสารดับเพลิง เป็นต้น	๐ คะแนน = ไม่คำนึงถึงเลือกใช้สารเคมีเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ๑ คะแนน = เลือกใช้สารเคมีเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ไม่เกินร้อยละ ๕๐ ของรายการ ๒ คะแนน = เลือกใช้สารเคมีเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ตั้งแต่ร้อยละ ๕๐ ของรายการสารเคมี ขึ้นไป <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> บัญชีรายการสารเคมี ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ ตรวจสอบสถานที่ โดยพิจารณาเจตนาของการดำเนินงาน		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
๒.๒ การให้บริการ/การเสิร์ฟ เพื่อลดการใช้ทรัพยากรหรือลดขยะตั้งแต่ต้นทาง			
(๑๕) มีการป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด คำอธิบาย - ใช้ระบบ Point of Sales (POS) ในการสั่งอาหาร - การอ่านทวนรายการอาหาร - การขานชื่อเมนูในห้องครัว - มีใบเสียบแสดงให้ชัดเจนในถาดอาหารพร้อมเสิร์ฟ (ต้องไม่พบการใช้ใบรายการสั่งอาหารวางในจานอาหารที่เตรียมเสิร์ฟ) - มีการบันทึกความผิดพลาดที่เกิดจากการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด และนำมาพูดคุยหารือกัน	○ คะแนน = ไม่มีแนวทางการป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาดของสถานประกอบการ ๑ คะแนน = มีแนวทางการป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาดของสถานประกอบการ ๒ คะแนน = มีแนวทางการป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาดของสถานประกอบการ และมีการปฏิบัติตามแนวทางที่กำหนด รวมถึงมีการบันทึกและนำไปปรับปรุงการให้บริการต่อไป <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ โดยพิจารณาเจตนาของการดำเนินงาน อธิบายได้ถึงขั้นตอนป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาดของสถานประกอบการ เห็นผลเป็นรูปธรรม ดำเนินการได้อย่างต่อเนื่อง		
(๑๖) มีการลดการให้บริการ/ลดใช้วัสดุสิ้นเปลืองบนโต๊ะอาหาร คำอธิบาย - หลีกเลี่ยงการใช้กระดาษรองจาน/ ใช้ผ้ารองจานหรือวัสดุที่นำกลับมาซ้ำได้ - หลีกเลี่ยงการให้บริการกระดาษชำระที่โต๊ะรับประทานอาหาร โดยเลือกให้บริการเฉพาะกรณีที่ผู้มาใช้บริการร้องขอ หรือให้บริการผ้าเช็ดปาก/ผ้ากันเปื้อนแทน - หลีกเลี่ยงการให้บริการหลอดดูดพลาสติกที่โต๊ะรับประทานอาหาร โดยเลือกให้บริการเฉพาะกรณีที่ผู้มาใช้บริการร้องขอ หรือเตรียมหลอดที่ทำจากวัสดุย่อยสลายได้ไว้ให้บริการ - หลีกเลี่ยงการบริการเครื่องปรุงแบบซอง - กรณีส่งอาหารแบบ Delivery มีการสอบถามว่าไม่รับช้อน-ส้อม	○ คะแนน = ไม่มีการดำเนินงาน ๑ คะแนน = มีวิธีการสร้างสรรค์ที่จะลดการให้บริการวัสดุสิ้นเปลืองบนโต๊ะอาหารอย่างน้อย ๒ วิธี ๒ คะแนน = มีวิธีการสร้างสรรค์ที่จะลดการให้บริการวัสดุสิ้นเปลืองบนโต๊ะอาหารตั้งแต่ ๓ วิธีขึ้นไป <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
(๑๗) หลักเกณฑ์การให้บริการด้วยภาษาชนที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง คำอธิบาย พิจารณาเฉพาะภาษาชนที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้งที่ให้บริการในส่วนของการบริการลูกค้าที่โต๊ะอาหาร หรือการส่งซื้อกลับบ้านเท่านั้น	๐ คะแนน = พบการใช้ภาษาชนในการให้บริการแบบใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง และไม่มีแนวทางการใช้ประโยชน์หรือลดปริมาณการใช้ ๑ คะแนน = พบการใช้ภาษาชนแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง แต่มีแนวทางการใช้ประโยชน์หรือลดปริมาณการใช้ ๒ คะแนน = ไม่พบการใช้ภาษาชนแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		
(๑๘) มีบริการน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ช่วยลดขยะบรรจุภัณฑ์ คำอธิบาย - บริการน้ำดื่มจากเหยือกหรือคูลเลอร์แทนการจำหน่ายน้ำดื่มบรรจุขวดพลาสติก - บริการเครื่องดื่มในขวดแก้วแบบคืนขวด - บริการเครื่องดื่มที่มีให้เลือกหลายขนาด ให้เหมาะกับจำนวนผู้มาใช้บริการแต่ละครั้ง	๐ คะแนน = ไม่มีการดำเนินการ ๑ คะแนน = มีการบริการน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ช่วยลดขยะบรรจุภัณฑ์ ๒ คะแนน = มีการน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ช่วยลดขยะบรรจุภัณฑ์ ที่ชัดเจนเห็นผลเป็นรูปธรรม ดำเนินการได้ต่อเนื่อง เป็นตัวอย่างขยายผลไปยังสถานประกอบการอื่น ๆ ได้ <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		
๒.๓ การให้บริการอาหาร/เครื่องดื่มแบบนำกลับบ้านและแบบจัดส่ง ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม			
(๑๙) ส่งเสริมการลดการใช้ภาษาประเภทใช้ครั้งเดียวใส่อาหาร น้ำ คำอธิบาย ให้ลูกค้านำภาษาชนมาใส่เอง นำแก้วน้ำมาเอง	๐ คะแนน = ไม่มีการดำเนินการ ๑ คะแนน = มีการดำเนินการ โดยเป็นความสมัครใจของลูกค้า ๒ คะแนน = มีแรงจูงใจ เช่น การลดราคา เป็นต้นให้กับลูกค้าที่มีส่วนร่วมนำภาษาชนหรือแก้วน้ำมาใส่อาหารเอง หรือการเพิ่มราคาสำหรับอาหารนำกลับบ้าน <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
(๒๐) เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม คำอธิบาย - บรรจุภัณฑ์สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ บรรจุภัณฑ์ทำจากวัสดุธรรมชาติย่อยสลายได้เร็ว ภาชนะพลาสติกสังเคราะห์จากพืชธรรมชาติ เป็นต้น - งดใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม - เลือกใช้ถุงกระดาษแทนการใช้ถุงพลาสติกแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง - หลีกเลี่ยงการให้บริการช้อนหรือส้อมพลาสติก (อนุโลมให้มีเตรียมไว้กรณีผู้มาใช้บริการร้องขอ) - มีแนวทางการลดใช้บรรจุภัณฑ์	๐ คะแนน = ไม่มีการดำเนินการ ๑ คะแนน = เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ได้ไม่เกินร้อยละ ๕๐ ของรายการบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ ๒ คะแนน = เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ได้มากกว่าร้อยละ ๕๐ ของรายการบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ <u>หมายเหตุ</u> หากพบว่ามีการใช้โฟมเป็นภาชนะบรรจุอาหารสำหรับจำหน่ายในร้าน/ให้นำกลับบ้าน ในกรณีที่สามารถใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากวัสดุอื่น ๆ เป็นทางเลือกได้ จะมีคะแนนดิบเป็น ๐ ในข้อนี้ และหากมีคะแนนรวมผ่านเกณฑ์การประเมิน จะถูกปรับลดระดับการรับรองลงหนึ่งระดับ <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> บัญชีรายการบรรจุภัณฑ์ ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		
หมวดที่ ๓ การจัดการพลังงานและการจัดการสิ่งแวดล้อม			
๓.๑ การจัดการพลังงาน			
(๒๑) มีกิจกรรมลดใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง ในสถานประกอบการ และมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ อยู่ในสภาพพร้อมใช้ <u>ตัวอย่างกิจกรรมด้านการอนุรักษ์พลังงานไฟฟ้า</u> - ติดป้ายรณรงค์การประหยัดพลังงาน ป้ายเตือนการปิดสวิตช์เมื่อไม่ใช้งาน ปิดไฟแสงสว่างในจุดหรือในเวลาที่ไม่จำเป็น - กำหนดให้ถอดปลั๊กอุปกรณ์ไฟฟ้าที่ไม่ได้ใช้งานหรือไม่ได้ใช้งานบ่อย ๆ - ตรวจสอบความสว่างและทำความสะอาดฝุ่นที่เกาะอยู่หลอดไฟอย่างสม่ำเสมอ - ลดจำนวนหลอดไฟเพื่อลดแสงสว่างที่มากเกินความจำเป็น - แยกสวิตช์ของระบบไฟแสงสว่างให้สามารถแยกเปิดเป็นจุด หรือเป็นกลุ่มย่อย - เลือกใช้พัดลมและมอเตอร์ขนาดที่เหมาะสม ติดตั้งในตำแหน่งที่ถูกต้อง มีการทำความสะอาดพัดลมและมอเตอร์อย่างสม่ำเสมอ	๐ คะแนน = ไม่มีกิจกรรมการลดใช้พลังงาน และไม่มีการทำความสะอาดหรือบำรุงรักษา ๑ คะแนน = ดำเนินการได้ ๑-๒ ข้อ ๒ คะแนน = ดำเนินการได้ ๓-๔ ข้อ ๓ คะแนน = ดำเนินการได้ ตั้งแต่ ๕ ข้อขึ้นไป <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> มาตรการประหยัดไฟฟ้า/เชื้อเพลิง ตารางการบำรุงรักษาอุปกรณ์ไฟฟ้า/อุปกรณ์ที่ใช้เชื้อเพลิง ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่ ต้องมีการกำหนดมาตรการการประหยัดไฟฟ้า/เชื้อเพลิงที่เป็นลายลักษณ์อักษร และได้มีการปฏิบัติตามที่กำหนดไว้อย่างสม่ำเสมอ และบำรุงรักษาอุปกรณ์ใช้เชื้อเพลิงอย่างสม่ำเสมอเป็นประจำ มีตารางบำรุงรักษาที่แน่นอน และดำเนินการอย่างต่อเนื่อง		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
- ละลายน้ำแข็ง ตรวจสอบสารทำความเย็น ระบบระบายความร้อน ซีลยาง ของตู้เย็น/ตู้แช่ - บำรุงรักษาตู้เย็น/ตู้แช่ ให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ - ตั้งอุณหภูมิเครื่องปรับอากาศไว้ไม่ต่ำกว่า ๒๕ องศาเซลเซียส - ทำความสะอาดชุดดูดควันในครัว/ พัดลมระบายอากาศบริเวณที่ประกอบอาหาร - ทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ ตรวจสอบเช็คระบบไฟฟ้า ระบบจ่ายลมเย็น ปริมาณสารทำความเย็น คอมเพรสเซอร์ ตัวปรับตั้งควบคุมอุณหภูมิ ของเครื่องปรับอากาศ - เปลี่ยนอุปกรณ์ไฟฟ้าเดิมที่เสื่อมสภาพด้วยอุปกรณ์ใหม่ที่มีประสิทธิภาพสูงขึ้น ตรวจสอบ/บำรุงรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น ๆ ให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้อยู่เสมอ - การลดการใช้แสงไฟจากไฟฟ้าโดยใช้ช่องแสงธรรมชาติ แต่ไม่ก่อให้เกิดความร้อนรบกวนการใช้พลังงานเครื่องปรับอากาศ - การเพิ่มช่องทางลมในครัว อาจผสมกับอุปกรณ์ในการสร้างลมเย็นในครัว แทนการใช้เครื่องปรับอากาศ เช่น เครื่องสร้าง fresh air แต่ทั้งนี้จะต้องไม่ทำให้เกิดเป็นช่องทางนำฝุ่น แมลงสัตว์ เข้ามาในครัว <u>ตัวอย่างกิจกรรมด้านการอนุรักษ์เชื้อเพลิง</u> - ทำความสะอาดหัวเตาแก๊ส - ทำความสะอาดหัวหัวเตาอบแก๊ส			
(๒๒) มีการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ประหยัดพลังงาน <u>ตัวอย่าง</u> - ใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าชนิดประหยัดพลังงานที่มีประสิทธิภาพสูง เช่น หลอดประหยัดไฟ หลอด LED เลือกใช้โคมไฟฟ้าที่มีประสิทธิภาพสูง หรือใช้แผ่นสะท้อนแสง - เครื่องปรับอากาศเบอร์ ๕ เต้าไฟฟ้าเหนียวนาเบอร์ ๕ ตู้แช่เบอร์ ๕ หรือเครื่องใช้ไฟฟ้าเบอร์ ๕ อื่น ๆ - ติดตั้งและใช้สวิทช์ตั้งเวลาเพื่อควบคุมการใช้พลังงานในสถานประกอบการ	๐ คะแนน = ไม่พบเทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ประหยัดไฟฟ้า ๑ คะแนน = มีการเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม ๑-๒ รายการ ๒ คะแนน = มีการเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม ๓-๔ รายการ ๓ คะแนน = มีการเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม ๕ รายการขึ้นไป <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ตารางรายการเทคโนโลยี/อุปกรณ์ไฟฟ้าที่ใช้ ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
- ห้องปรับอากาศมีการออกแบบและใช้ฉนวนช่วยป้องกันไม่ให้ความเย็นออกนอกอาคาร ใช้กระจกสองชั้น low-E กระจกฉนวนกันความร้อน ติดฟิล์มกันความร้อน หรือติดม่านกันความร้อน - ลดความสูงในการติดตั้งหลอดไฟ เพื่อให้ได้แสงสว่างในพื้นที่ทำงานเหมาะสม โดยไม่ต้องเพิ่มจำนวนหลอดหรือไม่ต้องเปลี่ยนหลอดที่มีกำลังวัตต์สูงขึ้น - มีการใช้พลังงานทดแทน พลังงานหมุนเวียนรูปแบบต่าง ๆ ในการผลิตไฟฟ้าใช้ในสถานประกอบการ			
(๒๓) มีเทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้เกิดการใช้เชื้อเพลิงอย่างประหยัด คำอธิบาย - ใช้เตาแก๊สประสิทธิภาพสูง เช่น เตาที่ได้รับฉลากประหยัดพลังงาน - มีฉนวนบังลมให้กับเตาเพื่อลดการสูญเสียความร้อน - ใช้เตาอบแก๊สที่มีประสิทธิภาพสูงหรือมีฉนวนกันความร้อน - มีการใช้พลังงานทดแทน พลังงานหมุนเวียน เพื่อทดแทนในรูปแบบการใช้ความร้อนโดยตรง - การใช้เตาปิ้งย่างด้วยถ่าน หินลาวา - หัวแก๊สอินฟาเรด - อุปกรณ์/เครื่องใช้ที่ช่วยลดการใช้เชื้อเพลิง ทรัพยากร เช่น หม้ออัดแรงดันแก๊ส หม้อทอดไร้น้ำมัน ไมโครเวฟ (หม้ออัดแรงดันมีทั้งแบบใช้ไฟฟ้าและแก๊ส แต่ภาพรวมคือเป็นอุปกรณ์ช่วยลดการใช้เชื้อเพลิงลง ไม่น่าเอาไปรวมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าประหยัดไฟฟ้า)	๐ คะแนน = ไม่พบเทคโนโลยี / อุปกรณ์ประหยัดเชื้อเพลิง ๑ คะแนน = มีการเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมอย่างน้อย ๑ รายการ ๒ คะแนน = มีการเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม ๒ รายการ ๓ คะแนน = มีการเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม ๓ รายการขึ้นไป <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ตารางรายการเทคโนโลยี/อุปกรณ์ที่ใช้เชื้อเพลิง ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
(๒๔) มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการติดตามการใช้หรือลดการใช้พลังงาน	๐ คะแนน = ไม่มีการดำเนินงาน ๑ คะแนน = มีการเก็บรวบรวมข้อมูลสถิติการใช้พลังงาน เฉพาะข้อมูลปีปัจจุบันเพื่อจัดทำเป็นข้อมูลพื้นฐาน (Baseline data) ๒ คะแนน = มีการเก็บรวบรวมข้อมูลสถิติการใช้พลังงาน เปรียบเทียบข้อมูลย้อนหลัง และนำมาวิเคราะห์เพื่อประโยชน์ในการใช้พลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> บิลรายการค่าไฟฟ้า บิลค่าแก๊สเชื้อเพลิง หรือ ตารางเก็บรวบรวมข้อมูลรายเดือนของการใช้ไฟฟ้าและเชื้อเพลิง ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์		
๓.๒ การจัดการน้ำ/น้ำเสีย			
(๒๕) มีการดำเนินกิจกรรมลดการใช้น้ำสำหรับพนักงานและผู้มาใช้บริการ และมีการตรวจสอบให้มีสภาพพร้อมใช้ ไม่มีจุดรั่วไหล	๐ คะแนน = ไม่มีการดำเนินการไม่มีการดำเนินการ ๑ คะแนน = มีการปฏิบัติตามรูปแบบกิจกรรมที่กำหนดไว้อย่างน้อย ๑ กิจกรรม ๒ คะแนน = มีการปฏิบัติตามรูปแบบกิจกรรมที่กำหนดไว้ อย่างน้อย ๒ กิจกรรม ๓ คะแนน = มีการปฏิบัติตามรูปแบบกิจกรรมที่กำหนดไว้ ตั้งแต่ ๓ กิจกรรมขึ้นไป <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> มาตรการประหยัดน้ำ ตารางการบำรุงรักษาอุปกรณ์ในระบบประปา ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่ ต้องมีการกำหนดกิจกรรมที่เป็นลายลักษณ์อักษร และได้มีการปฏิบัติตามที่กำหนดไว้อย่างสม่ำเสมอ มีตารางบำรุงรักษาที่แนบมา ดำเนินการบำรุงรักษาได้อย่างต่อเนื่อง		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
(๒๖) มีการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้ประหยัดน้ำ คำอธิบาย - ก๊อกน้ำชนิดประหยัดน้ำ หรือ ก๊อกน้ำชนิดที่มีเครื่องตรวจจับอัตโนมัติ (Sensor) ก๊อกน้ำเบอร์ ๕ กปน. มอก. - วาล์วควบคุมแรงดันน้ำและมีการตั้งระดับการใช้งาน - โถปัสสาวะชายแบบไม่ใช้น้ำ/ โถปัสสาวะชายแบบประหยัดน้ำ - โถส้วมชนิดที่มีปุ่มน้ำมาก-น้ำน้อยคู่กัน (Dual Flush) - เครื่องล้างจานชนิดประหยัดน้ำ - ที่ล้างมือในห้องครัวแบบใช้เขาคัน หรือ ก้านปิดเปิดแทนมือหมุน - ที่รดน้ำต้นไม้ระบบน้ำหยด	๐ คะแนน = ไม่พบเทคโนโลยี / อุปกรณ์ประหยัดน้ำ ๑ คะแนน = มีการเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมอย่างน้อย ๑ รายการ ๒ คะแนน = มีการเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม ๒ รายการ ๓ คะแนน = มีการเลือกใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม ๓ รายการขึ้นไป <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ตารางรายการเทคโนโลยี/อุปกรณ์ประหยัดน้ำที่ใช้ ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		
(๒๗) มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้น้ำ เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า เพื่อประโยชน์ในการติดตามการใช้หรือนุรักษ์น้ำ	๐ คะแนน = ไม่มีการเก็บรวบรวมข้อมูล ๑ คะแนน = มีการเก็บรวบรวมข้อมูลสถิติการใช้น้ำ เฉพาะข้อมูลปัจจุบัน เพื่อจัดทำเป็นข้อมูลพื้นฐาน (Baseline data) ๒ คะแนน = มีการเก็บรวบรวมข้อมูลสถิติการใช้น้ำ เปรียบเทียบข้อมูลย้อนหลัง และนำมาวิเคราะห์เพื่อประโยชน์ในการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> บิลรายการค่าน้ำ หรือ ตารางเก็บรวบรวมข้อมูลรายเดือน มีแนวทางการเก็บข้อมูลและนำมาใช้ประโยชน์ ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
(๒๘) มีการบำบัดน้ำเสียหรือระบบบำบัดเบื้องต้นภายนอกอาคารและมีการดูแลรักษาก่อนปล่อยสู่นอกสถานประกอบการ คำอธิบาย - มีระบบบำบัดน้ำเสียขั้นต้น เช่น ถังดักไขมันพร้อมตะแกรงดักเศษอาหาร เป็นต้น - มีการทำความสะอาดถังดักไขมันอย่างสม่ำเสมอ - มีระบบบำบัดน้ำเสียที่สามารถบำบัดน้ำได้อย่างมีประสิทธิภาพ - มีการตรวจสอบและบำรุงรักษาระบบฯ อย่างสม่ำเสมอ - มีการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ (เฉพาะอาคารควบคุม)	๐ คะแนน = ไม่มีระบบบำบัดน้ำเสียเบื้องต้น หรือถังดักไขมัน หรือการจัดการหรือน้ำทิ้งเกินค่ามาตรฐาน (หากมีการระบายออกสู่แหล่งน้ำสาธารณะ) ๑ คะแนน = มีระบบบำบัดหรือการจัดการน้ำเสีย แต่ไม่เหมาะสมหรือไม่มีการดูแลระบบและน้ำทิ้งเกินค่ามาตรฐาน ๒ คะแนน = มีระบบบำบัดหรือการจัดการน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ มีการดูแลระบบอย่างสม่ำเสมอ และไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ผลการตรวจวิเคราะห์น้ำทิ้งตามเกณฑ์ควบคุมอาคารบางประเภท (ถ้ามี) ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		
๓.๓ การจัดการขยะ/ของเสีย			
(๒๙) จัดให้มีที่พักขยะเพื่อรอการส่งกำจัด ตั้งอยู่ในที่ร่ม มีหลังคาคลุมกันแดดกันฝน ถ่ายเทอากาศได้ดี ไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะนำโรค กำหนดรอบการส่งกำจัดตามความถี่ที่เหมาะสม	๐ คะแนน = ไม่มีการดำเนินการ ๑ คะแนน = จัดให้มีที่พักขยะเพื่อรอการส่งกำจัด โดยมีหลังคาคลุมกันแดดกันฝน ถ่ายเทอากาศได้ดีไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะนำโรค และมีภาชนะจัดเก็บขยะทั่วไป ขยะรีไซเคิล ขยะอินทรีย์หรือขยะอาหาร หรือขยะอันตรายอย่างใดอย่างหนึ่ง ตามความจำเป็น ๒ คะแนน = จัดให้มีที่พักขยะเพื่อรอการส่งกำจัด โดยมีหลังคาคลุมกันแดดกันฝน ถ่ายเทอากาศได้ดีไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะนำโรค และมีภาชนะจัดเก็บขยะทั่วไป ขยะรีไซเคิล ขยะอินทรีย์หรือขยะอาหาร หรือขยะอันตรายอย่างใดอย่างหนึ่ง ตามความจำเป็น รวมถึงมีการทำความสะอาดพื้นที่จัดเก็บและฆ่าเชื้อโรคเป็นประจำ <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
(๓๐) มีการคัดแยกขยะแต่ละประเภท คำอธิบาย ขยะรีไซเคิลได้ ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะติดเชื้อ ขยะอันตราย ย่อยสลายได้อื่น ๆ และขยะอันตราย เป็นต้น	๐ คะแนน = ไม่มีการคัดแยกวัสดุไม่ใช้แล้ว ทั้งวัสดุไม่ใช้แล้วที่ยังใช้ประโยชน์ได้ และใช้ประโยชน์ไม่ได้รวมกันทั้งหมดในถุงหรือภาชนะใบเดียว โดยเฉพาะวัสดุไม่ใช้แล้วอันตรายปะปนกับวัสดุไม่ใช้แล้วทั่วไป ๑ คะแนน = มีการคัดแยกวัสดุไม่ใช้แล้ว แยกเป็นถุงหรือภาชนะที่ใส่ แต่ไม่ชัดเจน ไม่ครอบคลุมกับประเภทขยะที่เกิดขึ้น ยังมีของที่ใช้ประโยชน์ได้ปะปนอยู่กับวัสดุที่ไม่ได้ใช้แล้ว ๒ คะแนน = มีการคัดแยกวัสดุไม่ใช้แล้ว แยกเป็นถุงหรือภาชนะที่ใส่ในแต่ละประเภท ไม่มีการปะปนกัน <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน ประเมินจากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		
(๓๑) มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติขยะแต่ละประเภทก่อนส่งกำจัด เปรียบเทียบต่อจำนวนลูกค้า (ลูกค้าภายในร้าน และลูกค้า Delivery) <u>หมายเหตุ</u> การชั่งน้ำหนัก และบันทึกน้ำหนักขยะแต่ละประเภท จะช่วยสนับสนุนให้สามารถติดตามผลการคัดแยกขยะ ทำให้ทราบว่าสถานประกอบการมีขยะประเภทใด เป็นปริมาณเท่าไร เพื่อนำไปสู่การหาโอกาสลดปริมาณขยะแต่ละประเภท หรือ การจัดการนำขยะไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อได้ โดยอย่างน้อย สถานประกอบการควรมีการชั่งและบันทึกน้ำหนักขยะเศษอาหารและขยะรีไซเคิลได้ ซึ่งแยกออกจากขยะทั่วไป	๐ คะแนน = ไม่มีการชั่งน้ำหนักและบันทึกน้ำหนักขยะ ๑ คะแนน = มีการชั่งน้ำหนักและบันทึกน้ำหนัก (ระบุประเภทของขยะ...) ๒ คะแนน = มีการชั่งและบันทึกน้ำหนักขยะแต่ละประเภท เพื่อหาแนวทางการลดขยะ <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> บันทึกประเภท และปริมาณขยะก่อนส่งกำจัด มีข้อมูลขยะทุกประเภท และมีการติดตามแนวโน้มเพื่อวิเคราะห์หาแนวทางการลดปริมาณขยะ ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		
(๓๒) มีผู้รับกำจัดขยะที่ถูกต้องตามกฎหมาย	๐ คะแนน = ไม่มีการบำบัด/กำจัดขยะอย่างเหมาะสม หรือมีการบำบัด/กำจัดแต่ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย ๑ คะแนน = มีการบำบัด/กำจัดขยะอย่างเหมาะสม ถูกต้องตามกฎหมาย และไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ๒ คะแนน = มีผู้รับกำจัดขยะที่ถูกต้องตามกฎหมาย มีการติดตามว่าปลายทางผู้รับกำจัดขยะ มีวิธีการจัดการอย่างไร <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน ประเมินจากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
๓.๔ การจัดการมลพิษอากาศและเสียง			
(๓๓) มีการป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ คว้นและกลิ่นจากการประกอบอาหาร รวมถึงพื้นที่จอดรถ ไม่ให้เป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในสถานประกอบการ และชุมชนข้างเคียง คำอธิบาย - มีระบบดักจับควันและกลิ่นจากการประกอบอาหาร เช่น การใช้ชุดดูดควันที่มีประสิทธิภาพในการดักจับกลิ่นและควัน ไม่ระบายอากาศทิ้งโดยตรงไปยังชุมชนข้างเคียง - มีมาตรการกำหนดให้รถยนต์ที่จอดในพื้นที่จอดรถต้องดับเครื่องยนต์ ไม่ติดเครื่องยนต์ทิ้งไว้ - มีการป้องกันความร้อน กลิ่น แสง ทั้งจากภายใน ภายนอก ด้วยธรรมชาติ	๐ คะแนน = ไม่มีการจัดการเรื่องกลิ่นและไอระเหยเกิดปัญหากับผู้ปฏิบัติงาน หรือผู้มาใช้บริการ ๑ คะแนน = มีการจัดการแต่ยังเกิดปัญหากับผู้ปฏิบัติงาน หรือก่อให้เกิดผลกระทบต่อผู้มาใช้บริการ หรือชุมชนข้างเคียง ๒ คะแนน = มีการจัดการโดยไม่ก่อให้เกิดปัญหากับผู้ปฏิบัติงาน และไม่ก่อให้เกิดผู้มาใช้บริการ หรือชุมชนข้างเคียง <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน ประเมินจากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่ และสุ่มสอบถามชุมชนรอบข้าง (ถ้ามี)		
(๓๔) มีการป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ ไม่ให้เสียงจากประกอบอาหาร เป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในสถานประกอบการ และชุมชนข้างเคียง คำอธิบาย - เสียงจากการดำเนินงานร้านอาหาร เช่น เสียงประกอบอาหาร เสียงเพลงที่ดังจนเกินไป เสียงพัดลมระบายอากาศ เป็นต้น - การป้องกันทำได้โดยอาจใช้การปลูกต้นไม้หรือการใช้กำแพงกันเสียง เป็นต้น	๐ คะแนน = ไม่มีการจัดการเรื่องเสียงจากการประกอบอาหาร เกิดปัญหากับผู้ปฏิบัติงาน หรือผู้มาใช้บริการ หรือชุมชนข้างเคียง ๑ คะแนน = มีการจัดการแต่ยังเกิดปัญหากับผู้ปฏิบัติงาน หรือก่อให้เกิดผลกระทบต่อผู้มาใช้บริการ หรือชุมชนข้างเคียง ๒ คะแนน = มีการจัดการโดยไม่ก่อให้เกิดปัญหากับผู้ปฏิบัติงาน และไม่ก่อให้เกิดผู้มาใช้บริการ หรือชุมชนข้างเคียง <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน ประเมินจากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่ และสุ่มสอบถามชุมชนรอบข้าง (ถ้ามี)		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
หมวดที่ ๔ การบริหารจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการมีส่วนร่วมกับชุมชนท้องถิ่น			
๔.๑ การกำหนดแนวทาง เป้าหมาย และการมีส่วนร่วมของพนักงาน			
(๓๕) มีนโยบายและเป้าหมายด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	๐ คะแนน = ไม่มีนโยบายหรือเป้าหมายด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ๑ คะแนน = มีนโยบาย หรือเป้าหมายด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอย่างใดอย่างหนึ่งโดยสามารถแสดงหลักฐานด้วยการบอกเล่าจากผู้บริหาร พนักงาน อธิบายได้อย่างน่าเชื่อถือถึงนโยบาย แนวทางปฏิบัติ ๒ คะแนน = มีนโยบายและเป้าหมายด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์ชัดเจน เช่น เอกสารนโยบายที่ยังใช้งาน บันทึกการอบรม ประชุม โปสเตอร์ ป้ายประกาศ สื่อออนไลน์ ฯ <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยกรรมการผู้ตรวจประเมิน ประเมินจากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		
(๓๖) มีทีมรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม มีการพูดคุยหารือหรือช่องทางอื่น ๆ เพื่อติดตามและตรวจสอบการดำเนินงานร่วมกัน คำอธิบาย - สำหรับร้านขนาดเล็ก ทีมรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม หมายถึง พนักงานทั้งหมดของสถานประกอบการ - สำหรับร้านขนาดใหญ่ ทีมรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม หมายถึง ตัวแทนหรือกลุ่มตัวแทน	๐ คะแนน = ไม่มีการดำเนินงาน ๑ คะแนน = มีผู้รับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อมพูดคุยหารือการดำเนินงานร่วมกัน โดยมีหลักฐานจากการบอกเล่าแสดงการพูดคุย ประชุมของทีมงาน ทีมงานสามารถอธิบายงานได้ ๒ คะแนน = มีผู้รับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อมพูดคุยหารือการดำเนินงานร่วมกัน ในการติดตามตรวจสอบและวางแผนทางการดำเนินงานของสถานประกอบการในการให้บริการ โดยมีหลักฐาน เอกสาร หลักฐานเชิงประจักษ์อื่น ๆ เช่น การจัดทำโครงสร้างทีม การระบุชื่อ ตำแหน่งในทีม ความรับผิดชอบ บันทึกการประชุม การแสดงนโยบาย กิจกรรมสิ่งแวดล้อมในโปสเตอร์ สื่อออนไลน์ แสดงการติดตาม การดำเนินงาน การแก้ไข การตั้งเป้าหมาย และการปฏิบัติให้บรรลุเป้าหมาย <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยกรรมการผู้ตรวจประเมิน ประเมินจากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
(๓๗) มีการอบรมหรือให้ความรู้ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงาน	○ คะแนน = ไม่มีการดำเนินงาน ๑ คะแนน = มีการอบรมหรือให้ความรู้ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงาน ในหลักสูตรด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม หลักสูตรด้านพลังงาน หรือหลักสูตรด้านการจัดการอาหาร อย่างน้อย ๑ หลักสูตร ๒ คะแนน = มีการอบรมหรือให้ความรู้ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงาน ในหลักสูตรด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม หลักสูตรด้านพลังงาน หรือหลักสูตรด้านการจัดการอาหาร อย่างน้อย ๒ หลักสูตร <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยกรรมการผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		
๔.๒ การมีส่วนร่วมของพนักงานและผู้ให้บริการ			
(๓๘) มีการสื่อสารด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงานและผู้มาใช้บริการอย่างทั่วถึง	○ คะแนน = ไม่มีการดำเนินงาน ๑ คะแนน = มีการสื่อสารด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงานและผู้มาใช้บริการอย่างทั่วถึง ๒ คะแนน = มีการสื่อสารด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงานและผู้มาใช้บริการอย่างทั่วถึงและมีการสำรวจการรับรู้ของพนักงานและผู้มาใช้บริการด้านการให้บริการ <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
(๓๙) มีช่องทางสำหรับให้พนักงานมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น และนำข้อเสนอแนะจากพนักงานไปใช้ในการปฏิบัติ/ปรับปรุงการดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	○ คะแนน = ไม่มีช่องทางสำหรับรับข้อเสนอจากพนักงาน ๑ คะแนน = เปิดช่องทางเพื่อนำข้อเสนอแนะจากพนักงานมาพิจารณา ๒ คะแนน = มีการนำข้อเสนอแนะจากพนักงานเข้ามามีส่วนร่วมในการสร้างเป้าหมาย เพื่อนำไปปฏิบัติ <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่ มีการนำข้อเสนอแนะจากพนักงานไปใช้ในการปฏิบัติ/ปรับปรุงการดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม อย่างน้อย ๑ เรื่อง		
(๔๐) มีการจัดกิจกรรมหรือขอความร่วมมือผู้มาใช้บริการเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการบริการ ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	○ คะแนน = ไม่มีการดำเนินการ ๑ คะแนน = มีการจัดกิจกรรมหรือขอความร่วมมือผู้มาใช้บริการเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ๑-๒ กิจกรรม ๒ คะแนน = คือ มีการจัดกิจกรรมหรือขอความร่วมมือผู้มาใช้บริการเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ๓ กิจกรรมขึ้นไป <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> แนวทาง/ภาพถ่าย การจัดกิจกรรมร่วมกับผู้มาใช้บริการ แสดงให้เห็นการดำเนินการอย่างต่อเนื่อง ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		
๔.๓ ความปลอดภัย			
(๔๑) มีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัย เช่น ถังดับเพลิงแบบมือถือ หรือมีการจัดเตรียมระบบป้องกันอัคคีภัยที่เหมาะสมในรูปแบบอื่น เป็นต้น	○ คะแนน = ไม่มีอุปกรณ์ป้องกันเหตุฉุกเฉิน ๑ คะแนน = ร้านอาหารมีระบบ/อุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัยเพื่อใช้ในการดับเพลิงขั้นต้น และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ ๒ คะแนน = ร้านอาหารมีระบบ/อุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัยเพื่อใช้ในการดับเพลิงขั้นต้น อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ปกติ มีการดูแลรักษา และตรวจสอบระบบอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัย รวมถึงมีการมอบหมายผู้รับผิดชอบในการใช้งาน		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
(๔๒) มีการอบรมและซ้อมป้องกันอัคคีภัยทุกปีตามที่กฎหมายกำหนด	๐ คะแนน = ไม่มีการอบรม หรือ การซ้อมป้องกันอัคคีภัย ๑ คะแนน = - ๒ คะแนน = มีการอบรมและซ้อมป้องกันอัคคีภัยทุกปีตามที่กฎหมายกำหนด <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่ (สำหรับสถานประกอบการที่มีการบังคับตามกฎหมาย, ให้ N/A สำหรับสถานประกอบการที่ไม่บังคับ)		
๔.๔ ความรับผิดชอบต่อท้องถิ่น ชุมชน และสังคม			
(๔๓) มีการจ้างงานพนักงานที่มีภูมิลำเนาในจังหวัดที่สถานประกอบการตั้งอยู่	๐ คะแนน = ไม่มีการดำเนินการ ๑ คะแนน = มีการจ้างงานพนักงานที่มีภูมิลำเนาในจังหวัดที่สถานประกอบการตั้งอยู่ ไม่เกินร้อยละ ๒๐ ๒ คะแนน = มีการจ้างงานพนักงานที่มีภูมิลำเนาในจังหวัดที่สถานประกอบการตั้งอยู่ ตั้งแต่ร้อยละ ๒๐ ขึ้นไป <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> บัญชีรายชื่อ-ประวัติทั่วไปพนักงาน ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต และสัมภาษณ์		
(๔๔) สนับสนุนผลิตภัณฑ์ในชุมชนเพื่อนำมาจำหน่ายภายในสถานประกอบการ หรือให้เป็นของสมนาคุณแก่ผู้ใช้บริการ	๐ คะแนน = ไม่มีผลิตภัณฑ์ในชุมชนมาจำหน่ายในสถานประกอบการ ๑ คะแนน = มีผลิตภัณฑ์ในชุมชนมาจำหน่ายในสถานประกอบการอย่างน้อย ๑-๒ ผลิตภัณฑ์ ๒ คะแนน = ผลิตภัณฑ์ในชุมชนมาจำหน่ายในสถานประกอบการอย่างน้อย ๓ ผลิตภัณฑ์ขึ้นไป <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน ประเมินจากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่ สนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชน ในพื้นที่จังหวัดนั้น ๆ		

องค์ประกอบ/ตัวชี้วัด	เกณฑ์การให้คะแนน	คะแนน	ข้อเสนอแนะ/หลักฐาน
(๔๕) มีการนำขยะอาหารจากสถานประกอบการ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในสถานประกอบการ ท้องถิ่น หรือชุมชน อย่างต่อเนื่อง คำอธิบาย - มีการนำเศษอาหารจากสถานประกอบการส่งให้กับชุมชนเพื่อเลี้ยงสัตว์ แล้วนำเนื้อสัตว์กลับมาเป็นวัตถุดิบ - มีการนำเศษผักผลไม้จากสถานประกอบการส่งให้กับชุมชนเพื่อผลิตเป็นน้ำหมัก หรือ เป็นปุ๋ยสำหรับปลูกผัก แล้วนำผักกลับมาเป็นวัตถุดิบ - มีการนำน้ำมันใช้แล้วจากการทอดอาหาร ส่งให้กับชุมชนเพื่อผลิตเป็นพลังงานทดแทนใช้ในสถานประกอบการ - มีการนำเศษอาหารไปใช้ประโยชน์ เช่น ทำเป็นปุ๋ยเลี้ยงไส้เดือนเป็นอาหารสัตว์ เป็นต้น - นำไขมันที่ตักจากถังดักไขมันไปใช้ประโยชน์ เช่น นำไปทำปุ๋ยทำก้อนเชื้อเพลิง เป็นต้น - นำน้ำมันทอดอาหารใช้แล้ว ไปใช้ผลิตไบโอดีเซล	๐ คะแนน = ไม่มีการดำเนินการ ๑ คะแนน = มีการนำขยะอาหารจากสถานประกอบการ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในท้องถิ่นหรือชุมชน อย่างน้อย ๑ รายการ ๒ คะแนน = มีการนำขยะอาหารจากสถานประกอบการ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในท้องถิ่นหรือชุมชน อย่างน้อย ๒ รายการ ๓ คะแนน = มีการนำขยะอาหารจากสถานประกอบการ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในท้องถิ่นหรือชุมชน อย่างน้อย ๓ รายการขึ้นไป <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> แนวทาง/ภาพถ่าย รายละเอียดการนำขยะอาหารไปใช้ในเกิดประโยชน์ ที่มีการดำเนินการอย่างต่อเนื่อง ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		
(๔๖) มีการนำวัตถุดิบเหลือใช้/อาหารเหลือ ไปใช้สร้างให้เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ ท้องถิ่น ชุมชน หรือสังคม (ภายใต้ความร่วมมือ/ความยินยอมกับหน่วยงานต่าง ๆ) คำอธิบาย - มีการบริจาควัตถุดิบที่เหลือใช้/ไม่ได้ใช้งานแล้ว ส่งให้กับหน่วยงานอื่น ๆ นำไปใช้ประโยชน์ - บริจาคอาหารส่วนเกินที่ยังคงสภาพดีส่งต่ออาหารให้กับผู้ที่ต้องการ - มีการลดราคาอาหารก่อนอาหารหมดอายุ ก่อให้เกิดรายได้แก่ร้านอาหารและนำไปช่วยเหลือสังคม	๐ คะแนน = ไม่มีการดำเนินการ ๑ คะแนน = มีการนำวัตถุดิบเหลือใช้/ อาหารเหลือ ไปใช้สร้างให้เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ ท้องถิ่น ชุมชน หรือสังคม ๑ แนวทาง ๒ คะแนน = มีการนำวัตถุดิบเหลือใช้/ อาหารเหลือ ไปใช้สร้างให้เกิดประโยชน์กับสถานประกอบการ ท้องถิ่น ชุมชน หรือสังคม ๒ แนวทาง โดยมีการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง <u>หลักฐานที่ใช้ประกอบการพิจารณา</u> แนวทาง/ภาพถ่าย รายละเอียดการนำวัตถุดิบเหลือใช้/อาหารเหลือ ไปใช้สร้างให้เกิดประโยชน์ ต้องผ่านการตรวจพินิจโดยผู้ตรวจประเมิน จากการสังเกต สัมภาษณ์ และตรวจสอบสถานที่		