

คุณสมบัติของร้านอาหาร 5 ดาว

- 1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good Taste ประกอบด้วย
 - 1.1 เกณฑ์ทางกายภาพ ได้ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร
 - * ร้านอาหารมีข้อกำหนด 15 ข้อ
 - 1.2 เกณฑ์ทางแบคทีเรีย โดยการใช้น้ำยา SI-2 ตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 90% ขึ้นไป
 - * ตรวจสอบอาหาร / น้ำ / น้ำแข็ง จำนวน 5 ตัวอย่าง
 - * ตรวจสอบขณะอุปกรณ์ จำนวน 3 ตัวอย่าง
 - * ตรวจสอบมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง
- 2 มีช้อนกลางไว้บริการ / เสิร์ฟมาพร้อมอาหาร โดยไม่ต้องร้องขอ หรือมีข้อความ / สิ่งแสดงให้รู้ว่าการเสิร์ฟช้อนกลางให้กับผู้มารับประทานอาหาร
- 3 จัดให้มีอ่างล้างมือที่สะอาด พร้อมสบู่สำหรับผู้มาใช้บริการ ให้ใช้ได้โดยสะดวก
- 4 มีเมนูสุขภาพ
 - 4.1 ร้านอาหารต้องผ่านเกณฑ์ Clean Food Good Taste
 - 4.2 ในเมนูต้องประกอบด้วยอาหารครบอย่างน้อย 4 หมู่
 - 4.3 ปรงด้วยเนื้อสัตว์ไขมันต่ำ
 - 4.4 รสชาติอาหารไม่หวาน ไม่เค็ม และไม่มันจัด
 - 4.5 วัตถุดิบต้องมาจากแหล่งที่ปลอดภัย
- 5 ส้วมในร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS (Healthy Accessibility Safety) 16 ข้อ โดยเน้น 3 เรื่อง คือ
 - 5.1 ความสะอาด (H) : ส้วมจะต้องได้รับการดำเนินการให้ถูกหลักสุขาภิบาล เช่น ห้องส้วม และสุขภัณฑ์ทั้งหมด จะต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีวัสดุอุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวกไว้บริการ เช่น น้ำสะอาด สบู่ล้างมือ กระดาษเช็ดมือและกระดาษชำระเพียงพอ การเก็บกัก หรือบำบัดสิ่งปฏิกูลถูกต้อง และมีสภาพแวดล้อมสวยงาม

- 5.2 ความเพียงพอ (A) : ต้องมีส่วนให้เพียงพอแก่ความต้องการของผู้ใช้ รวมถึง ผู้พิการ ผู้สูงอายุ หญิงมีครรภ์ และส่วนต้องพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดบริการ
- 5.3 ความปลอดภัย (S) : ผู้ใช้บริการจะต้องปลอดภัยขณะใช้ส้วม เช่น สถานที่ตั้งส้วมไม่เปลี่ยว มีแสงสว่างเพียงพอ ห้องส้วมแยกเพศ ชาย-หญิง และมีการปิดล็อกสะดวกจากด้านใน

แนวทางการดำเนินงานของร้านอาหาร 5 ดาว

- 1 คุณสมบัติผ่านเกณฑ์ต่าง ๆ ดังกล่าวข้างต้น
- 2 ต้องเป็นร้านอาหารที่มีความพร้อมให้ความสนใจสมัครเข้าร่วมโครงการ และมีสภาพที่สามารถพัฒนาตามเงื่อนไขที่กรมอนามัยกำหนดได้
- 3 ต้องมีคณะกรรมการตรวจประเมินตัดสินตามข้อกำหนด ควรประกอบด้วย
 - เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร เมนูสุขภาพ และส้วมจากราชการ ส่วนท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และศูนย์อนามัย
 - บุคคลอื่นที่เหมาะสมตามที่นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเห็นสมควร
- 4 ไบร่รับรองมีอายุ 1 ปี และหลังจาก 1 ปี คณะกรรมการต้องประเมินเพื่อต่ออายุ ไบร่รับรอง
- 5 หลังจากได้รับการยกระดับเป็นร้านอาหาร 5 ดาว ร้านอาหารเหล่านั้น ต้องตระหนักถึงการรักษาระดับคุณภาพมาตรฐานนี้ไว้ให้มีความยั่งยืนตลอดไป
- 6 ไบร่รับรองร้านอาหาร 5 ดาว ซึ่งออกโดยกรมอนามัยเป็นลิขสิทธิ์ของกรมอนามัย ห้ามนำไปจัดทำ ขยาย คัดลอก หรือสำเนา เพื่อดำเนินการใดๆ ได้
- 7 ตราสัญลักษณ์ทั้ง 5 รูปแบบ
 - อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
 - คนไทยใช้ช้อนกลาง
 - โครงการมือสะอาด ปราศจากโรค
 - เมนูสุขภาพ
 - ส้วมสะอาด ได้มาตรฐาน (HAPPY TOILET)ห้ามนำไปจัดทำ ขยาย คัดลอก หรือสำเนา เพื่อนำไปติดตั้ง / ใช้ ณ สถานที่ต่างๆ หรือติดบนสินค้า / อาหารต่างๆ ยกเว้นในไบร่รับรองร้านอาหาร 5 ดาว ซึ่งออกโดยกรมอนามัย