**เกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารปลอดภัย**

1. **การสื่อสารและสร้างความร่วมมือ**

๑.๑  **ป้ายสื่อสารประชาสัมพันธ์** **“ ร้านอาหารปลอดภัย”**

1. **การจัดซื้อผักผลไม้ปลอดภัย**

**( ดำเนินการเพียงข้อใดข้อหนึ่งคือ ๒.๑ หรือ ๒.๒ )**

**๒.๑ “ซื้อผักผลไม้ปลอดภัย” ใช้ในห้องครัวร้านอาหาร หมายถึง การซื้อผักผลไม้จากแหล่งปลูกที่ได้รับการรับรอง GAP หรือ เกษตรอินทรีย์ หรือ ไฮโดรโปรนิก หรือ ที่ ร้านอาหารปลูกเอง หรือ แหล่งปลูกที่ เกษตรจังหวัด / เกษตรอำเภอรับรองหรือ แหล่งปลูกที่ คณะเทคนิคการแพทย์ มหาวิทยาลัยมหิดลรับรอง โดยกำหนดการใช้ผักผลไม้ปลอดภัย คือ อย่างน้อย 50% ของทั้ง ชนิด และ ปริมาณ เช่น ในห้องครัว ใช้ผักผลไม้ทั้งหมด 28 ชนิด วันละประมาณ 46 กิโลกรัม คือ ต้องใช้ผักผลไม้ปลอดภัย อย่างน้อย 14 ชนิด และอย่างน้อยวันละ 23 กิโลกรัม เป็นต้น**

**๒.๒ เจ้าหน้าที่ของกระทรวงสาธารณสุขสุ่มตรวจผักผลไม้ในห้องครัวของร้านอาหาร ด้วย Test kit ๒ ครั้ง /ปี ครั้งละ ๓ ตัวอย่าง พบว่า “ปลอดภัย” ทั้ง ๓ ตัวอย่าง ทั้ง ๒ ครั้ง**

1. **การควบคุมมาตรฐาน**

**๓.๑ ห้องครัว ของ ร้านอาหาร ผ่านมาตรฐาน CFGT และ No Foam**

๓.๒ **มีเมนูเทวดา ลดโรค NCDs พร้อม QR Code อย่างน้อย 1 เมนู**