

สารบัญ

คู่มือเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพของสินค้าและบริการจังหวัดกระบี่

ประเภท ร้านอาหาร

เรื่อง

บทนำ

- ตราสัญลักษณ์มาตรฐานคุณภาพของสินค้าและบริการจังหวัดกระบี่
- ระเบียบหลักเกณฑ์การใช้ตราสัญลักษณ์มาตรฐานคุณภาพของสินค้าและบริการจังหวัดกระบี่
- ขั้นตอนการยื่นขอและพิจารณาให้การรับรองมาตรฐานคุณภาพของสินค้าและบริการจังหวัดกระบี่
- สิทธิประโยชน์
- เกณฑ์การประเมินมาตรฐานคุณภาพของสินค้าและบริการจังหวัดกระบี่ประเภทร้านอาหาร
- คำขอรับใบรับรองให้แสดงเครื่องหมายการรับรองมาตรฐานคุณภาพของสินค้าและบริการจังหวัดกระบี่ ประเภทร้านอาหาร
- ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

จังหวัดกระบี่ เป็นเมืองท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ ที่มีความหลากหลายทางชีวภาพ และเป็นเมืองที่น่าอยู่ ซึ่งจากศักยภาพดังกล่าวจึงทำให้ในแต่ละปีมีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ต่างก็เดินทางมายังจังหวัดกระบี่ เป็นจำนวนมาก จำเป็นที่จังหวัดและผู้ประกอบการ ต้องพัฒนาตนเอง โดยเฉพาะเรื่องมาตรฐานคุณภาพของสินค้าและบริการในประเภทโรงแรมที่พัก ร้านอาหาร บริษัทนำเที่ยว แหล่งท่องเที่ยว สถานบริการสปา สถานที่จำหน่ายของที่ระลึกและผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก รวมทั้งสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ซึ่งหากบริการต่าง ๆ เหล่านี้ ไม่มีมาตรฐานคุณภาพที่เพียงพอ ก็จะส่งผลกระทบต่อกลับไปสู่การท่องเที่ยวโดยตรง ทำให้จำนวนนักท่องเที่ยวลดลง รายได้จากการท่องเที่ยวก็จะลดลงตามไปด้วย และสิ่งที่สำคัญที่สุดคือภาพลักษณ์ของจังหวัดกระบี่ ที่เป็นไปในทิศทางลบ

จากปัญหาดังกล่าวข้างต้น จังหวัดกระบี่ จึงมีนโยบายที่จะสร้างเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพของสินค้าและบริการจังหวัดกระบี่ เพื่อเป็นเครื่องมือในการปกป้อง รักษาทรัพยากรธรรมชาติของจังหวัดกระบี่ ให้คงความเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ ผู้ประกอบการ มีการให้บริการที่ดี มีคุณภาพ ทั้งนี้ก็เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แก่นักท่องเที่ยว ที่เดินทางมายังจังหวัดกระบี่ ว่าจะได้รับบริการสินค้าและบริการที่มีคุณภาพ มีมาตรฐาน มีความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สินตลอดระยะเวลาที่ท่องเที่ยวในจังหวัดกระบี่

จังหวัดกระบี่ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพของสินค้าและบริการจังหวัดกระบี่ ประเภทร้านอาหาร เล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาสินค้าและบริการของผู้ประกอบการ ให้มีมาตรฐาน ทั้งนี้ก็เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แก่นักท่องเที่ยว ต่อไป

จังหวัดกระบี่

ตราสัญลักษณ์มาตรฐานคุณภาพของสินค้าและบริการจังหวัดกระบี่



องค์ประกอบของเครื่องหมาย

- **ช้าง** เป็นการสื่อความหมาย ช้างเผือกช้างแรก แห่งองค์พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดชมหาราช คล้องได้ที่ตำบลดินอุดม อำเภอลำทับ จังหวัดกระบี่ ซึ่งเป็นช้างคู่พระบารมีประจำรัชกาลที่ ๙
- **เส้นสีเขียว** ลากลงมาตรงข้อความ “The Best of Krabi” เป็นการสื่อความหมายว่า จังหวัดกระบี่ จะพัฒนาสินค้าและบริการ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ
- **เรือหัวโทง เขาขนานน้ำ** เป็นการสื่อความหมายที่นักท่องเที่ยว นึกถึงเป็นครั้งแรกเมื่อเดินทางมายังจังหวัดกระบี่
- **ทะเล** เป็นการสื่อความหมายว่า จังหวัดกระบี่ ตั้งอยู่ในฝั่งทะเลอันดามัน ที่มีความสวยงาม
- **ปลา** เป็นการสื่อความหมายถึงความอุดมสมบูรณ์ของทะเลอันดามัน
- **คำว่า “The Best of Krabi”** เป็นการสื่อความหมายว่า จังหวัดกระบี่ มีความยินดีที่จะคัดสรรสิ่งที่ดีที่สุด มอบให้กับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดกระบี่

ระเบียบและหลักเกณฑ์การใช้ตราสัญลักษณ์ The Best of Krabi

ประเภทร้านอาหาร

๑. การละเมิดตราสัญลักษณ์

๑. การละเมิดตราสัญลักษณ์

ตราสัญลักษณ์ The Best of Krabi จัดทำขึ้นเพื่อมอบให้กับผู้ประกอบการสินค้าและบริการจังหวัดกระบี่ ที่ผ่านการรับรองจากคณะกรรมการพิจารณารับรองมาตรฐานคุณภาพของสินค้าและบริการจังหวัดกระบี่ เท่านั้น ห้ามมิให้บุคคลใดก็ตามทำการลอกเลียน ทำซ้ำ เปลี่ยนแปลงหรือเผยแพร่ส่วนใด ส่วนหนึ่งหรือทั้งหมด แก่บุคคลภายนอกโดยมิได้รับอนุญาต อย่างเป็นทางการเป็นลายลักษณ์อักษรจากจังหวัดกระบี่โดยเด็ดขาด หากบุคคลใดละเมิด จังหวัดกระบี่ จะดำเนินการตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง จนถึงที่สุด

๒. คุณสมบัติของผู้ขอใช้ตราสัญลักษณ์

ผู้ขอยื่นคำขอต้องมีคุณสมบัติในข้อหนึ่งข้อใด ดังนี้

๒.๑ เป็นสินค้าและบริการที่ผลิตในพื้นที่จังหวัดกระบี่ เท่านั้น

๒.๒ เป็นสินค้าและบริการที่ไม่ขัดต่อกฎหมาย

๒.๓ มีการดำเนินการประกอบธุรกิจมาอย่างน้อย ๒ ปี

๒.๔ มีการประกอบกิจการที่สะท้อนถึงภูมิปัญญา การสืบทอดวัฒนธรรมอันดีงาม หรือลักษณะเด่นของจังหวัด

๒.๕ สินค้าและบริการที่แจ้งขอใช้ตราสัญลักษณ์ จะต้องผ่านการพิจารณาจากหน่วยงานที่กำกับดูแล หรือสมาคมต้นสังกัดคัดเลือกตราสัญลักษณ์ในแต่ละประเภทสินค้าและบริการ

๒.๖ ผู้ยื่นขอจะต้องเป็นสมาชิกของสมาคม หรือชมรม (ที่เป็นสมาชิกของสมาคม) ที่เกี่ยวข้อง

๓. การรับตราสัญลักษณ์

๓.๑ การอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ในแต่ละครั้งมีอายุเพียง ๑ ปีหลังจากนั้น ผู้ประกอบการสามารถแจ้งความจำนงขอต่ออายุใบรับรองใหม่ ทั้งนี้คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งจากจังหวัดกระบี่ สงวนสิทธิ์ที่เพิกถอนการรับรองในระหว่างช่วงเวลาดังกล่าว หรืออาจไม่พิจารณาต่ออายุใหม่หากพบว่าผู้ใช้ตราสัญลักษณ์ The Best of Krabi กระทำผิดเงื่อนไขที่ จังหวัดกระบี่กำหนด

๓.๒ การใช้ตราสัญลักษณ์จะอนุญาตให้เฉพาะผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองเท่านั้น ไม่สามารถ โอนสิทธิ์ให้กับผู้อื่นได้

๓.๓ ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองให้ใช้ตราสัญลักษณ์สามารถใช้ได้กับสินค้าหรือบริการที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น

๓.๔ ผู้ประกอบการที่ได้รับการรับรองให้ใช้ตราสัญลักษณ์แล้ว จะต้องเข้าร่วมกิจกรรมที่ทางจังหวัดกระบี่ จัดหรือพิจารณาเห็นว่าจะเป็นประโยชน์ต่อส่วนรวมทั้งจังหวัด

๓.๕ ผลการให้คะแนนของคณะกรรมการ ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ และต้องไม่มีเกณฑ์ข้อใด ข้อหนึ่งได้ ๑ คะแนน โดยมีระดับในการผ่านเกณฑ์การประเมิน ดังนี้

(๑) ระดับ Silver ตั้งแต่ร้อยละ ๗๕ - ๘๔.๙๙

(๒) ระดับ Gold ตั้งแต่ร้อยละ ๘๕ - ๘๙.๙๙

(๓) ระดับ Platinum ตั้งแต่ร้อยละ ๙๐ - ๑๐๐

โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนแยกในแต่ละหมวด ดังนี้

หมวดที่ ๑ ด้านนโยบายและกำหนดการปฏิบัติ ค่าถ่วงน้ำหนัก ๑๐ คะแนน

หมวดที่ ๒ ด้านสภาพทั่วไป ค่าถ่วงน้ำหนัก ๔๐ คะแนน

หมวดที่ ๓ ด้านการบริการ ค่าถ่วงน้ำหนัก ๒๐ คะแนน

หมวดที่ ๔ ด้านจรรยาบรรณ ค่าถ่วงน้ำหนัก ๑๐ คะแนน

หมวดที่ ๕ ด้านความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม และพลังงาน ค่าถ่วงน้ำหนัก ๒๐ คะแนน

๔. เจื่อนใจและการตรวจติดตาม

๔.๑ ผู้ที่ได้รับตราสัญลักษณ์จะต้องรักษาไว้ซึ่งคุณภาพตลอดระยะเวลาที่ได้รับตราสัญลักษณ์

๔.๒ ผู้ประกอบการต้องพร้อมที่จะรับการตรวจสอบและติดตามผลตลอดระยะเวลาที่ได้รับตราสัญลักษณ์

๕. การยกเลิกการรับรองมาตรฐานคุณภาพของสินค้าและบริการจังหวัดกระบี่ ประเภทร้านอาหาร

๕.๑ สินค้าและบริการ เมื่อสุ่มตรวจสอบไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดไว้

๕.๒ ยกเลิกเมื่อใบรับรองหมดอายุ นับจากวันที่ได้รับการรับรอง (ใบรับรองมีอายุ ๑ ปี)

๕.๓ ในกรณี ที่ยกเลิกการใช้ตราสัญลักษณ์ ผู้ที่ได้รับใบรับรองจะต้องยุติการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ในทุกสื่อที่มีการอ้างถึงการได้รับตราสัญลักษณ์ทั้งหมด

สิทธิประโยชน์

สิทธิประโยชน์สำหรับสถานประกอบการร้านอาหาร ที่เข้าร่วมประเมินและผ่านเกณฑ์ให้แสดงเครื่องหมายคุณภาพของสินค้าและบริการจังหวัดกระบี่ The Best of Krabi ประเภทร้านอาหาร ได้แก่

- ใบรับรองให้แสดงเครื่องหมาย
- แผ่นป้ายแสดงเครื่องหมายคุณภาพสินค้าและบริการจังหวัดกระบี่ The Best of Krabi ประเภทร้านอาหาร จากจังหวัดกระบี่
- ประชาสัมพันธ์ข้อมูลสถานประกอบการ ประเภทร้านอาหาร ที่ผ่านเกณฑ์ให้แสดงเครื่องหมาย คุณภาพสินค้าและบริการจังหวัดกระบี่ The Best of Krabi ประเภทร้านอาหาร ผ่านทางช่องทางต่าง ๆ ที่จังหวัดกระบี่ จัดทำให้

เกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ร้านอาหาร

ภัตตาคาร หรือร้านอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที

เกณฑ์	ตัวชี้วัด	คะแนน ถ่วง น้ำหนัก	ระดับคะแนนประเมิน			
			๔	๓	๒	๑
หมวดที่ ๑ นโยบายและกำหนดการปฏิบัติ		๑๐				
๑.๑ นโยบายด้าน องค์กร	<p>(๑) มีการกำหนดกฎระเบียบต่าง ๆ ของร้านอาหาร ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ มีการกำหนดกฎระเบียบต่าง ๆ ของร้านอาหารไม่ชัดเจน และเป็น ลายลักษณ์อักษร ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ มีการกำหนดกฎระเบียบต่าง ๆ ของร้านอาหารอย่างชัดเจน และ เขียนไว้เป็นลายลักษณ์อักษรติดไว้ อย่างชัดเจน ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ มีการดำเนินการในระดับ ๒ และมีการสื่อสารกฎระเบียบดังกล่าว ให้พนักงานรับทราบอย่างทั่วถึง ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ มีการดำเนินการในระดับ ๒ และระดับ ๓ และมีการกฎระเบียบ ต่าง ๆ ของร้านอาหาร ไปปฏิบัติอย่างเคร่งครัด ได้ ๔ คะแนน</p> <p>(แสดงเอกสาร / รูปภาพประกอบ)</p>	๒				
	<p>(๒) ต้องมีใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารหรือ ใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ มีการเตรียมการที่จะยื่นขอ แต่ยังไม่ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่ จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสม อาหารหรือใบอนุญาตประกอบ กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ -</p> <p>ระดับ ๓ มีใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสม อาหาร หรือใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ แต่ไม่ติดตั้งไว้ในสถานที่ที่มองเห็นได้อย่างชัดเจน ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ มีใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสม</p>	๒				

	อาหาร หรือใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และติดตั้งไว้ในสถานที่ที่มองเห็นได้อย่างชัดเจน ได้ ๔ คะแนน					
	(๓) มีการดำเนินการตามกฎหมายเกี่ยวกับแรงงานอย่างเคร่งครัด เช่น พระราชบัญญัติประกันสังคม ,การจ่ายค่าจ้าง และแรงงานต่างด้าว เป็นต้น ดังนี้ ระดับ ๑ มีการเตรียมในการยื่นขอ เกี่ยวกับแรงงาน ได้ ๑ คะแนน ระดับ ๒ มีการดำเนินการตามกฎหมายเกี่ยวกับ กฎหมายแรงงาน เฉพาะพระราชบัญญัติประกันสังคม ได้ ๒ คะแนน ระดับ ๓ มีการดำเนินการตามกฎหมายเกี่ยวกับกฎหมายแรงงาน เฉพาะพระราชบัญญัติประกันสังคม และแรงงานต่างด้าว ได้ ๓ คะแนน ระดับ ๔ มีการดำเนินการตามกฎหมายเกี่ยวกับกฎหมายแรงงาน เฉพาะพระราชบัญญัติประกันสังคม แรงงานต่างด้าว และการจ่ายค่าจ้าง ตามกฎหมายแรงงานว่าด้วยค่าจ้างขั้นต่ำ ได้ ๔ คะแนน	๒				
	(๔) มีรายการอาหารพร้อมระบุราคาที่ชัดเจน ดังนี้ ระดับ ๑ รายการอาหาร ไม่เหมาะสม และน่าสนใจ ได้ ๑ คะแนน ระดับ ๒ มีรายการอาหาร แต่ไม่ระบุราคาที่ชัดเจน ได้ ๒ คะแนน ระดับ ๓ มีรายการอาหารพร้อมระบุราคาที่ชัดเจน ได้ ๓ คะแนน ระดับ ๔ มีรายการอาหารพร้อมระบุราคาที่ชัดเจน มีการจัดทำรายการอาหารที่สวยงาม และอยู่ในสภาพดี รวมทั้งมีภาษาต่างประเทศ ได้ ๔ คะแนน	๒				
เกณฑ์	ตัวชี้วัด	คะแนน	ระดับคะแนนประเมิน			
		ถ่วงน้ำหนัก	๔	๓	๒	๑
	(๕) ได้รับการรับรองหรือรางวัลด้านต่าง ๆ จากองค์กรที่เกี่ยวข้อง และมีมาตรฐานทั้งภายในและภายนอกประเทศ เช่น มาตรฐานฮาลาล มาตรฐาน Clean Food Good Taste เป็นต้น ดังนี้ ระดับ ๑ มีการเตรียมความพร้อมที่จะยื่นขอ แต่ยังไม่ได้รับการรับรองหรือรางวัลด้านต่าง ๆ จากองค์กรที่เกี่ยวข้อง ได้ ๑ คะแนน ระดับ ๒ ได้รับการรับรองหรือรางวัล ๑ มาตรฐาน/การรับรอง/รางวัล	๒				

	<p>ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ ได้รับการรับรองหรือรางวัล ๒ มาตรฐาน/การรับรอง/รางวัล</p> <p>ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ ได้รับการรับรองหรือรางวัลมากกว่า ๒ มาตรฐาน/การรับรอง/รางวัล ได้ ๔ คะแนน</p>					
หมวดที่ ๒ สภาพทั่วไป		๔๐				
๒.๑ ลานจอดรถ/ ป้ายชื่อร้าน	<p>(๑) มีป้ายชื่อร้าน หรือสัญลักษณ์ของร้านอาหารที่แสดงอย่างชัดเจน ไม่ชำรุด ทั้งนี้ป้ายชื่อหลักต้องเป็นภาษาไทยเห็นได้ชัดอยู่ด้านหน้าหรือด้านบนภาษาต่างประเทศ (กรณีมีการเปิดบริการกลางคืนป้ายชื่อ จะต้องมีไฟส่องสว่างเห็นได้อย่างชัดเจน) ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ ป้ายชื่อร้านหรือสัญลักษณ์ของร้านอาหาร ไม่มี หรือมีแต่ไม่ชัดเจน</p> <p>ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ มีป้ายชื่อร้านหรือสัญลักษณ์ของร้านอาหารแต่แสดงไม่สามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ มีการดำเนินการในระดับ ๑ และไม่ชำรุด ทั้งนี้ป้ายชื่อหลักไม่เป็นไปตามกฎหมาย คือ ป้ายชื่อหลักต้องเป็นภาษาไทยเห็นได้ชัดอยู่ด้านหน้าหรือด้านบนภาษาต่างประเทศ ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ มีป้ายชื่อร้าน หรือสัญลักษณ์ของร้านอาหารที่แสดงอย่างชัดเจน ไม่ชำรุด ทั้งนี้ป้ายชื่อหลักต้องเป็นภาษาไทยเห็นได้ชัดอยู่ด้านหน้าหรือด้านบนภาษาต่างประเทศ (กรณีมีการเปิดบริการกลางคืนป้ายชื่อจะต้องมีไฟส่องสว่างเห็นได้อย่างชัดเจน) ได้ ๔ คะแนน</p>	๓				
	<p>(๒) มีที่จอดรถสำหรับลูกค้าอย่างสะดวก และมีความปลอดภัย พร้อมไฟส่องสว่างอย่างเพียงพอ (ยกเว้นร้านอาหารที่มีพื้นที่จำกัด) โดยค่าคะแนนแต่ละระดับ มีดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ ที่จอดรถไว้บริการ สำหรับลูกค้า ไม่สะดวกและปลอดภัย (ยกเว้นร้านอาหารที่มีพื้นที่จำกัด) ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ มีที่จอดรถไว้บริการ สำหรับลูกค้าอย่างสะดวก และมีความปลอดภัย (ยกเว้นร้านอาหารที่มีพื้นที่จำกัด) ได้ ๒ คะแนน</p>	๒				

	<p>ระดับ ๓ มีที่จอดรถไว้บริการ สำหรับลูกค้าอย่างสะดวก และมีความปลอดภัย พร้อมมีไฟส่องสว่างอย่างเพียงพอ (ยกเว้นร้านอาหารที่มีพื้นที่จำกัด) ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ มีที่จอดรถไว้บริการ สำหรับลูกค้าอย่างสะดวก และมีความปลอดภัย พร้อมมีไฟส่องสว่างอย่างเพียงพอ (ยกเว้นร้านอาหารที่มีพื้นที่จำกัด) พร้อมทั้งมีพนักงานช่วยอำนวยความสะดวก ได้ ๔ คะแนน</p> <p>หมายเหตุ : สำหรับร้านอาหารที่มีพื้นที่จำกัด ค่าคะแนนที่ได้รับ ๒ คะแนน</p>					
เกณฑ์	ตัวชี้วัด	คะแนน ถ่วง น้ำหนัก	ระดับคะแนนประเมิน			
			๔	๓	๒	๑
๒.๒ พื้นที่บริเวณโดยรอบ	<p>(๑) มีการจัดการพื้นที่ทางเดิน ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ มีการจัดการพื้นที่ทางเดินที่ไม่สะดวกและปลอดภัย ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ มีการจัดการพื้นที่ทางเดินไว้สำหรับลูกค้า แต่ไม่มีความสะอาด และอาจจะก่อให้เกิดอันตรายแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการ เช่น พื้นลื่น มีสิ่ง กีดขวาง กรณีเป็นบริเวณต่างระดับ ไม่มีสัญลักษณ์แสดง ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ มีการจัดการพื้นที่ทางเดินไว้สำหรับลูกค้าที่สะอาด มีความปลอดภัยต่อลูกค้าที่มาใช้บริการ เช่น พื้นไม่ลื่น ไม่มีสิ่งกีดขวาง หากเป็นบริเวณต่างระดับ ต้องมีสัญลักษณ์แสดง รวมทั้งจัดให้มีพนักงานช่วยอำนวยความสะดวกและดูแลทรัพย์สิน ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ มีการจัดการพื้นที่ทางเดินไว้สำหรับลูกค้า ที่สะอาด มีความปลอดภัยต่อลูกค้าที่มาใช้บริการ เช่น พื้นไม่ลื่น ไม่มีสิ่งกีดขวาง หากเป็นบริเวณต่างระดับ ต้องมีสัญลักษณ์แสดง จัดให้มีพนักงานช่วยอำนวยความสะดวกและดูแลทรัพย์สิน รวมทั้งจัดให้มีสถานที่</p>	๓				

	<p>สุขบุหรืและมีการวางที่เขียบหรืนอกอาคารหรือที่โล่งและห่างจากอาคารห้องอาหารอย่างน้อย ๒ เมตร ได้ ๔ คะแนน</p>				
๒.๓ ห้องน้ำสาธารณะ	<p>(๑) มีห้องน้ำสาธารณะไว้บริการลูกค้าที่มาใช้บริการ ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ ห้องน้ำสาธารณะไว้บริการลูกค้าที่มาใช้บริการไม่สะอาด ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ มีห้องน้ำสาธารณะไว้บริการลูกค้าที่มาใช้บริการ สภาพทั่วไปของห้องน้ำอยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี ประตูและอุปกรณ์ทั่วไป อยู่ในสภาพดีและสะอาด มีการแยกห้องน้ำชาย - หญิง ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ มีการดำเนินการระดับ ๒ และมีโถปัสสาวะชายที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาดอย่างน้อย ๒ ชุด (เฉพาะห้องน้ำชาย) (กรณีชำระต้องมีการแสดงสัญลักษณ์ห้ามใช้ไว้อย่างชัดเจน) ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ มีการดำเนินการระดับ ๒ และ ๓ รวมทั้งมีการตกแต่งอย่างดีเหมาะสมกับประเภทและระดับของร้านอาหาร ตั้งอยู่ในบริเวณหรือพื้นที่ที่เหมาะสมของสถานที่จำหน่ายอาหาร ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่จัดเตรียมปรุงอาหารและสถานที่รับประทานอาหาร ทั้งนี้ก็เพื่อป้องกันไม่ให้มีทัศนอุจาดต่อผู้มาใช้บริการ ได้ ๔ คะแนน</p>	๓			
	<p>(๒) มีอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ภายในห้องน้ำ ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ภายในห้องน้ำ ไม่สะอาดและมีประสิทธิภาพ ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ มีอ่างล้างมือ พร้อมกระจกเงาที่อยู่ในสภาพ ที่ใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย ๑ ชุด ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ มีอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในระดับ ๒ และมีเครื่องเป่ามือผ้าเช็ดมือ หรือ กระดาษเช็ดมือในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ รวมทั้งมีกระดาษชำระใน ภาชนะที่สะอาดในห้องส้วม</p>	๓			

	<p>ทุกห้อง ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ มีอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในระดับ ๒ และ ๓ และมีถังขยะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือและห้องส้วมทุกห้อง ได้ ๔ คะแนน</p>					
เกณฑ์	ตัวชี้วัด	คะแนน	ระดับคะแนนประเมิน			
		ถ่วงน้ำหนัก	๔	๓	๒	๑
	<p>(๓) มีห้องน้ำซึ่งมีองค์ประกอบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับคนพิการอย่างน้อย ๑ ห้อง ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ ห้องน้ำ ซึ่งไม่มีองค์ประกอบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับคนพิการ ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ ไม่มีห้องน้ำซึ่งมีองค์ประกอบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับคนพิการ แต่มีห้องน้ำที่สามารถให้คนพิการสามารถใช้ได้ ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ มีห้องน้ำสำหรับคนพิการ แต่มีองค์ประกอบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมไม่ครบถ้วนสำหรับคนพิการ อย่างน้อย ๑ ห้อง ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ มีห้องน้ำซึ่งมีองค์ประกอบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับคนพิการ อย่างน้อย ๑ ห้อง ได้ ๔ คะแนน</p>	๒				
๒.๔ บริเวณห้องอาหาร	๒.๔.๑ ห้องเตรียมอาหาร (ห้องครัว)	๑๒				
	<p>(๑) ห้องเตรียมอาหาร และบริเวณภายในห้องเตรียมอาหาร จะต้องสะอาด ถูกลักษณะ ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ ห้องเตรียมอาหาร และบริเวณภายในห้องเตรียมอาหาร ไม่สะอาด กล่าวคือ มีการเตรียมอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม มีแมลงวัน สัตว์เลี้ยง หรือสัตว์พาหนะนำโรค เช่น หนู แมลงสาบ เป็นต้น พื้นห้อง ผนังเพดาน ไม่สะอาด ลื่น หรือมีร่องลึกที่อาจก่อให้เกิดอันตราย มีหยากไย่ ผนังและเพดาน มีคราบน้ำมันหรือคราบสกปรกที่บ่งบอกถึงการละเลยเรื่องความสะอาด ไม่มีการจัดการขยะและไขมันอย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งไม่มีการกำหนด</p>	๒				

	<p>เป็นพื้นที่ปลอดบุหรี่ ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ ห้องเตรียมอาหาร และบริเวณภายในห้องเตรียมอาหาร สะอาด กล่าวคือ ไม่มีการเตรียมอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม ไม่มีแมลงวัน สัตว์เลี้ยง หรือสัตว์พาหนะนำโรค เช่น หนู แมลงสาบ เป็นต้น พื้นห้อง ผนังเพดาน สะอาด ไม่ลื่น หรือไม่มีร่องลึกที่อาจก่อให้เกิดอันตราย แต่มีหยากไย่ ผนังและเพดาน มีคราบน้ำมันหรือคราบสกปรกที่บ่งบอกถึงการละเลยเรื่องความสะอาด ไม่มีการจัดการขยะและไขมันอย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งไม่มีการกำหนดเป็นพื้นที่ปลอดบุหรี่ ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ ห้องเตรียมอาหาร และบริเวณภายในห้องเตรียมอาหาร สะอาด กล่าวคือ ไม่มีการเตรียมอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม ไม่มีแมลงวัน สัตว์เลี้ยง หรือสัตว์พาหนะนำโรค เช่น หนู แมลงสาบ เป็นต้น พื้นห้อง ผนังเพดาน สะอาด ไม่ลื่น หรือไม่มีร่องลึกที่อาจก่อให้เกิดอันตราย ไม่มีหยากไย่ ผนังและเพดาน มีคราบน้ำมันหรือคราบสกปรกที่บ่งบอกถึงการละเลยเรื่องความสะอาด แต่ไม่มีการจัดการขยะและไขมันอย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งไม่มีการกำหนดเป็นพื้นที่ปลอดบุหรี่ ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ มีการดำเนินการในระดับ ๒ และ ๓ มีการจัดการขยะและไขมันอย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งกำหนดเป็นพื้นที่ปลอดบุหรี่ โดยมีป้ายห้ามสูบบุหรี่ แสดงไว้อย่างชัดเจน ได้ ๔ คะแนน</p>					
เกณฑ์	ตัวชี้วัด	คะแนน ถ่วง น้ำหนัก	ระดับคะแนนประเมิน			
	(๒) ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) ดังนี้	๒	๔	๓	๒	๑

<p>ระดับ ๑ มีการใช้สารปรุงแต่งอาหารที่ไม่มีความปลอดภัย ไม่มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ มีการใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น ทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) น้อยกว่าร้อยละ ๒๕ - ๔๙.๙๙ ของสารปรุงแต่งอาหารและผลิตภัณฑ์ของเครื่องมือเครื่องใช้ ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ มีการใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น ทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) ร้อยละ ๕๐ - ๖๙.๙๙ ของสารปรุงแต่งอาหารและผลิตภัณฑ์ของเครื่องมือเครื่องใช้ ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ มีการใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น ทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) ร้อยละ ๗๐ ขึ้นไป ของสารปรุงแต่งอาหารและผลิตภัณฑ์ของเครื่องมือ เครื่องใช้ ได้ ๔ คะแนน</p>				
<p>(๓) อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า ๕ องศาเซลเซียส ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ มีการเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ เป็นสัดส่วนอาหาร ที่ไม่ครบถ้วน ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ มีการเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ เป็นสัดส่วนอาหาร แต่ไม่ครบถ้วน อาหารสดมีการล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ มีการเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ เป็นสัดส่วนอาหาร ครบถ้วน อาหารสด มีการล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ ประเภท</p>	<p>๒</p>			

	เนื้อสัตว์ดิบเก็บในแต่อุณหภูมิสูงกว่า ๕ องศาเซลเซียส หรือไม่ สามารถวัดอุณหภูมิได้ ได้ ๓ คะแนน ระดับ ๔ มีการดำเนินการในระดับ ๓ ประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในแต่อุณหภูมิ ที่ไม่สูงกว่า ๕ องศาเซลเซียส หรือไม่สามารถวัดอุณหภูมิได้ ได้ ๔ คะแนน					
	(๔) อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดวางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ ซม. รวมทั้งน้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมี ฝาปิด ดังนี้ ระดับ ๑ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว และน้ำแข็งที่ใช้ในการบริโภค ไม่มีการจัดเก็บ ในภาชนะที่สะอาด และไม่มีการปกปิดอาหาร ได้ ๑ คะแนน ระดับ ๒ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว และน้ำแข็งที่ใช้ในการบริโภค มีการจัดเก็บ ในภาชนะที่สะอาด แต่ไม่มีการปกปิดอาหาร ได้ ๒ คะแนน	๒				
เกณฑ์	ตัวชี้วัด	คะแนน	ระดับคะแนนประเมิน			
		ถ่วง น้ำหนัก	๔	๓	๒	๑
	ระดับ ๓ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว มีการจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด และมีการ ปกปิดอาหาร แต่มีการวางสูงจากพื้นน้อยกว่า ๖๐ ซม. รวมทั้ง น้ำแข็งที่ใช้บริโภคสะอาด จัดเก็บในภาชนะสะอาดมีฝาปิด แต่ไม่มี อุปกรณ์ที่ใช้สำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ ได้ ๓ คะแนน ระดับ ๔ มีการดำเนินการระดับ ๓ มีการใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะได้ ๔ คะแนน					
	(๕) บริเวณเตาไฟ เครื่องดูดควัน จะต้องสะอาดและอยู่ในสภาพดีพร้อมใช้งาน และมีแสงสว่างที่เพียงพอ ดังนี้ ระดับ ๑ บริเวณเตาไฟไม่มีการทำความสะอาด มีคราบน้ำมันจับจนหนา มีเศษอาหารหมักหมม เครื่องดูดควันไม่มีอุปกรณ์ครบ และอยู่ใน สภาพไม่พร้อมใช้งาน ได้ ๑ คะแนน	๒				

	<p>ระดับ ๒ บริเวณเตาไฟมีการทำความสะอาด แต่ไม่สม่ำเสมอ มีคราบน้ำมันจับแต่ไม่หนา ไม่มีเศษอาหารหมักหมม เครื่องดูดควันไม่มีอุปกรณ์ครบ แต่สามารถใช้งานได้ ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ บริเวณเตาไฟมีการทำความสะอาด อย่างสม่ำเสมอ ไม่มีคราบน้ำมันจับจนหนา ไม่มีเศษอาหารหมักหมม เครื่องดูดควันมีอุปกรณ์ครบ และอยู่ในสภาพใช้งานได้ดี แต่ไม่มีกล่องรองรับน้ำมันและใช้งานได้ดี และแสงสว่างมีไม่เพียงพอ ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ บริเวณเตาไฟมีการทำความสะอาด อย่างสม่ำเสมอ ไม่มีคราบน้ำมันจับจนหนา ไม่มีเศษอาหารหมักหมม เครื่องดูดควันมีอุปกรณ์ครบและอยู่ในสภาพใช้งานได้ดี แต่มีกล่องรองรับน้ำมันและใช้งานได้ดี และแสงสว่างมีเพียงพอเหมาะแก่การเตรียมและปรุงอาหาร ได้ ๔ คะแนน</p>					
	<p>(๖) ภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ภายในห้องครัว จะต้องสะอาดและถูกต้องตามหลักอนามัย ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ มีการจัดวางภาชนะบนพื้นหรือต่ำกว่า ๖๐ ซม. เชียงและมีด มีสภาพไม่ดี ไม่สะอาด ไม่มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้ ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งไม่เอาด้ามขึ้นไว้ในภาชนะที่ไม่โปร่งสะอาด หรือวางอย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย รวมทั้งตู้เย็น ตู้แช่ ถังแช่ขวดตู้ดับ ไม่สะอาด ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ มีการจัดวางภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. เชียงและมีด มีสภาพดี สะอาด แต่ไม่มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้ ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นไว้ในภาชนะที่โปร่งสะอาด หรือวางอย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย แต่ตู้เย็น ตู้แช่ ถังแช่ขวดตู้ดับ ไม่สะอาด ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ มีการจัดวางภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. เชียงและมีด มีสภาพดี สะอาด มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ</p>	๒				

	และผักผลไม้ ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น ใสในภาชนะ ที่โปร่งสะอาด หรือวางอย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย แต่ตู้เย็น ตู้แช่ ถึงแช่ตู้ถาดดิบ ไม่สะอาด ได้ ๓ คะแนน					
เกณฑ์	ตัวชี้วัด	คะแนน ถ่วง น้ำหนัก	ระดับคะแนนประเมิน			
			๔	๓	๒	๑
	ระดับ ๔ มีการจัดวางภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. เขียงและมีด มีสภาพดี สะอาด มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้ ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น ใสในภาชนะที่ โปร่งสะอาด หรือวางอย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย แต่ตู้เย็น ตู้แช่ ถึงแช่ตู้ถาดดิบ สะอาดและได้รับการทำความสะอาดสม่ำเสมอ กล่าวคือ จัดวางของในตู้ให้เป็นหมวดหมู่ บริเวณวางขอบประตู ตู้เย็น ตู้แช่ไม่เป็นเชื้อรา ภายในไม่มีคราบน้ำแข็งจับหนา ไม่มีเศษ อาหารตกหล่นหรือหมักหมม ได้ ๔ คะแนน					
	๒.๔.๒ ห้องอาหาร	๑๒				
	(๑) สภาพทั่วไปของร้านอาหาร จะต้องสะอาด เป็นระเบียบ สภาพโต๊ะ อาหาร เก้าอี้อยู่ในสภาพดี รวมทั้งเมนูอาหารที่ถูกต้อง เหมาะสม สวยงาม ดังนี้ ระดับ ๑ สภาพทั่วไปไม่สะอาด ไม่เป็นระเบียบ และไม่มีการระบายอากาศ ที่ดี สภาพโต๊ะอาหาร เก้าอี้ไม่อยู่ในสภาพดี ได้ ๑ คะแนน ระดับ ๒ สภาพทั่วไปสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย แต่ยังไม่มีการระบาย อากาศที่ดี สภาพโต๊ะอาหาร เก้าอี้อยู่ในสภาพดี แต่ไม่มีผ้าปูโต๊ะ หรือมีแต่ไม่สะอาด ได้ ๒ คะแนน ระดับ ๓ สภาพทั่วไปสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย มีการระบายอากาศที่ดี สภาพโต๊ะอาหาร เก้าอี้อยู่ในสภาพดี มีผ้าปูโต๊ะหรือที่รองจานที่ สะอาดแต่ไม่มีเก้าอี้สำหรับเด็ก ได้ ๓ คะแนน	๔				

	<p>ระดับ ๔ สภาพทั่วไปสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย มีการระบายอากาศที่ดี</p> <p>สภาพโต๊ะอาหาร เก้าอี้อยู่ในสภาพดี มีผ้าปูโต๊ะหรือที่รองจานที่สะอาด และมีเก้าอี้บริการสำหรับเด็ก ได้ ๔ คะแนน</p> <p>(๒) มีอุปกรณ์ป้องกันและระงับอัคคีภัยในครัว และติดตั้งในสถานที่ที่เหมาะสมและสามารถหยิบใช้ได้ง่าย ถึงแก๊สวางบนพื้นเรียบ หรือระบบเชื้อเพลิงต้องวางในตำแหน่งที่เหมาะสม ควรมีสายรัดอุปกรณ์ยึดถึงแก๊สไม่ให้ล้มได้ง่าย ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ มีการติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันและระงับอัคคีภัยในครัวที่ไม่ปลอดภัย และมีประสิทธิภาพ ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ มีการติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันและระงับอัคคีภัยในครัวและติดตั้งไว้ ณ สถานที่ที่เหมาะสมและสามารถหยิบใช้ได้สะดวก รวมทั้งอุปกรณ์ดับเพลิงและเป็นชนิดที่เหมาะสมกับการใช้งานแต่ละประเภท ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ มีการติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันและระงับอัคคีภัยในครัวและติดตั้งไว้ ณ สถานที่ที่เหมาะสมและสามารถหยิบใช้ได้สะดวก รวมทั้งอุปกรณ์ดับเพลิงและเป็นชนิดที่เหมาะสมกับการใช้งานแต่ละประเภท มีการตรวจสอบอุปกรณ์ดับเพลิงให้พร้อมใช้งานและเป็นไปตามมาตรฐาน (หลักฐานตรวจสอบ เช่น Tag เป็นต้น) ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ มีการติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันและระงับอัคคีภัยในครัวและติดตั้งไว้ ณ สถานที่ที่เหมาะสมและสามารถหยิบใช้ได้สะดวก รวมทั้งอุปกรณ์ดับเพลิงและเป็นชนิดที่เหมาะสมกับการใช้งานแต่ละประเภทมีการตรวจสอบอุปกรณ์ดับเพลิงให้พร้อมใช้งานและเป็นไปตามมาตรฐาน (หลักฐานตรวจสอบ เช่น Tag เป็นต้น) ถึงแก๊สวางบนพื้นเรียบ หรือระบบเชื้อเพลิงต้องวางในตำแหน่งที่เหมาะสม ควรมีสายรัดอุปกรณ์ยึดถึงแก๊สไม่ให้ล้มได้ง่าย สายแก๊สต้องเก็บให้เป็นระเบียบ ได้ ๔ คะแนน</p>	๔				
เกณฑ์	ตัวชี้วัด	คะแนน ถ่วงน้ำหนัก	ระดับคะแนนประเมิน			
			๔	๓	๒	๑

	<p>(๓) ภาชนะอุปกรณ์บนโต๊ะอาหาร ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ ภาชนะอุปกรณ์บนโต๊ะอาหารทำด้วยวัสดุที่เป็นอันตราย ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ ภาชนะอุปกรณ์ จาน ชาม ถ้วย ช้อนส้อม ต้องทำด้วยวัสดุไม่เป็น อันตราย เช่น สแตนเลส กระจกเคลือบแก้ว และไม่มีภาชนะที่ ทำจากโฟม ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ ภาชนะอุปกรณ์ จาน ชาม ถ้วย ช้อนส้อม ต้องทำด้วยวัสดุไม่เป็น อันตราย เช่น สแตนเลส กระจกเคลือบแก้ว และไม่มีภาชนะที่ทำ จากโฟม มีความสะอาด ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ ภาชนะอุปกรณ์ จาน ชาม ถ้วย ช้อนส้อม ต้องทำด้วยวัสดุไม่เป็น อันตราย เช่น สแตนเลส กระจกเคลือบแก้ว และไม่มีภาชนะที่ทำ จากโฟม มีความสะอาด และไม่พบภาชนะที่ชำรุดอยู่ในพื้นที่ ได้ ๔ คะแนน</p>	๔				
หมวดที่ ๓ การบริการ		๒๐				
๓.๑ บุคลากร	<p>(๑) การแต่งกายของพนักงานบริการ ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ พนักงานแต่งกายไม่สุภาพ เรียบร้อย ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ พนักงานแต่งกายที่สุภาพ เรียบร้อย สะอาด และมีชุดยูนิฟอร์ม ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ พนักงานแต่งกายชุดยูนิฟอร์มสุภาพ เรียบร้อย และสะอาด พนักงานมีบุคลิก มารยาท อธิยาศัยที่ดี เป็นมิตร และมีมารยาท การต้อนรับ กล่าวคำต้อนรับด้วยภาษาไทย ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ พนักงานแต่งกายชุดยูนิฟอร์มสุภาพ เรียบร้อย และสะอาด มีบุคลิก มารยาท อธิยาศัยที่ดี เป็นมิตร และมีมารยาทการต้อนรับ กล่าวคำ ต้อนรับด้วยภาษาไทย และพนักงานสามารถให้ข้อมูลและความ ช่วยเหลือได้ตามหน้าที่อย่างมีประสิทธิภาพ ได้ ๔ คะแนน</p>	๓				

	(๒) ร้อยละของพนักงานที่ผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการบริการอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง ดังนี้ ระดับ ๑ น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของพนักงาน ได้ ๑ คะแนน ระดับ ๒ ร้อยละ ๕๐ - ๕.๙๙ ของพนักงาน ได้ ๒ คะแนน ระดับ ๓ ร้อยละ ๖๐ - ๖.๙๙ ของพนักงาน ได้ ๓ คะแนน ระดับ ๔ ร้อยละ ๗๐ ของพนักงาน ได้ ๔ คะแนน	๒				
๓.๒ อุปกรณ์สิ่งอำนวยความสะดวก	(๑) มีอุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวก เช่น เก้าอี้สำหรับเด็ก ทางเท้าสำหรับคนพิการ ห้องน้ำสำหรับคนพิการ และที่ปัสสาวะสำหรับเด็ก ดังนี้ ระดับ ๑ อุปกรณ์สิ่งอำนวยความสะดวกไม่มีไว้บริการสำหรับเด็กและคนพิการ ได้ ๑ คะแนน ระดับ ๒ มีอุปกรณ์สิ่งอำนวยความสะดวก เช่น เก้าอี้สำหรับเด็ก ที่ปัสสาวะสำหรับเด็ก ได้ ๒ คะแนน ระดับ ๓ มีการดำเนินการระดับ ๒ และทางเท้าสำหรับคนพิการ ได้ ๓ คะแนน ระดับ ๔ มีการดำเนินการระดับ ๒ และระดับ ๓ และห้องน้ำสำหรับคนพิการ หรือมากกว่านี้ ได้ ๔ คะแนน	๕				
เกณฑ์	ตัวชี้วัด	คะแนน	ระดับคะแนนประเมิน			
		ถ่วงน้ำหนัก	๔	๓	๒	๑
๓.๓ มาตรฐานการรักษาความปลอดภัย	(๑) อุปกรณ์ป้องกันและระงับอัคคีภัย รวมทั้งอุปกรณ์เกี่ยวกับระบบไฟฟ้าและระบบความปลอดภัยอื่น อยู่ในสภาพดี มีประสิทธิภาพ ดังนี้ ระดับ ๑ ระบบเดินสายไฟและติดตั้งอุปกรณ์ที่ไม่ได้มาตรฐานปลอดภัย ได้ ๑ คะแนน ระดับ ๒ มีระบบการเดินสายไฟและติดตั้งอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐานปลอดภัย และได้รับการดูแลรักษาอย่างถูกต้องสม่ำเสมอ โดยผู้ชำนาญการ	๕				

	<p>(เช่น ระบบตัดไฟ เป็นต้น) ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ มีระบบการเดินสายไฟและติดตั้งอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐานปลอดภัย และได้รับการดูแลรักษาอย่างถูกต้องสม่ำเสมอ โดยผู้ชำนาญการ (เช่น ระบบตัดไฟ เป็นต้น) มีการป้องกันเชื้อเพลิง เช่น น้ำมันและ ก๊าซที่สะสมไว้อย่างเหมาะสม ปลอดภัย ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ มีระบบการเดินสายไฟและติดตั้งอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐานปลอดภัย และได้รับการดูแลรักษาอย่างถูกต้อง สม่ำเสมอ โดยผู้ชำนาญการ (เช่น ระบบตัดไฟ เป็นต้น) มีการป้องกันเชื้อเพลิง เช่น น้ำมันและ ก๊าซที่สะสมไว้ อย่างเหมาะสม ปลอดภัย มีการติดตั้งถังดับเพลิง พร้อมคำอธิบายสำหรับการใช้งาน ได้ ๔ คะแนน</p>						
<p>๓.๔ ช่องทางการติดต่อ</p>	<p>(๑) ร้านอาหารมีช่องทางการติดต่อสื่อที่มีประสิทธิภาพ ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ ช่องทางแสดงและรับฟังความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ ไม่มีประสิทธิภาพ ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ มีช่องทางการแสดงความคิดเห็น / ข้อเสนอแนะ เพื่อนำไปปรับปรุงและแก้ไข ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ มีช่องทางการแสดงความคิดเห็น / ข้อเสนอแนะ เพื่อนำไปปรับปรุง และแก้ไขมีช่องทางการติดต่อได้หลายช่องทาง และสะดวกในการติดต่อ เช่น เว็บไซต์ อีเมล หมายเลขโทรศัพท์และ โทรสาร ที่ชัดเจน ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ มีช่องทางการแสดงความคิดเห็น / ข้อเสนอแนะ เพื่อนำไปปรับปรุง และแก้ไขมีช่องทางการติดต่อได้หลายช่องทาง และสะดวกในการติดต่อ เช่น เว็บไซต์ อีเมล หมายเลขโทรศัพท์และ โทรสาร ที่ชัดเจน มีการทำประวัติของลูกค้า / ผู้มารับบริการ เพื่อขยายช่องทางการตลาด ได้ ๔ คะแนน</p>	๕					
<p>หมวดที่ ๔ จรรยาบรรณ</p>			๑๐				

๔.๑ จรรยาบรรณ	<p>(๑) ด้านจรรยาบรรณของผู้ประกอบการต่อลูกค้า ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ การคำนึงถึงจรรยาบรรณในการให้บริการแก่ลูกค้า ไม่ชัดเจนและเป็นลายลักษณ์อักษร ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ มีการกำหนดราคาสินค้าบริการด้วยความยุติธรรมเหมาะสมกับคุณภาพและปริมาณ ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ ดำเนินการในระดับ ๒ มีความเสมอภาคเท่าเทียมกันในการเอาใจใส่ลูกค้าทุกคน เปิดโอกาสให้ลูกค้าทุกคนซื้อสินค้าและบริการในทุกสถานะเศรษฐกิจ ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ ดำเนินการในระดับ ๒ และ ๓ และไม่กระทำการใด ๆ เพื่อให้สินค้ามีราคาสูงขึ้นโดยไม่มีเหตุผล และปฏิบัติต่อลูกค้าอย่างมีอัธยาศัยไมตรีอันดี ได้ ๔ คะแนน</p>	๓				
เกณฑ์	ตัวชี้วัด	คะแนนถ่วงน้ำหนัก	ระดับคะแนนประเมิน			
			๔	๓	๒	๑
	<p>(๒) ด้านจรรยาบรรณของผู้ประกอบการต่อคู่แข่ง ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ การคำนึงถึงจรรยาบรรณในการประกอบการต่อคู่แข่ง ไม่ชัดเจนและเป็นลายลักษณ์อักษร ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ ไม่มีการกลั่นแกล้งหรือให้ร้ายทั้งโดยทางตรงและทางอ้อม หรือทำการข่มขู่และกีดกีดทางการค้าแก่คู่แข่ง ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ ดำเนินการในระดับ ๒ และให้ความร่วมมือในการแข่งขันเพื่อสร้างภาวะตลาดที่ดี เช่น การให้ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้า การร่วมมือในการป้องกันรักษาสิ่งแวดล้อม เป็นต้น ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ ดำเนินการในระดับ ๒ และ ๓ และไม่ล่วงละเมิดสิทธิตามกฎหมายของคู่แข่ง ละเมิดลิขสิทธิ์ สิทธิบัตร เป็นต้น รวมทั้งไม่จารกรรมความลับทางธุรกิจของคู่แข่ง ได้ ๔ คะแนน</p>	๒				
	(๓) ด้านจรรยาบรรณของผู้ประกอบธุรกิจต่อหน่วยงานราชการ ดังนี้	๒				

	<p>ระดับ ๑ การคำนึงถึงการปฏิบัติตามระเบียบ กฎหมายและข้อบังคับของหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง ไม่ชัดเจนและเป็นลายลักษณ์อักษร ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ ปฏิบัติตามข้อบังคับของกฎหมายในการประกอบธุรกิจด้วยความซื่อสัตย์ เช่น จัดทำบัญชีและเสียภาษีถูกต้องสามารถตรวจสอบได้ และไม่เปิดโอกาสให้ข้าราชการประพฤติมิชอบในธุรกิจของตน ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ ดำเนินการตามระดับ ๒ และให้ความร่วมมือกับส่วนราชการในการทำหน้าที่พลเมืองที่ดี โดยการสละกำลังกาย กำลังทรัพย์ตามความเหมาะสม สนับสนุนด้านต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์แก่สังคมและชุมชน ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ ดำเนินการตามระดับ ๒ และระดับ ๓ และมีทัศนคติที่ดีและเชื่อมั่นส่วนราชการ ให้ความร่วมมือกับส่วนราชการ ได้ ๔ คะแนน</p>					
	<p>(๔) ไม่มีประวัติร้องเรียนจากลูกค้า / ผู้มาติดต่อ ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ ช่องทางในการรับเรื่องร้องเรียน ไม่มีประสิทธิภาพ ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ มีช่องทางในการรับเรื่องร้องเรียน ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ มีช่องทางในการรับเรื่องร้องเรียน รวบรวมเรื่องร้องเรียนนำเสนอผู้บริหาร ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ มีช่องทางในการรับเรื่องร้องเรียน รวบรวมเรื่องร้องเรียนนำเสนอผู้บริหาร มีการสอบถามข้อเท็จจริง/ปรับปรุงแก้ไข/รับผิดชอบ ได้ ๔ คะแนน</p>	๓				
หมวดที่ ๕ ความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม และพลังงาน		๒๐				
๕.๑ ด้านชุมชน	<p>(๑) มีการประกอบกิจการโดยคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมและรับผิดชอบต่อสังคม โดยมีการจัดการระบบเก็บขยะมูลฝอย วัสดุเศษอาหาร และการบำบัดของเสียในขั้นต้น ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ การจัดการระบบเก็บขยะมูลฝอย วัสดุเศษอาหาร และการบำบัดของเสียในขั้นต้น ไม่มีประสิทธิภาพ ได้ ๑ คะแนน</p>	๔				

	<p>ระดับ ๒ มีการจัดการระบบเก็บขยะมูลฝอย วัสดุเศษอาหาร แต่ไม่มีการบำบัดของเสียในขั้นต้น ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ มีการจัดการระบบเก็บขยะมูลฝอย วัสดุเศษอาหาร และมีการบำบัดของเสียในขั้นต้น แต่ยังไม่มีประสิทธิภาพ ได้ ๓ คะแนน</p>					
เกณฑ์	ตัวชี้วัด	คะแนน	ระดับคะแนนประเมิน			
		ถ่วงน้ำหนัก	๔	๓	๒	๑
	<p>ระดับ ๔ มีการจัดการระบบเก็บขยะมูลฝอย วัสดุเศษอาหาร และมีการบำบัดของเสียในขั้นต้น อย่างมีประสิทธิภาพ ได้ ๔ คะแนน</p>					
	<p>(๒) สนับสนุนและมีส่วนร่วมในกิจกรรมของชุมชน ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ ไม่สนับสนุนและมีส่วนร่วมในกิจกรรมของชุมชน ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ มีการสนับสนุนและมีส่วนร่วมในกิจกรรมของชุมชน ๑ กิจกรรมต่อปี ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ มีการสนับสนุนและมีส่วนร่วมในกิจกรรมของชุมชน ๒ กิจกรรมต่อปี ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ มีการสนับสนุนและมีส่วนร่วมในกิจกรรมของชุมชนมากกว่า ๒ กิจกรรมต่อปี ได้ ๔ คะแนน</p>	๔				
	<p>(๓) ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและประเพณีอันดีงาม เช่น การตกแต่ง การแต่งกาย อาหาร หัตถกรรม และการละเล่นต่าง ๆ เป็นต้น ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ ไม่มีการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและประเพณีอันดีงาม ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ มีการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและประเพณีอันดีงามเช่น ตกแต่ง การแต่งกาย อาหาร หัตถกรรม และการละเล่นต่าง ๆ เป็นต้น จำนวน ๑ ชนิด ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ มีการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและประเพณีอันดีงามเช่น ตกแต่ง การแต่งกาย อาหาร หัตถกรรม และการละเล่นต่าง ๆ เป็นต้น</p>	๒				

	<p>จำนวน ๒ ชนิด ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ มีการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมและประเพณีอันดีงามเช่น ตกแต่ง การแต่งกาย อาหาร หัตถกรรม และการละเล่นต่าง ๆ เป็นต้น</p> <p>จำนวนมากกว่า ๑ ชนิด ได้ ๔ คะแนน</p>					
๕.๒ ด้าน สิ่งแวดล้อมและพลังงาน	<p>(๑) มีการใช้วัสดุอุปกรณ์และเทคโนโลยี ที่สนับสนุนการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงต่าง ๆ อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ ดังนี้</p> <p>ระดับ ๑ วัสดุอุปกรณ์และเทคโนโลยี ที่สนับสนุนการประหยัดพลังงานและเชื้อเพลิงต่าง ๆ อย่างไม่มีประสิทธิภาพ ได้ ๑ คะแนน</p> <p>ระดับ ๒ มีการใช้วัสดุอุปกรณ์และเทคโนโลยี ที่สนับสนุนการประหยัดพลังงาน และเชื้อเพลิงต่าง ๆ อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ ตั้งแต่ร้อยละ ๓๐ - ๔๐ ได้ ๒ คะแนน</p> <p>ระดับ ๓ มีการใช้วัสดุอุปกรณ์และเทคโนโลยี ที่สนับสนุนการประหยัดพลังงาน และเชื้อเพลิงต่าง ๆ อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ ตั้งแต่ร้อยละ ๔๑ - ๕๐ ได้ ๓ คะแนน</p> <p>ระดับ ๔ มีการใช้วัสดุอุปกรณ์และเทคโนโลยี ที่สนับสนุนการประหยัดพลังงาน และเชื้อเพลิงต่าง ๆ อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ มากกว่าร้อยละ ๕๐ ได้ ๔ คะแนน</p>	๕				
เกณฑ์	ตัวชี้วัด	คะแนน	ระดับคะแนนประเมิน			
		ถ่วงน้ำหนัก	๔	๓	๒	๑

	<p>(๒) รณรงค์ให้พนักงานใช้ทรัพยากรอย่างประหยัดและมีประสิทธิภาพ เช่น ไฟฟ้า น้ำ น้ำมัน กระดาษ พลาสติก และของสิ้นเปลืองต่าง ๆ ดังนี้</p> <ul style="list-style-type: none"> - ไม่มีการรณรงค์ให้พนักงานใช้ทรัพยากรอย่างประหยัดและมีประสิทธิภาพ ได้ ๑ คะแนน - มีการรณรงค์ให้พนักงานใช้ทรัพยากรอย่างประหยัดและมีประสิทธิภาพ อย่างน้อย ๓ ประเภท ได้ ๒ คะแนน - มีการรณรงค์ให้พนักงานใช้ทรัพยากรอย่างประหยัดและมีประสิทธิภาพ อย่างน้อย ๕ ประเภท ได้ ๓ คะแนน - มีการรณรงค์ให้พนักงานใช้ทรัพยากรอย่างประหยัดและมีประสิทธิภาพ มากกว่า ๕ ประเภท รวมทั้งมีการสนับสนุนและส่งเสริมในสิ่งแวดล้อมและพลังงานอย่างเป็นรูปธรรม (แสดงเอกสารประกอบ) และไม่สนับสนุนกิจกรรมอันตรายที่เป็นการรบกวนและทำลายสิ่งแวดล้อม ได้ ๔ คะแนน 	๕				
	คะแนนเต็ม	๑๐๐				

สรุปรายละเอียดของเกณฑ์มาตรฐานร้านอาหาร

หมวด	จำนวน ตัวชี้วัด	คะแนน ถ่วงน้ำหนัก
หมวดที่ ๑ นโยบายและกำหนดการปฏิบัติ	๕	๑๐
๑.๑ นโยบายด้านองค์กร	๕	๑๐
หมวดที่ ๒ สภาพทั่วไป	๑๕	๔๐
๒.๑ ลานจอดรถ/ป้ายชื่อร้าน	๒	๕
๒.๒ พื้นที่บริเวณโดยรอบ	๑	๓
๒.๓ ห้องน้ำสาธารณะ	๓	๘
๒.๔ บริเวณห้องอาหาร	๙	๒๔
หมวดที่ ๓ การบริการ	๕	๒๐
๓.๑ บุคลากร	๒	๕
๓.๒ อุปกรณ์สิ่งอำนวยความสะดวก	๑	๕
๓.๓ มาตรฐานการรักษาความปลอดภัย	๑	๕
๓.๔ ช่องทางการติดต่อ	๑	๕
หมวดที่ ๔ จรรยาบรรณ	๔	๑๐
๔.๑ จรรยาบรรณ	๔	๑๐
หมวดที่ ๕ ด้านความรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อม และพลังงาน	๕	๒๐
๕.๑ ด้านชุมชน	๓	๑๐
๕.๒ ด้านสิ่งแวดล้อม และพลังงาน	๒	๑๐
รวม	๓๔	๑๐๐

คำขอรับใบรับรอง

แสดงเครื่องหมายมาตรฐานคุณภาพของสินค้าและบริการจังหวัดกระบี่

- ประเภท โรงแรมที่พัก ร้านอาหาร
 บริษัทนำเที่ยว แหล่งท่องเที่ยว สปา
 สถานที่จำหน่ายของที่ระลึก ผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึก

กรณีเป็นบุคคลธรรมดา

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
เลขประจำตัวของผู้ถือบัตรประชาชน.....อยู่บ้านเลขที่.....
ตำบล/เขต.....อำเภอ/แขวง.....จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
E-mail.....

กรณีเป็นนิติบุคคล

บริษัท/ห้างหุ้นส่วนจำกัด.....
จดทะเบียนหนังสือรับรองสำนักงานทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท หรือกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์
เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....
สำนักงานเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
ตำบล/เขต.....อำเภอ/แขวง.....จังหวัด.....
รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
E-mail.....

เอกสารหลักฐานประกอบคำขอ

- สำเนาทะเบียนบ้าน/สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน ซึ่งเจ้าหน้าที่ผู้รับคำขอ ได้ตรวจสอบกับต้นฉบับ และลงนามรับรองสำเนาถูกต้องแล้ว
- สำเนาหนังสือบริคณห์สนธิและข้อบังคับของบริษัทและหนังสือแสดงการจดทะเบียนนิติบุคคล
- สำเนาหนังสือรับรองของนายทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท แสดงรายชื่อกรรมการผู้มีอำนาจลงนามและวัตถุประสงค์ ซึ่งมีอายุการรับรองไม่เกิน ๖ เดือน
- สำเนาบัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้นที่นายทะเบียนหุ้นส่วนบริษัทรับรอง ซึ่งมีอายุการรับรองไม่เกิน ๖ เดือน
- กรณีที่มายื่นคำขอด้วยตนเองไม่ได้ ให้ผู้อื่นคำขอจัดทำหนังสือมอบอำนาจทั่วไป ระบุให้บุคคลที่บรรลุนิติภาวะแล้ว มายื่นคำขอและดำเนินการคำขอแทน
- สำเนาใบรับรองการผ่านเกณฑ์มาตรฐานต่าง ๆ จากหน่วยงานหรือองค์กรที่เชื่อถือได้
- เอกสารนำเสนอ ประวัติ ผลงานเด่น ภาพกิจกรรม สำหรับประกอบการพิจารณา

อื่น ๆ ระบุ.....

(ลงลายชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

(ประทับตราถ้ามี).....

ตำแหน่ง.....

ความคิดเห็นของหน่วยงาน/สมาคมต้นสังกัด

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(ลงลายชื่อ).....ผู้ให้คำรับรอง

(.....)

ตำแหน่ง.....

(ประทับตราถ้ามี)

ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดกระบี่

โทรศัพท์ ๐ ๗๕๖๑ ๒๙๙๘ , ๐ ๗๕๖๒ ๐๐๖๐ ต่อ ๑๑

E-mail : moi_krabi@industry.go.th

www.thebestofkrabi.com

ปกหลัง



เที่ยวกระบี่ กิน พัก อย่างมั่นใจ
The symbol you can trust



www.thebestofkrabi.com