

ร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

ร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีการจัดการสิ่งแวดล้อม ได้แก่

๑. ขอความร่วมมือร้านอาหารในเขตให้มีการแยกขยะและติดตั้งบ่อเกรอะและบ่อดักไขมัน

ทุกร้าน ประกอบการขอหรือต่อใบอนุญาต

๒. ลด เลิกใช้บรรจุภัณฑ์โฟมและพลาสติก

๓. สุขภาพาลร้านอาหาร

๔. อาหารปลอดภัย

๓๕.๑ ขอความร่วมมือร้านอาหารในเขตให้มีการแยกขยะและติดตั้งบ่อเกรอะและบ่อดักไขมันทุกร้าน
ประกอบการขอหรือต่อใบอนุญาต

ขอความร่วมมือและตรวจร้านอาหารให้แยกขยะ/ติดตั้งบ่อเกรอะ/บ่อดักไขมันประกอบการขอหรือต่อใบอนุญาต



แบบตรวจร้านจำหน่ายอาหารก่อนต่อ หรือ ขออนุญาตรับรองการแจ้ง/ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

แบบตรวจสอบสถานที่ประกอบกิจการ.....		
ชื่อสถานที่ประกอบการ.....	เลขที่.....	
ถนน.....	ตำบล พนสนิมคม อำเภอ พนสนิมคม จังหวัด ชลบุรี	
ขออนุญาตประกอบกิจการ.....		
1. สถานที่ (โครงสร้างอาคาร พื้น ทำเลที่ตั้งเหมาะสมกับการประกอบกิจการ ทางระบายน้ำ)	<input type="checkbox"/> ผ่าน	<input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน
2. ระบบระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอ	<input type="checkbox"/> ผ่าน	<input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน
3. ระบบแสงสว่างที่เหมาะสมเพียงพอ	<input type="checkbox"/> ผ่าน	<input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน
4. ระบบการระบายน้ำทิ้ง บ่อดักไขมันและระบบบำบัดน้ำเสีย (จัดทำรางระบายน้ำทิ้งไหลสะดวก ไม่รั่วซึม หรือไม่เป็นที่เดือนร้อนแก่ผู้อาศัยใกล้เคียง และมีระบบบำบัดน้ำเสียตามความเหมาะสม)	<input type="checkbox"/> ผ่าน	<input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน
5. ระบบกำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย (มีที่รับรองขยะมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ)	<input type="checkbox"/> ผ่าน	<input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน
6. ห้องน้ำห้องส้วมที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ	<input type="checkbox"/> ผ่าน	<input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน
7. ระบบกำจัดมลพิษ (มีเครื่องระบายน้ำ เครื่องระบายอากาศ เครื่องป้องกันกลิ่นไอ เสียง แสง รั้วสี ความสั่นสะเทือน สิ่งมีพิษ ฝุ่นละออง เขม่า เถ้า ตามความเหมาะสมของกิจการ)	<input type="checkbox"/> ผ่าน	<input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน
8. ระบบป้องกันอุบัติเหตุ/อัคคีภัย (เครื่องดับเพลิง หรือจัดสถานที่ในการทำงานที่เหมาะสมในการป้องกันอุบัติเหตุ/อัคคีภัย)	<input type="checkbox"/> ผ่าน	<input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน
9. ระบบการป้องกันการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ (โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่เป็นอาหาร)	<input type="checkbox"/> ผ่าน	<input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน
10. น้ำสะอาด (จัดให้มีน้ำสะอาดเพียงพอแก่กิจการนั้น)	<input type="checkbox"/> ผ่าน	<input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน
11. การรักษาความสะอาด เครื่องมือ อุปกรณ์ สถานที่ (จัดสถานที่ให้มีให้เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์นำโรค)	<input type="checkbox"/> ผ่าน	<input type="checkbox"/> ไม่ผ่าน
วันที่ตรวจสอบ.....		
ผู้ตรวจสอบ.....		

๓๕.๒ เทศบาลเมืองพนัสนิคม รมรงค์ให้ร้านอาหารเล็กใช้บรรจุภัณฑ์โฟม(No Foam)



๓๕.๓การอบรมสุขภาพิบาลร้านอาหารให้แก่สถานประกอบกิจการร้านอาหาร



๑๓.๔ อาหารปลอดภัย(Food safety)

๑๓.๔.๑ การเก็บตัวอย่างอาหารนำมาตรวจวิเคราะห์สารปนเปื้อนในอาหาร จำนวน ๙๐ ร้าน



สรุปผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารปี ๒๕๖๕

๑. พัฒนาร้านอาหารและแผงปรุงประกอบจำหน่ายอาหารตามเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย

๒. มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย

๒.๑. ร้านอาหารจำหน่ายอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

๒.๑.๑ ด้านกายภาพครบ ๗๔ ข้อ ตามแบบตรวจสุขาภิบาลอาหารสำหรับ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ จำนวน ๗๔ ข้อ

๒.๑.๒ ด้านตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้อยละ ๙๐ ของตัวอย่างแต่ละร้าน

๒.๒. แผงจำหน่ายอาหาร ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

๒.๒.๑ ด้านกายภาพครบ ๑๒ ข้อ ตามแบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหาร ๑๒ ข้อ ตามมาตรฐานของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๒.๒.๒ ด้านตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ร้อยละ ๙๐ ของตัวอย่างแต่ละแผง

ผลการตรวจร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

๑. ด้านกายภาพ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

๒. ด้านชีวภาพการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียของร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ทั้งหมด ๙๐ ร้าน ปรากฏว่า ไม่ผ่าน ๕ ร้าน ผ่าน ๘๕ ร้าน

๓. การตรวจแนะนำ

๓.๑ ตรวจแนะนำร้านอาหาร

๓.๒ การมอบป้ายใหม่/ต่ออายุป้าย อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ให้กับร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ผลการประเมินต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานครบทั้ง ๒ ด้าน (ด้านกายภาพและด้านตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย) จึงจะมอบป้ายใหม่หรือป้ายเก่าที่ต่ออายุให้

๓.๓ ประชาสัมพันธ์ด้านสุขาภิบาลอาหารผ่านสื่อประชาสัมพันธ์ของเทศบาลเมืองพนัสนิคม

๓.๔ ประสานความร่วมมือกับสาธารณสุขอำเภอพนัสนิคม



โครงการสถานที่จำหน่ายอาหาร ของ
ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร
ในเขตเทศบาลเมืองพนัสนิคม
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕



สรุปผลการดำเนินงานตาม
โครงการสุขาภิบาลสถานที่
จำหน่ายอาหารฯ
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๕



ที่ ขบ ๕๒๑๐๔/ว๑๓

สำนักงานเทศบาลเมืองพนัสนิคม
ถ.เมืองเก่า อ.พนัสนิคม ขบ ๒๐๑๕๐

๑๐ มกราคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอความร่วมมือในการคัดแยกขยะ และการลดใช้ถุงพลาสติก/ลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร
เรียน ผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร และตลาด

ด้วยกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ได้รับแจ้งประชาชนสัมพันธ์การลดใช้ถุงพลาสติก/ลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร และ การคัดแยกขยะ มาอย่างต่อเนื่อง มีวัตถุประสงค์เพื่อรณรงค์ส่งเสริม กระตุ้นให้ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารและตลาดเกิดความตระหนักในการคัดแยกขยะมูลฝอยก่อนทิ้ง และลดใช้ ถุงพลาสติก/ลด ละ เลิก การใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร และ การคัดแยกขยะ

ดังนั้น เทศบาลเมืองพนัสนิคม จึงขอความร่วมมือดำเนินการดังกล่าว ดังนี้

การคัดแยกขยะ

๑. ลดปริมาณขยะโดยการใช้หลัก ๓Rs คือ Reduce (การใช้น้อย) Reuse (การใช้ซ้ำ) Recycle (นำกลับมาใช้ใหม่)

๒. ให้คัดแยกขยะเปียก (ขยะที่ย่อยสลายได้) ออกจากขยะแห้ง (ขยะทั่วไปหรือขยะย่อยสลายยาก) โดยใส่ถุงดำมัดปากถุงให้แน่น และนำมาทิ้งลงถังขยะแยกประเภทที่ทางเทศบาลจัดให้

๓. กรณีขยะอันตรายหรือมูลฝอยอันตราย เช่น หลอดไฟ ถ่านไฟฉาย แบตเตอรี่ โทรศัพท์มือถือ เครื่องใช้อิเล็กทรอนิกส์ กระป๋องสี/สเปรย์/เคมีภัณฑ์ เป็นต้นให้นำมาทิ้งถังขยะอันตราย ณ จุดที่ได้ตั้งวางถังขยะอันตราย

๔. กรณีขยะรีไซเคิล เช่น แก้ว กระดาษ กระป๋องเครื่องดื่ม เศษพลาสติก เศษโลหะ อลูมิเนียม ก่อสร้างเครื่องแบบ UHT เป็นต้นให้นำมาทิ้งถังขยะรีไซเคิล ณ จุดที่ได้ตั้งวางถังรีไซเคิล

การลด ละ เลิก ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร

๑. ขอความร่วมมือ เลิก และปฏิเสธการใช้ภาชนะโฟมทุกชนิดบรรจุอาหารในสำนักงาน

๒. ส่งเสริม สนับสนุนผู้ประกอบกิจการร้านอาหารและตลาด ใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม อาทิ ก่อสร้างกระดาษ ภาชนะที่ผลิตจากขาน้อย ใบตอง เป็นต้น

๓. ส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้ซื้อใช้ภาชนะบรรจุอาหารที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ เช่น ปิ่นโต ก่อสร้างอาหาร ขวดน้ำ ถุงผ้า เป็นต้น

ขอแสดงความนับถือ

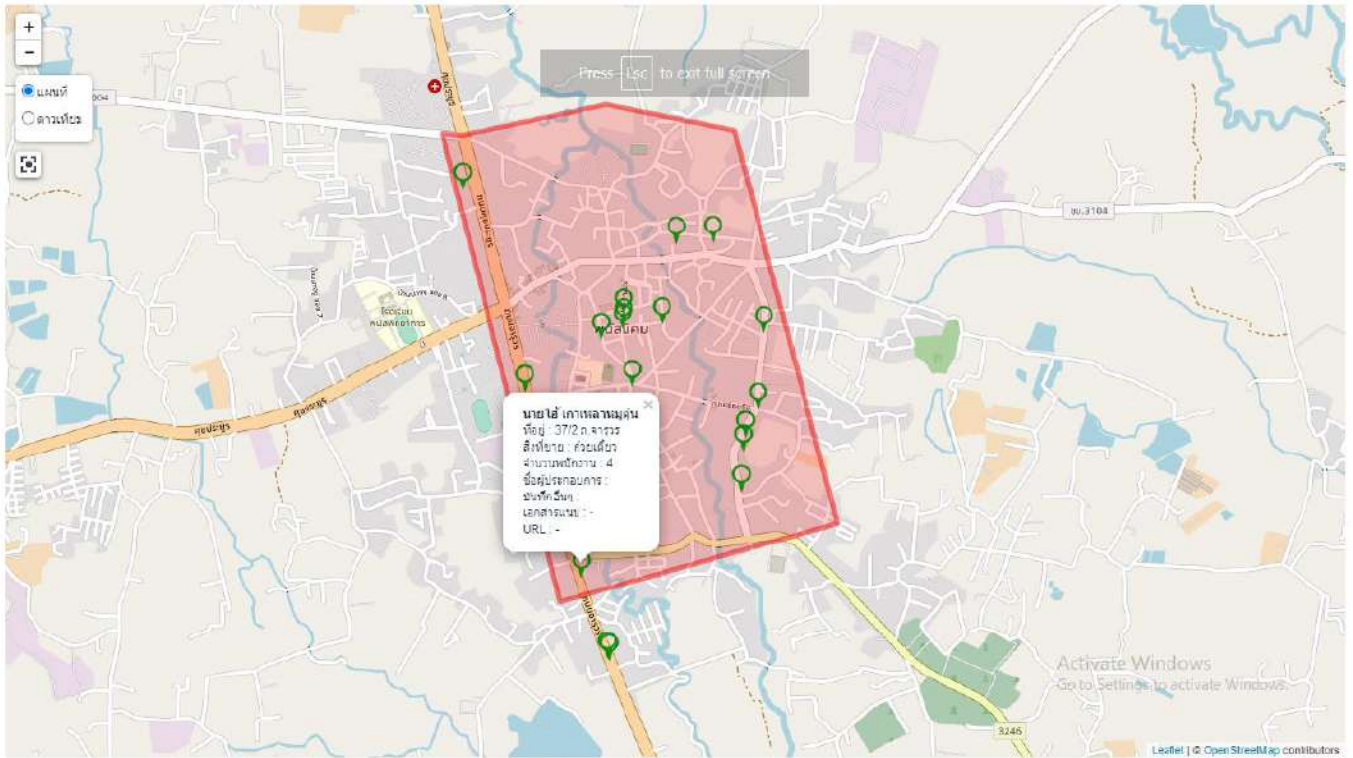


(.....)

นายวิชัย อัมวาณิช
นายกเทศมนตรีเมืองพนัสนิคม

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
งานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม
โทร. ๐-๓๘๗๘-๗๕๕๗ ต่อ ๑๐๓
โทรสาร ๐-๓๘๕๗-๓๕๕๔

แผนที่ร้านอาหารในระบบ SAR



รายชื่อร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จำนวน ๙๐ ร้าน

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ชื่อร้าน	ที่ตั้งสถานประกอบการ	ประเภท
๑	นายยงยุทธ พระธรรมช่วย	กมลชนก คอฟฟี่	๒/๓ ถ.เทศบาลพัฒนา	อาหาร
๒	นายสุนทร พรทรัพย์ศรีอาภา	ดี เกาเหลาเนื้อ	๒/๒๓ ถ.เทศบาลพัฒนา	ก๋วยเตี๋ยว
๓	ศิริพร มงคลธนวัฒน์	เนย์ คอฟฟี่	๒/๒๘-๒๙ ถ.เทศบาลพัฒนา	อาหาร+กาแฟ
๔	กนกจันทร์ ก่อบุญ	ส้มตำชัยภูมิ	๒/๓๐ ถ.เทศบาลพัฒนา	ส้มตำ
๕	เบญจพร พร้อมพันธ์	คอฟฟี่ ดี	ถ.เทศบาลพัฒนา	อาหาร+กาแฟ
๖	ชลากร ศรีวิชัย		๒๘/๖๑ ถ.เทศบาลพัฒนา	ข้าวมันไก่
๗	นายมนตรี สภาพิชัย	ณาจ๊ะ	๒๓/๔๐ ถ.เทศบาลพัฒนา	ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก
๘	นางสาวพิมพ์สุภัค เลิศวิสัยภากร	หมวยลูกชิ้นปลา	๒๘/๕๘ ถ.เทศบาลพัฒนา	ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา
๙	นายณรงค์ชัย วรชัยยุทธ	เจ๊ณี	ตลาดเทศบาล ๓	อาหารตามสั่ง
๑๐	นางภัทรวรรณ แซ่ตั้ง		ตลาดเทศบาล ๓	ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ
๑๑	สายสุนีย์ ระธีร์กุล		ตลาดเทศบาล ๓	ข้าวหมูแดง
๑๒	นางวลัยพรรณ ธนानันท์รัตน์		ตลาดเทศบาล ๓	เกาเหลาเครื่องในหมู
๑๓	นางชญานันท์ แซ่เหลียว		ตลาดเทศบาล ๓	อาหารตามสั่ง
๑๔	สุพร ยงพิระกุล	เหนงส้มตำ	ตลาดเทศบาล ๓	ส้มตำ
๑๕	นายเชื้อ แบ่งร่ำ		ตลาดเทศบาล ๓	อาหารตามสั่ง
๑๖	นลิน เพ็ญบุญ		ตลาดเทศบาล ๓	อาหารอิสลาม
๑๗	ศีล ผสมทรัพย์	เจียงเฮง	๑๙๔-๑๙๗	ก๋วยเตี๋ยว
๑๘	นายปริญญา พุ่มจันทร์	ลุงแบล็ค	สุขประยูร	ก๋วยเตี๋ยว
๑๙	วราภรณ์ วีระพันธ์	นาร์เนียเสติก	๓๗/๑๑ สุขประยูร	เสติก
๒๐	นายทศพร กิจอริยกุล	ซันเปิดย่าง	๔๕/๗-๘ ถ.สุขประยูร	ก๋วยเตี๋ยวเปิด
๒๑	นายสายรงค์ เขียมแสงทอง	น้องก๋วยเตี๋ยวเปิด	๙๐/๕ ถ.สุขประยูร	ก๋วยเตี๋ยวเปิด
๒๒	นางอัญชลี แดงชาติ	โกตง	๒๓/๑-๒ ถ.จากรูร	ก๋วยเตี๋ยวเปิด
๒๓	นางชลลดา ธาดาดินทร์	นายไอ้ เกาเหลาหมูตุ๋น	๓๗/๒ ถ.จากรูร	ก๋วยเตี๋ยว
๒๔	นางนลิน แสงทวีปประทีป	ดอกบัว	๖๘/๑-๒ ถ.จากรูร	อาหารตามสั่ง
๒๕	สุดาวรรณ พุทธิมิลินประทีป	เกรียงไกร	๖๔ ถ.จากรูร	อาหารตามสั่ง

รายชื่อร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จำนวน ๙๐ ร้าน

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ชื่อร้าน	ที่ตั้งสถานประกอบการ	ประเภท
๒๖	นายกฤษณ์ ธาตาดินทร์	ไฮ้ เกาเหลาเนื้อ	๑๒-๑๔ ถ.วัดโรมันคาทอลิก	ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ
๒๗	นายสมชาย อัฐกุลชัย	เจ๊แขก ปากหมา	๑/๑ ถ.ศรีพนัสซอย ๑	ก๋วยเตี๋ยวเรือ
๒๘	นายวิบูลย์พงศ์ รุจิกรสกุล	ก๋วยเตี๋ยบ้านๆ	๑๐๑ ถ.ศรีจารุสัมพันธ์	ก๋วยเตี๋ยว
๒๙	นายนิคม รุจิกรสกุล	ราดหน้าบ้านๆ	ถ.ศรีจารุสัมพันธ์	ราดหน้า
๓๐	ชฎิลฤทธิ์ รักวงศ์ประทีป	อาหารเจ	๓๔ ถ.ศรีจารุสัมพันธ์	อาหารเจ
๓๑	นายชัชพล มงคลชัยฤกษ์	อาหารเจ	ถ.ศรีจารุสัมพันธ์	อาหารเจ
๓๒	นายอัครเดช พุทธชาติรัตน ศาล	เทพรส	๙๗/๙๙ ถ.ศรีจารุ สัมพันธ์	ก๋วยเตี๋ยวเป็ด
๓๓	ศิริวรรณ อัมพร		๑๐๑ ถ.ศรีจารุสัมพันธ์	อาหารตามสั่ง
๓๔	นายธีรพงศ์ พรหมบุญ		๒ ถ.ทummawasซอย ๒	ข้าวมันไก่
๓๕	นายบุญส่ง บัวบาน		ตรงข้ามโลตัส	ข้าวหมูกรอบหมู แดง
๓๖	กิริสรา รามนุ		หน้า รร.พัฒนานุศาสตร์	ของทอด
๓๗	นายเกียรติชัย กุญทรัพย์		หน้า รร.พัฒนานุศาสตร์	บาร์บีคิว
๓๘	ดวงเดือน ประเสริฐผล		หน้า รร.พัฒนานุศาสตร์	ร้านยา
๓๙	สมปอง แซ่ฮุย		หน้า รร.พัฒนานุศาสตร์	ของทอด
๔๐	เล็ก แซ่ฮุย		หน้า รร.พัฒนานุศาสตร์	ลูกชิ้นทอด
๔๑	สมพร ป้อมเรืองเจริญ		หน้า รร.พัฒนานุศาสตร์	ของทอด
๔๒	อัมพร นครวงศ์		ใน รร.จีน	ร้านยา
๔๓	หทัยา ทรัพย์ยั่งยืนกุล		ใน รร.จีน	ของทอด
๔๔	สุกัญญา โล่ห์สุวรรณชัย		ใน รร.จีน	ลูกชิ้นย่าง
๔๕	ศุภกร ลิมชกเช่น		ใน รร.จีน	ของทอด
๔๖	ไพศาล ศรีเคลือบ	บะหมี่เกี๊ยว	๑๙๗ ถ.ศรีจารุสัมพันธ์	บะหมี่เกี๊ยว
๔๗	มลลิกา เอี่ยมเจริญ	ยำสะท้านทรง	ศรีจารุสัมพันธ์	ร้านยา
๔๘	ศศิธร แต่พาณิช		ศรีจารุสัมพันธ์	ก๋วยเตี๋ยว
๔๙	พร บานศรี	ก๋วยเตี๋ยวน้ำซึ่	ศรีจารุสัมพันธ์	ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้น เนื้อ
๕๐	วันทนา จะระจนะ	ก๋วยเตี๋ยเรือตลาดหน้าสาขา๙	๑๓๘ ถ.ศรีจารุสัมพันธ์	ก๋วยเตี๋ยวเรือ

รายชื่อร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จำนวน ๙๐ ร้าน

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ชื่อร้าน	ที่ตั้งสถานประกอบการ	ประเภท
๕๑	ราตรี กาญจนนิธิ	ศุกรส	๑๐๗-๑๐๙ ถ.ศรีบุญชู	อาหารตามสั่ง
๕๒	ภาสวรินทร์ สกลคุณสวัสดิ์	เจียงเฮง	๓๑๘-๓๒๐ ถ.ศรีบุญชู	ก๋วยเตี๋ยว
๕๓	อภิสราร วุฒิวรศิริ	ก๋วยเตี๋ยวไก่	๙๕ ศรีบุญชู	ก๋วยเตี๋ยวไก่
๕๔	ดนุ แนนหนา	ก๋วยจั๊บน้ำใส	๓๕๓ ศรีบุญชู	ก๋วยจั๊บน้ำใส
๕๕	ณัฐติยาภรณ์ จันทอม	แวะโซ้ย	๕๑๕/๒๒ ถ.ศรีบุญชู	อาหารตามสั่ง
๕๖	ศิริวรรณ อุทรวงศ์	มูมโปรด	๑๙๗/๖ ถ.เมืองเก่า	ร้านยา
๕๗	อวยชัย อัครอมรธรรม		คิวงรุงเทพ	ต้มเลือดหมู
๕๘	อานนท์ แซ่ลี		คิวงรุงเทพ	ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น
๕๙	สรารุช ธีระวัฒน์ศิริ		คิวงรุงเทพ	ข้าวหน้าเป็ด
๖๐	วรรณนที อัมพาส	ตำสะเด็ด	๒๒๖ ถ.เมืองเก่า	ส้มตำ
๖๑	วิทยา บุปผา		ถ.บ้านเกาะกลาง	อาหารตามสั่ง
๖๒	สายสุนีย์ ประเสริฐกุล	บ้านี้	๑/๕ บ้านเกาะกลาง	อาหารตามสั่ง
๖๓	กัมปนาท ธรณีทอง		๑๔ บ้านเกาะกลาง	อาหารตามสั่ง
๖๔	นิคม เชื้อวงศ์	โต อาหารตามสั่ง	๔/๑ ถ.บ้านเกาะกลาง	อาหารตามสั่ง
๖๕	ดนุ อังคณาวิศิษฐ์	ก๋วยจั๊บน้ำใส	๑๐ ถ.บ้านเมืองเก่า	ก๋วยจั๊บน้ำใส
๖๖	วัลย์รัตน์ มารศรี		๑๗๒ ถ.เมืองเก่า	ข้าวหมูแดง
๖๗	ประไพพร แซ่จิ่ง		๑๗๔ ถ.เมืองเก่า	ข้าวหมูแดง, หมูกรอบ
๖๘	โรงเรียนเทศบาล ๑		ถ.เมืองเก่า	โรงอาหาร
๖๙	โรงเรียนเทศบาล ๒		ถ.ทุมมาวาส	โรงอาหาร
๗๐	โรงเรียนเทศบาล ๓		ถ.บ้านบึงคล้า	โรงอาหาร
๗๑	ซัชวาล อัมพาส	ยุ่งข้าว	ศรีบุญชู	ร้านอาหาร
๗๒	โรงเรียนวัฒนานุกาชาสตร์		วัดโรมันคาทอลิก	โรงอาหาร
๗๓	โรงเรียนบุญญูวิทยาการ		ศรีบุญชู	โรงอาหาร
๗๔	นิพนธ์ สายสืบสวัสดิ์	เลิศรส	๓๓๓ ถ.ศรีบุญชู	ก๋วยเตี๋ยวเป็ด
๗๕	นวลจันทร์ อังคะนาวิ		ข้างเทศบาล	อาหารตามสั่ง

รายชื่อร้านอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จำนวน ๙๐ ร้าน

ลำดับ	ชื่อผู้ประกอบการ	ชื่อร้าน	ที่ตั้งสถานประกอบการ	ประเภท
๗๖	โก้ย	โก้ย	เทศบาลพัฒนา	ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ
๗๗	ทองพูล ประสิว	ลูกบอมส์	๘๔ ถ.เมืองเก่า	อาหารตามสั่ง
๗๘	นปภัทร ทรงศักดิ์ศรี	แสนดี	๒๖-๓๐ ถ.เมืองเก่า	ก๋วยเตี๋ยว
๗๙	บ้านไม้เย็นตาโฟ	บ้านไม้เย็นตาโฟ	อินทอาษา	ก๋วยเตี๋ยว
๘๐	กิตติพงษ์ ผสมทรัพย์	ชาบูตะ	ถ.สุขประยูร	ร้านชาบู
๘๑	ข้าวต้มปลาจดี	ข้าวต้มปลาจดี	ถ.สุขประยูร	ข้าวต้มปลา
๘๒	การ์เด็นท์กริล	การ์เด็นท์กริล	ถ.สุขประยูร	ปิ้งย่าง
๘๓	ร้านพานัด	ร้านพานัด	ถ.ทุมมาวาส	อาหารตามสั่ง
๘๔	เจ้าหมวยกระเพาะปลา	เจ้าหมวยกระเพาะปลา	๙๑ ถ.ศรีบุญชู	กระเพาะปลา
๘๕	ร้านตำถามสารคาม	ร้านตำถามสารคาม	ถ.ทุมมาวาส	ส้มตำ
๘๖	ซิสการ์เด็นท์	ซิสการ์เด็นท์	ถ.ศรีจารุสัมพันธ์ ๓	อาหารตามสั่ง
๘๗	ทานนะ	ทานนะ	ถ.ศรีจารุสัมพันธ์	ซูชิ
๘๘	บะหมี่เกี๊ยว	บะหมี่เกี๊ยว	ถ.ทุมมาวาส	บะหมี่เกี๊ยว
๘๙	จิ้งฮั่วเตียง	จิ้งฮั่วเตียง	ถ.บ่อใหญ่	ร้านก๋วยจั๊บน้ำจืด
๙๐	ลภัสลดา	หมูล่องเรือ	ถ.เทศบาลพัฒนา	ก๋วยเตี๋ยวเรือ