คุณสมบัติและหลักเกณฑ์ของร้านอาหารไทยที่มีสิทธิ์เข้ารับการพิจารณา
ให้ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai SELECT

๑. ร้านอาหารไทย**เปิดให้บริการมาแล้วไม่น้อยกว่า ๖ เดือน**

๒. เป็นร้านอาหารไทยที่ปรุงสดใหม่ทุกจาน **ยกเว้น**

- ร้านอาหารจานเดียว
- ร้านข้าวแกง
- ร้านอาหารตามสั่ง
- ร้านข้าวต้ม หรือร้านโจ๊ก
- ร้านอาหารในรูปแบบคาเฟ่ ที่เน้นขนมหวานและเครื่องดื่ม

๓. เป็นร้านอาหารที่มีที่นั่งรับประทานภายในบริเวณร้าน และสามารถ**รองรับลูกค้าพร้อมกันได้ไม่ต่ำกว่า ๓๐ ที่นั่ง** มีพนักงานให้บริการ โต๊ะ เก้าอี้ และอุปกรณ์ในร้าน มีการเลือกใช้วัสดุที่มีคุณภาพดี มีความแข็งแรง ทนทานและปลอดภัย โดยต้องคำนึงถึงความเหมาะสมและการส่งเสริมภาพลักษณ์ของร้านอาหารเป็นสำคัญ

๔. **มีรายการอาหารไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐** ของรายการอาหารทั้งหมด (ไม่รวมของหวานและเครื่องดื่ม)

๕. ผู้ให้บริการ สถานที่ บรรยากาศร้าน ห้องครัว ห้องน้ำ และสภาพแวดล้อมของร้านอาหารต้องสะอาด ถูกสุขอนามัย และสวยงาม (อาทิ พ่อครัวและแม่ครัวใส่หมวกคลุมผม จัดของเป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่มีฝุ่นละออง แมลงวัน แมลงสาบ มด หนู หยากไย่บนเพดาน เป็นต้น)

๖. ร้านอาหารไทยที่มีมากกว่า ๑ สาขา แต่ละสาขาต้องยื่นใบสมัครขอรับตราหรือขอต่ออายุการใช้ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT แยกจากสาขาอื่น

๗. ร้านอาหารไทยที่ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai SELECT **เมื่อครบกำหนด ๓ ปี นับจากวันที่ได้รับตรา** หากร้านอาหารประสงค์จะใช้ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT ต่อไป สามารถยื่นใบสมัครขอต่ออายุการใช้ตรากับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ได้ที่ www.dbd.go.th, Facebook Fanpage “Thai SELECT Thailand” และสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่โทรศัพท์ ๐ ๒๕๔๗ ๕๙๕๔

ทั้งนี้ กรมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการเพิกถอนตราสัญลักษณ์ Thai SELECT SIGNATURE, Thai SELECT CLASSIC และ Thai SELECT UNIQUE หากร้านอาหารไทยที่ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai SELECT ปฏิบัติไม่เหมาะสม หรือไม่รักษาคุณภาพตามเกณฑ์ที่ได้รับการพิจารณา หรือมีการกระทำใด อันทำให้เสื่อมเสียชื่อเสียงต่อตราสัญลักษณ์ Thai SELECT