****

**แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)**

**ประจำปีงบประมาณ 2565**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**1. เขตสุขภาพ (ระบุ) .................................................**

**2. พื้นที่เป้าหมาย**

**2.1 ชื่อพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (ระบุ) ...........................................................................**

**2.2 ที่ตั้ง เลขที่.............................. ถนน/ซอย ................................... ตำบล ..............................**

**อำเภอ ..................................................... จังหวัด ......................................................................**

**3. คำชี้แจง**

1. แบบประเมินแบ่งการประเมินออกเป็น 3 ระดับ คือ ระดับพื้นฐาน จำนวน 50 – 59 คะแนน ระดับดี จำนวน 60 – 79 คะแนน และระดับดีมาก จำนวน 80 คะแนนขึ้นไป

2. ข้อมูลที่ได้จากการประเมิน ให้ผู้ประเมินสรุปและแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและกรมอนามัย

3. ศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่คู่มือ “อาหารริมบาทวิถี” (Street Food Good Health)

**4. เกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)**

| **มิติ** | **ข้อกำหนด** | **เกณฑ์เป้าหมาย** | **ผลการประเมิน** | | **หมายเหตุ** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **คะแนนเต็ม** | **ได้คะแนน** |
| **1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร-**  **ต้องผ่านทุกข้อ)**  **คะแนนเต็ม**  **70 คะแนน**  **1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร-**  **ต้องผ่านทุกข้อ)**  **คะแนนเต็ม**  **70 คะแนน**  **1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร-**  **ต้องผ่านทุกข้อ)**  **คะแนนเต็ม**  **70 คะแนน**  **1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร-**  **ต้องผ่านทุกข้อ)**  **คะแนนเต็ม**  **70 คะแนน** | 1.1 หน่วยราชการส่วนท้องถิ่นอนุญาตประกอบกิจการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ และ กำหนดจุดผ่อนผันที่อนุญาตให้ตั้งวางจำหน่ายอาหาร | ทุกร้าน (100%) | 7 |  | 🖵 (1) ประกาศเป็นจุดผ่อนผัน+  มีป้ายแสดง+มีการขออนุญาต  จำหน่าย ร้อยละ 80 ขึ้นไป  = 7 คะแนน  🖵 (2) ประกาศเป็นจุดผ่อนผัน+  ไม่มีป้ายแสดง+มีการขออนุญาต  ร้อยละ 79.99-70.00  = 5 คะแนน  🖵 (3) อยู่ระหว่างดำเนินประกาศเป็น  จุดผ่อนผัน  = 3 คะแนน  🖵 (4) ไม่ได้กำหนดเป็นจุดผ่อนผัน  = 0 คะแนน |
| 1.2.1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน  อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)  ทั้งด้านกายภาพ(12 ข้อ) และ  ด้านชีวภาพ | ทุกร้าน (100%) | 7 |  | 🖵 (1) แผงอาหาร ผ่าน CFGT  ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 7 คะแนน  🖵 (2) แผงอาหาร ผ่าน CFGT  ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน  🖵 (3) แผงอาหาร ผ่าน CFGT  ร้อยละ 69.99-60.00 = 3 คะแนน  🖵 (4) แผงอาหาร ผ่าน CFGT  ร้อยละ 59.99-50.00 = 1 คะแนน  🖵 (5) แผงแผงอาหาร ผ่าน CFGTร้อยละ 49.99 ลงมา = 0 คะแนน  + เมนูชูสุขภาพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของจำนวนแผงทั้งหมด (1)-(4) |
| 1.2.2 เมนูชูสุขภาพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของจำนวนแผงทั้งหมด ที่ผ่านเกณ์มาตรฐาน CFGT จากข้อ 1.2.1 |  |  |  | 🖵 (1) มีเมนูชูสุขภาพ  🖵 (2) ไม่มีเมนูชูสุขภาพ  หมายเหตุ: คิดคะแนนรวมกับข้อ 1.2.1 |
| 1.3 ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม  (มีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร/ประกาศนียบัตร) | ทุกคน (100%) | 7 |  | 🖵 (1) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม  ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร  (3 ชั่วโมง) ร้อยละ 80 ขึ้นไป  = 7 คะแนน  🖵 (2) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม  ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร  (3 ชั่วโมง) ร้อยละ 79.99-70.00  = 5 คะแนน  🖵 (3) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม  ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร  (3 ชั่วโมง) ร้อยละ 69.99-60.00  = 3 คะแนน  🖵 (4) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม  ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร  (3 ชั่วโมง) ต่ำกว่าร้อยละ 59.99  = 1 คะแนน  🖵 (5) ไม่ได้อบรมผู้สัมผัสอาหาร  = 0 คะแนน |
| 1.4 มีการควบคุมการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และบุหรี่ตามกฎหมายกำหนด | ทุกร้าน (100%) | 5 |  | 🖵 (1) ไม่มีการจำหน่าย  เครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี่  = 5 คะแนน  🖵 (2) มีมาตรการควบคุมการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี่  ตามที่กฎหมายกำหนด  = 3 คะแนน |
| 1.5 ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam) | ทุกร้าน (100%) | 7 |  | 🖵 (1) ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร  (No Foam) ร้อยละ 100 +  ใช้ภาชนะทดแทนที่ย่อยสลายได้  ร้อยละ 50 ขึ้นไป  = 7 คะแนน  🖵 (2) ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร  (No Foam) ร้อยละ 100 +  ใช้ภาชนะทดแทนที่ย่อยสลายได้  ร้อยละ 49.99-40.00  = 5 คะแนน  🖵 (3) ไม่มีการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam)  = 3 คะแนน  🖵 (4) มีการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam) = 0 คะแนน |
| 1.6 มีการจัดบริการช้อนกลาง | ทุกร้านที่จัดบริการนั่งรับประทานอาหาร | 6 |  | 🖵 (1) มีการเสิร์ฟช้อนกลาง/  จัดวางให้บริการ ร้อยละ 80 ขึ้นไป  = 6 คะแนน  🖵 (2) มีการเสิร์ฟช้อนกลาง/  จัดวางให้บริการ  ร้อยละ 79.99-70.00  = 4 คะแนน  🖵 (3) มีการเสิร์ฟช้อนกลาง/  จัดวางให้บริการ  น้อยกว่าร้อยละ 69.99  = 2 คะแนน  🖵 (4) กรณีไม่มีการจัดบริการนั่งรับประทานอาหาร = 6 คะแนน |
| 1.7 มีการจัดบริการส้วมสะอาด | จัดบริการ  ส้วมสะอาด เพียงพอ แยกชาย-หญิง มีน้ำใช้สะอาดเพียงพอตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ หรือจัดให้มีรถสุขาเคลื่อนที่ | 7 |  | 🖵 (1) มีจัดบริการส้วม  🖵ตั้งประจำที่/  🖵รัฐ/🖵เอกชน  🖵รถสุขาเคลื่อนที่  🖵รัฐ/🖵เอกชน  = 7 คะแนน  🖵 (2) ไม่จัดบริการ = 0 คะแนน |
| 1.8 มีการจัดบริการอ่างล้างมือ | มีการจัดบริการ  อ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค ที่ใช้การได้สะดวก เพียงพอ และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา | 7 |  | 🖵 (1) จัดบริการ (อ่างล้างมือพร้อม  สบู่/แอลกอฮอล์เจล)  ร้อยละ 80 ขึ้นไป  = 7 คะแนน  🖵 (2) มีจัดบริการ (อ่างล้างมือพร้อม  สบู่/แอลกอฮอล์เจล)  ร้อยละ 79.99-70.00  = 5 คะแนน  🖵 (3) มีจัดบริการ (อ่างล้างมือพร้อม  สบู่/แอลกอฮอล์เจล)  ร้อยละ 69.99-60.00  = 3 คะแนน  🖵 (4) ไม่มีการจัดบริการ (อ่างล้างมือ  พร้อมสบู่/แอลกอฮอล์เจล)  = 0 คะแนน |
| 1.9 มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล และมีการจัดการน้ำเสียก่อนทิ้งลงท่อสาธารณะ | ไม่มีขยะมูลฝอยในพื้นที่จำหน่ายอาหาร ภายหลังการปิดให้บริการ และไม่มีน้ำเสียบนพื้นที่จำหน่ายอาหาร | 7 |  | 🖵 (1) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย ร้อยละ 50 ขึ้นไป  = 7 คะแนน  🖵 (2) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย ร้อยละ49.99-40.00  = 5 คะแนน  🖵 (3) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสียร้อยละ39.99-30.00  = 3 คะแนน  🖵 (4) ไม่มีการจัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย = 0 คะแนน |
| 1.10 มีการตรวจเฝ้าระวัง  ความปลอดภัยอาหาร  น้ำ/น้ำแข็งบริโภค |  | 10 |  |  |
| - สุ่มตรวจ/เฝ้าระวังน้ำแข็งบริโภค | ทุกร้านที่จำหน่ายน้ำแข็งเป็นส่วนประกอบ และ/หรือมีบริการน้ำแข็งสำหรับบริโภค | 2 |  | ความถี่ในการเฝ้าระวัง (ปีละ 2 ครั้ง)  🖵 (1) เฝ้าระวัง 2 ครั้ง  = 2 คะแนน  🖵 (2) เฝ้าระวัง 1 ครั้ง  = 1 คะแนน  🖵 (3) ไม่ได้ดำเนินการ = 0 คะแนน |
| - สุ่มตรวจการปนเปื้อนเชื้อ  โคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร  ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร | มีการสุ่มตรวจ  ทุก 6 เดือน (เฉพาะแผงที่มีบริการอาหาร  น้ำดื่มและน้ำแข็งบริโภคให้กับลูกค้า) | 3 |  | ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารโคลิฟอร์มแบคทีเรีย  🖵 (1) ไม่พบการปนเปื้อน  = 3 คะแนน  🖵 (2) พบการปนเปื้อน  ไม่เกินร้อยละ 5 = 2 คะแนน  🖵 (3) พบการปนเปื้อน  ไม่เกินร้อยละ 10 = 1 คะแนน  🖵 (4) พบการปนเปื้อน  มากกว่าร้อยละ 10 = 0 คะแนน  🖵 (5) ไม่ได้ดำเนินการ = 0 คะแนน |
| - มีการสุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อน  ในอาหารที่จำหน่ายทุก 6 เดือน (ฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว บอแรกซ์ + สารเคมีตกค้าง  ในพืชผัก และสารโพลาร์) | มีการสุ่มตรวจทุก  6 เดือน | 5 |  | A : ความถี่ในการเฝ้าระวัง  🖵 (1) ตรวจ 4 สาร 2 ครั้ง  (ฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว  บอแรกซ์)+ สารเคมีตกค้างในพืชผัก  และสารโพลาร์  = 3 คะแนน  🖵 (2) ตรวจ 4 สาร 2 ครั้ง  = 2 คะแนน  🖵 (3) ตรวจ 4 สาร 1 ครั้ง  = 1 คะแนน  🖵 (4) ไม่ได้ดำเนินการ = 0 คะแนน  B : ผลการตรวจสารปนเปื้อนสารเคมี  🖵 (1) พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 3% = 2 คะแนน  🖵 (2) พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 5% = 1 คะแนน  🖵 (3) ไม่ได้ดำเนินการ = 0 คะแนน |

| **มิติ** | **ข้อกำหนด** | **เกณฑ์เป้าหมาย** | **ผลการประเมิน** | | **หมายเหตุ** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **คะแนนเต็ม** | **ได้คะแนน** |
| **2. ด้านเศรษฐกิจ**  **(เลือกทำ**  **อย่างน้อย 3 ข้อ)**  **คะแนนเต็ม**  **10 คะแนน** | 2.1 ราคาถูก (หนูณิชย์ติดดาว)  ติดป้ายแสดงราคา |  | 1 |  | 🖵 (1) มีป้ายแสดงราคาสินค้า  ร้อยละ 80 ขึ้นไป  = 1 คะแนน  🖵 (2) มีป้ายแสดงราคาสินค้า  น้อยกว่าร้อยละ 80 = 0 คะแนน |
| 2.2 มีการรวมกลุ่ม  ของผู้ประกอบการ  เพื่อผลประโยชน์ร่วมกัน  เช่น ชมรม สมาคม  กลุ่มการค้า เป็นต้น |  | 2 |  | 🖵 (1) มีการจัดตั้งชมรม/สมาคม/  วิสาหกิจชุมชน = 2 คะแนน  🖵 (2) มีการจัดตั้งคณะกรรมการ/  คณะทำงาน = 1 คะแนน  🖵 (3) ไม่มีการจัดตั้งคณะกรรมการ/คณะทำงาน/ชมรม/สมาคม  = 0 คะแนน |
| 2.3 มีการประชาสัมพันธ์  การจำหน่ายสินค้าในพื้นที่ |  | 1 |  | 🖵มีเสียงตามสาย/เครื่องเสียง ปชส./  ป้ายประชาสัมพันธ์= 1 คะแนน  🖵 ไม่มี = 0 คะแนน |
| 2.4 มีป้ายบอกชื่อร้านหรือ  แผงลอยจำหน่ายอาหาร  อย่างน้อย 2 ภาษา  ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน |  | 2 |  | 🖵 (1) มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผง  อย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/  จีน/เมียนม่า/หรือตามบริบทพื้นที่)  มากกว่าร้อยละ 50 = 2 คะแนน  🖵 (2) มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผง  อย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/  จีน/เมียนม่า/หรือตามบริบทพื้นที่)  น้อยกว่าร้อยละ 50 = 1 คะแนน  🖵 (3) ไม่มี = 0 คะแนน |
| 2.5 มีรายการอาหาร  อย่างน้อย 2 ภาษา  พร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม  และ มีรูปภาพประกอบ |  | 2 |  | 🖵 (1) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เมียนม่า/  ระบุราคาที่เหมาะสม+ภาพอาหารหรือตามบริบทพื้นที่)มากกว่าร้อยละ 50  = 2 คะแนน  🖵 (2) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เมียนม่า/  ระบุราคาที่เหมาะสม+ภาพอาหาร  หรือตามบริบทพื้นที่)  น้อยกว่าร้อยละ 50 = 1 คะแนน  🖵 (3) ไม่มี = 0 คะแนน |
| 2.6 มีการจัดการจำหน่ายสินค้า  แต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่  ไม่ปะปนกัน (Zoning) |  | 2 |  | 🖵จัดโซนจำหน่ายอาหารแยกจากโซนสินค้าอื่นๆ อย่างชัดเจน  = 2 คะแนน  🖵 ไม่มี = 0 คะแนน |

| **มิติ** | **ข้อกำหนด** | **เกณฑ์เป้าหมาย** | **ผลการประเมิน** | | **หมายเหตุ** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **คะแนนเต็ม** | **ได้คะแนน** |
| **3. ด้านสังคม**  **(เลือกทำ**  **อย่างน้อย 2 ข้อ)**  **คะแนนเต็ม**  **10 คะแนน** | 3.1 มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP/SME /ผู้สูงอายุ/ผู้พิการ /Young Smart Famer/ ออแกนิก/ธรรมชาติ |  | 3 |  | 🖵 (1) มีการจำหน่ายพืช ผัก ผลไม้  ออแกนิก/ปลอดสารพิษ/  ปลอดภัย = 3 คะแนน  🖵 (2) มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน  = 2 คะแนน  🖵 (3) ไม่มี = 0 คะแนน |
| 3.2 จัดให้มีจุดบริการข้อมูลสำหรับนักท่องเที่ยว |  | 2 |  | 🖵 (1) มีจุดบริการข้อมูลสำหรับ  นักท่องเที่ยว+เจ้าหน้าที่  = 2 คะแนน  🖵 (2) มีป้ายประชาสัมพันธ์  = 1 คะแนน  🖵 (3) ไม่มี = 0 คะแนน |
| 3.3 มีระบบการรักษาความปลอดภัยในทรัพย์สินของนักท่องเที่ยว ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ |  | 2 |  | 🖵 (1) มีระบบการรักษาความปลอดภัย+มีกล้องวงจรปิด+มีเจ้าหน้าที่ดูแล = 2 คะแนน  🖵 (2) มีกล้องวงจรปิด+มีเจ้าหน้าที่ดูแล = 1 คะแนน  🖵 (3) ไม่มี = 0 คะแนน |
| 3.4 จัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่พร้อมใช้งานหรืออยู่ใกล้บริเวณถนนอาหารปลอดภัยอยู่เสมอ |  | 3 |  | 🖵 (1) มีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัยที่พร้อมใช้งานบริเวณถนนอาหาร  = 2 คะแนน  🖵 (2) มีการฝึกซ้อมการป้องกันอัคคีภัย= 1 คะแนน  🖵 (3) ไม่มี = 0 คะแนน |

| **มิติ** | **ข้อกำหนด** | **เกณฑ์เป้าหมาย** | **ผลการประเมิน** | | **หมายเหตุ** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **คะแนนเต็ม** | **ได้คะแนน** |
| **4. ด้านวัฒนธรรม**  **(เลือกทำ**  **อย่างน้อย 1 ข้อ)**  **คะแนนเต็ม**  **10 คะแนน** | 4.1 มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน/การแต่งกายประจำถิ่น |  | 5 |  | 🖵 (1) มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน  = 3 คะแนน  🖵 (2) มีการแต่งกายประจำถิ่น  = 2 คะแนน  🖵 (3) ไม่มี = 0 คะแนน  (ความถี่การแต่งกายอย่างน้อย 1 วัน) |
| 4.2 มีการแสดงวัฒนธรรม  ประจำถิ่น/ป้าย Story Culture |  | 5 |  | 🖵 (1) มีการแสดงวัฒนธรรม  ประจำถิ่น = 3 คะแนน  (อย่างน้อย 1 ครั้ง/สัปดาห์)  🖵 (2) มีป้าย Story Culture/แนะนำ  การท่องเที่ยว = 2 คะแนน  🖵 (3) ไม่มี = 0 คะแนน |

**สรุปผลการรับรองมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี**

🖵 ไม่ผ่าน

🖵 ระดับพื้นฐาน จำนวน 50 – 59 คะแนน

🖵 ระดับดี จำนวน 60 – 79 คะแนน

🖵 ระดับดีมาก จำนวน 80 คะแนนขึ้นไป

**ชื่อ-สกุล (ผู้รายงาน)**: .......................................................................................................................................

**หน่วยงาน:** ...................................................................... .................................................................................

**เบอร์ติดต่อ:** **.......................................................e-mail**: …………………………………………………………………….

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

ทั้งนี้ ขอให้ผู้ให้ข้อมูล กรอกรายละเอียดผ่าน QR-code แบบฟอร์มด้านล่างนี้

Link: https://qrgo.page.link/A9dBY

\*\*\*\*ผู้ประสานงาน\*\*\*\*

1. น.ส.อารยา วงศ์ป้อม โทรศัพท์ 080-3974445

2. นายเอกชัย ชัยเดช โทรศัพท์ 088-6943296