



คำแนะนำในการบริโภค อาหารริมบาทวิถีปลอดภัย



1. เลือกบริโภคอาหาร
ปรุงสุกใหม่



2. เลือกน้ำดื่มและน้ำแข็งบริโภค
ที่สะอาด



3. เลือกร้าน / แผงลอยที่สะอาด
ได้มาตรฐาน



4. อาหารควรอุ่นให้ร้อนก่อน
บริโภค ถ้าเหลือให้เก็บในตู้เย็น



5. ล้างมือทุกครั้งก่อนบริโภค
อาหารและหลังเข้าห้องน้ำ



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH



สสส
สำนักงานกองทุนสนับสนุน
การสร้างเสริมสุขภาพ

หลักพื้นฐาน อาหารริมบาทวิถี

1. ตั้งจุดที่

ได้รับอนุญาตหรือเป็นจุดผ่อนผัน
ที่ทางราชการกำหนด
ไม่กีดขวางการจราจร



2. มีอนามัย

ถูกสุขลักษณะ สะอาด
ปลอดภัย ผ่านเกณฑ์
สุกกับาลอาหาร



3. ถูกกฎหมาย

มีใบอนุญาต หรือ
หนังสือรับรองการแจ้ง
จากหน่วยงานราชการ





กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH



เกณฑ์มาตรฐาน อาหารริมบาทวิถี ประกอบด้วย 4 มิติ ได้แก่



1. **มิติสุขภาพ** (ต้องมีการดำเนินการ)
ประกอบด้วย

1. หน่วยงาน
ส่วนท้องถิ่นอนุญาต
หรือกำหนดจุดผ่อนผันให้ตั้งวาง
จำหน่ายอาหาร
2. สถานประกอบการฯ ผ่านมาตรฐาน
สุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอย
จำหน่ายอาหาร (12 ข้อ)
3. ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตาม
หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
4. มีการจัดสิ่งอำนวยความสะดวกด้าน
สิ่งแวดล้อม





กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH



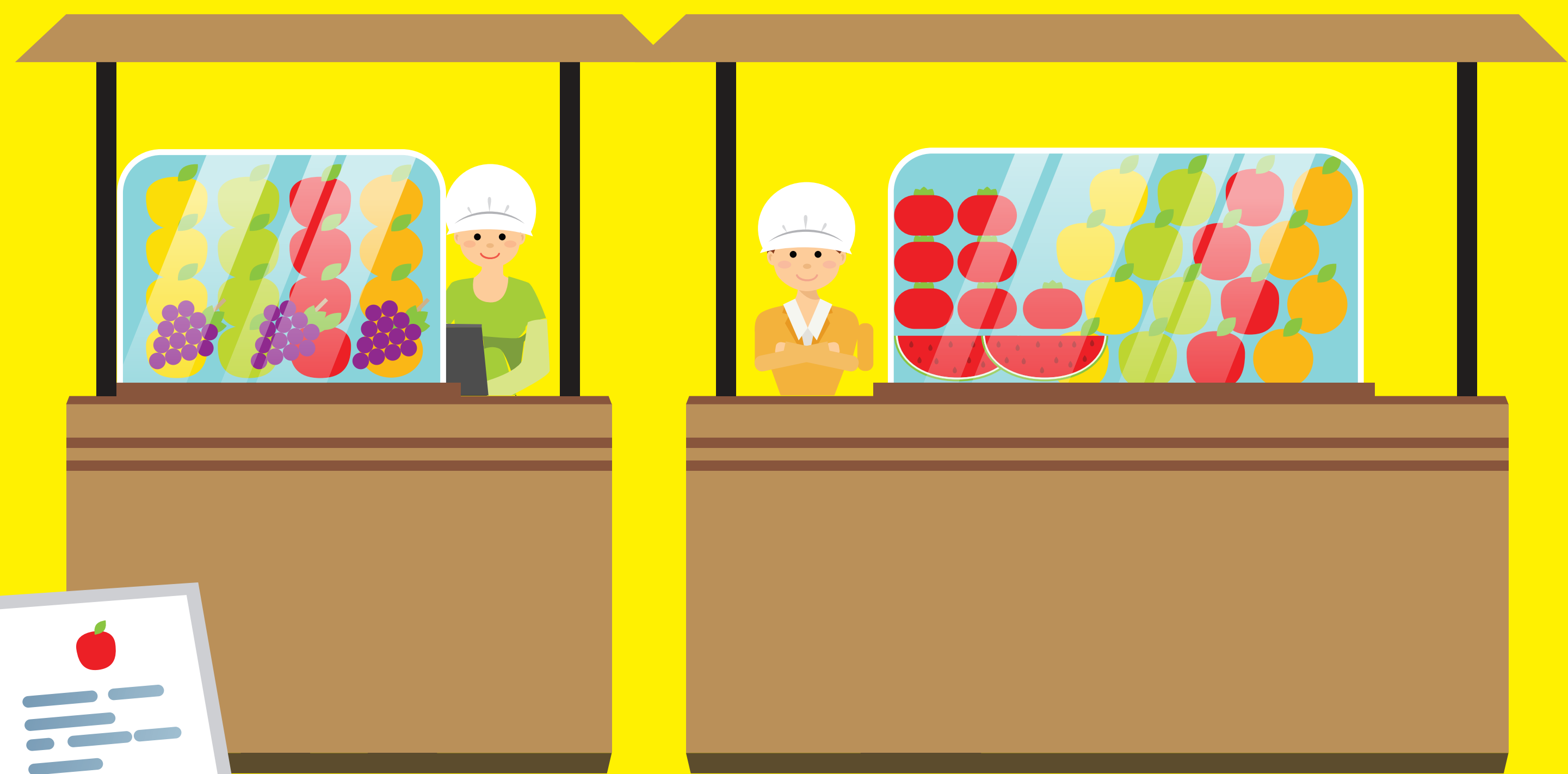
สสส
สำนักงานกองทุนสนับสนุน
การสร้างเสริมสุขภาพ

เลือกดำเนินการตามบริบทของพื้นที่ ในด้านมิติเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม



2. มิติเศรษฐกิจ เช่น

- ราคาถูก
- มี ชมรม/สมาคม/กลุ่มการค้า/
คณะกรรมการ
- มีการประชาสัมพันธ์
- มีป้ายชื่อร้าน/รายการ
อาหาร 2 ภาษา
- มีการแบ่งโซน จัดสินค้า
เป็นหมวดหมู่



3. มิติสังคม เช่น

- ผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP/SME/
ผู้สูงอายุ/ผู้พิการ/เกษตรกรรุ่นใหม่/
ออร์แกนิก/ธรรมชาติ
- จุดบริการนักท่องเที่ยว
- มีระบบรักษาความปลอดภัย



4. มิติวัฒนธรรม เช่น

- อาหารพื้นบ้าน/การแต่งกายประจำถิ่น
- การแสดง/วัฒนธรรมประจำถิ่น

