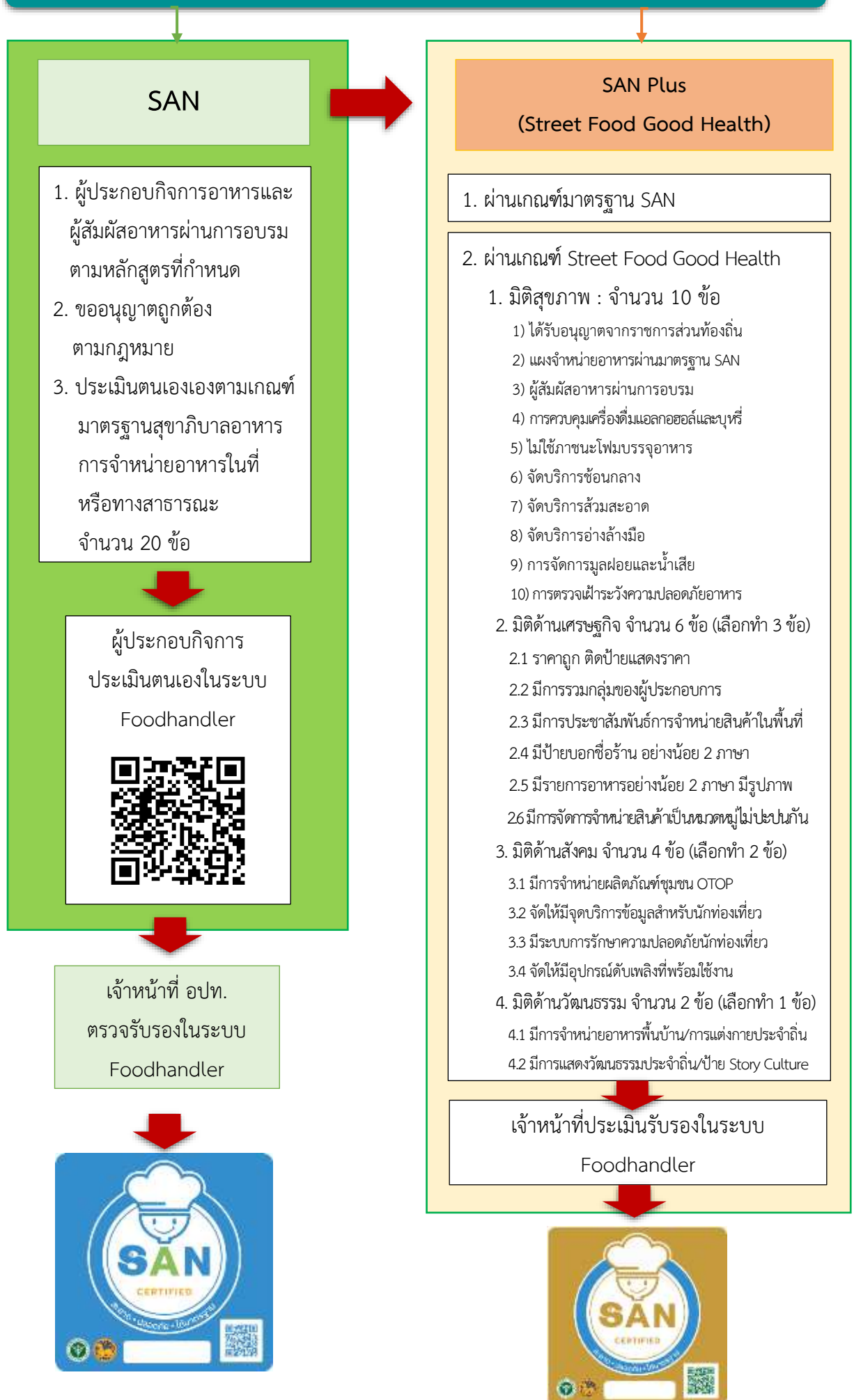


การรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ



แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ”

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ” ใช้สำหรับตรวจประเมินแผงจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ รดเรจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไป :

1. ประเภทการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ
2. ประเภทอาหารที่จำหน่าย
3. ผู้ประกอบกิจการ (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ขอหนังสือรับรองการแจ้ง/ผู้ดูแล/ผู้จัดการ)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
4. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/จำหน่ายอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
5. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน จังหวัด
ข้อมูลการยื่นคำขอ ใบอนุญาต เลขที่ ออกเมื่อวันที่
ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต
ที่ตั้งเลขที่ ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน
ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด

ส่วนที่ 3 การรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ”

- ☐ **SAN : ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกข้อ ประกอบด้วย 3 ข้อ ดังนี้**
- ☐ 1. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร
 - ☐ 2. สถานประกอบการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง จาก อปท.
 - ☐ 3. สถานประกอบการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 20 ข้อ
 - ☐ หมวด 1 สถานที่ (จำนวน 8 ข้อ)
 - ☐ หมวด 2 อาหาร (จำนวน 6 ข้อ)
 - ☐ หมวด 3 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 3 ข้อ)
 - ☐ หมวด 4 บุคคล (ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร) (จำนวน 2 ข้อ)
 - ☐ หมวด 5 สัตว์ แมลงนโรค (จำนวน 1 ข้อ)
- ☐ **SAN Plus : ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกข้อ ประกอบด้วย 2 ข้อ ดังนี้**
- ☐ 1. ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐาน SAN
 - ☐ 2. ผ่านเกณฑ์ Street Food Good Health 4 มิติ

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ”

ให้แสดงเครื่องหมาย ☒ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- 1 ถูกต้องครบถ้วน : เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
2. ต้องปรับปรุง : ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะผู้ตรวจประเมินควรให้คำแนะนำ
เพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
3. ไม่มีกิจกรรม : ไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
สถานที่	1	สถานที่ตั้งหรือจำหน่ายอาหารขออนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย				
	2	แผง/พาหนะ/บริเวณที่จำหน่ายอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ				
	3	แผง/พาหนะ/บริเวณที่จำหน่ายอาหาร จัดให้มีอุปกรณ์ในการปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทำความสะอาดง่าย และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ				
	4	แผง/พาหนะ/บริเวณที่จำหน่ายอาหาร มีแสงสว่างเพียงพอเหมาะสม ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้มองเห็นอาหารต่างจากสภาพความเป็นจริง				
	5	กรณีจัดสถานที่สำหรับบริโภคอาหาร โต๊ะหรือเก้าอี้ สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ				
	6.	จัดให้มีถัง/อุปกรณ์รองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด นำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล และไม่ทิ้งมูลฝอยในที่หรือทางสาธารณะ				
	7.	มีการจัดการน้ำเสีย/ถังรองรับน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำทิ้งประเภทไขมันลงสู่ทางสาธารณะโดยตรง				
	8.	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือที่ถูกสุขลักษณะ พร้อมใช้งาน บริเวณที่จำหน่ายอาหาร				
อาหาร	9.	อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วางสูง จากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	10.	เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร				
	11.	อาหารปรุงสำเร็จ เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
	12.	ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จ แยกใช้ระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก				
	13.	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่ร่วมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค ถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	14.	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี				
	15.	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
ภาชนะ อุปกรณ์	16.	มีการจัดบริการช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน				
	17.	กรณีมีการล้างภาชนะ อุปกรณ์ ล้างด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร กรณีเกิดโรคติดต่อจัดให้มีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังการทำความสะอาด				
บุคคล	18.	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน/มีเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผมที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น				
	19.	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร **ตามที่กรมอนามัยกำหนด**				
สัตว์ แมลง นำโรค	20.	มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยงเข้ามาในบริเวณที่จำหน่ายอาหาร				
สรุปผลคะแนน						

ข้อสังเกต :

.....

รายละเอียดแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ”

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
สถานที่	1	สถานที่ตั้งหรือจำหน่ายอาหารขออนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย	สถานที่ตั้งหรือจำหน่ายอาหารถูกต้องตามกฎหมาย ไม่อยู่ในที่หรือทางสาธารณะ ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย อย่างน้อย 100 เมตร หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม เช่น กำแพง ต้นไม้ หรือวัสดุอื่นใดที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้
	2	แผง/พาหนะ/บริเวณที่จำหน่ายอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	1. แผงจำหน่ายอาหาร/พาหนะจำหน่ายอาหาร/บริเวณที่จำหน่ายอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม มีผิวเรียบ ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร 2. มีการทำความสะอาดที่ประกอบกิจการเป็นประจำ
	3	แผง/พาหนะ/บริเวณที่จำหน่ายอาหาร จัดให้มีอุปกรณ์ในการปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทำความสะอาดง่าย และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	1. แผงจำหน่ายอาหาร/พาหนะจำหน่ายอาหาร/บริเวณที่จำหน่ายอาหาร จัดให้มีอุปกรณ์/โครงสร้างที่สามารถปกปิดอาหาร/ปกคลุมพาหนะเพื่อป้องกันการปนเปื้อน 2. อุปกรณ์/โครงสร้างที่สามารถปกปิดอาหาร/ปกคลุมพาหนะทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทำความสะอาดง่าย และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ 3. กรณีพาหนะจำหน่ายอาหารต้องมีการทำความสะอาดพาหนะ ภายในตัวรถ ขึ้น และภาชนะวางสินค้า ไม่พบร่องรอยสัตว์และแมลงนำโรค มีการทำความสะอาดเป็นประจำอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง
	4	แผง/พาหนะ/บริเวณที่จำหน่ายอาหาร มีแสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้มองเห็นอาหาร ต่างจากสภาพความเป็นจริง	1. แผงจำหน่ายอาหาร/พาหนะจำหน่ายอาหาร/บริเวณที่จำหน่ายอาหาร มีแสงสว่างเพียงพอ เช่น ใช้หลอดไฟประเภทแสงธรรมชาติกลางวัน (Daylight) 2. ไม่มีการใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริง
	5	กรณีจัดสถานที่สำหรับบริโภคอาหาร โต๊ะหรือเก้าอี้ สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	1. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด ไม่มีคราบสกปรก 2. มีการทำความสะอาดโต๊ะรับประทานอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาดหลังให้บริการ

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
	6.	จัดให้มีถัง/อุปกรณ์รองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด นำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล และไม่ทิ้งมูลฝอยในที่หรือทางสาธารณะ	1. มีถังหรืออุปกรณ์ เช่น ถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี จำนวนเพียงพอ ไม่รั่วซึม และมีฝา/ปิดมิดชิด 2. บริเวณรอบถังมูลฝอย/ที่รองรับมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก 3. มีการจัดเก็บมูลฝอยและนำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาลทุกวัน ไม่พบมูลฝอยตกค้างในพาหนะจำหน่ายอาหาร/สินค้า 4. ไม่ทิ้งมูลฝอยในที่หรือทางสาธารณะ
	7.	มีการจัดการน้ำเสีย/ถังรองรับน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำทิ้งประเภทไขมันลงสู่ทางสาธารณะโดยตรง	1. มีถังรองรับน้ำเสีย หรือถังดักไขมัน หรือวิธีการจัดการน้ำเสียที่เหมาะสม 2. ไม่ระบายน้ำทิ้งหรือน้ำเสียลงสู่ทางสาธารณะโดยตรง
	8.	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือที่ถูกสุขลักษณะ พร้อมใช้งาน บริเวณที่จำหน่ายอาหาร	1. จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในบริเวณที่จำหน่ายอาหารสำหรับผู้บริโภค 2. กรณีรถเร่จำหน่ายอาหาร จะต้องไม่มีถังน้ำหรือผ้าสำหรับให้ผู้ซื้อล้าง/เช็ดมือ
อาหาร	9.	อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วางสูง จากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	อาหารที่จำหน่ายต้องสะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งที่มาได้ หรือจากแหล่งที่ได้การรับรองจากทางราชการ 1. อาหารสด 1.1 อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์สด ผัก ผลไม้ สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ 1.2 จัดเก็บอาหารสดในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร 1.3 เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส 2. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร 3. อาหารสดต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนตามประเภท โดยเฉพาะ อาหารทะเล เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และแยกอาหารสดกับอาหารปรุงสำเร็จออกจากกัน

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
	10.	เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร	1. อาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เช่น เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ต้องปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย./เครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง) มีฉลากรับรองมาตรฐาน และไม่หมดอายุ 2. วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร
	11	อาหารปรุงสำเร็จ เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	1. อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร 2. กรณีมีการปรุงอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องใส่ในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย จัดให้มีการปกปิดอาหาร ต้องดำเนินการ ดังนี้ 2.1 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค มีการปรุงสุกทันทีเพื่อจำหน่าย ในกรณีอาหารปรุงสำเร็จที่รอการจำหน่ายต้องอุ่นอาหารซ้ำทุก 2 ชั่วโมง 2.2 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่ไม่ผ่านความร้อน ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส หรือกรณีเก็บที่อุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน 2 ชั่วโมง 3. กรณีน้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ 4. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง 5. ห้ามนำอาหารปรุงสำเร็จที่เหลือข้ามวันมาจำหน่าย
	12	ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จ แยกใช้ระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก	ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จ แยกใช้ระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
	13	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค ถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	1. น้ำแข็ง ผลิตจากแหล่งผลิตที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย. 2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะ (ถัง/ถุง) ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด 3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร บริเวณที่วาง ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ 4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ และที่คีบต้องใส่ในภาชนะที่เหมาะสมหรือปักเอาด้ามขึ้นในถังน้ำแข็ง 5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค
	14	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี	1. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำให้เหมาะสมสำหรับการปรุงประกอบอาหาร ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข 2. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ
ภาชนะ อุปกรณ์	15	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น 2. ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด มีการจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ เช่น 2.1 เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้ 2.2 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด 2.3 ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร 2.4 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ฯลฯ ที่จัดไว้บริการ เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
	16	มีการจัดบริการช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน	จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน เช่น เสริฟพร้อมอาหาร หรือจัดจุดบริการช้อนกลาง

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
	17	กรณีมีการล้างภาชนะ อุปกรณ์ ล้างด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร กรณีเกิดโรคติดต่อจัดให้มีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังการทำความสะอาด	1. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร 2. ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล 3. กรณีเกิดโรคติดต่อจัดให้มีการฆ่าเชื้อโรคภาชนะ อุปกรณ์ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น ไม่ใช้ผ้าเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ ที่สัมผัสอาหาร 4. มีถังรองรับน้ำเสีย หรือวิธีการจัดการน้ำที่เหมาะสม และไม่ระบายน้ำทิ้งประเภทไขมันลงสู่ทางสาธารณะโดยตรง
บุคคล	18	ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยา ส่วนบุคคลที่ดี เช่น แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน/มีเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น	1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพตามข้อบัญญัติท้องถิ่นในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ 2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน 3. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ 5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค 6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร
	19	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร **ตามที่กรมอนามัยกำหนด**	1. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร * ประยุกต์ใช้หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 โดยนำมาตรฐานการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะใช้บรรยาย*

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
			2. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการ อบรมที่กำหนด ทุกคน
สัตว์ แมลง นำโรค	20	มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยงเข้ามาในบริเวณที่ จำหน่ายอาหาร	ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง 1. ในบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร 2. ในพื้นที่จำหน่ายอาหารและรับประทานอาหาร

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN Plus “Street Food Good Health”

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (ต้องทำทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน	1.1 หน่วยราชการส่วนท้องถิ่นอนุญาตประกอบกิจการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ และกำหนดจุดผ่อนผันที่อนุญาตให้ตั้งวางจำหน่ายอาหาร	ทุกร้าน (100%)	7		☐ (1) ประกาศเป็นจุดผ่อนผัน+มีป้ายแสดง+มีการขออนุญาตจำหน่าย ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 7 คะแนน ☐ (2) ประกาศเป็นจุดผ่อนผัน+ไม่มีป้ายแสดง+มีการขออนุญาต ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน ☐ (3) อยู่ระหว่างดำเนินการประกาศเป็นจุดผ่อนผัน = 3 คะแนน
	1.2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ทั้งด้านกายภาพ (12 ข้อ) และด้านชีวภาพ	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 + เมนูสุขภาพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของจำนวนแผงทั้งหมด (1)-(4)
	1.3 ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม (มีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร/ประกาศนียบัตร)	ทุกคน (100%)	7		☐ (1) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (3 ชั่วโมง) ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 7 คะแนน ☐ (2) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (3 ชั่วโมง) ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน ☐ (3) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (3 ชั่วโมง) ร้อยละ 69.99-60.00

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (ต้องทำทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน					= 3 คะแนน ☐ (4) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (3 ชั่วโมง) ต่ำกว่าร้อยละ 59.99 = 1 คะแนน
	1.4 มีการควบคุมการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และบุหรีตามกฎหมายกำหนด	ทุกร้าน (100%)	5		☐ (1) ไม่มีการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี = 5 คะแนน ☐ (2) มีมาตรการควบคุมการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรีตามที่กฎหมายกำหนด = 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
	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
	1.7 มีการจัดบริการสวมสะอาด	จัดบริการสวมสะอาด เพียงพอ แยกชาย-หญิง	7		☐ (1) มีจัดบริการสวม ☐ ตั้งประจำที่/ ☐ รดสุขาเคลื่อนที่ ☐ รัฐ/เอกชน

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (ต้องทำทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน		มีน้ำใช้สะอาดเพียงพอ ตลอดระยะเวลาที่เปิดให้บริการ หรือจัดให้มีรถสุขาเคลื่อนที่			= 7 คะแนน
	1.8 มีการจัดบริการอ่างล้างมือ	มีการจัดบริการอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค ที่ใช้การได้สะดวกเพียงพอ และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา	7		☐ (1) จัดบริการ (อ่างล้างมือพร้อมสบู่/แอลกอฮอล์เจล) ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 7 คะแนน ☐ (2) จัดบริการ (อ่างล้างมือพร้อมสบู่/แอลกอฮอล์เจล) ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน ☐ (3) จัดบริการ (อ่างล้างมือพร้อมสบู่/แอลกอฮอล์เจล) ร้อยละ 69.99-60.00 = 3 คะแนน
	1.9 มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล และมีการจัดการน้ำเสียก่อนทิ้งลงท่อสาธารณะ	ไม่มีขยะมูลฝอยในพื้นที่จำหน่ายอาหาร ภายหลังการปิดให้บริการ และไม่มีน้ำเสียบนพื้นที่จำหน่ายอาหาร	7		☐ (1) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/แผนรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย ร้อยละ 50 ขึ้นไป = 7 คะแนน ☐ (2) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/แผนรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย ร้อยละ 49.99-40.00 = 5 คะแนน ☐ (3) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/แผนรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย ร้อยละ 39.99-30.00 = 3 คะแนน

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (ต้องทำทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน	1.10 มีการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร น้ำ/น้ำแข็งบริโภค		10		
	- สุ่มตรวจ/เฝ้าระวังน้ำแข็งบริโภค	ทุกร้านที่จำหน่ายน้ำแข็งเป็นส่วนประกอบและ/หรือมีบริการน้ำแข็งสำหรับบริโภค	2		ความถี่ในการเฝ้าระวัง (ปีละ 2 ครั้ง) ☐ (1) เฝ้าระวัง 2 ครั้ง = 2 คะแนน ☐ (2) เฝ้าระวัง 1 ครั้ง = 1 คะแนน
	- สุ่มตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร	มีการสุ่มตรวจทุก 6 เดือน (เฉพาะแผงที่มีบริการอาหาร น้ำดื่มและน้ำแข็งบริโภคให้กับลูกค้า)	3		ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ☐ (1) ไม่พบการปนเปื้อน = 3 คะแนน ☐ (2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 5 = 2 คะแนน ☐ (3) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10 = 1 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 B : ผลการตรวจสอบสารปนเปื้อนสารเคมี ☐ (1) พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 5% = 1 คะแนน ☐ (2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 3% = 2 คะแนน
รวมคะแนนมิติด้านสุขภาพ			70		

มิติ	ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
		คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
2. ด้านเศรษฐกิจ (เลือกทำ อย่างน้อย 3 ข้อ) คะแนนเต็ม 10 คะแนน	2.1 ราคาถูก (หนูฉีดยึดติดาว) ติดป้ายแสดงราคา	1		☐ มีป้ายแสดงราคาสินค้า ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 1 คะแนน
	2.2 มีการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการเพื่อผลประโยชน์ร่วมกัน เช่น ชมรม สมาคม กลุ่มการค้า เป็นต้น	2		☐ (1) มีการจัดตั้งชมรม/สมาคม/วิสาหกิจชุมชน = 2 คะแนน ☐ (2) มีการจัดตั้งคณะกรรมการ/คณะทำงาน = 1 คะแนน
	2.3 มีการประชาสัมพันธ์การจำหน่ายสินค้าในพื้นที่	1		☐ มีเสียงตามสาย/เครื่องเสียง ปชส./ป้ายประชาสัมพันธ์ = 1 คะแนน
	2.4 มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงลอยจำหน่ายอาหารอย่างน้อย 2 ภาษาที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน	2		☐ (1) มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เมียนมา/หรือตามบริบทพื้นที่) มากกว่าร้อยละ 50 = 2 คะแนน ☐ (2) มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เมียนมา/หรือตามบริบทพื้นที่) น้อยกว่าร้อยละ 50 = 1 คะแนน
	2.5 มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา พร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม และมีรูปภาพประกอบ	2		☐ (1) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เมียนมา/ระบุราคาที่เหมาะสม+ภาพอาหารหรือตามบริบทพื้นที่) มากกว่าร้อยละ 50 = 2 คะแนน ☐ (2) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เมียนมา/ระบุราคาที่เหมาะสม+ภาพอาหารหรือตามบริบทพื้นที่) น้อยกว่าร้อยละ 50 = 1 คะแนน
	2.6 มีการจัดการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกัน (Zoning)	2		☐ จัดโซนจำหน่ายอาหารแยกจากโซนสินค้าอื่นๆ อย่างชัดเจน = 2 คะแนน
รวมคะแนนมิติด้านเศรษฐกิจ		10		

มิติ	ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
		คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
3. ด้านสังคม (เลือกทำ อย่างน้อย 2 ข้อ) คะแนนเต็ม 10 คะแนน	3.1 มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ชุมชน OTOP/SME / ผู้สูงอายุ/ผู้พิการ /Young Smart Farmer/ ออแกนิก/ ธรรมชาติ	3		☐ (1) มีการจำหน่ายพืช ผัก ผลไม้ ออแกนิก/ ปลอดสารพิษ/ปลอดภัย = 3 คะแนน ☐ (2) มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน = 2 คะแนน
	3.2 จัดให้มีจุดบริการข้อมูล สำหรับนักท่องเที่ยว	2		☐ (1) มีจุดบริการข้อมูลสำหรับ นักท่องเที่ยว+เจ้าหน้าที่ = 2 คะแนน ☐ (2) มีป้ายประชาสัมพันธ์ = 1 คะแนน
	3.3 มีระบบการรักษาความ ปลอดภัยในทรัพย์สินของ นักท่องเที่ยว ที่ใช้งานได้อย่าง มีประสิทธิภาพ	2		☐ (1) มีระบบการรักษาความปลอดภัย+ มีกล้องวงจรปิด+มีเจ้าหน้าที่ดูแล = 2 คะแนน ☐ (2) มีกล้องวงจรปิด+มีเจ้าหน้าที่ดูแล = 1 คะแนน
	3.4 จัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่ พร้อมใช้งานหรืออยู่ใกล้ บริเวณถนนอาหารปลอดภัย อยู่เสมอ	3		☐ (1) มีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัยที่พร้อมใช้งาน บริเวณถนนอาหาร = 2 คะแนน ☐ (2) มีการฝึกซ้อมการป้องกันอัคคีภัย = 1 คะแนน
	รวมคะแนนมิติด้านสังคม	10		

มิติ	ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
		คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
4. ด้านวัฒนธรรม (เลือกทำ อย่างน้อย 1 ข้อ) คะแนนเต็ม 10 คะแนน	4.1 มีการจำหน่ายอาหาร พื้นบ้าน/การแต่งกายประจำถิ่น	5		☐ (1) มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน = 3 คะแนน ☐ (2) มีการแต่งกายประจำถิ่น = 2 คะแนน (ความถี่การแต่งกายอย่างน้อย 1 วัน)
	4.2 มีการแสดงวัฒนธรรม ประจำถิ่น/ป้าย Story Culture	5		☐ (1) มีการแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น = 3 คะแนน (อย่างน้อย 1 ครั้ง/สัปดาห์) ☐ (2) มีป้าย Story Culture/แนะนำการท่องเที่ยว = 2 คะแนน
รวมคะแนนมิติด้านวัฒนธรรม		10		

สรุปผลการตรวจประเมินฯ :

มิติ	ผลการประเมิน		ระดับการรับรองมาตรฐาน
	คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1. ด้านสุขภาพ	70		☐ ระดับพื้นฐาน ☐ ระดับดี ☐ ระดับดีมาก หมายเหตุ : ระดับการรับรองมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี 1) ระดับพื้นฐาน จำนวน 50 – 59 คะแนน (หน่วยงานประเมิน : องค์รปกครองส่วนท้องถิ่น) 2) ระดับดี จำนวน 60 – 79 คะแนน (หน่วยงานประเมิน : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด) 3) ระดับดีมาก จำนวน 80 คะแนนขึ้นไป (หน่วยงานประเมิน : ศูนย์อนามัย + สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด)
2. ด้านเศรษฐกิจ	10		
3. ด้านสังคม	10		
4. ด้านวัฒนธรรม	10		
คะแนนรวม	100		

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่...../...../.....

ผู้ประเมินระดับพื้นฐาน (อปท)

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่...../...../.....

ผู้ประเมินระดับดี (สสจ.)

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่...../...../.....

ผู้ประเมินระดับดีมาก (ศอ.+สสจ.)