

เกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร- ต้องผ่านทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน	1.1 หน่วยราชการส่วนท้องถิ่น อนุญาตประกอบกิจการจำหน่าย อาหารในที่หรือทางสาธารณะ และ กำหนดจุดผ่อนผันที่อนุญาตให้ตั้ง วางจำหน่ายอาหาร	ทุกร้าน (100%)	7		<input type="checkbox"/> (1) ประกาศเป็นจุดผ่อนผัน+ มีป้ายแสดง+มีการขออนุญาต จำหน่าย ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 7 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) ประกาศเป็นจุดผ่อนผัน+ ไม่มีป้ายแสดง+มีการขออนุญาต ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) อยู่ระหว่างดำเนินการประกาศเป็น จุดผ่อนผัน = 3 คะแนน
	1.2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ทั้งด้านกายภาพ(12 ข้อ) และ ด้านชีวภาพ	ทุกร้าน (100%)	7		<input type="checkbox"/> (1) แผงอาหาร ผ่าน CFGT ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 7 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) แผงอาหาร ผ่าน CFGT ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) แผงอาหาร ผ่าน CFGT ร้อยละ 69.99-60.00 = 3 คะแนน <input type="checkbox"/> (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		<input type="checkbox"/> (1) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (3 ชั่วโมง) ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 7 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (3 ชั่วโมง) ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (3 ชั่วโมง) ร้อยละ 69.99-60.00 = 3 คะแนน <input type="checkbox"/> (4) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (3 ชั่วโมง) ต่ำกว่าร้อยละ 59.99 = 1 คะแนน

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนน เต็ม	ได้ คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร- ต้องผ่านทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน	1.4 มีการควบคุมการจำหน่าย เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และบุหรี่ ตามกฎหมายกำหนด	ทุกร้าน (100%)	5		<input type="checkbox"/> (1) ไม่มีการจำหน่าย เครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี่ = 5 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีมาตรการควบคุมการ จำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี่ ตามที่กฎหมายกำหนด = 3 คะแนน
	1.5 ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam)	ทุกร้าน (100%)	7		<input type="checkbox"/> (1) ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam) ร้อยละ 100 + ใช้ภาชนะทดแทนที่ย่อยสลายได้ ร้อยละ 50 ขึ้นไป = 7 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam) ร้อยละ 100 + ใช้ภาชนะทดแทนที่ย่อยสลายได้ ร้อยละ 49.99-40.00 = 5 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) ไม่มีการใช้ภาชนะโฟมบรรจุ อาหาร (No Foam) = 3 คะแนน
	1.6 มีการจัดบริการช้อนกลาง	ทุกร้านที่จัดบริการ นั่งรับประทาน อาหาร	6		<input type="checkbox"/> (1) มีการเสิร์ฟช้อนกลาง/ จัดวางให้บริการ ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 6 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีการเสิร์ฟช้อนกลาง/ จัดวางให้บริการ ร้อยละ 79.99-70.00 = 4 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) มีการเสิร์ฟช้อนกลาง/ จัดวางให้บริการ น้อยกว่าร้อยละ 69.99 = 2 คะแนน
	1.7 มีการจัดบริการสวมสะอาด	จัดบริการ สวมสะอาด เพียงพอ แยกชาย- หญิง มีน้ำใช้ สะอาดเพียงพอ ตลอดเวลาที่เปิด ให้บริการ หรือจัด ให้มีรถสุขา เคลื่อนที่	7		<input type="checkbox"/> (1) มีจัดบริการสวม <input type="checkbox"/> ตั้งประจำที่/ <input type="checkbox"/> รถสุขาเคลื่อนที่ <input type="checkbox"/> รัฐ/เอกชน = 7 คะแนน

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร- ต้องผ่านทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน	1.8 มีการจัดบริการอ่างล้างมือ	มีการจัดบริการอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค ที่ใช้การได้สะดวก เพียงพอ และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา	7		<input type="checkbox"/> (1) จัดบริการ (อ่างล้างมือพร้อมสบู่/แอลกอฮอล์เจล) ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 7 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีจัดบริการ (อ่างล้างมือพร้อมสบู่/แอลกอฮอล์เจล) ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) มีจัดบริการ (อ่างล้างมือพร้อมสบู่/แอลกอฮอล์เจล) ร้อยละ 69.99-60.00 = 3 คะแนน
	1.9 มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล และมีการจัดการน้ำเสียก่อนทิ้งลงท่อสาธารณะ	ไม่มีขยะมูลฝอยในพื้นที่จำหน่ายอาหาร ภายหลังจากการปิดให้บริการ และไม่มีน้ำเสียบนพื้นที่จำหน่ายอาหาร	7		<input type="checkbox"/> (1) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย ร้อยละ 50 ขึ้นไป = 7 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย ร้อยละ49.99-40.00 = 5 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสียร้อยละ39.99-30.00 = 3 คะแนน
	1.10 มีการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร น้ำ/น้ำแข็งบริโภค		10		
	- สุ่มตรวจ/เฝ้าระวังน้ำแข็งบริโภค	ทุกร้านที่จำหน่ายน้ำแข็งเป็นส่วนประกอบ และ/หรือมีบริการน้ำแข็งสำหรับบริโภค	2		ความถี่ในการเฝ้าระวัง (ปีละ 2 ครั้ง) <input type="checkbox"/> (1) เฝ้าระวัง 2 ครั้ง = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) เฝ้าระวัง 1 ครั้ง = 1 คะแนน
- สุ่มตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร	มีการสุ่มตรวจทุก 6 เดือน (เฉพาะแผงที่มีบริการอาหาร น้ำดื่มและน้ำแข็งบริโภคให้กับลูกค้า)	3		ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารโคลิฟอร์มแบคทีเรีย <input type="checkbox"/> (1) ไม่พบการปนเปื้อน = 3 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 5 = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10 = 1 คะแนน	

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนน เต็ม	ได้ คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร- ต้องผ่านทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน	- มีการสุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อน ในอาหารที่จำหน่ายทุก 6 เดือน (ฟอร์มัลลิน สารกันรา สารฟอกขาว บอแรกซ์ + สารเคมีตกค้าง ในพืชผัก และสารโพลาร์)	มีการสุ่มตรวจทุก 6 เดือน	5		A : ความถี่ในการเฝ้าระวัง <input type="checkbox"/> (1) ตรวจ 4 สาร 2 ครั้ง (ฟอร์มัลลิน สารกันรา สารฟอกขาว บอแรกซ์)+ สารเคมีตกค้างในพืชผัก และสารโพลาร์ = 3 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) ตรวจ 4 สาร 2 ครั้ง = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) ตรวจ 4 สาร 1 ครั้ง = 1 คะแนน B : ผลการตรวจสารปนเปื้อนสารเคมี <input type="checkbox"/> (1) พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 5% = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 3% = 1 คะแนน

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนน เต็ม	ได้ คะแนน	
2. ด้านเศรษฐกิจ (เลือกทำ อย่างน้อย 3 ข้อ) คะแนนเต็ม 10 คะแนน	2.1 ราคาถูก (חנונישךדדדד) ติดป้ายแสดงราคา		1		<input type="checkbox"/> มีป้ายแสดงราคาสินค้า ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 1 คะแนน
	2.2 มีการรวมกลุ่ม ของผู้ประกอบการ เพื่อผลประโยชน์ร่วมกัน เช่น ชมรม สมาคม กลุ่มการค้า เป็นต้น		2		<input type="checkbox"/> (1) มีการจัดตั้งชมรม/สมาคม/ วิสาหกิจชุมชน = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีการจัดตั้งคณะกรรมการ/ คณะทำงาน = 1 คะแนน
	2.3 มีการประชาสัมพันธ์ การจำหน่ายสินค้าในพื้นที่		1		<input type="checkbox"/> มีเสียงตามสาย/เครื่องเสียง ปชส./ ป้ายประชาสัมพันธ์ = 1 คะแนน
	2.4 มีป้ายบอกชื่อร้านหรือ แผงลอยจำหน่ายอาหาร อย่างน้อย 2 ภาษา ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน		2		<input type="checkbox"/> (1) มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผง อย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/ จีน/เมียนมา/หรือตามบริบทพื้นที่) มากกว่าร้อยละ 50 = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผง อย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/ จีน/เมียนมา/หรือตามบริบทพื้นที่) น้อยกว่าร้อยละ 50 = 1 คะแนน
	2.5 มีรายการอาหาร อย่างน้อย 2 ภาษา พร้อมราคาที่เป็นธรรม และมีรูปภาพประกอบ		2		<input type="checkbox"/> (1) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เมียนมา/ ราคาที่เหมาะสม+ภาพอาหาร หรือตามบริบทพื้นที่) มากกว่าร้อยละ 50 = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เมียนมา/ ราคาที่เหมาะสม+ภาพอาหาร หรือตามบริบทพื้นที่) น้อยกว่าร้อยละ 50 = 1 คะแนน
	2.6 มีการจัดการจำหน่ายสินค้า แต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกัน (Zoning)		2		<input type="checkbox"/> จัดโซนจำหน่ายอาหารแยกจากโซน สินค้าอื่นๆ อย่างชัดเจน = 2 คะแนน

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนน เต็ม	ได้ คะแนน	
3. ด้านสังคม (เลือกทำ อย่างน้อย 2 ข้อ) คะแนนเต็ม 10 คะแนน	3.1 มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP/SME /ผู้สูงอายุ/ผู้พิการ /Young Smart Famer/ ออแกนิก/ธรรมชาติ		3		<input type="checkbox"/> (1) มีการจำหน่ายพืช ผัก ผลไม้ ออแกนิก/ปลอดภัย/ปลอดภัย = 3 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน = 2 คะแนน
	3.2 จัดให้มีจุดบริการข้อมูลสำหรับ นักท่องเที่ยว		2		<input type="checkbox"/> (1) มีจุดบริการข้อมูลสำหรับ นักท่องเที่ยว+เจ้าหน้าที่ = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีป้ายประชาสัมพันธ์ = 1 คะแนน
	3.3 มีระบบการรักษาความปลอดภัยในทรัพย์สินของ นักท่องเที่ยว ที่ใช้งานได้อย่างมี ประสิทธิภาพ		2		<input type="checkbox"/> (1) มีระบบการรักษาความปลอดภัย+มีกล้องวงจรปิด+มีเจ้าหน้าที่ ดูแล = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีกล้องวงจรปิด+มีเจ้าหน้าที่ ดูแล = 1 คะแนน
	3.4 จัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่ พร้อมใช้งานหรืออยู่ใกล้บริเวณ ถนนอาหารปลอดภัยอยู่เสมอ		3		<input type="checkbox"/> (1) มีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัยที่ พร้อมใช้งานบริเวณถนนอาหาร = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีการฝึกซ้อมการป้องกัน อัคคีภัย= 1 คะแนน

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนน เต็ม	ได้ คะแนน	
4. ด้านวัฒนธรรม (เลือกทำ อย่างน้อย 1 ข้อ) คะแนนเต็ม 10 คะแนน	4.1 มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน/ การแต่งกายประจำถิ่น		5		<input type="checkbox"/> (1) มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน = 3 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีการแต่งกายประจำถิ่น = 2 คะแนน (ความถี่การแต่งกายอย่างน้อย 1 วัน)
	4.2 มีการแสดงวัฒนธรรม ประจำถิ่น/ป้าย Story Culture		5		<input type="checkbox"/> (1) มีการแสดงวัฒนธรรม ประจำถิ่น = 3 คะแนน (อย่างน้อย 1 ครั้ง/สัปดาห์) <input type="checkbox"/> (2) มีป้าย Story Culture/แนะนำ การท่องเที่ยว = 2 คะแนน
รวมคะแนน		100			<input type="checkbox"/> ระดับพื้นฐาน <input type="checkbox"/> ระดับดี <input type="checkbox"/> ระดับดีมาก

หมายเหตุ : ระดับการรับรองมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี

- | | | | | |
|-----------------|-------|---------|-------------|------------------------------|
| 1) ระดับพื้นฐาน | จำนวน | 50 – 59 | คะแนน | (อปท.ประเมิน) |
| 2) ระดับดี | จำนวน | 60 – 79 | คะแนน | (สสจ. ประเมิน) |
| 3) ระดับดีมาก | จำนวน | 80 | คะแนนขึ้นไป | (ศูนย์อนามัย + สสจ.) ประเมิน |

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่...../...../.....

ผู้ประเมินระดับ (อปท)

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่...../...../.....

ผู้ประเมิน (สสจ.)

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่...../...../.....

ผู้ประเมิน (ศอ..)