

ผลการดำเนินงาน
“อาหารปลอดภัย”
ประเด็น อาหารริมบาทวิถี
และตลาดนัดน้ำซ้อ
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร

18 พฤษภาคม 2564



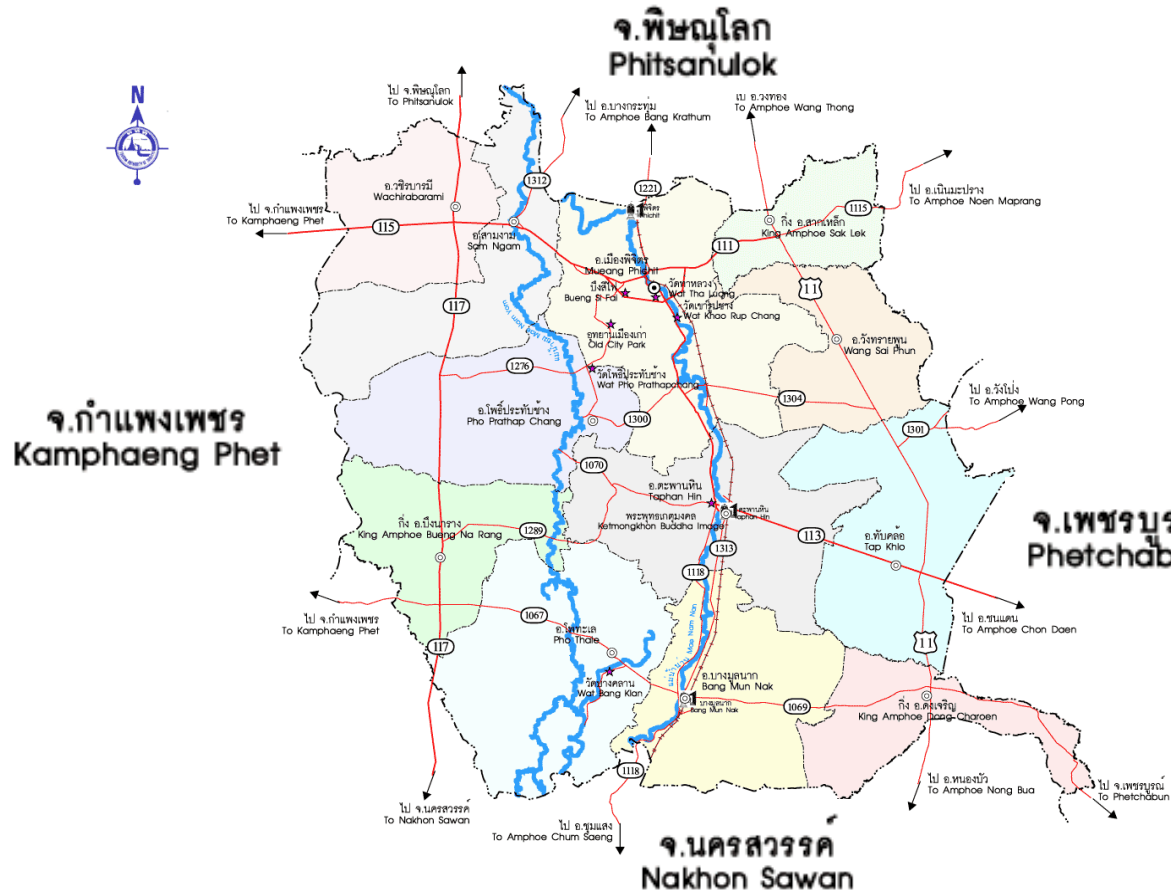
การ ปกครอง

จังหวัด พิจิตรแบ่งการปกครองออกเป็น 12 อำเภอ คือ

1. อำเภอเมือง
2. อำเภอดงพานหิน
3. อำเภอบางมูลนาก
4. อำเภอโพธิ์ประทับช้าง
5. อำเภอโพทะเล
6. อำเภอสามง่าม
7. อำเภอวชิรบารมี
8. อำเภอวังทรายพูน
9. อำเภอทับคล้อ
10. อำเภอสากเหล็ก
11. อำเภอดงเจริญ
12. อำเภอบึงนาราง



แผนที่ท่องเที่ยวจังหวัดพิจิตร PHICHIT TOURIST MAP



- ❖ จังหวัดพิจิตรมีพื้นที่ 4,531.013 กม.² หรือประมาณ 2,831,333 ไร่
- ❖ มีประชากร จำนวน 539,374 คน
- ❖ อยู่ห่างจาก กรุงเทพฯ ขึ้นมาทางเหนือ ระยะทางประมาณ 247 กม.

ลักษณะภูมิประเทศ



- ❖ พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำที่สำคัญไหลผ่าน 3 สาย ได้แก่
 1. แม่น้ำน่าน
 2. แม่น้ำยม
 3. แม่น้ำพิจิตร
- ❖ พื้นดินจังหวัดพิจิตรเป็นดินอุดมสมบูรณ์ เหมาะแก่การเกษตร เพราะเป็นดินตะกอนที่เกิดจากน้ำท่วมทับถมทุกปี และมีปลาชุกชุม
- ❖ มีบึงสีไฟเป็นบึงน้ำจืด ขนาดใหญ่ อันดับ 3 ของประเทศไทย

การประกอบอาชีพ

❖ ประกอบอาชีพทางการเกษตร
เป็นภาคการผลิตหลัก

❖ รองลงมา ได้แก่

- อุตสาหกรรม
- การค้าส่ง
- การค้าปลีก
- การบริการ

ผลผลิตสำคัญ ได้แก่

- ข้าว
- ข้าวโพด
- มะม่วง
- มะปรางหวาน/มะยงชิด
- ส้มโอ

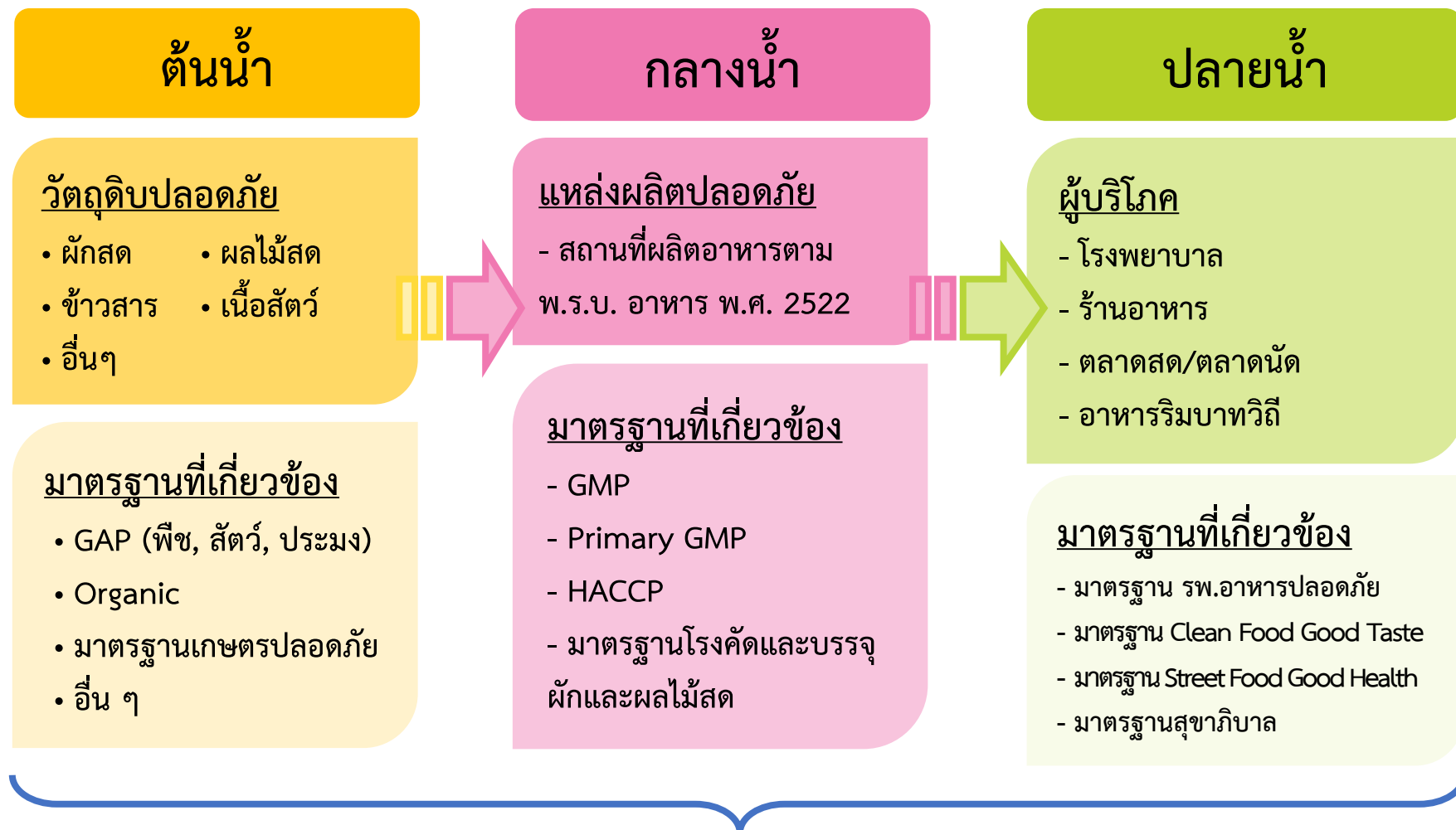


“ ตะกอนที่น้ำพัดมาทับถมเหมาะแก่การทำนา และปลูกพืชหมุนเวียน ”

ของดีเมืองพิจิตร



กรอบการดำเนินงาน “จังหวัดอาหารปลอดภัย”



ขับเคลื่อนด้วย “ระบบคุณภาพงานอาหารปลอดภัยจังหวัด” ของกระทรวงสาธารณสุข

(4 หมวด)

ระบบคุณภาพงาน อาหารปลอดภัย

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร



1.

นโยบายและการบริหารจัดการ

1.1 มีคณะกรรมการอาหารปลอดภัยจังหวัด

- “คณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร” ทำหน้าที่เป็น “คณะกรรมการอาหารปลอดภัยจังหวัดพิจิตร” โดย
 - มีผู้ว่าราชการจังหวัดพิจิตร เป็นประธานฯ
 - คณะกรรมการ จากหน่วยงานภาคีเครือข่าย ภาครัฐและเอกชน
- “คณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร” ได้รับการแต่งตั้งตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2560
- ปี 2563 ได้จัดประชุม จำนวน 2 ครั้ง :
 - ครั้งที่ 1/2563 (4 มิ.ย. 63)
 - ครั้งที่ 2/2563 (21 ก.ย. 63)
- ปี 2564
 - กำหนดจัดประชุม ครั้งที่ 1/2564 ในเดือน ก.ค. 64



1.

นโยบายและการบริหารจัดการ

1.1 มีคณะกรรมการอาหารปลอดภัยจังหวัด

มีแผนการบูรณาการของหน่วยงานที่เป็นภาคีเครือข่าย ตลอดห่วงโซ่อาหาร ได้แก่

ต้นน้ำ

วัตถุดิบปลอดภัย

- ผักสด
- ผลไม้สด
- ข้าวสาร
- เนื้อสัตว์
- อื่นๆ

หน่วยงาน

- สำนักงานประมงจังหวัดพิจิตร
- สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดพิจิตร
- สำนักงานเกษตรจังหวัดพิจิตร

กลางน้ำ

แหล่งผลิตปลอดภัย

- สถานที่ผลิตอาหารตาม
พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. 2522

หน่วยงาน

- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร

ปลายน้ำ

ผู้บริโภค

- โรงพยาบาล
- ร้านอาหาร
- ตลาดสด/ตลาดนัด
- อาหารริมบาทวิถี

หน่วยงาน

- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร
- องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น

1. นโยบายและการบริหารจัดการ

1.2 มีคณะกรรมการอาหารปลอดภัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร

- มี **“คณะกรรมการอาหารปลอดภัย สสจ.พิจิตร”** ตามคำสั่ง สสจ.พิจิตร ที่ 31/2564 ลงวันที่ 9 มี.ค. 64
- ในปี 2564 ได้จัดประชุมเมื่อวันที่ 10 มี.ค. 64 เพื่อทบทวนงานในปีที่ผ่านมา และร่วมกันวางแผนปรับปรุงการดำเนินงานในปีงบประมาณ 2564



1.

นโยบายและการบริหารจัดการ

1.3 มีแผนการดำเนินงานอาหารปลอดภัย เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขภาพของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

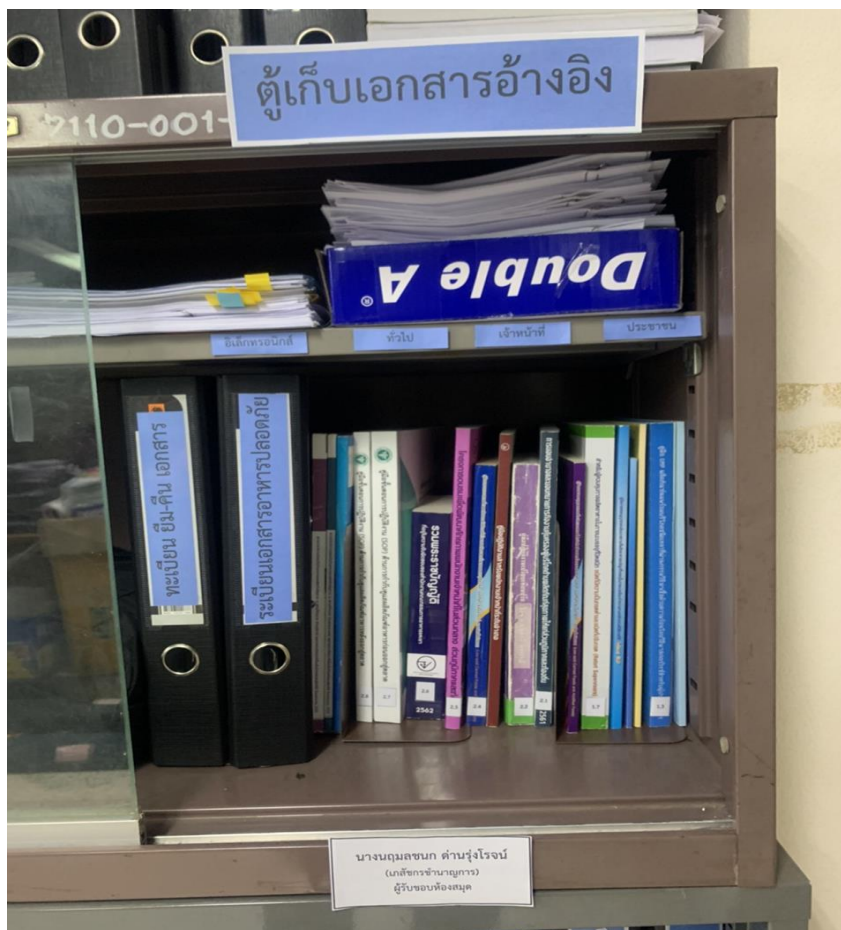


มีแผนปฏิบัติงานด้านอาหารของทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องภายในสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร ปีงบประมาณ 2563-2564 เช่น กิจกรรมลงตรวจพื้นที่ร่วมกันในช่วงเทศกาลต่างๆ (งานจิว)

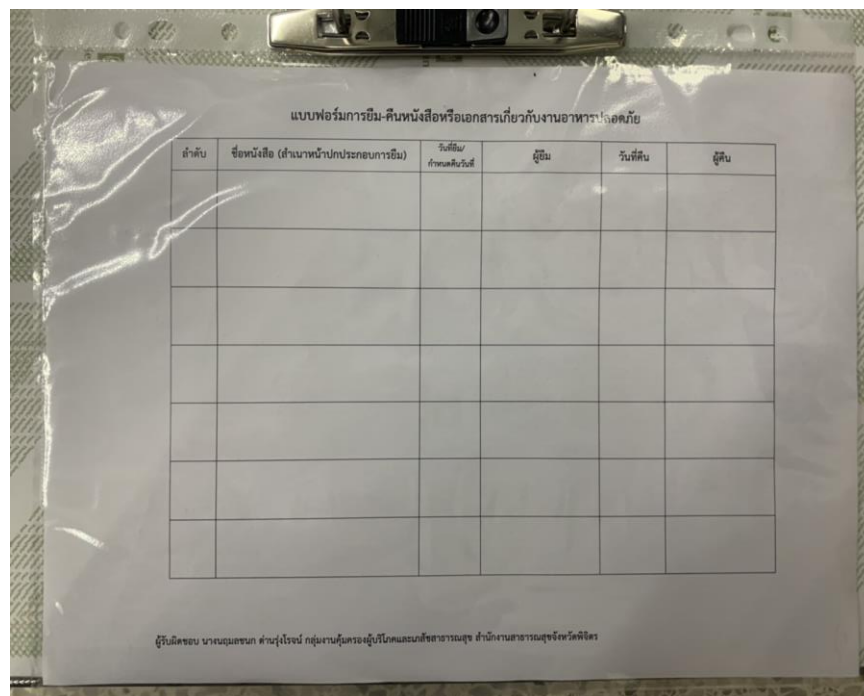
1.

นโยบายและการบริหารจัดการ

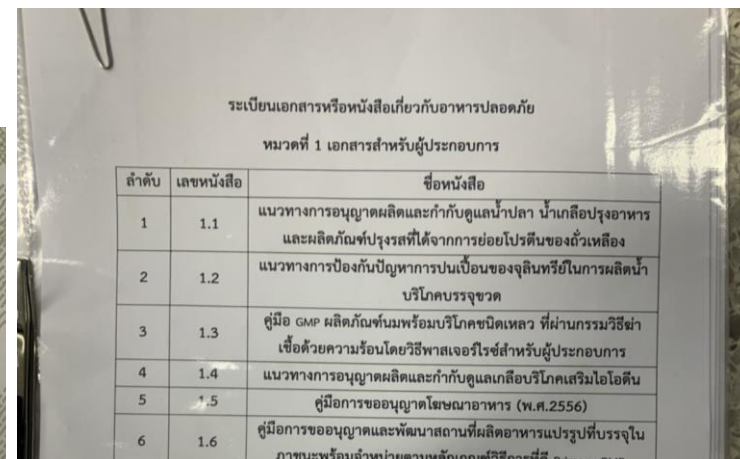
1.4 มีการจัดการเกี่ยวกับกฎหมาย ประกาศหลักเกณฑ์ในการกำกับดูแลอาหารปลอดภัย



มีการจัดเก็บเอกสารกฎหมายฉบับปัจจุบันในรูปแบบหนังสือ และไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ รวมถึงมีผู้รับผิดชอบ



มีแบบฟอร์มการยืม-คืน หนังสือ หรือเอกสารเกี่ยวกับงานอาหารปลอดภัย



มีระเบียบเอกสารเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย โดยแยกเป็นหมวดหมู่ต่าง ๆ

1.

นโยบายและการบริหารจัดการ

1.5 มีการจัดการเกี่ยวกับการพัฒนาศักยภาพบุคลากรของจังหวัดทั้งภาครัฐ เอกชน และเครือข่าย

มีแผนการพัฒนาศักยภาพบุคลากรซึ่งอยู่ในแผนเดียวกับแผนปฏิบัติงานอาหารปลอดภัยจังหวัดพิจิตร ปี 2563 - 2564 (ข้อ 1.3) และมีผู้รับผิดชอบที่ชัดเจน

■ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค

- โครงการพัฒนาศักยภาพผู้รับอนุญาตผลิตอาหารและพนักงานเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ ปีงบประมาณ 2563
- โครงการ อย.น้อย ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

■ กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อม

- โครงการจัดอบรมเจ้าหน้าที่ด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

■ กลุ่มงานควบคุมโรค

- โครงการพัฒนาระบบการโต้ตอบภาวะฉุกเฉินและภัยสุขภาพ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

1.

นโยบายและการบริหารจัดการ

1.6 มีระบบการควบคุม กำกับดูแลผลิตภัณฑ์อาหารตามกฎหมายอาหาร



มี OSSC



มีการจัดเก็บเอกสารเป็นหมวดหมู่



1.

นโยบายและการบริหารจัดการ

1.7 มีระบบการกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายและแหล่งบริการ

■ กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย(อวล.)

เป็นผู้ดำเนินการกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายและแหล่งบริการ

■ มีการรวบรวมข้อมูลจากท้องถิ่นที่ปฏิบัติงาน เพื่อหาแนวโน้ม และลงพื้นที่เพื่อสุ่มประเมินปีละ 2 ครั้ง โดยมีหนังสือประสานกับหน่วยงานท้องถิ่น, โรงพยาบาล และสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ เพื่อลงพื้นที่ร่วมกัน



1.

นโยบายและการบริหารจัดการ

1.8 มีระบบสอบสวนโรคทางระบาดวิทยาที่เกิดจากอาหาร



ตู้แช่อาหารสด รถเร่ขายกับข้าว



โรงฆ่าสัตว์

- **กลุ่มงานควบคุมโรคติดต่อ** เป็นผู้รับผิดชอบหลัก
- มีการดำเนินงานสอบสวนโรคตาม SOP เช่น การดำเนินการสอบสวนโรคเบื้องต้น กรณี โรคใช้หูดับ (*Streptococcus Suis*) อ.วชิรбарมี และ อ.สามง่าม เมื่อวันที่ 8 ก.ค. 63 ซึ่งมีทีมจาก สสจ. พิจิตร ดำเนินการร่วมกับ ปศุสัตว์ และเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น

1.

นโยบายและการบริหารจัดการ


1.9 มีเอกสารแนวทางการจัดทำแผนรับมือในภาวะฉุกเฉิน



2.

การปฏิบัติการ

ควบคุมและกำกับดูแลอาหารสด, อาหารแปรรูป และอาหารปรุงสำเร็จ


สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร
มาตรฐานวิธีปฏิบัติงาน (SOP)

ชื่อเอกสาร กระบวนการการเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหาร
(ตลาดสด/ตลาดนัด/ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร)
รหัสเอกสาร อวล.1
ครั้งที่ 1
วันที่ประกาศใช้ วันที่ 1 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2563

ผู้รับผิดชอบ 1 ตุลาคม 2563
(นายธนพร อารีรักษ์)
เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน
ผู้อนุมัติ 1 ตุลาคม 2563
(นางสาวมานิสา เจริญทอง)
รองนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดพิจิตร
(ด้านพัฒนาคุณภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม)

SOP ควบคุมกำกับอาหารสดและ
อาหารปรุงสำเร็จ

มี SOP ควบคุมและกำกับงาน
ของ จ.พิจิตร ได้แก่

- อาหารสด : ตลาด แผงลอย
ร้านจำหน่าย >>> ควบคุมและกำกับโดย
กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมฯ
- อาหารปรุงสำเร็จ >>> ควบคุมและ
กำกับโดยกลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมฯ

2.

การปฏิบัติการ

ควบคุมและกำกับดูแลอาหารสด, อาหารแปรรูป และอาหารปรุงสำเร็จ

1. ควบคุมและกำกับดูแลอาหารสด ได้แก่ ตลาดสด(ตส.1), ตลาดนัด(ตส.2) และอาหารปรุงสำเร็จ(ร้านอาหาร, แผงลอย)

- หน่วยงานท้องถิ่น เป็นผู้รับผิดชอบหลัก
- กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมฯ สุ่มประเมินปีละ 2 ครั้ง โดยมีหนังสือประสานกับหน่วยงานท้องถิ่น, โรงพยาบาล และสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ เพื่อลงพื้นที่ร่วมกัน
- กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมฯ จัดอบรมผู้สัมผัสอาหาร
- กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคฯ ร่วมกับ โรงพยาบาล และสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ เก็บตัวอย่างอาหาร เพื่อตรวจวิเคราะห์ โดยความร่วมมือจากหน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety)

2. ควบคุมและกำกับดูแลอาหารแปรรูป

- กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคฯ
- พนักงานเจ้าหน้าที่ระดับอำเภอ ตาม พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. 2522 ได้แก่ เจ้าหน้าที่โรงพยาบาล และสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ เป็นผู้ตรวจประเมินประจำปี (งาน post-marketing)

การประเมิน Stakeholders

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร



การประเมิน Stakeholders

ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิจิตร

แหล่งผลิตอาหาร

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

- GMP
- Primary GMP
- HACCP
- มาตรฐานโรงคัดและบรรจุ
ผักและผลไม้สด

แหล่งจำหน่าย

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

- มาตรฐานตลาดสดนำซื้อระดับดี (3 ดาว)
- มาตรฐานตลาดนัดนำซื้อ
- มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี
- มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

โรงพยาบาล

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

- มาตรฐานโรงพยาบาลอาหารปลอดภัย



แหล่งจำหน่าย

ร้านอาหาร

จำนวนร้านอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน
Clean Food Good Taste จังหวัดพิจิตร ปีงบประมาณ 2563

ลำดับ	อำเภอ	ร้านอาหาร ทั้งหมด	ร้านอาหารที่ได้รับ มาตรฐาน	ร้อยละที่ ดำเนินการได้
1.	เมือง	67	56	83.58
2.	วังทรายพูน	0	0	0.00
3.	โพธิ์ประทับช้าง	2	2	100.00
4.	ตะพานหิน	13	11	84.62
5.	บางมูลนาก	9	8	88.89
6.	โพทะเล	8	7	87.50
7.	สามง่าม	2	2	100.00
8.	ทับคล้อ	3	3	100.00
9.	สากเหล็ก	2	2	100.00
10.	บึงนาราง	0	0	0.00
11.	ดงเจริญ	1	1	100.00
12.	วชิรบุรี	2	2	100.00
รวม		109	94	86.24

86.24

ผลการตรวจประเมินตลาดสด ประจำปีงบประมาณ 2563

ลำดับ	ชื่อตลาดสด	ที่ตั้ง	ผลการตรวจประเมิน		
			ไม่ผ่าน	ผ่านระดับดี (3 ดาว)	ผ่านระดับ ดีมาก (5 ดาว)
1	ตลาดร่วมเจริญ 2	369 ม.7 ต.โพธิ์ไทรงาม อ.ปึงนาราง จ. พิจิตร		✓	
2	ตลาดเทศบาลตำบลโพทะเล	ต.โพทะเล อ.โพทะเล จ.พิจิตร		✓	
3	ตลาดเทศบาลตำบลท่าฬ่อ	ต.ท่าฬ่อ อ.เมืองพิจิตร จ.พิจิตร		✓	✓
4	ตลาดเทศบาลตำบลหัวดง	ถนน 1304 ต.หัวดง อ.เมืองพิจิตร จ.พิจิตร		✓	✓
5	ตลาดเทศบาลเมืองพิจิตร	133 ซ.ราษฎร์เกษมอุทิศ ต.ในเมือง อ.เมืองพิจิตร จ.พิจิตร		✓	
6	ตลาดศรีสวัสดิ์	ช.เทศบาลทับค้อ 9 ต.ทับค้อ อ.ทับค้อ จ.พิจิตร		✓	
7	ตลาดเทศบาลตำบลกำแพงดิน	6 ช.เทศบาลตำบลกำแพงดิน ต.กำแพงดิน อ.สามง่าม จ.พิจิตร		✓	
8	ตลาดศรีโสภณ	ถนน 115 ต.สามง่าม อ.สามง่าม จ.พิจิตร		✓	
9	ตลาดเพ็ญอรุณ	ต.ในเมือง อ.เมืองพิจิตร จ.พิจิตร		✓	
10	ตลาดราชมรรคาเพียง	ต.บ้านนา อ.วชิรบารมี จ.พิจิตร		✓	
11	ตลาดเทศบาลเมืองบางมูลนาก	ถนน 1118 ต.เทศบาลเมืองบางมูลนาก อ.บางมูลนาก จ.พิจิตร		✓	
12	ตลาดเทศบาลตำบลบางไผ่	ถนน 1313 ต.บางไผ่ อําเภอบางมูลนาก		✓	
13	ตลาดศรีละออ	ถนน 11 ต.สากเหล็ก อ.สากเหล็ก จ.พิจิตร		✓	
รวม			0	13 (100%)	2

แหล่งจำหน่าย

ตลาดนัด

ตลาดนัดหัวดวง อ.เมืองพิจิตร

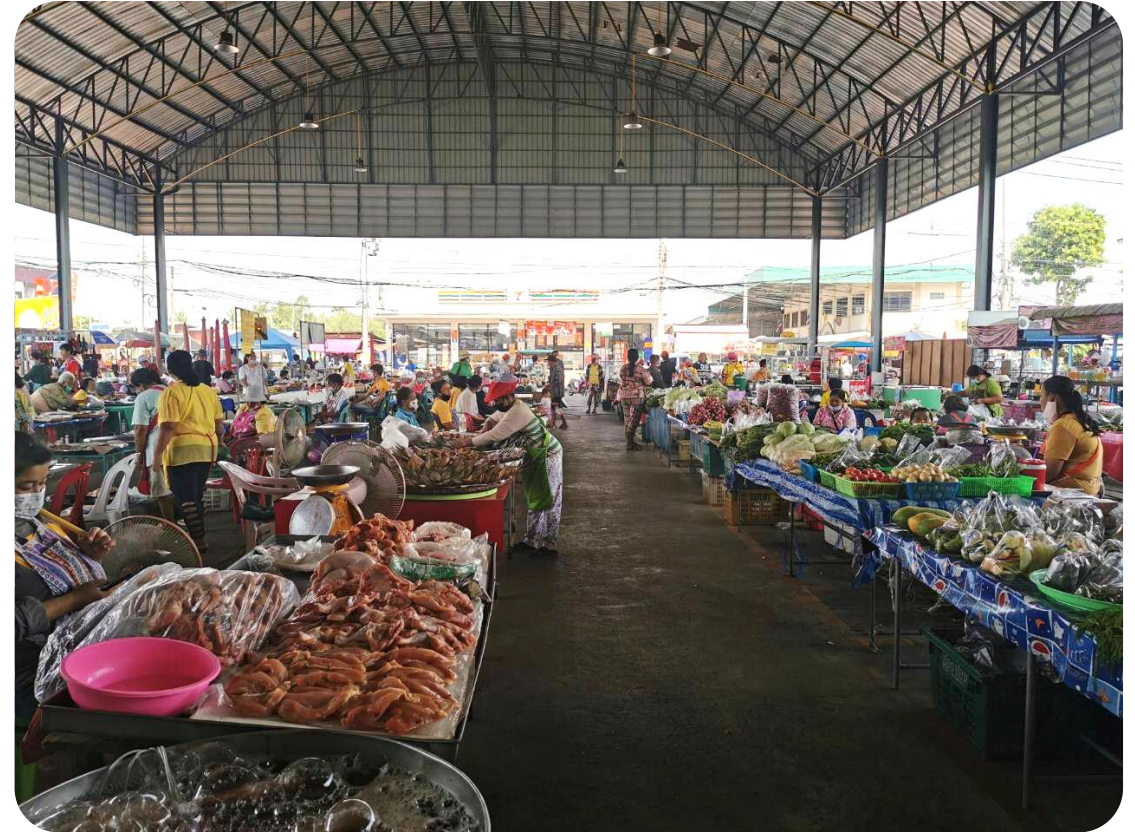
■ มาตรฐาน : มาตรฐานตลาดนัดนำซื้อ
(แบบ ตล.2)

ตลาดนัดหัวดวง อ.เมืองพิจิตร
ผ่านมาตรฐานตลาดนัดนำซื้อ

>>> ระดับพื้นฐาน <<<

ผ่านเกณฑ์การประเมิน

ข้อ 1-13 ,15-16 และข้อ 18-20



ผลการประเมินครั้งที่ 1 ปีงบประมาณ 2564

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด (Healthy Market) ประจำปีงบประมาณ 2564

1. เขตสุขภาพ (ระบุ) ๕๖

2. พื้นที่เป้าหมาย
ชื่อตลาด ตลาดบ้านหนอง เขต กม
หมู่ที่ ตำบล หนอง อำเภอ เมือง จังหวัด ฉะเชิงเทรา

3. คำชี้แจง

- แบบประเมินนี้ใช้สำหรับประเมินมาตรฐานของตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551
- แบบประเมินแบ่งการประเมินออกเป็น 3 ระดับ คือ ระดับพื้นฐาน 1-10 ข้อ ระดับ 1-15 ข้อ และระดับดีมาก 1-20 ข้อ และการปฏิบัติตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2564 ข้อ 7 ข้อ
- ข้อมูลที่ได้จากการประเมิน ให้ผู้ประเมินสรุปและแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและกรมอนามัย
- หน่วยงานผู้ประเมิน ได้แก่ หน่วยงานระดับภูมิภาคและท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เทศบาล อบต. โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป โรงพยาบาลชุมชน รพ.สต. ฯลฯ
- สามารถศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่คู่มือ "ตลาดนัด น่าซื้อ" (Healthy Market)

4. แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น่าซื้อ

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ผ่านเกณฑ์ระดับพื้นฐาน			
1. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย	✓		
2. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะสหกรณ์ร้านค้า โครงสร้างคลุม คำใบ เต็นท์ รั้ว หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง	✓		
3. บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วน โดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่มีน้ำขัง	✓		
4. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ไหลลงสู่พื้นตลาด	✓		
5. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้	✓		
6. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด	✓		ไม่มีแผงปิด (ดูใบแจ้งการ
7. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของ สินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมผ้ากันเปื้อนและสวมหน้ากากหรือผ้าคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติตามคู่มือด้านหลักสุขอนามัยร้านอาหาร	✓		
8. มีที่เก็บรวบรวม หรือทิ้งของมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ	✓		
9. มีการทำความสะอาดลานเป็นประจำทุกวันตั้งแต่เช้ามืด	✓		
10. แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบการปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ ฟอสฟอรัส, สารฟอสเฟต, สารบอแรกซ์, สารฟอสเฟต	✓		

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ผ่านเกณฑ์ระดับดี			
11. จัดให้มีน้ำประปาหรือประปาภูเขาใช้อย่างเพียงพอ	✓		
12. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปิดสายและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ	✓		
13. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาด และจัดเก็บอย่างถูกต้อง	✓		
14. ไม่ใช้ขนส่งหรือตู้เย็นที่ก่อให้เกิดบริเวณมองเห็นอาหารต่างสภาพที่เป็นจริง		✓	ไม่มีตู้เย็น
15. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลเก็บรักษาในอุณหภูมิต่ำเหมาะสม	✓		
ผ่านเกณฑ์ระดับดีมาก			
16. ทางเดินในลักษณะมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร	✓		
17. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขอนามัยอาหาร		✓	21 ธ.ค. ๖๔ (มีใบอบรม)
18. จัดให้มีสิ่งทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด และจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์แช่แข็ง และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ	✓		
19. มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีสิ่งอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง	✓		
20. มีการควบคุมดูแลไม่ให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ	✓		

สรุปผลระดับการรับรองมาตรฐาน "ตลาดนัด น่าซื้อ"

ไม่ผ่าน

ระดับพื้นฐาน คำแนะนำการครบถ้วน ข้อที่ 1 - 10

ระดับดี คำแนะนำการครบถ้วน ข้อที่ 1 - 15

ระดับดีมาก คำแนะนำการครบถ้วน ข้อที่ 1 - 20

5. การปฏิบัติตามมาตรการควบคุมหลักของ สบค. (ต้องผ่านทุกข้อ)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. คัดกรองผู้ใช้บริการและผู้ประกอบการ โดยการวัดอุณหภูมิ สังเกตอาการ หากพบว่ามีอาการไข้ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก อย่างไม่ทราบสาเหตุอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที	✓		
2. ลงทะเบียน "ไทยชนะ" หรือลงทะเบียนในเอกสารที่จัดให้	✓		
3. ผู้ประกอบการและผู้ให้บริการสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ให้บริการและใช้บริการ	✓		
4. มีจุดล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค	✓		
5. ควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการ มีที่เบียดอัด	✓		
6. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล แมงค้ำ รวมถึงระยะห่างระหว่างการเดินทางอย่างน้อย 1 เมตร	✓		
7. ทำความสะอาดพื้น พื้นผิวสัมผัสบ่อยๆ ทั้งก่อนและหลังการให้บริการ และกำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน	✓		

ชื่อ-สกุล (ผู้รายงาน): นาง อารีพร พงษ์
 หน่วยงาน: รพ. ชลบุรี
 เบอร์โทรศัพท์: ๐๘๖-๕๗๕๗๕๕ e-mail: aree.polart@hotmail.com

หมายเหตุ : 1. สามารถรายงานผลการประเมิน ได้ที่
 - <https://qrqg.page.link/uuyZw>
 - QR Code ด้านล่าง

2. ผู้ประสานงาน
 - นางสาวปวีณาฐ เรืองศิริวัฒน์ โทรศัพท์ 084-7292924
 - นางเอกชัย ชัยยศ โทรศัพท์ 088-6943296



- มาตรฐาน : มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี ประกอบด้วย 4 มิติ ได้แก่
 - มิติด้านสุขภาพ (70) ดำเนินการได้ 53 คะแนน
 - มิติด้านเศรษฐกิจ (10) ดำเนินการได้ 7 คะแนน
 - มิติด้านสังคม (10) ดำเนินการได้ 8 คะแนน
 - มิติด้านวัฒนธรรม (10) ดำเนินการได้ 6 คะแนน

อาหารริมบาทวิถี อ.ตะพานหิน จ.พิจิตร
ผ่านมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี

>>> ระดับดี <<<

(ผลรวมคะแนน 74)



แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) ประจำปีงบประมาณ 2564

- เลขที่คู่มือ (ระบุ) ๒๖๓
- พื้นที่เป้าหมาย
 - ชื่อพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (ระบุ)
 - ที่ตั้ง เลขที่ ถนน/ซอย ตำบล อำเภอ จังหวัด
- คำชี้แจง
 - แบบประเมินแบ่งการประเมินออกเป็น 3 ระดับ คือ ระดับพื้นฐาน จำนวน 50 - 59 คะแนน ระดับดี จำนวน 60 - 79 คะแนน และระดับดีมาก จำนวน 80 คะแนนขึ้นไป และการปฏิบัติตามมาตรการควบคุมหลักของ ศบค. 7 ข้อ
 - ข้อมูลที่ได้จากการประเมิน ให้ผู้ประเมินสรุปและแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและกรมอนามัย
 - หน่วยงานผู้ประเมิน ได้แก่ หน่วยงานระดับภูมิภาคและท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เทศบาล อบต. โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป โรงพยาบาลชุมชน รพ.สต. ฯลฯ
 - สามารถศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่คู่มือ "อาหารริมบาทวิถี" (Street Food Good Health)
- เกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1. ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร-ห้องผ่านลูกช้อน) คะแนนเต็ม 70 คะแนน	1.1 หน่วยราชการส่วนท้องถิ่น อนุญาตประกอบกิจการจำหน่ายอาหารในท้องที่สาธารณะ และกำหนดจุดผ่อนผันที่อนุญาตไว้ให้วางจำหน่ายอาหาร	ทุกร้าน (100%)	7		<input type="checkbox"/> (1) ปรากฏเป็นจุดผ่อนผัน+มีป้ายแสดง+มีการอนุญาตจำหน่าย ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 7 คะแนน <input checked="" type="checkbox"/> (2) ปรากฏเป็นจุดผ่อนผัน+ไม่มีป้ายแสดง+มีการอนุญาต ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) อยู่ระหว่างดำเนินการประกาศเป็นจุดผ่อนผัน = 3 คะแนน
	1.2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ทั้งด้านสุขภาพ(12 ข้อ) และด้านสุขภาพ	ทุกร้าน (100%)	7		<input type="checkbox"/> (1) แผลอาหาร ผ่าน CFGT ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 7 คะแนน <input checked="" type="checkbox"/> (2) แผลอาหาร ผ่าน CFGT ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) แผลอาหาร ผ่าน CFGT ร้อยละ 69.99-60.00 = 3 คะแนน

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1. ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร-ห้องผ่านลูกช้อน) คะแนนเต็ม 70 คะแนน	1.3 ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม (มีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร/ประกาศนียบัตร)	ทุกคน (100%)	7		<input type="checkbox"/> (4) แผลอาหาร ผ่าน CFGT ร้อยละ 59.99-50.00 = 1 คะแนน + แผลสุขภาพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของจำนวนแผงทั้งหมด (1)-(4) <input checked="" type="checkbox"/> (1) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (3 ชั่วโมง) ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 7 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (3 ชั่วโมง) ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (3 ชั่วโมง) ร้อยละ 69.99-60.00 = 3 คะแนน <input type="checkbox"/> (4) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (3 ชั่วโมง) ต่ำกว่าร้อยละ 59.99 = 1 คะแนน
	1.4 มีการควบคุมการจำหน่าย เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และบุหรี่ ตามกฎหมายกำหนด	ทุกร้าน (100%)	5		<input type="checkbox"/> (1) ไม่มีการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี่ = 5 คะแนน <input checked="" type="checkbox"/> (2) มีมาตรการควบคุมการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี่ปิดตามกฎหมายกำหนด = 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 checked="" type="checkbox"/> (2) ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam) ร้อยละ 100 + ใช้ภาชนะทดแทนที่ย่อยสลายได้ ร้อยละ 49.99-40.00 = 5 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) ไม่มีการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam) = 3 คะแนน

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1. ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร-ห้องผ่านลูกช้อน) คะแนนเต็ม 70 คะแนน	1.6 มีการจัดบริการช้อนกลาง	ทุกร้านที่จัดบริการนั่งรับประทานอาหาร	6		<input type="checkbox"/> (1) มีการเสิร์ฟช้อนกลาง/ช้อนวางให้บริการ ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 6 คะแนน <input checked="" type="checkbox"/> (2) มีการเสิร์ฟช้อนกลาง/ช้อนวางให้บริการ ร้อยละ 79.99-70.00 = 4 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) มีการเสิร์ฟช้อนกลาง/ช้อนวางให้บริการ น้อยกว่าร้อยละ 69.99 = 2 คะแนน
	1.7 มีการจัดบริการล้างมือ	จัดบริการล้างมือ แยกชาย-หญิง มีน้ำใช้สะอาดเพียงพอตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ หรือจัดให้บริการเคลื่อนที่	7		<input type="checkbox"/> (1) มีจัดบริการล้างมือ/จุดล้างมือที่ <input type="checkbox"/> ร้อยละ 100 <input checked="" type="checkbox"/> ร้อยละ 79.99-70.00 = 7 คะแนน
	1.8 มีการจัดบริการอ่างล้างมือ	มีการจัดบริการอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค ที่ใช้การได้สะดวก เพียงพอ และสะอาดตลอดเวลา	7		<input type="checkbox"/> (1) จัดบริการ (อ่างล้างมือพร้อมสบู่/แอลกอฮอล์เจล) ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 7 คะแนน <input checked="" 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 มีการเก็บรวบรวมผลเสียตามหลักสุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย	ไม่มีขยะมูลฝอยในที่ที่จำหน่ายอาหาร ภายหลังการปิดให้บริการ และไม่ปนเปื้อนกับพื้นที่จำหน่ายอาหาร		7		<input checked="" type="checkbox"/> (1) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย ร้อยละ 50 ขึ้นไป = 7 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย ร้อยละ 49.99-40.00 = 5 คะแนน

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1. ด้านสุขภาพ (สุขอนามัยอาหาร- ต้องผ่านทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน					<input type="checkbox"/> (3) จัดการมูลสัตว์ตามหลัก สุขาภิบาล/แบ่งรับฝากขยะ+การจัดการ น้ำเสียร้อยละ 99.99-30.00 = 3 คะแนน
	1.10 มีการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร น้ำ/น้ำแข็งบริโภค		10		
	- คุ้มครอง/เฝ้าระวังน้ำแข็งบริโภค	ทุกวันที่จำหน่าย น้ำแข็งเป็นส่วนประกอบ และ/หรือมีบริการ น้ำแข็งสำหรับบริโภค	2		ความถี่ในการเฝ้าระวัง (ปีละ 2 ครั้ง) <input type="checkbox"/> (1) เฝ้าระวัง 2 ครั้ง = 2 คะแนน <input checked="" type="checkbox"/> (2) เฝ้าระวัง 1 ครั้ง = 1 คะแนน
	- คุ้มครองการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร	มีการคุ้มครองทุก 6 เดือน (เฉพาะแผงที่มีบริการอาหาร น้ำดื่มและน้ำแข็งบริโภคให้กับลูกค้า)	3		ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร โคลิฟอร์มแบคทีเรีย <input type="checkbox"/> (1) ไม่พบการปนเปื้อน = 3 คะแนน <input checked="" type="checkbox"/> (2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 5 = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) พบการปนเปื้อนเกินร้อยละ 10 = 1 คะแนน
	- มีการคุ้มครองสบสารปนเปื้อนในอาหารที่จำหน่ายทุก 6 เดือน (ฟอร์มอลิน สารกันรา สารฟอกขาว บอแรกซ์ + สารเคมีตกค้างในพืชผัก และสารโพลาร์)	มีการคุ้มครองทุก 6 เดือน	5		A : ความถี่ในการเฝ้าระวัง <input type="checkbox"/> (1) ตรวจ 4 สาร 2 ครั้ง (ฟอร์มอลิน 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 : ผลการตรวจสอบสารปนเปื้อนสารเคมี <input checked="" type="checkbox"/> (1) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 5% = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) พบการปนเปื้อนเกินร้อยละ 5% = 1 คะแนน

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
2. ด้านเศรษฐกิจ (เมื่อทำอย่างน้อย 3 ข้อ) คะแนนเต็ม 10 คะแนน	2.1 ราคาถูก (พญณิษฐ์ดีตลาด) ติดป้ายแสดงราคา		1		<input checked="" type="checkbox"/> มีป้ายแสดงราคาสินค้า ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 1 คะแนน
	2.2 มีการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการเพื่อผลประโยชน์ร่วมกัน เช่น ชมรม สมาคม กลุ่มการค้า เป็นต้น		2		<input checked="" type="checkbox"/> (1) มีการจัดตั้งชมรม/สมาคม/วิสาหกิจชุมชน = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีการจัดตั้งคณะกรรมการ/คณะทำงาน = 1 คะแนน
	2.3 มีการประชาสัมพันธ์การขายสินค้าในพื้นที่ยุทธศาสตร์จังหวัด		1		<input type="checkbox"/> มีเสียงตามสาย/เครื่องเสียง ปชช./ป้ายประชาสัมพันธ์ = 1 คะแนน
	2.4 มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงลอยจำหน่ายอาหารอย่างน้อย 2 ภาษาที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน		2		<input type="checkbox"/> (1) มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เวียดนาม/หรือตามบริบทพื้นที่) มากกว่าร้อยละ 50 = 2 คะแนน <input checked="" type="checkbox"/> (2) มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เวียดนาม/หรือตามบริบทพื้นที่) น้อยกว่าร้อยละ 50 = 1 คะแนน
	2.5 มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา พร้อมระบุราคาที่เป็นธรรมและมีรูปภาพประกอบ		2		<input type="checkbox"/> (1) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เวียดนาม/ระบุราคาที่เหมาะสม+ภาพอาหารหรือตามบริบทพื้นที่)มากกว่าร้อยละ 50 = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เวียดนาม/ระบุราคาที่เหมาะสม+ภาพอาหารหรือตามบริบทพื้นที่) น้อยกว่าร้อยละ 50 = 1 คะแนน
	2.6 มีการจัดการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกัน (Zoning)		2		<input checked="" type="checkbox"/> จัดโซนจำหน่ายอาหารแยกจากโซนสินค้าอื่นๆ อย่างชัดเจน = 2 คะแนน

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
3. ด้านสังคม (เลือกทำอย่างน้อย 2 ข้อ) คะแนนเต็ม 10 คะแนน	3.1 มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP/SME /ผู้สูงอายุ/ผู้พิการ /Young Smart Farmer/ ออมนิก/ธรรมชาติ		3		<input checked="" type="checkbox"/> (1) มีการจำหน่ายพืช ผัก ผลไม้ ออมนิก/ปลอดสารพิษ/ปลอดภัย = 3 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน = 2 คะแนน
	3.2 จัดให้มีจุดบริการข้อมูลสำหรับนักท่องเที่ยว		2		<input checked="" type="checkbox"/> (1) มีจุดบริการข้อมูลสำหรับนักท่องเที่ยว+เจ้าหน้าที่ = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีป้ายประชาสัมพันธ์ = 1 คะแนน
	3.3 มีระบบการรักษาความปลอดภัยในทรัพย์สินของนักท่องเที่ยว ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ		2		<input checked="" type="checkbox"/> (1) มีระบบการรักษาความปลอดภัย+มีกล้องวงจรปิด+มีเจ้าหน้าที่ดูแล = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีกล้องวงจรปิด+มีเจ้าหน้าที่ดูแล = 1 คะแนน
	3.4 จัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่พร้อมใช้งานหรืออยู่ในบริเวณถนนอาหารปลอดภัยอยู่เสมอ		3		<input type="checkbox"/> (1) มีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัยที่พร้อมใช้งานบริเวณถนนอาหาร = 2 คะแนน <input checked="" type="checkbox"/> (2) มีการฝึกซ้อมการป้องกันอัคคีภัย = 1 คะแนน

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
4. ด้านวัฒนธรรม (เลือกทำอย่างน้อย 1 ข้อ) คะแนนเต็ม 10 คะแนน	4.1 มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน/ การแต่งกายประจำถิ่น		5		<input checked="" type="checkbox"/> (1) มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน = 3 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีการแต่งกายประจำถิ่น = 2 คะแนน (ความถี่การแต่งกายอย่างน้อย 1 วัน)
	4.2 มีการแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น/ป้าย Story Culture		5		<input checked="" type="checkbox"/> (1) มีการแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น = 3 คะแนน (อย่างน้อย 1 ครั้ง/สัปดาห์) <input type="checkbox"/> (2) มีป้าย Story Culture/แนะนำการท่องเที่ยว = 2 คะแนน

สรุปผลการรับรองมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี

- ไม่ผ่าน
 ระดับพื้นฐาน จำนวน 50 - 59 คะแนน
 ระดับดี จำนวน 60 - 79 คะแนน
 ระดับดีมาก จำนวน 80 คะแนนขึ้นไป

5. การปฏิบัติตามมาตรการควบคุมหลักของ สบค. (ต้องผ่านทุกข้อ)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. คัดกรองผู้ใช้บริการและผู้ประกอบการ โดยการวัดอุณหภูมิ สังเกตอาการ หากพบว่ามีอาการไข้ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก ใดๆ อย่างไม่ถึง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที	<input checked="" type="checkbox"/>		
2. ลงทะเบียน "ไทยชนะ" หรือลงทะเบียนในเอกสารที่จัดให้	<input checked="" type="checkbox"/>		
3. มีจุดล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค	<input checked="" type="checkbox"/>		
4. ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บริการสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ตลอดเวลาที่ให้บริการและใช้บริการ	<input checked="" type="checkbox"/>		
5. ควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการ มีที่แออัด	<input checked="" type="checkbox"/>		
6. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล แมงก้า รวมถึงระยะห่างระหว่างการเดิน อย่างน้อย 1 เมตร	<input checked="" type="checkbox"/>		
7. ทำความสะอาดพื้น พื้นผิวสัมผัสบ่อยๆ ทั้งก่อนและหลังการให้บริการ และกำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน	<input checked="" type="checkbox"/>		

ชื่อ-สกุล (ผู้รายงาน): น.ว. 0565 ม.๖๖

หน่วยงาน: ส.ร.๖๖

เบอร์ติดต่อ: ๐๙๖-๖๔๕๙๙๙ e-mail: aree-polart@hotmail.com

หมายเหตุ: 1. สามารถรายงานผลการประเมิน ได้ที่

- <https://qr.go.page.link/Szdh>

- QR Code ด้านล่าง

2. ผู้ประสานงาน

- นางสาวอารยา วงศ์ป้อม โทรศัพท์ 080-3974445

- นายเอกชัย ชัยเดช โทรศัพท์ 088-6943296



ขอบคุณค่ะ



ก๊วยเตี้ยวเมื่อก่อนแม่เลี้ยงศักดิ์ ตะพานหิน จ.พิจิตร
facebook.com/Marinakloibaantrip
madamjib@hotmail.com : copyright by มารีญา น. ไทต๋าน



ผัดไทยบ้าน - พิจิตร
facebook.com/MariaNaKlaibanTrip
madamjib@hotmail.com by มารีญา น. ไทต๋าน