

เกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร- ต้องผ่านทุกข้อ)	1.1 หน่วยราชการส่วนท้องถิ่น อนุญาตประกอบกิจการจำหน่าย อาหารในที่หรือทางสาธารณะ และ กำหนดจุดผ่อนผันที่อนุญาตให้ตั้งวาง จำหน่ายอาหาร	ทุกร้าน (100%)			
	1.2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหาร สะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ทั้งด้านกายภาพและ ชีวภาพ	ทุกร้าน (100%)			+ เมนูสุขภาพ
	1.3 ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม (มีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร/ ประกาศนียบัตร)	ทุกร้าน (100%)			
	1.4 มีการควบคุมการจำหน่าย เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และบุหรี่ตาม กฎหมายกำหนด	ไม่มีร้านจำหน่ายเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์และบุหรี่ หรือ มีแต่ได้ปฏิบัติตาม พรบ. ควบคุมเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551 และ พรบ.คุ้มครองสุขภาพ ของผู้ไม่สูบบุหรี่ พ.ศ. 2535 อย่างเคร่งครัด			
	1.5 ไม่ใช่ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam)	ทุกร้าน (100%) ใช้ภาชนะทดแทนโฟม หรือภาชนะที่ปลอดภัย ต่อสุขภาพและย่อยสลาย ได้ตามธรรมชาติรักษา สิ่งแวดล้อม			
	1.6 มีการจัดบริการช้อนกลาง	ทุกร้านที่มีบริการให้ลูกค้า นั่งทานอาหารด้วยกัน			
	1.7 มีการจัดบริการสวมสะอาด	มีการจัดบริการสวมที่ สะอาดเพียงพอ แยกชาย- หญิง มีน้ำใช้สะอาด เพียงพอตลอดเวลาที่เปิด ให้บริการ หรือจัดให้มี รถสุขาเคลื่อนที่			
	1.8 มีการจัดบริการอ่างล้างมือ	มีการจัดบริการอ่างล้างมือ สำหรับผู้บริโภคในถนน อาหาร ที่ใช้การได้สะดวก เพียงพอ และมีสบู่ใช้ ตลอดเวลา			

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน	หมายเหตุ	
1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร- ต้องผ่านทุกข้อ)	1.9 มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล และมีการจัดการน้ำเสียก่อนทิ้งลงท่อสาธารณะ	ไม่มีขยะมูลฝอยในพื้นที่จำหน่ายอาหาร ภายหลังจากการปิดให้บริการ และไม่มีน้ำเสียนบนพื้นที่จำหน่ายอาหาร			
	1.10 มีการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร น้ำ/น้ำแข็งบริโภค				
	- น้ำแข็งบริโภคแยกเก็บจากน้ำแข็งแช่อาหาร และไม่มีสิ่งของอื่นแช่ปน	ทุกร้านที่จำหน่ายน้ำแข็งเป็นส่วนประกอบ และ/หรือมีบริการน้ำแข็งสำหรับบริโภค			
	- มีการสุ่มตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร น้ำดื่มและน้ำแข็งบริโภคตามความถี่ที่เหมาะสม	มีการสุ่มตรวจทุก 3 เดือน (เฉพาะที่มีบริการน้ำดื่มและน้ำแข็งบริโภคให้กับลูกค้า)			
	-มีการสุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารที่จำหน่ายทุก 3 เดือน (ฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว บอแรกซ์ สารเคมีตกค้างในพืชผัก และสารโพลาร์)	มีการสุ่มตรวจทุก 3 เดือน			
2. ด้านเศรษฐกิจ (เลือกทำอย่างน้อย 3 ข้อ)	2.1 ราคาถูก(หนูฉีดยึดติดดาว) / ติดป้ายแสดงราคา				
	2.2 มีการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการเพื่อผลประโยชน์ร่วมกัน เช่น ชมรม สมาคม กลุ่มการค้า เป็นต้น				
	2.3 มีการประชาสัมพันธ์การจำหน่ายสินค้าในพื้นที่				
	2.4 มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงลอยจำหน่ายอาหาร อย่างน้อย 2 ภาษาที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน				
	2.5 มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา พร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม และมีรูปภาพประกอบ				
	2.6 มีการจัดการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน (Zoning)				

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน	หมายเหตุ
3. ด้านสังคม (เลือกทำอย่างน้อย 2 ข้อ)	3.1 มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP/SME /ผู้สูงอายุ/ผู้พิการ /Young Smart Famer/ ออแกนิก/ ธรรมชาติ			
	3.2 จัดให้มีจุดบริการข้อมูลสำหรับ นักท่องเที่ยว			
	3.3 มีระบบการรักษาความปลอดภัย ในทรัพย์สินของนักท่องเที่ยว ที่ใช้ งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ			
	3.4 จัดให้มีถังดับเพลิงที่พร้อมใช้งาน หรืออยู่ใกล้บริเวณถนนอาหาร ปลอดภัยอยู่เสมอ			
4. ด้านวัฒนธรรม (เลือกทำอย่างน้อย 1 ข้อ)	4.1 มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน/ การแต่งกายประจำถิ่น			
	4.2 มีการแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น/ ป้าย Story Culture			