

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	3	<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 checked="" type="checkbox"/> (3) อยู่ระหว่างดำเนินการประกาศเป็น จุดผ่อนผัน = 3 คะแนน
	1.2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ทั้งด้านกายภาพ(12 ข้อ) และ ด้านชีวภาพ	ทุกร้าน (100%)	7	3	<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 checked="" 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	1	<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 checked="" type="checkbox"/> (4) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (3 ชั่วโมง) ต่ำกว่าร้อยละ 59.99 = 1 คะแนน

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร- ต้องผ่านทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน	1.4 มีการควบคุมการจำหน่าย เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และบุหรี่ ตามกฎหมายกำหนด	ทุกร้าน (100%)	5	5	<input checked="" type="checkbox"/> (1) ไม่มีการจำหน่าย เครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี่ = 5 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีมาตรการควบคุมการ จำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี่ ตามที่กฎหมายกำหนด = 3 คะแนน
	1.5 ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam)	ทุกร้าน (100%)	7	7	<input checked="" 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 นั่งรับประทานอาหาร	6	6	<input checked="" 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 มีการจัดบริการล้างสะอาด	จัดบริการ ล้างสะอาด เพียงพอ แยกชาย- หญิง มีน้ำใช้ สะอาดเพียงพอ ตลอดเวลาที่เปิด ให้บริการ หรือจัด ให้มีรถสุขา เคลื่อนที่	7		<input type="checkbox"/> (1) มีจัดบริการล้าง <input type="checkbox"/> ตั้งประจำที่/ <input type="checkbox"/> รถสุขาเคลื่อนที่ <input type="checkbox"/> รัฐ/เอกชน = 7 คะแนน * ไม่มีล้าง

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนน เต็ม	ได้ คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร- ต้องผ่านทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน	1.8 มีการจัดบริการอ่างล้างมือ	มีการจัดบริการ อ่างล้างมือสำหรับ ผู้บริโภค ที่ใช้การ ได้สะดวก เพียงพอ และมีสบู่ใช้ ตลอดเวลา	7	3	<input type="checkbox"/> (1) จัดบริการ (อ่างล้างมือพร้อม สบู่/แอลกอฮอล์เจล) ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 7 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีจัดบริการ (อ่างล้างมือพร้อม สบู่/แอลกอฮอล์เจล) ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน <input checked="" type="checkbox"/> (3) มีจัดบริการ (อ่างล้างมือพร้อม สบู่/แอลกอฮอล์เจล) ร้อยละ 69.99-60.00 = 3 คะแนน
	1.9 มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยตาม หลักสุขาภิบาล และมีการจัดการ น้ำเสียก่อนทิ้งลงท่อสาธารณะ	ไม่มีขยะมูลฝอยใน พื้นที่จำหน่าย อาหาร ภายหลัง การปิดให้บริการ และไม่มีน้ำเสียนบน พื้นที่จำหน่าย อาหาร	7	7	<input type="checkbox"/> (1) จัดการมูลฝอยตามหลัก สุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การจัดการ น้ำเสีย ร้อยละ 50 ขึ้นไป = 7 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) จัดการมูลฝอยตามหลัก สุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การจัดการ น้ำเสีย ร้อยละ49.99-40.00 = 5 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) จัดการมูลฝอยตามหลัก สุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การจัดการ น้ำเสียร้อยละ39.99-30.00 = 3 คะแนน
	1.10 มีการตรวจเฝ้าระวัง ความปลอดภัยอาหาร น้ำ/น้ำแข็งบริโภค		10		
	- สุ่มตรวจ/เฝ้าระวังน้ำแข็งบริโภค	ทุกร้านที่จำหน่าย น้ำแข็งเป็น ส่วนประกอบ และ/หรือมีบริการ น้ำแข็งสำหรับ บริโภค	2	2	ความถี่ในการเฝ้าระวัง (ปีละ 2 ครั้ง) <input checked="" type="checkbox"/> (1) เฝ้าระวัง 2 ครั้ง = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) เฝ้าระวัง 1 ครั้ง = 1 คะแนน
	- สุ่มตรวจการปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร	มีการสุ่มตรวจ ทุก 6 เดือน (เฉพาะแผงที่มี บริการอาหาร น้ำดื่มและน้ำแข็ง บริโภคให้กับลูกค้า)	3	2	ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร โคลิฟอร์มแบคทีเรีย <input type="checkbox"/> (1) ไม่พบการปนเปื้อน = 3 คะแนน <input checked="" type="checkbox"/> (2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 5 = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10= 1 คะแนน

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

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
2. ด้านเศรษฐกิจ (เลือกทำ อย่างน้อย 3 ข้อ) คะแนนเต็ม 10 คะแนน	2.1 ราคาถูก (อนุมัติขั้วติดดาว) ติดป้ายแสดงราคา		1		<input type="checkbox"/> มีป้ายแสดงราคาสินค้า ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 1 คะแนน
	2.2 มีการรวมกลุ่ม ของผู้ประกอบการ เพื่อผลประโยชน์ร่วมกัน เช่น ชมรม สมาคม กลุ่มการค้า เป็นต้น		2	2	<input checked="" type="checkbox"/> (1) มีการจัดตั้งชมรม/สมาคม/ วิสาหกิจชุมชน = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีการจัดตั้งคณะกรรมการ/ คณะทำงาน = 1 คะแนน
	2.3 มีการประชาสัมพันธ์ การจำหน่ายสินค้าในพื้นที่		1	1	<input checked="" type="checkbox"/> มีเสียงตามสาย/เครื่องเสียง ปชส./ ป้ายประชาสัมพันธ์ = 1 คะแนน
	2.4 มีป้ายบอกชื่อร้านหรือ แผงลอยจำหน่ายอาหาร อย่างน้อย 2 ภาษา ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน		2	1	<input type="checkbox"/> (1) มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผง อย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/ จีน/เวียดนาม/หรือตามบริบทพื้นที่) มากกว่าร้อยละ 50 = 2 คะแนน <input checked="" type="checkbox"/> (2) มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผง อย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/ จีน/เวียดนาม/หรือตามบริบทพื้นที่) น้อยกว่าร้อยละ 50 = 1 คะแนน
	2.5 มีรายการอาหาร อย่างน้อย 2 ภาษา พร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม และมีรูปภาพประกอบ		2	1	<input type="checkbox"/> (1) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เวียดนาม/ ระบุราคาที่เหมาะสม+ภาพอาหาร หรือตามบริบทพื้นที่)มากกว่าร้อยละ 50 = 2 คะแนน <input checked="" type="checkbox"/> (2) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เวียดนาม/ ระบุราคาที่เหมาะสม+ภาพอาหาร หรือตามบริบทพื้นที่) น้อยกว่าร้อยละ 50 = 1 คะแนน
	2.6 มีการจัดการจำหน่ายสินค้า แต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกัน (Zoning)		2	2	<input checked="" 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 Farmer/ ออกแ กนิก/ธรรมชาติ		3	3	<input checked="" type="checkbox"/> (1) มีการจำหน่ายพืช ผัก ผลไม้ อเนกนิก/ปลอดสารพิษ/ ปลอดภัย = 3 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน = 2 คะแนน
	3.2 จัดให้มีจุดบริการข้อมูลสำหรับ นักท่องเที่ยว		2	1	<input type="checkbox"/> (1) มีจุดบริการข้อมูลสำหรับ นักท่องเที่ยว+เจ้าหน้าที่ = 2 คะแนน <input checked="" type="checkbox"/> (2) มีป้ายประชาสัมพันธ์ = 1 คะแนน
	3.3 มีระบบการรักษาความ ปลอดภัยในทรัพย์สินของ นักท่องเที่ยว ที่ใช้งานได้อย่างมี ประสิทธิภาพ		2	0	<input type="checkbox"/> (1) มีระบบการรักษาความ ปลอดภัย+มีกล้องวงจรปิด+มีเจ้าหน้าที่ ดูแล = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีกล้องวงจรปิด+มีเจ้าหน้าที่ ดูแล = 1 คะแนน
	3.4 จัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่ พร้อมใช้งานหรืออยู่ใกล้บริเวณ ถนนอาหารปลอดภัยอยู่เสมอ		3	0	<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	๕	<input checked="" type="checkbox"/> (1) มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน = 3 คะแนน <input checked="" type="checkbox"/> (2) มีการแต่งกายประจำถิ่น = 2 คะแนน (ความถี่การแต่งกายอย่างน้อย 1 วัน)
	4.2 มีการแสดงวัฒนธรรม ประจำถิ่น/ป้าย Story Culture		5	0	<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	5๙		<input checked="" 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 | (สศจ. ประเมิน) |
| 3) ระดับดีมาก | จำนวน | 80 | คะแนนขึ้นไป | (ศูนย์อนามัย + สศจ.) ประเมิน |

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่...../...../.....

ผู้ประเมินระดับ (อปท)

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่...../...../.....

ผู้ประเมิน (สศจ.)

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่...../...../.....

ผู้ประเมิน (ศอ.)