**เกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)**

| **มิติ** | **ข้อกำหนด** | **เกณฑ์เป้าหมาย** | **ผลการประเมิน** | **หมายเหตุ** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **คะแนนเต็ม** | **ได้คะแนน** |
| **1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร-****ต้องผ่านทุกข้อ)****คะแนนเต็ม** **70 คะแนน****1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร-****ต้องผ่านทุกข้อ)****คะแนนเต็ม** **70 คะแนน****1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร-****ต้องผ่านทุกข้อ)****คะแนนเต็ม** **70 คะแนน****1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร-****ต้องผ่านทุกข้อ)****คะแนนเต็ม** **70 คะแนน** | 1.1 หน่วยราชการส่วนท้องถิ่นอนุญาตประกอบกิจการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ และ กำหนดจุดผ่อนผันที่อนุญาตให้ตั้งวางจำหน่ายอาหาร | ทุกร้าน (100%) | 7 | 5 | 🖵(1) ประกาศเป็นจุดผ่อนผัน+มีป้ายแสดง+มีการขออนุญาตจำหน่าย ร้อยละ 80 ขึ้นไป= 7 คะแนน/ (2) ประกาศเป็นจุดผ่อนผัน+ไม่มีป้ายแสดง+มีการขออนุญาตร้อยละ 79.99-70.00= 5 คะแนน🖵(3) อยู่ระหว่างดำเนินประกาศเป็นจุดผ่อนผัน= 3 คะแนน |
| 1.2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)ทั้งด้านกายภาพ(12 ข้อ) และด้านชีวภาพ | ทุกร้าน (100%) | 7 | 1 | 🖵 (1) แผงอาหาร ผ่าน CFGT ร้อยละ 80 ขึ้นไป= 7 คะแนน🖵 (2) แผงอาหาร ผ่าน CFGTร้อยละ 79.99-70.00= 5 คะแนน🖵 (3) แผงอาหาร ผ่าน CFGTร้อยละ 69.99-60.00= 3 คะแนน/ (4) แผงอาหาร ผ่าน CFGTร้อยละ 59.99-50.00= 1 คะแนน+ เมนูชูสุขภาพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของจำนวนแผงทั้งหมด (1)-(4) |
| 1.3 ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม (มีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร/ประกาศนียบัตร) | ทุกคน (100%) | 7 | 3 | 🖵 (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= 3 คะแนน🖵 (4) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (3 ชั่วโมง) ต่ำกว่าร้อยละ 59.99= 1 คะแนน |
| 1.4 มีการควบคุมการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และบุหรี่ตามกฎหมายกำหนด | ทุกร้าน (100%) | 5 | 5 | / (1) ไม่มีการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี่= 5 คะแนน🖵 (2) มีมาตรการควบคุมการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี่ตามที่กฎหมายกำหนด= 3 คะแนน |
| 1.5 ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam)  | ทุกร้าน (100%)  | 7 | 3 | 🖵 (1) ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร(No Foam) ร้อยละ 100 + ใช้ภาชนะทดแทนที่ย่อยสลายได้ร้อยละ 50 ขึ้นไป= 7 คะแนน🖵 (2) ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร(No Foam) ร้อยละ 100 + ใช้ภาชนะทดแทนที่ย่อยสลายได้ร้อยละ 49.99-40.00= 5 คะแนน/ (3) ไม่มีการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam)= 3 คะแนน |
| 1.6 มีการจัดบริการช้อนกลาง | ทุกร้านที่จัดบริการนั่งรับประทานอาหาร | 6 | 6 | / (1) มีการเสิร์ฟช้อนกลาง/จัดวางให้บริการ ร้อยละ 80 ขึ้นไป= 6 คะแนน🖵 (2) มีการเสิร์ฟช้อนกลาง/จัดวางให้บริการร้อยละ 79.99-70.00= 4 คะแนน🖵 (3) มีการเสิร์ฟช้อนกลาง/จัดวางให้บริการน้อยกว่าร้อยละ 69.99= 2 คะแนน |
| 1.7 มีการจัดบริการส้วมสะอาด | จัดบริการส้วมสะอาด เพียงพอ แยกชาย-หญิง มีน้ำใช้สะอาดเพียงพอตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ หรือจัดให้มีรถสุขาเคลื่อนที่ | 7 | 7 | / (1) มีจัดบริการส้วม/ ตั้งประจำที่/ 🖵รถสุขาเคลื่อนที่ 🖵รัฐ/เอกชน= 7 คะแนน |
| 1.8 มีการจัดบริการอ่างล้างมือ | มีการจัดบริการอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค ที่ใช้การได้สะดวก เพียงพอ และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา | 7 | 3 | 🖵 (1) จัดบริการ (อ่างล้างมือพร้อมสบู่/แอลกอฮอล์เจล)ร้อยละ 80 ขึ้นไป= 7 คะแนน🖵 (2) มีจัดบริการ (อ่างล้างมือพร้อมสบู่/แอลกอฮอล์เจล)ร้อยละ 79.99-70.00= 5 คะแนน/ (3) มีจัดบริการ (อ่างล้างมือพร้อมสบู่/แอลกอฮอล์เจล)ร้อยละ 69.99-60.00= 3 คะแนน |
| 1.9 มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล และมีการจัดการน้ำเสียก่อนทิ้งลงท่อสาธารณะ | ไม่มีขยะมูลฝอยในพื้นที่จำหน่ายอาหาร ภายหลังการปิดให้บริการ และไม่มีน้ำเสียบนพื้นที่จำหน่ายอาหาร | 7 | 3 | 🖵 (1) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย ร้อยละ 50 ขึ้นไป= 7 คะแนน🖵 (2) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย ร้อยละ49.99-40.00= 5 คะแนน/ (3) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสียร้อยละ39.99-30.00= 3 คะแนน |
| 1.10 มีการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร น้ำ/น้ำแข็งบริโภค |  | 10 |  |  |
| - สุ่มตรวจ/เฝ้าระวังน้ำแข็งบริโภค | ทุกร้านที่จำหน่ายน้ำแข็งเป็นส่วนประกอบ และ/หรือมีบริการน้ำแข็งสำหรับบริโภค | 2 | 1 | ความถี่ในการเฝ้าระวัง (ปีละ 2 ครั้ง)🖵 (1) เฝ้าระวัง 2 ครั้ง= 2 คะแนน/ (2) เฝ้าระวัง 1 ครั้ง= 1 คะแนน |
| - สุ่มตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร | มีการสุ่มตรวจทุก 6 เดือน (เฉพาะแผงที่มีบริการอาหารน้ำดื่มและน้ำแข็งบริโภคให้กับลูกค้า) | 3 | 2 | ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารโคลิฟอร์มแบคทีเรีย🖵 (1) ไม่พบการปนเปื้อน= 3 คะแนน/ (2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 5 = 2 คะแนน🖵 (3) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10= 1 คะแนน |
| - มีการสุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารที่จำหน่ายทุก 6 เดือน (ฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว บอแรกซ์ + สารเคมีตกค้างในพืชผัก และสารโพลาร์) | มีการสุ่มตรวจทุก 6 เดือน | 5 | 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 คะแนนB : ผลการตรวจสารปนเปื้อนสารเคมี/ (1) พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 5% = 2 คะแนน🖵 (2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 3% = 1 คะแนน |

| **มิติ** | **ข้อกำหนด** | **เกณฑ์เป้าหมาย** | **ผลการประเมิน** | **หมายเหตุ** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **คะแนนเต็ม** | **ได้คะแนน** |
| **2. ด้านเศรษฐกิจ****(เลือกทำ****อย่างน้อย 3 ข้อ)****คะแนนเต็ม** **10 คะแนน** | 2.1 ราคาถูก (หนูณิชย์ติดดาว) ติดป้ายแสดงราคา |  | 1 | 0 | 🖵มีป้ายแสดงราคาสินค้า ร้อยละ 80 ขึ้นไป= 1 คะแนน |
| 2.2 มีการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการเพื่อผลประโยชน์ร่วมกันเช่น ชมรม สมาคม กลุ่มการค้า เป็นต้น |  | 2 | 2 | / (1) มีการจัดตั้งชมรม/สมาคม/วิสาหกิจชุมชน = 2 คะแนน🖵 (2) มีการจัดตั้งคณะกรรมการ/คณะทำงาน = 1 คะแนน |
| 2.3 มีการประชาสัมพันธ์การจำหน่ายสินค้าในพื้นที่ |  | 1 | 1 | /มีเสียงตามสาย/เครื่องเสียง ปชส./ป้ายประชาสัมพันธ์= 1 คะแนน |
| 2.4 มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงลอยจำหน่ายอาหาร อย่างน้อย 2 ภาษา ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน |  | 2 | 1 | 🖵 (1) มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เมียนม่า/หรือตามบริบทพื้นที่) มากกว่าร้อยละ 50 = 2 คะแนน/ (2) มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เมียนม่า/หรือตามบริบทพื้นที่) น้อยกว่าร้อยละ 50 = 1 คะแนน |
| 2.5 มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา พร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม และ มีรูปภาพประกอบ |  | 2 | 1 | 🖵 (1) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เมียนม่า/ระบุราคาที่เหมาะสม+ภาพอาหารหรือตามบริบทพื้นที่)ากกว่าร้อยละ 50= 2 คะแนน/ (2) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เมียนม่า/ระบุราคาที่เหมาะสม+ภาพอาหารหรือตามบริบทพื้นที่)น้อยกว่าร้อยละ 50= 1 คะแนน |
| 2.6 มีการจัดการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน (Zoning) |  | 2 | 1 | /จัดโซนจำหน่ายอาหารแยกจากโซนสินค้าอื่นๆ อย่างชัดเจน= 2 คะแนน |

| **มิติ** | **ข้อกำหนด** | **เกณฑ์เป้าหมาย** | **ผลการประเมิน** | **หมายเหตุ** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **คะแนนเต็ม** | **ได้คะแนน** |
| **3. ด้านสังคม****(เลือกทำ****อย่างน้อย 2 ข้อ)****คะแนนเต็ม** **10 คะแนน** | 3.1 มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP/SME /ผู้สูงอายุ/ผู้พิการ /Young Smart Famer/ ออแกนิก/ธรรมชาติ |  | 3 | 3 | / (1) มีการจำหน่ายพืช ผัก ผลไม้ ออแกนิก/ปลอดสารพิษ/ปลอดภัย = 3 คะแนน🖵 (2) มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน = 2 คะแนน |
| 3.2 จัดให้มีจุดบริการข้อมูลสำหรับนักท่องเที่ยว |  | 2 | 1 | 🖵 (1) มีจุดบริการข้อมูลสำหรับนักท่องเที่ยว+เจ้าหน้าที่= 2 คะแนน/ (2) มีป้ายประชาสัมพันธ์= 1 คะแนน |
| 3.3 มีระบบการรักษาความปลอดภัยในทรัพย์สินของนักท่องเที่ยว ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ |  | 2 | 1 | 🖵 (1) มีระบบการรักษาความปลอดภัย+มีกล้องวงจรปิด+มีเจ้าหน้าที่ดูแล = 2 คะแนน/ (2) มีกล้องวงจรปิด+มีเจ้าหน้าที่ดูแล = 1 คะแนน |
| 3.4 จัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่พร้อมใช้งานหรืออยู่ใกล้บริเวณถนนอาหารปลอดภัยอยู่เสมอ |  | 3 | 2 | / (1) มีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัยที่พร้อมใช้งานบริเวณถนนอาหาร= 2 คะแนน🖵 (2) มีการฝึกซ้อมการป้องกันอัคคีภัย= 1 คะแนน |

| **มิติ** | **ข้อกำหนด** | **เกณฑ์เป้าหมาย** | **ผลการประเมิน** | **หมายเหตุ** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **คะแนนเต็ม** | **ได้คะแนน** |
| **4. ด้านวัฒนธรรม****(เลือกทำ****อย่างน้อย 1 ข้อ)****คะแนนเต็ม** **10 คะแนน** | 4.1 มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน/การแต่งกายประจำถิ่น |  | 5 | 3 | / (1) มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน= 3 คะแนน🖵 (2) มีการแต่งกายประจำถิ่น= 2 คะแนน(ความถี่การแต่งกายอย่างน้อย 1 วัน) |
| 4.2 มีการแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น/ป้าย Story Culture |  | 5 | 2 | 🖵 (1) มีการแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น = 3 คะแนน(อย่างน้อย 1 ครั้ง/สัปดาห์)/ (2) มีป้าย Story Culture/แนะนำการท่องเที่ยว = 2 คะแนน |
| **รวมคะแนน** | **100** | **62** | 🖵 **ระดับพื้นฐาน**🖵 **ระดับดี**🖵 **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

(นายภานุวัฒน์ แบนเพชร)

ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

วันที่....17......../....02......./......64..........

ผู้ประเมินระดับ (อปท)

 (นางอุราวรรณ ผลพานิช) (...............................................)

ตำแหน่งนักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ ตำแหน่ง.........................................

 วันที่.....17......./....02......./.........64....... วันที่............/.........../................

 ผู้ประเมิน (สสจ.) ผู้ประเมิน (ศอ..)