

ความก้าวหน้าการขับเคลื่อนงานอาหารปลอดภัยตามนโยบายกระทรวงสาธารณสุข ปีงบประมาณ 2564
จังหวัดบึงกาฬ เขตสุขภาพที่ 8 โดย ศูนย์อนามัยที่ 8 อุดรธานี

อาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) : ถนนข้าวเม่าริมโขง (ตลาดต้องชม)



ข้อมูลทั่วไป

ที่ตั้ง : ถนนข้าวเม่าริมโขง ตำบลบึงกาฬ อำเภอเมือง จังหวัดบึงกาฬ

เปิดบริการ : ศุกร์ - เสาร์

ผู้รายงานข้อมูล : คุณจริญา บุคพา

เบอร์ติดต่อ : 066-1615993

E-mail : jariyaboodpha@gmail.com



1. สรุปผลการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)
จังหวัดบึงกาฬ จำแนกตามรายข้อ 4 มิติ

มิติด้านสุขภาพ (ต้องผ่านทุกข้อ)

เกณฑ์การประเมิน	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง
1. หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นอนุญาตประกอบกิจการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ และกำหนดจุดผ่อนผันที่อนุญาตให้ตั้งวางจำหน่ายอาหาร	/	
2. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ทั้งด้านกายภาพและชีวภาพ		/
3. ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม (มีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร/ประกาศนียบัตร)		/
4. มีการควบคุมการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และบุหรี่ปริมาณตามกฎหมายกำหนด	/	
5. ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam)		/
6. มีการจัดบริการช้อนกลาง		/
7. มีการจัดบริการส้วมสะอาด		/
8. มีการจัดบริการอ่างล้างมือ		/
9. มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล และมีการจัดการน้ำเสียก่อนทิ้งลงท่อสาธารณะ	/	
10. มีการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร น้ำ/น้ำแข็งบริโภค	/	
11. มีการส่งเสริมให้มีการสื่อสาร ความรอบรู้ด้านสุขภาพ หรือการจำหน่ายเมนูสุขภาพ		/

มิติด้านเศรษฐกิจ (เลือกทำอย่างน้อย 3 ข้อ)

เกณฑ์การประเมิน	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง
1. ราคาถูก(หนูณิชย์ติดดาว) / ติดป้ายแสดงราคา	/	
2. มีการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการเพื่อผลประโยชน์ร่วมกัน เช่น ชมรม สมาคม กลุ่มการค้า เป็นต้น	/	
3. มีการประชาสัมพันธ์การจำหน่ายสินค้าในพื้นที่	/	
4. มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงลอยจำหน่ายอาหาร อย่างน้อย 2 ภาษา ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน	/	
5. มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา พร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม และมีรูปภาพประกอบ		/
6. มีการจัดการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน (Zoning)		/

มิติด้านสังคม (เลือกทำอย่างน้อย 2 ข้อ)

เกณฑ์การประเมิน	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง
1. มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP/SME /ผู้สูงอายุ/ผู้พิการ /Young Smart Famer/ ออร์แกนิก/ธรรมชาติ	/	
2. จัดให้มีจุดบริการข้อมูลสำหรับนักท่องเที่ยว		/
3. มีระบบการรักษาความปลอดภัยในทรัพย์สินของนักท่องเที่ยว ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ		/
4. จัดให้มีถังดับเพลิงที่พร้อมใช้งานหรืออยู่ใกล้บริเวณถนนอาหารปลอดภัยอยู่เสมอ		/

มิติด้านวัฒนธรรม (เลือกอย่างน้อย 1 ข้อ)

เกณฑ์การประเมิน	ถูกต้องครบถ้วน จำนวน ร้อยละ	ต้องปรับปรุง จำนวน ร้อยละ
1. มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน/การแต่งกายประจำถิ่น		/
2. มีการแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น/ป้าย Story Culture		/

2. สรุปผลการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)

- ไม่ผ่าน
 ผ่านระดับพื้นฐาน
 ผ่านระดับดี
 ผ่านระดับดีมาก

3. สรุปผลการประเมินตนเองด้านการปฏิบัติตามมาตรการควบคุม COVID - 19 ของ ศบค. จำแนกรายข้อ

การปฏิบัติตามมาตรการควบคุม COVID - 19	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ
1. ทำความสะอาดพื้น พื้นผิวสัมผัสบ่อยๆ ทั้งก่อนและหลังการให้บริการ และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน	/	
2. ให้ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บริการสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ	/	
3. ให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค	/	
4. ให้เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล แฝงค้ำ รวมถึงระยะห่างระหว่างการเดิน	/	
5. ให้ควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการ มีให้แออัด	/	

ตลาดนัด นำซื้อ (Healthy Market) : ตลาดคลองถมปากคาด



ข้อมูลทั่วไป

ที่ตั้ง : 110 ตำบลปากคาด อำเภอปากคาด จังหวัดบึงกาฬ

เปิดบริการ : ทุกวันศุกร์

ผู้รายงานข้อมูล : คุณจริญา บุคพา

เบอร์ติดต่อ : 066-1615993

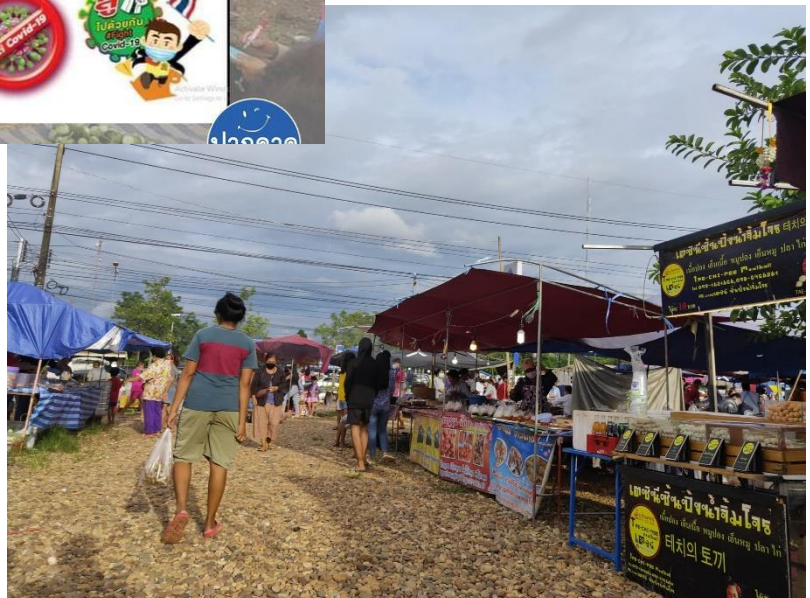
E-mail : jariyaboodpha@gmail.com

15 พ.ค. ดีเดย์ เปิดตลาดนัดคลองถม ปากคาด

ตลาดนัดคลองถม ปากคาด ขอความร่วมมือ

สวมหน้ากากอนามัย ล้างมือ เว้นระยะห่าง 1-2 เมตร

เพื่อป้องกัน ไวรัส โควิด-19
(COVID-19)



1. สรุปผลการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ (Healthy Market) จังหวัดบึงกาฬ
จำแนกรายข้อ

เกณฑ์การประเมิน	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง
1. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย	/	
2. กรณีที่มีโครงสร้าง เฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็กคลุมผ้าใบ เต็นท์ รั่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง	/	
3. บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วน โดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง	/	
4. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละไหลลงสู่พื้นตลาด	/	
5. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้	/	
6. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด	/	
7. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของ สินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเน็คคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	/	
8. มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ	/	
9. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ	/	
10. แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน ได้แก่ 4 ชนิด ฟอรัมาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว	/	

เกณฑ์การประเมิน	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง
11. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ	/	
12. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ	/	
13. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาด และจัดเก็บอย่างถูกต้อง	/	
14. ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง	/	
15. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเล เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม	/	
16. ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร	/	
17. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร		/
18. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ	/	
19. มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง	/	
20. มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ		/

2. สรุปผลการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ (Healthy Market)

- ไม่ผ่าน
- ผ่านระดับพื้นฐาน
- ผ่านระดับดี
- ผ่านระดับดีมาก

3. สรุปผลการประเมินตนเองด้านการปฏิบัติตามมาตรการควบคุม COVID - 19 ของ ศบค. จำแนกรายข้อ

การปฏิบัติตามมาตรการควบคุม COVID - 19	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ
1. ทำความสะอาดพื้น พื้นผิวสัมผัสบ่อยๆ ทั้งก่อนและหลังการให้บริการ และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน	/	
2. ให้ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บริการสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ	/	
3. ให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค	/	
4. ให้เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล แฉก้า รวมถึงระยะห่างระหว่างการเดิน	/	
5. ให้ควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการ มีให้อัด	/	
