

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)

ประจำปีงบประมาณ 2564

\*\*\*\*\*

1. เขตสุขภาพ (ระบุ) ...8.....

2. พื้นที่เป้าหมาย

2.1 ชื่อพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (ระบุ) .....ตลาดต้องชม.....

2.2 ที่ตั้ง เลขที่..... ถนน/ซอย ..... ถนนคนเดิน ..... ตำบล ..... บึงกาฬ.....

อำเภอ .....เมืองบึงกาฬ..... จังหวัด .....บึงกาฬ.....

3. คำชี้แจง

1. แบบประเมินแบ่งการประเมินออกเป็น 3 ระดับ คือ ระดับพื้นฐาน จำนวน 50 – 59 คะแนน ระดับดี จำนวน 60 – 79 คะแนน และระดับดีมาก จำนวน 80 คะแนนขึ้นไป และการปฏิบัติตามมาตรการควบคุมหลักของ ศบค. 7 ข้อ

3. ข้อมูลที่ได้จากการประเมิน ให้ผู้ประเมินสรุปและแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและกรมอนามัย

4. หน่วยงานผู้ประเมิน ได้แก่ หน่วยงานระดับภูมิภาคและท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เทศบาล อบต. โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป โรงพยาบาลชุมชน รพ.สต. ฯลฯ

5. สามารถศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่คู่มือ “อาหารริมบาทวิถี” (Street Food Good Health)

4. เกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร-ต้องผ่านทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน	1.1 หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น อนุญาตประกอบกิจการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ และ กำหนดจุดผ่อนผันที่อนุญาตให้ตั้งวางจำหน่ายอาหาร	ทุกร้าน (100%)	7	5	<input type="checkbox"/> (1) ประกาศเป็นจุดผ่อนผัน+ มีป้ายแสดง+มีการขออนุญาตจำหน่าย ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 7 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) ประกาศเป็นจุดผ่อนผัน+ ไม่มีป้ายแสดง+มีการขออนุญาต ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) อยู่ระหว่างดำเนินการประกาศเป็นจุดผ่อนผัน = 3 คะแนน
	1.2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ทั้งด้านกายภาพ(12 ข้อ) และด้านชีวภาพ	ทุกร้าน (100%)	7	0	<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 type="checkbox"/> (3) แผงอาหาร ผ่าน CFGT ร้อยละ 69.99-60.00 = 3 คะแนน

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนน เต็ม	ได้ คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร- ต้องผ่านทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 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 type="checkbox"/> (4) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (3 ชั่วโมง) ต่ำกว่าร้อยละ 59.99 = 1 คะแนน
	1.4 มีการควบคุมการจำหน่าย เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และบุหรี่ ตามกฎหมายกำหนด	ทุกร้าน (100%)	5	5	<input type="checkbox"/> (1) ไม่มีการจำหน่าย เครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี่ = 5 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีมาตรการควบคุมการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี่ ตามที่กฎหมายกำหนด = 3 คะแนน
	1.5 ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam)	ทุกร้าน (100%)	7	0	<input 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) ไม่มีการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam) = 3 คะแนน

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนน เต็ม	ได้ คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร- ต้องผ่านทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน	1.6 มีการจัดบริการช้อนกลาง	ทุกร้านที่จัดบริการ นั่งรับประทาน อาหาร	6	6	<input 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 มีการจัดบริการสวมสะอาด	จัดบริการ สวมสะอาด เพียงพอ แยกชาย- หญิง มีน้ำใช้ สะอาดเพียงพอ ตลอดเวลาที่เปิด ให้บริการ หรือจัด ให้มีรถสุขา เคลื่อนที่	7	0	<input type="checkbox"/> (1) มีจัดบริการสวม <input type="checkbox"/> ตั้งประจำที่/ <input type="checkbox"/> รถสุขาเคลื่อนที่ <input type="checkbox"/> รัฐ/เอกชน = 7 คะแนน
	1.8 มีการจัดบริการอ่างล้างมือ	มีการจัดบริการ อ่างล้างมือสำหรับ ผู้บริโภค ที่ใช้การ ได้สะดวก เพียงพอ และมีสบู่ใช้ ตลอดเวลา	7	0	<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 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 ร้อยละ 49.99-40.00 = 5 คะแนน

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนน เต็ม	ได้ คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร- ต้องผ่านทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน					<input type="checkbox"/> (3) จัดการมูลฝอยตามหลัก สุขาภิบาล/แผงรับฝักขยะ+การจัดการ น้ำเสียร้อยละ39.99-30.00 = 3 คะแนน
	1.10 มีการตรวจเฝ้าระวัง ความปลอดภัยอาหาร น้ำ/น้ำแข็งบริโภคน้ำ		10	10	
	- สุ่มตรวจ/เฝ้าระวังน้ำแข็งบริโภค	ทุกร้านที่จำหน่าย น้ำแข็งเป็น ส่วนประกอบ และ/หรือมีบริการ น้ำแข็งสำหรับ บริโภค	2	2	ความถี่ในการเฝ้าระวัง (ปีละ 2 ครั้ง) <input 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	3	ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร โคลิฟอร์มแบคทีเรีย <input type="checkbox"/> (1) ไม่พบการปนเปื้อน = 3 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 5 = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10 = 1 คะแนน
	- มีการสุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อน ในอาหารที่จำหน่ายทุก 6 เดือน (ฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว บอแรกซ์ + สารเคมีตกค้าง ในพืชผัก และสารโพลาร์)	มีการสุ่มตรวจทุก 6 เดือน	5	5	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 type="checkbox"/> (1) พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 5% = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 3% = 1 คะแนน

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนน เต็ม	ได้ คะแนน	
2. ด้านเศรษฐกิจ (เลือกทำ อย่างน้อย 3 ข้อ) คะแนนเต็ม 10 คะแนน	2.1 ราคาถูก (หนูณิชย์ติตดาว) ติดป้ายแสดงราคา		1	1	<input type="checkbox"/> มีป้ายแสดงราคาสินค้า ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 1 คะแนน
	2.2 มีการรวมกลุ่ม ของผู้ประกอบการ เพื่อผลประโยชน์ร่วมกัน เช่น ชมรม สมาคม กลุ่มการค้า เป็นต้น		2	2	<input type="checkbox"/> (1) มีการจัดตั้งชมรม/สมาคม/ วิสาหกิจชุมชน = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีการจัดตั้งคณะกรรมการ/ คณะทำงาน = 1 คะแนน
	2.3 มีการประชาสัมพันธ์ การจำหน่ายสินค้าในพื้นที่		1	1	<input 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 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	0	<input type="checkbox"/> (1) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เวียดนาม/ ระบุราคาที่เหมาะสม+ภาพอาหารหรือ ตามบริบทพื้นที่)มากกว่าร้อยละ 50 = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เวียดนาม/ ระบุราคาที่เหมาะสม+ภาพอาหาร หรือตามบริบทพื้นที่) น้อยกว่าร้อยละ 50 = 1 คะแนน
	2.6 มีการจัดการจำหน่ายสินค้า แต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกัน (Zoning)		2	0	<input 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/ ออแกนิก/ธรรมชาติ		3	3	<input type="checkbox"/> (1) มีการจำหน่ายพืช ผัก ผลไม้ ออแกนิก/ปลอดสารพิษ/ ปลอดภัย = 3 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน = 2 คะแนน
	3.2 จัดให้มีจุดบริการข้อมูลสำหรับ นักท่องเที่ยว		2	0	<input type="checkbox"/> (1) มีจุดบริการข้อมูลสำหรับ นักท่องเที่ยว+เจ้าหน้าที่ = 2 คะแนน <input 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	0	<input type="checkbox"/> (1) มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน = 3 คะแนน <input 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

สรุปผลการรับรองมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี

- ไม่ผ่าน (45 คะแนน)  
 ระดับพื้นฐาน จำนวน 50 – 59 คะแนน  
 ระดับดี จำนวน 60 – 79 คะแนน  
 ระดับดีมาก จำนวน 80 คะแนนขึ้นไป

5. การปฏิบัติตามมาตรการควบคุมหลักของ ศบค. (ต้องผ่านทุกข้อ)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. คัดกรองผู้ใช้บริการและผู้ประกอบการ โดยการวัดอุณหภูมิ สังเกตอาการ หากพบว่ามีอาการไข้ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก ใดๆ อย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที		/	
2. ลงทะเบียน "ไทยชนะ" หรือลงทะเบียนในเอกสารที่จัดให้		/	
3. มีจุดล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค		/	
4. ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บริการสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ตลอดเวลาที่ให้บริการและใช้บริการ	/		
5. ควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการ มีให้แออัด	/		
6. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล แฉก้า รวมถึงระยะห่างระหว่างการเดิน อย่างน้อย 1 เมตร	/		
7. ทำความสะอาดพื้น พื้นผิวสัมผัสบ่อยๆ ทั้งก่อนและหลังการให้บริการ และกำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน	/		

ชื่อ-สกุล (ผู้รายงาน): ..... นางสาวจริยา บุคพา .....  
 หน่วยงาน: ..... สสจ.บึงกาฬ .....  
 เบอร์ติดต่อ: ..... 066-1615993 ..... e-mail: ..... jariyaboodpha@gmail.com .....

\*\*\*\*\*

หมายเหตุ : 1. สามารถรายงานผลการประเมิน ได้ที่

- <https://qr.go.page.link/Szdhh>
- QR Code ด้านล่าง

2. ผู้ประสานงาน

- นางสาวอารยา วงศ์ป้อม โทรศัพท์ 080-3974445
- นายเอกชัย ชัยเดช โทรศัพท์ 088-6943296



