

**เกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน  
อาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)**

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร- ต้องผ่านทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน	1.1 หน่วยราชการส่วน ท้องถิ่นอนุญาตประกอบ กิจการจำหน่ายอาหารในที่ หรือทางสาธารณะ และ กำหนดจุดผ่อนผันที่อนุญาต ให้ตั้งวางจำหน่ายอาหาร	ทุกร้าน (100%)	7		<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 type="checkbox"/> (3) อยู่ระหว่างดำเนินประกาศเป็น จุดผ่อนผัน = 3 คะแนน
	1.2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ทั้งด้านกายภาพ (12 ข้อ) และ ด้านชีวภาพ	ทุกร้าน (100%)	7		<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 <input type="checkbox"/> (4) แผงอาหาร ผ่าน CFGT ร้อยละ 59.99-50.00 = 1 คะแนน + เมนูสุขภาพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของ จำนวนแผงทั้งหมด (1)-(4)
	1.3 ผู้สัมผัสอาหารผ่านการ อบรม (มีบัตรประจำตัว ผู้สัมผัสอาหาร/ ประกาศนียบัตร)	ทุกคน (100%)	7		<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

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร- ต้องผ่านทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน					= 1 คะแนน
	1.4 มีการควบคุมการ จำหน่ายเครื่องดื่ม แอลกอฮอล์ และบุหรีตาม กฎหมายกำหนด	ทุกร้าน (100%)	5		<input type="checkbox"/> (1) ไม่มีการจำหน่าย เครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี = 5 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีมาตรการควบคุมการ จำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และ บุหรีตามที่กฎหมายกำหนด = 3 คะแนน
	1.5 ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุ อาหาร (No Foam)	ทุกร้าน (100%)	7		<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) ไม่มีการใช้ภาชนะโฟมบรรจุ อาหาร (No Foam) = 3 คะแนน
	1.6 มีการจัดบริการช้อน กลาง	ทุกร้านที่ จัดบริการนั่ง รับประทานอาหาร	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 มีการจัดบริการสวม เสอาด	จัดบริการสวม เสอาด เพียงพอ แยกชาย-หญิง มีน้ำใช้เสอาด เพียงพอ ตลอด ระยะเวลาที่เปิด ให้บริการ หรือ จัดให้มีรถสุขา เคลื่อนที่	7		<input type="checkbox"/> (1) มีจัดบริการสวม <input type="checkbox"/> ตั้งประจำที่/ <input type="checkbox"/> รถสุขาเคลื่อนที่ <input type="checkbox"/> รัฐ/เอกชน = 7 คะแนน

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร- ต้องผ่านทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน	1.8 มีการจัดบริการ อ่างล้างมือ	มีการจัดบริการ อ่างล้างมือสำหรับ ผู้บริโภค ที่ใช้การ ได้สะดวก เพียงพอ และมี สบู่ใช้ตลอดเวลา	7		<input type="checkbox"/> (1) จัดบริการ (อ่างล้างมือพร้อมสบู่/ แอลกอฮอล์เจล) ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 7 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) จัดบริการ (อ่างล้างมือพร้อมสบู่/ แอลกอฮอล์เจล) ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) จัดบริการ (อ่างล้างมือพร้อมสบู่/ แอลกอฮอล์เจล) ร้อยละ 69.99-60.00 = 3 คะแนน
	1.9 มีการเก็บรวบรวมมูล ฝอยตามหลักสุขาภิบาล และ มีการจัดการน้ำเสียก่อนทิ้ง ลงท่อสาธารณะ	ไม่มีขยะมูลฝอย ในพื้นที่จำหน่าย อาหาร ภายหลัง การปิดให้บริการ และไม่มีน้ำ เสียบนพื้นที่ จำหน่ายอาหาร	7		<input type="checkbox"/> (1) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/ แผงรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย ร้อยละ 50 ขึ้นไป = 7 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/ แผงรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย ร้อยละ 49.99-40.00 = 5 คะแนน <input type="checkbox"/> (3) จัดการมูลฝอยตามหลัก สุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การ จัดการน้ำเสียร้อยละ 39.99-30.00 = 3 คะแนน
	1.10 มีการตรวจเฝ้าระวัง ความปลอดภัยอาหาร น้ำ/น้ำแข็งบริโภค		10		
	- สุ่มตรวจ/เฝ้าระวังน้ำแข็ง บริโภค	ทุกร้านที่จำหน่าย น้ำแข็งเป็น ส่วนประกอบ และ/หรือมี บริการน้ำแข็ง สำหรับบริโภค	2		ความถี่ในการเฝ้าระวัง (ปีละ 2 ครั้ง) <input type="checkbox"/> (1) เฝ้าระวัง 2 ครั้ง = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) เฝ้าระวัง 1 ครั้ง = 1 คะแนน
- สุ่มตรวจการปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรียใน อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัส อาหาร	มีการสุ่มตรวจ ทุก 6 เดือน (เฉพาะแผงที่มี บริการอาหาร น้ำดื่มและน้ำแข็ง บริโภคให้กับ ลูกค้า)	3		ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารโคลิ ฟอร์มแบคทีเรีย <input type="checkbox"/> (1) ไม่พบการปนเปื้อน = 3 คะแนน <input 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	- มีการสุ่มตรวจสอบสาร ปนเปื้อน ในอาหารที่จำหน่ายทุก 6 เดือน (ฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว บอแรกซ์ + สารเคมีตกค้าง ในพืชผัก และสารโพลาร์)	มีการสุ่มตรวจทุก 6 เดือน	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% = 1 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 3% = 2 คะแนน

มติ	ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
		คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
2. ด้านเศรษฐกิจ (เลือกทำ อย่างน้อย 3 ข้อ) คะแนนเต็ม 10 คะแนน	2.1 ราคาถูก (ทูลุณิซย์ติดดาว) ติดป้ายแสดงราคา	1		<input type="checkbox"/> มีป้ายแสดงราคาสินค้า ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 1 คะแนน
	2.2 มีการรวมกลุ่ม ของผู้ประกอบการ เพื่อผลประโยชน์ร่วมกัน เช่น ชมรม สมาคม กลุ่มการค้า เป็นต้น	2		<input type="checkbox"/> (1) มีการจัดตั้งชมรม/สมาคม/วิสาหกิจชุมชน = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีการจัดตั้งคณะกรรมการ/คณะทำงาน = 1 คะแนน
	2.3 มีการประชาสัมพันธ์ การจำหน่ายสินค้าในพื้นที่	1		<input type="checkbox"/> มีเสียงตามสาย/เครื่องเสียง ปชส./ ป้ายประชาสัมพันธ์ = 1 คะแนน
	2.4 มีป้ายบอกชื่อร้านหรือ แผงลอยจำหน่ายอาหาร อย่างน้อย 2 ภาษา ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน	2		<input type="checkbox"/> (1) มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เวียดนาม/หรือตามบริบทพื้นที่) มากกว่าร้อยละ 50 = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เวียดนาม/หรือตามบริบทพื้นที่) น้อยกว่าร้อยละ 50 = 1 คะแนน
	2.5 มีรายการอาหาร อย่างน้อย 2 ภาษา พร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม และมีรูปภาพประกอบ	2		<input type="checkbox"/> (1) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เวียดนาม/ระบุราคาที่เหมาะสม+ ภาพอาหารหรือตามบริบทพื้นที่) มากกว่าร้อยละ 50 = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เวียดนาม/ระบุราคาที่เหมาะสม+ ภาพอาหารหรือตามบริบทพื้นที่) น้อยกว่าร้อยละ 50 = 1 คะแนน
	2.6 มีการจัดการจำหน่าย สินค้า แต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกัน (Zoning)	2		<input type="checkbox"/> จัดโซนจำหน่ายอาหารแยกจากโซนสินค้าอื่นๆ อย่างชัดเจน = 2 คะแนน
รวมคะแนนมิติด้านเศรษฐกิจ		10		

มิติ	ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
		คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
3. ด้านสังคม (เลือกทำ อย่างน้อย 2 ข้อ) คะแนนเต็ม 10 คะแนน	3.1 มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ชุมชน OTOP/SME / ผู้สูงอายุ/ผู้พิการ /Young Smart Farmer/ ออแกนิก/ ธรรมชาติ	3		<input type="checkbox"/> (1) มีการจำหน่ายพืช ผัก ผลไม้ ออแกนิก/ ปลอดสารพิษ/ปลอดภัย = 3 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน = 2 คะแนน
	3.2 จัดให้มีจุดบริการข้อมูล สำหรับนักท่องเที่ยว	2		<input type="checkbox"/> (1) มีจุดบริการข้อมูลสำหรับ นักท่องเที่ยว+เจ้าหน้าที่ = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีป้ายประชาสัมพันธ์ = 1 คะแนน
	3.3 มีระบบการรักษาความ ปลอดภัยในทรัพย์สินของ นักท่องเที่ยว ที่ใช้งานได้อย่าง มีประสิทธิภาพ	2		<input type="checkbox"/> (1) มีระบบการรักษาความปลอดภัย+ มีกล้องวงจรปิด+มีเจ้าหน้าที่ดูแล = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีกล้องวงจรปิด+มีเจ้าหน้าที่ดูแล = 1 คะแนน
	3.4 จัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่ พร้อมใช้งานหรืออยู่ใกล้ บริเวณถนนอาหารปลอดภัย อยู่เสมอ	3		<input type="checkbox"/> (1) มีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัยที่พร้อมใช้งาน บริเวณถนนอาหาร = 2 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีการฝึกซ้อมการป้องกันอัคคีภัย = 1 คะแนน
รวมคะแนนมิติด้านสังคม		10		

มิติ	ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
		คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
4. ด้านวัฒนธรรม (เลือกทำ อย่างน้อย 1 ข้อ) คะแนนเต็ม 10 คะแนน	4.1 มีการจำหน่ายอาหาร ที่บ้าน/การแต่งกายประจำถิ่น	5		<input type="checkbox"/> (1) มีการจำหน่ายอาหารที่บ้าน = 3 คะแนน <input type="checkbox"/> (2) มีการแต่งกายประจำถิ่น = 2 คะแนน (ความถี่การแต่งกายอย่างน้อย 1 วัน)
	4.2 มีการแสดงวัฒนธรรม ประจำถิ่น/ป้าย Story Culture	5		<input type="checkbox"/> (1) มีการแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น = 3 คะแนน (อย่างน้อย 1 ครั้ง/สัปดาห์) <input type="checkbox"/> (2) มีป้าย Story Culture/แนะนำการท่องเที่ยว = 2 คะแนน
รวมคะแนนมิติด้านวัฒนธรรม		10		

**สรุปผลการตรวจประเมินฯ :**

มิติ	ผลการประเมิน		ระดับการรับรองมาตรฐาน
	คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1. ด้านสุขภาพ	70		<input type="checkbox"/> ระดับพื้นฐาน <input type="checkbox"/> ระดับดี <input type="checkbox"/> ระดับดีมาก
2. ด้านเศรษฐกิจ	10		<b>หมายเหตุ : ระดับการรับรองมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี</b> 1) ระดับพื้นฐาน จำนวน 50 – 59 คะแนน (หน่วยงานประเมิน : องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น) 2) ระดับดี จำนวน 60 – 79 คะแนน (หน่วยงานประเมิน : สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด) 3) ระดับดีมาก จำนวน 80 คะแนนขึ้นไป (หน่วยงานประเมิน : ศูนย์อนามัย + สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด)
3. ด้านสังคม	10		
4. ด้านวัฒนธรรม	10		
คะแนนรวม	100		

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่...../...../.....

ผู้ประเมินระดับพื้นฐาน (อปท)

(.....)  
ตำแหน่ง.....  
วันที่...../...../.....  
ผู้ประเมินระดับดี (สสจ.)

(.....)  
ตำแหน่ง.....  
วันที่...../...../.....  
ผู้ประเมินระดับดีมาก (ศอ.+สสจ.)