



คู่มือการพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
อาหารริมบาทวิถี
(Street Food Good Health)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย



คำนำ

คู่มือการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) เล่มนี้ จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนให้กับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ของศูนย์อนามัยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์รปกครองส่วนท้องถิ่น และผู้ประกอบการกิจการในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี นำไปใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงานในการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่รับผิดชอบตามบทบาทหน้าที่ที่บัญญัติไว้ในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และสามารถประสานงานกับภาคีเครือข่ายให้เข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

กรมอนามัย หวังเป็นอย่างยิ่งว่า คู่มือเล่มนี้จะช่วยให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทั้งส่วนภูมิภาคและส่วนท้องถิ่น ตลอดจนผู้ประกอบการกิจการในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี ได้มีความรู้ ความเข้าใจ ในการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) ที่ปลอดภัยอันจะส่งผลดีต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนผู้บริโภคต่อไป

กรมอนามัย

ธันวาคม 2563



สารบัญ

หน้า

บทที่ 1	ความเป็นมาและกรอบแนวคิดในการพัฒนา อาหารริมบาทวิถี	4
บทที่ 2	แบบประเมินและการรับรองมาตรฐาน อาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)	8
บทที่ 3	เกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน อาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)	17
บทที่ 4	แนวทางการดำเนินงานพัฒนาอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)	34
	คณะผู้จัดทำ	41



บทที่ 1

ความเป็นมาและกรอบแนวคิดในการพัฒนา อาหารริมบาทวิถี

ในปี พ.ศ. 2561 กรมอนามัย โดยสำนักสุขภาพอาหารและน้ำ ได้จัดทำโครงการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีปลอดภัย สนับสนุนเศรษฐกิจและการท่องเที่ยววิถีไทย มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาต้นแบบ (Model) พื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถีให้ได้มาตรฐานสุขภาพอาหาร เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว และเศรษฐกิจของระดับพื้นที่ และเพื่อกระตุ้นให้เกิดความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบกิจการ ในการพัฒนาสถานประกอบกิจการด้านอาหาร และส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างเป็นรูปธรรม โดยได้คัดเลือกพื้นที่ที่มีการจัดบริการอาหาร ริมบาทวิถีใน 12 จังหวัด ได้แก่ เชียงใหม่ ลำปาง พระนครศรีอยุธยา สุพรรณบุรี ชลบุรี บุรีรัมย์ กาฬสินธุ์ อุบลราชธานี สุราษฎร์ธานี ภูเก็ต ตรัง และสงขลา ผลการดำเนินงานพบจุดเด่นในการพัฒนา เช่น การตรวจสอบสุขลักษณะตามมาตรฐานสุขภาพอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารของกรมอนามัย การสร้างภาคีเครือข่าย ในการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีในระดับพื้นที่ ร่วมกันอย่างเข้มแข็ง ระหว่างหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น เจ้าหน้าที่สาธารณสุข คณะกรรมการชมรม สมาคมผู้ประกอบการด้านอาหาร ในส่วนของประเด็นสำคัญที่ยังไม่ประสบความสำเร็จ และจำเป็นต้องพัฒนาอย่างต่อเนื่องเพื่อให้อาหารริมบาทวิถีมีคุณภาพ และปลอดภัยต่อผู้บริโภค ได้แก่ อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคส่วนใหญ่ยังไม่มี การปกปิดอาหาร จึงอาจมีความเสี่ยงในการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง สารตะกั่ว และโลหะหนัก จากไอเสียรถยนต์ เป็นต้น



ปี พ.ศ. 2562 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย จึงกำหนดแผนการดำเนินงานพัฒนาอาหารริมบาทวิถีปลอดภัย สร้างเสริมสุขภาพ เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวไทย โดยการดำเนินงานเน้นกระบวนการพัฒนาระบบและกลไกในการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีให้สามารถจัดการได้อย่างต่อเนื่องและเกิดความยั่งยืนในระดับพื้นที่โดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย โดยกำหนดกลุ่มเป้าหมายเป็น 2 กลุ่มพื้นที่ คือ พื้นที่เป้าหมายเดิม ปี 2561 และขยายรูปแบบการพัฒนาในพื้นที่เป้าหมายใหม่ 12 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดแม่ฮ่องสอน แพร่ ชัยนาท ลพบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สมุทรปราการ ขอนแก่น นครพนม ชัยภูมิ ยโสธร กระบี่ และสตูล โดยการดำเนินงานเพื่อเน้นการพัฒนาต้นแบบการจัดการพื้นที่ที่ดำเนินงานอาหารริมบาทวิถี และรูปแบบในการขยายผลการดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีสู่ระดับพื้นที่โดยการสร้างความร่วมมือของภาคีเครือข่าย โดยศึกษาระบบและกลไกการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี และยกระดับสู่มาตรฐานอาหารริมบาทวิถีทั้งด้านสุขลักษณะ ความปลอดภัย และส่งเสริมการบริโภคอาหารที่มีคุณภาพด้านโภชนาการ รวมถึงการส่งเสริมให้เกิดมาตรการทางสังคม และสร้างกระแสสังคมเพื่อให้ผู้บริโภคเข้ามามีส่วนร่วมและพิทักษ์สิทธิของตัวเองได้ และกำหนดเป็นนโยบายระดับพื้นที่เพื่อนำไปสู่ นโยบายในระดับกระทรวงสาธารณสุข ในการพัฒนาอาหารริมบาทวิถี ปลอดภัย และเพื่อให้เกิดความยั่งยืนโดยการขยายรูปแบบการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถีที่ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารทั่วประเทศต่อไป



วัตถุประสงค์การพัฒนาอาหารริมบาทวิถี

๑. พัฒนาด้านแบบพื้นที่จัดบริหารอาหารริมบาทวิถีปลอดภัย สร้างเสริมสุขภาพ และผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี
๒. พัฒนารูปแบบของระบบและกลไกในการจัดการพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี โดยการสร้างความร่วมมือของภาคีเครือข่าย
๓. ส่งเสริมความรู้ด้านสุขภาพ (Health literacy) ของผู้ประกอบการ และประชาชนที่ใช้บริการอาหารริมบาทวิถี ให้มีความรู้และมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในการบริโภคอาหารตามหลักการสุขภาพอาหาร
๔. จัดทำข้อเสนอเชิงนโยบายในการขับเคลื่อนพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถีปลอดภัยและสร้างเสริมสุขภาพ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีการจัดการพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี และ มีการจัดกิจกรรมสร้างเสริมสุขภาพ ที่เน้นส่งเสริมเมนูสุขภาพ การจำหน่ายและการบริโภคผักผลไม้ปลอดภัย ที่เพียงพอ เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวไทยและสร้างสุขภาวะให้ผู้บริโภค รวมถึงลดความเสี่ยงในการเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารของประชาชนและนักท่องเที่ยว



นิยาม

อาหารริมบาทวิถี (Street food)

หมายถึง อาหารที่จำหน่ายในแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ตั้งริมฟุตบาทหรือริมบาทวิถี มีลักษณะเป็นแคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็น หรือพาหนะอื่นใดที่ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง โดยตั้งประจำที่ ในบริเวณที่ทางราชการอนุญาต ได้แก่ ที่ทางสาธารณะ ที่ราชพัสดุ ที่สาธารณะประโยชน์ บริเวณวัด หรือที่ริมน้ำ ซึ่งอาจจะมีการจัดตั้งแบบถาวร หรือเคลื่อนย้ายได้ตามช่วงเวลาที่กำหนด

มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี

หมายถึง ข้อกำหนดในการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี ประกอบด้วย 4 มิติ ได้แก่ มิติด้านสุขภาพ มิติด้านเศรษฐกิจ มิติด้านสังคม และมิติด้านวัฒนธรรม

ต้นแบบอาหารริมบาทวิถี (Model)

หมายถึง พื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี มีระบบและกลไกในการพัฒนา ดังนี้

1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี 4 มิติ ได้แก่ มิติด้านสุขภาพ มิติด้านเศรษฐกิจ มิติด้านสังคม และมิติด้านวัฒนธรรม
2. มีมาตรการหรือนโยบายระดับท้องถิ่นที่ส่งเสริมพื้นที่ดำเนินงานอาหารริมบาทวิถีปลอดภัย
3. มีระบบและกลไกในการพัฒนาอาหารริมบาทวิถีโดยภาคีเครือข่ายมีบทบาทในการขับเคลื่อน
4. มีชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารริมบาทวิถี



บทที่ 2

แบบประเมินและการรับรอง มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)

เกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) ประกอบด้วย 4 มิติ ได้แก่ มิติด้านสุขภาพ มิติด้านเศรษฐกิจ มิติด้านสังคม และ มิติด้านวัฒนธรรม

1. มิติด้านสุขภาพ จำนวน 10 ข้อ (ต้องผ่านทุกข้อ)
คะแนนเต็ม 70 คะแนน
2. มิติด้านเศรษฐกิจ จำนวน 6 ข้อ (เลือกทำอย่างน้อย 3 ข้อ)
คะแนนเต็ม 10 คะแนน
3. มิติด้านสังคม จำนวน 4 ข้อ (เลือกทำอย่างน้อย 2 ข้อ)
คะแนนเต็ม 10 คะแนน
4. มิติด้านวัฒนธรรม จำนวน 2 ข้อ (เลือกทำอย่างน้อย 1 ข้อ)
คะแนนเต็ม 10 คะแนน



การประเมินรับรองมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)

การประเมินรับรองเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี
(Street Food Good Health) แบ่งออกเป็น 3 ระดับ ดังนี้

- 1) ระดับพื้นฐาน จำนวน 50 – 59 คะแนน
- 2) ระดับดี จำนวน 60 – 79 คะแนน
- 3) ระดับดีมาก จำนวน 80 คะแนนขึ้นไป



ชื่อพื้นที่

ระดับ :

วันหมดอายุ :



แบบฟอร์มการประเมินรับรองมาตรฐาน อาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)

มิติด้านสุขภาพ (ต้องผ่านทุกข้อ)

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนน เต็ม	ได้ คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร- ต้องผ่านทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน	1.1 หน่วยราชการส่วนท้องถิ่น อนุญาตประกอบกิจการจำหน่าย อาหารในที่หรือทางสาธารณะ และ กำหนดจุดผ่อนผันที่อนุญาตให้ตั้ง วางจำหน่ายอาหาร	ทุกร้าน (100%)	7		(1) ประกาศเป็นจุดผ่อนผัน+ มีป้ายแสดง+มีการขออนุญาต จำหน่าย ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 7 คะแนน (2) ประกาศเป็นจุดผ่อนผัน+ ไม่มีป้ายแสดง+มีการขออนุญาต ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน (3) อยู่ระหว่างดำเนินการประกาศเป็น จุดผ่อนผัน = 3 คะแนน
	1.2 ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ทั้งด้านกายภาพ(12 ข้อ) และ ด้านชีวภาพ	ทุกร้าน (100%)	7		(1) แธงอาหาร ผ่าน CFGT ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 7 คะแนน (2) แธงอาหาร ผ่าน CFGT ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน (3) แธงอาหาร ผ่าน CFGT ร้อยละ 69.99-60.00 = 3 คะแนน (4) แธงอาหาร ผ่าน CFGT ร้อยละ 59.99-50.00 = 1 คะแนน + เมนูสุขภาพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของจำนวนเมนูทั้งหมด (1)-(4)
	1.3 ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม (มีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร/ ประกาศนียบัตร)	ทุกคน (100%)	7		(1) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (3 ชั่วโมง) ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 7 คะแนน (2) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (3 ชั่วโมง) ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน (3) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (3 ชั่วโมง) ร้อยละ 69.99-60.00 = 3 คะแนน (4) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (3 ชั่วโมง) ต่ำกว่าร้อยละ 59.99 = 1 คะแนน



มิติด้านสุขภาพ (ต้องผ่านทุกข้อ)

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร- ต้องผ่านทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน	1.4 มีการควบคุมการจำหน่าย เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และบุหรื ตามกฎหมายกำหนด	ทุกวัน (100%)	5		(1) ไม่มีการจำหน่าย เครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรื = 5 คะแนน (2) มีการควบคุมการจำหน่าย เครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรื ตามกฎหมายกำหนด = 3 คะแนน
	1.5 ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam)	ทุกวัน (100%)	7		(1) ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam) ร้อยละ 100 + ใช้ภาชนะทดแทนที่ย่อยสลายได้ ร้อยละ 50 ขึ้นไป = 7 คะแนน (2) ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam) ร้อยละ 100 + ใช้ภาชนะทดแทนที่ย่อยสลายได้ ร้อยละ 49.99-40.00 = 5 คะแนน (3) ไม่มีการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam) = 3 คะแนน
	1.6 มีการจัดบริการช้อนกลาง	ทุกวันที่มีจัดบริการ นั่งรับประทาน อาหาร	6		(1) มีการเสิร์ฟช้อนกลาง/ จัดวางให้บริการ ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 6 คะแนน (2) มีการเสิร์ฟช้อนกลาง/ จัดวางให้บริการ ร้อยละ 79.99-70.00 = 4 คะแนน (3) มีการเสิร์ฟช้อนกลาง/ จัดวางให้บริการ น้อยกว่าร้อยละ 69.99 = 2 คะแนน
	1.7 มีการจัดบริการล้างสะอาด	จัดบริการ ล้างสะอาด เพียงพอ แยกขาย- หญิง มีน้ำใช้ สะอาดเพียงพอ ตลอดเวลาที่เปิด ให้บริการ หรือจัด ให้มีรถสุขา เคลื่อนที่	7		(1) มีจัดบริการล้าง (ตั้งปะจําที่/รถสุขาเคลื่อนที่ (รัฐ/เอกชน)) = 7 คะแนน



มิติด้านสุขภาพ (ต้องผ่านทุกข้อ)

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (สุขาภิบาลอาหาร- ต้องผ่านทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน	1.8 มีการจัดบริการอ่างล้างมือ	มีการจัดบริการ อ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค ที่ใช้การ ได้สะดวก เพียงพอ และมีสบู่อุป ตลอดเวลา	7		(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 มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยตาม หลักสุขาภิบาล และมีการจัดการ น้ำเสียก่อนทิ้งลงท่อสาธารณะ	ไม่มีขยะมูลฝอยใน พื้นที่จำหน่าย อาหาร ภายหลัง การปิดให้บริการ และไม่มีการเสียน พื้นที่จำหน่าย อาหาร	7		(1) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/ แผนรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย ร้อยละ 50 ขึ้นไป = 7 คะแนน (2) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/ แผนรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย ร้อยละ49.99-40.00 = 5 คะแนน (3) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/ แผนรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย ร้อยละ39.99-30.00 = 3 คะแนน
	1.10 มีการตรวจเฝ้าระวัง ความปลอดภัยอาหาร น้ำ/น้ำแข็งบริโภค		10		
	- สุ่มตรวจ/เฝ้าระวังน้ำแข็งบริโภค - สุ่มตรวจการปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร	ทุกร้านที่จำหน่าย น้ำแข็งเป็น ส่วนประกอบ และ/หรือมีบริการ น้ำแข็งสำหรับ บริโภค มีการสุ่มตรวจ ทุก 6 เดือน (เฉพาะแผงที่มี บริการอาหาร น้ำดื่มและน้ำแข็ง บริโภคให้กับลูกค้า)	2 3		ความถี่ในการเฝ้าระวัง (ปีละ 2 ครั้ง) (1) เฝ้าระวัง 2 ครั้ง = 2 คะแนน (2) เฝ้าระวัง 1 ครั้ง = 1 คะแนน ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (1) ไม่พบการปนเปื้อน = 3 คะแนน (2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10 = 2 คะแนน (3) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 5 = 1 คะแนน



มิติด้านสุขภาพ (ต้องผ่านทุกข้อ)

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนนเต็ม	ได้คะแนน	
1.ด้านสุขภาพ (สุขกิบาอาหาร- ต้องผ่านทุกข้อ) คะแนนเต็ม 70 คะแนน	- มีการสุ่มตรวจสอบสัปดาห์ ในอาหารที่จำหน่ายทุก 6 เดือน (ฟอร์มกลิน สารกันรา สารฟอกขาว บอแรกซ์ + สารเคมีตกค้าง ในพืชผัก และสารโพลาไร)	มีการสุ่มตรวจทุก 6 เดือน	5		A : ความถี่ในการเฝ้าระวัง (1) ตรวจ 4 สาร 2 ครั้ง (ฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว บอแรกซ์)+ สารเคมีตกค้างในพืชผัก และสารโพลาไร = 3 คะแนน (2) ตรวจ 4 สาร 2 ครั้ง = 2 คะแนน (3) ตรวจ 4 สาร 1 ครั้ง = 1 คะแนน B : ผลการตรวจสอบสัปดาห์บนสารเคมี (1) พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 5% = 2 คะแนน (2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 3% = 1 คะแนน



มิติด้านเศรษฐกิจ (เลือกทำอย่างน้อย 3 ข้อ)

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนน เต็ม	ได้ คะแนน	
2. ด้านเศรษฐกิจ (เลือกทำ อย่างน้อย 3 ข้อ) คะแนนเต็ม 10 คะแนน	2.1 ราคาถูก (หุมิซึยิติตดาว) ติดป้ายแสดงราคา		1		มีป้ายแสดงราคาสินค้า ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 1 คะแนน
	2.2 มีการรวมกลุ่ม ของผู้ประกอบการ เพื่อผลประโยชน์ร่วมกัน เช่น ชมรม สมาคม กลุ่มการค้า เป็นต้น		2		(1) มีการจัดตั้งชมรม/สมาคม/ วิสาหกิจชุมชน = 2 คะแนน (2) มีการจัดตั้งคณะกรรมการ/ คณะทำงาน = 1 คะแนน
	2.3 มีการประชาสัมพันธ์ การจำหน่ายสินค้าในพื้นที่		1		มีเสียงตามสาย/เครื่องเสียง ปชส./ ป้ายประชาสัมพันธ์ = 1 คะแนน
	2.4 มีป้ายบอกชื่อร้านหรือ แผงลอยจำหน่ายอาหาร อย่างน้อย 2 ภาษา ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน		2		(1) มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผง อย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/ จีน/เมียนมา/หรือตามบริบทพื้นที่) มากกว่าร้อยละ 50 = 2 คะแนน (2) มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผง อย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/ จีน/เมียนมา/หรือตามบริบทพื้นที่) น้อยกว่าร้อยละ 50 = 1 คะแนน
	2.5 มีรายการอาหาร อย่างน้อย 2 ภาษา หรือระบุราคาที่เป็นธรรม และมีรูปภาพประกอบ		2		(1) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เมียนมา/ ระบุราคาที่เหมาะสม+ภาพอาหาร หรือตามบริบทพื้นที่) มากกว่าร้อยละ 50 = 2 คะแนน (2) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เมียนมา/ ระบุราคาที่เหมาะสม+ภาพอาหาร หรือตามบริบทพื้นที่) น้อยกว่าร้อยละ 50 = 1 คะแนน
	2.6 มีการจัดการจำหน่ายสินค้า แต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกัน (Zoning)		2		จัดโซนจำหน่ายอาหารแยกจากโซน สินค้าอื่นๆ อย่างชัดเจน = 2 คะแนน



มิติด้านสังคม (เลือกอย่างน้อย 2 ข้อ)

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 Farmer/ ออแกนิก/ธรรมชาติ		3		(1) มีการจำหน่ายพืช ผัก ผลไม้ ออแกนิก/ปลอดสารพิษ/ ปลอดภัย = 3 คะแนน (2) มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน = 2 คะแนน
	3.2 จัดให้มีจุดบริการข้อมูลสำหรับ นักท่องเที่ยว		2		(1) มีจุดบริการข้อมูลสำหรับ นักท่องเที่ยว+เจ้าหน้าที่ = 2 คะแนน (2) มีป้ายประชาสัมพันธ์ = 1 คะแนน
	3.3 มีระบบการรักษาความปลอดภัย ในท้องเที่ยวในทรัพย์สินของ นักท่องเที่ยว ที่ใช้งานได้อย่างมี ประสิทธิภาพ		2		(1) มีระบบการรักษาความปลอดภัย+ มีกล้องวงจรปิด+มีเจ้าหน้าที่ดูแล = 2 คะแนน (2) มีกล้องวงจรปิด+มีเจ้าหน้าที่ดูแล = 1 คะแนน
	3.4 จัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่ พร้อมใช้งานหรือใกล้เคียงบริเวณ ถนนอาหารปลอดภัยอยู่เสมอ		3		(1) มีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัยที่พร้อมใช้ งานบริเวณถนนอาหาร = 2 คะแนน (2) มีการฝึกซ้อมการป้องกันอัคคีภัย = 1 คะแนน



มิติด้านวัฒนธรรม (เลือกทำอย่างน้อย 1 ข้อ)

มิติ	ข้อกำหนด	เกณฑ์เป้าหมาย	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
			คะแนน เต็ม	ได้ คะแนน	
4. ด้านวัฒนธรรม (เลือกทำ อย่างน้อย 1 ข้อ) คะแนนเต็ม 10 คะแนน	4.1 มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน/ การแต่งกายประจำถิ่น		5		(1) มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน = 3 คะแนน (2) มีการแต่งกายประจำถิ่น = 2 คะแนน (ความถี่การแต่งกายอย่างน้อย 1 วัน)
	4.2 มีการแสดงวัฒนธรรม ประจำถิ่น/ป้าย Story Culture		5		(1) มีการแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น = 3 คะแนน (อย่างน้อย 1 ครั้ง/สัปดาห์) (2) มีป้าย Story Culture/แนะนำ การท่องเที่ยว = 2 คะแนน



บทที่ 3

ข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)

1. มิติด้านสุขภาพ

1.1 หน่วยราชการส่วนท้องถิ่นอนุญาตประกอบกิจการจำหน่ายอาหาร ในที่หรือทางสาธารณะและกำหนดจุดผ่อนผันที่อนุญาตให้ ตั้งวางจำหน่ายอาหาร

คะแนนเต็ม : 7 คะแนน

- (1) ประกาศเป็นจุดผ่อนผัน+มีป้ายแสดง+มีการขออนุญาตจำหน่ายสินค้ามากกว่าร้อยละ 80 = 7 คะแนน
- (2) ประกาศเป็นจุดผ่อนผัน+ไม่มีป้ายแสดง+มีการขออนุญาตจำหน่ายสินค้า ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน
- (3) อยู่ระหว่างดำเนินประกาศเป็นจุดผ่อนผัน = 3 คะแนน



1. มิติด้านสุขภาพ

1.2 แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ทั้งด้านกายภาพ (ข้อกำหนดแผงลอยจำหน่ายอาหาร 12 ข้อ) และด้านชีวภาพ

คะแนนเต็ม : 7 คะแนน

- (1) แผงจำหน่ายอาหาร ผ่าน Clean Food Good Taste มากกว่าร้อยละ 80 = 7 คะแนน
 - (2) แผงจำหน่ายอาหาร ผ่าน Clean Food Good Taste ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน
 - (3) แผงจำหน่ายอาหาร ผ่าน Clean Food Good Taste ร้อยละ 69.99-60.00 = 3 คะแนน
 - (4) แผงจำหน่ายอาหาร ผ่าน Clean Food Good Taste ร้อยละ 59.99-50.00 = 1 คะแนน
- (1)-(4) แผงจำหน่ายอาหารได้รับเมนูสุขภาพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของจำนวนแผงจำหน่ายอาหารทั้งหมด



1. มิติด้านสุขภาพ

1.3 ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

สำหรับสำหรับผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 3 ชั่วโมง)

(มีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร/ประกาศนียบัตร)

คะแนนเต็ม : 7 คะแนน

- (1) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร มากกว่า ร้อยละ 80 = 7 คะแนน
- (2) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 79.99-70.00 = 5 คะแนน
- (3) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 69.99-60.00 = 3 คะแนน
- (4) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ต่ำกว่าร้อยละ 59.99 = 1 คะแนน



1. มิติด้านสุขภาพ

1.4 มีการควบคุมการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และบุหรีตามกฎหมายกำหนด

(ไม่มีร้านจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี หรือมีแต่ได้ปฏิบัติตาม พรบ.ควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551 และ พรบ.ควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. 2560 อย่างเคร่งครัด

คะแนนเต็ม : 5 คะแนน

(1) ไม่มีการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี = 5 คะแนน (2) มีมาตรการควบคุมการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรีตามที่กฎหมายกำหนด = 3 คะแนน



1. มิติด้านสุขภาพ

1.5 ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam)

(ใช้ภาชนะทดแทนโฟม หรือภาชนะที่ปลอดภัย ต่อสุขภาพและย่อยสลายได้ตามธรรมชาติรักษาสีสิ่งแวดล้อม)

คะแนนเต็ม : 7 คะแนน

- (1) ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam) ร้อยละ 100 และ
ใช้ภาชนะทดแทนที่ย่อยสลายได้ ร้อยละ 50 ขึ้นไป = 7 คะแนน
- (2) ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam) ร้อยละ 100 และ
ใช้ภาชนะทดแทนที่ย่อยสลายได้ ร้อยละ 49.99-40.00 = 5 คะแนน
- (3) ไม่มีการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam) = 3 คะแนน



Say NO To Foam



1. มิติด้านสุขภาพ

1.6 มีการจัดบริการช้อนกลาง

(แผงอาหารที่จัดบริการนั่งรับประทานอาหารร่วมกัน)

คะแนนเต็ม : 6 คะแนน

- (1) มีการเสิร์ฟช้อนกลาง/จัดวางให้บริการ ร้อยละ 80 ขึ้นไป
= 6 คะแนน
- (2) มีการเสิร์ฟช้อนกลาง/จัดวางให้บริการ ร้อยละ 79.99-70.00
= 4 คะแนน
- (3) มีการเสิร์ฟช้อนกลาง/จัดวางให้บริการ น้อยกว่าร้อยละ 69.99
= 2 คะแนน



1. มิติด้านสุขภาพ

1.7 มีการจัดบริการร่วมสะอาด

(จัดบริการร่วมสะอาด เพียงพอ แยกขาย-หญิง มีน้ำใช้สะอาด เพียงพอตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ หรือจัดให้มีรถสุขาเคลื่อนที่)

คะแนนเต็ม : 7 คะแนน

มีจัดบริการร่วม (ตั้งประจำที่/รถสุขาเคลื่อนที่(รัฐ/เอกชน)) = 7 คะแนน



1. มิติด้านสุขภาพ

1.8 มีการจัดบริการอ่างล้างมือ

(มีการจัดบริการอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค ที่ใช้การได้สะดวก เพียงพอ และมีสบู่อุปโภคบริโภค)

คะแนนเต็ม : 7 คะแนน

- (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. มิติด้านสุขภาพ

- 1.9 มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล และ
มีการจัดการน้ำเสียก่อนทิ้งลงท่อสาธารณะ
(ไม่มีขยะมูลฝอยในพื้นที่จำหน่ายอาหาร ภายหลังการปิดให้บริการ
และไม่มีน้ำเสียบนพื้นที่จำหน่ายอาหาร)

คะแนนเต็ม : 7 คะแนน

- (1) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย
ร้อยละ 50 ขึ้นไป = 7 คะแนน
- (2) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย
ร้อยละ 49.99-40.00 = 5 คะแนน
- (3) จัดการมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล/แผงรับฝากขยะ+การจัดการน้ำเสีย
ร้อยละ 39.99-30.00 = 3 คะแนน



1. มิติด้านสุขภาพ

1.10 มีการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร น้ำ/น้ำแข็งบริโภค

คะแนนเต็ม : 10 คะแนน

1.10.1 สุ่มตรวจ/เฝ้าระวังน้ำแข็งบริโภค (ความถี่การเฝ้าระวัง (ปีละ 2 ครั้ง))

คะแนนเต็ม : 2 คะแนน

- (1) เฝ้าระวัง 2 ครั้ง = 2 คะแนน
- (2) เฝ้าระวัง 1 ครั้ง = 1 คะแนน

1.10.2 สุ่มตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

คะแนนเต็ม : 3 คะแนน

ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

- (1) ไม่พบการปนเปื้อน = 3 คะแนน
- (2) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 10 = 2 คะแนน
- (3) พบการปนเปื้อนไม่เกินร้อยละ 5 = 1 คะแนน



1.10.3 สุ่มตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารที่จำหน่ายทุก 6 เดือน (ฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว บอแรกซ์ + สารเคมีตกค้างในพืชผัก และสารโพลาร์)

คะแนนเต็ม : 5 คะแนน

A : ความถี่ในการเฝ้าระวัง

- (1) ตรวจ 4 สาร 2 ครั้ง (ฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว บอแรกซ์) +
สารเคมีตกค้างในพืชผัก และสารโพลาร์ = 3 คะแนน
- (2) ตรวจ 4 สาร (ฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว บอแรกซ์) 2 ครั้ง
= 2 คะแนน
- (3) ตรวจ 4 สาร (ฟอร์มาลิน สารกันรา สารฟอกขาว บอแรกซ์) 1 ครั้ง
= 1 คะแนน

B : ผลการตรวจสอบสารปนเปื้อนสารเคมี

- (1) พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 5% = 2 คะแนน
- (2) พบการปนเปื้อน ไม่เกินร้อยละ 3% = 1 คะแนน



2. มิติด้านเศรษฐกิจ

2.1 มีการจำหน่ายสินค้าราคาถูก (หนังสือติดดาว) และติดป้ายแสดงราคา

คะแนนเต็ม : 1 คะแนน

มีป้ายแสดงราคาสินค้า ร้อยละ 80 ขึ้นไป = 1 คะแนน

2.2 มีการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการเพื่อผลประโยชน์ร่วมกัน เช่น ชมรม สมาคม กลุ่มการค้า เป็นต้น

คะแนนเต็ม : 2 คะแนน

(1) มีการจัดตั้งชมรม/สมาคม/วิสาหกิจชุมชน = 2 คะแนน

(2) มีการจัดตั้งคณะกรรมการ/คณะทำงาน = 1 คะแนน



2. มิติด้านเศรษฐกิจ

2.3 มีการประชาสัมพันธ์การจำหน่ายสินค้าในพื้นที่

คะแนนเต็ม : 1 คะแนน

มีเสียงตามสาย/เครื่องเสียงประชาสัมพันธ์/ป้ายประชาสัมพันธ์ = 1 คะแนน

2.4 มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงลอยจำหน่ายอาหาร อย่างน้อย 2 ภาษาที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน

คะแนนเต็ม : 2 คะแนน

- (1) มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงอย่างน้อย 2 ภาษา
(ไทย+อังกฤษ/จีน/เวียดนาม/หรือตามบริบทพื้นที่) มากกว่าร้อยละ 50
= 2 คะแนน
- (2) มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงอย่างน้อย 2 ภาษา
(ไทย+อังกฤษ/จีน/เวียดนาม/หรือตามบริบทพื้นที่) น้อยกว่าร้อยละ 50
= 1 คะแนน



2. มิติด้านเศรษฐกิจ

2.5 มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา พร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม และมีรูปภาพประกอบ

คะแนนเต็ม : 2 คะแนน

- (1) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เมียนมา/ ระบุราคาที่เหมาะสม+ภาพอาหารหรือตามบริบทพื้นที่) มากกว่าร้อยละ 50 = 2 คะแนน
- (2) มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา (ไทย+อังกฤษ/จีน/เมียนมา/ ระบุราคาที่เหมาะสม+ภาพอาหารหรือตามบริบทพื้นที่) น้อยกว่าร้อยละ 50 = 1 คะแนน

2.6 มีการจัดการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน (Zoning)

คะแนนเต็ม : 2 คะแนน

พื้นที่ที่มีการจัดโซนจำหน่ายอาหารแยกจากโซนสินค้าอื่นๆ อย่างชัดเจน = 2 คะแนน



3. มิติด้านสังคม

3.1 มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP/SME /ผู้สูงอายุ/ผู้พิการ /Young Smart Farmer/อแกนิกส์/ธรรมชาติ เป็นต้น

คะแนนเต็ม : 3 คะแนน

- (1) มีการจำหน่ายพืช ผัก ผลไม้ ออแกนิก/ปลอดภัย/ปลอดภัย
= 3 คะแนน
- (2) มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน
= 2 คะแนน

3.2 จัดให้มีจุดบริการข้อมูลสำหรับนักท่องเที่ยว

คะแนนเต็ม : 2 คะแนน

- (1) มีจุดบริการข้อมูลสำหรับนักท่องเที่ยว+เจ้าหน้าที่ = 2 คะแนน
- (2) มีป้ายประชาสัมพันธ์ = 1 คะแนน



3. มิติด้านสังคม

3.3 มีระบบการรักษาความปลอดภัยในทรัพย์สินของนักท่องเที่ยวที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คะแนนเต็ม : 2 คะแนน

- (1) มีระบบการรักษาความปลอดภัย+มีกล้องวงจรปิด+มีเจ้าหน้าที่ดูแล
= 2 คะแนน
- (2) มีกล้องวงจรปิด+มีเจ้าหน้าที่ดูแล = 1 คะแนน

3.4 มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่พร้อมใช้งานหรืออยู่ใกล้บริเวณพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถีอยู่เสมอ

คะแนนเต็ม : 3 คะแนน

- (1) มีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัยที่พร้อมใช้งานบริเวณพื้นที่อาหารริมบาทวิถี
= 2 คะแนน
- (2) มีการฝึกซ้อมการป้องกันอัคคีภัย = 1 คะแนน



4. มิติด้านวัฒนธรรม

4.1 มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน/การแต่งกายประจำถิ่น

คะแนนเต็ม : 5 คะแนน

- (1) มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน = 3 คะแนน
- (2) มีการแต่งกายประจำถิ่น (ความถี่การแต่งกายอย่างน้อย 1 วัน)
= 2 คะแนน

4.2 มีการแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น/ป้าย Story Culture

คะแนนเต็ม : 5 คะแนน

- (1) มีการแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น (อย่างน้อย 1 ครั้ง/สัปดาห์)
= 3 คะแนน
- (2) มีป้าย Story Culture/แนะนำการท่องเที่ยว
= 2 คะแนน



บทที่ 4

แนวทางการดำเนินงานพัฒนาอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)

เพื่อให้การดำเนินงานตามโครงการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ
จึงกำหนดแนวทางในการดำเนินงานของแต่ละหน่วยงานดังนี้

กรมอนามัย

โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

- 1) ประชุมชี้แจงหน่วยงานและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง
- 2) พัฒนาศักยภาพ/เสริมสร้างความรอบรู้ให้หน่วยงานและภาคีเครือข่าย
- 3) พัฒนา Platform การประเมินตนเองของผู้ประกอบการผ่านระบบสารสนเทศ
- 4) ประสานความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายสนับสนุนให้ผู้ประกอบการประเมินตนเองเพื่อยกระดับมาตรฐานผ่านระบบออนไลน์ และให้คำแนะนำเพื่อการพัฒนาให้ได้มาตรฐาน
- 5) ติดตามผลการสุ่มประเมิน/เฝ้าระวังพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถีที่ได้รับการประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารจากพื้นที่
- 6) รณรงค์ ขับเคลื่อน และเยี่ยมเสริมพลังการดำเนินงานพัฒนาในพื้นที่
- 7) พัฒนากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
- 8) กำกับ ติดตาม ประเมินผล และสรุปรายงานผลการดำเนินงาน



ศูนย์อนามัย และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

- 1) ประชุมชี้แจงสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อำเภอ เพื่อสร้างความเข้าใจ การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร
- 2) พัฒนาศักยภาพ/เสริมสร้างความรอบรู้ให้ผู้ประกอบการ พชอ. อปท. และเจ้าหน้าที่สาธารณสุข
- 3) ประสานความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายสนับสนุนให้ผู้ประกอบการ ประเมินตนเองเพื่อยกระดับมาตรฐานผ่านระบบออนไลน์ (Google form) และให้คำแนะนำเพื่อการพัฒนาให้ได้มาตรฐาน
- 4) ประเมินรับรองมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) ระดับดีมาก ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในระดับพื้นที่
- 5) สุ่มประเมิน/เฝ้าระวังพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี ที่ได้รับการ ประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ และรายงานผลการสุ่ม ประเมิน/เฝ้าระวังผ่าน Google form
- 6) จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้การพัฒนางานด้านสุขาภิบาลอาหารระดับ พื้นที่
- 7) รณรงค์ ขับเคลื่อน และเยี่ยมเสริมพลังการดำเนินงานในพื้นที่
- 8) กำกับ ติดตาม ประเมินผล และสรุปรายงานผลการดำเนินงาน



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

- 1) ประชุมชี้แจงองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อสร้างความเข้าใจการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร
- 2) คัดเลือกพื้นที่เป้าหมายดำเนินงานตามนโยบายการพัฒนาด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี 2564 เพื่อยกระดับอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)
- 3) พัฒนาศักยภาพ/เสริมสร้างความรอบรู้ให้ผู้ประกอบการ พชอ. อปท. และเจ้าหน้าที่สาธารณสุข
- 4) ประเมินรับรองมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) ระดับดี ร่วมกับ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในระดับพื้นที่
- 5) ประสานความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายสนับสนุนให้ผู้ประกอบการประเมินตนเองเพื่อยกระดับ มาตรฐานผ่านระบบออนไลน์ (google form) และให้คำแนะนำเพื่อการพัฒนาให้ได้มาตรฐาน
- 6) สุ่มประเมิน/เฝ้าระวังสถานประกอบการอาหารริมบาทวิถี ที่ได้รับการประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในและรายงานผลการสุ่มประเมิน/เฝ้าระวังผ่าน Google form
- 7) จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้การพัฒนางานด้านสุขาภิบาลอาหารระดับพื้นที่
- 8) รณรงค์ ขับเคลื่อน และเยี่ยมเสริมพลังการดำเนินงานในพื้นที่
- 9) กำกับ ติดตาม ประเมินผล และสรุปรายงานผลการดำเนินงาน



องค์ประกอบส่วนท้องถิ่น

- 1) ประชุมชี้แจงผู้ประกอบการและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง เพื่อร่วมมือดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่
- 2) สำรวจ/ตรวจแนะนำ และจัดทำทะเบียนสถานประกอบการในพื้นที่ จัดบริการอาหารริมบาทวิถี และคัดเลือกพื้นที่เป้าหมายดำเนินงานตามนโยบายการพัฒนาด้านสุขาภิบาลอาหาร ประจำปี 2564 เพื่อยกระดับอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)
- 3) พัฒนาศักยภาพ/เสริมสร้างความรอบรู้ให้ผู้ประกอบการ ประชาชน ผู้บริโภค
- 4) ประสานความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายสนับสนุนให้ผู้ประกอบการประเมินตนเองเพื่อยกระดับ มาตรฐานผ่านระบบออนไลน์ (Google form) และให้คำแนะนำเพื่อการพัฒนาให้ได้มาตรฐาน
- 5) ประเมินมาตรฐานพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) ในระดับพื้นฐาน และรายงานความก้าวหน้าแก่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
- 6) เฝ้าระวังสถานประกอบการประเภทอาหารริมบาทวิถี ที่ได้รับการประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ และรายงานผลการเฝ้าระวังผ่าน Google form
- 7) สรุปรายงานผลการดำเนินงาน



ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

- 1) ให้ความร่วมมือ มีส่วนร่วมในการปฏิบัติตามระเบียบและเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ และผู้ดูแล
- 2) เข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 3 ชั่วโมง) รวมถึงเรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
- 3) ปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล
- 4) เข้ารับการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- 5) รวมตัวเพื่อจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารภายในพื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี



QR Code ดาวนโหลด คู่มือ เอกสาร สื่อต่างๆ ที่ใช้ในการดำเนินงานพัฒนาอาหารริมบาทวิถี

1. การรายงานการคัดเลือกพื้นที่เป้าหมายอาหารริมบาทวิถี

QR-code



Link กรอกข้อมูล: <https://qrgo.page.link/HWqEm>

2. แบบฟอร์มประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี

QR-code



Link กรอกข้อมูล: <https://qrgo.page.link/i3zXU>



3. แบบฟอร์มรายงานผลการเฝ้าระวังสถานประกอบการอาหารริมบาทวิถี

QR-		code
Link กรอกข้อมูล: https://qrgo.page.link/M2hic		

4. ข้อมูลสนับสนุนการขับเคลื่อนงานอาหารปลอดภัยอาหารริมบาทวิถี



Link ข้อมูลการขับเคลื่อนงาน: <https://qrgo.page.link/zB9Y6>

หมายเหตุ: สามารถตรวจสอบข้อมูลพื้นที่คัดเลือก หรือ ข้อมูลอัปเดต
การดำเนินงานได้จากช่องทางนี้

การประสานข้อมูล : กลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพอาหาร

สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย

โทรศัพท์ : 02 590 4178 โทรสาร : 02 590 4186



คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นพ.สุวรรณชัย วัฒนายิ่งเจริญชัย	อธิบดีกรมอนามัย
นพ.ดนัย ธีวันดา	รองอธิบดีกรมอนามัย
ดร.สง่า ดามาพงษ์	ที่ปรึกษากรมอนามัย
นายสมศักดิ์ ศิริwanaรังสรรค์	ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย	หัวหน้ากลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร

ผู้จัดทำ

นายสุชาติ สุขเจริญ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
น.ส.ชนัญญา เลิศสุโขชนิชย์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
นายเอกชัย ชัยเดช	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
นายพลวัตร พุทธิรักษ์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
น.ส.อารยา วงศ์ป้อม	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

คณะทำงาน

นางจิรพรรณ พรหมลิขิตชัย	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
นางศิริพร แก้วเจริญ	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
น.ส.เจนจิรา ดวงสอนแสง	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
น.ส.ปริยานุช เรืองหิรัญวนิช	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
น.ส.ณัฐณิชา ทองเจริญ	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

