



การจัดการสุขาภิบาลอาหารริมบาทวิถี ของกรุงเทพมหานคร

- ตรวจสอบลักษณะ
แผงลอยจำหน่าย
อาหารริมบาทวิถี



1

ด้าน
สุขลักษณะ
ของสถานที่
จำหน่าย
อาหาร

- สุ่มเก็บ
ตัวอย่างอาหาร
ตรวจหาการ
ปนเปื้อน
สารเคมี และ
เชื้อโรค



ด้านคุณภาพ
อาหาร

2



4

การออก
ป้ายรับรอง
มาตรฐาน
อาหาร
ปลอดภัย

- ผ่านเกณฑ์
สุขลักษณะ
- ผ่านเกณฑ์ด้าน
อาหารปลอดภัย
- ผู้สัมผัสอาหาร
ผ่านการอบรม
และตรวจสอบสุขภาพ

3

ด้าน
ผู้ประกอบการ
ผู้สัมผัสอาหาร



- ผ่านการอบรม
ตามหลักสูตร
การสุขาภิบาล
อาหาร
- ผ่านการตรวจ
สุขภาพ 9 โรค

