

ที่ ศก ๐๐๒๓.๒๒/ว ๑๓๑



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
อำเภออย่างชุมน้อย
ที่ว่าการอำเภออย่างชุมน้อย ชั้น ๒
ถนนหน่วยประชาสรรค์ ศก ๓๓๑๙๐

๑๑ มีนาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตใหม่

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลยางชุมน้อย และนายกองค์การบริหารส่วนตำบล ทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดศรีสะเกษ ที่ ศก ๐๐๒๓.๖/ว ๔๘

ลงวันที่ ๑๐ มีนาคม ๒๕๖๘

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดศรีสะเกษ ได้แจ้งจากกรมอนามัยว่า เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตใหม่ เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร ให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และแก้ไขเพิ่มเติม

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภออย่างชุมน้อย จึงขอแจ้งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตใหม่ เพื่อใช้ในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นางพัชณธ์ ศรีคำ)

ท้องถิ่นอำเภออย่างชุมน้อย

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ

โทร.๐๘๓-๔๖๕-๙๕๕๙ , ๐๙๙-๙๘๗-๕๗๔๓

๐๙๗-๓๓๙๖๖๒๐

“ศรีสะเกษ : ปลอดภัย สัมฤทธิผล ยั่งยืน”



นาง สงเสริมการปกครองท้องถิ่น

อำเภอขามน้อย

รับที่ 397

1.0 มี.ค. 2568

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

จังหวัดศรีสะเกษ ศาลากลางจังหวัดศรีสะเกษ

ถนนเทพา ศก ๓๓๐๐๐

ที่ ศก ๐๐๒๓.๖/ว ๕๔

๑๐ มีนาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตใหม่

เรียน ท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดศรีสะเกษ นายกเทศมนตรีเมืองศรีสะเกษ และนายกเทศมนตรีเมืองกันทรลักษณ์

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดศรีสะเกษ ที่ ศก ๐๐๓๓.๐๑๒/๑๖๓๒

ลงวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดศรีสะเกษได้แจ้งจากกรมอนามัยว่า เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตใหม่ เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร ให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และแก้ไขเพิ่มเติม

จังหวัดศรีสะเกษพิจารณาแล้วจึงขอให้ท้องถิ่นอำเภอแจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตใหม่ เพื่อใช้ในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายรัชชัย สุขุม)

ท้องถิ่นจังหวัดศรีสะเกษ

กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นฯ

โทร./โทรสาร ๐ ๔๕๖๑ ๓๗๘๖

“ศรีสะเกษ : ปลอดภัย สัมฤทธิผล ยั่งยืน”



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดศรีสะเกษ	
เลขรับที่ ๒๒๓๗ วันที่ ๒๔ ก.พ. ๒๕๖๘ เวลา	
☐ ๐๐๒๓.๑ บริหารทั่วไป	☐ ๐๐๒๓.๔ กฎหมาย
☐ ๐๐๒๓.๒ บริหารบุคคลท้องถิ่น	☐ ๐๐๒๓.๕ การเงินบัญชี
☐ ๐๐๒๓.๓ ส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น	☒ ๐๐๒๓.๖ บริการสาธารณะ

ที่ ศก ๐๐๓๓.๐๑๒/ ๑๒๓๖

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดศรีสะเกษ

ถนนศรีสะเกษ-กันทรลักษณ์ ศก ๓๓๐๐๐

กม ๒๕๖๘

เรื่อง ขออนุญาตประกอบอาชีพค้าขายในเขตเทศบาลเมืองศรีสะเกษ

เรียน ท้องถิ่นจังหวัดศรีสะเกษ

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑.แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตใหม่	จำนวน ๑ ชุด
๒.แนวทางการลงทะเบียนใช้งานโปรแกรม Foodhandler	จำนวน ๑ ชุด
๓.รายชื่อหน่วยงานที่ลงทะเบียนใช้งานโปรแกรม Foodhandler	จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดศรีสะเกษ ได้รับแจ้งจากกรมอนามัย เรื่องขออนุญาตประกอบอาชีพค้าขายในเขตเทศบาลเมืองศรีสะเกษ เพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร ให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และแก้ไขเพิ่มเติม

ในการนี้ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดศรีสะเกษ จึงขออนุญาตหน่วยงานท่าน ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตใหม่ ให้แก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้ในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายเสกสรรค์ จางจันทน์)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ (ด้านเวชกรรมป้องกัน) ปฏิบัติราชการแทน

นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดศรีสะเกษ

กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย

โทร. ๐ ๔๕๖๑ ๖๐๔๐ - ๖ ต่อ ๓๐๔

โทรสาร ๐ ๔๕๖๑ ๖๐๔๒

E-mail.com : envocc_ssk@hotmail.com

“ศรีสะเกษ : ปลอดภัย สัมฤทธิ์ผล ยั่งยืน”

แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN Plus)

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ในการควบคุมดูแลให้สถานประกอบกิจการด้านอาหารตามหมวด ๘ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่เสิร์ฟอาหาร และหมวด ๙ การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติฯ กฎกระทรวง ประกาศกระทรวง ข้อบัญญัติท้องถิ่น และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

๑) ออกข้อบัญญัติท้องถิ่น กำหนดสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับควบคุมตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่เสิร์ฟอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม โดยสถานประกอบกิจการดังกล่าวต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

๒) ตรวจสอบควบคุมผู้ประกอบการตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่เสิร์ฟอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่น

๓) แนะนำให้สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติให้เป็นตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ข้อบัญญัติท้องถิ่น และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

๔) ให้คำแนะนำแก่สถานประกอบกิจการด้านอาหารในพื้นที่พัฒนาปรับปรุงให้ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น กฎกระทรวง และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

๕) ราชการส่วนท้องถิ่น สามารถขับเคลื่อนให้สถานประกอบกิจการด้านอาหารดำเนินการตามกฎหมายดังกล่าว ผ่านการส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้ประกอบการด้านอาหารมีความรู้ ความเข้าใจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดในกฎหมาย โดยใช้ระบบแพลตฟอร์ม foodhandler รวมถึงการให้ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN / SAN Plus กับสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ได้แก่ ตลาดประเภทที่ ๑ ตลาดประเภทที่ ๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่เสิร์ฟอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะที่สามารถดำเนินการได้ตามที่กฎหมายกำหนด และสามารถยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ รายละเอียด ดังนี้

๕.๑ เกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN (แซน) ประกอบด้วย

(๑) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งออกโดยราชการส่วนท้องถิ่น

(๒) ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านการอบรมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร และการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด

- ตลาด และสถานที่เสิร์ฟอาหาร ผู้ประกอบการ ผู้ขายของ/ผู้ช่วยขายของ ผ่านการอบรมหรือได้รับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด

(๓) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ประเมินตนเองตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN ของกรมอนามัย บนแพลตฟอร์ม foodhandler ประกอบด้วย

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๒๐ ข้อ
- สถานที่เสิร์ฟอาหาร จำนวน ๒๐ ข้อ
- ตลาดประเภทที่ ๑ จำนวน ๒๐ ข้อ
- ตลาดประเภทที่ ๒ จำนวน ๒๐ ข้อ
- การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ จำนวน ๒๐ ข้อ

(๔) เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอ หรือเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลในเขตพื้นที่ หรือเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพส่วนตำบลในเขตพื้นที่ เข้าไปประเมินรับรองสถานประกอบกิจการด้านอาหารในแพลตฟอร์ม foodhandler

(๕) สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ปฏิบัติตามขั้นตอน ที่ ๑ ถึง ๔ และผ่านการรับรองจากเจ้าหน้าที่ สถานประกอบกิจการด้านอาหาร จะได้รับป้ายสัญลักษณ์ SAN

๕.๒ เกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN Plus (แซนพลัส) ประกอบด้วย

(๑) สถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN (แซน)

(๒) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารระดับ SAN Plus ตามข้อกำหนดเพิ่มเติมของแต่ละสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

(๓) เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัด เจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอ และเจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเข้าไปประเมินรับรองสถานประกอบกิจการในแพลตฟอร์ม foodhandler

(๔) สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ปฏิบัติตามขั้นตอน ที่ ๑ ถึง ๓ และผ่านการรับรองจากเจ้าหน้าที่ สถานประกอบกิจการด้านอาหาร จะได้รับป้ายสัญลักษณ์ SAN Plus มีอายุ ๑ ปี ตามอายุของใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง แล้วแต่กรณี

๕.๓ บทบาทหน้าที่ของราชการส่วนท้องถิ่นและสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

(๑) ราชการส่วนท้องถิ่น ต้องกำกับติดตามให้สถานประกอบกิจการมาดำเนินการ ต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ กรณีหนังสือรับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปี ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนด

(๒) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ต้องดำเนินการขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ กรณีหนังสือรับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปี และหากประสงค์ขอรับการรับรองมาตรฐาน SAN / SAN Plus ให้ดำเนินการประเมินรับรองสถานประกอบกิจการในแพลตฟอร์ม foodhandler

๑. ตลาดประเภทที่ ๑

SAN PLUS	
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN	
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร การระบุอุปกรณ์ มือ ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)	
3. ผ่านการตรวจสารปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอร์มาลิน สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอสฟอรัส ยาฆ่าแมลง และโลหะหนัก สารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)	
4. ผ่านเกณฑ์ 2 ข้อ Plus	
4.1 จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านต่างๆ แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค	
4.2 จัดให้มีเครื่องรีดกลางที่ให้บริการฐานให้บริการผู้บริโภคในลักษณะอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน	

๒. ตลาดประเภทที่ ๒

SAN PLUS	
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับพื้นฐาน (SAN)	
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร การระบุอุปกรณ์ มือผู้ขาย/ผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)	
3. ผ่านการตรวจสอบสารปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอร์มาลิน สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอสฟอรัส ยาฆ่าแมลง และโลหะหนัก สารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)	

๓. สถานที่จำหน่ายอาหาร

SAN PLUS	
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร : SAN	
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร การระบุอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)	
3. ผ่านเกณฑ์ 9 ข้อ Plus	
1. ผู้ใช้มีอาหารทุกชนิดมีตราแสดงหลักฐานผ่านการตรวจสอบหรือใบรับรองจากหน่วยงาน	
2. จัดบริการข้อมูลข่าวสารให้แก่ผู้บริโภคทันที	
3. จัดบริการอาหารที่มีเครื่องหมาย/อุปกรณ์ ทำความสะอาดโดยมีป้ายรับปรุงอาหาร	
4. ใช้หลัก และหลักไม้ ปลอดภัย	
5. จัดบริการเมนูสุขภาพ หรือ อาหารไร้ไขมัน กินเป็นยา	
6. ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน	
7. จัดบริการผ่านหน่วยงานคุ้มครองผู้บริโภค	
8. ใช้การระบุปลอดภัย : No Foam	
9. มีการสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพ : - อาหารปลอดภัยกับโภชนาการ หรือ - อาหารไร้ไขมัน กินเป็นยา	

๔. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

SAN PLUS (Street Food Good Health)	
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN	
2. ผ่านเกณฑ์ Street Food Good Health	
1. มีใบอนุญาต : จำนวน 10 ข้อ	
1) ใ้ใบแจ้งความจากตำรวจในพื้นที่	
2) ใ้ใบแจ้งความจากตำรวจจราจร	
3) ใ้ใบแจ้งความจากตำรวจ	
4) ใ้ใบแจ้งความจากตำรวจ	
5) ใ้ใบแจ้งความจากตำรวจ	
6) ใ้ใบแจ้งความจากตำรวจ	
7) ใ้ใบแจ้งความจากตำรวจ	
8) ใ้ใบแจ้งความจากตำรวจ	
9) ใ้ใบแจ้งความจากตำรวจ	
10) ใ้ใบแจ้งความจากตำรวจ	
2. มีด้านหน้าธุรกิจ จำนวน 6 ข้อ (เลือกทำ 3 ข้อ)	
2.1 ระบุจุดที่ตั้งของร้าน	
2.2 มีการทำความสะอาด	
2.3 มีการประชาสัมพันธ์บริการจำนวนสินค้าวันละ	
2.4 มีป้ายบอกชื่อร้าน อย่างน้อย 2 ภาษา	
2.5 มีราคาแสดงรายการอย่างชัดเจน 2 ภาษา มีภาพ	
2.6 มีการติดป้ายนำสินค้าไปยังรถจอด	
3. มีด้านข้างร้าน จำนวน 4 ข้อ (เลือกทำ 2 ข้อ)	
3.1 มีการใช้วัสดุที่ปลอดภัย	
3.2 มีการใช้วัสดุที่ปลอดภัย	
3.3 มีการใช้วัสดุที่ปลอดภัย	
3.4 มีการใช้วัสดุที่ปลอดภัย	
4. มีด้านใต้ร้าน จำนวน 2 ข้อ (เลือกทำ 1 ข้อ)	
4.1 มีการใช้วัสดุที่ปลอดภัย	
4.2 มีการใช้วัสดุที่ปลอดภัย	

มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” SAN&SAN Plus โดยมาตรฐาน SAN มุ่งเน้นไปที่ปัจจัยที่เป็นสาเหตุให้อาหารไม่สะอาดและเกิดการปนเปื้อน ๕ ปัจจัย (สถานที่อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ บุคคล สัตว์และแมลงนำโรค) ซึ่งเป็นการนำคำ ๓ คำ มารวมกัน ดังนี้

- S = Sanitation (สุขาภิบาลอาหาร) คือ การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมปรุงและจำหน่ายอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย

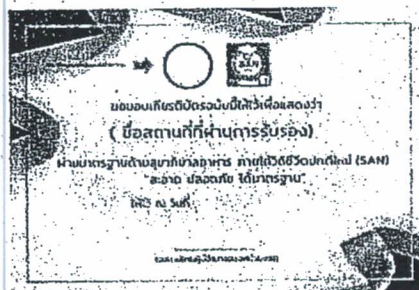
- A = Accountability (ความรับผิดชอบ) คือ ความรับผิดชอบในการตรวจประเมิน และการวิเคราะห์ความเสี่ยงต่างๆ นำไปสู่การสื่อสารเพื่อสร้างความตระหนักรู้ในการป้องกันโรค

- N = Network (เครือข่าย) คือ การดำเนินงานร่วมกันของเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบกิจการ ในงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยด้านอาหารให้แก่ผู้บริโภค พร้อมทั้งได้มีการยกระดับการปฏิบัติตามมาตรฐานจาก SAN เป็น SAN Plus โดยมีข้อกำหนดเพิ่มเติม เช่น ด้านชีวภาพ เคมี โภชนาการ คุ้มครองผู้บริโภค เป็นต้น และสามารถดูรายละเอียดของมาตรฐาน SAN&SAN Plus รวมถึงแนวทางรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของทุกสถานประกอบกิจการได้บนเว็บไซต์ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในหัวข้อ 03 สุขาภิบาลอาหาร หรือ <https://shorturl.asia/e1EB8>

แนวทางการดำเนินงานตรวจประเมินสถานที่ที่ไม่ต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตาม
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม
กรณีการจัดบริการอาหารที่ไม่มีการจัดเก็บค่าใช้จ่ายจากการรับบริการ
ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิต ปกติใหม่

สถานที่ที่ไม่ถูกบังคับตามกฎหมาย คือ สถานที่ที่มีการปรุง-ประกอบอาหาร เพื่อเป็นสวัสดิการ จัดเลี้ยง แต่ไม่ใช่การจัดจำหน่าย ได้แก่ สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (เฉพาะโรงพยาบาลที่มีบริการอาหารแต่ผู้ป่วยสามัญ, โรงอาหารโรงเรียน (เฉพาะโรงเรียนที่มีบริการแต่โครงการอาหารกลางวัน), โรงครัว/สุทกรรม ของสถานพินิจ/ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน/เรือนจำ/ทัณฑสถาน/สถานกักขัง/ค่ายทหาร และโรงครัวศาสนสถาน(วัด มัสยิด โบสถ์) โดยจะต้องมีการดำเนินการ ดังนี้

- ๑) ผู้ดูแลและผู้ปฏิบัติงานในสถานที่นั้นผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ และสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด
- ๒) สถานที่นั้นต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN ของกรมอนามัยได้อย่างครบถ้วน
- ๓) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ร่วมกับ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ หรือ โรงพยาบาล /ศูนย์อนามัย/กรมอนามัย เข้าตรวจประเมินให้กับสถานที่นั้น หากสถานที่นั้นสามารถดำเนินการในข้อ ๑) และ ๒) ได้อย่างครบถ้วนให้ดำเนินการออกการรับรองเป็นเกียรติบัตรให้กับสถานที่นั้น



- ๔) หน่วยงานประเมินรับรองส่งรายงานสถานที่ที่ผ่านการประเมินรับรองผ่านระบบ google form ของกรมอนามัย ปีละ ๑ ครั้ง (<https://shorturl.asia/pmbGU>) โดยไม่ต้องลงข้อมูลในระบบ foodhandler



ส่วนในกรณีการจัดบริการอาหารแบบโรงทาน/แจกอาหาร ให้ดำเนินการตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ๕ ปัจจัย โดยไม่ต้องดำเนินการขอมาตรฐาน SAN แต่อย่างใด

หมายเหตุ : สถานที่ที่ไม่ถูกบังคับตามกฎหมาย จะไม่มีการประเมินรับรองในส่วน of SAN Plus เนื่องจากระดับ SAN Plus จะเน้นไปที่สถานประกอบการด้านอาหารที่ถูกต้องตามกฎหมาย และประชาชนสามารถเข้าถึงและใช้บริการได้

รายละเอียดคุณลักษณะป้าย/สัญลักษณ์

ป้าย/สัญลักษณ์ SAN และ SAN Plus

๑. ทำด้วยวัสดุที่มีคุณภาพ มีการรับประกันคุณภาพของวัสดุและการพิมพ์ ระยะเวลา ๑ ปี เช่น สติกเกอร์ กระดาษ พลาสติก ฟิวเจอร์บอร์ด อะคริลิก ไวนิล เป็นต้น หรือ เป็น File ดิจิทัล โดยป้ายมีขนาดเหมาะสมกับพื้นที่ของสถานประกอบการกิจการ ซึ่งมีขนาดป้ายที่แนะนำ ดังนี้

๑.๑) ขนาด ๑๐๐ x ๑๐๐ เซนติเมตร

๑.๒) ขนาด ๕๐ x ๕๐ เซนติเมตร

๑.๓) ขนาด ๓๐ x ๓๐ เซนติเมตร

๑.๔) ขนาดป้าย ๑๐ x ๑๐ เซนติเมตร

ทั้งนี้ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นสามารถปรับขยายขนาดของป้ายได้ตามความเหมาะสม โดยตราสัญลักษณ์ รูปทรง และค่าสีมาตรฐาน ต้องเป็นไปตามที่กำหนด

๒. ห้ามดัดแปลง แก้ไข และเปลี่ยนแปลงรูปแบบบนป้ายโดยเด็ดขาด

รายละเอียดรูปแบบป้าย/สัญลักษณ์ SAN (แขน)

พื้น RGB 78/139/198

เส้นนอกเจาะขาว

ตัวหนังสือ Sanitation, Network สี RGB 78/139/198
ตัวหนังสือ Accountability สี RGB 151/188/102

ตัวหนังสือเจาะขาว
สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน

QR Code แสดงความพึงพอใจ
ของผู้ใช้บริการ โดยข้อมูล
ทั้งหมด หน่วยงาน อปท.
สามารถเข้าไปดูได้ที่เว็บไซต์
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
หรือ <https://shorturl.asia/7EOgS>

กรอบเจาะขาว โดยแสดงชื่อ
ของสถานประกอบการ
พร้อมวันหมดอายุ



โลโก้กระทรวงมหาดไทย



โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

รายละเอียดพร้อมรูปแบบป้ายสัญลักษณ์ SAN Plus (แนบพลัส)

พื้น RGB 197/154/58

ไอคอน RGB 197/154/58

เส้นนอกเจาะขาว



สีฟ้าเขียว
PROCESS COLOUR : CMYK(0, 75% + MAGENTA) 35%



CMYK 75/35/0/0
RGB 78/139/198
HEX #4E8B06



สีทอง
PROCESS COLOUR : GOLD(0) 100%



CMYK 23/38/0/2
RGB 197/154/58
HEX #C59A3A



ตัวหนังสือ Sanitation, Accountability, Network
สี RGB 78/139/198

ตัวหนังสือเจาะขาว

สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน

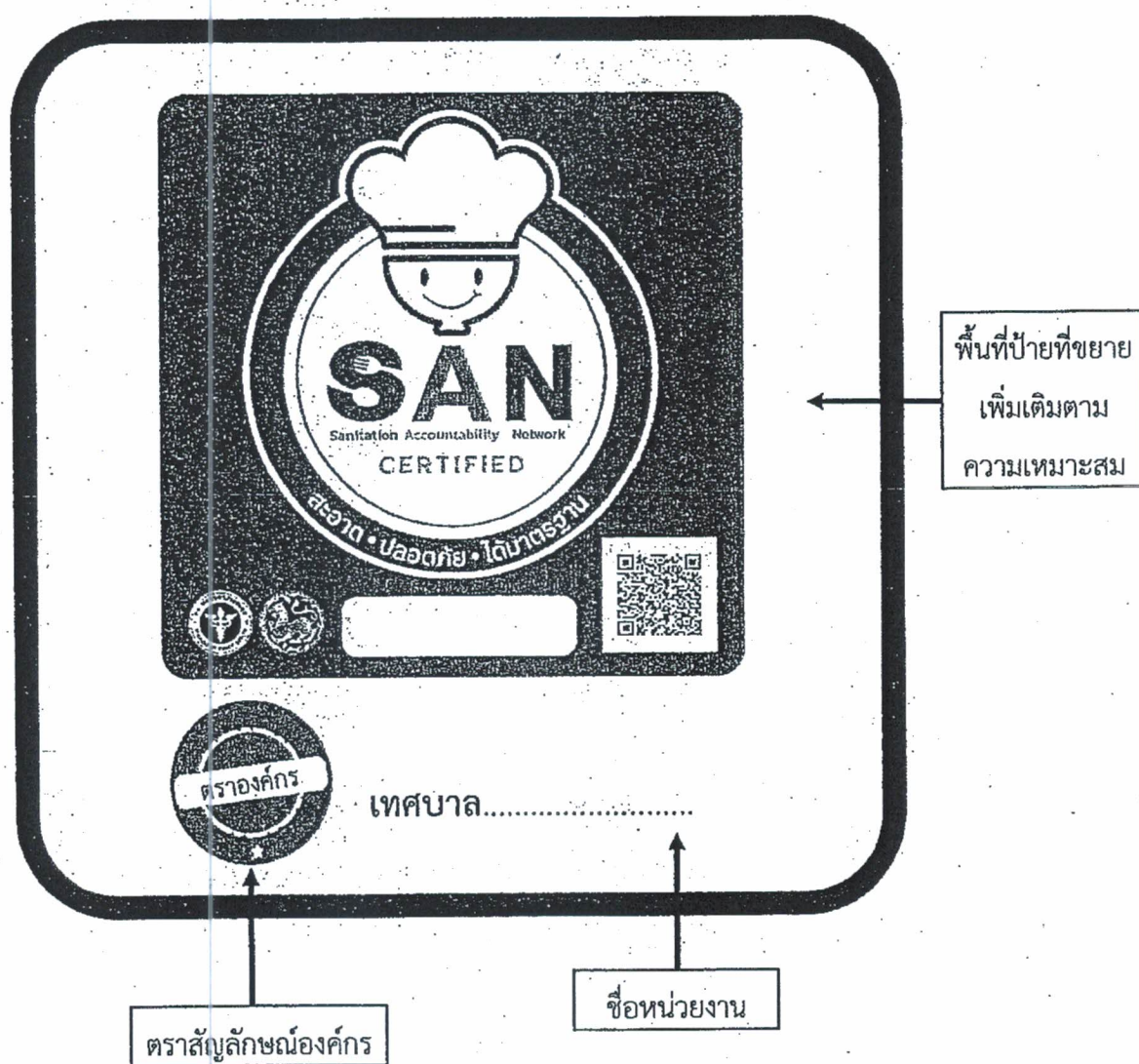
QR Code แสดงความพึงพอใจ
ของผู้ใช้บริการ โดยข้อมูล
ทั้งหมด หน่วยงาน อปท.
สามารถเข้าไปดูได้ที่เว็บไซต์
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
หรือ <https://shorturl.asia/RE0gS>

กรอบเจาะขาว
โดยแสดงชื่อของ
สถานประกอบการ
พร้อมวันหมดอายุ

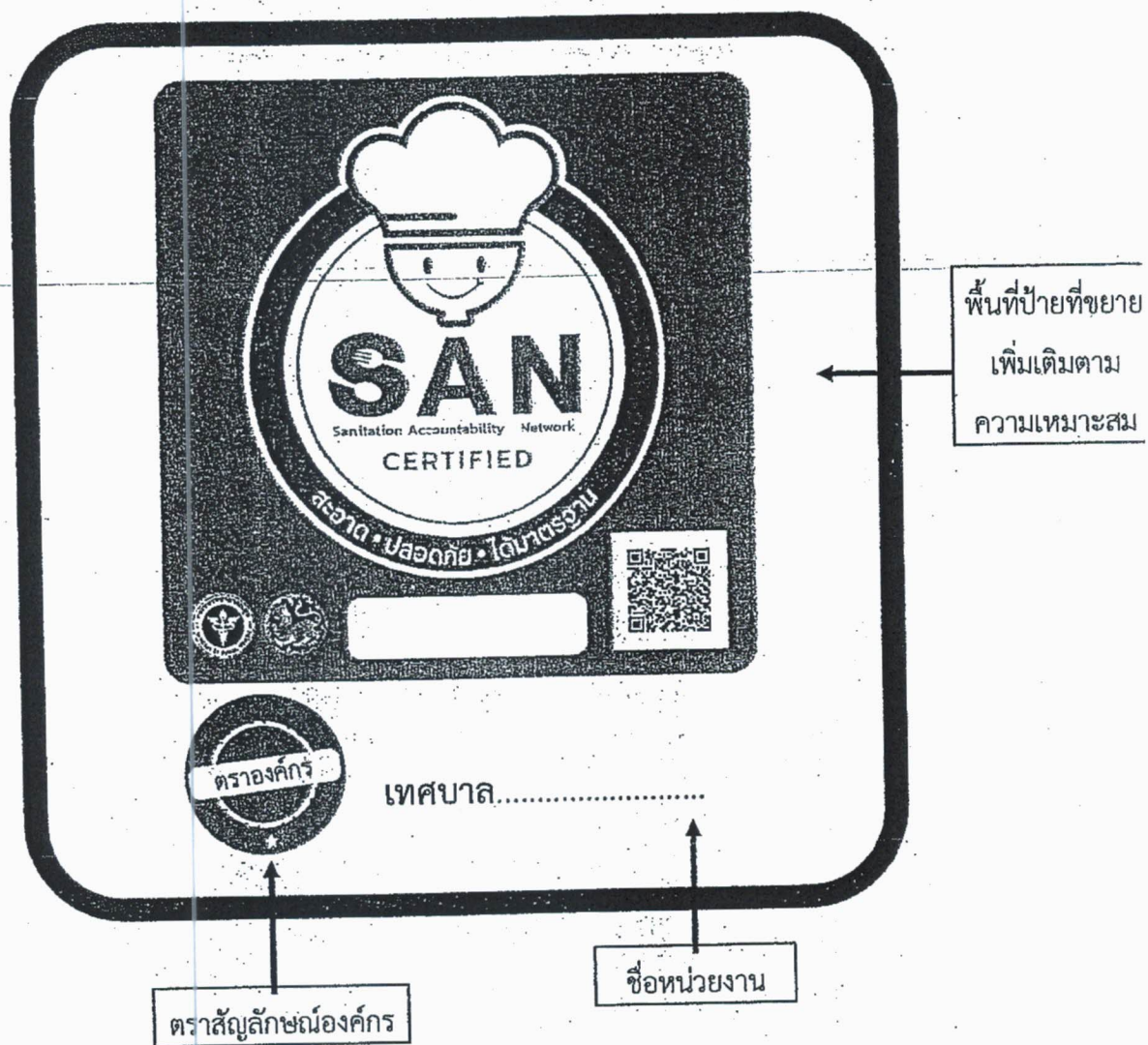
โลโก้กระทรวงมหาดไทย

โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

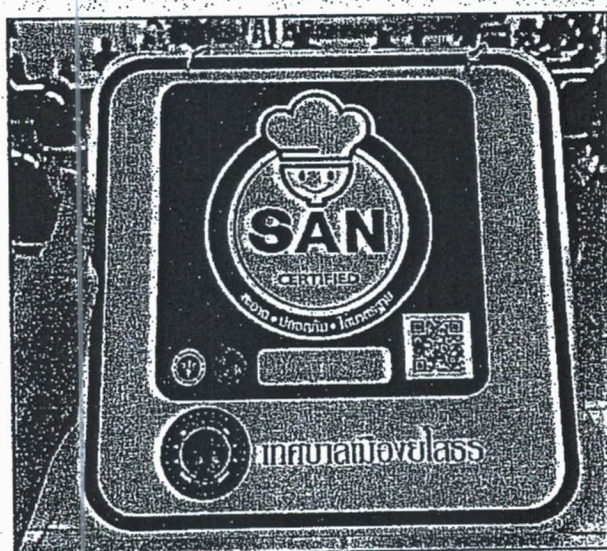
ในกรณีหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต้องการเพิ่มเติมสัญลักษณ์ของหน่วยงาน สามารถปฏิบัติได้ดังนี้ คือ ให้ทำการขยายป้ายเพิ่มเติมตามความเหมาะสมจากขนาดที่กำหนด และใส่สัญลักษณ์รวมถึงชื่อของหน่วยงานด้านล่างป้ายสัญลักษณ์ SAN (แซน) หรือ SAN Plus (แซนพลัส) รวมทั้งสามารถเพิ่มเติมในส่วนของลายเส้นตัวผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำกับบริเวณชื่อของหน่วยงานได้ หรือจัดทำในรูปแบบอื่นที่เพิ่มเติมสัญลักษณ์และจุดเด่นขององค์กร ทั้งนี้ ห้ามดัดแปลง แกะไข และเปลี่ยนแปลงรูปแบบบนป้าย SAN&SAN Plus โดยเด็ดขาด รายละเอียดแสดงดังรูปต่อไปนี้



ตัวอย่าง การจัดทำป้าย SAN ร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร



ตัวอย่าง การจัดทำป้าย SAN Plus ร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร



ตัวอย่าง การจัดทำป้ายร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร

ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่
“สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”



ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2567 เป็นต้นไป ให้ยกเลิกการใช้ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ดังต่อไปนี้



ป้าย Clean Food Good Taste



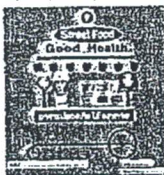
ป้ายตลาดสด น้ำซาว วิถีใหม่



ป้าย Clean Food Good Taste Plus



ป้ายตลาดนัด น้ำซาว



ป้าย Street Food Good Health

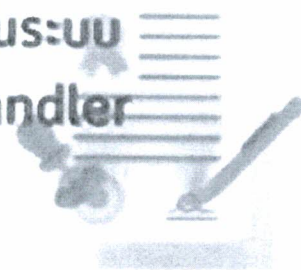
หมายเหตุ หากป้ายรับรองยังไม่หมดอายุการรับรอง สามารถใช้ได้จนสิ้นอายุการรับรอง หลังจากนั้นให้ผู้ประกอบการดำเนินการตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN Plus)

สมัครเข้าใช้งาน บนแพลตฟอร์ม foodhandler

- 1 ลงทะเบียน จนท. ประเมินหน่วย
ฝึกในระบบ foodhandler



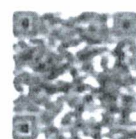
- 2 กรอกรายละเอียด
ใบคำขอใช้งานให้ตรงกับ
ที่สมัครในระบบ
foodhandler



- 3 E-mail ที่ใช้สมัคร
ขอให้ใช้เป็น E-mail
กลางของหน่วยงานเพื่อ
สะดวกกรณีเปลี่ยน
ผู้รับผิดชอบงาน

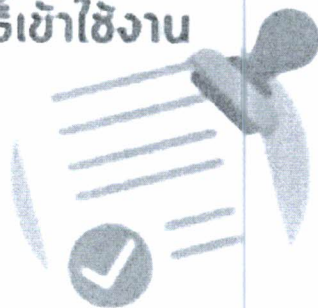


- 4 ส่งแบบคำขอใช้งานที่
ผู้บริหารลงนามเรียบร้อยแล้ว
ทาง line official

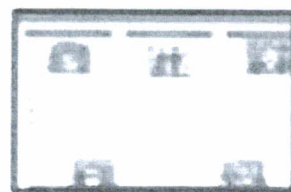


ลิ้งค์ไลน์อย่างเป็นทางการ

- 5 รอแอดมินตรวจสอบ
ความถูกต้อง และอนุมัติ
สิทธิ์เข้าใช้งาน



- 6 หากได้รับการอนุมัติสิทธิ์
เรียบร้อยแล้ว สามารถเข้า
ใช้งานได้ทันที



คำขอใช้งานระบบลงทะเบียนการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย
ผ่านเว็บไซต์ <https://foodhandler.anamai.moph.go.th>
กรมจัดส่งสำนักสุขภาพอาหารและน้ำ เมื่อดำเนินการสมัครเข้าใช้งานระบบเรียบร้อยแล้วเท่านั้น



๑. ประเภทหน่วยงานจัดการอบรม

ประเภทหน่วยงานจัดการอบรม	ชื่อหน่วยงานจัดการอบรม
☐ ศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๒ / สถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง	
☐ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ☐ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ	
☐ เทศบาล ☐ นคร ☐ เมือง ☐ ตำบล	
☐ องค์การบริหารส่วนตำบล	
☐ กรุงเทพมหานคร ☐ เมืองพัทยา ☐ องค์การบริหารส่วนจังหวัด	
☐ หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย	

๒. ข้อมูลหน่วยงานจัดการอบรม

ที่ตั้งเลขที่..... หมู่..... ถนน.....ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
รายละเอียดหน่วยงานที่รับผิดชอบการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
กลุ่ม/กอง/สำนัก ฝ่าย/ส่วนงาน
โทรศัพท์สำนักงาน E-mail:

๓. ข้อมูลการเข้าใช้งานระบบลงทะเบียนการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร : จำนวน ๑ User เท่านั้น

๓.๑ User Name (.....)
ระบุรายละเอียด :
๓.๒ Password (.....)
ระบุรายละเอียด :

๔. รายละเอียดผู้ประสานงานที่ได้รับมอบหมายจากหน่วยงาน : จำนวน ๑ คน

๑. ชื่อ (นาย/นาง/นางสาว) นามสกุล
ตำแหน่ง โทรศัพท์ (สนง.)
มือถือ โทรสาร
Email

กรณีมีการเปลี่ยนแปลงผู้รับผิดชอบฯ ขอให้แจ้งรายละเอียดให้กรมอนามัยทราบทุกครั้ง

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลดังกล่าวข้างต้นเป็นจริงทุกประการ

ผู้บริหารหน่วยงาน/ผู้อำนวยการงาน
(.....)

ตำแหน่ง

วัน/ด/ป

ช่องทางจัดส่งฯ ๑. E-mail: foodsna@anamai.mail.go.th หรือ ๒. Line Official :<https://lin.ee/๓๒๕๐yRr>

ผู้ประสานงาน : ๑. นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

มือถือ ๐๘๑ ๕๖๙ ๙๐๔๔

๒. นางสาวอารยา วงศ์ป้อมนักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

มือถือ ๐๘๐ ๓๙๗ ๔๔๔๕

รายชื่อหน่วยงานที่ลงทะเบียนใช้งานโปรแกรม Foodhandler

ลำดับ	ศรีสะเกษ	อำเภอ
1	เทศบาลตำบลหนองหญ้าลาด	กันทรลักษณ์
2	เทศบาลเมืองกันทรลักษณ์	กันทรลักษณ์
3	เทศบาลตำบลกันทรารมย์	กันทรารมย์
4	เทศบาลตำบลเมืองขุขันธ์	ขุขันธ์
5	องค์การบริหารส่วนตำบลห้วยเหนือ	ขุขันธ์
6	เทศบาลตำบลขุนหาญ	ขุนหาญ
7	องค์การบริหารส่วนตำบลพราน	ขุนหาญ
8	องค์การบริหารส่วนตำบลรุ่งระวี	น้ำเกลี้ยง
9	องค์การบริหารส่วนตำบลโนนค้อ	โนนคูณ
10	เทศบาลตำบลบึงบูรพ์	บึงบูรพ์
11	องค์การบริหารส่วนตำบลเสี้ยว	เบญจลักษณ์
12	เทศบาลตำบลปรางค์กู่	ปรางค์กู่
13	เทศบาลตำบลพยุห์	พยุห์
14	เทศบาลตำบลไพรบึง	ไพรบึง
15	องค์การบริหารส่วนตำบลห้วยตึกชู	ภูสิงห์
16	เทศบาลเมืองศรีสะเกษ	เมือง
17	องค์การบริหารส่วนตำบลชำ	เมือง
18	องค์การบริหารส่วนตำบลหมากแข้ง	เมือง
19	องค์การบริหารส่วนตำบลตาโกน	เมืองจันทร์
20	เทศบาลตำบลยางชุมน้อย	ยางชุมน้อย
21	องค์การบริหารส่วนตำบลเมืองคง	ราษีไศล
22	เทศบาลตำบลบุสูง	วังหิน
23	เทศบาลตำบลศรีรัตนะ	ศรีรัตนะ
24	องค์การบริหารส่วนตำบลกุง	ศีลาลาด
25	องค์การบริหารส่วนตำบลห้วยทับทัน	ห้วยทับทัน
26	เทศบาลตำบลกำแพง	อุทุมพรพิสัย
27	องค์การบริหารส่วนตำบลหนองไฮ	อุทุมพรพิสัย