



ที่ นศ ๐๐๒๓.๖/ว ๗๙๐๕

ศาลากลางจังหวัดนครศรีธรรมราช
ถนนราชดำเนิน นศ ๘๐๐๐๐

๕ มิถุนายน ๒๕๖๙

เรื่อง การยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN/SAN Plus)

เรียน นายอำเภอทุกอำเภอ และนายกองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๒๑.๕/ว ๒๔๖๑

ลงวันที่ ๒๖ พฤษภาคม ๒๕๖๙

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นแจ้งว่า กระทรวงมหาดไทยได้รับแจ้งจาก กระทรวงสาธารณสุขว่า ขอประชาสัมพันธ์และรณรงค์ส่งเสริมให้หน่วยงานราชการให้บริการสถานประกอบการ กิจกรรมด้านอาหารที่ผ่านการรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN/SAN Plus) สำหรับบริการอาหารในการจัดประชุม เพื่อเป็นการสนับสนุนด้านเศรษฐกิจให้กับสถานประกอบการ ที่ผ่านการรับรอง และส่งเสริมให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จึงขอให้ หน่วยงานให้การสนับสนุนการใช้บริการสถานประกอบการด้านอาหารที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน SAN/SAN Plus ในการจัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่มสำหรับการประชุม สัมมนา หรือกิจกรรมต่าง ๆ ของหน่วยงาน ตามความเหมาะสม

ในการนี้ จังหวัดนครศรีธรรมราชจึงขอประชาสัมพันธ์การยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN/SAN Plus) เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ให้องค์การปกครอง ส่วนท้องถิ่นทราบและดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายสุพจน์ จิตรเพชร)
ท้องถิ่นจังหวัดนครศรีธรรมราช ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดนครศรีธรรมราช

สำนักงานท้องถิ่นจังหวัด

กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ

โทร. ๐ ๗๕๓๕ ๖๑๔๔ ต่อ ๓๑ ๓๒



ศาลากลางจังหวัดนครศรีธรรมราช

เลขรับ 1009

วันที่ 27 พ.ค. 2569 เวลา

ที่ มท ๐๘๒๑.๕/๒๕๖๙

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

สำนักงานท้องถิ่นจังหวัดนครศรีธรรมราช

เลขรับ ๖๐๙๘

ปี ๒๕๖๙

เวลา

๒๗

พฤษภาคม ๒๕๖๙

เรื่อง การยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN/SAN Plus)

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกระทรวงมหาดไทย ที่ มท ๐๒๑๑.๓/ว ๓๖๓๖ ลงวันที่ ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๖๙ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งกระทรวงมหาดไทยว่า กระทรวงสาธารณสุข
แจ้งประชาสัมพันธ์และรณรงค์ส่งเสริมให้หน่วยงานราชการใช้บริการสถานประกอบการกิจการด้านอาหารที่ผ่านการรับรอง
มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN/SAN Plus) สำหรับบริการอาหารในการจัดประชุม
เพื่อเป็นการสนับสนุนด้านเศรษฐกิจให้กับสถานประกอบการที่ผ่านการรับรอง และส่งเสริมให้ผู้ประกอบการกิจการ
ตระหนักถึงคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร จึงขอให้หน่วยงานให้การสนับสนุนการใช้บริการสถานประกอบการ
กิจการด้านอาหารที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน SAN/SAN Plus ในการจัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่มสำหรับการประชุม
สัมมนา หรือกิจกรรมต่าง ๆ ของหน่วยงาน ตามความเหมาะสม

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นพิจารณาแล้ว เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN/SAN Plus) เป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอความร่วมมือจังหวัดประชาสัมพันธ์
ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบและดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วย
ได้ที่เว็บไซต์ <https://shorturl.asia/vMiW8> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(๙)

(นายศิริพันธ์ ศรีกิจพล)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น



กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมท้องถิ่น

กลุ่มงานป้องกันโรค

โทร. ๐-๒๒๔๑-๙๐๐๐ ต่อ ๕๔๐๖

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th

ผู้ประสานงาน นางสาวสุจิตรา ดาวเรือง/นายจักรพงษ์ สุขใส โทร ๐๘ ๑๑๗๔ ๓๗๔๕



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กระทรวงมหาดไทย สำนักงานปลัดกระทรวง สำนักนโยบายและแผน (กพด.)
ที่ มท ๐๒๑๑.๓/ว ๕๖๖๖ วันที่ ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๖๙

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขรับ 22051
วันที่ 12 พ.ค. 2569
โทร ๐ ๒๒๒๓ ๕๒๔๙
เวลา

เรื่อง การยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN/SAN Plus)

เรียน หัวหน้าส่วนราชการระดับกรมและหัวหน้าหน่วยงานรัฐวิสาหกิจในสังกัดกระทรวงมหาดไทย

ด้วยกระทรวงสาธารณสุขแจ้งว่า ได้ดำเนินการพัฒนายกระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN/SAN Plus) และปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สถานประกอบการกิจการด้านอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อสร้างความเชื่อมั่นด้านการบริการและความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงปรับปรุงภาพลักษณ์สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น กระทรวงสาธารณสุขจึงประชาสัมพันธ์และรณรงค์ส่งเสริมให้หน่วยงานราชการใช้บริการสถานประกอบการด้านอาหารที่ผ่านการรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN/SAN Plus) สำหรับบริการอาหารในการจัดประชุม เพื่อเป็นการสนับสนุนด้านเศรษฐกิจให้กับสถานประกอบการที่ผ่านการรับรอง และส่งเสริมให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ทั้งนี้ สามารถสังเกตสถานประกอบการด้านอาหารที่มีสัญลักษณ์ SAN/SAN Plus รับรอง

กระทรวงมหาดไทยพิจารณาแล้วเห็นว่า การยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN/SAN Plus) ข้างต้น เป็นแนวทางเสริมสร้างสุขอนามัยที่ดีและความปลอดภัยด้านอาหาร ทั้งยังเป็นการสนับสนุนผู้ประกอบการที่มีความสำคัญกับมาตรฐานความสะอาด กระทรวงมหาดไทยจึงขอให้หน่วยงานให้การสนับสนุนการใช้บริการสถานประกอบการด้านอาหารที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน SAN/SAN Plus ในการจัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่มสำหรับการประชุม สัมมนา หรือกิจกรรมต่าง ๆ ของหน่วยงาน ตามความเหมาะสมต่อไป รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้ ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดเอกสารที่เกี่ยวข้องได้ทางเว็บไซต์สำนักนโยบายและแผน สำนักงานปลัดกระทรวงมหาดไทย <http://ppb.moi.go.th/midev/01/> หัวข้อ “หนังสือแจ้งเวียน/ประชาสัมพันธ์”

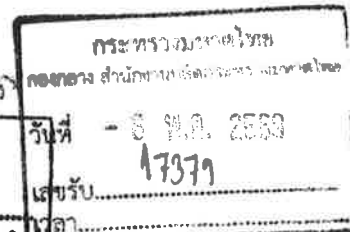
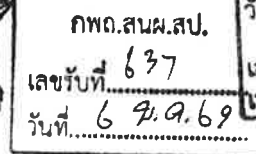
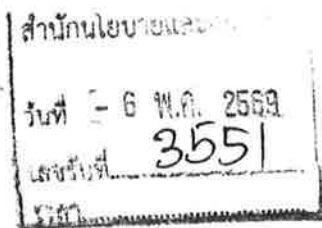
จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ก

(นายสันติธร ยิ้มละมัย)

รองปลัดกระทรวงมหาดไทย ปฏิบัติราชการแทน
ปลัดกระทรวงมหาดไทย

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมท้องถิ่น
เลขรับ 1857
14 พ.ค. 2569
เวลา



ที่ สธ ๐๔๐๘.๐๓/ว ๕๖๖๒

ถึง กระทรวงทุกกระทรวง กรมทุกกรม สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สถาบันพระบรมราชชนก
สำนักงานรัฐมนตรี หน่วยงานในสังกัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป สำนักงานเขตสุขภาพที่ ๑ - ๑๓ และองค์การเภสัชกรรม

ด้วยกระทรวงสาธารณสุข ได้ดำเนินการพัฒนายกระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้
วิถีชีวิตปกติใหม่ และปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สถานประกอบกิจการด้านอาหารประเภท
ตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่เสิร์ฟอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือ
ทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม
เพื่อสร้างความเชื่อมั่นด้านการบริการและความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงปรับภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้า
กับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น ด้วยเหตุนี้จึงจำเป็นต้องประชาสัมพันธ์และรณรงค์ส่งเสริมให้ทุกหน่วยงาน
ใช้บริการสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ผ่านการรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN/SAN Plus
เพื่อเป็นการสนับสนุนด้านเศรษฐกิจให้กับสถานประกอบกิจการที่ผ่านการรับรอง และส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ
ตระหนักถึงคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

กระทรวงสาธารณสุข ขอประชาสัมพันธ์ให้หน่วยงานราชการ เลือกใช้บริการอาหารว่าง อาหารกลางวัน
สำหรับจัดประชุมกับสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ผ่านการรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN/SAN Plus
โดยสังเกตสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่มีสัญลักษณ์รับรอง ดัง QR Code ที่ปรากฏด้านล่างนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และแจ้งผู้เกี่ยวข้องถือปฏิบัติต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ



กรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

โทรศัพท์ ๐ ๒๕๕๐ ๔๘๖๖, ๐ ๒๕๕๐ ๔๘๕๗



เอกสารแนบ

แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN Plus)

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

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

๒) ตรวจสอบควบคุมผู้ประกอบการตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่น

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

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

ราชการส่วนท้องถิ่น สามารถขับเคลื่อนให้สถานประกอบกิจการด้านอาหารดำเนินการตามกฎหมายดังกล่าว ผ่านการส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้ประกอบการด้านอาหารมีความรู้ ความเข้าใจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดในกฎหมาย โดยใช้ระบบแพลตฟอร์ม foodhandler รวมถึงการให้ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN / SAN Plus กับสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ได้แก่ ตลาดประเภทที่ ๑ ตลาดประเภทที่ ๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ที่สามารถดำเนินการได้ตามที่กฎหมายกำหนด และสามารถยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ รายละเอียด ดังนี้

๑) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งออกโดยราชการส่วนท้องถิ่น

๒) ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านการอบรมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร และการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด

- ตลาด และสถานที่สะสมอาหาร ผู้ประกอบการ ผู้ขายของ/ผู้ช่วยขายของ ผ่านการอบรมหรือได้รับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด

๓) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ประเมินตนเองตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN ของกรมอนามัย บนแพลตฟอร์ม foodhandler ประกอบด้วย

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๒๐ ข้อ
- สถานที่สะสมอาหาร 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 ภาชนะอุปกรณ์ มือ ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านการตรวจสอบการปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอสฟอรัส สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง และไม้ทาบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)
4. ผ่านเกณฑ์ 2 ข้อ Plus 4.1 จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านต่างๆ แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค 4.2 จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกให้ชัดเจน

๒. ตลาดประเภทที่ ๒

SAN Plus
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับพื้นฐาน (SAN)
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้ขาย/ผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านการตรวจสอบการปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอสฟอรัส สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง และไม้ทาบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)

๓. สถานที่จำหน่ายอาหาร

SAN Plus
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร : SAN
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านเกณฑ์ 9 ข้อ Plus 1. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนติดบัตรแสดงหลักฐานผ่านการอบรมตลอดระยะเวลาปฏิบัติงาน 2. จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที 3. จัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่/อุปกรณ์ทำความสะอาดเมื่อมือได้รับปนเปื้อนจากการ 4. ใช้ผัก และผลไม้ ปลอดภัย 5. จัดบริการเมนูสุขภาพ หรืออาหารไทยถิ่น กินเป็นยา 6. ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน 7. จัดบริการผ่านมาตรฐาน HAC 8. ใช้ภาชนะปลอดภัย : NoFoam 9. มีการสื่อสารความรู้รอบรู้ด้านสุขภาพ : - อาหารปลอดภัย/โภชนาการ หรือ - อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา

๔. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

SAN Plus (Street Food Good Health)
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN
2. ผ่านเกณฑ์ Street Food Good Health 1. <u>มีสิ่งอำนวยความสะดวก</u> จำนวน 10 ข้อ 1) ได้รับอนุญาตจากราชการส่วนท้องถิ่น 2) แผงจำหน่ายอาหารผ่านมาตรฐาน SAN 3) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม 4) กัดควบคุมเครื่องใช้และภาชนะใส่บรรจุ 5) ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร 6) จัดบริการช้อนกลาง 7) จัดบริการล้างและอาบ 8) จัดบริการอ่างล้างมือ 9) การจัดบริการน้ำดื่มและน้ำเสียน้ำ 10) การตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร 2. มีติด้านเศรษฐกิจ จำนวน 6 ข้อ (เลือกทำ 3 ข้อ) 2.1 ราคาถูก คัดป้อนสหกรณ์ 2.2 มีการประชุมของผู้ประกอบการ 2.3 มีการประชาสัมพันธ์การจำหน่ายสินค้าในที่หรือ 2.4 มีบริเวณเพื่อจ่าน ระบายน้ำ 2 ภาชนะ 2.5 มีการกรอกกรอกอย่างน้อย 2 ภาชนะ มีรูปถ่าย 2.6 มีการจัดการจำหน่ายสินค้าเป็นหมวดหมู่ในภาชนะ 3. มีติด้านสังคม จำนวน 4 ข้อ (เลือกทำ 2 ข้อ) 3.1 มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP 3.2 จัดให้มีจุดบริการข้อมูลสำหรับนักท่องเที่ยว 3.3 มีบริการรักษาความปลอดภัยในท้องถนน 3.4 จัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่พร้อมใช้งาน 4. มีติด้านวัฒนธรรม จำนวน 2 ข้อ (เลือกทำ 1 ข้อ) 4.1 มีการจำหน่ายอาหารที่เป็นวัฒนธรรมประจำถิ่น 4.2 มีการแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น Story Culture

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 รวมถึงแนวทางรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของทุกสถานประกอบการได้บนเว็บไซต์ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในหัวข้อ ๐๓ สุขาภิบาลอาหาร หรือ <https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/inspection-san/>

แนวทางการดำเนินงานตรวจประเมินสถานที่ที่ไม่ต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตาม
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม
กรณีการจัดบริการอาหารที่ไม่มีการจัดเก็บค่าใช้จ่ายจากการรับบริการ
ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิต ปกติใหม่

สถานที่ที่ไม่ถูกบังคับตามกฎหมาย คือ สถานที่ที่มีการปรุง-ประกอบอาหาร เพื่อเป็นสวัสดิการ จัดเลี้ยง แต่ไม่ใช้การจัดจำหน่าย ได้แก่ สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (เฉพาะโรงพยาบาลที่มีบริการอาหารแต่ผู้ป่วยสามัญ, โรงพยาบาลโรงเรียน (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 จะไม่มีการประเมินรับรองในส่วนของ SAN Plus เนื่องจากระดับ SAN Plus จะเน้นไปที่สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ถูกต้องตามกฎหมาย 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 โดยป้ายมีขนาดเหมาะสมกับพื้นที่ของสถานประกอบกิจการ ซึ่งมีขนาดป้ายที่แนะนำ ดังนี้

๑.๑) ขนาด ๑๐๐ x ๑๐๐ เซนติเมตร

๑.๒) ขนาด ๕๐ x ๕๐ เซนติเมตร

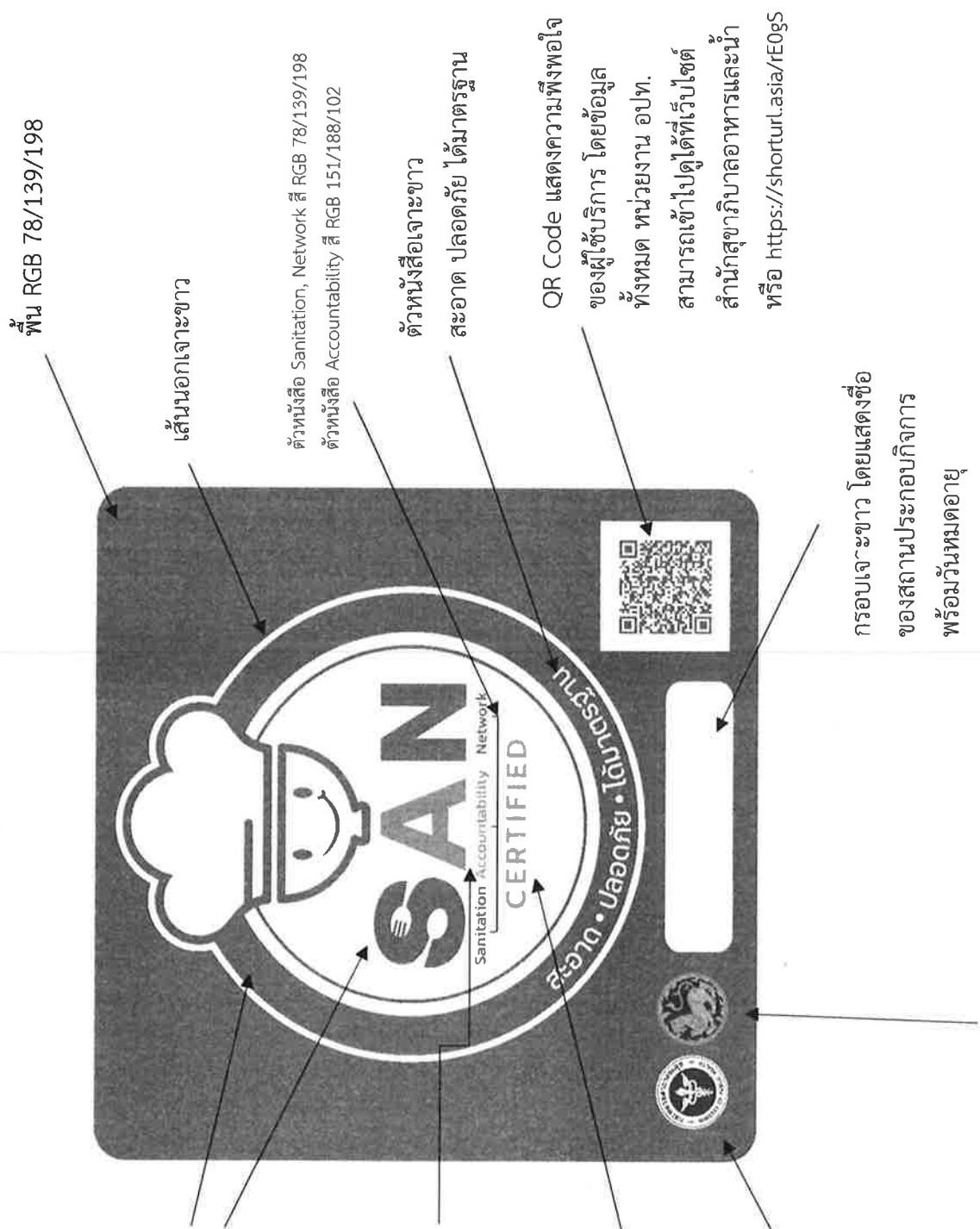
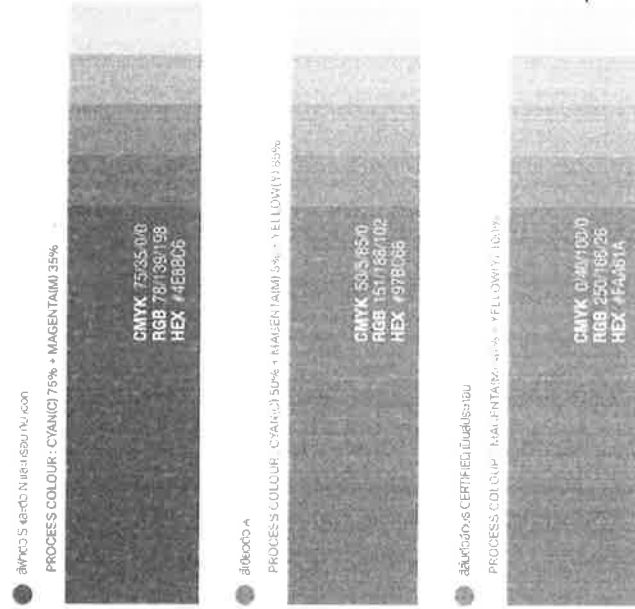
๑.๓) ขนาด ๓๐ x ๓๐ เซนติเมตร

๑.๔) ขนาดป้าย ๑๐ x ๑๐ เซนติเมตร

ทั้งนี้ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นสามารถปรับขยายขนาดของป้ายได้ตามความเหมาะสม โดยตราสัญลักษณ์ รูปทรง และค่าสีมาตรฐาน ต้องเป็นไปตามที่กำหนด

๒. ห้ามดัดแปลง แก้ไข และเปลี่ยนแปลงรูปแบบบนป้ายโดยเด็ดขาด

รายละเอียดพร้อมรูปแบบป้าย/สัญลักษณ์ SAN (แซน)



โลโก้กระทรวงมหาดไทย

โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

รายละเอียดรูปแบบป้ายสัญลักษณ์ SAN Plus (แซนพลัส)

ไอคอน RGB 197/154/58



PROCESS COLOUR (CRANCI) 75% - MAGENTA 25%

CMYK 75/0/0/0
RGB 197/154/58
HEX #4E8B00



PROCESS COLOUR (CRANCI) 75% - MAGENTA 25%

CMYK 23/38/52/2
RGB 197/154/58
HEX #4E8B00

โลโก้กระทรวงสาธารณสุข



พื้น RGB 197/154/58

เส้นนอกเงาขาว

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

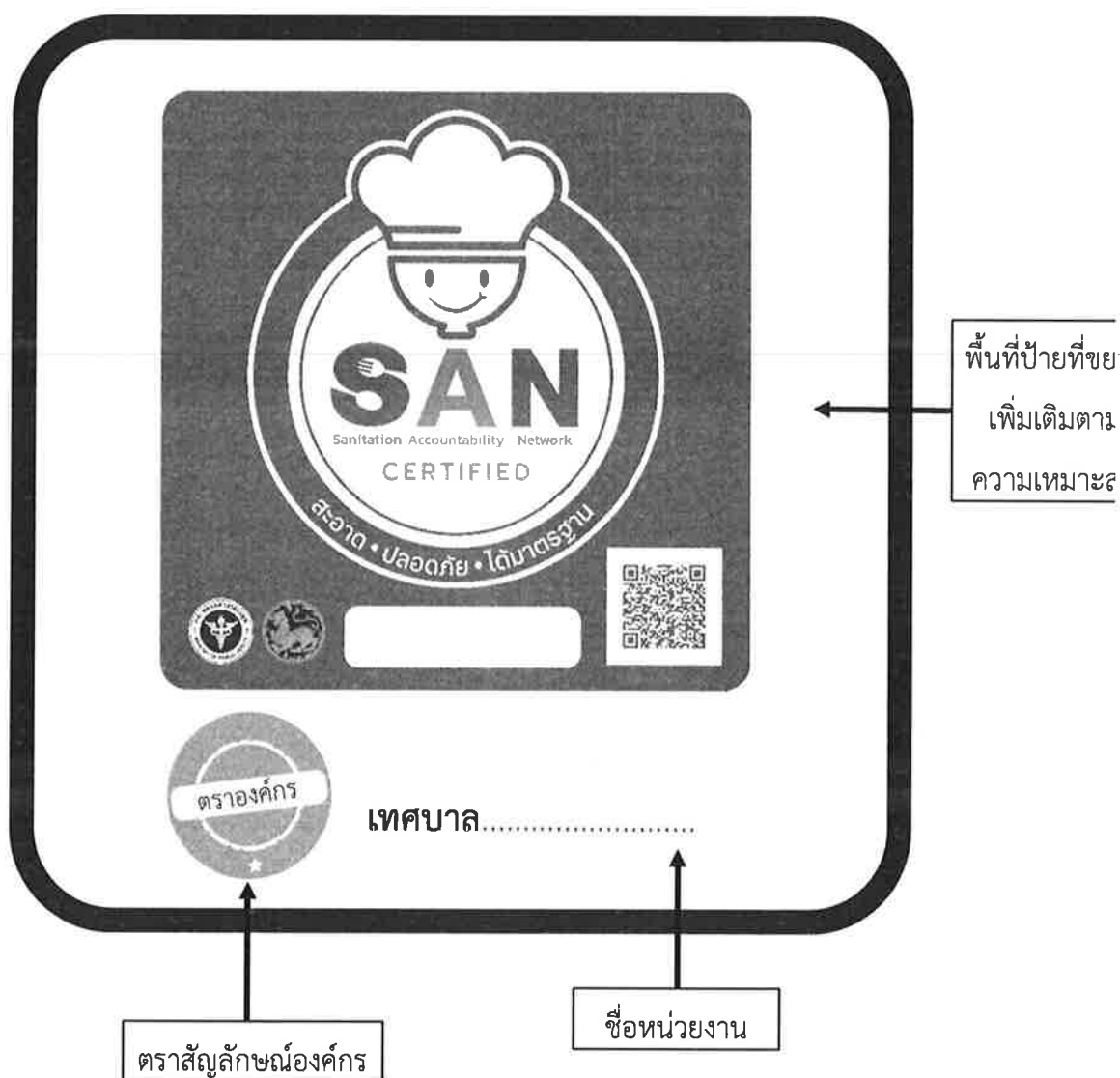
ตัวหนังสือเงาขาว
สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน

QR Code แสดงความพึงพอใจ
ของผู้ใช้บริการ โดยข้อมูล
ทั้งหมด หน่วยงาน อปท.
สามารถเข้าไปดูได้ที่เว็บไซต์
สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ
หรือ <https://shorturl.asia/rE0gS>

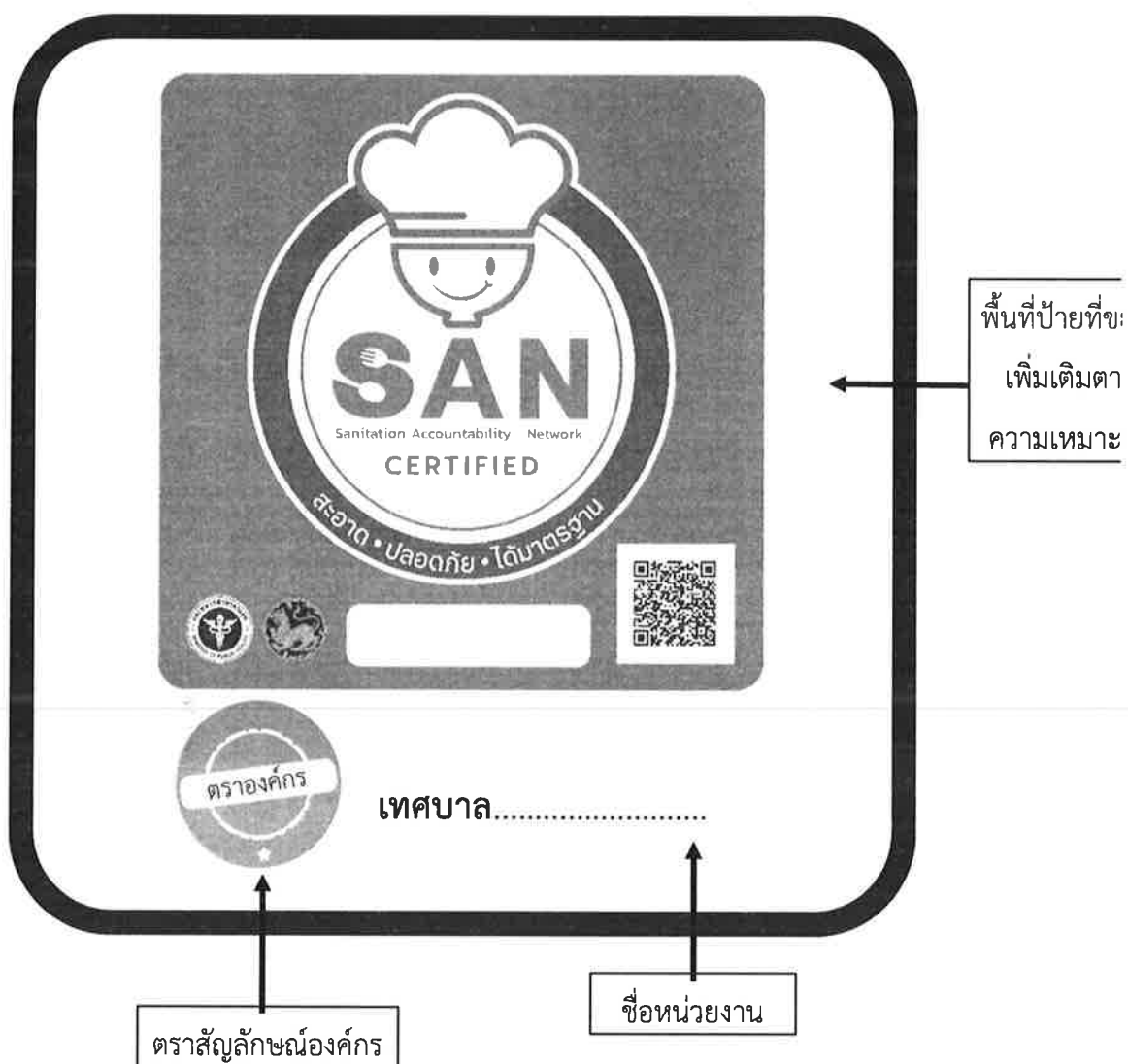
กรอบเงาขาว
โดยแสดงชื่อของ
สถานประกอบการ
พร้อมวันหมดอายุ

โลโก้กระทรวงมหาดไทย

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



ตัวอย่าง การจัดทำป้าย SAN ร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร



ตัวอย่าง การจัดทำป้าย SAN Plus ร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร



ตัวอย่าง การจัดทำป้ายร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร

ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิธีชีวิตปกติใหม่
“สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”



ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2567 เป็นต้นไป ให้ยกเลิกการใช้ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ดังต่อไปนี้



ป้าย Clean Food Good Taste



ป้ายตลาดสด น่าซื้อ วิถีใหม่



ป้าย Clean Food Good Taste Plus



ป้ายตลาดนัด น่าซื้อ



ป้าย Street Food Good Health

หมายเหตุ หากป้ายรับรองยังไม่หมดอายุการรับรอง สามารถใช้ได้จนสิ้นอายุการรับรอง หลังจากนั้นให้ผู้ประกอบการดำเนินการตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิธีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN Plus)

แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN Plus)

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

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

๒) ตรวจสอบควบคุมผู้ประกอบการตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่น

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

๔) ให้คำแนะนำแก่สถานประกอบกิจการด้านอาหารในพื้นที่พัฒนาปรับปรุงให้ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น กฎกระทรวง และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

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

๑) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งออกโดยราชการส่วนท้องถิ่น

๒) ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านการอบรมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร และการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามที่กรมอนามัยกำหนด

- ตลาด และสถานที่สะสมอาหาร ผู้ประกอบการ ผู้ขายของ/ผู้ช่วยขายของ ผ่านการอบรมหรือได้รับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด

๓) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ประเมินตนเองตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN ของกรมอนามัย บนแพลตฟอร์ม foodhandler ประกอบด้วย

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๒๐ ข้อ
- สถานที่สะสมอาหาร 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

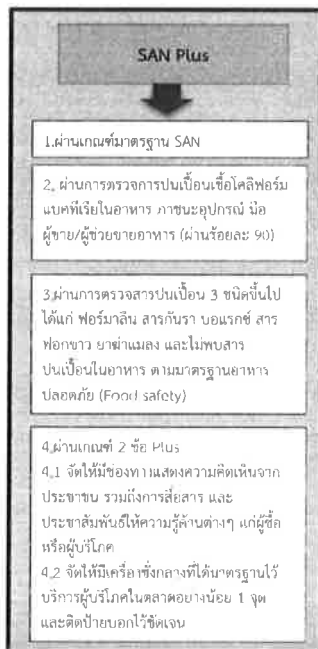
๔) สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ปฏิบัติตามขั้นตอน ที่ ๑ ถึง ๓ และผ่านการรับรองจากเจ้าหน้าที่ สถานประกอบกิจการด้านอาหาร จะได้รับป้ายสัญลักษณ์ SAN Plus มีอายุ ๑ ปี ตามอายุของใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง แล้วแต่กรณี

๕.๓ บทบาทหน้าที่ของราชการส่วนท้องถิ่นและสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

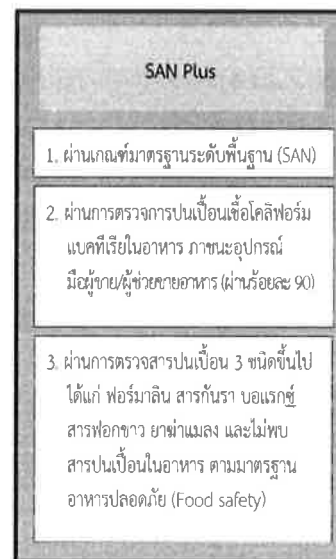
๑) ราชการส่วนท้องถิ่น ต้องกำกับติดตามให้สถานประกอบกิจการมาดำเนินการ ต่ออายุใบอนุญาต ก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ กรณีหนังสือรับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปี ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนด

๒) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ต้องดำเนินการขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ กรณีหนังสือรับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปี และหากประสงค์ขอรับการรับรองมาตรฐาน SAN / SAN Plus ให้ดำเนินการ ประเมินรับรองสถานประกอบกิจการในแพลตฟอร์ม foodhandler

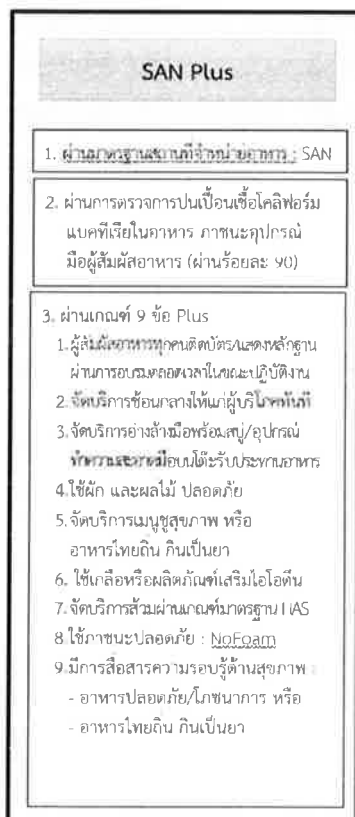
๑. ตลาดประเภทที่ ๑



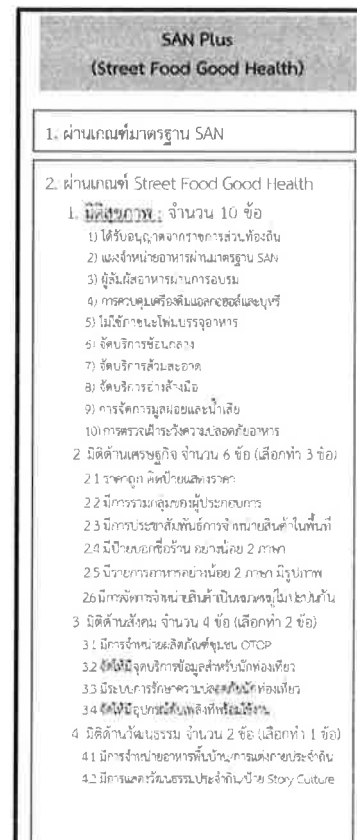
๒. ตลาดประเภทที่ ๒



๓. สถานที่จำหน่ายอาหาร



๔. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ



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 รวมถึงแนวทางรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของทุกสถานประกอบการได้บนเว็บไซต์ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในหัวข้อ ๐๓ สุขาภิบาลอาหาร หรือ <https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/inspection-san/>

**แนวทางการดำเนินงานตรวจประเมินสถานที่ที่ไม่ต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตาม
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม
กรณีการจัดบริการอาหารที่ไม่มีการจัดเก็บค่าใช้จ่ายจากการรับบริการ
ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิต ปกติใหม่**

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

โดยจะต้องมีการดำเนินการ ดังนี้

๑) ผู้ดูแลและผู้ปฏิบัติงานในสถานที่นั้นผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ และสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด

๒) สถานที่นั้นต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN ของกรมอนามัยได้อย่างครบถ้วน

๓) องค์รปกครองส่วนท้องถิ่น/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 จะไม่มีการประเมินรับรองในส่วนของ SAN Plus เนื่องจากระดับ SAN Plus จะเน้นไปที่สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ถูกต้องตามกฎหมาย 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 โดยป้ายมีขนาดเหมาะสมกับพื้นที่ของสถานประกอบการ ซึ่งขนาดป้ายที่แนะนำ ดังนี้

๑.๑) ขนาด ๑๐๐ x ๑๐๐ เซนติเมตร

๑.๒) ขนาด ๕๐ x ๕๐ เซนติเมตร

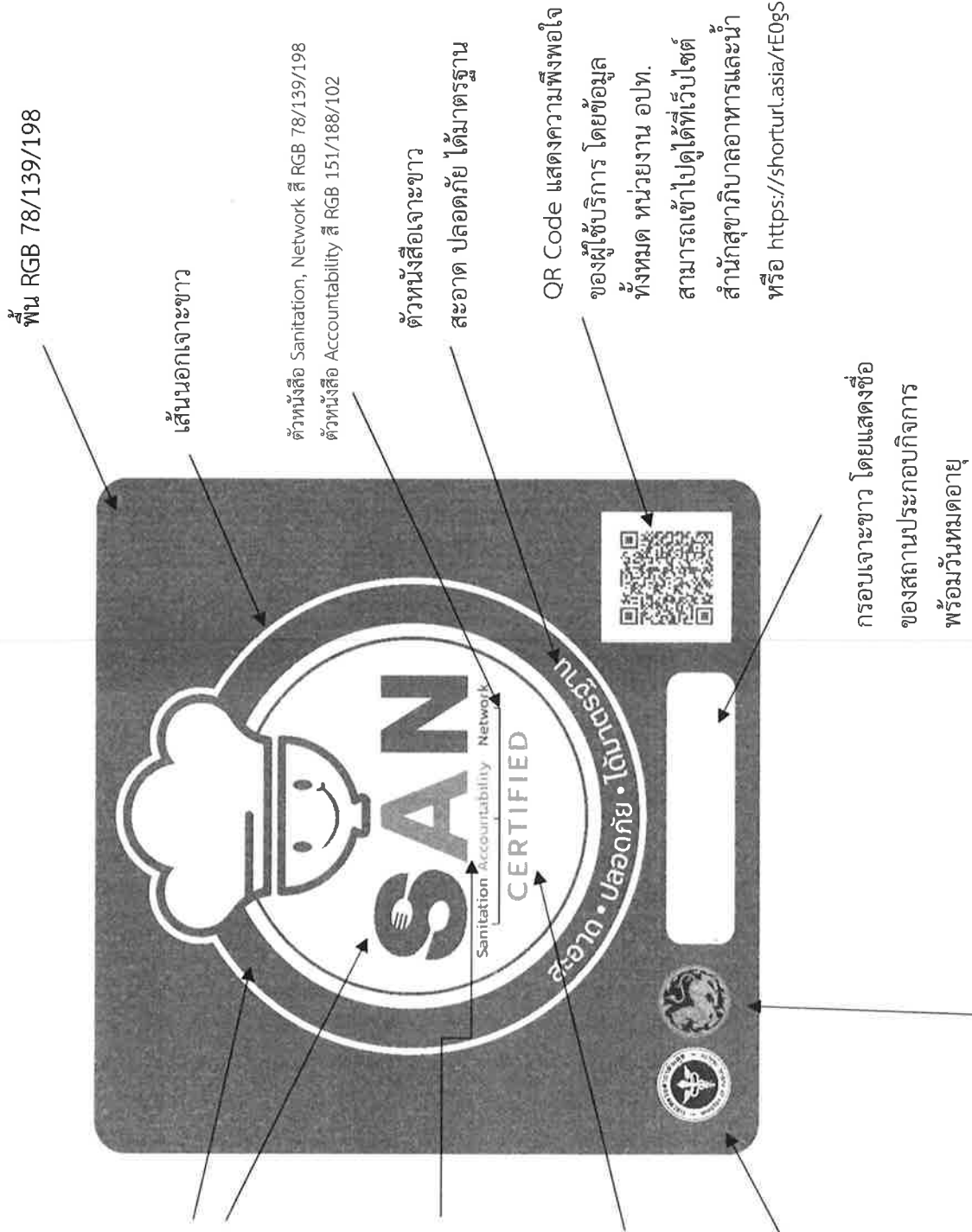
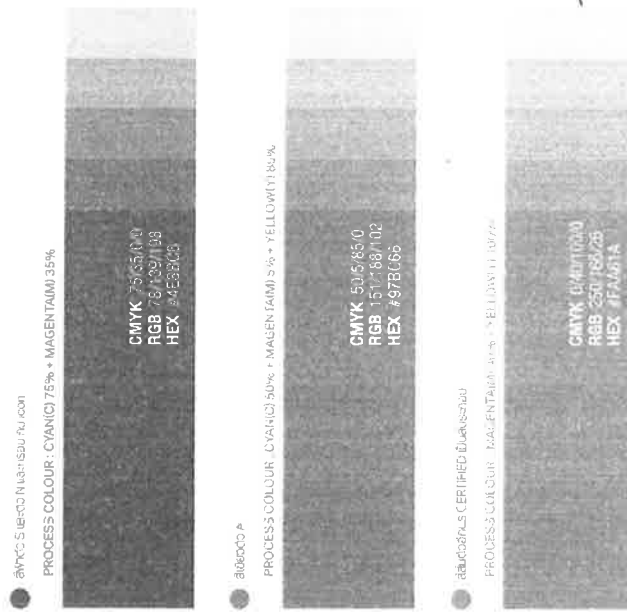
๑.๓) ขนาด ๓๐ x ๓๐ เซนติเมตร

๑.๔) ขนาดป้าย ๑๐ x ๑๐ เซนติเมตร

ทั้งนี้ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นสามารถปรับขยายขนาดของป้ายได้ตามความเหมาะสม โดยตราสัญลักษณ์ รูปทรง และค่าสีมาตรฐาน ต้องเป็นไปตามที่กำหนด

๒. ห้ามดัดแปลง แก้ไข และเปลี่ยนแปลงรูปแบบบนป้ายโดยเด็ดขาด

รายละเอียดพร้อมรูปแบบป้าย/สัญลักษณ์ SAN (แซน)



โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

โลโก้กระทรวงมหาดไทย

รายละเอียดรูปแบบป้ายสัญลักษณ์ SAN Plus (แซนพลัส)

ไอคอน RGB 197/154/58



PROCESS COLOR (CMYK 75% + MAGENTA 25%)

CMYK 75/35/0/0
RGB 78/139/198
HEX #4E8B98



PROCESS COLOR (CMYK 23% + MAGENTA 35% + YELLOW 42%)

CMYK 23/35/42
RGB 197/154/58
HEX #C99A3A

โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

โลโก้กระทรวงมหาดไทย



พื้น RGB 197/154/58

เส้นนอกเงาขาว

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

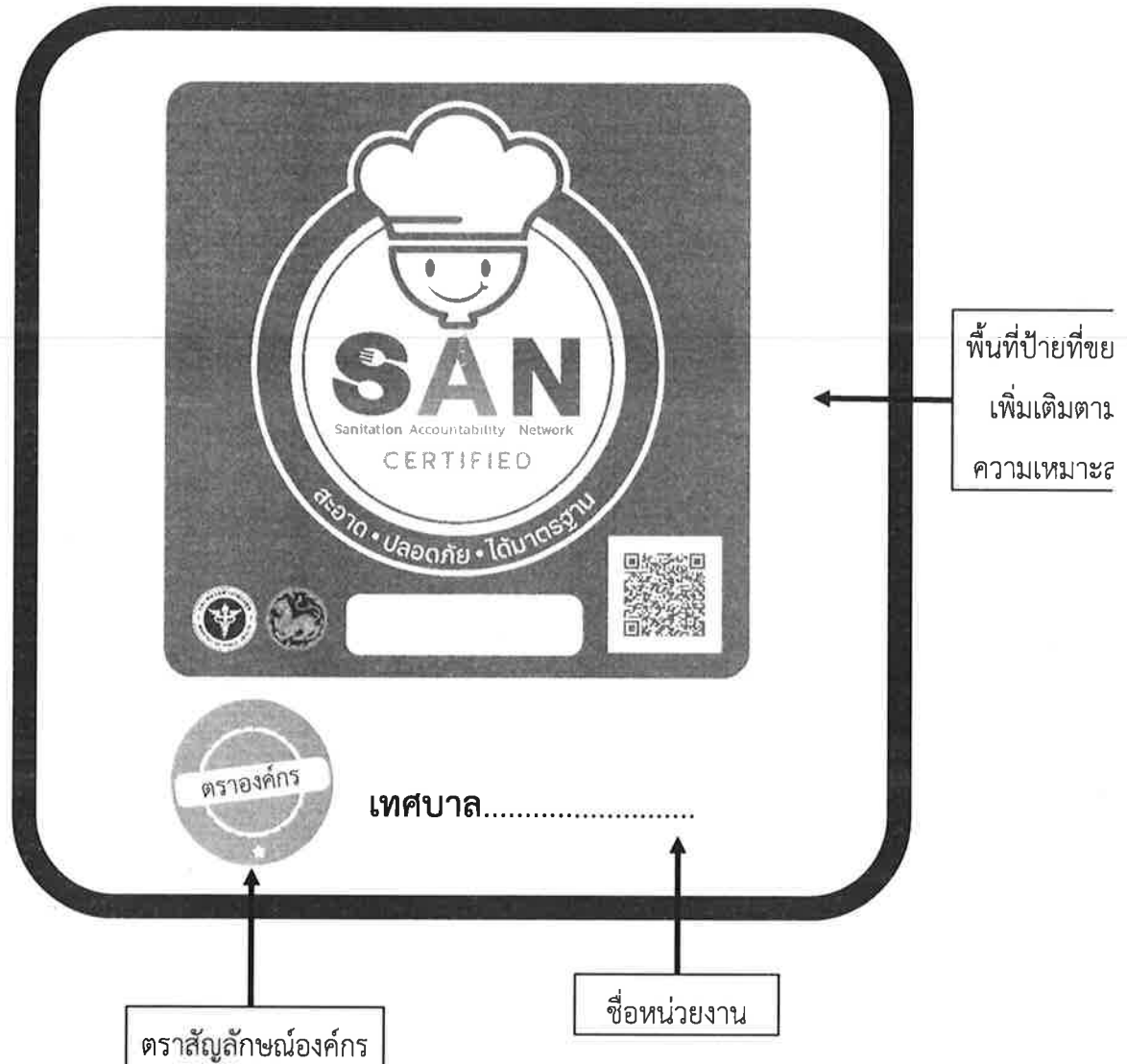
ตัวหนังสือเงาขาว

สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน

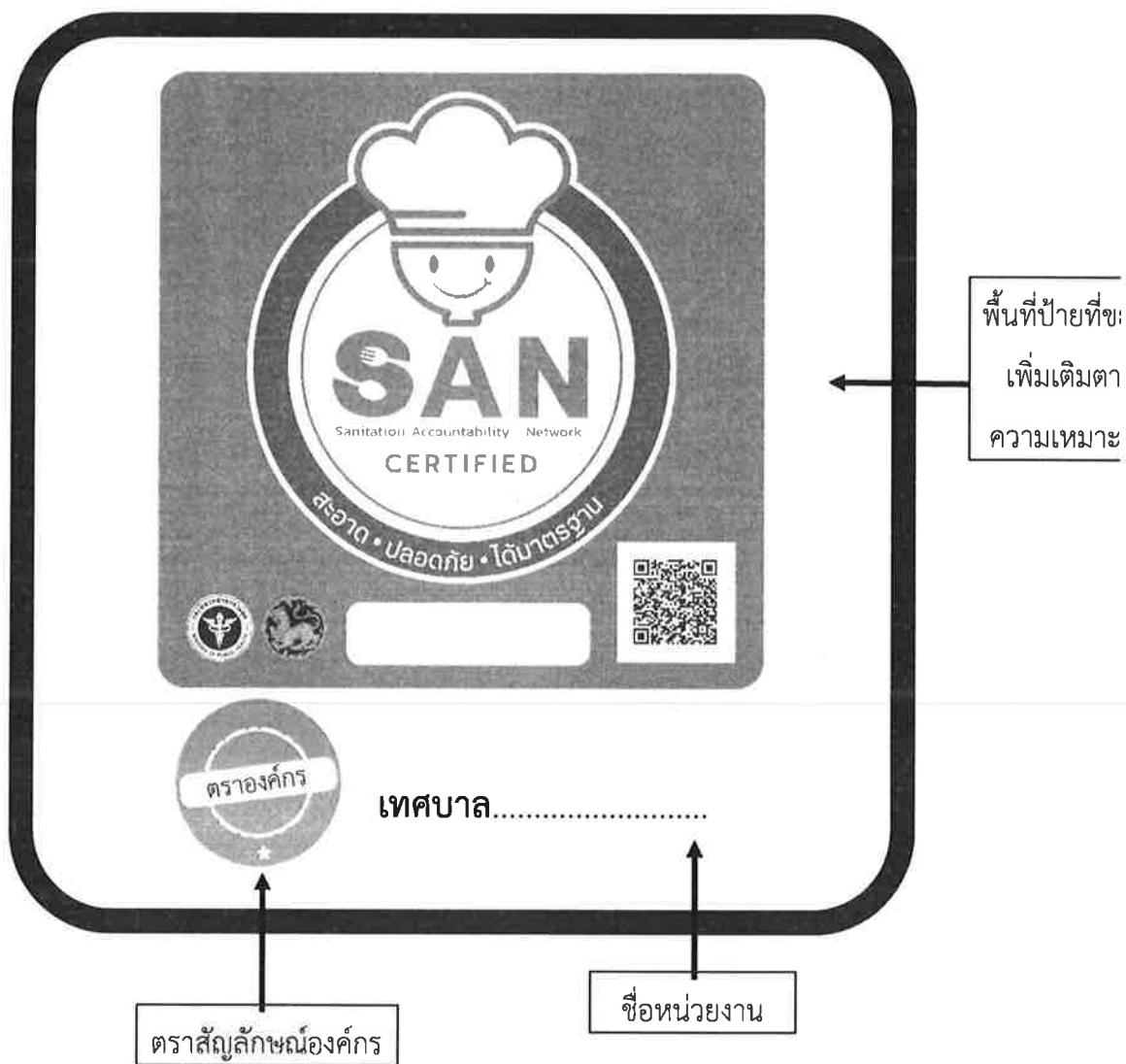
QR Code แสดงความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ โดยข้อมูลทั้งหมด หน่วยงาน อปท. สามารถเข้าไปดูได้ที่เว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ หรือ <https://shorturl.asia/rE0gS>

กรอบเงาขาว
โดยแสดงชื่อของ
สถานประกอบการ
พร้อมวันหมดอายุ

ในกรณีหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต้องการเพิ่มเติมสัญลักษณ์ของหน่วยงาน สามารถปฏิบัติได้ดังนี้ คือ ให้ทำการขยายป้ายเพิ่มเติมตามความเหมาะสมจากขนาดที่กำหนด และใส่สัญลักษณ์รวมถึงชื่อของหน่วยงานด้านล่างป้ายสัญลักษณ์ SAN (แซน) หรือ SAN Plus (แซนพลัส) รวมทั้งสามารถเพิ่มเติมในส่วนของลายเส้นผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำกับบริเวณชื่อของหน่วยงานได้ หรือจัดทำในรูปแบบอื่นที่เพิ่มเติมสัญลักษณ์และจุดเด่นขององค์กร ทั้งนี้ ห้ามดัดแปลง แก้ไข 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 น่าซื้อ วิถีใหม่



ป้าย Clean Food Good Taste Plus



ป้ายตลาดนัด น่าซื้อ



ป้าย Street Food Good Health

หมายเหตุ หากป้ายรับรองยังไม่หมดอายุการรับรอง สามารถใช้ได้จนสิ้นอายุการรับรอง หลังจากนั้นให้ผู้ประกอบการดำเนินการตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN Plus)





Guidelines

SAN မြေ SAN Plus



Guidelines



SAN



SAN Plus



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH



มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตยุคใหม่

S

หลักการ

Sanitation :

สุขาภิบาลอาหาร

การบริหารจัดการและ
ควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมถึง
บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการ
เตรียมปรุงและจำหน่ายอาหาร
เพื่อทำให้อาหารสะอาด
ปลอดภัย

A

ความรับผิดชอบ

Accountability :

Assessment การประเมิน

Analytic การวิเคราะห์

Advocate สร้างความตระหนักผู้

ความรับผิดชอบในการตรวจ
ประเมิน และการวิเคราะห์
ความเปลี่ยนแปลงๆ
นำไปสู่การสื่อสารเพื่อสร้าง
ความตระหนักผู้ในการป้องกันโรค

N

เครือข่าย

Network :

การดำเนินงานร่วมกันของ
เจ้าหน้าที่และผู้ประกอบกิจการ
ในงานด้านอาหารและโภชนาการ
เพื่อคุ้มครองความปลอดภัย
ด้านอาหารให้แก่ผู้บริโภค

สีที่ใช้ในตราสัญลักษณ์ SAN

สีมาตรฐาน N และ N50Y กับ 100n

PROCESS COLOUR : CYAN(C) 75% + MAGENTA(M) 35%

CMYK 75/35/0/0
RGB 78/139/198
HEX #4E8BC6

สีมาตรฐาน A

PROCESS COLOUR : CYAN(C) 50% + MAGENTA(M) 5% + YELLOW(Y) 85%

CMYK 50/5/85/0
RGB 151/188/102
HEX #97BC66

สีมาตรฐาน CERTIFIED (ไม่สไลด์กลอน)

PROCESS COLOUR : MAGENTA(M) 40% + YELLOW(Y) 100%

CMYK 0/40/100/0
RGB 250/166/26
HEX #FFAA61A



สีพื้นหลังเป็นสีฟ้าตามแถบสีที่กำหนด เท่านั้น

สีที่ใช้ในตราสัญลักษณ์ SAN Plus



สีฟ้าเป็นกรอบ

PROCESS COLOUR : CYAN(C) 75% + MAGENTA(M) 35%

CMYK 75/35/0/0
RGB 78/139/198
HEX #4E8BC6

สีทองตัวอักษร และ icon

PROCESS COLOUR : GOLD(G) 100%

CMYK 23/38/92/2
RGB 197/154/58
HEX #C59A3A



พื้นหลังเป็นสีทองตามแถบสีที่กำหนด เท่านั้น

การใช้ป้ายสัญลักษณ์



ป้ายสัญลักษณ์ SAN และ SAN Plus
ใช้เพื่อการประชาสัมพันธ์ในส่วนของ
ระดับการรับรองมาตรฐาน

การใช้ตราสัญลักษณ์



LOGO MINIMUM SIZE (PRINT)

ขนาดของตราสัญลักษณ์ที่เล็กที่สุด
สำหรับสื่อสิ่งพิมพ์



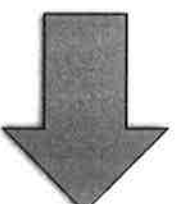
โดยขนาดนี้เพียงพอแล้ว ขนาดที่เล็กที่สุดอยู่ที่ความกว้าง
25 มิลลิเมตร บังคับขนาดของตราสัญลักษณ์ให้เล็ก
กว่านี้ อาจส่งผลให้ตราสัญลักษณ์ไม่โดดเด่น และยากต่อ
การอ่านและรับรู้

LOGO MINIMUM SIZE (DIGITAL)

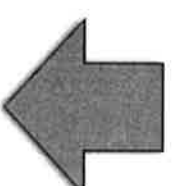
ขนาดของตราสัญลักษณ์ที่เล็กที่สุด
สำหรับสื่อดิจิทัล



สำหรับขนาดของตราสัญลักษณ์บน Website ขนาดที่
เล็กที่สุดที่เหมาะสมคือ กว้าง 55 พิกเซล



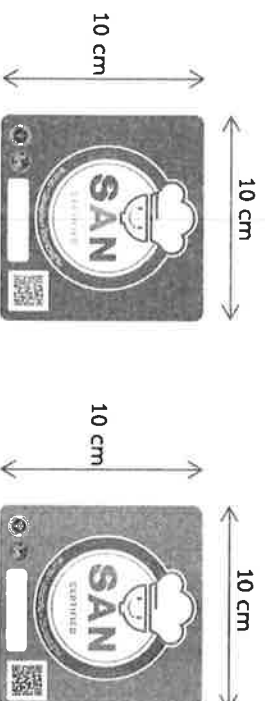
ตราสัญลักษณ์ SAN ใช้เพื่อการ
ประชาสัมพันธ์ เป็นกิจกรรมการสร้างการ
จดจำ เช่น ติดหน้ากล่องอาหาร
แสดงบนสื่อดิจิทัลต่างๆ เป็นต้น



ข้อเสนอแนะ



1. ควรใช้ตราสัญลักษณ์ในรูปแบบ และคำสโลแกนที่กำหนดเท่านั้น เพื่อนำเสนอภาพลักษณ์ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และแสดงถึงความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน
2. วิธีสุดท้ายสำหรับสัญลักษณ์ต้องเป็นวิธีสุดท้ายที่เหมาะสมกับพื้นที่ เพื่อให้ฝ่ายสามารถใช้งานได้อย่างยาวนาน เช่น สติกเกอร์ กระดาษพลาสติก อะคริลิก ไม้ฉล เป็นต้น หรือ เป็น File ดิจิทัล ที่ผู้บริหารสามารถมองเห็นได้
3. ขนาดต้องไม่น้อยกว่า 10x10 cm และสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมโดยรูปทรงไม่ผิดเพี้ยนตามแบบที่กำหนด



4. สามารถเผยแพร่ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ และช่องทางโซเชียลมีเดียต่างๆ ได้ เช่น ทวิต ไลน์ ทรูฟาร์มมือถือ จอ LED เฟสบุ๊ค Tiktok เป็นต้น
5. ในกรณีพื้นที่หลังสื่อนอกเหนือจากสีขาว จะมีเส้นกรอบขาวด้านนอกของโลโก้
6. ในกรณีที่ต้องใช้สีในการนำเสนอเพียง 1 สี
 - SAN แนะนำให้ใช้สีฟ้าในการใช้งาน
 - SAN Plus แนะนำให้ใช้สีทองในการใช้งาน
7. ห้ามดัดแปลง/เพิ่มเติมรายละเอียด/สัญลักษณ์ (Logo) ใดๆ ในป้ายโดยเด็ดขาด

ดาวน์โหลดป้ายสัญลักษณ์
<https://shorturl.asia/dWUhu>

LOGO CORRECT USAGE

ควรใช้ / DO



การวางตราสัญลักษณ์
โดยเว้นพื้นที่ว่างขึ้นเท่าโดยรอบ



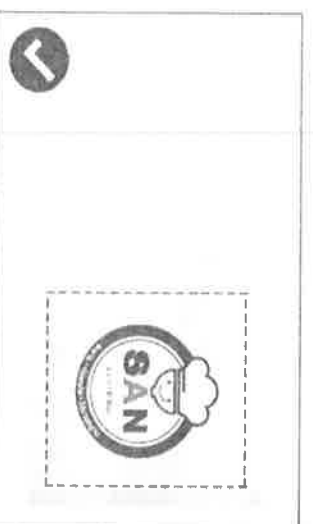
การวางตราสัญลักษณ์อยู่กึ่งกลาง
โดยเว้นพื้นที่ว่างขึ้นเท่าโดยรอบ



การใส่องค์ประกอบ
ในพื้นที่ว่างขึ้นเท่าโดยรอบ



การใส่องค์ประกอบ
ในพื้นที่ว่างขึ้นเท่าโดยรอบ

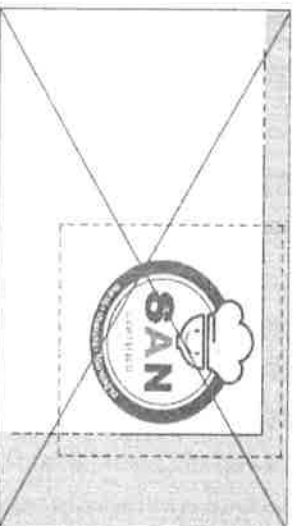


การวางตราสัญลักษณ์บนภาพ
โดยเว้นพื้นที่ว่างขึ้นเท่าโดยรอบ

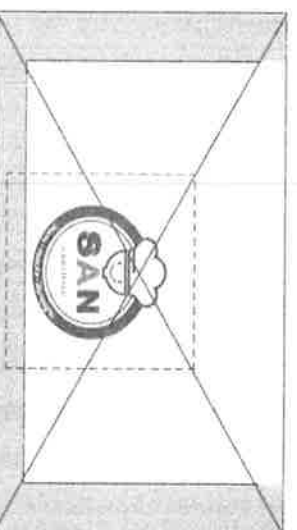
LOGO

INCORRECT USAGE

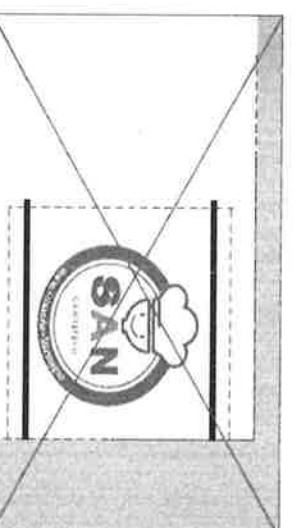
ไม่ควรใช้ / DON'T



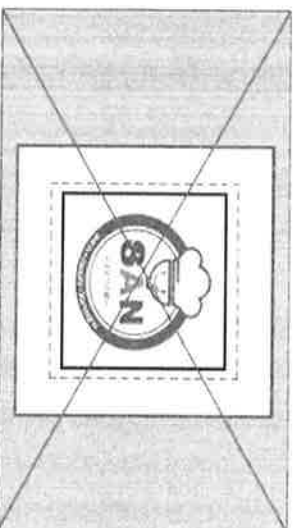
วางตราสัญลักษณ์ผิดขอบเกินไป



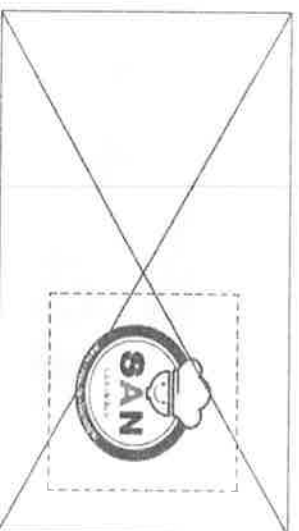
วางตราสัญลักษณ์อยู่นอกกลาง
ชิดขอบเกินไป



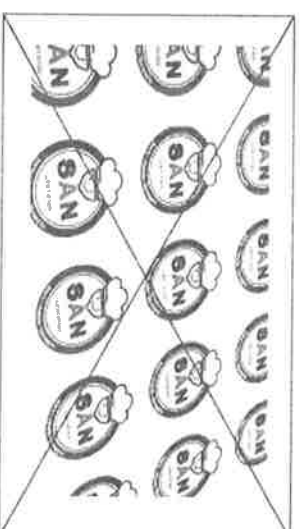
วางองค์ประกอบอื่นๆ เช่น
เส้น กรอบ ชิดกับตราสัญลักษณ์เกินไป



วางองค์ประกอบอื่นๆ เช่น
เส้น กรอบ ชิดกับตราสัญลักษณ์เกินไป



วางภาพอยู่ตรงกลาง
รบกวนตราสัญลักษณ์



ไม่ควรวางตราสัญลักษณ์เรียง
ในลักษณะซ้ำ

การรัน CODE บนป้ายมาตรฐาน SAN



- QR Code จะเป็นข้อมูลของแต่ละสถานประกอบการ (ชื่อร้าน ที่อยู่) ชื่อ/แนะนำสถานประกอบการ
1. ความสะอาด
 2. ความเหมาะสมของราคา
 3. การให้บริการ
 4. ความสะอาดในการใช้บริการ
 5. ความพึงพอใจในภาพรวม
- ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม.....

Exp. จะหมดอายุตามการตรวจสอบของ จนท. ในระบบ foodhandler

00 X 00000000 11111

00 → เลข 2

ตัวท้าย
ของปี พ.ศ.

X → ประเภทสถานประกอบการ

A1 = สถานที่จำหน่ายอาหาร

B1 = ตลาดสด

B2 = ตลาดนัด

C1 = อาหารริมบาทวิถี

C2 = แผงจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ

C3 = รถจำหน่ายอาหาร/Food Truck

D1 = สถานที่สะสมอาหาร

00000000 → รหัส อปท.

ของกรมการปกครอง

11111 → รหัสตามการได้รับการรับรอง

ร้านตามประเภทของ
สถานประกอบการ

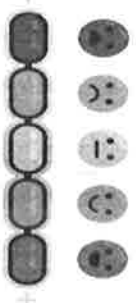
การรัน CODE บนป้ายมาตรฐาน SAN Plus



QR Code จะเป็นข้อมูลของแต่ละสถานประกอบกิจการ (ชื่อร้าน ที่อยู่) ดัชนี/แนะนำสถานประกอบกิจการ

1. ความสะอาด
2. ความเหมาะสมของราคา
3. การให้บริการ
4. ความพึงพอใจในการใช้บริการ
5. ความพึงพอใจในภาพรวม

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม.....



Exp. จะหมดอายุตามการรับรองของ จนท. ในระบบ foodhandler

00 P X0 00000000 1111

1

00 → เลข 2 ตัวท้ายของปี พ.ศ.

2

P รหัสที่สื่อถึงระดับ Plus

3

X0 → ประเภทสถานประกอบกิจการ

A1 = สถานที่จำหน่ายอาหาร
B1 = ตลาดสด
B2 = ตลาดนัด
C1 = อาหารริมบาทวิถี
C2 = แผงจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ
C3 = รถจำหน่ายอาหาร/Food Truck
D1 = สถานที่สะสมอาหาร

4

00000000 → รหัส ๗ หลักของกรมการปกครอง

5

1111 → รหัสตามการรับรองการรับรอง ร้านประเภทของสถานประกอบกิจการ

ตัวอย่างการจุดทำปายมาตฐาน

ผลิตจากวัสดุ ประเภท สติกเกอร์ ขนาด 10*10 CM



แบบติดกระจกจากด้านนอก



แบบติดกระจกจากด้านใน

ผลิตจากวัสดุ ประเภท ฟิล์มเจอร์บอรัลด์ พิมพ์ด้านเดียว



ขนาด 30*30 CM



ขนาด 40*40 CM



ขนาด 50*50 CM

ผลิตจากวัสดุ ประเภท พลาสติก พิมพ์ 2 ด้าน



ขนาด 50*50 CM



ขนาด 50*50 CM

ผลิตภัณฑ์จากวัสดุ ประเภท กระดาษ A4 เคลือบพลาสติกใส



ขนาด 20*20 CM



ขนาด 20*20 CM

ตัวอย่าง การจัดทำป้าย SAN ร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร



เทศบาล.....

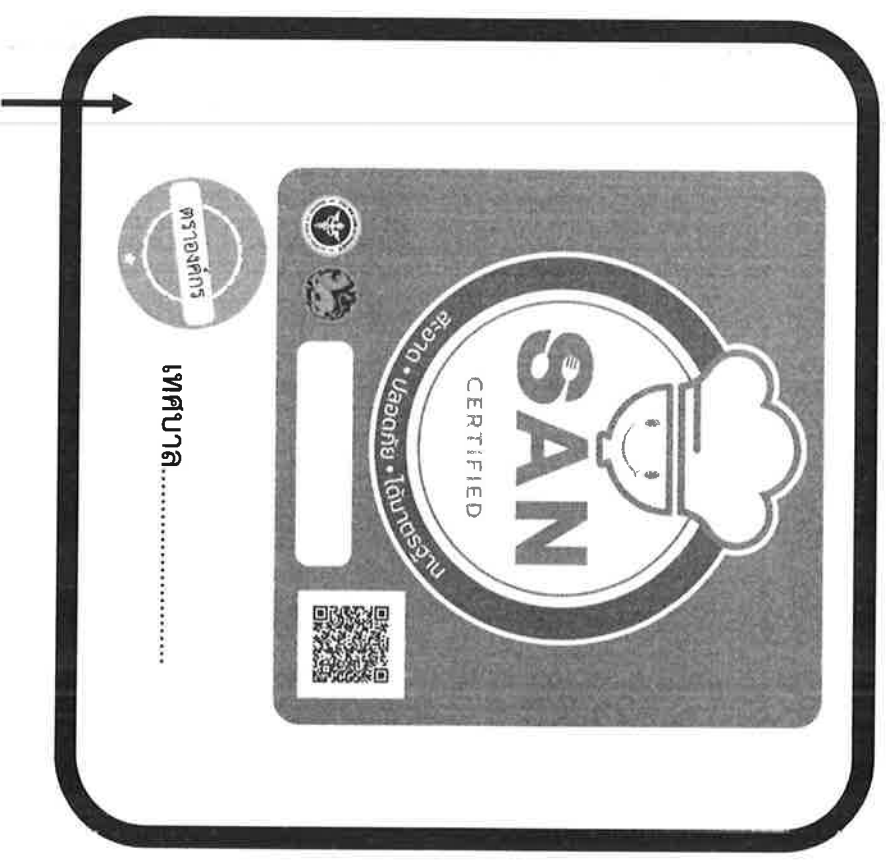


แป้นกดตรวจสอบ

ตัวอย่าง การจัดทำป้าย SAN Plus ร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร



เทศบาล.....



แป้นักกราสีขาว เท่านั้น

สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย
อาคาร 3 ชั้น 3 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

រឿងបែបនេះ

<http://foodsan.anamai.moph.go.th/>

၂၀၁၇

0 2590 4178 , 0 2590 4861

E-mail

foodsan@anamai.mail.go.th

**Line
Official**



TikTok



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

מרתון

ព័ត៌មានសាធារណៈ