



ที่ นศ ๐๐๒๓.๖/ว ๕๕๓๗

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ และสำนักงาน/ที่ทำการองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่ง

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นแจ้งว่า กรมอนามัยได้ดำเนินการพัฒนายกระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตใหม่และปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเชื่อมั่นรวมถึงปรับภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น

ในการนี้ สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดนครราชสีมา จึงขอประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีปกติใหม่ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อใช้ในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เป็นแนวทางเดียวกัน รายละเอียดตามสำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๑๙.๒/ว ๔๕๑๖ ลงวันที่ ๒๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ ที่ส่งมาพร้อมนี้

จังหวัดนครราชสีมา
๒๕๖๗



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ
โทร. ๐ ๗๕๓๕ ๖๑๔๔ ต่อ ๓๑



นครา ศรีธา อารยธรรม
นครราชสีมา



ที่ มท ๐๘๑๙.๒/ว ๕๖๖

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด ทุกจังหวัด

สำนักงานส่งเสริมการปกครอง
ท้องถิ่นจังหวัดนครราชสีมา
เลขที่รับ 10913
วันที่ 24 ต.ค. 2567
กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่น
และประสานงานท้องถิ่นอำเภอ
เลขที่รับ 654
วันที่ 24 ต.ค. 2567
เวลา

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมอนามัยว่าได้ดำเนินการพัฒนา
ยกระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่และปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐาน
สุขาภิบาลอาหารสถานประกอบกิจการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร
สถานที่สะสมอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสม
และสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อสร้างความเชื่อมั่น
รวมถึงปรับปรุงลักษณะ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จึงขอให้สำนักงานส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่นจังหวัด
ประชาสัมพันธ์แนวการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
ทุกแห่งทั่วประเทศ เพื่อใช้ในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เป็นแนวทางเดียวกัน ทั้งนี้
สามารถดาวน์โหลดรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ <https://shorturl.asia/fsmhP> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้



กองสาธารณสุขท้องถิ่น

กลุ่มงานส่งเสริมสุขภาพ

โทร. ๐๒ ๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๔๐๕

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th

ผู้ประสานงาน นางสาวสุจิตรา ดาวเรือง/นางสาวอัจฉรา ทองมนต์

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขรับ..... 2745
วันที่ 16 ต.ค. 2567
เวลา 16.54 น.

ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/ร ก ๑๑๑



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขรับ..... 47923
วันที่ 16 ต.ค. 2567
เวลา.....

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๓ ตุลาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่
เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่กรมอนามัยได้ดำเนินการพัฒนาระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบกิจการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสม และสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อสร้างความเชื่อมั่น รวมถึงปรับปรุงภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น นั้น

กรมอนามัย ขอความอนุเคราะห์หน่วยงานท่านประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งทั่วประเทศ เพื่อใช้ในการดำเนินงาน ด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เป็นแนวทางเดียวกัน รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย ทั้งนี้ มอบหมายให้ นางสาวปริยาณัฐ เรื่องศิริวัฒน์ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ โทรศัพท์เคลื่อนที่ ๐๘ ๔๗๒๙ ๒๙๒๔ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ดังกล่าวด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายปองพล วรรณ)

รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๔๘๖๑

โทรสาร ๐ ๒๕๕๐ ๔๑๘๘

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

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

๕.๑ เกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN (แซน) ประกอบด้วย

(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
- 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 ต่ออายุใบอนุญาต ก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ กรณีหนังสือรับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปี ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนด

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

๑. ตลาดประเภทที่ ๑

SAN Plus
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร การระดูปกรณ มี ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านการตรวจสอบการปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอสฟอรัส สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง และไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)
4. ผ่านเกณฑ์ 2 ข้อ Plus 4.1 จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านต่างๆ แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค 4.2 จัดให้มีเครื่องแจ้งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน

๒. ตลาดประเภทที่ ๒

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

๓. สถานที่จำหน่ายอาหาร

SAN Plus
1. ผ่านมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร : SAN
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาพระดูปกรณ มีผู้สัมผัสอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านเกณฑ์ 9 ข้อ Plus 1. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องปฏิบัติตามผ่านการอบรมตลอดระยะเวลาปฏิบัติงาน 2. จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที 3. จัดบริการล้างมือพร้อมสบู่/อุปกรณ์ทำความสะอาดมือเมื่อได้รับประทานอาหาร 4. ใช้ผ้าก๊และผ้าเช็ดมือ ปลอดภัย 5. จัดบริการเมนูสุขภาพ หรืออาหารไทยถิ่น กินเป็นยา 6. ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน 7. จัดบริการส้มผ่านเกณฑ์มาตรฐาน IAS 8. ใช้ภาชนะปลอดภัย : NoFoam 9. มีการสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพ : - อาหารปลอดภัยโภชนาการ หรือ - อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา

๔. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

SAN Plus (Street Food Good Health)
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN
2. ผ่านเกณฑ์ Street Food Good Health 1. มีผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย จำนวน 10 ข้อ 1) ได้ใบอนุญาตจากราชการระดับท้องถิ่น 2) แต่งเจ้าหน้าที่อาหารตามมาตรฐาน SAN 3) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม 4) การทำความสะอาดและสุขอนามัย 5) ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร 6) ใช้บริการช้อนกลาง 7) ใช้บริการล้างมือ 8) จัดบริการแจ้งสารเมื่อ 9) การจัดการขยะและน้ำเสีย 10) การรณรงค์ให้ความรู้แก่ผู้บริโภค 2. มีร้านค้าหรือบูท จำนวน 6 ข้อ (เลือกทำ 3 ข้อ) 21 ราชภัฏ ติดป้ายแนะนำราคา 22 มีการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการ 23 มีการประชาสัมพันธ์การจำหน่ายสินค้าในท้องถิ่น 24 มีป้ายบอก ชื่อร้าน อย่างน้อย 2 ภาษา 25 มีอาหารหรือเครื่องดื่ม 2 ภาษา มีรูปภาพ 26 มีการจัดทำป้ายแนะนำสินค้าและเมนูไม่ซ้ำกัน 3. มีสินค้าสด จำนวน 4 ข้อ (เลือกทำ 2 ข้อ) 31 มีการจำหน่ายสินค้าสดจาก OTOP 32 จัดให้มีจุดบริการข้อมูลด้านสุขภาพท้องถิ่น 33 จัดบริการความรู้ด้านสุขภาพแก่ผู้บริโภค 34 จัดให้มีจุดบริการสุขภาพแก่ผู้บริโภค 4. มีร้านค้าหรือบูท จำนวน 2 ข้อ (เลือกทำ 1 ข้อ) 41 มีการจำหน่ายอาหารที่ผ่านการปรุงแต่งรส 42 มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพ

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 แต่ไม่ใช้การจัดจำหน่าย ได้แก่ สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (เฉพาะโรงพยาบาลที่มีบริการอาหารแก่ผู้ป่วยสามัญ, 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



ส่วนในการจัดการบริการอาหารแบบโรงทาน/แจกอาหาร ให้ดำเนินการตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ๕ ปัจจัย โดยไม่ต้องดำเนินการขอมาตรฐาน SAN แต่อย่างใด

หมายเหตุ : สถานที่ที่ไม่ถูกบังคับตามกฎหมาย จะไม่มีการประเมินรับรองในส่วนขอ 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

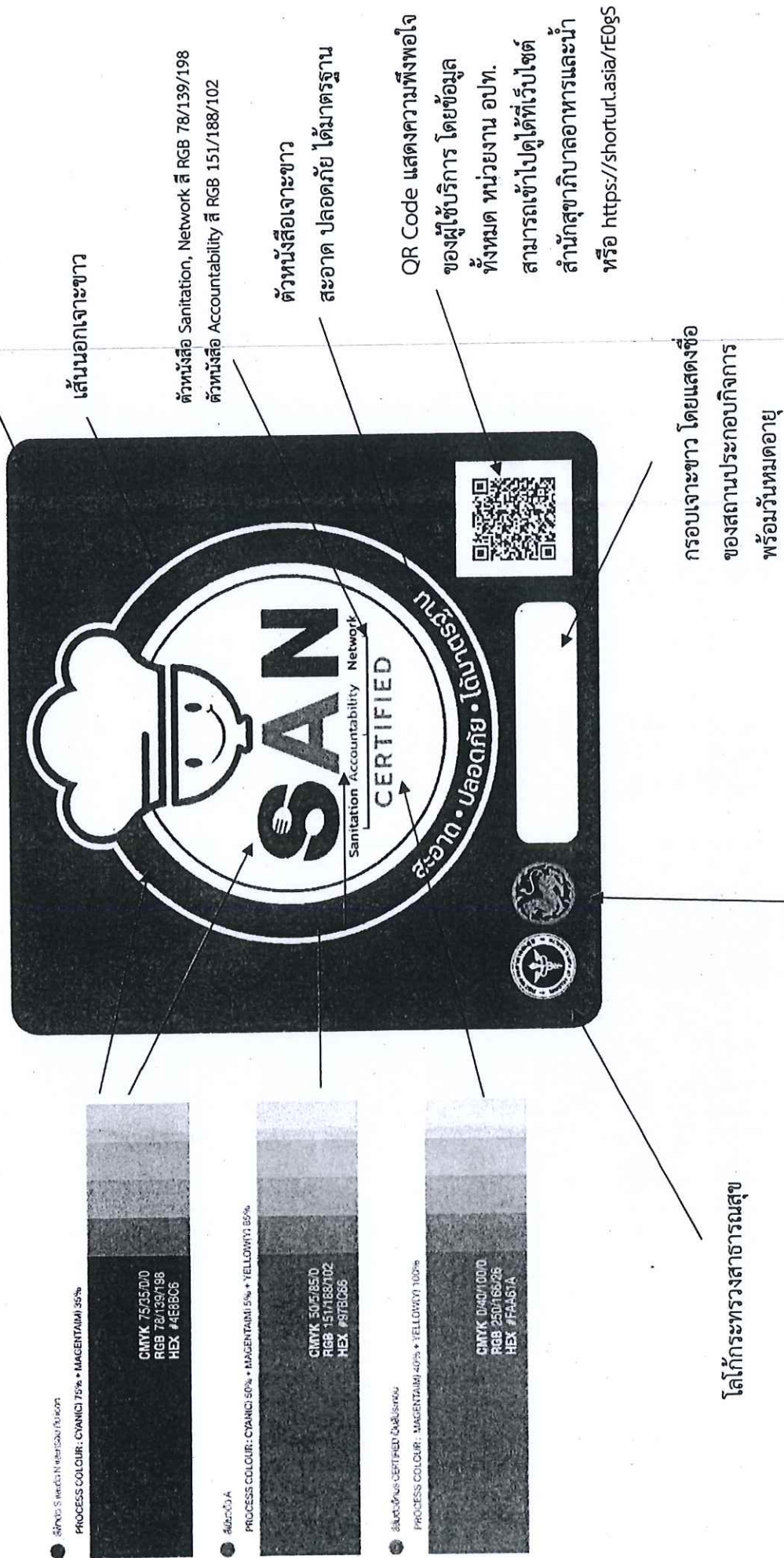
๑.๓) ขนาด ๓๐ X ๓๐ เซนติเมตร

๑.๔) ขนาดป้าย ๑๐ X ๑๐ เซนติเมตร

ทั้งนี้ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นสามารถปรับขยายขนาดของป้ายได้ตามความเหมาะสม โดยตราสัญลักษณ์ รูปทรง และค่าสีมาตรฐาน ต้องเป็นไปตามที่กำหนด

๒. ห้ามดัดแปลง แก้ไข และเปลี่ยนแปลงรูปแบบบนป้ายโดยเด็ดขาด

รายละเอียดพร้อมรูปแบบป้าย/สัญลักษณ์ SAN (แขน)



รายละเอียดพร้อมรูปแบบป้ายสัญลักษณ์ SAN Plus (แซนพลัส)

ไอคอน RGB 197/154/58

สีเงินรวม
PROCESS COLOUR : CMYK 75% • MAGENTA 35%

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

สีทองรวม
PROCESS COLOUR : GOLD 100%

CMYK 23/33/92/2
RGB 197/154/58
HEX #C59A3A

เส้นนอกเงาขาว

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

ตัวหนังสือเงาขาว

สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน

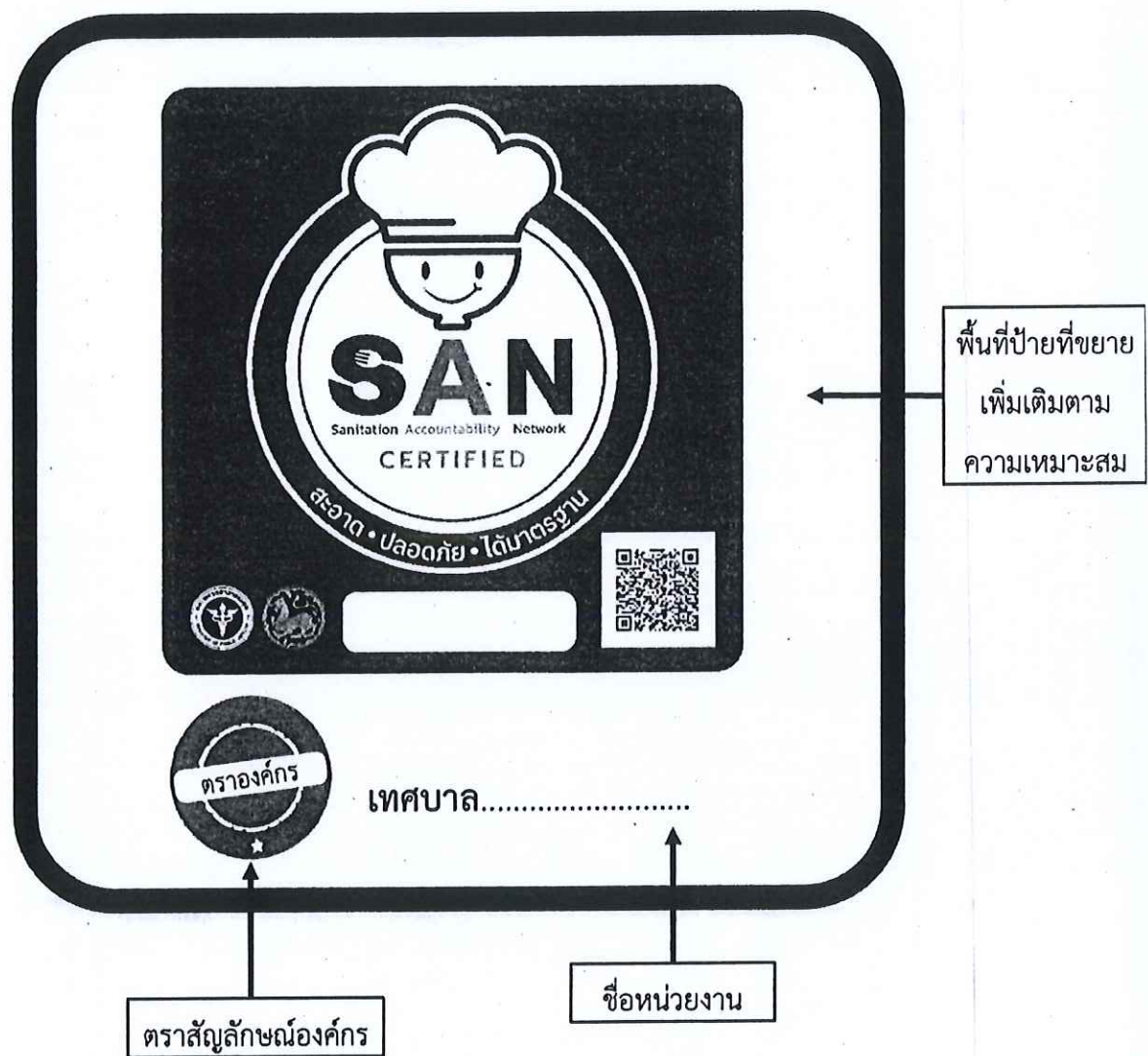
QR Code แสดงความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ โดยข้อมูลทั้งหมด หน่วยงาน อปท. สามารถเข้าไปดูได้ทันทีไปรษณีย์ สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ หรือ <https://shorturl.asia/rEOgS>

กรอบเงาขาว โดยแสดงชื่อของสถานประกอบกิจการ พร้อมวันหมดอายุ

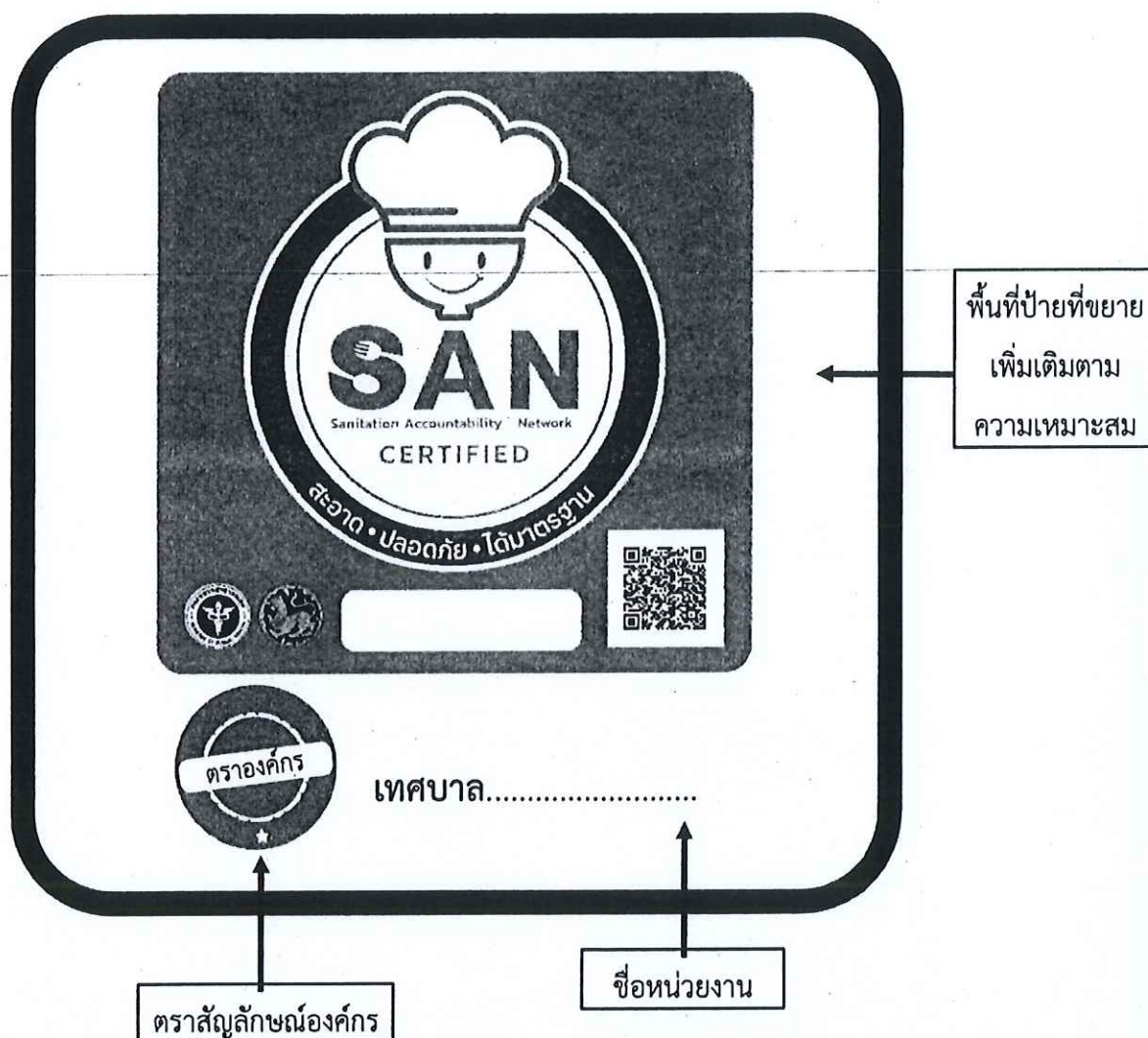
โลโก้กระทรวงมหาดไทย

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 น้าซื้อ วิถีใหม่



ป้าย Clean Food Good Taste Plus



ป้ายตลาดนัด น้าซื้อ



ป้าย Street Food Good Health

หมายเหตุ หากป้ายรับรองยังไม่หมดอายุการรับรอง สามารถใช้ได้จนสิ้นอายุการรับรอง หลังจากนั้นให้ผู้ประกอบการดำเนินการตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN Plus)