

สำนักงานสุขาภิบาลน้ำและอาหาร
สำนักงานสาธารณสุขอำเภอวัฒนานคร

มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN & SAN Plus

ขอขอบคุณแหล่งอ้างอิง

กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย

รูปแบบการบริโภคอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป



การทำอาหารเองที่บ้าน



การจัดบริการนอกที่ตั้ง
รถเร่ / Food Truck



Online Food delivery



การรับประทานอาหารนอกบ้าน
การจัดบริการนอกที่ตั้ง





มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร (SAN & SAN Plus)

“สถานประกอบกิจการด้านอาหาร สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”

SAN คือ การนำเอาตัวอักษรต้นของคำว่า Sanitation , Accountability และ Network ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการสร้างความเชื่อมั่น และคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค ซึ่งมาตรฐาน SAN ครอบคลุมใน setting 1) ตลาด 2) ร้านอาหาร 3) สถานที่เสิร์ฟอาหาร และ 4) Street Food โดยการได้มาซึ่งการรับรองมาตรฐาน SAN & SAN Plus ทุกสถานประกอบกิจการด้านอาหารจะต้องดำเนินการให้ครบถ้วน 3 องค์ประกอบ ดังนี้

1. ขอรับใบอนุญาต/หรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมาย
2. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร (ผู้ปรุงประกอบอาหาร ผู้เสิร์ฟ ฯลฯ) ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
3. ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร 5 ปัจจัย (สถานที่, อาหาร, ภาชนะหรืออุปกรณ์, บุคคล, สัตว์และแมลงนำโรค)

หากปฏิบัติได้ครบทั้ง 3 องค์ประกอบอย่างครบถ้วน จะได้รับสัญลักษณ์ SAN ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ที่แสดงถึงสถานประกอบกิจการด้านอาหาร **สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน** และเป็นการสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภคในการเข้าใช้บริการ



สถานที่จำหน่ายอาหาร

SAN

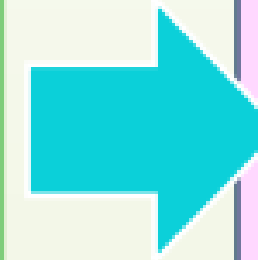


SAN Plus



หน่วยงานประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิธีใหม่

1. ตลาดประเภทที่ 1
2. ตลาดประเภทที่ 2
3. สถานที่จำหน่ายอาหาร
4. สถานที่สะสมอาหาร
5. แผงจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ

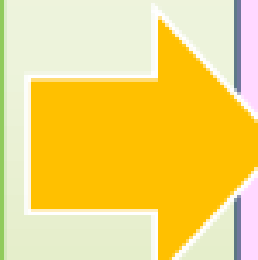


หน่วยงานรับรอง

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
(สสอ.+รพ.+รพ.สต.)

สสอ./รพ./รพ.สต.
เป็นพี่เลี้ยง อปท.
ร่วมดำเนินการในพื้นที่

1. ตลาดประเภทที่ 1
2. ตลาดประเภทที่ 2
3. สถานที่จำหน่ายอาหาร
4. อาหารริมบาทวิถี



1. กรมอนามัย/ศูนย์อนามัย
2. สสจ. + สสอ.
3. อปท.

บาทบาทหน้าที่ของผู้ประกอบกิจการ สถานที่จำหน่ายอาหาร



ถูกใจ : ผู้บริโภค

ถูกหลัก : สุขภาพดีอาหาร

ถูกต้อง : ตามกฎหมาย



ถูกต้อง : ตามกฎหมาย



การอบรมผู้ประกอบการ
และผู้สัมผัสอาหาร



จัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรม
เก็บไว้ ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร

การขอใบอนุญาตหรือ
หนังสือรับรองการแจ้ง



ถูกหลัก : สุขาภิบาลอาหาร



มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร

1. สถานที่จำหน่ายอาหาร
2. สุขลักษณะอาหาร
3. ภาชนะ อุปกรณ์
4. สุขลักษณะส่วนบุคคล
5. สัตว์ แมลงนำโรค



มาตรฐาน "สถานที่จำหน่ายอาหาร"

ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของ
สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ถูกใจปลอดภัย : ผู้บริโภค



- ✓ อาหารสะอาด ปลอดภัย
- ✓ รสชาติอร่อย ถูกใจผู้บริโภค
- ✓ การบริหารจัดการผู้สัมผัสอาหาร/พนักงาน
 1. การสร้างความรู้ จิตวิญญาณ
 2. พฤติกรรมที่พึงประสงค์ของพนักงาน
 3. การควบคุม กำกับ พนักงาน
- ✓ การมุ่งมั่นในการพัฒนาร้านอาหาร
 1. ความคิดสร้างสรรค์/อัตลักษณ์
 2. การบริการจัดการร้านให้ติดตลาด



การประเมินรับรองมาตรฐานเพื่อยกระดับงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”



การรับรองมาตรฐาน SAN

1

ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร
ผ่านการอบรม ด้านสุขาภิบาลอาหาร

2

ขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง จาก อปท.

เกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร 5 ปัจจัย

- ตลาดประเภทที่ 1
- ตลาดประเภทที่ 2
- สถานที่จำหน่ายอาหาร
- สถานที่สะสมอาหาร
- การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ (อาหารริมบาทวิถี)

3

สถานประกอบการประเมินตนเอง
ตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN ในแพลตฟอร์ม
foodhandler : <https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>

เจ้าหน้าที่ประเมินรับรอง
ในแพลตฟอร์ม foodhandler
(อปท. (สสอ.+รพ.+รพ.สต.))

SAN



เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ และ
เฝ้าระวัง

(หากปฏิบัติตามทั้ง 3 ส่วน
จะสามารถป้อนสัญลักษณ์ SAN
ออกจากระบบ FoodHandler ได้)

การรับรองมาตรฐาน SAN Plus

สถานประกอบการปฏิบัติตาม
เกณฑ์มาตรฐานระดับ Plus
และ ทำการประเมินตนเอง
ในแพลตฟอร์ม foodhandler

เจ้าหน้าที่ประเมินรับรอง
ในแพลตฟอร์ม foodhandler
(ศอ.+สสจ./สสอ.+อปท.)

ผ่าน

SAN Plus

ไม่ผ่าน

ดำเนินการแก้ไขปรับปรุง





- 🏠 [หน้าหลัก](#)
- 📅 [ปฏิทินการอบรม](#)
- 🕒 [แดชบอร์ด](#)
- M [สื่อและเอกสาร](#)
- ⚙️ [บริหารจัดการข้อมูล](#)
- ⚙️ [ประเมินรับรองมาตรฐาน](#)

ลงทะเบียนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร



- 👤 ผู้สัมผัสอาหาร
- 👤 ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร
- 🏠 เจ้าของแผง/รถเร่จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ
- 👤 ผู้ประกอบการสถานที่สะสมอาหาร
- 🚚 ผู้ขนส่งอาหาร

ลงทะเบียนผู้รับผิดชอบ ผู้ดูแล



- 🏠 ผู้รับผิดชอบตลาดสด
- 🏠 ผู้รับผิดชอบตลาดนัด
- 🚚 ผู้รับผิดชอบอาหารริมบาทวิถี

ลงทะเบียนเจ้าหน้าที่ประเมิน หน่วยฝึก



- 👤 เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัย 1-12
- 👤 เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
- 👤 เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- 👤 เจ้าหน้าที่หน่วยฝึกอบรมที่กรมอนามัยอนุญาต



SAN : สถานที่จำหน่ายอาหาร



ยกเว้น :

1. โรงพยาบาล
(GREEN & CLEAN Hospital Challenge)
2. โรงเรียนส่งเสริมสุขภาพ
ระดับมาตรฐานสากล

ใช้แบบตรวจ 75 ข้อ

สถานที่ (10 ข้อ)

อาหาร (5 ข้อ)

ภาชนะ อุปกรณ์ (2 ข้อ)

บุคคล (2 ข้อ)

สัตว์ แผลงนำโรค (1 ข้อ)

สถานที่จำหน่ายอาหาร



✓ อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ
ที่มีใช้ ที่หรือทางสาธารณะ

✓ จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือ
ปรุงอาหารจนสำเร็จ

✓ มีการจำหน่ายให้แก่ผู้ซื้อ
สามารถบริโภคได้ทันที

ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย

(1) จัดให้มีบริเวณที่นั่งรับประทานอาหาร

หรือ

(2) ซื้ออาหารนำไปบริโภคที่อื่น

สถานที่จำหน่ายอาหาร



ร้านอาหาร
ภัตตาคาร
สวนอาหาร



ศูนย์อาหาร
โรงอาหาร
ห้องอาหารในโรงแรม



ร้านก๋วยเตี๋ยว



ร้านกาแฟ
และเครื่องดื่ม

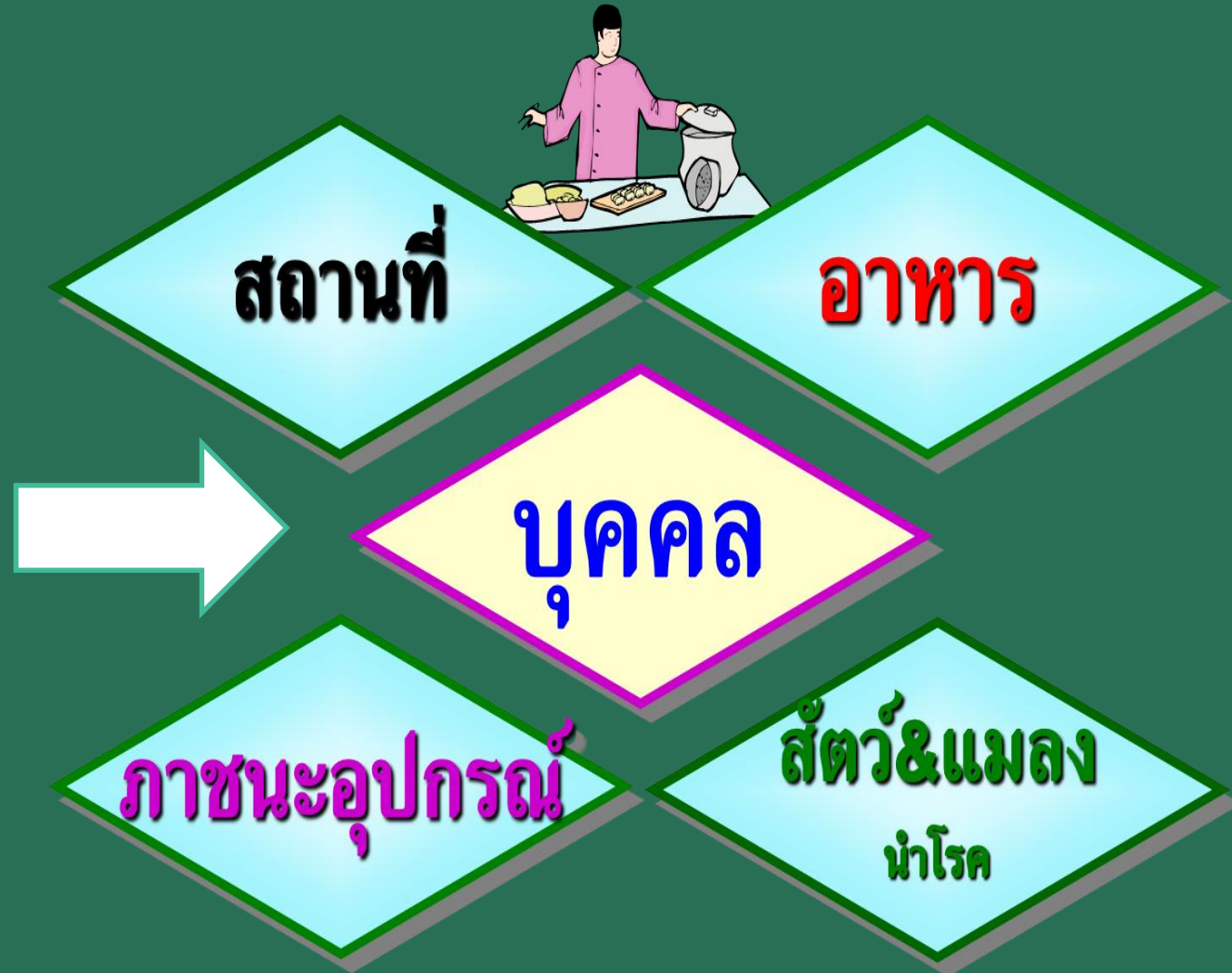
การจัดการสุขลักษณะ
สถานที่จำหน่ายอาหาร



สถานที่จำหน่ายอาหารมีการจัดการสุขลักษณะที่ดี
ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคติดต่อ



ผู้บริโภคมีสุขภาพดี



หมวดที่ 1

การจัดการ

สถานที่จำหน่าย

อาหาร

✓ บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร

✓ บริเวณที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร

✓ บริเวณห้องสุขา

✓ ค่าความเข้มของแสงสว่าง

บริเวณที่จำหน่าย และ บริโภคอาหาร

1

พื้นที่ สะอาด ไม่มีขยะ เศษอาหาร ระหว่าง
ให้บริการ



2



ผนัง เพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่

สถานที่จำหน่ายอาหาร เป็นเขตปลอดบุหรี่



ปฏิบัติตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

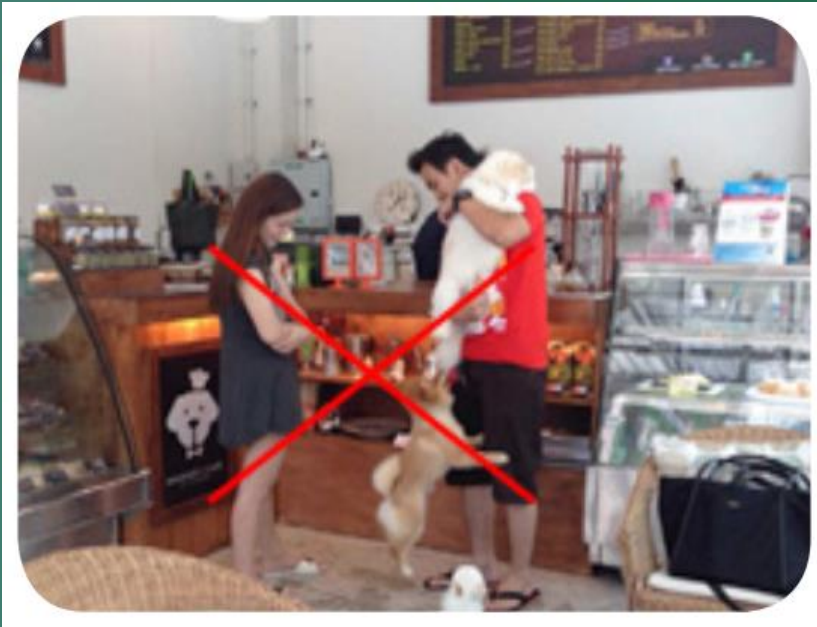
- ✓ บริเวณที่มีระบบปรับอากาศ
(เป็นเขตปลอดบุหรี่ทั้งหมด)
- ✓ บริเวณที่ไม่มีระบบปรับอากาศ
(สามารถจัดพื้นที่สูบบุหรี่ได้)



ในพื้นที่จำหน่ายอาหาร และ บริโภคอาหาร

5

โต๊ะ เก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด
ไม่มีคราบสกปรก



6

ไม่พบ สัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง
พื้นที่รับประทานอาหาร



7

จัดบริการช้อนกลาง (อาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน)



จัดจุดบริการช้อนกลาง หรือ จัดเสิร์ฟพร้อมอาหาร

8

ห้ามใช้ ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะ หรือ ที่
รับประทานอาหาร



9



มอก. 950-2547

ใช้แอลกอฮอล์แข็ง ที่ได้มาตรฐาน มอก.
เป็นเชื้อเพลิง ในการอุ่น/ปรุงอาหาร

มี มาตรการ หรือ อุปกรณ์ หรือ เครื่องมือ ป้องกันอัคคีภัย ในสถานที่จำหน่ายอาหาร



เลือกใช้ถังดับเพลิงให้ถูกประเภท ปลอดภัยกว่า					
ลักษณะของเชื้อเพลิง	เพลิงไหม้ที่เกิดจากเชื้อเพลิงของแข็ง เช่น ไม้ กระดาษ ผ้า พลาสติก	เพลิงไหม้ที่เกิดจากเชื้อเพลิงของเหลวที่ไวไฟ เช่น น้ำมัน ก๊าซ การไหล	เพลิงไหม้ที่เกิดจากเพลิงไหม้ที่เกิดจากไฟฟ้า เช่น ตู้ไฟฟ้า	เพลิงไหม้ที่เกิดจากน้ำมัน เช่น น้ำมัน	เพลิงไหม้ที่เกิดจากน้ำมัน เช่น น้ำมัน
ผงเคมีแห้ง (Dry Chemical)	✓	✓	✓	✗	✗
น้ำยาเหลวระเหย (Halotron)	✓	✓	✓	✗	✗
โฟม (Foam)	✓	✓	✗	✗	✗
คาร์บอนไดออกไซด์ (CO2)	✗	✓	✓	✗	✗
น้ำสะสมแรงดัน (Water Pressure)	✓	✗	✗	✗	✗
เคมีสูตรน้ำ (Water Chemical)	✓	✓	✓	✓	✓

วิธีใช้ถังดับเพลิง			
ดึง สลักให้หลุดออก	ปลด สายฉีดถังดับเพลิง	กด คั่นบีบถังดับเพลิง	ส่าย ปลายสายไปที่ฐานเชื้อเพลิง

☎ : 1308 | 🌐 : baanandbeyond.com | 📞 : @baanandbeyondth | 📺 : baanandbeyondTH

หมวดที่ 1

การจัดการ

สถานที่จำหน่าย

อาหาร

✓ บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร

✓ บริเวณที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร



บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

1



2



พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย

สะอาด ไม่มีน้ำขัง ขยะ เศษอาหาร

บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร

3

ผนัง เพดาน สะอาด
ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน



4

การระบายอากาศเพียงพอ



มีปล่องระบายควัน / พัดลมดูดอากาศ

5

มีอ่างล้างมือ สำหรับผู้สัมผัสอาหาร



สะอาด ไม่สกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ล้างมือตลอดเวลา

6

โต๊ะ เตรียม ประกอบ ปรงอาหาร
สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร



7

ไม่เตรียม ประกอบ ปรงอาหาร
บนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม

สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก

8

ไม่พบ

สัตว์ แผลงนำโรค สัตว์เลี้ยง



บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร



9

สารเคมี จัดเก็บแยกจาก
ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร



มีการติดฉลากหรือป้ายสารเคมีที่ชัดเจน

10



ไม่นำภาชนะบรรจุ สารเคมี
มาบรรจุอาหาร

การจัดการขยะ



11

ถังขยะ สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด

12

บริเวณถังขยะ สะอาด ไม่สกปรก
ไม่มีขยะตกค้าง

13

แยกเศษอาหาร ออกจากขยะประเภทอื่น

14

ท่อ ระบายน้ำ

ระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง

15

มีบ่อดักไขมัน หรือ การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่
สาธารณะ



การจัดการน้ำเสีย



หมวดที่ 1

การจัดการ

สถานที่จำหน่าย

อาหาร

✓ บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร

✓ บริเวณที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร

✓ บริเวณห้องส้วม



การจัดการส้วม

1

ห้องส้วม อ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ
พร้อมใช้งานตลอดเวลาที่ให้บริการ



2

สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น
ไม่มีน้ำขัง คราบสกปรก

3

อ่างล้างมือ ใช้งานได้ดี
สะอาด ไม่สกปรก มีสบู่ใช้ตลอดเวลา



4

แยกเป็นสัดส่วน ประตูต้องปิดตลอดเวลา
จากที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ
จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร

หมวดที่ 1

การจัดการ

สถานที่จำหน่าย

อาหาร

✓ บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร

✓ บริเวณที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร

✓ บริเวณห้องสุขา

✓ ค่าความเข้มของแสงสว่าง

การจัดการ ความเข้ม ของแสงสว่าง

บริเวณต่าง ๆ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร	ค่าความเข้มของแสงสว่าง ไม่น้อยกว่า
1. บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบ ปิ้ง ประกอบอาหาร	300 ลักซ์ (lux)
2. บริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร จัดวางอาหาร แบบบริการตนเอง หรือบุฟเฟต์	215 ลักซ์ (lux)
3. บริเวณพื้นที่ทำการล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์	300 ลักซ์ (lux)
4. ห้องแช่เย็น และห้องเก็บอาหารแห้ง	100 ลักซ์ (lux)
5. ห้องส้วม	100 ลักซ์ (lux)



บริเวณ (1) จุดจำหน่ายอาหาร (2) จุดให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์)
และ บริเวณที่เตรียม ปิ้งอาหาร มีที่ครอบหลอดไฟ

หมวดที่ 2

การจัดการ

สุขลักษณะของ

อาหาร

(การทำ ประกอบ ประชุมอาหาร
การเก็บรักษาอาหาร
การจำหน่ายอาหาร)

- ✓ อาหารสด อาหารแห้ง
- ✓ อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

- ✓ น้ำดื่ม และ น้ำใช้

- ✓ น้ำแข็ง

หมวดที่ 2

การจัดการ

สุขลักษณะของ

อาหาร

(การทำ ประกอบ ประชุมอาหาร
การเก็บรักษาอาหาร
การจำหน่ายอาหาร)

- ✓ อาหารสด อาหารแห้ง
- ✓ อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค



1

เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย
ลักษณะผิดธรรมชาติ



2

เนื้อสัตว์สด เก็บที่อุณหภูมิ
ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส



เก็บในภาชนะสะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

เนื้อสัตว์สด
ผักสด
ผลไม้สด

มีการล้าง
ก่อนนำมา
ปรุงอาหาร

วิธีการล้างผัก และ ผลไม้

1 ล้างน้ำไหล

แช่น้ำนาน 15 นาที จากนั้นเปิดน้ำไหล
แรงพอประมาณ คลี่ใบผัก ผลไม้
ถูไปมา ประมาณ 2 นาที

ลดสารตกค้างได้ 25-63%



2

ผงฟู หรือ เบกกิ้งโซดา
(โซเดียมไบคาร์บอเนต)
1/2 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำอุ่นหรือน้ำธรรมดา
10 ลิตร แช่นาน 15 นาที จากนั้นล้าง
ด้วยน้ำสะอาด

ลดสารตกค้างได้ 90-95%

3 น้ำส้มสายชู

น้ำส้มสายชู 5% 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 4 ลิตร
แช่นาน 15 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด

ลดสารตกค้างได้ 60-84%

3



4

อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา
สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม



เก็บในภาชนะ สะอาด
วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

5

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท



มีเครื่องหมาย อย. / มอก. /
เครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง

การจัดการอาหารปรุงสำเร็จ

1

เก็บในภาชนะสะอาด เหมาะสมกับอาหาร วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 เซนติเมตร

2

ปกปิดอาหารด้วยวิธีที่ป้องกันการปนเปื้อน เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น

3

อาหารประเภท ต้ม/แกง เก็บที่ อุณหภูมิสูงกว่า 63 องศาเซลเซียส หรือ เก็บที่อุณหภูมิห้องมีการอุ่นซ้ำทุก 2 ชั่วโมง

4

อาหารประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส กรณี เก็บที่อุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชั่วโมง



หมวดที่ 2

การจัดการ

สุขลักษณะของ

อาหาร

(การทำ ประกอบ ประชุมอาหาร
การเก็บรักษาอาหาร
การจำหน่ายอาหาร)

- ✓ อาหารสด อาหารแห้ง
- ✓ อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

- ✓ น้ำดื่ม และ น้ำใช้

1

ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)

2

ภาชนะบรรจุ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก
เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร



น้ำดื่ม เครื่องดื่ม ใน
ภาชนะ
บรรจุปิดสนิท



3

ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อก /
ทางเทริน้ำ / มีอุปกรณ์ที่มีด้ามจับโดยเฉพาะ

4

ภาชนะบรรจุ วางสูงจากพื้น
อย่างน้อย 60 เซนติเมตร

5

น้ำที่ใช้ ปรง ประกอบอาหาร เครื่องดื่ม
สะอาด ได้มาตรฐาน
ตามที่หน่วยงานราชการรับรอง



น้ำดื่ม เครื่องดื่ม ที่ไม่ได้
บรรจุ
ในภาชนะปิดสนิท



6

- (1) เป็นน้ำประปา
- (2) น้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ
ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่

7

ภาชนะบรรจุ น้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี

การจัดการ น้ำใช้



หมวดที่ 2

การจัดการ

สุขลักษณะของ

อาหาร

(การทำ ประกอบ ประชุมอาหาร
การเก็บรักษาอาหาร
การจำหน่ายอาหาร)

- ✓ อาหารสด อาหารแห้ง
- ✓ อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

- ✓ น้ำดื่ม และ น้ำใช้

- ✓ น้ำแข็ง

1

สะอาด ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด
เช่น เครื่องหมาย อย.

2

เก็บในภาชนะมีฝาปิด สะอาด ไม่มีคราบสกปรก

3

ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง
วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร
จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้น
อย่างน้อย 60 เซนติเมตร
บริเวณที่วางภาชนะ
ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ ไม่วางใกล้ถังขยะ

การจัดการ น้ำแข็ง



4

ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม
สำหรับตัก หรือ ตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ

5

ไม่นำอาหาร สิ่งของ
ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค



การจัดการ น้ำแข็ง



หมวดที่ 3

การจัดการสุขลักษณะ
ภาชนะ อุปกรณ์
เครื่องใช้อื่น ๆ

✓ การเลือกใช้
ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้อื่น ๆ

✓ การล้าง ทำความสะอาด
ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้อื่น ๆ

การจัดการภาชนะ อุปกรณ์

1

จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด
เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น

2

เขียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่าง
เนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้

3

เครื่องปรุงรส เช่น
น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม
ใส่ภาชนะที่ปลอดภัย เช่น
แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว
มีฝาปิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน



เนื้อสัตว์สุก

เนื้อสัตว์ดิบ

ผัก ผลไม้

การจัดการภาชนะ อุปกรณ์

4



5

ชั้น ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น/วางเป็นระเบียบ
ทิศทางเดียวกัน

ภาชนะสะอาด ไม่มีคราบสกปรก
วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ

เก็บไว้ใน ภาชนะ ตะแกรง สะอาด
วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

การจัดการภาชนะ อุปกรณ์



6

ตู้เย็น ตู้แช่ อุปกรณ์เก็บความเย็น
มีขนาดเพียงพอ สะอาด
มีสภาพดี ไม่ชำรุด เหมาะสม
สำหรับเก็บรักษาคุณภาพอาหาร



7

ตู้อบ เตอบ เต่าไมโครเวฟ
อุปกรณ์ปรุง ประกอบอาหาร
ด้วยความร้อนอื่น ๆ
สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด

8

บริเวณ / อ่างล้าง ภาชนะ อุปกรณ์
สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

9

มีการแยกเศษอาหาร ก่อนทำความสะอาด
ใส่ในภาชนะรองรับ
วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร

10

ล้างภาชนะ ด้วยน้ำยาล้างจาน
ล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง
หรือ ล้างด้วยน้ำไหล
หรือ ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน

การล้าง ภาชนะ อุปกรณ์



มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์
ภายหลังทำความสะอาด

- ✓ ตากแดด
- ✓ แช่น้ำร้อน / ใช้เครื่องอบลมร้อน
อุณหภูมิอย่างน้อย 80 องศาเซลเซียส
เป็นเวลา 2 นาที
- ✓ แช่น้ำผสมสารละลายคลอรีน
ความเข้มข้น 50 ส่วนในล้านส่วน (50 ppm)
เป็นเวลา 1 นาที (ไม่เกิน 200 ส่วนในล้านส่วน)
- ✓ ใช้สารเคมีสำหรับฆ่าเชื้อโรคติดต่อ

การล้าง ภาชนะ อุปกรณ์



หมวดที่ 4

สุขลักษณะ

ส่วนบุคคล

ผู้ประกอบการ

ผู้สัมผัสอาหาร

1

มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพ

2

มีสุขภาพดี ไม่มีอาการเจ็บป่วย
ในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร



3

สถานที่จำหน่ายอาหาร

- ✓ มีทะเบียนผู้ผ่านการอบรม
- ✓ หลักฐานผ่านการอบรม
ของพนักงานทุกคน

จากหน่วยงานจัดการอบรม

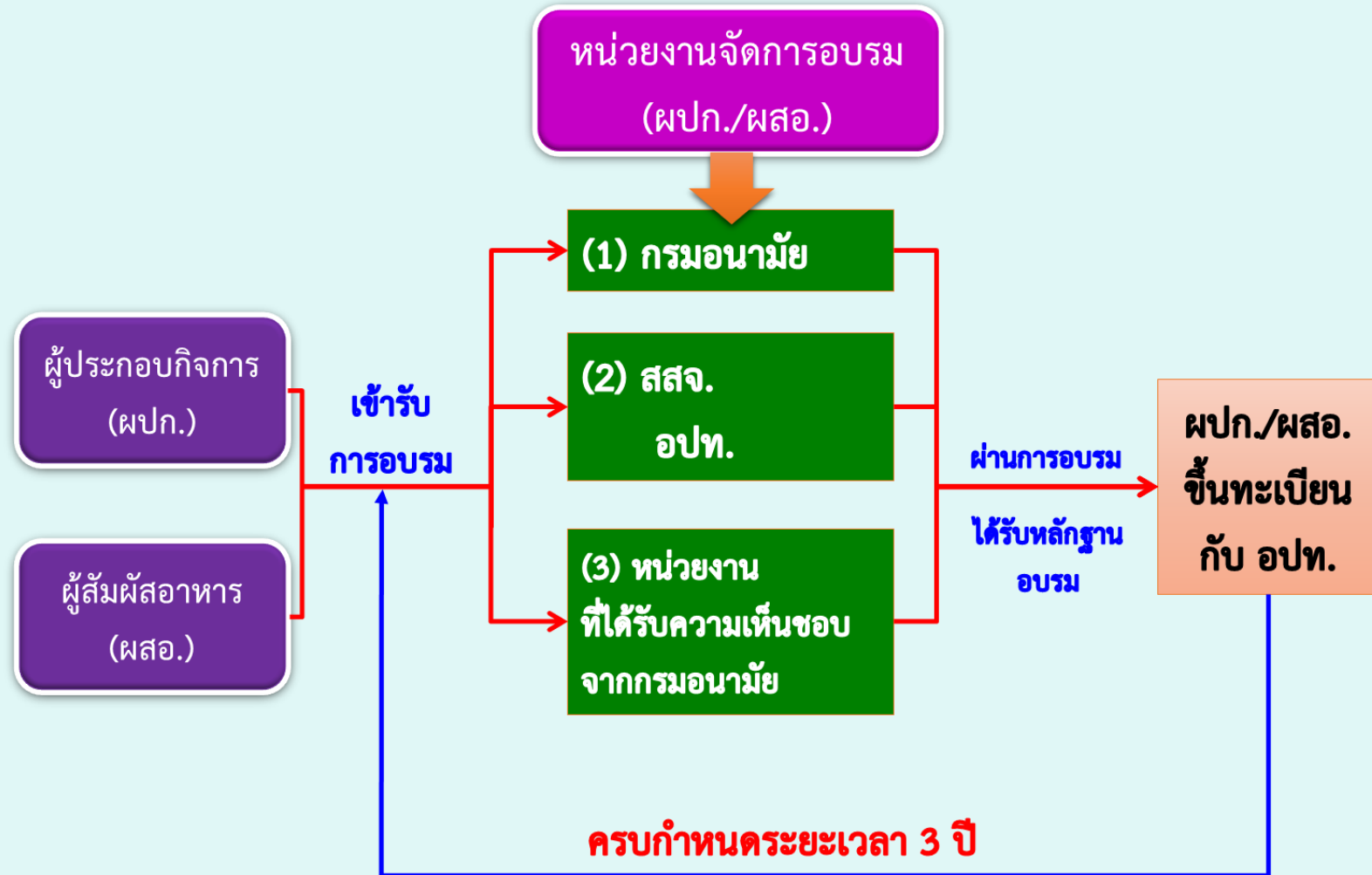




การอบรม

ผู้ประกอบการ

ผู้สัมผัสอาหาร





สุขลักษณะส่วนบุคคล
ผู้สัมผัสอาหาร

4

แต่งกายสะอาด

สวมเสื้อมีแขน / เครื่องแบบ

สวมหมวก / เน้นคลุมผม / วิธีการ
ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน

5

มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ

ไม่สูบบุหรี่ ไม่กระทำการใด ๆ

ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร
ในขณะปฏิบัติงาน

6

ใช้อุปกรณ์ หยิบจับอาหารปรุงสำเร็จ
พร้อมบริโภค

ไม่หยิบจับอาหารด้วยมือเปล่า



หมวดที่ 5

ตรวจการปนเปื้อน เชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย

เกณฑ์ทางแบคทีเรีย โดยการใช้ชุดทดสอบ อ 13 (SI-2) ตรวจหาโคลิฟอร์ม
แบคทีเรีย จำนวน 10 ตัวอย่าง
ไม่พบการปนเปื้อน 90% ขึ้นไป

- ตรวจอาหารปรุงสำเร็จ / น้ำ / น้ำแข็ง จำนวน 5 ตัวอย่าง



- ตรวจภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ จำนวน 3 ตัวอย่าง



- ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง



การใช้ชุดทดสอบ อ 13 (SI-2)



ตรวจอาหารปรุงสำเร็จ



ตรวจภาชนะ อุปกรณ์



ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร



ดูผลจากสีของ
อาหารตรวจเชื้อ
หลังจากทิ้งไว้ 24 ชั่วโมง

ถ้าสีเปลี่ยนจาก สีม่วง
เป็น สีเหลือง มีความขุ่นและฟอง
แก๊สเกิดขึ้น แสดงว่า
มีการปนเปื้อนของ
เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

(อาหารปรุงสำเร็จ 5 ตัวอย่าง ภาชนะ 3 ตัวอย่าง มือผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง)

ผู้ตรวจประเมิน
มาตรฐานระดับพื้นฐาน



องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

ณ ที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายอาหาร

อายุการรับรอง 1 ปี



มาตรฐานระดับดีมาก

1. ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

ระดับพื้นฐาน

อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

2. ผ่านเกณฑ์การพัฒนา และ ยกระดับมาตรฐาน

สถานที่จำหน่ายอาหารใน ระดับก้าวหน้า

- ✓ ผู้สัมผัสอาหารติด “บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร”
- ✓ จัดบริการ “ช้อนกลาง” ให้แก่ผู้บริโภคทันที
- ✓ จัดบริการ “อ่างล้างมือ” บริเวณที่รับประทานอาหาร
- ✓ ใช้ “ผ้า” และ “ผลไม้” ปลอดภัย
- ✓ จัดบริการ “เมนูสุขภาพ” อย่างน้อย 1 เมนู
- ✓ ใช้ “เกลือ/ผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน” ตามมาตรฐาน
- ✓ จัดบริการ “ส้วม” มาตรฐาน HAS
- ✓ ใช้ “ภาชนะปลอดภัย” (No Foam)
- ✓ มีมุมสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพแก่ผู้บริโภค



1

ผู้สัมผัสอาหาร ทุกคน ติดบัตรประจำตัว
อาหารในขณะปฏิบัติงาน

ผู้สัมผัส



Clean Food Good

Taste Plus



2

จัดเสิร์ฟ “ช้อนกลาง” พร้อมอาหาร
ให้แก่ผู้บริโภครทันที



Clean Food Good
Taste Plus



3

จัดบริการ “อ่างล้างมือ” พร้อมสบู่
ในบริเวณสถานที่นั่งรับประทานอาหาร
พร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา



Clean Food Good
Taste Plus



4

ใช้ผัก และ ผลไม้ปลอดภัย :

- ✓ ได้รับเครื่องหมาย Q หรือ
- ✓ การล้างผัก ผลไม้ ที่ถูกวิธี หรือ
- ✓ การเฝ้าระวังด้วยชุดทดสอบ /
การส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ



Clean Food Good

Taste Plus



5

จัดบริการ “เมนูสุขภาพ” อย่างน้อย 1 เมนู
(ผ่านการรับรองเมนูสุขภาพ /
Application “Food 4 Health”

Clean Food Good
Taste Plus

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ขอรับรองว่า
เหนือฉันท
89/18
โทรมา เมืองนนทบุรี นนทบุรี
เป็นร้านที่ใส่ใจสุขภาพผู้บริโภค
มีอาหาร “เมนูสุขภาพ” ดังนี้

- ข้าวผัดปลาสด
- ต้มส้มปลากะพงแม่น้ำ
- น้ำพริกขี้หนู
- ปลากะพงเหนือน้ำ
- เสตม้าน้ำปลาทาน
- ใบเหลียงผัดไข่

สิ้นสุดการรับรองวันที่ 1 มีนาคม 2566 ให้ไว้ ณ วันที่ 2 มีนาคม 2565
(นายสุรารัตน์ วัฒนศิริเจริญชัย)
อธิบดีกรมอนามัย



6

ใช้เกลือ / ผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน
ตามมาตรฐาน เช่น เกลือ น้ำปลา ซีอิ๊ว
โดยมีฉลาก / เครื่องหมาย
ที่หน่วยงานราชการรับรอง

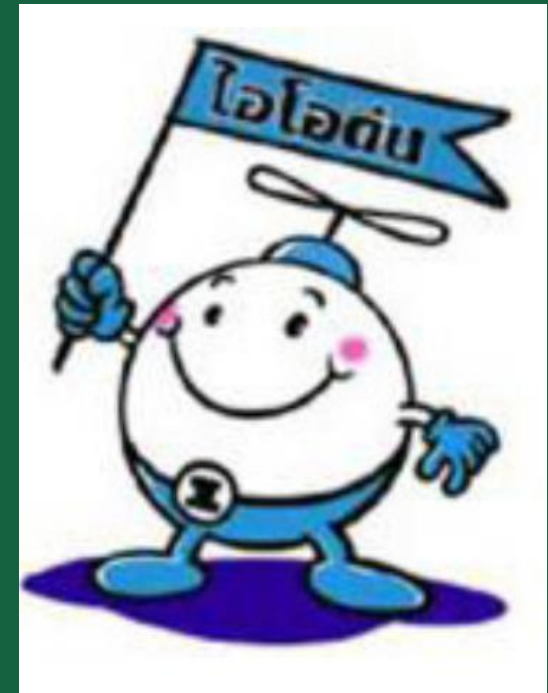


MITSUBISHI HEAVY INDUSTRIES AIR CONDITIONERS

เอกสารแนบท้ายสัญญาหมายเลข 3

สารเคมี	รายการ	ยี่ห้อตรา	ยี่ห้อตรา
1	น้ำปลา	พิภพร	ปลาหมึก
2	ซอสพริก	โลคำ	ภูเขาทอง
3	ซอสกระเทียมเทศ	โซนซ์	ภูเขาทอง
4	ซอสปรุงรส	แม็กกี้	โรซ่า

Clean Food Good
Taste Plus



7

จัดบริการ "ส้วม" ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS : สะอาด
เพียงพอ ปลอดภัย



Clean Food Good

Taste Plus



8

ใช้ภาชนะปลอดภัย

ไม่ใช่ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร : No Foam



Clean Food Good

Taste Plus



Say NO To Foam

9

มีการสื่อสารความรอบรู้ด้านสุขภาพ : อาหารปลอดภัย
หรือ โภชนาการ



Clean Food Good
Taste Plus



ผู้ตรวจประเมิน มาตรฐานระดับดีมาก

1. กรมอนามัย

- ✓ ศูนย์อนามัย
 - ✓ สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง
- ร่วมกับ

2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

ณ ที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายอาหาร

อายุการรับรอง 1 ปี





กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

กรมอนามัย ส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี