



การประชุมชี้แจงหลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินรับรอง มาตรฐานเพื่อยกระดับงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

วันศุกร์ที่ 8 ธันวาคม 2566

เวลา 13.30 – 16.30 น.

ผ่านระบบ Video Conference (Webex) และ
FB Live สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



ช่องทาง บอกรำหนด และ เอกสารการประชุม

1. สำหรับศูนย์อนามัย และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

Meeting link ระบบ webex :

Meeting number : 2514 895 7297

Passcode : Food456

Link : <https://shorturl.asia/c6mMO>



ศูนย์อนามัย /สสจ./ท้องถิ่นจังหวัด
สสอ./SW./SW.สต.

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
หน่วยงาน อื่น ๆ

กรณีเข้า Webex ไม่ได้ให้รับชมผ่าน
FB Live สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

2. สำหรับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

(เทศบาล/อบต./อบจ./เมืองพัทยา/กทม)

ช่องทาง Facebook Live

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

Link : <https://shorturl.asia/1vmjr>





เอกสารการประชุม



กำหนดการประชุม

ชี้แจงหลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินรับรองมาตรฐาน
เพื่อยกระดับงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่
“สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”

วันที่ 8 ธันวาคม 2566 เวลา 13.30 - 16.30 น.

ผ่านระบบ Video Conference และ
Facebook Live สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

กำหนดการประชุม



นพ.อรรถพล แก้วสัมฤทธิ์
รองอธิบดีกรมอนามัย

ประธาน
เปิดการประชุม



นางสุริตา อุทะพันธ์
ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ทิศทางการขับเคลื่อนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปี 2567
และแนวทางการบูรณาการร่วมกับชมรมและภาคีเครือข่าย

นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย
รองผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



หลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินรับรองมาตรฐานเพื่อยกระดับ
งานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”

กำหนดการประชุม

ชี้แจงแบบตรวจประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่

- 1) ตลาดประเภทที่ 1
- 2) ตลาดประเภท 2
- 3) สถานที่จำหน่ายอาหาร
- 4) สถานที่สะสมอาหาร
- 5) การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ



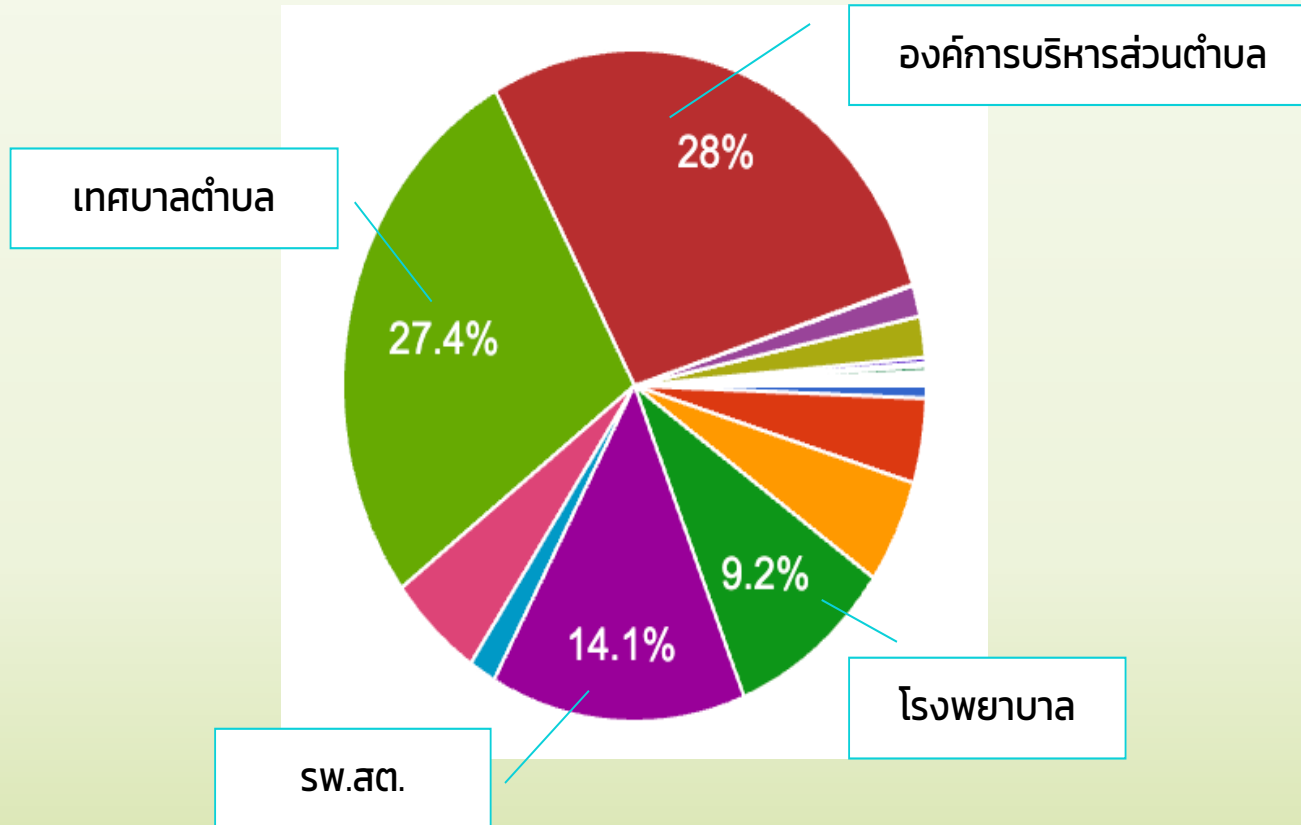
การจัดการข้อมูลสุขาภิบาลอาหาร
ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล

<https://foodhandler.anamai.moph.go.th>

แลกเปลี่ยนเรียนรู้หลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินรับรองมาตรฐาน
เพื่อยกระดับงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ใต้มาตรฐาน”

กลุ่มเป้าหมายการประชุม

ตอบรับการประชุม จำนวน 1,474 คน



- ✓ ศูนย์อนามัย/สสม.
- ✓ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อำเภอ
- ✓ ก้องถิ่นจังหวัด
- ✓ โรงพยาบาล/sw.สต.
- ✓ เทศบาลนคร/เมือง/ตำบล
- ✓ องค์การบริหารส่วนตำบล
- ✓ เมืองพัทยา
- ✓ องค์การบริหารส่วนจังหวัด
- ✓ หน่วยงานจัดการอบรม
- ✓ สถาบันการศึกษา
- ✓ ภาคเอกชน
- ✓ ผู้ประกอบกิจการการ
- ✓ ประชาชน



พิธีเปิดการประชุม



**นายแพทย์อรรถพล แก้วสัมฤทธิ์
รองอธิบดีกรมอนามัย**



**ทิศทางการขับเคลื่อน
การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร
ปี 2567**

**และแนวทางการบูรณาการ
ร่วมกับชมรมและภาคีเครือข่าย**

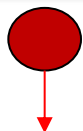


**นางสุริดา อุทะพันธุ์
ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ**

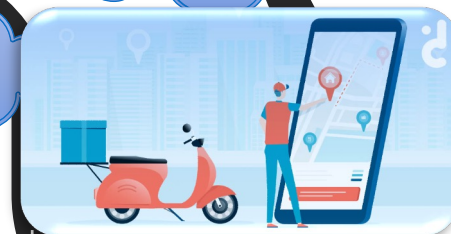
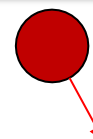
สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร



การทำอาหารเองที่บ้าน



การจัดบริการนอกที่ตั้ง
รถเร่ / Food Truck



Online Food delivery



การรับประทานอาหารนอกบ้าน
การจัดบริการนอกที่ตั้ง



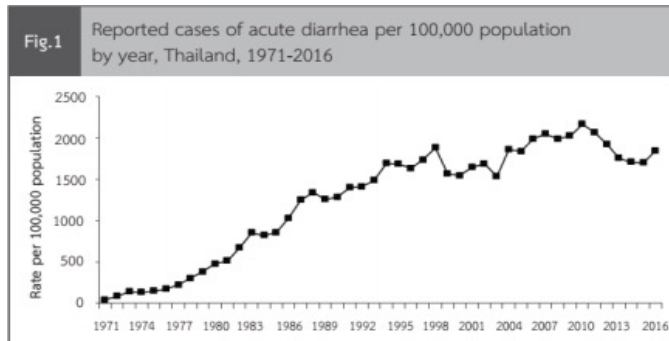
สถานการณ์ด้านสุขภาพอาหาร



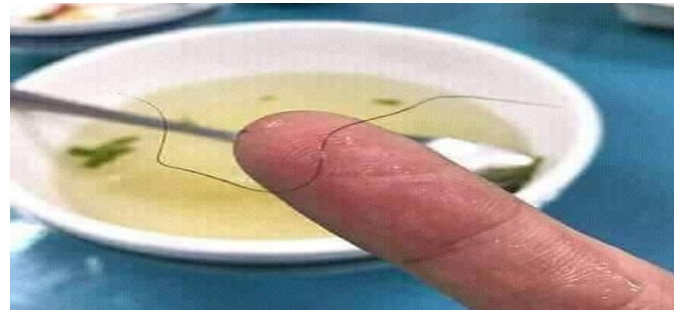
สิ่งแรกที่ คำนึงถึง ในการเลือก ซื้ออาหาร	กลุ่มอายุ				
	รวม	6-14 ปี	15-24 ปี	25-59 ปี	60 ปี ขึ้นไป
รสชาติ	18.5	17.4	19.9	19.2	15.6
คุณค่าทาง โภชนาการ	12.9	8.0	8.5	13.0	19.5
ราคา	4.0	2.3	4.0	4.3	4.3
ความสะดวก	17.8	11.0	17.0	19.4	17.9
ความสะดวก รวดเร็ว	6.5	4.7	7.3	7.1	4.9
ความชอบ	22.1	37.3	24.4	19.6	18.4
ความอยาก ทาน	18.2	19.3	18.9	17.4	19.3
อื่นๆ	0.0 ^{2/}	0.0 ^{2/}	0.0 ^{2/}	0.0 ^{2/}	0.1

สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร

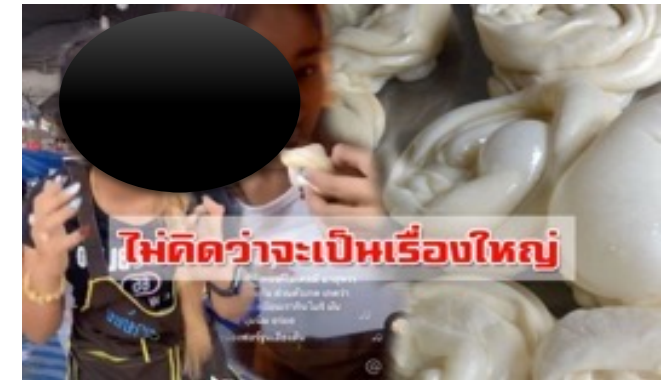
การเกิดโรคติดต่อ



การพบสิ่งปนเปื้อน



พฤติกรรมการบริโภค



Social Proof



สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH



ต้นน้ำ

กระบวนการได้มาของอาหาร



แหล่งเลี้ยงสัตว์

แหล่งปลูกพืช

โรงฆ่าสัตว์

ขนส่งอาหาร

กลางน้ำ

ตลาด

สถานที่สะสมอาหาร

สถานที่ผลิตอาหาร (กิจการ)

โรงคัดตัดแต่ง

รถเร่จำหน่ายอาหาร

สถานที่จำหน่ายอาหาร

อาหารริมบาทวิถี

ตู้จำหน่ายอาหารอัตโนมัติ

อาหารปิดสนิท

อาหารพร้อมปรุง

ปรุง ประกอบอาหาร

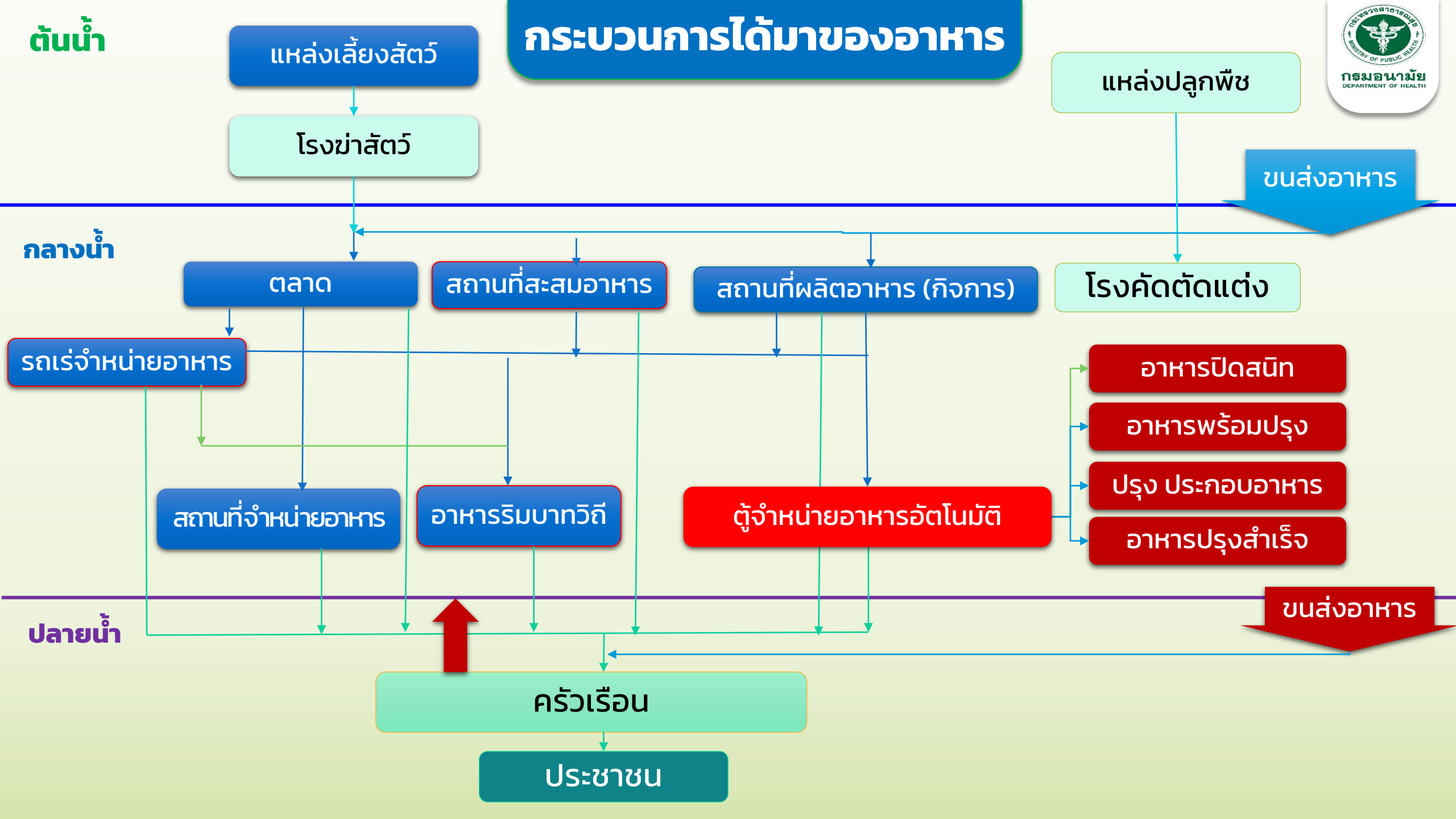
อาหารปรุงสำเร็จ

ปลายน้ำ

ขนส่งอาหาร

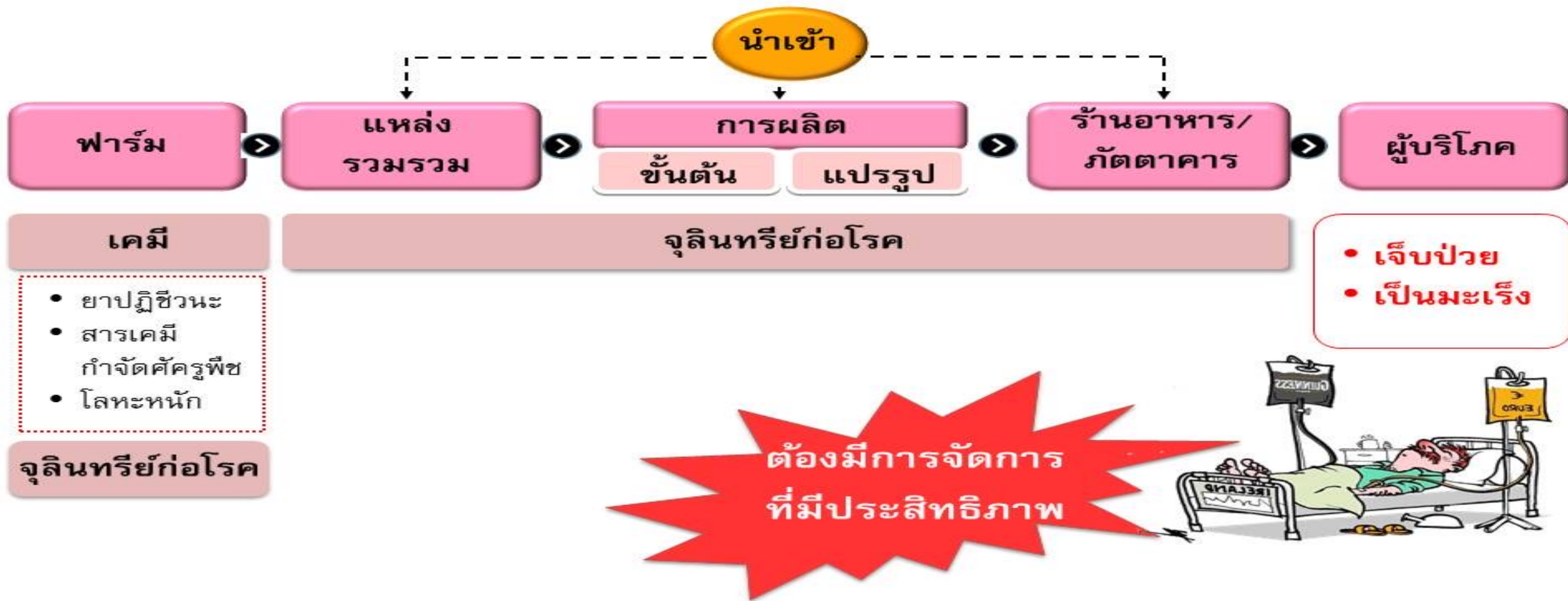
ครัวเรือน

ประชาชน



อันตรายที่เกิดขึ้นในอาหาร

อันตรายในอาหาร นับวันรุนแรงขึ้น!!!



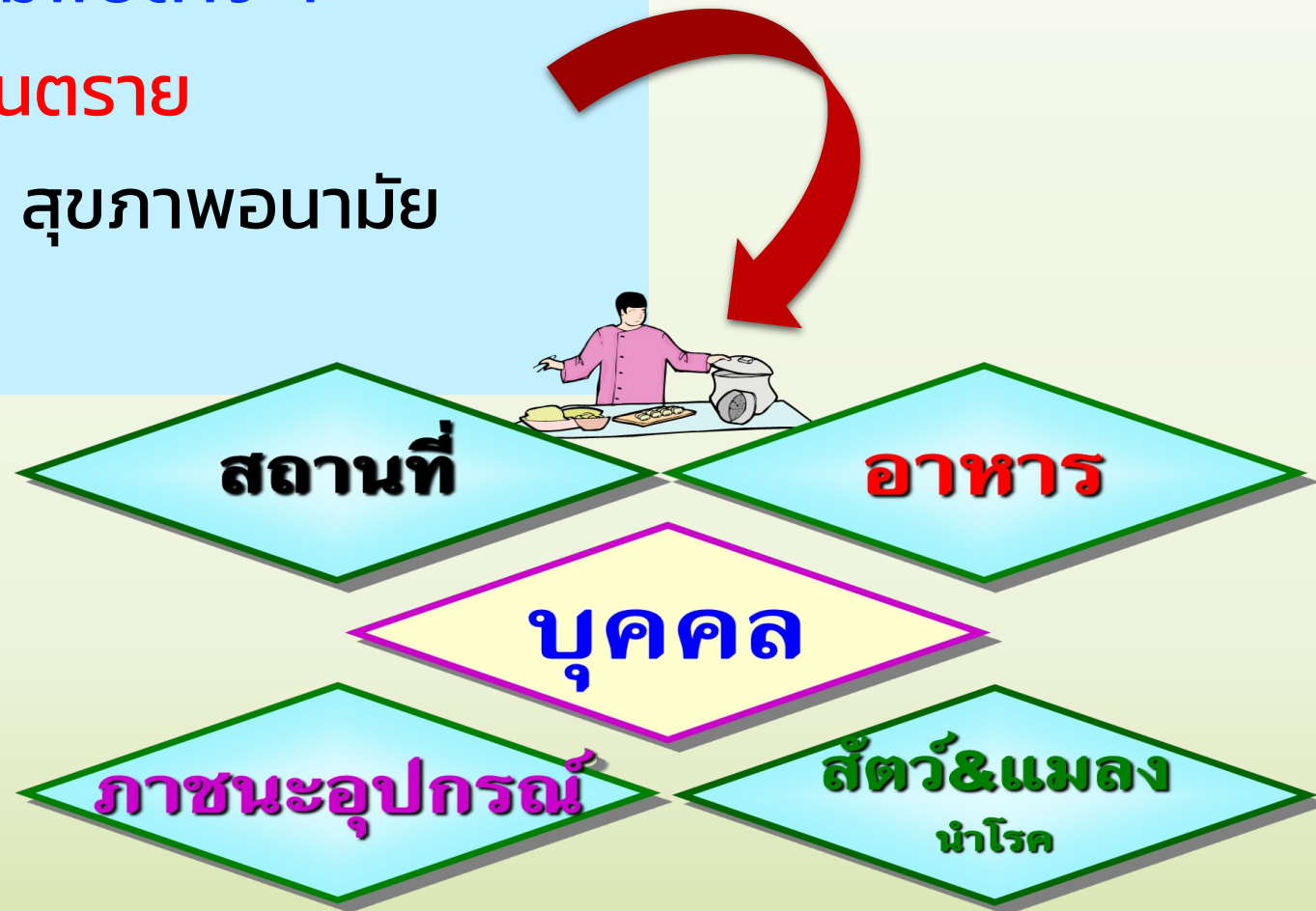
กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร

- พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม
- พ.ร.บ. รักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม
- พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. 2522 และที่แก้ไขเพิ่มเติม
- พ.ร.บ. โรคติดต่อ พ.ศ. 2558
- พ.ร.บ. ควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. 2560
- พ.ร.บ. ควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551
- พ.ร.บ. คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522
- พ.ร.บ. ส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535



การจัดการงานสุขาภิบาลอาหาร

- ▶ การจัดการและการควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย
 - ▶ จากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่าง ๆ
- ซึ่งเป็น **อันตราย** หรือ **อาจเป็นอันตราย**
ต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย
และการดำรงชีวิตของมนุษย์



การจัดการงานสุขาภิบาลอาหาร : อาหารสะอาด ปลอดภัย

สาเหตุที่ทำให้อาหาร ไม่ปลอดภัย

- ✓ เชื้อโรค พยาธิ
- ✓ พิษของเชื้อโรค
- ✓ พิษจากสารเคมี
- ✓ พิษจากพืชและสัตว์
- ✓ วัตถุแปลกปลอม
ที่เป็นอันตราย

ควบคุมป้องกันโดยวิธีการ ทางสุขาภิบาลอาหาร

- ✓ สถานที่ ประชุม ประกอบ
อาหาร และจำหน่ายอาหาร
- ✓ อาหาร
- ✓ ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้
- ✓ สัตว์ และแมลงนำโรค
- ✓ บุคคล

อาหาร
สะอาด

ผู้บริโภค
สุขภาพดี



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ประเด็นมุ่งเน้น สนับสนุนนโยบายกระทรวงสาธารณสุข

- 2 การเข้าถึงบริการ
ของประชาชนใน
พื้นที่เขตเมือง +
บัตร ปชช. ใบเดียว
- 3 สุขภาพจิต
ยาเสพติด
- 4 มะเร็ง
ครบวงจร
- 5 สร้างขวัญ
และกำลังใจ
บุคลากร
- 6 การแพทย์
ปฐมภูมิ

โรงพยาบาลส่งเสริม
สุขภาพร่วม
จัดบริการ : บริการ
อนามัยแม่และเด็ก
(ศูนย์อนามัยที่ 1)

ส่งเสริม Student
Buddy แกนนำ
เพื่อนช่วยเพื่อน
สนับสนุน School
Health Hero

- อาหารปลอดภัย
ห่างไกลมะเร็ง
- คัดกรองมะเร็ง
เต้านม/HPV/
ช่องปาก

Healing
Environment :
Healthy
Workplace

วิเคราะห์/ชี้เป้า/ค้น
ข้อมูล ปัญหา
สุขภาพกลุ่มวัยแก่
เขตสุขภาพ

โครงการพระราชดำริ/
เฉลิมพระเกียรติ/ที่
เกี่ยวเนื่องกับ
พระบรมวงศานุวงศ์

- โครงการราชทัณฑ์ปันสุข :
อนามัยสิ่งแวดล้อม/หญิง
มีครรภ์ และให้นมบุตร
- พันเทียม/รากเทียม
เฉลิมพระเกียรติ

- 7 สาธารณสุข
ชายแดนและ
พื้นที่เฉพาะ

สุขอนามัยโรงเรียน
กพด : ประปาและ
อาหารคุณภาพ

- 8 สถานชิวาภิบาล

บูรณาการ Long
Term Care
รองรับ

- 8 ส่งเสริม
การมีบุตร

บูรณาการความ
ร่วมมือ ขับเคลื่อน
เป็นวาระชาติ

- 9 เศรษฐกิจ
สุขภาพ

Wellness
Community
กินดีอยู่ดี เพิ่มมูลค่า
ชุมชน

- 10 นักท่องเที่ยว
ปลอดภัย

สุขาภิบาลอาหาร
และน้ำ อนามัย
สิ่งแวดล้อม ใน
พื้นที่ท่องเที่ยว



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

การขับเคลื่อนงานสุขภาพอาหารและน้ำ

สนับสนุนนโยบายกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ.2567

ประเด็นที่ 1

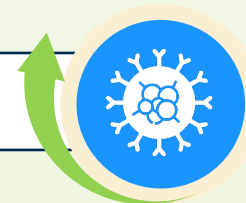
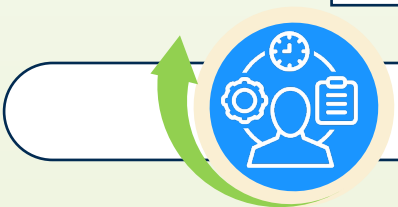
โครงการพระราชดำริฯ

- โครงการพัฒนาเด็กและเยาวชนในถิ่นทุรกันดาร (กพด.)
 - **การจัดการสุขภาพอาหารและน้ำ**
- โครงการราชทัณฑ์ปันสุขฯ
 - อนามัยสิ่งแวดล้อม **สุขภาพอาหารและน้ำ** ในเรือนจำ

ประเด็นที่ 4

มะเร็งครบวงจร

- ส่งเสริมความรอบรู้พฤติกรรมบริโภคอาหารที่ถูกสุขลักษณะ**
- การจัดการสิ่งปฏิกูล ลดปัญหาพยาธิใบไม้ตับและมะเร็งท่อน้ำดี



ประเด็นที่ 12

เศรษฐกิจสุขภาพ

- Healthy Cities Models
 - **กินดี (ครัวเรือนอาหารปลอดภัย วิถีชุมชนส่งเสริมอาหารปลอดภัย สถานประกอบการปลอดภัย)**
 - สิ่งแวดล้อมดี (น้ำอุปโภค บริโภค ปลอดภัย/จัดการขยะดี/ชุมชนไม่สร้างมลพิษทางอากาศ (ฝุ่น คว้น PM 2.5))
- Wellness Centers
 - **Wellness restaurant (ร้านอาหาร CFGT Plus)**
 - Wellness Hotel (โรงแรม GHH)

ประเด็นที่ 13

นักท่องเที่ยวปลอดภัย

- การจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอาหารและน้ำ (ที่พัก ที่กิน ที่เที่ยว)
 - ที่พัก (โรงแรม **น้ำประปา**)
 - **ที่กิน (อาหารริมบาทวิถี SFGH, ร้านอาหาร CFGT&CFGT Plus, ตลาด HM& TM, น้ำประปา)**
 - ที่เที่ยว (สถานที่ท่องเที่ยว/**น้ำประปา**)



ประเด็นขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

เป้าหมาย >> ประชาชนเข้าถึงอาหารและน้ำที่สะอาด ปลอดภัย

ประเด็น

ประเด็น : งานตาม พ.ร.บ. สาธารณสุข พ.ศ. 2535 (ตามหมวด 7, 8, 9)

ตลาด / สถานที่จำหน่ายอาหาร / สถานที่สะสมอาหาร / การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลุ่มที่ 3 เช่น ตู้จำหน่ายเครื่องดื่มอัตโนมัติ



กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
ตู้จำหน่ายเครื่องดื่มอัตโนมัติ



ตลาดประเภท 1
ตลาดสด น้ำซาว
วิธีใหม่



ตลาดประเภท 2
ตลาดนัด น้ำซาว



สถานที่จำหน่ายอาหาร
สถานที่สะสมอาหาร
CFGT



อาหารริมบาทวิถี
Street Food
Good Health



บทบาท ส่วนกลาง (กรมอนามัย/ ศูนย์อนามัย)

- พัฒนาและปรับปรุงกฎหมาย / มาตรฐานวิชาการงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
- พัฒนาขีดความสามารถเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร และประชาชน
- ขับเคลื่อนสถานประกอบการกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ได้แก่ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

บทบาทภาค สาธารณสุข ในพื้นที่

- สนับสนุนให้คำปรึกษา พัฒนาขีดความสามารถให้ อปท. ดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
- ส่งเสริมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำแก่ ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร และประชาชน
- ร่วมตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และตรวจสอบข้อเท็จจริงกรณีร้องเรียน
- เชิดชูเกียรติ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่

บทบาท ภาคีเครือข่าย หลัก

- มหาดไทย (สท.)**
- ส่งเสริม ให้ อปท. ขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข
- อปท.**
- ควบคุม กำกับ ดูแล สถานประกอบการกิจการตามกฎหมายและมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
 - ส่งเสริมความรู้ / อบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำให้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร และประชาชน
 - ส่งเสริมการบังคับใช้กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขในพื้นที่

กลไกหลัก การขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ประกอบด้วย 2 รูปแบบ โดยดำเนินงานภายใต้พระราชบัญญัติ
การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม และดำเนินงานผ่านกลไกความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน
ทุกมิติ เช่น คณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัด คณะกรรมการอาหารปลอดภัย คณะทำงานด้านการจัดการน้ำอุปโภคบริโภค
คณะทำงานขับเคลื่อนประปาหมู่บ้านของ อปท. รวมถึงกลไกระดับพื้นที่ ครูอนามัยโรงเรียน แกนนำชุมชน และอาสาสมัคร
ชุมชน

สร. = กระทรวงสาธารณสุข / มท. = กระทรวงมหาดไทย / ยร. = กระทรวงยุติธรรม / สท. = โครงการส่วนพระองค์สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้ากรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี / สทช. = สำนักงานทรัพยากรน้ำแห่งชาติ / คพ. = กรมควบคุมมลพิษ
/ กปน. = การประปานครหลวง / กปภ. = การประปาส่วนภูมิภาค / WHO = องค์การอนามัยโลก

ประเด็น : งานสุขาภิบาลอาหารและน้ำอื่น ๆ

ประปา / EHA / พื้นที่พิเศษ (SEZ,EEC) / พื้นที่เสี่ยง / ทุรกันดาร /
เมืองสุขภาพดี



น้ำประปาสะอาด



น้ำประปาดื่มได้



การจัดการคุณภาพน้ำ/
สุขาภิบาลอาหาร
ในโรงเรียน กพด.



ราชทัณฑ์ปลอด

- จัดทำและขับเคลื่อนนโยบาย บูรณาการความร่วมมือภาคีเครือข่าย
- สร้างความรอบรู้/รณรงค์/ส่งเสริมพฤติกรรมกรรมการบริโภคแก่ประชาชน
- พัฒนา และปรับปรุง มาตรฐาน หลักเกณฑ์ คำแนะนำ แนวปฏิบัติ ที่เกี่ยวข้อง
- พัฒนาขีดความสามารถเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน ผู้ดูแลระบบประปา ครูอนามัยโรงเรียน ประชาชน

- ประเมิน รับรองมาตรฐาน ให้คำปรึกษา
- เฝ้าระวังคุณภาพอาหารและน้ำ และสื่อสารความเสี่ยง
- สร้างกระแสสังคม แรงจูงใจ ระดับพื้นที่
- พัฒนาขีดความสามารถ อปท. / ชุมชน / ประชาชน / ภาคีเครือข่าย

องค์กร/หน่วยงานระดับประเทศ

- บูรณาการความร่วมมือ เชื่อมโยงฐานข้อมูล องค์ความรู้ และนวัตกรรมร่วมกัน (สร. / สท. / มท. / สทช. / คพ. / ยร. / กปน. / กปภ. / สถาบันการศึกษา / WHO)
- ยกย่องคุณภาพชีวิตของเด็กและเยาวชนในถิ่นทุรกันดารตามนโยบายสำนักพระราชวัง

อปท. ชุมชน

- ส่งเสริม สนับสนุน ให้ความรู้ ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร ในพื้นที่ดำเนินการตาม มาตรฐาน
- ส่งเสริมและสร้างการมีส่วนร่วมของประชาชน/ชุมชน ด้านอาหารและน้ำ

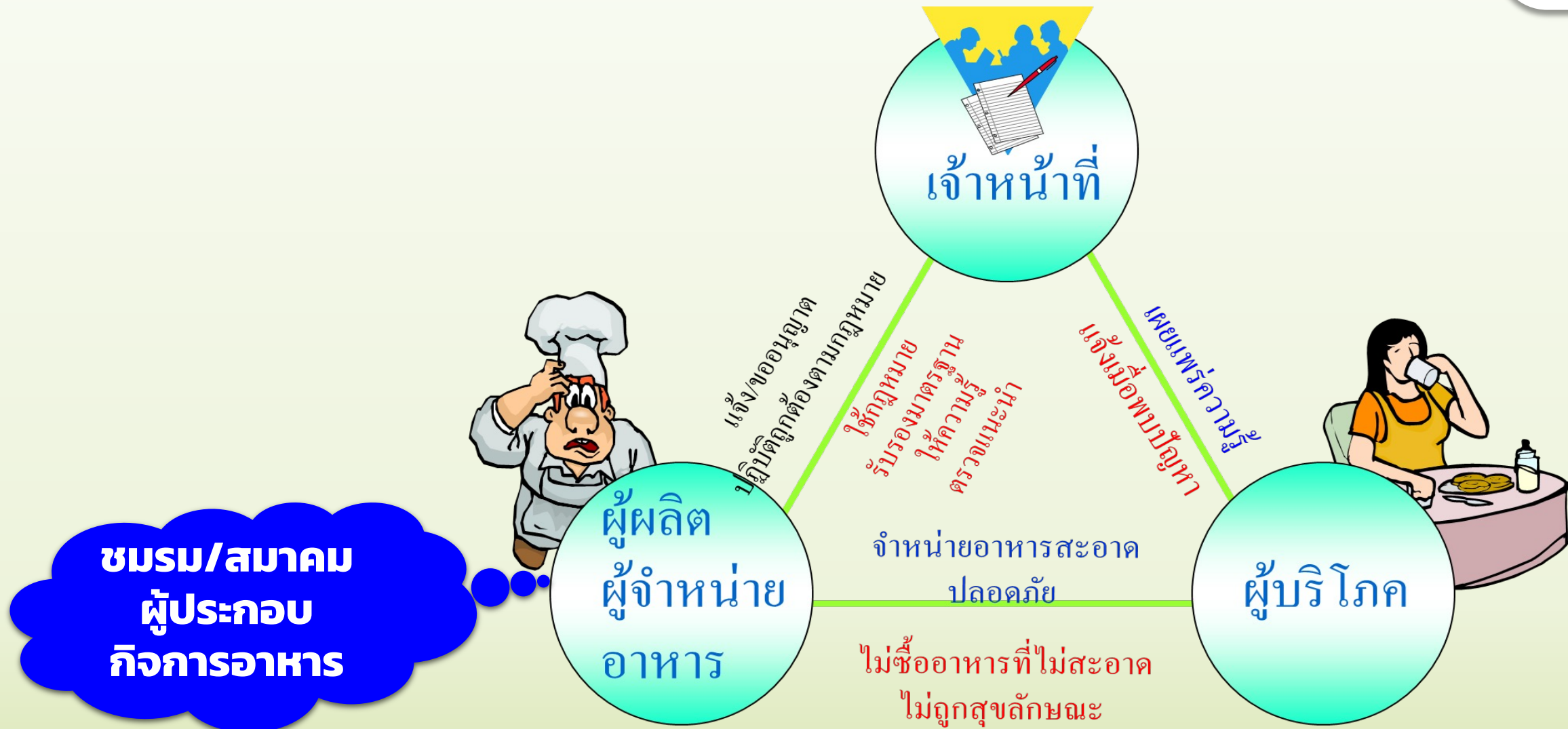
Key results

ระบุ การจัดการ
สุขาภิบาลอาหารและน้ำ
ที่มีประสิทธิภาพ

Setting
มีความครอบคลุมและ
ผ่านเกณฑ์มาตรฐานเพิ่มขึ้น

ภาคีเครือข่าย
มีศักยภาพในการจัดการ
สุขาภิบาลอาหารและน้ำ

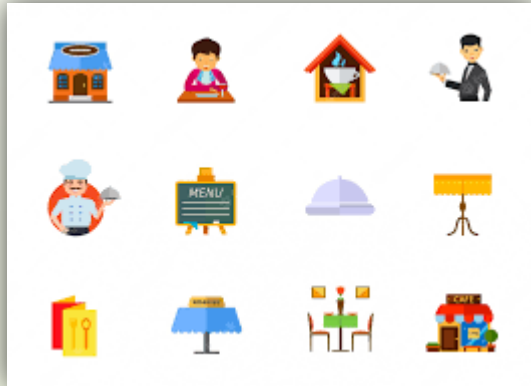
การจัดการงานสุขาภิบาลอาหาร : อาหารสะอาด ปลอดภัย



ภาคีเครือข่ายและกิจกรรมสำคัญด้านสุขาภิบาลอาหาร



การส่งเสริมและสนับสนุน ชมรมผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร...



ร้านค้าสมาชิกต้องถูกกฎหมาย



ตรวจสอบ/สุ่มประเมิน สปก.



ร่วมปรับปรุงแก้ไขกฎหมาย



ร่วมเป็น คกก. ตรวจสอบประเมินระดับดีมาก



เป็นหน่วยจัดฝึกอบรม ผปก./ผสอ.



**หลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินรับรองมาตรฐาน
เพื่อยกระดับงานสุขาภิบาลอาหาร
ภายใต้วิถีสใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”**



**นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย
รองผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ**



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ยกระดับงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่



สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน
เห็นป้ายนี้ที่ไหนมั่นใจได้



สถานประกอบการมีการประเมินตนเอง



ผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร



สถานประกอบการมีใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง

รายละเอียดเพิ่มเติมที่ <https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>



ทำไม ? ถึงต้อง Re-brand

ตลาด



สถานที่จำหน่ายอาหาร



อาหารริมบาทวิถี



ขนาด 30 x 30 cm

****ขาดการรับรองสถานที่เสิร์ฟอาหาร****

- 1) สร้างความเชื่อมั่นและเพิ่มช่องทางการคุ้มครองสุขภาพของประชาชน
- 2) เพื่อยกระดับมาตรฐานงานสุขภาพอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ รวมถึงปรับภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น
- 3) สนับสนุนและสร้างภาคีเครือข่ายในการขับเคลื่อนงานสุขภาพอาหารให้มีประสิทธิภาพและง่ายต่อการใช้งานมากขึ้นในระดับพื้นที่

- ❖ ป้ายรับรองมาตรฐานมีความหลากหลายทำให้ประชาชนเกิดความสับสน
- ❖ ต้นทุนในการผลิตป้ายรับรองมาตรฐานสูงเกินความจำเป็น
- ❖ เครื่องมือในการทำงานทั้งมาตรฐานและกระบวนการรับรองมีความซ้ำซ้อน



Re - Standard

Re - Process

Re - Logo

- หลักการเดียว (ด้านสุขาภิบาลอาหาร)
- มาตรฐานเดียว หลายวิธีการ
 1. Check List
 2. มาตรการ
 3. เครื่องมือตรวจวัด
 4. ผสมผสาน

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร"
ของสถาบัน สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร"
(ตามกฎหมายสุขภาพของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร" ใช้สำหรับตรวจประเมินร้านจำหน่ายอาหาร กิจการ สวนอาหาร
ศูนย์อาหาร โรงอาหาร สถานที่ประกอบอาหารอยู่ภายในโรงพยาบาล ร้านจำหน่าย อาหารและเครื่องดื่มต่างๆ
ในโรงพยาบาล/โรงเรียน/โรงแรม/โรงงาน/เรือสำราญ/รถยนต์/รถไฟ/เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น รวมถึงร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ
ที่คล้ายคลึงกัน และในกรณีของการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเฉพาะกิจ(Event) งานมหกรรมอาหาร งานเกษตรแฟร์
ของหน่วยงานภาครัฐ หรือ เอกชนยกเว้นแม่ข่ายจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ)

การพัฒนา Digital Platform เพื่อรองรับ

- กระบวนการรับรอง
 - ① การประเมินตนเองของ ผปก.
 - ② เจ้าหน้าที่รับรองมาตรฐาน
- การควบคุมกำกับ ผ่านระบบ EHA
- กระบวนการพัฒนาศักยภาพ
- กระบวนการตรวจสอบตามกฎหมาย
- กระบวนการสื่อสารความเสี่ยง



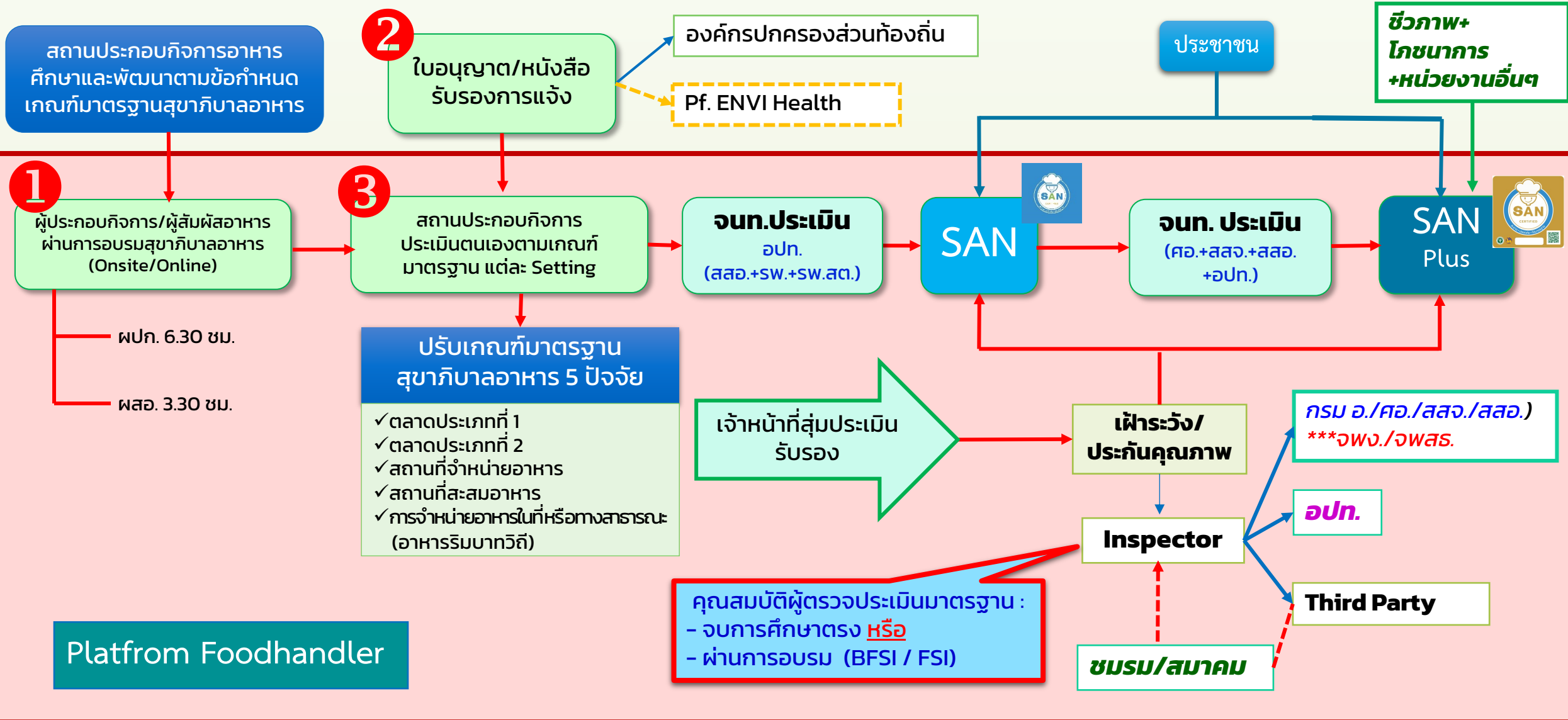
สื่อถึง

- ★ ความสะอาด
- ★ ความปลอดภัย
- ★ ความมั่นใจ



- เอกลักษณ์
- อัตลักษณ์
- เชื่อถือได้
- คงเส้น คงวา
- เป็นระบบ ไม่ซับซ้อน
- จัดจำได้ง่าย

คำอธิบายกระบวนการรับรองเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN



รับรองเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN

เงื่อนไขการได้รับป้าย SAN

ผ่านระบบ FoodHandler : <https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>

- 1 ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร
ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร
- 2 มีใบอนุญาต/หนังสือ
รับรองการแจ้ง
- 3 สถานประกอบการ
ประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน
แต่ละ Setting



การประเมินรับรอง
มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร"
(ตามกฎหมายว่าด้วยสุขภาพของสถานประกอบการ พ.ศ. 2561)

ข้อมูล: ส่งประเมิน 2566 จังหวัด: นนทบุรี

ปี 2566 จำนวน 268 รายการ

ช่องผลประเมินรับรองเพิ่มช่อง "SAN" ในช่องด้านล่างใส่ "พิมพ์ใบรับรอง" สำหรับ สปก. ที่ดำเนินการครบ 3 อย่าง หากดำเนินการไม่ครบ 3 อย่าง ให้ใส่เหตุผลที่ไม่ผ่าน เช่น ไม่มีการประเมินตนเอง หรือ ไม่มีใบอนุญาต หรือ ไม่มีการอบรม

ลำดับ	ชื่อสถานที่จำหน่ายอาหาร	ท้องถิ่น	สาขาส่งประเมิน	สาขา	คะแนน	วันที่ประเมิน	ผลการประเมิน	CFGT	CFGT+	จัดการ
1	ร้านอาหารกรอนาบี (EASE Café by IMPACT @หรือนาบี) คลองกรกการสวัสดิการ กรมอนามัย	เทศบาลนครนนทบุรี	ตลาดขวัญ	เมืองนนทบุรี	นนทบุรี	100% 10 พ.ค. 2566	10 พ.ค. 2566	ระดับพื้นฐาน ผู้พิมพ์ใบ รอง 10 พ.ค. 2566 ประเมิน CFGT+	ไม่ผ่าน 10 พ.ค. 2566	...
2	ร้านอาหารกรอนาบี นาคีกรกการสวัสดิการ กรมอนามัย	เทศบาลนครนนทบุรี	ตลาดขวัญ	เมืองนนทบุรี	นนทบุรี	100% 9 พ.ค. 2566	9 พ.ค. 2566	รอประเมิน		...
3	III 11	เทศบาลนครนนทบุรี	ตลาดขวัญ	เมืองนนทบุรี	นนทบุรี	ยังไม่ประเมิน	25 ต.ค. 2566	รอประเมิน		...
4	@FUN นาคีกรกการสวัสดิการ กรมอนามัย	เทศบาลตำบลบางพลี	บางพลี	ปากเกร็ด	นนทบุรี	100% 27 ก.ค. 2566	28 ก.ค. 2566	รอประเมิน		...
5	@FUN พระราม 5 นาคีกรกการสวัสดิการ กรมอนามัย	องค์การบริหารส่วนตำบลบางขุนทอง	บางขุนทอง	บางกรวย	นนทบุรี	100% 28 ก.ค. 2566	27 ก.ค. 2566	รอประเมิน		...

การประเมินรับรองมาตรฐานเพื่อยกระดับงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่

“สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”



การรับรองมาตรฐาน SAN

1 ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร
ผ่านการอบรม ด้านสุขาภิบาลอาหาร

2 ขอบอนุญาต/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/>

SAN



เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ
และพิจารณา

ดำเนินการแก้ไข/ปรับปรุง

(หากปฏิบัติครบทั้ง 3 ส่วน จะสามารถป็นสัญลักษณ์ SAN
ออกจากระบบ FoodHandler ได้)

การรับรองมาตรฐาน SAN Plus

สถานประกอบการปฏิบัติตาม
เกณฑ์มาตรฐานระดับ Plus
และ ทำการประเมินตนเอง
ในแพลตฟอร์ม foodhandler

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

ผ่าน

SAN Plus

ไม่ผ่าน



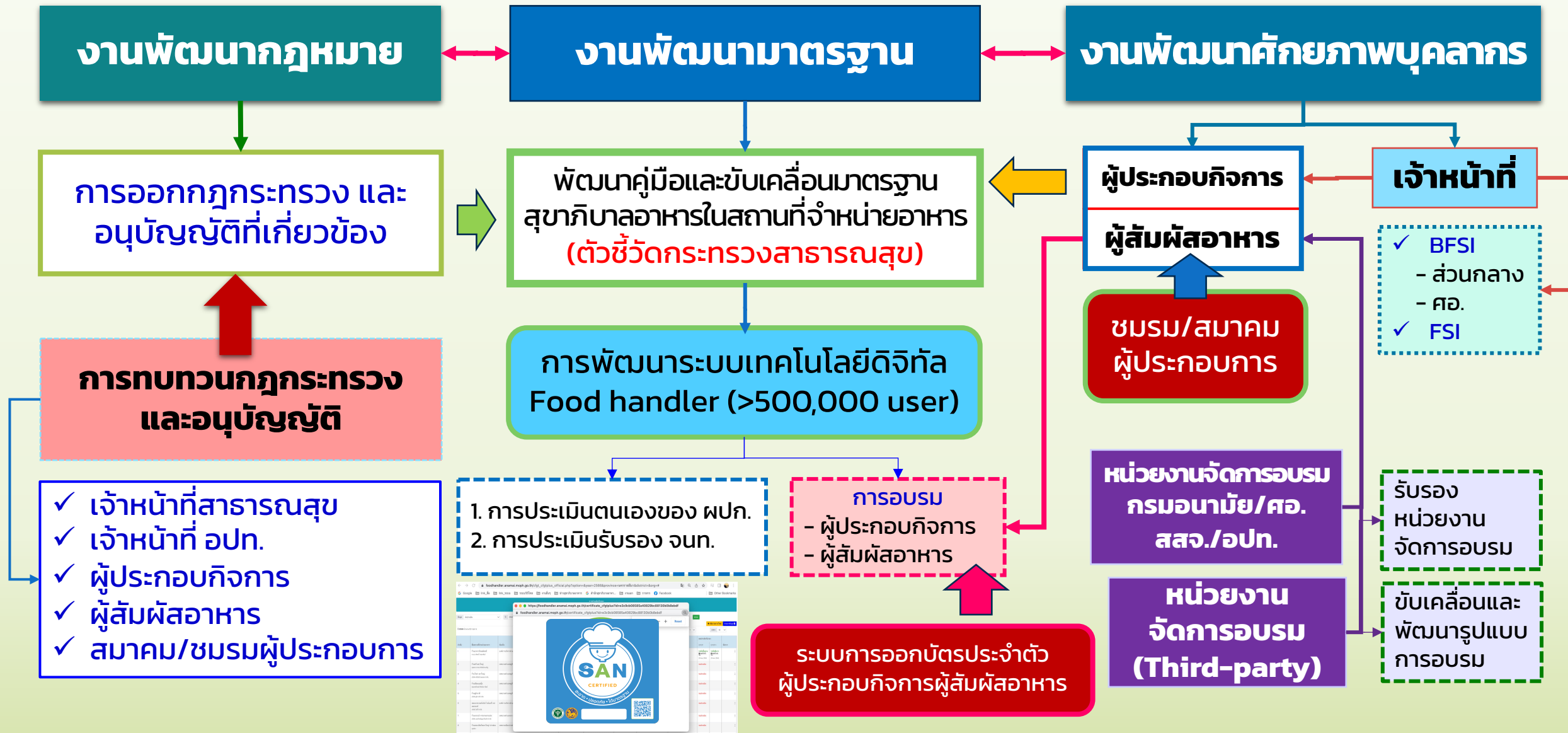
ดำเนินการแก้ไข/ปรับปรุง



ชี้แจงแบบตรวจประเมินรับรอง มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีสใหม่



- 1) ตลาดประเภทที่ 1
- 2) ตลาดประเภทที่ 2
- 3) สถานที่จำหน่ายอาหาร
- 4) สถานที่สะสมอาหาร
- 5) การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ

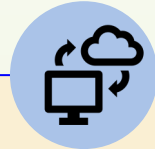


มาตรการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2567



• 1

- พัฒนาระบบและกลไกการขับเคลื่อนงานด้านสุขาภิบาลอาหารให้ทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน



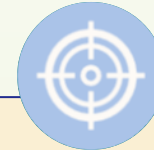
• 2

- ต่อยอดระบบเทคโนโลยีดิจิทัลสร้างฐานข้อมูลสุขาภิบาลอาหารที่เป็นปัจจุบันเชื่อมโยงข้อมูล platform ที่เกี่ยวข้อง



• 3

- สร้างความรอบรู้ภาคีเครือข่ายสุขาภิบาลอาหารที่ทันสมัยทันสถานการณ์มีช่องทางการเข้าถึงข้อมูลหลากหลายถูกต้องน่าเชื่อถือ



• 4

- ขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารจากนโยบายสู่การปฏิบัติในทุกระดับพื้นที่รู้สิทธิหน้าที่และปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้อง

มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่

"สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน" : SAN

Private

Public

กิจการที่เป็น
อันตราย
ต่อสุขภาพ

24 ประเภท
กิจการ

ตลาด

สถานที่จำหน่ายอาหาร

สถานที่สะสมอาหาร

การจำหน่ายสินค้า
ในที่หรือทางสาธารณะ

1. ตลาดประเภท 1
(ตลาดสด)
2. ตลาดประเภท 2
(ตลาดนัด)

1. ร้านอาหาร/ภัตตาคาร
2. โรงอาหาร/ศูนย์อาหาร
3. โรงครัวโรงพยาบาล
4. ร้านจำหน่ายเครื่องดื่ม
5. Food Truck
6. ร้านจำหน่ายอาหาร (Kiosk)

1. ซูเปอร์มาร์เก็ต
2. มินิมาร์ท
3. ร้านขายของชำ

1. การเร่ขาย

2. การตั้งที่ใดที่หนึ่งเป็นปกติ
 - แผงจำหน่ายอาหาร
 - อาหารริมบาทวิถี
(Street Food Good Health)

แบบตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร 5 ปัจจัย (จำนวน 20 ข้อ)

สถานที่

อาหาร

ภาชนะ อุปกรณ์

บุคคล

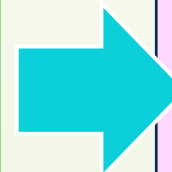
สัตว์ แมลงนำโรค

หน่วยงานประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิธีใหม่

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



SAN



หน่วยงานรับรอง

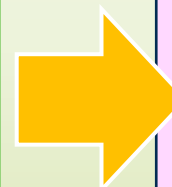
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
(สสอ.+SW.+SW.สต.)

สสอ./sw./sw.สต.
เป็นพี่เลี้ยง อปท.
ร่วมดำเนินการในพื้นที่

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



SAN Plus



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



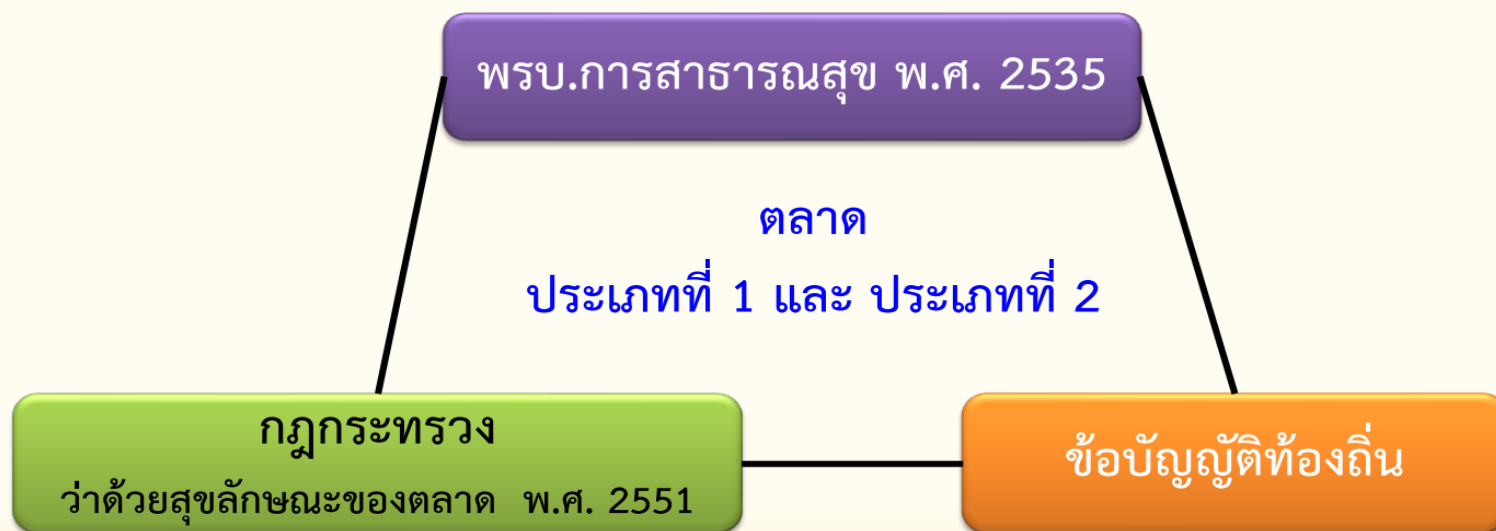
ตลาดประเภทที่ 1



นางสาวรุ่งลาวัลย์ พรรณขาม
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

นิยาม และ การจัดการตลาด

สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ยุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารที่มีสภาพเป็นของสด ประกอบ หรือปรุงแล้ว หรือมีของเสียง่าย ทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับผู้ค้าใช้เป็นที่ยุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำ หรือเป็น ครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด



ใช้บังคับในเขต

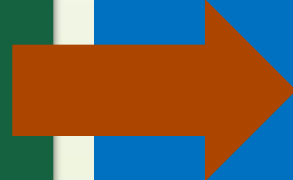
1. กรุงเทพมหานคร
2. เมืองพัทยา
3. เทศบาล

สำหรับตลาดในเขต อบต.
โดยให้คำนึงถึงสภาพของท้องถิ่น สุขภาพอนามัย
ของประชาชน และการรักษาสภาพสิ่งแวดล้อม

การจัดการสุขลักษณะ ตลาดประเภทที่ 1



มีการจัดการสุขลักษณะที่ดี
ลดความเสี่ยง
ต่อการเกิดโรคติดต่อ

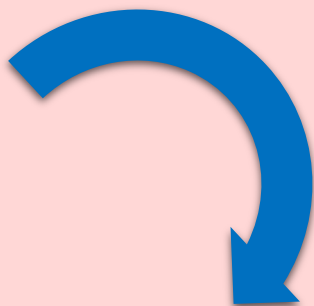


ผู้บริโภคมีสุขภาพดี



ตลาดประเภทที่ 1

SAN



SAN Plus



SAN : ตลาดประเภทที่ 1



สถานที่ (13 ข้อ)

อาหาร (2 ข้อ)

ภาชนะ อุปกรณ์ (2 ข้อ)

บุคคล (1 ข้อ)

สัตว์ แมลงนำโรค (1 ข้อ)

หมวดสถานที่ประกอบด้วย 13 ข้อ

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
1	ตลาดต้องถูกต้องตามกฎหมาย มีถนนรอบอาคาร ทางเข้าออก และทางเดินภายในตลาดเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด และควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยไม่น้อยกว่า 100 เมตร	1.ที่ตั้งของตลาดต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตรจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ เช่น ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครกที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยอันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย เว้นแต่จะมีวิธีการป้องกันหรือเจ้าพนักงานได้ให้ความเห็นชอบแล้ว 2.ในกรณีที่ห่างไม่ถึง 100 เมตร ต้องมีวิธีการป้องกันไม่ให้นมลพิษเข้ามาในบริเวณ โดยรอบตลาด เช่น กำกำแพงกัน หรือปรับปรุงอาคารให้เป็นแบบปิด ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ ทั้งนี้ เว้นแต่จะมีวิธีการป้องกันหรือเจ้าพนักงานได้ให้ความเห็นชอบแล้วว่าเหมาะสมกับตลาดนั้น 3.<u>ยกเว้นตลาดที่ตั้งขึ้นก่อนวันที่กฎกระทรวงฉบับที่ 4 (พ.ศ.2542) ใช้บังคับ และมีข้อจำกัด เรื่องพื้นที่ซึ่งไม่อาจจัดให้มีถนนรอบอาคารตลาด</u>



สถานที่

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
2	โครงสร้างอาคารตลาด หลังคาทำด้วยวัสดุมั่นคง แข็งแรง มีการระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ มีแสงสว่างที่เพียงพอ	1.ตัวอาคารตลาดต้องทำด้วยวัสดุ มั่นคง แข็งแรง เช่น คอนกรีต เสริมเหล็ก ไม้ เป็นต้น หรือเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร 2.หลังคาของอาคารตลาดทำด้วยวัสดุแข็งแรง เช่น สังกะสี กระเบื้อง คอนกรีต เป็นต้น ความสูงของหลังคาอาคารตลาดต้องสามารถระบายอากาศได้ดี และมีแสงสว่างที่เพียงพอเหมาะสม
3.	พื้นตลาด เรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่ลื่น ทำความสะอาดง่าย และ ไม่มีน้ำขัง	พื้นตลาดทำด้วยวัสดุแข็งแรง เรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดได้ง่าย และไม่ลื่น เช่น คอนกรีต กระเบื้องเคลือบ หินขัด



สถานที่

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
4	แผงจำหน่ายสินค้าทำด้วยวัสดุแข็งแรง เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	แผงจำหน่ายสินค้าในตลาดทำด้วยวัสดุเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย เช่น คอนกรีตขัดมัน กระเบื้องเคลือบ สแตนเลส เป็นต้น <u>แผงจำหน่ายอาหารประเภทอาหารสด ควรมีความลาดเอียงเพื่อป้องกันน้ำขังอยู่บนแผง</u> และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
5	มีการจัดพื้นที่จำหน่ายสินค้าเป็นหมวดหมู่ แยกโซนการจำหน่ายสินค้า มีการแสดงหมายเลขประจำแผงที่สามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน และมีทะเบียนผู้จำหน่ายสินค้า สำหรับตลาดค้าส่งให้จัดทำทะเบียนรถเร่ด้วย	1.จัดให้มีการจัดวางผังการจำหน่ายสินค้า แต่ละประเภทให้เป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกันตามประเภทสินค้า โดยแยกเป็นสินค้าที่ไม่ใช่อาหาร และสินค้าประเภทอาหาร 2. มีการจัดทำ ทะเบียนผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย มีการบันทึกข้อมูลผู้ขาย/ผู้ช่วยขายทุกรายให้เป็นปัจจุบัน และหากมีแรงงานต่างด้าวควรระบุเชื้อชาติด้วย 3. ตลาดค้าส่งให้จัดทำทะเบียนรถเร่ที่มารับสินค้าจากตลาดไปจำหน่าย



สถานที่

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
6	มีการทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดิน แผงจำหน่ายอาหารสดและเนื้อสัตว์ชำแหละ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด/น้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน และมีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง	1. ให้มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน เช่น ที่ขนถ่ายสินค้า ที่จอดรถ 2. จัดให้มีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง หรือกรณีที่มีโรคระบาดร้ายแรงให้ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลสัปดาห์ละ 1 ครั้ง
7	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัย มีชนิดและจำนวนถังดับเพลิงที่เหมาะสม พร้อมใช้งาน ติดตั้งในบริเวณที่สะดวกต่อการนำมาใช้งาน และมีการตรวจสอบถังดับเพลิงเป็นประจำ	จัดให้มีชนิด จำนวนถังดับเพลิง และมีการตรวจสอบถังดับเพลิงเป็นประจำ หรือตามข้อกำหนดกฎหมายว่าการควบคุมอาคาร
8	มีจุดบริการล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ที่เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ตลาด และเพียงพอกับจำนวนผู้ใช้บริการ	จัดให้มีจุดบริการล้างมือพร้อมสบู่เหลว หรือจัดให้มีเจลแอลกอฮอล์ให้บริการแก่ผู้มาใช้บริการตลาด



สถานที่

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
9	กรณีที่มีการจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคสำหรับนั่งรับประทาน ควรจัดโต๊ะ/เก้าอี้ นั่งรับประทานอาหารที่ไม่ชำรุด แยกจากพื้นที่ขายอาหารสดและสินค้าประเภทอื่น และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ หรือมีมาตรการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างอาหารปรุงสุกและอาหารสด	1. จัดพื้นที่สำหรับนั่งรับประทานอาหารแยกจากพื้นที่ขายอาหารสดและสินค้าประเภทอื่น 2. โต๊ะ เก้าอี้ มีสภาพดี ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง เช่น ทนความชื้น ความร้อน น้ำหนักกดทับ ไม่มีซอกมุมที่ก่อให้เกิดการสะสมของเศษอาหาร
10	ห้องส้วม จัดบริการแยก ชาย-หญิง เป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศดี มีจำนวนเพียงพอ ตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่เหลว ถึงรองรับมูลฝอย ที่สภาพดี และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ (กรณีที่อยู่ในอาคารตลาดต้องแยกเป็นสัดส่วน มีผนังกันโดยไม่ให้มีประตูเปิดสู่บริเวณจำหน่ายอาหาร)	1. จัดให้มีห้องส้วม ชาย – หญิง ที่ถูกสุขลักษณะแยกเป็นสัดส่วน ตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด 2. กรณีที่อยู่ในอาคารตลาดต้องแยกเป็นสัดส่วนโดยเฉพาะมีผนังกันไม่ให้มีประตูเปิดสู่บริเวณจำหน่ายอาหารหรือประตูปิดตลอดเวลา และมีการดูแลทำความสะอาดห้องส้วมอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง



สถานที่

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
11	มีถังรองรับมูลฝอย สภาพดี เพียงพอ แยกประเภทของขยะ ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด รวมถึงที่เก็บรวบรวมมูลฝอยตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด อยู่ในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยสามารถเข้าออกได้สะดวก มีการปกปิด และป้องกันไม่ให้สัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ย	- มีที่รองรับมูลฝอยที่เพียงพอภายในตลาด - บริเวณพื้นที่เก็บรวบรวมมูลฝอย<u>ตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด และมีลักษณะเป็นสิ่งปลูกสร้างถาวรหรือเป็นที่พิกมูลฝอย</u> ที่มีการปกปิดเพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและน้ำฝน และต้องมีระยะห่างจากสถานที่ประกอบอาหารและสถานที่เก็บอาหารไม่น้อยกว่า 4 เมตร <u>ทั้งนี้ ตามหลักเกณฑ์ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเหมาะสมกับตลาดนั้น ๆ</u>
12	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข มีที่เก็บน้ำสำรอง/มีบริการน้ำสำรองไว้ให้เพียงพอ และวางระบบน้ำใช้ในลักษณะที่ปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำโสโครก ไม่ติดหรือทับกับท่อระบายน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล	- มีที่เก็บสำรองน้ำในปริมาณเพียงพอต่อการใช้งานในแต่ละวัน และสะดวกต่อการนำน้ำมาใช้ - กรณีที่มีแผงจำหน่ายอาหารสดตั้งแต่ 50 แผงขึ้นไป ต้องจัดให้มีน้ำสำรองอย่างน้อย 5 ลูกบาศก์เมตร - การวางท่อน้ำประปาต้องวางในลักษณะที่ปลอดภัยจากการปนเปื้อนสิ่งสกปรก เช่น <u>ไม่วางท่อน้ำประปาในรางระบายน้ำเสีย ไม่วางติดหรือทับกับท่อระบายน้ำหรือบ่อเกรอะจากห้องส้วม เป็นต้น</u>

สถานที่

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
13	มีรางระบายน้ำเสียชนิดรางเปิด ภายในตลาด และสามารถระบายน้ำได้ ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน ไม่มีกลิ่นเหม็น รวมทั้งมีการบำบัดน้ำเสียอย่างเหมาะสม ก่อนปล่อยสู่แหล่งน้ำสาธารณะ	- จัดให้มีรางระบายน้ำเสียภายในตลาดที่ทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ วัสดุที่ใช้ทำส่วนใหญ่ เช่น คอนกรีต ทางระบายน้ำควรเป็นรางแบบเปิด เป็นต้น - ทางระบายน้ำในตลาด ต้องเป็นแบบเปิด ไม่มีน้ำขัง และขยะอุดตันไม่ส่งกลิ่นเหม็น สำหรับทางระบายน้ำในตลาดต้องเป็นแบบเปิด เพื่อสะดวกในการตรวจสอบและทำความสะอาด หรือมีตะแกรงปิดที่สามารถเปิดทำความสะอาดได้ง่าย - จัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียเบื้องต้นเป็นไป ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร เช่น ตะแกรง ดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน เป็นต้น และมีการดูแล ระบบบำบัดน้ำเสีย



ประกอบด้วย 2 ข้อ

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
14	อาหารสด อาหารแห้ง ที่จำหน่ายมีคุณภาพได้มาตรฐานจากแหล่งที่เชื่อถือได้ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร อาหารสดเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และมีอุปกรณ์หยิบจับ <u>และไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้มองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง</u>	1. แหล่งอาหารสด และอาหารแห้งที่นำมาจำหน่ายได้คุณภาพ และมาตรฐานจากแหล่งที่เชื่อถือได้ 2. มีการเก็บรักษาอาหารสดในอุณหภูมิที่เหมาะสม สะอาด ปลอดภัย 3. ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้มองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง หรือผิดไปจากธรรมชาติ
15	อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม ใช้ อุปกรณ์หยิบจับอาหาร และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	1. จัดวางจำหน่ายอาหารให้สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อย เป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับสินค้าประเภทอื่น มี <u>อุปกรณ์หยิบจับและอุปกรณ์ปกปิดอาหาร</u> 2. ปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลา ยกเว้นเวลาตักอาหารจำหน่าย หรือใส่อาหารในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด หรืออุปกรณ์ที่สามารถปกปิดได้



ภาชนะ อุปกรณ์

ประกอบด้วย 2 ข้อ

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
16	ภาชนะ อุปกรณ์ สัมผัสอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาดและปิดมิดชิด	1. ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี และจัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด เช่น กล่องที่มีฝาปิด ตู้ เป็นต้น
17	ภาชนะ อุปกรณ์ สัมผัสอาหาร ทำความสะอาดที่ถูกต้อง สุขลักษณะ ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด	1. มีการล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง และแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร 2. กรณีเกิดโรคติดต่อมีการฆ่าเชื้อภาชนะอุปกรณ์ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น



ประกอบด้วย 1 ข้อ

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
18	ผู้ขายอาหารมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อ โดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ขายและผู้ช่วยขาย กรณีแผงขายอาหารปรุงสำเร็จ ผู้ขายและผู้ช่วยขายต้องผ่านการอบรม ** ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด **	1. ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายในตลาด ต้องแต่งกายให้สะอาดเรียบร้อย สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือสีอ่อน ใส่หมวกคลุมผม ต้องตัดเล็บมือให้สั้นอยู่เสมอ 2. ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายในตลาดควรตรวจสอบสุขภาพเป็นประจำทุกปี 3. กรณีแผงขายอาหารปรุงสำเร็จ ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กรมอนามัยหรือเจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด



สัตว์ แผลงนำโรค

ประกอบด้วย 2 ข้อ

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
19	ห้ามฆ่าสัตว์ใหญ่ เช่น โค กระบือ แพะ แกะ สุกร ในตลาด กรณีเกิดโรคไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ปีกในท้องที่ นั้น ห้ามฆ่าและชำแหละสัตว์ปีก เช่น เป็ด ไก่	ห้ามให้มีการฆ่าสัตว์ใหญ่ในตลาด เช่น โค กระบือ แพะ แกะ สุกร เป็นต้น <u>รวมถึง</u> กรณีที่เกิดโรคไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ ปีกในพื้นที่นั้น ห้ามมี การฆ่าและชำแหละสัตว์ปีกที่ก่อโรค เช่น เป็ด ไก่
20	มีมาตรการควบคุม ป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะนำโรค รวมถึงจัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรค ภายในบริเวณตลาด อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง	มีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคทั้งภายในและภายนอก อาคารตลาด โดยจัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะ นำโรคภายในบริเวณตลาด อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง ทั้งนี้ไม่ ควรพบสัตว์/แมลงนำโรค รวมถึงสัตว์เลี้ยง



SAN : ตลาดประเภทที่ 1



SAN Plus



SAN Plus : ตลาดประเภทที่ 1

1

ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN : ตลาดประเภทที่ 1

2

ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์
มือผู้ขาย/ผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)

3

ผ่านการตรวจสอบการปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอร์มาลิน สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว
ยาฆ่าแมลง และไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)

4

4.1 จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้
ด้านต่างๆ แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค
4.2 จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอก
ไว้ชัดเจน



ตลาดประเภทที่ 2



นางสาวเจนจิรา ดวงสอนแสง
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

การจัดการสุขลักษณะ ตลาดประเภทที่ 2



การจัดการสุขลักษณะที่ดี
ลดความเสี่ยง
ต่อการเกิดโรคติดต่อ

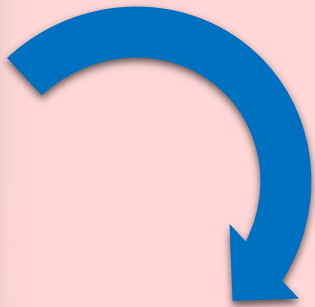


ผู้บริโภคมีสุขภาพดี



ตลาดประเภทที่ 2

SAN



SAN Plus



SAN : ตลาดประเภทที่ 2



สถานที่ (8 ข้อ)

อาหาร (6 ข้อ)

ภาชนะ อุปกรณ์ (2 ข้อ)

บุคคล (3 ข้อ)

สัตว์ แมลงนำโรค (1 ข้อ)

สถานที่

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
1	ตลาดต้องถูกต้องตามกฎหมาย ทางเดินภายในตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร และควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล หรือมูลฝอย ไม่น้อยกว่า 100 เมตร หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	1. สถานที่ตั้งตลาดนัดถูกต้องตามกฎหมาย ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ เช่น ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครกที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย อย่างน้อย 100 เมตร เว้นแต่จะมีวิธีการป้องกันหรือเจ้าพนักงานได้ให้ความเห็นชอบแล้ว 2. ในกรณีที่ห่างไม่ถึง 100 เมตร ต้องมีวิธีการป้องกันไม่ให้มลพิษเข้ามาในบริเวณโดยรอบตลาด เช่น กำทำแพงกัน หรือปรับปรุงอาคารให้เป็นแบบปิด ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ ทั้งนี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นชอบว่าเหมาะสมกับตลาดนั้น ว่าวิธีการป้องกันสามารถป้องกันอันตรายจากมลพิษได้หรือไม่ 3. ทางเดินภายในตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร



สถานที่

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
2	กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง มีการระบายอากาศที่ดี เหมาะสม และไม่มีกลิ่นเหม็นอับ 	1. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง 2. ตลาดมีการระบายอากาศเพียงพอ ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ
3	โต๊ะเตรียม ปิ้ง ประกอบ จำหน่ายอาหาร สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร 	1. โต๊ะเตรียม ปิ้ง ประกอบ แผงจำหน่ายสินค้าทำด้วยวัสดุแข็งแรงที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และอาจเป็นแบบพับเก็บได้

สถานที่

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
4	มีการจัดการน้ำเสีย/ถังรองรับน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายแก่ประชาชน ช้างเคียง หรือการระบาดของโรคติดต่อ	1. ทางระบายน้ำเสียควรเป็นรางแบบเปิด ทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีความลาดเอียงให้สามารถระบายน้ำได้สะดวก มีตะแกรงดักมูลฝอยก่อนระบายน้ำออกสู่ที่ระบายน้ำสาธารณะ หรือแหล่งน้ำสาธารณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายแก่ประชาชน ช้างเคียง หรือการระบาดของโรคติดต่อ 2. ในกรณีจำเป็นเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจกำหนดให้จัดให้มีบ่อดักไขมันหรือบ่อดักน้ำเสีย ก่อนระบายน้ำออกสู่ที่ระบายน้ำสาธารณะ หรือแหล่งน้ำสาธารณะ



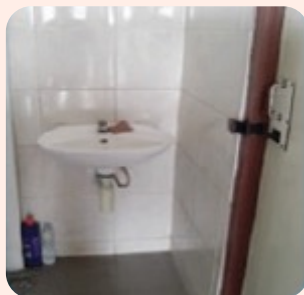
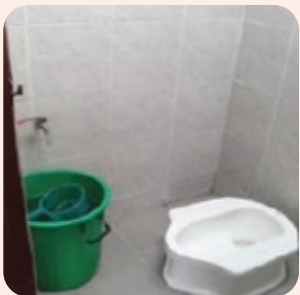
สถานที่

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
5	มีการทำความสะอาดสถานที่ พื้น พื้นผิว และอุปกรณ์ที่มีการสัมผัสร่วมกันด้วยสารทำความสะอาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ	1. จัดให้มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ โดยอาจจะแบ่งหน้าที่รับผิดชอบโดยให้ผู้ขายรับผิดชอบบริเวณแผงของตนเอง ส่วนพื้นที่ใช้สอยร่วมกัน ควรจัดให้มีผู้รับผิดชอบหลัก 2. กรณีที่มีโรคระบาดร้ายแรง เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจแจ้งให้มีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลมากกว่าเดือนละ 1 ครั้ง



สถานที่

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
6	จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ ที่มีจำนวนเพียงพอ สภาพดี ถูกสุขลักษณะ พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	1. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะ ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม นอกสถานที่ขายของ เว้นแต่จะจัดให้มีส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชนหรือส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้อยู่ในบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ ให้มีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน 50 เมตร 2. จัดให้มีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ ตามจำนวนและหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด 3. จัดให้มีการดูแลทำความสะอาดห้องส้วมเป็นประจำ ทุกวันที่เปิดทำการ โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยงหรือจุดสัมผัสร่วม เช่น ลูกบิดประตูก๊อกน้ำ ที่กดชักโครก เป็นต้น



สถานที่

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
7	มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่เพียงพอ ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกประเภท และจัดให้มีที่รวบรวมมูลฝอยในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยเข้า-ออกได้สะดวก และมีการกำจัดขยะเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ	1. จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่เพียงพอ ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด และแยกประเภทมูลฝอย 2. จัดให้มีที่เก็บรวบรวมมูลฝอยในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยเข้า-ออกได้สะดวก และมีการกำจัดขยะเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ 3. มีการดูแลความสะอาดของตะแกรงดักมูลฝอย รวมทั้งกรณีที่มีบ่อดักไขมัน บ่อฟักน้ำเสีย และทางระบายน้ำ มิให้มีกลิ่นเหม็น และดูแลที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะเสมอ
8	จัดให้มีน้ำประปา หรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ	1. จัดให้มีน้ำประปา หรือน้ำสะอาดใช้สำหรับล้างสินค้า ล้างภาชนะอุปกรณ์ หรือล้างตลาดอย่างเพียงพอ ต่อการใช้งานในแต่ละวันและสะดวกต่อการนำน้ำมาใช้



อาหาร

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
9	วัตถุดิบอาหารที่นำมาจำหน่ายต้องสะอาด และปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร  	1. วัตถุดิบอาหารที่นำมาจำหน่ายต้องสะอาด และปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร 2. แหล่งอาหารสด และอาหารแห้งที่นำมาจำหน่ายได้คุณภาพและมาตรฐานจากแหล่งที่เชื่อถือได้ และมีการวางจำหน่ายอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

อาหาร

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
10	แผงจำหน่ายอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วน เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม ในตู้เย็นหรืออุปกรณ์เก็บความเย็นโดยแช่น้ำแข็งตลอดเวลาการเก็บ พร้อมทั้งมีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายไหลลงสู่พื้น และไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริง	1. แผงจำหน่ายอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วน ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย อยู่ในสภาพที่ดี ไม่แตกชำรุด และต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร 2. มีการเก็บรักษาอาหารสดในอุณหภูมิที่เหมาะสม สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมตามชนิดของอาหาร เช่น ในตู้เย็นหรืออุปกรณ์เก็บความเย็นโดยแช่น้ำแข็งตลอดเวลาการเก็บ และมีอุปกรณ์หยิบจับ 3. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายไหลลงสู่พื้น 4. ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้มองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง หรือผิดไปจากธรรมชาติ



อาหาร

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
11	อาหารปรุงสำเร็จ เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	1. อาหารปรุงสำเร็จ เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และจัดให้เป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับสินค้าประเภทอื่น 2. จัดให้มีอุปกรณ์หยิบจับ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน 3. มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลา ยกเว้นเวลาตักอาหารจำหน่าย หรือใส่อาหารในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด หรืออุปกรณ์ที่สามารถปกปิดได้ รวมทั้งดูแลรักษาภาชนะปกปิดให้สะอาดอยู่เสมอ และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
12	อาหารและน้ำดื่มที่อยู่ในภาชนะปิดสนิท ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (เครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร	1. อาหารและน้ำดื่มที่อยู่ในภาชนะปิดสนิท ต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร มีเลขสารบบอาหาร (เครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร



อาหาร

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
13	กรณีจัดให้มีบริการน้ำดื่มที่อยู่ในภาชนะที่มีก๊อก หรือทางเทรินน้ำ เช่น เหยือก คูลเลอร์ ฯลฯ ต้องวางอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	1. กรณีมีบริการน้ำดื่มที่อยู่ในภาชนะที่มีก๊อก หรือทางเทรินน้ำ เช่น เหยือก คูลเลอร์ ฯลฯ ต้องดูแลรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ และวางอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
14	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็ง บริโภค และให้วางสูงจากพื้นถึงขอบภาชนะบรรจุน้ำแข็งไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	1. น้ำแข็งต้องสะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และให้วางสูงจากพื้นถึงขอบภาชนะบรรจุน้ำแข็งไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร 2. มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ 3. ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภค



ภาชนะ อุปกรณ์

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
15	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในกรณีที่มีการรับประทานอาหารร่วมกัน	1. จัดให้มีภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน มีสภาพดี ไม่ชำรุด เหมาะสมกับชนิดของอาหาร 2. จัดเก็บภาชนะอุปกรณ์ในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร 3. จัดให้มีการจัดบริการช้อนกลางในกรณีที่มีการรับประทานอาหารร่วมกันตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป

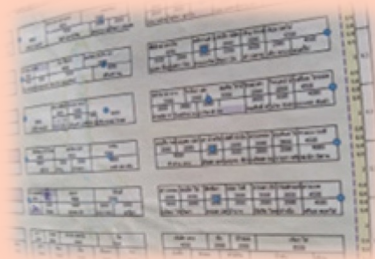


ภาชนะ อุปกรณ์

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
16	กรณีที่มีการนั่งรับประทานอาหารในตลาด ต้องจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาด ล้างด้วยน้ำสะอาด หรือน้ำไหล ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด 	1. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ 2. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร 3. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน 4. กรณีเกิดโรคติดต่อมีการฆ่าเชื้อภาชนะอุปกรณ์ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น ไม่ใช่ผ้าเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ ที่สัมผัสอาหาร

บุคคล

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
17	มีทะเบียนผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของในตลาด พร้อมทั้งระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย	1. ต้องจัดทำทะเบียนผู้ขายของ และผู้ช่วยขายในตลาด พร้อมทั้งระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย
18	ผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของ มีสุขภาพแข็งแรง มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม และสวมรองเท้าหุ้มส้น เป็นต้น และได้รับการตรวจสอบสุขภาพตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	1. ผู้ขาย และผู้ช่วยขายในตลาด มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม และสวมรองเท้าหุ้มส้น เป็นต้น 2. ผู้ขาย และผู้ช่วยขายในตลาดควรตรวจสอบสุขภาพเป็นประจำทุกปีอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง หรือตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข 3. ผู้ขาย และผู้ช่วยอาหารมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ



บุคคล

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
19	ผู้ขายและผู้ช่วยขาย มีหลักฐานผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และในกรณีที่มีการจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ** ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด **	1. ผู้ขายและผู้ช่วยขายผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือกรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด



สัตว์ แมลงนำโรค

ข้อ	ข้อกำหนด	รายละเอียดของข้อกำหนด
20	มีมาตรการควบคุม ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคในบริเวณตลาด	1. มีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค โดยจัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคภายในบริเวณตลาด อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง รวมทั้งไม่ควรพบสัตว์/แมลงนำโรค หรือสัตว์เลี้ยง ในบริเวณตลาด



SAN : ตลาดประเภทที่ 2



SAN Plus



SAN Plus : ตลาดประเภทที่ 2



1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN : ตลาดประเภทที่ 2

2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้ขาย/ผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)

3. ผ่านการตรวจสอบการปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอร์มาลิน สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง และไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)





นายเอกชัย ชัยเดช
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ



สถานที่จำหน่ายอาหาร

การจัดการ : สถานที่จำหน่ายอาหาร



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วย

- หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร. พ.ศ. 2561
- การกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสด ในสถานที่จำหน่ายอาหาร. พ.ศ. 2561
- การกำหนดค่าความเข้มของแสงสว่าง ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
- การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ
- หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภท. ปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 (บังคับใช้วันที่ 22 ก.ค. 2566)

มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : สถานที่จำหน่ายอาหาร

นิยาม



- ✓ อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มีใช้ ที่หรือทางสาธารณะ
- ✓ จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือ ปรงอาหาร จนสำเร็จ
- ✓ มีการจำหน่ายให้แก่ผู้ซื้อ สามารถบริโภคได้ทันที
ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย
(1) จัดให้มีบริเวณที่นั่งรับประทานอาหาร
หรือ
(2) ชื้ออาหารนำไปบริโภคที่อื่น

รูปแบบ : สถานที่จำหน่ายอาหาร



ร้านอาหาร
ภัตตาคาร
สวนอาหาร



ศูนย์อาหาร
โรงอาหาร
ห้องอาหารในโรงแรม



ร้านก๋วยเตี๋ยว
ร้านกาแฟ
และเครื่องดื่ม



Food Truck

การจัดการสุขลักษณะ
สถานที่จำหน่ายอาหาร



การจัดการสุขลักษณะที่ดี
ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคติดต่อ

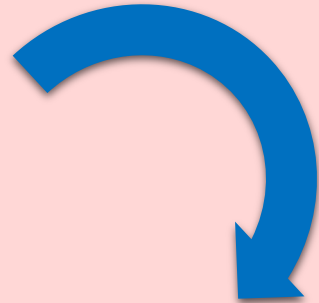


ผู้บริโภคมีสุขภาพดี



สถานที่จำหน่ายอาหาร

SAN



SAN Plus



SAN : สถานที่จำหน่ายอาหาร



สถานที่ (10 ข้อ)

อาหาร (5 ข้อ)

ภาชนะ อุปกรณ์ (2 ข้อ)

บุคคล (2 ข้อ)

สัตว์ แมลงนำโรค (1 ข้อ)



การจัดการสุขลักษณะ สถานที่

สถานที่

- 1 สถานที่ตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารถูกต้อง
- 2 พื้น ผนัง เพดาน บริเวณ ชั้นวางอาหาร
- 3 การจัดการระบายอากาศ
- 4 โต๊ะเตรียมอาหาร ปรง ประกอบ อาหาร
- 5 โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร
- 6 การจัดให้ที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่
- 7 การจัดการส้วม (ถ้ามี)
- 8 การจัดการมูลฝอย
- 9 การจัดการน้ำเสีย
- 10 มาตรการป้องกันอัคคีภัย/สารเคมี

หมวด 1 : สถานที่

1

สถานที่ตั้งถูกต้อง ตามกฎหมาย

ควรตั้งห่างจากแหล่ง
ที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย
ที่กำลังจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย
หรือ มีมาตรการป้องกันการ
ปนเปื้อนที่เหมาะสม
ตามคำแนะนำของ
เจ้าพนักงานสาธารณสุข

- สถานที่ตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารถูกต้อง
ตามกฎหมาย ไม่อยู่ในที่หรือทางสาธารณะ
- ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย
ที่กำลังจัดสิ่งปฏิกูลมูลฝอยอย่างน้อย 100 เมตร
หรือ
- มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม
เช่น กำแพง ต้นไม้ หรือวัสดุอื่นใดที่สามารถ
ป้องกันการปนเปื้อนได้



หมวด 1 : สถานที่

2

พื้น ผนัง เพดาน
บริเวณหรือชั้นวางอาหาร
สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง
ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย
จัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน
และมีการทำความสะอาด
เป็นประจำ

สถานที่

พื้น ในบริเวณสถานที่เก็บสินค้า/อาหาร ทำด้วย
วัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย
ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น

ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน



หมวด 1 : สถานที่

2

พื้น ผนัง เพดาน
บริเวณหรือชั้นวางอาหาร
สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง
ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย
มีการจัดวางสิ่งของ
เป็นสัดส่วน และ
มีการทำความสะอาด
เป็นประจำ

บริเวณหรือชั้นวางอาหารสะอาด
ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย
มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และ
มีการทำความสะอาดเป็นประจำ



หมวด 1 : สถานที่

3

จัดการระบายอากาศที่ดี
มีแสงสว่างเพียงพอ
เหมาะสม ไม่ใช้แสงหรือ
วัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภค
มองเห็นอาหาร
ต่างจากสภาพจริงและ
เป็นเขตปลอดบุหรี่
ตามกฎหมายว่าด้วย
การควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

บริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร **มีการระบายอากาศ**
เพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และหรือพัดลม
ดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น

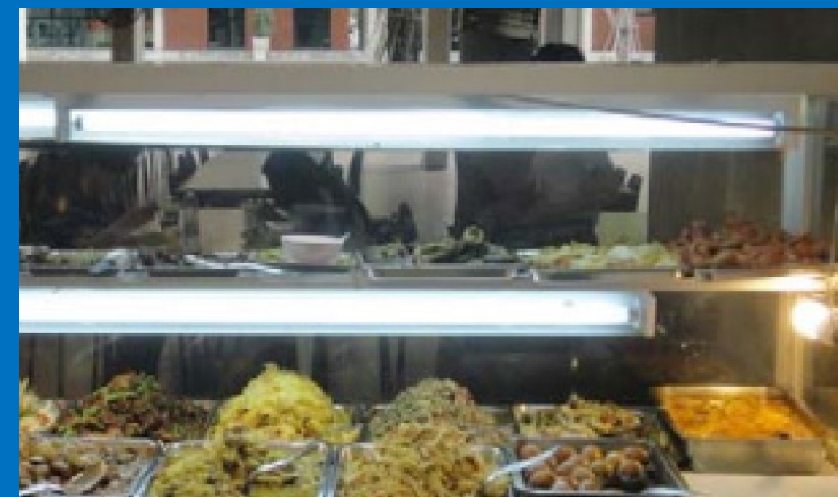
มีแสงสว่างเพียงพอ ใช้หลอดไฟแสงธรรมชาติกลางวัน
ไม่มีการใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภค
มองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริง

มีสัญลักษณ์**เขตปลอดบุหรี่**ตามกฎหมายการควบคุม
ผลิตภัณฑ์ยาสูบ



การจัดการ ความเข้ม ของแสงสว่าง

บริเวณต่าง ๆ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร	ค่าความเข้มของแสงสว่าง ไม่น้อยกว่า
1. บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบปรุงประกอบอาหาร	300 ลักซ์ (lux)
2. บริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร จัดวางอาหารแบบบริการตนเอง 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 ปรุงอาหาร มีที่ครอบคลุมไฟ

หมวด 1 : สถานที่

4

โต๊ะเตรียม ปรง ประกอบ
จำหน่ายอาหาร ที่ล้าง และ
เก็บภาชนะอุปกรณ์
สะอาด มีสภาพดี
ทำความสะอาดง่าย
สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า
60 เซนติเมตร

สถานที่

โต๊ะเตรียมอาหาร ปรง ประกอบอาหาร จำหน่ายอาหาร
ที่ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี
ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.

ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรงอาหารบนพื้น และ
บริเวณหน้าห้องล้าง



หมวด 1 : สถานที่

5

โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้
สำหรับบริโภคอาหาร
สะอาด ทำด้วยวัสดุ
ที่แข็งแรง มีสภาพดี
ไม่ชำรุด และ
มีการทำความสะอาด
เป็นประจำ

โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร
สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด
ไม่มีคราบสกปรก

มีการทำความสะอาดโต๊ะรับประทานอาหารด้วย
น้ำยาทำความสะอาด/ฆ่าเชื้อโรคทันทีหลังให้บริการ



หมวด 1 : สถานที่

6

จัดให้มีที่ล้างมือ
ด้วยน้ำและสบู่ หรือ
อุปกรณ์
ทำความสะอาดมือ
ที่ถูกสุขลักษณะ
มีสภาพดี
พร้อมใช้งาน

สถานที่จำหน่ายและบริโภคอาหาร มีอ่างล้างมือ
หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ
ในพื้นที่บริโภคอาหาร สำหรับผู้บริโภค

บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร สำหรับ
ผู้สัมผัสอาหาร มีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ สะอาด
ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา



หมวด 1 : สถานที่

7

ล้อม สะอาด
พร้อมใช้งาน
แยกเป็นสัดส่วน
มีการระบายอากาศที่ดี
มีแสงสว่างเพียงพอ
เหมาะสม และ
มีอ่างล้างมือ
ด้วยน้ำและสบู่
ที่ถูกสุขลักษณะ
สภาพดี พร้อมใช้งาน

ล้อม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ
มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดเวลาให้บริการ

สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง

มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี
มีสบู่ใช้ตลอดเวลา

แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา
จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย
บริโภคอาหาร และที่เก็บภาชนะ อุปกรณ์



หากอยู่ในบริเวณที่เชื่อมต่อกับสถานที่จำหน่ายและบริโภคอาหาร
ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม เช่น
ประตูล้อมต้องปิดตลอดเวลา และมีฉากกั้น ม่าน หรือมู่ลี่ เป็นต้น

หมวด 1 : สถานที่

8

ถังรองรับมูลฝอย
สภาพดี ไม่รั่วซึม
มีฝาปิดมิดชิด
แยกเศษอาหาร
จากมูลฝอยชนิดอื่น
นำไปกำจัด
ตามหลักสุขาภิบาล

มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี จำนวนเพียงพอ
ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด

บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และ
คราบสกปรก

มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น

มีการจัดเก็บมูลฝอยและนำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล



หมวด 1 : สถานที่

9

มีการจัดการน้ำเสีย
มีรางระบายน้ำเสีย สะอาด
มีการแยกไขมัน
โดยใช้ถังดักไขมัน หรือ
บ่อดักไขมัน หรือ
การบำบัดด้วยวิธีการอื่น
ก่อนระบายน้ำทิ้ง
สู่ทางสาธารณะ

มีท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี
ไม่มีเศษอาหารตกค้าง

มีระบบดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ด้วยวิธีการที่
เหมาะสม ก่อนระบายทิ้งสู่ท่อหรือทางสาธารณะ

กรณีสถานที่จำหน่ายอาหารมีขนาดพื้นที่เป็นแหล่งกำเนิด
มลพิษต้องมีการตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้งเป็นประจำ



หมวด 1 : สถานที่

10

มีมาตรการป้องกันอัคคีภัย
หรือมีถังดับเพลิง
ที่มีสภาพดีพร้อมใช้งาน
และต้องไม่ใช้ก๊าซหุงต้ม
บนโต๊ะรับประทานอาหาร
หากใช้แอลกอฮอล์แข็ง
สำหรับอุ่นอาหาร
ต้องได้มาตรฐาน (มอก.)
และมีการจัดเก็บสารเคมี
แยกเป็นสัดส่วน

มีมาตรการ/อุปกรณ์สำหรับป้องกันอัคคีภัย ที่เหมาะสม
ติดตั้งในตำแหน่งที่หยิบใช้ได้สะดวก มีการตรวจสอบเป็นประจำ

ไม่ใช้ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะ/ที่รับประทานอาหาร

ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงปรุง/อุ่นอาหาร

ใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ด้มาตรฐาน มอก.950-2547



สารเคมีที่เป็นพิษ/อันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่ เตรียม
ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน



การจัดการสุขลักษณะ อาหาร

สถานที่

- 1 1 อาหารสด อาหารแห้ง
- 1 2 เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร
น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม
ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- 1 3 อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม
เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร
ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- 1 4 น้ำแข็ง
- 1 5 น้ำใช้

หมวด 2 : อาหาร

1 1

อาหารสด อาหารแห้ง
มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย
เก็บรักษาในอุณหภูมิ
ที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน
มีการปกปิด วางสูงจากพื้น
ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

อาหารสด

1. เนื้อสัตว์สด ผัก ผลไม้ สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย / ลักษณะผิดปกติ
2. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ
3. จัดเก็บอาหารสดในภาชนะสะอาด และ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
4. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5°C



ทั้งนี้ ให้เก็บที่อุณหภูมิตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ กำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสด. ในสถานที่จำหน่ายอาหาร. พ.ศ. 2561

หมวด 2 : อาหาร

1 1

อาหารสด อาหารแห้ง
มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย
เก็บรักษาในอุณหภูมิ
ที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน
มีการปกปิด วางสูงจากพื้น
ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

สถานที่

อาหารแห้ง

ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม
เก็บในภาชนะสะอาด อากาศถ่ายเทสะดวก และ
วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร



หมวด 2 : อาหาร

1 2

เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม
ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ปลอดภัยได้มาตรฐาน
ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร
(มีเครื่องหมาย อย.) และ
วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า
15 เซนติเมตร

สถานที่
เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/
เครื่องดื่ม ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

1. ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย./เครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง)
2. วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร



หมวด 2 : อาหาร

1 3

อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และมีการเก็บรักษา ในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

อาหารปรุงสำเร็จที่รอการจำหน่าย

1. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือ บริการประเภท ต้ม/แกง **เก็บที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า 63 °C กรณีเก็บที่อุณหภูมิห้องต้องมีการอุ่นซ้ำทุก 2 ชั่วโมง**
2. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น **เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 °C หรือกรณีเก็บที่อุณหภูมิห้อง ต้องไม่เกิน 2 ชั่วโมง**



หมวด 2 : อาหาร

1 3

อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม
เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร
ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย
มีการปกปิด และมีการเก็บรักษา
ในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้น
ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

สภานิติบัญญัติ
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท
ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ
หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ



น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม
สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง



อาหารสด อาหารแห้ง
อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด
ไม่วางบนพื้น

หมวด 2 : อาหาร

1 4

น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย
เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด
มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตัก
น้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ
ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่น
ไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภคน และ
ถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า
15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะ
สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

น้ำแข็ง ผลิตจากแหล่งผลิตที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด
เช่น เครื่องหมาย อย.

น้ำแข็ง เก็บในภาชนะ (ถัง/ถุง) สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด

ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 ซม.
จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.
บริเวณที่วาง ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ



หมวด 2 : อาหาร

1 4

น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย
เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด
มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตัก
น้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ
ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่น
ไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภคน และ
ถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า
15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะ
สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

สถานที่

ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบ/ตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ
ที่คีบต้องใส่ในภาชนะที่เหมาะสม/ปักเอาด้ามขึ้นในถังน้ำแข็ง

ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค



หมวด 2 : อาหาร

1 5

น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา
หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพ
เหมาะสมตามคำแนะนำของ
เจ้าพนักงานสาธารณสุข
บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย
มีสภาพดี

น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ
ให้เหมาะสมสำหรับใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหาร
ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี และ
มีการทำความสะอาดเป็นประจำ



สถานที่

- 1 6 การเลือกใช้ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้
- 1 7 การทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้



การจัดการสุขลักษณะ
ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้



หมวด 3 : ภาชนะ

1 6

ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด
ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด
จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด
วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า
60 เซนติเมตร และ
มีการจัดบริการช้อนกลาง
ในการรับประทานอาหารร่วมกัน

ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น
ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น

ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด เช่น

1. เขียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก
เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้
2. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะ
ที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด
3. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบ
ในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย
60 เซนติเมตร
4. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร
เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า
60 เซนติเมตร
5. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ
สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษา
คุณภาพอาหาร
6. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร
ด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด

จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน
เช่น จัดจุดบริการช้อนกลาง หรือเสิร์ฟพร้อมอาหารทันที

หมวด 3 : ภาชนะ

1 6

ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด
ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด
จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด
วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า
60 เซนติเมตร และ
มีการจัดบริการช้อนกลาง
ในการรับประทานอาหารร่วมกัน

สถานที่



เนื้อสัตว์สุก



เนื้อสัตว์ดิบ



ผัก ผลไม้



หมวด 3 : ภาชนะ

17

ภาชนะ อุปกรณ์
ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจาน
หรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม
ล้างด้วยน้ำสะอาด และ
มีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการ
ที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด

มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ
ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร

ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาด
และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล
หรือใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน

มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น
ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น
ไม่ใช่ผ้าเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ ที่สัมผัสอาหาร





การจัดการสุขลักษณะ ส่วนบุคคล

ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร
มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วย
ด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ
มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น
ไม่ทาสีเล็บ มือไม่มีบาดแผล
แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือ
เครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด
สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม
ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้
เป็นต้น

หมวด 4 : บุคคล

1 8



มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพตามข้อบัญญัติท้องถิ่นในปีนั้น ๆ
ให้ตรวจสอบได้

มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน

แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก
/เน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้

ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือ
กระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่
ปฏิบัติงานด้านอาหาร



หมวด 4 : บุคคล

1 9

ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
มีหลักฐานผ่านการอบรม
ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
ตามที่กฎหมายกำหนด

ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรม
ตามหลักสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกำหนด
ของสถานที่จำหน่ายอาหาร

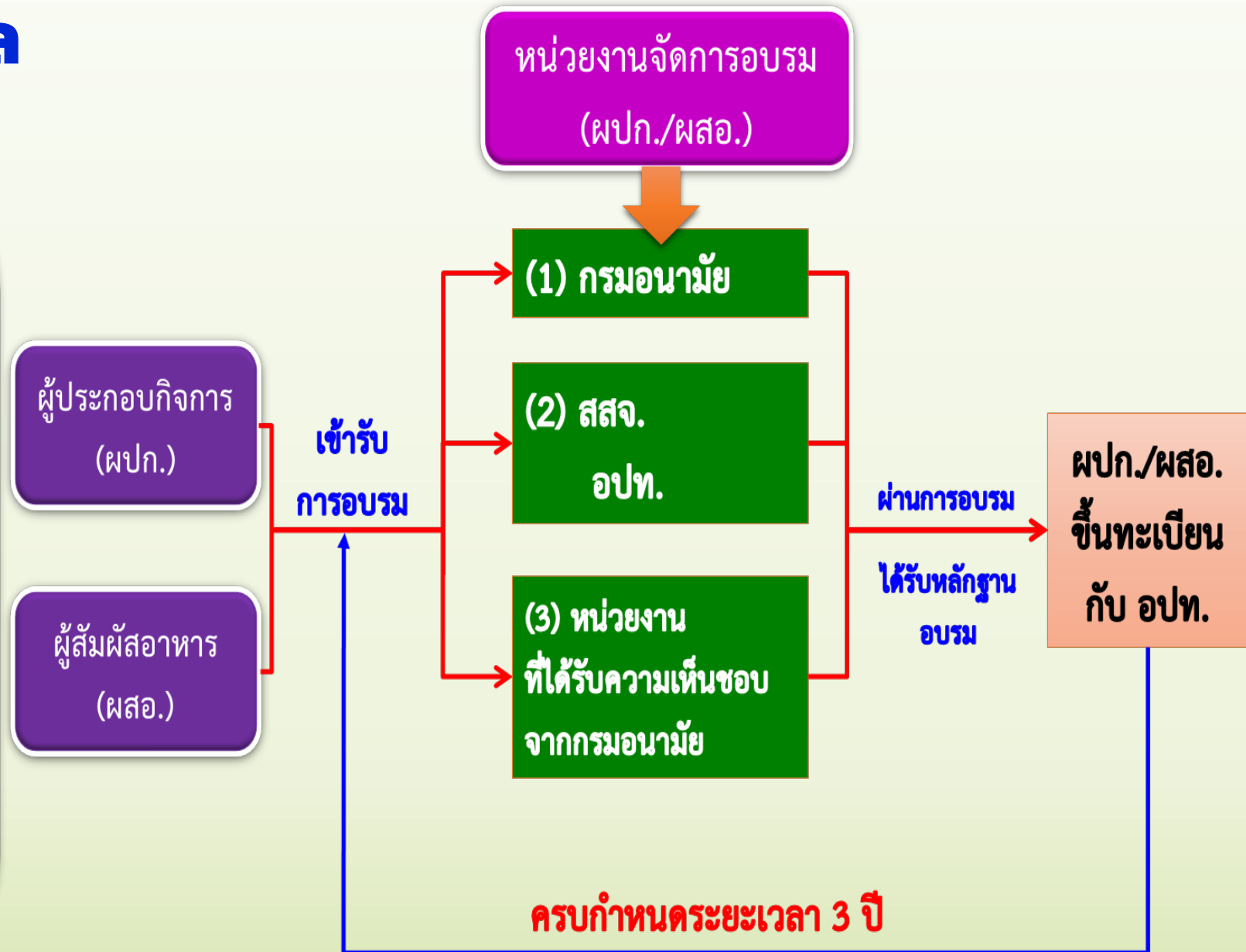
มีทะเบียน/หลักฐานผ่านการอบรมหลักสุขาภิบาลอาหาร
จากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน



หมวด 4 : บุคคล

1 9

ผู้ประกอบการและ
ผู้สัมผัสอาหาร
มีหลักฐานผ่าน
การอบรม
ตามหลักสูตร
สุขาภิบาลอาหาร
ตามที่กฎหมายกำหนด



สถานที่

20



การจัดการ สัตว์ แผลงนำโรค

มีมาตรการหรือระบบป้องกันสัตว์
และแผลงนำโรคทั้งภายในและ
ภายนอกอาคาร และ ไม่พบสัตว์/
แผลงนำโรค สัตว์เลี้ยง

1. ในบริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร
2. ในพื้นที่จำหน่ายอาหารและรับประทานอาหาร

SAN Plus



**ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN :
สถานที่จำหน่ายอาหาร**



**ผ่านการตรวจการปนเปื้อน
เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย**



ผ่านเกณฑ์ 9 ข้อ Plus

1

ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน สถานที่จำหน่ายอาหาร SAN



2

ตรวจการ ปนเปื้อน เชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย

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

- ตรวจอาหารปรุงสำเร็จ / น้ำ / น้ำแข็ง จำนวน 5 ตัวอย่าง



- ตรวจภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ จำนวน 3 ตัวอย่าง



- ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง



- ✓ ผู้สัมผัสอาหารติด “บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร”
- ✓ จัดบริการ “ช้อนกลาง” ให้แก่ผู้บริโภคนั้นๆ
- ✓ 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



ผ่านเกณฑ์การพัฒนา
และ ยกระดับมาตรฐาน
สถานที่จำหน่ายอาหาร
9 ข้อ Plus

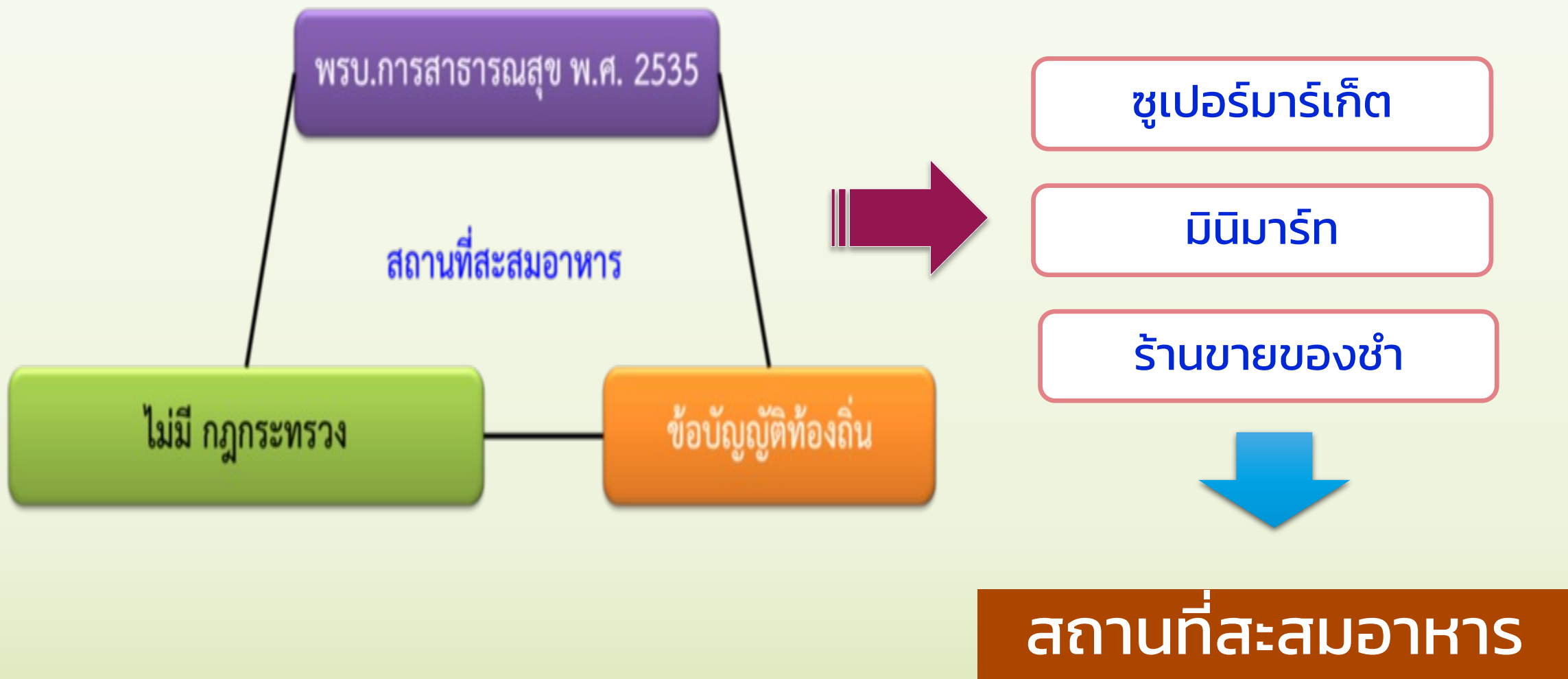


นายเอกชัย ชัยเดช
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ



สถานที่สะสมอาหาร

การจัดการ : สถานที่สะสมอาหาร



การจัดการ : สถานที่สะสมอาหาร

นิยาม



- ✓ อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มีใช้ ที่หรือทางสาธารณะ
- ✓ ที่จัดไว้สำหรับ เก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสด หรือ ของแห้ง หรือ อาหารในรูปแบบลักษณะอื่นใด
- ✓ ที่ผู้ซื้อต้องนำไปประกอบ หรือ ประชุมเพื่อบริโภคในภายหลัง

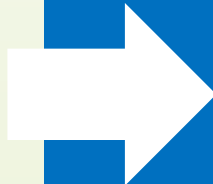
การจัดการสุขลักษณะ สถานที่สะสมอาหาร



การจัดการสุขลักษณะที่ดี
ลดความเสี่ยง
ต่อการเกิดโรคติดต่อ



ผู้บริโภคมีสุขภาพดี



SAN : สถานที่สะสมอาหาร



สถานที่ (9 ข้อ)

อาหาร (5 ข้อ)

ภาชนะ อุปกรณ์ (2 ข้อ)

บุคคล (2 ข้อ)

สัตว์ แมลงนำโรค (1 ข้อ)

สถานที่

- 1 สถานที่ตั้งสถานที่สะสมอาหารถูกต้อง
- 2 พื้น ผนัง เพดาน บริเวณ ชั้นวางอาหาร
- 3 การจัดการระบายอากาศ
- 4 การจัดการชั้นวาง โต๊ะเตรียม จำหน่ายอาหาร
- 5 การจัดให้ที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่
- 6 การจัดการส้วม (ถ้ามี)
- 7 การจัดการมูลฝอย
- 8 การจัดการน้ำเสีย
- 9 มาตรการป้องกันอัคคีภัย/สารเคมี



การจัดการสุขลักษณะ
สถานที่

หมวด 1 : สถานที่

1

สถานที่ตั้งถูกต้อง
ตามกฎหมาย
ควรตั้งห่างจากแหล่ง
ที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย
ที่กำลังจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย
หรือ มีมาตรการป้องกันการ
ปนเปื้อนที่เหมาะสม
ตามคำแนะนำของ
เจ้าพนักงานสาธารณสุข

- สถานที่ตั้งสถานที่สะสมอาหารถูกต้อง
ตามกฎหมาย ไม่อยู่ในที่หรือทางสาธารณะ
- ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย
ที่กำลังจัดสิ่งปฏิกูลมูลฝอยอย่างน้อย 100 เมตร
หรือ
- มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม
เช่น กำแพง ต้นไม้ หรือวัสดุอื่นใดที่สามารถ
ป้องกันการปนเปื้อนได้



หมวด 1 : สถานที่

1

สถานที่ตั้งถูกต้อง
ตามกฎหมาย
ควรตั้งห่างจากแหล่ง
ที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย
ที่กำลังจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย
หรือ มีมาตรการป้องกัน
การปนเปื้อนที่เหมาะสม
ตามคำแนะนำของ
เจ้าพนักงานสาธารณสุข

- บริเวณที่รับสินค้าภายในร้านมีพื้นผิวเรียบ สะอาด บริเวณที่รับ-ส่ง และ
- วางสินค้าต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่สินค้าประเภทอาหาร และไม่วางสินค้าประเภทอาหารบนพื้น



หมวด 1 : สถานที่

2

พื้น ผนัง เพดาน
บริเวณหรือชั้นวางอาหาร
สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง
ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย
มีการจัดวางสิ่งของ
เป็นสัดส่วน และ
มีการทำความสะอาด
เป็นประจำ

สถานที่

พื้น ในบริเวณสถานที่เก็บสินค้า/อาหาร ทำด้วย
วัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่มี
น้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น

ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่



หมวด 1 : สถานที่

2

พื้น ผนัง เพดาน
บริเวณหรือชั้นวางอาหาร
สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง
ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย
มีการจัดวางสิ่งของ
เป็นสัดส่วน และ
มีการทำความสะอาด
เป็นประจำ

สถานที่

บริเวณหรือชั้นวางอาหาร หรือ สินค้า ทำด้วยวัสดุ
แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย
สะอาด ไม่มีฝุ่นละออง

มีการจัดวางสินค้าประเภทต่าง ๆ เป็นสัดส่วน
แยกตามประเภท โดยเฉพาะสินค้าประเภทอาหาร
ไม่วางใกล้สินค้าประเภทสารเคมี/อาหารสัตว์/
วัตถุมีพิษ และมีการทำความสะอาดชั้นวางเป็นประจำ



หมวด 1 : สถานที่

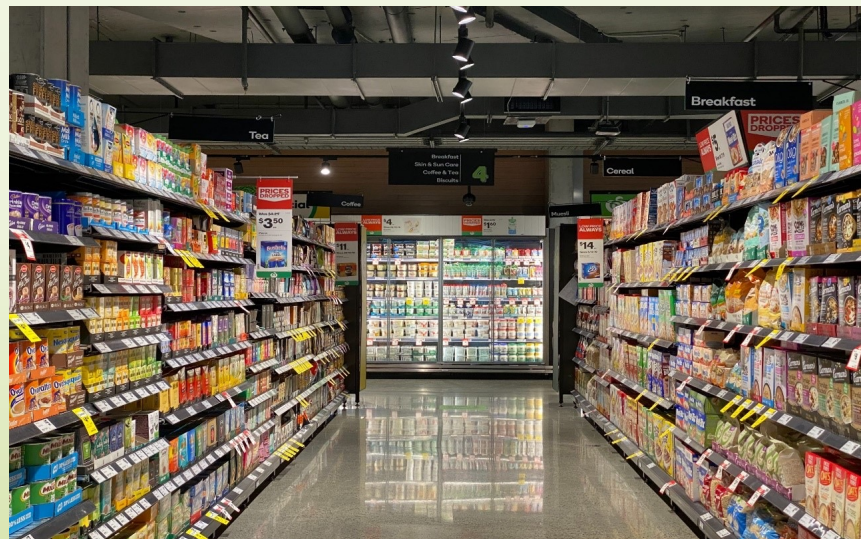
3

จัดการระบายอากาศที่ดี
มีแสงสว่างเพียงพอ
เหมาะสม ไม่ใช้แสงหรือ
วัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภค
มองเห็นอาหาร
ต่างจากสภาพจริงและ
เป็นเขตปลอดบุหรี่
ตามกฎหมายว่าด้วย
การควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

บริเวณที่เก็บสินค้าและจำหน่ายสินค้า มีการจัดการ
ระบายอากาศเพียงพอ ไม่อับชื้น เช่น มีเครื่องปรับอากาศ
พัดลมดูดอากาศ หรือการเปิดประตูเพื่อให้เกิดการ
หมุนเวียนของอากาศ เป็นต้น

มีแสงสว่างเพียงพอ ใช้หลอดไฟแสงธรรมชาติกลางวัน
ไม่มีการใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภค
มองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริง

มีสัญลักษณ์เขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายการควบคุม
ผลิตภัณฑ์ยาสูบ



หมวด 1 : สถานที่

4

ชั้นวางสินค้าแยกตามประเภท เป็นสัดส่วน และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร หากมีการเตรียม หรือจำหน่ายอาหารพร้อมปรุง โต๊ะ เตรียม และบริเวณที่จำหน่ายอาหาร ต้องสะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

สถานที่

ชั้นวางสินค้าเพื่อจำหน่าย มีการแยกสินค้าตามประเภท เป็นสัดส่วน เช่น สินค้าประเภทอาหาร จะต้องไม่วางใกล้ สินค้ากลุ่มสารเคมี หรือวัตถุมีพิษ หรืออาหารสัตว์ เป็นต้น

ชั้นวางสินค้าประเภทอาหารหรือเครื่องดื่มที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 ซม.

กรณีจำหน่ายอาหารพร้อมปรุง สถานที่เตรียม หรือจำหน่ายอาหารพร้อมปรุง โต๊ะ และบริเวณเตรียมอาหาร สะอาด มีสภาพดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และไม่พบคราบสกปรก



หมวด 1 : สถานที่

4

ชั้นวางสินค้าแยกตามประเภท เป็นสัดส่วน และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร หากมีการเตรียม หรือจำหน่ายอาหารพร้อมปรุง โต๊ะ เตรียม และบริเวณที่จำหน่ายอาหาร ต้องสะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

สถานที่

อ่างล้างอาหารจะต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. แยกใช้ระหว่างอาหารเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้ หรือมีการทำความสะอาดอ่างล้างอาหารด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดก่อนทำความสะอาดสินค้าแต่ละประเภท

มีการทำความสะอาดที่เตรียมอาหาร/อ่างล้างอาหาร ทุกครั้งก่อนและหลังการใช้งาน



หมวด 1 : สถานที่

5

จัดให้มีที่ล้างมือ
ด้วยน้ำและสบู่ หรือ
อุปกรณ์ทำความสะอาดมือ
ที่ถูกสุขลักษณะ
พร้อมใช้งาน
ในบริเวณที่จำหน่ายสินค้า

จัดให้มีจุดบริการล้างมือในพื้นที่จำหน่ายอาหาร/สินค้า
โดยเฉพาะกลุ่มสินค้าประเภทอาหารสด อาหารพร้อมปรุง
ที่จะต้องมีการใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารร่วมกัน

1. อ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือ
2. อุปกรณ์ทำความสะอาดมือ เช่น
เจลแอลกอฮอล์ ความเข้มข้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 70



หมวด 1 : สถานที่

6

กรณี

จัดบริการส้วม สะอาด
พร้อมใช้งาน
แยกเป็นสัดส่วน
มีการระบายอากาศที่ดี
แสงสว่างเพียงพอ
เหมาะสม และมีอ่างล้าง
มือที่ถูกสุขลักษณะ
สภาพดี พร้อมใช้งาน

ส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ
มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดเวลาให้บริการ

สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง

มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี
มีสบู่ใช้ตลอดเวลา

แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา
จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย
บริโภคอาหาร และที่เก็บภาชนะ อุปกรณ์



หากอยู่ในบริเวณที่เชื่อมต่อกับจุดที่บริหารหรือจำหน่ายอาหาร
ต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม เช่น
ประตูส้วมต้องปิดตลอดเวลา และมีฉากกั้น ม่าน หรือมู่ลี่ เป็นต้น

หมวด 1 : สถานที่

7

ถังรองรับมูลฝอย
สภาพดี ไม่รั่วซึม
มีฝาปิดมิดชิด
แยกเศษอาหาร
จากมูลฝอยชนิดอื่น
นำไปกำจัด
ตามหลักสุขาภิบาล

มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี จำนวนเพียงพอ
ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด

บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และ
คราบสกปรก

มีการจัดเก็บมูลฝอยและนำไปกำจัดตามหลัก
สุขาภิบาลทุกวัน และไม่มีเศษขยะตกค้าง



หมวด 1 : สถานที่

8

มีการจัดการน้ำเสีย
กรณีน้ำเสียที่มีไขมัน
ต้องมีการแยกไขมัน
โดยใช้ถังดักไขมัน หรือ
บ่อดักไขมัน หรือ
การบำบัดด้วยวิธีการอื่น
ก่อนระบายน้ำทิ้ง
สู่ทางสาธารณะ

กรณีจำหน่ายอาหารสด หรือมีถังน้ำแข็ง หรืออุปกรณ์
เก็บความเย็น ควรมีถังหรือท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถ
ระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง

มีระบบดักไขมัน / การบำบัดน้ำเสีย ด้วยวิธีการที่เหมาะสม
ก่อนระบายทิ้งสู่ท่อหรือทางสาธารณะ



หมวด 1 : สถานที่

9

มีมาตรการป้องกัน
อัคคีภัยหรือถังดับเพลิง
ที่มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
และมีการจัดการสารเคมี
ที่แยกเก็บเป็นสัดส่วน
ออกจากสินค้า
ประเภทอาหาร

มีมาตรการ/อุปกรณ์สำหรับป้องกันอัคคีภัย ที่เหมาะสม
ติดตั้งในตำแหน่งที่หยิบใช้ได้สะดวก มีการตรวจสอบเป็นประจำ

สินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษหรือวัตถุอันตราย
จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่ เตรียม จำหน่ายสินค้า
ประเภทอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน



ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร

1 0 สินค้าที่จำหน่ายระบุแหล่งที่มาที่เชื่อถือได้

1 1 อาหารสด อาหารแห้ง อาหารพร้อมปรุง

1 2 เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร

น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม

ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

1 3 อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม

เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร

ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

1 4 น้ำแข็ง

1 5 น้ำใช้



การจัดการสุขลักษณะ
อาหาร

หมวด 2 : อาหาร

10

สินค้าที่จำหน่ายสามารถระบุแหล่งที่มาที่เชื่อถือได้ หรือ มีการรับรองจากหน่วยงานราชการ จัดเก็บสินค้าแยกตามประเภท โดยเฉพาะสินค้าประเภทอาหาร เป็นสัดส่วน ไม่วางจำหน่ายสินค้าที่หมดอายุ หรือ มีลักษณะที่ผิดปกติ

สินค้าที่จำหน่ายสามารถระบุแหล่งที่มาที่เชื่อถือได้ เช่น มีเครื่องหมาย อย. / เครื่องหมาย มอก. / เครื่องหมายรับรองจากหน่วยงานราชการ / แหล่งจำหน่ายสินค้า ได้รับการอนุญาตจากหน่วยงานราชการ

มีการจัดเก็บสินค้าแยกตามประเภท และมีระบบการหมุนเวียนการจัดเก็บและจำหน่ายสินค้า (First in First out) ตามอายุของสินค้าหรือผลิตภัณฑ์อาหาร



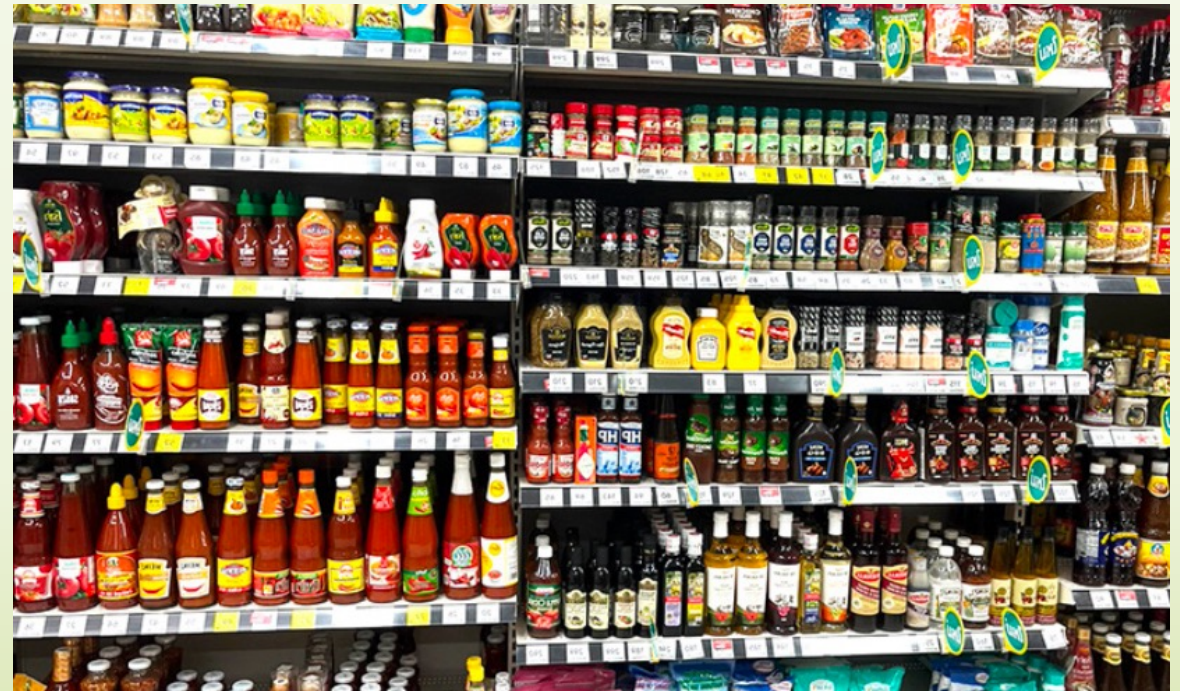
หมวด 2 : อาหาร

10

สินค้าที่จำหน่ายสามารถระบุ
แหล่งที่มาที่เชื่อถือได้ หรือ
มีการรับรองจากหน่วยงาน
ราชการ จัดเก็บสินค้าแยกตาม
ประเภท
โดยเฉพาะสินค้าประเภทอาหาร
เป็นสัดส่วน ไม่วางจำหน่าย
สินค้าที่หมดอายุ หรือ
มีลักษณะที่ผิดปกติ

ไม่วางจำหน่ายสินค้าที่หมดอายุ / มีลักษณะที่ผิดปกติ
กรณีสินค้าใกล้หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืน
ต้องเก็บบริเวณที่เฉพาะ และมีการติดป้าย/
เครื่องหมายบอกที่ชัดเจน

อาหารสำหรับสัตว์เลี้ยง/สารเคมี/วัตถุมีพิษ ต้องแยก
วางจำหน่ายจากอาหารสำหรับคนบริโภคอย่างเด็ดขาด



หมวด 2 : อาหาร

1 1

อาหารสด อาหารแห้ง
มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย
เก็บรักษาในอุณหภูมิ
ที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน
มีการปกปิด วางสูงจากพื้น
ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

อาหารสด

1. เนื้อสัตว์สด ผัก ผลไม้ สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย / ลักษณะผิดปกติ
2. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ
3. จัดเก็บอาหารสดในภาชนะสะอาด และ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
4. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5°C



หมวด 2 : อาหาร

1 1

อาหารสด อาหารแห้ง
มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย
เก็บรักษาในอุณหภูมิ
ที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน
มีการปกปิด วางสูงจากพื้น
ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

สถานที่

อาหารแห้ง

ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม
เก็บในภาชนะสะอาด อากาศถ่ายเทสะดวก และ
วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร



หมวด 2 : อาหาร

1 1

อาหารสด อาหารแห้ง
มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย
เก็บรักษาในอุณหภูมิ
ที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน
มีการปกปิด วางสูงจากพื้น
ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

อาหารพร้อมปรุง

ต้องเตรียมและวางจำหน่าย บนโต๊ะที่ทำด้วย
วัสดุที่แข็งแรง สะอาด ผิวเรียบ ทำความสะอาด
ง่าย และสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร



หมวด 2 : อาหาร

1 2

อาหารแห้ง เครื่องปรุงรส
วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม
ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ปลอดภัยได้มาตรฐาน
ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร
(มีเครื่องหมาย อย.) และ
วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า
15 เซนติเมตร

อาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม

1. ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย./เครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง)
2. วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร



หมวด 2 : อาหาร

1 2

อาหารแห้ง เครื่องปรุงรส
วัตถุดิบอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม
ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ปลอดภัยได้มาตรฐาน
ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร
(มีเครื่องหมาย อย.) และ
วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า
15 เซนติเมตร

อาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

1. สินค้าประเภทนม ผลิตภัณฑ์นม ที่ผ่านการฆ่าเชื้อ
ด้วยระบบพลาสเจอร์ไรส์ เก็บและวางจำหน่าย
ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5°C
2. อาหารกลุ่มแช่เยือกแข็ง เช่น ไอศกรีม
อาหารแช่เยือกแข็ง เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า -18°C



หมวด 2 : อาหาร

1 3

อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และมีการเก็บรักษา ในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

อาหารปรุงสำเร็จที่รอการจำหน่าย

1. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือ บริการประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า 63°C กรณีเก็บที่อุณหภูมิห้องต้องมีการอุ่นซ้ำทุก 2 ชั่วโมง
2. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5°C หรือกรณีเก็บที่อุณหภูมิห้อง ต้องไม่เกิน 2 ชั่วโมง



หมวด 2 : อาหาร

1 3

อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม
เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร
ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย
มีการปกปิด และมีการเก็บรักษา
ในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้น
ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร



น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท
ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ
หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ (ถ้ามี)



กรณีอาหารประเภทขนมอบ (Bakery) ต้องวางจำหน่าย
บนชั้นหรือในตู้ที่มีการปกปิดป้องกันการปนเปื้อน
มีอุปกรณ์สำหรับหยิบจับที่เหมาะสมและเพียงพอ

อาหารสด อาหารแห้ง
อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด
ไม่วางบนพื้น

หมวด 2 : อาหาร

1 4

น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย
เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด
มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตัก
น้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ
ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่น
ไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภคน และ
ถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า
15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะ
สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

น้ำแข็ง ผลิตจากแหล่งผลิตที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด
เช่น เครื่องหมาย อย.

น้ำแข็ง เก็บในภาชนะ (ถัง/ถุง) สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด

ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 ซม.
จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.
บริเวณที่วาง ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ



หมวด 2 : อาหาร

1 4

น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย
เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด
มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตัก
น้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ
ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่น
ไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภคน และ
ถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า
15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะ
สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบ/ตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ
ที่คีบต้องใส่ในภาชนะที่เหมาะสม/ปักเอาด้ามขึ้นในถังน้ำแข็ง

ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค



หมวด 2 : อาหาร

1 5

น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา
หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพ
เหมาะสมตามคำแนะนำของ
เจ้าพนักงานสาธารณสุข
บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย
มีสภาพดี

สถานที่

น้ำใช้ เป็นน้ำประปา / น้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ
ให้เหมาะสมสำหรับใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหาร
ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี และ
มีการทำความสะอาดเป็นประจำ



1 6 การเลือกใช้ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ สถานที่

1 7 การทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้



การจัดการสุขลักษณะ
ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้

หมวด 3 : ภาชนะ

1 6

ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด
จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด
วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า
60 เซนติเมตร

สถานที่

ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น
ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น

ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด
เขียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก
เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้



เนื้อสัตว์สุก



เนื้อสัตว์ดิบ



ผัก ผลไม้

หมวด 3 : ภาชนะ

1 6

ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด
ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด
จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด
วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า
60 เซนติเมตร

ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น
มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด ประตูและขอบยางมีสภาพดี
มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพ/
อุณหภูมิของอาหาร และไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน 1 นิ้ว

ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือ
ปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และ
ไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ



หมวด 3 : ภาชนะ

17

กรณี

มีการล้างภาชนะ อุปกรณ์ ล้างด้วยน้ำยาล้างจานหรือ สารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด วางสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร กรณีเกิดโรคติดต่อจัดให้มีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการ ที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด

มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร

ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน

กรณีเกิดโรคติดต่อ มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ ภายหลัง การทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ ใช้เครื่องอบ เป็นต้น ไม่ใช่ผ้าเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ ที่สัมผัสอาหาร



1 8



การจัดการสุขลักษณะ ส่วนบุคคล

ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร
มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วย
ด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ
มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น
ไม่ทาสีเล็บ มือไม่มีบาดแผล
แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือ
เครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด
สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม
ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้
เป็นต้น

หมวด 4 : บุคคล

1 8



มีหลักฐานการตรวจสอบสภาพตามข้อบัญญัติท้องถิ่นในปีนั้น ๆ
ให้ตรวจสอบได้

มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน

แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก
/เน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้

ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร เช่น อาหารสด อาหารปรุงสำเร็จ

มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือ
กระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่
ปฏิบัติงานด้านอาหาร



หมวด 4 : บุคคล

19

ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
มีหลักฐานผ่านการอบรม
ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
****ตามที่กรมอนามัยกำหนด****

ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐาน
ผ่านการอบรมตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

1. ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
- หรือ
2. ตามที่ข้อบัญญัติท้องถิ่นกำหนด



หมวด 5 : สัตว์ แมลงนำโรค

สถานที่

20

มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค
สัตว์เลี้ยง เข้ามาในบริเวณ
สถานที่สะสมอาหารและจำหน่ายสินค้า

มีมาตรการ/ระบบป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค
ทั้งภายในและภายนอกอาคาร และ
ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง

1. ในบริเวณที่เตรียม บรรจุ ประกอบอาหาร
2. ในพื้นที่จำหน่ายอาหารและรับประทานอาหาร



การจัดการ
สัตว์ แมลงนำโรค



การจำหน่ายอาหาร ในที่หรือทางสาธารณะ



นางสาวอารยา วงศ์ป้อม
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

มาตรฐาน SAN : การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ

หมวด 9 การจำหน่ายสินค้า ในที่หรือทางสาธารณะ

การจำหน่ายอาหารและสิ่งของ
อื่นที่มีใช้อาหาร ในรูปแบบการ
จำหน่ายในลักษณะวิธีการจัดวาง
สินค้าในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติหรือ
เร่ขาย

1. การเร่ขาย

2. การตั้งที่ใดที่หนึ่งเป็นปกติ
 - แผงจำหน่ายอาหาร
 - อาหารริมบาทวิถี
(Street Food Good Health)

การรับรองมาตรฐาน

SAN



1. สถานที่ (สุขลักษณะ)
2. อาหาร
3. ภาชนะ อุปกรณ์
4. สุขลักษณะส่วนบุคคล
5. สัตว์ แมลงนำโรค

SAN Plus

อาหารริมบาทวิถี



4 มิติ

1. สุขภาพ
2. เศรษฐกิจ
3. สังคม
4. วัฒนธรรม

มาตรฐาน SAN : การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร
“แผงลอยจำหน่ายอาหาร” : 12 ข้อ



ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร
“รถเร่จำหน่ายอาหาร” : 14 ข้อ



แบบตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร 5 ปัจจัย
(จำนวน 20 ข้อ)

สถานที่

(จำนวน 8 ข้อ)

อาหาร

(จำนวน 6 ข้อ)

ภาชนะ อุปกรณ์

(จำนวน 3 ข้อ)

บุคคล

(จำนวน 2 ข้อ)

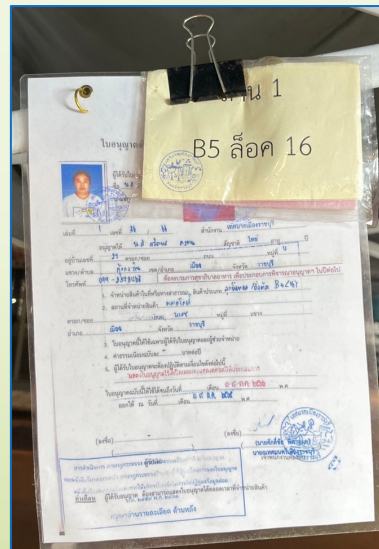
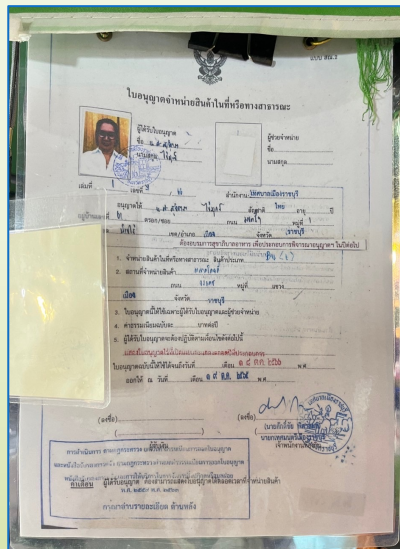
สัตว์ แมลงนำโรค

(จำนวน 1 ข้อ)



1. สถานที่ตั้งหรือจำหน่ายอาหารขออนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย

- ❑ สถานที่ตั้งหรือจำหน่ายอาหารถูกต้องตามกฎหมาย
- ❑ อยู่ในที่หรือทางสาธารณะ ที่กำหนดเป็นจุดผ่อนผัน
- ❑ ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย อย่างน้อย 100 เมตร หรือ
- ❑ มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม เช่น กำแพง ต้นไม้ หรือวัสดุอื่นใดที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้



2. แผง/พาหนะ/บริเวณที่จำหน่ายอาหาร

1. แผงจำหน่ายอาหาร/พาหนะจำหน่ายอาหาร/บริเวณที่จำหน่ายอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม มีผิวเรียบ ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.
2. มีการทำความสะอาดที่ประกอบกิจการเป็นประจำ



3. แผง/พาหนะ/บริเวณที่จำหน่ายอาหาร จัดให้มีอุปกรณ์ในการปกปิดอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อน ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทำความสะอาดง่าย และ มีการทำความสะอาดเป็นประจำ



1. จัดให้มีอุปกรณ์/โครงสร้างที่สามารถปกปิดอาหาร/ปกคลุมพาหนะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน
2. อุปกรณ์/โครงสร้างที่สามารถปกปิดอาหาร/ปกคลุมพาหนะทำด้วย วัสดุแข็งแรง ทำความสะอาดง่าย และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ
3. กรณีพาหนะจำหน่ายอาหารต้องมีการทำความสะอาดพาหนะ ภายในตัวรถ ชั้น และภาชนะวางสินค้า ไม่พบร่องรอยสัตว์และแมลง นำโรค มีการทำความสะอาดเป็นประจำอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง

4. แผง/พาหนะ/บริเวณที่จำหน่ายอาหาร มีแสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม
ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้มองเห็นอาหาร ต่างจากสภาพความเป็นจริง

1. แผงจำหน่ายอาหาร/พาหนะจำหน่ายอาหาร/บริเวณที่จำหน่ายอาหาร มีแสงสว่าง
เพียงพอ เช่น ใช้หลอดไฟประเภทแสงธรรมชาติกลางวัน (Daylight)
2. ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริง



5. กรณีจัดสถานที่สำหรับบริโภคอาหาร โต๊ะหรือเก้าอี้ สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ

1. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด ไม่มีคราบสกปรก
2. มีการทำความสะอาดโต๊ะรับประทานอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาดหลังให้บริการ



6. จัดให้มีถัง/อุปกรณ์รองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด นำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล และไม่ทิ้งมูลฝอยในที่หรือทางสาธารณะ



1. มีถังหรืออุปกรณ์ เช่น ถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี จำนวนเพียงพอ ไม่รั่วซึม และมีฝา/ปิดมิดชิด
2. บริเวณรอบถังมูลฝอย/ที่รองรับมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก
3. มีการจัดเก็บมูลฝอยและนำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาลทุกวัน ไม่พบมูลฝอยตกค้างในพาหนะจำหน่ายอาหาร/สินค้า
4. ไม่ทิ้งมูลฝอยในที่หรือทางสาธารณะ



7. มีการจัดการน้ำเสีย/ถังรองรับน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำทิ้งประเภทไขมันลงสู่ทางสาธารณะโดยตรง

1. มีถังรองรับน้ำเสีย หรือถังดักไขมัน หรือวิธีการจัดการน้ำเสียที่เหมาะสม
2. ไม่ระบายน้ำทิ้งหรือน้ำเสียลงสู่ทางสาธารณะโดยตรง



8. จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือที่ถูกสุขลักษณะ พร้อมใช้งาน บริเวณที่จำหน่ายอาหาร

1. จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในบริเวณที่จำหน่ายอาหารสำหรับผู้บริโภค
2. กรณีรถเร่จำหน่ายอาหาร จะต้องไม่มีถังน้ำหรือผ้าสำหรับให้ผู้ซื้อล้าง/เช็ดมือ



9. อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วางสูง จากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

อาหารสด

- 1.1 อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์สด ผัก ผลไม้ สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ
- 1.2 จัดเก็บอาหารสดในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.
- 1.3 เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส



อาหารแห้ง

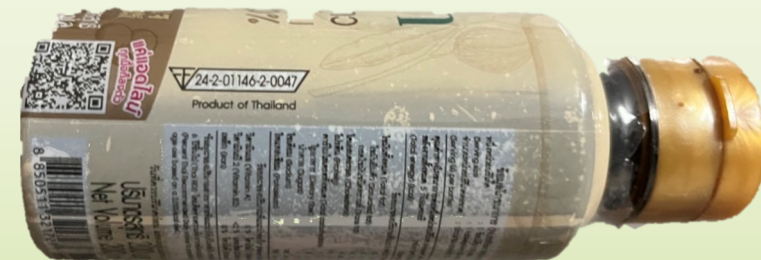
ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.



- ❑ อาหารที่จำหน่ายต้องสะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งที่มาได้ หรือจากแหล่งที่ได้การรับรองจากทางราชการ
- ❑ อาหารสดต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนตามประเภท โดยเฉพาะ อาหารทะเล เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และแยกอาหารสดกับอาหารปรุงสำเร็จออกจากกัน

10. เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

1. อาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เช่น เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ต้อง**ปลอดภัยได้** มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย./ เครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง) **มีฉลากรับรอง มาตรฐาน และไม่หมดอายุ**
2. วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร



อาหาร

11. อาหารปรุงสำเร็จ เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

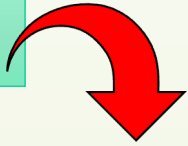


1. เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.
2. **กรณีมีการปรุงอาหารเพื่อจำหน่าย** ต้องใส่ในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย จัดให้มีการปกปิดอาหาร ต้องดำเนินการ ดังนี้
 - 2.1 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค มีการ**ปรุงสุกทันที**เพื่อจำหน่าย ในกรณีอาหารปรุงสำเร็จที่รอการจำหน่ายต้อง**อุ่นอาหารซ้ำทุก 2 ชม.**
 - 2.2 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่**ไม่ผ่านความร้อน** ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น **เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส หรือกรณีเก็บที่อุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน 2 ชม.**
3. **กรณีน้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม** ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ
4. **น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม** สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง
5. ห้ามนำอาหารปรุงสำเร็จที่เหลือข้ามวันมาจำหน่าย

12. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จ แยกใช้ระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก



13. น้ำแข็ง



1. น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม. จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็ง โดยเฉพาะ
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค



14. น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี



1. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำให้เหมาะสมสำหรับการใช้ในการปรุง ประกอบอาหาร ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
2. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ

ภาชนะ อุปกรณ์

15. ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น

2. ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด มีการจัดเก็บ ที่ถูกสุขลักษณะ เช่น

2.1 เขียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้

2.2 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด

2.3 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

2.4 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ฯลฯ ที่จัดไว้บริการ เก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.



16. มีการจัดบริการช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน

- ☐ เสิร์ฟพร้อมอาหาร
- ☐ จัดจุดบริการช้อนกลาง



17. กรณีมีการล้างภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้

1. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ
ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 ซม.
2. ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาด
และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง หรือ
ล้างด้วยน้ำไหล
3. กรณีเกิดโรคติดต่อจัดให้มีการฆ่าเชื้อโรคภาชนะ อุปกรณ์
ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/
แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น
ไม่ใช่ผ้าเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ ที่สัมผัสอาหาร
4. มีถังรองรับน้ำเสีย หรือวิธีการจัดการน้ำที่เหมาะสม และ
ไม่ระบายน้ำทิ้งประเภทไขมันลงสู่ทางสาธารณะโดยตรง



18. ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร

1. มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพตามข้อบัญญัติท้องถิ่นในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน
3. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือ เน้นคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้
4. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค
5. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร



บุคคล

19. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร **ตามที่กรมอนามัยกำหนด**

1. ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร

ประยุกต์ใช้หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 โดยนำมาตรฐานการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะใช้บรรยาย

2. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน



สัตว์ แมลงนำโรค

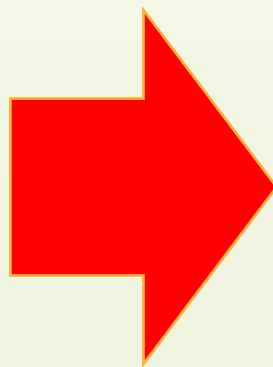
20. มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยงเข้ามาในบริเวณที่จำหน่ายอาหาร



ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง

1. ในบริเวณที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร
2. ในพื้นที่จำหน่ายอาหารและรับประทานอาหาร

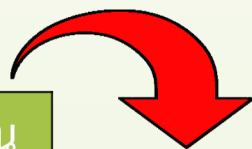
SAN Plus : อาหารริมบาทวิถี



SAN Plus : อาหารริมบาทวิถี

เกณฑ์การประเมินมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)

ลำดับ	มิติการประเมิน	จำนวน ข้อ	การดำเนินการ	ระดับคะแนน (100 คะแนน)
1	มิติด้านสุขภาพ	10	ทุกข้อ	70 คะแนน
2	มิติด้านเศรษฐกิจ	6	≥ 3 ข้อ	10 คะแนน
3	มิติด้านสังคม	4	≥ 2 ข้อ	10 คะแนน
4	มิติด้านวัฒนธรรม	2	≥ 1 ข้อ	10 คะแนน



ระดับพื้นฐาน

จำนวน 50 – 59 คะแนน

ระดับดี

จำนวน 60 – 79 คะแนน

ระดับดีมาก

จำนวน 80 คะแนน ขึ้นไป

เกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)

① ได้รับอนุญาตจากท้องถิ่น



② ผ่านเกณฑ์ CFGT



มิติน้ำสะอาด 10 ข้อ
สุขาภิบาลอาหาร



③ ผ่านอบรมผู้สัมผัสอาหาร



⑤ No Foam



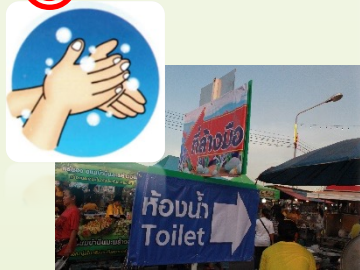
⑥ บริการช้อนกลาง



⑦ ส้วมสะอาด



⑧ อ่างล้างมือ



⑨ การจัดการขยะ



⑩ เฝ้ารวัง (แบบที่เรีย+สารปนเปื้อนในอาหาร)



มิติเศรษฐกิจ 6 ข้อ



มิติเศรษฐกิจ

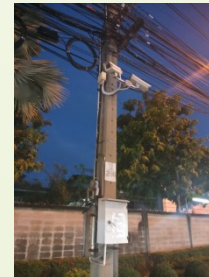
- ราคาถูก
- ป้ายราคา
- ประชาสัมพันธ์



มิติสังคม 4 ข้อ

มิติสังคม

- ความร่วมมือการพัฒนาชุมชน+รัฐ+เอกชน
- จุดบริการนักท่องเที่ยว
- ระบบรักษาความปลอดภัย/ถึงดับเพลิง



มิติวัฒนธรรม 2 ข้อ

มิติวัฒนธรรม

- อาหารพื้นถิ่น
- วัฒนธรรมพื้นถิ่น



1. มิติสุขภาพ : ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร (ต้องผ่านทุกข้อ)

70 คะแนน

1. หน่วยงานส่วนท้องถิ่นอนุญาตประกอบกิจการจำหน่ายอาหารในที่ หรือ ทางสาธารณะ และ กำหนดจุดผ่อนผันที่อนุญาตให้ตั้งวางจำหน่ายอาหาร

2. แพงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร (SAN) ทั้งด้านกายภาพ (จำนวน 20 ข้อ) และ ด้านชีวภาพ



3. ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร : ผู้สัมผัสอาหาร (มีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร หรือ ประกาศนียบัตร)



4. มีการควบคุมการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และ บุหรี่ตามกฎหมายกำหนด

5. ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร (No Foam)



1. มิติสุขภาพ : ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร (ต้องผ่านทุกข้อ)

70 คะแนน

6. มีการจัดบริการช้อนกลาง



7. มีการจัดบริการล้างมือสะอาด



8. มีการจัดบริการอ่างล้างมือ

9. มีการเก็บรวบรวมมูลฝอยตามหลักสุขาภิบาล และ มีการจัดการน้ำเสียก่อนทิ้งลงท่อสาธารณะ



10. มีการตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร / น้ำ / น้ำแข็งบริโภค



2. มิติเศรษฐกิจ จำนวน 6 ข้อ (เลือกอย่างน้อย จำนวน 3 ข้อ)

10 คะแนน

ประเด็นการประเมิน	คะแนน
2.1 ราคาถูก (หมุนเวียนติดตาม) ติดตามแสดงราคา	1
2.2 มีการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการเพื่อผลประโยชน์ร่วมกัน เช่น ชมรม สมาคม กลุ่มการค้า เป็นต้น	2
2.3 มีการประชาสัมพันธ์การจำหน่ายสินค้าในพื้นที่	1
2.4 มีป้ายบอกชื่อร้านหรือแผงลอยจำหน่ายอาหาร อย่างน้อย 2 ภาษา ที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน	2
2.5 มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา พร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม และมีรูปภาพประกอบ	2
2.6 มีการจัดการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน (Zoning)	2

3.มิติสังคม จำนวน 4 ข้อ : (เลือกทำอย่างน้อย จำนวน 2 ข้อ)

10 คะแนน

ประเด็นการประเมิน	คะแนน
3.1 มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP/SME /ผู้สูงอายุ/ผู้พิการ / Young Smart Farmer/ ออแกนิก/ธรรมชาติ	3
3.2 จัดให้มีจุดบริการข้อมูลสำหรับนักท่องเที่ยว	2
3.3 มีระบบการรักษาความปลอดภัยในทรัพย์สินของนักท่องเที่ยว ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	2
3.4 จัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่พร้อมใช้งานหรืออยู่ใกล้บริเวณถนนอาหารปลอดภัยอยู่เสมอ	3



4. มิติวัฒนธรรม จำนวน 2 ข้อ : (เลือกอย่างน้อย จำนวน 1 ข้อ)

10 คะแนน

ประเด็น	คะแนนเต็ม	เกณฑ์การประเมิน	คะแนน
4.1 มีการจำหน่ายอาหาร พื้นบ้าน/การแต่งกายประจำถิ่น	5	(1) มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน	3
		(2) มีการแต่งกายประจำถิ่น (ความถี่การแต่งกายอย่างน้อย 1 วัน)	2
4.2 มีการแสดงวัฒนธรรม ประจำถิ่น/ป้าย Story Culture	5	(1) มีการแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น (อย่างน้อย 1 ครั้ง/สัปดาห์)	3
		(2) มีป้าย Story Culture/แนะนำ การท่องเที่ยว	2



การออกเอกสารรับรองมาตรฐาน

1. GREEN & CLEAN Hospital Challenge
2. โรงเรียนส่งเสริมสุขภาพระดับมาตรฐานสากล

ดาวน์โหลดไฟล์ AI

โรงพยาบาล



โรงเรียน



หมายเหตุ: ศูนย์อนามัยและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สามารถดำเนินการจัดทำประกาศนียบัตรตามแบบฟอร์ม และลงนามโดยผู้มีอำนาจของหน่วยงาน



**การจัดการข้อมูลสุขภาพอาหาร
ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล**
<https://foodhandler.anamai.moph.go.th>



นางสาวอารยา วงศ์ป้อม
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

ผลการประเมินคุณภาพการใช้งานระบบ Foodhandler เพื่อการจัดการข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหาร

ข้อเสนอแนะ เพื่อการพัฒนาคุณภาพระบบงานสุขาภิบาลอาหาร Foodhandler

- ☐ การ**เพิ่ม user** เข้าใช้งานระดับ sw./sw.สต.
- ☐ การสื่อสาร**ประชาสัมพันธ์**ไปยังผู้ประกอบการด้านอาหาร
- ☐ **ปรับปรุง**ให้ระบบเข้าใช้งานง่าย ประมวลผลเร็วขึ้น
- ☐ เพิ่มการ**อบรม**การใช้งานระบบ Foodhandler ทั้งส่วนของการอบรม/
การประเมินรับรอง
- ☐ เพิ่ม**คู่มือการใช้งาน**หน้าเว็บไซต์
- ☐ เพิ่มการ**นำเสนอฐานข้อมูล**ที่มากขึ้น เช่น แผนภูมิ กราฟแท่ง
- ☐ ควรมีการ**อัปเดต**ให้ทันสมัยอยู่ตลอด
- ☐ รายงานผลการประเมิน ให้สามารถ**นำออก**ได้ในรูปไฟล์ excel เพื่อสะดวกในการวิเคราะห์

โครงสร้างระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)

หน้าหลักแดชบอร์ดปฏิทินการอบรมลงทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารลงทะเบียนหน่วยฝึกอบรม

เข้าระบบ

เข้าระบบ

ลงทะเบียน

	ผู้ประกอบการกิจการอาหาร/สถานที่จำหน่ายอาหาร	คลิก
	ผู้สัมผัสอาหาร	คลิก
	ผู้ขนส่งอาหาร	คลิก
	ผู้รับผิดชอบตลาดสด	คลิก
	ผู้รับผิดชอบตลาดนัด	คลิก
	ผู้รับผิดชอบอาหารริมบาทวิถี	คลิก
	เจ้าของแผงจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ	คลิก

ปฏิทินฝึกอบรม



ตรวจสอบข้อมูลผู้ลงทะเบียนและฝึกอบรม

🔍



สถานที่จำหน่ายอาหาร
ผู้ประกอบการผ่านการ
อบรมสุขาภิบาลอาหาร

คำแนะนำการใช้งานระบบ foodhandler

คำแนะนำสำหรับผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร



0:05 / 7:25

คำแนะนำสำหรับหน่วยงานฝึกอบรม



0:05 / 11:14

ขั้นตอนการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ระบบ Foodhandler สำหรับหน่วยงานจัดการอบรม



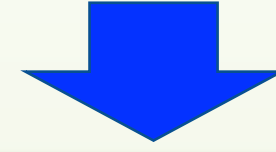
คู่มือแนวทางการดำเนินงานของหน่วยจัดการอบรมของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

โครงสร้างระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)



ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร/ เจ้าของ/ผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบ

1. ลงทะเบียนใช้งานระบบ
 - 1.1 ผู้ประกอบการ
 - 1.2 ผู้สัมผัสอาหาร
 - 1.3 ผู้จัดส่งอาหาร Driver
 - 1.4 ผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบกิจการ
2. สมัครเข้ารับการอบรม
3. ฐานข้อมูลการอบรม
4. การประเมินตนเองของสถานประกอบการอาหาร



หน่วยงานจัดการอบรม

1. ผู้ใช้งานระบบ (Admin)
2. การจัดอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร
 - 2.1 แจกแผน/ปฏิทินจัดการอบรม
 - 2.2 รับสมัครผู้เข้ารับการอบรม
 - 2.3 รายงานผลผู้เข้ารับการอบรม
 - 2.4 จัดส่งข้อมูลสรุปผลการอบรม
 - 2.5 ฐานข้อมูลจัดอบรม/ผู้ผ่านการอบรม
3. การประเมินรับรองสถานประกอบการ
 - 3.1 การประเมินรับรองสถานประกอบการ
 - 3.2 ฐานข้อมูลสถานประกอบการ

ข้อสังเกตการใช้งานระบบ Foodhandler : การลงทะเบียนเข้าใช้งาน

ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร/
เจ้าของ/ผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบ

ลงทะเบียน		
	ผู้ประกอบการอาหาร/สถานที่ จำหน่ายอาหาร	คลิก
	ผู้สัมผัสอาหาร	คลิก
	ผู้ขนส่งอาหาร	คลิก
	ผู้รับผิดชอบตลาดสด	คลิก
	ผู้รับผิดชอบตลาดนัด	คลิก
	ผู้รับผิดชอบอาหารริมบาทวิถี	คลิก
	เจ้าของแผงจำหน่ายอาหารในที่หรือ ทางสาธารณะ	คลิก
	เจ้าของรถเร่จำหน่ายอาหาร	คลิก

ดำเนินการ

- ✓ ประเภทกิจการ
- ✓ หน่วยงานท้องถิ่น
- ✓ ครบถ้วน >> ไม่ครบแก้ไขบัญชี

ข้อสังเกตการใช้งานระบบ Foodhandler : การลงทะเบียนเข้าใช้งาน

หน่วยงานจัดการอบรม

ลงทะเบียนหน่วยฝึกอบรม
- ศูนย์อนามัย
- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
- อปท.
- สถาบันฝึกอบรม

ดำเนินการ

- ✓ ประเภทหน่วยงาน
- ✓ ลงทะเบียนครบถ้วน (1 user)
- ✓ ยื่นเอกสารคำขอใช้งาน
- ✓ รอการอนุมัติ

e-mail กลาง
ของหน่วยงาน

QR Code แบบคำขอ



ช่องทางจัดส่งคำขอ: foods@anamai.mail.go.th
หรือ <https://lin.ee/325oyRr>

ข้อสังเกตการใช้งานระบบ Foodhandler : ปฏิทินการอบรม

ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร/เจ้าของ/ผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบ



- เลือกหน่วยงานจัดอบรม ที่เป็นที่ตั้งของสถานประกอบการ/ที่รับบุคคลภายนอก
- เลือกวิธีการ/รูปแบบการอบรม

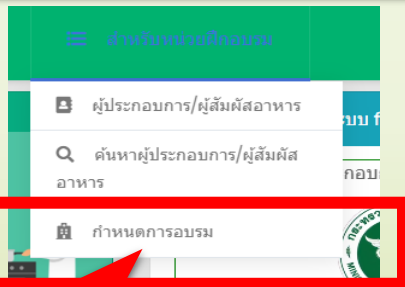


กรณีจัดแบบดิจิทัล

1. จัดในสถานที่อบรม โดยเปิดคลิปรีดีโอ
2. รูปแบบประชุมทางไกล - ใช้คลิปรีดีโอ - วิทยากรสอน
3. ระบบออนไลน์ E-learning

ปฏิทินการอบรม										
วันเดือนปี		หลักสูตร	หน่วยงานจัดอบรม	หน่วยอบรม	ชื่อหลักสูตร	สถานที่	จำนวน	ค่าอบรม (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	เบอร์โทรศัพท์
12296 รายการ										
1	22 ธ.ค. 2567	09:00-18:00	ผู้ประกอบกิจการ	ศูนย์วิจัยและพัฒนา	หลักสูตรการอบรมสำหรับผู้ประกอบการ	ห้องประชุมศูนย์วิจัยและพัฒนา	เรียนรวม	0	อ.วิภาดา บุญเลิศ	087601474
2	21 ธ.ค. 2567	09:00-18:00	ผู้สัมผัสอาหาร	ศูนย์วิจัยและพัฒนา	หลักสูตรการอบรมสำหรับผู้สัมผัสอาหาร	ห้องประชุมศูนย์วิจัยและพัฒนา	เรียนรวม	0	อ.วิภาดา บุญเลิศ	087601474
3	21 ธ.ค. 2568	09:00-18:00	ผู้สัมผัสอาหาร	ศูนย์วิจัยและพัฒนา	หลักสูตรการอบรมสำหรับผู้สัมผัสอาหาร	ห้องประชุมศูนย์วิจัยและพัฒนา	เรียนรวม	0	อ.วิภาดา บุญเลิศ	087601474
4	27 ธ.ค. 2568	09:00-18:00	ผู้ประกอบกิจการ	ศูนย์วิจัยและพัฒนา	หลักสูตรการอบรมสำหรับผู้ประกอบการ	ห้องประชุมศูนย์วิจัยและพัฒนา	เรียนรวม	0	อ.วิภาดา บุญเลิศ	087601474

หน่วยงานจัดการอบรม

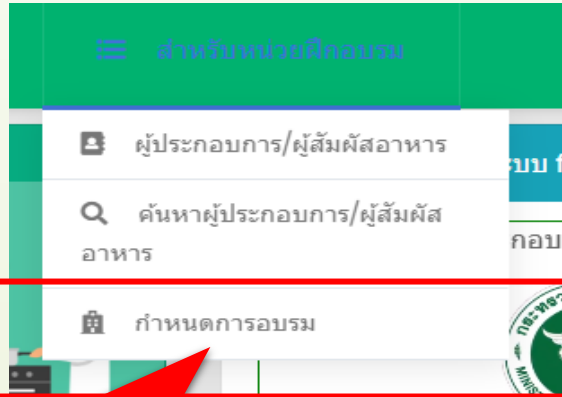


เมนูสำหรับหน่วยงานจัดการอบรม

- การลงรายละเอียดแผน/รูปแบบจัดการอบรม
- การเพิ่มรายละเอียดเฉพาะของหน่วยงานจัดการอบรม (รับจำนวนจำกัด/สงวนสิทธิ์เข้าอบรม/ไม่รับบุคคลภายนอกพื้นที่)
- การไม่แจ้งแผนจัดการอบรม แล้วจัดอบรมไปแล้ว การแจ้งแผนกระชั้นชิดวันจัดอบรม (แจ้งก่อนการจัดอบรม ≥ 1 วัน)
- การแจ้งรายละเอียดของเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรม (ชื่อเจ้าหน้าที่ ชัดเจน)
- ช่องทางการติดต่อหน่วยงานจัดการอบรม (ชัดเจน)

ข้อสังเกตการใช้งานระบบ Foodhandler : การจัดการรายชื่อผู้เข้าอบรม

หน่วยงานจัดการอบรม



เมนูสำหรับหน่วยงาน
จัดการอบรม

กรณี มองไม่เห็นจำนวนผู้ผ่านการอบรม
ในกำหนดการอบรม

การจัดการ
"จัดการรายชื่อผู้เข้าอบรม"

จัดการรายชื่อผู้เข้าอบรม

ลำดับ	วันที่	เวลา	หลักสูตร	วิธีการจัดการอบรม	สถานที่	จังหวัด	ค่าลงทะเบียน	ผู้ประสานงาน	เบอร์โทรศัพท์	จำนวนผู้เข้าอบรม	กรมอนามัยอนุมัติ	จัดการ
1	26 ก.ค. 2564	08:00-17:00	ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร	อบรมแบบดิจิทัล - ระบบ Microsoft Team โดยเปิดสื่อวีดิทัศน์ของกรม	เปิดรับสมัคร จำนวน 50 คน เท่านั้น และต้องอยู่ครบตามกิจกรรมที่กรมอนามัยกำหนด	กรุงเทพมหานคร	0	นายเอกชัย ชัยเดช	0815699044	0	✓	

ผู้เข้ารับการอบรม 0 คน

เพิ่มรายชื่อผู้เข้าอบรม

ข้อสังเกตการใช้งานระบบ Foodhandler : การจัดส่งรายงานสรุปผลการอบรม

- การรายงานสรุปผลการอบรม ลำช้า เกินกว่าที่กฎหมายกำหนด 30 วัน
หรือ ไม่ส่งเพราะไม่ได้จัดอบรม

[illegible]

เอกสารหมายเลข B-16

เอกสารสรุปผลการจัดการเรียนรู้นี้ประกอบด้วยกิจกรรมและข้อมูลที่มีอาสาร

1. ชื่อหน่วยงานจัดการอบรม

จังหวัด

2. รายละเอียดการจัดการอบรม

วัน/ป/ปี ที่จัดการอบรม

รูปแบบการจัดการอบรม/สถานที่จัดการอบรม

3. รายละเอียดวิทยากรอบรม

3.1 ชื่อ-สกุล ตำแหน่ง (วิทยากรภายนอก)

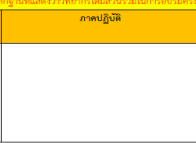
3.2 ชื่อ-สกุล ตำแหน่ง (วิทยากรภายนอก)

3.3 ชื่อ-สกุล ตำแหน่ง (วิทยากรภายนอก)

4. สรุปผลการอบรม : **วัดว่าเกิดความรู้ใหม่แบบใดในการอบรม**

จำนวนผู้เข้ารับการอบรม	ผ่านกระบวนการ	ไม่ผ่านกระบวนการ
ร้อยละของค่าคะแนนการอบรมต่อหัว		

4. ภาพกิจกรรมการอบรม : **ผู้จัดทำเอกสารฉบับนี้ขอวิงวอนให้ท่านผู้เกี่ยวข้องทุกท่านช่วยกัน**

ภาพบรรยากาศ	ภาพปฏิบัติ
	

หมายเหตุ : การมีการอบรมที่ดีทั้งนี้ต้องมีการประเมินกันด้วย และ บันทึกหน้าที่ (Capture)
ทั้งนี้ผู้อบรมทั้งหมดที่รายละเอียดนี้เป็นกระบวนการแบบ E-learning
ให้บันทึกว่าองค์การปฏิบัติที่จะอยู่ระบบโดยบันทึก Link

ผู้ให้รายงาน (ประทับตราที่ต้นคุณูปการ)
(.....)
ตำแหน่ง
วัน/ป/ปี

ปฏิทินการอบรม ศูนย์อนามัยที่ 13													
รายการ													
ลำดับ	วันที่	เวลา	หลักสูตร	วิธีการจัดการอบรม	สถานที่	จังหวัด	ค่าลงทะเบียน	ผู้ประสานงาน	เบอร์โทรศัพท์	จำนวนผู้เข้าอบรม	กรมอนามัยอนุมัติ	แบบทดสอบ	สรุป
1	21 ก.ค. 2565	08:00-12:00	ผู้สัมผัสอาหาร	อบรมในสถานที่จัดอบรม	กรมอนามัย	นนทบุรี	0	นายเอกชัย ชัยเดช		0	✓	☑	

แบบเอกสารสรุปผลการอบรม

A 4 : ศอ./สสจ./อปท.

B 16 : หน่วยงานอบรมเอกชน

ข้อสังเกตการใช้งานระบบ Foodhandler : ตรวจสอบรายชื่อผู้ลงทะเบียนและผ่านการอบรม

การตรวจสอบ
หลักฐาน
ผ่านการอบรม



ตรวจสอบข้อมูลผู้ลงทะเบียนและฝึกอบรม

ชื่อ	สกุล
บัตรประชาชน/หนังสือเดินทาง	

Q

1

ลงทะเบียนและฝึกอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ชื่อ-สกุล นาย เอกชัย ชัยเดช

ประเภท ผู้ประกอบการ

ยังไม่เคยรับการอบรม

ไม่ผ่านการอบรม

2

ลงทะเบียนและฝึกอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ชื่อ-สกุล นาย เอกชัย ชัยเดช

ประเภท ผู้ประกอบการ

ผ่านการอบรม หลักสูตรผู้ประกอบการ

วันออกบัตร 20 ก.ค. 2565

บัตรหมดอายุ 19 ก.ค. 2568

หน่วยฝึกอบรม ศูนย์อนามัยที่ 13

ผ่านการอบรม

3

ข้อมูลการลงทะเบียนและฝึกอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ไม่พบข้อมูล

ไม่พบข้อมูล

หน่วยงานจัดการอบรมไม่ได้ขึ้นทะเบียน (อนุมัติ) ผู้ผ่านการอบรม
ในระบบและส่งรายงานสรุปผลการอบรม

ข้อสังเกตการใช้งานระบบ Foodhandler : การนำเข้าข้อมูลสถานประกอบการด้านอาหาร

ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร/
เจ้าของ/ผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบ

การประเมินตนเอง
มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร"
(ตามกฎหมายว่าด้วยสุขภาพของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

2

คลิกเพิ่มรายการใหม่

+ เพิ่มรายการใหม่

7. สถานที่จำหน่ายอาหาร

เลขที่

หมู่ที่

ตรอก/ซอย

ถนน

จังหวัด

อำเภอ/เขต

ตำบล/แขวง

จังหวัด

อำเภอ

ตำบล/แขวง

ท้องถิ่น

---เลือกองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น---

ข้อมูลการยื่นคำขอ

☐ ไม่มี

☐ ใบอนุญาต

☐ หนังสือรับรองการแจ้ง

จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
เลขที่

ออกเมื่อวันที่

บัญชี: นิภาพร
ผู้ประกอบการ

บัญชีผู้ใช้

ออกจากระบบ

สถานะการอบรมสุขาภิบาลอาหาร

ยังไม่ผ่านการอบรม

1

การประเมินตนเอง

คลิกประเมินตนเอง

แบบประเมินตนเอง "สถานที่จำหน่ายอาหาร"

การบันทึกข้อมูลของสถานประกอบการด้านอาหารไม่ได้
เกิดจากเครื่องหมาย "/" ในจุดดังต่อไปนี้

1. เลขที่ตั้งของสถานประกอบการ
2. การอนุญาต/การแจ้ง

ให้เปลี่ยนเป็นเครื่องหมาย "วงเล็บ()" หรือ "จุด ." แทน
เช่น 88/22 เป็น 88(22) หรือ 88.22

เนื่องจากระบบตรวจพบการทำงานที่ผิดปกติ จึงทำการ
ป้องกันตนเอง ทำให้กดบันทึกแล้วหน้าจอนิ่งไม่ขยับ

ข้อสังเกตการใช้งานระบบ Foodhandler : การนำเข้าข้อมูลสถานประกอบการด้านอาหาร

หน่วยงานจัดการอบรม

การประเมินรับรอง

มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร"
(ตามกฎหมายว่าด้วยสุขภาพของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

2

คลิกเพิ่มรายการใหม่

ตกลง

+ เพิ่มรายการใหม่

ส่งออกข้อมูล

ข้อมูล

ประเมินตนเองทั้งหมด

ปี

บัญชี: นายเอกชัย

Admin

ศูนย์อนามัย

บัญชีผู้ใช้

คลิกประเมินรับรอง

ออกจากระบบ

การประเมินรับรอง

1

สถานที่จำหน่ายอาหาร

อาหารริมบาทวิถี

ตลาดนัด

ตลาดสด

แผงจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ

รถเร่จำหน่ายอาหาร

7. สถานที่จำหน่ายอาหาร

เลขที่

หมู่ที่

ตรอก/ซอย

ถนน

จังหวัด

อำเภอ/เขต

ตำบล/แขวง

ตำบล/แขวง

ท้องถิ่น

อำเภอ

ตำบล/แขวง

---เลือกองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น---

ข้อมูลการยื่นคำขอ

☐ ไม่มี

☐ ใบอนุญาต

☐ หนังสือรับรองการแจ้ง

จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
เลขที่

ออกเมื่อวันที่

นำเข้าสถานประกอบการ
แล้วไม่พบข้อมูล
ให้กลับไปเลือกข้อมูล
มุมซ้ายบนเป็น
"ประเมินตนเองทั้งหมด"

การบันทึกข้อมูลของสถานประกอบการด้านอาหารไม่ได้
เกิดจากเครื่องหมาย "/" ในจุดดังต่อไปนี้

1. เลขที่ตั้งของสถานประกอบการ
2. การอนุญาต/การแจ้ง

ให้เปลี่ยนเป็นเครื่องหมาย "วงเล็บ()" หรือ "." แทน
เช่น 88/22 เป็น 88(22) หรือ 88.22

เนื่องจากระบบตรวจพบการทำงานที่ผิดปกติ
จึงทำการป้องกันตนเอง ทำให้กดบันทึกแล้วหน้าจอไม่ขยับ

การพัฒนาระบบ Foodhandler



ลำดับ	กิจกรรม	รายละเอียด
1	การให้สิทธิ์มองเห็นข้อมูลการประเมินตนเอง/รับรอง สถานประกอบการกิจการด้านอาหาร	- กรมอนามัย (มองเห็นทั้งหมด) - ศูนย์อนามัย (เฉพาะจังหวัดในความรับผิดชอบ) - สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อำเภอ (มองเห็น อปท.ในจังหวัด) - องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น (มองเห็น สปก.ในพื้นที่)
2	การลงทะเบียนของ สปก.	- Supper Admin มองเห็นทะเบียนของผู้ลงทะเบียนแต่ละ Setting - Supper Admin แก้ไข/ลบ ข้อมูลลงทะเบียนได้ - กรณี ผปก. มีกิจการมากกว่า 1 ประเภท ให้สามารถ +เพิ่มการประเมินตนเองของประเภท สปก.นั้น ๆ ได้ - เพิ่มการลงทะเบียนมากกว่า 1 กิจการ
3	การแสดงผลรายการข้อมูลสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร	สามารถ - เลือกช่วง วันที่/เดือน/ปี ของการแสดงผลข้อมูล - นำออกข้อมูลในรูป excel
4	การนำเข้าข้อมูลทั่วไปของสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร	- นำเข้าโดยใช้ไฟล์ excel - กำหนด form excel ที่เข้าได้กับโปรแกรมการพัฒนา เพื่อลด error ของระบบ - Read excel ของ สปก. เช่น บุริรัมย์ TSC
5	การประเมินตนเอง/รับรอง สถานประกอบการกิจการด้านอาหาร	- เพิ่มช่องการค้นหาด้วยชื่อสถานประกอบการ - เพิ่มฟอร์มระบุชื่อผู้ประเมินรับรอง สปก. (ชื่อ-สกุล) แทนการตั้งค่าอัตโนมัติ
6	การปรับแก้ไขแบบตรวจมาตรฐานสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร (SAN)	1. ตลาดสด 2. ตลาดนัด 3. สถานที่จำหน่ายอาหาร 4. สถานที่สะสมอาหาร 5. แผงจำหน่ายอาหาร (การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ) 6. รถจำหน่ายอาหาร/Food Truck (แบบตรวจมาตรฐานขึ้นกับที่ตั้งในการประกอบกิจการ)
7	การประเมินรับรองระดับดีมาก	- มีคำถามนำให้ผู้ประกอบการประสงค์ขอรับการประเมินรับรอง - "ท่านต้องการขอรับการประเมินรับรองในระดับดีมาก ใช่หรือไม่" <u>ตอบ</u> ใช่ (หน้าระบบแสดง "รอการประเมิน") - หากประเมินผลแล้ว ยังคงแสดงผลที่เกิดขึ้น "ไม่ผ่าน" / "ผ่านระดับดีมาก" <u>ตอบ</u> ไม่ใช่ (หน้าระบบแสดงผลการประเมินรับรองล่าสุด)
8	Dashboard	- พัฒนาคำแนะนำการแสดงผล และการนำออกข้อมูลประเมินรับรอง



**แลกเปลี่ยนเรียนรู้หลักเกณฑ์ และวิธีการ
ประเมินรับรองมาตรฐานเพื่อยกระดับ
งานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่
“สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”**



นายเอกชัย ชัยเดช
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

ส ส ส : 3 สร้างส่งเสริมงานสุขาภิบาลอาหาร

ส.1 = สร้างคน



BFSI 66 รุ่น 830 คน (2561) /

FSI 4 รุ่น 145 คน

(สสจ./สสอ./รพ./ปท./อวต./หน่วยจัดอบรม)



FHL 602,652 คน

พปก. 82,290 คน

พสอ. 520,362 คน

ข้อมูล ณ วันที่ 30 ต.ค. 2566 เวลา 11.09 น.



ส.2 = สร้างงาน



ส.3 = สร้างภาคีเครือข่าย

ภาครัฐ - รัฐวิสาหกิจ - ภาคเอกชน



3 ถูก : สร้างสถานประกอบการกิจการอาหาร ภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”



ถูกใจ : ผู้บริโภค

ถูกหลัก : สุขภาพอาหาร

ถูกต้อง : ตามกฎหมาย



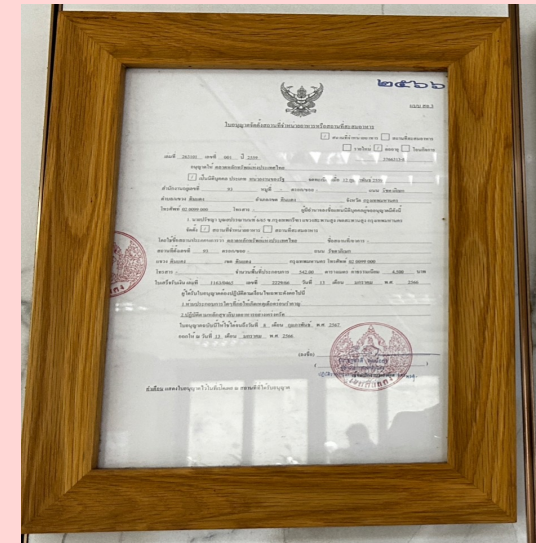
ถูกต้อง : ตามกฎหมาย

การอบรมผู้ประกอบการ และ ผู้สัมผัสอาหาร



จัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรม
เก็บไว้ ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร

การขอใบอนุญาต หรือ หนังสือรับรองการแจ้ง



จากองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น

ถูกหลัก : สุขภาพาลอาหาร

มาตรฐานสุขภาพาลอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร

1. สถานที่ (สุขลักษณะ)
2. อาหาร
3. ภาชนะ อุปกรณ์
4. สุขลักษณะส่วนบุคคล
5. สัตว์ แผลงนำโรค

SAN



SAN Plus



ถูกใจ : ผู้บริโภค

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



การพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานสุขาภิบาลอาหาร ปี 2567

แผนการจัดอบรมหลักสูตรการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ด้านสุขาภิบาลอาหาร ของกรมอนามัย ปีงบประมาณ 2567

1. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector : BFSI)

ลำดับ	หน่วยงานจัดการอบรม	แผนจัดการอบรม	สถานที่/จังหวัด	เป้าหมาย	ค่าลงทะเบียน	สถานะ	ช่องทางสมัคร
1	ศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก	8 - 12 ม.ค. 2567	โรงแรมเรโนแพ รอยัล ปาร์ค จังหวัดพิษณุโลก	80 คน	5,500 บาท	เปิดรับสมัคร	T: 055 993 000-2 ต่อ 146
2	ศูนย์อนามัยที่ 4 สระบุรี	8 - 12 ม.ค. 2567	โรงแรม เอเซียร์ แอร์พอร์ต จังหวัดปทุมธานี	80 คน	5,500 บาท	เปิดรับสมัคร	T: 036 200 334-5 ต่อ 117 K. สุจิตรา ประทุมตรี
3	ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น	6 - 9 ก.พ. 2567	โรงแรมวีวิช จังหวัดขอนแก่น	80 คน	5,000 บาท	เปิดรับสมัคร	T: 09 1130 6080 K. เบลวรรณ จันทพล
4	ศูนย์อนามัยที่ 1 เชียงใหม่	16 - 19 ม.ค. 2567	โรงแรม เมอร์เคียว จังหวัดเชียงใหม่	80 คน	5,500 บาท	เปิดรับสมัคร	T: 053 272740 ต่อ 616
5	ศูนย์อนามัยที่ 5 ราชบุรี	23 - 26 ม.ค. 2567	โรงแรมวิศมา จังหวัดราชบุรี	80 คน	5,000 บาท	เปิดรับสมัคร	T: 08 5269 8820 K. นันทินี อุทัยวรรณ
6	ศูนย์อนามัยที่ 8 อุตรธานี	20 - 23 ก.พ. 2567	มณฑาทิพย์ โฮเทล จังหวัดอุตรธานี	80 คน	5,500 บาท	เปิดรับสมัคร	T : 099 462 5965 K. ชัชวาลย์ เพ็ชรทอง T : 080 419 6119 K. กัมภีร์ ปัทมธรรมกุล
7	ศูนย์อนามัยที่ 3 นครสวรรค์	12 - 14 ก.พ. 2567	จังหวัดนครสวรรค์	80 คน	-	-	
8	ศูนย์อนามัยที่ 10 อุบลราชธานี	26 - 29 ก.พ. 67	จังหวัดอุบลราชธานี	80 คน	-	-	
9	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	22 - 26 เม.ย. 67	กรุงเทพมหานคร/ปริมณฑล	80 คน			
10	ศูนย์อนามัยที่ 6 ชลบุรี	พฤษภาคม 2567	จังหวัดชลบุรี	80 คน	-	-	
11	ศูนย์อนามัยที่ 9 นครราชสีมา	สิงหาคม 2567	จังหวัดนครราชสีมา	80 คน			

2. หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector : FSI)

ลำดับ	หน่วยงานจัดการอบรม	ว/ด/ป จัดอบรม	สถานที่ / จังหวัด	เป้าหมาย	ค่าลงทะเบียน	สถานะ	ช่องทางสมัคร
1	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	วันที่ 10 - 22 มี.ค. 67	10 - 20 มี.ค. 67 อบรมภาคทฤษฎี จ.นนทบุรี 21 - 22 มี.ค. 67 ศึกษาดูงาน/ฝึกปฏิบัติ จ.สมุทรสงคราม/ราชบุรี	40 คน	15,000.- บาท	-	K.เอกชัย ชัยเดช 081 569 9044
2	ศูนย์อนามัยที่ 8 อุตรธานี	วันที่ 16-28 มิ.ย. 67	โรงแรม เดอะ พรณราย จ.อุตรธานี	40 คน	15,000.- บาท	-	T : 099 462 5965 K. ชัชวาลย์ เพ็ชรทอง T : 087 949 9035 K. ศิริพร ศรีเทวีน



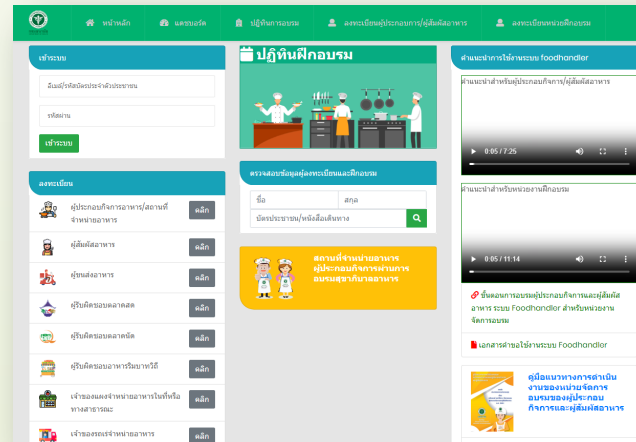
Basic of Food Sanitation Inspector

BFSI
Department of Health

ครบเครื่องด้านวิชาการ
ฝึกปฏิบัติงาน
แบบมืออาชีพ
สร้างสรรค์เครือข่าย
ผู้ปฏิบัติงาน
สุขาภิบาลอาหาร

สิ่งสนับสนุน

- ❑ เกณฑ์ มาตรฐาน หลักเกณฑ์วิชาการ องค์ความรู้ คำแนะนำ แนวปฏิบัติ/แนวทางการจัดการ ด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ❑ แพลตฟอร์มและข้อมูล
- ❑ หลักสูตร สื่อวีดิทัศน์



Website สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

<https://foodsafety.anamai.moph.go.th>

กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร



เจ้าหน้าที่กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย

รองผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
หัวหน้ากลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร



- สถานที่จำหน่ายอาหาร
- สถานที่สะสมอาหาร
- การจำหน่ายอาหารสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
- การพัฒนาศักยภาพ จนท. (FSI/BFSI)/ผปภ./ผสอ.
- ระบบ Food Handler
- สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน/โรงพยาบาล/กพด.

ที่ปรึกษา : น.ส.ชญกนิศา (อุก) เลิศสุโกศลชัย : 086-974-1585

1. นายเอกชัย (เอก) ชัยเดช : 081-569-9044
2. น.ส.อารยา (กวาง) วงศ์ป้อม : 080-397-4445



พี่อุก

เอก

กวาง



- ตลาด (ตลาดสด/ตลาดนัด)

ที่ปรึกษา : นางจิรพรรณ (นก) พรหมลิขิตชัย : 084-677-7555

1. น.ส.รุ่งลาวัลย์ (ปอม) พรหมขาม : 080-744-9695
2. น.ส.เจนจิรา (เจน) ดวงสอนแสง : 094-238-0080



พีนก

ปอม

เจน



- กิจกรรมที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลุ่ม 3 (พรบ.สร)
- กลุ่มกิจการเกี่ยวกับอาหาร ฯ

ที่ปรึกษา : นายชัยเลิศ (อ้วน) กิ่งแก้วเจริญชัย : 080-434-6888



พี่อ้วน

พลอย



- การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในเรือนจำและทัณฑสถาน

ที่ปรึกษา : นางจิรพรรณ (นก) พรหมลิขิตชัย : 084-677-7555

1. นายพลวัฒน์ (รุก) พุทธรักษ์ : 081-740-5026
2. น.ส.ปริยาบุษ (พลอย) เรืองศิริวัฒน์ : 084-729-2924



พีนก

รุก

พลอย



- สุขาภิบาลอาหารในพื้นที่พิเศษ/พื้นที่เศรษฐกิจ/
พื้นที่เสี่ยง/พื้นที่ภัยพิบัติ/ฉุกเฉิน

ที่ปรึกษา : นายชัยเลิศ (อ้วน) กิ่งแก้วเจริญชัย : 080-434-6888

1. นายพลวัฒน์ (รุก) พุทธรักษ์ : 081-740-5026
2. น.ส.เจนจิรา (เจน) ดวงสอนแสง : 094-238-0080



พี่อ้วน

รุก

เจน



- Re-brand

ที่ปรึกษา : นายชัยเลิศ (อ้วน) กิ่งแก้วเจริญชัย : 080-434-6888

1. น.ส.ปริยาบุษ (พลอย) เรืองศิริวัฒน์ : 084-729-2924



พี่อ้วน

พลอย



- งานสุขาภิบาลอาหารระหว่างประเทศ

ที่ปรึกษา : นายชัยเลิศ (อ้วน) กิ่งแก้วเจริญชัย : 080-434-6888

1. นายพลวัฒน์ (รุก) พุทธรักษ์ : 081-740-5026
2. น.ส.เจนจิรา (เจน) ดวงสอนแสง : 094-238-0080



พี่อ้วน

รุก

เจน

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
อาคาร 3 ชั้น 3 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

เว็บไซต์

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

โทรศัพท์

0 2590 4178 , 0 2590 4861

E-mail

foodsan@anamai.mail.go.th

Line Official



ช่องทาง
ติดต่อสอบถาม

กรมอนามัย ส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

