

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เลขที่รับ 303
วันที่ 2 พ.ค. 2567
เวลา 08.40 น.



องค์การบริหารส่วนตำบลกุดน้ำใส
เลขที่ 988
วันที่ 30 เม.ย. 2567
เวลา 14.51 น.

ที่ ขย ๐๐๒๓.๑๒/๑๖๓๒

ที่ว่าการอำเภอจัตุรัส
ถนนโกสีย์ ขย ๓๖๑๓๐

๓๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และการลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)

เรียน นายกเทศมนตรีตำบล และนายกองค์การบริหารส่วนตำบล ทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือจังหวัดชัยภูมิ ที่ ขย ๐๐๒๓.๖/๕๐๖๘
ลงวันที่ ๒๔ เมษายน ๒๕๖๗

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยอำเภอจัตุรัสได้รับแจ้งจากจังหวัดชัยภูมิว่า กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขได้พัฒนากระดับ และปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะให้มีความเหมาะสม และสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อสร้างความเชื่อมั่น รวมถึงปรับภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้นรวมถึงได้พัฒนาระบบเทคโนโลยีดิจิทัล เข้ามาประยุกต์ใช้ในการจัดเก็บข้อมูลที่เป็นส่วนประกอบของงานสุขาภิบาลอาหารและภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วม เรียกว่า “ระบบ Foodhandler” ขึ้น จึงขอประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และการลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler) ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งทั่วประเทศ

อำเภอจัตุรัสพิจารณาแล้ว จึงให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบถึงแนวทางการดำเนินงาน และการลงทะเบียนเข้าใช้ระบบสารสนเทศดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วยได้ที่เว็บไซต์ <https://rb.gy/cyguvt> รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

เรียน อบต.กุดน้ำใส
จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป

- เพื่อโปรดทราบ
- เพื่อโปรดพิจารณา
- เห็นควรแจ้ง *๐๐๓ สำนักสาธารณสุข*
ทราบและดำเนินการ
- แจ้งให้ส่วนที่เกี่ยวข้องทราบและถือปฏิบัติต่อไป

ขอแสดงความนับถือ
นางเบญจพรรณ ธรรมโชติ
(นางเบญจพรรณ ธรรมโชติ)
รองปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลกุดน้ำใส
(นายกิตติฤทธิ์ หมั่นสุดสำห)
ปลัดอำเภอ รักษาการ *นางนงนอ ธิธรรม*
นายอำเภอจัตุรัส

นางผกาภาค ขาดิชนะ
เจ้าพนักงานธุรการปฏิบัติงาน
สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ
โทร. / โทรสาร ๐-๔๔๘๕-๒๐๕๔

นางเบญจพรรณ ธรรมโชติ
(นางเบญจพรรณ ธรรมโชติ)
รองปลัด อบต.กุดน้ำใส รักษาการแทน
ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลกุดน้ำใส
“กำเนิดแม่น้ำชี สดุดีพญาแลผู้กล้า ปรารักษ์เป็นสง่า ล้ำค่าพระธาตุชัยภูมิ
สมบูรณ์ป่าเขาสรรพสัตว์ เต็มซัดสายผ้าไหม ดอกกระเจียวงามลือไกล อารยธรรมไทยทวารวดี”

๒ พ.ค. ๖๗
๒ พ.ค. ๖๗
๒ พ.ค. ๖๗



ที่ ขย ๐๐๒๓.๖/๕๐๖๖

ส่วนราชการ: ส่วนราชการปกครองท้องถิ่นอำเภอจตุรัส
เลขที่รับ: 199
วันที่: ๑๐/๕/๖7
เวลา:

ศาลากลางจังหวัดชัยภูมิ
ถนนบรมนาถการ ขย ๓๖๐๐๐

๒๕ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และการลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)

เรียน นายอำเภอ ทุกอำเภอ นายองค์การบริหารส่วนจังหวัดชัยภูมิ และนายกเทศมนตรีเมืองชัยภูมิ

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จำนวน ๑ ชุด
ที่ มท ๐๘๑๙.๒/ว ๑๓๒๐ ลงวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๗

ด้วย กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นแจ้งว่า กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้พัฒนา ยกระดับและปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่เสิร์ฟอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อสร้างความเชื่อมั่น รวมถึงปรับปรุงภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น รวมถึงได้พัฒนาระบบเทคโนโลยีดิจิทัลเข้ามาประยุกต์ใช้ในการจัดเก็บข้อมูลที่เป็นส่วนประกอบของงาน สุขาภิบาลอาหารและภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมเรียกว่า "ระบบ Foodhandler" ขึ้น จึงขอประชาสัมพันธ์ แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และการลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบสารสนเทศงาน สุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler) ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งทั่วประเทศ รายละเอียดปรากฏ ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จังหวัดชัยภูมิพิจารณาแล้ว จึงให้อำเภอแจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบถึงแนวทางการดำเนินงาน และการลงทะเบียนเข้าใช้ระบบสารสนเทศดังกล่าว ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วย ได้ที่เว็บไซต์ <https://rb.gy/cyguvt> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ สำหรับองค์การบริหารส่วนจังหวัดชัยภูมิและเทศบาลเมืองชัยภูมิให้พิจารณาดำเนินการด้วยเช่นกัน

เรียน
นายอำเภอจตุรัส
เพื่อโปรดทราบ
๑๖๓๗ ๑๖๓๗
นร

ขอแสดงความนับถือ

(นายธงชัย โอรหารพัฒนชัย)
รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดชัยภูมิ



(นางสาวศศิภรณ์ ตั้งพงษ์)
ท้องถิ่นอำเภอจตุรัส

(นายกิตติฤทธิ์ หมั่นอุตสาห์)

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ
โทร./โทรสาร ๐-๔๔๘๒-๒๒๐๓



สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
ที่เชียงใหม่
ที่เชียงใหม่
เลขที่ 4156
ลงวันที่ 28 มี.ค. 2567
เวลา

ที่ มท ๐๘๑๘.๒/๖๓๖๖

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

(๖ มีนาคม ๒๕๖๗)

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และการลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมอนามัย ที่ สธ. ๐๙๐๘.๐๓/๑๘๗๖

ลงวันที่ ๖ มีนาคม ๒๕๖๗

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้พัฒนายกระดับและปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่เสิร์ฟอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อสร้างความเชื่อมั่น รวมถึงปรับภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น รวมถึงได้พัฒนาระบบเทคโนโลยีดิจิทัลเข้ามาประยุกต์ใช้ในการจัดเก็บข้อมูลที่เป็นส่วนประกอบของงานสุขาภิบาลอาหารและภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมเรียกว่า "ระบบ Foodhandler" ขึ้น จึงขอประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และการลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler) ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งทั่วประเทศ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ จึงขอความร่วมมือจังหวัดประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานดังกล่าว และการลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบสารสนเทศดังกล่าว ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบ ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วยได้ที่เว็บไซต์ <https://rb.gy/cyguvt> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายศิริพันธ์ ศรีกงพลี)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ



กองสาธารณสุขท้องถิ่น

กลุ่มงานส่งเสริมสุขภาพ

โทรศัพท์ ๐-๒๒๔๑-๕๐๐๐ ต่อ ๕๕๐๕

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th

ผู้ประสานงาน นางสาวกัชรจิรฉิม ธัมเมรัตน์/นายจักรพงษ์ ดอกกุหลาบ

กรมสาธารณสุข
๒๙๖
11 มี.ค. 2567
ร.รช



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขรับ 11716-
วันที่ 11 มี.ค. 2567
เวลา

ที่ สธ ๐๔๐๘.๐๓/๑๘๓๖

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๖ มีนาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และการลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และการใช้งานระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler) จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่กรมอนามัยได้พัฒนายกระดับและปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สถานประกอบกิจการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามพระราชบัญญัติ การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อสร้างความเชื่อมั่น รวมถึงปรับภาพลักษณ์ สร้างภาพจำ ให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น รวมถึงได้พัฒนาระบบเทคโนโลยีดิจิทัลเข้ามาประยุกต์ใช้ในการจัดเก็บข้อมูล ที่เป็นส่วนประกอบของงานสุขาภิบาลอาหารและภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมเรียกว่า “ระบบ Foodhandler” ขึ้น ซึ่งประกอบด้วย ๒ หัวข้อหลัก คือ ๑)การจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ การวางแผนจัดการอบรม จัดการรายชื่อผู้ผ่านการอบรม และส่งสรุปผลการอบรมผ่านระบบโดยตรง และ ๒) การประเมินตนเองและ ประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข นั้น

กรมอนามัย ขอความอนุเคราะห์หน่วยงานท่านประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และการลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler) ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งทั่วประเทศ รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย

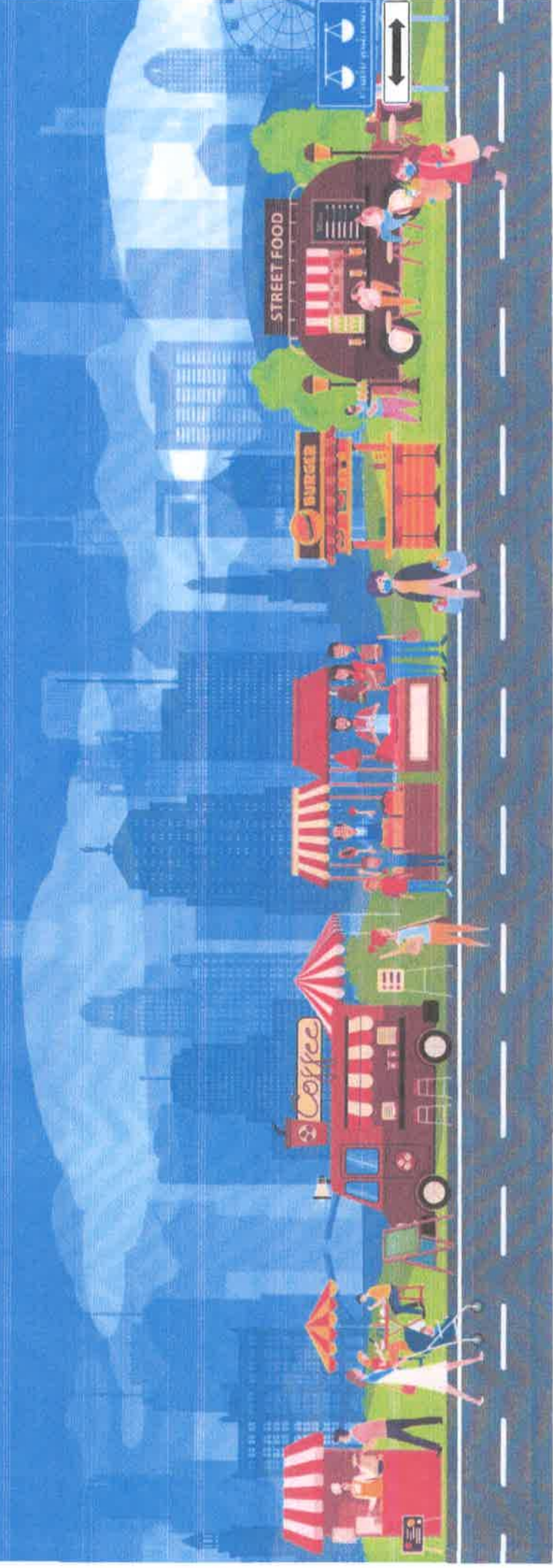
จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ดังกล่าวด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

นายอรรถพล แก้วสัมฤทธิ์
รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๔๘๖๑
โทรสาร ๐ ๒๕๕๐ ๔๑๘๘

**แนวทางการดำเนินงาน
สุขาภิบาลอาหาร
ภายใต้ข้อบัญญัติใหม่**



CONTENT

- 1 ลงนามบันทึกความร่วมมือเชิงนโยบายและบูรณาการระดับท้องถิ่น ปี 2564
- 2 สถานประกอบการอาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535
- 3 การจัดการสุขอนามัยอาหาร : EHA 1000 - 1003
- 4 มาตรฐานการสุขอนามัยอาหารใต้ฉลากใหม่ "สะอาด ปลอดภัย ใต้มาตรฐาน" : SAN

- 4 คำอธิบายกระบวนการรับรองเกณฑ์มาตรฐานสุขอนามัยอาหาร : SAN
- 5 การประเมินรับรองมาตรฐาน SAN และ SAN Plus
- 6 ข้อแนะนำและสิ่งที่ใช้ในตราสัญลักษณ์ SAN และ SAN Plus
- 7 การรับรองมาตรฐานการสุขอนามัยอาหาร

พิธีลงนามบันทึกความร่วมมือด้านเทคโนโลยีและบูรณาการระดับท้องถิ่น ปี 2564



“กรอบบันทึกความร่วมมือ (MOU) บูรณาการเชิงนโยบายระดับท้องถิ่น” ระหว่างกรมอนามัยร่วมกับกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

บันทึกความร่วมมือ
ระหว่าง กรมอนามัย และกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

กรมอนามัย และกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น มีความมุ่งมั่นที่จะส่งเสริมสุขภาพของประชาชนให้ดีขึ้น โดยมุ่งเน้นการดำเนินงานที่สอดคล้องกัน และบูรณาการเชิงนโยบายระดับท้องถิ่น เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชน

644. กรมอนามัย และกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ได้เห็นพ้องกันว่า จะร่วมกันดำเนินงานในลักษณะที่สอดคล้องกัน และบูรณาการเชิงนโยบายระดับท้องถิ่น เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชน

644. กรมอนามัย และกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ได้เห็นพ้องกันว่า จะร่วมกันดำเนินงานในลักษณะที่สอดคล้องกัน และบูรณาการเชิงนโยบายระดับท้องถิ่น เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชน

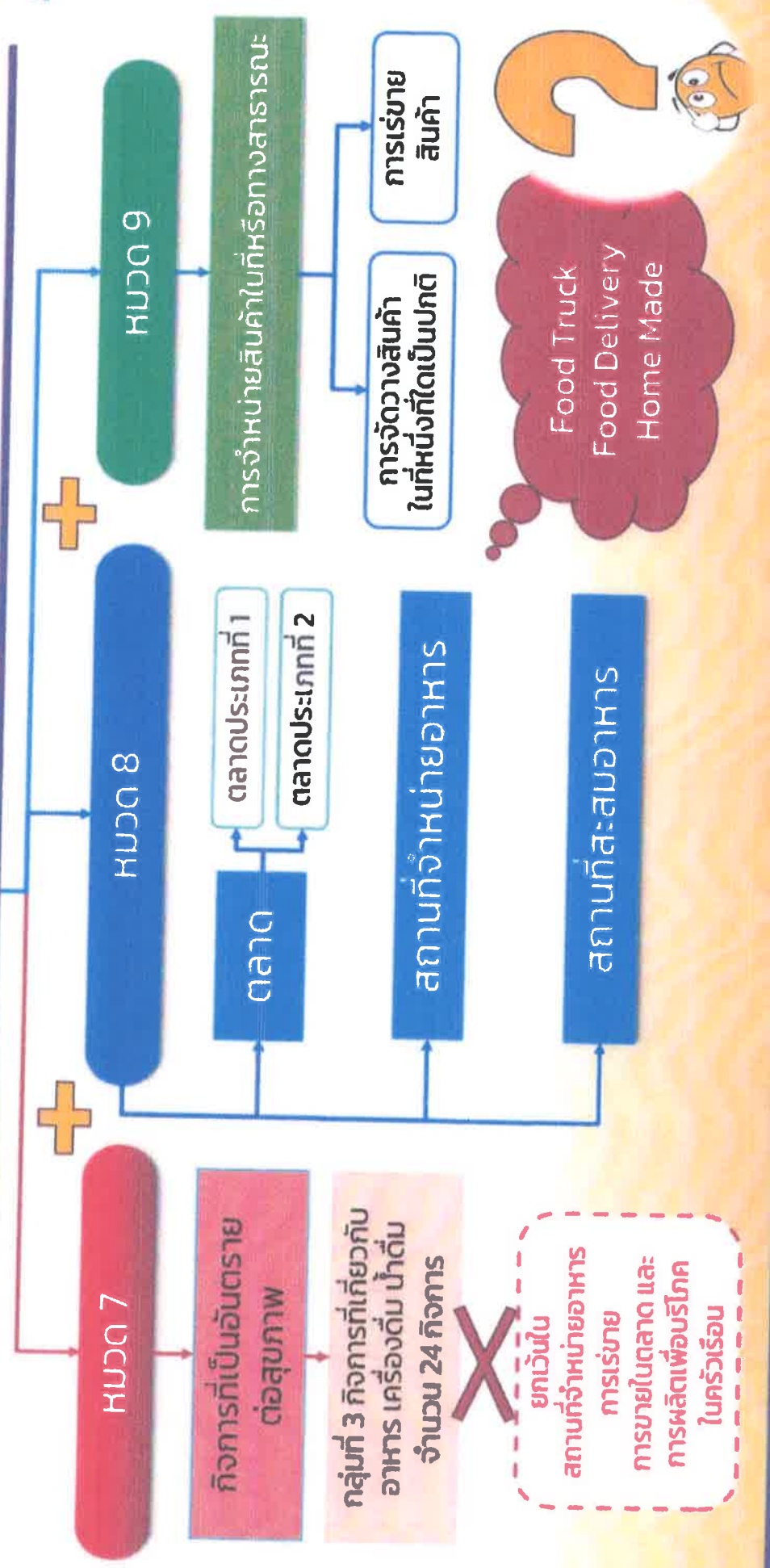
644. กรมอนามัย และกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ได้เห็นพ้องกันว่า จะร่วมกันดำเนินงานในลักษณะที่สอดคล้องกัน และบูรณาการเชิงนโยบายระดับท้องถิ่น เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชน

644. กรมอนามัย และกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ได้เห็นพ้องกันว่า จะร่วมกันดำเนินงานในลักษณะที่สอดคล้องกัน และบูรณาการเชิงนโยบายระดับท้องถิ่น เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชน



วันที่ 31 มีนาคม 2564

สถานประกอบการอาหาร : WR-ราชบัณฑิตการสาธารณสุข W.ศ. 2535



หลักเกณฑ์การปฏิบัติ สุขลักษณะ: การเสียอัตราค่าธรรมเนียม



การจัดการสุขาภิบาลอาหาร : EHA 1000

หมวด 7

กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

กลุ่มที่ 3 กิจการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม 24 ประเภท

กิจการ
ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน

- กฎกระทรวงควบคุมสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. 2560

หมวด 8

ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

1. ตลาด แบ่ง เป็น 2 ประเภท คือ
 - ตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้าง)
 - ตลาดประเภทที่ 2 (ไม่มีโครงสร้าง)
2. สถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น ร้านอาหาร กิจตาคาร ห้องอาหาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร เป็นต้น
3. สถานที่สะสมอาหาร เช่น ร้านขายของชำ มีนิมาร์ก ซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นต้น

- กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551
- กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

หมวด 9

การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

การจำหน่ายอาหารและสิ่งของอื่นที่มีใช้อาหารในรูปแบบการจำหน่ายในลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติหรือเร่งขาย

- คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิชาการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2565

นิยาม : พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535



การจัดการสุขาภิบาลอาหาร EHA1001-1003



EHA : 1001 สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร

- สถานที่จำหน่ายอาหาร
- สถานที่สะสมอาหาร



EHA : 1002 ตลาด

- ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดสด
- ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดนัด

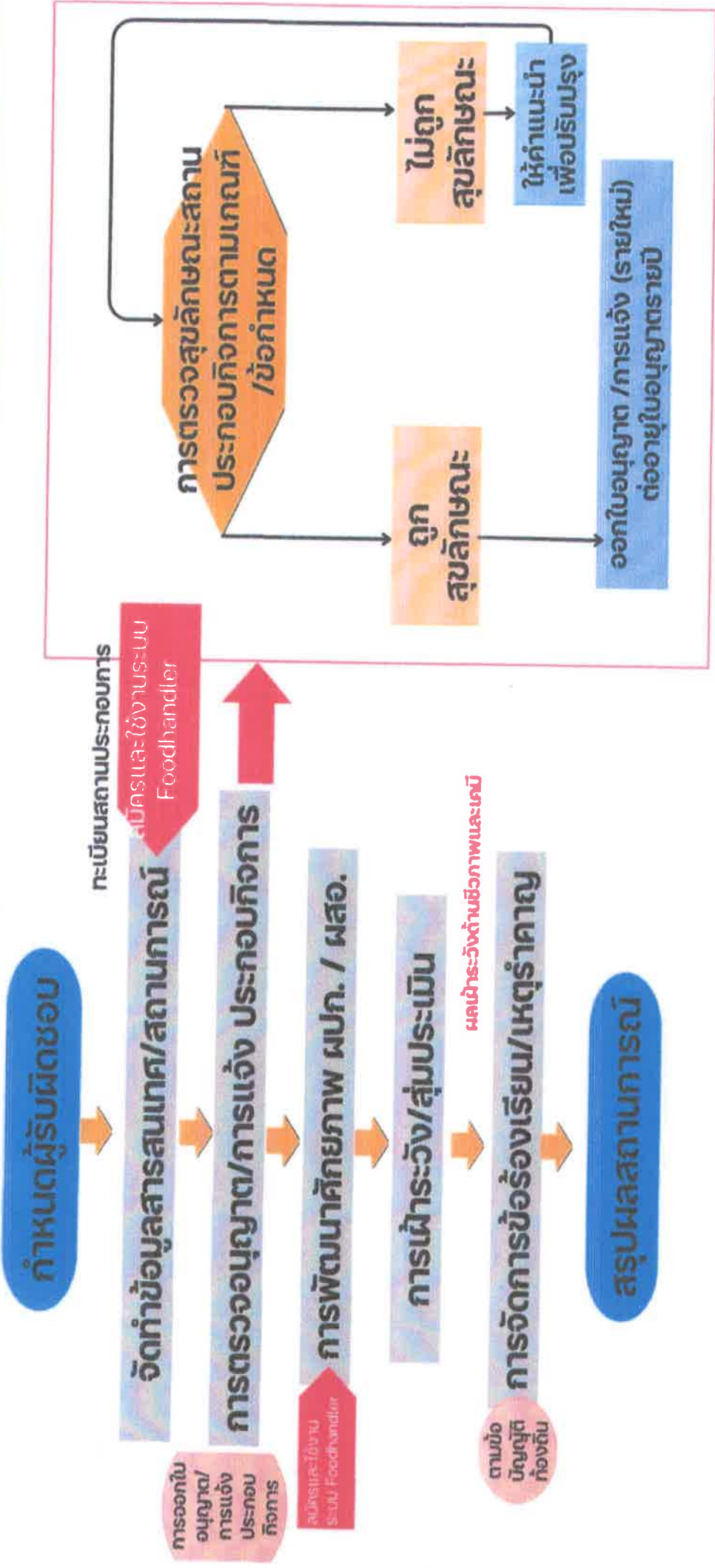


EHA : 1003 การจำหน่ายสินค้าในทางสาธารณะ

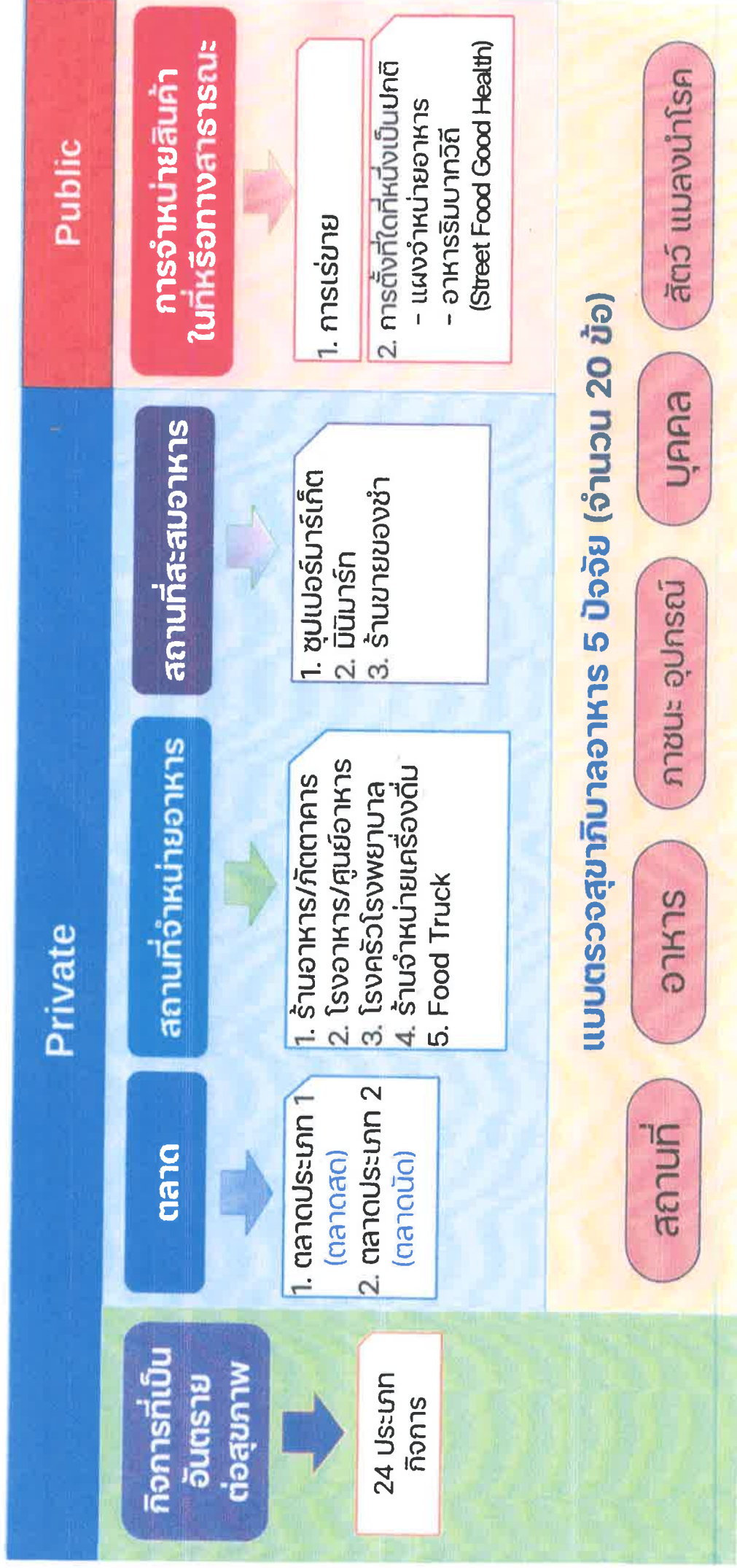
- แผงลอยจำหน่ายอาหาร : แบบตั้งประจำที่
- แผงลอยจำหน่ายอาหาร : แบบเร่ขาย



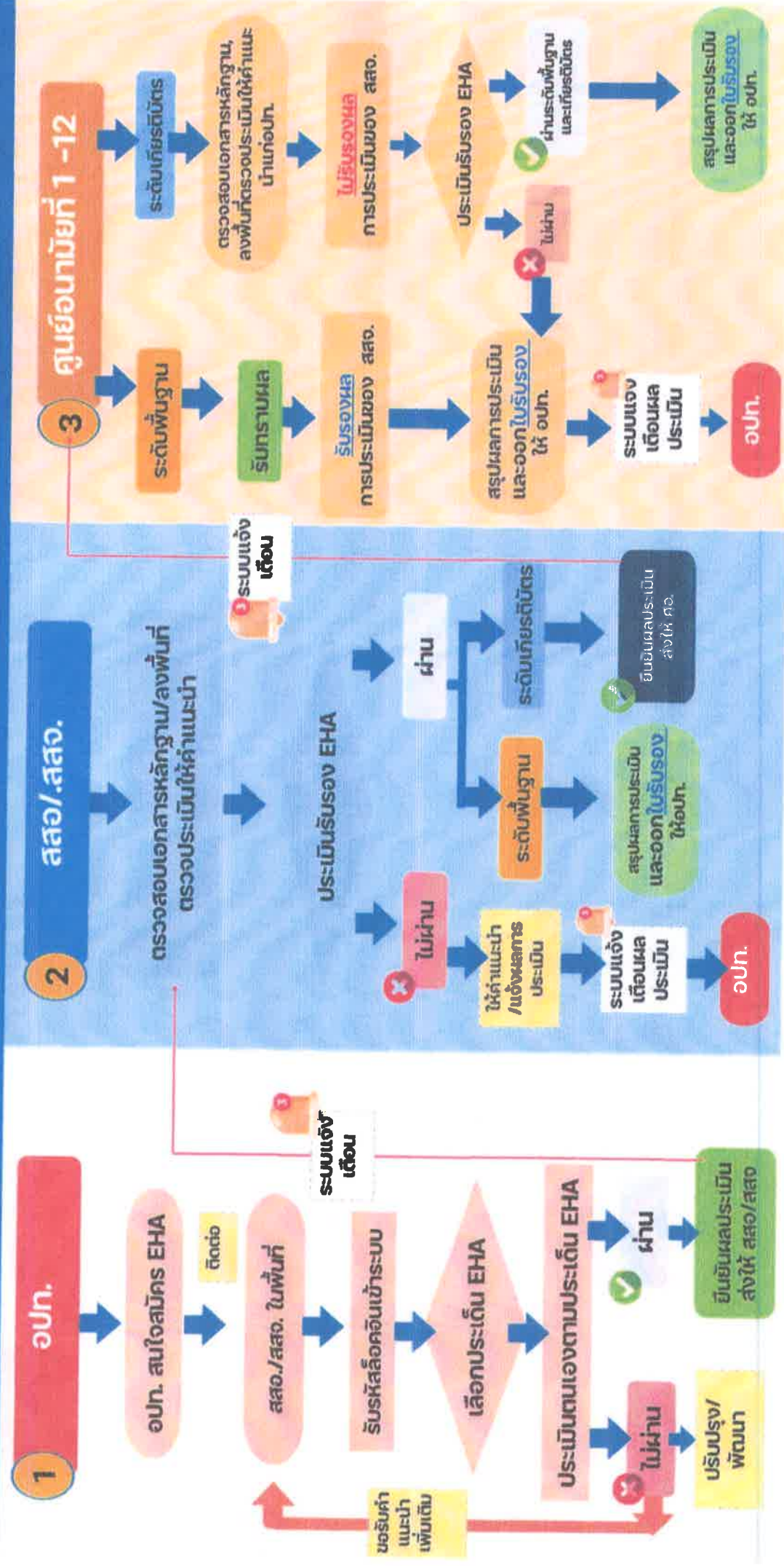
7 ขั้นตอน ระบบงานสุขาภิบาลอาหาร EHA1001-1003



มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิสัยทัศน์ "สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน" : SAN

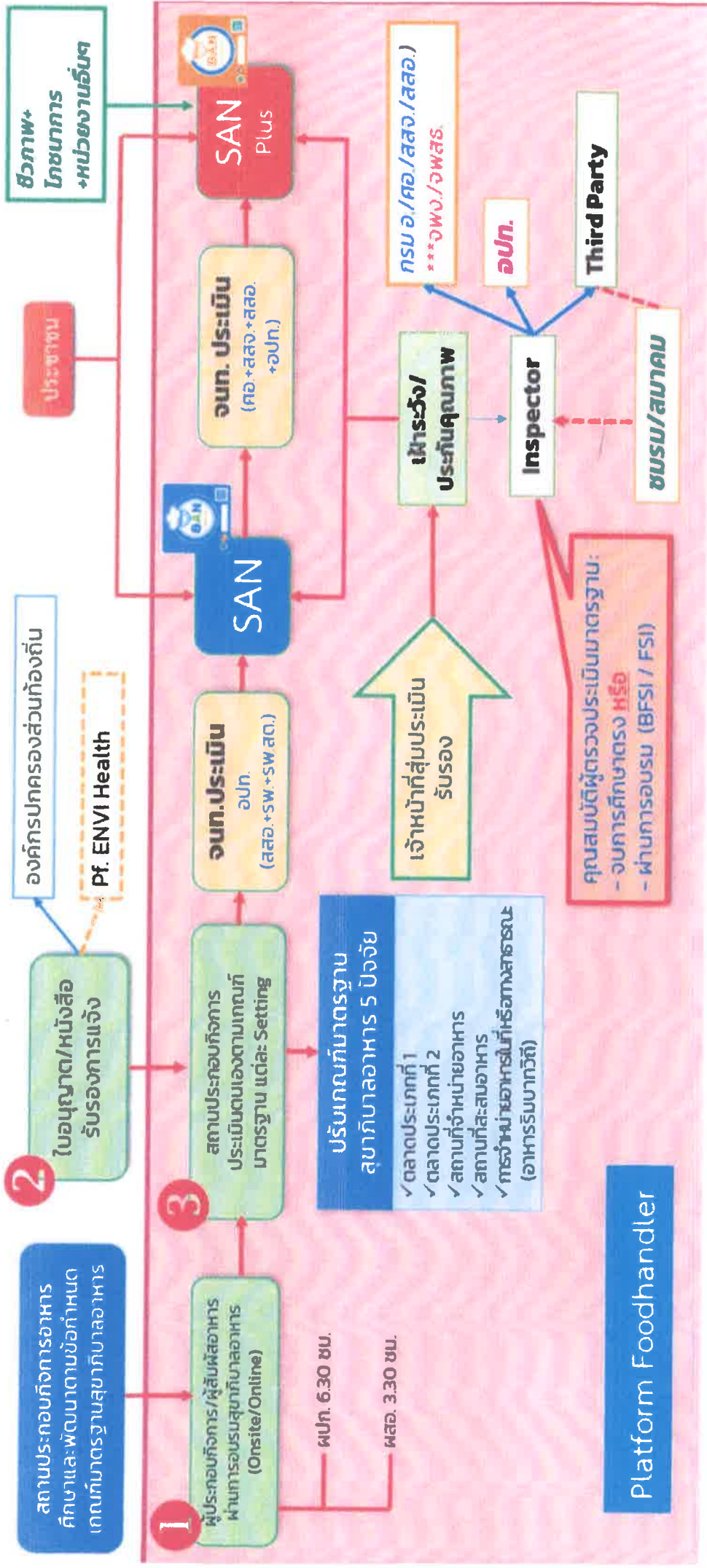


กระบวนการดำเนินงานรับรองคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม ผ่านระบบ EHA Smart WEB



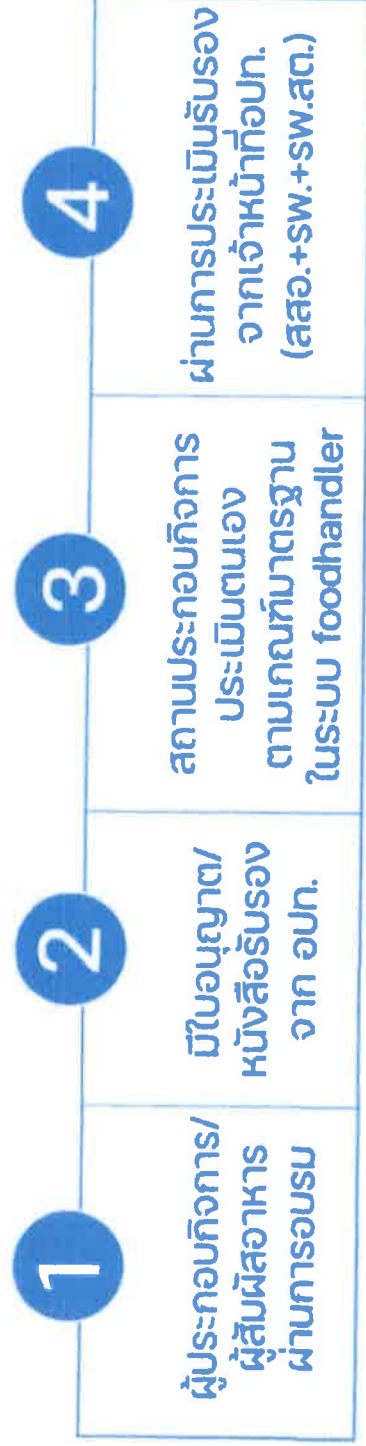


คำอธิบายกระบวนการรับรองเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN





การประเมินรับรองมาตรฐาน SAN และ SAN Plus



**SAN
Plus**



SAN Plus



6

ผ่านการประเมินรับรอง
จากเจ้าหน้าที่
(ศอ.+สสจ./สสอ.+อปท.)



มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วถิชีวิตยุคใหม่

S

หลักกา

Sanitation :

สุขาภิบาลอาหาร

การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมปรุงและจำหน่ายอาหาร เพื่อทำให้อาหารสะอาดปลอดภัย

A

ความรับผิดชอบ

Accountability :

Assessment การประเมิน

Analytic การวิเคราะห์

Advocate สร้างความตระหนัก

ความรับผิดชอบในการตรวจสอบประเมิน และการวิเคราะห์ ความเสี่ยงต่างๆ

นำไปสู่การสื่อสารเพื่อสร้างความตระหนักรู้ในการป้องกันโรค

N

เครือข่าย

Network :

การดำเนินงานร่วมกันของเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการในวงด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยด้านอาหารให้แก่ผู้บริโภค

การดำเนินงานร่วมกันของเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการในวงด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยด้านอาหารให้แก่ผู้บริโภค

ข้อแนะนำ

1. ควรใช้ตราสัญลักษณ์ในรูปแบบ และคำสีมาตรฐานที่กำหนดเท่านั้น เพื่อนำเสนอภาพลักษณ์ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และแสดงถึงความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน
2. วัสดุที่ใช้ทำป้ายสัญลักษณ์ต้องเป็นวัสดุที่เหมาะสมกับพื้นที่เพื่อให้ป้ายสามารถใช้งานได้ อย่างยาวนาน เช่น สติกเกอร์ กระดาษพลาสติก ไวน์ล เป็นต้น หรือ เป็น File ดิจิทัล ที่ผู้ บริโภคสามารถมองเห็นได้
3. ขนาดต้องไม่น้อยกว่า 10x10 cm และสามารถปรับขยายได้ตามความเหมาะสมโดยรูปทรงไม่ผิดเพี้ยนตามแบบที่กำหนด



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



สีที่ใช้ในตราสัญลักษณ์ SAN

สีน้ำเงิน (Blue)

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



CMYK 75/35/0/0
RGB 73/139/198
HEX #4E88C6

สีเขียว (Green)

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



CMYK 50/5/85/0
RGB 151/184/102
HEX #97BC66

สีส้ม (Orange)

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



CMYK 0/40/100/0
RGB 230/166/28
HEX #FA807A



สีพื้นหลังเป็นสีฟ้าตามแถบสีที่กำหนด เท่านั้น



สีที่ใช้ในตราสัญลักษณ์ SAN Plus

สีฟ้าเข้มอมเขียว

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



CMYK 75/35/0/0
RGB 78/139/198
HEX #4E8BC8

สีทองอ่อน

PROCESS COLOUR : GOLD(G) 100%



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



พื้หลังจากเป็นสีทองตามแถบสีที่
กำหนด เท่านั้น

การรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร



สถานที่สะสม อาหาร



1. ตรวจสอบว่า
2. แช่แข็ง
3. เก็บในตู้แช่แข็ง

การจำหน่าย อาหารในตู้หรือ ทางสาธารณะ




Handwritten notes in Thai script, including the word 'อาหาร' (Food) and some illegible text.




กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

แนวทางการดำเนินงานการใช้งานระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler)

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler เบื้องต้น
1	<p>ระบบ Foodhandler ของผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>อาหาร</p> <p>- ลงทะเบียนตนเองของสถานประกอบการ ได้แก่</p> <p>- ประเมินตนเองของสถานประกอบการได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none">1. สถานที่จำหน่ายอาหาร (3 องค์ประกอบตามกฎหมายกระทรวงสุขภาพและของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)2. พื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี3. ตลาดสด4. ตลาดนัด5. การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ6. สถานที่สะสมอาหาร	<p>Link: https://foodhandler.anamai.moph.go.th/</p> <p>QR-code :</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. ลงทะเบียนเข้าใช้งาน (ตามประเภทของสถานประกอบการเกิดทางด้านอาหาร)2. กรอกรายละเอียดให้ครบถ้วน กรณีไม่มี e-mail หรือ ID line สามารถข้ามได้ จากนั้นกด “ยืนยันลงทะเบียน” ระบบจะเข้าไปสู่หน้าบัญชีผู้ใช้งานอัตโนมัติ หรือ3. กรณีมี user (เลขบัตรประชาชน) และ password แล้ว สามารถเข้าระบบจากเมนูเข้ามือ ซึ่งระบบจะแสดงบัญชีผู้ใช้จากเมนูว่ามี (สามารถแก้ไขบัญชีผู้ใช้ได้) และฝั่งซ้ายมือจะแสดงสถานะการอบรม และ “การประเมินตนเอง” ให้ดำเนินการคลิกทำแบบประเมินตนเอง4. เมื่อคลิกทำแบบประเมินตนเอง ในกรณีปรากฏหน้าต่างว่างเปล่า ให้คลิก “+เพิ่มรายการใหม่” โดยจะแสดงหน้าต่าง “ข้อมูลทั่วไป” ของสถานประกอบการด้านอาหาร ให้เจ้าของ/ผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบ กรอกรายละเอียดให้ครบถ้วน แล้วปิดหน้าต่างออกไป5. จากนั้นไปที่หัวข้อ “จัดการ” คลิกปุ่ม 3 ปุ่ม และเลือก “ทำแบบประเมินตนเอง” และกดบันทึกแบบประเมินตนเอง

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler เบื้องต้น
			<p>6. ตรวจสอบข้อมูลให้ครบถ้วน ประกอบด้วย</p> <p>6.1 การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องครบถ้วน (ปุ่นสีเขียว)</p> <p>6.2 การอนุญาตประกอบการจากหน่วยงานท้องถิ่นที่ตั้งของร้าน ต้องได้รับการอนุญาต/รับรองการแจ้งครบถ้วน (ปุ่นสีเขียว)</p> <p>6.3 การประเมินตนเองของสถานประกอบการ ครบถ้วน (ปุ่นสีส้ม/ สีเขียว)</p> <p>7. เมื่อรายละเอียดตามข้อ 6.1-6.3 ครบถ้วนแล้ว ให้กด “ส่งขอประเมินรับรอง” จากหัวข้อ “จัดการ”</p> <p>8. ตารางสถานประกอบการกิจการ จะแสดงสถานะว่า “รอการประเมิน” โดยจะมีเจ้าหน้าที่เข้ามาดำเนินการประเมินรับรองให้ในขั้นตอนต่อไป</p> <p>9. กรณี รายละเอียดตามข้อ 6.1-6.3 ไม่ครบถ้วน จะปรากฏปุ่มสีแดง และสถานะให้ “ปรับปรุงข้อมูล” ผู้ประกอบการเข้าไปแก้ไขข้อมูลที่หัวข้อ “จัดการ” เมนู “ข้อมูลทั่วไป”</p> <p>**สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ Line Official: https://lin.ee/325oyRr</p>

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler เบื้องต้น
2	<p>ระบบ Foodhandler ของเจ้าหน้าที่</p> <ul style="list-style-type: none"> - ดึงทะเบียนเจ้าหน้าที่ (Admin) - การจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร - ประเมินรับรองสถานประกอบการกิจการ ได้แก่ <ul style="list-style-type: none"> 1. สถานที่จำหน่ายอาหาร (3 องค์ประกอบตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561) 2. พื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี 3. ตลาดสด 4. ตลาดนัด 5. การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ 6. สถานที่สะสมอาหาร 	<p>Link: https://foodhandler.anamai.moph.go.th/</p> <p>QR-code :</p> 	<p>1. ลงทะเบียนเข้าใช้งาน หัวข้อ “ลงทะเบียนหน่วยฝึกอบรม”</p> <p>1.1 เลือกประเภทหน่วยงาน (ศูนย์อนามัย/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อปท./หน่วยฝึกอบรม)</p> <p>1.2 ส่งคำขอใช้งานระบบ เพื่อยืนยัน user (e-mail กลางหน่วยงาน) หมายเหตุ :</p> <p>(1) กำหนดให้ 1 หน่วยงาน ต่อ 1 user เท่านั้น และจะสามารถแก้ไขใช้งานได้ก็ต่อเมื่อ Admin ดำเนินการอนุมัติ user ในระบบ</p> <p>(2) กรณีที่มี user แล้วสามารถเข้าสู่ระบบได้ โดยไม่ต้องลงทะเบียนใหม่</p> <p>2. เข้าร่วมการอนุมัติ ระบบจะแสดงบัญชีผู้ใช้งานหมายเลข (สามารถแก้ไขบัญชีผู้ใช้ได้)</p> <p>3. การดำเนินการในระบบ Foodhandler ของเจ้าหน้าที่</p> <p>3.1 การจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้ไปที่เมนู “สำหรับหน่วยฝึกอบรม” แถบเขียนด้านบนมุมขวามือ โดยจะมีเมนูให้เลือกดำเนินการ</p> <p>(1) ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร ดูข้อมูลที่มีการลงทะเบียนและสถานะการอบรม เรียกดูตามหน่วยงานได้</p> <p>(2) ค้นหาผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร ใช้ชื่อ-สกุล/เลขบัตรประชาชน อย่างไรก็ตามหนึ่งในการค้นหาผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร</p>

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler เบื้องต้น
			<p>(3)กำหนดการอบรม สามารถแจ้งแผนจัดอบรม (Admin จะอนุมัติแผนจัดอบรมพร้อมแนบแบบทดสอบในระบบ) จัดการรายชื่อผู้ผ่านการอบรม และส่งสรุปผลการอบรมผ่านระบบ</p> <p>3.2 การประเมินรับรองสถานประกอบการด้านอาหาร ให้เลือกแบบการประเมินรับรองฝั่งซ้ายมือ โดยจะแสดงแบบประเมินรับรองรายละเอียดสถานประกอบการ ให้เจ้าหน้าที่ผู้ประเมินรับรอง คลิกทำแบบประเมินรับรองตามประเภท ทั้งนี้ ก่อนการประเมินรับรองตรวจสอบข้อมูลให้ครบถ้วน ดังนี้</p> <p>(1)การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องครบถ้วน (ไม่เสียเที่ยว)</p> <p>(2)การอนุญาตประกอบกิจการจากหน่วยงานท้องถิ่นที่ตั้งของร้าน ต้องได้รับการอนุญาต/รับรองการแจ้งครบถ้วน (ไม่เสียเที่ยว)</p> <p>(3)การประเมินตนเองของสถานประกอบการ ครบถ้วน (ไม่เสีย/เสีย)</p> <p>จากนั้นไปที่หัวข้อ “จัดการ” คลิกปุ่ม 3 ปุ่ม และเลือก “ทำแบบประเมินรับรอง” และกดบันทึกผล เมื่อทำแบบประเมินรับรองเรียบร้อยแล้ว ให้ Refresh หน้าจอ 1 ครั้ง ระบบจะประมวลผลการรับรองตามที่เจ้าหน้าที่ดำเนินการแสดงบนหน้า “ส่งประเมิน”</p>

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



TikTok



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ช่องทาง
ติดต่อสอบถาม