

แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN Plus)

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

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

๒) ตรวจสอบควบคุมผู้ประกอบการตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่น

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

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

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

๕.๑ เกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN (แซน) ประกอบด้วย

(๑) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งออกโดยราชการส่วนท้องถิ่น

(๒) ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านการอบรมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร และการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด

- ตลาด และสถานที่สะสมอาหาร ผู้ประกอบการ ผู้ขายของ/ผู้ช่วยขายของ ผ่านการอบรมหรือได้รับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด

๑. ตลาดประเภทที่ ๑

<p>1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN</p> <p>2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร การระอุปรกรณ์ มือผู้ขาย/ผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)</p> <p>3. ผ่านการตรวจสอบการปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอสฟอรัส สารกัมมันตภาพรังสี สารฟอสฟอรัส ยาฆ่าแมลง และไม้ทาบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)</p> <p>4. ผ่านเกณฑ์ 2 ข้อ Plus</p> <p>4.1 จัดให้มีห้องทานและวางเครื่องดื่มจากประชาชน รวมถึงการรีไซเคิล และประชาชนพึงพอใจความถี่ด้านต่างๆ แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค</p> <p>4.2 จัดให้มีเครื่องชั่งทางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน</p>

๒. ตลาดประเภทที่ ๒

<p>1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับพื้นฐาน (SAN)</p> <p>2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร การระอุปรกรณ์มือผู้ขาย/ผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)</p> <p>3. ผ่านการตรวจสอบการปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอสฟอรัส สารกัมมันตภาพรังสี สารฟอสฟอรัส ยาฆ่าแมลง และไม้ทาบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)</p>
--

๓. สถานที่จำหน่ายอาหาร

<p>SAN Plus</p> <p>1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่จำหน่ายอาหาร : SAN</p> <p>2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร การระอุปรกรณ์มือผู้สัมผัสอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)</p> <p>3. ผ่านเกณฑ์ 9 ข้อ Plus</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องสวมหน้ากากอนามัยและใช้ผ้าปิดจมูก 2. จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที 3. จัดบริการล้างมือหรือแปรง/ถูปรกรณ์ที่ทราบและยอมรับว่ามีระดับสะอาด 4. ใช้ถัง และหมักไม้ ปลอดภัย 5. จัดบริการเมนูสุขภาพ หรืออาหารไทยถิ่น กินเป็นยา 6. ใช้ภาชนะหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน 7. จัดบริการล้างผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS 8. ใช้ภาชนะปลอดภัย : NoFoam 9. มีการสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพ : <ul style="list-style-type: none"> - อาหารปลอดภัย/โภชนาการ หรือ - อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา

๔. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

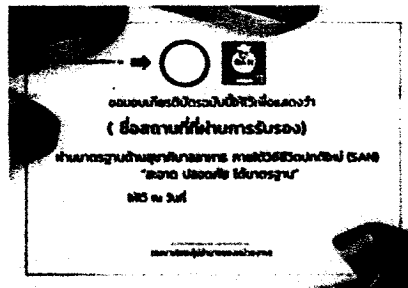
<p>SAN Plus</p> <p>1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN</p> <p>2. ผ่านเกณฑ์ Street Food Good Health</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มีผู้ประกอบการ จำนวน 10 ข้อ <ol style="list-style-type: none"> 1) มีใบอนุญาตจากกรมการค้าภายใน 2) มีเจ้าพนักงานมาตรฐาน SAN 3) ผู้มีใบอนุญาตผ่านเกณฑ์ 4) การควบคุมเรื่องสิ่งแวดล้อม 5) ไม่มีลักษณะวินกรรมราชการ 6) จัดบริการสะอาด 7) จัดบริการมีเวลา 8) จัดบริการส่งเสริม 9) การจัดการชุมชนอย่างดี 10) การรวมใจร่วมใจร่วมใจ 2. มีดีค่านครทูต จำนวน 6 ข้อ (เลือกทำ 3 ข้อ) <ol style="list-style-type: none"> 2.1 ราคาถูก คือเป็นสมราคา 2.2 มีการควบคุมและปฏิบัติตาม 2.3 มีการประชาสัมพันธ์การจำหน่ายสินค้าในที่ 2.4 มีป้ายบอกชื่อร้าน อย่างน้อย 2 ภาษ 2.5 มีการขายอาหารอย่างน้อย 2 ภาษ มีรูปถ่าย 2.6 มีการฝึกพนักงานที่ปฏิบัติงาน 3. มีดีค่านครทูต จำนวน 4 ข้อ (เลือกทำ 2 ข้อ) <ol style="list-style-type: none"> 3.1 มีการจัดแข่งขันระดับชุมชน OTOP 3.2 จัดมีจุดบริการลูกค้าที่ชัดเจน 3.3 มีการบริการที่รวดเร็วทันใจ 3.4 มีจุดบริการที่ปลอดภัย 4. มีดีค่านครทูต จำนวน 2 ข้อ (เลือกทำ 1 ข้อ) <ol style="list-style-type: none"> 4.1 มีการจำหน่ายสินค้าที่จำหน่าย 4.2 มีการจัดกิจกรรมส่งเสริมการขาย Story Culture

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

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

โดยจะต้องมีการดำเนินการ ดังนี้

- ๑) ผู้ดูแลและผู้ปฏิบัติงานในสถานที่นั้นผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ และสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด
- ๒) สถานที่นั้นต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN ของกรมอนามัยได้อย่างครบถ้วน
- ๓) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ร่วมกับ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ หรือ โรงพยาบาล /ศูนย์อนามัย/กรมอนามัย เข้าตรวจประเมินให้กับสถานที่นั้น หากสถานที่นั้นสามารถดำเนินการในข้อ ๑) และ ๒) ได้อย่างครบถ้วนให้ดำเนินการออกการรับรองเป็นเกียรติบัตรให้กับสถานที่นั้น



๔) หน่วยงานประเมินรับรองส่งรายงานสถานที่ที่ผ่านการประเมินรับรองผ่านระบบ google form ของกรมอนามัย ปีละ ๑ ครั้ง (<https://shorturl.asia/pmbGU>) **โดยไม่ต้องลงข้อมูลในระบบ foodhandler**



ส่วนในกรณีการจัดบริการอาหารแบบโรงทาน/แจกอาหาร ให้ดำเนินการตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ๕ ปัจจัย โดยไม่ต้องดำเนินการขอมาตรฐาน SAN แต่อย่างใด

หมายเหตุ : สถานที่ที่ไม่ถูกบังคับตามกฎหมาย จะไม่มีการประเมินรับรองในส่วนของ SAN Plus เนื่องจากระดับ SAN Plus จะเน้นไปที่สถานประกอบการด้านอาหารที่ถูกต้องตามกฎหมาย และประชาชนสามารถเข้าถึงและใช้บริการได้

รายละเอียดพร้อมรูปแบบป้าย/สัญลักษณ์ SAN (แขน)

สีพื้น RGB 78/139/198

เส้นนอกเงาขาว

ตัวหนังสือเงาขาว

ตัวหนังสือ Sanitation, Network สี RGB 78/139/198
ตัวหนังสือ Accountability สี RGB 151/188/102

ตัวหนังสือเงาขาว

สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน

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

กรอบเงาขาว โดยแสดงชื่อ
ของสถานประกอบการ
พร้อมวันหมดอายุ

โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

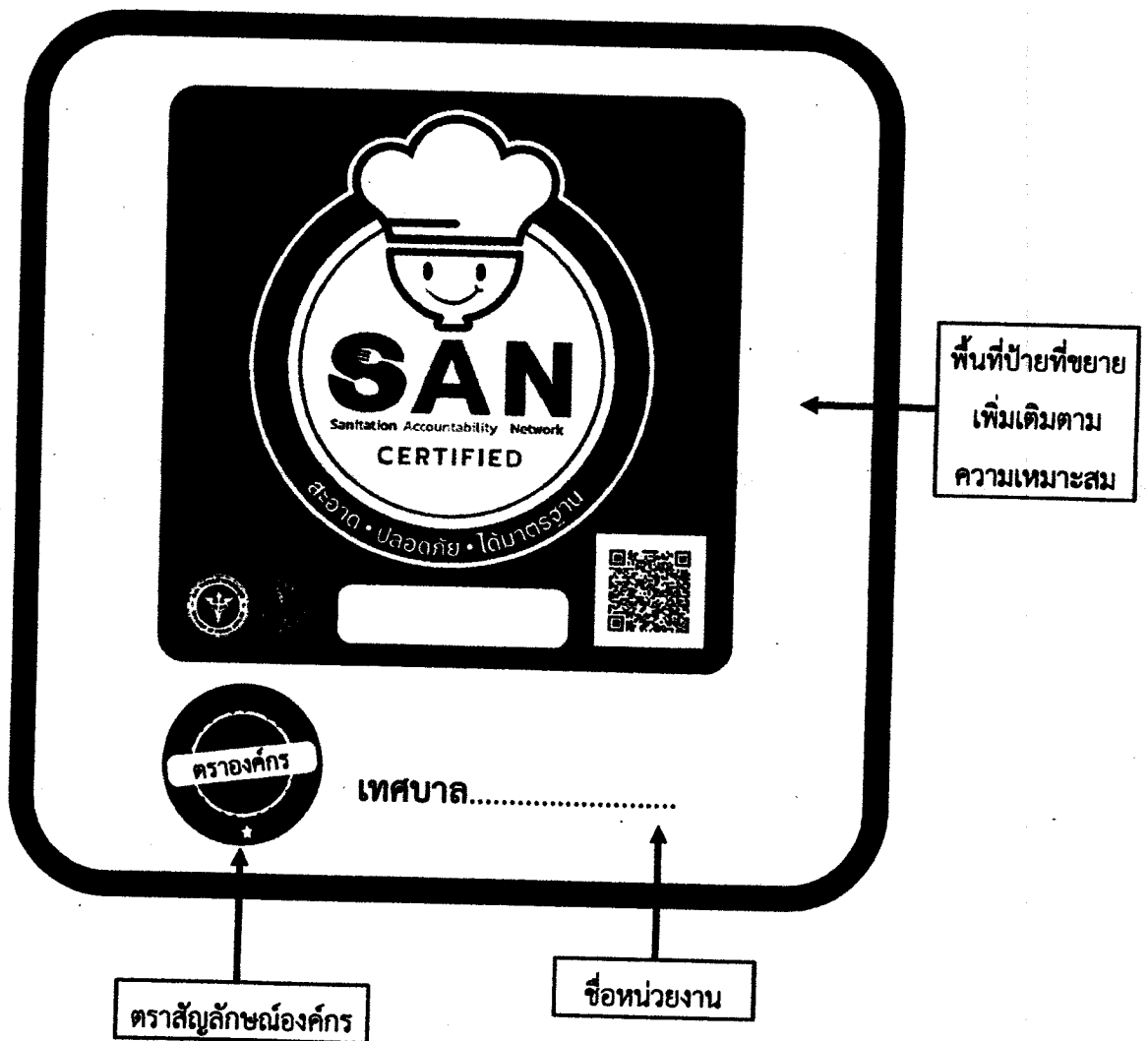
โลโก้กระทรวงมหาดไทย

- สีพื้น RGB 78/139/198
PROCESS COLOUR: C:14/M:10/Y:0
CMYK 50/35/15
RGB 78/139/198
HEX #4E8C9E
- สีขอบเงาขาว
PROCESS COLOUR: C:14/M:10/Y:0
CMYK 50/35/15
RGB 78/139/198
HEX #4E8C9E
- สีขอบเงาขาว
PROCESS COLOUR: C:14/M:10/Y:0
CMYK 50/35/15
RGB 78/139/198
HEX #4E8C9E
- สีขอบเงาขาว
PROCESS COLOUR: C:14/M:10/Y:0
CMYK 50/35/15
RGB 78/139/198
HEX #4E8C9E
- สีขอบเงาขาว
PROCESS COLOUR: C:14/M:10/Y:0
CMYK 50/35/15
RGB 78/139/198
HEX #4E8C9E
- สีขอบเงาขาว
PROCESS COLOUR: C:14/M:10/Y:0
CMYK 50/35/15
RGB 78/139/198
HEX #4E8C9E
- สีขอบเงาขาว
PROCESS COLOUR: C:14/M:10/Y:0
CMYK 50/35/15
RGB 78/139/198
HEX #4E8C9E
- สีขอบเงาขาว
PROCESS COLOUR: C:14/M:10/Y:0
CMYK 50/35/15
RGB 78/139/198
HEX #4E8C9E
- สีขอบเงาขาว
PROCESS COLOUR: C:14/M:10/Y:0
CMYK 50/35/15
RGB 78/139/198
HEX #4E8C9E
- สีขอบเงาขาว
PROCESS COLOUR: C:14/M:10/Y:0
CMYK 50/35/15
RGB 78/139/198
HEX #4E8C9E

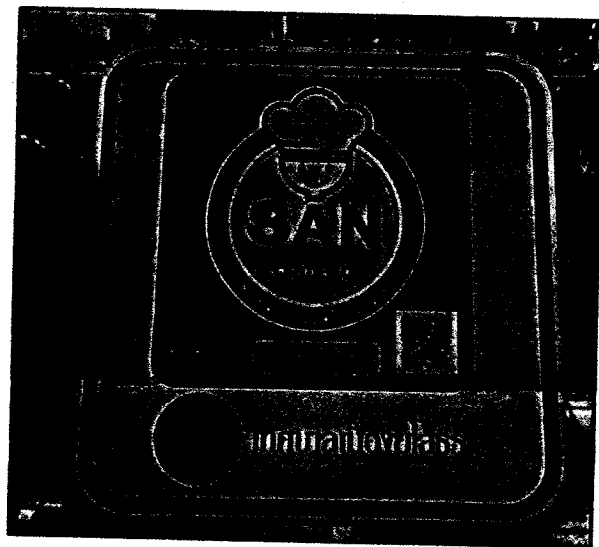
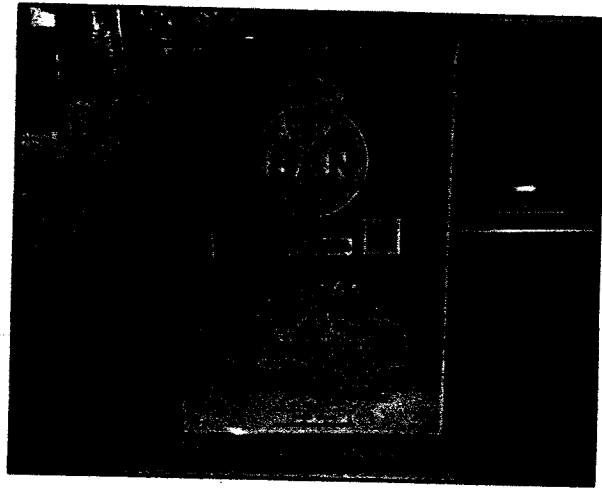
โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

โลโก้กระทรวงมหาดไทย

ในกรณีหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต้องการเพิ่มเติมสัญลักษณ์ของหน่วยงาน สามารถปฏิบัติได้ ดังนี้ คือ ให้ทำการขยายป้ายเพิ่มเติมตามความเหมาะสมจากขนาดที่กำหนด และใส่สัญลักษณ์รวมถึง ชื่อของหน่วยงานด้านล่างป้ายสัญลักษณ์ SAN (แซน) หรือ SAN Plus (แซนพลัส) รวมทั้งสามารถเพิ่มเติมในส่วนของ ลายเซ็นต์ผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำกับบริเวณชื่อของหน่วยงานได้ หรือจัดทำในรูปแบบอื่นที่เพิ่มเติม สัญลักษณ์และจุดเด่นขององค์กร ทั้งนี้ ห้ามดัดแปลง แก้วไข และเปลี่ยนแปลงรูปแบบบนป้าย SAN&SAN Plus โดยเด็ดขาด รายละเอียดแสดงดังรูปต่อไปนี้



ตัวอย่าง การจัดทำป้าย SAN ร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร



ตัวอย่าง การจัดทำป้ายร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร