

- ☒ สำนักปลัด
☐ กองคลัง
☐ กองช่าง
☐ กองการศึกษา
☒ กองสวัสดิการ



องค์การบริหารส่วนตำบลลุมพิก
 รับเลขที่ 3014 / 67
 วันที่ 18 พ.ย. 2567
 เวลา 10.21 น.

ที่ บร ๐๐๒๓.๗/ว. ๓๕๕

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
 อำเภอเมืองบุรีรัมย์ ถนนจิระ บร ๓๑๐๐๐

๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่

เรียน นายกเทศมนตรีตำบล และนายกองค์การบริหารส่วนตำบล ทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดบุรีรัมย์

ที่ บร ๐๐๒๓.๖/ว ๘๖๒ ลงวันที่ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

จำนวน ๑ ชุด

พร้อมนี้ขอส่งหนังสือสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดบุรีรัมย์ ที่ บร ๐๐๒๓.๖/ว ๘๖๒ ลงวันที่ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ มาเพื่อแจ้งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในเขตพื้นที่ทราบและถือเป็นแนวทางปฏิบัติต่อไป รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบและถือปฏิบัติต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

เรียน นายก อบต.ลุมพิก
 ที่ อ.เมือง
 นอ. ต.บ้านใหม่
 ทางส่ง อ.เมือง
 เพื่อไปทราบ
 รวบรวม

(นางสาวธมนวรรณ เฮงวานิชย์)
 ท้องถิ่นอำเภอเมืองบุรีรัมย์

เห็นควรลงนามผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
 (นางเนตรนงา วิเศษรัมย์)
 หัวหน้าสำนักปลัด

(นางเทวี แสงจรรย์)
 ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลลุมพิก

(นายทรงวุฒิ บะทิรัมย์)
 นายกองค์การบริหารส่วนตำบลลุมพิก

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ

โทร./โทรสาร ๐๖-๓๒๐๖-๕๘๒๑, ๐-๔๔๖๐-๑๓๓๔

ที่ บร ๐๐๒๓.๖/ว ๕๖๒



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
จังหวัดบุรีรัมย์ ตำบลเสม็ด
อำเภอเมืองบุรีรัมย์ บร ๓๑๐๐๐

๖๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่
เรียน ท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๑๙.๒/ว ๔๕๑๖
ลงวันที่ ๒๑ ตุลาคม ๒๕๖๗

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดบุรีรัมย์ได้รับแจ้งจากกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นว่า กรมอนามัยได้ดำเนินการพัฒนายกระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีปกติใหม่ และปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบกิจการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสดตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสม และสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อสร้างความเชื่อมั่นรวมถึง ปรับภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดบุรีรัมย์พิจารณาแล้ว เพื่อใช้เป็นแนวทางดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เป็นแนวทางเดียวกัน จึงขอให้อำเภอแจ้งประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบและถือเป็นแนวทางปฏิบัติต่อไป รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นางพรลัย ศิริวัฒนชัย)

ผู้อำนวยการสำนักงานการเงินบัญชีและการตรวจสอบ รักษาการแทน

ท้องถิ่นจังหวัดบุรีรัมย์

กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ

โทร. ๐ ๔๔๖๖ ๖๕๔๔ - ๕ ต่อ ๑๓

www.buriramlocal.go.th

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban_brm@dla.go.th

ผู้ประสานงาน นายวีรภัทร ปานประโคน : ๐๙๓-๒๒๖๙๙๙๑

ที่ มท ๐๘๑๙.๒/ว ๕๕๖



ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด ทุกจังหวัด

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดบุรีรัมย์
รับเลขที่ 16953
วันที่ 31 ต.ค. 2567
เวลา

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมอนามัยว่าได้ดำเนินการพัฒนาระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่และปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบกิจการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อสร้างความเชื่อมั่นรวมถึงปรับภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จึงขอให้สำนักงานส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่นจังหวัดประชาสัมพันธ์แนวการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งทั่วประเทศ เพื่อใช้ในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เป็นแนวทางเดียวกัน ทั้งนี้สามารถดาวน์โหลดรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ <https://shorturl.asia/fsmhP> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้



กองสาธารณสุขท้องถิ่น

กลุ่มงานส่งเสริมสุขภาพ

โทร. ๐๒ ๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๔๐๕

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th

ผู้ประสานงาน นางสาวสุจิตรา ดาวเรือง/นางสาวอังฉรา ทองมนต์



ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/รท๑๖๑

๓ ตุลาคม ๒๕๖๗

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ จังหวัดบุรีรัมย์
รับเลขที่ 15358
วันที่ 22 ต.ค. 2567
เวลา
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี 11000
วันรับ 22 ต.ค. 2567
เวลา

เรื่อง ขอกความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่
เรียน ท้องถิ่นจังหวัดทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่กรมอนามัยได้ดำเนินการพัฒนามาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสม และสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อสร้างความเชื่อมั่น รวมถึงปรับปรุงภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น นั้น

กรมอนามัย ขอกความอนุเคราะห์หน่วยงานท่านประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งในพื้นที่ของท่านเพื่อใช้ในการดำเนินงาน ด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เป็นแนวทางเดียวกัน รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย ทั้งนี้ มอบหมายให้ นางสาวปริยานุช เรืองหิรัญวนิช นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ โทรศัพท์เคลื่อนที่ ๐๘ ๔๗๒๙ ๒๙๒๔ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ดังกล่าวด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายปองพล วรปานิ)
รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๔๘๖๑
โทรสาร ๐ ๒๕๕๐ ๔๑๘๘

แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN Plus)

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

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

๒) ตรวจสอบควบคุมผู้ประกอบการตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่เสิร์ฟอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่น

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

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

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

๕.๑ เกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN (แซน) ประกอบด้วย

(๑) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งออกโดยราชการส่วนท้องถิ่น

(๒) ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านการอบรมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร และการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด

- ตลาด และสถานที่เสิร์ฟอาหาร ผู้ประกอบการ ผู้ขายของ/ผู้ช่วยขายของ ผ่านการอบรมหรือได้รับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด

๑. ตลาดประเภทที่ ๑

SAN Plus
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือ ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านการตรวจการปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอสฟอรัส สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง และไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)
4. ผ่านเกณฑ์ 2 ข้อ Plus 4.1 จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ต่างๆ แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค 4.2 จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในทำเลอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน

๒. ตลาดประเภทที่ ๒

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

๓. สถานที่จำหน่ายอาหาร

SAN Plus
1. ผ่านมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร; SAN
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านเกณฑ์ 9 ข้อ Plus 1. ผู้ขาย/ผู้จำหน่ายทุกคนต้องปฏิบัติตามผ่านการอบรมตลอดระยะเวลาปฏิบัติงาน 2. จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที 3. จัดบริการอ่างล้างมือหรือสบู่/อุปกรณ์ทำความสะอาดมือให้แก่ผู้รับประทาน 4. ใช้ผัก และผลไม้ ปลอดภัย 5. จัดบริการเมนูสุขภาพ หรือ อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา 6. ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน 7. จัดบริการล้างผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS 8. ใช้ภาชนะปลอดภัย : NoFoam 9. มีการสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพ : - อาหารปลอดภัย/โภชนาการ หรือ - อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา

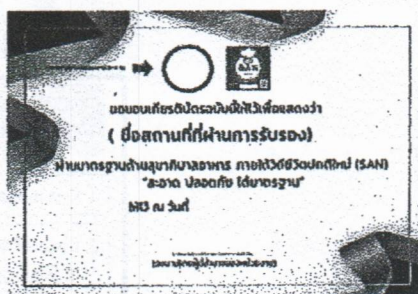
๔. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

SAN Plus (Street Food Good Health)
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN
2. ผ่านเกณฑ์ Street Food Good Health 1. มีใบอนุญาต: จำนวน 10 ข้อ 1) ได้รับอนุญาตจากกรมการค้าภายใน 2) ผลผ่านการจำหน่ายผ่านมาตรฐาน SAN 3) ผู้ยื่นคำขอผ่านการอบรม 4) การควบคุมเรื่องมลพิษและสิ่งแวดล้อม 5) ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร 6) จัดบริการช้อนกลาง 7) จัดบริการเสริมเกลือ 8) จัดบริการอ่างล้างมือ 9) การจัดบริการเมนูสุขภาพ 10) การตรวจวัดปริมาณปนเปื้อนอาหาร 2. มีสินค้าหรือบริการ จำนวน 6 ข้อ (เลือกทำ 3 ข้อ) 2.1 ราคาถูก คิดเป็นหน่วยราคา 2.2 มีการร่วมจัดซื้อวัตถุดิบ 2.3 มีการประชาสัมพันธ์การจำหน่ายสินค้าในที่ 2.4 มีป้ายบอกชื่อร้าน อย่างน้อย 2 ภาษา 2.5 มีการทราอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา มีรูปภาพ 2.6 มีการจัดจำหน่ายสินค้าเชิงรณรงค์ในชุมชน 3. มีสินค้าเสริม จำนวน 4 ข้อ (เลือกทำ 2 ข้อ) 3.1 มีการจัดแข่งขันฝีมือคนรุ่นใหม่ 3.2 จัดให้มีจุดบริการสุขภาพในชุมชน 3.3 มีแผนการประชาสัมพันธ์ในชุมชน 3.4 จัดให้มีจุดบริการสินค้าที่ระลึก 4. มีสินค้าหรือบริการ จำนวน 2 ข้อ (เลือกทำ 1 ข้อ) 4.1 มีการจำหน่ายอาหารในวัฒนธรรมสายพันธุ์จีน 4.2 มีการส่งเสริมการขายสินค้าไทย Story Culture

แนวทางการดำเนินงานตรวจประเมินสถานที่ที่ไม่ต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตาม
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม
กรณีการจัดบริการอาหารที่ไม่มีการจัดเก็บค่าใช้จ่ายจากการรับบริการ
ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิต ปกติใหม่

สถานที่ที่ไม่ถูกบังคับตามกฎหมาย คือ สถานที่ที่มีการปรุง-ประกอบอาหาร เพื่อเป็นสวัสดิการ จัดเลี้ยง แต่ไม่ใช้การจัดจำหน่าย 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 จะไม่มีการประเมินรับรองในส่วน of SAN Plus เนื่องจากระดับ SAN Plus จะเน้นไปที่สถานประกอบการด้านอาหารที่ถูกต้องตามกฎหมาย และประชาชนสามารถเข้าถึงและใช้บริการได้

รายละเอียดพร้อมรูปแบบป้าย/สัญลักษณ์ SAN (แขน)

พื้น RGB 78/139/198

เส้นนอกเจาะขาว

ตัวหนังสือ Sanitation, Network สี RGB 78/139/198

ตัวหนังสือ Accountability สี RGB 151/188/102

ตัวหนังสือเจาะขาว

สะอาด ปกติได้มาตรฐาน

QR Code แสดงความพึงพอใจ

ของผู้ใช้บริการ โดยข้อมูลทั้งหมด หน่วยงาน อปท. สามารถเข้าไปดูได้ที่เว็บไซต์ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ หรือ <https://shorturl.asia/rE0g5>



กรอบเจาะขาว โดยแสดงชื่อของสถานประกอบการ พร้อมวันหมดอายุ

● สีดำ S ๑๕๐ N ๑๕๐ Y ๐ M ๐ K ๑๐๐

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

CMYK 75/35/0/0

RGB 78/139/198

HEX #4E8BC6

● สีดำ ๑๐๐ A

PROCESS COLOUR: CYAN(C) 30% + MAGENTA(M) 9% + YELLOW(Y) 65%

CMYK 50/5/65/0

RGB 151/188/102

HEX #97BC6B

● สีดำ ๑๐๐ B CERTIFIED ๐.๕% ๐.๕%

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

CMYK 0/40/100/0

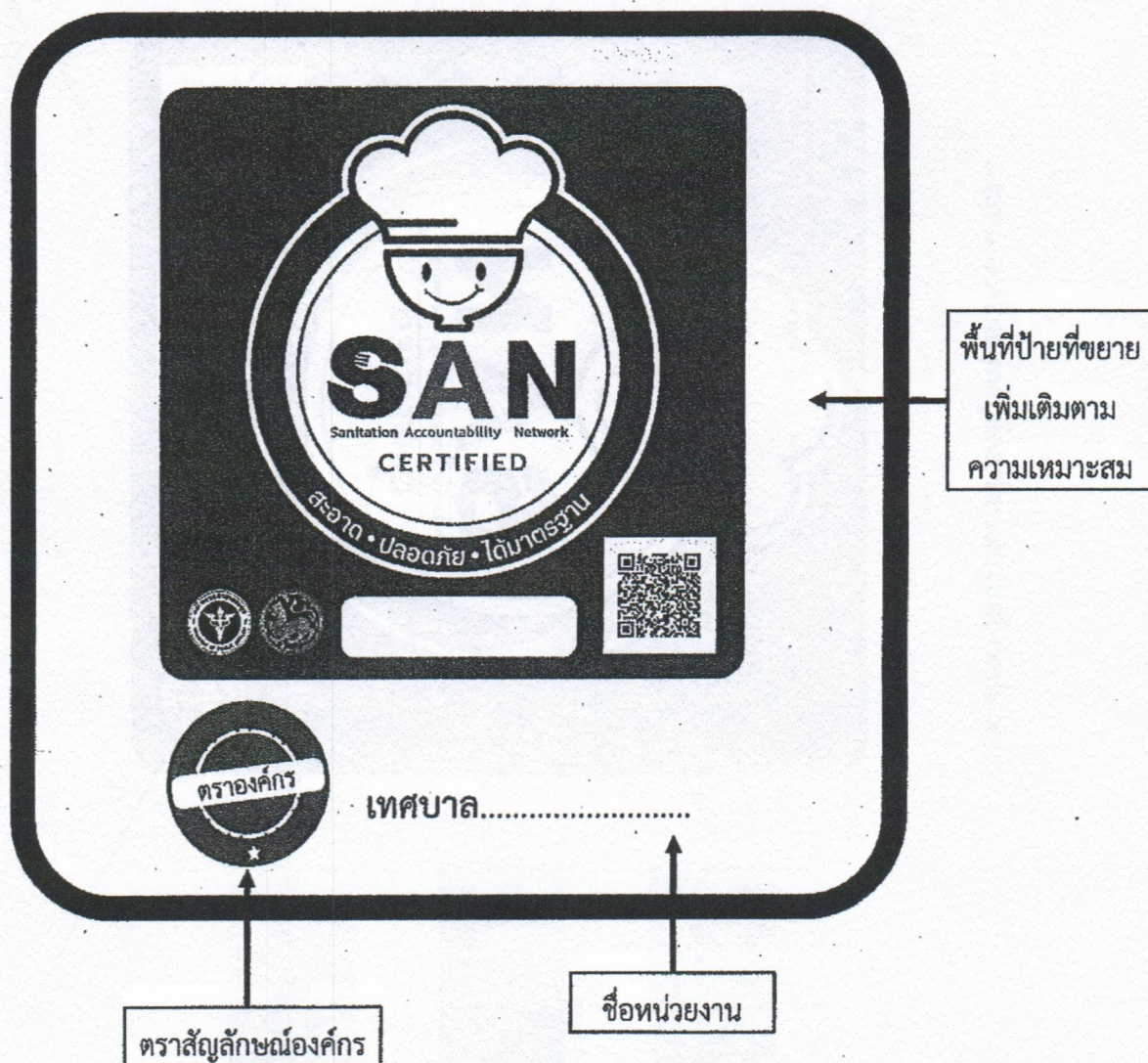
RGB 250/166/26

HEX #FA601A

โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

โลโก้กระทรวงมหาดไทย

ในกรณีหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต้องการเพิ่มเติมสัญลักษณ์ของหน่วยงาน สามารถปฏิบัติได้ดังนี้ คือ ให้ทำการขยายป้ายเพิ่มเติมตามความเหมาะสมจากขนาดที่กำหนด และใส่สัญลักษณ์รวมถึงชื่อของหน่วยงานด้านล่างป้ายสัญลักษณ์ SAN (แซน) หรือ SAN Plus (แซนพลัส) รวมทั้งสามารถเพิ่มเติมในส่วนของลายเส้นตัวผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำกับบริเวณชื่อของหน่วยงานได้ หรือจัดทำในรูปแบบอื่นที่เพิ่มเติมสัญลักษณ์และจุดเด่นขององค์กร ทั้งนี้ ห้ามดัดแปลง แก้วไข และเปลี่ยนแปลงรูปแบบบนป้าย SAN&SAN Plus โดยเด็ดขาด รายละเอียดแสดงดังรูปต่อไปนี้



ตัวอย่าง การจัดทำป้าย SAN ร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร



ตัวอย่าง การจัดทำป้ายร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร