



ที่ พร ๐๐๒๓.๖/ว ๕๔๖

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น  
จังหวัดแพร่  
ถนนราษฎร์อุทิศ พร ๕๔๐๐๐

๑๖ ตุลาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่

เรียน นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดแพร่ นายกเทศมนตรีเมืองแพร่ และท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ที่ สธ ๐๘๐๙.๐๓/ว๗๖๑๑

ลงวันที่ ๗ ตุลาคม ๒๕๖๗

จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดแพร่ ได้รับหนังสือจาก กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ให้ประชาสัมพันธ์แนวทางการพัฒนายกระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อใช้ในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เป็นแนวทางเดียวกัน รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

ในการนี้ สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดแพร่ จึงขอประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อใช้ในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ สำหรับท้องถิ่นอำเภอขอความร่วมมือแจ้งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ทราบต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวخمิกา รอดสี)

ผู้อำนวยการกลุ่มงานการเงินบัญชีและการตรวจสอบ รักษาราชการแทน  
ท้องถิ่นจังหวัดแพร่

กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นฯ

โทรศัพท์/โทรสาร. ๐-๕๔๕๓-๔๑๑๙ ต่อ ๑๐๒

กว.ฉป  
สริ  
๐๐๔



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดแพร่  
เลขที่ ๒๑๘๓  
วันที่ ๑๖ ต.ค. ๒๕๖๗

ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/๑๓๖๑๑

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข  
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๓ ตุลาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่  
เรียน ท้องถิ่นจังหวัดทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ จำนวน ๑ ฉบับ

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

กรมอนามัย ขอความอนุเคราะห์หน่วยงานท่านประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งในพื้นที่ของท่านเพื่อใช้ในการดำเนินงาน ด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เป็นแนวทางเดียวกัน รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย ทั้งนี้ มอบหมายให้ นางสาวปริยานุช เรืองศิริธนวิษ นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ โทรศัพท์เคลื่อนที่ ๐๘ ๔๗๒๙ ๒๙๒๔ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ดังกล่าวด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

เรียน ท้องถิ่นจังหวัดแพร่

- กรมอนามัย ขอความอนุเคราะห์
- ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงาน
- สุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการ
- ประเภทตลาด
- ประเภทอื่น
- จัดให้เผยแพร่สื่อโปสเตอร์

(นายปองพล วรปาณี)

รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน  
อธิบดีกรมอนามัย

(นางสาวโสธิดา ทองสุข)  
เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีปฏิบัติงาน

แล้วไปแจ้งถึงสื่อ

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ  
โทร. ๐ ๒๕๙๐ ๔๘๖๑  
โทรสาร ๐ ๒๕๙๐ ๔๑๘๘

## แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN Plus)

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

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

๒) ตรวจสอบควบคุมผู้ประกอบการตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่เสวยอาหาร 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 สถานที่เสวยอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะที่สามารถดำเนินการได้ตามที่กฎหมายกำหนด และสามารถยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ รายละเอียด ดังนี้

๕.๑ เกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN (แซน) ประกอบด้วย

(๑) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งออกโดยราชการส่วนท้องถิ่น

(๒) ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านการอบรมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร และการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด

- ตลาด และสถานที่เสวยอาหาร ผู้ประกอบการ ผู้ขายของ/ผู้ช่วยขายของ ผ่านการอบรมหรือได้รับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด

(ก) สถานประกอบการกิจการด้านอาหาร ประเมินตนเองตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN ของกรมอนามัย บนแพลตฟอร์ม foodhandler ประกอบด้วย

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๒๐ ข้อ
- สถานที่เสิร์ฟอาหาร จำนวน ๒๐ ข้อ
- ตลาดประเภทที่ ๑ จำนวน ๒๐ ข้อ
- ตลาดประเภทที่ ๒ จำนวน ๒๐ ข้อ
- การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ จำนวน ๒๐ ข้อ

(ข) เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอ หรือเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลในเขตพื้นที่ หรือเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพส่วนตำบลในเขตพื้นที่ เข้าไปประเมินรับรองสถานประกอบการกิจการด้านอาหารในแพลตฟอร์ม foodhandler

(ค) สถานประกอบการกิจการด้านอาหารที่ปฏิบัติตามขั้นตอน ที่ ๑ ถึง ๔ และผ่านการรับรองจากเจ้าหน้าที่ สถานประกอบการกิจการด้านอาหาร จะได้รับป้ายสัญลักษณ์ SAN

๕.๒ เกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN Plus (แซนพลัส) ประกอบด้วย

(๑) สถานประกอบการกิจการด้านอาหารผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN (แซน)

(๒) สถานประกอบการกิจการด้านอาหาร ผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารระดับ SAN Plus ตามข้อกำหนดเพิ่มเติมของแต่ละสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร

(๓) เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัด เจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอ และเจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเข้าไปประเมินรับรองสถานประกอบการในแพลตฟอร์ม foodhandler

(๔) สถานประกอบการกิจการด้านอาหารที่ปฏิบัติตามขั้นตอน ที่ ๑ ถึง ๓ และผ่านการรับรองจากเจ้าหน้าที่ สถานประกอบการกิจการด้านอาหาร จะได้รับป้ายสัญลักษณ์ SAN Plus มีอายุ ๑ ปี ตามอายุของใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง แล้วแต่กรณี

๕.๓ บทบาทหน้าที่ของราชการส่วนท้องถิ่นและสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร

(๑) ราชการส่วนท้องถิ่น ต้องกำกับติดตามให้สถานประกอบการมาดำเนินการ ต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ กรณีหนังสือรับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปี ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนด

(๒) สถานประกอบการกิจการด้านอาหาร ต้องดำเนินการขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ กรณีหนังสือรับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปี และหากประสงค์ขอรับการรับรองมาตรฐาน SAN / SAN Plus ให้ดำเนินการประเมินรับรองสถานประกอบการในแพลตฟอร์ม foodhandler

### ๑. ตลาดประเภทที่ ๑

**SAN Plus**

1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN

2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้ขาย/ผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)

3. ผ่านการตรวจสารปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอสฟอรัส สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง และไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)

4. ผ่านเกณฑ์ 2 ข้อ Plus  
 4.1 จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านต่างๆ แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค  
 4.2 จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน

### ๒. ตลาดประเภทที่ ๒

**SAN Plus**

1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับพื้นฐาน (SAN)

2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้ขายผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)

3. ผ่านการตรวจสารปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอสฟอรัส สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง และไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)

### ๓. สถานที่จำหน่ายอาหาร

**SAN Plus**

1. ผ่านมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร : SAN

2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)

3. ผ่านเกณฑ์ 9 ข้อ Plus  
 1. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนคัดบัตรในตงหลักฐานผ่านการอบรมตลอดระยะเวลาปฏิบัติงาน  
 2. จัดบริการชั่งกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที  
 3. จัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่/อุปกรณ์ทำความสะอาดมีไฮโปคลอไรต์ระดับมาตรฐาน  
 4. ใช้ผัก และผลไม้ ปลอดภัย  
 5. จัดบริการเมนูสุขภาพ หรืออาหารไทยถิ่น กินเป็นยา  
 6. ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน  
 7. จัดบริการส้วมผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 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. มีดีสุขภาพ : จำนวน 10 ข้อ  
 1) ได้ใบอนุญาตจากราชการแล้ว  
 2) แยกจำหน่ายอาหารผ่านมาตรฐาน SAN  
 3) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม  
 4) การควบคุมระดับแอลกอฮอล์และเบียร์  
 5) ไม่ใช้ภาชนะโถใบบรรจุอาหาร  
 6) จัดบริการชั่งกลาง  
 7) จัดบริการอ่างล้างมือ  
 8) จัดบริการล้างมือ  
 9) การจัดการมูลฝอยและน้ำเสีย  
 10) การตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร  
 2. มีดีด้านเศรษฐกิจ จำนวน 6 ข้อ (เลือกทำ 3 ข้อ)  
 2.1 ราคาถูก คิดเป็นสหกรณ์  
 2.2 มีการรวมกลุ่มผู้ประกอบการ  
 2.3 มีการประชาสัมพันธ์การจำหน่ายสินค้าในบริเวณที่ไม่ใช่พื้นที่  
 2.4 มีป้ายบอกชื่อร้าน อย่างน้อย 2 ภาษา  
 2.5 มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา มีรูปภาพ  
 2.6 มีการจัดการจำหน่ายสินค้าในบริเวณที่ไม่ใช่พื้นที่  
 3. มีดีด้านสังคม จำนวน 4 ข้อ (เลือกทำ 2 ข้อ)  
 3.1 มีการจำหน่ายสินค้าพิเศษ OTOP  
 3.2 จัดให้มีบริการช่วยเหลือผู้พิการในท้องถิ่น  
 3.3 มีระบบการให้ความช่วยเหลือผู้พิการท้องถิ่น  
 3.4 จัดให้มีป้ายรณรงค์ส่งเสริมสุขภาพ  
 4. มีดีด้านวัฒนธรรม จำนวน 2 ข้อ (เลือกทำ 1 ข้อ)  
 4.1 มีการจำหน่ายอาหารที่เป็นวัฒนธรรมท้องถิ่น  
 4.2 มีการแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น เช่น Story Culture

มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” SAN&SAN Plus โดยมาตรฐาน SAN มุ่งเน้นไปที่ปัจจัยที่เป็นสาเหตุให้อาหารไม่สะอาดและเกิดการปนเปื้อน ๕ ปัจจัย (สถานที่อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ บุคคล สัตว์และแมลงนำโรค) ซึ่งเป็นการนำคำ ๓ คำ มารวมกัน ดังนี้

- S = Sanitation (สุขาภิบาลอาหาร) คือ การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมปรุงและจำหน่ายอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย

- A = Accountability (ความรับผิดชอบ) คือ ความรับผิดชอบในการตรวจประเมิน และการวิเคราะห์ความเสี่ยงต่างๆ นำไปสู่การสื่อสารเพื่อสร้างความตระหนักรู้ในการป้องกันโรค

- N = Network (เครือข่าย) คือ การดำเนินงานร่วมกันของเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบกิจการ ในงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยด้านอาหารให้แก่ผู้บริโภค

พร้อมทั้งได้มีการยกระดับการปฏิบัติตามมาตรฐานจาก SAN เป็น SAN Plus โดยมีข้อกำหนดเพิ่มเติม เช่น ด้านชีวภาพ เคมี โภชนาการ คุ้มครองผู้บริโภค เป็นต้น และสามารถดูรายละเอียดของมาตรฐาน SAN&SAN Plus รวมถึงแนวทางรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของทุกสถานประกอบกิจการได้บนเว็บไซต์ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในหัวข้อ 03 สุขาภิบาลอาหาร หรือ <https://shorturl.asia/e1EB8>

แนวทางการดำเนินงานตรวจประเมินสถานที่ที่ไม่ต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตาม  
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม  
กรณีการจัดบริการอาหารที่ไม่มีการจัดเก็บค่าใช้จ่ายจากการรับบริการ  
ตามมาตราฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิต 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 จะไม่มีการประเมินรับรองในส่วนของ SAN Plus เนื่องจากระดับ SAN Plus จะเน้นไปที่สถานประกอบการด้านอาหารที่ถูกต้องตามกฎหมาย และประชาชนสามารถเข้าถึงและใช้บริการได้

### รายละเอียดคุณลักษณะป้าย/สัญลักษณ์

#### ป้าย/สัญลักษณ์ SAN และ SAN Plus

๑. ทำด้วยวัสดุที่มีคุณภาพ มีการรับประกันคุณภาพของวัสดุและการพิมพ์ ระยะเวลา ๑ ปี เช่น สติกเกอร์ กระดาษ พลาสวู้ด พิวเจอร์บอร์ด อะคริลิก ไวนิล เป็นต้น หรือ เป็น File ดิจิทัล โดยป้ายมีขนาดเหมาะสมกับพื้นที่ของสถานประกอบกิจการ ซึ่งมีขนาดป้ายที่แนะนำ ดังนี้

๑.๑) ขนาด ๑๐๐ x ๑๐๐ เซนติเมตร

๑.๒) ขนาด ๕๐ x ๕๐ เซนติเมตร

๑.๓) ขนาด ๓๐ x ๓๐ เซนติเมตร

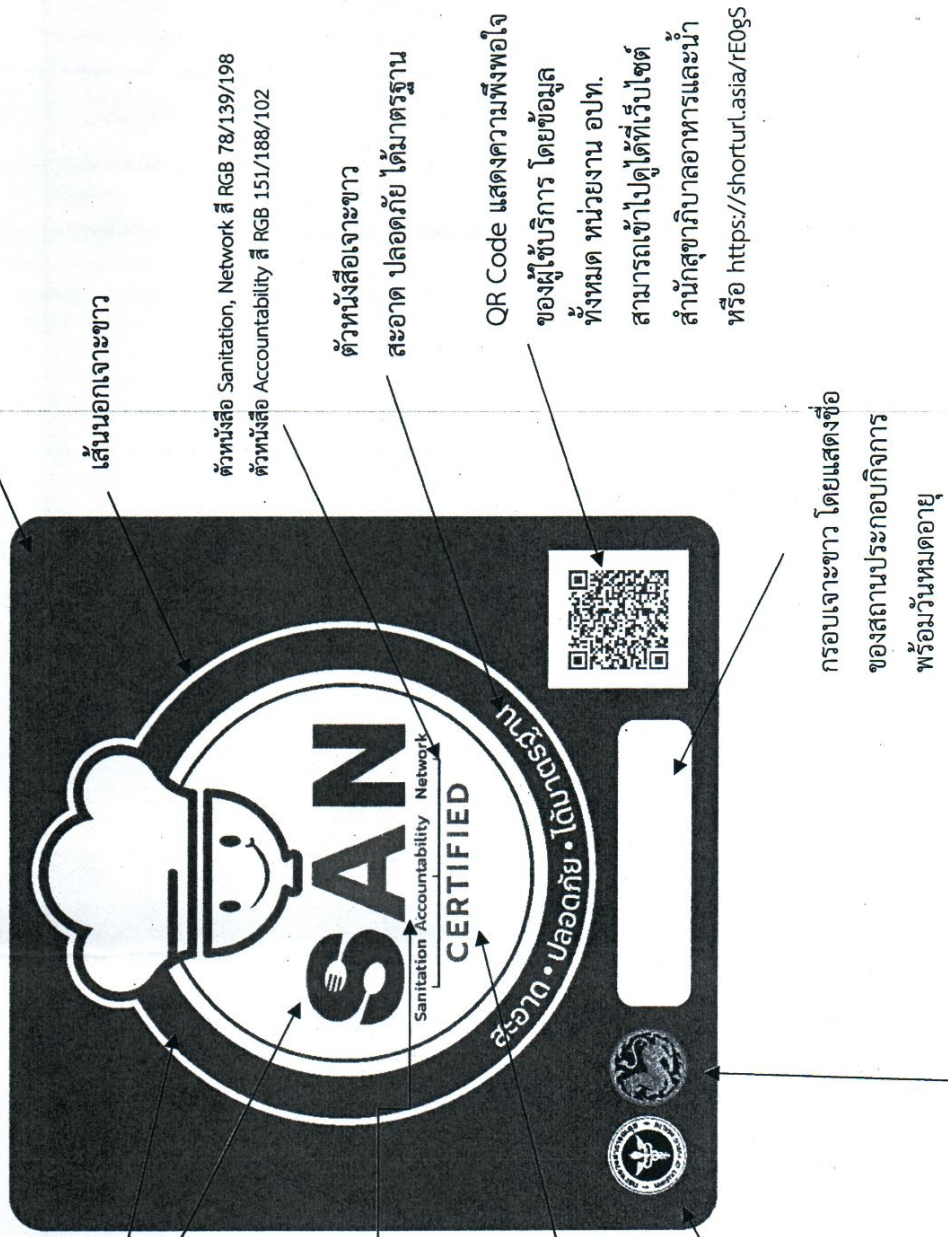
๑.๔) ขนาดป้าย ๑๐ x ๑๐ เซนติเมตร

ทั้งนี้ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นสามารถปรับขยายขนาดของป้ายได้ตามความเหมาะสม โดยตราสัญลักษณ์ รูปทรง และค่าสีมาตรฐาน ต้องเป็นไปตามที่กำหนด

๒. ห้ามดัดแปลง แก้ไข และเปลี่ยนแปลงรูปแบบบนป้ายโดยเด็ดขาด



รายละเอียดพร้อมรูปแบบป้าย/สัญลักษณ์ SAN (แขน)



พื้น RGB 78/139/198

เส้นนอกเงาขาว

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

ตัวหนังสือเงาขาว  
สะอาด ปอดภัย ได้มาตรฐาน

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

กรอบเงาขาว โดยแสดงชื่อ  
ของสถานประกอบการ  
พร้อมวันหมดอายุ

● สีพื้น SAN (BLACK) พื้นสีฐาน (พื้นสีคอนกรีต)  
PROCESS COLOUR: CYAN(C) 76% + MAGENTA(M) 35%

CMYK 75/55/0/0  
RGB 78/139/198  
HEX #4E8806

● สีเส้นเงาขาว (WHITE)  
PROCESS COLOUR: CYAN(C) 50% + MAGENTA(M) 5% + YELLOW(Y) 95%

CMYK 50/5/65/0  
RGB 151/188/102  
HEX #97B066

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

CMYK 0/40/100/0  
RGB 250/166/26  
HEX #FA61A

โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

โลโก้กระทรวงมหาดไทย

รายละเอียดพร้อมรูปแบบป้ายสัญลักษณ์ SAN Plus (แซนพลัส)

ไอคอน RGB 197/154/58

สีฟ้าปารีส

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

CMYK 75/35/0/0  
RGB 78/139/198  
HEX #4E88C6

สีทองวินิบัส

PROCESS COLOUR: GOLD(G) 100%

CMYK 23/33/92/2  
RGB 197/154/58  
HEX #C59A3A

Activ  
Co. Ltd

โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

โลโก้กระทรวงมหาดไทย



พื้น RGB 197/154/58

เส้นนอกเงาขาว

ตัวหนังสือ Sanitation, Accountability, Network สี RGB 78/139/198

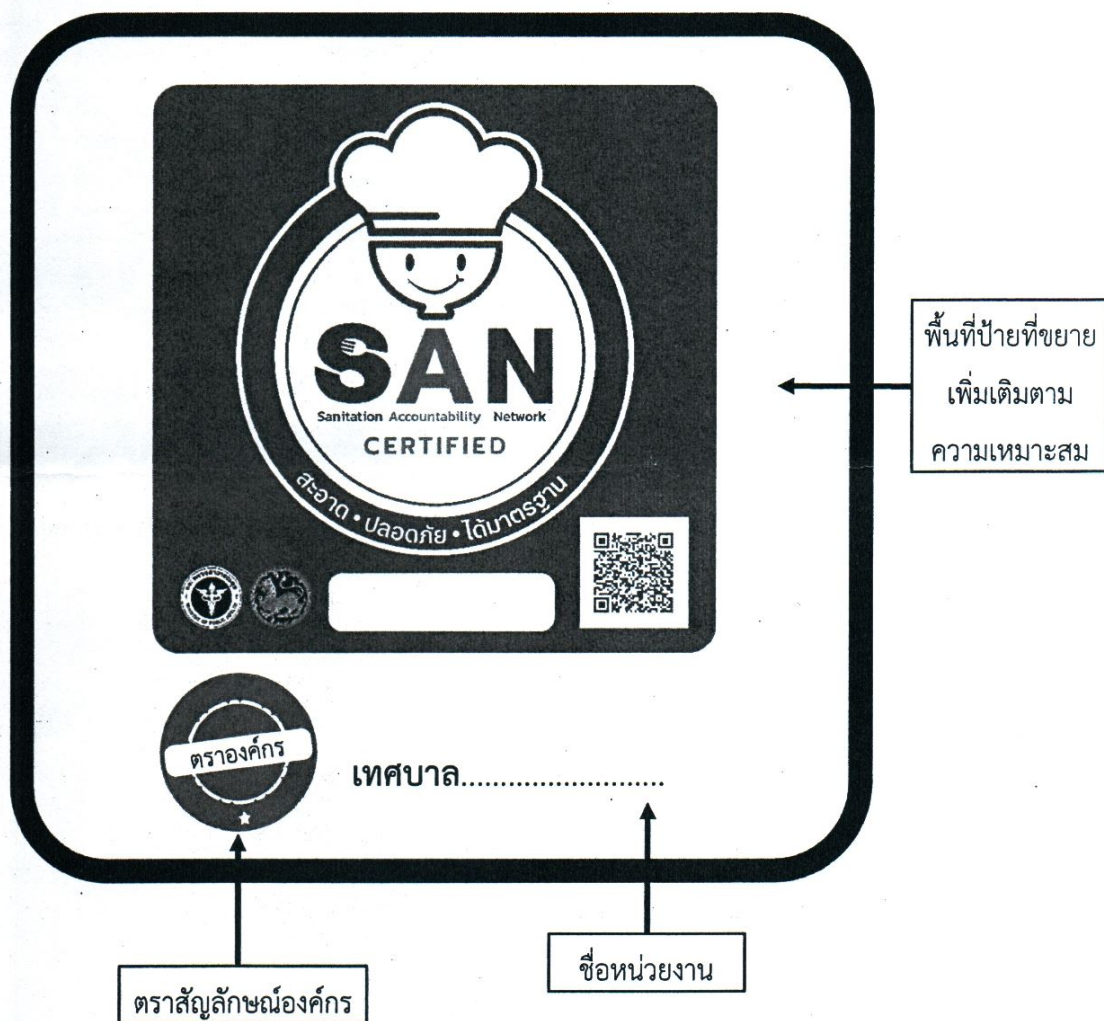
ตัวหนังสือเงาขาว สะอาด ปอดภัย ได้มาตรฐาน

QR Code แสดงความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ โดยข้อมูลทั้งหมด หน่วยงาน อปท. สามารถเข้าไปดูได้ที่เว็บไซต์ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ หรือ <https://shorturl.asia/rEOgS>

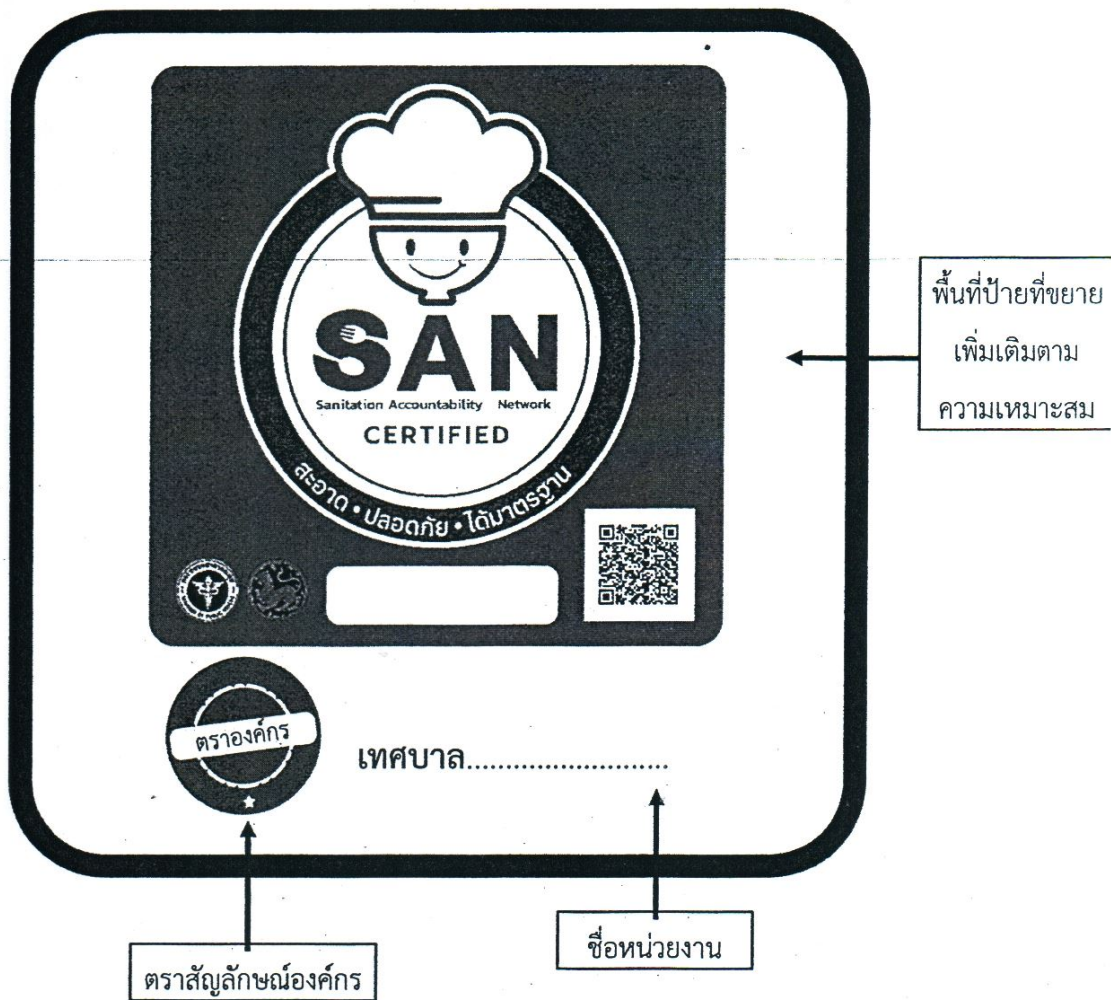
กรอบเงาขาว โดยแสดงชื่อของสถานประกอบการ พร้อมวันหมดอายุ

โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

ในกรณีหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต้องการเพิ่มเติมสัญลักษณ์ของหน่วยงาน สามารถปฏิบัติได้ ดังนี้ 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 การจัดทำป้าย SAN Plus ร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร



**ตัวอย่าง** การจัดทำป้ายร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร

ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่  
“สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”



ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2567 เป็นต้นไป ให้ยกเลิกการใช้ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ดังต่อไปนี้



ป้าย Clean Food Good Taste



ป้ายตลาดสด ป้ายชื่อ วิถีใหม่



ป้าย Clean Food Good Taste Plus



ป้ายตลาดนัด ป้ายชื่อ



ป้าย Street Food Good Health

หมายเหตุ หากป้ายรับรองยังไม่หมดอายุการรับรอง สามารถใช้ได้จนสิ้นอายุการรับรอง หลังจากนั้นให้ผู้ประกอบการดำเนินการตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN Plus)