



ที่ มส ๐๐๒๓.๖/ว ๑๐๖๒

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ และเทศบาลเมืองแม่ฮ่องสอน

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นแจ้งว่า กรมอนามัยได้ดำเนินการพัฒนาระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่และปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบกิจการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อสร้างความเชื่อมั่น รวมถึงปรับภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น

ในการนี้ สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดแม่ฮ่องสอนจึงให้สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอประชาสัมพันธ์แนวการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ เพื่อใช้ในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เป็นแนวทางเดียวกัน ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ <https://shorturl.asia/fs3hP> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย สำหรับเทศบาลเมืองแม่ฮ่องสอน ขอประชาสัมพันธ์เพื่อทราบเช่นเดียวกัน



กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ

โทร. ๐-๕๓๖๑-๒๘๔๑ ต่อ ๓๓

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban\_msn@dla.go.th

ผู้ประสาน นายปวิตร กันทะสีมา โทร. ๐๘ ๘๙๖๗ ๑๒๘๖

นพ.



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น  
จังหวัดแม่ฮ่องสอน

เลขที่ใบ 7022

วันที่รับ ๒๙ ต.ค. ๒๕๖๓

ชื่อรับ ๑๐๒๒

๒๙ ต.ค. ๒๕๖๓

ที่ มท ๐๘๑๙.๒/ว ๕๕๖

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด ทุกจังหวัด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมอนามัยว่าได้ดำเนินการพัฒนา  
ยกระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่และปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐาน  
สุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร  
สถานที่สะสมอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสม  
และสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อสร้างความเชื่อมั่น  
รวมถึงปรับภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จึงขอให้สำนักงานส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่นจังหวัด  
ประชาสัมพันธ์แนวการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น  
ทุกแห่งทั่วประเทศ เพื่อใช้ในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เป็นแนวทางเดียวกัน ทั้งนี้  
สามารถดาวน์โหลดรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ <https://shorturl.asia/fsnhP> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้

เรียน ท้องถิ่นจังหวัดแม่ฮ่องสอน

เพื่อโปรดทราบ

เพื่อโปรดพิจารณา

เห็นควร  
จังหวัดแม่ฮ่องสอน  
นายประพิณ โดริ



นพ.

(นายปวิตร กันทะสีมา)

นักส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นปฏิบัติการ

นพ.

(นายประพิณ โดริ)



ผู้อำนวยการกลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่น  
และประสานงานท้องถิ่นอำเภอ

กองสาธารณสุขท้องถิ่น

กลุ่มงานส่งเสริมสุขภาพ

โทร. ๐๒ ๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๔๐๕

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th

ผู้ประสานงาน นางสาวสุจิตรา ดาวเรือง/นางสาวอัจฉรา ทองมนต์

นพ.

นางนพรัตน์ ศรีพวก  
(นายณพรัตน์ ศรีพวก)

นักส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นชำนาญการพิเศษ รักษาการแทน  
ท้องถิ่นจังหวัดแม่ฮ่องสอน

กองสาธารณสุขท้องถิ่น  
เลขรับ..... 2745  
วันที่ 16 ต.ค. 2567  
เวลา..... 16.15 น.



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น  
เลขรับ..... 4-7923  
วันที่ 16 ต.ค. 2567  
เวลา.....

ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/ร ๓๖๑๑

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข  
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๓๗ ตุลาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่  
เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ จำนวน ๑ ฉบับ

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

กรมอนามัย ขอความอนุเคราะห์หน่วยงานท่านประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งทั่วประเทศ เพื่อใช้ในการดำเนินงาน ด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เป็นแนวทางเดียวกัน รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย ทั้งนี้ มอบหมายให้ นางสาวปรียานุช เรืองศิริณวนิช นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ โทรศัพท์เคลื่อนที่ ๐๘ ๔๗๒๙ ๒๙๒๔ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ดังกล่าวด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายปองพล วรป่าณี)

รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

โทร. ๐ ๒๕๙๐ ๔๘๖๑

โทรสาร ๐ ๒๕๙๐ ๔๑๘๘

## 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) ตรวจสอบควบคุมผู้ประกอบกิจการตลาด 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 ผ่านการส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารมีความรู้ 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) ผู้ประกอบกิจการและผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านการอบรมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร และการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด

- ตลาด และสถานที่สะสมอาหาร ผู้ประกอบกิจการ ผู้ขายของ/ผู้ช่วยขายของ ผ่านการอบรมหรือได้รับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด

(๓) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ประเมินตนเองตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN ของกรมอนามัย บนแพลตฟอร์ม foodhandler ประกอบด้วย

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

(๔) เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอ หรือเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลในเขตพื้นที่ หรือเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพส่วนตำบลในเขตพื้นที่ เข้าไปประเมินรับรองสถานประกอบกิจการด้านอาหารในแพลตฟอร์ม foodhandler

(๕) สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ปฏิบัติตามขั้นตอน ที่ ๑ ถึง ๔ และผ่านการรับรองจากเจ้าหน้าที่ สถานประกอบกิจการด้านอาหาร จะได้รับป้ายสัญลักษณ์ SAN

๕.๒ เกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN Plus (แซนพลัส) ประกอบด้วย

(๑) สถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN (แซน)

(๒) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารระดับ SAN Plus ตามข้อกำหนดเพิ่มเติมของแต่ละสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

(๓) เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัด เจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอ และเจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเข้าไปประเมินรับรองสถานประกอบกิจการในแพลตฟอร์ม foodhandler

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

๕.๓ บทบาทหน้าที่ของราชการส่วนท้องถิ่นและสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

(๑) ราชการส่วนท้องถิ่น ต้องกำกับติดตามให้สถานประกอบกิจการมาดำเนินการ ต่ออายุใบอนุญาต ก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ กรณีหนังสือรับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปี ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนด

(๒) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ต้องดำเนินการขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ กรณีหนังสือรับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปี และหากประสงค์ขอรับการรับรองมาตรฐาน SAN / SAN Plus ให้ดำเนินการประเมินรับรองสถานประกอบกิจการในแพลตฟอร์ม foodhandler

๑. ตลาดประเภทที่ ๑

<b>SAN Plus</b>
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือ ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านการตรวจการปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอสฟอรัส สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง และไนโทบสาร ปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)
4. ผ่านเกณฑ์ 2 ชื่อ Plus 4.1 จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสาร และ ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านต่างๆ แก่ผู้ซื้อ หรือผู้บริโภค 4.2 จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และคิดค่าบริการได้ชัดเจน

๒. ตลาดประเภทที่ ๒

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

๓. สถานที่จำหน่ายอาหาร

<b>SAN Plus</b>
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่จำหน่ายอาหาร : SAN
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านเกณฑ์ 9 ชื่อ Plus 1. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องล้างมือด้วยสบู่ที่ผ่านสารอนามัยตลอดเวลาในขณะปฏิบัติงาน 2. จัดบริการช้อนกลางให้แก่นักบริโภคทันที 3. จัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่/อุปกรณ์ทำความสะอาดมือมิได้รับประทานอาหาร 4. ใช้ผ้าก๊ และผ้าไม้ม้วนปลอดภัย 5. จัดบริการเมนูสุขภาพ หรือ อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา 6. ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน 7. จัดบริการสัมผัสม่านมาตรฐาน HAS 8. ใช้ภาชนะปลอดภัย : NoFoam 9. มีการสื่อสารความรอบรู้ด้านสุขภาพ : - อาหารปลอดภัยปลอดภัยโภชนาการ หรือ - อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา

๔. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

<b>SAN Plus</b>
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN
2. ผ่านเกณฑ์ Street Food Good Health 1. มีใบอนุญาต : จำนวน 10 ชื่อ 1) ได้รับอนุญาตจากราชการผ่านใบถิ่น 2) แผงจำหน่ายอาหารมาตรฐาน SAN 3) ผู้รับใบอนุญาตผ่านการอบรม 4) ภาชนะบรรจุพร้อมฝาปิดและฉีกได้ 5) ไม่ใช้ภาชนะโพลีคาร์บอเนต 6) จัดบริการช้อนกลาง 7) ใช้บริการล้างมือ 8) ใช้ภาชนะล้างมือ 9) การจัดการขยะและน้ำเสีย 10) การรวมใจไว้เพื่อร่วมพัฒนา 2. มีสินค้ามาตรฐานสูง จำนวน 6 ชื่อ (เลือกทำ 3 ชื่อ) 2.1 ราคาถูก คิดเป็นแผงราคา 2.2 มีการรวมกลุ่มอยู่ประจำแผง 2.3 มีการประชาสัมพันธ์การจำหน่ายสินค้าในพื้นที่ 2.4 มีป้ายบอกชื่อร้าน อย่างน้อย 2 ภาษา 2.5 มีมาตรฐานอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา มีรูปถ่าย 2.6 มีการจัดทำรายนามสินค้าประจำแผงไว้แปะบน 3. มีสินค้าใหม่ จำนวน 4 ชื่อ (เลือกทำ 2 ชื่อ) 3.1 มีการจำหน่ายสินค้าพิเศษ OTOP 3.2 จัดให้มีจุดบริการลูกค้าที่หน้าแผงหรือที่ 3.3 มีระบบการไหลเวียนของอากาศที่โปร่งสบาย 3.4 จัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่พร้อมใช้งาน 4. มีสินค้าใหม่รวม จำนวน 2 ชื่อ (เลือกทำ 1 ชื่อ) 4.1 มีการจำหน่ายอาหารที่เน้นความสะอาดและสดชื่น 4.2 มีการส่งเสริมรวมใจกันจำหน่าย 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

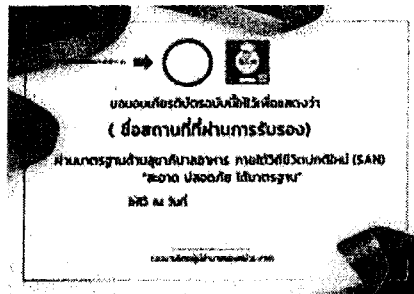
- N = Network (เครือข่าย) คือ การดำเนินงานร่วมกันของเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบกิจการ ในงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยด้านอาหารให้แก่ผู้บริโภค

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  
ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิต ปกติใหม่

สถานที่ที่ไม่ถูกบังคับตามกฎหมาย คือ สถานที่ที่มีการปรุง-ประกอบอาหาร เพื่อเป็นสวัสดิการ จัดเลี้ยง แต่ไม่ใช่การจัดจำหน่าย ได้แก่ สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (เฉพาะโรงพยาบาลที่มีบริการอาหารแก่ผู้ป่วยสามัญ, 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/แจกออาหาร 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 พลาสติก พีวีเจอรบอร์ด อะคริลิก ไวนิล เป็นต้น หรือ เป็น File ดิจิทัล โดยป้ายมีขนาดเหมาะสมกับพื้นที่ของสถานประกอบการ 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 ปลอดภัย ได้มาตรฐาน

QR Code แสดงความพึงพอใจ  
ของผู้ใช้บริการ โดยข้อมูล  
ทั้งหมด หน่วยงาน อปท.  
สามารถเข้าไปดูได้ที่เว็บไซต์  
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ  
หรือ <https://shorturl.asia/rE0gS>

กรอบเงาขาว โดยแสดงชื่อ  
ของสถานประกอบการ  
พร้อมวันหมดอายุ

● สีพื้น RGB 78/139/198  
PROCESS COLOUR: CMYK 75% + MAGENTA 35%

CMYK 75/35/0  
RGB 78/139/198  
HEX #4E3030

● สีตัวอักษร  
PROCESS COLOUR: CMYK 50% + MAGENTA 5% + YELLOW 15%

CMYK 50/5/15  
RGB 151/188/102  
HEX #975C38

● สีเส้นกรอบ CERTIFIED  
PROCESS COLOUR: CMYK 40% + MAGENTA 40% + YELLOW 15%

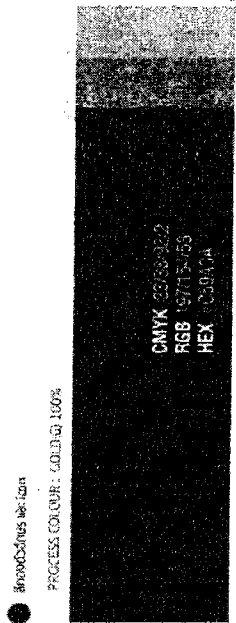
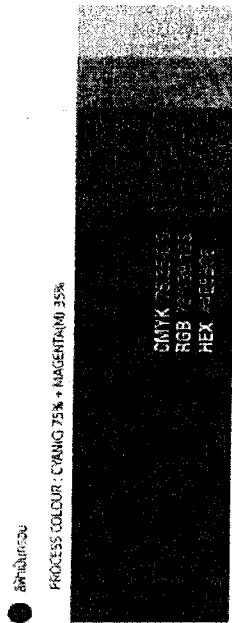
CMYK 40/40/15  
RGB 230/191/76  
HEX #FA8A7A

โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

โลโก้กระทรวงมหาดไทย

รายละเอียดพร้อมรูปแบบป้ายสัญลักษณ์ SAN Plus (แซนพลัส)

ไอคอน RGB 197/154/58



เส้นนอกเงาขาว

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

ตัวหนังสือเงาขาว  
สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน

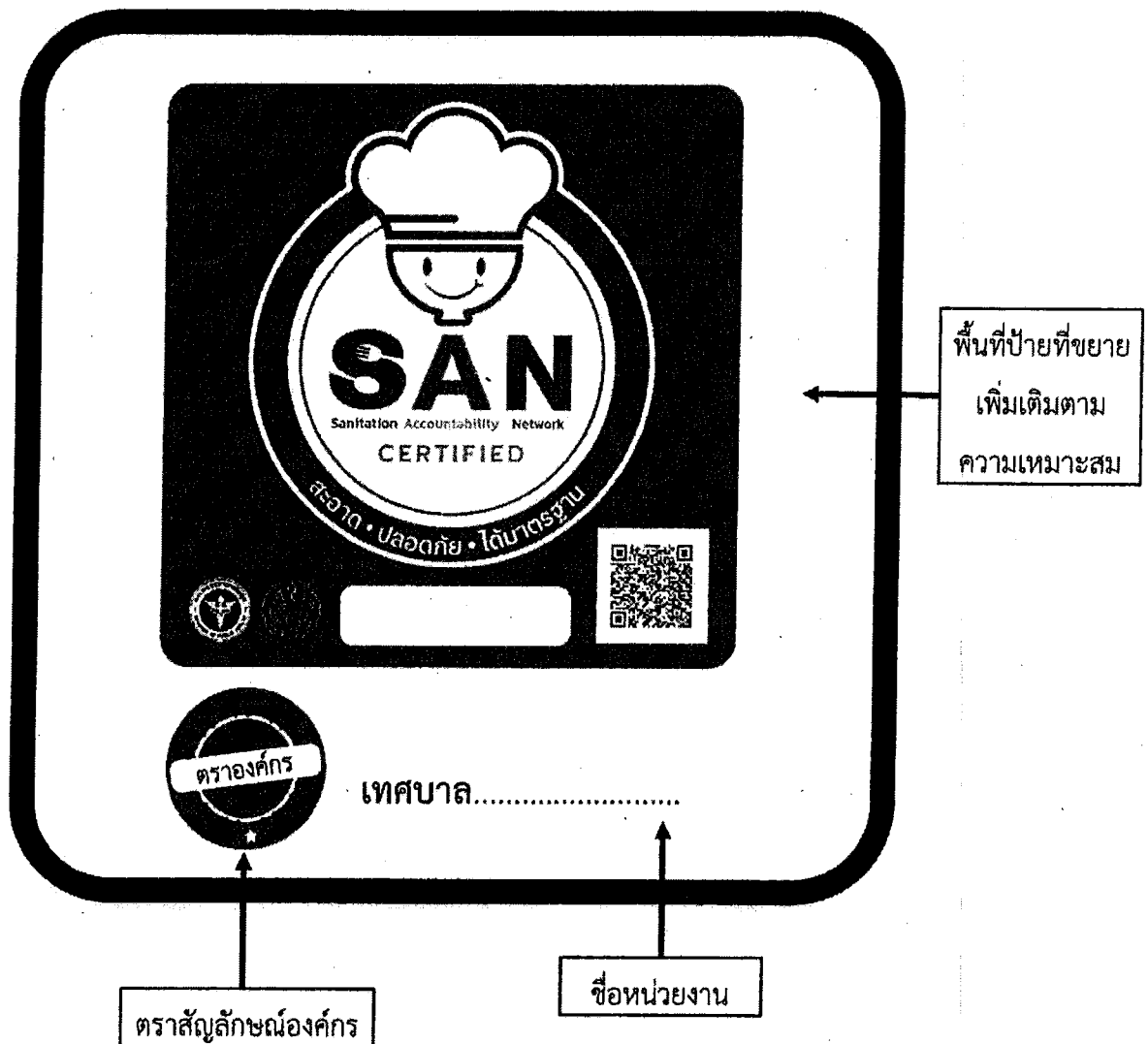
QR Code แสดงความพึงพอใจ  
ของผู้ใช้บริการ โดยข้อมูล  
ทั้งหมด หน่วยงาน อปท.  
สามารถเข้าไปดูได้ที่เว็บไซต์  
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ  
หรือ <https://shorturl.asia/rE0gS>

กรอบเงาขาว  
โดยแสดงชื่อของ  
สถานประกอบการ  
พร้อมวันหมดอายุ

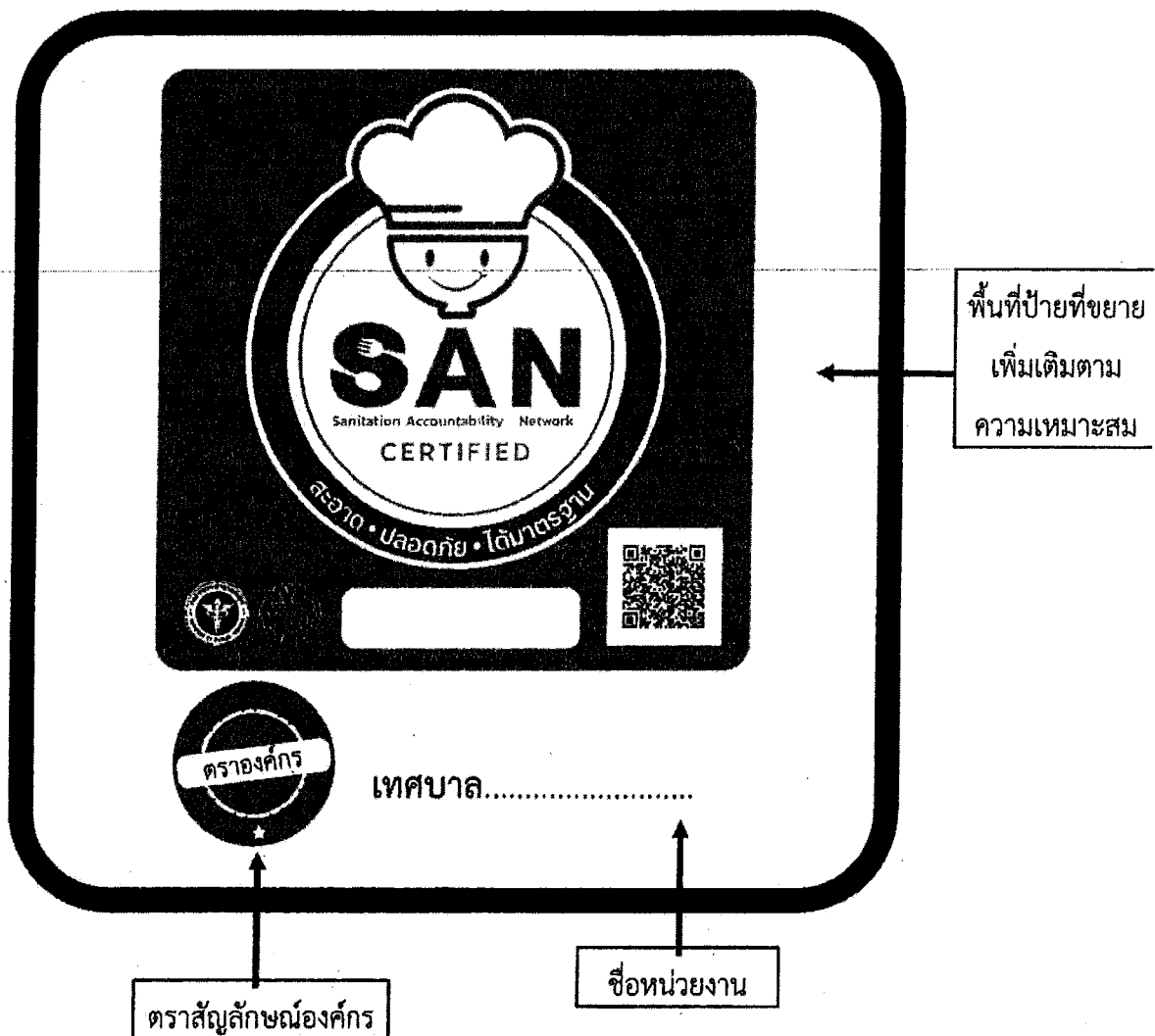
โลโก้กระทรวงมหาดไทย

โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

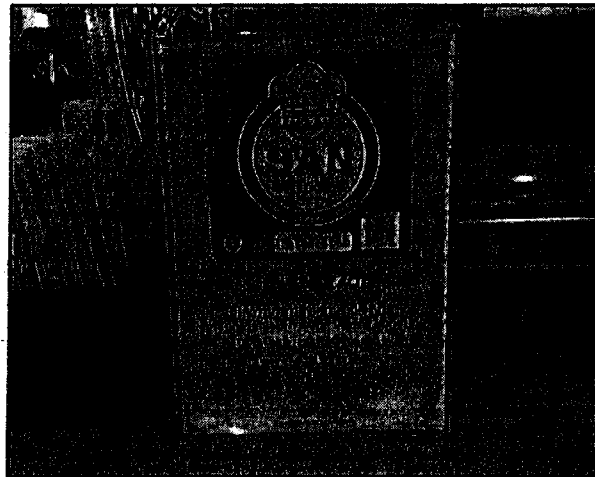
ในกรณีหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต้องการเพิ่มเติมสัญลักษณ์ของหน่วยงาน สามารถปฏิบัติได้ ดังนี้ คือ ให้ทำการขยายป้ายเพิ่มเติมตามความเหมาะสมจากขนาดที่กำหนด และใส่สัญลักษณ์รวมถึงชื่อของหน่วยงานด้านล่างป้ายสัญลักษณ์ SAN (แซน) หรือ SAN Plus (แซนพลัส) รวมทั้งสามารถเพิ่มเติมในส่วนของลายเส้นตัวผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำกับบริเวณชื่อของหน่วยงานได้ หรือจัดทำในรูปแบบอื่นที่เพิ่มเติมสัญลักษณ์และจุดเด่นขององค์กร ทั้งนี้ ห้ามตัดแปลง แก้ไข และเปลี่ยนแปลงรูปแบบบนป้าย SAN&SAN Plus โดยเด็ดขาด รายละเอียดแสดงดังรูปต่อไปนี้



ตัวอย่าง การจัดทำป้าย SAN ร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร



ตัวอย่าง การจัดทำป้าย SAN Plus ร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร

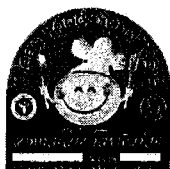


ตัวอย่าง การจัดทำป้ายร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร

ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่  
“สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”



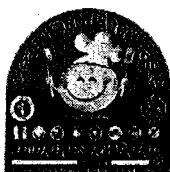
ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2567 เป็นต้นไป ให้ยกเลิกการใช้ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ดังต่อไปนี้



ป้าย Clean Food Good Taste



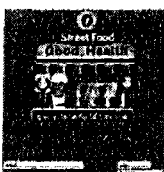
ป้ายตลาดสด น่าซื้อ วิถีใหม่



ป้าย Clean Food Good Taste Plus



ป้ายตลาดนัด น่าซื้อ



ป้าย Street Food Good Health

หมายเหตุ หากป้ายรับรองยังไม่หมดอายุการรับรอง สามารถใช้ได้จนสิ้นอายุการรับรอง หลังจากนั้น  
ให้ผู้ประกอบการดำเนินการตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN Plus)