ที่ มส ๐๐๒๓.๖/ว ๔๑๔

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ และเทศบาลเมืองแม่ฮ่องสอน

ด้วยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอน ได้ขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและได้กำหนดหลักเกณฑ์การประเมินและรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” (SAN) เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ตลาด และอาหารริมบาทวิถี มีการพัฒนาสถานประกอบกิจการให้เป็นไปตามมาตรฐานที่ถูกต้อง ป้องกันผลกระทบต่อสุขภาพประชาชน และสนับสนุนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เป้าหมายในการดำเนินงานนี้จะช่วยลดเหตุรำคาญและข้อร้องเรียนในพื้นที่ และสร้างความมั่นใจในความปลอดภัยของอาหารและสุขภาพของประชาชน

ในการนี้ สำนักงานท้องถิ่นจังหวัดแม่ฮ่องสอน พิจารณาแล้วว่าเพื่อให้การดำเนินงานดังกล่าวเป็นไปด้วย ความเรียบร้อยและบรรลุวัตถุประสงค์ จึงให้สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอแจ้งประชาสัมพันธ์ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ในการประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” (SAN) ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด แผงลอย และอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่ที่รับผิดชอบ สำหรับเทศบาลเมืองแม่ฮ่องสอน ขอความร่วมมือดำเนินการด้วยเช่นเดียวกัน รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ
โทร. ๐ ๕๓๖๑ ๒๘๔๑ ต่อ ๓๓
ผู้ประสานงาน นางสาวชลธิชา ทัตชัย

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
จังหวัดแม่ฮ่องสอน
2214
เลขที่รับ.....
วันเดือนปี - ๗ เมย ๒๕๖๙
เวลา 10.10

ที่ มส ๐๐๓๓.๐๑๑/๑๐๐๓

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอน
ถนนขุนลุมประพาส มส ๕๘๐๐๐

๗ เมษายน ๒๕๖๙

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์ การขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

เรียน ท้องถิ่นจังหวัดแม่ฮ่องสอน

สิ่งที่ส่งมาด้วย แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอน ได้ขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารและได้กำหนดหลักเกณฑ์การประเมินและรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ "สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน" (SAN) เพื่อส่งเสริมให้สถานประกอบการจำหน่ายอาหาร ตลาด และอาหารริมบาทวิถี มีการพัฒนาสถานประกอบกิจการให้เป็นไปตามมาตรฐานที่ถูกต้อง ป้องกันผลกระทบต่อสุขภาพประชาชน และสนับสนุนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เป้าหมายในการดำเนินงานนี้จะช่วยลดเหตุรำคาญและข้อร้องเรียนในพื้นที่ และสร้างความมั่นใจในความปลอดภัยของอาหารและสุขภาพของประชาชน นั้น

ในการนี้ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอน ขอความอนุเคราะห์ท่าน ประชาสัมพันธ์ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ในการประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน" (SAN) ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด แผงลอย และอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่รับผิดชอบ โดยรายงานข้อมูลผ่าน https://foodhandler.anamai.moph.go.th ทั้งนี้ขอมอบหมายนางสาวฤดีมาศ สุขใจ นักสาธารณสุข หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๔๔๙๕ ๑๙๙๙ เป็นผู้ประสานงาน รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวหทัยรัตน์ ทองเขียว)
นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ (ด้านส่งเสริมพัฒนา)
ปฏิบัติราชการแทนนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอน

กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย
โทร. ๐ ๕๓๖๑ ๑๒๘๑
โทรสาร ๐ ๕๓๖๑ ๑๓๒๒

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) ให้คำแนะนำแก่สถานประกอบกิจการด้านอาหารในพื้นที่พัฒนาปรับปรุงให้ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น กฎกระทรวง และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ราชการส่วนท้องถิ่น สามารถขับเคลื่อนให้สถานประกอบกิจการด้านอาหารดำเนินการตามกฎหมายดังกล่าว ผ่านการส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารมีความรู้ ความเข้าใจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดในกฎหมาย โดยใช้ระบบแพลตฟอร์ม foodhandler รวมถึงการให้ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN / SAN Plus กับสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ได้แก่ ตลาดประเภทที่ ๑ ตลาดประเภทที่ ๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะที่สามารถดำเนินการได้ตามที่กฎหมายกำหนด และสามารถยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ รายละเอียด ดังนี้

๑) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งออกโดยราชการส่วนท้องถิ่น

๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านการอบรมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร และการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามที่กรมอนามัยกำหนด

- ตลาด และสถานที่สะสมอาหาร ผู้ประกอบกิจการ ผู้ขายของ/ผู้ช่วยขายของ ผ่านการอบรมหรือได้รับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด

๓) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ประเมินตนเองตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN ของกรมอนามัย บนแพลตฟอร์ม foodhandler ประกอบด้วย

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

๔) เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอ หรือเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลในเขตพื้นที่ หรือเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพส่วนตำบลในเขตพื้นที่ เข้าไปประเมินรับรองสถานประกอบกิจการด้านอาหารในแพลตฟอร์ม foodhandler

๕) สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ปฏิบัติได้ตามขั้นตอน 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

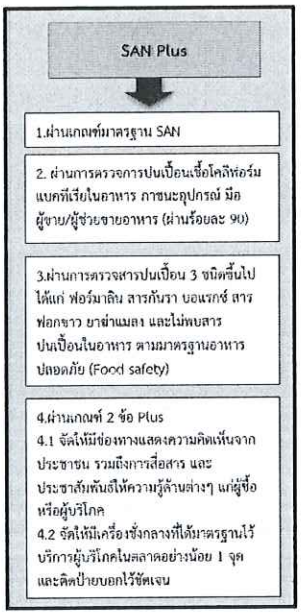
๔) สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ปฏิบัติได้ตามขั้นตอน ที่ ๑ ถึง ๓ และผ่านการรับรองจากเจ้าหน้าที่สถานประกอบกิจการด้านอาหาร จะได้รับป้ายสัญลักษณ์ SAN Plus มีอายุ ๑ ปี ตามอายุของใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง แล้วแต่กรณี

๕.๓ บทบาทหน้าที่ของราชการส่วนท้องถิ่นและสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

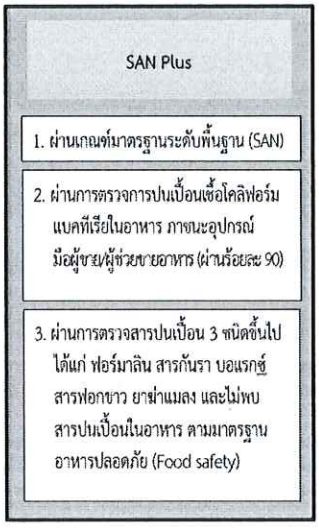
๑) ราชการส่วนท้องถิ่น ต้องกำกับติดตามให้สถานประกอบกิจการมาดำเนินการ ต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ กรณีหนังสือรับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปี ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนด

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

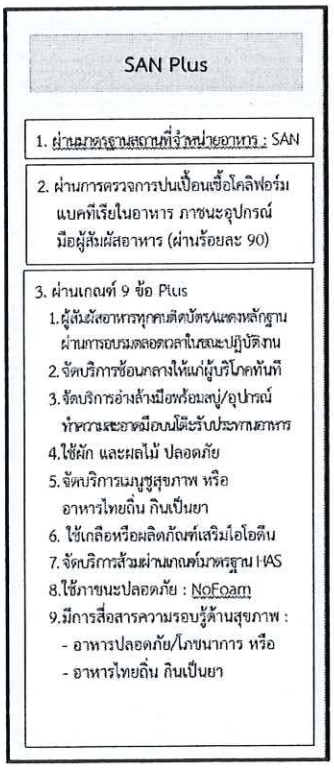
๑. ตลาดประเภทที่ ๑



๒. ตลาดประเภทที่ ๒



๓. สถานที่จำหน่ายอาหาร



๔. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

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

- S = Sanitation (สุขาภิบาลอาหาร) คือ การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมปรุงและจำหน่ายอาหารเพื่อทำให้อาหารสะอาด 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 ๐๓ สุขาภิบาลอาหาร หรือ https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/inspection-san/

แนวทางการดำเนินงานตรวจประเมินสถานที่ที่ไม่ต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตาม พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กรณีการจัดบริการอาหารที่ไม่มีการจัดเก็บค่าใช้จ่ายจากการรับบริการ ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิต ปกติใหม่

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

โดยจะต้องมีการดำเนินการ ดังนี้

๑) ผู้ดูแลและผู้ปฏิบัติงานในสถานที่นั้นผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด

๒) สถานที่นั้นต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN ของกรมอนามัยได้อย่างครบถ้วน

๓) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ร่วมกับ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ หรือโรงพยาบาล /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 จะเน้นไปที่สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ถูกต้องตามกฎหมาย และประชาชนสามารถเข้าถึงและใช้บริการได้**

รายละเอียดคุณลักษณะป้าย/สัญลักษณ์

ป้าย/สัญลักษณ์ SAN และ SAN Plus

๑. ทำด้วยวัสดุที่มีคุณภาพ มีการรับประกันคุณภาพของวัสดุและการพิมพ์ ระยะเวลา ๑ ปี เช่น สติ๊กเกอร์ กระดาษ พลาสวู้ด ฟิวเจอร์บอร์ด อะคริลิค 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 (แซน)

พื้น RGB 78/139/198

เส้นนอกเจาะขาว

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

ตัวหนังสือเจาะขาว
สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน

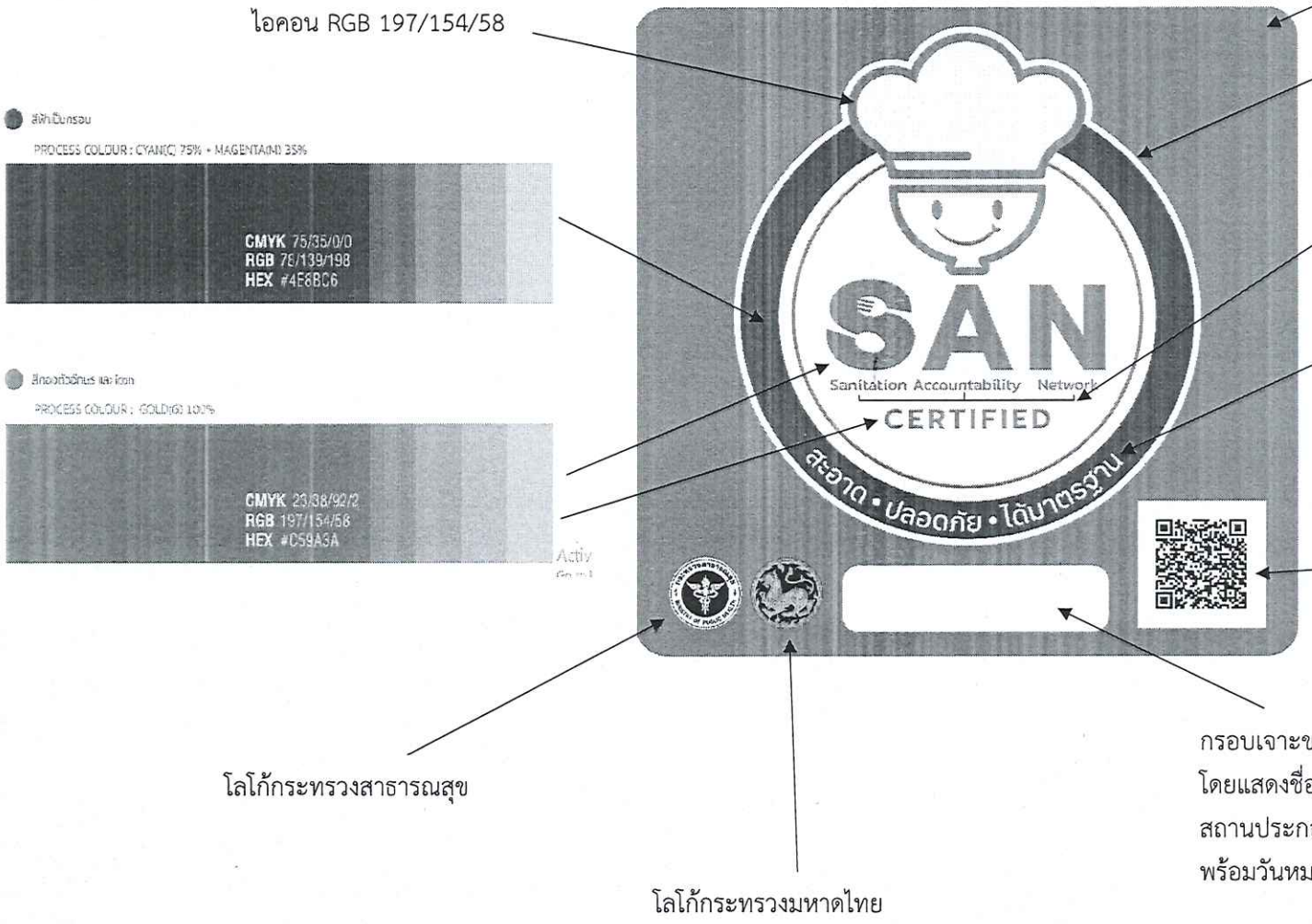
QR Code แสดงความพึงพอใจ
ของผู้ใช้บริการ โดยข้อมูล
ทั้งหมด หน่วยงาน อปท.
สามารถเข้าไปดูได้ที่เว็บไซต์
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
หรือ https://shorturl.asia/rE0gS

โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

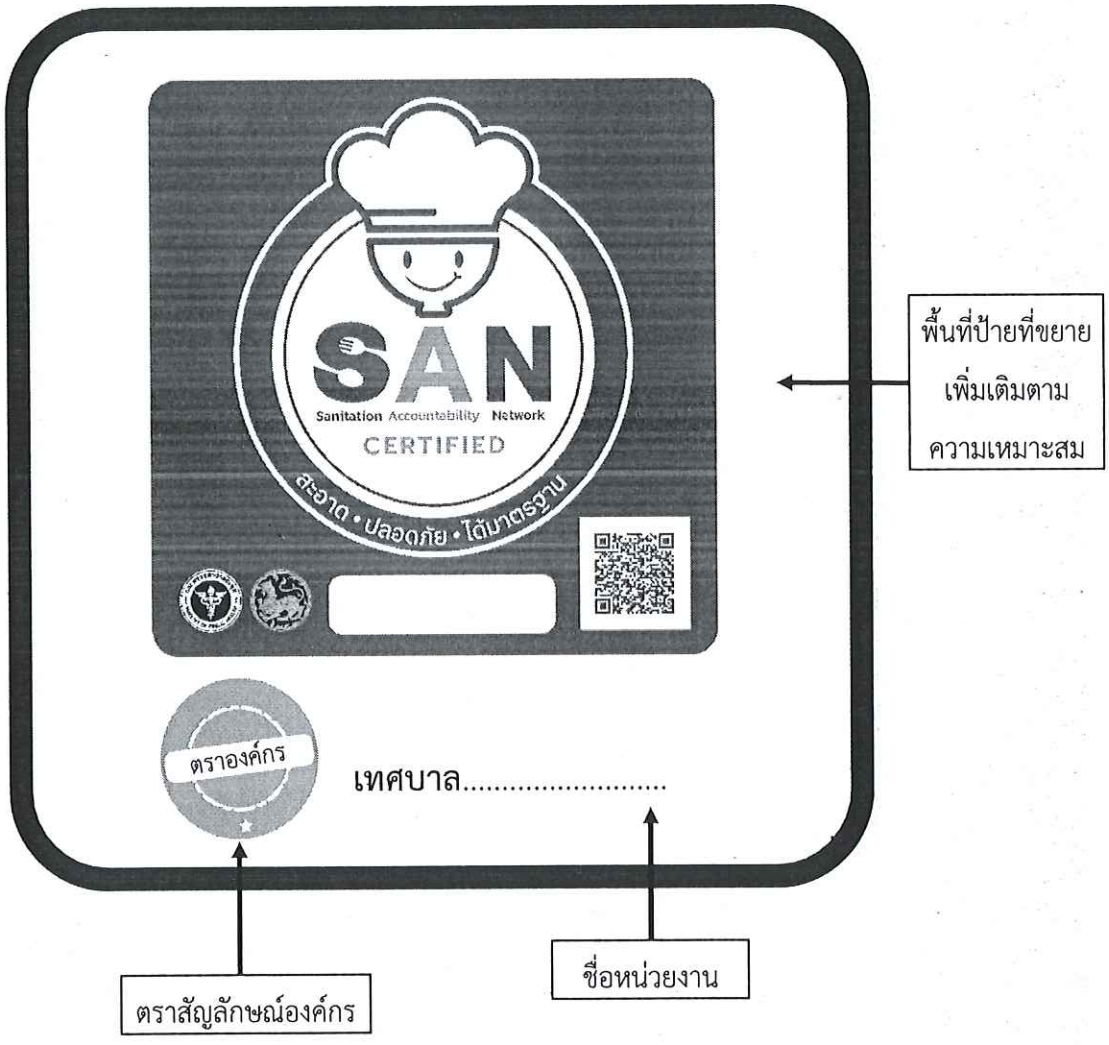
โลโก้กระทรวงมหาดไทย

กรอบเจาะขาว โดยแสดงชื่อ
ของสถานประกอบกิจการ
พร้อมวันหมดอายุ

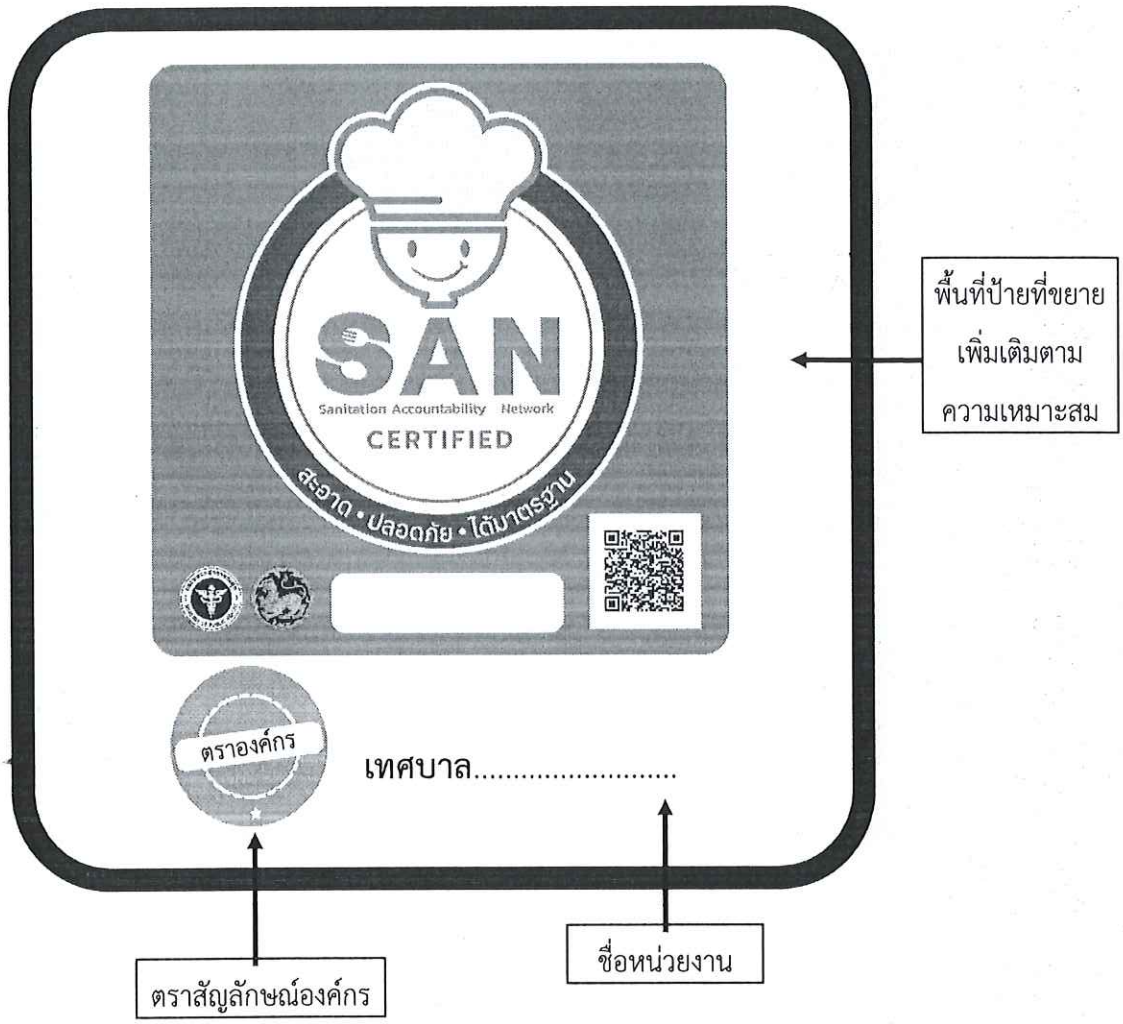
รายละเอียดพร้อมรูปแบบป้ายสัญลักษณ์ SAN Plus (แซนพลัส)



ในกรณีหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต้องการเพิ่มเติมสัญลักษณ์ของหน่วยงาน สามารถปฏิบัติได้ดังนี้ คือ ให้ทำการขยายป้ายเพิ่มเติมตามความเหมาะสมจากขนาดที่กำหนด และใส่สัญลักษณ์รวมถึงชื่อของหน่วยงานด้านล่างป้ายสัญลักษณ์ SAN (แซน) หรือ SAN Plus (แซนพลัส) รวมทั้งสามารถเพิ่มเติมในส่วนของลายเซ็นต์ผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำกับบริเวณชื่อของหน่วยงานได้ หรือจัดทำในรูปแบบอื่นที่เพิ่มเติมสัญลักษณ์และจุดเด่นขององค์กร ทั้งนี้ ห้ามดัดแปลง แก้ไข และเปลี่ยนแปลงรูปแบบบนป้าย SAN&SAN Plus <u>โดยเด็ดขาด</u> รายละเอียดแสดงดังรูปต่อไปนี้



<u>ตัวอย่าง</u> การจัดทำป้าย SAN ร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร



<u>ตัวอย่าง</u> การจัดทำป้าย SAN Plus ร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร

<u>ตัวอย่าง</u> การจัดทำป้ายร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร

ปัจจุบัน

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

<u>หมายเหตุ</u> หากป้ายรับรองยังไม่หมดอายุการรับรอง สามารถใช้ได้จนสิ้นอายุการรับรอง หลังจากนั้น ให้ผู้ประกอบการดำเนินการตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN Plus)