

- ฝึกปฏิบัติ
- กองคลัง
- กองช่าง
- กองการศึกษา
- กองสาธารณสุข



องค์การบริหารส่วนตำบลหนองมะเขั่ว  
 หนังสือรับ..... 2997  
 ลงวันที่..... 31.10.67  
 เวลา..... 14.00

ที่ อจ ๐๐๓๓.๐๑๑/ว ๑๒๖๕

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอำนาจเจริญ  
 ถนนชยางกูร อจ ๓๗๐๐๐

๒๑ ตุลาคม ๒๕๖๗

หนังสือรับที่..... ๑๓  
 ลงวันที่..... 1 พ.ย. ๖7  
 เวลา..... 9.26 น.

เรื่อง ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีปกติใหม่

เรียน นายกเทศมนตรีเมืองอำนาจเจริญ นายกเทศมนตรีตำบล และนายกองค์การบริหารส่วนตำบลทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีปกติใหม่ จำนวน ๑ ฉบับ

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

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอำนาจเจริญ จึงขอประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีปกติใหม่ให้กับเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้ในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ในพื้นที่เป็นแนวทางเดียวกัน รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ทั้งนี้ มอบหมายให้นางวิลาพรรณ คณารักษ์ นักสาธารณสุขชำนาญการ โทรศัพท์เคลื่อนที่ ๐๘ ๙๖๒๙ ๗๗๖๙ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

*(Signature)*  
 - *(Signature)*

เรียน นายก อบต.หนองมะเขั่ว  
 สภ.ตำบลหนองมะเขั่ว อ.เมือง จ.อำนาจเจริญ  
 - ประชาสัมพันธ์ให้ทางกรรมการในอาเภอ  
 สุทธิวิมลคานวราเขตวิถีปกติใหม่  
 จ.อำนาจเจริญ

ขอแสดงความนับถือ

นางสาวพิมพ์ชนก พร้อมไธสง

รองปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล รักษาการแทน  
 ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(นายวุฒิพงษ์ สิ้นทรัพย์)

นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ  
 ปฏิบัติราชการแทนนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอำนาจเจริญ

๓๐.๑๐.๖๗

*(Signature)*

*(Signature)*  
 นางสาวกัญญาภัค เคนน้อย  
 คณงานทั่วไป (ปฏิบัติงานธุรการกองสาธารณสุข)

(นางสาววลัยรักษ์ บุญภา)  
 ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลหนองมะเขั่ว

นายพลธีวัฒน์ สารทอง  
 นักวิชาการสาธารณสุข ปฏิบัติการ  
 กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย  
 โทร. ๐ ๔๕๕๒ ๓๒๕๐-๑ ต่อ ๑๐๕  
 โทรสาร. ๐ ๔๕๕๒ ๓๒๕๐-๑ ต่อ ๑๐๑  
 Email : env1.amnat.pho@gmail.com

*(Signature)*  
 นายกัลยา บุญกัณฑ์  
 นายกองการบริหารส่วนตำบลหนองมะเขั่ว



# แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN & SAN Plus)



กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
กระทรวงพาณิชย์

## ยกระดับงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่

SAN FOOD SAFETY NETWORK

### สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน เห็นข้างต้นก็เห็นข้างใต้

- ✓ สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้
- ✓ สามารถบริหารจัดการความเสี่ยง
- ✓ สามารถติดตามข้อมูลการปนเปื้อนได้

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์



แนวทางสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ SAN / SAN Plus



### แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN Plus)

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

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

๒) ตรวจสอบควบคุมผู้ประกอบการตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่น

๓) แนะนำให้สถานประกอบการด้านอาหาร ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ข้อบัญญัติท้องถิ่น และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

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

ราชการส่วนท้องถิ่น สามารถขับเคลื่อนให้สถานประกอบการด้านอาหารดำเนินการตามกฎหมายดังกล่าว ผ่านการส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้ประกอบการด้านอาหารมีความรู้ ความเข้าใจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดในกฎหมาย โดยใช้ระบบแพลตฟอร์ม foodhandler รวมถึงการให้ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN / SAN Plus กับสถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ ตลาดประเภทที่ ๑ ตลาดประเภทที่ ๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ที่สามารถดำเนินการได้ตามที่กฎหมายกำหนด และสามารถยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ รายละเอียด ดังนี้

๑) สถานประกอบการด้านอาหาร มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งออกโดยราชการส่วนท้องถิ่น

๒) ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบการด้านอาหารผ่านการอบรมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร และการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด

- ตลาด และสถานที่สะสมอาหาร ผู้ประกอบการ ผู้ขายของ/ผู้ช่วยขายของ ผ่านการอบรมหรือได้รับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด

๓) สถานประกอบการกิจการด้านอาหาร 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 หรือเจ้าหน้าที่  
โรงพยาบาลในเขตพื้นที่ หรือเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพส่วนตำบลในเขตพื้นที่ เข้าไปประเมินรับรอง  
สถานประกอบการกิจการด้านอาหารในแพลตฟอร์ม foodhandler

๕) สถานประกอบการกิจการด้านอาหารที่ปฏิบัติตามขั้นตอน ที่ ๑ ถึง ๔ และผ่านการรับรอง  
จากเจ้าหน้าที่ สถานประกอบการกิจการด้านอาหาร จะได้รับป้ายสัญลักษณ์ SAN

๕.๒ เกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN Plus (แซนพลัส) ประกอบด้วย

๑) สถานประกอบการกิจการด้านอาหารผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN (แซน)  
๒) สถานประกอบการกิจการด้านอาหาร ผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารระดับ  
SAN Plus ตามข้อกำหนดเพิ่มเติมของแต่ละสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร

๓) เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัด เจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอ และ  
เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเข้าไปประเมินรับรองสถานประกอบการกิจการในแพลตฟอร์ม foodhandler

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

๕.๓ บทบาทหน้าที่ของราชการส่วนท้องถิ่นและสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร

๑) ราชการส่วนท้องถิ่น ต้องกำกับติดตามให้สถานประกอบการมาดำเนินการ ต่ออายุใบอนุญาต  
ก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ กรณีหนังสือรับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปี ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนด

๒) สถานประกอบการกิจการด้านอาหาร ต้องดำเนินการขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ กรณีหนังสือ  
รับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปี และหากประสงค์ขอรับการรับรองมาตรฐาน SAN / SAN Plus ให้ดำเนินการ  
ประเมินรับรองสถานประกอบการในแพลตฟอร์ม foodhandler



๑. ตลาดประเภทที่ ๑

<b>SAN Plus</b>
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้ขายผู้รับขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านการตรวจสารปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอสฟอรัส สารสีเทา บอแรกซ์ สารฟอสฟอรัส ยาฆ่าแมลง และโลหะ สารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)
4. ผ่านเกณฑ์ 2 ข้อ Plus 4.1 จัดให้มีป้ายทางลาดจากแหล่งน้ำจากบ่อชุมชน รวมถึงการตีความ และประชาสัมพันธ์ให้คนรู้ด้านต่างๆ และคู่มือหรือคู่มือไบโอค 4.2 จัดให้มีเครื่องล้างจานได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในศาลาอย่างน้อย 1 ชุด และติดตั้งบ่อที่ใช้ดินจน

๒. ตลาดประเภทที่ ๒

<b>SAN Plus</b>
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับพื้นฐาน (SAN)
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้ขายผู้รับขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านการตรวจสารปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอสฟอรัส สารสีเทา บอแรกซ์ สารฟอสฟอรัส ยาฆ่าแมลง และโลหะ สารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)

๓. สถานที่จำหน่ายอาหาร

<b>SAN Plus</b>
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่จำหน่ายอาหาร SAN
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านเกณฑ์ 9 ข้อ Plus 1. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องสวมหน้ากาก 2. มีการอบรมเรื่องความรู้และปฏิบัติตน 3. จัดบริการที่สะอาดโปร่งโล่งแจ้งมีที่พำนักที่ควรสะอาดมีอ่างล้างมือที่สาธารณะ 4. ใช้มีด และหม้อไม้ ปลอดภัย 5. จัดบริการแบบสุภาพ หรืออาหารไทยถิ่น กินเป็นยา 6. ใช้เกลือหรือหมักกับกินเนื้อสัตว์ 7. จัดบริการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS 8. ใช้กระดาษปลอดภัย - No-Glam 9. มีการสื่อสารความรู้ระดับพื้นฐานสุขภาพ : - อาหารปลอดภัยโภชนาการ หรือ - อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา

๔. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

<b>SAN Plus</b> (Street Food Good Health)
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN
2. ผ่านเกณฑ์ Street Food Good Health 1. มีผู้ประกอบการ จำนวน 10 ข้อ 1.1 มีใบอนุญาตจากราชการระดับพื้นที่ 1.2 มีจุดขายอาหารตามมาตรฐาน SAN 1.3 ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม 1.4 การควบคุมหรือสังเกตของสุขภาพ 1.5 ไม่ใช้ภาชนะบรรจุอาหาร 1.6 ใช้บริการสุภาพ 1.7 จัดบริการสุภาพ 1.8 บริการอย่างสะอาด 1.9 การจัดการของเสียเป็นระเบียบ 1.10 การอบรมความรู้และปฏิบัติตน 2.14 จัดบริการสุขภาพ จำนวน 6 ข้อ (เลือกทำ 3 ข้อ) 2.1 ทราย, ดินปนสกปรก 2.2 มีการทำความสะอาด 2.3 มีการประชาสัมพันธ์การจำหน่ายสินค้าในพื้นที่ 2.4 มีป้ายบอกชื่อวันของวัน 2 กษา 2.5 มีบริการรถเข็นอย่างน้อย 2 กษา มีสุขภาพ 2.6 มีการบริการที่สะอาด มีของอยู่ไม่เน่าเสีย 3. มีสินค้าใหม่ จำนวน 4 ข้อ (เลือกทำ 2 ข้อ) 3.1 มีการจำหน่ายสินค้าที่ปลอดภัย 3.2 มีป้ายบอกชื่อผู้จำหน่ายที่ชัดเจน 3.3 มีการประชาสัมพันธ์ความรู้ด้านโภชนาการ 3.4 มีป้ายบอกชื่อสินค้าที่ปลอดภัย 4. มีสินค้าใหม่รวม จำนวน 2 ข้อ (เลือกทำ 1 ข้อ) 4.1 มีการจำหน่ายอาหารที่ผ่านการอบรมจากผู้ขาย 4.2 มีการบริการที่สะอาด มีของอยู่ไม่เน่าเสีย

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 รวมถึงแนวทางรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของทุกสถานประกอบการได้บนเว็บไซต์ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในหัวข้อ ๐๓ สุขาภิบาลอาหาร หรือ <https://foods.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 (เฉพาะโรงพยาบาลที่มีบริการอาหารแก่ผู้ป่วยสามัญ, โรงเรียน (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 จะเน้นไปที่สถานประกอบการด้านอาหารที่ถูกบังคับตามกฎหมาย และประชาชนสามารถเข้าถึงและใช้บริการได้

### รายละเอียดคุณลักษณะป้าย/สัญลักษณ์

#### ป้าย/สัญลักษณ์ SAN และ SAN Plus

๑. ทำด้วยวัสดุที่มีคุณภาพ มีการรับประกันคุณภาพของวัสดุและการพิมพ์ ระยะเวลา ๑ ปี เช่น สติกเกอร์ กระดาษ พลาสติก พิวเจอร์บอร์ด 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

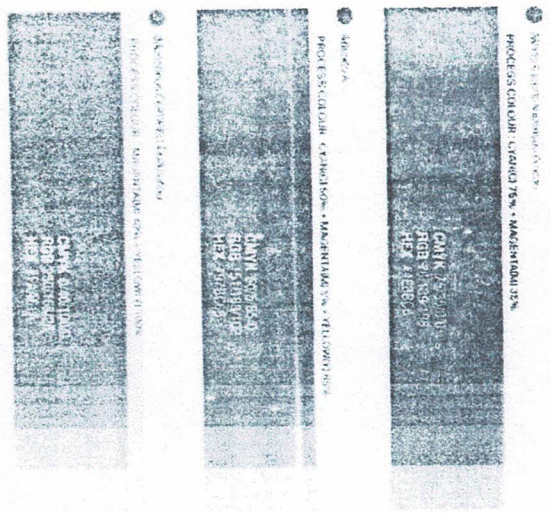
๑.๔) ขนาดป้าย ๑๐ x ๑๐ เซนติเมตร

ทั้งนี้ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นสามารถปรับขยายขนาดของป้ายได้ตามความเหมาะสม โดยตราสัญลักษณ์ รูปทรง และค่าสีมาตรฐาน ต้องเป็นไปตามที่กำหนด

๒. ห้ามดัดแปลง แก้ไข และเปลี่ยนแปลงรูปแบบบนป้ายโดยเด็ดขาด



รายละเอียดพร้อมรูปแบบป้าย/สัญลักษณ์ SAN (แซน)



พื้น RGB 78/139/198

เส้นนอกเงาขาว

ตัวหนังสือ Sanitation, Network สี RGB 78/139/.98  
ตัวหนังสือ Accountability สี RGB 151/188/102

ตัวหนังสือเงาขาว

สะอาด ปลอดภัย ใจมาตรฐาน

QR Code แสดงความพึงพอใจ

ของผู้ใช้บริการ โดยข้อมูลทั้งหมด หน่วยงาน อปท. สามารถเข้าไปดูได้ที่เว็บไซต์ สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ หรือ <https://shorturl.asia/EOqS5>

กรอบเงาขาว โดยแสดงชื่อของสถานที่ประกอบกิจการพร้อมวันหมดอายุ

โลโก้กระทรวงมหาดไทย

โลโก้กระทรวงสาธารณสุข



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 แสดงความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ โดยข้อมูลทั้งหมด หน่วยงาน อปท. สามารถเข้าไปดูได้ที่เว็บไซต์ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ หรือ <https://shorturl.asia/FE0gS>

กรอบเงาขาว โดยแสดงชื่อของสถานประกอบการ พร้อมวันหมดอายุ

โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

โลโก้กระทรวงมหาดไทย

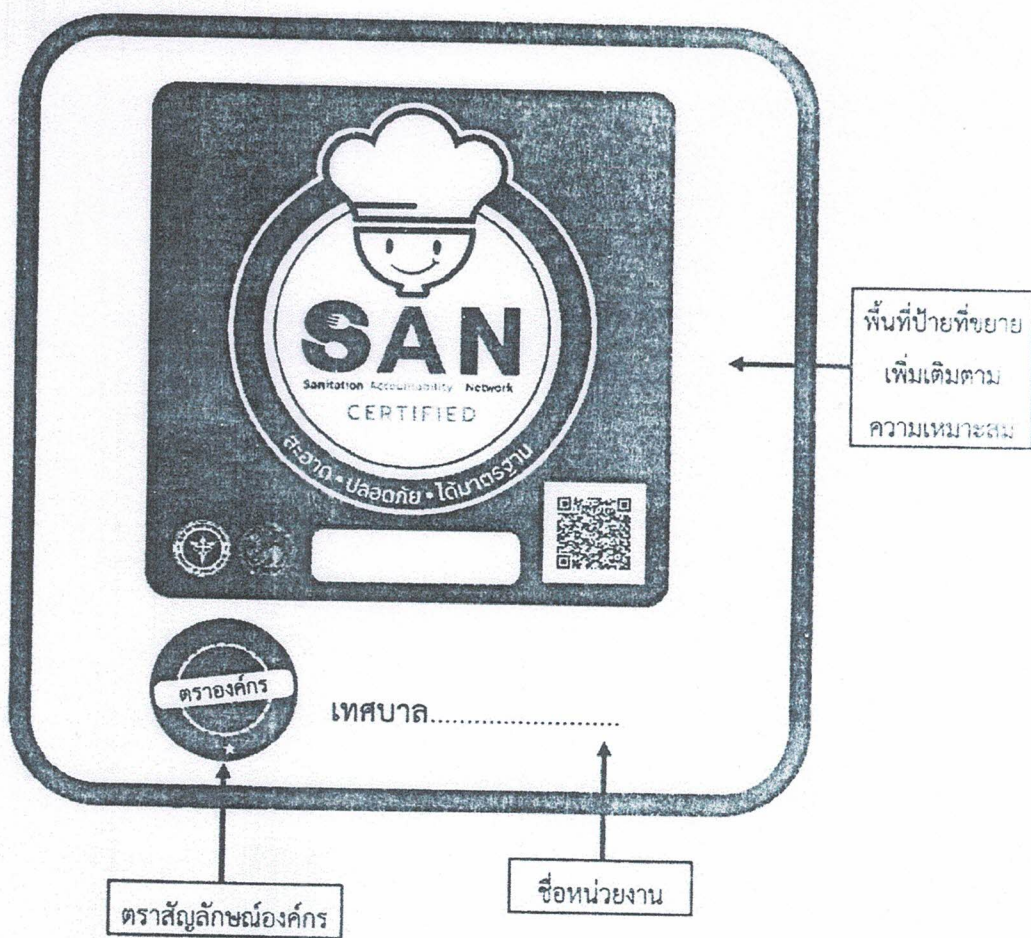
สีออก • ปลอดภัย • มาตรฐาน

CMYK 78/139/198  
RGB 78/139/198  
HEX #4E8C7E

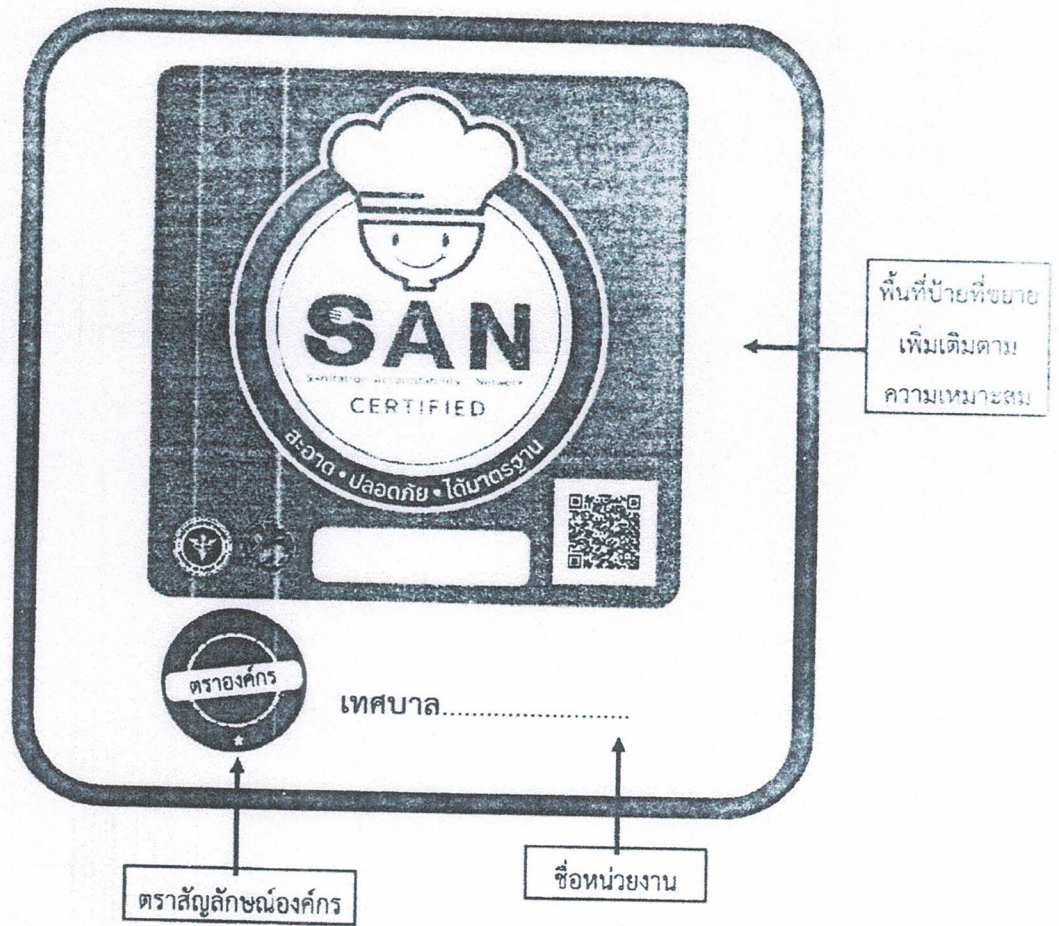
CMYK 88/20/82/7  
RGB 157/54/33  
HEX #9D3A29



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

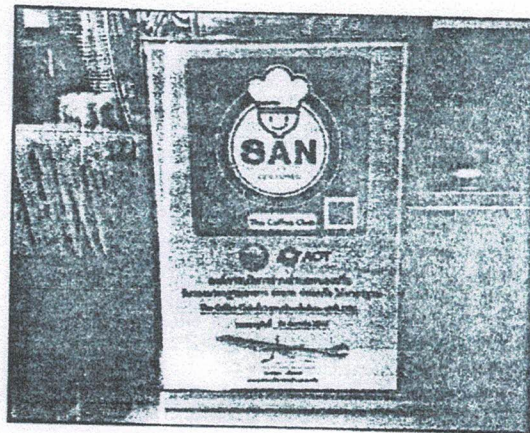


ตัวอย่าง การจัดทำป้าย SAN ร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร



ตัวอย่าง การจัดทำป้าย SAN Plus ร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร





ตัวอย่าง การจัดทำป้ายร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร

ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่  
“สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”



ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2567 เป็นต้นไป ให้ยกเลิกการใช้ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ดังต่อไปนี้



ป้าย Clean Food Good Taste



ป้ายตลาดสด น้ำซ้อ วิถีใหม่



ป้าย Clean Food Good Taste Plus



ป้ายตลาดนัด น้ำซ้อ



ป้าย Street Food Good Health

**หมายเหตุ** หากป้ายรับรองยังไม่หมดอายุการรับรอง สามารถใช้ได้จนสิ้นอายุการรับรอง หลังจากนั้น  
ให้ผู้ประกอบการดำเนินการตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN PLUS)