



แนวทางการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่



CONTENT

1

ลงนามบันทึกความร่วมมือเชิงนโยบายและ
บูรณาการระดับท้องถิ่น ปี 2564

2

สถานประกอบกิจการอาหารตามพระราช
บัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

3

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร :
EHA 1000 - 1003

4

มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่
“สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” : SAN

4

คำอธิบายกระบวนการรับรองเกณฑ์
มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN

5

การประเมินรับรองมาตรฐาน
SAN และ SAN Plus

6

ข้อแนะนำและสีที่ใช้ในตราสัญลักษณ์
SAN และ SAN Plus

7

การรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร

พิธีลงนามบันทึกความร่วมมือเชิงนโยบายและบูรณาการระดับท้องถิ่น ปี 2564



“กรอบบันทึกความร่วมมือ (MOU) บูรณาการเชิงนโยบายระดับท้องถิ่น” ระหว่างกรมอนามัยร่วมกับกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น



บันทึกความร่วมมือ ระหว่าง กรมอนามัย และกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

บันทึกความร่วมมือฉบับนี้ จัดทำขึ้นโดยความร่วมมือกัน ในการแสดงเจตจำนงที่จะร่วมมือ สนับสนุนซึ่งกันและกันในการพัฒนา ระบบส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม โดยสนับสนุนการ ดำเนินงานด้านส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมเพื่อสุขภาพที่ดีของประชาชนทุกกลุ่มวัย ส่งเสริมให้ท้องถิ่น ส่งเสริมให้ท้องถิ่นในการดำเนินงานส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมตามมาตรฐาน มีการพัฒนาคุณภาพ ระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมสู่ชุมชนอย่าง มีคุณภาพอย่างยั่งยืน ซึ่งจัดทำขึ้นเมื่อวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๔ ระหว่าง กรมอนามัย และกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อเสริมความร่วมมือในการบูรณาการ และขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม รวมทั้งสร้างเสริมคุณภาพชีวิตที่ดี ของประชาชนทุกกลุ่มวัย ดังนี้

ข้อที่ ๑ วัตถุประสงค์ของการดำเนินงาน

๑. การแลกเปลี่ยนข้อมูลและการเข้าถึงข้อมูล ระหว่างหน่วยงานเพื่อสนับสนุนการกำหนด นโยบาย และดำเนินการด้านการส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม
๒. ส่งเสริมสนับสนุนให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและองค์กรผู้เกี่ยวข้องและภาคีได้ใช้ข้อมูลจาก กรมอนามัยผู้จัดทำโครงการตาม พ.ศ. ๒๕๖๔ และมีส่วนร่วมเพิ่มขึ้น
๓. ส่งเสริมสนับสนุนการพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กร ปกครองส่วนท้องถิ่น
๔. ประชาชนร่วมร่วมมือและพัฒนาศักยภาพบุคลากรขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นให้มีความ สามารถด้านส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมตามเป้าหมายที่กำหนด เพื่อคุ้มครองสิทธิ และสุขภาพประชาชนทุกกลุ่มวัยให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี
๕. การสื่อสารต่อสาธารณะเพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจด้านส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม ร่วมกันที่การสื่อสารโดยรอบใช้ความเชื่อ สุขภาพ และเสริมพลังความร่วมมือจากทั้งในระดับพื้นที่ ขึ้นสู่การดำเนินงาน การรองรับการบูรณาการและวิถีชีวิตที่ดี สังคมและเมืองน่าอยู่

ข้อที่ ๒ ระยะเวลาข้อตกลง

กรมอนามัยและกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นร่วมมือกัน ดำเนินบันทึกความร่วมมือฉบับนี้ ตั้งแต่ปีงบประมาณส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อมให้ประชาชนเข้าถึง และบรรลุวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้

ข้อที่ ๓ ระยะเวลาดำเนินการ

บันทึกความร่วมมือฉบับนี้ มีผลตั้งแต่วันที่ลงนามร่วมกัน โดยมีระยะเวลาความร่วมมือ ตั้งแต่วันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๔ เป็นต้นไป จนกว่าจะมีการผลิตและออกฉบับบันทึกความร่วมมือฉบับนี้ในลักษณะฉบับ พิเศษโดยความร่วมมือของทั้งสองฝ่าย

ข้อที่ ๔ การแก้ไขเปลี่ยนแปลงบันทึกความร่วมมือ
การแก้ไขเปลี่ยนแปลงบันทึกความร่วมมือฉบับนี้ ให้กระทำ ได้ตามความเหมาะสม โดยความเห็นชอบร่วมกันทั้งสองฝ่าย

ข้อที่ ๕ บันทึกความร่วมมือนี้ จัดทำขึ้นโดยเจตจำนง โดยมิได้รับความผูกพันหรือการผูกมัดประการ ที่สองฝ่าย ให้ฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดไม่ได้ออกข้อบังคับ ข้อกฎหมายให้ไว้บังคับใช้ต่อหน้าประชาชนและสื่อมวลชนโดยส่วนใด

นายอนุชา นาคาศัย
รัฐมนตรีช่วยว่าการ
กรมอนามัย

นายประจักษ์ วัฒนศิริ
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

นายอนุชา นาคาศัย
รัฐมนตรีช่วยว่าการ
กรมอนามัย

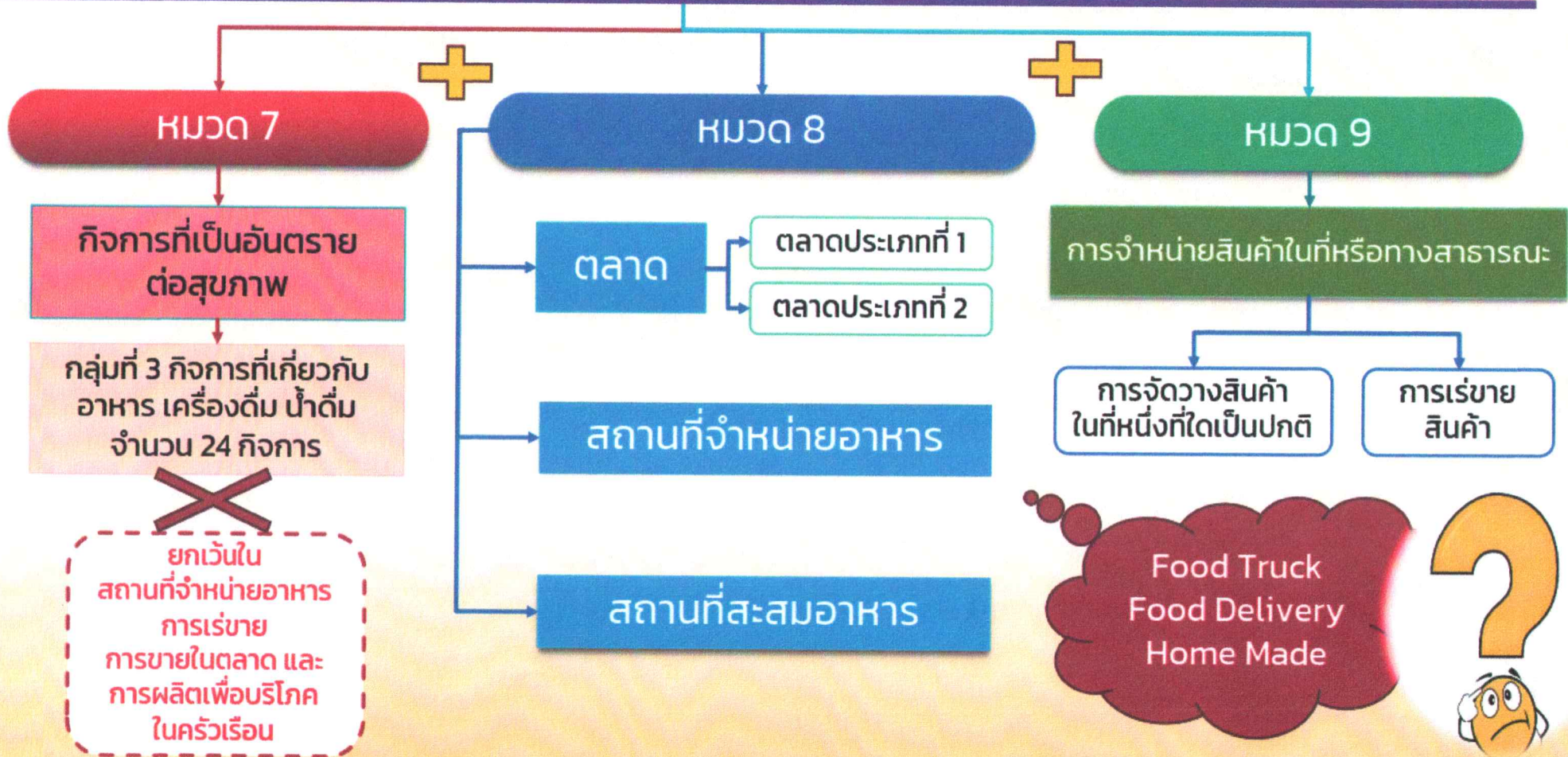
นายประจักษ์ วัฒนศิริ
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น



วันที่ 31 มีนาคม 2564



สถานประกอบการกิจการอาหาร : พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535



หลักเกณฑ์การปฏิบัติ สุขลักษณะ: การเสียอัตราค่าธรรมเนียม



การจัดการสุขาภิบาลอาหาร : EHA 1000

หมวด 7

กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

กลุ่มที่ 3 กิจการที่เกี่ยวกับอาหาร
เครื่องดื่ม น้ำดื่ม 24 ประเภท

กิจการ

ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร
การร่ำขาย การขายในตลาด
และการผลิตเพื่อบริโภคในครัว
เรือน

- กฎกระทรวงควบคุมสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. 2560

หมวด 8

ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร
และสถานที่สะสมอาหาร

1. ตลาด แบ่ง เป็น 2 ประเภท คือ
 - ตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้าง)
 - ตลาดประเภทที่ 2 (ไม่มีโครงสร้าง)
2. สถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น ร้านอาหาร ภัตตาคาร ห้องอาหาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร เป็นต้น
3. สถานที่สะสมอาหาร เช่น ร้านขายของชำ มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นต้น

- กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551
- กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

หมวด 9

การจำหน่ายสินค้า
ในที่หรือทางสาธารณะ

การจำหน่ายอาหารและสิ่งของอื่นที่มีใช้
อาหารในรูปแบบการจำหน่ายในลักษณะ
วิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ใดเป็น
ปกติหรือร่ำขาย

- คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2565



การจัดการสุขาภิบาลอาหาร EHA1001-1003



EHA : 1001 สถานที่จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร

- สถานที่จำหน่ายอาหาร
- สถานที่เสิร์ฟอาหาร



EHA : 1002 ตลาด

- ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง **ตลาดสด**
- ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง **ตลาดนัด**



EHA : 1003 การจำหน่ายสินค้าในที่ทางสาธารณะ

- แผงลอยจำหน่ายอาหาร : **แบบตั้งประจำที่**
- แผงลอยจำหน่ายอาหาร : **แบบเร่ขาย**



7 ขั้นตอน ระบบงานสุขาภิบาลอาหาร EHA1001-1003

กำหนดผู้รับผิดชอบ

จัดทำข้อมูลสารสนเทศ/สถานการณ์

ทะเบียนสถานประกอบการ

สมัครและใช้งานระบบ Foodhandler

การออกใบอนุญาต/
การแจ้ง
ประกอบ
กิจการ

การตรวจอนุญาต/การแจ้ง ประกอบกิจการ

สมัครและใช้งาน
ระบบ Foodhandler

การพัฒนาศักยภาพ ผปก. / ผสอ.

การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมิน

ผลเฝ้าระวังด้านชีวภาพและเคมี

ตามข้อ
บัญญัติ
ท้องถิ่น

การจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ

สรุปผลสถานการณ์

การตรวจสอบลักษณะสถาน
ประกอบการตามเกณฑ์
/ข้อกำหนด

ถูก
สุ่มลักษณะ

ไม่ถูก
สุ่มลักษณะ

ออกใบอนุญาต /การแจ้ง (รายใหม่)
ต่ออายุใบอนุญาตรายปี

ให้คำแนะนำ
เพื่อปรับปรุง

มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” : SAN

Private

Public

กิจการที่เป็น
อันตราย
ต่อสุขภาพ

24 ประเภท
กิจการ

ตลาด

1. ตลาดประเภท 1 (ตลาดสด)
2. ตลาดประเภท 2 (ตลาดนัด)

สถานที่จำหน่ายอาหาร

1. ร้านอาหาร/ภัตตาคาร
2. โรงอาหาร/ศูนย์อาหาร
3. โรงครัวโรงพยาบาล
4. ร้านจำหน่ายเครื่องดื่ม
5. Food Truck

สถานที่สะสมอาหาร

1. ซูเปอร์มาร์เก็ต
2. มินิมาร์ท
3. ร้านขายของชำ

การจำหน่ายสินค้า
ในที่หรือทางสาธารณะ

1. การรื้อขาย
2. การตั้งที่ใดที่หนึ่งเป็นปกติ
 - แผงจำหน่ายอาหาร
 - อาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)

แบบตรวจสุขาภิบาลอาหาร 5 ปัจจัย (จำนวน 20 ข้อ)

สถานที่

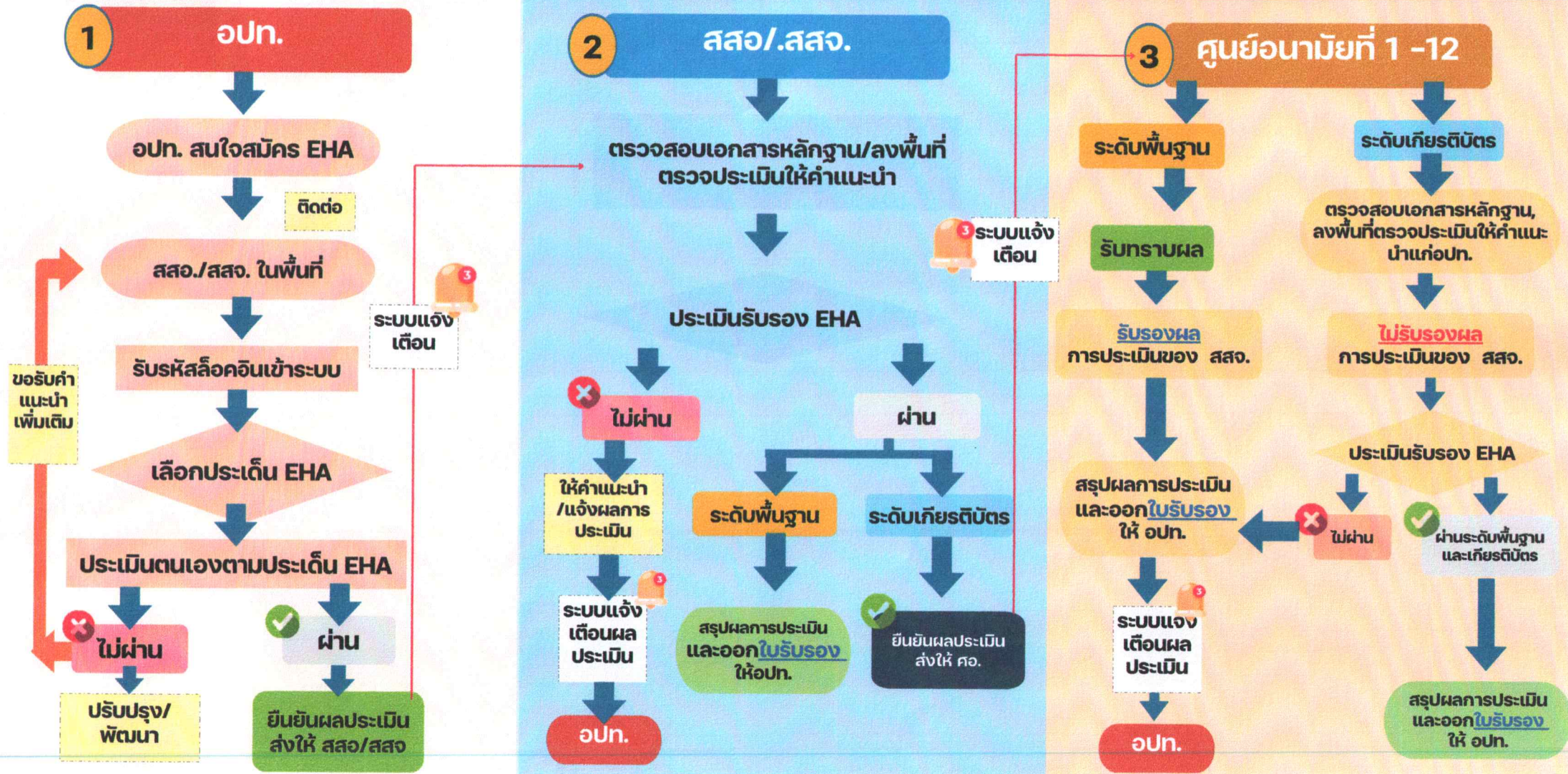
อาหาร

ภาชนะ อุปกรณ์

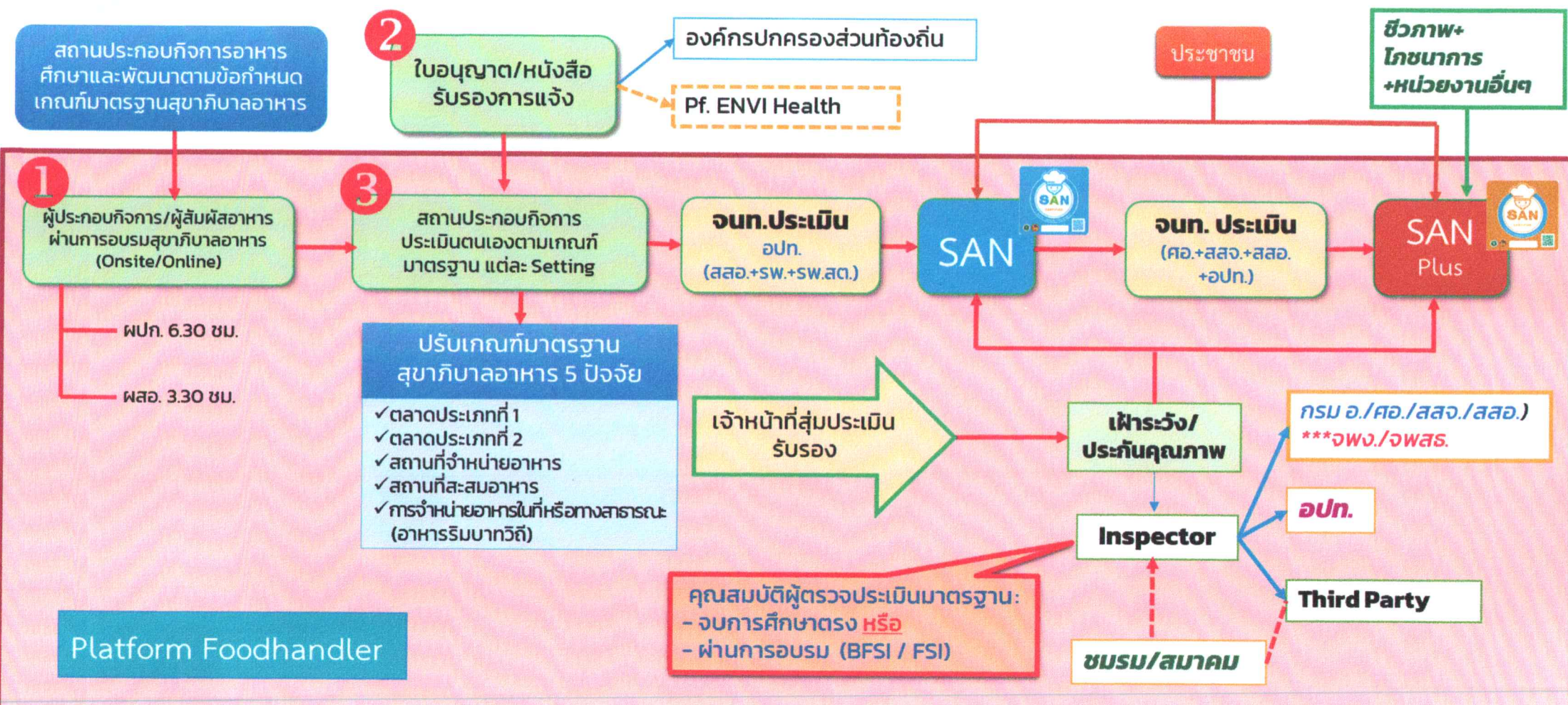
บุคคล

สัตว์ แมลงนำโรค

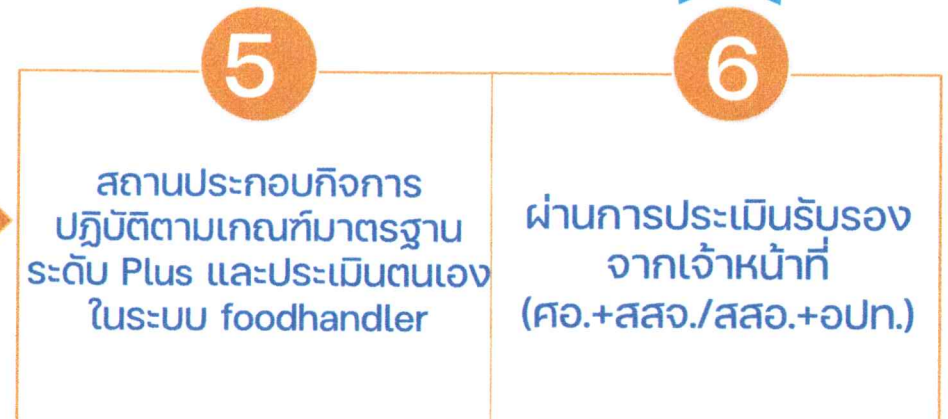
กระบวนการดำเนินงานรับรองคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม ผ่านระบบ EHA Smart WEB



คำอธิบายกระบวนการรับรองเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN



การประเมินรับรองมาตรฐาน SAN และ SAN Plus





มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่

S

หลักการ

Sanitation :

สุขาภิบาลอาหาร

การบริหารจัดการและ
ควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้ง
บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการเตรียม
ปรุงและจำหน่ายอาหาร
เพื่อทำให้อาหารสะอาด
ปลอดภัย

A

ความรับผิดชอบ

Accountability :

Assessment การประเมิน
Analytic การวิเคราะห์
Advocate สร้างความตระหนักรู้

ความรับผิดชอบในการตรวจ
ประเมิน และการวิเคราะห์
ความเสี่ยงต่างๆ
นำไปสู่การสื่อสารเพื่อสร้าง
ความตระหนักรู้ในการป้องกันโรค

N

เครือข่าย

Network :

การดำเนินงานร่วมกันของเจ้า
หน้าที่และผู้ประกอบการ
ในวงด้านอาหารและโภชนาการ
เพื่อคุ้มครองความปลอดภัย
ด้านอาหารให้แก่ผู้บริโภค

ข้อแนะนำ

1. ควรใช้ตราสัญลักษณ์ในรูปแบบ และค่าสีมาตรฐานที่กำหนดเท่านั้น เพื่อนำเสนอภาพลักษณ์ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และแสดงถึงความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน
2. วัสดุที่ใช้ทำป้ายสัญลักษณ์ต้องเป็นวัสดุที่เหมาะสมกับพื้นที่เพื่อให้ป้ายสามารถใช้งานได้ อย่างยาวนาน เช่น สติกเกอร์ กระดาษพลาสติก อะคริลิก ไม้เป็นต้น หรือ เป็น File ดิจิทัล ที่ผู้ บริโภคสามารถมองเห็นได้
3. ขนาดต้องไม่น้อยกว่า **10x10 cm** และสามารถปรับขยายได้ตามความเหมาะสมโดยรูปทรงไม่ผิดเพี้ยนตามแบบที่กำหนด



↓ DOWNLOAD

[ดาวน์โหลดป้ายสัญลักษณ์](https://shorturl.asia/dWUhJ)

<https://shorturl.asia/dWUhJ>

4. สามารถเผยแพร่ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ และช่องทางโซเชียลมีเดียต่างๆ ได้ เช่น ทวิต โทรคัพพ์มือถือ จอ LED เพลย์บ็ก Tiktok เป็นต้น
5. ในกรณีพื้นหลังสีอื่นนอกเหนือจากสีขาว จะมีเส้นขอบขาวด้านนอกของโลโก้
6. ในกรณีที่ต้องใช้สีในการนำเสนอเพียง 1 สี
 - SAN แนะนำให้ใช้สีฟ้าในการใช้งาน
 - SAN Plus แนะนำให้ใช้สีทองในการใช้งาน
7. ห้ามดัดแปลง/เพิ่มเติมรายละเอียด/สัญลักษณ์ (Logo) อื่นใด ภายในป้ายโดยเด็ดขาด

สีที่ใช้ในตราสัญลักษณ์ SAN

สีฟ้าตัว S และตัว N และกรอบ กับ icon

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



สีเขียวตัว A

PROCESS COLOUR : CYAN(C) 50% + MAGENTA(M) 5% + YELLOW(Y) 85%



สีส้มตัวอักษร CERTIFIED เป็นสีประกอบ

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



พื้นหลังเป็นสีฟ้าตามแถบสีที่กำหนด เท่านั้น

สีที่ใช้ในตราสัญลักษณ์ SAN Plus

สีฟ้าเป็นกรอบ

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



สีทองตัวอักษร และ icon

PROCESS COLOUR : GOLD(G) 100%



พื้นหลังเป็นสีทองตามแถบสีที่
กำหนด เท่านั้น

การรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร




ตลาดประเภทที่ 1

แนวทางการรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : ตลาดประเภทที่ 1

SAN

1. ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด
2. ขออนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย
3. ประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ตลาดสด จำนวน 20 ข้อ

ผู้ประกอบการประเมินตนเองในระบบ Foodhandler



เจ้าหน้าที่ อปท. ตรวจสอบรับรองในระบบ



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

เจ้าหน้าที่ ประเมินรับรองในระบบ




ตลาดประเภทที่ 2

การรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : ตลาดนัด

ระดับพื้นฐาน : SAN

1. ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายผ่านการอบรมการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด
2. ขออนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย
3. ประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ตลาดนัด จำนวน 20 ข้อ

ผู้ประกอบการประเมินตนเองในระบบ Foodhandler



เจ้าหน้าที่ อปท. ตรวจสอบรับรองในระบบ Foodhandler



ระดับดีมาก : ตลาดนัด นำชื่อ Temporary Market

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

เจ้าหน้าที่ ประเมินรับรองในระบบ Foodhandler




สถานที่จำหน่ายอาหาร

แนวทางการรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : สถานที่จำหน่ายอาหาร

SAN

1. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด
2. ขออนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย
3. ประเมินตนเองตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN จำนวน 20 ข้อ

ผู้ประกอบการประเมินตนเองในระบบ Foodhandler



เจ้าหน้าที่ อปท. ตรวจสอบรับรองในระบบ Foodhandler



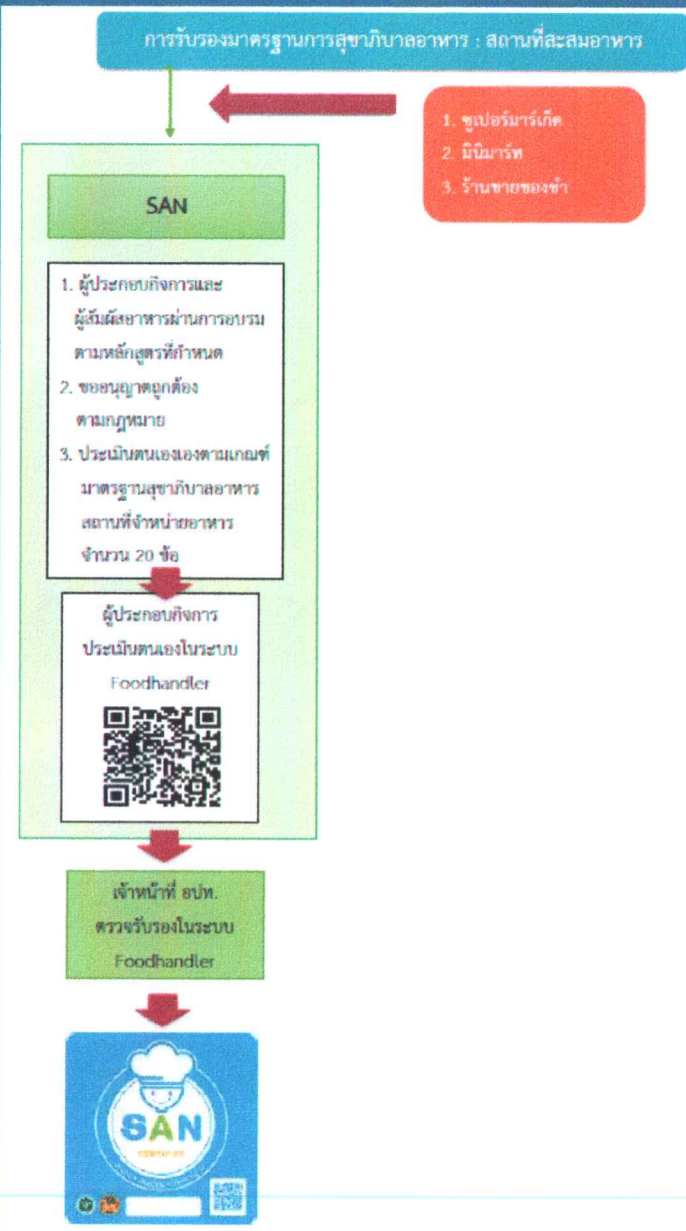
SAN Plus

1. ผ่านมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร : SAN
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านเกณฑ์ 9 ข้อ Plus
 1. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนติดบัตร/แผงพิกัดฐานผ่านการตรวจเฉพาะกิจและปฏิบัติงาน
 2. จัดบริการชั่งกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที
 3. จัดบริการล้างมือพร้อมสบู่/อุปกรณ์ทำความสะอาดมือแก่ผู้รับประทานอาหาร
 4. ใช้ผ้ากั้น และหมอนี่ ปลอดภัย
 5. จัดบริการเมนูสุขภาพ หรืออาหารไทยถิ่น กินเป็นยา
 6. ใช้กล่องหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโซลิน
 7. จัดบริการล้างผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAC
 8. ใช้ภาชนะปลอดภัย : NoFoam
 9. มีการสื่อสารความรอบรู้ด้านสุขภาพ :
 - อาหารปลอดภัย/โภชนาการ หรือ
 - อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา

เจ้าหน้าที่ ประเมินรับรองในระบบ Foodhandler



สถานที่สะสม อาหาร




การจำหน่าย อาหารในที่หรือ ทางสาธารณะ




กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH


แนวทางการดำเนินงานการใช้งานระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler)

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler เบื้องต้น
1	<p>ระบบ Foodhandler ของผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>- ลงทะเบียนตามประเภทกิจการ</p> <p>- ประเมินตนเองของสถานประกอบการ ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none">1. สถานที่จำหน่ายอาหาร (3 องค์ประกอบตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)2. พื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี3. ตลาดสด4. ตลาดนัด5. การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ6. สถานที่เสิร์ฟอาหาร	<p>Link: https://foodhandler.anamai.moph.go.th/</p> <p>QR-code :</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. ลงทะเบียนเข้าใช้งาน (ตามประเภทของสถานประกอบการด้านอาหาร)2. กรอกรายละเอียดให้ครบถ้วน กรณีไม่มี e-mail หรือ ID line สามารถข้ามได้ จากนั้นกด “ยืนยันลงทะเบียน” ระบบจะเข้าไปสู่หน้าบัญชีผู้ใช้งานอัตโนมัติ หรือ3. กรณีมี user (เลขบัตรประชาชน) และ password แล้ว สามารถเข้าระบบจากมุมมองช้ายมือ ซึ่งระบบจะแสดงบัญชีผู้ใช้จากมุมมอง (สามารถแก้ไขบัญชีผู้ใช้ได้) และฝั่งช้ายมือจะแสดงสถานะการอบรม และ “การประเมินตนเอง” ให้ดำเนินการคลิกทำแบบประเมินตนเอง4. เมื่อคลิกเข้าทำแบบประเมินตนเอง ในกรณีปรากฏหน้าต่างว่างเปล่า ให้คลิก “+เพิ่มรายการใหม่” โดยจะแสดงหน้าต่าง “ข้อมูลทั่วไป” ของสถานประกอบการด้านอาหาร ให้เจ้าของ/ผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบ กรอกรายละเอียดให้ครบถ้วน แล้วปิดหน้าต่างออกไป5. จากนั้นไปที่หัวข้อ “จัดการ” คลิกปุ่ม 3 ปุ่ม และเลือก “ทำแบบประเมินตนเอง” และกดบันทึกแบบประเมินตนเอง

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler เบื้องต้น
			<p>6. ตรวจสอบข้อมูลให้ครบถ้วน ประกอบด้วย</p> <p>6.1 การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องครบถ้วน (ปุ่มสีเขียว)</p> <p>6.2 การอนุญาตประกอบกิจการจากหน่วยงานท้องถิ่นที่ตั้งของร้าน ต้องได้รับการอนุญาต/รับรองการแจ้งครบถ้วน (ปุ่มสีเขียว)</p> <p>6.3 การประเมินตนเองของสถานประกอบการ ครบถ้วน (ปุ่มสีส้ม/สีเขียว)</p> <p>7. เมื่อรายละเอียดตามข้อ 6.1-6.3 ครบถ้วนแล้ว ให้กด “ส่งขอประเมินรับรอง” จากหัวข้อ “จัดการ”</p> <p>8. ตารางสถานประกอบการ จะแสดงสถานะว่า “รอการประเมิน” โดยจะมีเจ้าหน้าที่เข้ามาดำเนินการประเมินรับรองให้ในขั้นตอนต่อไป</p> <p>9. กรณี รายละเอียดตามข้อ 6.1-6.3 ไม่ครบถ้วน จะปรากฏปุ่มสีแดง และสถานะให้ “ปรับปรุงข้อมูล” ผู้ประกอบการเข้าไปแก้ไขข้อมูลที่หัวข้อ “จัดการ” เมนู “ข้อมูลทั่วไป”</p> <p>**สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ Line Official: https://lin.ee/325oyRr</p>

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler เบื้องต้น
2	<p>ระบบ Foodhandler ของเจ้าหน้าที่</p> <ul style="list-style-type: none"> - ลงทะเบียนเจ้าหน้าที่ (Admin) - การจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร - ประเมินรับรองสถานประกอบการ ได้แก่ <ol style="list-style-type: none"> 1. สถานที่จำหน่ายอาหาร (3 องค์ประกอบตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561) 2. พื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี 3. ตลาดสด 4. ตลาดนัด 5. การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ 6. สถานที่สะสมอาหาร 	<p>Link: https://foodhandler.anamai.moph.go.th/</p> <p>QR-code :</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ลงทะเบียนเข้าใช้งาน หัวข้อ “ลงทะเบียนหน่วยฝึกอบรม” <ol style="list-style-type: none"> 1.1 เลือกประเภทหน่วยงาน (ศูนย์อนามัย/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อปท./หน่วยฝึกอบรม) 1.2 ส่งคำขอใช้งานระบบ เพื่อยืนยัน user (e-mail กลางหน่วยงาน) <p>หมายเหตุ :</p> <ol style="list-style-type: none"> (1)กำหนดให้ 1 หน่วยงาน ต่อ 1 user เท่านั้น และจะสามารถเข้าใช้งานได้ก็ต่อเมื่อ Admin ดำเนินการอนุมัติ user ในระบบ (2)กรณีที่มี user แล้วสามารถเข้าสู่ระบบได้ โดยไม่ต้องลงทะเบียนใหม่ 2. เข้าสู่ระบบจากมุมซ้ายมือด้วย user (e-mail) และ password ที่ได้รับการอนุมัติ ระบบจะแสดงบัญชีผู้ใช้จากมุมขวามือ (สามารถแก้ไขบัญชีผู้ใช้ได้) 3. การดำเนินการในระบบ Foodhandler ของเจ้าหน้าที่ <ol style="list-style-type: none"> 3.1 การจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้ไปที่เมนู “สำหรับหน่วยฝึกอบรม” แถบเขียวด้านบนมุมขวามือ โดยจะมีเมนูให้เลือกดำเนินการ <ol style="list-style-type: none"> (1)ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร ดูข้อมูลที่มีการลงทะเบียนและสถานะการอบรม เรียกดูตามหน่วยงานได้ (2)ค้นหาผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร ใช้ชื่อ-สกุล/เลขบัตรประชาชน อย่างไรก็ตามหนึ่งในการค้นหาผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler เบื้องต้น
			<p>(3)กำหนดการอบรม สามารถแจ้งแผนจัดอบรม (Admin จะอนุมัติแผนจัดอบรมพร้อมแนบแบบทดสอบในระบบ) จัดการรายชื่อผู้ผ่านการอบรม และส่งสรุปผลการอบรมผ่านระบบ</p> <p>3.2 การประเมินรับรองสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ให้เลือกแถบการประเมินรับรองฝั่งซ้ายมือ โดยจะแสดงแบบประเมินรับรองรายละเอียดสถานประกอบการ ให้เจ้าหน้าที่ผู้ประเมินรับรอง คลิกทำแบบประเมินรับรองตามประเภท ทั้งนี้ ก่อนการประเมินรับรองตรวจสอบข้อมูลให้ครบถ้วน ดังนี้</p> <p>(1)การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องครบถ้วน (ปุ่มสีเขียว)</p> <p>(2)การอนุญาตประกอบกิจการจากหน่วยงานท้องถิ่นที่ตั้งของร้าน ต้องได้รับการอนุญาต/รับรองการแจ้งครบถ้วน (ปุ่มสีเขียว)</p> <p>(3)การประเมินตนเองของสถานประกอบการ ครบถ้วน (ปุ่มสีส้ม/สีเขียว)</p> <p>จากนั้นไปที่หัวข้อ “จัดการ” คลิกปุ่ม 3 ปุ่ม และเลือก “ทำแบบประเมินรับรอง” และกดบันทึกผล เมื่อทำแบบประเมินรับรองเรียบร้อย ให้ Refresh หน้าจอ 1 ครั้ง ระบบจะประมวลผลการรับรองตามที่เจ้าหน้าที่ดำเนินการแสดงบนหน้า “ส่งประเมิน”</p>

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler เบื้องต้น
			<p>4. การเรียกดูข้อมูลสถานประกอบการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - กรณีเลือกข้อมูล “ส่งประเมิน” ให้เลือกช่วงปี จังหวัด อำเภอ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น คลิก “ตกลง” จะแสดงตารางรายชื่อของสถานประกอบการที่ส่งประเมินเท่านั้น - กรณีเลือกข้อมูล “การประเมินตนเองทั้งหมด” ให้เลือกช่วงปี จังหวัด อำเภอ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น คลิก “ตกลง” จะแสดงตารางรายชื่อของสถานประกอบการที่ประเมินตนเองเข้ามาในระบบทั้งหมด
3	<p>เอกสารคำขอใช้งานสำหรับเจ้าหน้าที่ (Admin) เมื่อลงทะเบียนผ่านระบบเรียบร้อยแล้ว ต้องส่งคำขอใช้งานมาประกอบการอนุมัติผ่าน Line Official: https://lin.ee/325oyRr</p>	<p>Link: https://drive.google.com/file/d/1bP4El7LUHeOsRX78ZuAdrjCREndFY5hM/view</p> <p>QR-code :</p> 	<p>เมื่อเลือกลงทะเบียนตามประเภทหน่วยงาน กรอก e-mail และ password ในระบบ Foodhandler ให้กรอกรายละเอียดในเอกสารคำขอ ข้อที่ 1-4 โดยข้อที่ 3 e-mail และ password ต้องตรงกันกับที่สมัครในระบบ ข้อที่ 4 ชื่อผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร ต้องตรงกันกับที่สมัครในระบบ จากนั้นเสนอผู้บริหารลงนาม ส่งเอกสารผ่าน</p> <p>(1)e-mail: Foodsan@anamai.mail.go.th หรือ</p> <p>(2) Line Official: https://lin.ee/325oyRr</p>

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler เบื้องต้น
4	สื่อวีดิทัศน์การใช้งานระบบ Foodhandler	-	<p>Video แนะนำการใช้งานระบบ Foodhandler :</p> <p>https://foodhandler.anamai.moph.go.th/</p> <p>1. สำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร: https://youtu.be/26s1UaTA55w</p> <p>2. สำหรับหน่วยงานจัดการอบรมแจ้งแผนจัดการอบรม: https://youtu.be/qRG_-Qgh-ck</p> <p>3. สำหรับเจ้าหน้าที่ประเมินรับรองมาตรฐานสถานประกอบการ กิจการด้านอาหาร: https://youtu.be/BQ_fQUNzu64</p>

ผู้ประสานงาน

- | | | | |
|-------------------------|-----------------------------|----------------------|---------------------|
| 1. นางสาวอารยา วงศ์ป้อม | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ | โทรศัพท์ 02 590 4861 | มือถือ 080 397 4445 |
| 2. นายเอกชัย ชัยเดช | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ | โทรศัพท์ 02 590 4178 | มือถือ 081 569 9044 |

**สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
อาคาร 3 ชั้น 3 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข**

เว็บไซต์

<http://foodsan.anamai.moph.go.th/>

โทรศัพท์

0 2590 4178 , 0 2590 4861

E-mail

foodsan@anamai.mail.go.th

**Line
Official**



TikTok



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

**ช่องทาง
ติดต่อสอบถาม**