



CONTENT

1

ลงนามบันทึกความร่วมมือเชิงนโยบายและ
บูรณาการระดับท้องถิ่น ปี 2564

2

สถานประกอบกิจการอาหารตามพระราช
บัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

3

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร :
EHA 1000 - 1003

4

มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารภายใต้ชื่อใหม่
“สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” : SAN

4

คำอธิบายกระบวนการรับรองเกณฑ์
มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN

5

การประเมินรับรองมาตรฐาน
SAN และ SAN Plus

6

ข้อแนะนำและสิ่งที่ใช้ในตราสัญลักษณ์
SAN และ SAN Plus

7

การรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร

พิธีลงนามบันทึกความร่วมมือเชิงนโยบายและบูรณาการระดับท้องถิ่น ปี 2564



วันที่ 31 มีนาคม 2564

“กรอบบันทึกความร่วมมือ (MOU) บูรณาการเชิงนโยบายระดับท้องถิ่น” ระหว่างกรมอนามัยร่วมกับกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

บันทึกความร่วมมือ

ระหว่าง กรมอนามัย และกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

บันทึกความร่วมมือฉบับนี้จัดทำขึ้นโดยกรมอนามัยและกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการบูรณาการเชิงนโยบายและบูรณาการระดับท้องถิ่นในการดำเนินงานด้านสุขภาพและสาธารณสุข โดยทั้งสองหน่วยงานจะร่วมกันดำเนินงานตามกรอบบันทึกความร่วมมือฉบับนี้ เพื่อให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล

ฝ่ายกรมอนามัย

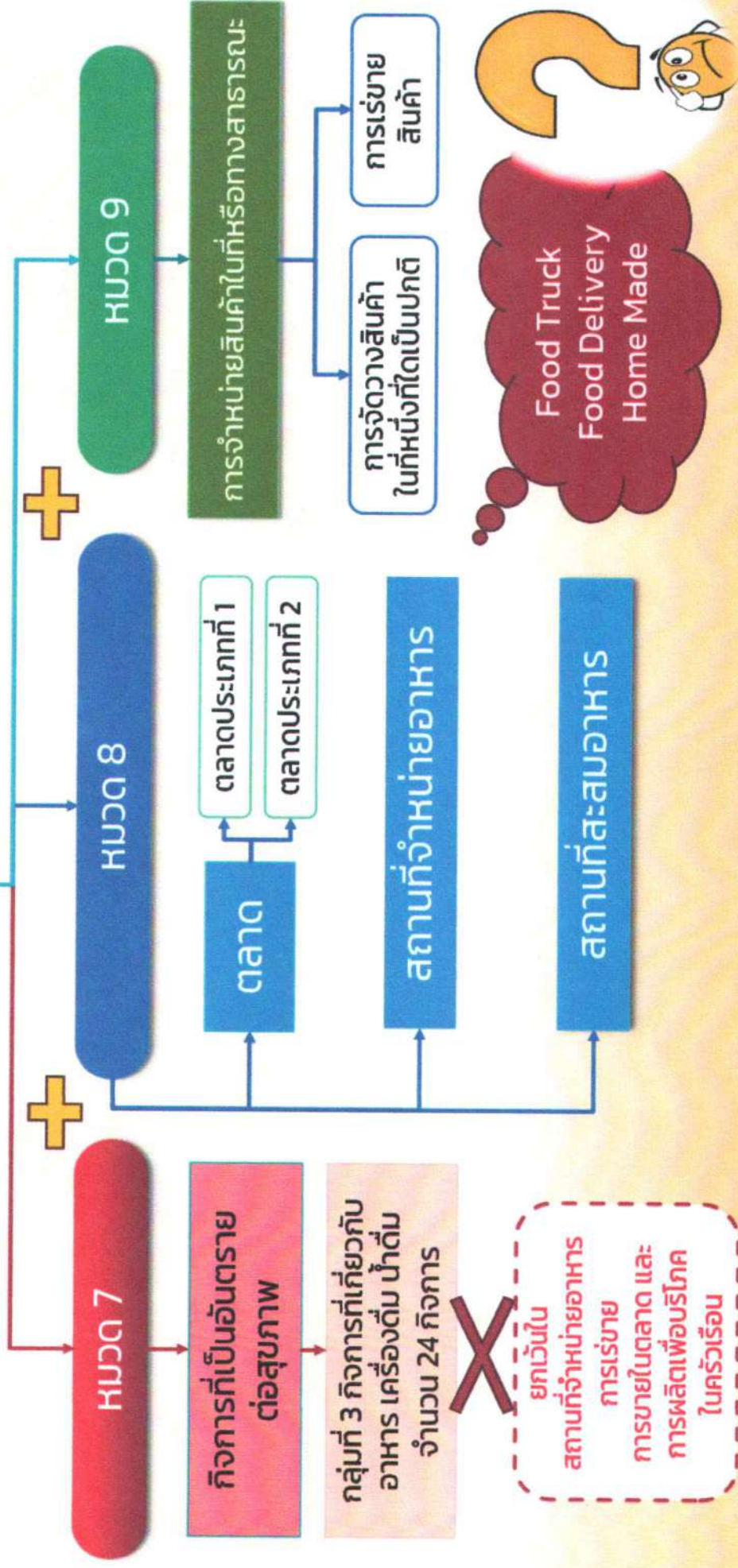
นายแพทย์ ธีระเกียรติ เจริญเศรษฐศิลป์
อธิบดีกรมอนามัย

ฝ่ายกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

นายแพทย์ ธีระเกียรติ เจริญเศรษฐศิลป์
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น



สถานประกอบการอาหาร : พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535



หลักเกณฑ์การปฏิบัติ สุขลักษณะ: การเสียอัตราค่าธรรมเนียม



การจัดการสุขาภิบาลอาหาร : EHA 1000

หมวด 7

กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

กลุ่มที่ 3 กิจการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม 24 ประเภท กิจการ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การจำหน่าย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน

- 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 กิจตาคาร ห้องอาหาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร เป็นต้น
3. สถานที่สะสมอาหาร เช่น ร้านขายของชำ มีนิตมาร์ก ซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นต้น

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

หมวด 9

การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

การจำหน่ายอาหารและสิ่งของอื่นที่มีใช้อาหารในรูปแบบการจำหน่ายในลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ใดเป็นปกติหรือระบาย

- คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2565

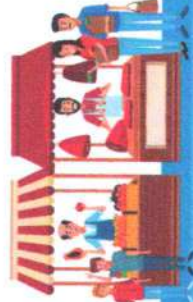


การจัดการสุขาภิบาลอาหาร EHA1001-1003



EHA : 1001 สถานที่จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร

- สถานที่จำหน่ายอาหาร
- สถานที่เสิร์ฟอาหาร



EHA : 1002 ตลาด

- ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดสด
- ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดนัด

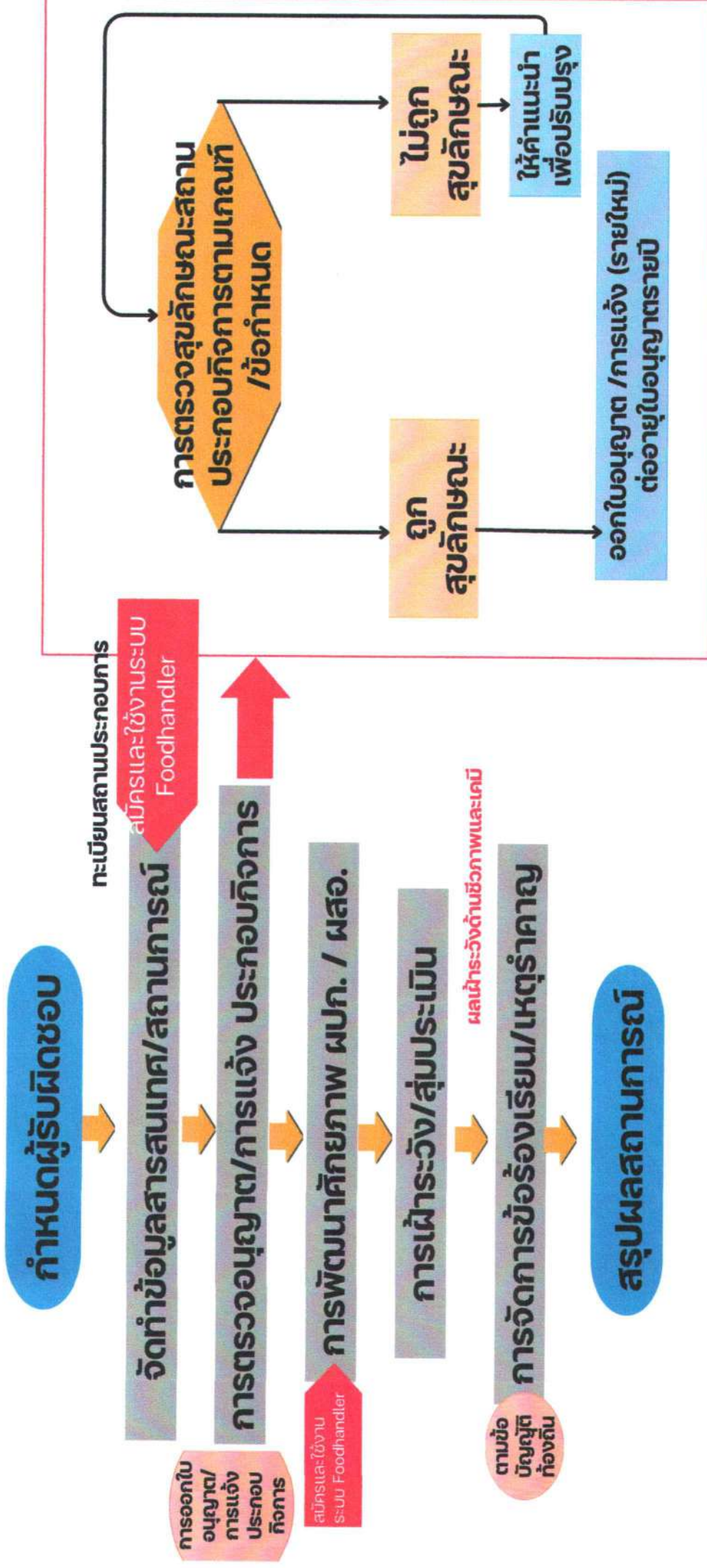


EHA : 1003 การจำหน่ายสินค้าในทางสาธารณะ

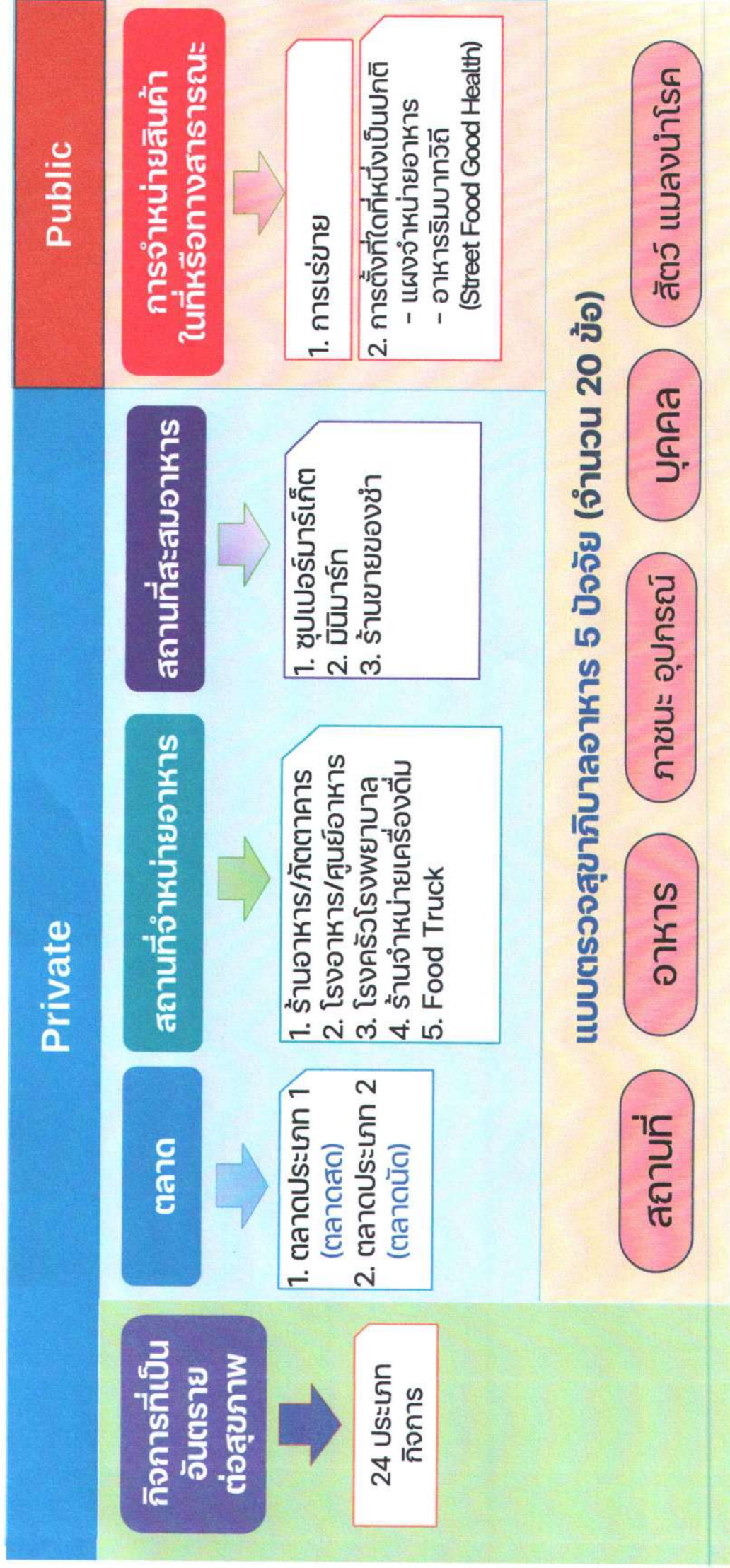
- แผงลอยจำหน่ายอาหาร : แบบตั้งประจำที่
- แผงลอยจำหน่ายอาหาร : แบบเร่ขาย



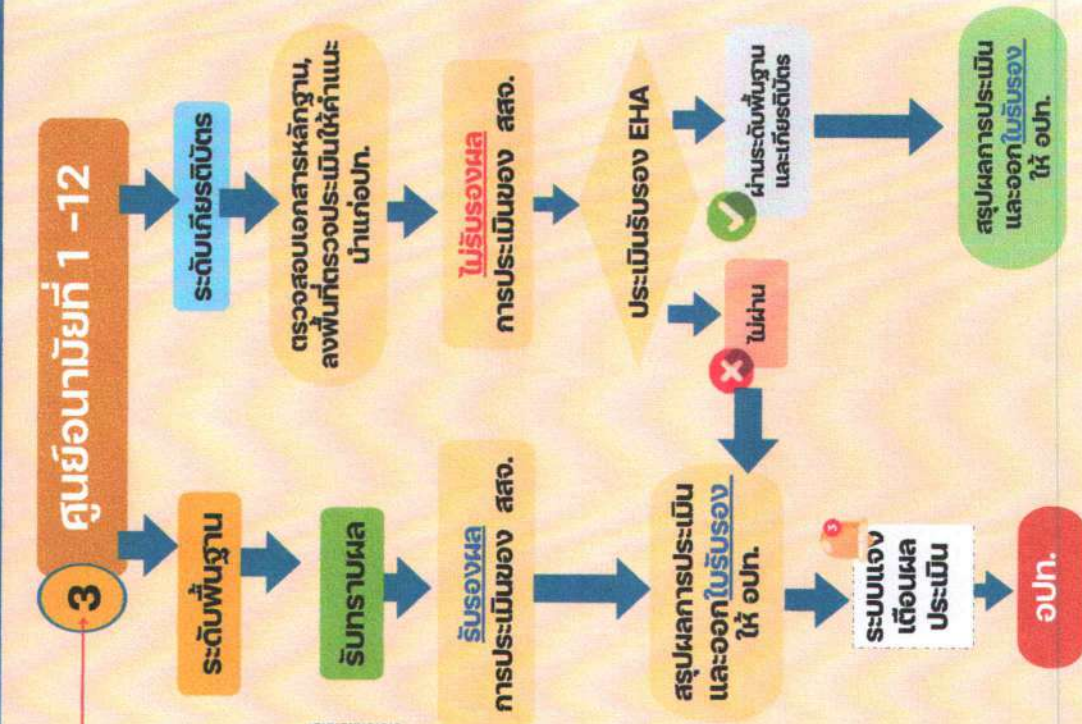
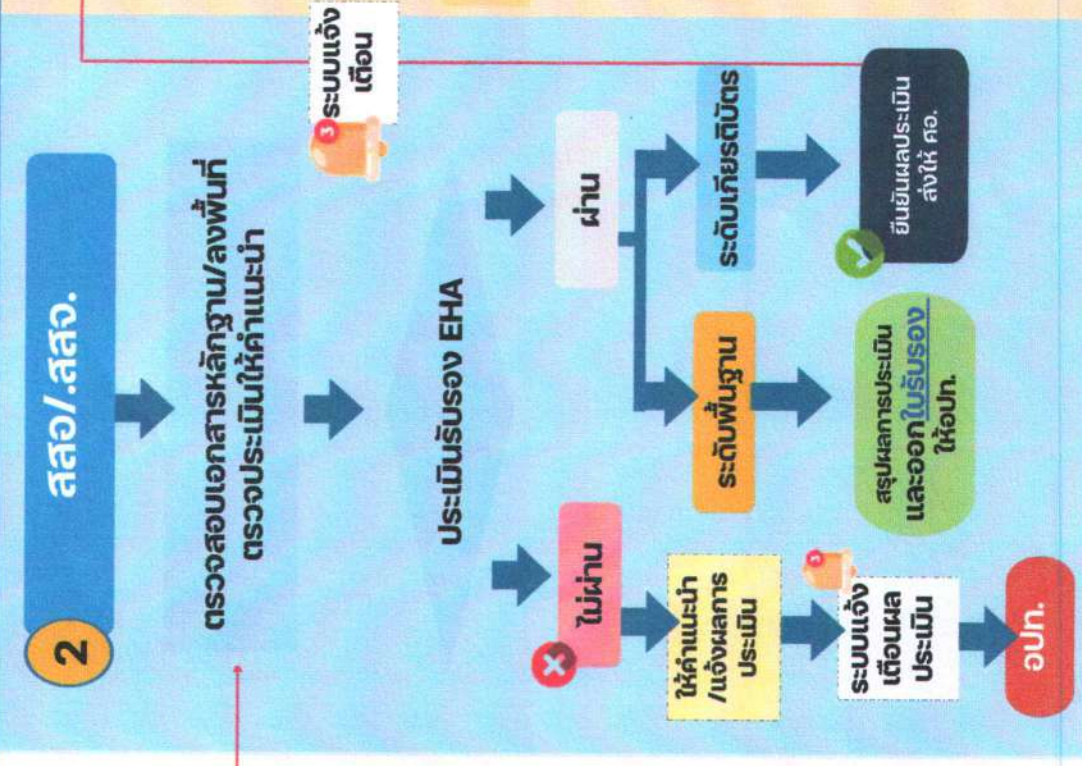
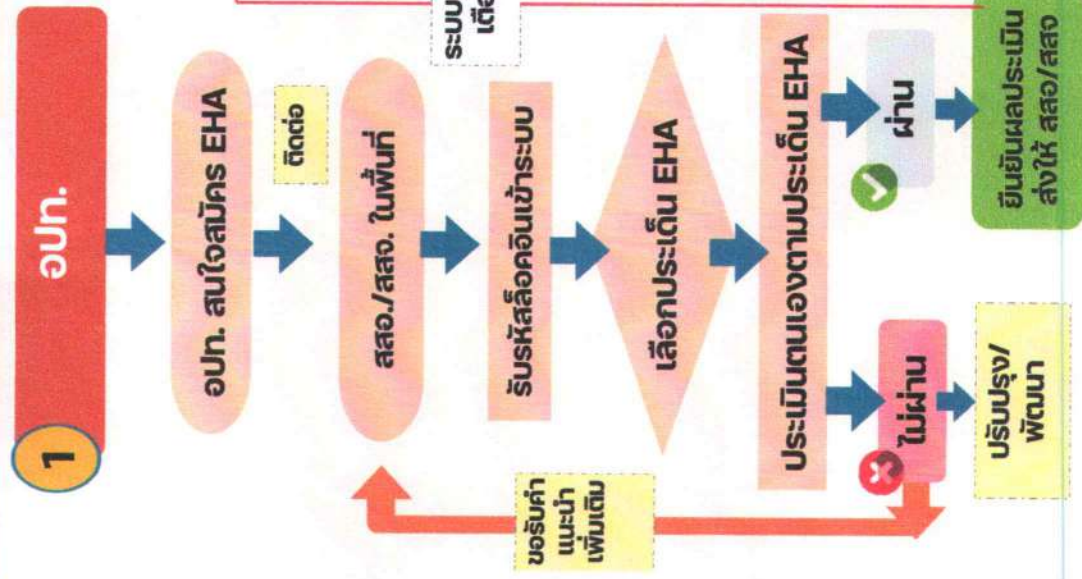
7 ขั้นตอน ระบบงานสุขาภิบาลอาหาร EHA1001-1003

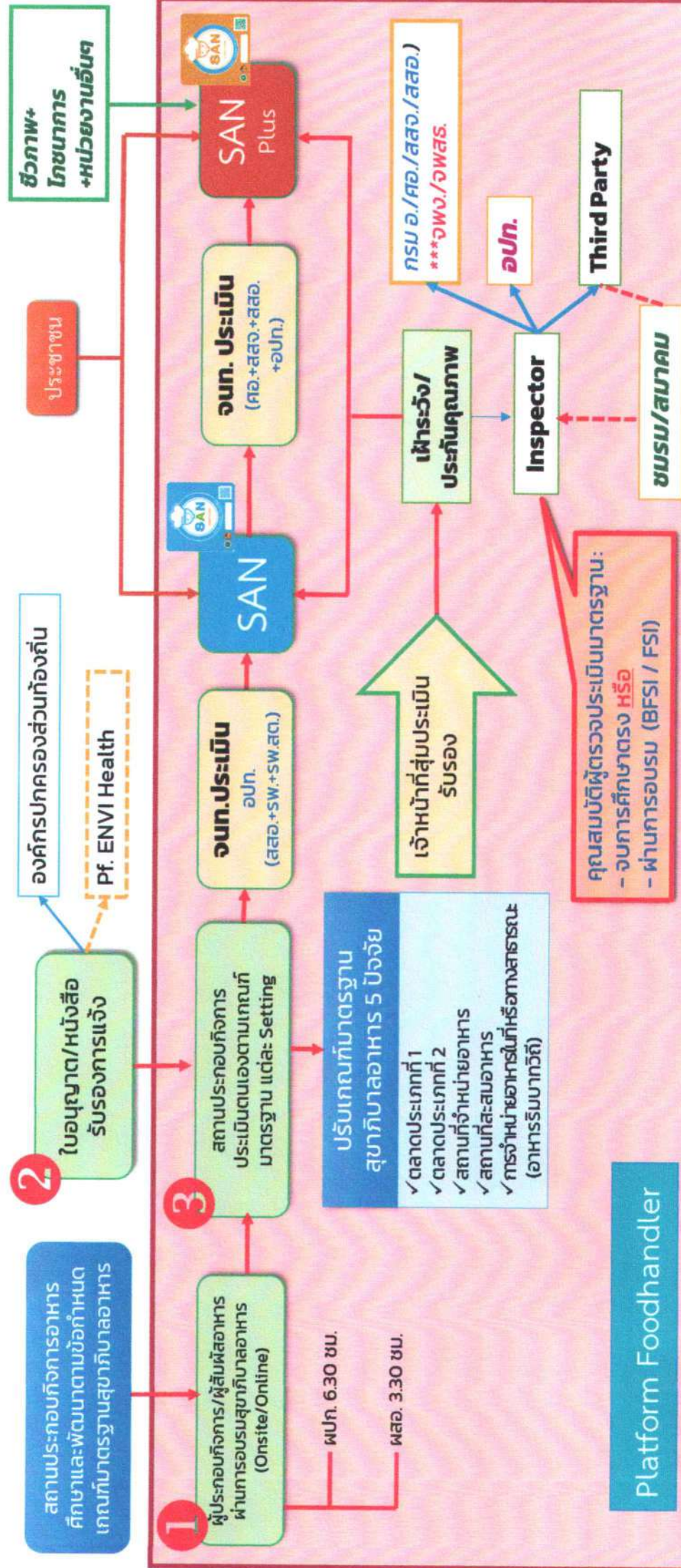


มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิธีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” : SAN



กระบวนการดำเนินงานรับรองคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม ผ่านระบบ EHA Smart WEB

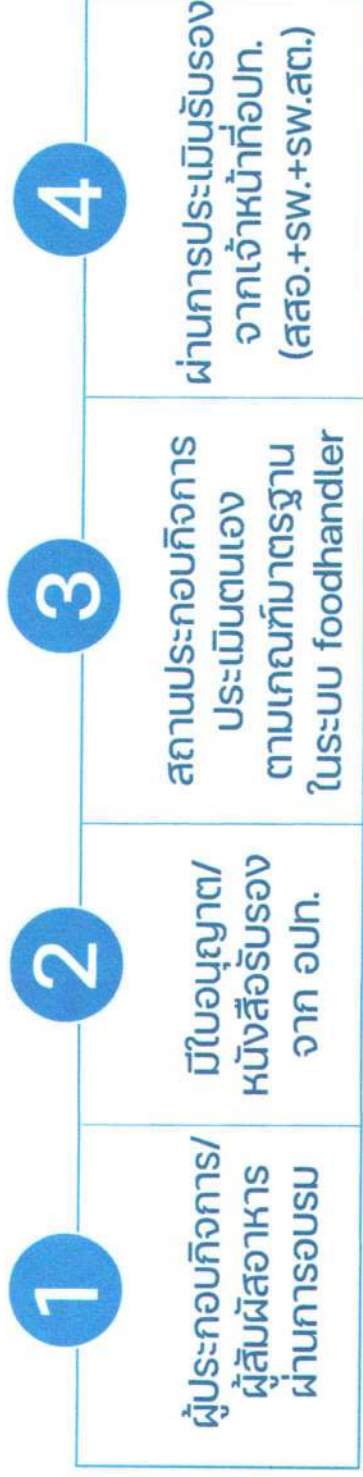




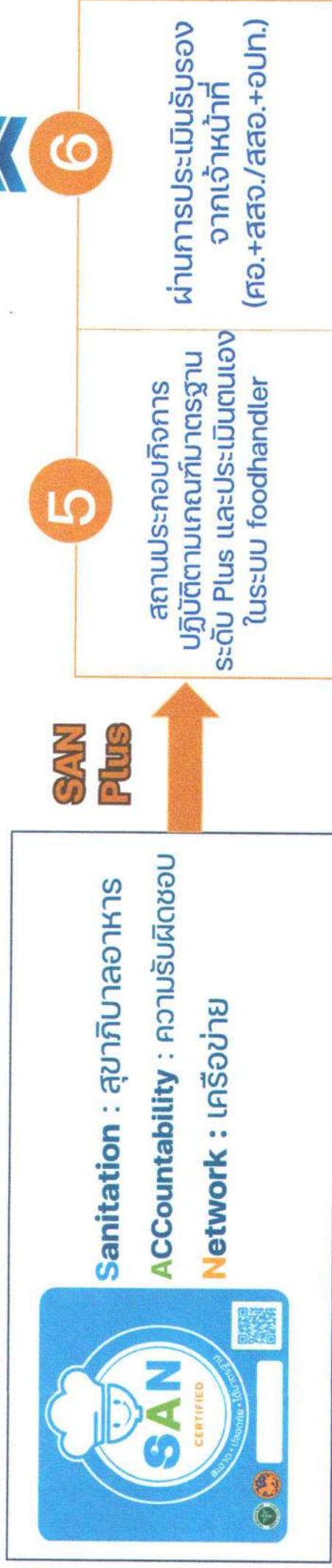


กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

การประเมินรับรองมาตรฐาน SAN และ SAN Plus



SAN Plus





มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่

S

หลักการ

Sanitation :

สุขาภิบาลอาหาร

การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมปรุงและจำหน่ายอาหาร เพื่อทำให้อาหารสะอาดปลอดภัย

A

ความรับผิดชอบ

Accountability :

Assessment การประเมิน
Analytic การวิเคราะห์
Advocate สร้างความตระหนัก

ความรับผิดชอบในการตรวจประเมิน และการวิเคราะห์ความเสี่ยงต่างๆ
นำไปสู่การสื่อสารเพื่อสร้างความตระหนักรู้ในการป้องกันโรค

N

เครือข่าย

Network :

การดำเนินงานร่วมกันของเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการในวงด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยด้านอาหารให้แก่ผู้บริโภค

ข้อแนะนำ

1. ควรใช้ตราสัญลักษณ์ในรูปแบบ และคำสีมาตรฐานที่กำหนดเท่านั้น เพื่อนำเสนอภาพลักษณ์ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และแสดงถึงความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน
2. วัสดุที่ใช้ทำป้ายสัญลักษณ์ต้องเป็นวัสดุที่เหมาะสมกับพื้นที่เพื่อให้ป้ายสามารถใช้งานได้ อย่างยาวนาน เช่น สติกเกอร์ กระดาษพลาสติก ไม้ หรือ เป็น File ดิจิทัล ที่ผู้ บริโภคสามารถมองเห็นได้
3. ขนาดต้องไม่น้อยกว่า **10x10 cm** และสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมโดยรูปทรงไม่ผิดเพี้ยนตามแบบที่กำหนด

10 cm

10 cm



10 cm



10 cm

↓ DOWNLOAD

ดาวน์โหลดป้ายสัญลักษณ์

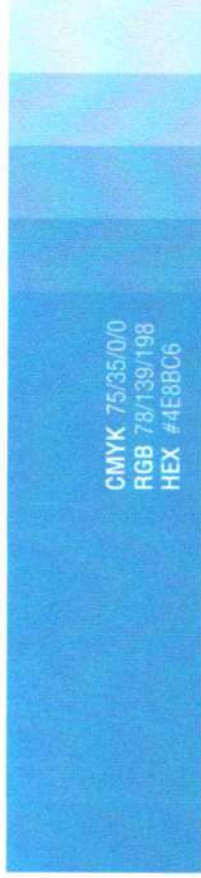
<https://shorturl.asia/dWUUhJ>

4. สามารถเผยแพร่ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ และช่องทางโซเชียลมีเดียต่างๆ ได้ เช่น ทวิตเตอร์ มือถือ จอ LED เฟสบุ๊ก Tiktok เป็นต้น
5. ในกรณีพื้นหลังสีอื่นนอกเหนือจากสีขาว จะมีเส้นกรอบขาวด้านนอกของโลโก้
6. ในกรณีที่ต้องใช้สีในการนำเสนอเพียง 1 สี
 - SAN แนะนำให้ใช้สีฟ้าในการใช้งาน
 - SAN Plus แนะนำให้ใช้สีทองในการใช้งาน
7. **ห้ามดัดแปลง/เพิ่มเติมรายละเอียด (Logo) อันใด ภายในป้ายโดยเด็ดขาด**

สีที่ใช้ในตราสัญลักษณ์ SAN

สีฟ้าตัว S และตัว N และรอบๆ icon

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



CMYK 75/35/0/0
 RGB 78/139/198
 HEX #4E8BC6

สีเขียวตัว A

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



CMYK 50/5/85/0
 RGB 151/188/102
 HEX #97BC66

สีส้มตัวอักษร CERTIFIED ขึ้นเส้นรอบ

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



CMYK 0/40/100/0
 RGB 250/166/26
 HEX #FAA61A



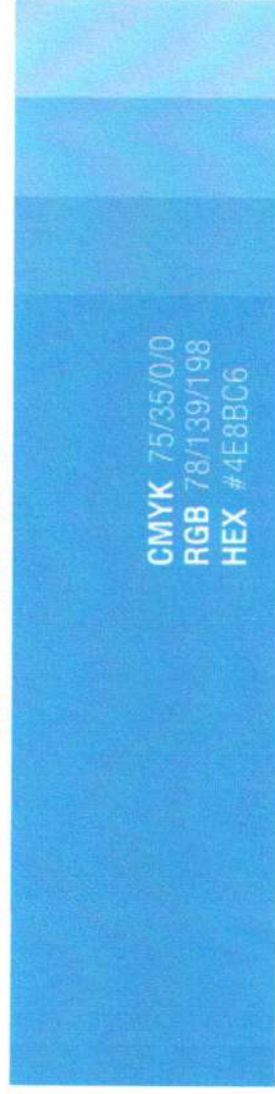
พื้นหลังเป็นสีฟ้าตามแถบสีที่
 กำหนด เท่านั้น

สีที่ใช้ในตราสัญลักษณ์ SAN Plus



สีฟ้าเป็นกรอบ

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



CMYK 75/35/0/0
RGB 78/139/198
HEX #4E8BC6



สีทองตัวอักษร และ icon

PROCESS COLOUR : GOLD(G) 100%



CMYK 23/38/92/2
RGB 197/154/58
HEX #C59A3A



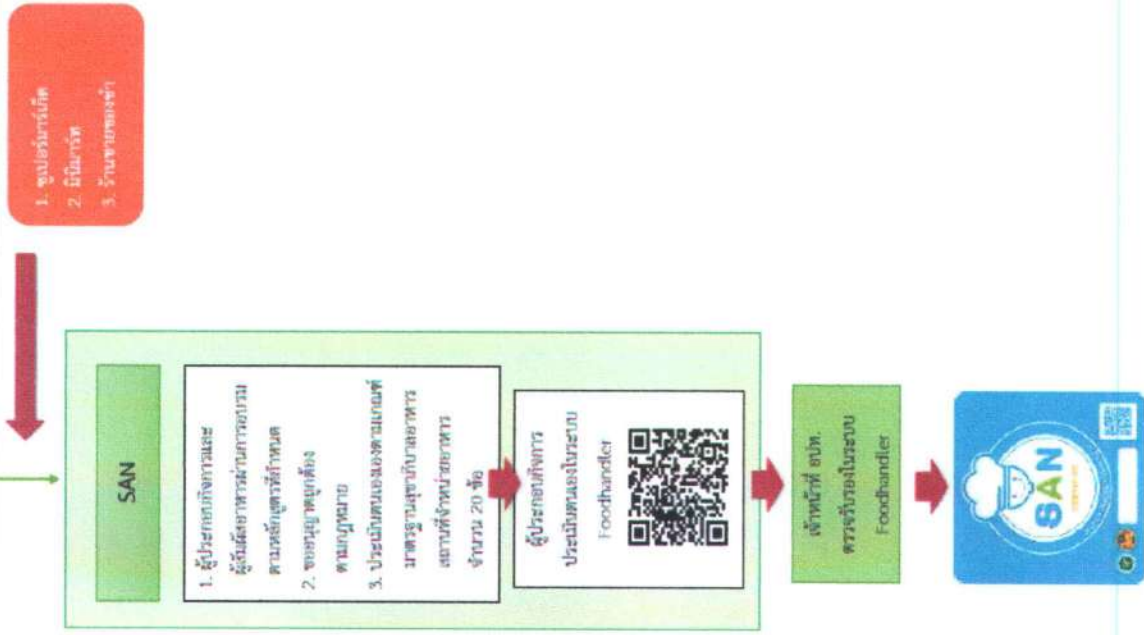
พื้นหลังเป็นสีทองตามแถบสีที่
กำหนด เท่านั้น

การรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร



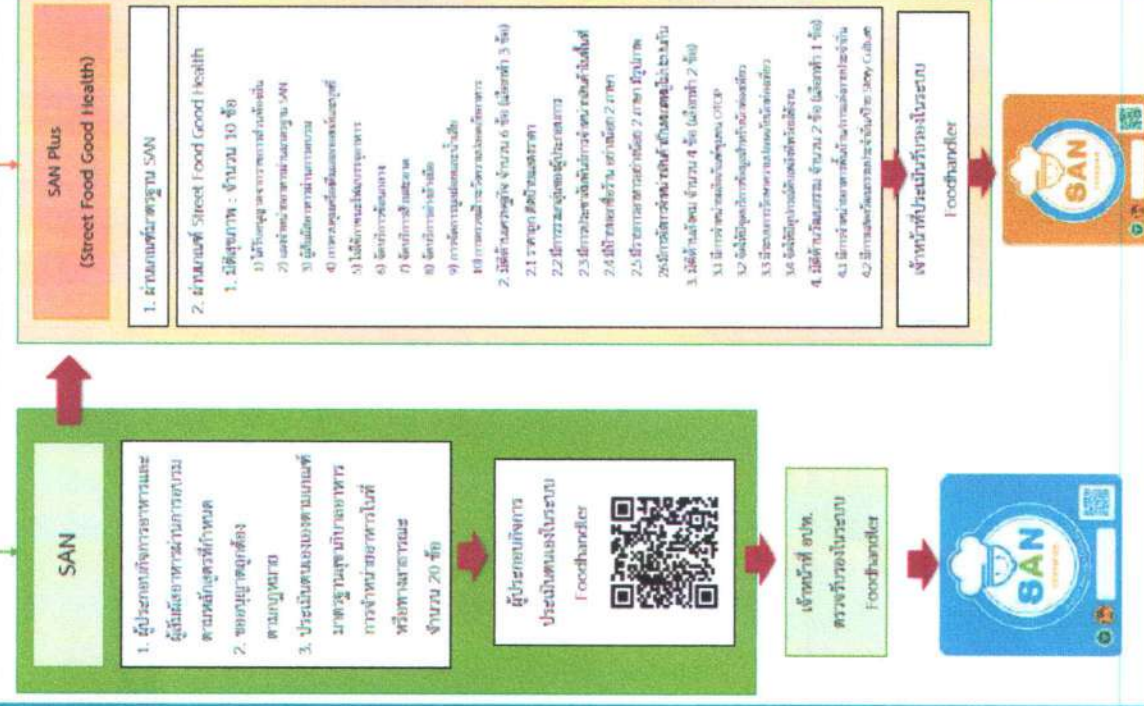
สถานที่สะสม อาหาร

การรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : สถานที่สะสมอาหาร



การจำหน่าย อาหารในที่หรือ ทางสาธารณะ

การรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ



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