



หลักวิชาการในการควบคุม
การสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

ทำความรู้จัก “เอกชัย ชัยเดช”

วท.บ. อนามัยสิ่งแวดล้อม

ม.เทคโนโลยีสุรนารี

ส.บ. อาชีวอนามัยและความปลอดภัย

ม.สุโขทัยธรรมาธิราช

วท.ม. สุขศึกษา

ม.เกษตรศาสตร์

ช่องทางการติดต่อ

โทรศัพท์ : 08 1569 9044

Line ID : ekvm27

E-mail : ekkachai.doh@gmail.com

FB : Ekkachai Chaidet

ตำแหน่ง : นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

หน่วยงาน : กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

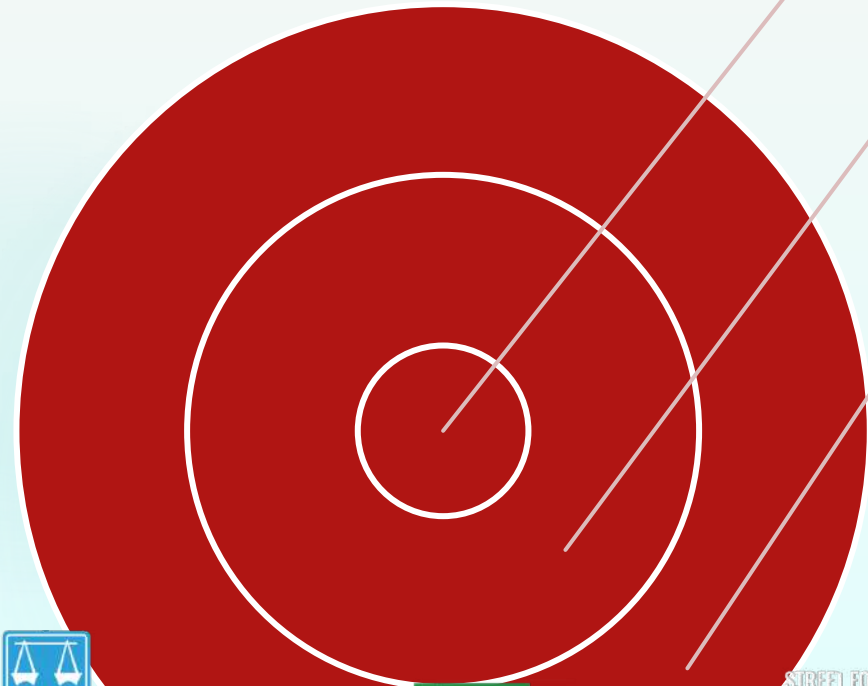


หัวข้อการนำเสนอ

สถานการณ์และปัจจัยที่ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัย

หลักวิชาการในการควบคุมการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

เทคนิคการจัดอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร
การเป็นวิทยากรและให้คำแนะนำด้านสุขาภิบาลอาหาร



**สถานการณ์
และ ปัจจัย
ที่ทำให้อาหาร
ไม่สะอาดปลอดภัย**

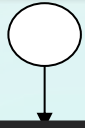


กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร



การทำอาหารเองที่บ้าน



การจัดบริการนอกที่ตั้ง
รถเร่ / Food Truck



Online Food delivery

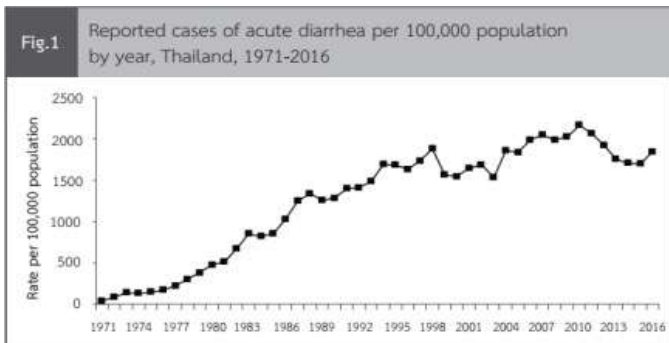


การรับรับประทานอาหาร
นอกบ้าน
การจัดบริการนอกที่ตั้ง



สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร

การเกิดโรคติดต่อ



การพบสิ่งปนเปื้อน



พฤติกรรมการบริโภค



สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : การเกิดโรคติดต่อ



สถานการณ์โรคติดต่อทางอาหารและน้ำในปี 2563
พบประชาชนป่วยด้วย

- โรคอุจจาระร่วง พบผู้ป่วย 802,637 คน เสียชีวิต 4 คน
- ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ 40,973 ราย
- โรคบิด 1,108 ราย
- โรคไข้ไทฟอยด์หรือไข้อากสาदनน้อย 220 ราย
- อหิวาตกโรค 2 ราย

ที่มา : กรมควบคุมโรค



โรคอุจจาระร่วง

เกิดจากการบริโภคอาหาร น้ำ น้ำแข็งที่ปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส พยาธิ
การใช้มือหยิบจับของเล่นที่ปนเปื้อนเชื้อแล้วนำเข้าปาก

แต่สาเหตุของการเกิดโรคอุจจาระร่วงส่วนใหญ่มักเกิดจาก

ไวรัสโรต้า และ โนโรไวรัส

อาการ



ท้องเสีย



มีไข้ อ่อนเพลีย



คลื่นไส้ อาเจียน



หน้ามืด ใจสั่น
ตาไหล และหนาว

หมายเหตุ : หากมีอาการป่วยควรหยุดอยู่บ้าน

สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : การปนเปื้อนของอาหาร



บทบาทของ
เจ้าพนักงาน
สาธารณสุข
จัดการอย่างไร



29 เม.ย. 66

ขอย้ายโต๊ะเพราะเจอแมลงสาบ

พณง. ถ้ามองจะเอาตะแกรงเดิมมากินไหม?



น้ำหมักแบบคที่เรียกมือพนักงาน

akiapple55

สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : พฤติกรรมการบริโภค



อร่อย

ความสะอาด คุณค่าทางโภชนาการ



สิ่งแรกที่คำนึงถึงในการเลือกซื้ออาหาร	กลุ่มอายุ				
	รวม	6-14 ปี	15-24 ปี	25-59 ปี	60 ปีขึ้นไป
รสชาติ	18.5	17.4	19.9	19.2	15.6
คุณค่าทางโภชนาการ	12.9	8.0	8.5	13.0	19.5
ราคา	4.0	2.3	4.0	4.3	4.3
ความสะอาด	17.8	11.0	17.0	19.4	17.9
ความสะดวกรวดเร็ว	6.5	4.7	7.3	7.1	4.9
ความชอบ	22.1	37.3	24.4	19.6	18.4
ความอยากทาน	18.2	19.3	18.9	17.4	19.3
อื่นๆ	0.0 ²	0.0 ²	0.0 ²	0.0 ²	0.1

สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : การร้องเรียนประชาชน



สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

- พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม
- พ.ร.บ. รักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม
- พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. 2522 และที่แก้ไขเพิ่มเติม
- พ.ร.บ. โรคติดต่อ พ.ศ. 2558
- พ.ร.บ. ควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. 2560
- พ.ร.บ. ควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551
- พ.ร.บ. คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522
- พ.ร.บ. ส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2535

พ.ร.ฎ. กำหนดสาขาวิชาชีพวิทยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีควบคุม พ.ศ. 2563



สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : การจัดการของภาครัฐ



➤ **ป้องกันผู้ค้าที่เอาเปรียบประชาชน**
โดยนำอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัยมาจำหน่าย

➤ **ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร**
มีความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่อง
ความปลอดภัยอาหาร และ
ทำอย่างไรให้อาหารไม่เป็นพิษต่อผู้บริโภค



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation)

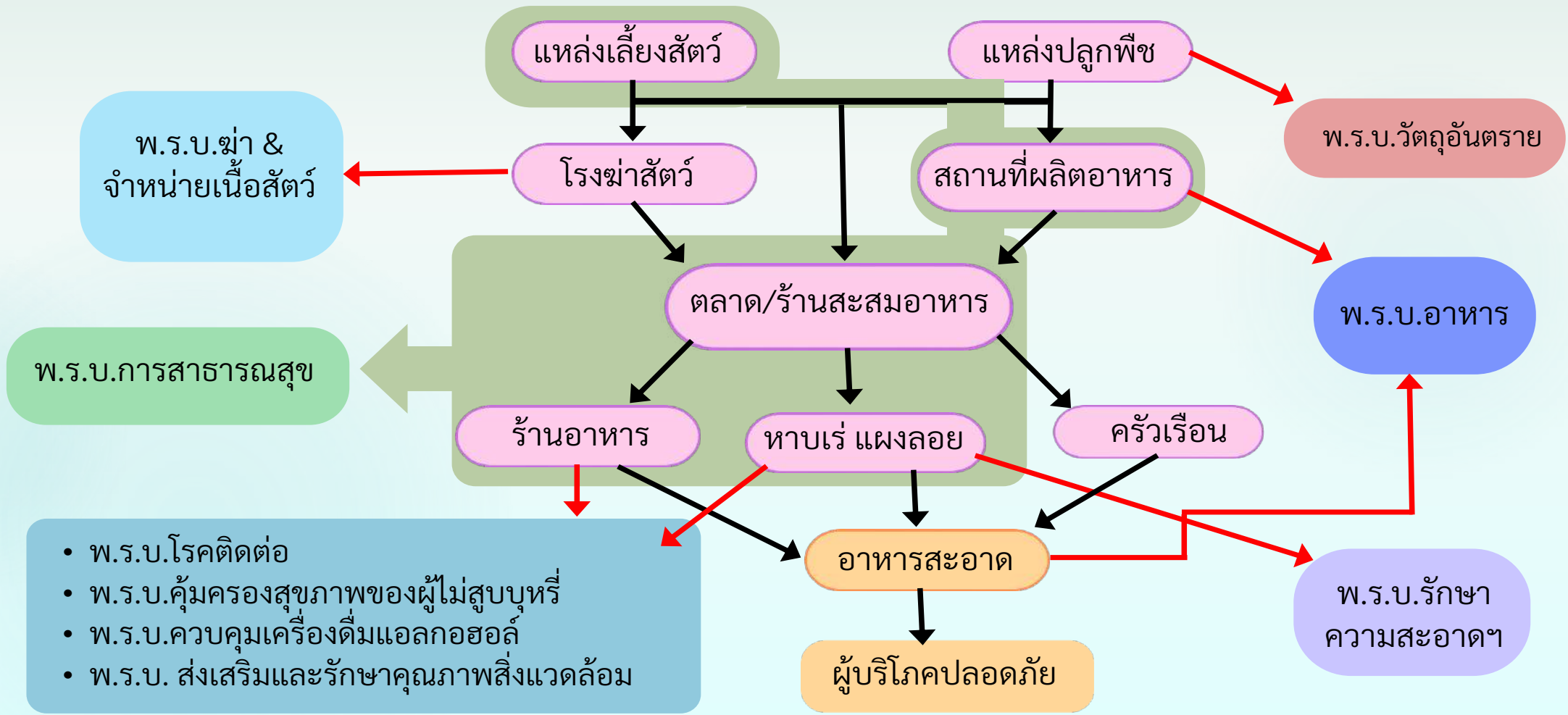


ความหมาย
ของ
การสุขาภิบาล
อาหาร

- ▶ การจัดการและการควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย
 - ▶ จากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่าง ๆ
- ซึ่งเป็นอันตราย หรือ อาจเป็นอันตราย
ต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย
และการดำรงชีวิตของมนุษย์



สถานการณ์ : การสุขาภิบาลอาหาร



อันตรายที่พบได้ในอาหาร



- ✓ แบคทีเรีย
- ✓ พืชของเชื้อแบคทีเรีย
- ✓ ไวรัส
- ✓ พยาธิ/ปรสิต



ด้าน
ชีวภาพ

ด้าน
เคมี

ด้าน
กายภาพ



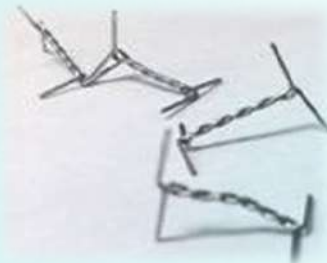
- ไม่เจตนา
- ความรู้เท่าไม่ถึงการณ์
- ประมาท
- มั่งง่าย
- ตั้งใจใส่เพื่อปกปิดสภาพอาหาร

อันตราย : ด้านกายภาพ

- เส้นผม เศษเล็บ
- ไม้ แก้ว โลหะ หิน พลาสติก
- กระดูก แมลง ส่วนของแมลง
- เมล็ดผลไม้ เศษเปลือกไม้
- ลวดเย็บกระดาษ เข็มกลัด



จะ แจ็คพอด กิน ข้าว เจอ แก้ว เป็น ดุนเลข บาดปากเลือดเลย อีก
เรียกเช็ดบิล ลดให้ 60 บาท ขอขอบคุณมากค่ะที่ลดให้
ใครไปกิน ระวังด้วยนะค่ะ
ขอบคุณสหายเฟส



ผลเสีย - พันห้ก หายใจไม่ออก เลือดออก

อันตราย : ด้านเคมี

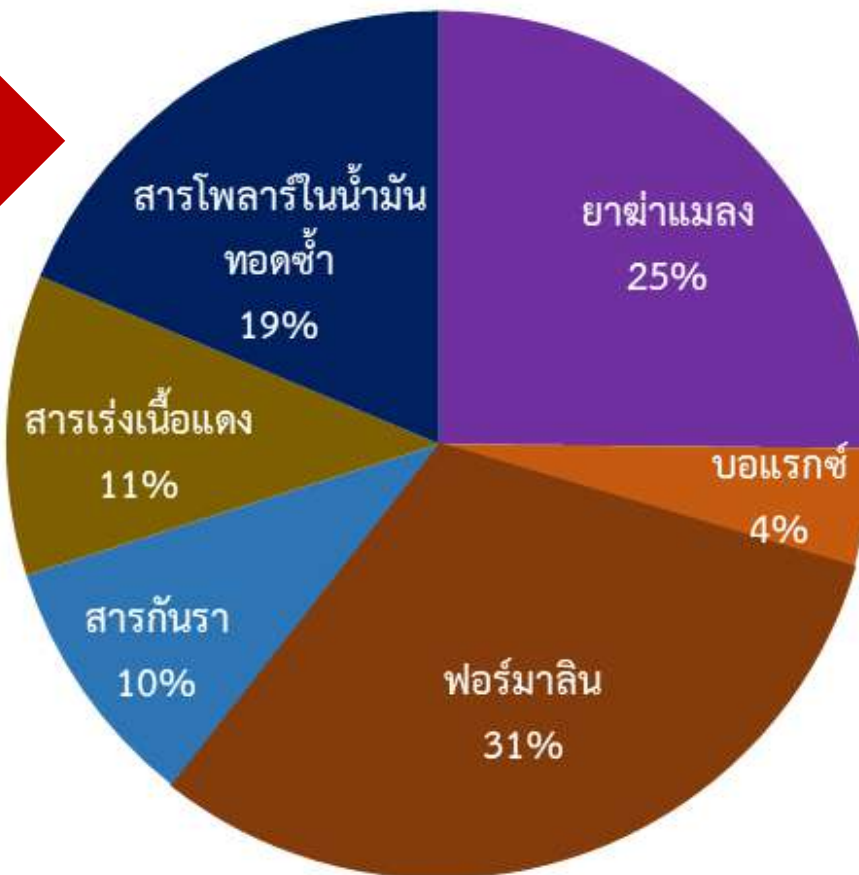
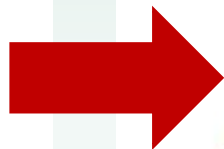
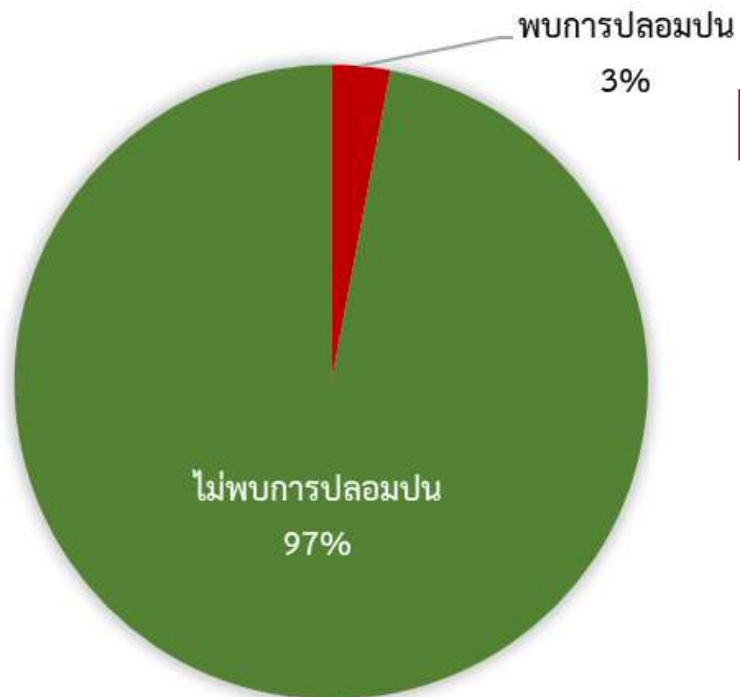
สารเคมีที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ เกิดขึ้นจาก**อาหารที่มาจากพืชและสัตว์**

- สารพิษจากเชื้อรา ได้แก่ อะฟลาท็อกซิน
- สารพิษจากพืช ได้แก่ เห็ดพิษ มันสำปะหลัง
- สารพิษจากสัตว์ ได้แก่ พิษในหอย ปลาทะเล ปลาปักเป้าทะเล เป็นต้น

สารเคมีที่เติมลงในอาหารโดยเจตนา ไม่ว่าจะเพื่อการเปลี่ยนแปลงกลิ่น สี รส การเน่าเสีย หากใช้ในปริมาณมากเกินไปอาจเกิดอันตราย ได้แก่ สารปรุงแต่งอาหารหรือเครื่องปรุงรส อาหาร เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู ผงชูรส เป็นต้น **วัตถุเจือปนในอาหารที่กฎหมายห้ามใช้** เช่น **สารเร่งเนื้อแดง สารบอร์แรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว สารฟอร์มัลลิน และสารโพลาร์**

สารเคมีที่เติมลงในอาหารโดยไม่ได้เจตนาหรือเกิดขึ้นโดยบังเอิญ อาจติดมากับอาหาร บรรจุภัณฑ์ หรือปนเปื้อนระหว่างการผลิต ได้แก่ สารเคมีทำความสะอาด โลหะจากหมักพิมพ์ เป็นต้น

อันตราย : ด้านเคมี



- ยาฆ่าแมลง
- บอแรกซ์
- ฟอรัมาลิน
- สารกันรา
- สารเร่งเนื้อแดง
- สารโพลารีนในน้ำมันทอดซ้ำ

สุ่มตรวจอาหาร ทั้งหมด 21,080 ตัวอย่าง
จากสถานประกอบกิจการด้านอาหารทั่วประเทศ

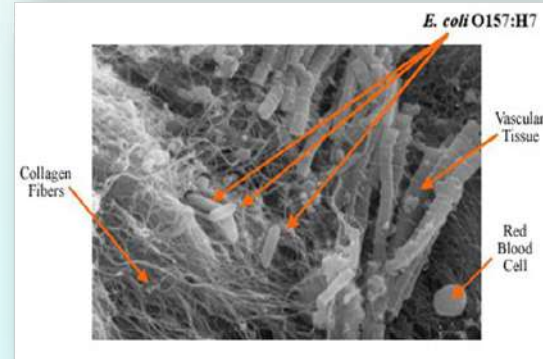
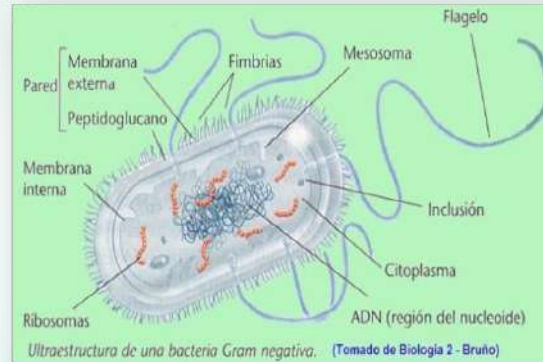
ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2565

- แหล่งข้อมูล 1. หน่วยเคลื่อนที่เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร (Mobile Unit for Food Safety) สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
2. ผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร ของกระทรวงสาธารณสุข

อันตราย : ด้านชีวภาพ



สเตรปโตคอคคัสซูอิส



ทูทรวก ตาบอด ตาย

หมุ่มสุโขทัยกินหมูดิบ-ลาบดิบ เสียชีวิต 1 นอนไอซียู 3 ติดเชื้อ แพทย์เตือนระวัง

วันที่ 27 พฤษภาคม 2562 - 16:03 น.

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google+](#) [LINE](#)



อันตราย : ด้านชีวภาพ



- ▶ กรณีการเสียชีวิตและเจ็บป่วยจากเชื้อ

คลอสทริเดียม โบทูลินัม

(Clostridium botulinum)

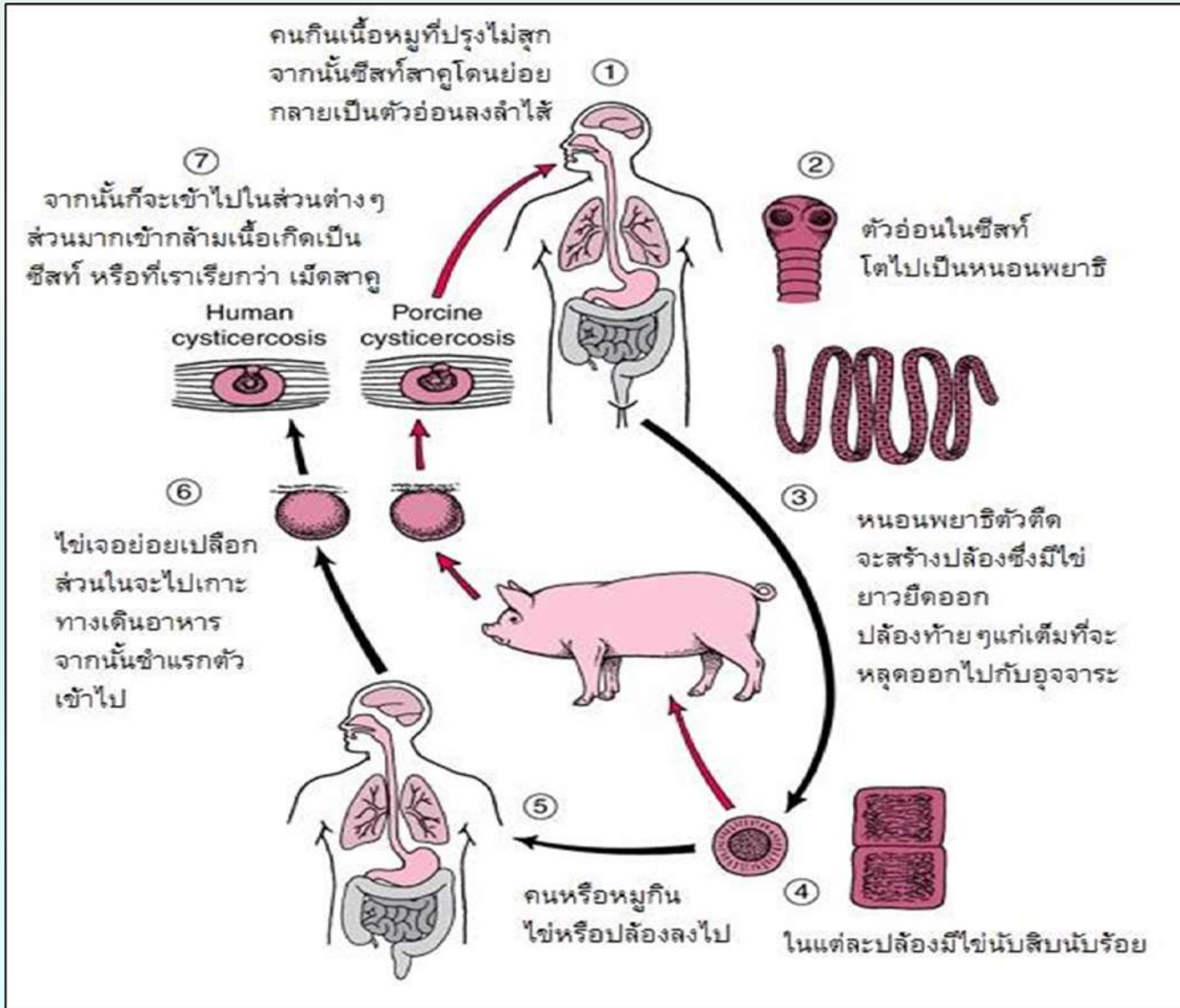
ในหน่อไม้ปิ้งที่มีมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2540

- ▶ เกิดรุนแรงที่สุดที่จังหวัดน่าน ในปี 2549

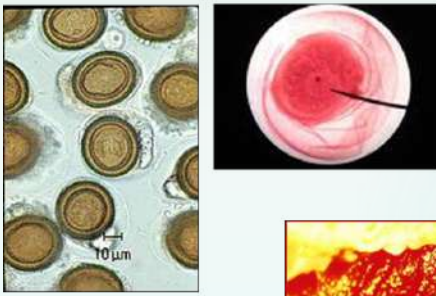
ส่งผลให้มี ผู้ป่วย 163 ราย

และรัฐบาล**เสี่ยงงบประมาณในการรักษาพยาบาล**
และแก้ไขปัญหาล้างถึง 50 ล้านบาท

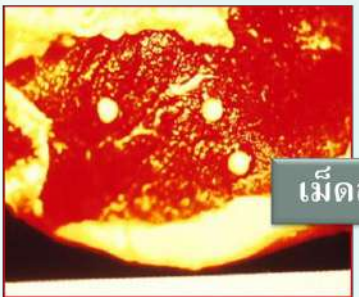
อันตราย : ด้านชีวภาพ



ไข่พยาธิตัวติด



เม็ดสาकुในสมองคน



เม็ดสาकुในเนื้อหมู



แนวทางการควบคุมป้องกัน : ปัจจัยปนเปื้อนในอาหาร

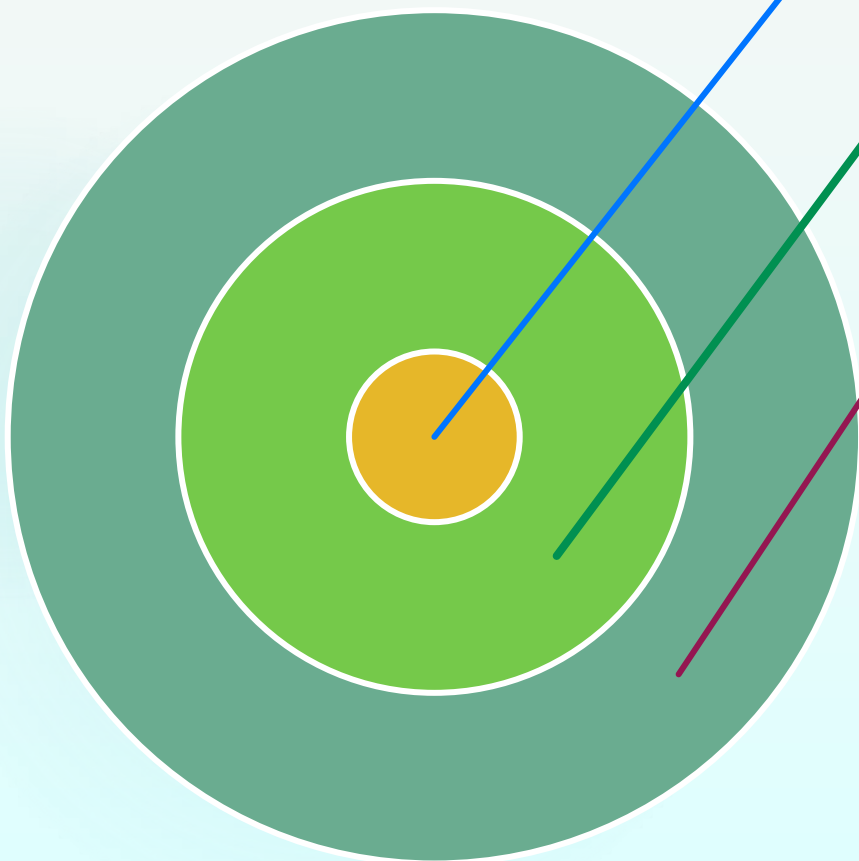
การลดการปนเปื้อนเบื้องต้น

การ ลด ยับยั้ง ทำลาย จุลินทรีย์

DANGER ZONE

5 – 63 องศาเซลเซียส

การควบคุมปัจจัยที่ทำให้อาหารสกปรก



อันตรายที่พบได้ในอาหาร

สาเหตุที่ทำให้อาหารถูกปนเปื้อน ด้านกายภาพ

- วัตถุแปลกปลอม เช่น เศษไม้
เศษแก้ว กรวด หิน เศษโลหะ

ด้านเคมี

- พิษจากสารเคมี
- พิษของเชื้อโรค
- พิษจากพืชและสัตว์

ด้านชีวภาพ

- เชื้อโรค, พยาธิ

ทำให้

อาหาร
สกปรก
ไม่สะอาด
ปลอดภัย

ผู้บริโภค

- ป่วย
- พิการ
- ตาย

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร

แสดงการควบคุมป้องกันอาหารให้สะอาดปลอดภัย โดยวิธีการทางสุขาภิบาลอาหาร

สาเหตุที่ทำให้อาหาร ไม่ปลอดภัย

- เชื้อโรค พยาธิ
- พิษของเชื้อโรค
- พิษจากสารเคมี
- พิษจากพืชและสัตว์
- วัตถุแปลกปลอม
ที่เป็นอันตราย

ควบคุมป้องกันโดยวิธีการ
ทางสุขาภิบาลอาหาร

อาหาร
สะอาด

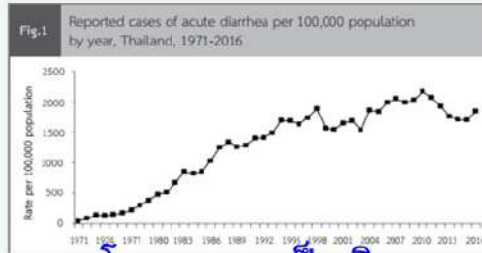
ผู้บริโภค
สุขภาพดี

1. ผู้สัมผัสอาหาร
2. อาหารและสารปรุงแต่ง
3. ภาชนะอุปกรณ์
4. สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร
5. สัตว์ แมลงนำโรค

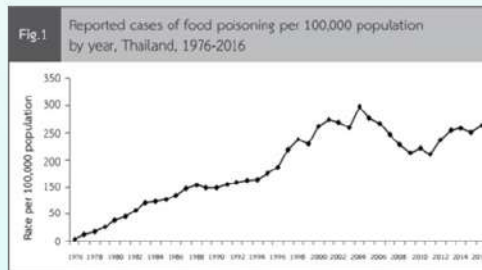
การจัดการสุขาภิบาลอาหาร

เหตุผลและความจำเป็น

โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน



โรคอาหารเป็นพิษ



สื่อพฤติกรรมกรรมการกินอาหาร
นอกบ้านของคนไทย

คนไทยกินอาหารนอกบ้านเฉลี่ย 56 ครั้งต่อเดือน

อาหารพร้อมรับประทาน กลายเป็นของฮิตสำคัญ

เป็นสะดวก ลดความยุ่งยากในการทำงาน

ช่องทางที่เลือกมากที่สุด

ร้านสะดวกซื้อ

ร้านอาหารข้างทาง

ร้านก๋วยเตี๋ยวริมทาง

ร้านกาแฟ 7 มีต่อวัน

คนไทยเข้าร้านกาแฟ เฉลี่ย 6 ครั้งต่อเดือน

ร้านกาแฟ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

กำหนดมาตรการในการจัดการ

การจัดการสุขลักษณะของ
สถานประกอบกิจการอาหาร



สถานประกอบกิจการด้านอาหาร
มีสุขลักษณะที่ดี
และ ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค

ผู้บริโภคและผู้ประกอบการ
มีสุขภาพดี

ผู้บริโภคมีความเสี่ยงจากเชื้อโรค สารเคมี หรือโลหะหนัก และ
ความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ

หมักหมมในร้านอาหาร



**หลักวิชาการ
ในการควบคุม
การสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
ตามกฎหมายว่าด้วย
การสาธารณสุข**



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร : พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

- หมวด 3 การกำจัดสิ่งปฏิกูลมูลฝอย
- หมวด 4 สุขลักษณะของอาคาร
- หมวด 5 เหตุรำคาญ
- หมวด 6 การควบคุมการเลี้ยง/ปล่อยสัตว์

- หมวด 7 กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- หมวด 8 ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร/สะสมอาหาร
- หมวด 9 การจำหน่ายสินค้าในที่/ทางสาธารณะ



การจัดการสุขาภิบาลอาหาร : พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ให้อำนาจ

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
(เจ้าพนักงานท้องถิ่น)

ออกข้อบัญญัติท้องถิ่น
(เทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติ อบต.)

- กิจการตลาด
- สถานที่จำหน่ายอาหาร
- การจำหน่ายอาหารในที่/ทางสาธารณะ

พิจารณาอนุญาต/
หนังสือรับรองการ
แจ้งและตรวจตรา

ออกคำสั่งให้

- ปรับปรุง/ แก้ไข
- พักใช้/ หยุด
- เพิกถอน

กรณี

- ก่อเหตุรำคาญ
- ผิดสุขลักษณะอาคาร
- ฝ่าฝืนข้อบัญญัติฯ



การจัดการสุขาภิบาลอาหาร : พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

หมวด 7

กิจการที่เป็นอันตราย
ต่อสุขภาพ

กลุ่มที่ ๓ กิจการที่เกี่ยวกับ
อาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม
จำนวน 24 กิจการ

ยกเว้นใน
สถานที่จำหน่ายอาหาร
การขาย
การขายในตลาด และ
การผลิตเพื่อบริโภค
ในครัวเรือน

หมวด 8

ตลาด

ตลาดประเภทที่ 1

ตลาดประเภทที่ 2

สถานที่จำหน่ายอาหาร

สถานที่สะสมอาหาร

หมวด 9

การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

การจัดวางสินค้า
ในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติ

การขาย
สินค้า

Food Truck
Food Delivery
Home Made



หมวด 7 : กิจกรรมที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

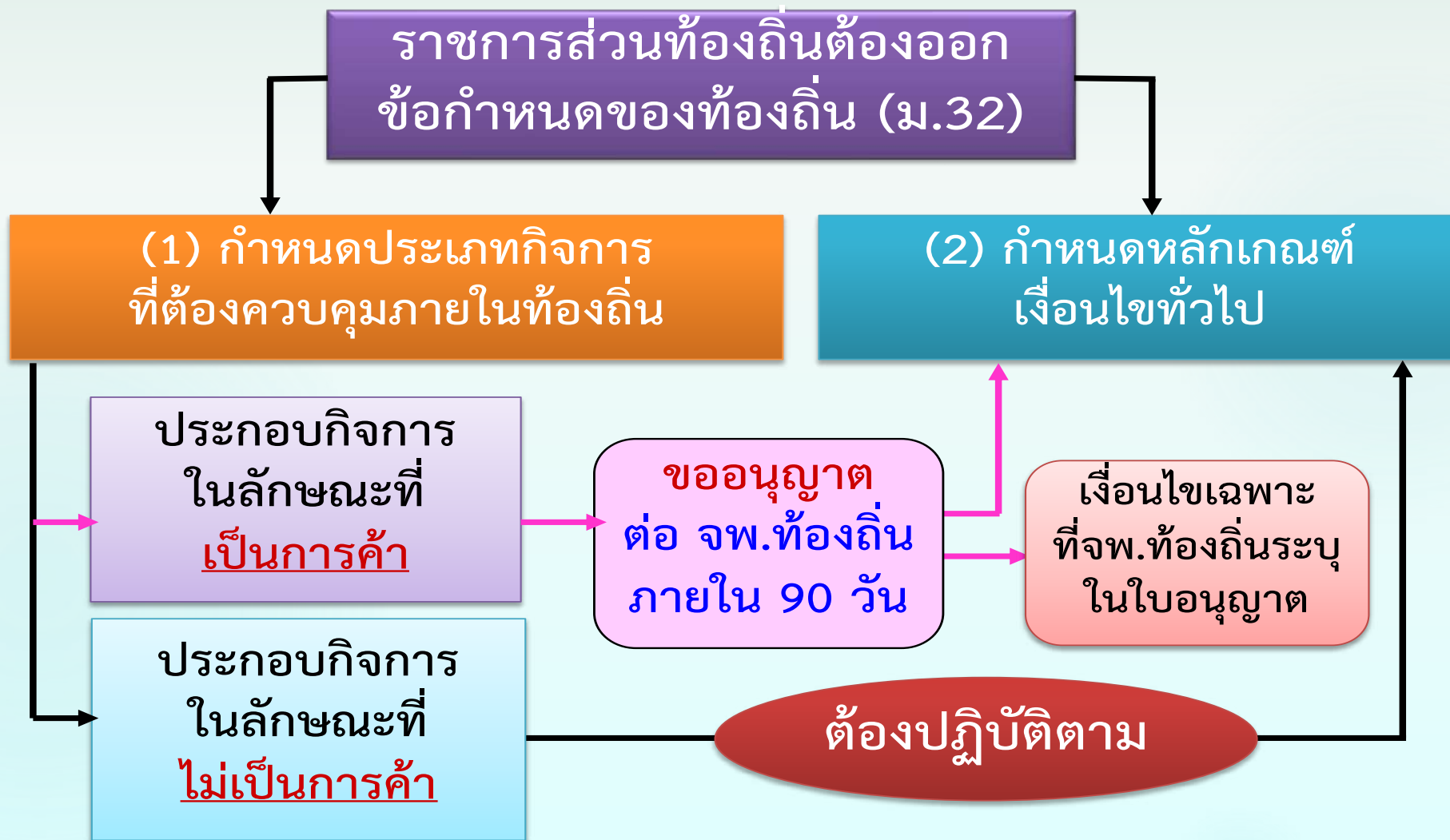
กิจกรรมที่เป็น
อันตราย
ต่อสุขภาพ

หมายถึง กิจกรรมที่มีกระบวนการผลิต หรือกรรมวิธีการผลิต ที่ก่อให้เกิดมลพิษ หรือสิ่งที่ทำให้เกิดโรค ซึ่งจะมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนที่อยู่ในบริเวณข้างเคียง นั้น

ไม่ว่าจะเป็นเรื่องมลพิษ ทางอากาศ ทางน้ำ ทางเสียง แสง ความร้อน ความสั่นสะเทือน รังสี ฝุ่นละออง เขม่า เถ้า ฯลฯ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจกรรมที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. 2558 จำนวน 142 ประเภท

หมวด 7 : กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ



หมวด 7 : กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

1. น้ำพริกแกง น้ำพริกปรุงสำเร็จ เต้าเจี้ยว ซีอิ้ว น้ำจิ้ม หรือซอส	9. น้านม หรือผลิตภัณฑ์จากน้านมสัตว์	17. น้าอัดลม น้าหวาน น้าโซดา น้าจากพืช ผัก ผลไม้ เครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ
2. อาหารหมัก ดอง จากสัตว์	10. เนย เนยเทียม เนยผสม	18. อาหารบรรจุกระป๋อง ขวด หรือภาชนะอื่นใด
3. อาหารหมัก ดอง แช่เย็น จากผัก ผลไม้หรือพืช	11. ผลิตภัณฑ์ไอศกรีม	19. ผงชูรส หรือสารปรุงแต่งอาหาร
4. อาหารจากพืชหรือสัตว์โดยการตาก บด หนึ่ง ต้ม ตุ่น เคี้ยว	12. ด้ว สะสม แบ่งบรรจุกาแฟ	20. น้าตาล น้าเชื่อม
5. ผลิตภัณฑ์ สะสม แบ่งบรรจุลูกชิ้น	13. ไบซาแห้ง ซาผง หรือเครื่องดื่มชนิดผงอื่น ๆ	21. ผลิตภัณฑ์ สะสม แบ่งบรรจุเบะแซ
6. เส้นหมี่ ขนมจีน ก๋วยเตี๋ยว เต้าฮวย เต้าหู้ วุ้นเส้น เกี่ยมอี เนื้อสัตว์เทียม	14. เอทิลแอลกอฮอล์ สุรา เบียร์ไวน์ น้าส้มสายชู ข้าวหมาก น้าตาลเมา	22. แกะ ตัดแต่ง ล้างสัตว์น้า ที่ไม่ใช่เป็นส่วนหนึ่งของกิจการห้องเย็น
7. บะหมี่ มักกะโรนี สปาเกตตี้ พาสตา	15. น้ากลั่น น้าบริโภค น้าดื่มจากเครื่องจำหน่าย อัตโนมติ	23. กิจการห้องเย็นแช่แข็งอาหาร
8. ขนมปังสด ขนมปังแห้ง จันอับ ขนมเปี๊ยะ ขนมอบอื่น ๆ	16. ผลิตภัณฑ์ สะสม แบ่งบรรจุ หรือขนส่งน้าแข็ง	24. เก็บ ถนอมอาหารด้วยเครื่องจักร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. 2558
กลุ่มที่ 3 กิจการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เครื่องดื่ม น้าดื่ม ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร
การร่ขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน

หมวด 7 : กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

กฎกระทรวงควบคุมสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. 2560

หมวดที่ 1 สถานที่ตั้ง ลักษณะอาคาร และการสุขาภิบาล

ดูแลสภาพหรือสุขลักษณะของสถานประกอบกิจการ
สุขาภิบาล สิ่งแวดล้อมของสถานประกอบกิจการ

- ความสะอาด
- ความเป็นระเบียบของโครงสร้างอาคาร
- การรักษาสภาพการใช้งานของเครื่องมือ อุปกรณ์
- ระบบระบายอากาศ แสง เสียง
- ระบบการจัดการสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย

ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดี

หมวดที่ 2 ความปลอดภัย อาชีวอนามัย และการป้องกันเหตุรำคาญ

มีมาตรการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ

- ระบบป้องกันอุบัติเหตุ อัคคีภัย
- ระบบกำจัดมลพิษ
- ระบบการป้องกันการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์อาหาร
- ระบบการป้องกันตนเองของผู้ปฏิบัติงาน ลูกจ้างหรือผู้มารับบริการ ชุมชนข้างเคียง และประชาชนทั่วไป

หมวด 7 : กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ลำดับที่	กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ	วันที่ลงนาม
(2)	การผลิต สดผสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ได้แก่ ปลาร้า ปลาเจ่า กุ้งเจ่า ปลาต้ม ปลาจ่อม แหนม หม่า ไส้กรอก กะปิ น้ำปลา หอยดอง น้ำเค็ม น้ำบูดู ไตปลาหรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน	11 ตุลาคม 2562
(5)	การผลิต สดผสม หรือแบ่งบรรจุ ลูกชิ้น	20 พฤศจิกายน 2549
(6)	การผลิต สดผสม หรือแบ่งบรรจุ เส้นหมี่ ขนมหุ้น กวยเตี๋ยว เต้าฮวย เต้าหู้ วุ้นเส้น เกี๊ยมอี๋ เนื้อสัตว์เทียม หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน	28 เมษายน 2549
(8)	การผลิต ขนมหึงสด ขนมหึงแห้ง จันอับ ขนมหีเยาะ ขนมหอบอื่น ๆ	18 พฤศจิกายน 2548
(13)	การผลิต สดผสม หรือแบ่งบรรจุ ใบชาแห้ง ชาผง หรือเครื่องดื่มชนิดผงอื่น ๆ	21 ธันวาคม 2561
(15)	การผลิต น้ำกลั่น น้ำบริโภคน้ำดื่มจากเครื่องจำหน่ายอัตโนมัติ	2 มิถุนายน 2553
(16)	การผลิต สดผสม แบ่งบรรจุ หรือขนส่งน้ำแข็ง	15 พฤษภาคม 2558
(22)	การแกะ ตัดแต่ง ล้างสัตว์น้ำ ที่ไม่ใช่เป็นส่วนหนึ่งของกิจการห้องเย็น	18 กรกฎาคม 2562

มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH



ตลาด



สถานที่จำหน่ายอาหาร



อาหารริมบาทวิถี



มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร



รูปแบบการขับเคลื่อน : ปี 2566 Re-brand ข้อกำหนดมาตรฐานให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน กระบวนการรับรอง/เฝ้าระวัง/ป้ายมาตรฐาน



- ใช้บังคับในเขต
1. กรุงเทพมหานคร
 2. เมืองพัทยา
 3. เทศบาล

สำหรับตลาดในเขต อบต.
โดยให้คำนึงถึงสภาพของท้องถิ่น สุขภาพอนามัย
ของประชาชน และการรักษาสิ่งแวดล้อม

หมวด 8 : การควบคุม กิจการตลาด

หมวด 8 : ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร

ตลาด

สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้า ประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหาร ที่มีสภาพเป็นของสด ประกอบ หรือปรุงแล้ว หรือ ของเสีง่าย

ทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้า ประเภทอื่นหรือไม่ก็ตาม และ หมายความรวมถึง บริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับ ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุม เพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าว เป็นประจำ หรือ เป็นครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด

หลักในการพิจารณา “ตลาด” ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ต้อง ยึดองค์ประกอบตามคำนิยามคำว่า “ตลาด” เป็นสำคัญ โดยไม่ต้องพิจารณาจำนวนแผงของการจำหน่ายอาหารสดว่าต้องมีเท่าใด หากลักษณะและองค์ประกอบการประกอบกิจการเป็นไปตามนิยามย่อมถือเป็น “ตลาด” ตามกฎหมายสาธารณสุข

มติคณะกรรมการสาธารณสุข ในการประชุมครั้งที่ 40-4/2548

หมวด 8 : การควบคุมกิจการตลาด

กฎกระทรวงสุขลักษณะ
ของตลาด พ.ศ. 2551



ตลาด

ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร

ประเภท 1

ประเภท 2

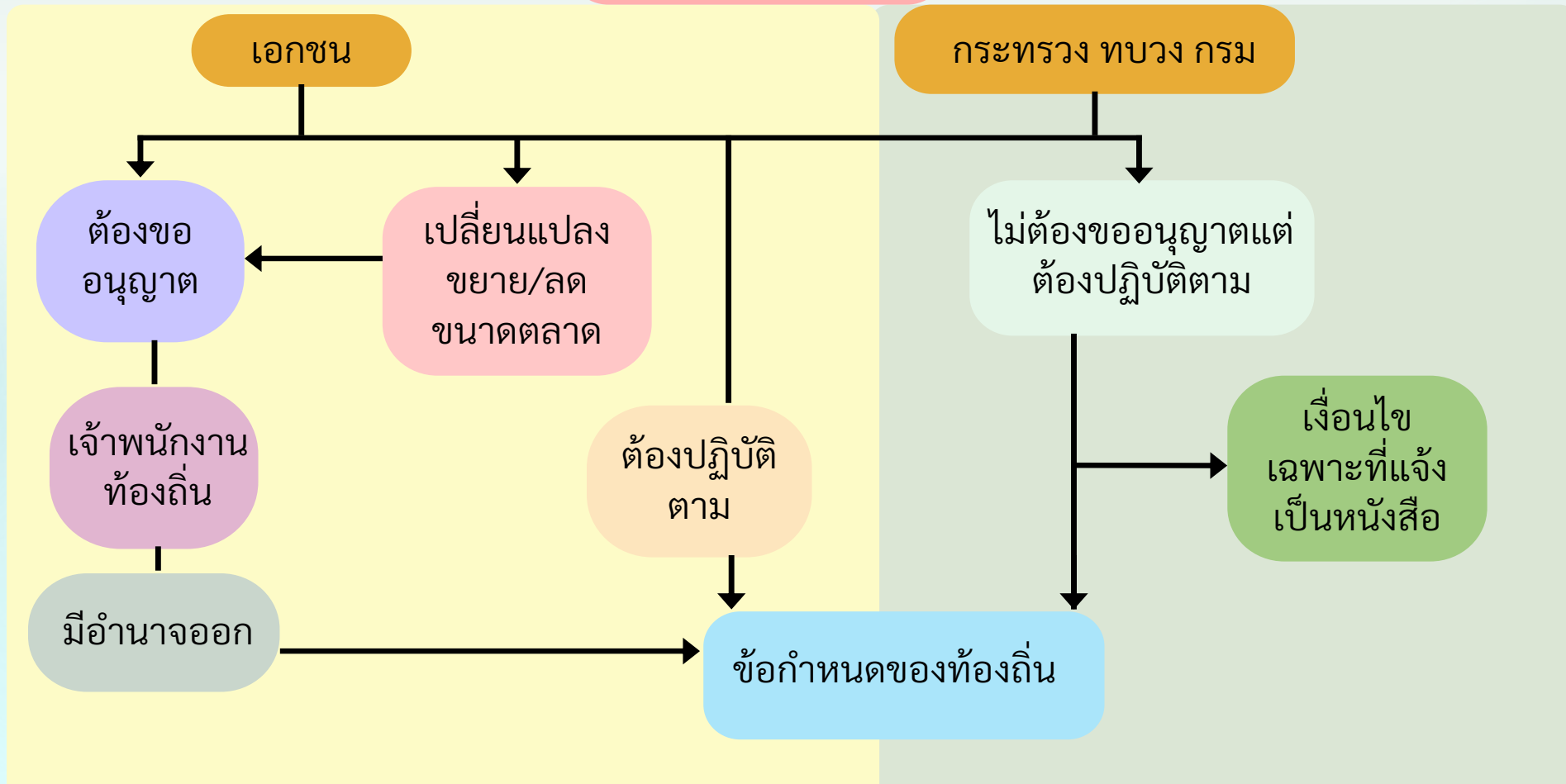
ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร

พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535
และที่แก้ไขเพิ่มเติม



หมวด 8 : การควบคุมกิจการตลาด

ผู้จัดตั้งตลาด



หมวด 8 : การควบคุมกิจการตลาดของหน่วยงานภาครัฐ

มาตรา 34 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กำหนดว่า**ผู้ใด** จะจัดตั้งตลาดทั้งที่มีโครงสร้างและไม่มีโครงสร้างจะต้องขออนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือกรณีที่ได้รับ อนุญาตแล้วแต่ต่อมาจะทำการเปลี่ยนแปลงหรือปรับปรุงตลาดก็ต้องขออนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อน **ยกเว้นตลาดที่จัดตั้งขึ้นโดยหน่วยงานของรัฐไม่ต้องขออนุญาต เพียงแต่ต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะ** ตามที่ได้บัญญัติไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่นและกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 ทั้งนี้หน่วยงานรัฐดังกล่าวต้องเป็นหน่วยงานรัฐที่มีกฎหมายบัญญัติให้มีอำนาจหน้าที่ในการจัดตั้งตลาดด้วย (รวมข้อหารือการปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข เล่ม 3)



หมวด 8 : การควบคุมกิจการตลาด

พ.ศ. 2542	พ.ศ. 2551
<p>ประเภทของตลาด 3 ประเภท</p> <p><u>1. ตลาดประเภทที่ 1</u> ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none">- ตลาดมีโครงสร้าง + ดำเนินกิจการประจำ / สัปดาห์ละ 1 ครั้ง + ลักษณะตามที่กำหนดในกฎกระทรวง <p><u>2. ตลาดประเภทที่ 2</u> ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none">- ตลาดไม่มีโครงสร้าง+ ดำเนินกิจการประจำ / สัปดาห์ละ 2 ครั้ง + ลักษณะตามที่กำหนดในกฎกระทรวง <p><u>3. ตลาดประเภทที่ 3</u> ได้แก่</p> <ul style="list-style-type: none">- ตลาดไม่มีโครงสร้าง + ดำเนินกิจการเป็นครั้งคราว / ตามวันที่กำหนด + ลักษณะตามที่กำหนดในกฎกระทรวง	<p>ประเภทของตลาด 2 ประเภท</p> <p>1. ตลาดประเภท 1 : มีโครงสร้าง</p> <p>2. ตลาดประเภท 2 : ไม่มีโครงสร้าง</p>

หมวด 8 : การควบคุมกิจการตลาด

ตลาดประเภทที่ 1	ตลาดประเภทที่ 2
<p>ส่วนประกอบ</p> <ol style="list-style-type: none">1. อาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของ2. ที่ขนถ่ายสินค้า3. ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ4. อ่างล้างมือ5. ที่เก็บรวบรวม หรือ ที่รองรับมูลฝอย6. ที่จอดยานพาหนะ	<ol style="list-style-type: none">1. สถานที่สำหรับผู้ขายของ2. ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ3. อ่างล้างมือ4. ที่เก็บรวบรวม หรือ ที่รองรับมูลฝอย
<p>สถานที่ตั้ง</p> <p>ต้องตั้งห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตร จาก อันแหล่งที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ คือ ... แหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ / โรงเลี้ยงสัตว์ / ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย / แหล่งโสโครก ของเสีย เว้นแต่... จะมีวิธีการป้องกันซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ให้ความเห็นชอบแล้ว</p>	
<p>องค์ประกอบภายในตลาด</p> <p>◆ ถนน - ทางเดิน</p> <ul style="list-style-type: none">- ถนนรอบอาคารตลาด กว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร- ทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร- ทางเดินภายในอาคาร กว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร	<ul style="list-style-type: none">- ทางเดินภายในตลาด กว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร

หมวด 8 : การควบคุมกิจการตลาด

ตลาดประเภทที่ 1	ตลาดประเภทที่ 2
<p>◆ โครงสร้างอาคาร</p> <ul style="list-style-type: none">- อาคารตลาดทำด้วยวัสดุถาวร มั่นคง และแข็งแรง- หลังคาสร้างด้วยวัสดุทนไฟ แข็งแรงทนทาน มีความสูงเหมาะสมกับการระบายอากาศของตลาดนั้น- พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ เรียบ ล้างทำความสะอาดง่าย ไม่มีน้ำขัง ไม่ลื่น	<ul style="list-style-type: none">- โครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็กคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือ สิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคง แข็งแรง
<p>◆ ทางระบายน้ำ - บำบัดน้ำเสีย</p> <ul style="list-style-type: none">- มีระบบบำบัดน้ำเสีย หรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร- ให้มีตะแกรงดักมูลฝอยและบ่อดักไขมัน	<ul style="list-style-type: none">- ทางระบายน้ำจากจุดที่ล้าง โดยเป็นรางแบบเปิด- ทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีความลาดเอียงให้สามารถระบายน้ำได้สะดวก- มีตะแกรงดักมูลฝอยก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำ สาธารณะ หรือ แหล่งน้ำสาธารณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง- กรณีจำเป็น จพท. โดยคำแนะนำของ จพง.สธ. อาจกำหนดให้จัดให้มี บ่อดักไขมัน / บ่อดักน้ำเสีย ก่อนระบายน้ำ ออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ / แหล่งน้ำสาธารณะ ก็ได้

หมวด 8 : การควบคุมกิจการตลาด

ตลาดประเภทที่ 1	ตลาดประเภทที่ 2
<p>◆ ลักษณะแผงจำหน่ายสินค้า <u>แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร ...</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ - มีความลาดเอียง และ ทำความสะอาดง่าย - สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. - มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.5 ตร.ม. - มีทางเข้าออกสะดวก โดยมีที่นั่งสำหรับผู้ขายของแยกต่างหากจากแผง 	<p><u>แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร ...</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ทำด้วยวัสดุแข็งแรงที่มีผิวเรียบ - สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. - ทำความสะอาดง่าย - อาจเป็นแบบพับ / เก็บได้ <p><u>บริเวณสำหรับผู้ขายของประเภทอาหารสด ...</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ - มีลักษณะพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น - สามารถทำความสะอาดได้ง่าย และ ไม่มีน้ำขัง เช่น พื้นคอนกรีต - พื้นปูด้วยคอนกรีตสำเร็จ หรือ พื้นลาดด้วยยางแอสฟัลต์
<p>◆ ความเข้มของแสงสว่างในตลาด</p> <ul style="list-style-type: none"> - ไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์ 	<p>- ไม่กำหนด -</p>
<p>◆ การระบายอากาศ</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีการระบายอากาศเพียงพอ เหมาะสม ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ 	<p>- ไม่กำหนด -</p>
<p>◆ เครื่องกัน / สิ่งกีดขวาง</p> <ul style="list-style-type: none"> - ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ถาวร สามารถป้องกันสัตว์ได้ 	<p>- ไม่กำหนด -</p>

หมวด 8 : การควบคุมกิจการตลาด

ตลาดประเภทที่ 1	ตลาดประเภทที่ 2
<p>◆ น้ำใช้</p> <ul style="list-style-type: none">- น้ำประปา / น้ำสะอาด- ติดตั้งแบบระบบท่อ อย่างเพียงพอสำหรับล้างสินค้า / ล้างมือ- วางท่อในลักษณะปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำโสโครก ไม่ติด/ทับ กับท่อระบายน้ำเสีย / สิ่งปฏิกูล	<ul style="list-style-type: none">- มีน้ำประปา / น้ำสะอาดอย่างเพียงพอ
<p>◆ ที่ล้างอาหาร</p>	<ul style="list-style-type: none">- จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหาร และ ภาชนะในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด- แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ชำแหละ- แผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ
<p>◆ ที่เก็บน้ำสำรอง - มีที่เก็บน้ำสำรองปริมาณเพียงพอ สะดวกต่อการใช้</p>	<p>ไม่กำหนด -</p>

หมวด 8 : การควบคุมกิจการตลาด

ตลาดประเภทที่ 1	ตลาดประเภทที่ 2
<p>◆ ระบบป้องกันอัคคีภัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ติดตั้งระบบการป้องกันอัคคีภัยตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร 	- ไม่กำหนด -
<p>◆ ที่ขนถ่ายสินค้า</p> <ul style="list-style-type: none"> - ตั้งอยู่ในบริเวณใดบริเวณหนึ่งโดยเฉพาะ - มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการขนถ่ายสินค้าในแต่ละวัน - สะดวกต่อการขนถ่ายสินค้าและการรักษาความสะอาด 	<ul style="list-style-type: none"> - จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหาร และ ภาชนะในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด - แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ชำแหละ - แผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ
<p>◆ ที่รวบรวม / ที่รองรับมูลฝอย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร - ตั้งอยู่ในที่เหมาะสมนอกตัวอาคารตลาด - อยู่ในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยเข้าออกสะดวก - มีการปกปิด และ ป้องกันสัตว์ไม่ให้เข้าไปคุ้ยเขี่ย ตามที่ จพถ. โดยคำแนะนำของ จพง.สธ. เห็นชอบว่าเหมาะสมกับตลาดนั้น 	<ul style="list-style-type: none"> - จัดให้มีที่รวบรวม หรือ ที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน - มีลักษณะเหมาะสมตามที่ จพถ. กำหนด โดยคำแนะนำของ จพง.สธ.
<p>◆ ที่จอดยานพาหนะ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ที่จอดยานพาหนะอย่างเหมาะสมตามที่ จพถ. กำหนด 	- ไม่กำหนด -

หมวด 8 : การควบคุมกิจการตลาด

ตลาดประเภทที่ 1	ตลาดประเภทที่ 2
<p>◆ ห้องน้ำ / ห้องส้วม / ที่ปัสสาวะ / อ่างล้างมือ</p> <ul style="list-style-type: none">- ตามแบบ และ จำนวนที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร- ตั้งอยู่ในที่เหมาะสมนอกตัวอาคารตลาด- หากอยู่ในอาคารตลาด ต้องแยกเป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ- มีผนังกันโดยไม่ให้มีประตูเปิดสู่บริเวณจำหน่ายอาหารโดยตรง	<ul style="list-style-type: none">- ตามจำนวนและหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะที่ จพท. กำหนด โดยคำแนะนำของ จพท.สธ.- ตั้งอยู่ในที่เหมาะสมนอกสถานที่ขายของ เว้นแต่... จะจัดให้มีส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชน หรือ ส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้อยู่ในบริเวณใกล้เคียง มีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน 50 เมตร
<p>... ซ้อยกเว้น ...</p> <ul style="list-style-type: none">* ถนนรอบอาคารตลาด + ทางเข้าออก* ทางเดินภายในอาคารตลาด* ที่ขนถ่ายสินค้า <p>ไม่ให้นำมาใช้บังคับกับตลาดที่จัดตั้งขึ้นก่อนวันที่กฎกระทรวง ฉ. 4 / 2542 ใช้บังคับ และ มีข้อจำกัดเรื่องพื้นที่</p>	<p>- ไม่มีซ้อยกเว้น -</p>

หมวด 8 : การควบคุมกิจการตลาด

ตลาดประเภทที่ 1	ตลาดประเภทที่ 2
จัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคภายในบริเวณตลาดอย่างน้อย 1 ครั้ง / เดือน	-
ดูแลแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ไม่ให้ปล่อยน้ำ หรือ ของเหลวไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาด	
จัดให้มีทางระบายน้ำ หรือ ของเหลวลงสู่ทางระบายน้ำหลักของตลาด	

หมวด 8 : การควบคุมกิจการตลาด

ตลาดประเภทที่ 1	ตลาดประเภทที่ 2
จัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคภายในบริเวณตลาดอย่างน้อย 1 ครั้ง / เดือน	-
ดูแลแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ไม่ให้ปล่อยน้ำ หรือ ของเหลวไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาด	
จัดให้มีทางระบายน้ำ หรือ ของเหลวลงสู่ทางระบายน้ำหลักของตลาด	

มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : ตลาดสด น่าซื้อ วิธีใหม่

ลำดับ	มาตรฐานด้าน	จำนวนข้อ
1	ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)	41
2	ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล (Personal Hygiene)	5
3	ด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)	2
4	ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection)	2
รวม		50



มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : ตลาดสด นำซื้อ วิถีใหม่

การจัดระดับมาตรฐาน “ตลาดสดนำซื้อ วิถีใหม่”

ระดับพื้นฐาน (3 ดาว)

ต้องผ่านการประเมินด้านที่ 1 ทุกข้อ (41 ข้อ)



ผู้ประเมิน : อปท.

ระดับดี (4 ดาว)

ต้องผ่านการประเมินด้านที่ 1 และ 2 ทุกข้อ (41+5)



ผู้ประเมิน : อปท. + สสจ.

ระดับดีมาก (5 ดาว)

ต้องผ่านการประเมินครบ 4 ด้าน (50 ข้อ)



ผู้ประเมิน : สสจ. + ศูนย์อนามัย
หรือ กทม. + สสม.

มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : ตลาดนัด น้ำซึ้อ

3 ด้าน 20 ข้อ

1. ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม

2. ด้านความปลอดภัยอาหาร

3. ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค



มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : ตลาดนัด นำซื้อ

การประเมินมาตรฐาน “ตลาดนัด นำซื้อ” แบ่งเป็น 3 ระดับ

ระดับพื้นฐาน

ผ่าน 10 ข้อ
(ข้อ 1 – ข้อ 10)

ระดับดี

ผ่าน 15 ข้อ
(ข้อ 1- ข้อ 15)

ระดับดีมาก

ผ่าน 20 ข้อ
(ข้อ 1 – ข้อ 20)



ผู้ประเมิน : อปท.



ผู้ประเมิน : อปท. + สตจ.



ผู้ประเมิน : สตจ. + ศูนย์อนามัย
หรือ กทม. + สตม.

หมวด 8 : การควบคุมกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วย

- หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร. พ.ศ. 2561
- การกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสด ในสถานที่จำหน่ายอาหาร. พ.ศ. 2561
- การกำหนดค่าความเข้มของแสงสว่าง ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
- การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2565 และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2565 กำลังปรับให้ทันต่อสถานการณ์ปัจจุบัน

หมวด 8 : การควบคุมกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร

สถานที่
จำหน่าย
อาหาร

อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่ หรือ ทางสาธารณะ
ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหาร
จนสำเร็จและจำหน่ายให้แก่ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที
ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดย
จัดให้มีบริเวณที่นั่งรับประทาน หรือ
นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม



สถานที่จำหน่ายอาหาร



- ✓ อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มีใช้ ที่หรือทางสาธารณะ
- ✓ จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือปรุงอาหารจนสำเร็จ
- ✓ มีการจำหน่ายให้แก่ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย
(1) จัดให้มีบริเวณที่นั่งรับประทานอาหาร
หรือ
(2) ชื้ออาหารนำไปบริโภคที่อื่น

หมวด 8 : การควบคุมกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร



ร้านอาหาร
ภัตตาคาร
สวนอาหาร



ศูนย์อาหาร
โรงอาหาร
ห้องอาหารในโรงแรม

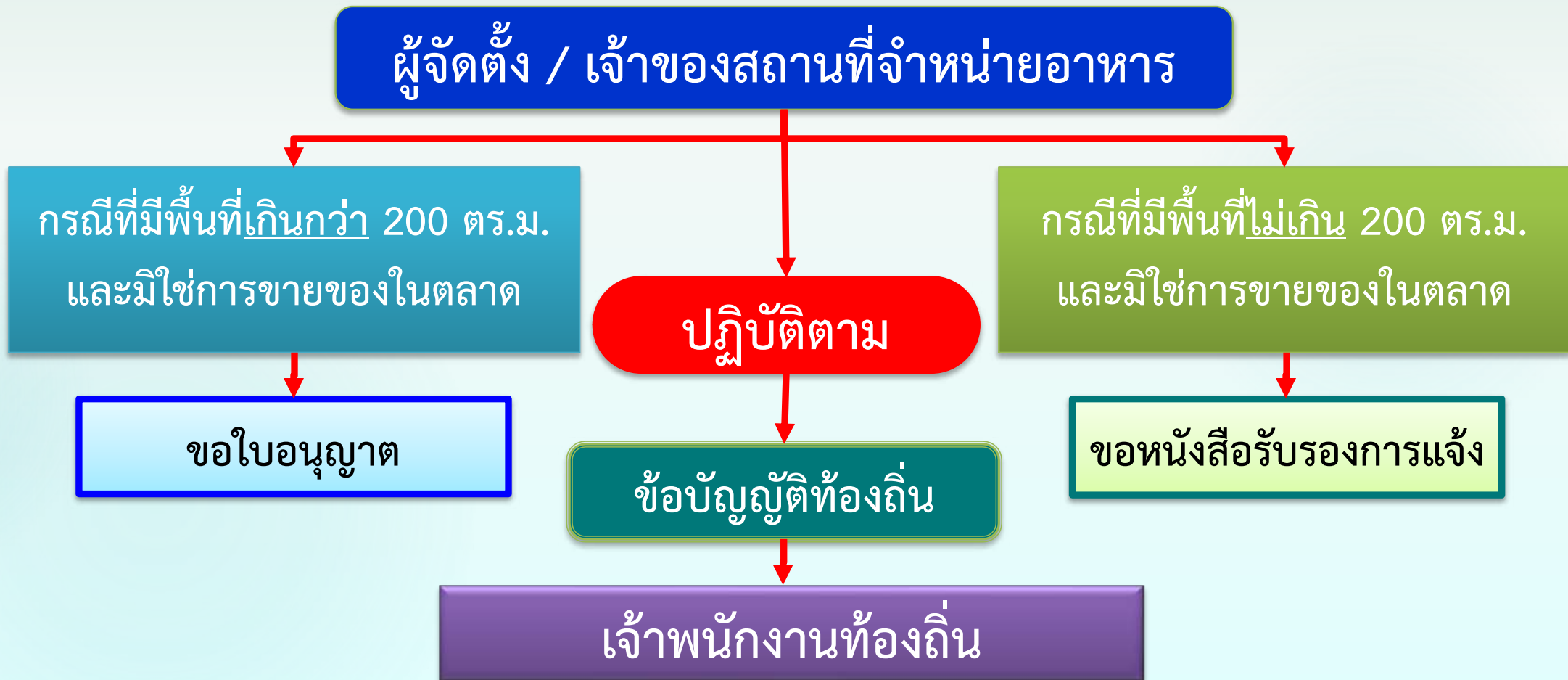


ร้านก๋วยเตี๋ยว



ร้านกาแฟ
และ
เครื่องดื่ม

หมวด 8 : การควบคุมกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร



กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

เจตนารมณ์ : ปัจจุบันประชาชนนิยมบริโภคอาหารนอกบ้านและอาหารปรุงสำเร็จมากขึ้น จึงจำเป็นต้องมีการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมี หรือโลหะหนัก รวมทั้งลดความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ

**บังคับใช้กับสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามหมวด 8
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535**

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

สาระ
สำคัญของ
กฎ
กระทรวง

หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

- เพื่อควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ และป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งลดผลกระทบจากเหตุรำคาญจากกลิ่น น้ำเสีย ขยะ

หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

- เพื่อควบคุมการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และอาหารต้องมีคุณภาพสะอาด ปลอดภัย ป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งภาชนะที่ใส่บรรจุต้องสะอาด และได้มาตรฐาน

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้อื่นๆ

- เพื่อจัดการดูแลภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ให้สะอาดปลอดภัย

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

- เพื่อควบคุมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารให้มีสุขลักษณะส่วนบุคคล โดยมีความแข็งแรง ไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ และมีความรู้ในเรื่องการจัดการอาหารให้สะอาด ปลอดภัย เช่น ผ่านการอบรมตามหลักสูตรผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น

กฎกระทรวงฯ มีผลใช้บังคับภายใน 180 วัน นับแต่วันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป (มีผลใช้บังคับวันที่ 16 ธันวาคม 2561)

บทเฉพาะกาล

1. ในกรณีสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุง โดยต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัย ภายใน 1 ปี (วันที่ 16 ธ.ค. 2562)

บทเฉพาะกาล

2. ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด ภายใน 2 ปี (วันที่ 16 ธ.ค. 2563)

บท
กำหนด
โทษ

- ผู้ใดประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารโดยไม่ได้รับใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท
- ผู้ใดประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารโดยไม่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท
- ผู้ใดฝ่าฝืนกฎกระทรวงฯ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท

ผู้ที่ต้องปฏิบัติ ตามกฎหมาย

1. เจ้าพนักงานท้องถิ่น ต้องบังคับใช้กฎหมายอย่างเคร่งครัด

2. ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะและต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด (ผู้ประกอบกิจการต้องขอใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง)

การรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร



ระดับพื้นฐาน

Clean Food Good Taste

ระดับดีมาก

Clean Food Good Taste Plus

มาตรฐานระดับพื้นฐาน

1. การจัดการสุขลักษณะ

- ✓ สถานที่จำหน่ายอาหาร
- ✓ อาหาร
(การทำ ประกอบ หรือ ประชุมอาหาร
การเก็บรักษา การจำหน่ายอาหาร)
- ✓ ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้
- ✓ ผู้ประกอบกิจการ และ
ผู้สัมผัสอาหาร

2. ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

- ✓ อาหารปรุงสำเร็จ
- ✓ ภาชนะ อุปกรณ์
- ✓ มือผู้สัมผัสอาหาร



Clean Food Good Taste

มาตรฐานระดับดีมาก

1. ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
อาหารสะอาด รสชาติอร่อย
(Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน

2. ผ่านเกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน
สถานที่จำหน่ายอาหารในระดับก้าวหน้า

- ✓ ผู้สัมผัสอาหารติด "บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร"
- ✓ จัดบริการ "ช้อนกลาง" ให้แก่ผู้บริโภคทันที
- ✓ จัดบริการ "อ่างล้างมือ" บริเวณที่รับประทานอาหาร
- ✓ ใช้ "ผ้าก" และ "ผลไม้" ปลอดภัย
- ✓ จัดบริการ "เมนูสุขภาพ" อย่างน้อย 1 เมนู
- ✓ ใช้ "เกลือ/ผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน" ตามมาตรฐาน
- ✓ จัดบริการ "ล้าง" มาตรฐาน HAS
- ✓ ใช้ "ภาชนะปลอดภัย (No Foam)
- ✓ มีมุมสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพ



Clean Food Good Taste Plus



คู่มือมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

“สถานที่จำหน่ายอาหาร

(ตามกฎหมายว่าด้วยสุขภาพของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)



"อาหารสะอาด รสชาติอร่อย" (Clean Food Good Taste)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
กระทรวงสาธารณสุข



มาตรฐาน การสุขาภิบาลอาหาร

สถานที่จำหน่ายอาหาร

ตามกฎหมายว่าด้วยสุขภาพของ
สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

เจตนาเริ่มต้น สถานที่จำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ ไม่เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค

สถานที่จำหน่ายอาหาร อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ไม่ใช้ที่
หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบ
อาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและ
จำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที
ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มี
บริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น
หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม



ผู้ประกอบกิจการ



ผู้สัมผัสอาหาร



**** บังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 16 ธันวาคม 2561 เป็นต้นไป ****



สถานที่จำหน่ายอาหาร



หมวดที่ 1

การจัดการ สถานที่ จำหน่ายอาหาร

✓ บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร

✓ บริเวณที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร

✓ บริเวณห้องสุขา

✓ ค่าความเข้มของแสงสว่าง

หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร



พื้น ผนัง เพดาน สะอาด วัสดุแข็งแรง
ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย

การระบายอากาศ เพียงพอ และต้อง
ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ



แสงสว่าง เพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง กำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



ที่ล้างมือ
และอุปกรณ์สำหรับล้างมือถูกสุขลักษณะ

โต๊ะเตรียม ปิ้ง ประกอบ หรือจำหน่ายอาหาร
ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.
มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย



โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร
ต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง



ส้วม / มูลฝอย



ส้วม มีสภาพดี พร้อมใช้ เพียงพอ (ตามกฎหมายว่าด้วยกำหนดส้วมที่ต้องด้วย สุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่ม)

สะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ



อ่างล้างมือ ถูกสุขลักษณะ



ต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร

มูลฝอย

ถังรองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอย



ให้ปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอย ในสถานที่จำหน่ายอาหาร



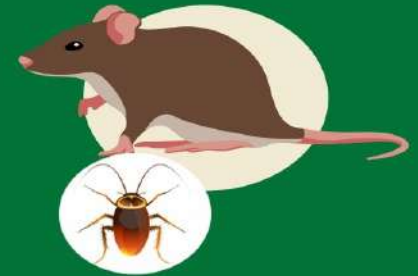
น้ำเสีย/สัตว์นำโรค/อหิวาต์

ระบายน้ำได้ดี

มีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ และเครื่องใช้ก่อนทำความสะอาด มีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้ง ออกสู่ระบบระบายน้ำ ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ



การป้องกันสัตว์แมลงนำโรค รวมถึงสัตว์เลื้อย ตามหลักวิชาการ



ป้องกันอหิวาต์

จากการใช้เชื้อเพลิงในการปรุง ประกอบอาหาร

บทเฉพาะกาล : ข้อ 22(1) สถานที่จำหน่ายอาหาร ที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตรม. ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุง ภายใน 1 ปี นับตั้งแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ (ดำเนินการให้แล้วเสร็จ ภายในวันที่ 16 ธันวาคม 2562)



หมวดที่ 2

การจัดการ สุขลักษณะ ของอาหาร

- ✓ อาหารสด อาหารแห้ง
- ✓ อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

- ✓ น้ำดื่ม และ น้ำใช้

- ✓ น้ำแข็ง

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

หมวด 2 : สุขลักษณะของอาหาร
กรรมวิธีการทำ ประกอบหรือปรุง
การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร



อาหารสด

มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค
เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน
มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น
หรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ กำหนด
อุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



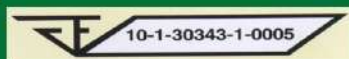
อาหารแห้ง

ต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน
และมีการเก็บอย่างเหมาะสม



อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่น
ที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย
โดยมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร



กรมอนามัย
สำนักงานกรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

อาหารปรุงสำเร็จ
น้ำดื่ม / เครื่องดื่ม



อาหารปรุงสำเร็จ ต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด
ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน
วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.

มีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัย
สำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะ
ของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2565

มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะ
ของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2565

น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 ซม. และต้องทำความสะอาด
พื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ
กรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
หรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด
และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.



กรมอนามัย
สำนักงานกรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ข้อปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบกิจการอาหาร ในการนำ “กัญชา กัญชง” มาใช้ปรุง-ประกอบอาหาร



1 แสดงป้ายสัญลักษณ์ว่าเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีการใช้ กัญชา กัญชง เป็นส่วนประกอบในอาหารประเภทปรุงสำเร็จ



2 แสดงรายการอาหารที่มีการใช้ กัญชา กัญชง เป็นส่วนประกอบในอาหารประเภทปรุงสำเร็จทั้งหมด



3 แสดงข้อแนะนำความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่มีการใช้ กัญชา กัญชง เป็นส่วนประกอบ

ห้าม ! แสดงข้อความ หรือโฆษณาสรรพคุณในการป้องกันหรือรักษาโรค

หมวดที่ 3

การจัดการ
สุขภาพขณะ
ทำงาน
อุปกรณ์
เครื่องใช้อื่น ๆ

✓ **การเลือกใช้**
ทำงาน: อุปกรณ์ เครื่องใช้อื่น ๆ

✓ **การล้างทำความสะอาด**
ทำงาน: อุปกรณ์ เครื่องใช้อื่น ๆ

หมวด 3 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ



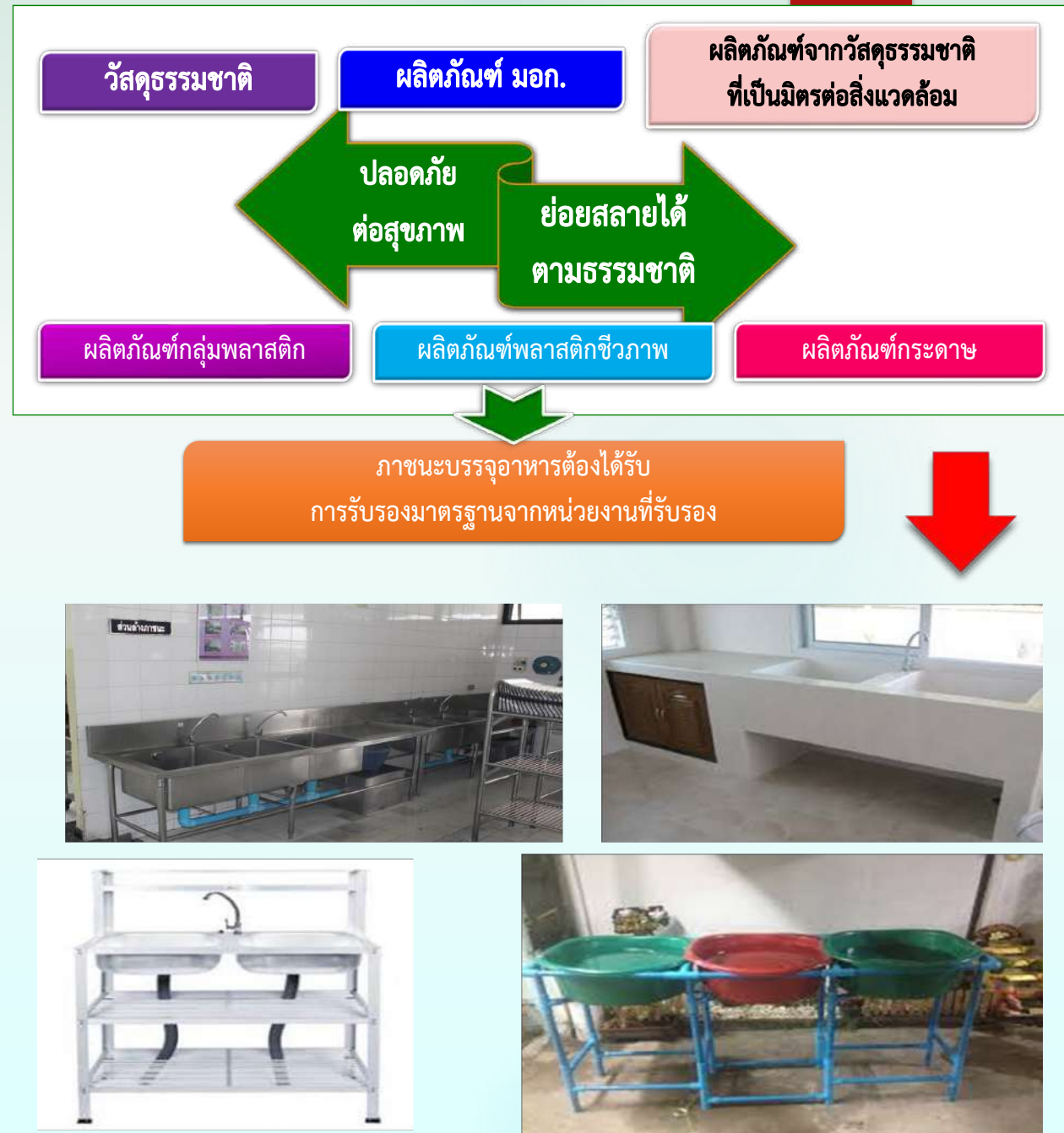
ภาชนะ สะอาด ปลอดภัย สภาพดี
ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่สะอาด
วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.
มีการปกปิด หรือป้องกันการปนเปื้อน

**** จัดให้มีช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน ****

ตู้เย็น ตู้แช่ ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ
และอุปกรณ์อื่นๆ สะอาด สภาพดี ปลอดภัย



ภาชนะ อุปกรณ์ ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่
ป้องกันสัตว์แมลงนำโรคได้ ทำความสะอาดให้
ถูกสุขลักษณะ ใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม
และมีการฆ่าเชื้อ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้
ภายหลังการทำมาสะอาด



หมวดที่ 4

สุขลักษณะ
ส่วนบุคคล

ผู้ประกอบกิจการ
ผู้สัมผัสอาหาร

1

มีหลักฐานการตรวจสุขภาพ

2

มีสุขภาพดี ไม่มีอาการเจ็บป่วย
ในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร



กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลผู้สัมผัสอาหาร



ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง

** ในกรณีเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงาน และรักษาให้หายก่อน จึงกลับมาปฏิบัติงานได้ **

ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบี และโรคอื่นตามที่ประกาศ สร. และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด



** ต้องผ่านการอบรม ตามหลักเกณฑ์ และวิธีการ **

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร. พ.ศ. 2561 และอนุบัญญัติที่เกี่ยวข้อง

บทเฉพาะกาล : ข้อ 22(2) การอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ให้ดำเนินการภายในกำหนด 2 ปี นับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ (**ดำเนินการอบรมภายในวันที่ 16 ธันวาคม 2563 **)

บทกำหนดโทษ

ผู้ประกอบการ ไม่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง โทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท

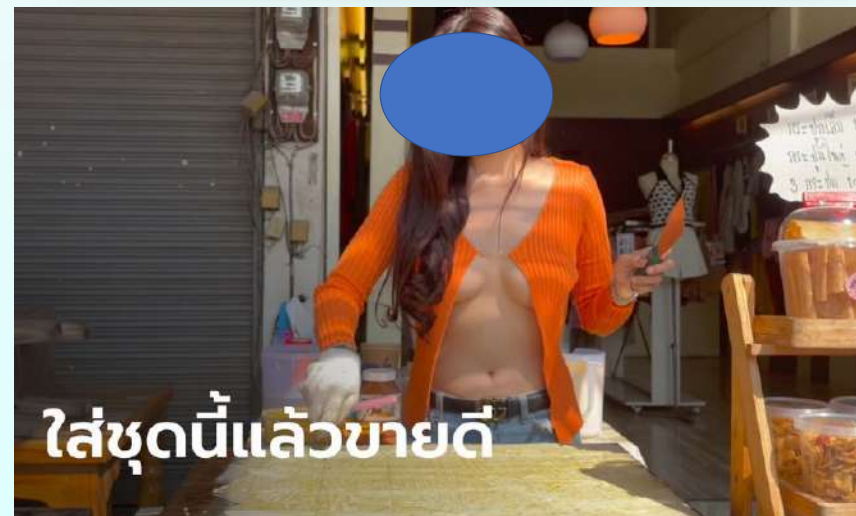
ผู้ประกอบการ ไม่ได้รับใบอนุญาต โทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท

ฝ่าฝืนกฎกระทรวงฯ ระวังโทษ ปรับไม่เกิน 50,000 บาท



กรมอนามัย
กระทรวงสาธารณสุข

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



3

สถานที่จำหน่ายอาหาร

- ✓ มีทะเบียนผู้ผ่านการอบรม
- ✓ หลักฐานผ่านการอบรม
ของพนักงานทุกคน
จากหน่วยงานจัดการอบรม

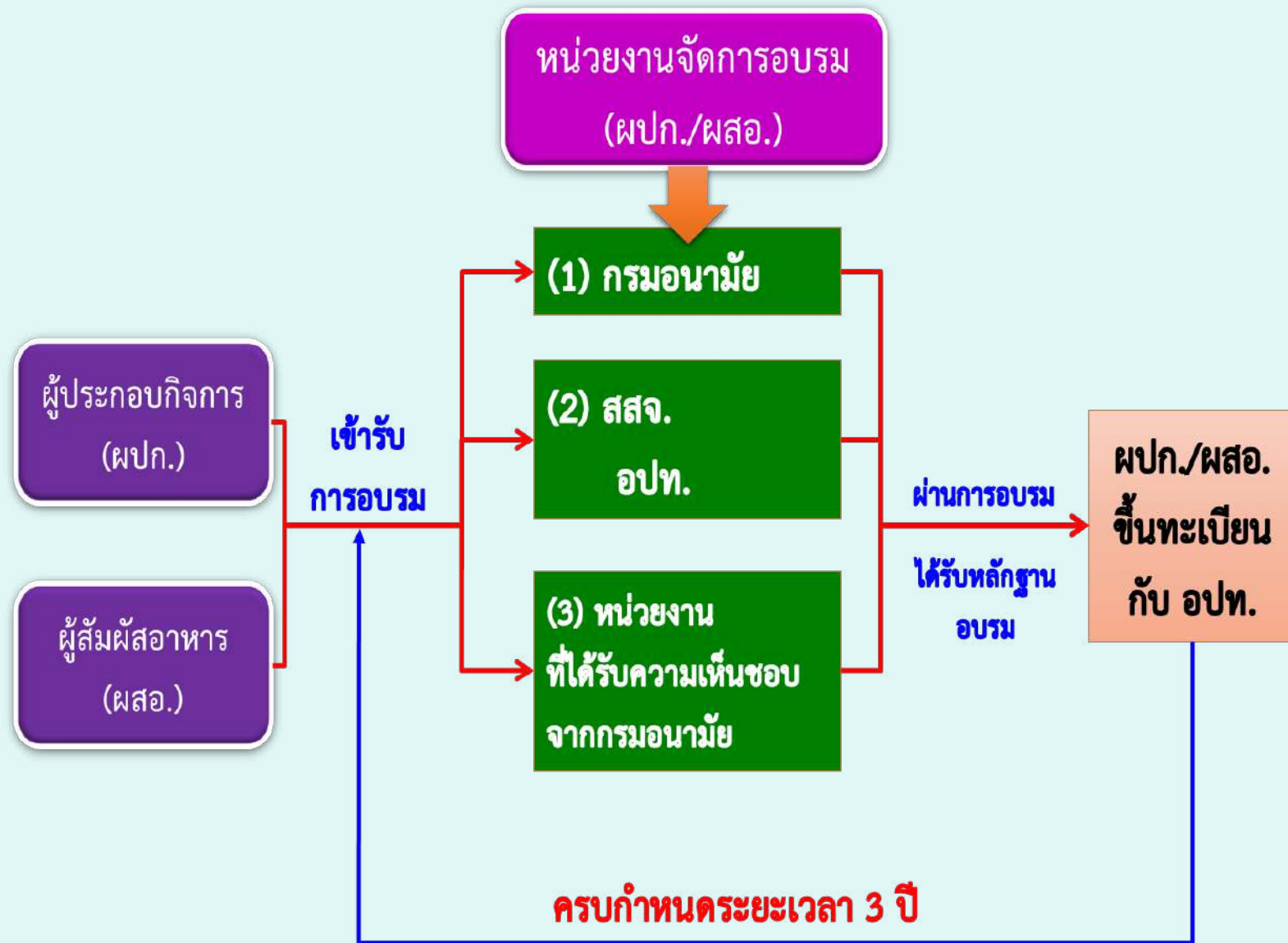




การอบรม

ผู้ประกอบการ

ผู้สัมผัสอาหาร



หมวดที่ 5

ตรวจการ

ปนเปื้อน

เชื้อโคลิฟอร์ม

แบคทีเรีย

เกณฑ์ทางแบคทีเรีย โดยการใช้ชุดทดสอบ อ 13 (SI-2) ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 90% ขึ้นไป

- ตรวจอาหารปรุงสำเร็จ / น้ำ / น้ำแข็ง จำนวน 5 ตัวอย่าง



- ตรวจภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ จำนวน 3 ตัวอย่าง



- ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง



การใช้ชุดทดสอบ อ 13 (SI-2)



ตรวจอาหารปรุงสำเร็จ



ตรวจภาชนะ อุปกรณ์



ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร



ดูผลจากสีของ
อาหารตรวจเชื้อ
หลังจากตั้งไว้ 24 ชั่วโมง
ถ้าสีเปลี่ยนจาก สีม่วง
เป็น สีเหลือง มีความขุ่น
และฟองแก๊สพุ่งขึ้น
แสดงว่า
มีการปนเปื้อนของ
เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

(อาหารปรุงสำเร็จ 5 ตัวอย่าง ภาชนะ 3 ตัวอย่าง มือผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง)

ผู้ตรวจประเมิน
มาตรฐานระดับพื้นฐาน

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

ณ ที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายอาหาร

อายุการรับรอง 1 ปี



Clean Food Good Taste

มาตรฐานระดับดีมาก

1. ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ระดับพื้นฐาน
อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

2. ผ่านเกณฑ์การพัฒนา และ ยกกระดับมาตรฐาน
สถานที่จำหน่ายอาหารใน ระดับก้าวหน้า

- ✓ ผู้สัมผัสอาหารติด “บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร”
- ✓ จัดบริการ “ช้อนกลาง” ให้แก่ผู้บริโภคทันที
- ✓ จัดบริการ “อ่างล้างมือ” บริเวณที่รับประทานอาหาร
- ✓ ใช้ “ผ้า” และ “ผลไม้” ปลอดภัย
- ✓ จัดบริการ “เมนูสุขภาพ” อย่างน้อย 1 เมนู
- ✓ ใช้ “เกลือ/ผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน” ตามมาตรฐาน
- ✓ จัดบริการ “ล้าง” มาตรฐาน HAS
- ✓ ใช้ “ภาชนะปลอดภัย” (No Foam)
- ✓ มีมุมสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพแก่ผู้บริโภค



Clean Food Good Taste Plus

ผู้ตรวจประเมิน มาตรฐานระดับดีมาก

1. กรมอนามัย

- ✓ ศูนย์อนามัย
 - ✓ สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง
- ร่วมกับ

2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

ณ ที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายอาหาร

อายุการรับรอง 1 ปี



Clean Food Good Taste Plus

หมวด 8 : สถานที่สะสมอาหาร

พรบ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535

สถานที่สะสมอาหาร

ไม่มี กฎกระทรวง

ข้อบัญญัติท้องถิ่น

มีกิจการอะไรบ้าง ???

หมวด 8 : สถานที่สะสมอาหาร

“ซูเปอร์มาร์เก็ต”



ข้อกำหนดในการควบคุมกิจการ

- การขนส่ง การรับ การเก็บและการเตรียมอาหารเพื่อจำหน่าย
 - ก. การขนส่งสินค้า
 - ข. การรับสินค้า
 - ค. การขนส่งสิน
 - ง. การเตรียม/ตัดแต่ง การบรรจุหีบห่อ
- การจัดวางจำหน่ายอาหาร
 - ก. บริเวณที่จัดวางอาหาร
 - ข. อาหารและผลิตภัณฑ์
 - ค. สิ่งอำนวยความสะดวก
- ผู้สัมผัสอาหาร
สุขลักษณะส่วนบุคคล การอบรม

หมวด 8 : สถานที่สะสมอาหาร

“มินิมาร์ท”



ข้อกำหนดในการควบคุมกิจการ

- **การรับสินค้า**
มีสภาพดี สะอาด ไม่วางบนพื้น
- **การเก็บสินค้า**
พื้น ผนัง เพดาน ที่เก็บสินค้า
ชั้นวาง ชั้นวางสินค้าแยกตามประเภท
- **การเตรียมอาหาร**
สถานที่สะอาด แสงสว่าง
การระบายอากาศ เพียงพอ
มีการทำความสะอาด
การปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ
มีอ่างล้างมือ มีน้ำใช้เพียงพอ

หมวด 8 : สถานที่สะสมอาหาร

“ร้านขายของชำ”



ข้อกำหนดในการควบคุมกิจการ

- หมวดสถานที่และอุปกรณ์
ชั้นวาง การจัดการขยะ
การแยกประเภทสินค้า
- หมวดผลิตภัณฑ์
อาหารและวัตถุดิบอาหาร
- หมวดการสนับสนุนสิทธิประโยชน์ของผู้บริโภค
การแสดงราคา เครื่องหมาย อย.
- หมวดตรวจสอบฉลากผลิตภัณฑ์
อาหาร
ยา
เครื่องสำอาง

หมวด 9 : การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

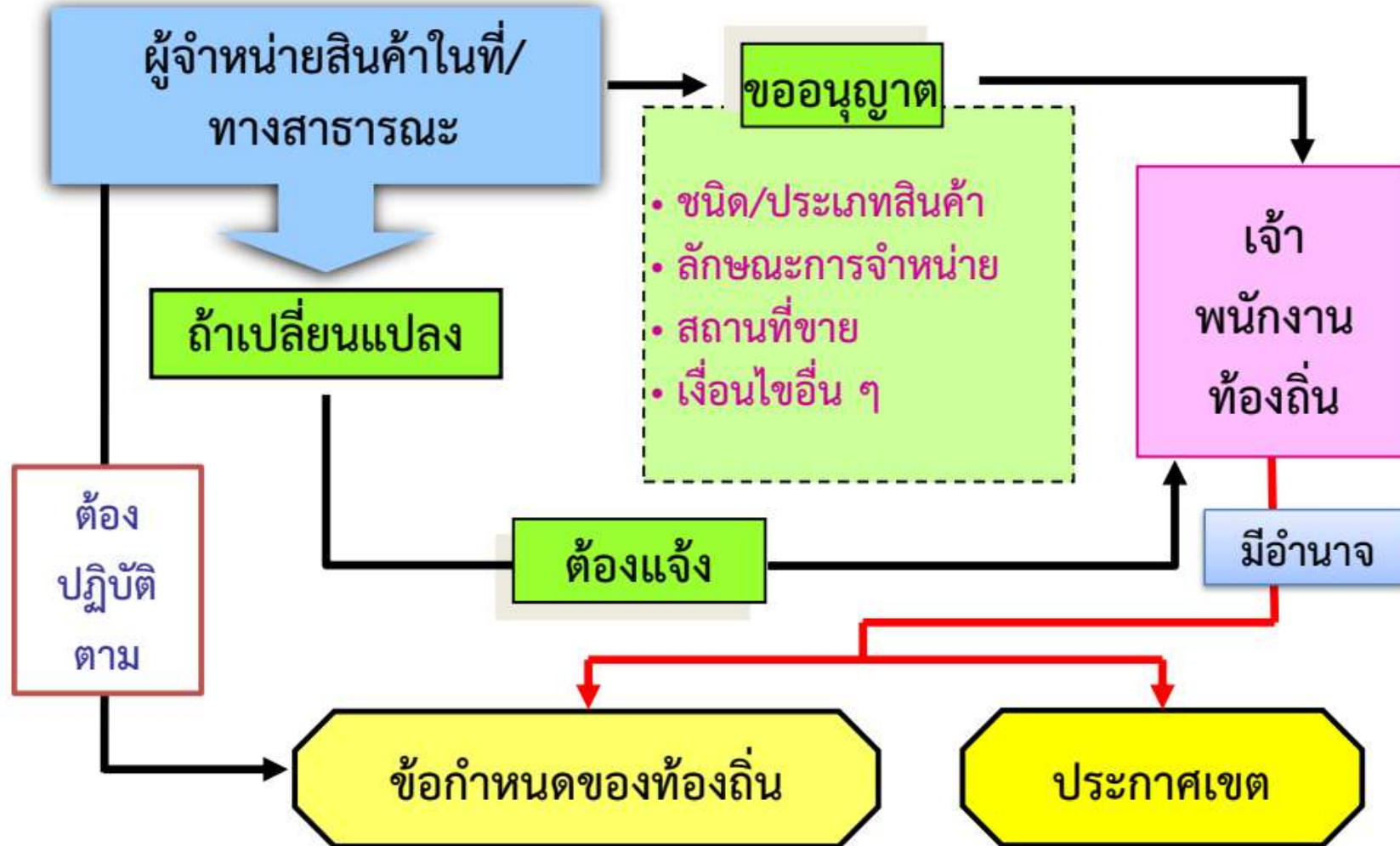
ที่หรือทาง
สาธารณะ

สถานที่ หรือ ทางซึ่ง **มิใช่**เป็นของเอกชน และ
ประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

การจำหน่ายสินค้า
ในที่หรือทางสาธารณะ

การจำหน่ายข้าวของ หรือ วัสดุทุกชนิด ที่นำมาขาย จำหน่ายได้
รวมทั้งอาหาร น้ำดื่ม น้ำแข็ง ในสถานที่ หรือ ทางซึ่งมิใช่เป็น
ของเอกชน และประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้
จึงครอบคลุมพื้นที่ที่เป็น สวนสาธารณะ ถนนหนทาง ทางเท้า
และทางน้ำ ที่ประชาชนสัญจรไปตามปกติ
ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยลักษณะ
1. วิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติ หรือ
2. วิธีการเร่ขาย

หมวด 9 : การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ



หมวด 9 : การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อบัญญัติท้องถิ่น

สัญลักษณ์เกี่ยวกับ

- ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย
- กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บ/สะสม
- ความสะอาดภาชนะ น้ำใช้ ของใช้
- การจัดวาง/ การเร่ขาย
- เวลาจำหน่าย
- ป้องกันเหตุรำคาญ/ โรคติดต่อ

ได้รับความเห็นชอบจาก
เจ้าพนักงานจราจร

ประกาศเขต

- ห้ามขายหรือซื้อโดยเด็ดขาด
- ห้ามขายสินค้าบางชนิด
- ห้ามขายสินค้าตามกำหนด เวลา
- เขตห้ามขายตามลักษณะ
- กำหนดเงื่อนไขการจำหน่าย

ปิดที่สำนักงานฯ และบริเวณที่กำหนดเป็นเขต
และระบุนับวันบังคับ **โดยไม่น้อยกว่า 15 วัน** นับแต่วันประกาศ

การควบคุมกิจการอาหาร : การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

รูปแบบการ
จำหน่ายสินค้า

ลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติ

ลักษณะวิธีการเร่ขาย



เกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) 4 มิติ

① ได้รับอนุญาตจากท้องถิ่น



② ผ่านเกณฑ์ CFGT



มิติสุขภาพ
สุขาภิบาลอาหาร +
โภชนาการ



③ ผ่านอบรมผู้สัมผัสอาหาร



④ NO SMOKING ALCOHOL



⑤ No Foam



มิติสังคม



มิติสังคม
➢ ความร่วมมือการพัฒนา
ชุมชน+รัฐ+เอกชน
➢ จุดบริการนักท่องเที่ยว
➢ ระบบรักษาความปลอดภัย/ถังดับเพลิง



⑥ บริการช้อนกลาง



⑦ ส้วมสะอาด



⑧ อ่างล้างมือ



มิติเศรษฐกิจ



มิติเศรษฐกิจ
➢ ราคาถูก
➢ ป้ายราคา
➢ รายได้ชุมชน



⑨ การจัดการขยะ



⑩ เฝ้ารวังอาหารปลอดภัย



① เมนูสุขภาพ



มิติวัฒนธรรม



มิติวัฒนธรรม
➢ อาหารพื้นถิ่น
➢ การแสดง
วัฒนธรรม



เกณฑ์การประเมินมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)

ลำดับ	มิติการประเมิน	จำนวนข้อ	การดำเนินการ	ระดับคะแนน (100 คะแนน)
1.	มิติด้านสุขภาพ	10	ทุกข้อ	70 คะแนน
2.	มิติด้านเศรษฐกิจ	6	≥ 3 ข้อ	10 คะแนน
3.	มิติด้านสังคม	4	≥ 2 ข้อ	10 คะแนน
4.	มิติด้านวัฒนธรรม	2	≥ 1 ข้อ	10 คะแนน



เกณฑ์การประเมินมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)

ระดับพื้นฐาน

จำนวน 50 – 59 คะแนน

ระดับดี

จำนวน 60 – 79 คะแนน

ระดับดีมาก

จำนวน 80 คะแนน ขึ้นไป



ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับ : แผงลอยจำหน่ายอาหาร : 12 ข้อ ในที่หรือทางสาธารณะ



- 1) แผงลอย : ทำความสะอาดง่าย สภาพดี สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 2) อาหารปรุงสุก : ปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค
- 3) สารปรุงแต่งอาหาร : ต้องมีเลขสารบบอาหาร
- 4) น้ำดื่ม : สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ
- 5) เครื่องดื่ม : ใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อก
- 6) น้ำแข็ง : สะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด สูงจากพื้น 60 ซม. ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว ต้องไม่นำอาหาร/สิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง
- 7) ล้างภาชนะ : ด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล
- 8) ช้อน ส้อม ตะเกียบ : วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะสะอาด เป็นระเบียบ
- 9) มูลฝอย : รวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด
- 10) ผู้สัมผัสอาหาร : แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน สวมหน้ากากคลุมผม
- 11) ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว
- 12) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด

ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับ : รถจำหน่ายอาหาร

1. โครงสร้างของรถเร่ต้องมั่นคง แข็งแรง และสามารถปิด หรือ คลุม ขณะฝนตกได้

2. ชั้นวางอาหารต้องทำมาจากวัสดุที่แข็งแรง ผิวเรียบ น้ำไม่ขังทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม เป็นต้น

3. ภายในตัวรถ ชั้น และภาชนะวางสินค้าต้องสะอาด จัดเป็นระเบียบ ไม่มีคราบ สกปรกสะสม ไม่พบร่องรอยสัตว์และแมลงนำโรค มีการทำความสะอาดเป็นประจำอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง

4. อาหารที่จำหน่ายต้องสะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งที่มาได้ หรือจากแหล่งที่ได้การรับรองจากราชการ



ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับ : รถจำหน่ายอาหาร

5. อาหารสดต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนตามประเภท โดยเฉพาะอาหารทะเล เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และ แยกอาหารสดกับอาหารปรุงสำเร็จออกจากกัน

6. เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่ เหมาะสม หรือแช่ในน้ำแข็งตลอดเวลา

7. อาหารปรุงสำเร็จต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และ ห้ามนำอาหารปรุงสำเร็จที่เหลือข้ามวันมาจำหน่าย

8. อาหารแห้งต้องไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอับ เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย



ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับ : รถจำหน่ายอาหาร

9. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีสภาพดี มีฉลาก และยังไม่หมดอายุ



10. ภาชนะบรรจุอาหารต้องสะอาด ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย และเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

11. ภาชนะแช่เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ อาหารทะเล และอุปกรณ์อื่นที่ใช้ ในระหว่างจำหน่าย เช่น เขียง มีด ต้องล้างทำความสะอาดทุกวันหลังเลิกขาย



12. มีการรวบรวมมูลฝอยและเศษอาหารใส่ถุงพลาสติก หรือถังขยะ เพื่อนำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล



ข้อกำหนดสุขภาพบุคลากรสำหรับ : รถเร่จำหน่ายอาหาร

13. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของ มีสุขภาพดี มีสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี เช่น มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน

14. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของ มีความรู้ ด้านสุขภาพอาหาร หรือผ่านการอบรม ด้านสุขภาพอาหารตามหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร



การดำเนินการควบคุมการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารในลักษณะ Food Truck

1 ยานพาหนะ



ได้รับอนุญาต
เกี่ยวกับ

- การ
ดัดแปลง
หรือ
นำ

ยานพาหนะ
มาใช้ในการ
ประกอบ
กิจการ



2 คำจำกัดความ

(พรบ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535)

“ตลาด” สถานที่ (เอกชน) จัดไว้เพื่อชุมนุม
จำหน่ายสินค้า เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหาร ที่
เป็นของสด หรือปรุง ประกอบพร้อมบริโภค

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” อาคาร/สถานที่/
บริเวณ(เอกชน) ที่จัดไว้เพื่อประกอบ/ปรุงอาหาร
จนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อบริโภคได้ทันที

“สถานที่สะสมอาหาร” อาคาร/สถานที่/
บริเวณ(เอกชน)ที่จัดไว้เพื่อเก็บอาหารประเภท
ของสด หรือของแห้ง หรืออื่น ๆ โดยผู้ซื้อต้อง
นำไปประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“ที่หรือทางสาธารณะ”
สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและ
ประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“สินค้า” สิ่งของที่ซื้อขายกัน

3 ลักษณะการประกอบกิจการ

- 3.1 รูปแบบแตกต่างกัน
- 3.2 การขอรับใบอนุญาต/
หนังสือรับรองการแจ้ง
- 3.3 สถานที่ตั้ง
 - เอกชน
 - ที่หรือทางสาธารณะ
- 3.4 วิธีการจำหน่าย
 - ประจำที่
 - เร่ขาย
- 3.5 ชนิด/ประเภท
สินค้าที่จำหน่าย

4 ราชการส่วนท้องถิ่นควบคุมกำกับ

- 4.1 ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ
“รถเร่จำหน่ายอาหาร”
 - โครงสร้างของรถ
 - ชั้นวาง/วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้
 - การควบคุมคุณภาพอาหาร
 - สุขลักษณะส่วนบุคคล
 - กำหนดเวลาจำหน่ายสินค้า
- 4.2 ข้อกำหนดอื่นๆ
 - เส้นทางเดินรถ
 - จุดจอดขาย/ใบอนุญาต
 - ดัดแปลงยานพาหนะ

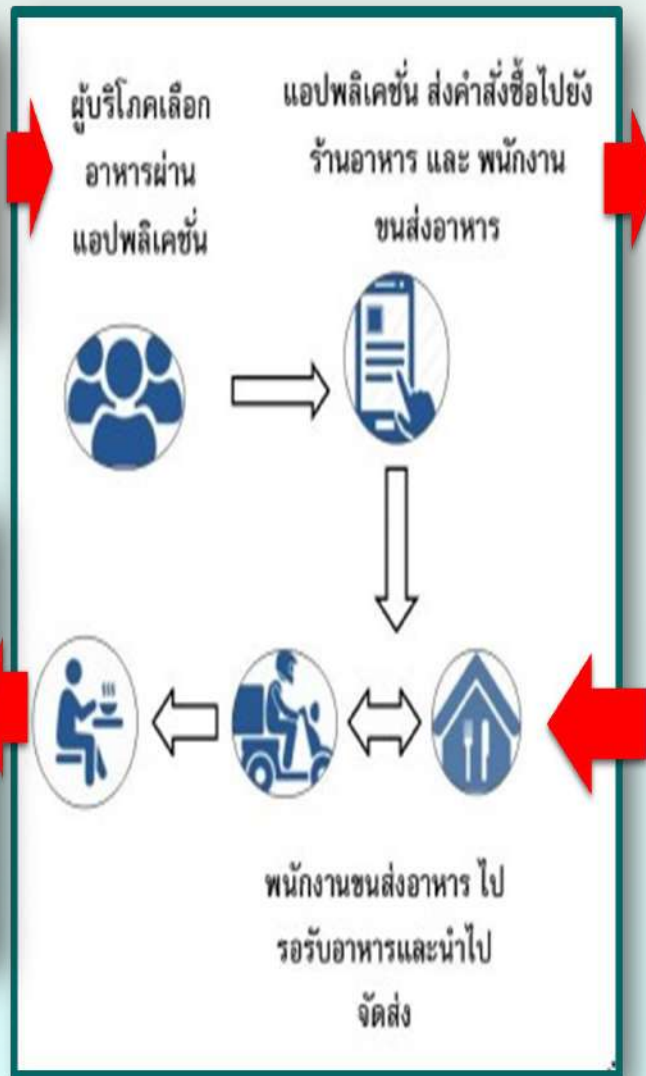
5 กฎหมายควบคุมการใช้ประโยชน์ที่หรือทางสาธารณะ

- 5.1 พระราชบัญญัติ
รักษาความสะอาด
และความเป็น
ระเบียบเรียบร้อยของ
บ้านเมือง
พ.ศ. 2535
- 5.2 พระราชบัญญัติ
การสาธารณสุข
พ.ศ. 2535

ม.55 ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งใช้ได้เพียงในเขต
อำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นที่เป็นผู้ออกใบอนุญาต



การให้บริการจัดส่งอาหาร (Online Delivery)



การจัดการ Platform

Online Food Delivery

- การส่งเสริมให้คัดเลือกร้านที่ขอใบอนุญาต+ป้ายCFGT
- Checklist การตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้นก่อนปฏิบัติงาน
- คนขนส่งอาหาร (Driver) ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร
- พัฒนาแนวทางการร้องเรียนของผู้บริโภค

การควบคุมกิจการอาหาร : พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535



ใบอนุญาต



หนังสือรับรองการแจ้ง

การควบคุมกิจการอาหาร : พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535



การปฏิบัติของผู้ประกอบกิจการฯ ที่ **ต้องขออนุญาต**

- กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลุ่มกิจการที่ 3
- ตลาด
- สถานที่จำหน่ายอาหาร - สถานที่เสิร์ฟอาหาร พท.เกิน 200 ตร.ม.
- การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

เรื่องที่ต้องปฏิบัติ	การปฏิบัติ
การขออนุญาต	ต้องขออนุญาต ก่อน ประกอบกิจการ
อายุใบอนุญาต	1 ปี นับแต่วันที่ได้รับอนุญาต
การต่ออายุใบอนุญาต	ต้องขอต่อ ก่อน ใบอนุญาตสิ้นอายุ
การใช้ใบอนุญาต	<ul style="list-style-type: none"> • ใบอนุญาต 1 ใบ ใช้เพียงสถานที่แห่งเดียว • ติดใบอนุญาตในที่เห็นได้ชัดเจน • หากใบอนุญาตชำรุด ถูกทำลาย สูญหายขอใบแทนภายใน 15 วัน นับแต่วันทราบถึงการชำรุดสูญหาย ถูกทำลาย
การชำระอัตราค่าธรรมเนียม	ตามอัตราและภายในระยะเวลาที่ อปท. กำหนด
อื่น ๆ	<ul style="list-style-type: none"> • ปฏิบัติตามเงื่อนไขในใบอนุญาต (ถ้ามี) • ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎกระทรวง ประกาศกระทรวงอื่นๆ ข้อบัญญัติท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง

การควบคุมกิจการอาหาร : พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

การปฏิบัติของผู้ประกอบกิจการฯ ที่ **ต้องขอรับรองการแจ้ง** {

- สถานที่จำหน่ายอาหาร พท.ไม่เกิน 200 ตร.ม.
- สถานที่สะสมอาหาร พท.ไม่เกิน 200 ตร.ม.



เรื่องที่ต้องปฏิบัติ	การปฏิบัติ
การแจ้ง	<ul style="list-style-type: none"> • ต้องแจ้ง ก่อน ประกอบกิจการ • เมื่อแจ้งแล้วได้รับหนังสือรับรองการแจ้งชั่วคราวก็ประกอบกิจการได้เลย
อายุหนังสือรับรองการแจ้ง	- ไม่มี -
การใช้หนังสือรับรองการแจ้ง	<ul style="list-style-type: none"> • 1 ใบ ใช้เพียงสถานที่แห่งเดียว • ติดในที่เห็นได้ชัดเจน • หนังสือรับรองการแจ้งชำรุด ถูกทำลาย สูญหาย ขอใบแทนภายใน 15 วัน นับแต่วันทราบถึงการชำรุด สูญหาย ถูกทำลาย
การชำระอัตราค่าธรรมเนียม	ตามอัตรา และ ภายในระยะเวลาที่ อปท. กำหนด
การเลิก การโอนกิจการ	หากโอนกิจการ / เลิกกิจการต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น
อื่น ๆ	<ul style="list-style-type: none"> • ปฏิบัติตามเงื่อนไขในหนังสือรับรองการแจ้ง (ถ้ามี) • ปฏิบัติตามกฎหมาย กฎกระทรวง ประกาศกระทรวงอื่นๆ ข้อบัญญัติท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง

การควบคุมกิจการอาหาร : พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

อัตราโทษ



ตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

ไม่ขออนุญาต

จำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือ ปรับไม่เกิน 50,000 บาท

ตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

ไม่มีหนังสือรับรองการแจ้ง

จำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือ ปรับไม่เกิน 25,000 บาท

จำหน่ายสินค้าในที่ / ทางสาธารณะ

ไม่ขออนุญาต

ปรับไม่เกิน 10,000 บาท

ตั้งตลาด

ไม่ขออนุญาต

จำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือ ปรับไม่เกิน 50,000 บาท หรือ ทั้งจำทั้งปรับ

ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ไม่ขออนุญาต

จำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือ ปรับไม่เกิน 50,000 บาท หรือ ทั้งจำทั้งปรับ

การควบคุมกิจการอาหาร : พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ฝ่าฝืน...ข้อบัญญัติท้องถิ่น

สุขลักษณะของผู้ขายของในตลาด

จำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือ ปรับไม่เกิน 50,000 บาท หรือ ทั้งจำทั้งปรับ

สถานที่จำหน่ายอาหารและ
สถานที่สะสมอาหาร

- สุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย , บริเวณประกอบ , ประกอบ , ประุง , สะสมอาหาร
- การป้องกันเหตุรำคาญ และโรคติดต่อ

จำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือ
ปรับไม่เกิน 50,000 บาท หรือ ทั้งจำทั้งปรับ

สุขลักษณะของผู้จำหน่ายอาหาร
ในที่หรือทางสาธารณะ

ปรับไม่เกิน 10,000 บาท

การจัดการสุขาภิบาลอาหารน้ำ : ในสถานประกอบการด้านอาหาร

นิยาม

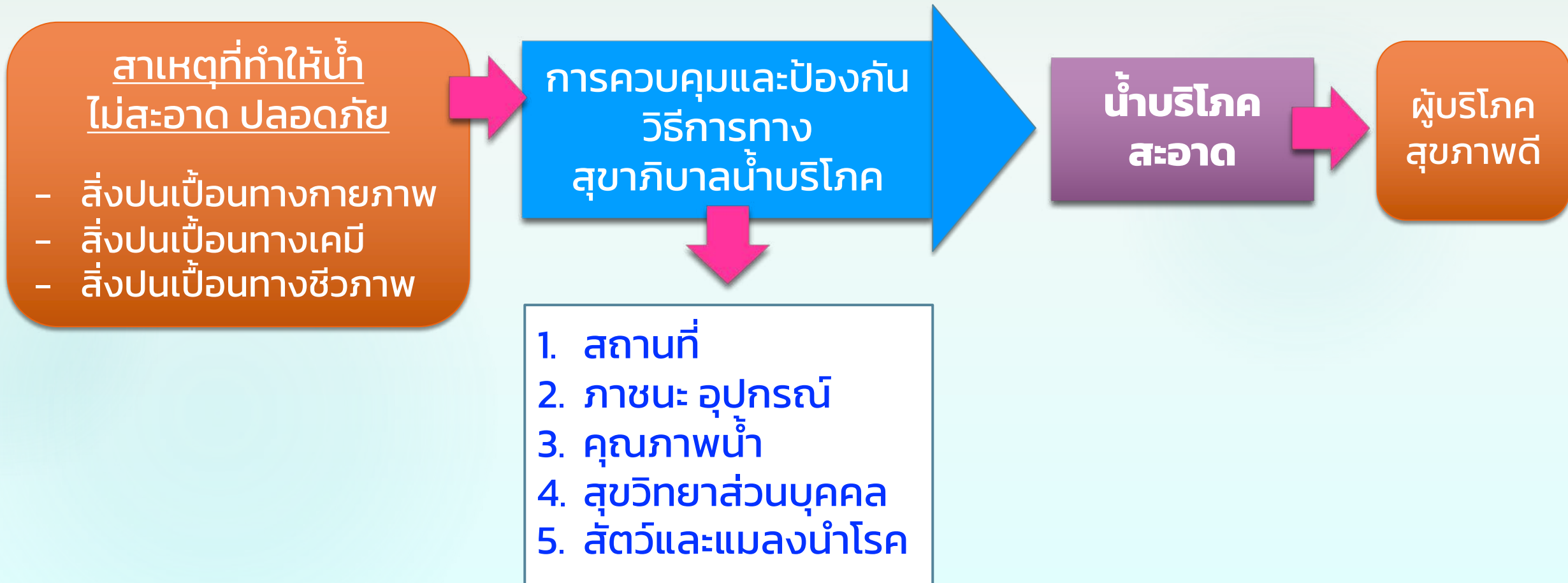


หมายถึง น้ำที่มีคุณลักษณะเหมาะสมสำหรับดื่ม กิน ประุง
ประกอบอาหาร ล้างหน้า บ้วนปาก แปรงฟัน ได้แก่
น้ำประปา น้ำบ่อบาดาล น้ำบ่อตื้น น้ำฝน
ที่ถูกรูขออนามัย ในประมาณ 5 ลิตร ต่อ คน ต่อ วัน

ทั้งนี้ องค์การอนามัยโลกหรือยูนิเซฟให้คำจำกัดความว่า
หมายถึง

“น้ำที่ไม่มีสารเคมีหรือสารพิษในปริมาณที่เป็นอันตรายต่อ
สุขภาพเฉียบ และ ปราศจากกลิ่น สี และ รสที่ไม่เป็นที่ยอมรับ”

การจัดการสุขาภิบาลอาหารน้ำ : ในสถานประกอบการด้านอาหาร



การจัดการสุขาภิบาลอาหารน้ำ : ในสถานประกอบการด้านอาหาร

กฎกระทรวงควบคุมสถานประกอบการ
ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
พ.ศ. 2560

กฎกระทรวงว่าด้วย
สุขลักษณะของตลาด
พ.ศ. 2551

กฎกระทรวงสุขลักษณะของ
สถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. 2561

ตลาดประเภท 1 และ 2
น้ำใช้ น้ำดื่ม สะอาด

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง กิจการที่เป็นอันตราย
ต่อสุขภาพ พ.ศ. 2558

ลำดับที่ 15. น้ำกลั่น น้ำบริโภคน้ำดื่มจากเครื่อง
จำหน่ายอัตโนมัติ

หมวด 2 ข้อ 12 น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุง
เครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์
คุณภาพน้ำบริโภค ที่กรมอนามัยกำหนด

หมวด 2 ข้อ 13 การทำ ประกอบ หรือปรุง
อาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์
คุณภาพน้ำบริโภค ที่กรมอนามัยกำหนด

หมวด 2 ข้อ 15 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมี
การจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้

- (1) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่า
- (2) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

การจัดการสุขาภิบาลอาหารน้ำ : มาตรฐานคุณภาพน้ำ

มาตรฐานคุณภาพ
น้ำประปาดื่มได้

มาตรฐานคุณภาพ
น้ำบรรจุขวดที่ปิดสนิท

กฎกระทรวงสุขลักษณะของ
สถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. 2561

ประกาศกรมอนามัย เรื่อง
เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพ
น้ำประปาดื่มได้ พ.ศ. 2563

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง น้ำบริโภคในภาชนะ
ที่บรรจุปิดสนิท

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
ฉบับที่ 362 พ.ศ. 2556 เรื่อง
น้ำบริโภคจากตู้น้ำดื่มอัตโนมัติ

การประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารกับวิถีชีวิตปกติใหม่ (New Normal)



เกิดจากการสร้างรากฐานงานสุขาภิบาลอาหาร



การประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารกับวิถีชีวิตปกติใหม่ (New Normal)



**เทคนิคการจัดอบรม
ผู้ประกอบการกิจการและ
ผู้สัมผัสอาหาร
การเป็นวิทยากร
และ
ให้คำแนะนำ
ด้านสุขาภิบาลอาหาร**



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

กฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ข้อ 21 (2) ผู้ประกอบการ
และผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรม
ตามประกาศของ รพ.สต.

(ข้อยกเว้น : ต้องดำเนินการภายใน 2 ปี
นับแต่วันที่กฎกระทรวงมีผลบังคับใช้
(180 วัน + 2 ปี ภายใน 16 ธ.ค. 63)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ
จัดการอบรมผู้ประกอบการ และ ผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561
(บังคับใช้ 25 เม.ย. 2562)

คู่มือแนวทางการดำเนินงานของ
หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการ
และผู้สัมผัสอาหาร

รองรับ
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง
หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดการอบรม
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. 2561



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

จัดทำโดย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



กฎหมาย : การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 21(2)

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 (บังคับใช้ 25 เม.ย. 62)
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2564 (ปรับแก้คุณสมบัติของวิทยากรและรายละเอียดของหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย) (บังคับใช้ 1 พ.ค. 64)
 - (1) ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.2562 (ข้อ 9)
 - (2) ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.2562 (ข้อ 12(1))
 - (3) ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.2562 (ข้อ 12(2)) มีแผนการปรับแก้ให้เข้ากับระบบการออกบัตรประจำตัวผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (1.1 -13 บังคับใช้ 16 พ.ค. 62)
 - (4) ประกาศกรมอนามัย เรื่อง กำหนดหัวข้อวิชา การใช้กัญชา หรือ กัญชง ในการทำประกอบหรือปรุงอาหารที่ปลอดภัยในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2565 (15 (7) และข้อ 16 (5)) (บังคับใช้ 26 ส.ค. 65)
 - (5) ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. 2565 (ข้อ 11(2)) บังคับใช้ 27 พ.ย 65 เป็นต้นไป

การเตรียมความพร้อมในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

เจตนาของของการอบรม ????



ความรู้ (Knowledge)

ความเข้าใจ (Understand)

เจตคติ (Attitude)

เปลี่ยนแปลงพฤติกรรม

การเตรียมความพร้อมในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



ผู้บริโภค

มีความรู้ ความเข้าใจ และมีพฤติกรรมที่ถูกต้อง เหมาะสม และสามารถจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร และบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

ได้รับบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัยจากสถานที่จำหน่ายอาหาร

การเตรียมความพร้อมในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

สื่อประกอบการอบรม

วิทยากรการอบรม

กลุ่มเป้าหมาย

หลักสูตรการอบรม

การประเมินผล
การอบรม

วิธีการจัดอบรม



การวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมายของกลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการอบรม

ภาคบังคับตามกฎหมาย

สถานที่จำหน่ายอาหาร : ผู้ประกอบกิจการ และ ผู้สัมผัสอาหาร

ภาคปฏิบัติตามข้อบัญญัติ
ท้องถิ่น/ส่งเสริมความรู้

สถานที่สะสมอาหาร : ผู้ประกอบกิจการ และ ผู้สัมผัสอาหาร
ตลาด : ผู้ขายของ และ ผู้ช่วยขายของ

การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ :
ผู้ขาย / ผู้เร่ขาย และ ผู้ช่วยขาย

การวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมายของกลุ่มเป้าหมายผู้เข้ารับการอบรม

“ผู้ประกอบการ” หมายความว่า

- 1 บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และ ให้ความความรวมถึง
- 2 ผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น (ผู้จัดการ) โดยสรุป ผู้ประกอบการ คือ เจ้าของร้านอาหาร หรือ ผู้จัดการร้านอาหารต้องเข้ารับการอบรม
“หลักสูตรผู้ประกอบการ”

กรณี ผู้ประกอบการ ที่ปฏิบัติงานสัมผัสอาหารด้วย

ให้อบรมแค่หลักสูตรผู้ประกอบการ ก็เพียงพอแล้ว

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการ เตรียม ประกอบ จำหน่าย และ เสิร์ฟอาหาร การล้าง เก็บภาชนะอุปกรณ์ ผู้ขนส่งอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหาร

วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

จัดการอบรมเต็มเวลา
ตามหลักสูตรที่กำหนด

หลักสูตรผู้ประกอบการ
จำนวน 6 ชั่วโมง 30 นาที

หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร
จำนวน 3 ชั่วโมง 30 นาที

วิธีการอื่นใดนอกจากที่กำหนด
ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข
กำหนด

ประกาศกรมอนามัย
เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรม
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. 2565
(บังคับใช้ตั้งแต่ 27 พ.ย. 65 เป็นต้นไป)

วิธีการจัดอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล

1

การจัดอบรมในสถานที่ หรือ ห้องจัดอบรม
โดยเปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ



2

การจัดอบรมผ่านระบบประชุมทางไกล (Video Conference)

- Microsoft Team - Zoom
- Google Meet - Webex

- ▶ เปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ
- ▶ ทำการสอนโดยวิทยากรการอบรม



3

การจัดอบรมผ่านระบบบทเรียนอิเล็กทรอนิกส์ หรือ ระบบ E-Learning



หน่วยจัดอบรม

จัดให้มี วิทยากรการอบรม อย่างน้อย 1 คน ควบคุม กำกับ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ฝึกปฏิบัติของผู้เข้ารับการอบรม
ระหว่างการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



1 แนวทางการดำเนินการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (จัดอบรมเต็มเวลา)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561

หลักสูตรการอบรม	กัลทะเบียน	จำนวนวิทยากร	ระยะเวลาอบรม	จำนวนผู้เข้าอบรม	วิธีการประเมินผลผ่านการอบรม	การรับรองผ่านการอบรม
ผู้ประกอบการ	<input checked="" type="checkbox"/>	≥ 2 คน	6 ชั่วโมง 30 นาที	≤ 50 คน	-ระยะเวลาเรียน 80% -ทดสอบความรู้ 80% (จำนวน 50 ข้อ)	หลักฐานการรับรองฯ
ผู้สัมผัสอาหาร	<input checked="" type="checkbox"/>	≥ 3 คน	3 ชั่วโมง 30 นาที	≤ 100 คน	-ระยะเวลาเรียน 80% -ทดสอบความรู้ 80% (จำนวน 20 ข้อ)	หลักฐานการรับรองฯ

2 แนวทางการดำเนินการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (จัดอบรมแบบดิจิทัล)

ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. 2564

กำหนดวิธีการอบรมแบบดิจิทัล

- จัดอบรมในห้องอบรม โดยเปิดสื่อกรมอนามัย
- ระบบออนไลน์ (E-learning)
- ระบบประชุมทางไกล (Zoom/Microsoft Teams/Google Meet)

3.1 ดูคลิปวิดีโอ

3.2 วิทยากรสอน

หลักสูตรการอบรม	ตรวจสอบ/ยืนยันตัวตน	จำนวนวิทยากร	ระยะเวลาอบรม	จำนวนผู้เข้าอบรม	วิธีการประเมินผลผ่านการอบรม	การรับรองผ่านการอบรม
ผู้ประกอบการ	<input checked="" type="checkbox"/>	1. ใช้สื่อ วิดิทัศน์ที่กรม อนามัยจัดทำ	1. ตามสื่อ วิดิทัศน์อบรม หรือ	ความ เหมาะสม ของวิธีการ	-ระยะเวลาเรียน 80% -ทดสอบความรู้ 80% (จำนวน 50 ข้อ)	หลักฐาน การรับรองฯ
ผู้สัมผัสอาหาร	<input checked="" type="checkbox"/>	หรือ 2. วิทยากร ตามประกาศ	2. วิทยากรสอน ตามประกาศ กระทรวง สาธารณสุข	ความ เหมาะสม ของวิธีการ	-ระยะเวลาเรียน 80% -ทดสอบความรู้ 80% (จำนวน 20 ข้อ)	หลักฐาน การรับรองฯ

ต้องจัดให้มีวิทยากรการอบรม อย่างน้อย 1 คน ควบคุม กำกับ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการอบรม

หลักสูตร หัวข้อวิชา การจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

รูปแบบ การอบรม	หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ จำนวน 6 ชั่วโมง 30 นาที	หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 3 ชั่วโมง 30 นาที
ภาคทฤษฎี	<ol style="list-style-type: none"> หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหาร และน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย (1 ชั่วโมง) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบการด้านอาหาร (1 ชั่วโมง) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร (1 ชั่วโมง) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร (1 ชั่วโมง) การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร (1 ชั่วโมง) การใช้กัญชาหรือกัญชงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย (เวลา 30 นาที)** 	<ol style="list-style-type: none"> หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบการด้านอาหาร (40 นาที) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร (40 นาที) กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร (40 นาที) การใช้กัญชาหรือกัญชงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย (เวลา 30 นาที)**
ภาคปฏิบัติ	ตามหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม (1 ชั่วโมง)	ตามหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม (1 ชั่วโมง)

****ประกาศกรมอนามัย เรื่อง กำหนดหัวข้อวิชา การใช้กัญชา หรือ กัญชง ในการทำประกอบหรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและ ผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2565 (ลงวันที่ 25 สิงหาคม 2565)**

การอบรม “หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร”

ประกาศกรมอนามัย เรื่อง กำหนดหัวข้อวิชา การใช้กัณฐา หรือกัณฐง ในการทำ ประกอบหรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2565

ผู้ผ่านการอบรม
และการรับรองยังไม่สิ้นอายุ

ผู้ยังไม่ผ่านการอบรม
ผู้ผ่านการอบรมและการรับรองสิ้นอายุ

ผู้ประกอบการ

- การใช้กัณฐา หรือกัณฐง ในการทำ ประกอบ หรือ ปรุงอาหารที่ปลอดภัย

รู้การทำ ประกอบ ปรุง
ควบคุม กำกับดูแลการใช้

ผู้สัมผัสอาหาร

- การใช้กัณฐา หรือกัณฐง ในการทำ ประกอบ หรือ ปรุงอาหารที่ปลอดภัย

รู้การทำ ประกอบ ปรุง

วิธีการจัดอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล

เล่ม ๑๓๙ ตอนพิเศษ ๒๗๔ ง ราชกิจจานุเบกษา ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๕

ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร
ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล
พ.ศ. ๒๕๖๕

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร สอดคล้องเหมาะสมกับสถานการณ์และเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๑ (๒) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ อธิบดีกรมอนามัย จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๕

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๕ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“ดิจิทัล” หมายความว่า เทคโนโลยีที่ใช้วิธีการนำสัญลักษณ์และหนึ่งหรือสัญลักษณ์อื่น มาแทนคำสั่งที่ปวง เพื่อใช้สร้าง หรือก่อให้เกิดระบบต่าง ๆ เพื่อให้มนุษย์ใช้ประโยชน์

“การจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล” หมายความว่า การจัดการอบรมที่มีการนำระบบเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ และให้หมายความรวมถึงข้อมูลและการสื่อสารที่เกิดจากการให้บริการหรือการประยุกต์ใช้เครือข่ายคอมพิวเตอร์ ระบบอินเทอร์เน็ต หรือโครงข่ายโทรคมนาคม รวมทั้งการให้บริการระบบเครือข่ายที่คล้ายคลึงกันที่เชื่อมต่อกันเป็นการทั่วไป

ข้อ ๔ การจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ต้องดำเนินการจัดการอบรมตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ หน่วยงานจัดการอบรมที่ประสงค์จะใช้วิธีการจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ต้องจัดให้มีการตรวจสอบและยืนยันตัวตนของผู้เข้ารับการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๖ การวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ให้เป็นไปตามประกาศกรมอนามัยว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๗ หลักฐานรับรองผู้ผ่านการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลให้เป็นไปตามประกาศกรมอนามัยว่าด้วยหลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

หมวด 3 วิธีการอบรม หลักสูตรการอบรม และวิทยากรการอบรม

ข้อ 11 วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร
ต้องดำเนินการ ดังนี้

(1) จัดการอบรมเต็มเวลาตามหลักสูตรที่กำหนดตามข้อ 15 หรือข้อ 16

(2) วิธีการอื่นใดนอกจากที่กำหนดในประกาศนี้ ต้องขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด

ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. 2565

ประกาศใช้ 27 พฤศจิกายน 2565

วิธีการจัดอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล

1

การจัดอบรมในสถานที่ หรือ ห้องจัดอบรม โดยเปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ



2

การจัดอบรมผ่านระบบประชุมทางไกล (Video Conference)

- Microsoft Team
- Zoom
- Google Meet
- Webex

- เปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ
- ทำการสอนโดยวิทยากรการอบรม



3

การจัดอบรมผ่านระบบบทเรียนอิเล็กทรอนิกส์ หรือ ระบบ E-Learning



หน่วยจัดอบรม

จัดให้มี วิทยากรการอบรม อย่างน้อย 1 คน ควบคุม กำกับ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ฝึกปฏิบัติของผู้เข้ารับการอบรม ระหว่างการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

วิธีการจัดอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล

1

กำหนดวิธีการและจัดทำแผนการอบรม แจ้งแผนในระบบ
<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>

2

มีระบบลงทะเบียนและยืนยันตัวตน
ที่สามารถตรวจสอบได้

กฎหมาย PDPA

3

ใช้สื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ หรือ วิทยากรการอบรม
ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข



จัดให้มีวิทยากรที่มีคุณสมบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ อย่างน้อย 1 คน
ควบคุม กำกับ และจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการจัดการอบรม

วิธีการจัดอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล



มีการวัดและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม



จัดทำหลักฐานผู้ผ่านการอบรม



จัดทำรายงานผู้ผ่านการอบรม

<https://foodhandler.anamai.moph.go.th>



จัดให้มี วิทยากร ที่มีคุณสมบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ อย่างน้อย 1 คน
ควบคุม กำกับ และจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการจัดการอบรม

ตัวอย่าง การแจ้งแผนระบบดิจิทัลในระบบ Food handler ในระบบกรมอนามัย

กำหนดการอบรม

ลำดับที่ 471

หลักสูตรที่จัดอบรม ---เลือกหลักสูตร--

วิธีการอบรม **อบรมแบบดิจิทัล**

ระบบรูปแบบดิจิทัล

สถานที่จัดอบรม

จังหวัด **เลือกจังหวัด**

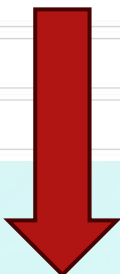
เริ่มการอบรม

สิ้นสุดการอบรม

ค่าลงทะเบียน

ชื่อผู้ประสานงาน **นายเอกชัย ชัยเดช**

หมายเลขโทรศัพท์ **0815699044**



1. การจัดการอบรมในสถานที่จัดการอบรมโดยเปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ

2.1 การจัดการอบรมผ่านระบบประชุมทางไกล (Video Conference) ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ผ่านระบบ (ตามที่ระบุในประกาศกรมอนามัย) วิธีจัดการอบรม โดยเปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ **ไม่มีลูกผสม**

2.2 การจัดการอบรมผ่านระบบประชุมทางไกล (Video Conference) ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ผ่านระบบ (ตามที่ระบุในประกาศกรมอนามัย) วิธีจัดการอบรม โดยวิทยากรการอบรม

3. การจัดการอบรมผ่านระบบบทเรียนอิเล็กทรอนิกส์ หรือระบบ E-Learning โดยระบบ (แนบ link หรือ ช่องทางการอบรม)

กรณีจัดเก็บค่าใช้จ่ายระบุให้ชัดเจน หรือ ช่องทางการสื่อสารของหน่วยงานจัดการอบรม

วิทยาการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

หน่วยงานจัดการอบรม	คุณสมบัติวิทยากร
1. กรมอนามัย ศูนย์อนามัย สสจ. อปท.	วิทยากร ต้องมีคุณสมบัติ ตามข้อ 1 หรือ 2 อย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้ 1. <u>สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิตหรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ วิทยาลัย สุขภาพ วิทยาลัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสหภาพอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสหภาพอาหารในสถาบันอุดมศึกษา ของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี</u> หรือ
2. หน่วยงานที่ได้รับ ความเห็นชอบ จากกรมอนามัย	2. <u>ได้รับประกาศนียบัตรผ่านการอบรมหลักสูตรการสหภาพอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI) หรือ หลักสูตรผู้ตรวจสอบสหภาพอาหาร (FSI) ของกรมอนามัย และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสหภาพอาหารมาแล้ว ไม่น้อยกว่า 3 ปี</u>

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2564 (ปรับแก้คุณสมบัติของวิทยากร และ รายละเอียดการเปลี่ยนแปลงข้อมูลของหน่วยจัดอบรม) บังคับใช้ 1 พ.ค. 64

วิทยาการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

17(1) กรณีใช้วุฒิการศึกษา

1. วุฒิการศึกษาต้องตรงตามประกาศฯ

2. กรณีวุฒิการศึกษาไม่ตรงตามประกาศฯ

แนบเอกสาร Transcript แสดงรายวิชา

➤ สุขาภิบาลอาหาร และ

➤ การจัดการน้ำบริโภค/ประปา และ

➤ การจัดการขยะ และ

➤ การจัดการน้ำเสีย และ

➤ กฎหมายสาธารณสุข และ

กรณีอื่น ๆ ขึ้นกับการพิจารณาของคณะกรรมการ

17(2) กรณีใช้ผ่านการอบรม

FSI



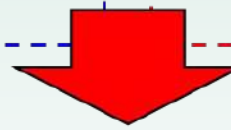
BFSI



สื่อประกอบการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

สไลด์หลักสูตรอบรม

สื่อวีดิทัศน์กรมอนามัย



การประเมินผลการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

หลักสูตรการอบรม ผู้ประกอบการ	หลักสูตรการอบรม ผู้สัมผัสอาหาร
<p><u>การประเมินผล</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ การทดสอบความรู้ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 80 แบบทดสอบปรนัยสี่ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ (ผ่าน 40 ข้อ)➤ ระยะเวลาเข้ารับการอบรม ร้อยละ 80	<p><u>การประเมินผล</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ การทดสอบความรู้ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 80 แบบทดสอบปรนัยสี่ตัวเลือก จำนวน 20 ข้อ (ผ่าน 16 ข้อ)➤ ระยะเวลาเข้ารับการอบรม ร้อยละ 80
<p><u>หลักฐานรับรองผู้ประกอบการ</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ มอบวุฒิบัตร / ใบรับรอง <u>และ/หรือ</u>➤ บัตรประจำตัว (เฉพาะ อปท.)	<p><u>หลักฐานรับรองผู้สัมผัสอาหาร</u></p> <ul style="list-style-type: none">➤ มอบวุฒิบัตร / ใบรับรอง <u>และ/หรือ</u>➤ บัตรประจำตัว (เฉพาะ อปท.)

กระดาษ

ออนไลน์

ความลับข้อสอบ

ใช้แบบทดสอบความรู้ของกรมอนามัยที่ส่งให้ในระบบ เท่านั้น !!!

การออกหลักฐานผ่านการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

หลักฐานรับรอง ผู้ผ่านการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

New

ตัวอย่างบัตรประจำตัว



เฉพาะองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

ตัวอย่างวุฒิบัตร

ตัวอย่างวุฒิบัตรหลักฐานที่มอบให้ผู้ผ่านการอบรม

Logo หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงาน)
ไม่มีการขึ้นทะเบียนจากกรมอนามัย โดยถูกต้องเลขที่

ชื่อประกอบ

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร
สามารถตรวจว่าข้อมูลถูกต้องและขอเสนอที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.

วันที่รับ วันที่

(มีอำนาจลงนาม)



เงื่อนไขบัตรประจำตัว ผู้สัมผัสอาหาร
ต้องติดบัตรประจำตัวทุกครั้ง

วันที่ออกบัตร ๐๑/๐๑/๒๕๖๕ บัตรหมดอายุ ๓๑/๑๒/๒๕๖๗

อายุหลักฐานผ่านการอบรม 3 ปี ควรระบุวันที่หมดอายุ

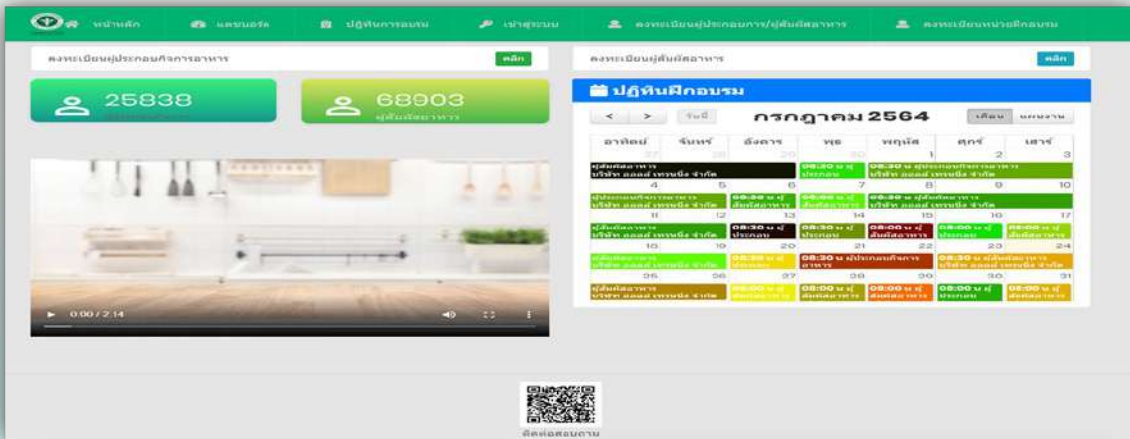
<https://dohcard.anamai.moph.go.th>

ขั้นตอนการแจ้งแผนจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

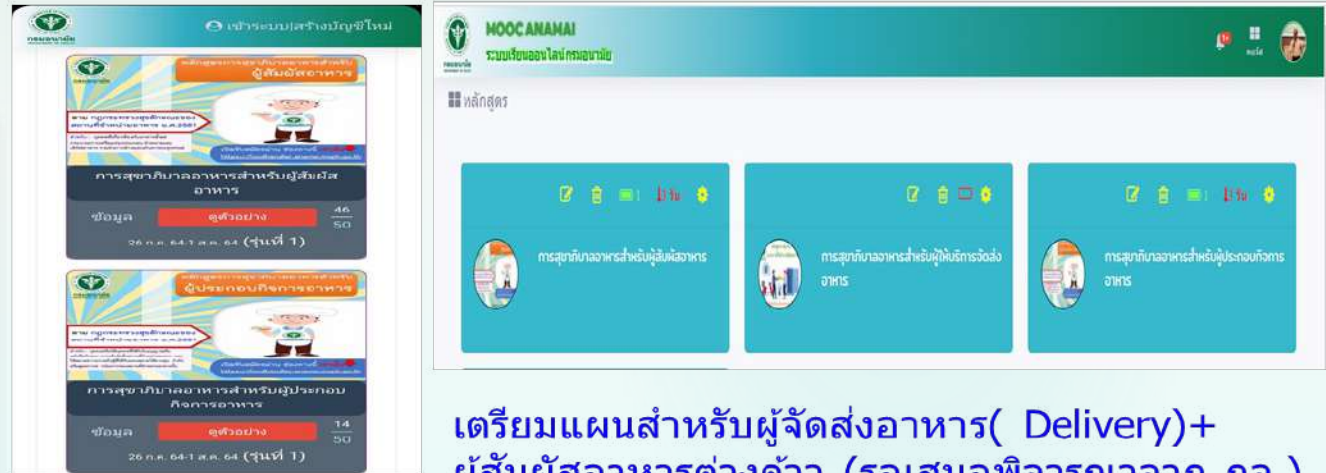


การพัฒนาระบบเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อรองรับงานสุขาภิบาลอาหาร

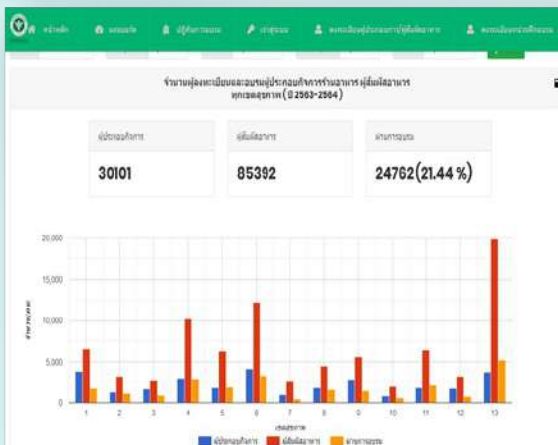
- ❑ ระบบลงทะเบียนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
 - ❑ ระบบการแจ้งแผนจัดการอบรมของหน่วยงานจัดการอบรม
 - ❑ ระบบการส่งรายงานผู้ผ่านการอบรม
- <https://foodhandler.anamai.moph.go.th>



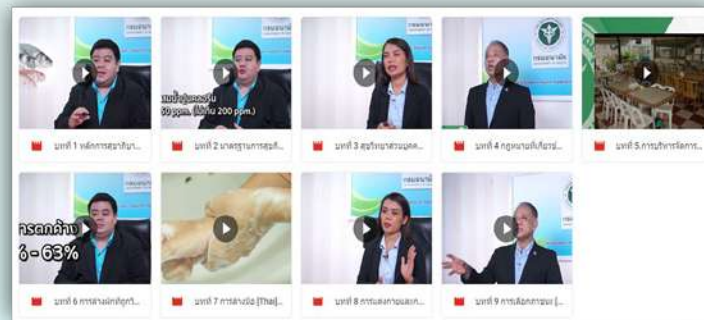
- ❑ ระบบการอบรมออนไลน์ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในระบบออนไลน์ของกรมอนามัย MOOC ANAMAI



เตรียมแผนสำหรับผู้จัดส่งอาหาร (Delivery) + ผู้สัมผัสอาหารต่างดาว (รอเสนอพิจารณาจาก กค.)



- ❑ ซีรีส์ภาคี จำนวน 6 ครั้ง หนังสือ+Video Conference



- ❑ พัฒนาสื่อ/วีดิทัศน์การอบรม ไทย+อังกฤษ+พม่า+กัมพูชา
- ❑ พัฒนารูปแบบอบรม ผสอ.ต่างดาว

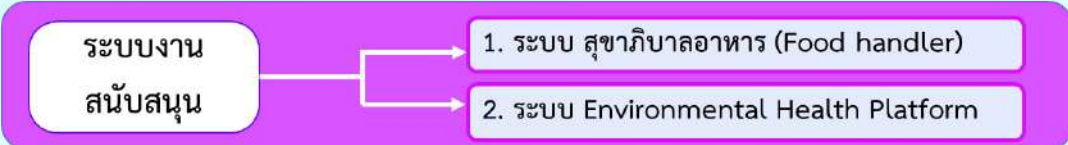


- ❑ พัฒนาช่องทางสื่อสาร LineOfficial/OpenChat ≈ 2,058 คน

การพัฒนาระบบเทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อรองรับงานสุขาภิบาลอาหาร



บัตรประจำตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



ความก้าวหน้าการดำเนินงานการพัฒนารูปแบบบัตรฯ



ข้อเสนอการพัฒนาในระยะต่อไป

- พัฒนาระบบ E-Submission การยื่นขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรม ที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย พร้อมระบบพิจารณา และติดตามหน่วยงานจัดการอบรม
- เชื่อมโยงกับ Environmental Health Platform และ Food Handler เพื่อให้เป็น one stop service

เทคนิคการเป็นวิทยากรการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



การควบคุมระยะเวลาการสอนในแต่ละรายวิชาตามประกาศ

- สื่อการสอนเนื้อหายังไม่ตรงตามเจตนารมณ์และ
ไม่สอดคล้องตรงตามเจตนารมณ์ พรบ.การสาธารณสุข
- ความน่าสนใจของสื่อ

- เทคนิคการสอนของวิทยากร
- ปฏิสัมพันธ์ในระหว่างการสอนของวิทยากร

ภาพลักษณ์ของวิทยากร / ความแม่นยำของวิทยากร

เทคนิคการเป็นวิทยากรการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



1. บุคลิกภาพดี

2. ชักซ้อมให้ดี

3. ท่าทีสง่างาม

4. ใช้วาจาให้เหมาะสม

5. เริ่มต้นให้น่าสนใจ

6. เสนอเรื่องราวให้กระชับ

7. ตาจับที่ผู้อบรม

8. ผสมผสานเทคนิคใหม่

9. ใช้เวลาให้ครบ

10. สรุปจบประทับใจ

การใช้งานระบบงานสุขาภิบาลอาหาร
<https://foodhandler.anamai.moph.go.th>



การอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร



การประเมินสถานประกอบการอาหาร



การใช้งานระบบงานสุขาภิบาลอาหาร

<https://foodhandler.anamai.moph.go.th>



หน้าหลัก

แดชบอร์ด

ปฏิทินการอบรม

ลงทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร

ลงทะเบียนหน่วยฝึกอบรม

เข้าระบบ

อีเมล/รหัสบัตรประจำตัวประชาชน

รหัสผ่าน

เข้าระบบ

ลงทะเบียน



ผู้ประกอบการกิจการอาหาร/สถานที่
จำหน่ายอาหาร

คลิก



ผู้สัมผัสอาหาร

คลิก



ผู้ขนส่งอาหาร

คลิก



ผู้รับผิดชอบตลาดสด

คลิก



ผู้รับผิดชอบตลาดนัด

คลิก



ผู้รับผิดชอบอาหารริมบาทวิถี

คลิก



เจ้าของแผงจำหน่ายอาหารในที่หรือ
ทางสาธารณะ

คลิก

ปฏิทินฝึกอบรม



ตรวจสอบข้อมูลผู้ลงทะเบียนและฝึกอบรม

ชื่อ

สกุล

บัตรประชาชน/หนังสือเดินทาง



สถานที่จำหน่ายอาหาร
ผู้ประกอบการผ่านการ
อบรมสุขาภิบาลอาหาร

คำแนะนำการใช้งานระบบ foodhandler

คำแนะนำสำหรับผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

0:05 / 7:25

คำแนะนำสำหรับหน่วยงานฝึกอบรม



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

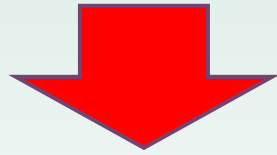
0:05 / 11:14

ขั้นตอนการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัส
อาหาร ระบบ Foodhandler สำหรับหน่วยงาน
จัดการอบรม



คู่มือแนวทางการดำเนินงานของหน่วยจัดการ
อบรมของผู้ประกอบ
กิจการและผู้สัมผัสอาหาร

โครงสร้างระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)

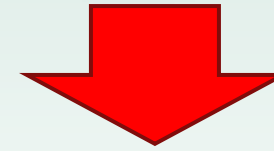


ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร/ เจ้าของ/ผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบ

1. ลงทะเบียนใช้งานระบบ
 - 1.1 ผู้ประกอบกิจการ
 - 1.2 ผู้สัมผัสอาหาร
 - 1.3 ผู้จัดส่งอาหาร Driver
 - 1.4 ผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบกิจการ
2. สมัครเข้ารับการอบรม
3. ฐานข้อมูลการอบรม
4. การประเมินตนเอง/ประเมินรับรอง
สถานประกอบการอาหาร



โครงสร้างระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)



หน่วยงานจัดการอบรม

คู่มือแนวทางการดำเนินงานของ
หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการ
และผู้สัมผัสอาหาร

รองรับ
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง
หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดการอบรม
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. 2561



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

จัดทำโดย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



1. ผู้ใช้งานระบบ (Admin)
2. การจัดการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร
 - 2.1 แจกแผน/ปฏิทินจัดการอบรม
 - 2.2 รับสมัครผู้เข้ารับการอบรม
 - 2.3 รายงานผลผู้เข้ารับการอบรม
จัดส่งข้อมูลสรุปผลการอบรม
 - 2.5 ฐานข้อมูลจัดการอบรม/ผู้ผ่านการอบรม
3. การประเมินรับรองสถานประกอบการ
 - 3.1 การประเมินรับรองสถานประกอบการ
 - 3.2 ฐานข้อมูลสถานประกอบการ

การตรวจสอบรายชื่อผู้ผ่านการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



หน้าหลัก

แดชบอร์ด

ปฏิทินการอบรม

ลงทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร

ลงทะเบียนหน่วยฝึกอบรม

เข้าระบบ

อีเมล/รหัสบัตรประจำตัวประชาชน

รหัสผ่าน

เข้าระบบ

ลงทะเบียน



ผู้ประกอบการอาหาร/สถานที่
จำหน่ายอาหาร

คลิก



ผู้สัมผัสอาหาร

คลิก



ผู้ขนส่งอาหาร

คลิก



ผู้รับผิดชอบตลาดสด

คลิก



ผู้รับผิดชอบตลาดนัด

คลิก



ผู้รับผิดชอบอาหารริมบาทวิถี

คลิก



เจ้าของแผงจำหน่ายอาหารในที่หรือ
ทางสาธารณะ

คลิก

ปฏิทินฝึกอบรม



ตรวจสอบข้อมูลผู้ลงทะเบียนและฝึกอบรม

ชื่อ

สกุล

บัตรประชาชน/หนังสือเดินทาง



ตรวจรายชื่อผู้ผ่านการอบรม

- ชื่อ - สกุล หรือ
- เลขบัตรประชาชน

คำแนะนำการใช้งานระบบ foodhandler

คำแนะนำสำหรับผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

0:05 / 7:25

คำแนะนำสำหรับหน่วยงานฝึกอบรม



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

0:05 / 11:14


ขั้นตอนการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัส
อาหาร ระบบ Foodhandler สำหรับหน่วยงาน
จัดการอบรม



คู่มือแนวทางการดำเนิน
งานของหน่วยจัดการ
อบรมของผู้ประกอบ
กิจการและผู้สัมผัสอาหาร

การตรวจสอบรายชื่อผู้ผ่านการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อมูลลงทะเบียนและฝึกอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH


ชื่อ-สกุล นาย เอกชัย ชัยเดช

ประเภท ผู้ประกอบการ

ยังไม่เคยรับการอบรม

ไม่ผ่านการอบรม

ข้อมูลลงทะเบียนและฝึกอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ชื่อ-สกุล นาย เอกชัย ชัยเดช

ประเภท ผู้ประกอบการ

ผ่านการอบรม หลักสูตรผู้ประกอบการ

วันออกบัตร 20 ก.ค. 2565

บัตรหมดอายุ 19 ก.ค. 2568

หน่วยฝึกอบรม ศูนย์อนามัยที่ 13

ผ่านการอบรม

บทบาทและทักษะของนักสุขาภิบาลอาหาร

นักสุขาภิบาลอาหาร
ต้องทำอะไรบ้าง

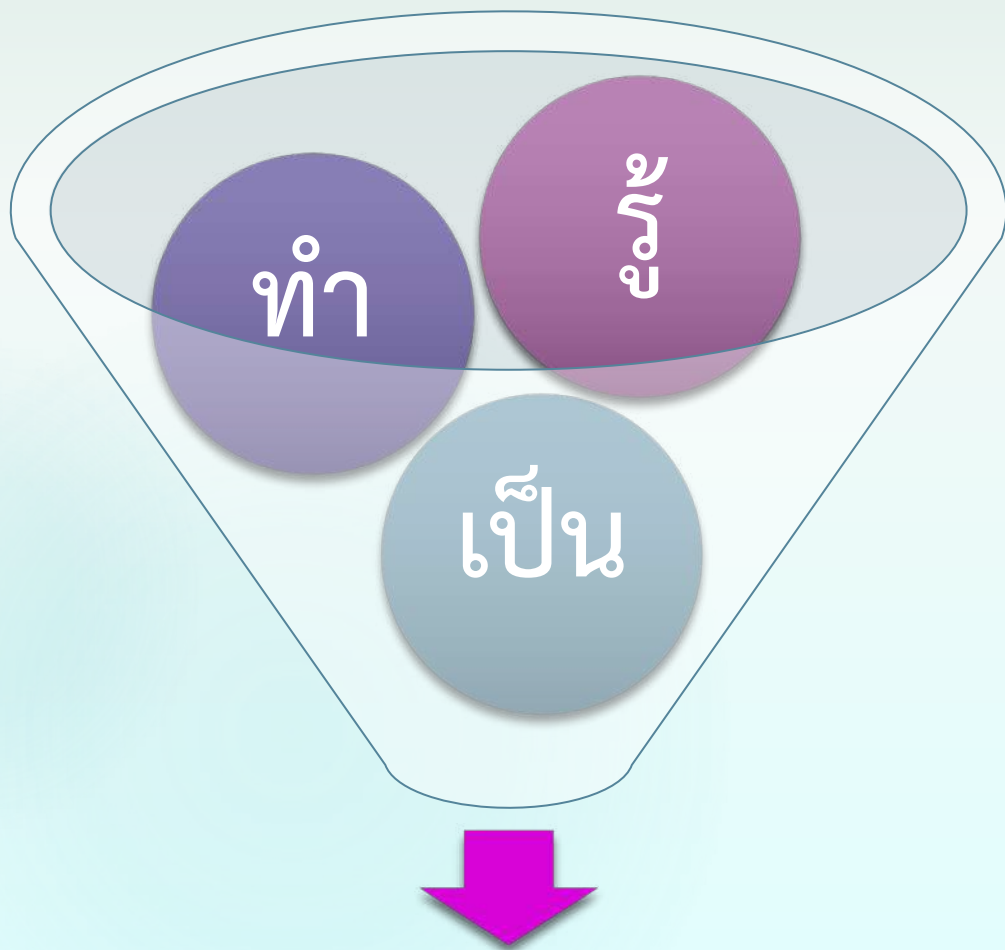


Moving toward
SOCIAL ENTERPRISE

30 ปี สวท ANNIVERSARY
Moving toward
SOCIAL ENTERPRISE

SOCIAL ENTERPRISE
Moving toward

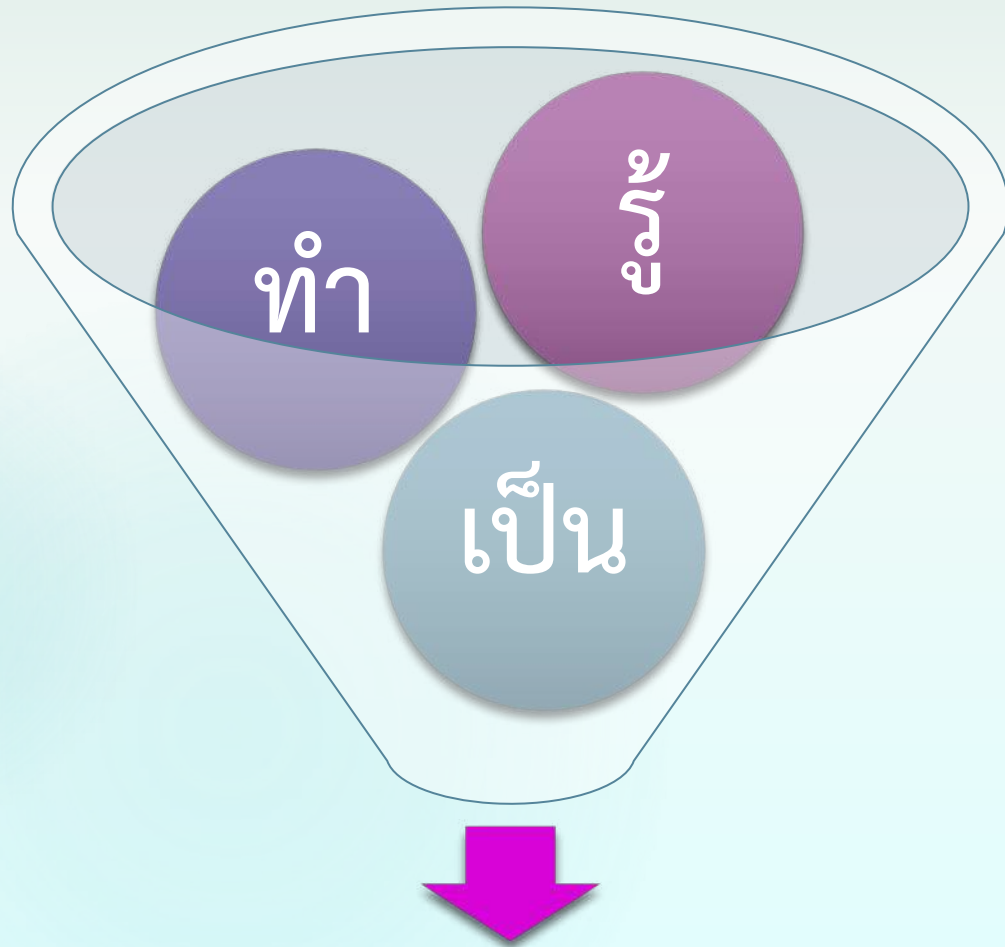
บทบาทและทักษะของนักสุขาภิบาลอาหาร



Strong นักสุขาภิบาลอาหาร

- ✓ หลักคิด สุขภาพ อาหาร การสุขาภิบาลอาหาร
- ✓ หลักสุขาภิบาลอาหาร เป้าประสงค์
- ✓ สถานการณ์ การเปลี่ยนแปลง **สิ่งคุกคาม**
- ✓ การดำเนินงาน ต้นน้ำ กลางน้ำ ปลายน้ำ
- ✓ แผนงานสุขาภิบาลอาหาร
- ✓ การประเมินคุณภาพการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหาร

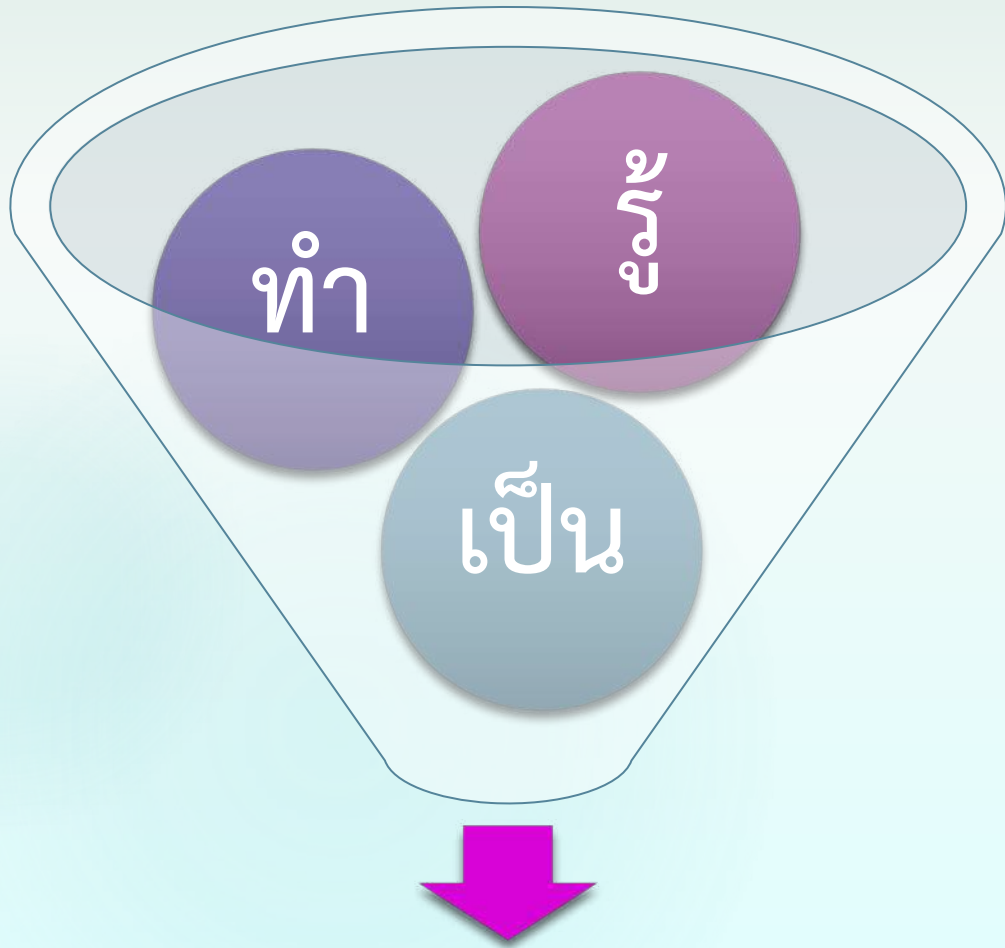
บทบาทและทักษะของนักสุขาภิบาลอาหาร



Strong นักสุขาภิบาลอาหาร

- ✓ มีความจริงใจ ซื่อสัตย์ ใจเย็น
สุขุม และรอบคอบ
- ✓ มีใจเปิดกว้าง รับฟังความคิดเห็น
ของผู้ร่วมทีม และผู้ถูกตรวจ
- ✓ เป็นนักเจรจาที่ดี
(ลักษณะนักการทูต)
ใช้คำพูดที่สุภาพในการซักถาม
- ✓ ช่างสังเกต แต่ไม่จับผิด
- ✓ เข้าใจในฐานะการเป็นผู้ตรวจ/
ผู้ประเมิน ตรวจสอบเพื่อ
ให้ระบบยังคงอยู่ และ
ให้มีการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง

บทบาทและทักษะของนักสุขาภิบาลอาหาร



Strong นักสุขาภิบาลอาหาร

- ✓ มีความรู้ ความสามารถรอบตัว
เข้าใจระบบที่จะไปตรวจ
- ✓ มีความมุ่งมั่นในการตรวจให้ได้
ตามวัตถุประสงค์ มีประสิทธิภาพ
และ มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง
- ✓ มีการเตรียมตัวให้พร้อมก่อนไปตรวจ
เช่น เตรียมคำถาม นัดหมายวัน เวลา
เป็นต้น
- ✓ วิธีการถาม ไม่ควรใช้ประโยคเปิด
(ใช่? ไม่ใช่?)
ควรใช้คำถาม 5 W (What? Why?
Where? When? Who?) 1H (How?)

บทบาทและทักษะของนักสุขาภิบาลอาหาร



Strong นักสุขาภิบาลอาหาร

- ✓ เป็นผู้ฟังที่ดี ควรให้ความสนใจในการตอบคำถามของผู้ถูกตรวจ
- ✓ มีความละเอียดถี่ถ้วนในการตรวจจดบันทึกหลักฐานการตรวจครบถ้วนสมบูรณ์ และเขียนสรุปรายงาน ให้ชัดเจนตรงประเด็น
- ✓ ตัดสินใจบนพื้นฐานของเหตุและผล และมีการวิเคราะห์อย่างถี่ถ้วนถี่ในการพิจารณารับรอง
- ✓ ยึดมั่นในหลักการ ยึดมั่นในมาตรฐาน ถูกก็คือถูก ผิดก็คือผิด
- ✓ สนุกกับงานที่ทำ

บทบาทและทักษะของนักสุขาภิบาลอาหาร

ลักษณะงาน
สุขาภิบาลอาหาร

การประเมิน (Assessing)

การแก้ไข (Correcting)

การควบคุม (Controlling)

การป้องกัน (Preventing)

ปัจจัย
สิ่งแวดล้อม

เทคนิคการเตรียมความพร้อมในการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร

ทักษะการเรียนรู้

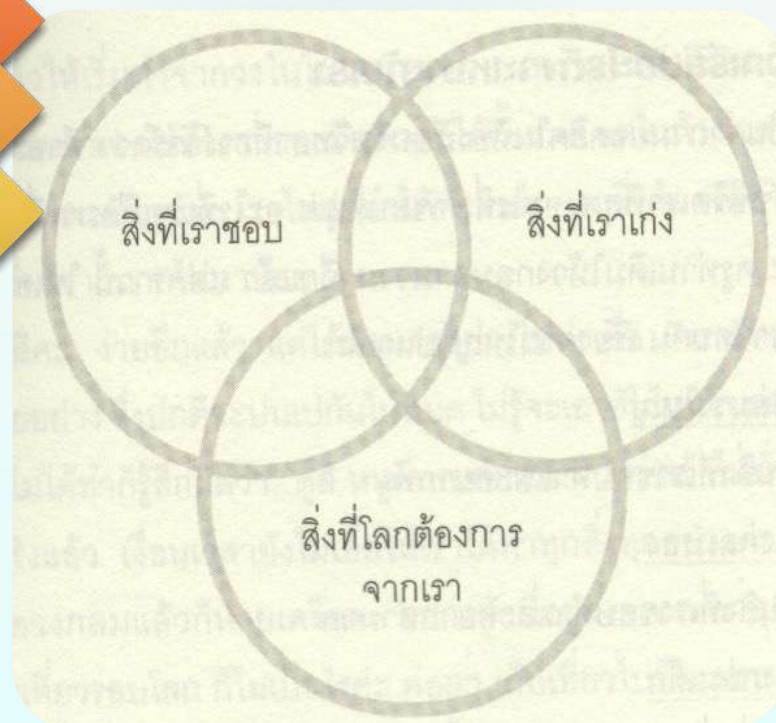
การฟังชัด
การอ่านเร็ว
การเขียนดี
(การจับประเด็น)

ทักษะการแสวงหาความรู้

ห้องสมุด
อินเทอร์เน็ต
คู่มือ
กฎหมาย

ทักษะการนำเสนอ

- การเขียนรายงาน
- การพูด/นำเสนอ



บทบาทและทักษะของนักสุขาภิบาลอาหาร

๖
แก้วที่คว่ำอยู่กลางสายฝน
ต้อให้ฝนตกกระหน่ำทั้งคืน
ก็ไม่อาจเต็มไปด้วยน้ำ
คนที่ไม่ยอมเปิดใจเรียนรู้
ต้อให้คดลูกคลั่งอยู่กับนักปราชญ์ทั้งคืนทั้งวัน
ก็ยังโง่งงทำเต็ม

๑ ๑ ชีรเมธี



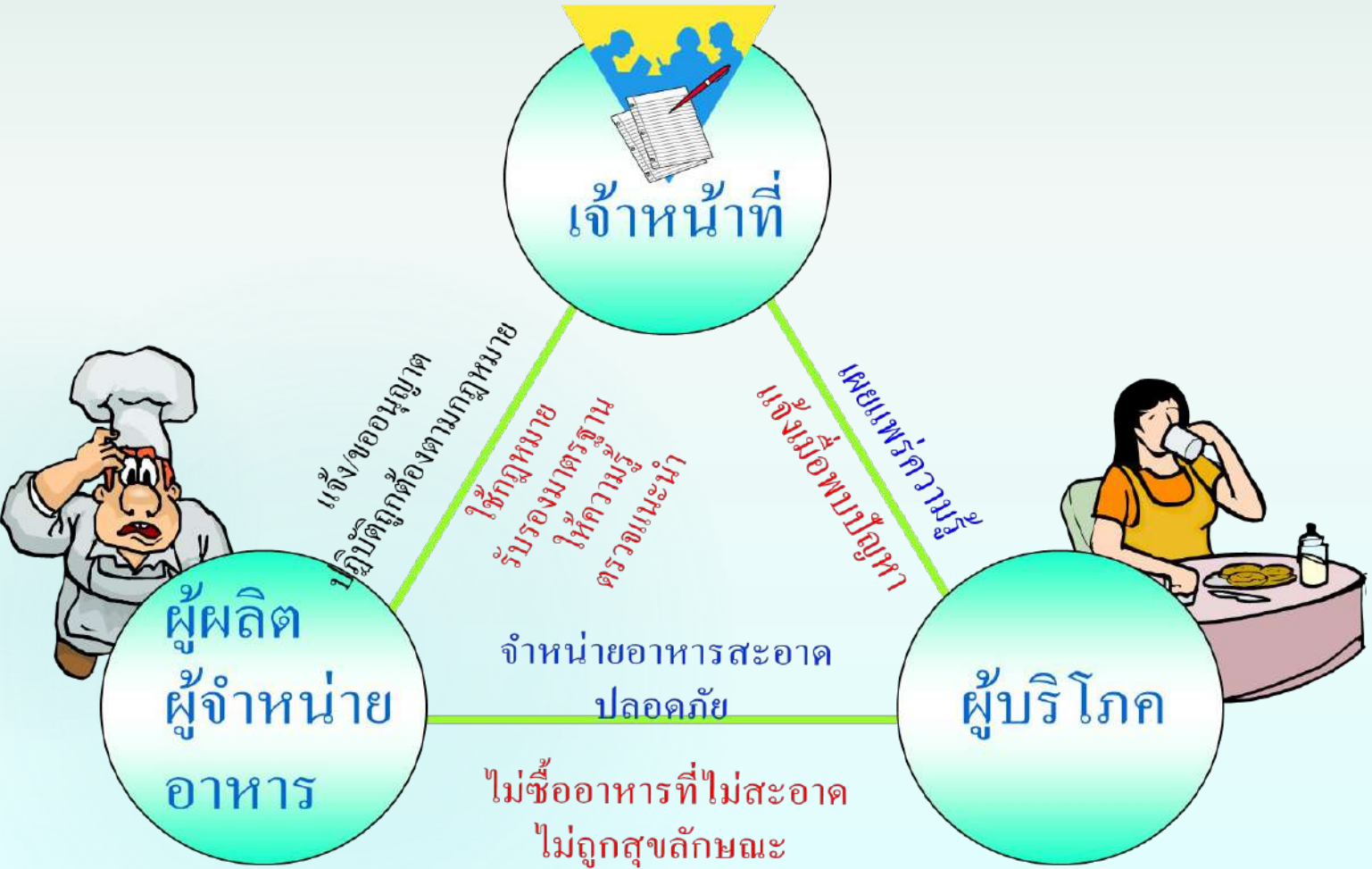
www.kapook.com

“หลักการ” ต้องคงอยู่



แต่“วิธีการ”ปรับเปลี่ยนได้

หลักวิชาการในการควบคุม การสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข



การควบคุมปัจจัย
ที่มีผลต่อ
ความสะอาด
ปลอดภัยของอาหาร

ร่วมเรียนรู้ แชร์ความคิด



ภาคีเครือข่าย ร่วมด้วย ช่วยกัน

สิ่งสนับสนุนด้านสุขาภิบาลอาหาร

- ❑ เกณฑ์ มาตรฐาน หลักเกณฑ์วิชาการ องค์ความรู้ คำแนะนำ แนวปฏิบัติ แนวทางการจัดการ ด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ❑ แพลตฟอร์มและข้อมูล
- ❑ หลักสูตร สื่อวีดิทัศน์ Power Point



Website สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

<https://foodsafety.anamai.moph.go.th>





กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ขอบคุณครับ