










หลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินรับรองมาตรฐานเพื่อยกระดับงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”
(ฉบับปรับปรุงปี 2567)

ลำดับ	สถานประกอบกิจการ	ข้อกำหนดมาตรฐาน	ผู้ตรวจประเมิน	ป้ายรับรอง	ผู้รับผิดชอบ
1	ตลาดประเภทที่ 1 (ตลาดสด)	<p>SAN</p> <ol style="list-style-type: none"> ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายของผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ขออนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN จำนวน 20 ข้อ 	<ol style="list-style-type: none"> ผู้ประกอบกิจการประเมินตนเองในระบบ Foodhandler เจ้าหน้าที่ อปท. รับรองในระบบ Foodhandler + สสอ + รพ. + รพ.สต. 		น.ส.รุ่งลาวัลย์ พรรณงาม
		<p>SAN Plus</p> <ol style="list-style-type: none"> ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารภาชนะอุปกรณ์ มือผู้ขาย/ผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90) ผ่านการตรวจสารปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอर्मาลิน สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง และไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety) ผ่านเกณฑ์ 2 ข้อ <ol style="list-style-type: none"> จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านต่างๆ แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน 	<ol style="list-style-type: none"> เจ้าหน้าที่ประเมินรับรองในระบบ Foodhandler สสจ./สสอ ศูนย์อนามัย อปท. 		

ลำดับ	สถานประกอบการ	ข้อกำหนดมาตรฐาน	ผู้ตรวจประเมิน	ป้ายรับรอง	ผู้รับผิดชอบ
2	ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด)	SAN 1. ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายของผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด 2. ขออนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย 3. ประเมินตนเองตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN จำนวน 20 ข้อ	1. ผู้ประกอบการ ประเมินตนเองในระบบ Foodhandler 2. เจ้าหน้าที่ อปท. รับรอง ในระบบ Foodhandler + สสอ + รพ. + รพ.สต.		น.ส.เจนจิรา ดวงสอนแสง
		SAN Plus 1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN 2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้ขาย/ผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90) 3. ผ่านการตรวจสอบการปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอรัมาลิน สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง และไม่พบสาร ปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)	เจ้าหน้าที่ประเมินรับรอง ในระบบ Foodhandler 1. สสจ./สสอ 2. ศูนย์อนามัย 3. อปท.		

ลำดับ	สถานประกอบการ	ข้อกำหนดมาตรฐาน	ผู้ตรวจประเมิน	ป้ายรับรอง	ผู้รับผิดชอบ
3.	สถานที่จำหน่ายอาหาร ** ยกเว้นในเกณฑ์ 1. GREEN & CLEAN Hospital Challenge 2. โรงเรียนส่งเสริม สุขภาพระดับ มาตรฐานสากล	SAN 1. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตาม หลักสูตรที่กำหนด (กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561) 2. ขออนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย 3. ประเมินตนเองตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN จำนวน 20 ข้อ	1. ผู้ประกอบการ ประเมินตนเองในระบบ Foodhandler 2. เจ้าหน้าที่ อปท. รับรอง ในระบบ Foodhandler + สสอ + รพ. + รพ.สต.		นายเอกชัย ชัยเดช
	SAN Plus 1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN 2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (ผ่านร้อยละ 90) 3. ผ่านเกณฑ์ 9 ข้อ Plus 3.1 ผู้สัมผัสอาหารทุกคนติดบัตร/แสดงหลักฐานผ่านการอบรม ตลอดเวลาในขณะปฏิบัติงาน 3.2 จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที 3.3 จัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่/อุปกรณ์ทำความสะอาดมือบน โต๊ะรับประทานอาหาร 3.4 ใช้ผัก และผลไม้ ปลอดภัย 3.5 จัดบริการเมนูสุขภาพ หรืออาหารไทยถิ่น กินเป็นยา 3.6 ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน 3.7 จัดบริการส้วมผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS 3.8 ใช้ภาชนะปลอดภัย : NoFoam 3.9 มีการสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพ : อาหารปลอดภัย/ โภชนาการ หรือ อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา	เจ้าหน้าที่ประเมินรับรอง ในระบบ Foodhandler 1. สสจ./สสอ 2. ศูนย์อนามัย 3. อปท.			

ลำดับ	สถานประกอบการ	ข้อกำหนดมาตรฐาน	ผู้ตรวจประเมิน	ป้ายรับรอง	ผู้รับผิดชอบ
4.	สถานที่เสสมอาหาร 1. ซูเปอร์มาร์เก็ต 2. มินิมาร์ท 3. ร้านขายของชำ	SAN 1. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด 2. ขออนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย 3. ประเมินตนเองตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN จำนวน 20 ข้อ ระดับดีมาก : ไม่มี	1. ผู้ประกอบการประเมินตนเองในระบบ Foodhandler 2. เจ้าหน้าที่ อปท. รับรองในระบบ Foodhandler + สสอ + รพ. + รพ.สต.		นายเอกชัย ชัยเดช

ลำดับ	สถานประกอบการ	ข้อกำหนดมาตรฐาน	ผู้ตรวจประเมิน	ป้ายรับรอง	ผู้รับผิดชอบ
5.	การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ	<p>SAN</p> <ol style="list-style-type: none"> ผู้ประกอบการอาหาร และผู้สัมผัสอาหาร (ผู้จำหน่ายอาหาร/ผู้ช่วยจำหน่ายอาหาร) ผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด ขออนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย ประเมินตนเองตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN จำนวน 20 ข้อ <p>SAN Plus (Street Food Good Health)</p> <ol style="list-style-type: none"> ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN ผ่านเกณฑ์ Street Food Good Health 4 มิติ <ol style="list-style-type: none"> มิติสุขภาพ : จำนวน 10 ข้อ <ol style="list-style-type: none"> ได้รับอนุญาตจากราชการส่วนท้องถิ่น แผงจำหน่ายอาหารผ่านมาตรฐาน SAN ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม การควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี่ ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร จัดบริการช้อนกลาง จัดบริการสวมเสื้อมือ จัดบริการอ่างล้างมือ การจัดการมูลฝอยและน้ำเสีย การตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร 	<ol style="list-style-type: none"> ผู้ประกอบการประเมินตนเองในระบบ Foodhandler เจ้าหน้าที่ อปท. รับรองในระบบ Foodhandler + สสอ + รพ. + รพ.สต. <p>เจ้าหน้าที่ประเมินรับรองในระบบ Foodhandler</p> <ol style="list-style-type: none"> สสจ./สสอ ศูนย์อนามัย อปท. 	 	น.ส.อารยา วงศ์ป้อม

ลำดับ	สถานประกอบการ	ข้อกำหนดมาตรฐาน	ผู้ตรวจประเมิน	ป้ายรับรอง	ผู้รับผิดชอบ
		2. มิติด้านเศรษฐกิจ จำนวน 6 ข้อ (เลือกทำ 3 ข้อ) 2.1 ราคาถูก ติดป้ายแสดงราคา 2.2 มีการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการ 2.3 มีการประชาสัมพันธ์การจำหน่ายสินค้าในพื้นที่ 2.4 มีป้ายบอกชื่อร้าน อย่างน้อย 2 ภาษา 2.5 มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา มีรูปภาพ 2.6 มีการจัดการจำหน่ายสินค้าเป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน 3. มิติด้านสังคม จำนวน 4 ข้อ (เลือกทำ 2 ข้อ) 3.1 มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP 3.2 จัดให้มีจุดบริการข้อมูลสำหรับนักท่องเที่ยว 3.3 มีระบบการรักษาความปลอดภัยนักท่องเที่ยว 3.4 จัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่พร้อมใช้งาน 4. มิติด้านวัฒนธรรม จำนวน 2 ข้อ (เลือกทำ 1 ข้อ) 4.1 มีการจำหน่ายอาหารพื้นบ้าน/การแต่งกายประจำถิ่น 4.2 มีการแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น/ป้าย Story Culture			

ช่องทางสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม : กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
 โทรศัพท์ : 02 590 4178
 E-mail : foods@anamai.mail.go.th
 Website : <https://foods.anamai.moph.go.th>

การประเมินรับรองมาตรฐานเพื่อยกระดับงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ "สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน"



การรับรองมาตรฐาน SAN

- 1 ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรม ด้านสุขาภิบาลอาหาร
- 2 ขอบใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง จาก อปท.

เกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร 5 ปัจจัย

- ตลาดประเภทที่ 1
- ตลาดประเภทที่ 2
- สถานที่จำหน่ายอาหาร
- สถานที่สะสมอาหาร
- การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ (อาหารริมบาทวิถี)

3 สถานที่ประกอบการประเมินตนเอง ตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN ในแพลตฟอร์ม foodhandler : <https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>

เจ้าหน้าที่ประเมินรับรอง ในแพลตฟอร์ม foodhandler (อปท. (สสอ.+sw+sw.สท.))



SAN

(หากปฏิบัติตามทั้ง 3 ส่วน จะสามารถปรีนสัญลักษณ์ SAN ออกจากระบบ FoodHandler ได้)

การรับรองมาตรฐาน SAN Plus

สถานประกอบการปฏิบัติตาม เกณฑ์มาตรฐานระดับ Plus และ ทำการประเมินตนเอง ในแพลตฟอร์ม foodhandler

เจ้าหน้าที่ประเมินรับรอง ในแพลตฟอร์ม foodhandler (ศอ.+สสจ./สสอ.+อปท.)

SAN Plus



ดำเนินการทบทวน/ปรับปรุง



ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร

เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ และพิจารณา

ไม่ผ่าน