



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สถานการณ์ ด้านสุขอนามัยโภชนาการ ที่ส่งผลกระทบต่อ สุขภาพ

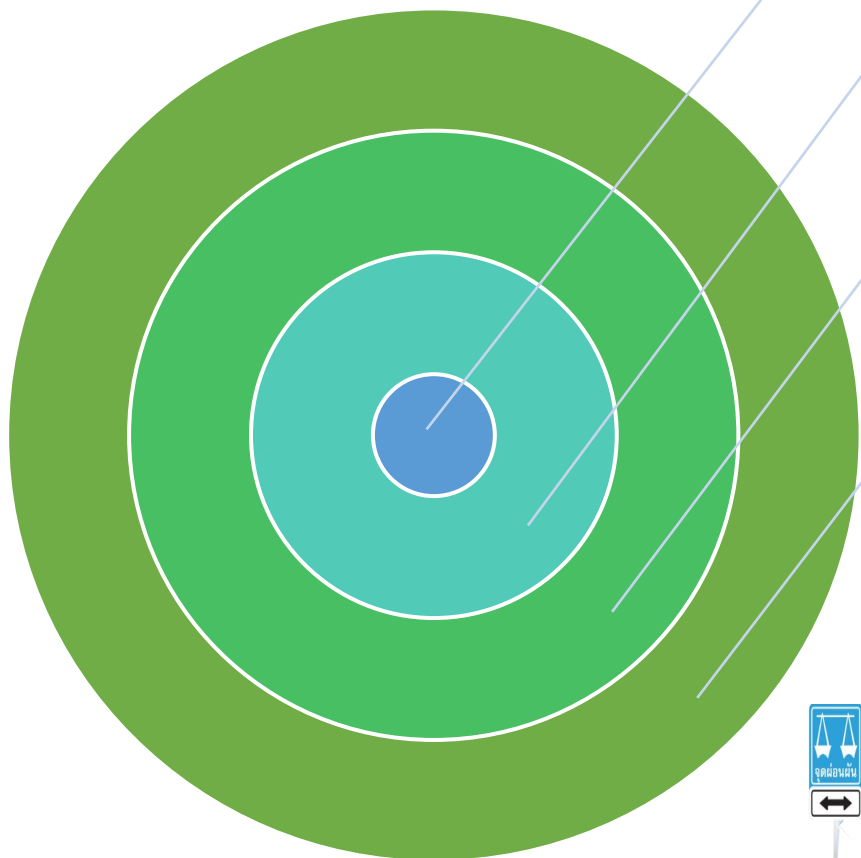


นางสาวรุ่งลาวัลย์ พรรณขาม
นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

หัวข้อการนำเสนอ



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



สถานการณ์และปัจจัยที่ทำให้อาหารไม่สะอาด
ปลอดภัย

ความหมายของการสุขาภิบาลอาหารและ
อันตรายที่ทำให้อาหาร ไม่สะอาด ปลอดภัย

การจัดการปัจจัยที่ทำให้อาหารเกิดการ
ปนเปื้อน ไม่สะอาด ปลอดภัย

การจัดการสุขาภิบาลอาหารในวิถีชีวิตใหม่
(New Normal)



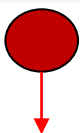
**สถานการณ์ด้าน
สุขอนามัยอาหาร
ที่ส่งผลกระทบต่อ
สุขภาพ**



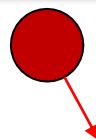
สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร



การทำอาหารเองที่บ้าน



การจัดบริการนอกที่ตั้ง
รถเร่ / Food Truck



Online Food delivery



การรับรับประทานอาหาร
นอกบ้าน
การจัดบริการนอกที่ตั้ง

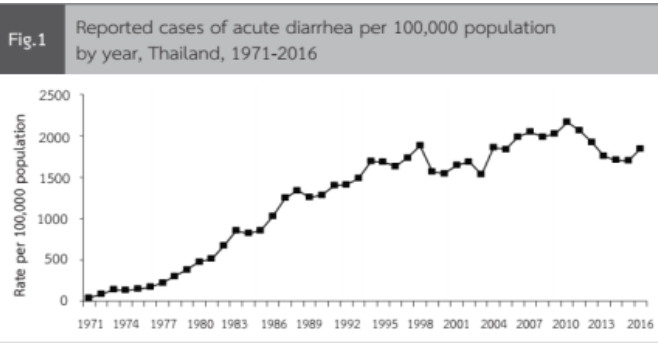


สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

การเกิดโรคติดต่อ



การพบสิ่งปนเปื้อน



พฤติกรรมการบริโภค



สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : การพบสัตว์ แมลง ปนเปื้อน



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

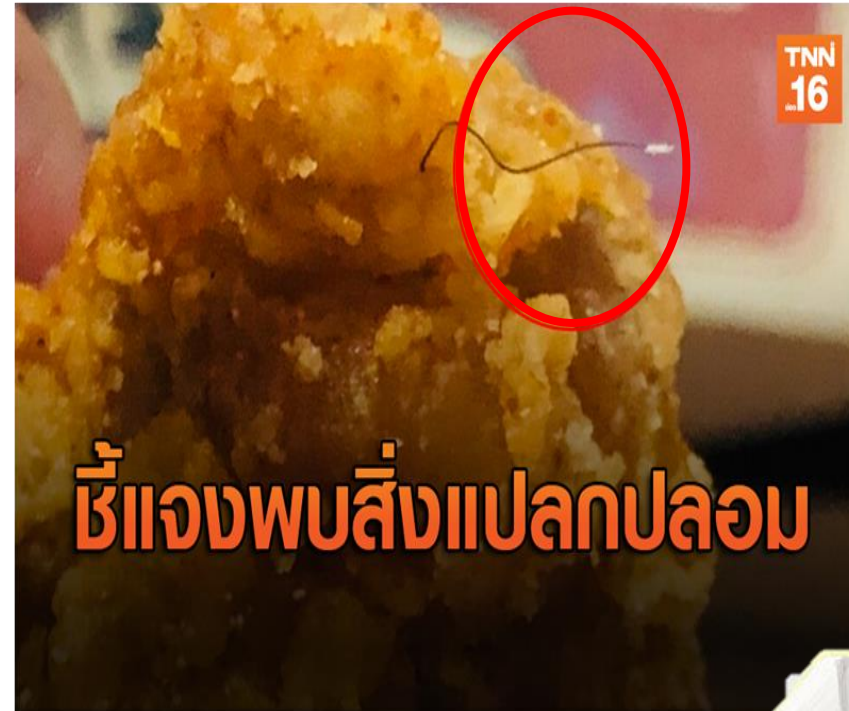


ขอย้ายโต๊ะเพราะเจอแมลงสาบ

ผง. กามจะเอาตะแครงเดิมมากินไหม?



สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : ส่งปนเปื้อนจากมนุษย์



สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : การพบไข่/หนอน

สัตว์



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : สัตว์แมลงนำโรค

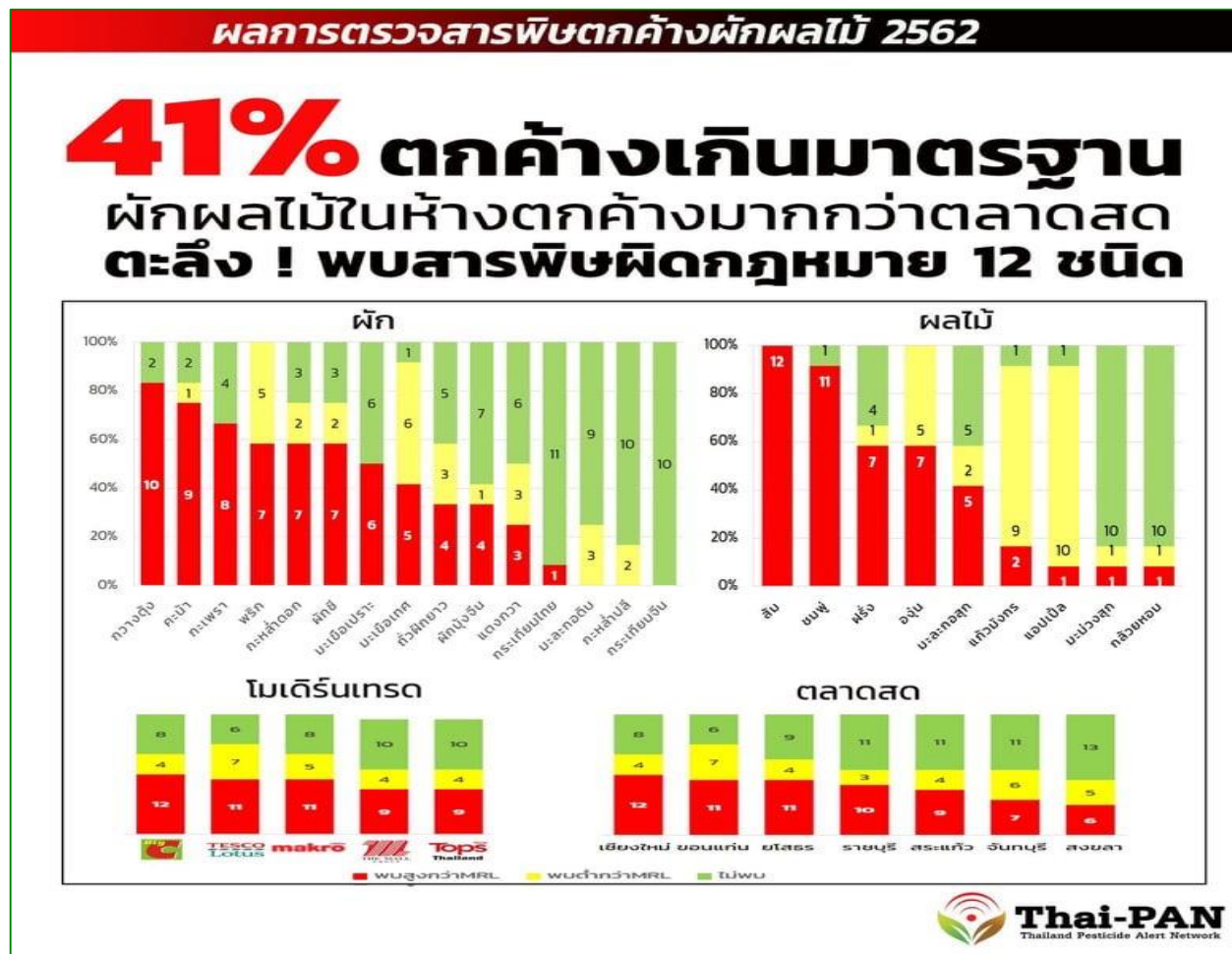
อยากลองข้าว
ผัดสูตรใหม่??



สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : อาหารยังเป็นสาเหตุของการเจ็บป่วย



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



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



สถานการณ์
โรคติดต่อทางอาหาร
และน้ำในปี 2566

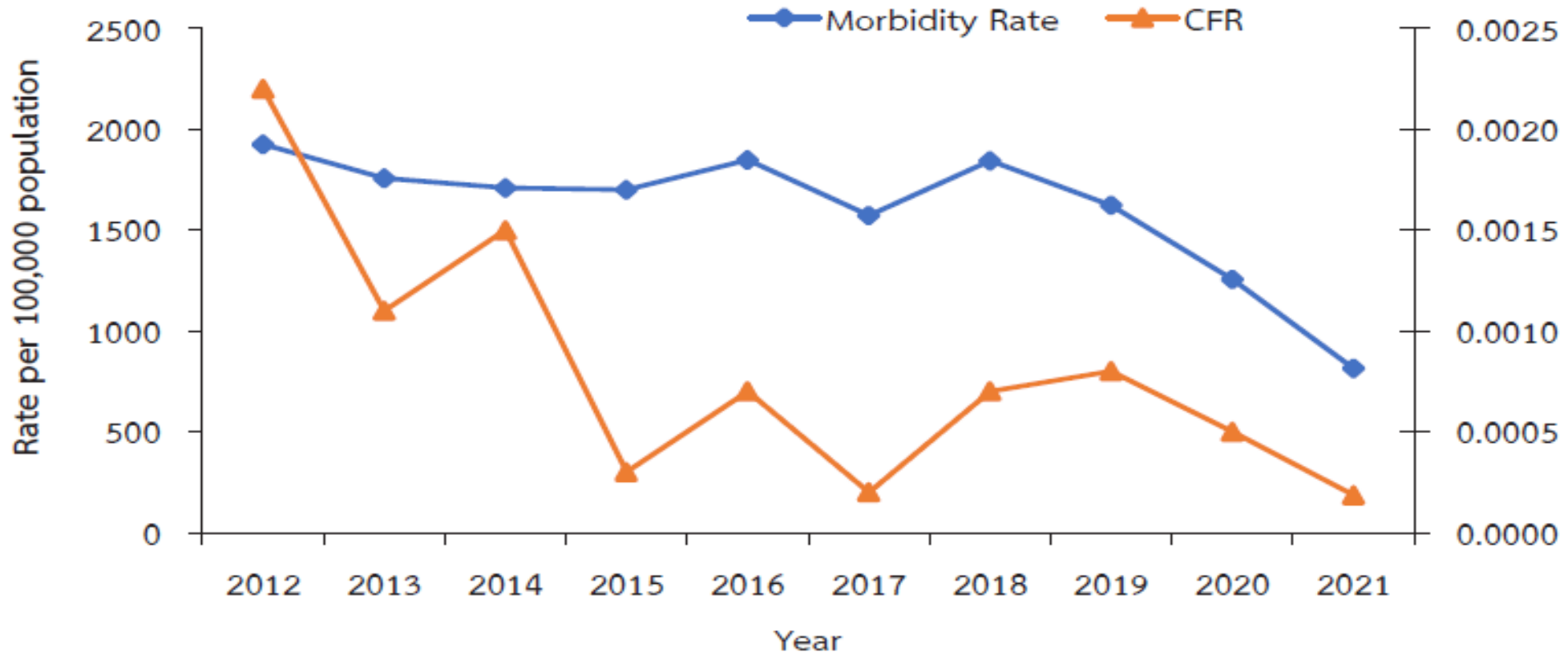


- โรคอุจจาระร่วง พบผู้ป่วย 666,673 ราย เสียชีวิต 1 ราย
- ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ 86,894 ราย
- โรคบิด 1,612 ราย
- โรคไข้ไทฟอยด์หรือไข้อากสาदनน้อย 165 ราย
- อหิวาตกโรค 6 ราย

สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : อาหารยังเป็นสาเหตุของการเจ็บป่วย



สถานการณ์โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน (Acute Diarrhea) ปี 2564

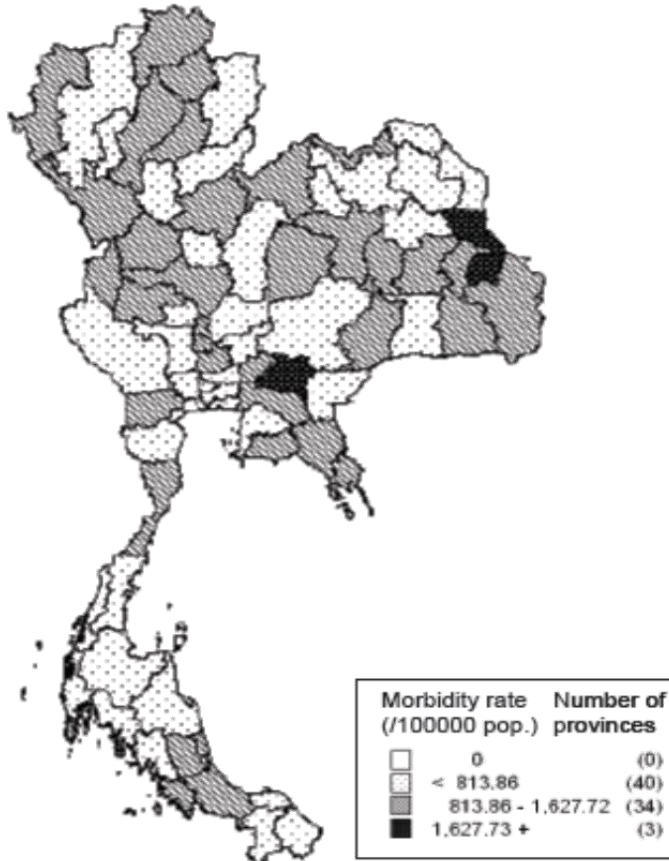


สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : อาหารยังเป็นสาเหตุของการเจ็บป่วย



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

สถานการณ์โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน (Acute Diarrhea) ปี 2564



Top Ten Leading Rate

1.	Amnat Charoen	1982.87
2.	Mukdahan	1859.92
3.	Prachin Buri	1775.34
4.	Maha Sarakham	1582.15
5.	Chanthaburi	1568.86
6.	Chiang Rai	1508.96
7.	Roi Et	1381.77
8.	Ubon Ratchathani	1368.81
9.	Yasothon	1356.87
10.	Phayao	1288.18



โรคอุจจาระร่วง

เกิดจากการบริโภคอาหาร น้ำ น้ำแข็งที่ปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส พยาธิ การใช้มือหยิบจับของเล่นที่ปนเปื้อนเชื้อแล้วนำเข้าปาก

แต่สาเหตุของการเกิดโรคอุจจาระร่วงส่วนใหญ่มักเกิดจาก

ไวรัสโรต้า และ โนโรไวรัส

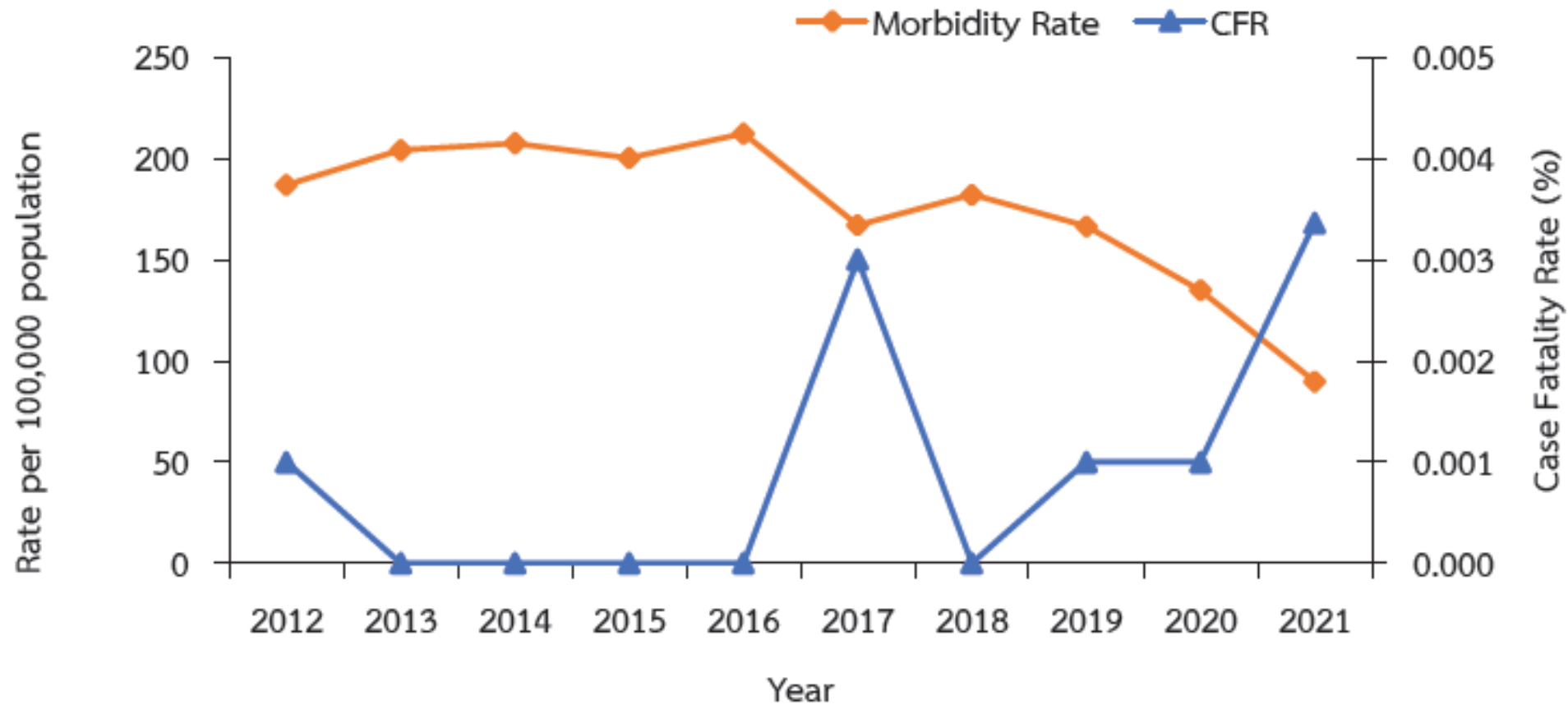
อาการ

-  **ท้องเสีย**
-  **มีไข้ อ่อนเพลีย**
-  **คลื่นไส้ อาเจียน**
-  **หน้ามืด ใจสั่น ตาไหล และหนาว**

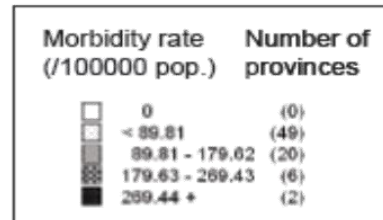
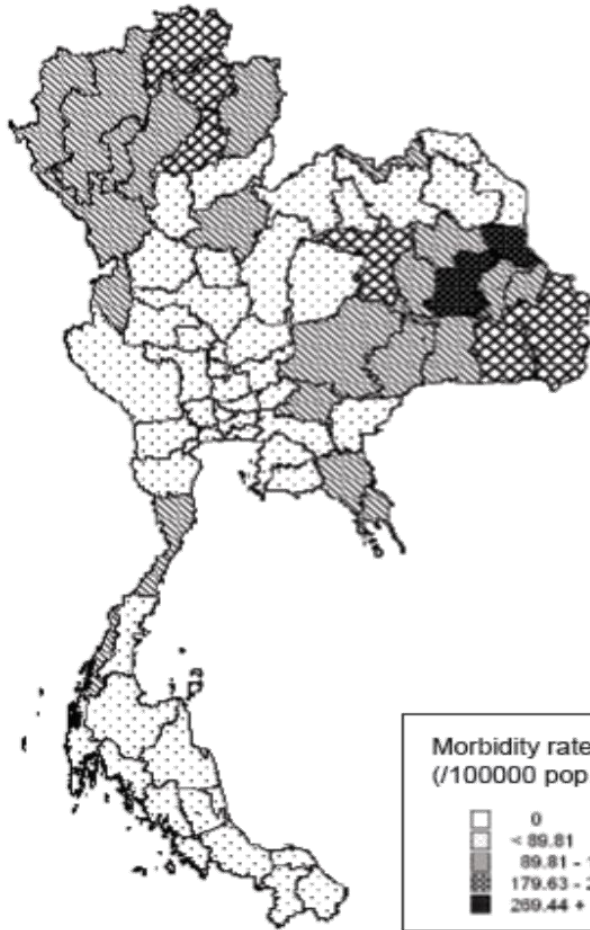
หมายเหตุ : หากมีอาการป่วยควรหยุดอยู่บ้าน



สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษ (Food Poisoning) ปี 2564



สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษ (Food Poisoning) ปี 2564



Top Ten Leading Rate

1.	Mukdahan	303.53
2.	Roi Et	276.57
3.	Ubon Ratchathani	259.69
4.	Khon Kaen	210.47
5.	Si Sa Ket	210.35
6.	Chiang Rai	207.68
7.	Phrae	191.30
8.	Phayao	183.50
9.	Lamphun	164.35
10.	Amnat Charoen	160.79

สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : อาหารยังเป็นสาเหตุของการเจ็บป่วย

ชาวบ้านไต่ถามพิช-นักเรียน ท้องร่วงอาเจียนนับร้อย!

ข่าว กว๊านไทย

ไทยรัฐฉบับพิมพ์

12 พ.ค. 2563 05:05 น.

👍 0 👤 SHARE | 📱 📧 📧 📧



โกลาหล นักเรียนชั้นอนุบาล-ชั้นประถม โรงเรียนกุศลศึกษา ย่านตลิ่งชัน ลี้กวด กทม. ท้องเสีย-อาเจียนนับร้อยคน แพทย์ศูนย์ สาธารณสุข 49 ตลิ่งชัน รุดไปดูแล พบอาการไม่หนักถึงขั้นนอนโรงพยาบาล ให้การรักษาตามอาการ และให้เกลือแร่ แจงผู้ปกครองมารับกลับไปพักฟื้น สลัดชี้ยาวมันไม้ที่โรงเรียนจัดเป็นอาหารกลางวันต้นเหตุ เก็บตัวอย่างไปตรวจแล้ว ส่วนผู้รับเหมา ทำอาหารกลางวันยืนยันกระบวนการผลิตและวัตถุดิบ มีมาตรฐาน ทำสดใหม่ทุกวัน แต่ถ้าตรวจสอบแล้วเด็ก ท้องเสียเพราะอาหารที่แท้จริง ยินดีรับผิดชอบทุกอย่าง



**ห้ามร. 20 กว่าชีวิตส่งรพ.
อาหารเป็นพิษหลังกินไก่กระเทียม**

📱 📧 📧 📧 เรื่องเล่าเช้านี้ 🌐 www.เรื่องเล่าเช้านี้.com 19/08/65

สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : อาหารยังเป็นสาเหตุของการเจ็บป่วย



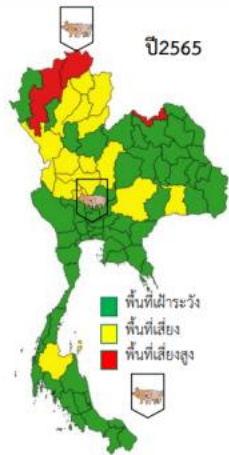
กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

สถานการณ์โรคไข้หูดับ *Streptococcus suis*



- อัตราป่วยโรคไข้หูดับต่อแสนประชากรปี 66 เท่ากับ 0.88 (581 ราย)
- อัตราตายโรคไข้หูดับต่อแสนประชากรปี 2566 เท่ากับ 0.04 (29คน)
- กลุ่มผู้ป่วยส่วนใหญ่อายุ 35 ปีขึ้นไป สูงที่สุดคือกลุ่มอายุ >65 ปี รองมา 55-64ปี และ 45-54 ปี ตามลำดับ ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย 1:0.53
- ผู้ป่วยที่เสียชีวิตส่วนหนึ่งมีโรคประจำตัว เช่น โรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง
- มักพบเชื้อ *S.suis* Serotype type 2 ในผู้ป่วยที่เสียชีวิต
- เกิดการระบาดของโรคในสุกรที่มีผลต่อการเหนี่ยวนำให้เกิดโรคไข้หูดับตั้งแต่ปี 63
- มีแนวโน้มนำเข้าจากต่างประเทศอย่างผิดกฎหมายในปี 65-66

สถานการณ์ลักลอบขนเถื่อนปี แหล่งที่มา กองสาธารณสุขและกักกัน กรมปศุสัตว์



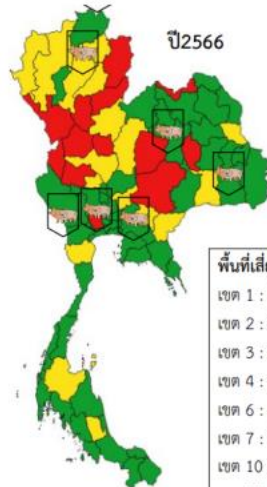
ข้อมูล ณ วันที่ 30 ต.ค. 66

พื้นที่เสี่ยงสูง 3 จังหวัด
เขต 1 : เชียงใหม่ เชียงราย
เขต 8 : ทนงคายน

พื้นที่เสี่ยง 15 จังหวัด
เขต 1 : ลำปาง น่าน พะเยา แพร่
เขต 2 : เพชรบูรณ์ ตาก อุตรดิตถ์
เขต 3 : ชัยนาท กำแพงเพชร นครสวรรค์ พิจิตร อุทัยธานี
เขต 9 : สุรินทร์ นครราชสีมา
เขต 11 : สุราษฎร์ธานี

เกณฑ์เลือกจังหวัดเสี่ยง :

พื้นที่เสี่ยงสูง: จังหวัดที่มีอัตราป่วยโรคและอัตราตายโรคไข้หูดับสูงกว่าค่ามัธยฐานย้อนหลัง 5 ปี
พื้นที่เสี่ยง: จังหวัดที่มีอัตราป่วยโรคไข้หูดับสูงกว่าค่ามัธยฐานย้อนหลัง 5 ปี
พื้นที่เฝ้าระวัง: จังหวัดนอกเหนือจากจังหวัดข้างต้น



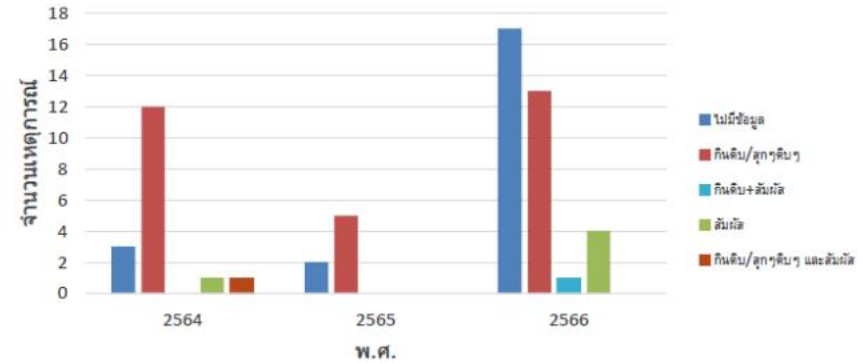
พื้นที่เสี่ยงสูง 10 จังหวัด

เขต 1 : น่าน
เขต 2 : อุตรดิตถ์ ตาก สุโขทัย พิจิตร
เขต 3 : กำแพงเพชร อุทัยธานี
เขต 5 : นครปฐม
เขต 8 : ทนงคายน
เขต 7 : มหาสารคาม
เขต 9 : นครราชสีมา ชัยภูมิ

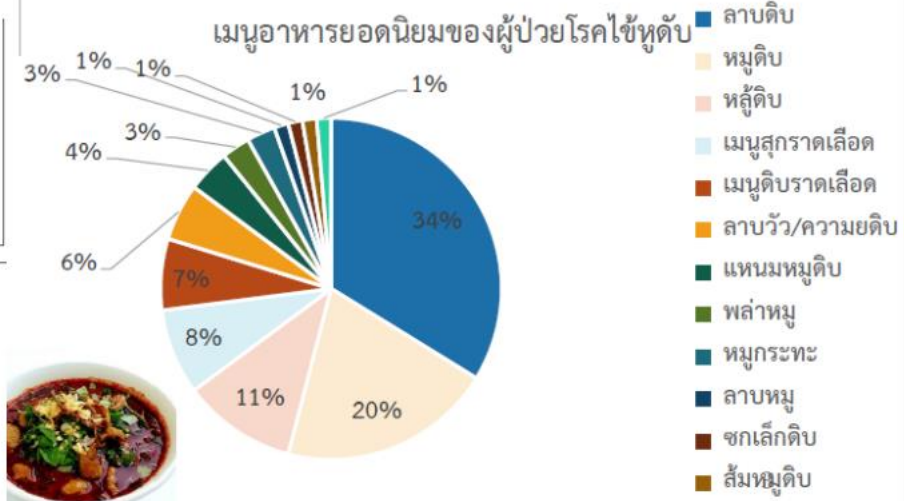
พื้นที่เสี่ยง 20 จังหวัด

เขต 1 : ลำปาง แพร่ พะเยา แม่ฮ่องสอน เชียงใหม่
เขต 2 : พิษณุโลก เพชรบูรณ์
เขต 3 : ชัยนาท นครสวรรค์
เขต 4 : สระบุรี เขต 5 : เพชรบุรี
เขต 6 : สระแก้ว ปราจีนบุรี
เขต 7 : ร้อยเอ็ด เขต 9 : สุรินทร์
เขต 10 : มุกดาหาร
เขต 11 : สุราษฎร์ธานี
เขต 12 : พัทลุง

จำนวนเหตุการณ์ Streptococcus suis แยกตามปีจัยเสี่ยง



เมนูอาหารยอดนิยมของผู้ป่วยโรคไข้หูดับ



ข้อมูลจากกองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค

สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : อาหารยังเป็นสาเหตุของการเจ็บป่วย

Setting เลี่ยง



ครอบครัว

ร้านอาหาร



งานเลี้ยง งานบุญ



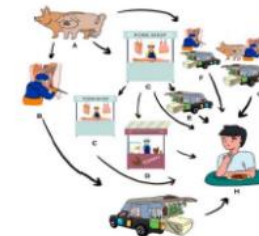
ผลการศึกษาพื้นที่เสี่ยงจังหวัด นครสวรรค์ปี 63-64
แม่ค้าสวมถุงมือขณะจับของ สด 34.52
ไม่จับหมูตอนมีแผลหรือปิด พลาสติกหรือยาขณะมีแผลตอน จับหมู 80.95

ความรู้



-ยังพบการกินอาหารดิบ หรือสุกๆ ดิบๆ ประเภท ลาบ หลู้ โดยเฉพาะในภาคเหนือ
-ปี 65 จังหวัดเสี่ยงมีความรู้การป้องกันการ ติดเชื้อ *S.suis* ระดับปานกลาง เคยกินดิบ ร้อยละ 30.40 กินอาหารจากหมูที่ไม่สุกจาก ความร้อนร้อยละ 11.50 ซื้อหมูจากตลาดที่ มีมาตรฐาน ร้อยละ 39.1 และสัมผัสเนื้อหมู ขณะมีแผลร้อยละ 27.30
-- ปี 66 สำรวจความรู้ใช้หุ้ดดับที่จังหวัด นครราชสีมา ร้อยละ 45.26 เคยได้รับความรู้การป้องกันโรคใช้หุ้ดดับ มีความรู้เรื่อง โรคใช้หุ้ดดับระดับปานกลาง

คนดื่มเหล้าแล้วจะกินดิบร่วมที่ความ เชื่อมั่นร้อยละ 32.08 และคนดื่มเหล้ามี เพื่อนกินด้วยแล้วจะมีการกินดิบร่วม ด้วยที่ความเชื่อมั่นร้อยละ 64.71



สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : อาหารยังเป็นสาเหตุของการเจ็บป่วย



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



โรคอาหารเป็นพิษ

เกิดจากการบริโภคอาหาร น้ำ ที่ปนเปื้อนเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส พยาธิ สารพิษที่พยาธิสร้างขึ้น สารพิษจากพืชและสัตว์บางสายพันธุ์ สารเคมี หรือโลหะหนัก



อาการ


ท้องเสีย


ปวดช่องท้อง


มีไข้ เวียนศีรษะ


คลื่นไส้ อาเจียน

ปัจจัยเสี่ยง


อาหารค้างมือ/ไม่ได้แช่เย็น


ไม่ล้างผัก/ผลไม้


รับประทานอาหารสุกๆดิบๆ

**หากมีอาการรุนแรง
ควรรีบพาไปพบแพทย์ทันที**
เพื่อป้องกันภาวะช็อกจากการขาดน้ำ

การป้องกัน


ล้างมือด้วยน้ำและสบู่
อย่างน้อย 20 วินาที


ดื่มน้ำ/น้ำแข็งที่สะอาด


รับประทานอาหาร
ที่ปรุงสุก


ควรอุ่นอาหารที่ค้างมือ
ก่อนรับประทาน


ล้างผัก/ผลไม้
ก่อนนำมารับประทานเสมอ

การรักษา : รักษาตามอาการ ดื่มน้ำเกลือแร่ (ORS)



การป้องกัน โรคอาหารเป็นพิษ



กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control

10

อาหารที่ต้องระวัง!!

- 1 ลาบ/ ก้อยดิบ 
- 3 ยำหอยแครง ยำทะเล 
- 5 อาหาร/ขนม ที่ราดด้วยกะทิ 
- 7 ข้าวมันไก่ 
- 9 สลัดผัก ที่มีธัญพืช 

- 2 ยำกุ้งเต้น 
- 4 ข้าวผัด โรยเนื้อมู 
- 6 ขนมจีน 
- 8 ส้มตำ 
- 10 น้ำแข็งที่ผลิต ไม่ได้มาตรฐาน 



สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : พฤติกรรมผู้บริโภค



ความสะอาด คุณค่าทางโภชนาการ



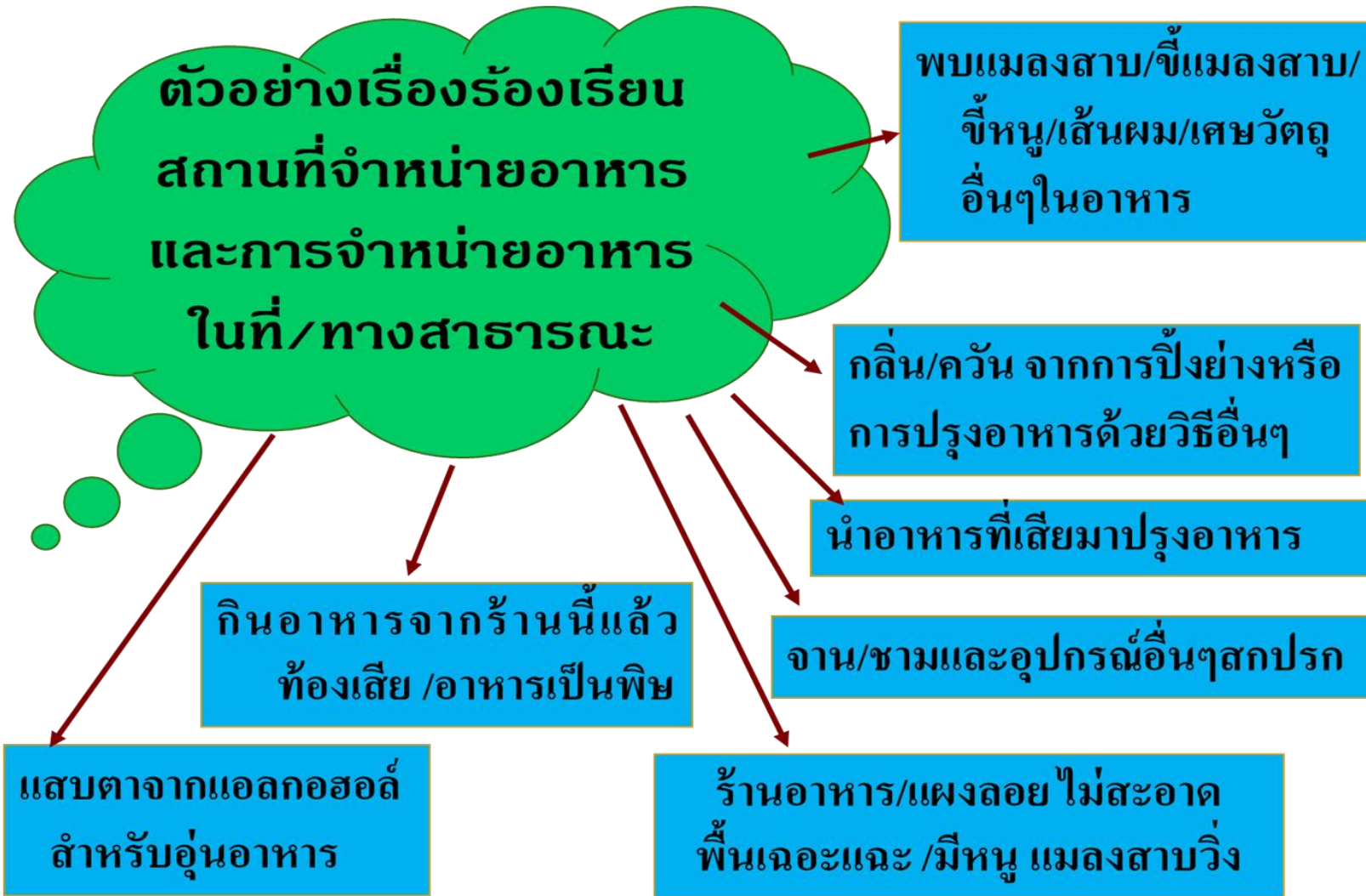
สิ่งแรกที่คำนึงถึงในการเลือกซื้ออาหาร	กลุ่มอายุ				
	รวม	6-14 ปี	15-24 ปี	25-59 ปี	60 ปีขึ้นไป
รสชาติ	18.5	17.4	19.9	19.2	15.6
คุณค่าทางโภชนาการ	12.9	8.0	8.5	13.0	19.5
ราคา	4.0	2.3	4.0	4.3	4.3
ความสะอาด	17.8	11.0	17.0	19.4	17.9
ความสะดวกรวดเร็ว	6.5	4.7	7.3	7.1	4.9
ความชอบ	22.1	37.3	24.4	19.6	18.4
ความอยากทาน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

สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : พฤติกรรม บริโภค



หากรับประทานเข้าไปอาจเกิดอันตราย ที่สำคัญแป้งโรตีสตค่อนข้างเหนียวมาก หากกลืนเข้าไปอาจจะไปอุดหลอดลมและเป็นอันตรายได้

สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : สถานการณ์การร้องเรียน



สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



เลือดกบปาก
เศษใบมีดคัตเตอร์
ปนอยู่ใน หมูปิ้ง

@rdnews
www.rdnews.news
900 เรื่องเด่นออนไลน์



เนื้อวัวปลอมระบาด
เลือดวัวข้อมเนื้อหมู

ทมนร. 20 กว่าชีวิตส่งรพ.
อาหารเป็นพิษหลังกินไก่กระเทียม

ผัดไทยพลาสติกเตอร์ยา

ในฐานะผู้ตรวจประเมิน
BFSI
จะจัดการอย่างไร ?



สถานการณ์

กรมควบคุมโรค ขอเผยแพร่ “พยากรณ์โรคและภัยสุขภาพรายสัปดาห์”

ฉบับที่ ฉบับที่ 4/2566 ประจำสัปดาห์ที่ 5 (วันที่ 5 – 11 กุมภาพันธ์ 2566)

“จากการเฝ้าระวังของกรมควบคุมโรค สถานการณ์โรคอาหารเป็นพิษในปี พ.ศ. 2566 ที่ผ่านมา (1 ม.ค.- 3 ก.พ.) พบผู้ป่วยจำนวน 6,185 ราย อัตราป่วย 9.35 ต่อประชากรแสนคน ไม่พบผู้เสียชีวิต กลุ่มอายุที่พบมากที่สุด 3 อันดับ คือ 5-9 ปี (16%) 0-4 ปี (15%) 15-24 ปี (14%) ตามลำดับ โดยได้รับรายงานการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ 19 เหตุการณ์ มีจำนวนผู้ป่วยตั้งแต่ 3-348 ราย พบในสถานศึกษา 11 เหตุการณ์ (58%) รองลงมา คือ เรือนจำ/ค่ายทหาร/ค่ายลูกเสือ 4 เหตุการณ์ (21%) อื่น ๆ 3 เหตุการณ์ (16%) และบ้านพัก 1 เหตุการณ์ (5%)”

“การพยากรณ์โรคและภัยสุขภาพของสัปดาห์นี้ คาดว่าพบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษยังคงสูงต่อเนื่อง เนื่องจากมักพบจำนวนผู้ป่วยสูงในช่วงต้นปี (มกราคม - มีนาคม) โดยมีลักษณะคล้ายคลึงกันเกือบทุกปี ผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษ จะมีอาการคลื่นไส้ อาเจียน ปวดท้อง ถ่ายอุจจาระเหลว ถ่ายเป็นน้ำหรือมีมูกเลือด ร่วมกับอาการอื่นๆ เช่น ปวดศีรษะ คอแห้งกระหายน้ำ และอาจมีไข้ได้ ผู้ป่วยสามารถแพร่เชื้อไปสู่ผู้อื่นได้ผ่านทางอุจจาระและอาเจียน ส่วนใหญ่มักเกิดการระบาดเป็นกลุ่มก้อนในกลุ่มคนที่มีการรับประทานอาหารและน้ำร่วมกัน การช่วยเหลือเบื้องต้นควรให้จิบสารละลายเกลือแร่ โอ อาร์ เอส บ่อยๆ เพื่อป้องกันไม่ให้ร่างกายขาดน้ำ ถ้าอาการไม่ดีขึ้นให้รีบไปพบแพทย์โดยเร็ว

กรมควบคุมโรค ขอแนะนำว่า ควรเลือกซื้ออาหารที่สด สะอาด รูป รส กลิ่น สี ไม่ผิดปกติ และล้างทำความสะอาดก่อนนำมาปรุงประกอบด้วยความร้อนให้สุกอย่างทั่วถึง ที่สำคัญขอให้ยึดหลัก “สุก ร้อน สะอาด” รับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่ ไม่รับประทานอาหารดิบ หรือสุกๆ ดิบๆ อาหารที่ปรุงไว้นานเกิน 2 ชั่วโมงต้องนำมาอุ่นร้อนให้ทั่วถึงก่อนรับประทานทุกครั้ง เลือกบริโภคอาหาร น้ำและน้ำดื่มที่สะอาดมีเครื่องหมาย อย. ล้างมือด้วยสบู่และน้ำให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุง ประกอบและรับประทานอาหาร หลังเข้าห้องน้ำหรือสัมผัสสิ่งสกปรก หากอาหารที่รับประทานมีรูป รส กลิ่น สี เปลี่ยนไป ไม่ควรนำมารับประทานต่อ สำหรับผู้ประกอบอาหาร ควรยึดหลักสุขอนามัยของผู้ปรุงและสุขาภิบาลอาหาร หากมีข้อสงสัย สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สายด่วนกรมควบคุมโรค โทร.1422”

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. กำหนดสาขาวิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีควบคุม พ.ศ. 2563

มาตรา 3 ให้วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในสาขา ดังต่อไปนี้ เป็นวิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีควบคุม
(2) สาขานามัยสิ่งแวดล้อม

1. การสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ตลาด และการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ โดยให้มีการจัดการและควบคุมขั้นตอนต่าง ๆ เพื่อให้อาหาร สะอาด ปลอดภัย

สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร : การจัดการของภาครัฐ



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



➤ **ป้องกันผู้ค้าที่เอาเปรียบประชาชน**
โดยนำอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัยมาจำหน่าย

➤ **ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร**
มีความรู้ ความเข้าใจ เรื่องความปลอดภัยอาหาร
และทำอย่างไรให้อาหารไม่เป็นพิษต่อผู้บริโภค

ภาครัฐมีหน้าที่คุ้มครองความปลอดภัย
ในการบริโภคอาหารให้กับประชาชน

**ความหมายของการ
สุขาภิบาลอาหาร
และ
อันตรายที่ทำให้อาหาร ไม่
สะอาดปลอดภัย**



ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation)



ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

▶ การจัดการและการ
ควบคุมอาหารให้สะอาด
ปลอดภัย

▶ จากเชื้อโรค พยาธิ และ
สารเคมีที่มีพิษต่าง ๆ

ซึ่งเป็น **อันตราย** หรือ
อาจเป็นอันตรายต่อการ
เจริญเติบโตของ
ร่างกาย สุขภาพอนามัย
และการดำรงชีวิตของ
มนุษย์

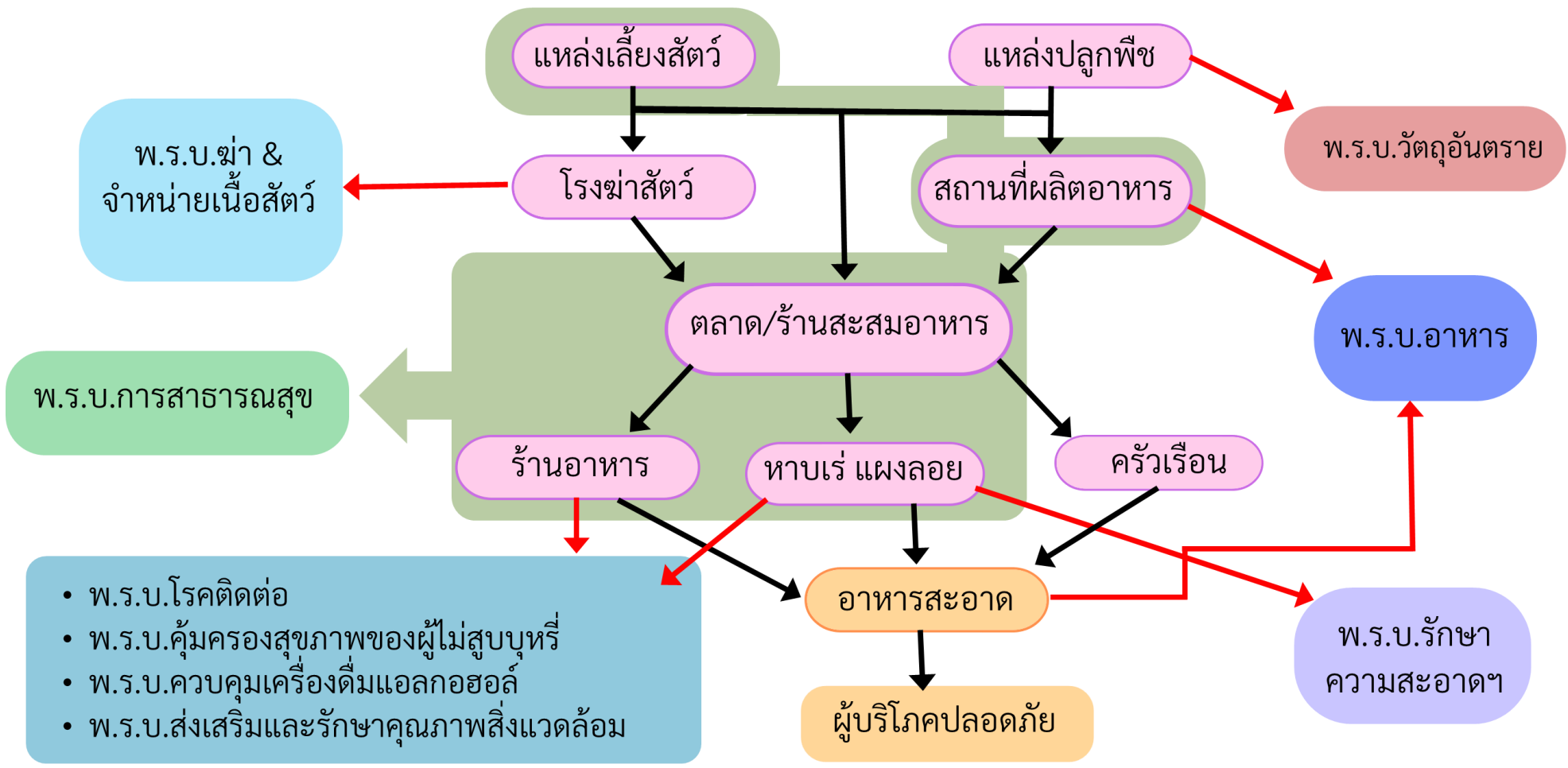


- ▶ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จในสถานที่จำหน่ายอาหาร
- ▶ วิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสด จากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่าง ๆ
- ▶ กำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร
- ▶ การจัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- ▶ การทำความสะอาดอย่างถูกหลักสุขาภิบาล



การได้มาซึ่งอาหารของประชาชน

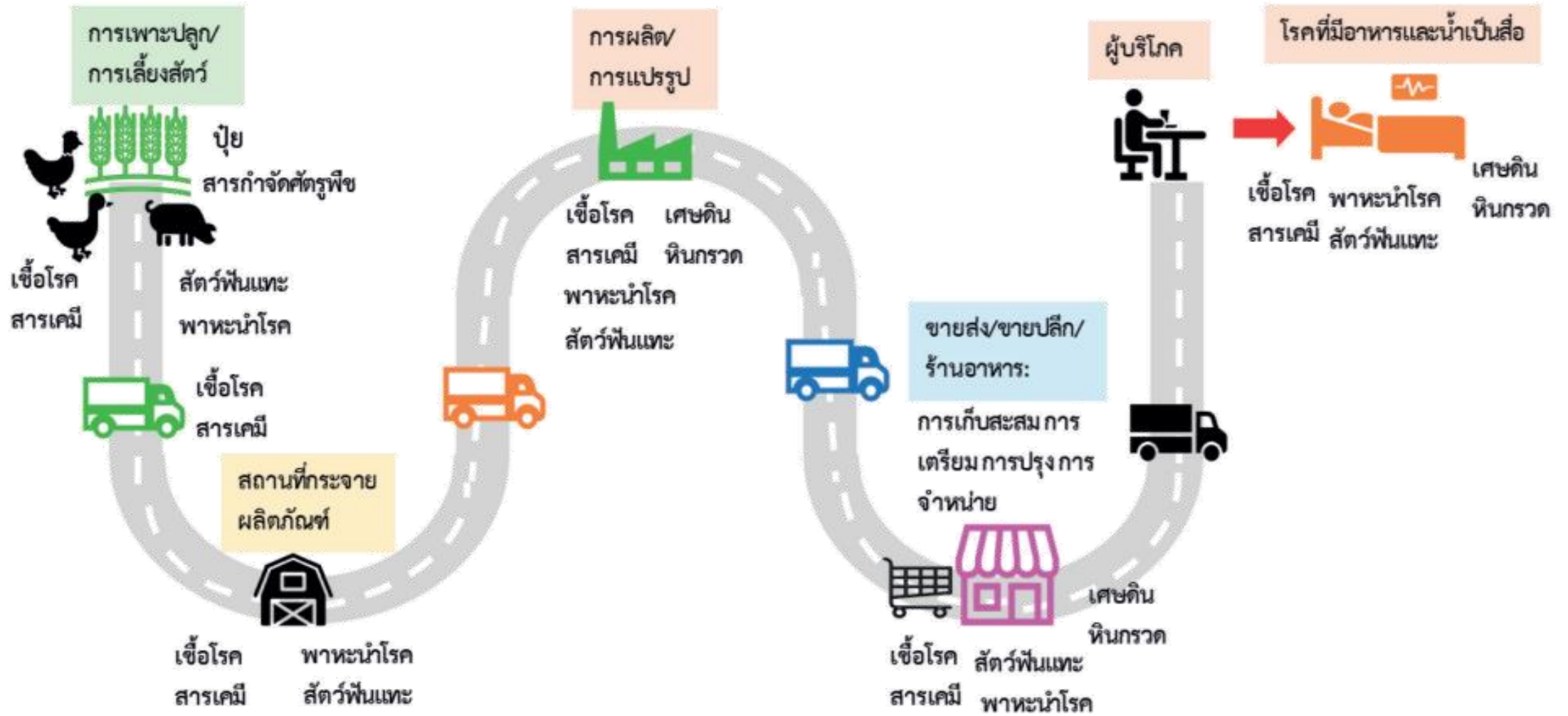
ขอบข่าย
สถานที่
(Setting)
ด้าน
สุขาภิบาล
อาหาร



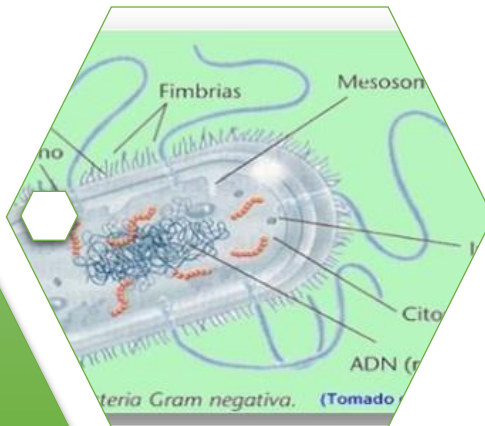
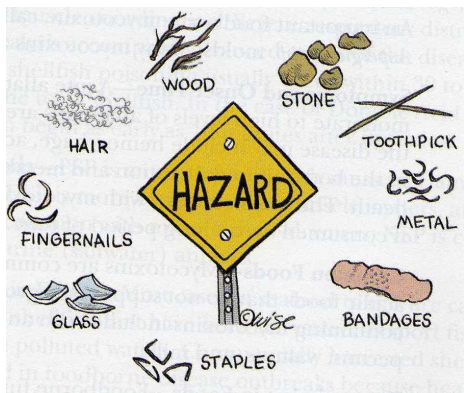
อันตรายที่พบได้ในอาหาร



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



อันตรายที่พบได้ในอาหาร



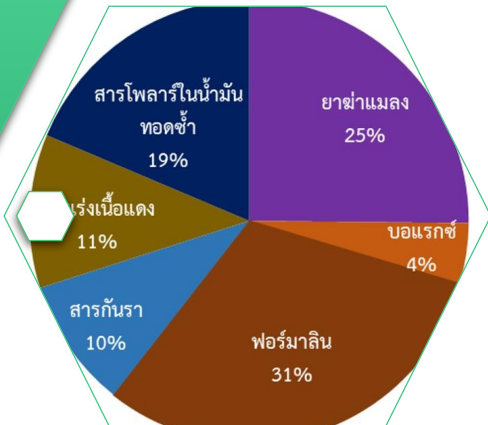
- ✓ แבקทีเรีย
- ✓ พิษของเชื้อแบคทีเรีย
- ✓ ไวรัส
- ✓ พยาธิ/ปรสิต

ด้าน
ชีวภาพ

ด้าน
เคมี



ด้าน
กายภาพ



- ✓ ไม่เจตนา
- ✓ ความรู้เท่าไม่ถึงการณ์
- ✓ ประมาท
- ✓ มีกง่าย
- ✓ ตั้งใจใส่เพื่อปกปิดอาหาร

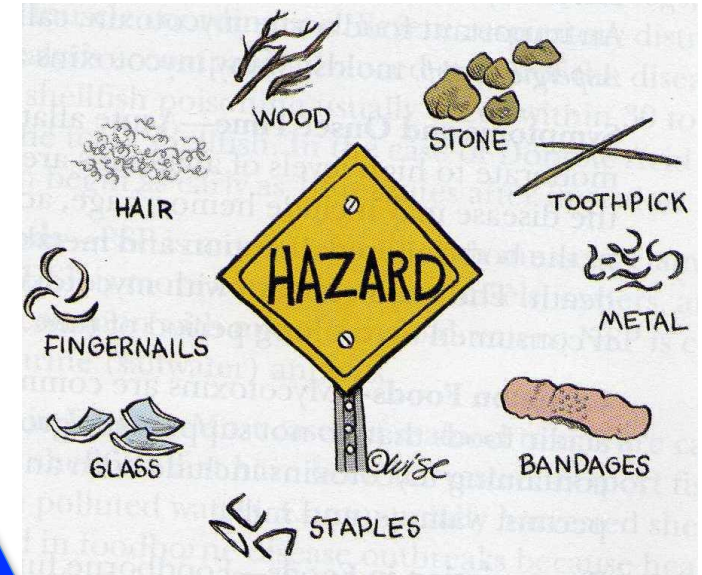
อันตราย : ด้านกายภาพ



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



ด้าน
กายภาพ



อันตราย : ด้านกายภาพ

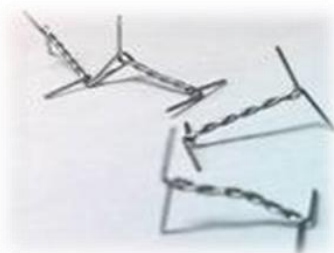


กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

- ✓ เส้นผม เศษเล็บ
- ✓ ไม้ แก้ว โลหะ หิน พลาสติก
- ✓ กระจุก แมลง ชิ้นส่วนของแมลง
- ✓ เมล็ดผลไม้ เศษเปลือกไม้
- ✓ ลวดเล็บกระดาศ เข็มกลัด



จะ แจ็คพอด กิน ข้าว เจอ แก้ว เป็น ดิ้นเลย บาดปากเลือดเลย อีก
เรียกเช็คบิล ลด ให้ 60 บาท ชอบคุณมากคะที่ลด ให้
ใครไปกิน ระวังด้วยนะคะ
ขอบคุณสหายเฟส



ผลเสีย : พิษหัก หายใจไม่ออก เลือดออก



อันตราย : ด้านกายภาพ



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

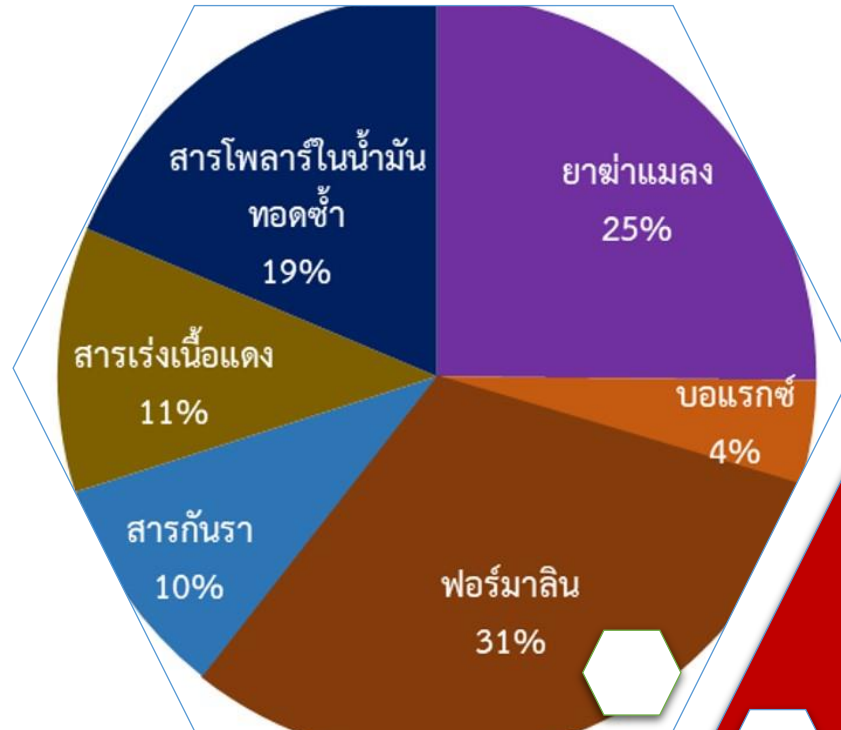
น้ำปั่นสูตรนี้
ชอบกันม๊วย



อันตรายที่พบได้ในอาหาร : ด้านเคมี



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



อันตราย : ด้านเคมี

- สารพิษจากเชื้อรา พืช สัตว์
- ยาฆ่าแมลง น้ำยาทำความสะอาด
- สารเคมีฆ่าเชื้อ
- สารเร่งเนื้อแดง ฮอร์โมน ยาปฏิชีวนะ
- บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารกันรา สารฟอกขาว

สาเหตุ

ปนเปื้อนได้ตั้งแต่ ..แหล่งผลิต
... จนถึงที่จำหน่าย

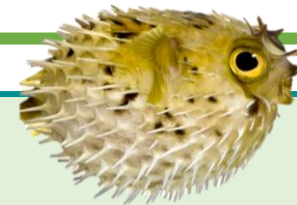
- ไม่เจตนา
- ความรู้เท่าไม่ถึงการณ์
- ประมาท
- มักร่างย
- ตั้งใจใส่เพื่อปกปิดสภาพอาหาร

อันตราย : ด้านเคมี

สารเคมีที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ

อาหารที่มาจากพืชหรือสัตว์

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



สารเคมีที่เติมลงไป ในอาหารโดยเจตนา

- ✓ สารเคมีที่ใช้ในการเปลี่ยนแปลง กลิ่น สี รส การเน่าเสีย หากใช้มากไปอาจเกิดอันตราย
- ✓ สารปรุงแต่งอาหาร หรือ เครื่องปรุงรสอาหาร เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู พงชูรส เป็นต้น

- ✓ วัตถุเจือปนในอาหารที่กฎหมายห้ามใช้ เช่น สารเร่งเนื้อแดง สารบอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว ฟอร์มัลลิน และสารโพลาร์



สารเคมีที่เติมลงไป ในอาหารโดยไม่ได้เจตนา หรือ เกิดขึ้นโดยบังเอิญ

- ✓ อาจติดมากับอาหาร บรรจุภัณฑ์ หรือปนเปื้อนในระหว่างการผลิต เช่น สารเคมีทำความสะอาด โลหะจากหมักพิมพ์ เป็นต้น

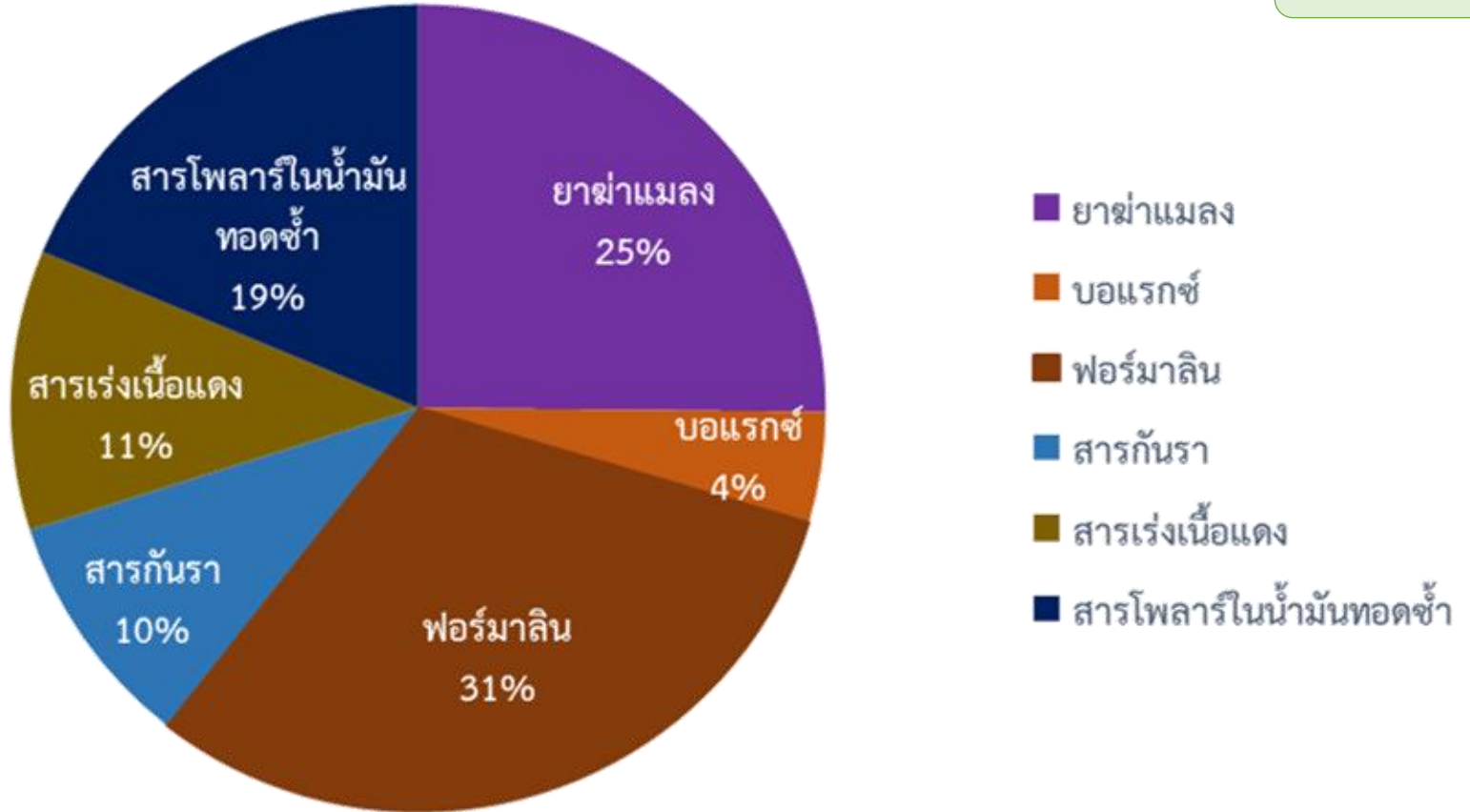
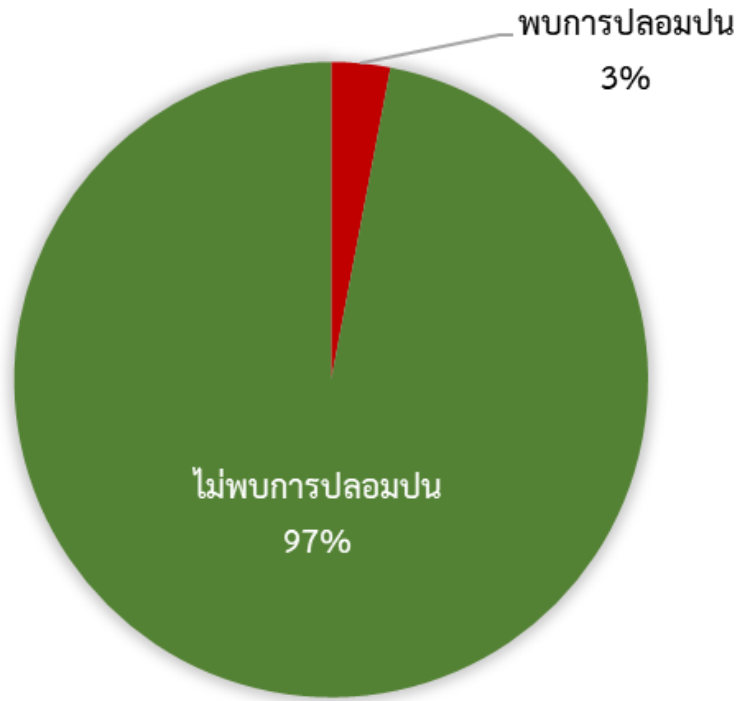


สาวเจของใส่ครป
ทำจาก "กล่อง ATK"

อันตราย : สถานการณ์ปนเปื้อนด้านเคมี



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



สุ่มตรวจอาหาร ทั้งหมด 21,080 ตัวอย่าง
จากสถานประกอบการด้านอาหารทั่วประเทศ

ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2565

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

อันตราย : สถานการณ์ปนเปื้อนด้านเคมี



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

รู้ทันสารปนเปื้อนในอาหาร
(Contaminants)

BORAX

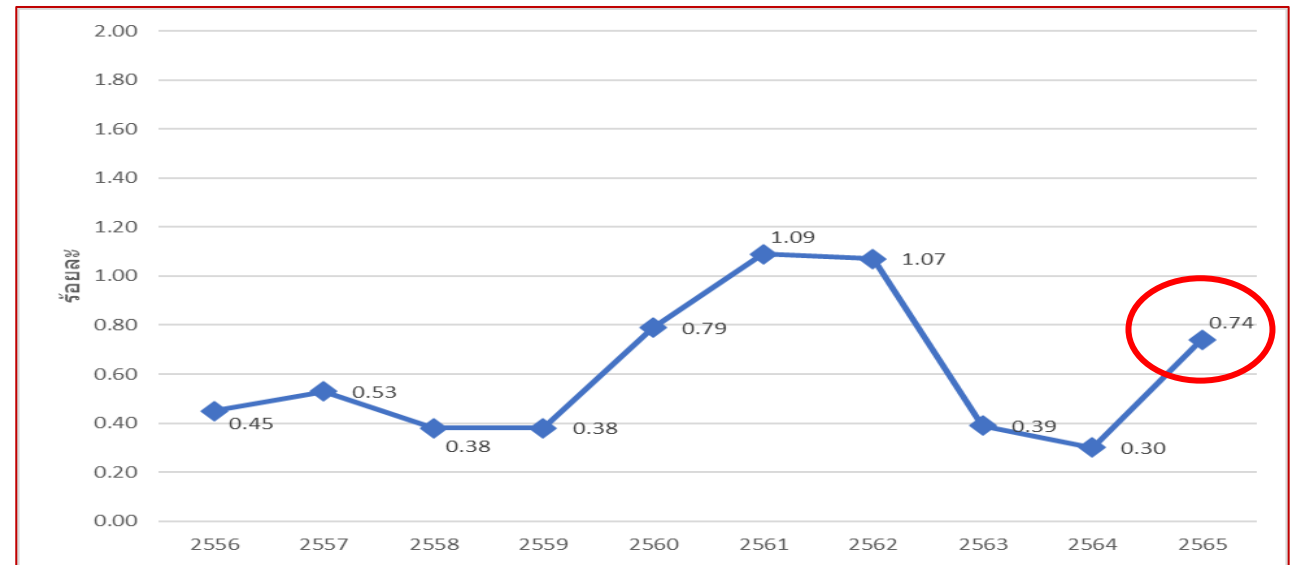
สารบอแรกซ์

ใช้ผสมอาหารเพื่อให้มีความเหนียวหรือกรอบ
อาหารที่มักพบว่ามีบอแรกซ์ผสม เช่น ลูกชิ้น หมูยอ
อาหารชุบแป้งทอด กลัวยทอด มันทอด ผัก/ผลไม้ดอง เป็นต้น

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
กำหนดให้บอแรกซ์เป็นวัตถุห้ามใช้ในอาหาร
หากบริโภคเข้าไปจะเกิดอันตราย



อาหารที่ปนเปื้อนสารบอแรกซ์



อันตรายต่อระบบทางเดินอาหาร ระบบสมอง
อาจทำให้เกิดอาการคล้ายเยื่อหุ้มสมองอักเสบ
และรุนแรงมาก คือ เป็นอันตรายต่อไต และตายได้

อันตราย : สถานการณ์ปนเปื้อนด้านเคมี



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

รู้ทันสารปนเปื้อนในอาหาร
(Contaminants)

กรดซาลิซิลิก
Salicylic Acid

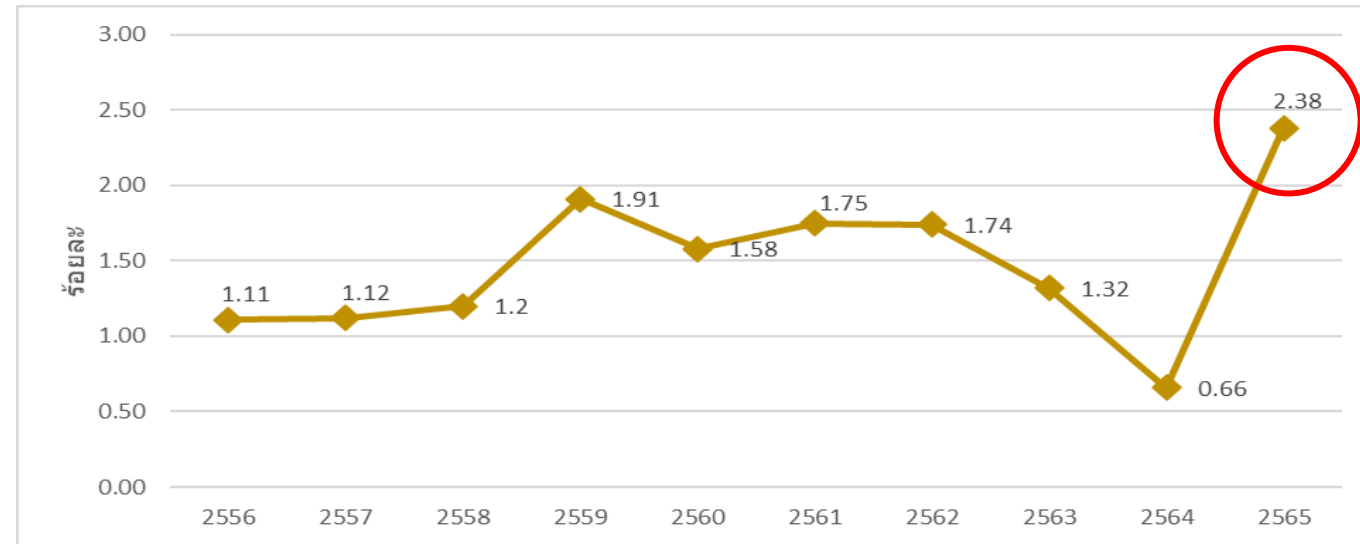
สารพิษ

เป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร แต่มีการนำสารชนิดนี้ใส่ในน้ำดองผักผลไม้เพื่อให้ดูใสเหมือนใหม่อยู่เสมอ กระทรวงสาธารณสุขจึงได้กำหนดห้ามนำมาใส่เจือปนในอาหาร

ปัจจุบันยังตรวจพบกรดซาลิซิลิกในอาหารหลายชนิด เช่น แหนม หมูยอ ผักผลไม้ดองจำพวก มะม่วงดอง ผักกาดดอง มะกอกดอง มะดันดอง ขิงดอง กุ้งดอง เกี่ยมดอง ไชโป้ และหน่อไม้ดัดสีบ๊อง ถ้าผู้บริโภคเข้าไปมาก จะมีอาการอาเจียน หูอื้อ มีไข้และอาจถึงตายได้



อาหารที่ปนเปื้อนสารกันรา หรือสารกันบูด (กรดซาลิซิลิก)



ความเป็นพิษในคนหากกินเข้าไปในปริมาณมากคือ ปวดท้อง คลื่นไส้ อาเจียน อาการทางประสาท ค้นตามผิวหนังในคนที่แพ้

อันตราย : สถานการณ์ปนเปื้อนด้านเคมี




กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

รู้ทันสารปนเปื้อนในอาหาร
(Contaminants)

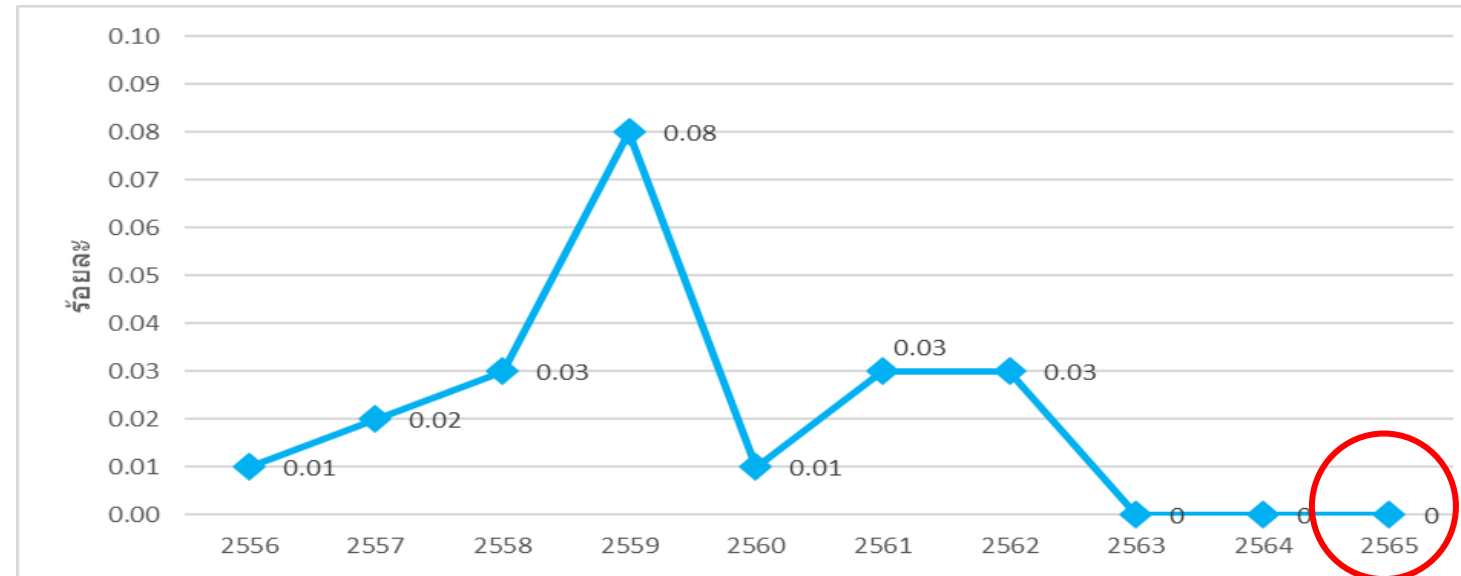
สารฟอกขาว

โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (Sodium hydrosulfite)

ถั่วงอกที่ขาวอวบ ผักชีฝรั่งที่ดูขาวกรอบน่ารับประทาน มักจะถูกฟอกขาว ด้วยสารฟอกขาว นอกนั้นยังใช้กับทุเรียนกวน หน่อไม้ ชิงชอย ขนมะจีน น้ำตาลทราย หรือสินค้าอาหารอื่นๆ ที่มีสีขาวให้ดูน่ารับประทานและดูใหม่อยู่เสมอ



อาหารที่ปนเปื้อนสารฟอกขาว



ได้รับเข้าไปในปริมาณน้อยจะมีอาการคลื่นไส้
วิงเวียน เหนื่อยอ่อน และ
ถ้าได้รับในปริมาณมากก็จะทำให้ถ่ายเป็นเลือด
ช้ำ ช็อค หายใจไม่ออก ไตวาย และเสียชีวิตในที่สุด

อันตราย : สถานการณ์ปนเปื้อนด้านเคมี

รู้ทันสารปนเปื้อนในอาหาร
(Contaminants)

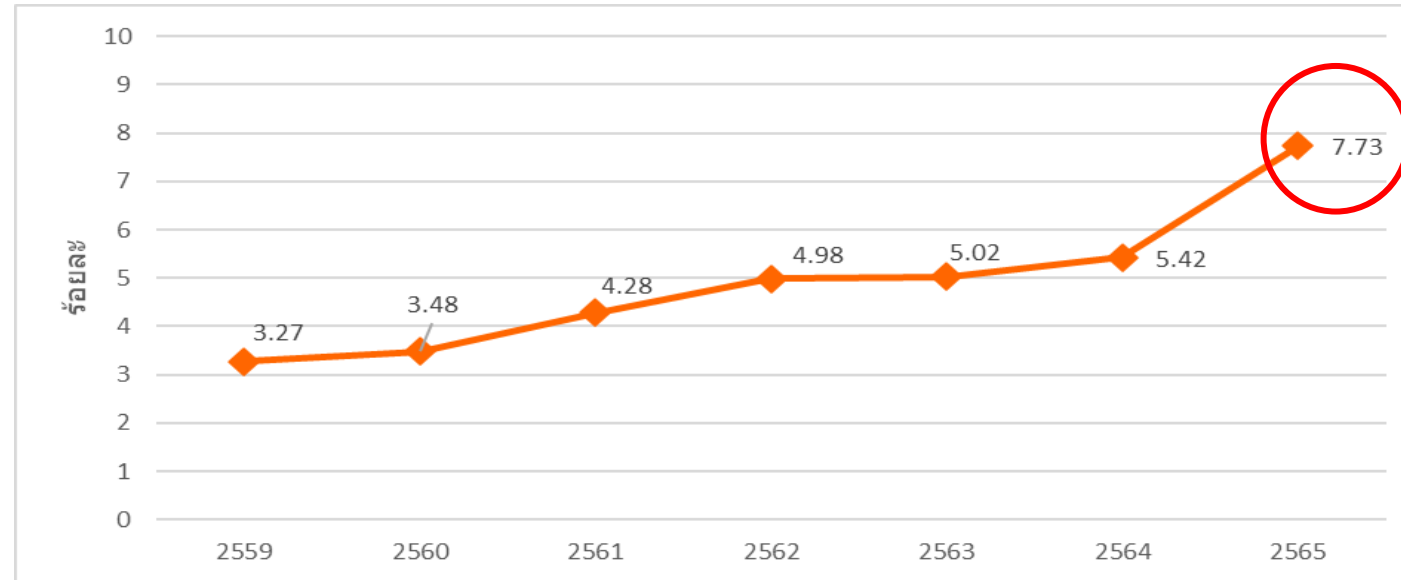
FORMALIN

ฟอร์มาลีน

ฟอร์มาลีนถูกนำมาใช้แช่ผัก เนื้อสัตว์ และอาหารทะเลสด เพื่อให้อาหารต่างๆ สดอยู่ได้นาน ไม่เน่าเสียเร็ว



อาหารที่ปนเปื้อนสารฟอร์มาลีน

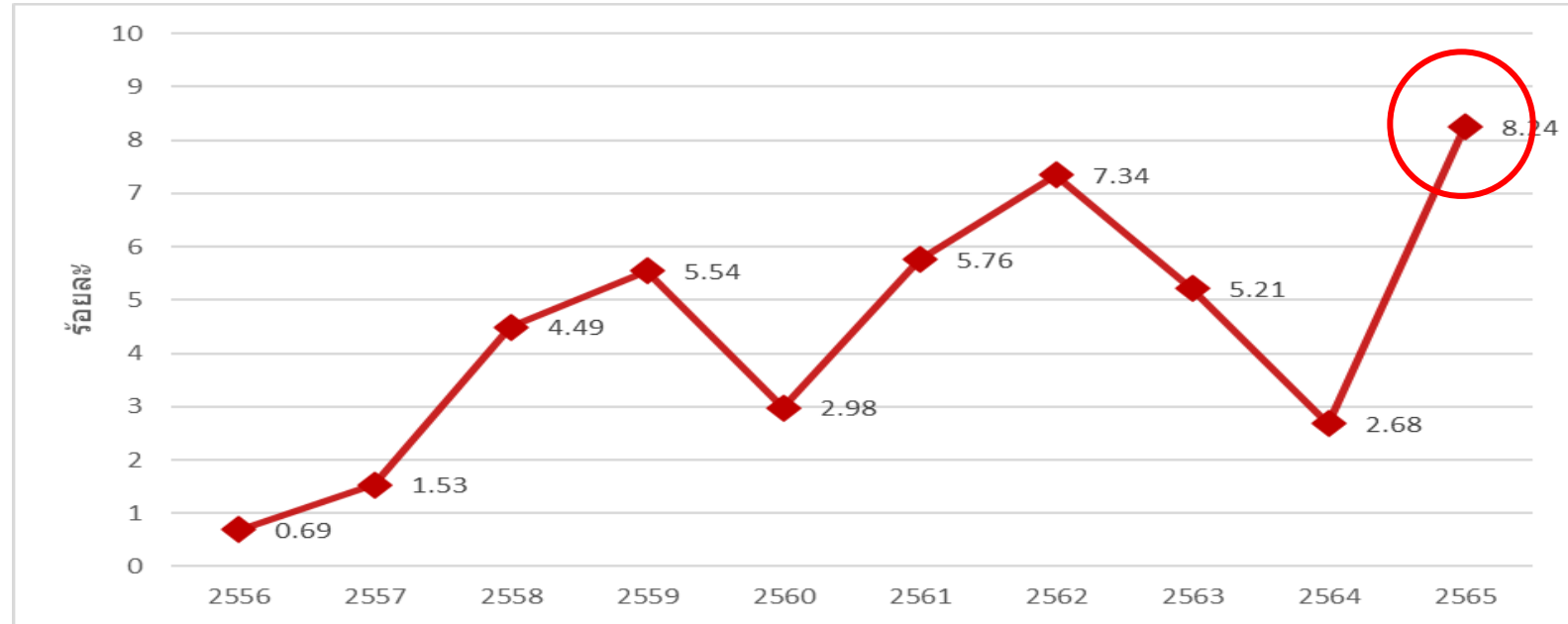


กินเข้าไปจะเกิดอาการปวดท้องอย่างรุนแรง
คลื่นไส้ อาเจียน ปัสสาวะไม่ออก
กดประสาทส่วนกลางทำให้หมดสติได้

อันตราย : สถานการณ์ปนเปื้อนด้านเคมี



อาหารที่ปนเปื้อนสารเร่งเนื้อแดง



อาการมือสั่น กล้ามเนื้อกระตุก ปวดศีรษะหัวใจเต้นเร็วผิดปกติ
กระวนกระวาย วิงเวียนศีรษะ บางรายมีอาการ คลื่นไส้อาเจียน
มีอาการทางจิตประสาท และมีอันตรายมากสำหรับหญิงมีครรภ์

อันตราย : สถานการณ์ปนเปื้อนด้านเคมี



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

น้ำมันทอดซ้ำอันตราย..ตายผ่อนส่ง

น้ำมันทอดซ้ำหลาย ๆ ครั้ง



สารโพลาร์



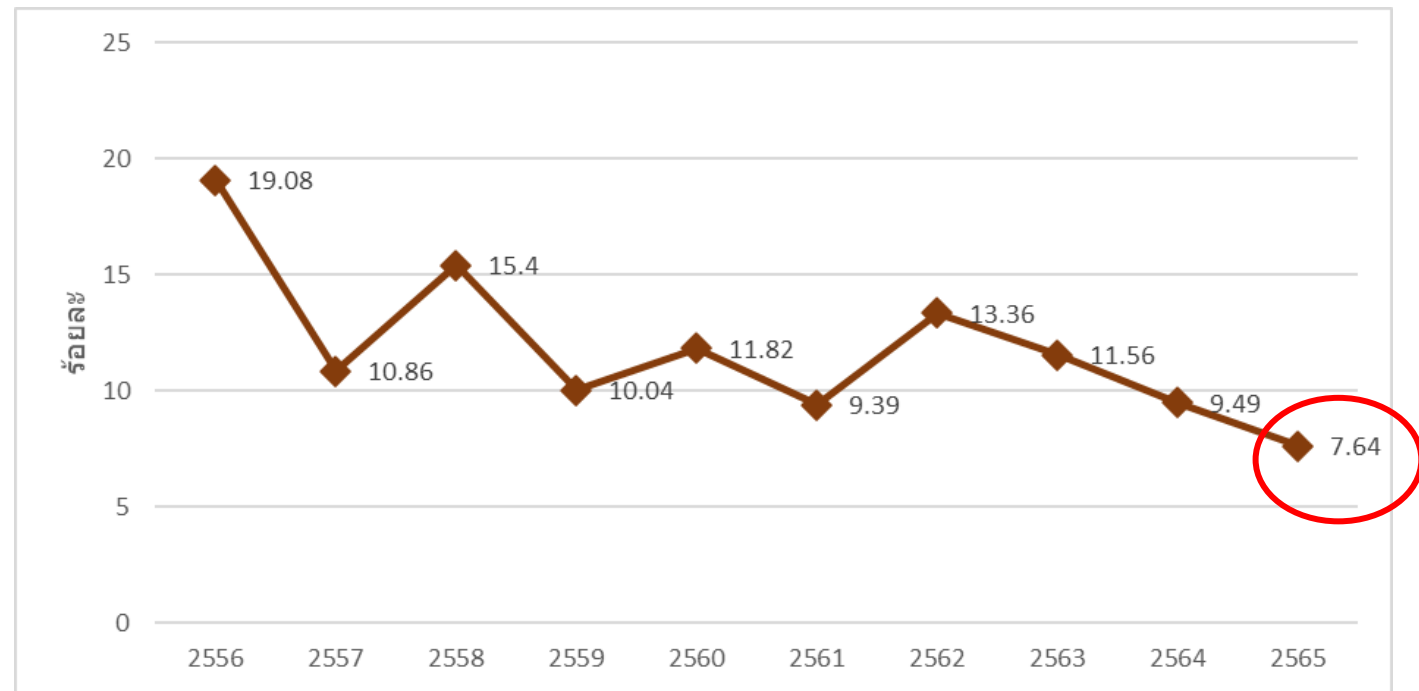
เนืองอกในตับ , ปอด



มะเร็ง

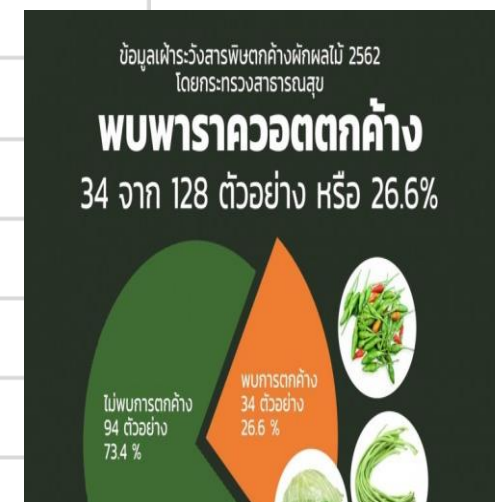
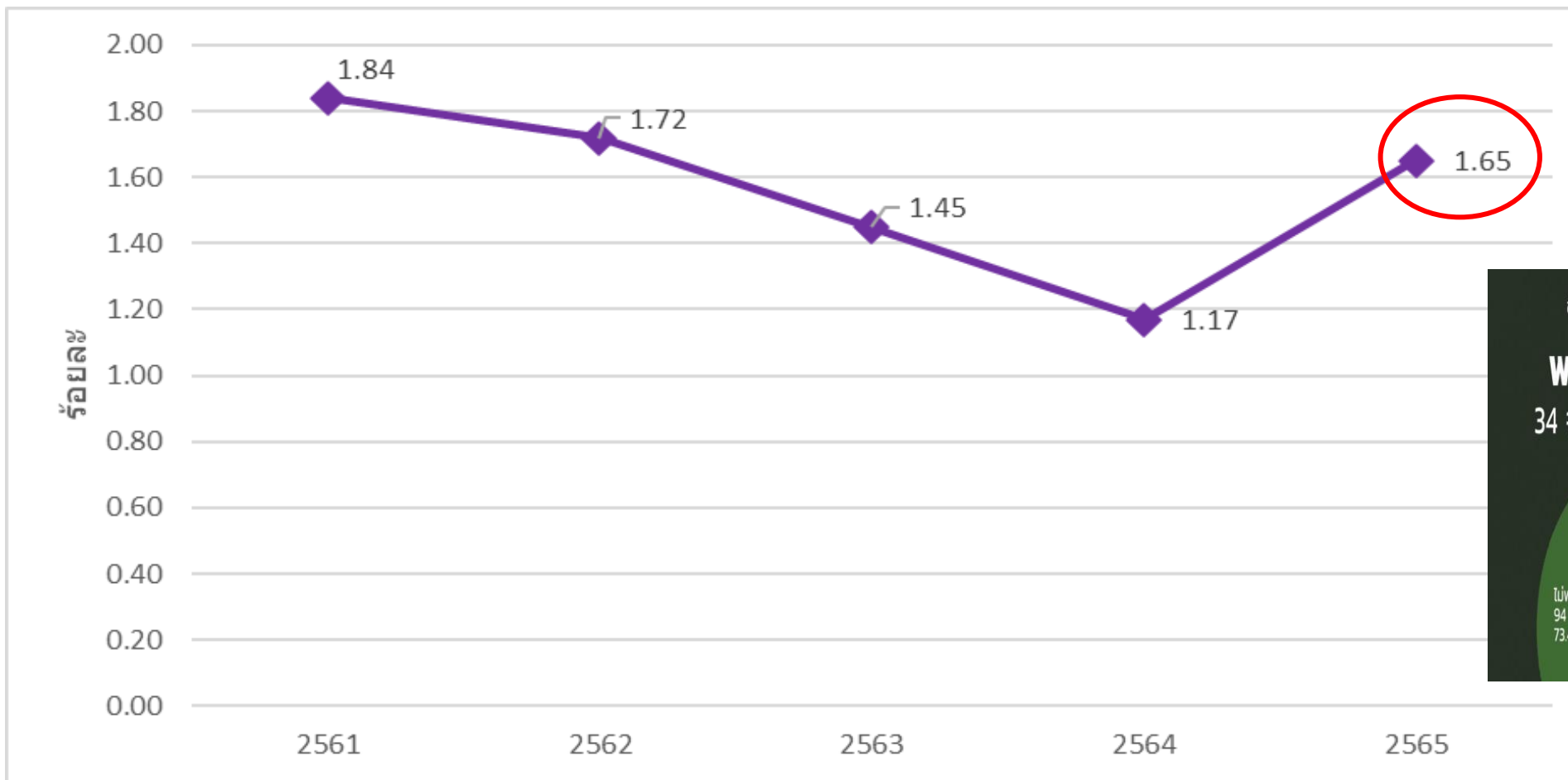


อาหารที่ปนเปื้อนสารโพลาร์



จะแนะนำผู้ประกอบการอย่างไรดี

อันตราย : การปนเปื้อนสารเคมีกำจัดศัตรูพืชในอาหาร



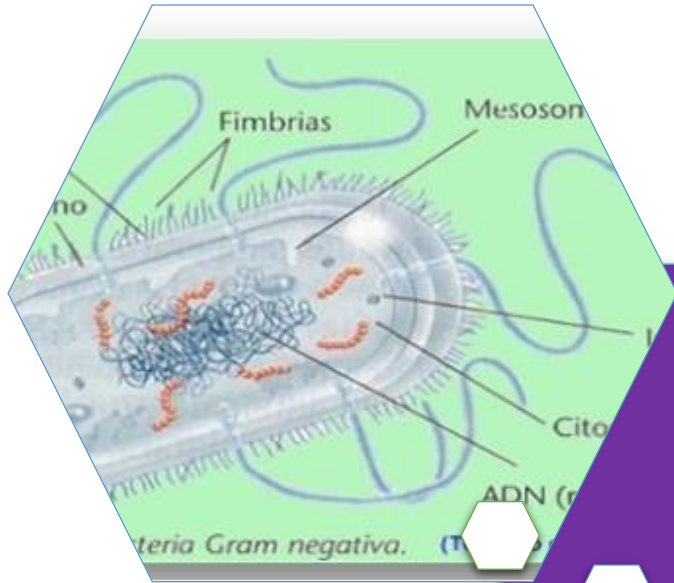
ข้อมูล ณ วันที่ 30 กันยายน 2565

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

อันตรายที่พบได้ในอาหาร : ด้านชีวภาพ



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



ด้านชีวภาพ

เกิดจากสิ่งมีชีวิตที่ก่อให้เกิดโรคหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ได้แก่ **แบคทีเรีย ไวรัส เชื้อรา และปรสิต** อาจมาจากวัตถุดิบ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ สิ่งแวดล้อม ในระหว่างการประกอบอาหาร รวมถึง **ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร** หากบริโภคน้ำเข้าไปจะทำให้เกิดการเจ็บป่วยได้

จัดเป็นสาเหตุสำคัญของอาหารที่ไม่ปลอดภัย และถือเป็นเป้าหมายหลักของการสุขาภิบาลอาหารที่ต้องป้องกันการปนเปื้อนจากอันตรายประเภทนี้

อันตราย : ด้านชีวภาพ



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

- ✓ โรคที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย
- ✓ โรคพิษที่เกิดจากพิษของแบคทีเรีย
- ✓ โรคที่เกิดจากเชื้อไวรัส
- ✓ โรคที่เกิดจากเชื้อปรสิต
- ✓ โรคที่เกิดจากสัตว์สู่คน



อันตราย : ด้านชีวภาพ



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

แบคทีเรีย

✦ อหิวาตกโรค

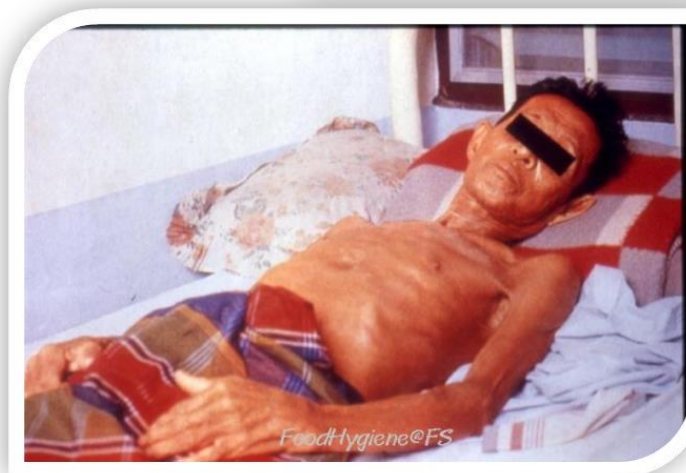
✦ บิด

✦ ไทฟอยด์

✦ คอติบ

✦ ไอกรน

✦ วัณโรค



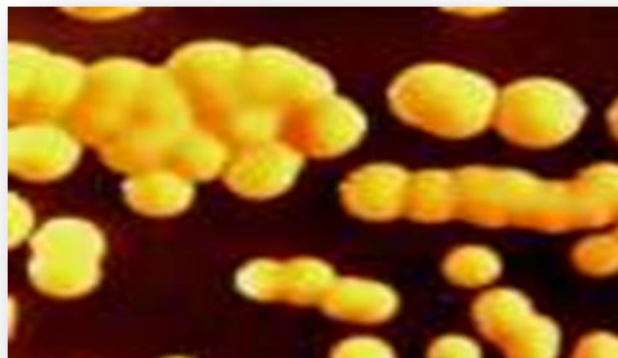
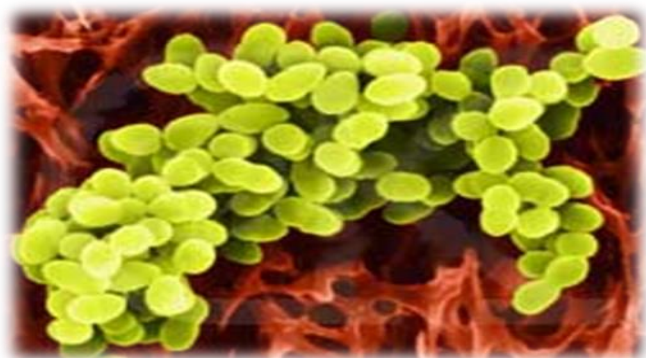
อันตราย : ด้านชีวภาพ



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

พิษของเชื้อแบคทีเรีย

- อาหารเป็นพิษจากเชื้อ *Staphylococcus*
- อาหารเป็นพิษจากเชื้อ *Clostridium*



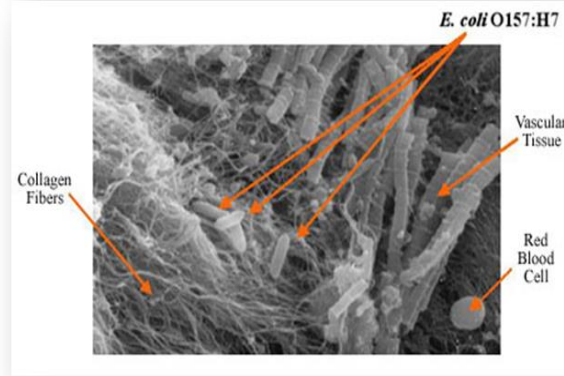
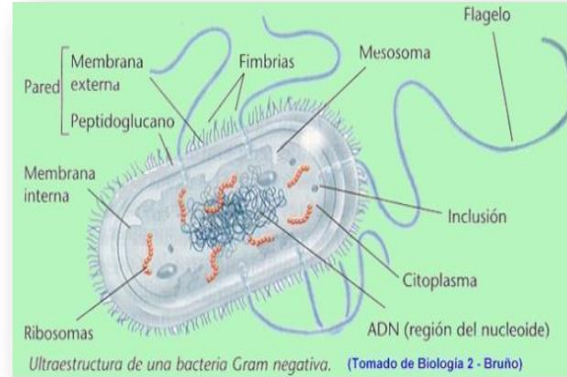
อันตราย : ด้านชีวภาพ



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



สเตอโรโตคอคคัสซูอัส



ทูหนวก ตาบอด ตาย

หมูนสุโขทัยกินหมูดิบ-ลาบดิบ เสียชีวิต 1 นอนไอซียู 3 ติดเชื้อ แพทย์เตือนระวัง

วันที่ 27 พฤษภาคม 2562 - 16:03 น.



อันตราย : ด้านชีวภาพ



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



▶ กรณีการเสียชีวิตและเจ็บป่วยจากเชื้อ

คลอสทริเดียม โบทูลินัม

(Clostridium botulinum)

ในหน่อไม้ปิ้งที่มีมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2540

▶ เกิดรุนแรงที่สุดที่จังหวัดน่าน ในปี 2549

ส่งผลให้มี ผู้ป่วย 163 ราย

และรัฐบาลใช้งบประมาณในการรักษาพยาบาล

และแก้ไขปัญหาลงถึง 50 ล้านบาท

อันตราย : ด้านชีวภาพ



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

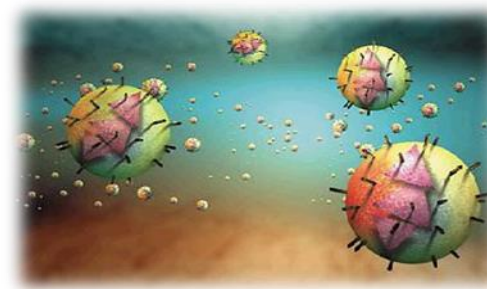
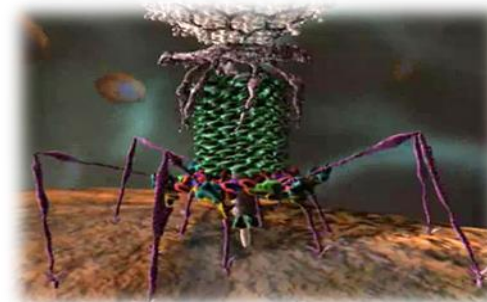
ขนมจีบมรณะ มีแบคทีเรีย **Salmonella**
ปนเปื้อนมาจากน้ำอุจจาระ

ตรวจพบเชื้อ **Salmonella** ในขนมจีบมรณะ
เป็นเหตุให้ผู้ที่รับประทานเข้าไปเกิดอาการ
ท้องเสียอย่างหนัก คลื่นไส้ อาเจียน
ร่างกายอ่อนเพลีย บางรายถึงขั้นเสียชีวิต
Salmonella เป็นแบคทีเรียที่อยู่ในลำไส้ของคน
หรือสัตว์ และสามารถปนออกมากับอุจจาระได้



ไวรัส

- ไวรัสตับอักเสบบชนิดเอ
- โปлиоไวรัส
- ไข้หวัดใหญ่ 2009
- ไวรัสโคโรนา (COVID-19)



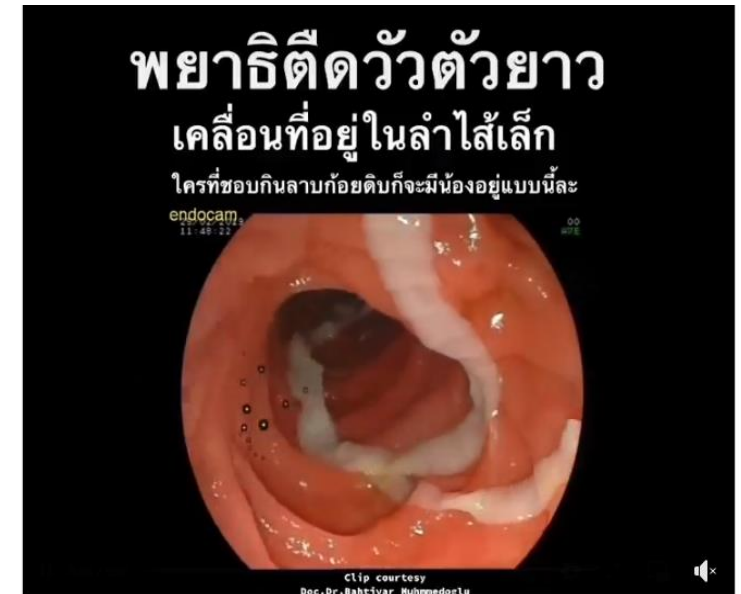
อันตราย : ด้านชีวภาพ



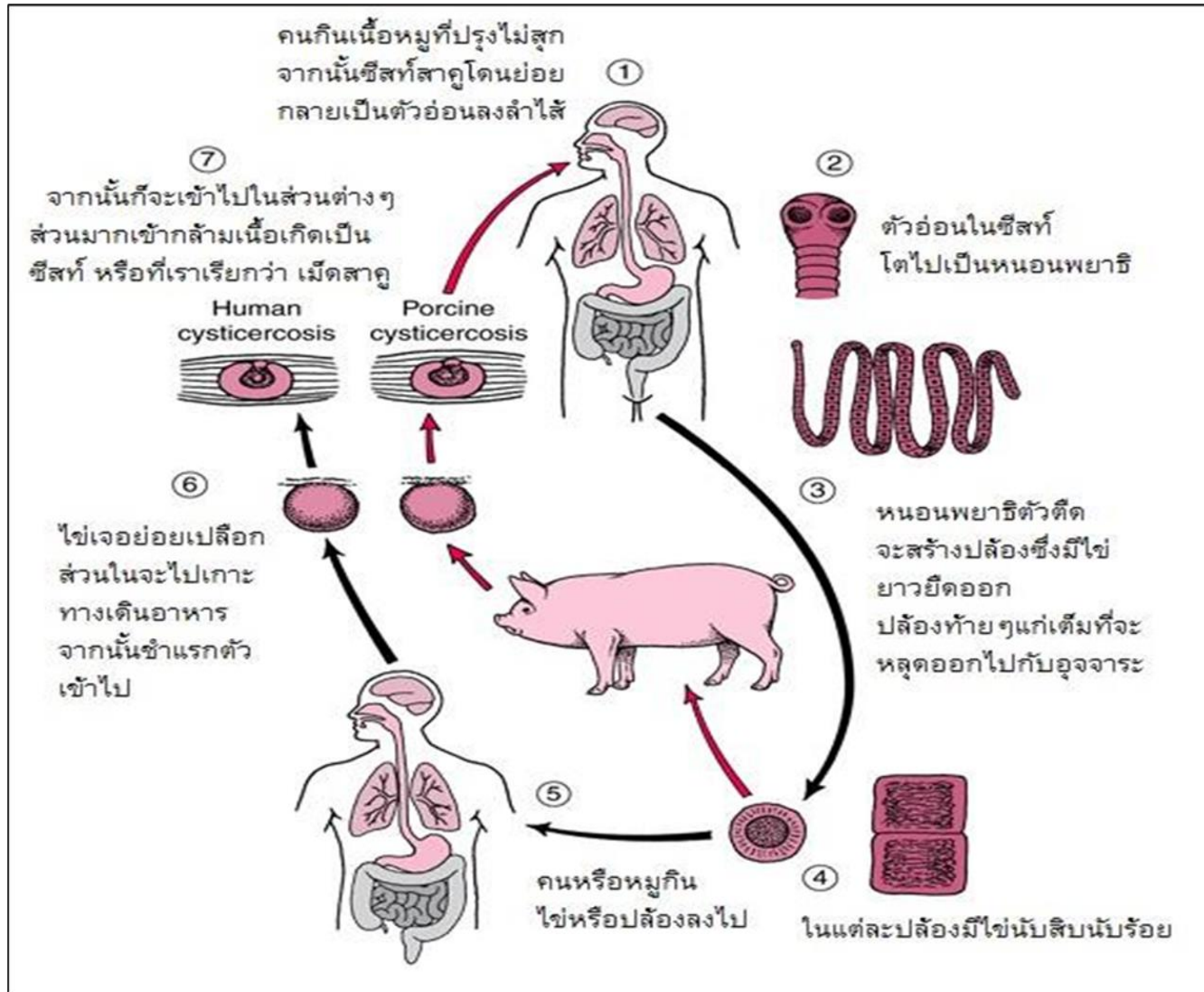
กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ปรสิต / พยาธิต่างๆ

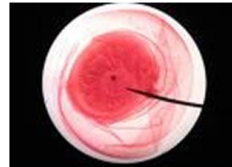
- โรคพยาธิติดหมู, วัว
- โรคพยาธิตัวจิ๊ด



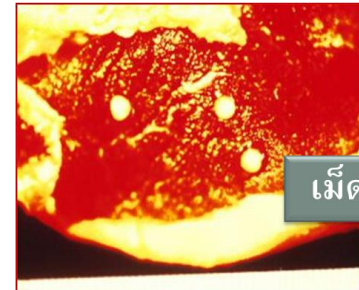
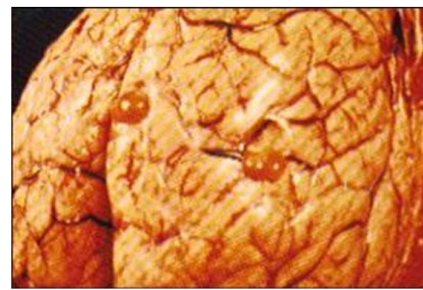
อันตราย : ด้านชีวภาพ



ไข่พยาธิตัวเต็ม



เม็ดสาธูในสมองคน



เม็ดสาธูในเนื้อหมู



หลักการสุขภาพอาหาร : 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

หลักการสุขาภิบาลอาหาร : อันตรายที่พบได้ในอาหาร



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

อาหารไม่สะอาด



หาย



พิการ

ผลกระทบต่อสุขภาพ

เฉียบพลัน



เช่น โรคอุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ
(ปวดท้อง อุจจาระร่วง อาเจียน ตายได้)

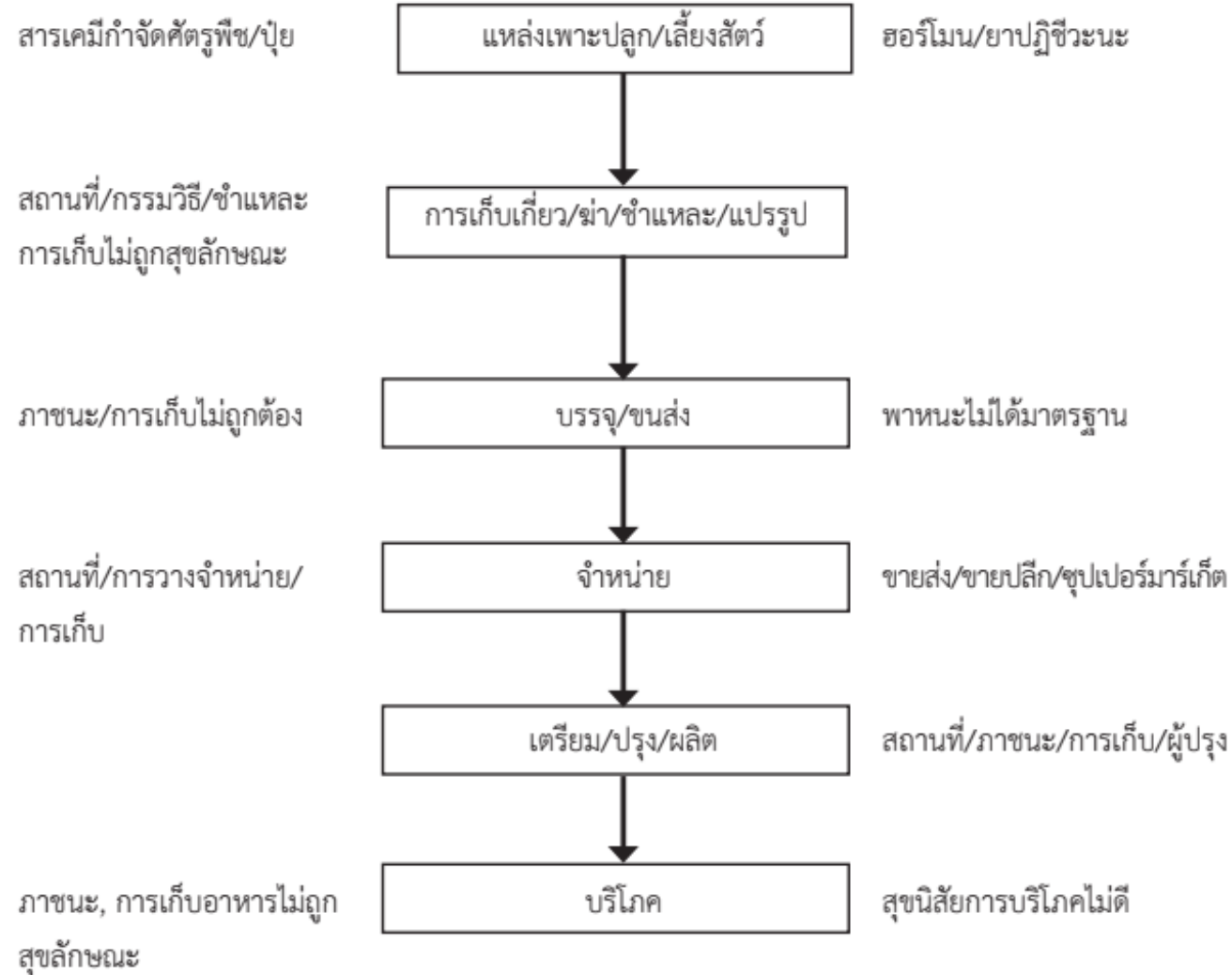
เรื้อรัง



เช่นโรคที่เกิดจากสารเคมีอันตราย เช่น สารปรอท ตะกั่ว บอแรกซ์ ฯลฯ จะเกิดอาการชา มีอาการอ่อนเพลีย เบื่ออาหาร ปวดศีรษะ เป็นอัมพาต สารสะสมในตับไต และทำให้เป็นโรคมะเร็ง เรียกว่า ตายผ่อนส่ง



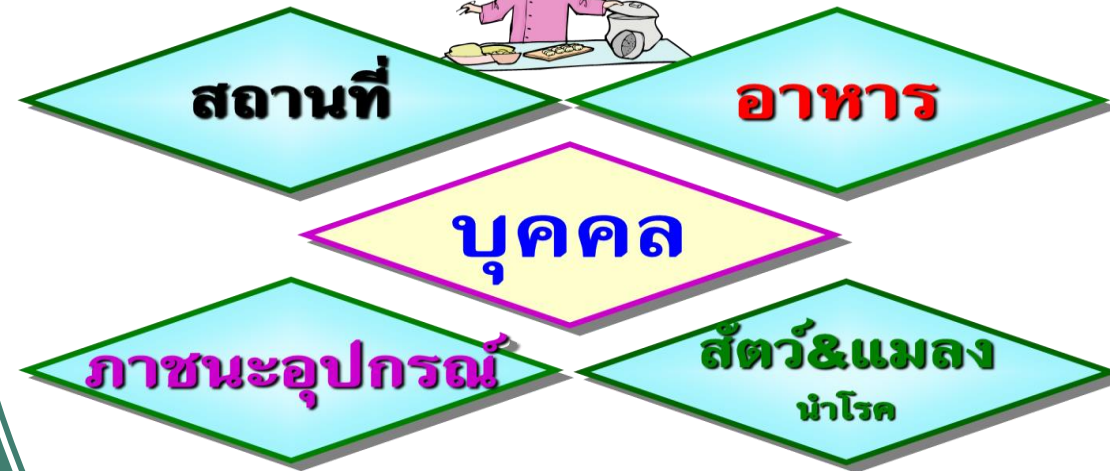
หลักการสุขาภิบาลอาหาร : ปัจจัยที่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน



การจัดการปัจจัย ที่ทำให้อาหาร เกิดการปนเปื้อน ไม่สะอาด ปลอดภัย



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH



แนวทางการควบคุมป้องกัน : ปัจจัยปนเปื้อนในอาหาร



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

การลดการปนเปื้อนเบื้องต้น

การ ลด ยับยั้ง ทำลาย จุลินทรีย์

การควบคุมปัจจัยที่ทำให้อาหารสกปรก



การลดการปนเปื้อนเบื้องต้น



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

1) คัดเลือกวัตถุดิบที่ดีในการผลิต

2) ล้างผัก ผลไม้ ให้สะอาด

3) ตรวจสอบเครื่องมือ อุปกรณ์อยู่เสมอ

4) ใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาด

5) บริเวณเตรียมปรุง มีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค

6) ปกปิดอาหาร

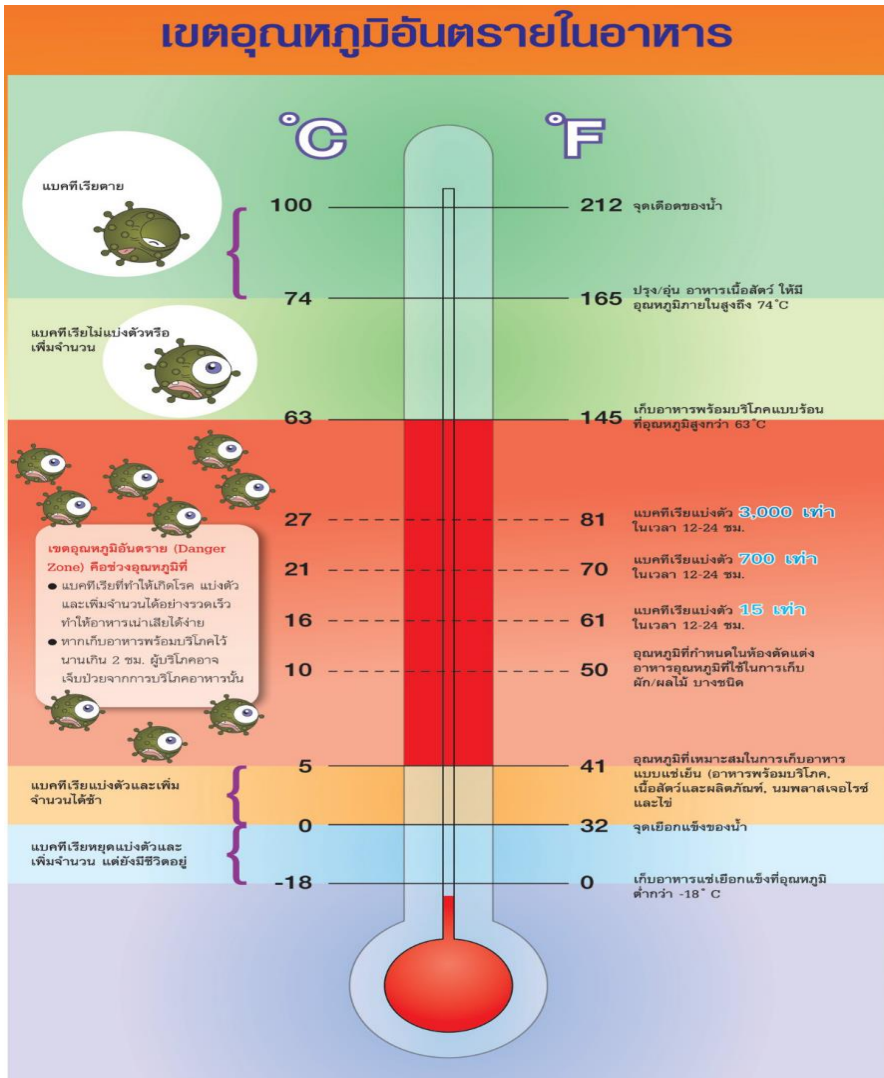
7) พนักงานปฏิบัติงานถูกสุขลักษณะ



การลด ยับยั้ง ทำลาย จุลินทรีย์



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



DANGER ZONE





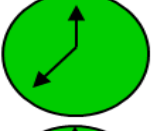

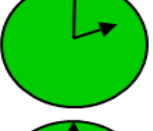

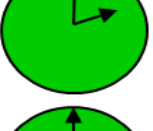

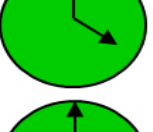









แบคทีเรียทุกชนิดเจริญเติบโตได้ดีในช่วงเขตอุณหภูมิอันตราย (5 - 63 °C)

- ดังนั้น :
1. ต้องเก็บอาหารพร้อมบริโภคแบบร้อนที่อุณหภูมิสูงกว่า 63 °C
 2. ต้องเก็บอาหารพร้อมบริโภคแบบเย็นที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 °C
 3. ต้องเก็บอาหารแช่เยือกแข็งที่อุณหภูมิต่ำกว่าหรือเทียบเท่า -18 °C
 4. อุ่นอาหารพร้อมบริโภคให้ร้อนทั่วถึงและมีอุณหภูมิสูงถึง 74 °C
 5. ไม่เก็บอาหารทุกชนิดในเขตอุณหภูมิอันตราย 5-63 °C

การลด ยับยั้ง ทำลาย จุลินทรีย์



การควบคุมอุณหภูมิและเวลา

เวลา			จำนวนแบคทีเรีย
12.00		1	
12.20		2	
12.40		4	
13.00		8	
14.00		64	
15.00		512	
16.00		4,096	
17.00		32,768	
18.00		262,144	
19.00		2,097,152	

การควบคุมปัจจัยที่ทำให้อาหารสกปรก



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

สถานที่

อาหาร

หัวใจของงาน
สุขาภิบาลอาหาร

บุคคล

ภาชนะอุปกรณ์

สัตว์&แมลง
นำโรค



การควบคุมป้องกันอาหารให้สะอาด ปลอดภัย

สาเหตุที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย

- ✓ เชื้อโรค พยาธิ
- ✓ พิษของเชื้อโรค
- ✓ พิษจากสารเคมี
- ✓ พิษจากพืชและสัตว์
- ✓ วัตถุแปลกปลอมที่เป็นอันตราย

ควบคุมป้องกันโดยวิธีการทางสุขาภิบาลอาหาร

- ✓ สถานที่ ประชุม ประกอบอาหาร และจำหน่ายอาหาร
- ✓ อาหาร
- ✓ ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้
- ✓ สัตว์ และแมลงนำโรค
- ✓ บุคคล

อาหาร
สะอาด

ผู้บริโภค
สุขภาพดี

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ของกรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและ
น้ำ
กรมอนามัย

บทบาทหน้าที่

มุ่งเน้น แก้ไข และลดความเสี่ยงจากการ
จัดบริการอาหาร และคุณภาพน้ำบริโภค
ในสถานประกอบการด้านอาหาร

ประเมิน ควบคุม ป้องกัน

สถานที่

อาหาร

ภาชนะ
อุปกรณ์

บุคคล

สัตว์ แมลง
นำโรค

การควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อความสะอาดปลอดภัยของ



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

อาหาร



การจัดการสุขาภิบาลอาหาร : พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

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

- หมวด 7 กิจกรรมที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- หมวด 8 ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร/เสสมอาหาร
- หมวด 9 การจำหน่ายสินค้าในที่/ทางสาธารณะ



สถานประกอบการกิจการอาหาร : พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ให้อำนาจ

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

ออกข้อบัญญัติท้องถิ่น

- สิ่งปฏิกูล / มูลฝอย
- กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ควบคุมการเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์
- ตลาด
- สถานที่จำหน่าย
- สถานที่สะสมอาหาร
- จำหน่ายสินค้าในที่/ทางสาธารณะ

จพง.ท้องถิ่นพิจารณาอนุญาต
และตรวจตราดูแล
กิจการต่าง ๆ

ควบคุม ดูแล

- เกิดเหตุรำคาญ
- ผิดสุขลักษณะอาคาร
- ฝ่าฝืนข้อบัญญัติท้องถิ่นฯ

ออกคำสั่งทางปกครอง

ปรับปรุง / แก้ไข
หยุดกิจการชั่วคราว
พักใช้/เพิกถอน ใบอนุญาต

บัตรเจ้าพนักงาน

1.เจ้าพนักงานท้องถิ่น

ม.4
พ.ร.บ.สธ.

 ผวจ.
ลงนามในบัตร

2.เจ้าพนักงานสาธารณสุข

รพ.ว.สธ.
แต่งตั้ง

หน่วยงาน
สาธารณสุข

อปท.

 ผวจ.
ลงนามในบัตร

 จพถ.
ลงนามในบัตร

3.ผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจาก เจ้าพนักงานท้องถิ่น

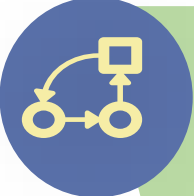
ข้าราชการ / พนง.ส่วนท้องถิ่น

ม. 44
พ.ร.บ.สธ.

 จพถ.
ลงนามในบัตร

หน้าที่และอำนาจของเจ้าพนักงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

อำนาจ	เจ้าพนักงานท้องถิ่น	เจ้าพนักงานสาธารณสุข	ผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น
พิจารณาอนุญาต / ไม่อนุญาต	/	-	-
รับรองการแจ้ง	/	-	-
แนะนำ	/	/	/
ออกคำสั่ง	/	/	-
ม. 44	/	/	/
การเปรียบเทียบ	คกก.เปรียบเทียบมอบหมายในอัตราโทษปรับสถานเดียว หรือ จำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือ ปรับไม่เกิน 25,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ	-	-



พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กับการสุขาภิบาลอาหาร



สถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหาร

ตลาด

- ตลาดประเภทที่ 1
- ตลาดประเภทที่ 2

สถานที่จำหน่ายอาหาร

สถานที่สะสมอาหาร

- พื้นที่ ไม่เกิน 200 ตร.ม.
- พื้นที่ เกิน 200 ตร.ม.

การจำหน่ายสินค้าในที่/ทางสาธารณะ

- เร่ขาย
- จัดตั้งวางเป็นปกติ
- กลุ่มที่ 3 กิจการเกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม

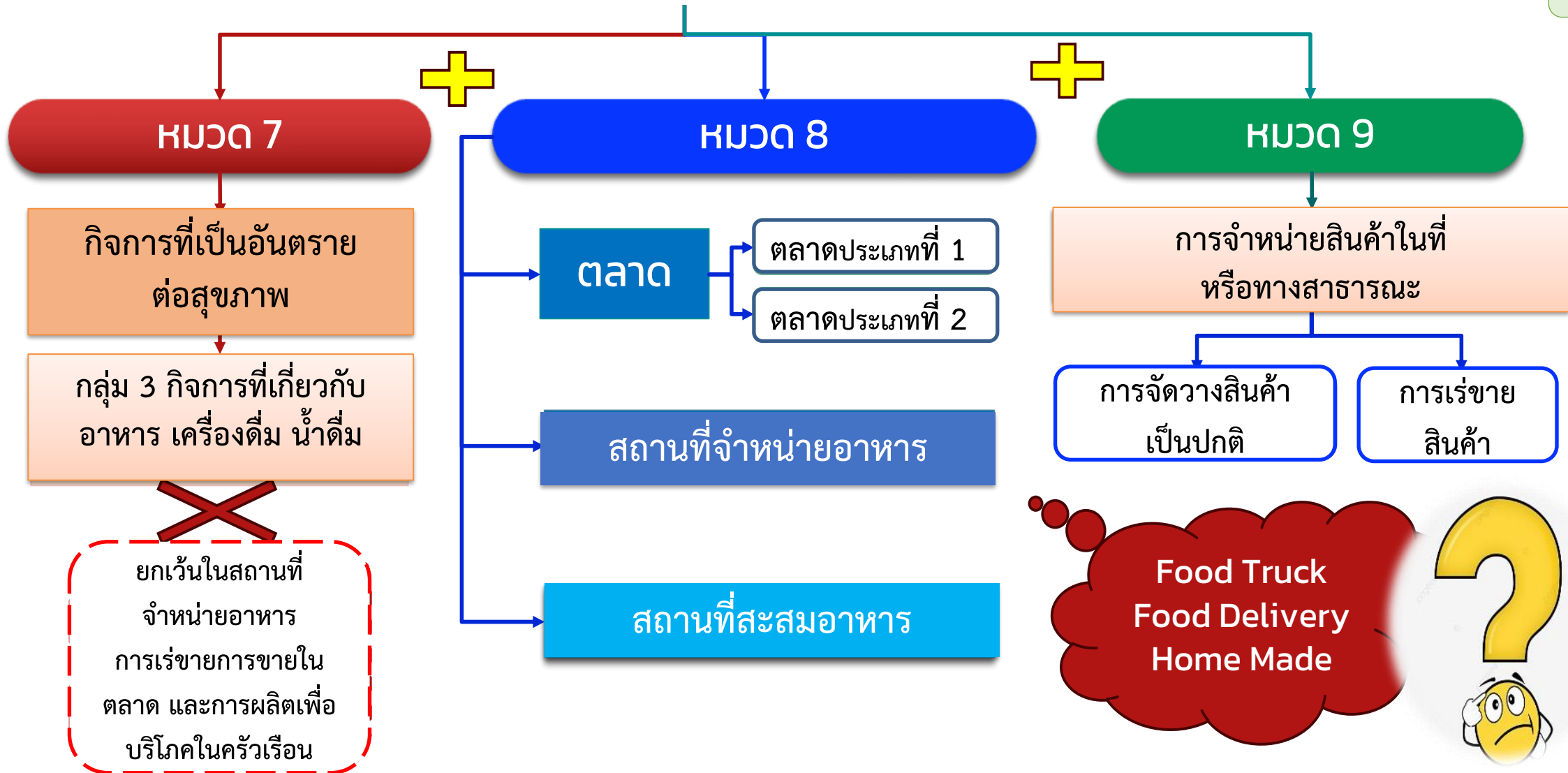
กิจการอันตรายต่อสุขภาพ



สถานประกอบการอาหาร : พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



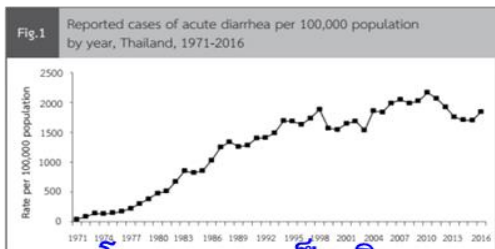
หลักเกณฑ์การปฏิบัติ สุขลักษณะ การเสียอัตราค่าธรรมเนียม

การพัฒนามาตรฐาน / กฎหมายสถานประกอบการกิจการอาหาร

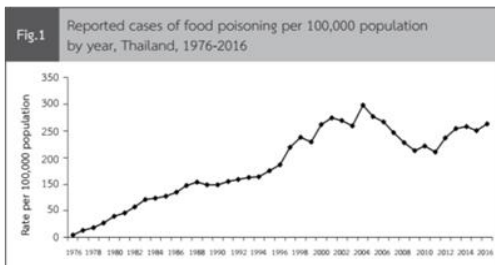
เหตุผลและความจำเป็น



โรคอุจจาระร่วงเฉียบพลัน



โรคอาหารเป็นพิษ

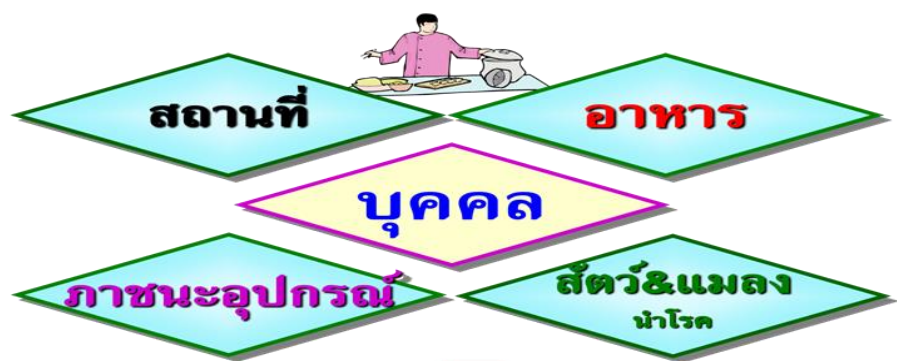


ผู้บริโภคมีความเสี่ยงจากเชื้อโรค สารเคมี หรือโลหะหนัก และ ความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ

เจตนาธรมณ์+การพัฒนา

กำหนดมาตรการในการจัดการ

การจัดการสุขลักษณะของสถานประกอบการกิจการอาหาร



สถานประกอบการด้านอาหาร มีสุขลักษณะที่ดี และ ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค

ผู้บริโภคและผู้ประกอบการ มีสุขภาพดี



ตลาด

“หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภท สัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารที่มีสภาพเป็นของสด ประกอบ หรือปรุงแล้ว หรือ ของ เสียง่าย ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึง บริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำ หรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด”

การพิจารณาว่าการประกอบกิจการในลักษณะใดจึงจะถือว่าเป็น “ตลาด” ตามกฎหมาย สาธารณสุขนั้น ***ต้องยึดถือองค์ประกอบตามนิยามคำว่า “ตลาด” เป็นสำคัญ โดยไม่ต้องพิจารณา จำนวนแผงของการจำหน่ายอาหารสดว่าต้องมีเท่าใด หากลักษณะและองค์ประกอบของการประกอบ กิจการเป็นไปตามนิยามย่อมถือว่าเป็น “ตลาด” ตามกฎหมายสาธารณสุข

(มติคณะกรรมการสาธารณสุข ในการประชุมครั้งที่ 40-4/2548)

พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535

สุขลักษณะของตลาด (ม.35)

- ที่ตั้ง แพนผัง สิ่งปลูกสร้าง
- การจัดสถานที่ การวางสิ่งของ
- การรักษาความสะอาด
- การกำจัดสิ่งปฏิกูลมูลฝอย การระบายน้ำทิ้ง
- การป้องกันเหตุรำคาญและการระบาดของโรค

ให้อำนาจ
ท้องถิ่นออก

ข้อบัญญัติ
ท้องถิ่น

• สุขลักษณะของผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด (ม.37)

ตลาด

กฎกระทรวงสุขลักษณะตลาด พ.ศ. 2551

(ใช้บังคับในเขตกรุงเทพฯ, เมืองพัทยา, เทศบาล)

หมวด 1 ลักษณะตลาด

- ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร + สุขลักษณะการสวนที่ 1
- ตลาดประเภทที่ 2 : ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร + สุขลักษณะการสวนที่ 2

หมวด 2 การดำเนินการกิจการตลาด

- ที่ตั้ง แพนผัง สิ่งปลูกสร้าง /การจัดสถานที่ /การวางสิ่งของ
- การรักษาความสะอาด/การกำจัดสิ่งปฏิกูลมูลฝอย /การระบายน้ำทิ้ง
- การป้องกันเหตุรำคาญ /การระบาดของโรค

หมวด 3 สุขลักษณะของผู้ขาย,ผู้ช่วยขายของ

- ผู้ขายและผู้ช่วยขายฯ มีสุขภาพดี มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการจำหน่ายอาหาร ทำ ประกอบปรุง เก็บหรือสะสมอาหาร การรักษาความสะอาดของภาชนะ ฯลฯ

หมวด 4 การควบคุมตลาดเอกชน/หน่วยงานรัฐ

- ผลการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ในอาหาร/พื้นผิวภาชนะ มีผู้สัมผัสอาหารไม่เกินมาตรฐาน
- ไม่เป็นแหล่งแพร่โรคของโรคติดต่อ/ถึงกระอะไม่รั่วไหล/ห้ามดำเนินการกิจการตลาดในที่หรือทางสาธารณะ

บทเฉพาะกาล

หน้า ๕
เล่ม ๑๒๕ ตอนที่ ๑๓ ก
ราชกิจจานุเบกษา
๑๗ มกราคม ๒๕๕๑



กฎกระทรวง
ว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด
พ.ศ. ๒๕๕๑

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ แห่งพระราชบัญญัติว่าด้วยสุขภาพของประชาชน พ.ศ. ๒๕๓๕ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของประชาชน ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๒ มาตรา ๓๓ มาตรา ๓๔ มาตรา ๓๕ รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข โดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข จึงตราไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๔๒) ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๒ กฎกระทรวงนี้ให้ใช้บังคับกับตลาดในเขตเทศบาล เมืองพัทยา หรือสุขลักษณะของตลาดในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล ของท้องถิ่น ทั้งนี้ ให้คำนึงถึงสภาพของท้องถิ่น สุขอนามัยของประชาชน สิ่งแวดล้อม โดยอาจใช้หลักเกณฑ์ วิธีการ และมาตรการที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงออกข้อกำหนดก็ได้

ข้อ ๓ ในกฎกระทรวงนี้
“อาหารสด” หมายความว่า อาหารประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลิตผลสด

หน้า ๖
เล่ม ๑๒๕ ตอนที่ ๑๓ ก
ราชกิจจานุเบกษา
๑๗ มกราคม ๒๕๕๑

“อาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ” หมายความว่า อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์หรือเนื้อสัตว์ที่มีกระดูกสันหลัง ๓ แฉกจำหน่ายสินค้า

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“สุขาภิบาลอาหาร” หมายความว่า การจัดการและควบคุมปัจจัยต่าง ๆ เพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นพิษซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค เช่น อาหาร ผู้สัมผัสอาหาร สถานที่ทำ ประกอบ ปรุง และจำหน่ายอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ สัตว์และแมลงที่เป็นพาหะนำโรค

“การล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล” หมายความว่า การทำความสะอาดอาคาร แผงจำหน่ายสินค้าในตลาด พื้น ถนน ทางระบายน้ำ ตะแกรงคัดมูลฝอย บ่อคักไขมัน บ่อพักน้ำเสีย ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ และบริเวณตลาดให้สะอาด ไม่มีสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย หยากไย ฝุ่นละอองและคราบสกปรก รวมทั้งให้มีการฆ่าเชื้อ ทั้งนี้ สารเคมีที่ใช้ต้องไม่มีผลกระทบต่อระบบบำบัดน้ำเสียของตลาด

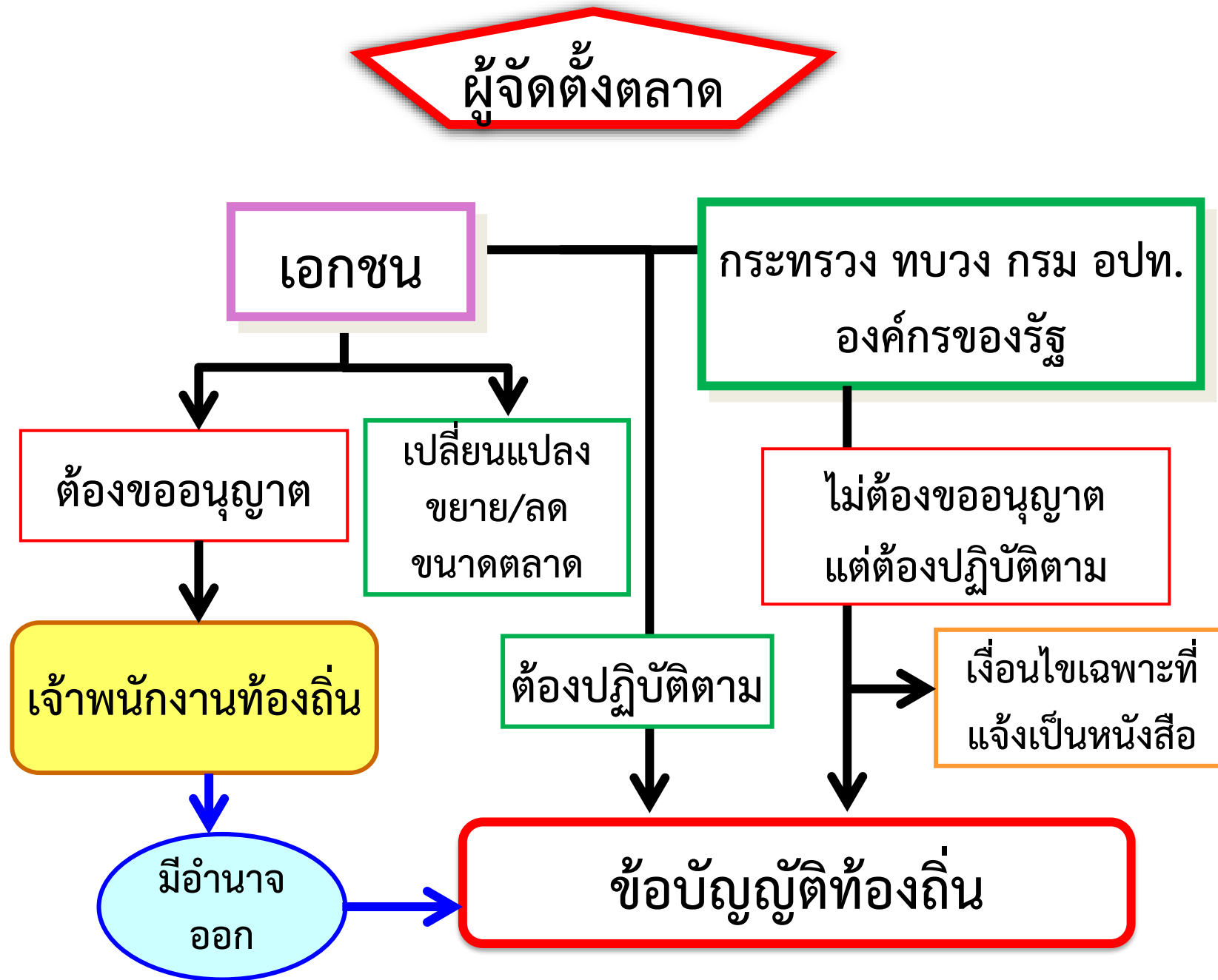
หมวด ๑
ลักษณะของตลาด

ข้อ ๔ ตลาดแบ่งออกเป็น ๒ ประเภท ดังนี้
(๑) ตลาดประเภทที่ ๑ ได้แก่ ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร และมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในส่วนที่ ๑

(๒) ตลาดประเภทที่ ๒ ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร และมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในส่วนที่ ๒

ข้อ ๕ ที่ตั้งของตลาดต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย เว้นแต่จะมีวิธีการป้องกันซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขให้ความเห็นชอบแล้ว

การควบคุม



สถานที่จำหน่ายอาหาร/สถานที่สะสมอาหาร

สถานที่จำหน่ายอาหาร : อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่ไม่ใช่ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือ ประุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภค ได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

สถานที่สะสมอาหาร : อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่ไม่ใช่ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่น ใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบ หรือ ประุงเพื่อบริโภคภายหลัง

สถานที่จำหน่ายอาหาร



กฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

- พื้น ผนัง เพดาน สะอาด วัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย แสงสว่าง/การระบายอากาศ เพียงพอและต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ
- ส้วม /ที่ล้างมือ มีสภาพดี เพียงพอ ถูกสุขลักษณะ
- โถ้เตรียม ปรุง ประกอบ /จำหน่ายอาหาร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. /มูลฝอย ถึงรองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม(ให้ปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอย) /การจัดการน้ำเสีย การป้องกันสัตว์แมลงนำโรค การป้องกันอัคคีภัย ฯลฯ

หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

- อาหาร มีการปรุงประกอบ เก็บรักษาและจำหน่ายที่สะอาดปลอดภัยใช้วัตถุดิบที่สะอาดมีคุณภาพ



หมวด 3 ภาชนะอุปกรณ์ และเครื่องให้อื่นๆ

- ภาชนะ เลือกใช้ที่ได้มาตรฐาน ล้างเก็บสะอาด



หมวด 4 ผู้ประกอบกิจการ/ ผู้สัมผัสอาหาร

- ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ มีสุขภาพดี มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร (ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร)

หลักเกณฑ์การปฏิบัติ

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสด พ.ศ. 2561
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

หลักเกณฑ์การอบรม

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2564
- ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. 2565
- ประกาศกรมอนามัย เรื่อง กำหนดหัวข้อวิชา การใช้กัญชา หรือกัญชง ในการทำ ประกอบหรือปรุงอาหารที่ปลอดภัยในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2566

ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร - สถานที่สะสมอาหาร

กรณีที่มีพื้นที่ **เกินกว่า 200 ตร.ม.** และไม่ใช่การขายของในตลาด

ขออนุญาต

พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 (มาตรา 40)

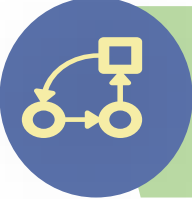
- กำหนดประเภท
- หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของสถานที่
- หลักเกณฑ์การป้องกันเหตุรำคาญ
- เวลาจำหน่ายอาหาร
- สุขลักษณะส่วนบุคคลผู้จำหน่าย / ประุง / ให้บริการ
- สุขลักษณะของอาหาร การประุง ประกอบ เก็บ สะสม
- สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ ของใช้อื่นๆ

ข้อบัญญัติท้องถิ่น

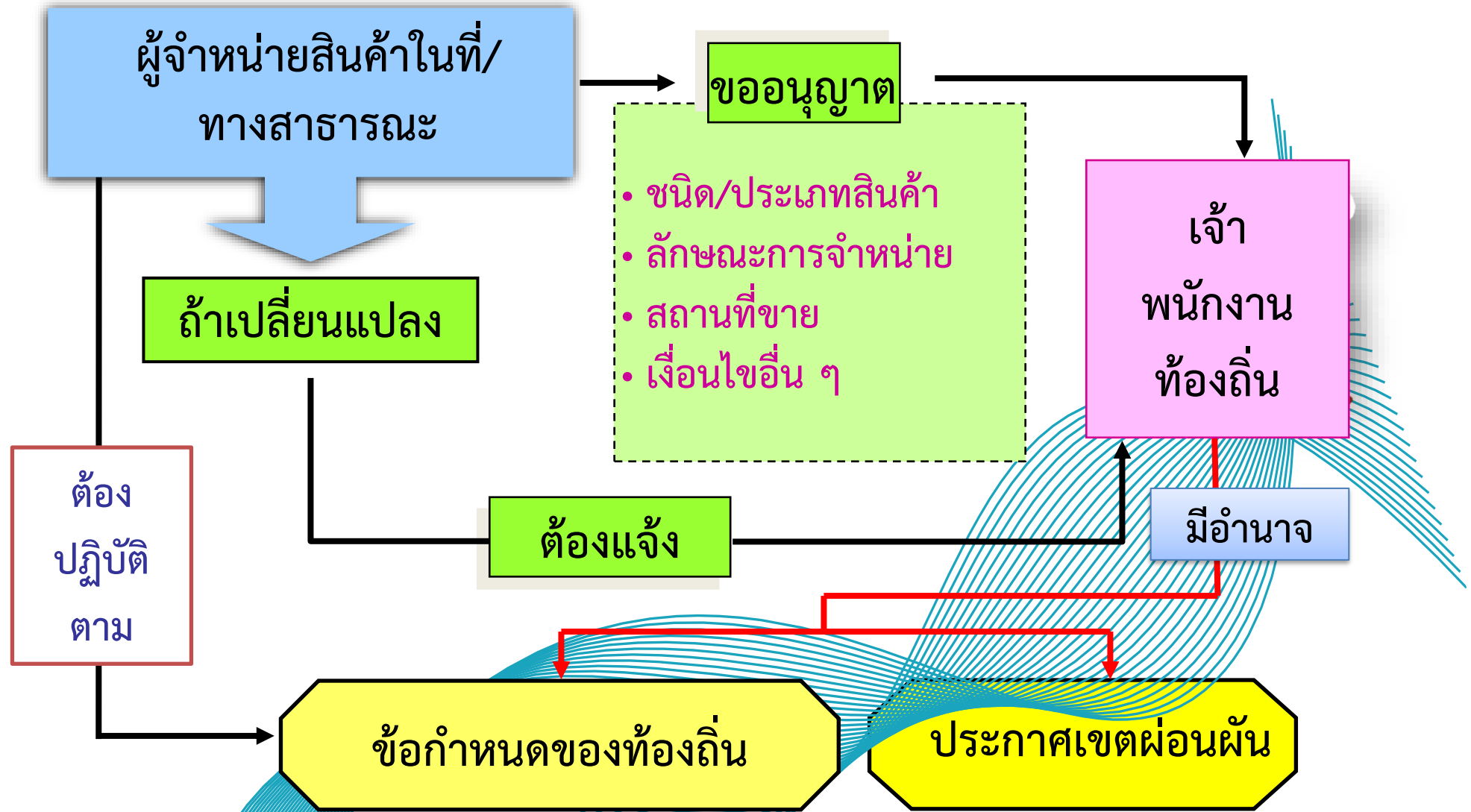
เจ้าพนักงานท้องถิ่น

กรณีที่มีพื้นที่ **ไม่เกิน 200 ตร.ม.** และไม่ใช่การขายของในตลาด

แจ้ง



การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ



เจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อบัญญัติท้องถิ่น

สุขลักษณะเกี่ยวกับ (มาตรา 43)

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

ได้รับความเห็นชอบจาก
เจ้าพนักงานจราจร

ออกประกาศ

- ห้ามขายหรือซื้อโดยเด็ดขาด
 - ห้ามขายสินค้าบางชนิด
 - ห้ามขายสินค้าตามกำหนด เวลา
 - เขตห้ามขายตามลักษณะ
 - กำหนดเงื่อนไขการจำหน่าย
- (มาตรา 42 ว1 (1)และ(2))

ปิดที่สำนักงานฯ และบริเวณที่กำหนดเป็นเขตฯ
และระบุนับบังคับ **ไม่น้อยกว่า 15 วัน** นับแต่วันประกาศ

หมวด 7 : กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

หมวด 7

กิจการที่เป็นอันตราย ต่อสุขภาพ

กลุ่มที่ 3 กิจการที่เกี่ยวข้องกับ
อาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม
จำนวน 24 กิจการ

ยกเว้นใน
สถานที่จำหน่ายอาหาร
การร่ำขาย
การขายในตลาด และ
การผลิตเพื่อบริโภค
ในครัวเรือน

หมวด 7 : กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

1. น้ำพริกแกง น้ำพริกปรุงรสสำเร็จ เต้าเจี้ยว ซีอิ้ว น้ำจิ้ม หรือซอส	9. น้่านม หรือผลิตภัณฑ์จากน้่านมสัตว์	17. น้ำอัดลม น้ำหวาน น้ำโซดา น้ำจากพืช ผัก ผลไม้ เครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ
2. อาหารหมัก ดอง จากสัตว์	10. เนย เนยเทียม เนยผสม	18. อาหารบรรจุกระป๋อง ขวด หรือภาชนะอื่นใด
3. อาหารหมัก ดอง แช่อิ่ม จากผัก ผลไม้หรือพืช	11. ผลิตภัณฑ์ไอศกรีม	19. ผงชูรส หรือสารปรุงแต่งอาหาร
4. อาหารจากพืชหรือสัตว์โดยการตาก บด นึ่ง ต้ม ตุ่น เคี้ยว	12. คั่ว สะสม แบ่งบรรจุกาแฟ	20. น้ำตาล น้ำเชื่อม
5. ผลิตภัณฑ์ สะสม แบ่งบรรจุ ลูกชิ้น	13. ไข่แช่แข็ง ซาลาเปา หรือเครื่องดื่มชนิดผงอื่น ๆ	21. ผลิตภัณฑ์ สะสม แบ่งบรรจุเบะแซ
6. เส้นหมี่ ขนมจีน ก๋วยเตี๋ยว เต้าฮวย เต้าหู้ วุ้นเส้น เกี๊ยม อี๋ เนื้อสัตว์เทียม	14. เอทิลแอลกอฮอล์ สุรา เบียร์ ไวน์ น้ำส้มสายชู ข้าวหมาก น้ำตาลเมา	22. แกะ ตัดแต่ง ล้างสัตว์น้ำ ที่ไม่ใช่เป็นส่วนหนึ่งของ กิจการห้องเย็น
7. บะหมี่ มั๊กกะโรนี สปาเก็ตตี้ พาสตา	15. น้ำกลั่น น้ำบริโภค น้ำดื่มจากเครื่องดื่ม จำหน่ายอัตโนมัติ	23. กิจการห้องแช่แข็งอาหาร
8. ขนมปังสด ขนมปังแห้ง จันอับ ขนมเปียะ ขนมอบอื่น ๆ	16. ผลิตภัณฑ์ สะสม แบ่งบรรจุ หรือขนส่งน้ำแข็ง	24. เก็บ ถนอมอาหารด้วยเครื่องจักร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. 2558

กลุ่มที่ 3 กิจการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม (24 กิจการ)

ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การร่ำขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน

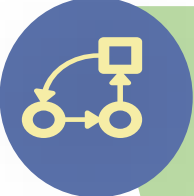
หมวด 7 : กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

1. น้ำพริกแกง น้ำพริกปรุงรสสำเร็จ เต้าเจี้ยว ซีอิ๊ว น้ำจิ้ม หรือซอส	9. นํ้านม หรือผลิตภัณฑ์จากนํ้านมสัตว์	17. นํ้าอัดลม นํ้าหวาน นํ้าโซดา นํ้าจากพืช ผัก ผลไม้ เครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ
2. อาหารหมัก ดอง จากสัตว์	10. เนย เนยเทียม เนยผสม	18. อาหารบรรจุกระป๋อง ขวด หรือภาชนะอื่นใด
3. อาหารหมัก ดอง แช่อิ่ม จากผัก ผลไม้หรือพืช	11. ผลิตภัณฑ์ไอศกรีม	19. ผงชูรส หรือสารปรุงแต่งอาหาร
4. อาหารจากพืชหรือสัตว์โดยการตาก บด นึ่ง ต้ม ตุ่น เคี้ยว	12. คั่ว สะสม แบ่งบรรจุกาแฟ	20. นํ้าตาล นํ้าเชื่อม
5. ผลิตภัณฑ์ สะสม แบ่งบรรจุ ลูกชิ้น	13. ไข่แช่แข็ง ซาลาเปา หรือเครื่องดื่มชนิดผงอื่น ๆ	21. ผลิตภัณฑ์ สะสม แบ่งบรรจุเบะแซ
6. เส้นหมี่ ขนมหุ้น ก๋วยเตี๋ยว เต้าฮวย เต้าหู้ วุ้นเส้น เกี๊ยมอี เนื้อสัตว์เทียม	14. เอทิลแอลกอฮอล์ สุรา เบียร์ ไวน์ นํ้าส้มสายชู ข้าวหมาก นํ้าตาลเมา	22. แกะ ตัดแต่ง ล้างสัตว์นํ้า ที่ไม่ใช่เป็นส่วนหนึ่งของกิจการห้องเย็น
7. บะหมี่ มั๊กกะโรนี สปาเกตตี้ พาสตา	15. นํ้ากลั่น นํ้าบริโภคนํ้าดื่มจากเครื่องดื่มจำหน่ายอัตโนมัติ	23. กิจการห้องแช่แข็งอาหาร
8. ขนมหุ้งสด ขนมหุ้งแห้ง จันอับ ขนมหอยเชอรี่ ขนมหอยอื่น ๆ	16. ผลิตภัณฑ์ สะสม แบ่งบรรจุ หรือขนส่งนํ้าแข็ง	24. เก็บ ถนอมอาหารด้วยเครื่องจักร

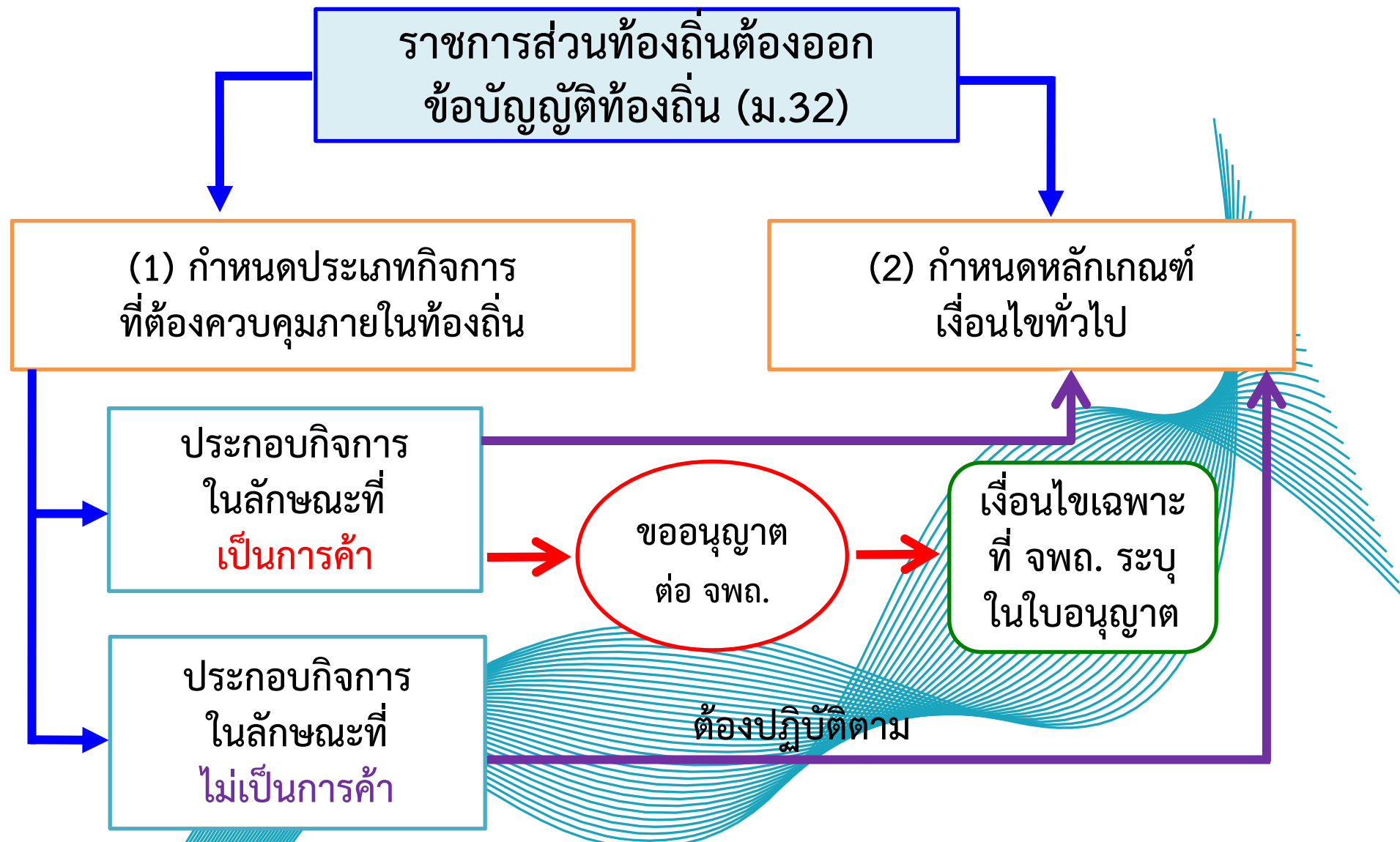
ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. 2558

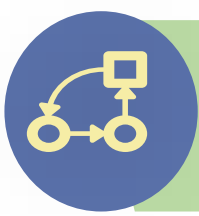
กลุ่มที่ 3 กิจการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เครื่องดื่ม นํ้าดื่ม (24 กิจการ)

ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน



การควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ (หมวด 7)





สรุปกฎหมายระดับอนุบัญญัติตามพ.ร.บ.สธ.๑ ที่ใช้ในการควบคุมกิจการที่เกี่ยวกับอาหาร



กิจการด้านอาหาร ตามพ.ร.บ.สธ.๑	กฎกระทรวง	ประกาศกระทรวง	ข้อบัญญัติท้องถิ่น
กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ (กลุ่ม 3 กิจการเกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม)	/	-	/
ตลาด	/	-	/
สถานที่จำหน่ายอาหาร	/	/	/
สถานที่สะสมอาหาร	-	-	/
จำหน่ายสินค้าในที่ / ทางสาธารณะ	-	-	/

การปฏิบัติของผู้ประกอบกิจการฯ ที่ ต้องขอรับใบอนุญาต

- 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

การปฏิบัติของผู้ประกอบกิจการฯ ที่ **ต้องขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง**



- 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 • ตัดใบที่เห็นได้ชัดเจน • หนังสือรับรองการแจ้งชำรุด ถูกทำลายสูญหาย 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

มาตรการทางบังคับทางปกครอง

ความผิดไม่สำเร็จ

แนะนำ

ออกคำสั่ง

แก้ไข

หยุดชั่วคราว

พักใช้ใบอนุญาต

เพิกถอนใบอนุญาต

ฝ่าฝืน

ความผิดสำเร็จ

ฝ่าฝืน

พ.ร.บ.

กฎกระทรวง

ประกาศกระทรวง

ข้อบัญญัติท้องถิ่น

เปรียบเทียบคดี

ดำเนินคดี

หากไม่ปฏิบัติตาม..... ?

กรณีหนังสือรับรองการแจ้ง

ประกอบการโดยไม่แจ้ง และ ได้รับโทษมา 1 ครั้งแล้ว
ยังฝ่าฝืนประกอบการ



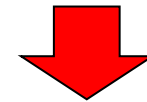
เจ้าพนักงานท้องถิ่น ออกคำสั่ง
ให้ผู้นั้น **หยุด** ประกอบการจนกว่าจะแจ้ง



หากยังฝ่าฝืนอีก ... เจ้าพนักงานท้องถิ่น ออกคำสั่ง
ห้าม ประกอบการไม่เกิน 2 ปี

กรณีใบอนุญาต

ประกอบการโดย **ไม่ขออนุญาต**



เจ้าพนักงานท้องถิ่น ออกคำสั่ง
ให้ผู้นั้น **หยุด** ประกอบการและมีโทษตามกฎหมาย **ทันที !**

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

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

“หลักในการพิจารณา
เพื่อจัดการเรื่องร้องเรียน”

ได้รับเรื่องร้องเรียน

ตรวจสอบข้อกำหนด



- พรบ.สธ.
- กฎกระทรวง / ประกาศกระทรวง
- ข้อบัญญัติท้องถิ่น

ถ้าใช้กิจการตามพร.บ.สธ.

ตรวจใบอนุญาต / หนังสือรับรองการแจ้ง

มี

ไม่เป็นไปตามข้อบัญญัติ/
กฎ/กฎหมาย

ดำเนินการแก้ไข
ม.45

เป็นเหตุรำคาญตาม
ม.25(1)-(5)

ดำเนินการแก้ไข
ม.27 ม.28

ไม่มี

ดำเนินคดี

ถ้าไม่ใช่กิจการ

ข้อเท็จจริงเข้าข่าย
เหตุรำคาญม.25 (1) - (5) ??

ดำเนินการแก้ไข



หมวด 5
ม.27 ม.28

ท้องถิ่นมีอำนาจในการ ออกคำสั่ง
ให้ผู้ประกอบกิจการทำการปรับปรุง

เพิกเฉย

หยุดชั่วคราวเพื่อแก้ไขปรับปรุง
พักใช้ (ใบอนุญาต)
เพิกถอน (ใบอนุญาต)

เปรียบเทียบคดี



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ยกระดับงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่



สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน
เห็นป้ายนี้ที่ไหนมั่นใจได้

- ✓ สถานประกอบการมีการประเมินตนเอง
- ✓ ผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร
- ✓ สถานประกอบการมีใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง

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



ทำไม ? ถึงต้อง Re-brand



กรมอนามัย
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

การรับรองมาตรฐาน
สุขาภิบาลอาหาร

ตลาด



สถานที่จำหน่ายอาหาร



อาหารริมบาทวิถี



ขนาด 30 x 30 cm

****ขาดการรับรองสถานที่สะอาดอาหาร****

- 1) สร้างความเชื่อมั่นและเพิ่มช่องทางการคุ้มครองสุขภาพของประชาชน
- 2) เพื่อยกระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ รวมถึงปรับภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น
- 3) สนับสนุนและสร้างภาคีเครือข่ายในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารให้มีประสิทธิภาพและง่ายต่อการใช้งานมากขึ้นในระดับพื้นที่

❖ ป้ายรับรองมาตรฐานมีความหลากหลายทำให้ประชาชนเกิดความสับสน

❖ ต้นทุนในการผลิตป้ายรับรองมาตรฐานสูงเกินความจำเป็น



Re - Standard

Re - Process

Re - Logo

- หลักการเดียว (ด้านสุขาภิบาลอาหาร)
- มาตรฐานเดียว หลายวิธีการ
 1. Check List
 2. มาตรการ
 3. เครื่องมือตรวจวัด
 4. ผสมผสาน

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร"
 กระทรวงสาธารณสุข

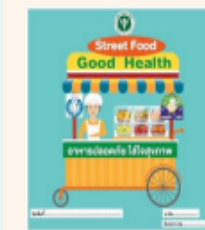
แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร"
 (ตามกฎหมายว่าด้วยสุขภาพของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร" ใช้สำหรับตรวจประเมินร้านจำหน่ายอาหาร กิจการสวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ร้านจำหน่าย อาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงพยาบาล/โรงเรียน/โรงแรม/ร้านอาหาร/รถยนต์/รถไฟ/เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น รวมถึงร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน และในกรณีของการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเฉพาะกิจ(Event) งานกิจกรรมอาหาร งานเกษตรแฟร์ ของหน่วยงานภาครัฐ หรือ เอกชน(ยกเว้นแผงลอยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ)

การพัฒนา Digital Platform เพื่อรองรับ

- กระบวนการรับรอง
 - ① การประเมินตนเองของ ผปก.
 - ② เจ้าหน้าที่รับรองมาตรฐาน
- การควบคุมกำกับ ผ่านระบบ EHA
- กระบวนการพัฒนาศักยภาพ
- กระบวนการตรวจสอบตามกฎหมาย
- กระบวนการสื่อสารความเสี่ยง



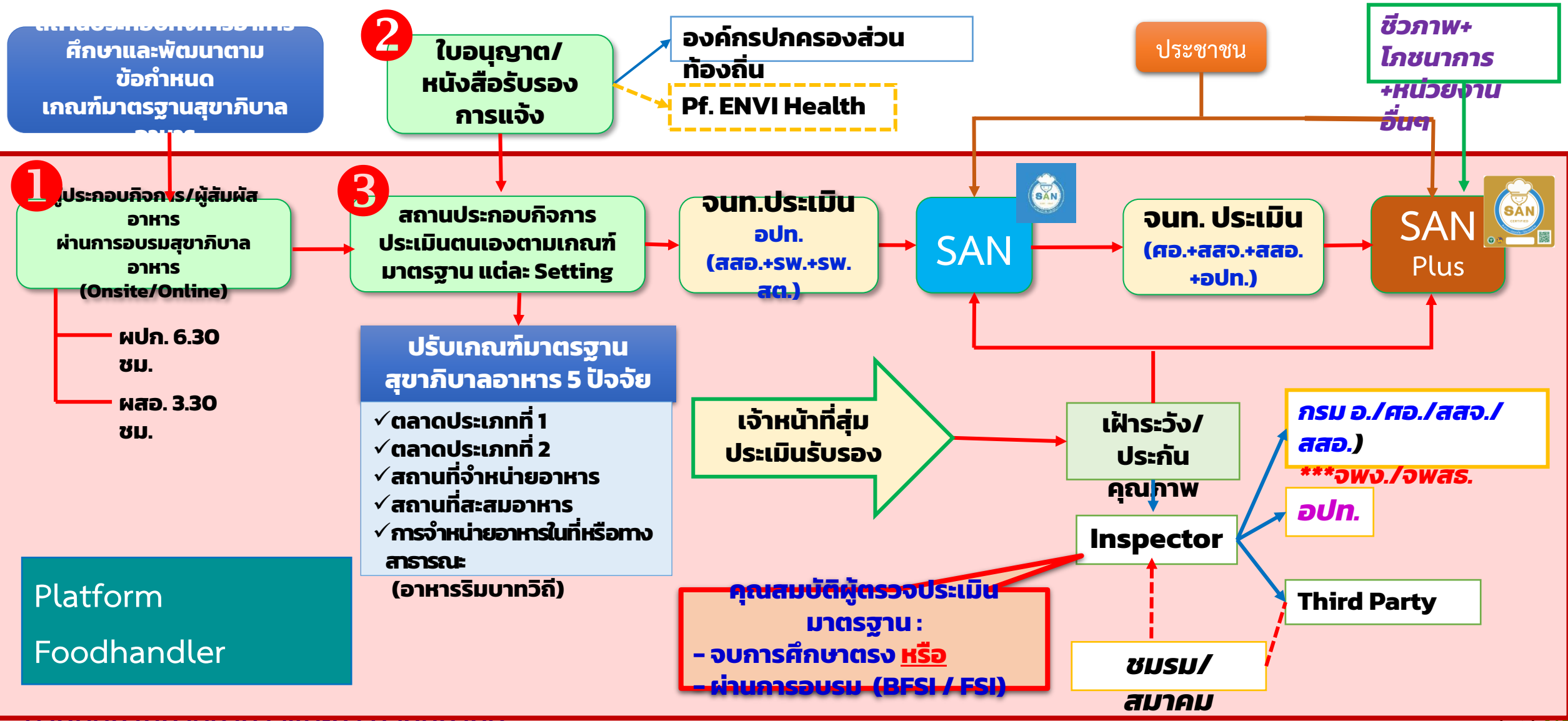
สื่อถึง

- ★ ความสะอาด
- ★ ความปลอดภัย
- ★ ความมั่นใจ



- เอกลักษณ์
- อัตลักษณ์
- เชื่อถือได้
- คงเส้น คงวา
- เป็นระบบ ไม่ซับซ้อน
- จัดจำได้ง่าย

คำอธิบายกระบวนการรับรองเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN



Platform
Foodhandler

คุณสมบัติผู้ตรวจประเมินมาตรฐาน :
- จบการศึกษาตรง **หรือ**
- ผ่านการอบรม (BFSI / FSI)

**ชมรม/
สมาคม**

**กรม อ./ศอ./สสจ./
สสอ.)**
*****จพง./จพร.**
อปท.

Third Party

3 สถานประกอบการ
ประเมินตนเองตามเกณฑ์
มาตรฐาน แต่ละ Setting

จนท.ประเมิน
อปท.
(สสอ.+สว.+สว.
สต.)

SAN

จนท. ประเมิน
(ศอ.+สสจ.+สสอ.
+อปท.)

**SAN
Plus**

**ปรับเกณฑ์มาตรฐาน
สุขาภิบาลอาหาร 5 ปีจจัย**

- ✓ ตลาดประเภทที่ 1
- ✓ ตลาดประเภทที่ 2
- ✓ สถานที่จำหน่ายอาหาร
- ✓ สถานที่สะสมอาหาร
- ✓ กรจำหน่ายอาหารในที่หรือทาง
สาธารณะ
(อาหารริมบาทวิถี)

เจ้าหน้าที่สุ่ม
ประเมินรับรอง

เฟ้าระวัง/
ประกัน
คุณภาพ
Inspector

ศึกษาและพัฒนามาตาม
ข้อกำหนด
เกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาล
อาหาร

1 ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัส
อาหาร
ผ่านการอบรมสุขาภิบาล
อาหาร
(Onsite/Online)

พปก. 6.30
ชม.
พสอ. 3.30
ชม.

2 ใบอนุญาต/
หนังสือรับรอง
การแจ้ง

องค์กรปกครองส่วน
ท้องถิ่น
Pf. ENVI Health

ประชาชน

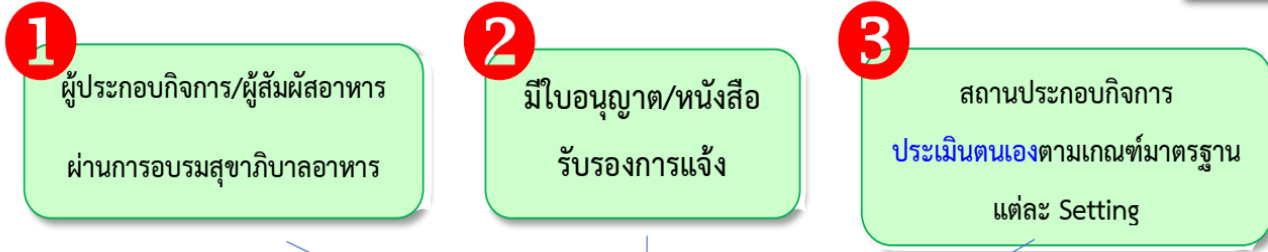
ชีวภาพ+
โภชนาการ
+หน่วยงาน
อื่นๆ

รับรองเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN



เงื่อนไขการได้รับป้าย SAN

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



ช่องผลประเมินรับรองเพิ่มช่อง "SAN" ในช่องด้านล่างใส่ "พิมพ์ใบรอง" สำหรับ สปก. ที่ดำเนินการครบ 3 อย่าง หากดำเนินการไม่ครบ 3 อย่าง ให้ใส่เหตุผลที่ไม่ผ่าน เช่น ไม่มีการประเมินตนเอง หรือ ไม่มีใบอนุญาต หรือ ไม่มีการอบรม

ลำดับ	ชื่อสถานที่จำหน่ายอาหาร	ท้องถิ่น	ตามประเภท	อำเภอเขต	จังหวัด	การประเมินตนเอง	ลงทะเบียนรับรอง	SAN	CFGT	CFGT+	จัดการ
1	ร้านอาหารรอนามัย (EASE Cafe by IMPACT @ต.วังใหม่) ต.วังใหม่ อ.วังใหม่ จ.นครราชสีมา	เทศบาลนครบุรีรัมย์	ตลาดชาย	เมืองบุรีรัมย์	บุรีรัมย์	100% 10 พ.ค. 2566	10 พ.ค. 2566		ระดับพื้นฐาน 10 พ.ค. 2566	ไม่ผ่าน 10 พ.ค. 2566	...
2	ร้านอาหารรอนามัย ซาดุด อ.วังใหม่	เทศบาลนครบุรีรัมย์	ตลาดชาย	เมืองบุรีรัมย์	บุรีรัมย์	100% 9 พ.ค. 2566	9 พ.ค. 2566		รอประเมิน		...
3	III 11	เทศบาลนครบุรีรัมย์	ตลาดชาย	เมืองบุรีรัมย์	บุรีรัมย์	ยังไม่ประเมิน	25 ส.ค. 2566		รอประเมิน		...
4	@FUN นานอสส์ สิวัง	เทศบาลตำบลบางพลี	บางพลี	ปากเกร็ด	นนทบุรี	100% 27 พ.ค. 2566	28 พ.ค. 2566		รอประเมิน		...
5	@FUN พรรณ 5 นานอสส์ แกรงศรีพนา	องค์การบริหารส่วนตำบลบางขุนทอง	บางขุนทอง	บางกรวย	นนทบุรี	100% 28 พ.ค. 2566	27 พ.ค. 2566		รอประเมิน		...

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

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

SAN



เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ และเฝ้าระวัง

ดำเนินการแก้ไข/ปรับปรุง

(หากปฏิบัติครบทั้ง 3 ส่วน จะสามารถยื่นสัญญาหลักเกณฑ์ SAN ออกจากระบบ FoodHandler ได้)

การรับรองมาตรฐาน SAN Plus

สถานประกอบการปฏิบัติตาม เกณฑ์มาตรฐานระดับ Plus และ ทำการประเมินตนเอง ในแพลตฟอร์ม foodhandler

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

SAN Plus

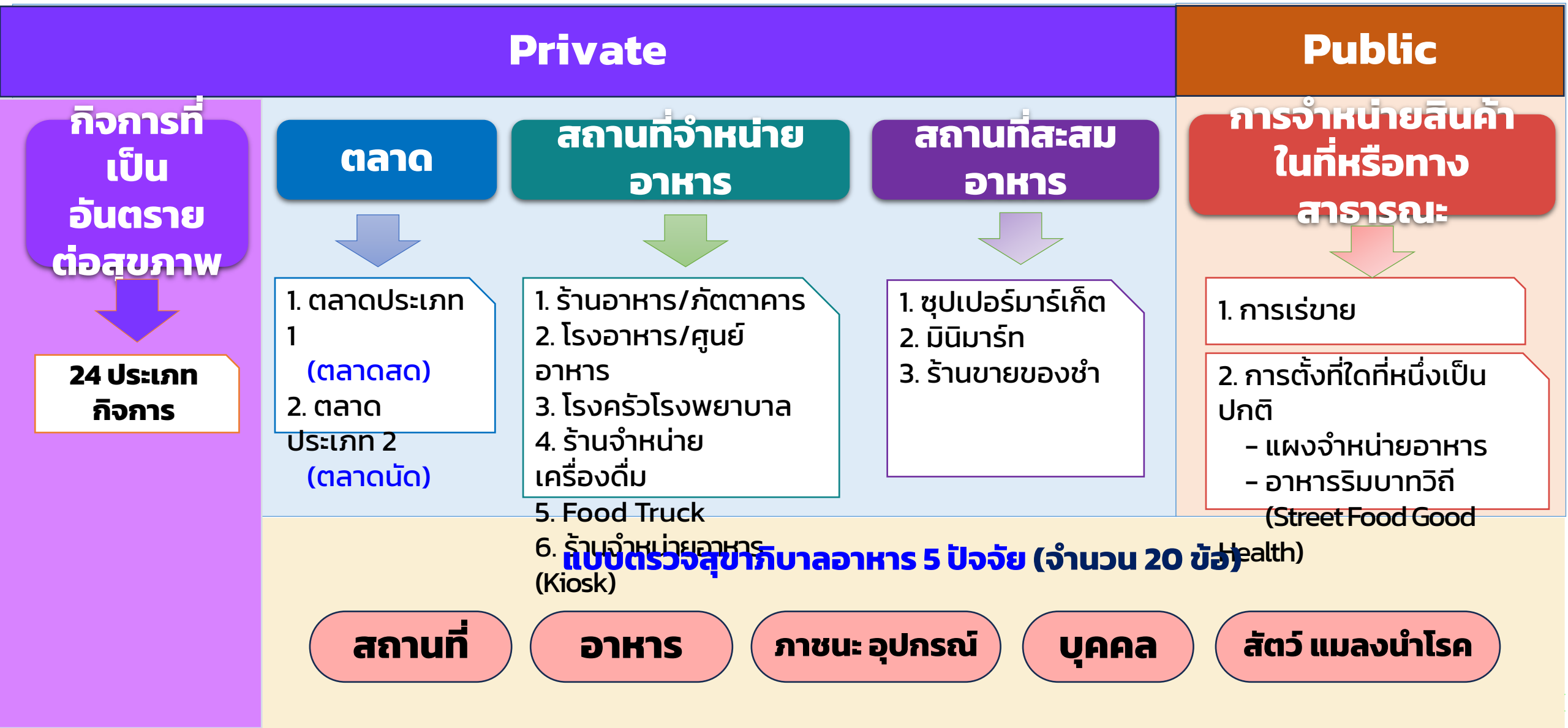


ดำเนินการแก้ไข/ปรับปรุง

ไม่ผ่าน

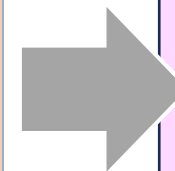
มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่

“สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” : SAN



หน่วยงานประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่

1. ตลาดประเภทที่ 1
2. ตลาดประเภทที่ 2
3. สถานที่จำหน่ายอาหาร
4. สถานที่เสิร์ฟอาหาร
5. แผงจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ



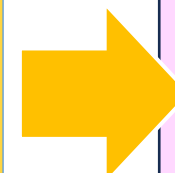
หน่วยงานรับรอง

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
(สสอ.+sw.+sw.สต.)

สสอ./sw./sw.สต.
เป็นผู้เลียงอปท.
ร่วมดำเนินการในพื้นที่

1. กรมอนามัย/ศูนย์อนามัย
2. สสจ. + สสอ.
3. อปท.

1. ตลาดประเภทที่ 1
2. ตลาดประเภทที่ 2
3. สถานที่จำหน่ายอาหาร
4. อาหารริมบาทวิถี



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
Openchat



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ช่องทาง
ติดต่อสอบถาม



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ขอบคุณ และสวัสดี

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