

ความมาก

ที่ อด ๐๐๒๓.๓/ว ๒๕๖๕



ศาลากลางจังหวัดอุดรธานี
ถนนอธิปัต อด ๔๑๐๐๐

๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๕ และหลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร (ฉบับปรับปรุงปี ๒๕๖๕) และขอเชิญประชุม

เรียน นายอำเภอ ทุกอำเภอ นายกองค้การบริหารส่วนจังหวัดอุดรธานี นายกเทศมนตรีนครอุดรธานี และนายกเทศมนตรีเมือง ทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๑๙.๒/ว ๓๐๐๙
ลงวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๕

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นแจ้งว่า ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๕ และหลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร (ฉบับปรับปรุงปี ๒๕๖๕) และขอเชิญประชุมขับเคลื่อนหลักเกณฑ์และวิธีการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล และการประเมินรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร ในวันจันทร์ที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๓๐ น. ผ่านระบบ Video Conference Cisco Webex Meeting และ Facebook Live รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

ในการนี้ จังหวัดอุดรธานี จึงขอให้อำเภอแจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ทราบ และขอเชิญเข้าร่วมประชุม ตามวัน เวลา และช่องทาง ดังกล่าวต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป สำหรับองค์การบริหารส่วนจังหวัดอุดรธานี เทศบาลนครอุดรธานี และเทศบาลเมือง ทุกแห่ง ขอให้ดำเนินการด้วยเช่นเดียวกัน

ขอแสดงความนับถือ

(นายวรรงค์ คลั่งเงิน)

ท้องถิ่นจังหวัดอุดรธานี ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดอุดรธานี

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น
โทร. ๐-๔๒๒๑-๒๕๙๘
Email : dolaud81@gmail.com

<input type="checkbox"/> ผ.บ.ท.	<input type="checkbox"/> กง.กม.
<input type="checkbox"/> กง.บถ.	<input type="checkbox"/> กง.กง.
<input checked="" type="checkbox"/> กง.สส.	<input type="checkbox"/> กง.ทอ.

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดนครราชสีมา
เลขรับที่ 16259
วันที่ 16 ธ.ค. 2564
เวลา 15.02



ที่ มท ๐๘๑๙.๒/ว ๓๐๐๗

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดนครราชสีมา เขตอุตสาหกรรม ๑๐๓๐๐ 3991

๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๔

วันที่ ๑๖ ธ.ค. ๒๕๖๔
เวลา 15:44 น.

เรื่อง ประกาศรณามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๔ และหลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร (ฉบับปรับปรุงปี ๒๕๖๕) และขอเชิญประชุม

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมอนามัย ที่ สร ๐๙๐๘.๐๗/ว ๙๐๑๖
ลงวันที่ ๘ ธันวาคม ๒๕๖๔

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมอนามัย ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์ประกาศรณามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๔ และหลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร (ฉบับปรับปรุงปี ๒๕๖๕) และขอเชิญประชุมขับเคลื่อนหลักเกณฑ์และวิธีการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล และการประเมินรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร ในวันจันทร์ที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๓๐ น. ผ่านระบบ Video Conference Cisco Webex Meeting และ Facebook Live

ในการนี้ กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ขอความร่วมมือจังหวัดประชาสัมพันธ์ประกาศรณามัยดังกล่าว ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบ และขอเชิญเข้าร่วมประชุม ตามวัน และเวลาดังกล่าว ผ่านระบบ Video Conference Cisco Webex Meeting และ Facebook Live ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วยได้ทางเว็บไซต์ <https://bit.ly/3IPQ72s> หรือ QR Code ท้ายหนังสือนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายทวี เสริมภักดีกุล)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น



กองสาธารณสุขท้องถิ่น

กลุ่มงานส่งเสริมสุขภาพ

โทรศัพท์ ๐-๒๒๔๑-๗๒๒๕/๐๘-๑๑๗๔-๓๗๓๘

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th

1/ค.ช.ร.



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
 เลขรับ 56626
 วันที่ 13 ธ.ค. 2564
 เวลา..... น.
 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
 ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/ก๙๐๖๖

๙ ธันวาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ส่งประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๔ และหลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร (ฉบับปรับปรุงปี ๒๕๖๕) และขอเชิญประชุม

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการประชุม จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยกรมอนามัยพัฒนากฎหมายที่เกี่ยวข้องด้านสุขาภิบาลอาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม และพัฒนาและปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานประกอบการด้านอาหารประเภท ตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามบทบัญญัติของกฎกระทรวง ที่ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

กรมอนามัย ขอส่งประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๔ และหลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร (ฉบับปรับปรุงปี ๒๕๖๕) เพื่อขอความอนุเคราะห์ ประชาสัมพันธ์ให้กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และขอเชิญท่านและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเข้าร่วมประชุมขับเคลื่อนหลักเกณฑ์และวิธีการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลและการประเมินรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร ในวันจันทร์ที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๓๐ น. ผ่านระบบ Video Conference ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดเอกสาร และส่งแบบตอบรับ ทาง QR Code ที่ปรากฏด้านล่างนี้ ภายในวันที่ ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๔ รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

กองสาธารณสุขท้องถิ่น
 เลขรับ 2833
 วันที่ 13 ธ.ค. 2564
 เวลา 16.04 น.

(น. อรรถกานต์ นนทบุรี)

นางอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมอนามัย



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

โทร. ๐ ๒๕๙๐ ๔๑๗๘

โทรสาร ๐ ๒๕๙๐ ๔๑๘๘

ประกาศกรมอนามัยฯ

และหลักเกณฑ์ และวิธีการประเมิน
รับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารฯ

แบบตอบรับการประชุม



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

กำหนดการประชุมขับเคลื่อน

หลักเกณฑ์และวิธีการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล
และการประเมินรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

วันจันทร์ที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐-๑๖.๓๐ น.

ผ่านระบบ Video Conference และ FB Live (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ)

ณ ห้องทรวง เหลี่ยมรังสี อาคาร ๓ ชั้น ๓ กรมอนามัย

- ๐๘.๓๐ น. ทดสอบระบบ Video Conference
- ๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐ น. พิธีเปิดการประชุมขับเคลื่อนหลักเกณฑ์และวิธีการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล และการประเมินรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
โดย นายแพทย์อรรถพล แก้วสัมฤทธิ์ รองอธิบดีกรมอนามัย
- ๐๙.๓๐ - ๑๐.๐๐ น. นโยบายการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๕
โดย นายสมศักดิ์ ศิริวรรณรังสรรค์ ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
- ๑๐.๐๐ - ๑๐.๓๐ น. ชี้แจง ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๔
โดย นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
- ๑๐.๓๐ - ๑๑.๐๐ น. ขั้นตอนหน่วยงานจัดการอบรมในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบ <https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>
โดย นางสาวอารยา วงศ์ป้อม นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
- ๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล
โดย นายสุชาติ สุขเจริญ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
- ๑๓.๐๐ น. หลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร (ฉบับปรับปรุงปี ๒๕๖๔)
- ๑๓.๐๐ - ๑๓.๔๕ น. สถานที่จำหน่ายอาหาร โดย นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
- ๑๓.๔๕ - ๑๔.๓๐ น. ตลาด โดย นายพลวัฒน์ พุทธิรักษ์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
- ๑๔.๓๐ - ๑๕.๑๕ น. อาหารริมบาทวิถี โดย นางสาวอารยา วงศ์ป้อม นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
- ๑๕.๑๕ - ๑๖.๐๐ น. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้หลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร
โดย นายสุชาติ สุขเจริญ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
- ๑๖.๐๐ น. ปิดการประชุม

ช่องทางการประชุม : เริ่มทดสอบระบบเวลา ๐๘.๓๐ น.

Meeting ID :

Passcode :

ขอให้ตั้ง User Name : เป็นชื่อหน่วยงาน ตามด้วยชื่อบุคคล

ผู้ประสานงานกรมอนามัย :

๑. นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ โทรศัพท์ ๐๘๑ ๕๖๙ ๙๐๔๔

๒. น.ส.อารยา วงศ์ป้อม นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ โทรศัพท์ ๐๘๐ ๓๙๗ ๔๔๔๕

Link

ประชุม

FBสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



แบบตอบ
รับประชุม



เรียนเชิญร่วมประชุมขับเคลื่อนหลักเกณฑ์และวิธีการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๔ และหลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

วันที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๔ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น ผ่านระบบ Video Conference Webex meeting

หัวข้อประชุม: ชี้แจงประกาศกรมอนามัยการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลและระบบ Foodhandler

ประธาน: -

ห้องประชุม: ณ ห้อง สอน.

กลุ่มเป้าหมาย: ศอ./สสจ./สสอ./อปท.

****ข้อกำหนดเพื่อคุณภาพในการประชุม****

๑. โปรดใช้ชุดหูฟัง Small talk หรือใช้ห้องประชุมสำหรับ Conference ในการเข้าร่วมประชุม
๒. โปรดใช้สัญญาณ Internet ผ่านสาย LAN หรือ 4G, 5G หรือ สัญญาณ wifi 4 ซีดขึ้นไป
๓. โปรดทราบว่าอาจจะไม่ได้คุณภาพของเสียง หากท่านต้องการสนทนาขณะกำลังเดินทาง

****ห้องประชุมเปิดทดสอบระบบเวลา ๐๘.๓๐น.****

Link: <https://doh-th.webex.com/doh-th/j.php?MTID=m46f6be93868badfa0ff24d4218658dbd>

Meeting ID: 2513 898 3618

Passcode: HFpb5

ข้อ ๖ การวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมด้วยวิธีการจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ให้เป็นไปตามประกาศกรมอนามัยว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๗ หลักฐานรับรองผู้ผ่านการอบรมด้วยวิธีการจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ให้เป็นไปตามประกาศกรมอนามัยว่าด้วยหลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๘ ในกรณีที่หน่วยงานจัดการอบรมที่ดำเนินการจัดการอบรมตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๓ ในวันหรือก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้ใช้บังคับ ให้ดำเนินการต่อไปจนแล้วเสร็จได้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๖ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๔

สุวรรณชัย วัฒนายิ่งเจริญชัย

อธิบดีกรมอนามัย

เอกสารแนบท้ายประกาศกรมอนามัย
เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๔

๑. วิธีการจัดการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล

วิธีการจัดการอบรม ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล	รายละเอียด การจัดการอบรม
๑. การจัดการอบรมในสถานที่จัดการอบรม โดยเปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ	การจัดการอบรม โดยเปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ โดยต้องจัดให้มีเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรมหรือวิทยากรการอบรมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยหนึ่งคน เพื่อควบคุม กำกับ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
๒. การจัดการอบรมผ่านระบบประชุมทางไกล (Video Conference) ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ได้แก่ Zoom Meeting / Microsoft Team / Line Meeting / Google Meet เป็นต้น	๑. วิธีจัดการอบรม โดยเปิดสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ โดยต้องจัดให้มีเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรมหรือวิทยากรที่มีคุณสมบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ดำเนินการจัดการอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยหนึ่งคน เพื่อควบคุม กำกับ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร หรือ ๒. วิธีจัดการอบรม โดยจัดให้มีวิทยากรที่มีคุณสมบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อควบคุม กำกับ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
๓. การจัดการอบรมผ่านระบบทเรียนอิเล็กทรอนิกส์ หรือ ระบบ E-Learning	การจัดการอบรม โดยใช้สื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำ โดยหน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดให้มีกิจกรรมเพื่อให้เกิดการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติของผู้เข้ารับการอบรม โดยจัดให้มีเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรมหรือวิทยากรที่มีคุณสมบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อการควบคุม กำกับ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

๒. สื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำสำหรับการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



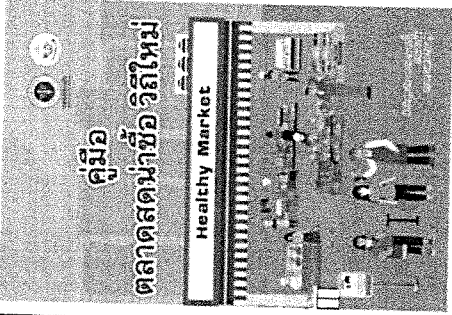



<https://drive.google.com/drive/folders/18Ct4Hd7aH0jXfnTP7ZCa7Bx5S-V9RJo2?usp=sharing>



QR Code สื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำสำหรับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร


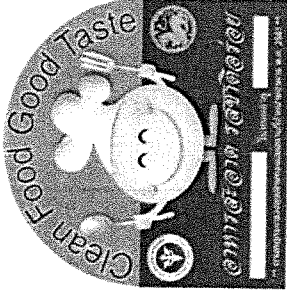
ขั้นตอนหน่วยงานจัดการอบรม (แจ้งแผน/สรุปผล) การจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

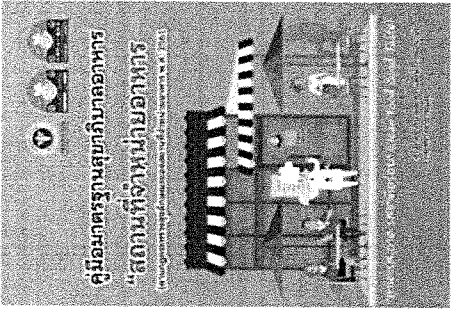
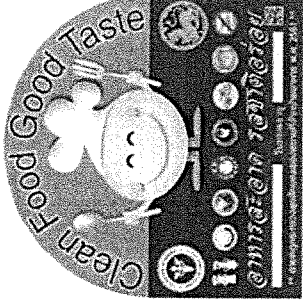
ขั้นตอนการดำเนินงาน	รายละเอียดของขั้นตอนการดำเนินงาน (เริ่มทดสอบระบบ 1 ก.ค. 64 เป็นต้นไป)	การเปลี่ยนแปลง (ตั้งแต่วันที่ใช้ระบบเพื่อแจ้งแผนฯเป็นต้นไป)
<p>หน่วยงานจัดการอบรมฯ จัดทำแผนจัดการอบรม</p>	<p>1. กำหนดหลักสูตรการอบรมหลักสูตรการอบรม (1.1)ผู้ประกอบการ (1.2)ผู้สัมผัสอาหาร 2. กำหนดรูปแบบและวิธีการจัดการอบรม (2.1)ในสถานที่จัดอบรม (2.2)วิธีดิจิทัลแต่ละรูปแบบ</p>	
<p>แจ้งแผนจัดการอบรม - หลักสูตรผู้ประกอบการ/ - หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร (ก่อนการอบรมอย่างน้อย 7 วัน)</p>	<p>หน่วยงานจัดการอบรมดำเนินการ แจ้งแผนจัดการอบรมผ่านระบบ https://foodhandler.anamai.moph.go.th/ เพื่อกำหนดปฏิทินการอบรม</p>	<p>ยกเลิกเอกสารแจ้งแผนจัดการอบรม 1. A1 หรือ A2 (สสจ./อปท.) 2. B13 หรือ B14 (หน่วยงานจัดการอบรม) ไม่ต้องจัดส่งแผนจัดอบรมเข้า E-mail : Foodhandler@anamai.mail.go.th</p>
<p>กรมอนามัย อนุมัติแผนจัดอบรม (ภายใน 7 วัน)</p>	<p>1. กรมอนามัยอนุมัติแผนจัดอบรม และ 2. อนุมัติแบบทดสอบความรู้ แก่หน่วยงานจัดการอบรมผ่านระบบ https://foodhandler.anamai.moph.go.th/</p>	<p>ยกเลิกการจัดส่งแบบทดสอบความรู้ ผ่านช่องทาง E-mail : Foodhandler@anamai.mail.go.th</p>
<p>จัดการอบรมตามหลักสูตร และวิธีการจัดอบรมที่ได้รับ การอนุมัติจากกรมอนามัย</p>	<p>ดำเนินการจัดการอบรม ตามหลักเกณฑ์และวิธีการ 1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และ วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 2. ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการ อบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. 2564</p>	
<p>การติดตาม การดำเนินการจัดอบรม หน่วยงานจัดการ อบรม</p>	<p>การติดตามและประเมินผลหน่วยงานจัดการอบรมฯ โดย 1. กรมอนามัย 2. คณะกรรมการติดตามและประเมินผล หน่วยงานจัดการอบรมในระดับพื้นที่</p>	
<p>หน่วยงานจัดการอบรม สรุปผลการจัดอบรมและ จัดส่งผลการจัดอบรม ให้กรมอนามัย</p>	<p>หน่วยงานจัดการอบรมจัดส่งเอกสาร สรุปผลจัดการอบรมรายละเอียด ดังนี้ 1. จัดส่งรายชื่อผู้ผ่านการอบรม ตามแผนจัดการอบรม ที่ได้รับการอนุมัติจากกรมอนามัย ผ่านระบบ https://foodhandler.anamai.moph.go.th/ 2. จัดส่งเอกสารสรุปผลการจัดการอบรม 2.1 เอกสาร A 4 (ศูนย์อนามัย/สสจ./อปท.) 2.2 เอกสาร B-16 (หน่วยงานจัดการอบรมฯ) ที่มีการลงนามจากผู้มีอำนาจและประทับตรา ทาง E-mail : Foodhandler@anamai.mail.go.th ภายใน 30 วัน หลังจากเสร็จสิ้นการอบรม</p>	<p>ยกเลิกการจัดส่งเอกสาร 1. เอกสาร A3 (ศูนย์อนามัย/สสจ./อปท.) 2. เอกสาร B15 (หน่วยงานจัดการอบรมฯ) ผ่านช่องทาง E-mail : Foodhandler@anamai.mail.go.th กรณีหน่วยงานจัดการอบรมขอให้ยกเลิกการส่ง One page (B-16) ในช่องทาง Line Group สำหรับแผนจัดการอบรมที่แจ้งผ่านระบบ https://foodhandler.anamai.moph.go.th/</p>

หลักเกณฑ์ และวิธีการประเมินรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร (ฉบับปรับปรุงปี 2564)
ประเภท ตลาด (ตลาดสด/ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในหรือทางสาธารณะ

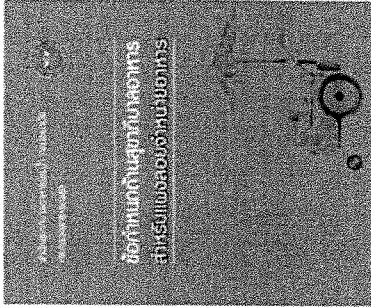
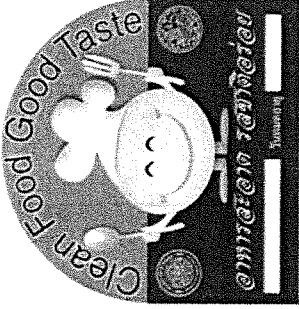
สถานประกอบกิจการ	เกณฑ์มาตรฐาน	ข้อกำหนดการรับรองมาตรฐาน	ระดับการรับรองมาตรฐาน	หน่วยงานรับรองมาตรฐาน	ป้ายรับรองมาตรฐาน
1. ตลาดสด	<p>ตลาดสด มาซื้อ (Healthy Market)</p>  <p>คู่มือ ตลาดสดมาซื้อวิถีใหม่</p> <p>http://foodbanabamainoppho.go.th</p>	<p>ข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐาน : จำนวน 4 ด้าน</p> <p>1. ด้านสุขอนามัยสิ่งแวดล้อม : จำนวน 41 ข้อ</p> <p>1.1 สุขลักษณะทั่วไปของตลาด</p> <p>1.2 การจัดการมูลฝอย</p> <p>1.3 การจัดหาน้ำดื่ม น้ำใช้</p> <p>1.4 การจัดการน้ำเสีย</p> <p>1.5 การจัดการสิ่งปฏิกูล</p> <p>1.6 การป้องกัน การควบคุมสัตว์และแมลงพาหุโรค</p> <p>1.7 การจัดการบริหารด้านสิ่งแวดล้อม</p> <p>เพื่อการป้องกันโรค</p> <p>2. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล : จำนวน 5 ข้อ</p> <p>2.1 สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ขาย/ผู้ช่วยขายของ</p> <p>2.2 มาตรการป้องกันโรคตามบุคคล</p> <p>3. ด้านความปลอดภัยอาหาร : จำนวน 2 ข้อ</p> <p>3.1 มีผลตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์</p> <p>ไม่เกินเกณฑ์มาตรฐาน</p> <p>3.2 มีการตรวจสอบเป็นเขียน 3 ชนิดขึ้นไป และไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร (บอแรกซ์, ฟอรั่มลีน, สารฟอกขาว, สารกันรา) /พบในเกณฑ์ที่ปลอดภัย 1 ชนิด (ยาฆ่าแมลง)</p> <p>4. ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค : จำนวน 2 ข้อ</p> <p>4.1 ช่องทางแสดงความไม่เห็น</p> <p>4.2 จุดแจ้งข้อขัดแย้งที่ได้มาตรฐาน</p>	<p>การรับรองมาตรฐาน 3 ระดับ : อายุการรับรอง 1 ปี</p> <p>1. ระดับพื้นฐาน</p> <p>- ผ่านเกณฑ์ด้านสุขอนามัย สิ่งแวดล้อมทุกข้อ : จำนวน 41 ข้อ (ข้อ 1-41)</p> <p>2. ระดับดี</p> <p>2.1 ผ่านเกณฑ์ด้านสุขอนามัย สิ่งแวดล้อมทุกข้อ : จำนวน 41 ข้อ (ข้อ 1-41)</p> <p>2.2 ผ่านเกณฑ์ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคลทุกข้อ : จำนวน 5 ข้อ (ข้อ 42-46)</p> <p>3. ระดับดีมาก</p> <p>3.1 ผ่านเกณฑ์ด้านสุขอนามัย สิ่งแวดล้อมทุกข้อ : จำนวน 41 ข้อ (ข้อ 1-41)</p> <p>3.2 ผ่านเกณฑ์ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคลทุกข้อ : จำนวน 5 ข้อ (ข้อ 42-46)</p> <p>3.3 ผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัยอาหารทุกข้อ : จำนวน 2 ข้อ (ข้อ 47-48)</p> <p>3.4 ผ่านเกณฑ์ด้านการคุ้มครองผู้บริโภคทุกข้อ : จำนวน 2 ข้อ (ข้อ 49-50)</p>	<p>1. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น</p> <p>ร่วมกับ</p> <p>2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด</p>	 <p>ขนาดป้ายรับรอง 1 X 1 เมตร</p>  <p>ขนาดป้ายรับรอง 1 X 1 เมตร</p>  <p>ขนาดป้ายรับรอง 1 X 1 เมตร</p>

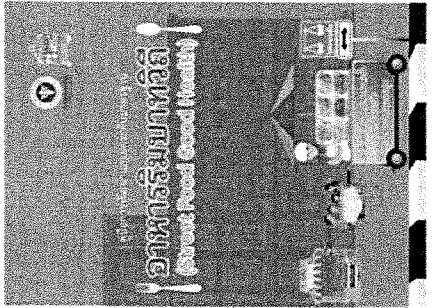

สถานประกอบกิจการ	เกณฑ์มาตรฐาน	ข้อกำหนดการรับรองมาตรฐาน	ระดับการรับรองมาตรฐาน	หน่วยงานรับรอง	ป้ายรับรองมาตรฐาน
2. ตลาดนัด	<p>ตลาดนัด ป่าซื่อ (Temporary Market)</p>  <p>http://foodban.anamaimopph.go.th</p>	<p>ข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐาน : จำนวน 20 ข้อ</p> <p>ครอบคลุม 3 ด้าน ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> ด้านสุขภิบาลสิ่งแวดล้อม ด้านความปลอดภัยอาหาร : <ul style="list-style-type: none"> ตรวจไม่พบสารปนเปื้อน 4 ชนิด 2.1 ฟอรัมาติน 2.2 สารกันรา 2.3 บอแรกซ์ 2.4 สารฟอกขาว ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค 	<p>การรับรองมาตรฐาน 3 ระดับ : อายุการรับรอง 1 ปี</p> <p><u>1. มาตรฐานระดับพื้นฐาน</u> ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 10 ข้อ (ข้อ 1 - ข้อ 10)</p> <p><u>(2) มาตรฐานระดับดี</u> ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 15 ข้อ (ข้อ 1 - ข้อ 15)</p> <p><u>(3) มาตรฐานระดับดีมาก</u> ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 20 ข้อ (ข้อ 1 - ข้อ 20)</p>	<p>1. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น</p> <p>1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด</p> <p>1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ร่วมกับ</p> <p>2. ศูนย์อนามัย / สถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง</p>	 <p>ขนาดป้ายรับรอง 50 X 50 เซนติเมตร</p>

สถานประกอบการกิจการ	เกณฑ์มาตรฐาน	ข้อกำหนดการรับรองมาตรฐาน	ระดับการรับรองมาตรฐาน	หน่วยงานรับรองมาตรฐาน	ปีที่ได้รับรองมาตรฐาน
3. สถานที่จำหน่ายอาหาร (ตามคำนิยามของ สถานที่จำหน่ายอาหาร) เช่น <ol style="list-style-type: none"> 1) ร้านอาหาร 2) โรงอาหาร/ศูนย์อาหาร 3) ร้านก๋วยเตี๋ยว 4) ร้านจำหน่ายอาหาร/เครื่องดื่มในสถานที่ต่าง ๆ (*โรงเรียน/ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก *โรงพยาบาล *เรือนจำ *โรงแรม *โรงงาน *รถยนต์ (Food truck) *สถานีขนส่ง *เรือสำราญ *สถานีรถไฟ *ท่าอากาศยาน เป็นต้น <ol style="list-style-type: none"> 5) สถานที่ประกอบอาหาร ผู้ป่วยในโรงพยาบาล 6) การจัดงานมหกรรมอาหารในที่เอกชน 	3.1 อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน  <p>คู่มือมาตรฐานสุขอนามัยอาหาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร"</p> <p>http://foodsbananamai.moph.go.th</p>	ข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐาน : จำนวน 5 หมวด <ol style="list-style-type: none"> 1. ด้านกายภาพ : จำนวน 4 หมวด (จำนวน 74 ข้อ) แบบตรวจมาตรฐาน "สถานที่จำหน่ายอาหาร" ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ประกอบด้วย 5 หมวด <ol style="list-style-type: none"> หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร (35 ข้อ) <ol style="list-style-type: none"> 1) สถานที่จำหน่าย และบริโภคร้านอาหาร 2) สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร 3) ห้องล้าง 4) ความเข้มแข็งของแสงสว่าง หมวด 2 สุขลักษณะอาหาร (22 ข้อ) <ol style="list-style-type: none"> 1) อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค 2) น้ำดื่ม และน้ำใช้ 3) น้ำแข็ง หมวด 3 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ (11 ข้อ) <ol style="list-style-type: none"> ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร (6 ข้อ) 2. ด้านชีวภาพ : จำนวน 1 หมวด <ol style="list-style-type: none"> หมวด 5 ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม ด้วยชุดทดสอบ อ. 13 (SI-2) จำนวน 10 ตัวอย่าง ได้แก่ <ol style="list-style-type: none"> 1) อาหารพร้อมบริโภค จำนวน 5 ตัวอย่าง 2) ภาชนะ อุปกรณ์ จำนวน 3 ตัวอย่าง 3) มือสัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง 	การรับรองมาตรฐาน 2 ระดับ : อายุการรับรอง 1 ปี <ol style="list-style-type: none"> 1. มาตรฐานระดับพื้นฐาน Clean Food Good Taste ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 5 หมวด ได้แก่ <ol style="list-style-type: none"> หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน 35 ข้อ หมวด 2 อาหารฯ จำนวน 22 ข้อ หมวด 3 ภาชนะ อุปกรณ์ฯ จำนวน 11 ข้อ หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลฯ จำนวน 6 ข้อ หมวด 5 ตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 10 ตัวอย่าง ตรวจไม่พบการปนเปื้อน ร้อยละ 90 ขึ้นไป 	1. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	 <ol style="list-style-type: none"> 1. สถานที่จำหน่ายอาหาร ที่มีพื้นที่มากกว่า 200 ตารางเมตร ขนาดป้ายรับรอง 50 X 50 เซนติเมตร 2. สถานที่จำหน่ายอาหาร ที่มีพื้นที่น้อยกว่า 200 ตารางเมตร ขนาดป้ายรับรอง 30 X 30 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของ ขนาดและรูปแบบของ สถานที่จำหน่ายอาหาร

สถานประกอบกิจการ	เกณฑ์มาตรฐาน	ข้อกำหนดการรับรองมาตรฐาน	ระดับการรับรองมาตรฐาน	หน่วยงานรับรองมาตรฐาน	ป้ายรับรองมาตรฐาน
3. สถานที่จำหน่ายอาหาร (ต่อ)	<p>3.2 อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste Plus) ระดับดีมาก</p>  <p>http://foodsbananamai.moph.go.th</p>	<p>ข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐาน : จำนวน 2 ข้อ</p> <ol style="list-style-type: none"> เกณฑ์มาตรฐาน อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน ตามแบบตรวจมาตรฐาน "สถานที่จำหน่ายอาหาร" ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของ สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 เกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐาน ระดับก้าวหน้า จำนวน 9 ข้อ ได้แก่ <ol style="list-style-type: none"> ผู้สัมผัสอาหารติดบัตรประจำตัว ผู้สัมผัสอาหารในขณะปฏิบัติงานทุกคน จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคนั้นที่ จัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่สำหรับบริโภค บริเวณสถานที่รับประทานอาหาร ใช้ฝัก และผลไม้ปลอดภัย (การใช้/การล้าง/การเฝ้าระวัง) จัดบริการเมนูสุขภาพ และ ผ่านการรับรองเมนูสุขภาพ อย่างน้อย 1 เมนู ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน ตามมาตรฐาน เช่น เกลือ น้ำปลา ซีอิ๊ว จัดบริการส้มผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS ใช้ภาชนะปลอดภัยและ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (No Foam) มีการสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น อาหารปลอดภัย / โภชนาการ 	<p>2. มาตรฐานระดับดีมาก</p> <p>Clean Food Good Taste Plus</p> <p>ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 2 ข้อ ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับพื้นฐาน "สถานที่จำหน่ายอาหาร" อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste ผ่านเกณฑ์การพัฒนา และยกระดับมาตรฐาน "สถานที่จำหน่ายอาหาร" ระดับก้าวหน้า จำนวน 9 ข้อ 	<p>หน่วยงานรับรองมาตรฐาน</p> <ol style="list-style-type: none"> สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ร่วมกับ ศูนย์อนามัย / สถาบันพัฒนา สุขาภิบาลเมือง 	 <p>ขนาดป้ายรับรอง 50 X 50 เซนติเมตร</p>

สถานประกอบการ	เกณฑ์มาตรฐาน	ข้อกำหนดการรับรองมาตรฐาน	ระดับการรับรองมาตรฐาน	หน่วยงานรับรองมาตรฐาน	ป้ายรับรองมาตรฐาน
4. สถานที่สะสมอาหาร	4.1 ซูเปอร์มาร์เก็ต http://foodbananamainmarket.com.th	ข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐาน : จำนวน 38 ข้อ แบบตรวจด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับซูเปอร์มาร์เก็ต ประกอบด้วย 3 หมวด ได้แก่ <u>หมวด 1</u> การขนส่ง การรับ การเก็บและ การเตรียมอาหารเพื่อจำหน่าย (20 ข้อ) 1) การขนส่งสินค้าอาหาร 2) รับสินค้า 3) เก็บสินค้า 4) เตรียมตัดแต่งและการบรรจุหีบห่อ <u>หมวด 2</u> การจัดวางจำหน่ายอาหาร (15 ข้อ) 1) บริเวณที่จัดวางอาหารและผลิตภัณฑ์/ 2) อาหารและผลิตภัณฑ์ และ สิ่งอำนวยความสะดวก <u>หมวด 3</u> ผู้สัมผัสอาหาร (3 ข้อ)	การรับรองมาตรฐาน ผ่านเกณฑ์ข้อกำหนด สำหรับซูเปอร์มาร์เก็ต จำนวน 38 ข้อ	องค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่น	ไม่มี
	4.2 มินิมาร์ท http://foodbananamainmarket.com.th	ข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐาน : จำนวน 35 ข้อ แบบตรวจสถานประกอบการประเภทมินิมาร์ท ประกอบด้วย 7 หมวด ได้แก่ <u>หมวด 1</u> การรับสินค้าภายในร้าน (3 ข้อ) <u>หมวด 2</u> การเก็บสินค้า (5 ข้อ) <u>หมวด 3</u> การเตรียมอาหาร (8 ข้อ) <u>หมวด 4</u> การสุขาภิบาล (6 ข้อ) <u>หมวด 5</u> การจำหน่ายสินค้า (8 ข้อ) <u>หมวด 6</u> สินค้าที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ (3 ข้อ) <u>หมวด 7</u> ผู้สัมผัสอาหาร (2 ข้อ)	การรับรองมาตรฐาน ผ่านเกณฑ์ข้อกำหนด แบบตรวจสถานประกอบการ ประเภทมินิมาร์ท จำนวน 35 ข้อ	องค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่น	ไม่มี

สถานประกอบกิจการ	เกณฑ์มาตรฐาน	ข้อกำหนดการรับรองมาตรฐาน	ระดับการรับรองมาตรฐาน	หน่วยงานรับรอง	ป้ายรับรองมาตรฐาน
4. สถานที่สะสมอาหาร (ต่อ)	4.3 ร้านขายของชำ http://foodsafetyaamainmoph.go.th	ข้อกำหนดมาตรฐาน : จำนวน 17 ข้อ แบบตรวจมาตรฐานร้านขายของชำประกอบด้วย 4 หมวด ได้แก่ <u>หมวด 1</u> สถานที่และอุปกรณ์ (6 ข้อ) <u>หมวด 2</u> ผลิตภัณฑ์ (4 ข้อ) <u>หมวด 3</u> การสนับสนุนสิทธิประโยชน์ของผู้บริโภค (4 ข้อ) <u>หมวด 4</u> ตรวจสอบหลักผลิตภัณฑ์ (3 ข้อ) 1) อาหาร 2) ยา 3) เครื่องสำอาง	การรับรองมาตรฐานผ่านเกณฑ์ข้อกำหนดแบบตรวจมาตรฐานร้านขายของชำ จำนวน 17 ข้อ	องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	ไม่มี
5. การจำหน่ายสินค้า ในหรือทางสาธารณะ	5.1 แผงลอยจำหน่ายอาหาร  http://foodsafetyaamainmoph.go.th	ข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐาน : จำนวน 2 ด้าน 1. ด้านกายภาพ : จำนวน 12 ข้อ แบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารในหรือทางสาธารณะ 2. ด้านชีวภาพ : ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มด้วยชุดทดสอบ อ. 13 (SI-2) จำนวน 10 ตัวอย่าง ได้แก่ 1) อาหารพร้อมบริโภค จำนวน 5 ตัวอย่าง 2) ภาชนะ อุปกรณ์ จำนวน 3 ตัวอย่าง 3) มือสัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง ตรวจไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ขึ้นไป	การรับรองมาตรฐาน : อายุการรับรอง 1 ปี อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) 1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน แผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 12 ข้อ 2. ตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียฯ ร้อยละ 90 ขึ้นไป	1. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	 ขนาดป้ายรับรอง 30 X 30 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของขนาดและรูปแบบของแผงลอยจำหน่ายอาหาร

สถานประกอบการกิจการ	เกณฑ์มาตรฐาน	ข้อกำหนดการรับรองมาตรฐาน	ระดับการรับรองมาตรฐาน	หน่วยงานรับรองมาตรฐาน	ป้ายรับรองมาตรฐาน
5. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (ต่อ)	5.2 อาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health) เกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี (Street Food Good Health)  http://foodsafety.moph.go.th	ข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐาน : จำนวน 4 มิติ ประกอบด้วย 4 มิติ คะแนนเต็ม 100 คะแนน <ol style="list-style-type: none"> 1. มิติด้านสุขภาพ : จำนวน 10 ข้อ คะแนนเต็ม 70 คะแนน ต้องดำเนินการทุกข้อ 1) พื้นที่ได้รับอนุญาตจากราชการส่วนท้องถิ่น 2) แฉงลอยจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย 3) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม 4) การควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี่ 5) ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร 6) จัดบริการช้อนกลาง 7) จัดบริการสวมเสอาา 8) จัดบริการอ่างล้างมือ 9) การจัดการมูลฝอยและน้ำเสีย 10) การตรวจเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร 	การรับรองมาตรฐาน 3 ระดับ : ภายการรับรอง 1 ปี <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>มาตรฐานระดับพื้นฐาน</u> ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 50 – 59 คะแนน 2. <u>มาตรฐานระดับดี</u> ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 60 – 79 คะแนน 3. <u>มาตรฐานระดับดีมาก</u> ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 80 คะแนนขึ้นไป 	1. องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น 1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด 1. ศูนย์อนามัย / สถาบันพัฒนาสุขภาพะเขตเมือง ร่วมกับ 2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด	 ขนาดป้ายรับรอง 50 X 50 เซนติเมตร

สถานประกอบกิจการ	เกณฑ์มาตรฐาน	ข้อกำหนดการรับรองมาตรฐาน	ระดับการรับรองมาตรฐาน	หน่วยงานรับรองมาตรฐาน	ปีรับรองมาตรฐาน
5. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (ต่อ)	5.3 รถจำหน่ายอาหาร http://foodsafety.moph.go.th	ข้อกำหนดเกณฑ์มาตรฐาน : จำนวน 14 ข้อ แบบตรวจแนะนำตามข้อกำหนดพื้นฐาน สัญลักษณ์สำหรับรถจำหน่ายอาหาร 1) รถยนต์กระบะ 2) รถจักรยานยนต์ต่อพ่วงข้าง 3) รถสามล้อ/ชาเล้ง 4) จักรยานยนต์ เป็นต้น	การรับรองมาตรฐานผ่านเกณฑ์ข้อกำหนดจำนวน 14 ข้อ	องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	ไม่มี

หมายเหตุ : ยกเลิกเกณฑ์มาตรฐานและใบรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารที่เข้าช่วยสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 จำนวน ๘ ฉบับ

1. แบบตรวจร้านอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)
2. เกณฑ์ร้านอาหารไทยปลอดภัยสุขภาพดี (Clean Food Good Taste Plus) ปี 2559
3. แบบตรวจแนะนำมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในโรงแรม (จำนวน 36 ข้อ)
4. แบบสำรวจร้านอาหาร (จำนวน 30 ข้อ)
5. แบบสำรวจสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (จำนวน 30 ข้อ)
6. แบบประเมินสถานที่จำหน่ายอาหารประเภทกึ่งเดียว (จำนวน 14 ข้อ)
7. ใบรับรองโรงพยาบาลที่ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
8. ใบรับรองสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลที่ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

ค่าใช้จ่ายการตรวจสุขภาพผู้สัมผัสอาหาร :

เรื่อง	สถานที่	ผู้ดำเนินการ	ผู้เสียค่าใช้จ่าย
ค่าใช้จ่ายการตรวจสุขภาพของผู้สัมผัสอาหาร	- สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล - โรงเรียนที่มีการจัดบริการอาหารกลางวัน - ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก - โรงอาหารที่มีการจัดบริการอาหารสำหรับพนักงาน	- สถานที่ดำเนินการเอง	- เจ้าของสถานที่
	- สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล - โรงเรียนที่มีการจัดบริการอาหารกลางวัน - ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก - โรงอาหารที่มีการจัดบริการอาหารสำหรับพนักงาน	- ผู้ประมูล	- ผู้ประมูล
	- ร้านจำหน่ายอาหาร ศูนย์อาหาร ร้านก๋วยเตี๋ยว/ ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆในโรงพยาบาล/ โรงเรียน/สถาบันการศึกษา/โรงงาน/บริษัท/หน่วยงาน ราชการ/สถานีขนส่ง/สถานีรถไฟ/ท่าอากาศยาน/ รถยนต์ (Food truck) ที่มีการจำหน่ายอาหาร	- ผู้จำหน่ายอาหาร	- ผู้จำหน่ายอาหาร

ช่องทางสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม :

กลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพภิบาลอาหาร สำนักสุขภาพภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

โทรศัพท์ : 02 590 4178 โทรสาร : 02 590 4186

E-mail : foodsana@anamai.mail.go.th

Website : <https://foodsana.anamai.go.th>

ผู้ประสานงาน :

1. นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ มือถือ 081 569 9044
2. นางสาวอารยา วงศ์ป้อม นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ มือถือ 080 397 4445