

## แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN Plus)

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ในการควบคุมดูแลให้สถานประกอบกิจการด้านอาหารตามหมวด ๘ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร และหมวด ๙ การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติฯ กฎกระทรวง ประกาศกระทรวง ข้อบัญญัติท้องถิ่น และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

๑) ออกข้อบัญญัติท้องถิ่น กำหนดสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับควบคุมตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม โดยสถานประกอบกิจการดังกล่าวต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

๒) ตรวจสอบควบคุมผู้ประกอบการตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่น

๓) แนะนำให้สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติให้เป็นตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ข้อบัญญัติท้องถิ่น และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

๔) ให้คำแนะนำแก่สถานประกอบกิจการด้านอาหารในพื้นที่พัฒนาปรับปรุงให้ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น กฎกระทรวง และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ราชการส่วนท้องถิ่น สามารถขับเคลื่อนให้สถานประกอบกิจการด้านอาหารดำเนินการตามกฎหมายดังกล่าว ผ่านการส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้ประกอบการด้านอาหารมีความรู้ ความเข้าใจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดในกฎหมาย โดยใช้ระบบแพลตฟอร์ม foodhandler รวมถึงการให้ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN / SAN Plus กับสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ได้แก่ ตลาดประเภทที่ ๑ ตลาดประเภทที่ ๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะที่สามารถดำเนินการได้ตามที่กฎหมายกำหนด และสามารถยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ รายละเอียด ดังนี้

๑) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งออกโดยราชการส่วนท้องถิ่น

๒) ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านการอบรมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร และการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด

- ตลาด และสถานที่สะสมอาหาร ผู้ประกอบการ ผู้ขายของ/ผู้ช่วยขายของ ผ่านการอบรมหรือได้รับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด

ก) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ประเมินตนเองตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN ของกรมอนามัย บนแพลตฟอร์ม foodhandler ประกอบด้วย

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๒๐ ข้อ
- สถานที่สะสมอาหาร จำนวน ๒๐ ข้อ
- ตลาดประเภทที่ ๑ จำนวน ๒๐ ข้อ
- ตลาดประเภทที่ ๒ จำนวน ๒๐ ข้อ
- การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ จำนวน ๒๐ ข้อ

ข) เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอ หรือเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลในเขตพื้นที่ หรือเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพส่วนตำบลในเขตพื้นที่ เข้าไปประเมินรับรองสถานประกอบกิจการด้านอาหารในแพลตฟอร์ม foodhandler

ค) สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ปฏิบัติได้ตามขั้นตอน ที่ ๑ ถึง ๔ และผ่านการรับรองจากเจ้าหน้าที่ สถานประกอบกิจการด้านอาหาร จะได้รับป้ายสัญลักษณ์ SAN

๕.๒ เกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN Plus (แซนพลัส) ประกอบด้วย

๑) สถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN (แซน)

๒) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารระดับ SAN Plus ตามข้อกำหนดเพิ่มเติมของแต่ละสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

๓) เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัด เจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอ และเจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเข้าไปประเมินรับรองสถานประกอบกิจการในแพลตฟอร์ม foodhandler

๔) สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ปฏิบัติได้ตามขั้นตอน ที่ ๑ ถึง ๓ และผ่านการรับรองจากเจ้าหน้าที่ สถานประกอบกิจการด้านอาหาร จะได้รับป้ายสัญลักษณ์ SAN Plus มีอายุ ๑ ปี ตามอายุของใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง แล้วแต่กรณี

๕.๓ บทบาทหน้าที่ของราชการส่วนท้องถิ่นและสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

๑) ราชการส่วนท้องถิ่น ต้องกำกับติดตามให้สถานประกอบกิจการมาดำเนินการ ต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ กรณีหนังสือรับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปี ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนด

๒) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ต้องดำเนินการขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ กรณีหนังสือรับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปี และหากประสงค์ขอรับการรับรองมาตรฐาน SAN / SAN Plus ให้ดำเนินการประเมินรับรองสถานประกอบกิจการในแพลตฟอร์ม foodhandler

### ๑. ตลาดประเภทที่ ๑

**SAN Plus**

↓

1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้ขาย/ผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านการตรวจสารปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอรัมาลิน สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง และไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)
4. ผ่านเกณฑ์ 2 ข้อ Plus
  - 4.1 จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านต่างๆ แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค
  - 4.2 จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน

### ๒. ตลาดประเภทที่ ๒

**SAN Plus**

1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับพื้นฐาน (SAN)
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้ขาย/ผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านการตรวจสารปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอรัมาลิน สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง และไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)

### ๓. สถานที่จำหน่ายอาหาร

**SAN Plus**

1. ผ่านมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร : SAN
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านเกณฑ์ 9 ข้อ Plus
  1. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนติดบัตร/แสดงหลักฐานผ่านการอบรมตลอดเวลาขณะปฏิบัติงาน
  2. จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที
  3. จัดบริการล้างมือพร้อมสบู่/อุปกรณ์ทำความสะอาดมือบนโต๊ะรับประทานอาหาร
  4. ใช้ผ้าก๊และผ้าเช็ดมือ ปลอดภัย
  5. จัดบริการเมนูสุขภาพ หรืออาหารไทยถิ่น กินเป็นยา
  6. ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน
  7. จัดบริการห้ามผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS
  8. ใช้ภาชนะปลอดภัย : **NoFoam**
  9. มีการสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพ :
    - อาหารปลอดภัย/โภชนาการ หรือ
    - อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา

### ๔. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

**SAN Plus  
(Street Food Good Health)**

1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN
2. ผ่านเกณฑ์ Street Food Good Health
  1. **มีดีสุขภาพ** : จำนวน 10 ข้อ
    - 1) ได้รับอนุญาตจากราชการส่วนท้องถิ่น
    - 2) แฉงจำหน่ายอาหารผ่านมาตรฐาน SAN
    - 3) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม
    - 4) การควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี่
    - 5) ไม่ใช้ภาชนะโพลีเมอร์อาหาร
    - 6) จัดบริการช้อนกลาง
    - 7) จัดบริการล้างมือ
    - 8) จัดบริการล้างมือ
    - 9) การจัดการมูลฝอยและน้ำเสีย
    - 10) การตรวจฝ่าฝืนจะมีความปลอดภัยอาหาร
  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 มีการจำหน่ายอาหารที่บ้าน/การแต่งกายประจำถิ่น
    - 4.2 มีการแสดงวัฒนธรรมประจำถิ่น/ป้าย Story Culture

มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” SAN&SAN Plus โดยมาตรฐาน SAN มุ่งเน้นไปที่ปัจจัยที่เป็นสาเหตุให้อาหารไม่สะอาดและเกิดการปนเปื้อน ๕ ปัจจัย (สถานที่อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ บุคคล สัตว์และแมลงนำโรค) ซึ่งเป็นการนำคำ ๓ คำ มารวมกัน ดังนี้

- S = Sanitation (สุขาภิบาลอาหาร) คือ การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมปรุงและจำหน่ายอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย

- A = Accountability (ความรับผิดชอบ) คือ ความรับผิดชอบในการตรวจประเมิน และการวิเคราะห์ความเสี่ยงต่างๆ นำไปสู่การสื่อสารเพื่อสร้างความตระหนักรู้ในการป้องกันโรค

- N = Network (เครือข่าย) คือ การดำเนินงานร่วมกันของเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบกิจการ ในงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยด้านอาหารให้แก่ผู้บริโภค

พร้อมทั้งได้มีการยกระดับการปฏิบัติตามมาตรฐานจาก SAN เป็น SAN Plus โดยมีข้อกำหนดเพิ่มเติม เช่น ด้านชีวภาพ เคมี โภชนาการ คุ้มครองผู้บริโภค เป็นต้น และสามารถดูรายละเอียดของมาตรฐาน SAN&SAN Plus รวมถึงแนวทางรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของทุกสถานประกอบการได้บนเว็บไซต์ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในหัวข้อ ๐๓ สุขาภิบาลอาหาร หรือ <https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/inspection-san/>

## รายละเอียดคุณลักษณะป้าย/สัญลักษณ์

### ป้าย/สัญลักษณ์ SAN และ SAN Plus

๑. ทำด้วยวัสดุที่มีคุณภาพ มีการรับประกันคุณภาพของวัสดุและการพิมพ์ ระยะเวลา ๑ ปี เช่น สติกเกอร์ กระดาษ พลาสติก พีวีเจอบอร์ด อะคริลิก ไวนิล เป็นต้น หรือ เป็น File ดิจิทัล โดยป้ายมีขนาดเหมาะสมกับพื้นที่ของสถานประกอบการ ซึ่งมีขนาดป้ายที่แนะนำ ดังนี้

๑.๑) ขนาด ๑๐๐ x ๑๐๐ เซนติเมตร

๑.๒) ขนาด ๕๐ x ๕๐ เซนติเมตร

๑.๓) ขนาด ๓๐ x ๓๐ เซนติเมตร

๑.๔) ขนาดป้าย ๑๐ x ๑๐ เซนติเมตร

ทั้งนี้ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นสามารถปรับขยายขนาดของป้ายได้ตามความเหมาะสม โดยตราสัญลักษณ์ รูปทรง และค่าสีมาตรฐาน ต้องเป็นไปตามที่กำหนด

๒. ห้ามดัดแปลง แก้ไข และเปลี่ยนแปลงรูปแบบบนป้ายโดยเด็ดขาด

### รายละเอียดพร้อมรูปแบบป้าย/สัญลักษณ์ SAN (แซน)

สีฟ้าตัว S และตัว N และกรอบ icon  
PROCESS COLOUR : CYAN(C) 75% + MAGENTA(M) 35%

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

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

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

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

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



พื้น RGB 78/139/198

เส้นนอกเจาะขาว

ตัวหนังสือเจาะขาว  
สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน

QR Code แสดงความพึงพอใจ  
ของผู้ใช้บริการ โดยข้อมูล  
ทั้งหมด หน่วยงาน อปท.  
สามารถเข้าไปดูได้ที่เว็บไซต์  
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ  
หรือ <https://shorturl.asia/rE0gS>

กรอบเจาะขาว โดยแสดงชื่อ  
ของสถานประกอบกิจการ  
พร้อมวันหมดอายุ

โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

โลโก้กระทรวงมหาดไทย

### รายละเอียดพร้อมรูปแบบป้ายสัญลักษณ์ SAN Plus (แซนพลัส)

พื้น RGB 197/154/58

ไอคอน RGB 197/154/58

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

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

สีทองตัวอักษร และ icon  
PROCESS COLOUR : GOLD(G) 100%

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



เส้นนอกเจาะขาว

ตัวหนังสือเจาะขาว  
สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน

QR Code แสดงความพึงพอใจ  
ของผู้ใช้บริการ โดยข้อมูล  
ทั้งหมด หน่วยงาน อปท.  
สามารถเข้าไปดูได้ที่เว็บไซต์  
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ  
หรือ <https://shorturl.asia/rE0gS>

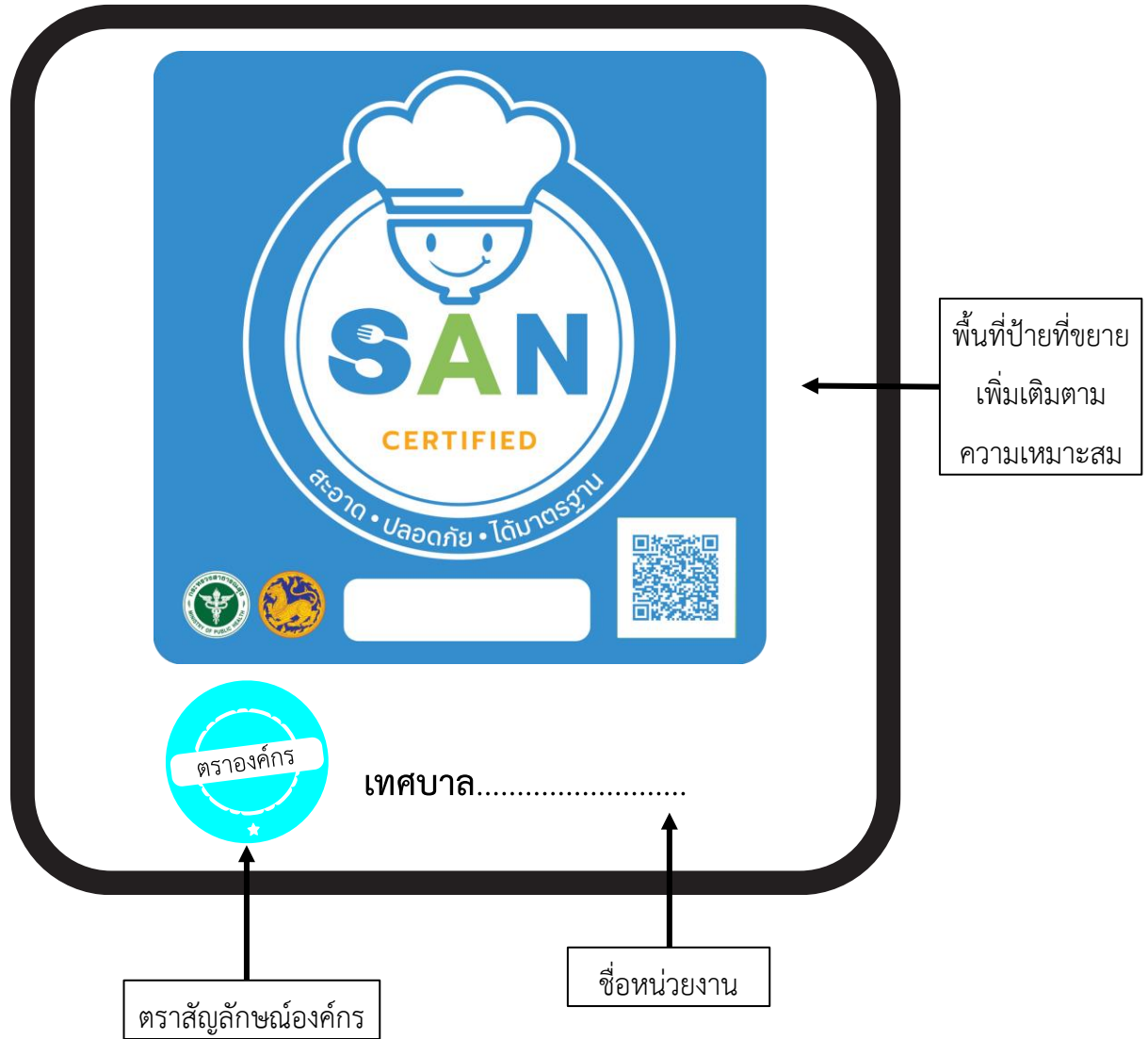
กรอบเจาะขาว  
โดยแสดงชื่อของ  
สถานประกอบกิจการ  
พร้อมวันหมดอายุ

โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

โลโก้กระทรวงมหาดไทย

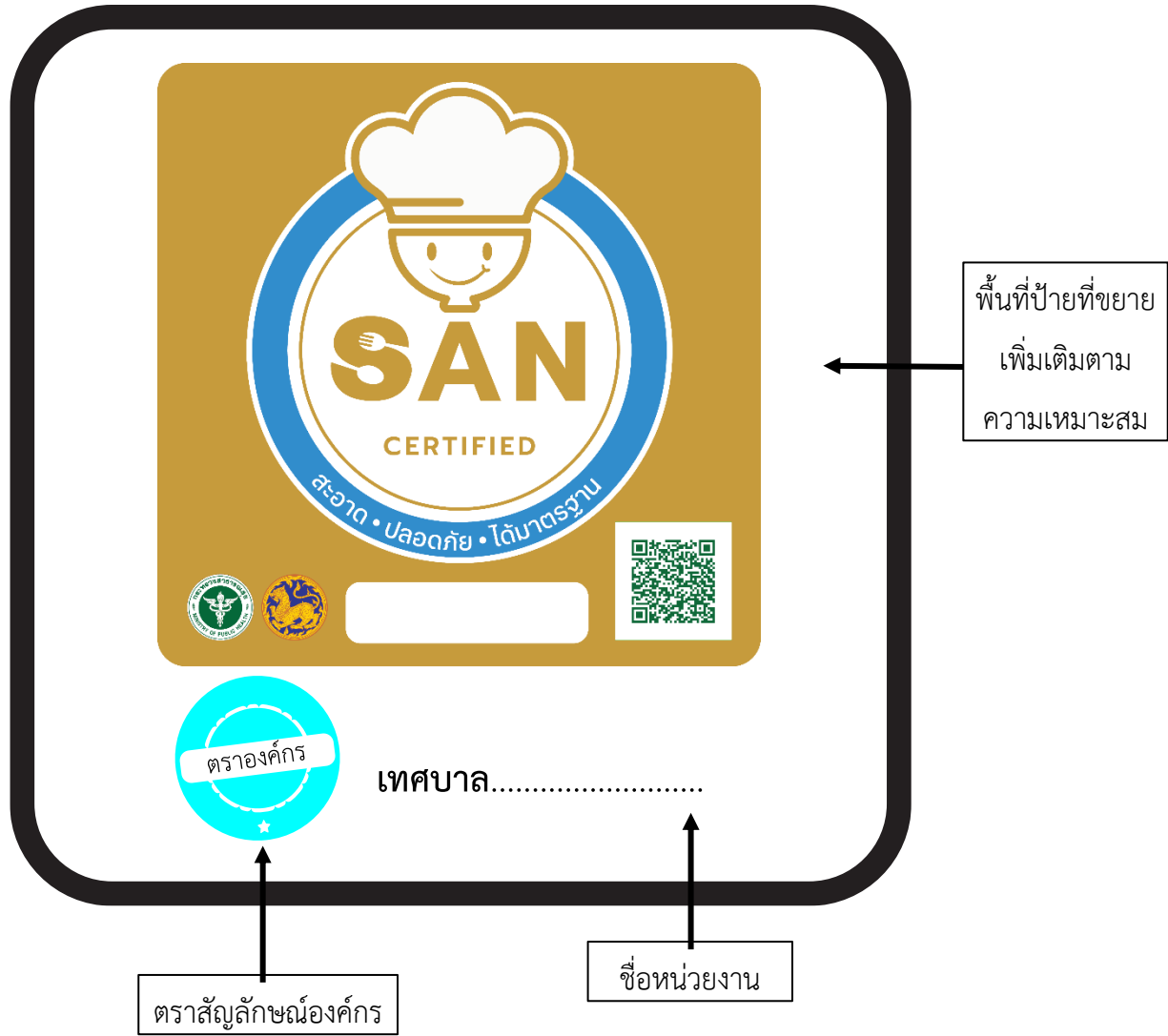
Activ  
Color

ในกรณีหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต้องการเพิ่มเติมสัญลักษณ์ของหน่วยงาน สามารถปฏิบัติได้ ดังนี้ คือ ให้ทำการขยายป้ายเพิ่มเติมตามความเหมาะสมจากขนาดที่กำหนด และใส่สัญลักษณ์รวมถึงชื่อของหน่วยงานด้านล่างป้ายสัญลักษณ์ SAN (แซน) หรือ SAN Plus (แซนพลัส) รวมทั้งสามารถเพิ่มเติมในส่วนของลายเซ็นต์ผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำกับบริเวณชื่อของหน่วยงานได้ หรือจัดทำในรูปแบบอื่นที่เพิ่มเติมสัญลักษณ์และจุดเด่นขององค์กร ทั้งนี้ ห้ามดัดแปลง แก้ไข และเปลี่ยนแปลงรูปแบบบนป้าย SAN&SAN Plus **โดยเด็ดขาด** รายละเอียดแสดงดังรูปต่อไปนี้



**ตัวอย่าง** การจัดทำป้าย SAN ร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร





ตัวอย่าง การจัดทำป้าย SAN Plus ร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร



ตัวอย่าง การจัดทำป้ายร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร

ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่  
“สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน”



.....

ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2567 เป็นต้นไป ให้ยกเลิกการใช้ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ดังต่อไปนี้



ป้าย Clean Food Good Taste



ป้ายตลาดสด น้ำซึ้อ วิถีใหม่



ป้าย Clean Food Good Taste Plus



ป้ายตลาดนัด น้ำซึ้อ



ป้าย Street Food Good Health

**หมายเหตุ** หากป้ายรับรองยังไม่หมดอายุการรับรอง สามารถใช้ได้จนสิ้นอายุการรับรอง หลังจากนั้นให้ผู้ประกอบการดำเนินการตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN Plus)

แนวทางการดำเนินงานตรวจประเมินสถานที่ที่ไม่ต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตาม  
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม  
กรณีการจัดบริการอาหารที่ไม่มีการจัดเก็บค่าใช้จ่ายจากการรับบริการ  
ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิต ปกติใหม่

สถานที่ที่ไม่ถูกบังคับตามกฎหมาย คือ สถานที่ที่มีการปรุง-ประกอบอาหาร เพื่อเป็นสวัสดิการ จัดเลี้ยง แต่ไม่ใช่  
การจัดจำหน่าย ได้แก่ สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (เฉพาะโรงพยาบาลที่มีบริการอาหารแต่ผู้ป่วย  
สามัญ, โรงอาหารโรงเรียน (เฉพาะโรงเรียนที่มีบริการแต่โครงการอาหารกลางวัน), โรงครัว/สุทกรรม ของสถาน  
พินิจ/ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน/เรือนจำ/ทัณฑสถาน/สถานกักขัง/ค่ายทหาร และโรงครัววัด  
โดยจะต้องมีการดำเนินการ ดังนี้

- ๑) ผู้ดูแลและผู้ปฏิบัติงานในสถานที่นั้นผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้  
ประกอบกิจการและสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด
- ๒) สถานที่นั้นต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN ของกรมอนามัยได้อย่างครบถ้วน
- ๓) อปท./สสจ./ศอ./กรมอนามัย เข้าตรวจประเมินให้กับสถานที่นั้น หากสถานที่นั้นสามารถ  
ดำเนินการในข้อ ๑) และ ๒) ได้อย่างครบถ้วนให้ดำเนินการออกการรับรองเป็นเกียรติบัตรให้กับสถานที่นั้น



- ๔) หน่วยงานประเมินรับรองส่งรายงานสถานที่ที่ผ่านการประเมินรับรองผ่านระบบ google form  
ของกรมอนามัย ปีละ ๑ ครั้ง (<https://shorturl.asia/pmbGU>)



**หมายเหตุ :** สถานที่ที่ไม่ถูกบังคับตามกฎหมาย จะไม่มีการประเมินรับรองในส่วน of SAN Plus เนื่องจาก  
ระดับ SAN Plus จะเน้นไปที่สถานประกอบการด้านอาหารที่ถูกต้องตามกฎหมาย และประชาชนสามารถ  
เข้าถึงและใช้บริการได้