



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร ส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

ตลาดสะอาด มีมาตรฐาน

ผู้ประกอบการอาหาร มีบทบาทสำคัญ ในการเลือกวัตถุดิบในการปรุงประกอบอาหาร ที่สะอาด ปลอดภัย จากตลาดที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน

ตลาดสด น่าซื้อ สถานที่สะอาด
อาหารปลอดภัย ใส่ใจผู้บริโภค



สถานที่จำหน่ายอาหาร ถูกสุขลักษณะ

ความปลอดภัยในการบริโภคอาหาร นับเป็นสิ่งที่ประชาชนให้ความสำคัญ ร้านอาหาร/แผงลอยซึ่งเป็นแหล่งปรุงประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายให้ผู้บริโภค มีความสำคัญต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน กรมอนามัย จึงได้ออกข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ๑๕ ข้อ และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ๑๒ ข้อ



ผู้สัมผัสอาหารมีอนามัย ผู้บริโภคปลอดภัย

ผู้เตรียม ผู้ปรุง-ประกอบอาหาร ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร เป็นผู้ที่มีบทบาทสำคัญในการควบคุมและพัฒนา สถานที่ประกอบกิจการอาหารของตน ให้ได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะและต้องมีความรู้ความเข้าใจด้านสุขาภิบาลอาหาร ปฏิบัติได้ถูกต้องตามข้อกำหนดของกรมอนามัยหรือท้องถิ่น และต้องติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารทุกครั้ง ที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร

