



การประชุมหรือการขับเคลื่อนและพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร
(Re-Brand) ตามเกณฑ์มาตรฐาน

Clean Food Good Taste , Clean Food Good Taste Plus
และ Clean Food Good Taste + Cannabis

วันจันทร์ที่ 21 มีนาคม 2565 เวลา 13.30 – 16.30 น.

ณ ห้องประชุมทรวง เหลี่ยมรังสี อาคาร 3 ชั้น 3

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย



วาระที่ 1 : เรื่องประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

โดย นายสมศักดิ์ ศิริวนารังสรรค์
ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ





วาระที่ 2 : เรื่องรับรองรายงานการประชุม



ไม่มี



วาระที่ 3 : เรื่องเพื่อทราบ

การขับเคลื่อนและพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร (Re-Brand)
ตามเกณฑ์มาตรฐาน

- 1 Clean Food Good Taste
- 2 Clean Food Good Taste Plus
- 3 Clean Food Good Taste + Cannabis

Re-brand :

- Clean Food Good Taste
- Clean Food Good Taste Plus
- Clean Food Good Taste + Cannabis



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

21 มี.ค. 2565



Re-brand : Clean Food Good Taste และ Clean Food Good Taste Plus

1 การปรับปรุงเกณฑ์มาตรฐาน
CFGT และ CFGT Plus ตาม
กฎกระทรวงสุขลักษณะของ
สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

2 การบูรณาการเกณฑ์มาตรฐาน
เมนูสุขภาพ+ไอโอดีน+HAS+HL

3 การปรับรูปแบบป้ายมาตรฐาน
CFGT และ CFGT+

4 จัดทำหนังสือชี้แจงเกณฑ์มาตรฐาน
CFGT และ CFGT+ แก่ สด/สสจ/อปท.
(หนังสือถึง ผวจ. 16 ธ.ค. 65)

5 จัดประชุมชี้แจงเกณฑ์มาตรฐาน
CFGT และ CFGT+ แก่
สด./อปท./ศอ/สสจ.



Clean Food Good Taste



Clean Food Good Taste Plus

แผน (กลยุทธ์) การดำเนินงาน

1 การเปิดตัวมาตรฐาน CFGT Plus
และ ป้ายมาตรฐาน CFGT+กัญชา

2 การพัฒนา Digital Platform เพื่อรองรับ
- การประเมินตนเองของ ผปก.
- เจ้าหน้าที่ประเมินรับรองมาตรฐาน CFGT

3 การขับเคลื่อนค่าเป้าหมายพัฒนามาตรฐาน
- มาตรฐาน CFGT
- มาตรฐาน CFGT+

4 การพัฒนาระบบและกลไกในการขับเคลื่อน
- การควบคุมกำกับ ผ่านระบบ EHA 1000
- ขับเคลื่อนเครือข่ายชมรมผู้ประกอบการ
- การสร้างช่องทาง People Voice
- การสร้างกลไกทางเศรษฐศาสตร์



วาระที่ 4 : เรื่องเพื่อพิจารณา

4.1

กระบวนการรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

4.2

Road Map การขับเคลื่อน Clean Food Good Taste
และ Clean Food Good Taste Plus

4.3

คำเป้าหมายในการพัฒนา Clean Food Good Taste และ
Clean Food Good Taste Plus

4.4

ป้ายสัญลักษณ์ : Clean Food Good Taste + Cannabis

วาระ 4.1

Re-brand : กระบวนการรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

สถานประกอบการอาหาร
ศึกษาและพัฒนาตามข้อกำหนด
เกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร
ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร

1

สถานประกอบการ
ประเมินตนเอง
ผ่าน Platform



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

ผ่าน

สถานประกอบการอาหาร
ได้รับเอกสารผลการประเมินรับรองตนเอง
(ยื่นขอใบอนุญาตแก่ อปท. / ติดหน้าร้าน)

ไม่ผ่าน



2



อปท. ประเมิน



สถานประกอบการอาหาร
(ภาพถ่าย+ชีวภาพ)

สถานประกอบการอาหาร
ยื่นขอใบอนุญาตแก่ อปท.
(1. เอกสารประเมินตนเอง
2. ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร)

ผ่าน

ไม่ผ่าน

3

สุ่มประเมิน

สถานประกอบการอาหาร
โดย อปท.

ผ่าน

สุ่มประเมิน
สถานประกอบการอาหาร
(โดย กรม อ./ศอ./สสจ./สสอ.)

ไม่ผ่าน

คุณสมบัติผู้ตรวจประเมินมาตรฐาน :
EHA 1000 (BFSI / FSI)

4

ประชาชน/ผู้บริโภค สุ่มประเมิน/ร้องเรียน
ผ่าน FoodSan.Official / QR Code ป้ายรับรอง



Re-brand : Clean Food Good Taste และ Clean Food Good Taste Plus

Re - Standard

Re - Process

Re - Logo

- การปรับปรุงเกณฑ์มาตรฐาน CFGT และ CFGT Plus ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
- การบูรณาเกณฑ์ด้านส่งเสริมสุขภาพในเกณฑ์การประเมิน



แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
(ตามกฎหมายพระราชบัญญัติของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบตรวจมาตรฐานสุขภาพอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ใช้สำหรับตรวจประเมินร้านจำหน่ายอาหาร, ภัตตาคาร, สวนอาหาร, ศูนย์อาหาร, ร้านอาหาร, สถานที่ประกอบอาหารที่อยู่ภายในโรงพยาบาล, ร้านจำหน่าย อาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงพยาบาล/โรงเรียน/โรงแรม/โรงงาน/เรือสำราญ/รถยนต์/รถไฟ/เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น รวมถึงร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน และในกรณีของการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเฉพาะกิจ(Event) ภายหลังการพิจารณาจากเกณฑ์หรือข้อกำหนดบางกรณี หรือ ขาดคุณสมบัติและอาจจำหน่ายอาหารไม่ถูกต้อง(อาจพิจารณาได้)

- การพัฒนา Digital Platform เพื่อรองรับ
 - ❶ การประเมินตนเองของ ผปก.
 - ❷ เจ้าหน้าที่รับรองมาตรฐาน CFGT

[illegible][illegible]

- การควบคุมกำกับ ผ่านระบบ EHA



Clean Food Good Taste



Clean Food Good Taste Plus

วาระ 4.2 Road Map : Clean Food Good Taste / Clean Food Good Taste Plus ระยะ 3 ปี

1 การพัฒนาระบบและกลไกพัฒนา

Platform Foodhandler

2 พัฒนาต้นแบบร้าน CFGT+

- ตามตัวชี้วัดฯ 380 แห่ง
- ร้านในพื้นที่ กทม. 2 แห่ง
- ร้านในรูปแบบแฟรนไชส์ 1 แปรนต์

3 การสร้างกระแส ประชาสัมพันธ์

- ส่วนกลาง เปิดตัว CFGT+ 1 ครั้ง
- Road Show เปิดตัว CFGT+ 4 ภาค

2565

4 การมอบ

ประกาศเกียรติคุณ
ร้านอาหารต้นแบบ



1 ขยายการพัฒนาต้นแบบ

ร้าน CFGT+ (... % / จำนวนแห่ง)

- จว./ศูนย์อนามัย จำนวน แห่ง
- ร้านในพื้นที่ กทม. จำนวน แห่ง
- รูปแบบแฟรนไชส์ จำนวน ... แปรนต์

2 การ MOU เพื่อขับเคลื่อน

- ภาคเอกชน/ภาครัฐ/อปท.(ต้นแบบ)

2566

3 สร้าง อปท. ต้นแบบ CFGT100%

เขตสุขภาพ 1 อปท. (สมัครใจ)

- CFGT 100 %
- CFGT + 5 % ของ CFGT

4 สร้างกระแสและประชาสัมพันธ์

การสร้างขวัญกำลังใจ (เชิดชูเกียรติ)

5 ตรวจเยี่ยมติดตาม (ร่วมคิด ร่วมพัฒนา)

6 การบูรณาการร่วมกับ สส. / มท.

1 ขยายพื้นที่ที่พัฒนาต้นแบบ CFGT+ ... %

- ศูนย์อนามัย 12 แห่ง / สสม. 1 แห่ง
- ร้านในพื้นที่ กทม. แห่ง
- ร้านในรูปแบบแฟรนไชส์ ... แปรนต์
- ร้านอาหารในสถานที่ราชการ ... แห่ง
- ร้านอาหารในสถาบันการศึกษา ... แห่ง

2567

2 ขยายสร้าง อปท. ต้นแบบ

CFGT 100 %

พื้นที่ขยาย เขตฯ ละ 4 อปท.

- เทศบาลนคร จำนวน 1 แห่ง
- เทศบาลเมือง จำนวน 1 แห่ง
- เทศบาลตำบล จำนวน 1 แห่ง
- อบต. จำนวน 1 แห่ง

รวมทั้งหมด 48 อปท. ต้นแบบ

วาระ 4.3

การขับเคลื่อนเป้าหมาย : Clean Food Good Taste / Clean Food Good Taste Plus

แนวทางการขับเคลื่อน ปี 66

❶ ตั้งค่าเป็นจำนวนแห่ง/ร้าน

❷ ตั้งค่าเป็นร้อยละของจำนวนร้าน

120,063 แห่ง

มาตรฐาน	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	สถม.
CFGT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
จำนวน	12911	5842	4804	12408	12230	11720	5761	7596	6172	5054	9357	9236	16982	
CFGT 80%	10328	4673	3843	9926	9784	9376	4008	6068	4937	4043	7485	7388	13585	

มาตรฐาน	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	คอ.	สถม.
CFGT+	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
5% CFGT	516	233	192	496	489	468	230	303	246	202	374	369	679	
จว. ละ 10 แห่ง	80	50	50	80	80	80	40	70	40	50	70	70	10	

แบบที่ 1



แบบที่ 2



แบบที่ 3



แบบที่ 4



แบบที่ 5

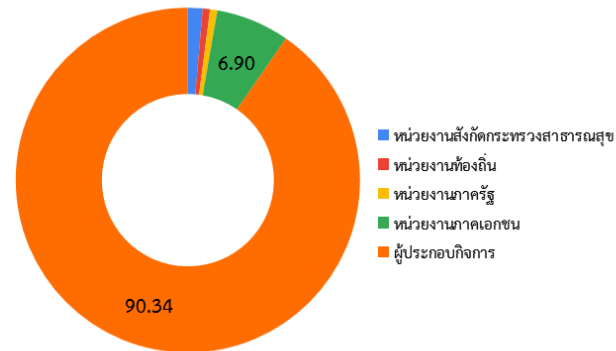
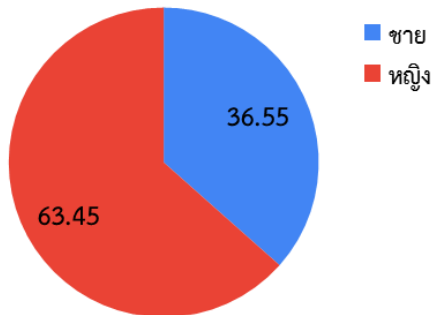


วาระ 4.4

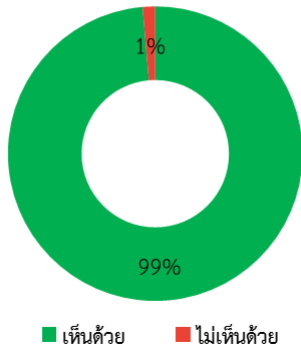
สรุปผลการสำรวจข้อคิดเห็น (ร่าง) ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง การนำไปใช้กฎหมายในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ในสถานประกอบกิจการอาหาร พ.ศ. 2565

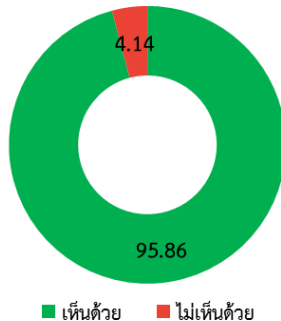
ข้อมูลทั่วไป



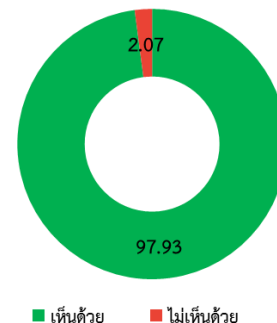
การกำหนดค่านิยม



การจัดหาใบกฎหมายที่ถูกกฎหมาย



การกำหนดสัดส่วนและปริมาณใบกฎหมายที่เหมาะสมต่อการบริโภคต่อวันต่อเมนู



ประเด็น	เห็นด้วย		ไม่เห็นด้วย	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
การสื่อสารข้อมูลบริโภคเมนูสุขภาพแก่ผู้บริโภค				
(1) จัดทำข้อความที่แสดงข้อมูลเป็นสถานประกอบกิจการอาหารที่มีการใช้ใบกฎหมาย	143	98.62	2	1.38
(2) แสดงรายการอาหารที่มีการใช้ใบกฎหมายทั้งหมด	144	99.31	1	0.69
(3) แสดงข้อมูลปริมาณการใช้ใบกฎหมายเป็นส่วนประกอบต่อรายการอาหาร	142	97.93	3	2.07
(4) แสดงข้อแนะนำ เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีใบกฎหมายเป็นส่วนประกอบตาม QR Code แบบท้ายประกาศนี้	142	97.93	3	2.07
(5) แสดงคำเตือนรายการอาหารที่มีการใช้ใบกฎหมายให้แก่ผู้บริโภคทราบ ดังต่อไปนี้				
(ก) ข้อความ “เด็กอายุต่ำกว่า 18 ปี สตรีมีครรภ์ และสตรีให้นมบุตร ไม่ควรรับประทาน”	143	98.62	2	1.38
(ข) ข้อความ “หากมีอาการผิดปกติ ควรหยุดรับประทานทันที”	144	99.31	1	0.69
(ค) ข้อความ “ผู้ที่แพ้หรือไวต่อสารเตตราไฮโดรแคนนาบินอล (Tetrahydrocannabinol, THC) หรือสารแคนนาบิไดออล (Cannabidiol, CBD) ควรระวังในการรับประทาน”	144	99.31	1	0.69
(ง) ข้อความ “อาจทำให้หิววังขี้มได้ ควรหลีกเลี่ยงการขับขี้นานพาหนะ หรือทำงานเกี่ยวกับเครื่องจักรกล”	144	99.31	1	0.69
(6) ห้ามแสดงข้อความหรือโฆษณาสรรพคุณในการป้องกัน หรือรักษาโรค	140	96.55	5	3.45

การจัดหาใบกัญชาที่ถูกกฎหมาย

ลำดับ	กรณี เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้
1	ต้องตรวจและติดตาม
2	มีประโยชน์ นำมาปรับใช้เป็นยารักษาอาการ หรือ เพื่อเป็นยา หรือ ใช้รักษาทางการแพทย์
3	ยาเสพติดทุกชนิดมีอันตราย ควรมีการศึกษาให้ถ่องแท้
4	ทำให้ถูกกฎหมาย ข้อห้ามต่าง ๆ ระบุให้ชัดเจน ประชาสัมพันธ์ทุก ๆ ทางสื่อ
5	ต้องเปิดให้ขออนุญาตง่ายและราคาไม่แพง
6	เพื่อป้องกันมิฉวยฉวยโอกาส
7	ตามสมัยนิยม
8	ทำให้รสชาติอาหารดีขึ้น
9	ใช้ระบบเสรีแก่ประชาชน ปลดมาตรฐานให้กำหนดตลาดกลุ่มเป้าหมายเอง และ ประชาสัมพันธ์ความจริง ผลดีและผลเสียที่มีต่อร่างกาย

ลำดับ	กรณี ไม่เห็นด้วย เพราะ
1	กัญชาเป็นพืชประจำถิ่น ประชาชนปลูกได้หลังบ้านเหมือนต้นกะเพรา สามารถนำมาประกอบอาหารได้ ไม่จำเป็นต้องได้รับอนุญาต
2	ควรให้เสรีในการจัดหาในเมื่อต้นกัญชาไม่ใช่สิ่งผิดกฎหมาย
3	อันตราย

วาระ 4.4

สรุปผลการสำรวจข้อคิดเห็น (ร่าง) ประกาศกรมอนามัย
เรื่อง การนำไปใช้กฎหมายในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ในสถานประกอบการอาหาร พ.ศ. 2565

การกำหนดสัดส่วนและปริมาณใบกัญชา ที่เหมาะสมต่อการบริโภคต่อวันต่อเมนู

ลำดับ	กรณี เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้
1	ควรมีการตรวจและติดตามปริมาณการใช้
2	เพื่อบรรเทาอาการ แต่ไม่ได้รับการรักษา
3	ใส่ในปริมาณที่เหมาะสม จะเกิดประโยชน์ แต่ถ้าใส่มากเกินไปอาจเกิดโทษได้
4	เป็นทางเลือกของลูกค้า

ลำดับ	กรณี ไม่เห็นด้วย เพราะ
1	ปริมาณมากเกินไปในการใส่อาหาร

การสื่อสารข้อมูลบริโภคเมนูสุขภาพแก่ผู้บริโภค

ลำดับ	กรณี เห็นด้วยและมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้
1	ผู้บริโภคที่รับประทานจะได้รู้ถึงคุณและโทษ ก่อนจะรับประทาน
2	ต้องให้ความรู้ในการบริโภค ขนาด ปริมาณ ข้อห้ามให้สำหรับผู้ใดที่บริโภคได้ไม่ได้ อย่างไร
3	มีประโยชน์ถ้าใช้ให้ถูกต้อง
4	เป็นสมุนไพรพื้นบ้านที่ใช้กันมาตั้งแต่โบราณ

ลำดับ	กรณี ไม่เห็นด้วย เพราะ
1	เป็นสิ่งมีประโยชน์ต้องนำมาใช้ให้คุ้มค่า
2	ระบุสัดส่วน แต่ไม่ควรเกินปริมาณที่เหมาะสม

วาระ 4.4

(ร่าง) ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ในสถานประกอบกิจการอาหาร พ.ศ. 2565

QR-Code แสดงข้อแนะนำ และการสื่อสารเพื่อความ
ปลอดภัยในการบริโภคอาหาร
หรือเครื่องดื่มที่มีใบกัญชาเป็นส่วนประกอบ
และตัวอย่างเมนูอาหารที่ใช้ใบกัญชาสดเป็นส่วนประกอบ



QR-code แบบสำรวจข้อคิดเห็น (ร่าง) ประกาศกรมอนามัย
เรื่อง การนำใบกัญชามาใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร
ในสถานประกอบกิจการอาหาร พ.ศ. 2565





วาระที่ 5 : เรื่อง อื่น ๆ

การเปิดตัว Event : Clean Food Good Taste และ
Clean Food Good Taste Plus

Event : Clean Food Good Taste และ Clean Food Good Taste Plus

ประเด็น	รายละเอียด
① ประธานการเปิดงาน	ดร.สาธิต ปิตุเตชะ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข
② กำหนดการจัดงาน	เดือน พฤษภาคม 2565 (สป.1 / 2)
③ สถานที่จัดงาน	ร้านอาหาร CFGT+ ต้นแบบ
④ กิจกรรมการจัดงาน	4.1 แลงข่าวเปิดตัวป้ายมาตรฐาน Clean Food Good Taste 4.2 เปิดตัว Platform FoodHandler 4.3 เชิดชูเกียรติและมอบป้ายมาตรฐานเกียรติร้านอาหารต้นแบบ 4.4 การแลกเปลี่ยนเรียนรู้การพัฒนาต้นแบบร้านอาหาร
⑤ กลุ่มเป้าหมาย	สถานที่จัดงาน : กรม อ. / สถ. / สสจ. / อปท. / ชมรมฯ ผปก. / ร้านอาหาร ในพื้นที่จัดงาน FB Live : ศอ. / สสจ. / อปท. / ชมรม ผปก. / ผปก.ร้านอาหาร ทั่วประเทศ

E-vent : Clean Food Good Taste และ Clean Food Good Taste Plus

ตัวเลือก 1 : CFGT & CFGT+E-vent :

กิจกรรมการจัดงาน :

- แลงข่าวเปิดตัวป้ายมาตรฐาน (สธ. / สด.)
 - ① Clean Food Good Taste
 - ② Clean Food Good Taste Plus
- เปิดตัว Platform FoodHandler
- เชิดชูและมอบป้ายมาตรฐานเกียรติร้านอาหารต้นแบบ
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้การพัฒนาต้นแบบร้านอาหาร Clean Food Good Taste Plus

ตัวเลือก 2 : E-vent : CFGT & CFGT+กัญชา

กิจกรรมการจัดงาน :

- แลงข่าวเปิดตัวป้ายมาตรฐาน (สธ. / สด.)
 - ① Clean Food Good Taste
 - ② Clean Food Good Taste Plus
 - ③ Clean Food Good Taste + Cannabis
- การสาธิตเมนูอาหารกัญชา
- เปิดตัว Platform FoodHandler
- การเชิดชูเกียรติและมอบป้ายมาตรฐานร้านอาหารต้นแบบ
- การแลกเปลี่ยนเรียนรู้การพัฒนาต้นแบบร้านอาหาร Clean Food Good Taste Plus + ร้านอาหารที่ใช้กัญชา

4. การประชาสัมพันธ์ : 1. FB Live กิจกรรมการจัดงาน (สธ./สสจ./อปท./ชมรมผู้ประกอบการ ทั่วประเทศ)
2. การ Road Show 4 ภาค



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

Thank you

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

