



ที่ พล ๐๐๒๓.๖/ว ๐๓๒

ถึง องค์การบริหารส่วนจังหวัดพิษณุโลก เทศบาลนครพิษณุโลก เทศบาลเมืองอรัญญิก และสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ได้มีหนังสือ ที่ มท ๐๘๑๙.๒/ว ๔๖ ลงวันที่ ๖ มกราคม ๒๕๖๖ แจ้งว่า ได้รับแจ้งจากกรมอนามัยว่า ได้ขับเคลื่อนงานด้านวิชาการเพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชน ให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยดำเนินงานภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ มาเป็นแกนหลักในการขับเคลื่อนงานอนามัยสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นรูปธรรมและต่อเนื่อง ซึ่งในปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ได้จัดทำโครงการพัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยว และปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด สถานที่สะสมอาหารการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะของพื้นที่ท่องเที่ยวให้มีคุณภาพ เป็นไปตามมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เพื่อพัฒนาต้นแบบสถานประกอบการในพื้นที่ แหล่งท่องเที่ยวให้มีการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี สามารถสร้างความเชื่อมั่นต่อการบริการด้านอาหาร แก่นักท่องเที่ยว ในการนี้ กรมอนามัยขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ เพื่อยกระดับมาตรฐานและขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านกฎหมาย และรองรับการท่องเที่ยวไทยภายใต้วิถีชีวิตใหม่

จังหวัดพิษณุโลกจึงขอความร่วมมือ อำเภอประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบด้วย รายละเอียดปรากฏตาม หนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นที่ส่งมาพร้อมนี้ สำหรับสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ขอให้แจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ทราบและดำเนินการด้วย



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นฯ

โทร. ๐-๕๕๒๓-๒๔๙๐

โทรสาร ๐-๕๕๒๓-๒๔๙๑

สิ่งที่ส่งมาด้วยสามารถโหลดได้จาก

www.pitloklocal.org/home

"หนังสือราชการ สด.จ.พิษณุโลก"

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดพิษณุโลก
 เลขที่รับ..... ๑๖๑
 วันที่..... ๑๙ มี.ค. ๒๕๖๖
 เวลา.....



- ฝ่ายบริหารทั่วไป
- กลุ่มงานมาตรฐานฯ
- กลุ่มงานส่งเสริมฯ
- กลุ่มงานกฎหมาย
- กลุ่มงานการเงินฯ
- กลุ่มงานบริการสาธารณะฯ

ที่ มท ๐๘๑๙.๒/ว ๕๖

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด ทุกจังหวัด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมอนามัยว่าได้ขับเคลื่อนงานด้านวิชาการเพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยดำเนินงานภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ มาเป็นแกนหลักในการขับเคลื่อนงานอนามัยสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นรูปธรรมและต่อเนื่อง ซึ่งในปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ได้จัดทำโครงการพัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยว และปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด สถานที่สะสมอาหารการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะของพื้นที่ท่องเที่ยวให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เพื่อพัฒนาต้นแบบสถานประกอบการในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวให้มีการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี สามารถสร้างความเชื่อมั่นต่อการบริการด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยว ในการนี้ กรมอนามัยขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ เพื่อยกระดับมาตรฐานและขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านกฎหมาย และรองรับการท่องเที่ยวไทยภายใต้วิถีชีวิตใหม่

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จึงขอความร่วมมือจังหวัดประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบด้วย ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดรายละเอียดได้ทางเว็บไซต์ <https://bit.ly/3Q6wjMy> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้



กองสาธารณสุขท้องถิ่น
 กลุ่มงานส่งเสริมสุขภาพ
 โทร. ๐ ๒๒๔๑ ๗๒๒๕
 ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th

คาปนไคว
 (นายปรีชา แต่งแสงทอง)
 ท้องถิ่นจังหวัดพิษณุโลก

เรณู ท้องถิ่นจังหวัดพิษณุโลก
 - เพื่อโปรดพิจารณา
 - เห็นควรแจ้ง ออก, ทราบและดำเนินการ
 (นายคชา พรหมช่วย)
 ผู้อำนวยการกลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่น
 และประสานงานท้องถิ่นอำเภอ



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
 เลขรับ 70698
 วันที่ 29 ธ.ค. 2565

ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/๑๙๕๕๓

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
 ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖
 เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย คู่มือแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมอนามัยได้ขับเคลื่อนงานด้านวิชาการเพื่อคุ้มครองสุขภาพของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยดำเนินงานภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ มาเป็นแกนหลักในการขับเคลื่อนงานอนามัยสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นรูปธรรมและต่อเนื่อง ซึ่งในปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ได้จัดทำโครงการพัฒนาและยกระดับระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยว และปีงบประมาณ ๒๕๖๖ ยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาด สถานที่สะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะของพื้นที่ท่องเที่ยวให้มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานด้านการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เพื่อพัฒนาต้นแบบสถานประกอบการในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวให้มีการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ดี สามารถสร้างความเชื่อมั่นต่อการบริการด้านอาหารแก่นักท่องเที่ยว

กรมอนามัย ขอบความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ เพื่อยกระดับมาตรฐานและขับเคลื่อนการดำเนินงานด้านกฎหมาย และรองรับการท่องเที่ยวไทยภายใต้วิถีชีวิตใหม่ รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ดังกล่าวด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

กองสาธารณสุขท้องถิ่น
 เลขรับ 2750
 วันที่ 29 ธ.ค. 2565
 เวลา 15.37 น.

(นายอรรถพล แก้วสัมฤทธิ์)
 รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน
 อธิบดีกรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
 โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๔๑๓๘
 โทรสาร ๐ ๒๕๕๐ ๔๑๘๘



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

**แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร
ปีงบประมาณ 2566**

โดย
กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
1. หลักการและเหตุผล	1
2. วัตถุประสงค์	1
3. ขอบเขต	1
4. คำจำกัดความ	2
5. บทบาทความรับผิดชอบ	3
6. แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	8
7. สิ่งสนับสนุนการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	21
8. ผู้รับผิดชอบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร	22
9. ช่องทางการติดต่อ	22

6. แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

6.1 การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ปีงบประมาณ 2566 การพัฒนาและยกระดับการจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร กำหนดให้เป็นตัวชี้วัดสำคัญของกระทรวงสาธารณสุข ด้านส่งเสริมสุขภาพ ป้องกันโรค และคุ้มครองผู้บริโภค เป็นเลิศ (PP&P Excellence) ในแผนงานที่ 3 : การป้องกันควบคุมโรคและลดปัจจัยเสี่ยงด้านสุขภาพ และ ถูกกำหนดไว้ภายใต้แผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 – 2570) กรมอนามัย เพื่อให้การพัฒนาและยกระดับเป็นไปตามคำเป้าหมายที่กำหนดไว้ จึงได้จัดทำมาตรการสำคัญ 4 ประเด็น ดังนี้

PP&P Excellence

โครงการที่ 6 : โครงการคุ้มครองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ และบริการสุขภาพ



ตัวชี้วัด ประจําปีงบประมาณ 2566 เองกระทรวงสาธารณสุข กรมอนามัย

ตัวชี้วัดที่ 2 : ร้อยละของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมายกำหนด (ร้อยละ 30)

มาตรการสำคัญของโครงการ

พื้นที่/ประชากรกลุ่มเป้าหมายของมาตรการสำคัญ

เป้าหมาย ประชาชนบริโภคอาหารที่ปลอดภัย

พื้นที่ดำเนินการ : 76 จังหวัด / กทม.

- ยกระดับร้านอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร**
ให้ร้านอาหารลงทะเบียนและประเมินตนเอง บนระบบ foodhandler [<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>]
- ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร บนระบบ foodhandler และ**
ฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ทั้ง Online และ Onsite กับหน่วยงานจัดการอบรม
- ร้อยละ 75 ของเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารของ อปท. ได้รับ**
การอบรมหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI/FSI) และดำเนินการตรวจสอบ กำกับ ประเมินติดตาม อย่างครอบคลุม
- สร้างการรับรู้และบูรณาการความร่วมมือภาคีเครือข่าย ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย**
ในการขับเคลื่อนและยกระดับร้านอาหารได้มาตรฐานระดับจังหวัด อาทิ ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหาร ททท. หอการค้า พาณิชย์ฯ อปท.

- ☐ สถานที่จำหน่ายอาหารในแต่ละ อปท.
ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 30



ประ.สานงาน

โดยเน้น สถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ท่องเที่ยวของจังหวัด เพื่อรองรับการ
ท่องเที่ยววิถีวิถีใหม่

หมายเหตุ กำหนดค่าเป้าหมายการประเมินผลการพัฒนาระบบส่งเสริมสุขภาพและ
อนามัยสิ่งแวดล้อม 5:5:5 0 (พ.ศ. 2566 - 2570) กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ภาพที่ 1 ตัวชี้วัด: ร้อยละ 30 ของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตาม
มาตรการสำคัญ

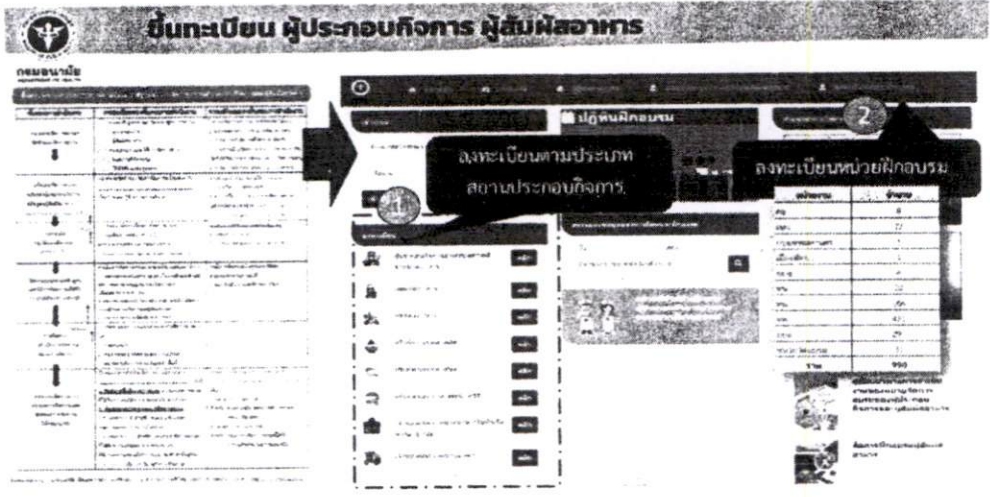
- ยกระดับร้านอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร โดยให้ร้านอาหารลงทะเบียนและประเมินตนเอง บนระบบ foodhandler [<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>]

ยกระดับร้านอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ผู้ประกอบการ ลงทะเบียนและประเมินตนเอง บนระบบ
foodhandler [<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/>]

- Log-in เข้าสู่ระบบ**
- ปักคั่นฝึกอบรม**
- สถานประกอบการ**

คลิกทำแบบประเมินตนเอง

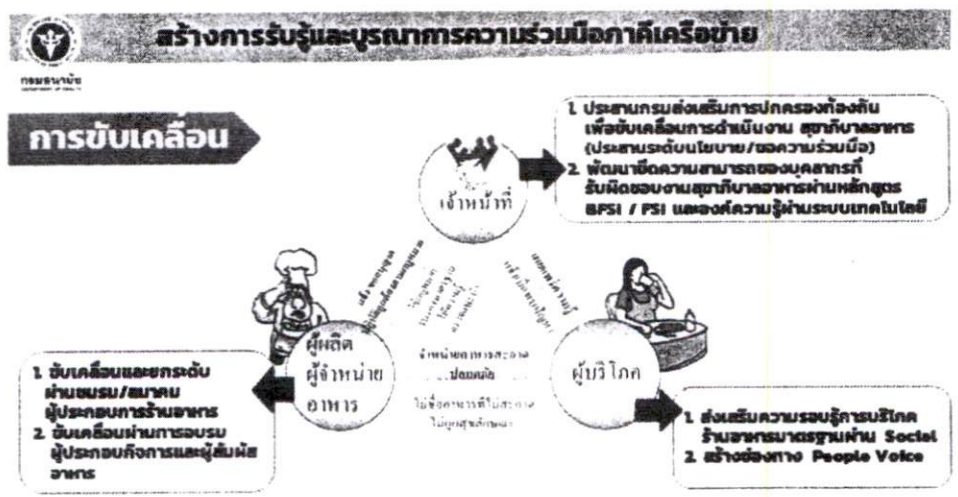
2. ขึ้นทะเบียนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร บนระบบ foodhandler และฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ทั้ง Online และ Onsite กับหน่วยงานจัดการอบรม



3. เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้รับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (BFSI/FSI) และดำเนินการตรวจสอบ กำกับ ประเมิน ติดตาม อย่างครอบคลุม

กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และศูนย์อนามัย กำหนดแผนจัดการอบรมหลักสูตร BFSI สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหาร องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในพื้นที่รับผิดชอบดำเนินการจัดการอบรม เช่น ศูนย์อนามัยที่ 1 เชียงใหม่ ศูนย์อนามัยที่ 4 สระบุรี ศูนย์อนามัยที่ 8 อุตรธานี เป็นต้น รวมถึงเตรียมการพัฒนาศักยภาพเพิ่มขีดความสามารถของเจ้าหน้าที่ทั้งในส่วนของการทบทวนองค์ความรู้ (Refresh) และพัฒนาระบบการรับรองการพัฒนา ศักยภาพเจ้าหน้าที่และผู้ตรวจประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร

4. สร้างการรับรู้และบูรณาการความร่วมมือภาคีเครือข่าย ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ในการขับเคลื่อนและยกระดับร้านอาหารได้มาตรฐานระดับจังหวัด อาทิ ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหาร ททท. หอการค้า พาณิชย์ฯ อปท.



8. ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร



ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2566

หัวหน้ากลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร : นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ

หน่วยงาน	ผู้รับผิดชอบ	ตำแหน่ง	โทรศัพท์
สถานที่จำหน่ายอาหาร	1. นายเอกชัย ชัยเดช	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ	081-569-9044
	2. น.ส.อารยา วงศ์ป้อม	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	080-397-4445
อาหารริมบาทวิถี	1. นายสุชาติ สุขเจริญ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ	089-681-8898
	2. เอกชัย ชัยเดช	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ	081-569-9044
	3. น.ส.อารยา วงศ์ป้อม	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	080-397-4445
ตลาด (ตลาดสด/ตลาดนัด)	1. นางจิรพรรณ พรหมลิขิตชัย	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ	084-677-7555
	2. น.ส. รุสลาวัลย์ พรหมนาน	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	080-744-9695
	3. น.ส.เจนจิรา ดวงสนแสง	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	094-238-0080
สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน/โรงพยาบาล	1. น.ส.ชณัญญา เลิศสุโขทัย	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ	086-974-1585
	2. น.ส.อารยา วงศ์ป้อม	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	080-397-4445
สุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เสี่ยงเศรษฐกิจ/ภัยพิบัติ	1. นายพลวัฒน์ พุชรวิทย์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ	081-740-5026
	2. น.ส.เจนจิรา ดวงสนแสง	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	094-238-0080
กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพกลุ่ม 3 กลุ่มกิจการเกี่ยวกับอาหาร	1. นางสิริพร แก้วเจริญ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ	088-810-0950
	2. น.ส.เป็ญนุช เรืองศิริอนุวัตร	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	084-729-2924
การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในเรือนจำและทัณฑสถาน	1. นางจิรพรรณ พรหมลิขิตชัย	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ	084-677-7555
	1. นายพลวัฒน์ พุชรวิทย์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ	081-740-5026
	2. น.ส.เป็ญนุช เรืองศิริอนุวัตร	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ	084-729-2924

9. ช่องทางการติดต่อ



ช่องทางการติดต่อสอบถาม

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
อาคาร 3 ชั้น 3 ตึกกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
เลขที่ 88/22 ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ
อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000

ช่องทางการติดต่อ

โทรศัพท์ : 0-2590-4178
โทรสาร : 0-2590-4186, 4188
E-mail : foodhandler@anamai.mail.go.th
<http://foodhandler.anamai.moph.go.th>



FoodSan.Official

Openchat :
เครือข่าย อปท.

