



ที่ ปน ๐๐๒๓.๖/ว ๓๕๓๗

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ องค์การบริหารส่วนจังหวัดปัตตานี
เทศบาลเมืองปัตตานี และเทศบาลเมืองตะลุบัน

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นแจ้งว่า กรมอนามัยได้ดำเนินการพัฒนาระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่และปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบกิจการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสม และสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อสร้างความเชื่อมั่นรวมถึงปรับปรุงภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น

ในการนี้ จึงขอประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นใช้ในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เป็นแนวทางเดียวกัน รายละเอียดปรากฏตามสำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๑๙.๒/ว ๔๕๑๖ ลงวันที่ ๒๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ สามารถดาวน์โหลดได้จากเว็บไซต์สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดปัตตานี www.pattanilocal.go.th หัวข้อ “หนังสือราชการ” สำหรับสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอขอให้แจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่พิจารณาดำเนินการด้วย



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ
โทร. ๐ ๗๓๓๓ ๖๐๔๔ ต่อ ๑๐๕
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban_ptn@dla.go.th

- ☐ ผ.บ.ท.
- ☐ กก.บ.ด.
- ☐ กก.ส.ส.
- ☐ กก.ก.ม.
- ☐ กก.ก.ง.
- ☒ กก.บ.ป.

ผู้ชี้



สภ. ปัดดา
10266
วันที่...
วันที่... ๕ พ.ย. ๒๕๖๓
เวลา...

ที่ มท ๐๘๑๙.๒/ว ๕๕๖

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด ทุกจังหวัด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมอนามัยว่าได้ดำเนินการพัฒนา
ยกระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่และปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐาน
สุขาภิบาลอาหารสถานประกอบกิจการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร
สถานที่สะสมอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสม
และสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อสร้างความเชื่อมั่น
รวมถึงปรับภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จึงขอให้สำนักงานส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่นจังหวัด
ประชาสัมพันธ์แนวการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
ทุกแห่งทั่วประเทศ เพื่อใช้ในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เป็นแนวทางเดียวกัน ทั้งนี้
สามารถดาวน์โหลดรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์ <https://shorturl.asia/fsnhP> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้



กองสาธารณสุขท้องถิ่น

กลุ่มงานส่งเสริมสุขภาพ

โทร. ๐๒ ๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๔๐๕

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th

ผู้ประสานงาน นางสาวสุจิตรา ดาวเรือง/นางสาวอัจฉรา ทองมนต์

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขรับ 2745
วันที่ 16 ต.ค. 2567
เวลา 16.14 น.



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขรับ 4-7923
วันที่ 16 ต.ค. 2567
เวลา

ที่ สธ ๐๔๐๘.๐๓/ก ๓๖๑๑

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๓/ ตุลาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่
เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่กรมอนามัยได้ดำเนินการพัฒนาระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสม และสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อสร้างความเชื่อมั่น รวมถึงปรับปรุงภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น นั้น

กรมอนามัย ขอความอนุเคราะห์หน่วยงานท่านประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งทั่วประเทศ เพื่อใช้ในการดำเนินงาน ด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่เป็นแนวทางเดียวกัน รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย ทั้งนี้ มอบหมายให้นางสาวปริยาณูช เรื่องศิริณวนิช นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ โทรศัพท์เคลื่อนที่ ๐๘ ๔๗๒๙ ๒๙๒๔ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ดังกล่าวด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายปองพล วรปานิ)

รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๔๘๖๑

โทรสาร ๐ ๒๕๕๐ ๔๑๘๘

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

๕) ราชการส่วนท้องถิ่น สามารถขับเคลื่อนให้สถานประกอบกิจการด้านอาหารดำเนินการตามกฎหมายดังกล่าว ผ่านการส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้ประกอบการด้านอาหารมีความรู้ ความเข้าใจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดในกฎหมาย โดยใช้ระบบแพลตฟอร์ม foodhandler รวมถึงการให้ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN / SAN PLUS กับสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ได้แก่ ตลาดประเภทที่ ๑ ตลาดประเภทที่ ๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ที่สามารถดำเนินการได้ตามที่กฎหมายกำหนด และสามารถยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ รายละเอียด ดังนี้

๕.๑ เกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN (แซน) ประกอบด้วย

(๑) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งออกโดยราชการส่วนท้องถิ่น

(๒) ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านการอบรมความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร และการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด

- ตลาด และสถานที่สะสมอาหาร ผู้ประกอบการ ผู้ขายของ/ผู้ช่วยขายของ ผ่านการอบรมหรือได้รับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด

๑. ตลาดประเภทที่ ๑

SAN Plus
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือ ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านการตรวจการปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอสฟอรัส สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอสฟอรัส ยาฆ่าแมลง และไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)
4. ผ่านเกณฑ์ 2 ข้อ Plus 4.1 จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์สู่สาธารณะอย่างกว้าง หนึ่งข้อ หรือผู้บริโภค 4.2 จัดให้มีเครื่องจักรกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน

๒. ตลาดประเภทที่ ๒

SAN Plus
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับพื้นฐาน (SAN)
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้ขาย/ผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านการตรวจการปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอสฟอรัส สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอสฟอรัส 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. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องสวมหน้ากากอนามัย และปิดปาก ปิดจมูก 2. จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที 3. จัดบริการล้างมือหรือเช็ดมือ/อุปกรณ์ ที่ทำความสะอาดโดยใช้สบู่หรือผงซักฟอก 4. ใช้ผ้ากั้น และผ้าปูโต๊ะ ปลอดภัย 5. จัดบริการเมนูสุขภาพ หรือ อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา 6. ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน 7. จัดบริการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS 8. ใช้ภาษาปลอดภัย : No Food 9. มีการสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพ : - อาหารปลอดภัย/โภชนาการ หรือ - อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา

๔. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

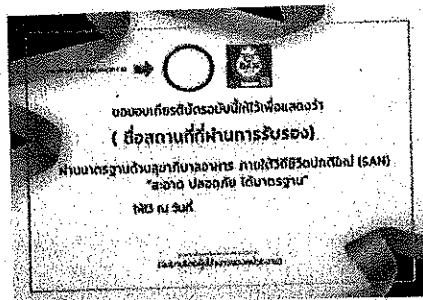
SAN Plus (Street Food Good Health)
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN
2. ผ่านเกณฑ์ Street Food Good Health 1. มีผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย จำนวน 10 ข้อ 1) ได้รับอนุญาตจากราชการส่วนท้องถิ่น 2) ไม่จำหน่ายอาหารที่หมดอายุหรือใกล้หมดอายุ 3) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรม 4) ภาชนะบรรจุอาหารสะอาดและปลอดภัย 5) ไม่ใช้ภาชนะใช้แล้วซ้ำใช้อีก 6) จัดบริการช้อนกลาง 7) จัดบริการล้างและเช็ด 8) จัดบริการล้างมือ 9) การจัดการขยะมูลฝอยอย่างเหมาะสม 10) การตรวจเช็คความพร้อมก่อนจำหน่ายอาหาร 2. มีผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย จำนวน 6 ข้อ (เลือกทำ 3 ข้อ) 2.1 จรรยาบรรณที่ดีของพ่อค้าแม่ค้า 2.2 มีการควบคุมดูแลผู้ประกอบกิจการ 2.3 มีการประชาสัมพันธ์การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ 2.4 มีป้ายแสดงชื่อร้าน อย่างน้อย 2 ภาษา 2.5 มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา มีเมนูภาพ 2.6 มีการจัดการสิ่งปฏิกูลอย่างเหมาะสมและไม่ปนเปื้อน 3. มีผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย จำนวน 4 ข้อ (เลือกทำ 2 ข้อ) 3.1 มีการร่วมพัฒนาศูนย์สุขภาพชุมชน OTOP 3.2 จัดตั้งศูนย์สุขภาพชุมชนหรือศูนย์สุขภาพ 3.3 มีระบบการดูแลสุขภาพของประชาชนในท้องถิ่น 3.4 จัดตั้งศูนย์สุขภาพชุมชนในท้องถิ่น 4. มีผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย จำนวน 2 ข้อ (เลือกทำ 1 ข้อ) 4.1 มีการร่วมพัฒนาศูนย์สุขภาพชุมชน OTOP 4.2 มีการร่วมพัฒนาศูนย์สุขภาพชุมชน OTOP

แนวทางการดำเนินงานตรวจประเมินสถานที่ที่ไม่ต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตาม
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม
กรณีการจัดบริการอาหารที่ไม่มีการจัดเก็บค่าใช้จ่ายจากการรับบริการ
ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิต ปกติใหม่

สถานที่ที่ไม่ถูกบังคับตามกฎหมาย คือ สถานที่ที่มีการปรุง-ประกอบอาหาร เพื่อเป็นสวัสดิการ จัดเลี้ยง แต่ไม่ใช่การจัดจำหน่าย ได้แก่ สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (เฉพาะโรงพยาบาลที่มีบริการอาหารแต่ผู้ป่วยสามัญ, โรงอาหารโรงเรียน (เฉพาะโรงเรียนที่มีบริการแต่โครงการอาหารกลางวัน), โรงครัว/สุทกรรม ของสถานพินิจ/ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน/เรือนจำ/ทัณฑสถาน/สถานกักขัง/ค่ายทหาร และโรงครัวศาสนสถาน(วัด มีสยิด โบสถ์)

โดยจะต้องมีการดำเนินการ ดังนี้

- ๑) ผู้ดูแลและผู้ปฏิบัติงานในสถานที่นั้นผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ และสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด
- ๒) สถานที่นั้นต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN ของกรมอนามัยได้อย่างครบถ้วน
- ๓) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ร่วมกับ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ หรือ โรงพยาบาล /ศูนย์อนามัย/กรมอนามัย เข้าตรวจประเมินให้กับสถานที่นั้น หากสถานที่นั้นสามารถดำเนินการในข้อ ๑) และ ๒) ได้อย่างครบถ้วนให้ดำเนินการออกการรับรองเป็นเกียรติบัตรให้กับสถานที่นั้น



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



ส่วนในกรณีการจัดบริการอาหารแบบโรงทาน/แจกอาหาร ให้ดำเนินการตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ๕ ปัจจัย โดยไม่ต้องดำเนินการขอมาตรฐาน SAN แต่อย่างใด

หมายเหตุ : สถานที่ที่ไม่ถูกบังคับตามกฎหมาย จะไม่มีการประเมินรับรองในส่วน of SAN Plus เนื่องจากระดับ SAN Plus จะเน้นไปที่สถานประกอบการด้านอาหารที่ถูกต้องตามกฎหมาย และประชาชนสามารถเข้าถึงและใช้บริการได้

รายละเอียดพร้อมรูปแบบป้าย/สัญลักษณ์ SAN (เชน)

● สีพื้น (Solid Color) พื้น

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

CMYK 75/35/0/0
RGB 78/139/198
HEX #4E8B66

● สีตัวหนังสือ (Text Color)

PROCESS COLOUR: CYAN(C) 50% + MAGENTA(M) 50% + YELLOW(Y) 50%

CMYK 50/50/50
RGB 131/131/131
HEX #A9A9A9

● สีตัวหนังสือ (Text Color)

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

CMYK 0/40/100/0
RGB 255/0/255
HEX #FF00FF

โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

โลโก้กระทรวงมหาดไทย

พื้น RGB 78/139/198

เส้นนอกเงาขาว

ตัวหนังสือ Sanitation, Network สี RGB 78/139/198
ตัวหนังสือ Accountability สี RGB 151/188/102

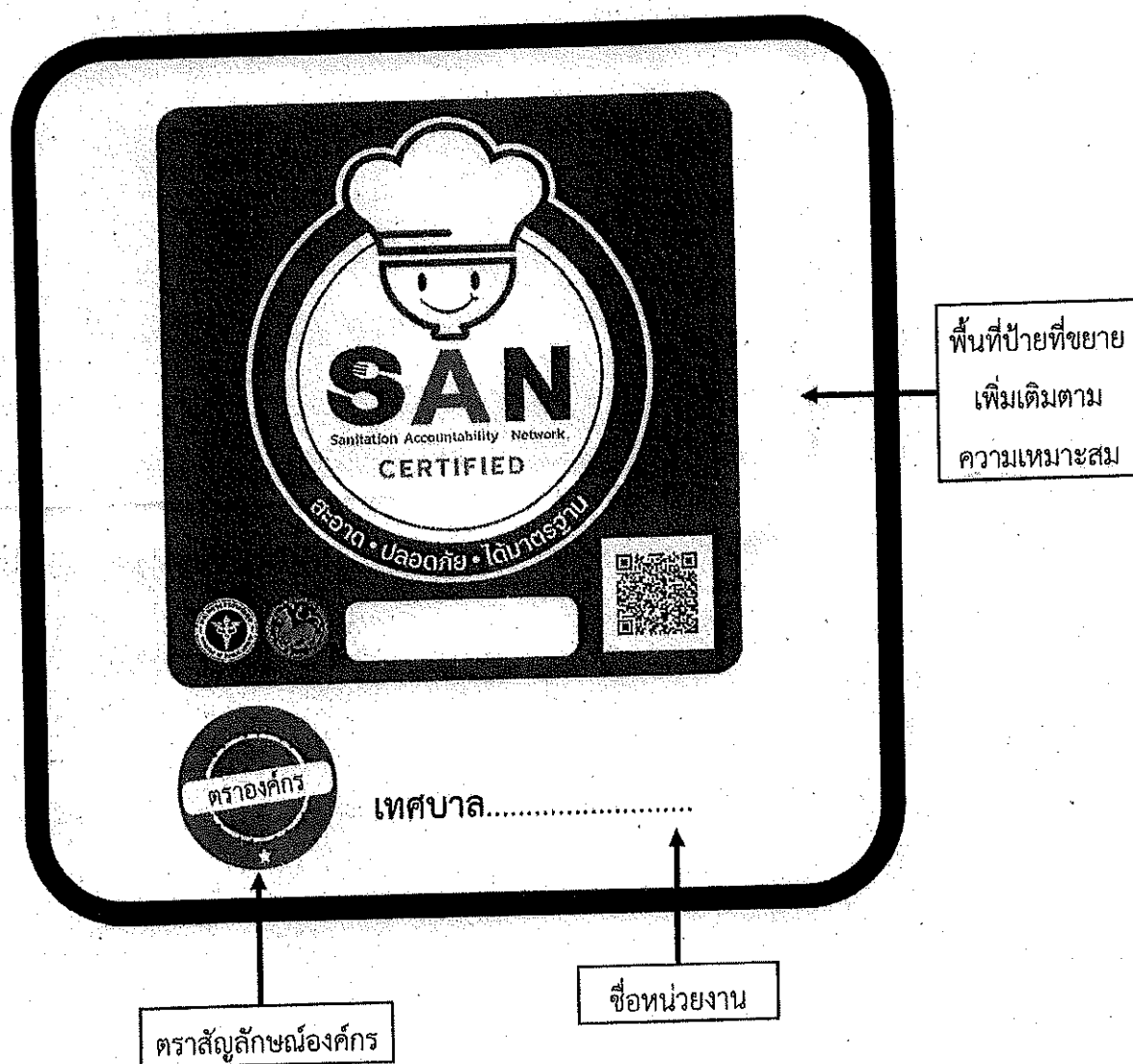
ตัวหนังสือเงาขาว
สะอาดปลอดภัย ได้มาตรฐาน

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

กรอบเงาขาว โดยแสดงชื่อ
ของสถานประกอบการกิจการ
พร้อมวันหมดอายุ



ในกรณีหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต้องการเพิ่มเติมสัญลักษณ์ของหน่วยงาน สามารถปฏิบัติได้ดังนี้ 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 การจัดทำป้ายร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร