



ที่ ปน ๐๐๒๓.๖/ว ๓๓๕๙

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ องค์การบริหารส่วนจังหวัดปัตตานี
เทศบาลเมืองปัตตานี และเทศบาลเมืองตะลัน

ด้วยกรมอนามัยแจ้งว่า ได้ดำเนินการพัฒนายกระดับมาตรฐานงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้
วิถีชีวิตปกติใหม่ และปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบกิจการอาหารประเภทตลาด
(ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
ให้มีความเหมาะสม และสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม
เพื่อสร้างความเชื่อมั่น รวมถึงปรับภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น

ในการนี้ จึงขอให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาล
อาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ในพื้นที่เพื่อเป็นแนวทางเดียวกัน รายละเอียดปรากฏตามสำเนาหนังสือ
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ที่ สธ ๐๔๐๘.๐๓/ว ๗๖๑๑ ลงวันที่ ๗ ตุลาคม ๒๕๖๗ สามารถดาวน์โหลด
ได้จากเว็บไซต์สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดปัตตานี www.pattanilocal.go.th หัวข้อ
“หนังสือราชการ”

จึงเรียนมาเพื่อทราบและพิจารณาดำเนินการ สำหรับสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
อำเภอขอให้แจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ทราบและพิจารณาดำเนินการด้วย



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่น และประสานงานท้องถิ่นอำเภอ
โทร. ๐๗๓-๓๓๖๐๔๔ ต่อ ๑๐๕
โทรสาร ๐๗๓-๓๓๖๕๘

ໂທຣສາຣ ໐ ໒໕໕໐ ໔໑໖໖

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 ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง 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

(๓) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ประเมินตนเองตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN ของกรมอนามัย บนแพลตฟอร์ม foodhandler ประกอบด้วย

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

(๔) เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอ หรือเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลในเขตพื้นที่ หรือเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพส่วนตำบลในเขตพื้นที่ เข้าไปประเมินรับรองสถานประกอบกิจการด้านอาหารในแพลตฟอร์ม foodhandler

(๕) สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ปฏิบัติตามขั้นตอน 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) สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ปฏิบัติตามขั้นตอน ที่ ๑ ถึง ๓ และผ่านการรับรองจากเจ้าหน้าที่ สถานประกอบกิจการด้านอาหาร จะได้รับป้ายสัญลักษณ์ SAN Plus มีอายุ ๑ ปี ตามอายุของใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง แล้วแต่กรณี

๕.๓ บทบาทหน้าที่ของราชการส่วนท้องถิ่นและสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

(๑) ราชการส่วนท้องถิ่น ต้องกำกับติดตามให้สถานประกอบกิจการมาดำเนินการ ต่ออายุใบอนุญาต ก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ กรณีหนังสือรับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปี ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนด

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

๑. ตลาดประเภทที่ ๑

SAN Plus
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือ ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านการตรวจสารปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอสฟอรัส สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง และไม้พ่นสาร ปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)
4. ผ่านเกณฑ์ 2 ข้อ Plus 4.1 จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงทางสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านต่างๆ แก่ผู้ซื้อ หรือผู้บริโภค 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 ฟอสฟอรัส สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง และไม้พ่นสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)

๓. สถานที่จำหน่ายอาหาร

SAN Plus
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร: SAN
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)
3. ผ่านเกณฑ์ 9 ข้อ Plus 1. ผู้ยื่นสำเนาอาหารทุกชนิดปิดและแสดงหลักฐาน ผ่านการอบรมตลอดระยะเวลาปฏิบัติงาน 2. จัดบริการชั่งกลางให้แก่ผู้บริโภคในพื้นที่ 3. จัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่/อุปกรณ์ ทำความสะอาดมือและได้รับประทานอาหาร 4. ใช้ผัก และผลไม้ ปลอดภัย 5. จัดบริการเมนูสุขภาพ หรือ อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา 6. ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน 7. จัดบริการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 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) เพลิดเพลินอาหารตามมาตรฐาน SAN 3) ผู้ยื่นสำเนาอาหารผ่านการอบรม 4) การควบคุมเรื่องสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 5) ไม่ใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร 6) จัดบริการชั่งกลาง 7) จัดบริการล้างมือและสบู่ 8) จัดบริการอ่างล้างมือ 9) การจัดการขยะมูลฝอยและน้ำเสีย 10) การตรวจวัดความสะอาดของอาหาร 2. มีดีด้านเศรษฐกิจ จำนวน 6 ข้อ (เลือกทำ 3 ข้อ) 21 ราคายุติธรรมและเป็นมาตรฐาน 22 มีการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการ 23 มีการประชาสัมพันธ์การจำหน่ายสินค้าในพื้นที่ 24 มีป้ายบอกชื่อร้าน อย่างน้อย 2 ภาษา 25 มีรายการอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา มีรูปภาพ 26 มีการจัดการด้านสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล 3. มีดีด้านสังคม จำนวน 4 ข้อ (เลือกทำ 2 ข้อ) 31 มีการจ้างงานผู้ด้อยโอกาสในชุมชน OTOP 32 จัดให้มีจุดบริการสำหรับผู้ด้อยโอกาส/ผู้พิการ 33 มีระบบการให้ทุนช่วยเหลือผู้ด้อยโอกาส 34 จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันสิ่งไม่พึงประสงค์ 4. มีดีด้านวัฒนธรรม จำนวน 2 ข้อ (เลือกทำ 1 ข้อ) 41 มีการจำหน่ายอาหารให้แก่นักท่องเที่ยวและชาวต่างชาติ 42 มีการส่งเสริมวัฒนธรรมประเพณีไทย 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 03 สุขาภิบาลอาหาร หรือ <https://shorturl.asia/e1EB8>

แนวทางการดำเนินงานตรวจประเมินสถานที่ที่ไม่ต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตาม

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

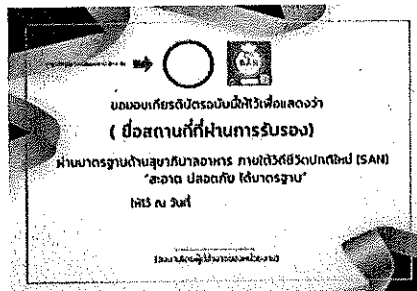
กรณีการจัดบริการอาหารที่ไม่มีการจัดเก็บค่าใช้จ่ายจากการรับบริการ

ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิต ปกติใหม่

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

รายละเอียดคุณลักษณะป้าย/สัญลักษณ์

ป้าย/สัญลักษณ์ SAN และ SAN Plus

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

๑.๑) ขนาด ๑๐๐ X ๑๐๐ เซนติเมตร

๑.๒) ขนาด ๕๐ X ๕๐ เซนติเมตร

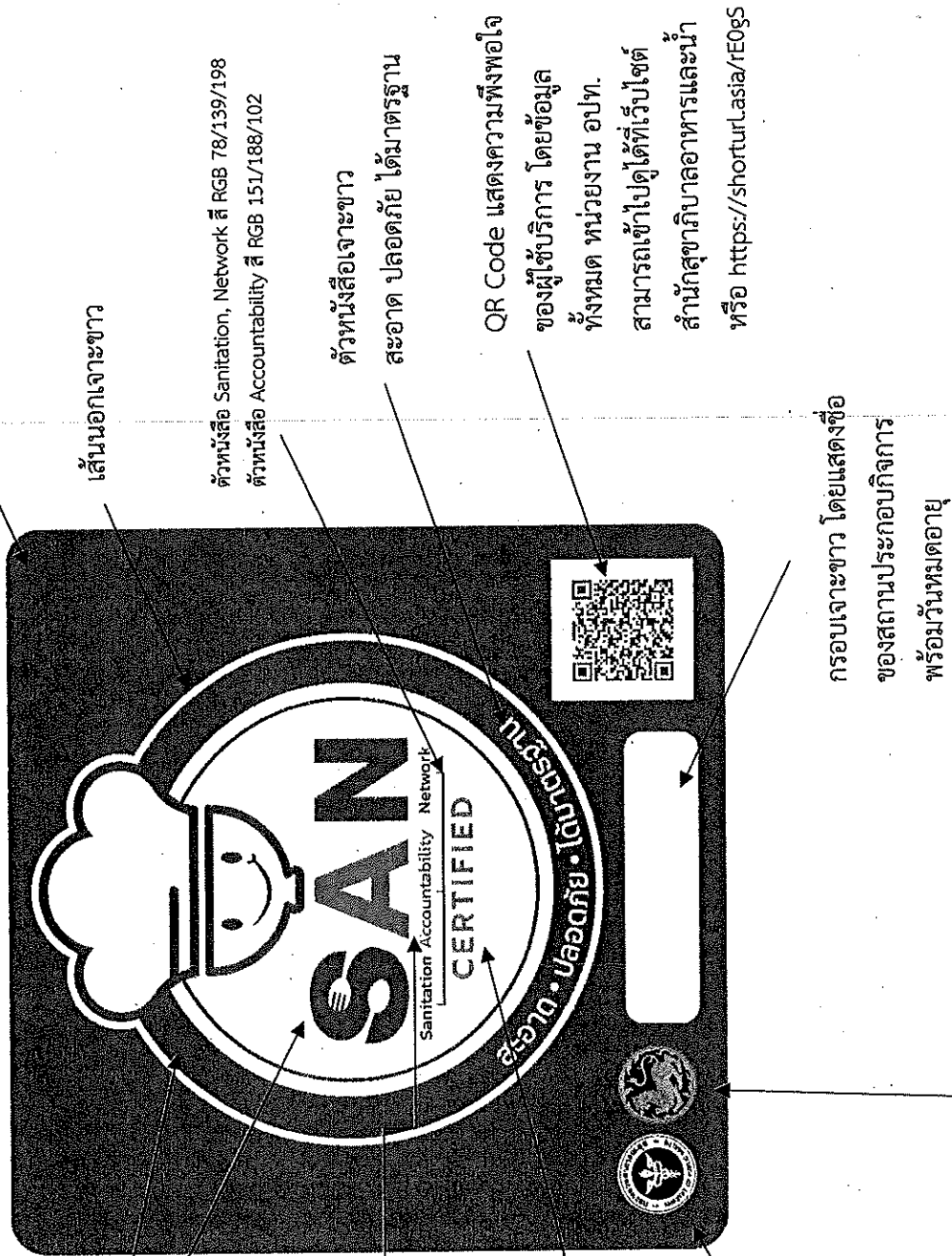
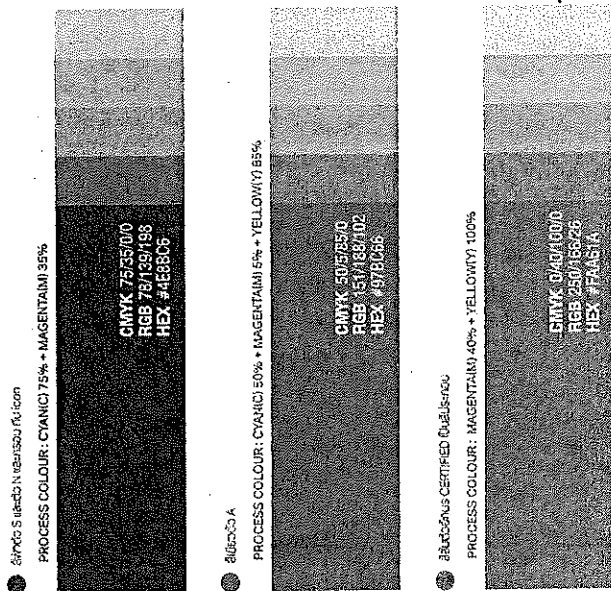
๑.๓) ขนาด ๓๐ X ๓๐ เซนติเมตร

๑.๔) ขนาดป้าย ๑๐ X ๑๐ เซนติเมตร

ทั้งนี้ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นสามารถปรับขยายขนาดของป้ายได้ตามความเหมาะสม โดยตราสัญลักษณ์ รูปทรง และค่าสีมาตรฐาน ต้องเป็นไปตามที่กำหนด

๒. ห้ามดัดแปลง แก้ไข และเปลี่ยนแปลงรูปแบบบนป้ายโดยเด็ดขาด

รายละเอียดรูปแบบป้าย/สัญลักษณ์ SAN (แขน)

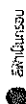


โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

โลโก้กระทรวงมหาดไทย

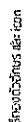
รายละเอียดพร้อมรูปแบบป้ายสัญลักษณ์ SAN Plus (เซ่นพลัส)

ไอคอน RGB 197/154/58



PROCESS COLOUR: CMYK(75% + MAGENTA) 35%

CMYK 75/35/0/0
RGB 78/139/198
HEX #4E8DC6



PROCESS COLOUR: GOLD(G) 100%

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

Activ
GOLD

โลโก้กระทรวงสาธารณสุข



เส้นนอกเงาขาว

ตัวหนังสือ Sanitation, Accountability, Network
สี RGB 78/139/198

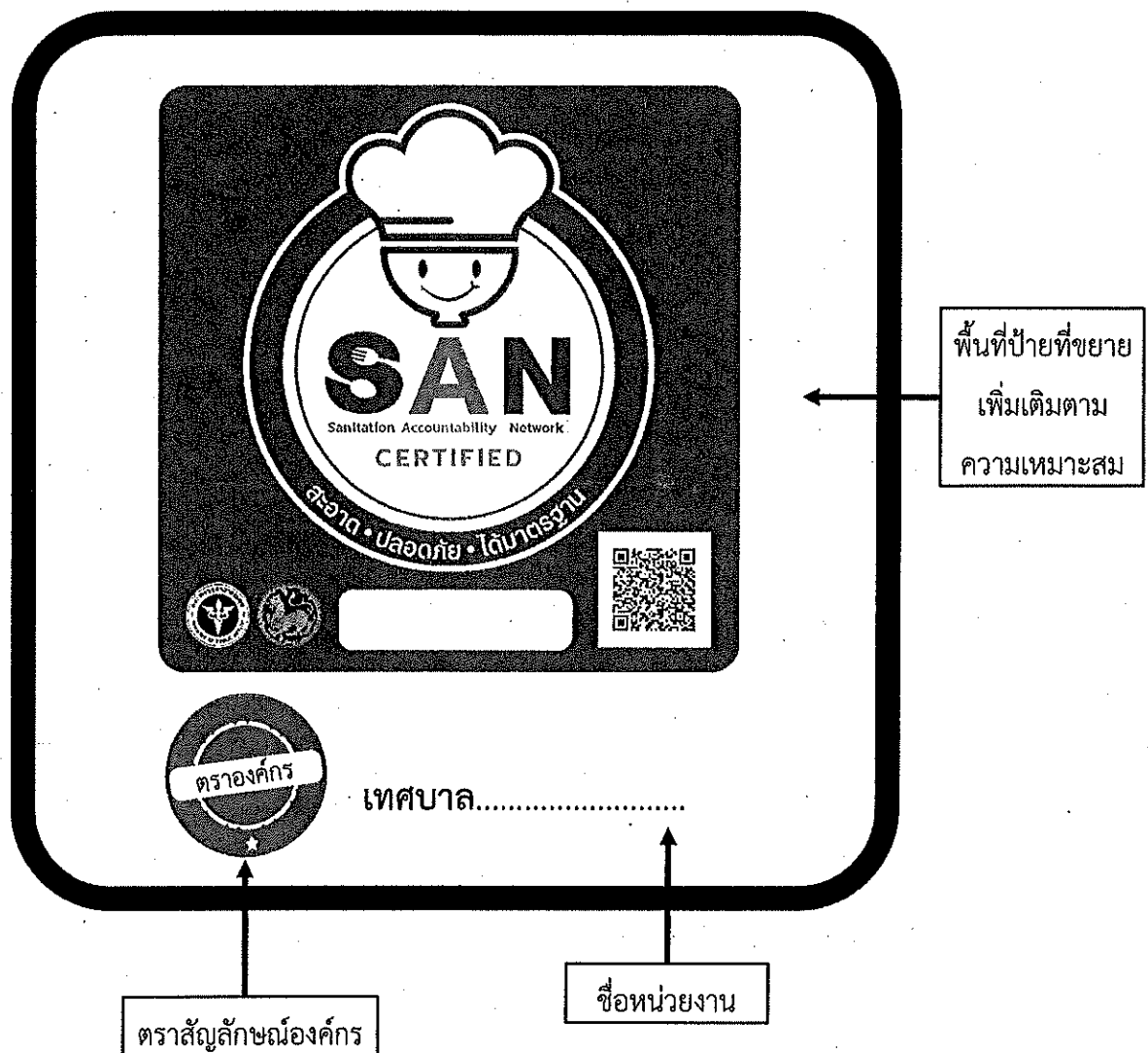
ตัวหนังสือเงาขาว
สะอาด ปอดภัย ได้มาตรฐาน

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

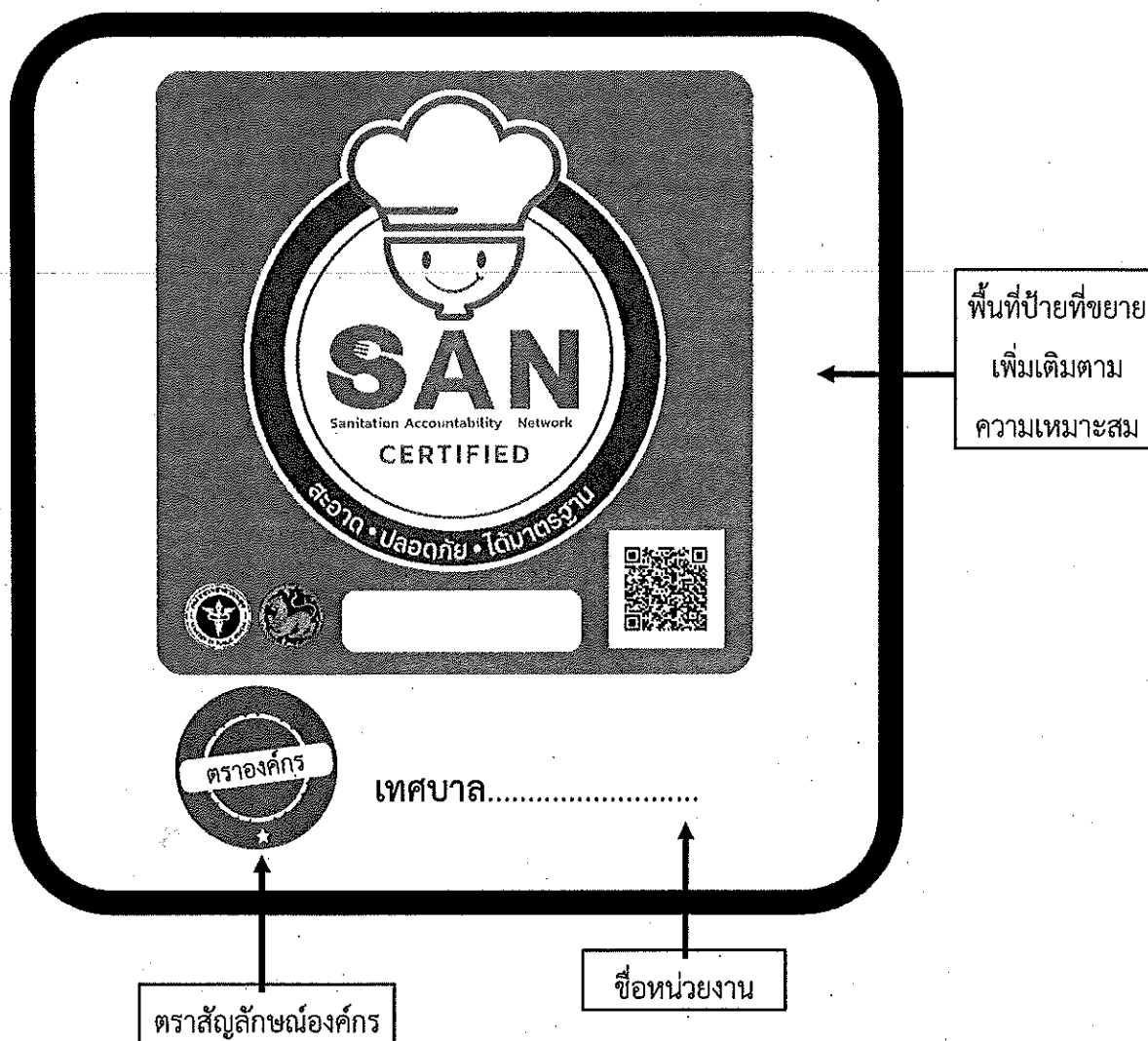
กรอบเงาขาว
โดยแสดงชื่อของ
สถานประกอบการ
พร้อมวันหมดอายุ

โลโก้กระทรวงมหาดไทย

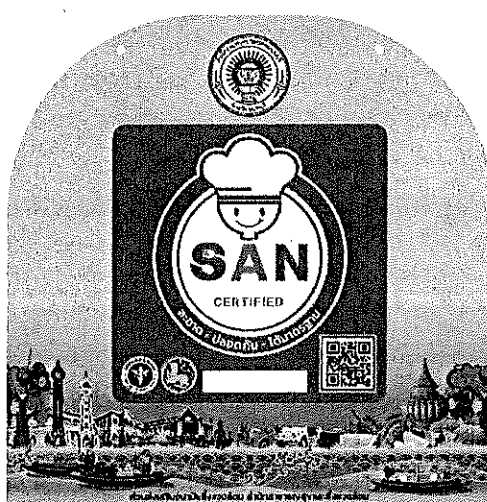
ในกรณีหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต้องการเพิ่มเติมสัญลักษณ์ของหน่วยงาน สามารถปฏิบัติได้ดังนี้ คือ ให้ทำการขยายป้ายเพิ่มเติมตามความเหมาะสมจากขนาดที่กำหนด และใส่สัญลักษณ์รวมถึงชื่อของหน่วยงานด้านล่างป้ายสัญลักษณ์ SAN (แซน) หรือ SAN Plus (แซนพลัส) รวมทั้งสามารถเพิ่มเติมในส่วนของลายเส้นตัวผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำกับบริเวณชื่อของหน่วยงานได้ หรือจัดทำในรูปแบบอื่นที่เพิ่มเติมสัญลักษณ์และจุดเด่นขององค์กร ทั้งนี้ ห้ามตัดแปลง 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 น่าซื้อ วิถีใหม่



ป้าย Clean Food Good Taste Plus



ป้ายตลาดนัด น่าซื้อ



ป้าย Street Food Good Health

หมายเหตุ หากป้ายรับรองยังไม่หมดอายุการรับรอง สามารถใช้ได้จนสิ้นอายุการรับรอง หลังจากนั้น
ให้ผู้ประกอบการดำเนินการตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN Plus)