



ที่ บก ๐๐๒๓.๖/ว ๑๓๖๖

ศาลากลางจังหวัดบึงกาฬ

ถนนบึงกาฬ - นครพนม บก ๓๘๐๐๐

๑๐ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และการลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)

เรียน นายอำเภอ ทุกอำเภอ และนายกเทศมนตรีเมืองบึงกาฬ

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๑๙.๒/ว ๑๓๒๐

ลงวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๗

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมอนามัยว่า กระทรวงสาธารณสุข ได้พัฒนายกระดับและปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการกิจการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหารสถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อสร้างความเชื่อมั่น รวมถึงปรับปรุงภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น รวมถึงได้พัฒนา ระบบเทคโนโลยีดิจิทัลเข้ามาประยุกต์ใช้ในการจัดเก็บข้อมูลที่เป็นส่วนประกอบของงานสุขาภิบาลอาหาร และภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมเรียกว่า “ระบบ Foodhandler” ขึ้น จึงขอประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และการลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler) ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งทั่วประเทศ

จังหวัดบึงกาฬพิจารณาแล้ว เพื่อให้การดำเนินงานดังกล่าว เป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงาน และการลงทะเบียนเข้าใช้ระบบสารสนเทศ ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบ ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วยได้ที่เว็บไซต์ <https://rb.gy/cyguvt> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณา สำหรับอำเภอให้แจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่พิจารณา ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายวินัย โตเจริญ)

รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดบึงกาฬ



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด

กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ

โทร. ๐ ๔๒๔๙ ๒๔๗๗

โทรสาร ๐ ๔๒๔๙ ๒๔๘๐

ศาลากลางจังหวัดบึงกาฬ
เลขที่รับ 3507
วันที่ 28 มี.ค. 2567
เวลา.....ชื่อผู้รับ.....



สนง.ส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
จ.บึงกาฬ
เลขที่รับ 1384
วันที่ 28 มี.ค. 2567
เวลา.....

ที่ มท ๐๘๑๙.๒/ว๑๓๒๐

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๒๘ มีนาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความร่วมมือประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และการลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมอนามัย ที่ สธ. ๐๙๐๘.๐๓/๑๘๗๖

ลงวันที่ ๖ มีนาคม ๒๕๖๗

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ได้พัฒนายกระดับและปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่เสิร์ฟอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในหรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อสร้างความเชื่อมั่น รวมถึงปรับปรุงภาพลักษณ์ สร้างภาพจำให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น รวมถึงได้พัฒนาระบบเทคโนโลยีดิจิทัลเข้ามาประยุกต์ใช้ในการจัดเก็บข้อมูลที่เป็นส่วนประกอบของงานสุขาภิบาลอาหารและภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมเรียกว่า “ระบบ Foodhandler” ขึ้น จึงขอประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และการลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler) ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งทั่วประเทศ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น จึงขอความร่วมมือจังหวัดประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานดังกล่าว และการลงทะเบียนเข้าใช้ระบบสารสนเทศดังกล่าว ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบ ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วยได้ที่เว็บไซต์ <https://rb.gy/cyguvt> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายศิริพันธ์ ศรีกงพลี)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น



กองสาธารณสุขท้องถิ่น

กลุ่มงานส่งเสริมสุขภาพ

โทรศัพท์ ๐-๒๒๔๑-๙๐๐๐ ต่อ ๕๔๐๕

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th

ผู้ประสานงาน นางสาวภัชจิรัชฌ์ ธัชเมฆรัตน์/นายจักรพงษ์ ดอกกุหลาบ



ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/๑๘๓๖

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๖ มีนาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และการลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และการใช้งานระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler) จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่กรมอนามัยได้พัฒนาระดับและปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สถานประกอบการกิจการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่เสิร์ฟอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามพระราชบัญญัติ การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อสร้างความเชื่อมั่น รวมถึงปรับปรุงภาพลักษณ์ สร้างภาพจำ ให้เข้ากับสถานการณ์ปัจจุบันมากขึ้น รวมถึงได้พัฒนาระบบเทคโนโลยีดิจิทัลเข้ามาประยุกต์ใช้ในการจัดเก็บข้อมูล ที่เป็นส่วนประกอบของงานสุขาภิบาลอาหารและภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมเรียกว่า “ระบบ Foodhandler” ขึ้น ซึ่งประกอบด้วย ๒ หัวข้อหลัก คือ ๑) การจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ การแจ้งแผนจัดการอบรม จัดการรายชื่อผู้ผ่านการอบรม และส่งสรุปผลการอบรมผ่านระบบโดยตรง และ ๒) การประเมินตนเองและ ประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข นั้น

กรมอนามัย ขอความอนุเคราะห์หน่วยงานท่านประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และการลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler) ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งทั่วประเทศ รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ดังกล่าวด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

นายอรรถพล แก้วสัมฤทธิ์
รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

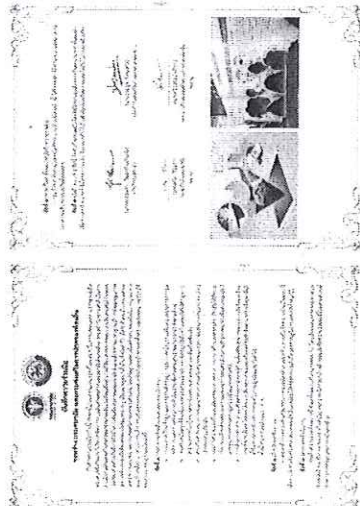
โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๔๘๖๑

โทรสาร ๐ ๒๕๕๐ ๔๑๘๘

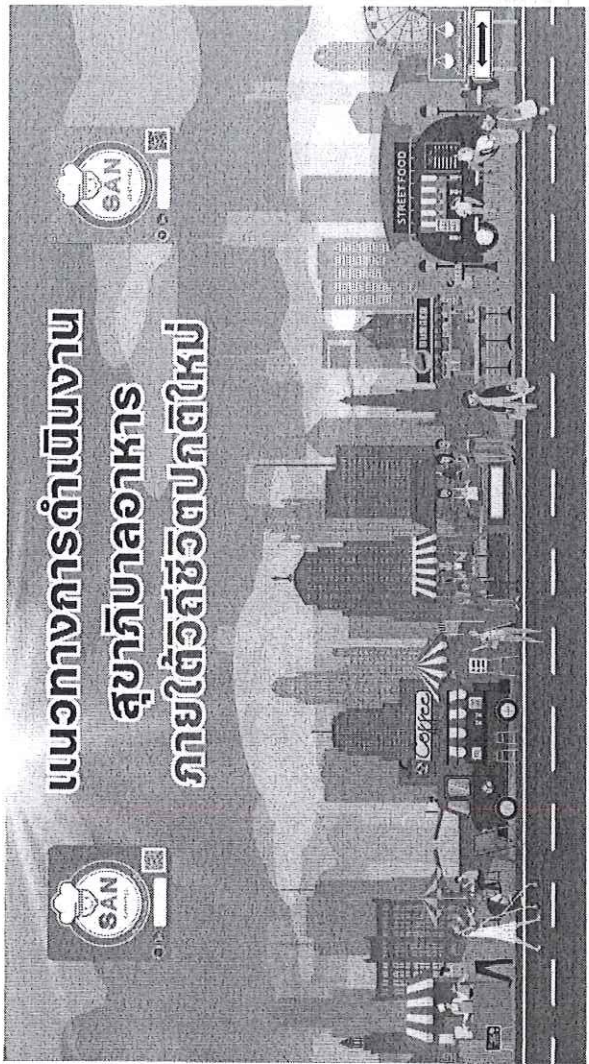
พิธีลงนามบันทึกความร่วมมือเชิงนโยบายและบูรณาการระดับท้องถิ่น ปี 2564



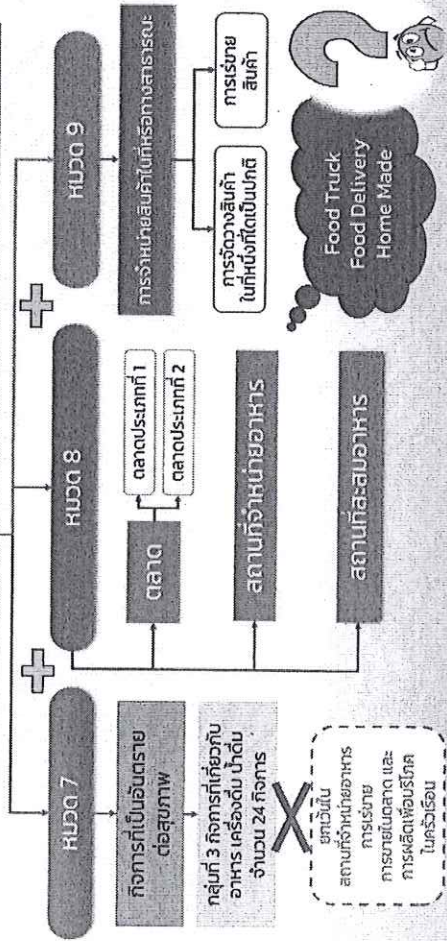
*กรอบบันทึกความร่วมมือ (MOU) บูรณาการเชิงนโยบายระดับท้องถิ่น ระหว่างกรมอนามัยร่วมกับกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น



วันที่ 31 มีนาคม 2564



สถานประกอบกิจการอาหาร : พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535



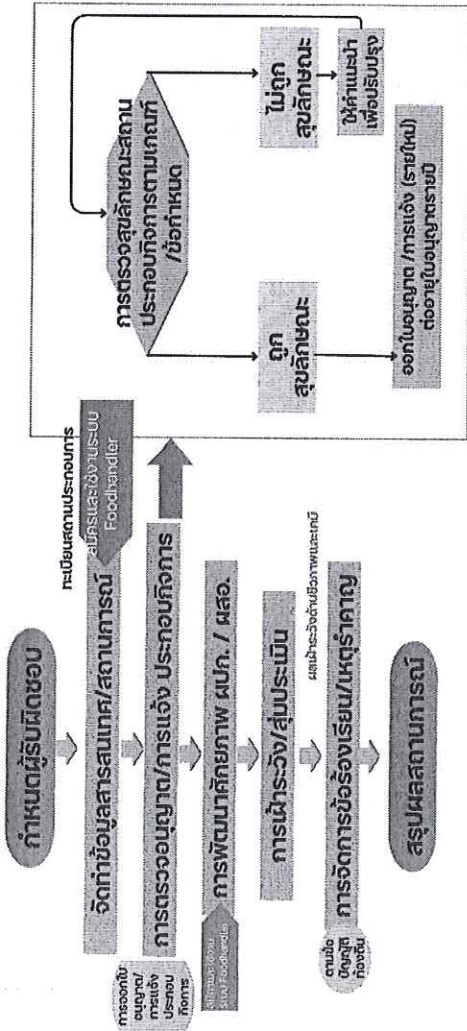
หลักเกณฑ์การปฏิบัติ สุขลักษณะ: การเสียดราค์ระบบนิยม

CONTENT

- 1 ลงนามบันทึกความร่วมมือเชิงนโยบายและบูรณาการระดับท้องถิ่น ปี 2564
- 2 สถานประกอบกิจการอาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535
- 3 การจัดการสุขาภิบาลอาหาร : FHA 1000 - 1003
- 4 มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีนวัตกรรม "สองด ผอ.ดกขัย โถงมาตรฐาน" : SAN
- 4 คำอธิบายกระบวนการรับรองเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN
- 5 การประเมินรับรองมาตรฐาน SAN และ SAN Plus
- 6 ขั้วแป้นใบและสีที่ใช้โดยระบบผลิต SAN และ SAN Plus
- 7 การรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร



7 ขั้นตอน ระบบงานสุขภิบาลอาหาร EHA1001-1003



ทะเบียนตามประเภท
ผู้ประกอบการ
Foodhandler

กรณีพบ
อันตราย
หรือ
ปัญหา
อื่นๆ

กรณี
พบ
ข้อบกพร่อง
อื่นๆ



การจัดการสุขภิบาลอาหาร : EHA 1000

หมวด 7
กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

มีผู้ที่มี 3 กิจการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เครื่องดื่ม เป้าตัว 24 ประเภท

กิจการ

ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การจำหน่าย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน

- กฎกระทรวงฉบับที่ 151 ลงวันที่ 11 ตุลาคม พ.ศ. 2551
- กฎกระทรวงฉบับที่ 152 ลงวันที่ 11 ตุลาคม พ.ศ. 2551
- กฎกระทรวงฉบับที่ 153 ลงวันที่ 11 ตุลาคม พ.ศ. 2551

หมวด 8
ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

ตลาด แบ่ง เป็น 2 ประเภท คือ

- ตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้าง)
- ตลาดประเภทที่ 2 (ไม่มีโครงสร้าง)

2. สถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น ร้านอาหาร กิจการอาหาร ห้างอาหาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร เป็นต้น

3. สถานที่สะสมอาหาร เช่น ร้านขายของชำ มีนารีท ซุปเปอร์มาร์เก็ต เป็นต้น

- คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการจำหน่ายสินค้าในห้างค้าปลีก
- คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการจำหน่ายสินค้าในห้างค้าปลีก
- คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการจำหน่ายสินค้าในห้างค้าปลีก

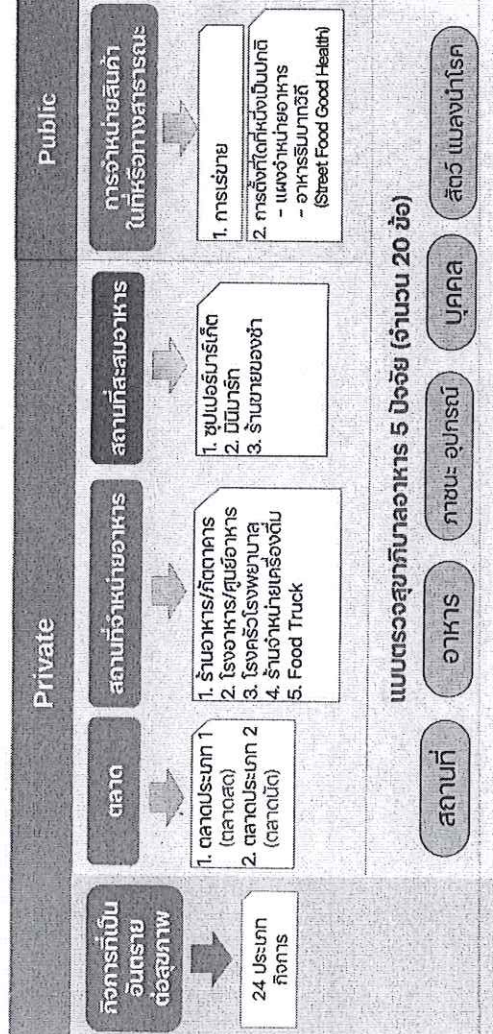
หมวด 9
การจำหน่ายสินค้าในห้างค้าปลีก

การจำหน่ายอาหารและสิ่งของอื่นที่มีอาหารในรูปแบบการจำหน่ายในลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในตู้หนึ่งที่ได้เป็นปกติหรือเอียง

- คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการจำหน่ายสินค้าในห้างค้าปลีก
- คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการจำหน่ายสินค้าในห้างค้าปลีก
- คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการจำหน่ายสินค้าในห้างค้าปลีก

ที่มา : พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

มาตรฐานการสุขภิบาลอาหารไทยใหม่ "ระอาด ปลอดคัย ไต้มาตฐาน" : SAN



แบบตรวจสุขภิบาลอาหาร 5 ปีงจัย (จำนวน 20 ข้อ)



การจัดการสุขภิบาลอาหาร EHA1001-1003



EHA : 1001 สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร

- สถานที่จำหน่ายอาหาร
- สถานที่สะสมอาหาร



EHA : 1002 ตลาด

- ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดสด
- ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดนัด



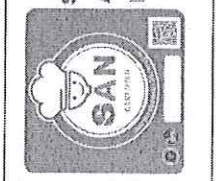
EHA : 1003 การจำหน่ายสินค้าในที่ทางสาธารณะ

- แผงลอยจำหน่ายอาหาร : แบบตั้งประจำที่
- แผงลอยจำหน่ายอาหาร : แบบเร่ขาย



การประเมินรับรองมาตรฐาน SAN และ SAN Plus

- 1 ผู้ประกอบการ/ผู้ผลิตอาหาร ผ่านการอนุมัติ
- 2 มีใบอนุญาต/หนังสือรับรอง จาก อ.บ.ค.
- 3 สถานประกอบการ/ผู้ประกอบการ ตามเกณฑ์มาตรฐาน ในระบบ foodhandler
- 4 ผ่านการประเมินรับรอง จากเจ้าหน้าที่ อ.บ.ค. (สสอ.+สว.+สช.ต.)



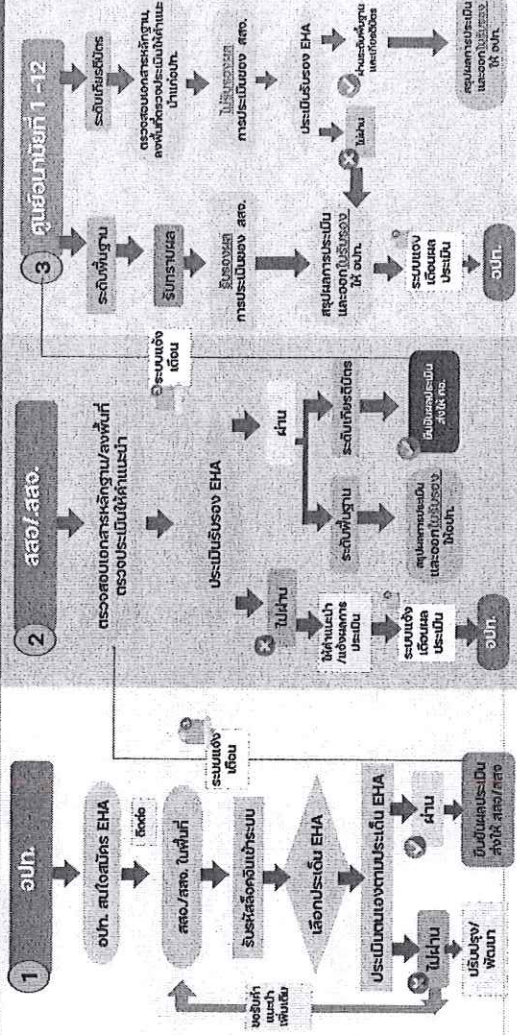
Sanitation : สุขาภิบาลอาหาร
Accountability : ความรับผิดชอบ
Network : เครือข่าย

5 สถานประกอบการ/ผู้ประกอบการ ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐาน ระบบ SAN Plus และประเมินตนเอง ในระบบ foodhandler

6 ผ่านการประเมินรับรอง จากเจ้าหน้าที่ (สอ.+สสอ./สว.+อ.บ.ค.)



กระบวนการดำเนินงานรับรองคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม ผ่านระบบ EHA Smart WEB



มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตยุคใหม่

S

หลักการ Sanitation :
 สุขาภิบาลอาหาร

การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมปรุงและจำหน่ายอาหาร เพื่อทำให้อาหารสะอาดปลอดภัย

A

ความรับผิดชอบ accountability :

Assessment การประเมิน การวิเคราะห์ Analytic สร้างความตระหนัก Advocate
 ความรับผิดชอบในการตรวจสอบประเมิน และการวิเคราะห์ความเสี่ยงต่าง ๆ
 นำไปสู่การสื่อสารเพื่อสร้างความตระหนักในการป้องกันโรค

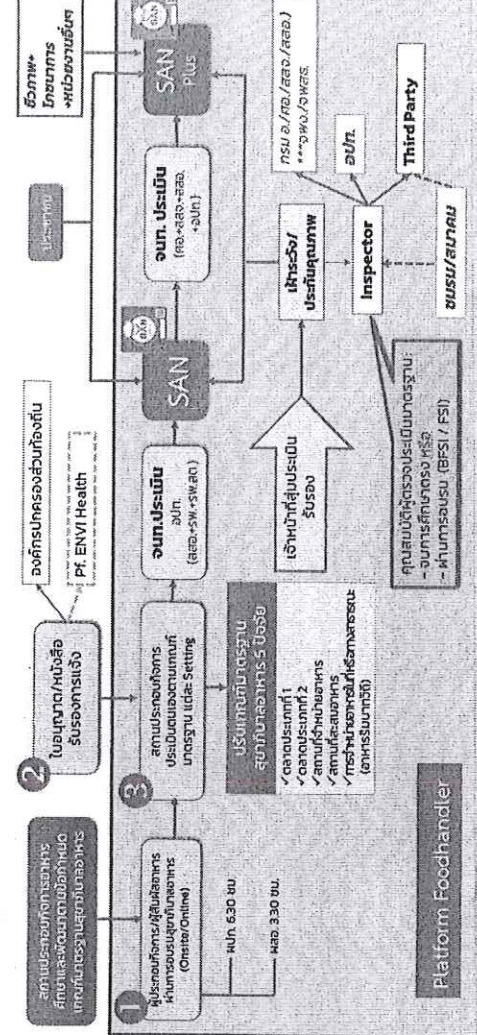
N

เครือข่าย network :

การดำเนินงานร่วมกับของเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการในทางด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยด้านอาหารให้แก่ผู้บริโภค



คำอธิบายกระบวนการรับรองเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN





สีที่ใช้ในตราสัญลักษณ์ SAN Plus

● สีฟ้าเข้ม

PROCESS COLOUR - CYAN C 75% M 0% Y 0% K 25%

CMYK 50/50/0/0
RGB 0/128/255
HEX #008080

● สีทอง

PROCESS COLOUR - GOLD C 0% M 0% Y 100% K 0%


CMYK 0/0/0/0
RGB 255/255/255
HEX #FFFFFF



พื้นหลังเป็นสีฟ้าตามแถบสีที่ กำหนด เท่านั้น



ข้อแนะนำ

1. ควรใช้ตราสัญลักษณ์ในรูปแบบ และคำสีมาตรฐานที่กำหนดเท่านั้น เพื่อนำเสนอภาพลักษณ์ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และแสดงถึงความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน
 2. วัสดุที่ใช้ทำป้ายสัญลักษณ์ต้องเป็นวัสดุที่เหมาะสมกับพื้นที่เพื่อให้อายุการใช้งานได้อย่างยาวนาน เช่น สติกเกอร์ กระดาษพลาสติก อะคริลิก ไม้ดีน เป็นต้น หรือ เป็น File ดิจิทัล ที่ผู้ผลิตสามารถมองเห็นได้
 3. ขนาดต้องไม่น้อยกว่า 10x10 cm และสามารถรับขยายได้ตามความเหมาะสมโดยรูปทรงไม่ผิดเพี้ยนตามแบบที่กำหนด
- 
4. สามารถเผยแพร่ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ และช่องทางโซเชียลมีเดียต่างๆ ได้ เช่น ทวิตเตอร์ ไลน์ เฟสบุ๊ก Tiktok เป็นต้น
 5. ในกรณีพื้นหลังสีอื่นนอกเหนือจากสีขาว จะมีเส้นกรอบขาวด้านนอกของโลโก้
 6. ในกรณีต้องใช้สีในการนำเสนอเพียง 1 สี
 - SAN แนะนำให้ใช้สีฟ้าในการใช้งาน
 - SAN Plus แนะนำให้ใช้สีทองในการใช้งาน
 7. ห้ามดัดแปลง/เพิ่มเติมรายละเอียด/สัญลักษณ์ (Logo) อันใด ภายในป้ายโดยเด็ดขาด



สีที่ใช้ในตราสัญลักษณ์ SAN

การรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร



● สีฟ้าเข้ม

PROCESS COLOUR - CYAN C 75% M 0% Y 0% K 25%

CMYK 50/50/0/0
RGB 0/128/255
HEX #008080


● สีทอง


PROCESS COLOUR - GOLD C 0% M 0% Y 100% K 0%

CMYK 0/0/0/0
RGB 255/255/255
HEX #FFFFFF

● พื้นหลังเป็นสีฟ้าตามแถบสีที่ กำหนด เท่านั้น

พื้นหลังเป็นสีฟ้าตามแถบสีที่ กำหนด เท่านั้น

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler เบื้องต้น
4	การเรียกชื่อสถานที่ประกอบอาหาร		<p>4. การเรียกชื่อสถานที่ประกอบอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - กรณีเลือกชื่อ "สิงปรมิ" ให้เลือกวงจิจังหวัด อำเภอ องค์การบริหารส่วนท้องถิ่น คลิ๊ก "ตกลง" จะแสดงตารางรายชื่อของสถานที่ประกอบอาหารที่สิงปรมิเท่านั้น - กรณีเลือกชื่อ "การประเมินตนเองทั้งหมด" ให้เลือกวงจิจังหวัด อำเภอ องค์การบริหารส่วนท้องถิ่น คลิ๊ก "ตกลง" จะแสดงตารางรายชื่อของสถานที่ประกอบอาหารที่ประเมินตนเองทั้งหมดเท่านั้น
3	เอกสารคำขอใช้งานสำหรับเจ้าหน้าที่ (Admin) เมื่อลงทะเบียนผ่านระบบเรียบร้อยแล้ว ส่งคำขอใช้งานมาประกอบการอนุมัติผ่าน Line Official: https://lin.ee/325cyRr	<p>Link</p> <p>https://drive.google.com/file/d/1bP4E17LUHeOSR78ZuAdjCREndGFY9hMView</p>  <p>QR-code :</p> <p>(1) e-mail: Foodsan@anamai.mail.go.th หรือ</p> <p>(2) Line Official: https://lin.ee/325cyRr</p>	<p>เมื่อเลือกลงทะเบียนตามประเภทหน่วยงาน กดที่ e-mail และ password ในระบบ Foodhandler ให้กรอกรายละเอียดในเอกสาร คำขอ ข้อที่ 1-4 โดยข้อที่ 3 e-mail และ password ต้องตรงกับบัญชีในระบบ ข้อที่ 4 ชื่อผู้รับผิดชอบงานสุขภาพอาหาร ต้องตรงกับที่สมัครในระบบ จากนั้นแนบรูปบัตรประชาชน ส่งเอกสารผ่าน</p> <p>(1) e-mail: Foodsan@anamai.mail.go.th หรือ</p> <p>(2) Line Official: https://lin.ee/325cyRr</p>

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler เบื้องต้น
2	ระบบ Foodhandler ของเจ้าหน้าที่ (Admin)	<p>Link https://foodhandler.anamai.moph.go.th/</p>  <p>QR-code :</p>	<p>1. ลงทะเบียนเข้าใช้งาน หรือ "ลงทะเบียนหน่วยฝึกอบรม"</p> <p>1.1 เลือกประเภทหน่วยงาน (ดูข้อมูลหน่วยงานสามารถดูได้ที่ bit.ly/หน่วยฝึกอบรม)</p> <p>1.2 ส่งคำขอใช้งานระบบ เพื่อยืนยัน user (e-mail, เลขประจำตัวประชาชน)</p> <p>หมายเหตุ :</p> <p>(1) กำหนดให้ 1 หน่วยงาน คือ 1 user เท่านั้น และจะสามารถใช้งานได้งานที่ชื่อเมื่อ Admin ทำใบแจ้งการอนุมัติ user ในระบบ</p> <p>(2) กรณีมี user แล้วสามารถเข้าสู่ระบบได้ โดยไม่ต้องลงทะเบียนใหม่</p> <p>2. เข้าระบบจากเมนูซ้ายมือด้วย user (e-mail) และ password ที่ได้รับการอนุมัติ ระบบจะแสดงจุดผู้ใช้งานเมนูขวามือ (สามารถดูได้บนหน้าจอผู้ใช้งาน)</p> <p>3. กดดำเนินการในระบบ Foodhandler ของเจ้าหน้าที่</p> <p>3.1 การจัดการระบบผู้ประกอบการและผู้รับผิดชอบอาหาร ให้ไปถึงเมนู "สำหรับหน่วยฝึกอบรม" แถบสีขาวด้านบนขวาชื่อ โดยจะมีเมนูให้เลือกดำเนินการ</p> <p>(1) ผู้ประกอบการ/ผู้รับผิดชอบอาหาร ผู้ดูแลที่มีการลงทะเบียนและสถานะการอบรม เรียบตามหน่วยงานได้</p> <p>(2) พนักงานผู้ประกอบการ/ผู้รับผิดชอบอาหาร ใช้ชื่อ-สกุล/เลขบัตรประชาชน อย่างไรก็ตามยังไม่มีการค้นหาลงทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้รับผิดชอบอาหาร</p>

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler เบื้องต้น
4	วิธีพิมพ์การรายงาน Foodhandler		<p>Video และทำการใช้งานระบบ Foodhandler :</p> <p>https://foodhandler.anamai.moph.go.th/</p> <p>1. สำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้รับผิดชอบอาหาร: https://you.nu.be/26s1UaTA55w</p> <p>2. สำหรับหน่วยงานจัดการอบรมแม่ข่ายจัดการอบรม: https://you.nu.be/qfRG_-QpT-ck</p> <p>3. สำหรับเจ้าหน้าที่ประเมินรับรองมาตรฐานสถานที่ประกอบกิจการด้านอาหาร: https://you.nu.be/8Q_QUNz64</p>

ผู้ประสานงาน

- นางสาวอรุษา วงศ์นิยม นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ โทรศัพท์ 02 590 4861 มือถือ 080 397 4445
- นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ โทรศัพท์ 02 590 4178 มือถือ 081 569 9044

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler เบื้องต้น
			<p>(3) กำหนดการอบรม สามารถแจ้งแนบแจ้งอบรม (Admin จะอนุมัติแบบจัดอบรมพร้อมแบบแปลนอบรมในระบบ) จัดการรายชื่อผู้ดำเนินการอบรม และส่งรูปผลการอบรมผ่านระบบ</p> <p>3.2 การประเมินรับรองสถานที่ประกอบกิจการด้านอาหาร ให้เลือกแบบการประเมินรับรองสิ่งสำคัญ โดยจะแสดงแบบประเมินรับรองรายละเอียดสถานที่ประกอบอาหาร ให้เจ้าหน้าที่ผู้ประเมินรับรอง คลิ๊กทำแบบประเมินรับรองตามประเภท ทั้งนี้ ก่อนการประเมินรับรองควรตรวจสอบข้อมูลให้ครบถ้วน ดังนี้</p> <p>(1) การอบรมผู้ประกอบการและผู้รับผิดชอบอาหาร ต้องครบถ้วน (ดูในสีเขียว)</p> <p>(2) การอนุญาตประกอบกิจการจากหน่วยงานท้องถิ่นที่ตั้งของร้าน ต้องได้รับการอนุญาต/รับรองจากเจ้าพนักงาน (ดูในสีเขียว)</p> <p>(3) การประเมินตนเองของสถานที่ประกอบกิจการ ครบถ้วน (ดูในสีเขียว/สีเขียว)</p> <p>จากนั้นไปให้หัวข้อ "จัดการ" คลิ๊กปุ่ม 3. ปุ่ม และเลือก "ทำแบบประเมินรับรอง" และกดบันทึกผล เมื่อทำแบบประเมินรับรองเรียบร้อยแล้ว ให้ Refresh หน้าจอ 1 ครั้ง ระบบจะประมวลผลการรับรองตามที่เจ้าหน้าที่ดำเนินการแสดงผลหน้า "ส่งประเมิน"</p>

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
อาคาร 3 ชั้น 3 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

เว็บไซต์

<http://foods.anamai.moph.go.th/>

โทรศัพท์

0 2590 4178 , 0 2590 4861

E-mail

foods@anamai.mail.go.th

Line
Official



TikTok



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ช่องทาง
ติดต่อสอบถาม