

กองสาธารณสุข

๒๔๖

๑๑ มี.ค. ๒๕๖๗

๒. ๗๘



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

เลขรับ ๑๑๗๑๖

วันที่ ๑๑ มี.ค. ๒๕๖๗

เวลา

ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/๑๘๓๖

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๖

มีนาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอบความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ และการลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่

และการใช้งานระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler)

จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่กรมอนามัยได้พัฒนาระดับและปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สถานประกอบกิจการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามพระราชบัญญัติ การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อสร้างความเชื่อมั่น รวมถึงปรับภาพลักษณ์ 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

นายอรุณพล แก้วสัมฤทธิ์

รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๔๘๖๑

โทรสาร ๐ ๒๕๕๐ ๔๑๘๘

แนวทางการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหาร ภายใต้ข้อบัญญัติใหม่



CONTENT

1

ลงนามบันทึกความร่วมมือเชิงนโยบายและ
บูรณาการระดับท้องถิ่น ปี 2564

2

สถานประกอบกิจการอาหารตามพระราช
บัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

3

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร :
EHA 1000 - 1003

4

มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารภายใต้ชื่อใหม่
“สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” : SAN

4

คำอธิบายกระบวนการรับรองเกณฑ์
มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN

5

การประเมินรับรองมาตรฐาน
SAN และ SAN Plus

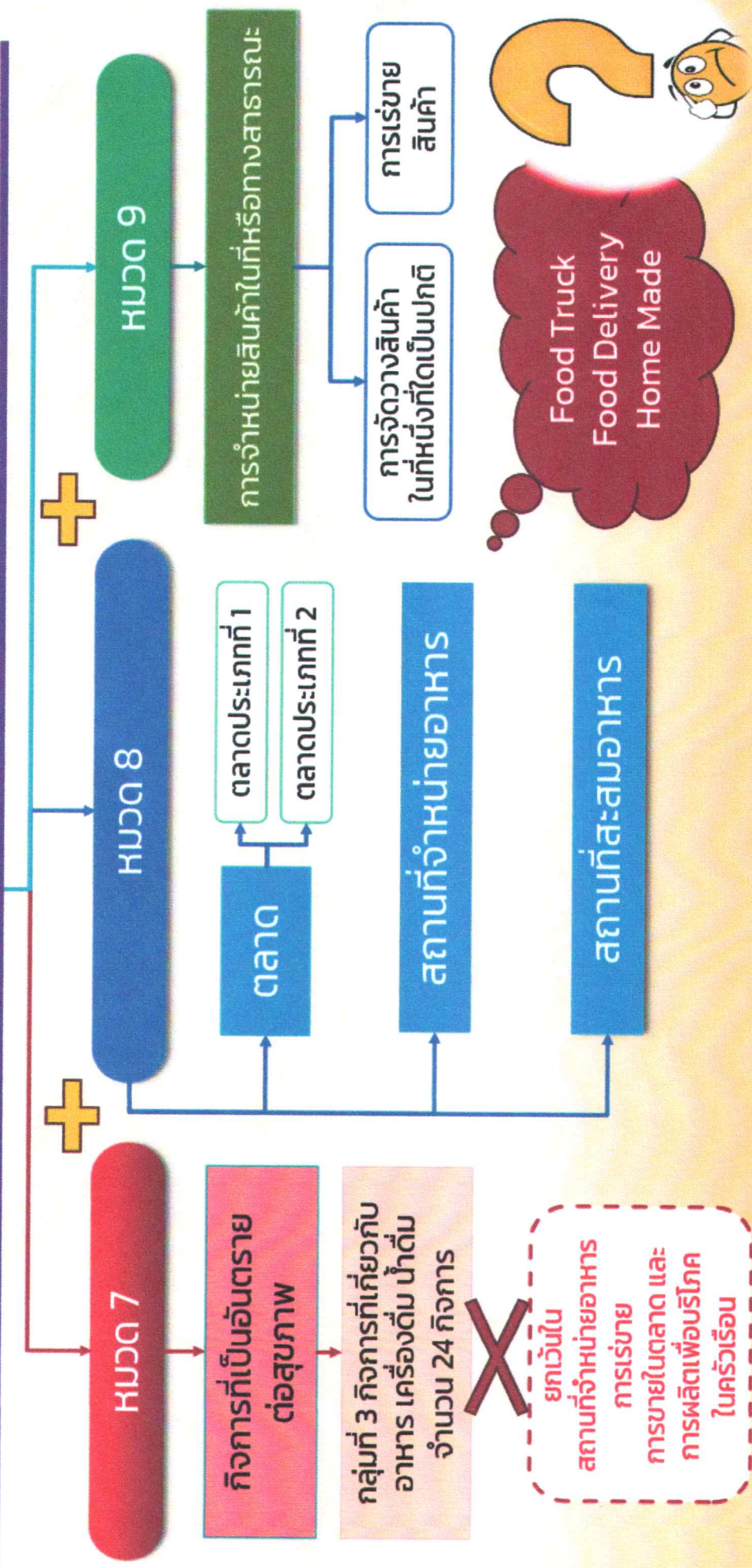
6

ข้อแนะนำและสิ่งที่ใช้ในตราสัญลักษณ์
SAN และ SAN Plus

7

การรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร

สถานประกอบการอาหาร : พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535



หลักเกณฑ์การปฏิบัติ สุขลักษณะ: การเสียดราคาธรรมเนียม



การจัดการสุขาภิบาลอาหาร : EHA 1000

หมวด 7 กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

กลุ่มที่ 3 กิจการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม 24 ประเภท กิจการ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การจำหน่าย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน

- กฎกระทรวงควบคุมสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ W.ศ. 2560

หมวด 8

ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

1. ตลาด แบ่ง เป็น 2 ประเภท คือ
 - ตลาดประเภทที่ 1 (มีโครงสร้าง)
 - ตลาดประเภทที่ 2 (ไม่มีโครงสร้าง)
2. สถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น ร้านอาหาร กิจตาคาร ห้องอาหาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร เป็นต้น
3. สถานที่สะสมอาหาร เช่น ร้านขายของชำ มีนิมาร์ก ซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นต้น

- กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด W.ศ. 2551
- กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร W.ศ. 2561

หมวด 9

การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

การจำหน่ายอาหารและสิ่งของอื่นที่มีใช้อาหารในรูปแบบการจำหน่ายในลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ใดเป็นปกติหรือระบาย

- คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิชาการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ W.ศ. 2565

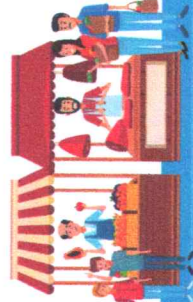


การจัดการสุขาภิบาลอาหาร EHA1001-1003



EHA : 1001 สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร

- สถานที่จำหน่ายอาหาร
- สถานที่สะสมอาหาร



EHA : 1002 ตลาด

- ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดสด
- ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดนัด

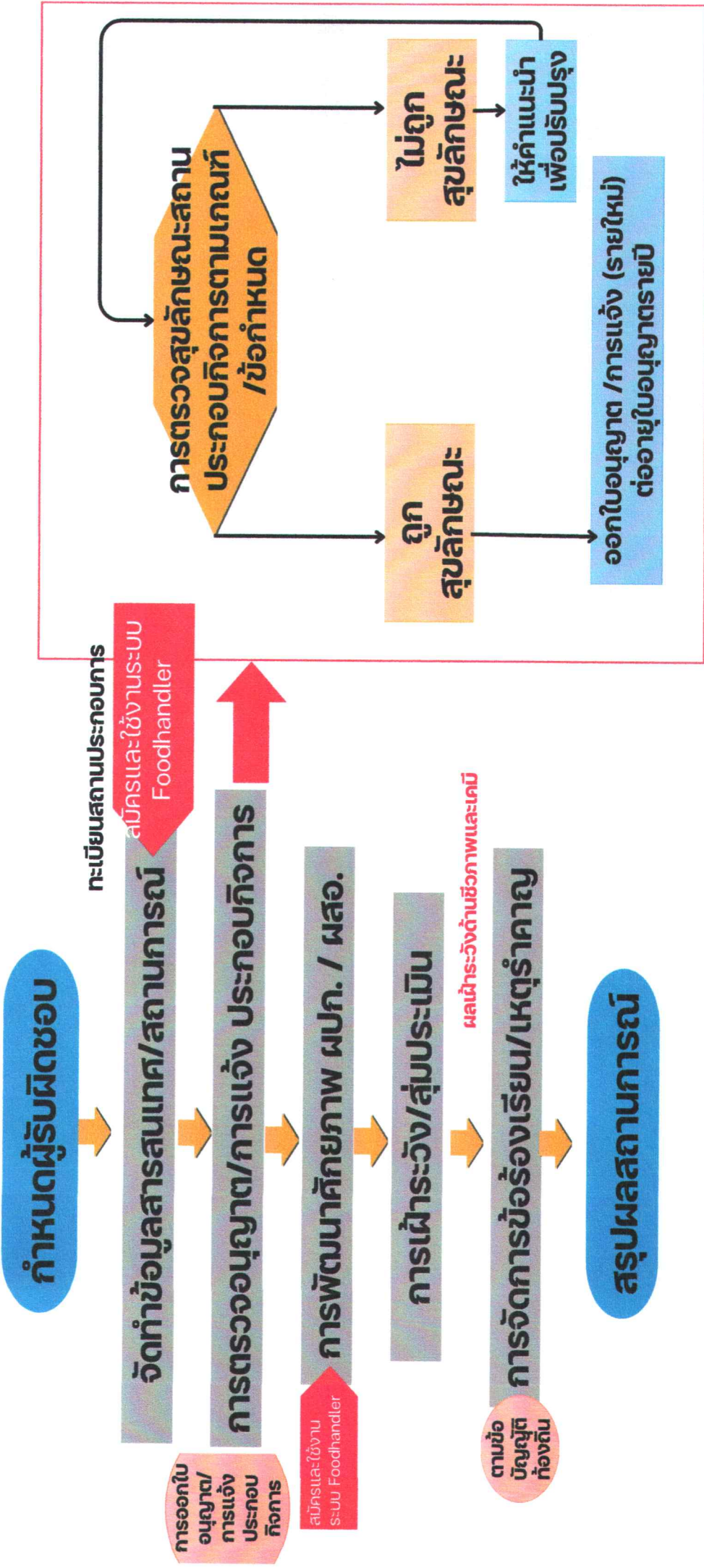


EHA : 1003 การจำหน่ายสินค้าในที่ทางสาธารณะ

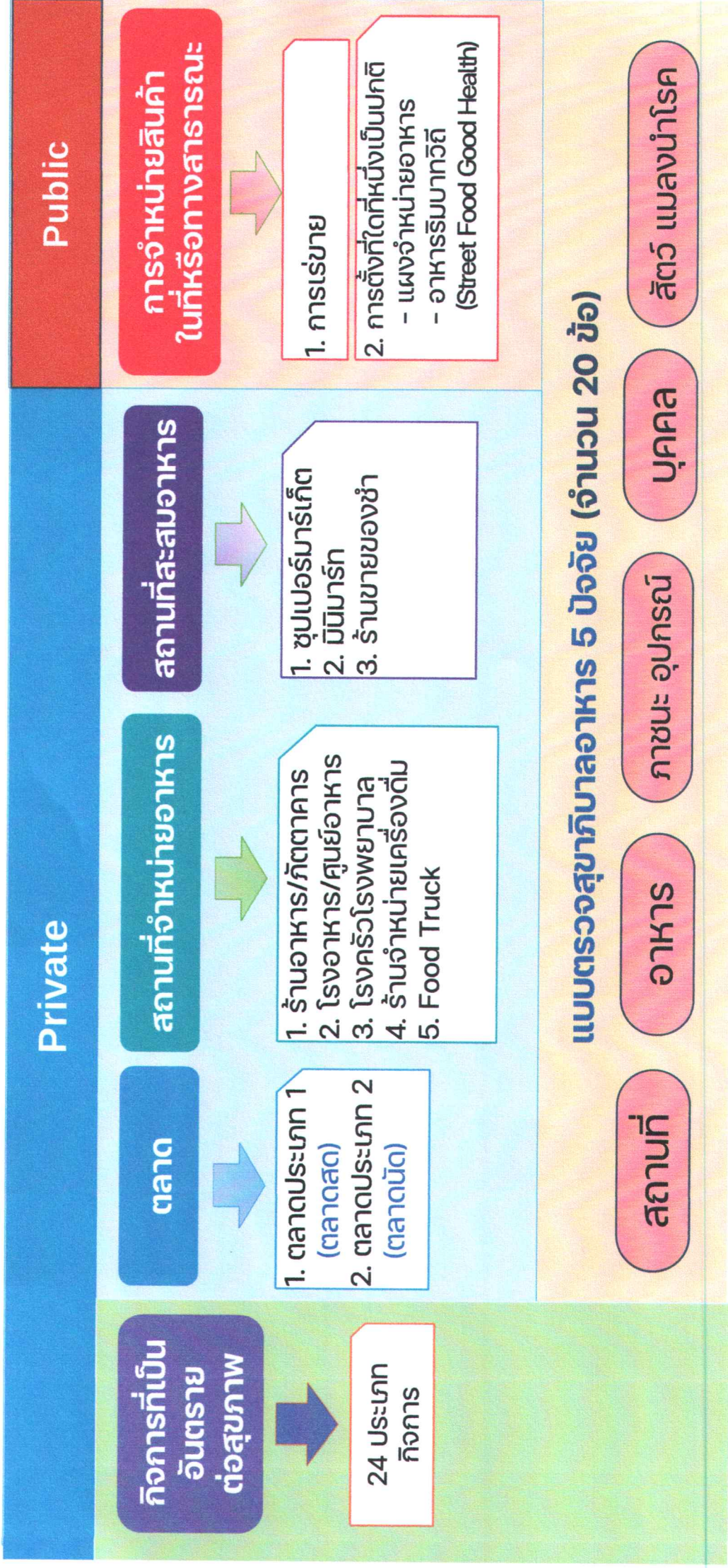
- แผงลอยจำหน่ายอาหาร : แบบตั้งประจำที่
- แผงลอยจำหน่ายอาหาร : แบบเร่ขาย



7 ขั้นตอน ระบบงานสุขาภิบาลอาหาร EHA1001-1003



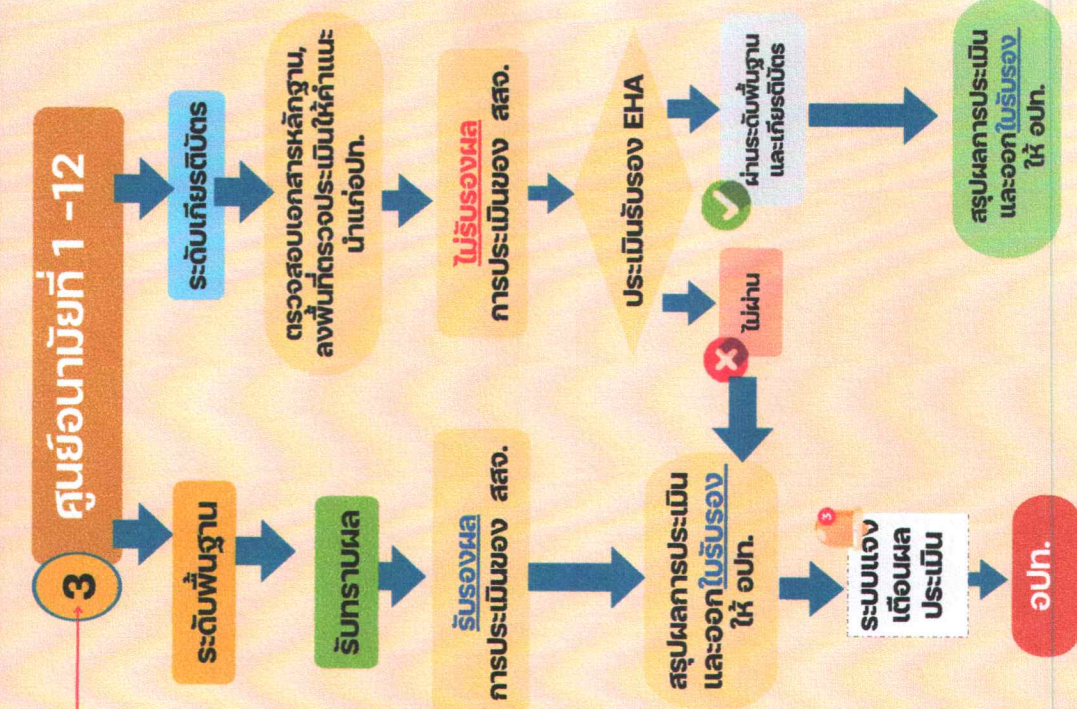
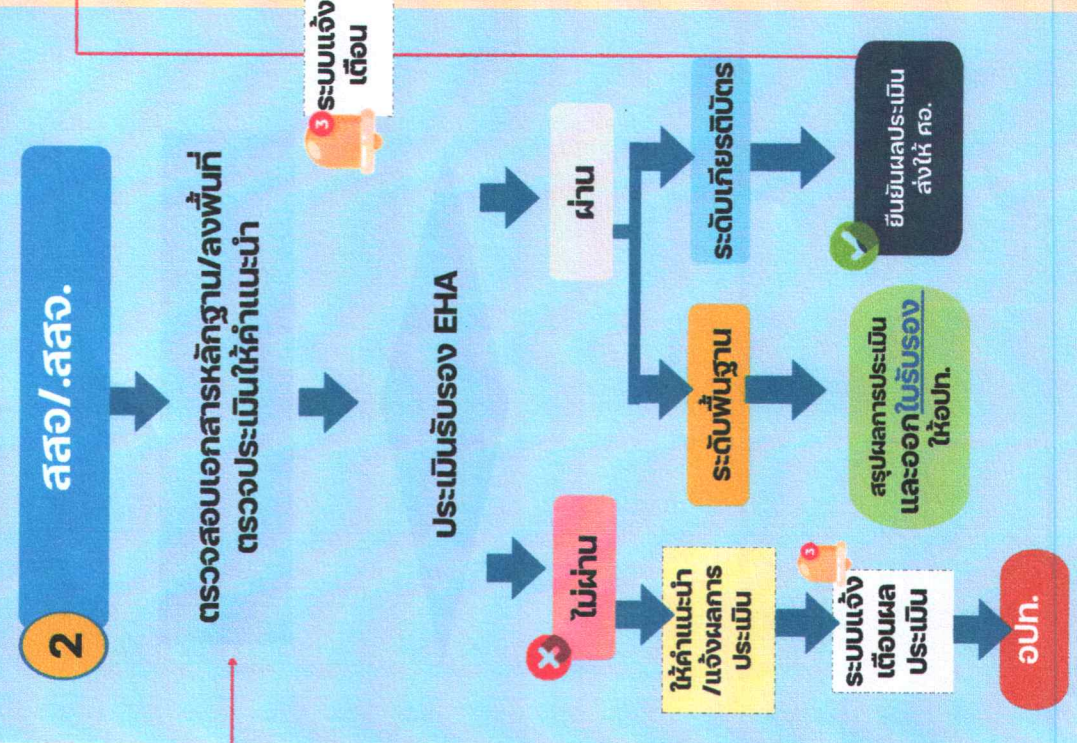
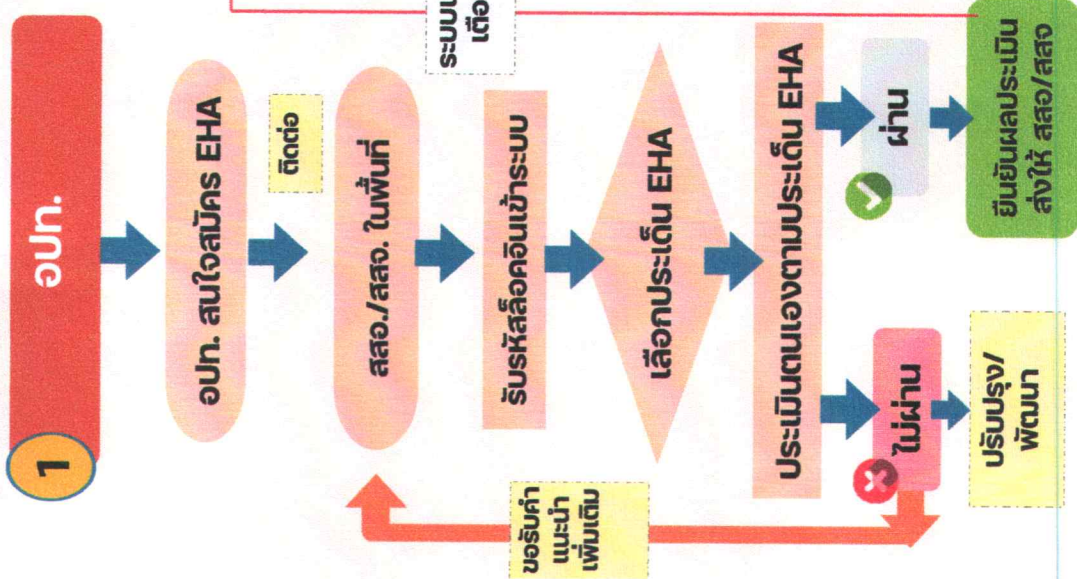
มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” : SAN



แบบตรวจสอบกับอาหาร 5 ปัจจัย (จำนวน 20 ข้อ)

- สถานที่
- อาหาร
- ภาชนะ อุปกรณ์
- บุคคล
- สัตว์ แมลงนำโรค

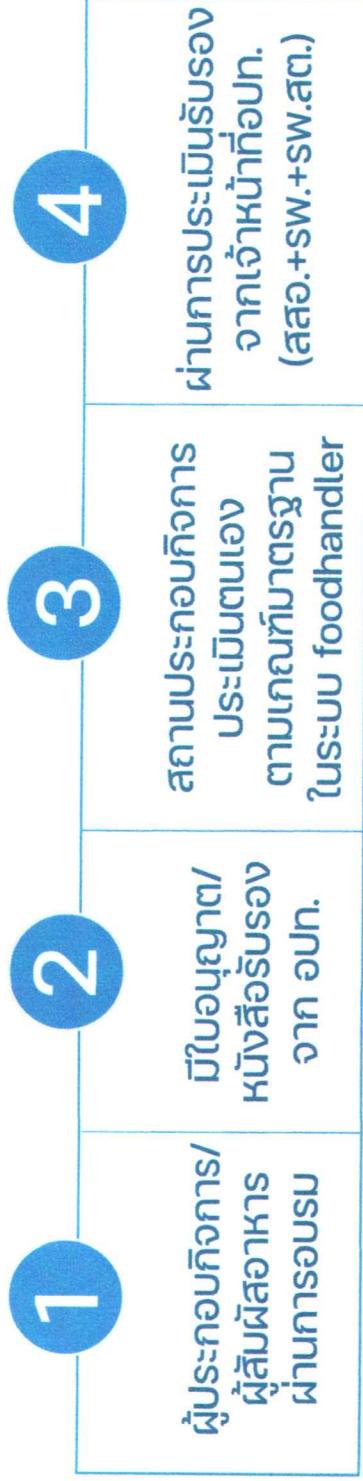
กระบวนการดำเนินงานรับรองคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม ผ่านระบบ EHA Smart WEB





กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

การประเมินรับรองมาตรฐาน SAN และ SAN Plus



SAN Plus





มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่

S

หลักกา

Sanitation :

สุขาภิบาลอาหาร

การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมปรุงและจำหน่ายอาหาร เพื่อทำให้อาหารสะอาดปลอดภัย

A

ความรับผิดชอบ

Accountability :

Assessment การประเมิน
Analytic การวิเคราะห์
Advocate สร้างความตระหนัก

ความรับผิดชอบในการตรวจสอบประเมิน และการวิเคราะห์ความเสี่ยงต่างๆ นำไปสู่การสื่อสารเพื่อสร้างความตระหนักรู้ในการป้องกันโรค

N

เครือข่าย

Network :

การดำเนินงานร่วมกันของเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบการในวงด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยด้านอาหารให้แก่ผู้บริโภค

ข้อแนะนำ

1. ควรใช้ตราสัญลักษณ์ในรูปแบบ และคำสีมาตรฐานที่กำหนดเท่านั้น เพื่อนำเสนอภาพลักษณ์ให้เป็นที่คุ้นเคยร่วมกัน และแสดงถึงความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน
2. วัสดุที่ใช้ทำป้ายสัญลักษณ์ต้องเป็นวัสดุที่เหมาะสมกับพื้นที่เพื่อให้ป้ายสามารถใช้งานได้ อย่างยาวนาน เช่น สติกเกอร์ กระดาษพลาสติก ไม้สติกเกอร์ เป็นต้น หรือ เป็น File ดิจิทัล ที่ผู้บริโภคสามารถมองเห็นได้
3. ขนาดต้องไม่น้อยกว่า **10x10 cm** และสามารถปรับขยายได้ตามความเหมาะสมโดยรูปทรงไม่ผิดเพี้ยนตามแบบที่กำหนด



↓ DOWNLOAD

[ดาวน์โหลดป้ายสัญลักษณ์](https://shorturl.asia/dWUUhJ)

<https://shorturl.asia/dWUUhJ>

4. สามารถเผยแพร่ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ และช่องทางโซเชียลมีเดียต่างๆ ได้ เช่น ทวิตเตอร์ มือถือ จอ LED เฟสบุ๊ก Tiktok เป็นต้น
5. ในกรณีพื้นหลังสีอื่นนอกเหนือจากสีขาว จะมีเส้นกรอบขาวด้านนอกของโลโก้
6. ในกรณีที่ต้องใช้สีในการนำเสนอเพียง 1 สี
 - SAN แนะนำให้ใช้สีฟ้าในการใช้งาน
 - SAN Plus แนะนำให้ใช้สีทองในการใช้งาน
7. **ห้ามตัดแปลง/เพิ่มเติมรายละเอียด/สัญลักษณ์ (Logo) อันใด ภายในป้ายโดยเด็ดขาด**

สีที่ใช้ในตราสัญลักษณ์ SAN

● สีฟ้าตัว S และตัว N ในเครื่องหมาย icon

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



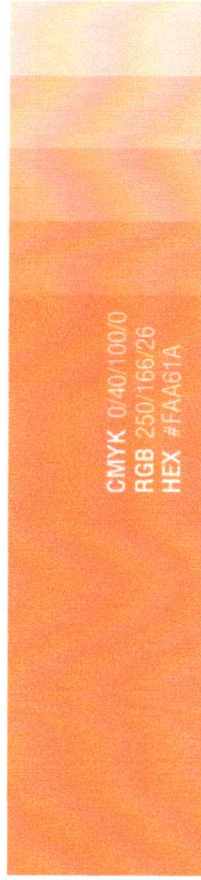
● สีเขียวตัว A

PROCESS COLOUR : CYAN(C) 50% + MAGENTA(M) 5% + YELLOW(Y) 85%



● สีส้มตัวอักษร CERTIFIED เป็นสีฐานทอง

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



พื้นหลังเป็นสีฟ้าตามแถบสีที่
กำหนด เท่านั้น



สีที่ใช้ในตราสัญลักษณ์ SAN Plus

สีฟ้าเป็นกรอบ

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

CMYK 75/35/0/0
RGB 78/139/198
HEX #4E8BC6

สีทองตัวอักษร และ icon

PROCESS COLOUR : GOLD(G) 100%

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



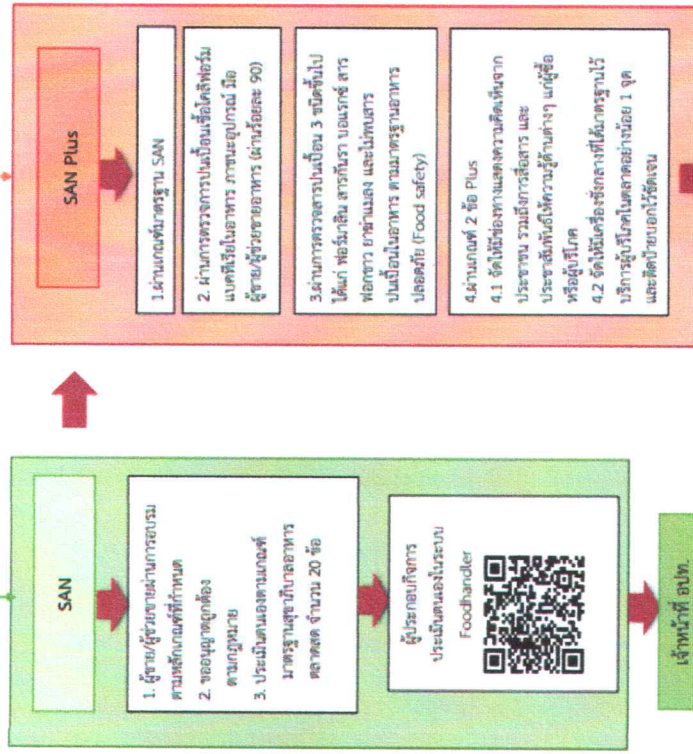
พื้นหลังเป็นสีทองตามแถบสีที่
กำหนด เท่านั้น

การรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร



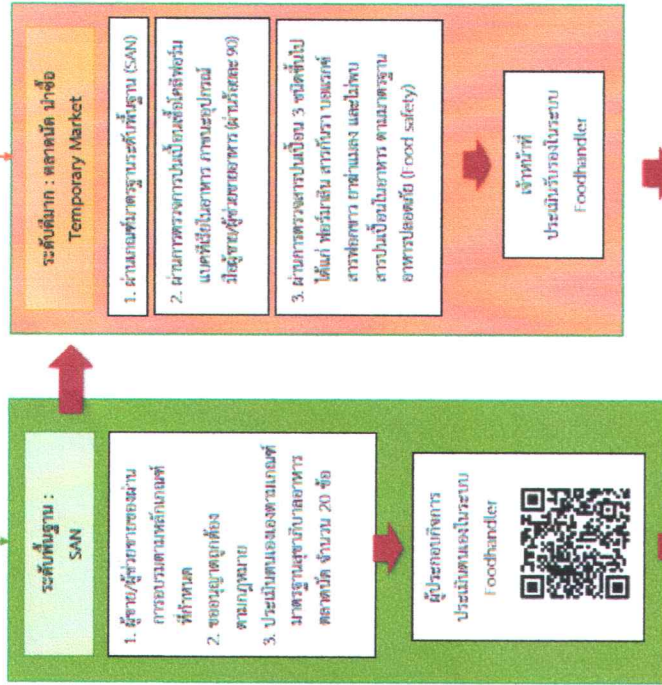
ตลาดประเภทที่ 1

แนวทางการรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : ตลาดประเภทที่ 1



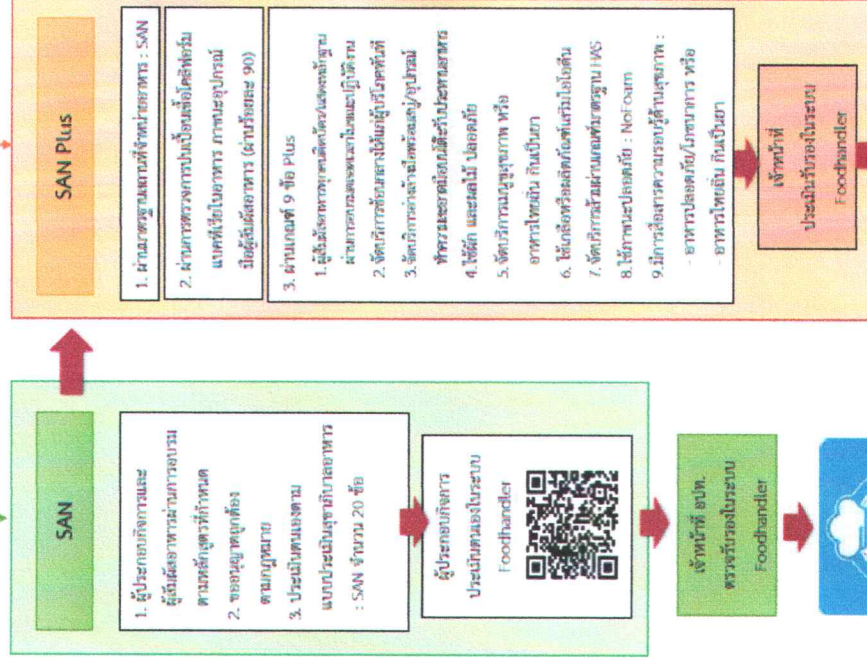
ตลาดประเภทที่ 2

การรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : ตลาดนัด



สถานที่จำหน่ายอาหาร

แนวทางการรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : สถานที่จำหน่ายอาหาร

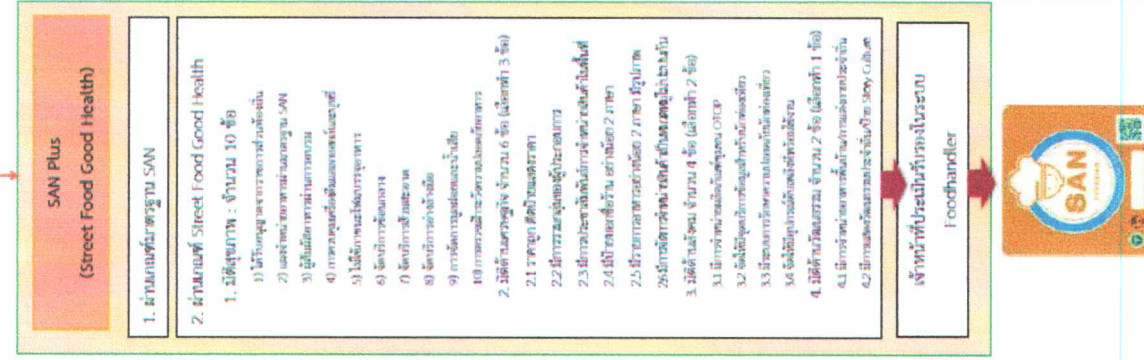


สถานที่สะสม อาหาร

การรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : สถานที่สะสมอาหาร




การรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : การจำหน่ายอาหารในหรือทางสาธารณะ






กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH


แนวทางการดำเนินงานการใช้จากระบบงานสุขภาพอาหาร (Foodhandler)

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้จากระบบ Foodhandler เบื้องต้น
1	<p>ระบบ Foodhandler ของผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>- ลงทะเบียนตามประเภทกิจการ</p> <p>- ประเมินตนเองของสถานประกอบการ ได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none">1. สถานที่จำหน่ายอาหาร (3 องค์ประกอบตามกฎหมายกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)2. พื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี3. ตลาดสด4. ตลาดนัด5. การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ6. สถานที่สะสมอาหาร	<p>Link: https://foodhandler.anamai.moph.go.th/</p> <p>QR-code :</p> 	<ol style="list-style-type: none">1. ลงทะเบียนเข้าใช้งาน (ตามประเภทของสถานประกอบการประกอบกิจการด้านอาหาร)2. กรอกรายละเอียดให้ครบถ้วน กรณีไม่มี e-mail หรือ ID line สามารถข้ามได้ จากนั้นกด “ยืนยันลงทะเบียน” ระบบจะเข้าไปสู่หน้าบัญชีผู้ใช้งานอัตโนมัติ หรือ3. กรณีมี user (เลขบัตรประชาชน) และ password แล้ว สามารถเข้าระบบจากเมนูช่วยเหลือ ซึ่งระบบจะแสดงบัญชีผู้ใช้งานจากเมนูช่วยเหลือ (สามารถแก้ไขบัญชีผู้ใช้ได้) และฝั่งซ้ายมีจะแสดงสถานะการอบรม และ “การประเมินตนเอง” ให้ดำเนินการคลิกทำแบบประเมินตนเอง4. เมื่อคลิกเข้าทำแบบประเมินตนเอง ในกรณีปรากฏหน้าต่างเปล่า ให้คลิก “+เพิ่มรายการใหม่” โดยจะแสดงหน้าต่าง “ข้อมูลทั่วไป” ของสถานประกอบการด้านอาหาร ให้เจ้าของ/ผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบ กรอกรายละเอียดให้ครบถ้วน แล้วปิดหน้าต่างออกไป5. จากนั้นไปที่หัวข้อ “จัดการ” คลิกปุ่ม 3 ปุ่ม และเลือก “ทำแบบประเมินตนเอง” และกดบันทึกแบบประเมินตนเอง

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler เบื้องต้น
			<p>6. ตรวจสอบข้อมูลให้ครบถ้วน ประกอบด้วย</p> <p>6.1 การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องครบถ้วน (ปุ่มสีเขียว)</p> <p>6.2 การอนุญาตประกอบกิจการจากหน่วยงานท้องถิ่นที่ตั้งของร้าน ต้องได้รับการอนุญาต/รับรองการแจ้งครบถ้วน (ปุ่มสีเขียว)</p> <p>6.3 การประเมินตนเองของสถานประกอบการ ครบถ้วน (ปุ่มสีส้ม/สีเขียว)</p> <p>7. เมื่อรายละเอียดตามข้อ 6.1-6.3 ครบถ้วนแล้ว ให้กด “ส่งขอประเมินรับรอง” จากหัวข้อ “จัดการ”</p> <p>8. ตารางสถานประกอบการ จะแสดงสถานะว่า “รอการประเมิน” โดยจะมีเจ้าหน้าที่เข้ามาดำเนินการประเมินรับรองให้ในขั้นตอนต่อไป</p> <p>9. กรณี รายละเอียดตามข้อ 6.1-6.3 ไม่ครบถ้วน จะปรากฏปุ่มสีแดง และสถานะให้ “ปรับปรุงข้อมูล” ผู้ประกอบการเข้าไปแก้ไขข้อมูลที่หัวข้อ “จัดการ” เมนู “ข้อมูลทั่วไป”</p> <p>**สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ Line Official: https://lin.ee/325oyRr</p>

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler เบื้องต้น
2	<p>ระบบ Foodhandler ของเจ้าหน้าที่</p> <ul style="list-style-type: none"> - ลงทะเบียนเจ้าหน้าที่ (Admin) - การจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร <p>ประเมินรับรองสถานประกอบการได้แก่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. สถานที่จำหน่ายอาหาร (3 องค์ประกอบตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561) 2. พื้นที่จัดบริการอาหารริมน้ำ 3. ตลาดสด 4. ตลาดนัด 5. การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ 6. สถานที่สะสมอาหาร 	<p>Link: https://foodhandler.anamai.moph.go.th/</p> <p>QR-code :</p> 	<p>1. ลงทะเบียนเข้าใช้งาน หัวข้อ “ลงทะเบียนหน่วยฝึกอบรม”</p> <p>1.1 เลือกประเภทหน่วยงาน (ศูนย์อนามัย/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อปท./หน่วยฝึกอบรม)</p> <p>1.2 ส่งคำขอใช้งานระบบ เพื่อยืนยัน user (e-mail กลางหน่วยงาน)</p> <p>หมายเหตุ :</p> <p>(1)กำหนดให้ 1 หน่วยงาน ต่อ 1 user เท่านั้น และจะสามารถใช้งานได้ทันทีที่ Admin ดำเนินการอนุมัติ user ในระบบ</p> <p>(2)กรณีที่มี user แล้วสามารถเข้าสู่ระบบได้ โดยไม่ต้องลงทะเบียนใหม่</p> <p>2. เข้าสู่ระบบจากมุมซ้ายมือด้วย user (e-mail) และ password ที่ได้รับการอนุมัติ ระบบจะแสดงบัญชีผู้ใช้จากมุมขวามือ (สามารถแก้ไขบัญชีผู้ใช้ได้)</p> <p>3. การดำเนินการในระบบ Foodhandler ของเจ้าหน้าที่</p> <p>3.1 การจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้ไปที่เมนู “สำหรับหน่วยฝึกอบรม” แถบซ้ายด้านบนมุมขวามือ โดยจะมีเมนูให้เลือกดำเนินการ</p> <p>(1)ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร ข้อมูลที่มีการลงทะเบียนและสถานะการอบรม เรียกดูตามหน่วยงานได้</p> <p>(2)ค้นหาผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร ใช้ชื่อ-สกุล/เลขบัตรประชาชน อย่างไรก็ตามทั้งนี้ในการค้นหาผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร</p>

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler เบื้องต้น
			<p>(3) กำหนดการอบรม สามารถแจ้งแผนจัดอบรม (Admin) จะอนุมัติแผนจัดอบรมพร้อมแบบทดสอบในระบบ) จัดการรายชื่อผู้ผ่านการอบรม และส่งสรุปผลการอบรมผ่านระบบ</p> <p>3.2 การประเมินรับรองสถานประกอบการด้านอาหาร ให้เลือกแบบการประเมินรับรองฝั่งซ้ายมือ โดยจะแสดงแบบประเมินรับรองรายละเอียดสถานประกอบการ ให้เจ้าหน้าที่ผู้ประเมินรับรองคลิกทำแบบประเมินรับรองตามประเภท ทั้งนี้ ก่อนการประเมินรับรองตรวจสอบข้อมูลให้ครบถ้วน ดังนี้</p> <p>(1) การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องครบถ้วน (ปุมสี่เขียว)</p> <p>(2) การอนุญาตประกอบกิจการจากหน่วยงานท้องถิ่นที่ตั้งของร้าน ต้องได้รับการอนุญาต/รับรองการแจ้งครบถ้วน (ปุมสี่เขียว)</p> <p>(3) การประเมินตนเองของสถานประกอบการ ครบถ้วน (ปุมสี่ส้ม/สี่เขียว)</p> <p>จากนั้นไปที่หัวข้อ “จัดการ” คลิกปุ่ม 3 ปุ่ม และเลือก “ทำแบบประเมินรับรอง” และกดบันทึกผล เมื่อทำแบบประเมินรับรองเรียบร้อยแล้ว ให้ Refresh หน้าจอ 1 ครั้ง ระบบจะประมวลผลการรับรองตามที่เจ้าหน้าที่ดำเนินการแสดงบนหน้า “ส่งประเมิน”</p>

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler เบื้องต้น
3	<p>เอกสารคำขอใช้งานสำหรับเจ้าหน้าที่ (Admin) เมื่อลงทะเบียนผ่านระบบเรียบร้อยแล้ว</p> <p>ต้องส่งคำขอใช้งานมาประกอบด้วยผ่าน Line Official: https://lin.ee/325oyRr</p>	<p>Link: https://drive.google.com/file/d/1bP4E17LUHeOsRX78ZuAdrjCRENdFY5hM/view</p> <p>QR-code : </p>	<p>4. การเรียกดูข้อมูลสถานประกอบการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - กรณีเลือกข้อมูล “ส่งประเมิน” ให้เลือกช่วงปี จังหวัด อำเภอ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น คลิก “ตกลง” จะแสดงตารางรายชื่อของสถานประกอบการที่ส่งประเมินเท่านั้น - กรณีเลือกข้อมูล “การประเมินตนเองทั้งหมด” ให้เลือกช่วงปี จังหวัด อำเภอ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น คลิก “ตกลง” จะแสดงตารางรายชื่อของสถานประกอบการที่ประเมินตนเองเข้ามาในระบบทั้งหมด
			<p>เมื่อเลือกลงทะเบียนตามประเภทหน่วยงาน กรอก e-mail และ password ในระบบ Foodhandler ให้กรอกรายละเอียดในเอกสารคำขอ ข้อที่ 1-4 โดยข้อที่ 3 e-mail และ password ต้องตรงกันกับที่สมัครในระบบ ข้อที่ 4 ชื่อผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร ต้องตรงกันกับที่สมัครในระบบ จากนั้นเสนอผู้บริหารลงนาม ส่งเอกสารผ่าน</p> <p>(1)e-mail: Foodsan@anamai.go.th หรือ</p> <p>(2) Line Official: https://lin.ee/325oyRr</p>

**สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
อาคาร 3 ชั้น 3 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข**

เว็บไซต์

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

โทรศัพท์

0 2590 4178 , 0 2590 4861

E-mail

foodsan@anamai.mail.go.th

**Line
Official**



TikTok



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

**ช่องทาง
ติดต่อสอบถาม**