



ที่ นพ ๐๐๒๓.๖/ว ๙๘๘

สำนักงานท้องถิ่นจังหวัดนครพนม
ศาลากลางจังหวัดนครพนม
ถนนอภิบาลบัญชา นพ. ๔๘๐๐๐

๖ สิงหาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ประชาสัมพันธ์ขอความร่วมมือดำเนินการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการ

เรียน ท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครพนม และนายกเทศมนตรีเมืองนครพนม

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครพนม ด่วนที่สุด ที่ นพ ๐๐๓๓.๐๑๑/๗๒๒๙

ลงวันที่ ๒๗ กรกฎาคม ๒๕๖๔

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักงานท้องถิ่นจังหวัดนครพนมได้รับแจ้งจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครพนมว่า กรมอนามัยได้มีการขับเคลื่อนการดำเนินงานพัฒนาและยกระดับการประกอบกิจการอาหาร การเฝ้าระวังและประเมินมาตรฐานสุขาภิบาล ให้มีความสะอาด ปลอดภัยถูกสุขลักษณะ ส่งเสริมการมีส่วนร่วม เสริมสร้างความรอบรู้ด้านสุขภาพ และอนามัยสิ่งแวดล้อม และขับเคลื่อนตัวชี้วัดสำคัญที่ปัก ที่กิน ที่เที่ยวได้มาตรฐาน ตามนโยบายกระทรวงสาธารณสุขอย่างต่อเนื่อง

สำนักงานท้องถิ่นจังหวัดนครพนม จึงขอให้ท้องถิ่นอำเภอประชาสัมพันธ์ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ ดำเนินการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการ ได้แก่ สถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาดประเภทที่ ๑ ตลาดประเภทที่ ๒ และแผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยสมัครลงทะเบียนเข้าใช้แพลตฟอร์ม Foodhandler สำหรับองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครพนม และเทศบาลเมืองนครพนม ขอให้พิจารณาดำเนินการเช่นเดียวกัน รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายปิ่นทอง พงนา)

ผู้อำนวยการสูง รักษาการแทน

ท้องถิ่นจังหวัดนครพนม

กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่น
และประสานงานท้องถิ่นอำเภอ
โทร. ๐ ๔๒๕๑ ๕๖๓๓ ต่อ ๑๓



ด่วนที่สุด

4 ส.ค. 2569 ที่ นพ ๐๐๓๓.๐๑๑/๗/๒๒๙



สำนักงานท้องถิ่นจังหวัดนครพนม
เลขรับ: 6637
วันที่รับ: 4/8/2569
เวลารับ: 13:36

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครพนม
ถนนอภิบาลบัญชา นพ. ๔๘๐๐๐

๒๗ กรกฎาคม ๒๕๖๙

เรื่อง ประชาสัมพันธ์ขอความร่วมมือดำเนินการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการ
เรียน ท้องถิ่นจังหวัดนครพนม

สิ่งที่ส่งมาด้วย เอกสารการประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร จำนวน ๘ แผ่น

ด้วยกรมอนามัย ได้มีการขับเคลื่อนการดำเนินงานพัฒนาและยกระดับการประกอบกิจการอาหาร
การเฝ้าระวังและประเมินมาตรฐานสุขาภิบาล ให้มีความสะอาด ปลอดภัยถูกสุขลักษณะ ส่งเสริมการมีส่วนร่วม
เสริมสร้างความรอบรู้ด้านสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม และขับเคลื่อนตัวชี้วัดสำคัญที่ปัก ที่กิน ที่เที่ยว
ได้มาตรฐาน ตามนโยบายกระทรวงสาธารณสุขอย่างต่อเนื่อง

ในการนี้ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครพนม จึงขอความร่วมมือจากท่านประชาสัมพันธ์
ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ดำเนินการตรวจประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการ ได้แก่
สถานที่จำหน่ายอาหาร ตลาดประเภทที่ ๑ ตลาดประเภทที่ ๒ และแผงลอยจำหน่ายอาหาร โดยสมัคร
ลงทะเบียนเข้าใช้แพลตฟอร์ม Foodhandler รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ



(นางศิริลักษณ์ ใจช่วง)

นักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญ (ด้านส่งเสริมพัฒนา)
ปฏิบัติราชการแทนนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดนครพนม

กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย

โทรศัพท์ ๐ ๔๒๕๑ ๒๔๔๖ ต่อ ๑๑๖

โทรสาร ๐ ๔๒๕๑ ๒๔๖๓

การประเมินรับรอง มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร



การประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร



กรมอนามัย
Department of Health

เข้าสู่ระบบ

หน้าหลัก

ปฏิทินการอบรม

แดชบอร์ด

สื่อและเอกสาร

บริหารจัดการข้อมูล

ประเมินรับรองมาตรฐาน

ลงทะเบียนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร



ผู้สัมผัสอาหาร

ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร

เจ้าของแผง/รถเร่จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ

ผู้ประกอบการสถานที่สะสมอาหาร

ลงทะเบียนผู้รับผิดชอบ ผู้ดูแล



ผู้รับผิดชอบตลาดสด

ผู้รับผิดชอบตลาดนัด

ผู้รับผิดชอบอาหารริมทาง

ลงทะเบียนเจ้าหน้าที่ประเมิน หน่วยงาน



เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัย 1-12

เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

เจ้าหน้าที่หน่วยฝึกอบรมที่กรมอนามัยอนุญาต

สำนักงานอนามัยและโภชนาการ กรมอนามัย

การประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร



กรมอนามัย
Department of Health

ระบบสุขาภิบาลอาหาร

- หน้าหลัก
- ปฏิทินการอบรม
- แดชบอร์ด
- สื่อและเอกสาร
- บริหารจัดการข้อมูล
- ประเมินรับรองมาตรฐาน**

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

ลงทะเบียนผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร

เลือกประเมินรับรองมาตรฐาน

- ผู้สัมผัสอาหาร
- ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร
- เจ้าของแหล่ง/รถเร่จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ
- ผู้ประกอบการสถานที่สะสมอาหาร

ลงทะเบียนผู้รับผลิตขนม ผู้ดูแล

- ผู้รับผลิตขนมตลาดสด
- ผู้รับผลิตขนมตลาดนัด
- ผู้รับผลิตขนมอาหารริมทางวิถี

ลงทะเบียนเจ้าหน้าที่ประเมิน เจ้าหน้าที่

- เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัย 1-12
- เจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
- เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- เจ้าหน้าที่หน่วยฝึกอบรมที่กรมอนามัยอนุญาต

การประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

กรมอนามัย
Department of Health

ประเมินรับรองมาตรฐาน

- กลับมาหน้าหลัก
- สถานที่จำหน่ายอาหาร
- ตลาดสด
- ตลาดนัด
- อาหารริมทางวิถี
- แผงจำหน่ายอาหาร
- สถานที่สะสมอาหาร

เลือกประเมินรับรองมาตรฐาน ตามประเภทสถานประกอบการ

สถานที่จำหน่ายอาหาร

ตลาดสด

ตลาดนัด

อาหารริมทางวิถี

แผงลอยรถเร่จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ

สถานที่สะสมอาหาร

การประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : สถานที่จำหน่ายอาหาร



กรมอนามัย
Department of Health

เลือกประเมินรับรองมาตรฐาน : สถานที่จำหน่ายอาหาร



กลับมาหลัก

มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร

+ -



สถานที่จำหน่ายอาหาร



ตลาดสด



ตลาดนัด



อาหารริมทาง



แผงจำหน่ายอาหาร



สถานที่สะสมอาหาร

การประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร



กรมอนามัย
Department of Health

สามารถเลือกดูข้อมูลรายพื้นที่



กลับมาหลัก

มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร

- +



สถานที่จำหน่ายอาหาร



ตลาดสด



ตลาดนัด



อาหารริมทาง



แผงจำหน่ายอาหาร



สถานที่สะสมอาหาร

จังหวัด

อำเภอ

ตำบล/แขวง

ท้องถิ่น

ค้นหาชื่อสถานที่จำหน่ายอาหาร

แสดงผล

คลิก >แสดงผล

การประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร



กรมอนามัย
Department of Health



ประเมินรับรองมาตรฐาน

มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร

- กลับหน้าหลัก
- สถานที่จำหน่ายอาหาร
- สถานที่สะสมอาหาร
- ตลาดสด
- ตลาดนัด
- อาหารริมทางที่ดี
- แผงจำหน่ายอาหาร ...

นนทบุรี ทุกอำเภอ ทุกตำบล หองกิน

PG เลิศกาชี

แสดงผล

ทั้งหมด 1 รายการ แสดงทั้งหมด

ออกรายงาน สรุปรายงาน

รหัส	สถานที่จำหน่ายอาหาร	ตำบล/แขวง	อำเภอ/เขต	จังหวัด	สถานะการประเมิน
1	PG เลิศกาชี เทศบาลนครนนทบุรี	บางกระสอ	เมืองนนทบุรี	นนทบุรี	มาตรฐาน SAN 20 ส.ค. 68-27 ส.ค. 69 รอประเมิน SAN Plus

+ เข้าข้อมูล

การประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร



กรมอนามัย
Department of Health



ประเมินรับรองมาตรฐาน

มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร

- กลับหน้าหลัก
- สถานที่จำหน่ายอาหาร
- สถานที่สะสมอาหาร
- ตลาดสด
- ตลาดนัด
- อาหารริมทางที่ดี
- แผงจำหน่ายอาหาร ...

นนทบุรี ทุกอำเภอ ทุกตำบล หองกิน

PG เลิศกาชี

แสดงผล

ทั้งหมด 1 รายการ แสดงทั้งหมด

ออกรายงาน สรุปรายงาน

รหัส	สถานที่จำหน่ายอาหาร	ตำบล/แขวง	อำเภอ/เขต	จังหวัด	สถานะการประเมิน
1	PG เลิศกาชี เทศบาลนครนนทบุรี	บางกระสอ	เมืองนนทบุรี	นนทบุรี	มาตรฐาน SAN 20 ส.ค. 68-27 ส.ค. 69 รอประเมิน SAN Plus

+ เข้าข้อมูล

1. ข้อมูลทั่วไป

2. การประเมินรับรอง SAN

3. ยกเลิกการประเมิน (เลิกกิจการ)

ข้อมูลทั่วไป

การประเมินรับรอง SAN

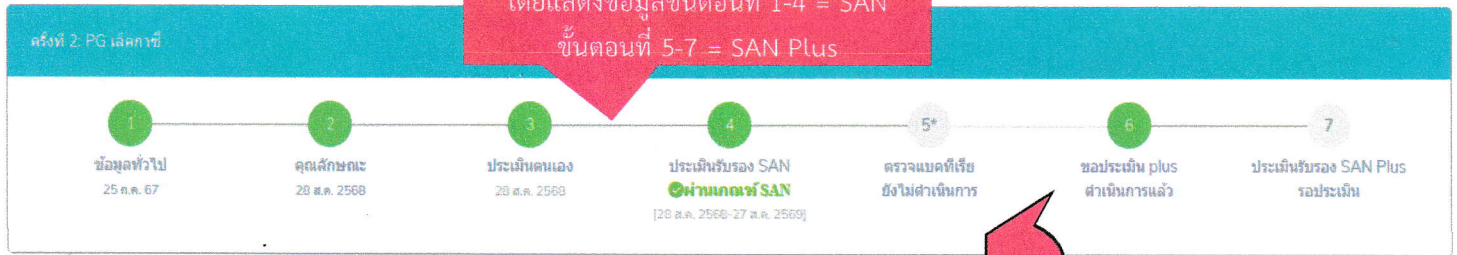
ยกเลิกการประเมิน (เลิกกิจการ)

การประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร



ปรากฏผลสถานประกอบการ
โดยแสดงข้อมูลขั้นตอนที่ 1-4 = SAN
ขั้นตอนที่ 5-7 = SAN Plus

ครั้งที่ 2: PG เล็กๆ



การประเมินตนเอง
ประกอบด้วย 3 ขั้นตอน
ขั้นตอนที่ 1 = ข้อมูลทั่วไป
ขั้นตอนที่ 2 = คุณลักษณะ
ขั้นตอนที่ 3 = ประเมินตนเอง

การประเมินรับรอง 2 ระดับ
ขั้นตอนที่ 4 = ประเมินรับรอง SAN
ขั้นตอนที่ 5-7 = ประเมินรับรอง SAN Plus

คลิกถัดไป →

5 ขั้นตอน >> การประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร



1 ข้อมูลทั่วไป

สำหรับข้อมูล

แบบฟอร์ม 10) แบบฟอร์มสำหรับสถานประกอบการ 1) แบบฟอร์ม 10) แบบฟอร์มสำหรับสถานประกอบการ 4

ข้อมูลทั่วไป
25 ก.ค. 2567

กรอกข้อมูลทั่วไป
ของสถานประกอบการ

ข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหาร

1. ชื่อสถานที่จำหน่ายอาหาร
ทางราชการ

2. ประเภทสถานที่จำหน่ายอาหาร
อาหารปรุงสุก
ขอประเมิน plus ให้คะแนนเต็ม 100 คะแนน

3. ประเภทสถานประกอบการ
ร้านอาหาร

4. ขนาดพื้นที่ของสถานที่จำหน่ายอาหาร
พื้นที่ 200 ตารางเมตร

5. ข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหาร
เลขที่ 84 หมู่ 9 ถนนสาย 100 ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด กรุงเทพมหานคร เขตภาษีเจริญ

6. ชื่อ-สกุล เจ้าของสถานประกอบการ
นายสมชาย ใจดี

7. ข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหาร
ทางราชการ

2 คุณลักษณะ

คุณเล็กษณะ
8 ส.ค. 2567

แบบฟอร์มแจ้งข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อมูลคุณลักษณะตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหาร

คุณสมบัติของผู้ประกอบการ (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ขอหนังสือรับรองการแจ้ง/ผู้ดูแล/ผู้จัดการ)

ผู้ไม่เกี่ยวข้อง(คน)	จำนวนคน(คน)
1	1

คุณสมบัติผู้ถือใบอนุญาต (สำหรับผู้ควบคุมอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/จำหน่ายอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างจานและอุปกรณ์)

ผู้ที่เกี่ยวข้อง(คน)	จำนวนคน(คน)
1	1

ขนาดพื้นที่ของสถานที่จำหน่ายอาหาร

☒ น้อยกว่า 200 ตารางเมตร	☐ มากกว่า 200 ตารางเมตร
---	---

ข้อมูลการยื่นคำขออนุญาตตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

☐ ไม่มี	☒ หนังสือรับรองการแจ้ง	☐ ใบอนุญาต
-----------------------------	---	--------------------------------

เลขที่ทรัพย์สิน เลขทะเบียน

1	30 ก.ย. 2567
---	--------------

**** กรณี ยื่นใบขออนุญาตเปิดประกอบอาหารแล้ว ผิดกระบวนการหรือไม่ดี และตรวจพบข้อบกพร่องต้องปิดกิจการ**

ชื่อ-สกุล เจ้าของ/ผู้รับผิดชอบ สถานที่จำหน่ายอาหาร

อารยา	วงศ์นิยม
-------	----------

กรมอนามัย
Department of Health

3 ประเมินตนเอง

ประเมินตนเอง
8 ส.ค. 2567

เมื่อมีการประเมินตนเอง ผลจะไปแสดง
ที่หน้าของเจ้าหน้าที่ด้วยเช่นกัน

[illegible]

5 ขั้นตอน >> การประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร



4 ประเมินรับรอง SAN

4

ประเมินรับรอง
การประเมิน

4

ประเมินรับรอง
ไม่ผ่านเกณฑ์
9 ส.ค. 2567
+ SI2

4

ประเมินรับรอง SAN
ผ่านเกณฑ์ SAN
[28 ส.ค. 2568-27 ส.ค. 2569]

5 ขั้นตอน >> การประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร



4

ประเมินรับรอง SAN
การพิมพ์ใบรับรอง

ลำดับที่	ชื่อผู้ประกอบการ	เลขที่	ประเภท	สถานะ	วันที่หมดอายุ
17	ร้านกาแฟ 17	17	ร้านอาหาร	ผ่าน	2568-01-01
18	Cafe Aommai	18	ร้านอาหาร	ผ่าน	2568-01-01
19	Hub 39	19	ร้านอาหาร	ผ่าน	2568-01-01
20	Thammasat	20	ร้านอาหาร	ผ่าน	2568-01-01
21	ร้านกาแฟ 21	21	ร้านอาหาร	ผ่าน	2568-01-01
22	ร้านกาแฟ 22	22	ร้านอาหาร	ผ่าน	2568-01-01

พิมพ์ใบรับรอง SAN หรือ SAN Plus
กวดตรง "มาตรฐาน SAN"



ชื่อสถานประกอบการ

ไดโนคาเฟ่

รหัสสถานประกอบการ



QR-code
ประเมิน
ความพึงพอใจ

วันหมดอายุ

Infographic



ขั้นตอนการลงทะเบียนบนแพลตฟอร์ม foodhandler

เข้าสู่ระบบ foodhandler
(<https://foodhandler.anamai.moph.go.th>)

เลือกลงทะเบียนตามสถานะ:

- ผู้สัมผัสอาหาร
- ผู้ประกอบการ

กรอกข้อมูลการสมัครให้ครบถ้วน และยืนยันการลงทะเบียน

การเข้าสู่ระบบ ให้กดรูปคนแบบบนขวามือ

Username : เลขบัตรประชาชน 13 หลัก
Password : ใส่รหัสผ่านที่ตั้งไว้

หากสนใจเลือกหน่วยงานเพื่อเข้ารับการอบรม ให้คลิกเมนูปฏิทินการอบรมด้านซ้ายมือ เลือกหลักสูตรและวันที่ ที่สนใจ กดดูรายละเอียด และคลิกสมัครอบรม

DOWNLOAD

<https://foodsana.namai.moph.go.th/infographic/>

3 WAYS ขั้นตอนการประเมินตนเองในระบบ foodhandler

1. เข้าสู่ระบบ FOODHANDLER
(<https://foodhandler.anamai.moph.go.th/webapp/>)
และทำการ Login เข้าสู่ระบบให้เรียบร้อย
Username : เลขบัตรประชาชน
password : รหัสผ่านที่ตั้งไว้

2. กด "จัดการข้อมูลตนเอง" ที่บนด้านซ้ายมือ หรือจากเมนูเรื่องต่าง "ประเมิน" ตามประเภทสถานประกอบการการออกงาน ในบริเวณด้านบนซ้ายมือ

3.1 สถานประกอบการประเภท "สถานที่จำหน่ายอาหาร"

3.2 สถานประกอบการประเภท "ตลาด"

4. หากต้องการดำเนินการดำเนินการอบรมตามแผน line official ได้ตลอด 24 ชั่วโมง

Infographic



การเข้าใช้งานบนแพลตฟอร์ม foodhandler

- ลงทะเบียน onk, ประเมินหน่วยฝึกในระบบ foodhandler
- กรอกรายละเอียดในใบคำขอใช้งานให้ตรงกับที่สมัครในระบบ foodhandler
- E-mail ที่ใช้สมัครขอให้ใช้เป็น E-mail กลางของหน่วยงานเพื่อสะดวกกรณีเปลี่ยนผู้รับผิดชอบงาน
- ส่งแบบคำขอใช้งานที่ผู้บริหารลงนามเรียบร้อยแล้วทาง line official
- รอแอดมินตรวจสอบความถูกต้อง และอนุมัติสิทธิ์เข้าใช้งาน
- หากได้รับการอนุมัติสิทธิ์เรียบร้อยแล้ว สามารถเข้าใช้งานได้ทันที

สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย

DOWNLOAD

<https://foodsana.namai.moph.go.th/infographic/>

การแจ้งแผนการอบรมบนแพลตฟอร์ม Foodhandler

- ล็อกอินเข้าสู่ระบบ Foodhandler
- คลิก "บริหารจัดการข้อมูล" ที่บนด้านซ้ายมือ
- คลิก "กำหนดการอบรม"
- คลิก + สร้างปฏิทินใหม่
- กรอกรายละเอียดการจัดอบรมให้ครบถ้วน ***หากลงทะเบียน กรุณาเป็นตัวเลข เท่านั้น
- รอทางกรมอนามัยดำเนินการอบรม และแจ้งผลกลับมาในระบบหลังจากนั้นสามารถดำเนินการจองตามใบตามแผนที่ตั้งไว้

สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย