



ที่ นพ ๐๐๒๓.๖/ว ๕๕๗

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอทุกอำเภอ สำนักงานองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครพนม
และสำนักงานเทศบาลเมืองนครพนม

ด้วยสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดนครพนมได้รับแจ้งจากกรมส่งเสริมการปกครอง
ท้องถิ่นว่า กรมอนามัยได้ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบกิจการ
อาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหารและการจำหน่ายสินค้าในที่หรือ
ทางสาธารณะให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม
โดยพัฒนาระบบเทคโนโลยีดิจิทัลนำมาประยุกต์ใช้ในการจัดเก็บข้อมูลที่เป็นส่วนประกอบของงานสุขาภิบาลอาหาร
และภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมเรียกว่า “ระบบ Foodhandler” ซึ่งประกอบด้วย ๒ หัวข้อหลัก คือ ๑) การจัดการ
อบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ การวางแผนจัดการอบรม จัดการรายชื่อผู้ผ่านการอบรมและส่งสรุปผล
การอบรมผ่านระบบโดยตรง และ ๒) การประเมินตนเองและประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร
ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข โดยผู้ใช้งานสามารถเข้าใช้งานระบบได้แบบ Real Time

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดนครพนม จึงขอให้สำนักงานส่งเสริมการปกครอง
ท้องถิ่นอำเภอ ประชาสัมพันธ์ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
“สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” (SAN) ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)
ทั้งนี้ สามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ โทรศัพท์หมายเลข ๐ ๒๕๙๐ ๔๘๖๑
และดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วยได้ที่เว็บไซต์ <https://shorturl.asia/Nkb7x> หรือ QR code ท้ายหนังสือที่แนบมาด้วย
สำหรับสำนักงานองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครพนมและสำนักงานเทศบาลเมืองนครพนมขอให้พิจารณา
ดำเนินการเช่นเดียวกัน



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ
โทรศัพท์. ๐ ๔๒๕๑ ๕๗๒๐ ต่อ ๑๓

128

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดนครพนม
เลขทะเบียนรับ 5779 วันที่ 26 พ.ค. 2568 น.
☐ ผ.บ.ท. ☐ ก.บ.บ. ☐ ก.บ.ส. ☐ ก.บ.ก. ☐ ก.บ.บ. ☒ ก.บ.บ.



ที่ มท ๐๘๒๑.๕/ว ๒๒๒๒

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด ทุกจังหวัด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมอนามัยว่าได้ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบกิจการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหารและการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม โดยพัฒนาระบบเทคโนโลยีดิจิทัลนำมาประยุกต์ใช้ในการจัดเก็บข้อมูลที่เป็นส่วนประกอบของงานสุขาภิบาลอาหาร และภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมเรียกว่า “ระบบ Foodhandler” ซึ่งประกอบด้วย ๒ หัวข้อหลัก คือ ๑) การจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ การแจ้งแผนจัดการอบรม จัดการรายชื่อผู้ผ่านการอบรม และส่งสรุปผลการอบรมผ่านระบบโดยตรง และ ๒) การประเมินตนเองและประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข โดยผู้ใช้งานสามารถเข้าใช้งานระบบได้แบบ Real Time

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจึงขอความร่วมมือจังหวัดประชาสัมพันธ์ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” (SAN) ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler) ทั้งนี้ สามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ โทรศัพท์หมายเลข ๐ ๒๕๙๐ ๔๘๖๑ และดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วยได้ที่เว็บไซต์ <https://shorturl.asia/Nkb7X> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้



กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมท้องถิ่น
กลุ่มงานป้องกันโรค
โทร. ๐ ๒๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๕๔๐๖
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th
ผู้ประสานงาน นางสาวรัตนภรณ์ สองแก้ว โทร ๐๘ ๐๐๖๙ ๒๖๗๗
ว่าที่ร้อยตรีสันติ สาตร์ช่วง



กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
เลขรับ 25118
วันที่ 19 พ.ค. 2568
เวลา.....

ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/กต๑๙๘

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์การประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” (SAN) ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย แนวทางการใช้งานระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler) จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่กรมอนามัยได้ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร สถานประกอบการกิจการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม โดยพัฒนาระบบเทคโนโลยีดิจิทัลนำมาประยุกต์ใช้ในการจัดเก็บข้อมูลที่เป็น ส่วนประกอบของงานสุขาภิบาลอาหาร และภาคีเครือข่าย เข้ามามีส่วนร่วมเรียกว่า “ระบบ Foodhandler” ซึ่งประกอบด้วย ๒ หัวข้อหลัก คือ ๑) การจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ การแจ้งแผน จัดการอบรม จัดการรายชื่อผู้ผ่านการอบรม และส่งสรุปผลการอบรมผ่านระบบโดยตรง และ ๒) การประเมินตนเอง และประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข โดยผู้ใช้งานสามารถ เข้าใช้งานระบบได้แบบ Real Time นั้น

กรมอนามัย ขอความอนุเคราะห์หน่วยงานท่านประชาสัมพันธ์การประเมินรับรองมาตรฐาน สุขาภิบาลอาหาร “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” (SAN) ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler) ให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งทั่วประเทศ เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐาน สถานประกอบการด้านอาหารของประเทศ รายละเอียดดังสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ดังกล่าวด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายอติ แสงธรรม)

รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมอนามัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
โทรศัพท์ ๐ ๒๕๙๐ ๔๘๖๑
โทรสาร ๐ ๒๕๙๐ ๔๘๘๘

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมท้องถิ่น
เลขรับ 2034
19 พ.ค. 2568
เวลา.....น.



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

แนวทางการดำเนินงานการใช้งานระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler) “การประเมินรับรองมาตรฐาน SAN”

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler
1	ระบบ Foodhandler ของผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร - ลงทะเบียนตามประเภทกิจการ - ประเมินตนเองของสถานประกอบการได้แก่ 1. สถานที่จำหน่ายอาหาร 2. พื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี 3. ตลาดสด 4. ตลาดนัด 5. การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ 6. สถานที่ละหมาด	Link: https://foodhandler.anamai.moph.go.th/ QR-code : 	1. ลงทะเบียนเข้าใช้งาน (ตามประเภทของสถานประกอบการด้านอาหาร) 2. กรอกรายละเอียดให้ครบถ้วน กรณีไม่มี e-mail หรือ ID line สามารถขำได้ จากนั้นกด “ยืนยันลงทะเบียน” ระบบจะเข้าสู่หน้าบัญชีใช้งานอัตโนมัติ หรือ 3. กรณีมี user (เลขบัตรประชาชน) และ password แล้ว สามารถเข้าระบบจากบุคคลในชุมชนด้วยเลขบัตรประชาชน ตามด้วยรหัสผ่านที่กำหนด ซึ่งระบบจะแสดงบัญชีผู้ใช้งานมือถือ (สามารถแก้ไขบัญชีผู้ใช้ได้) หากลืมรหัสผ่านให้ติดต่อผ่าน Line Official: https://lin.ee/325oyRr นี้ โดยแจ้งชื่อ-สกุล เพื่อแอดมินเข้าตรวจสอบในระบบ 4. การประเมินตนเอง เลือกเมนู “จัดการข้อมูลตนเอง” ฝั่งซ้ายมือ จากนั้นเลือกเมนู “ประเมินตนเอง” เมื่อคลิกเข้าทำแบบประเมินตนเอง ในกรณีปรากฏหน้าต่างว่างเปล่า ให้คลิก “+นำเข้าข้อมูล” โดยจะแสดงหน้าต่าง “ข้อมูลทั่วไป” ของสถานประกอบการด้านอาหาร ให้เจ้าของ/ผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบ กรอกรายละเอียดให้ครบถ้วน จากนั้นกด “บันทึก” แล้วปิดหน้าต่างออกไป

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler
			5. จากนั้นไปจัด 3 ชื้ตมขว เมื่อคลิกแล้วจะปรากฏเมนูให้เลือกให้ผู้ประกอบการเลือกเมนู “ขอประเมินตนเอง/รับรอง” ระบบจะแสดงขั้นตอนที่ 2 เพื่อให้กรอกข้อมูลคุณลักษณะสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร และข้อมูลประเมินตนเองสำหรับสถานประกอบการด้านอาหารอื่นๆ ตามประเภทการลงทะเบียน เมื่อให้ข้อมูลครบถ้วนแล้วให้ทำการกดบันทึกเพื่อไปยังขั้นตอนที่ 3 การประเมินตนเอง เมื่อดำเนินการขั้นตอนที่ 3 เรียบร้อย ระบบจะแสดงขั้นตอนที่ 4 “รอการประเมินรับรอง” โดยขั้นตอนนี้ให้เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเข้าดำเนินการประเมินรับรองในฐานะ user ของหน่วยงาน เพื่อรับรองมาตรฐาน SAN **สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ Line Official: https://lin.ee/325oyRr

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler
2	ระบบ Foodhandler ของเจ้าหน้าที่ - ลงทะเบียนเจ้าหน้าที่ (Admin) - การจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร - ประเมินรับรองสถานประกอบการกิจการ ได้แก่ 1. สถานที่จำหน่ายอาหาร 2. พื้นที่จัดบริการอาหารริมบาทวิถี 3. ตลาดสด 4. ตลาดนัด 5. การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ 6. สถานที่สะสมอาหาร	Link: https://foodhandler.anamai.moph.go.th/ QR-code : 	1. ลงทะเบียนเข้าใช้งาน หัวข้อ “ลงทะเบียนเจ้าหน้าที่ที่ประเมินหน่วยฝึก” 1.1 เลือกประเภทหน่วยงาน (ศูนย์อนามัย/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/อปท./หน่วยฝึกอบรม) เพื่อลงทะเบียนใช้งาน ทั้งนี้ ให้ใช้ e-mail กลางของหน่วยงานในการลงทะเบียน แต่สามารถกำหนดรหัสผ่านโดยใช้เฉพาะระบบงานนี้ได้ เมื่อดำเนินการสมัครในเว็บไซต์เรียบร้อยแล้ว ให้จัดส่งเอกสารคำขอใช้งานเพื่อยืนยันอนุมัติการใช้งานระบบผ่านช่องทางที่กำหนด โดย 1.2 ส่งคำขอใช้งานระบบ เพื่อยืนยัน user (e-mail กลางหน่วยงาน) หมายเหตุ : เอกสารคำขอฉบับจริงเก็บในแฟ้มงานไว้ที่หน่วยงาน (1) กำหนดให้ 1 หน่วยงาน ต่อ 1 user เท่านั้น และจะสามารถเข้าใช้งานได้ก็ต่อเมื่อ Admin ดำเนินการอนุมัติ user ในระบบ (2) กรณีที่มี user อยู่เดิมแล้วสามารถเข้าสู่ระบบได้ โดยไม่ต้องลงทะเบียนใหม่ 2. เข้าสู่ระบบจากกลุ่มคนหมู่มากด้วย user (e-mail) และ password ที่ได้รับการอนุมัติ ระบบจะแสดงบัญชีผู้ใช้จากกลุ่มรายชื่อ (สามารถแก้ไขบัญชีผู้ใช้ได้) 3. การดำเนินการในระบบ Foodhandler ของเจ้าหน้าที่ เมื่อได้รับการอนุมัติใช้งาน สามารถดำเนินการได้ดังนี้

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler
			3.1 เข้าดำเนินการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้เป็เมนู “บริหารจัดการข้อมูล” ฝั่งซ้ายมือ จะปรากฏเมนู (1) กลับหน้าหลัก (2) ผู้ลงทะเบียน เจ้าหน้าที่ที่สามารถค้นหาผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร ใช้ชื่อ-สกุล เพื่อตรวจสอบการลงทะเบียน ผลผ่านการอบรม หรือตรวจสอบรหัสผ่านของผู้ลงทะเบียนได้ (3) กำหนดการอบรม สามารถดำเนินการ - แจ้งแผนจัดอบรม ที่เมนู “สร้างปฏิทินใหม่” โดยAdmin จะอนุมัติแผนจัดอบรมพร้อมแบบแบบทดสอบให้ในระบบ ข้อสังเกต: กรณีแจ้งแผนอบรม แล้วเกิด error ให้ดำเนินการตรวจสอบเพิ่มเติม ของขั้นตอนการแจ้งแผนปฏิทินอบรมหน่วยงานจัดอบรม 1. ค่าลงทะเบียน ใส่เป็นตัวเลขเท่านั้น 2. เบอร์ติดต่อ พิมพ์ติดกันไม่มีขีด 3. รายละเอียดอื่นๆ ไม่ copy ตาราง ใส่เป็นข้อความเท่านั้น - สามารถประชาสัมพันธ์แผนการอบรมให้กับผู้อบรมลงทะเบียนและเพิ่มเข้าอบรมได้ หรือเจ้าหน้าที่เป็นผู้ดำเนินการนำเข้ารายชื่อผู้อบรม โดยเลือกที่เมนู “จัดการ” คลิกเลือกเมนู “จัดการอบรม” เพื่อเพิ่มรายชื่อผู้อบรมและอนุมัติผู้ผ่านการอบรม - เลือกที่เมนู “จัดการ” คลิกเลือกเมนู “แนบไฟล์สรุปอบรม” เพื่อส่งสรุปผลการอบรม

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler
			3.2 การประเมินร้านอาหารประกอบการด้านอาหาร ให้เลือกแบบการประเมินร้านอาหารฝั่งซ้ายเมนู “ประเมินรับรองมาตรฐาน” หนึ่งระบบจะแสดงรายการการประเมินรับรองแต่ละประเภทสถานประกอบการฝั่งซ้ายมือ และ Icon สถานประกอบการ สามารถคลิกได้ทุกเมนู ซึ่งจะนำทางไปยังหน้าประเมินรับรองมาตรฐานของสถานประกอบการที่เลือก ทั้งนี้ ก่อนเจ้าหน้าที่ดำเนินการประเมินรับรอง ให้เลือกข้อมูลรายพื้นที่รับผิดชอบ ดังนี้ (1) จังหวัด (2) อำเภอ (3) ตำบล (เลือกหรือไม่เลือกก็ได้) (4) องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น จากนั้นคลิก “แสดงผล” จะปรากฏข้อมูลรายการสถานประกอบการที่ขึ้นมาให้ หรือจะใช้ชื่อสถานประกอบการพิมพ์ค้นหาในช่อง “ค้นหา” ได้เช่นเดียวกัน จากนั้นกรอกลงสถานะข้อมูลได้ทีละเมนูแบบซ้าย เจ้าหน้าที่ ดำเนินการประเมินรับรอง ให้ไปที่ขีด 3 ขีด ทำรายชื่อสถานประกอบการนั้นๆ คลิกเลือกเมนู “การประเมินรับรอง SAN” ระบบจะปรากฏขั้นตอนการประเมินขึ้นมาให้ กรณิ “สีเขียว” แสดงสถานะดำเนินการกรอกข้อมูลเรียบร้อยแล้ว แต่หากแสดง “สีเทา” ยังไม่มีการดำเนินการ ให้เจ้าหน้าที่คลิกที่ขั้นตอนที่เป็น

ลำดับ	รายการ	ช่องทาง	การใช้งานระบบ Foodhandler
			“สี่เทา” เพื่อดำเนินการประเมินรับรอง และกวดขันทีกผล เมื่อทำแบบประเมินรับรองเรียบร้อย ระบบจะ Refresh หน้าจอประมวลผลการรับรอง เปลี่ยนสถานะ - ผ่านเกณฑ์ SAN - ไม่ผ่านเกณฑ์ SAN กรณีนี้ให้ตรวจสอบเพิ่มเติม *สถานที่จำหน่ายอาหาร: ตรวจสอบขั้นตอนที่ 2 คุณลักษณะ 1. ผู้ประกอบการ ผ่านการอบรม 100% 2. ผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรม 80% 3. มีการอนุญาตประกอบกิจการ *สถานประกอบการด้านอาหาร ได้แก่ สถานที่สะสมอาหาร ตลาดสด ตลาดนัด อาหารริมบาทวิถี การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ให้ตรวจสอบขั้นตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป หลักการผ่านการอบรม ผ่านการอบรม 80%

ผู้ประสานงาน

1. นางสาวอารยา วงศ์ป้อม
2. นายเอกภักดิ์ วัฒนชัยเดช

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
ร.ก. นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

โทรศัพท์ 02 590 4861 มือถือ 080 397 4445
โทรศัพท์ 02 590 4178 มือถือ 081 569 9044