



คู่มือการปฏิบัติงาน

สุขาภิบาลอาหาร

เทศบาลเมืองบุรีรัมย์



งานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม
กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

การสุขาภิบาลอาหาร

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อให้บุคลากรของท้องถิ่นมีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ที่ถูกต้องตามหลักกฎหมายและหลักวิชาการ
- 1.2 เพื่อพัฒนาระดับคุณภาพ ความสะอาด ความปลอดภัย ของสถานประกอบการด้านอาหาร

2. ขอบเขต

ครอบคลุมกระบวนการดำเนินงานตั้งแต่การกำหนดผู้รับผิดชอบ การจัดทำทะเบียนฐานข้อมูลสถานประกอบการด้านอาหาร/ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร การออกใบอนุญาต/การแจ้ง/การต่ออายุใบอนุญาต การตรวจสอบลักษณะตามเกณฑ์/ข้อกำหนดการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบการ และสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อควบคุมและจัดการปัจจัยสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้อง อันได้แก่ สถานที่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ ผู้สัมผัสอาหาร สัตว์และแมลงนำโรคต่าง ๆ เพื่อให้อาหารมีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย ประชาชนได้รับการคุ้มครองสิทธิในการบริโภคและการเลือกใช้บริการที่มีคุณภาพ

หมายเหตุ (เพิ่มเติม) :

การตรวจแนะนำมี 2 ลักษณะ คือ

1. การตรวจสอบลักษณะเพื่อประกอบการยื่นขออนุญาต/การแจ้ง/การต่อใบอนุญาต
2. การตรวจเพื่อเปรียบเทียบดำเนินคดีหรือเมื่อมีข้อร้องเรียน

ขั้นตอนวิธีการในการตรวจสอบลักษณะสถานประกอบการด้านอาหารมี 3 วิธีการหลักดังนี้

1. ตรวจแนะนำตามแบบฟอร์มข้อมูลมาตรฐานหรือข้อกำหนดตามกฎหมายหรือตามแบบตรวจแนะนำที่กรมอนามัยกำหนด
 2. ตรวจแนะนำตามขั้นตอนการปรุง/ผลิตอาหาร ตั้งแต่การรับวัตถุดิบการเตรียมวัตถุดิบ การปรุงประกอบ การเสิร์ฟ และการจำหน่ายหรือจัดบริการแก่ผู้บริโภค
 3. ตรวจแนะนำตามระบบหมวดหมู่ของส่วนที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปรุงอาหาร ได้แก่ สถานที่/โครงสร้าง วัตถุดิบ/อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สัตว์แมลงนำโรคและผู้สัมผัสอาหารสรุปผลการตรวจประเมินและการให้คำแนะนำเพื่อปรับปรุง หากมีประเด็นที่ไม่ชัดเจนให้ใช้ความเห็นของคณะกรรมการเป็นข้อยุติ
- กระบวนการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร แบ่งเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่
1. สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร, สถานที่สะสมอาหาร)
 2. ตลาด (ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดสด, ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดนัด)
 3. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (แบบตั้งประจำที่, แบบเร่ขาย)

3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

งานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

4. แผนภูมิการทำงาน

ขั้นตอนที่	ฝั่งกระบวนการ	ระยะเวลา	มาตรฐานคุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
ระยะเตรียมการ					
1	กำหนดผู้รับผิดชอบ	7 วัน	1. มีความรู้ด้าน สาธารณสุข (อนามัยสิ่งแวดล้อม/ สุขาภิบาลอาหาร) และ มีประสบการณ์ในการ ทำงานด้านสุขาภิบาล อาหาร อย่างน้อย 1 ปี หรือผ่านการอบรม ด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร FSI หรือ BFSIหรือใบรับรอง วิชาชีพตามกฎหมาย และมีประสบการณ์ใน การทำงานด้าน สุขาภิบาล อาหาร อย่างน้อย 3 ปี 2. กำหนดบทบาท หน้าที่ของผู้รับผิดชอบ และคณะทำงาน	คำสั่งแต่งตั้งหรือ หนังสือมอบหมาย ผู้รับผิดชอบที่มี คุณสมบัติตาม มาตรฐานคุณภาพงาน และคณะท างานด้าน สุขาภิบาลอาหาร	นายกเทศมนตรี
2	สำรวจ จัดทำฐานข้อมูล และวิเคราะห์สถานการณ์ ด้านสุขาภิบาลอาหาร		มีทะเบียนข้อมูลสถาน ประกอบกิจการด้าน อาหาร ที่ถูกต้อง ตรวจสอบได้ และ ปรับปรุงให้เป็น ปัจจุบันอยู่เสมอ โดยมี ข้อมูล - ชื่อ/ที่อยู่สถาน ประกอบกิจการ/ ผู้ประกอบการ/ ผู้สัมผัสอาหาร - การขออนุญาต/ การแจ้ง/การต่ออายุ - รายละเอียดการ ตรวจสอบลักษณะสถาน ประกอบกิจการ	1. มีทะเบียนข้อมูล สถานประกอบกิจการ ด้านอาหารที่ถูกต้อง ตรวจสอบได้ และเป็น ปัจจุบัน โดยมีข้อมูล - ชื่อ/ที่อยู่สถาน ประกอบกิจการ/ ผู้ประกอบการ/ ผู้สัมผัสอาหาร - การขออนุญาต/ การแจ้ง/การต่ออายุ - รายละเอียดการ ตรวจสอบลักษณะสถาน ประกอบกิจการ 2.มีฐานข้อมูลทะเบียน สถานประกอบกิจการ จำแนกตามประเภท เป็นหมวดหมู่ เป็น ระบบ	งานสุขาภิบาลและ อนามัยสิ่งแวดล้อม

ขั้นตอนที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	มาตรฐานคุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
				<p>อย่างไรอย่างหนึ่ง โดย</p> <p>2.1 จัดทำเป็น แฟ้มข้อมูล</p> <p>2.2 จัดเก็บในระบบ คอมพิวเตอร์</p> <p>2.3 จัดเก็บในระบบ โปรแกรมหรือ Application ของ ท้องถิ่นหรือระบบที่ กรมอนามัยสนับสนุน</p>	
3	<p>-ตรวจการอนุญาต/แจ้ง ประกอบกิจการ</p> <p>-ตรวจสุขลักษณะสถาน ประกอบการ</p> <p>-ออกใบอนุญาตและการแจ้ง (รายใหม่)/ต่ออายุใบอนุญาต รายปี</p>	45 วัน	<p>1. เทศบัญญัติ/ ข้อบัญญัติท้องถิ่น เรื่อง การตรวจอนุญาต/การ แจ้งประกอบกิจการ มีการตรวจสอบ การออก และบังคับใช้ อย่างถูกต้องและ ทันสมัย ครอบคลุมทุก สถานประกอบการ</p> <p>2. ตรวจสุขลักษณะ ตามแบบฟอร์ม มาตรฐาน หรือ ข้อกำหนดตาม กฎหมายหรือตามแบบ ตรวจแนะนำที่ กรมอนามัยกำหนด</p> <p>3. สถานประกอบ กิจการได้รับการตรวจ และมีสุขลักษณะ ถูกต้องก่อนดำเนินการ ออกใบอนุญาตหรือ การแจ้งหรือต่ออายุ ใบอนุญาต</p>	<p>1. มีเทศบัญญัติ/ ข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การตรวจอนุญาต/การ แจ้งประกอบกิจการ</p> <p>2. มีเอกสารการตรวจ สุขลักษณะตาม แบบฟอร์มมาตรฐาน หรือข้อกำหนดตาม กฎหมายหรือตามแบบ ตรวจแนะนำที่ กรมอนามัยกำหนด</p> <p>3. มีทะเบียนสถาน ประกอบการที่ ขออนุญาตหรือการ แจ้งหรือต่ออายุ ใบอนุญาต มีข้อมูลการตรวจ สุขลักษณะ</p> <p>3.1 จัดทำเป็น แฟ้มข้อมูล</p> <p>3.2 จัดเก็บในระบบ คอมพิวเตอร์</p>	งานสุขาภิบาลและ อนามัยสิ่งแวดล้อม
4	การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร	15 วัน	ผู้ประกอบการ/ ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ด้านสุขาภิบาล อาหาร ตามหลักสูตร การสุขาภิบาลของกรม อนามัยและมีบัตร ประจำตัวผู้สัมผัส อาหาร/ ประกาศนียบัตร	<p>1. มีแผนงาน/ โครงการอบรมผู้ ประกอบการ/ ผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>2. มีการอบรม ผู้ประกอบการ/ ผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง</p>	งานสุขาภิบาลและ อนามัยสิ่งแวดล้อม

ขั้นตอนที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	มาตรฐานคุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
				3. มีทะเบียนผู้ประกอบกิจการ/ ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด 4. แจกแผนการจัดอบรมและทะเบียนผู้ผ่านการอบรมให้กรมอนามัยตามเงื่อนไขที่กฎหมายกำหนด	
5	การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ	60 วัน	1. สุ่มตรวจเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารตามสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ หรือตามนโยบายเป้าหมายการดำเนินงานในท้องถิ่นเช่น โดยการเก็บข้อมูลสถานการณ์การเกิดโรคในพื้นที่ การปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น 2. สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการที่ได้รับการออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากทะเบียนที่มีเพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐาน/การอนุญาตหรือแจ้ง 3. มีช่องทางการสื่อสารความเสี่ยงด้านสุขาภิบาลอาหาร 4. มีการจัดทำสรุปและเผยแพร่รายงานสถานการณ์การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมิน	1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ทั้งด้านทางกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ในรูปแบบแฟ้มเอกสาร/ไฟล์ word, excel, power point เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐานอย่างน้อย ปีละ 1 ครั้งของสถานประกอบกิจการที่อนุญาตหรือแจ้ง ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 3. มีการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัย ด้านการบริโภคอาหารผ่านช่องทางสาธารณะ 4. มีการสรุปและเผยแพร่รายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึง	งานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม

ขั้นตอนที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	มาตรฐานคุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
			ด้านสุขาภิบาลอาหาร	สถานการณ์ของโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เกิดขึ้นในพื้นที่ที่เป็นปัจจุบัน	
6	การจัดการซื้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ	15 วัน	สามารถจัดการซื้อร้องเรียนและเหตุรำคาญตามข้อบัญญัติท้องถิ่น การออกคำสั่งทางปกครองและเปรียบเทียบค่าปรับและดำเนินคดี	1.มีช่องทางการจัดการซื้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ 2.มีแนวทางหรือมาตรการป้องกันการจัดการซื้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ	งานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม
7	สรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงาน (ตามประเด็นงาน)	30 วัน	1. มีการสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและจัดทำข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหารจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร	1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ และแฟ้มรวบรวมผลงานปีละ 1 ครั้ง 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร	งานสุขาภิบาลและอนามัยสิ่งแวดล้อม

5. รายละเอียดของขั้นตอนการปฏิบัติงาน

5.1 ระยะเวลาเตรียมการ

(1) กำหนดผู้รับผิดชอบ

ผู้บริหารท้องถิ่น/หน่วยงาน กำหนดผู้รับผิดชอบที่มีความรู้ทางด้านสาธารณสุข(อนามัยสิ่งแวดล้อม/สุขาภิบาลอาหาร) หรือผู้ที่ผ่านการอบรมหลักสูตรพัฒนาเจ้าหน้าที่ด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร Food Sanitation Inspector: FSI, Basic Food Sanitation Inspector: BFSI หรือหลักสูตรทางด้านอาหารปลอดภัยอื่น ๆ ซึ่งผู้รับผิดชอบอาจเป็นเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามพรบ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรืออาจเป็นเจ้าพนักงานอื่นที่กฎหมายได้กำหนดให้เป็นผู้มีหน้าที่ในการตรวจตรา แนะนำ ควบคุม สถานประกอบกิจการที่เกี่ยวกับอาหารตามระเบียบหรือข้อบัญญัติท้องถิ่นหรือตามที่มีกฎหมายกำหนด เช่น พ.ร.บ. วิชาชีพการสาธารณสุขชุมชน พ.ร.บ. ส่งเสริมวิชาชีพอิสระและเทคโนโลยี เป็นต้น เพื่อให้มีการดำเนินงานการจัดการสุขาภิบาลอาหารโดยมีการจัดทำคำสั่งแต่งตั้งเป็นคณะกรรมการหรือคณะทำงานฯ เพื่อให้มีผู้รับผิดชอบอย่างชัดเจนในการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร

5.2 ระยะดำเนินการ

(2) สำรวจ จัดทำฐานข้อมูล และวิเคราะห์สถานการณ์ ข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหาร/ ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย สำรวจข้อมูลเพื่อรวบรวมจัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบกิจการ/ทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร ให้ครบถ้วนถูกต้อง สามารถตรวจสอบได้ และปรับปรุงข้อมูลที่มีอยู่ให้เป็นปัจจุบัน ควรจัดเก็บอยู่ในระบบคอมพิวเตอร์และ/หรือจัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล ซึ่งมีรายละเอียดของข้อมูลที่สำคัญคือ ชื่อ ที่อยู่หรือที่ตั้ง เจ้าของ/ผู้ประกอบการ ประเภทกิจการ เอกสาร การอนุญาต หรือใบรับแจ้ง วันที่อนุญาต วันที่ครบกำหนดต่อใบอนุญาต จำนวนผู้สัมผัสอาหาร ประวัติการเข้ารับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร การตรวจติดตามต่ออายุใบอนุญาต/ใบแจ้งการผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ เป็นต้น

(3) การออกใบอนุญาตและการแจ้งประกอบกิจการ

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย ต้องมีการตรวจสอบการออกข้อกำหนดท้องถิ่นหรือเทศบัญญัติว่า มีการบังคับใช้หรือมีความถูกต้องทันสมัยหรือไม่ โดยที่สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ขออนุญาตหรือการแจ้งนั้น ต้องได้รับการตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ตามเกณฑ์/ข้อกำหนดจากเจ้าหน้าที่ก่อน เมื่อดำเนินการถูกต้องตามเกณฑ์/ข้อกำหนดจึงออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาตให้กับผู้ประกอบการด้านอาหาร รายละเอียดขั้นตอนการอนุญาต/การแจ้งตามกระบวนการ EHA 9002 EHA 9003 และเป็นไปตามลำดับขั้นตอนของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น กฎหมายว่าด้วยผังเมือง กฎหมายว่าด้วยที่ดิน กฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคารและการใช้ประโยชน์อาคาร รวมทั้ง พ.ร.บ.การอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558

การตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบกิจการด้านอาหาร สามารถจำแนกได้เป็น 2 ลักษณะได้แก่

1. การตรวจสอบสุขลักษณะเพื่อประกอบการยื่นขออนุญาต/การแจ้ง/การต่อใบอนุญาต
2. การตรวจสอบเพื่อเปรียบเทียบดำเนินคดีหรือเมื่อมีข้อร้องเรียน ซึ่งต้องเป็นผู้ตรวจที่มีอำนาจหน้าที่ตามกฎหมาย ตามรายละเอียดขั้นตอนกระบวนการ EHA 9004 EHA 9005

กรณีตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบกิจการด้านอาหารแล้วไม่ถูกสุขลักษณะผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย ต้องให้คำแนะนำผู้ประกอบการด้านอาหารเพื่อปรับปรุงแก้ไขให้ถูกสุขลักษณะภายในระยะเวลาที่กำหนด และมีการติดตามผลการดำเนินการปรับปรุงในภายหลัง โดยใช้แบบ

บันทึก 3 ตอน หรือหนังสือราชการส่วนท้องถิ่น หรือแบบบันทึกขออนุญาตอื่น ๆ หรือตามแบบฟอร์มการตรวจ
แนะนำของกรมอนามัย (ในกรณีมีการประกาศ/กฎกระทรวงที่เกี่ยวข้องให้ยึดตามเกณฑ์ข้อกำหนดใน
กฎกระทรวงเป็นหลัก) สถานประกอบการกิจการด้านอาหารแต่ละประเภท มีดังนี้

1. สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทาง
สาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที
ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

การพิจารณาสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องประกอบด้วย 3 ประเด็น ดังนี้

1. เป็นสถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ใช้ประโยชน์ได้ เช่น อาคาร รถยนต์ เรือ/เรือสำราญ รถไฟ
เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน (สถานที่ผลิตอาหาร/ครัวการบิน) เป็นต้น โดยจะต้องเป็นที่ตั้งของเอกชนหรือ
หน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์กรมหาชน และหน่วยงานของรัฐรูปแบบใหม่ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ
หรือตลาด (ที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง สถานที่ที่มีใช้ที่เอกชน และประชาชน สามารถเข้าใช้สอย และสัญจร
ได้)

2. มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค

3. มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะ

เป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับบริโภค ณ ที่นั้นหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็

ตาม

วิธีการตรวจสอบสุลักษณะ เพื่ออนุญาต/รับรองการแจ้ง ของสถานที่จำหน่ายอาหาร คือ ตรวจสอบ
สุลักษณะทางกายภาพตามกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารพ.ศ. 2561 และอาจมี
ข้อกำหนดอื่น ๆ ตามที่ท้องถิ่นกำหนด ที่ไม่ขัดหรือแย้งกับกฎกระทรวง

2. สถานที่สะสมอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทาง
สาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อ
ต้องนำไปประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง(ตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไข
เพิ่มเติม สถานที่สะสมอาหารจะรวมถึงยานพาหนะด้วย) ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านขายของชำ: ใช้
แบบตรวจ มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และ ร้านขายของชำ

วิธีการตรวจสอบสุลักษณะ เพื่ออนุญาตของสถานที่สะสมอาหาร คือ (1) เกณฑ์มาตรฐานด้าน
สุขาภิบาลอาหารกรมอนามัยของมินิมาร์ท (2) เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัยของ
ซูเปอร์มาร์เก็ต และ (3) เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัยของร้านขายของชำ

3. ตลาด หมายถึง สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ลูกค้าใช้เป็นที่พักผ่อน เพื่อจำหน่ายอาหารอันมี
สภาพเป็นของสดประกอบหรือปรุงแล้ว หรือสินค้าประเภทอื่น ทั้งที่จำหน่ายเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราว หรือ
ตามวันที่กำหนด ซึ่งอาจเป็นตลาดที่มีโครงสร้างถาวร หรือไม่มีโครงสร้างการพิจารณาว่าเข้าข่ายตลาด ต้อง
ประกอบด้วย 3 ประเด็น ดังนี้

1. เป็นสถานที่ใด ๆ ที่เป็นของเอกชน มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ

2. มีการชุมนุมหรือเป็นที่รวมของผู้ค้าหลายราย หลายผู้ประกอบการ

3. มีการจำหน่ายหรือมีแผงสินค้าประเภทอาหารสด อาหารปรุงหรือของเสีง่ายทั้งนี้ไม่ว่าจะ
มีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม จำหน่ายเป็นประจำหรือครั้งคราวหรือไม่ก็ตาม

ส่วนการขออนุญาตไม่บังคับใช้กับหน่วยงานที่มีหน้าที่เกี่ยวกับการจัดตั้งตลาด แต่ต้องปฏิบัติ
ตามด้านสุลักษณะเช่นเดียวกับเอกชนที่ต้องขอรับใบอนุญาตดำเนินงาน และต้องเป็นไปตามลำดับขั้นตอนของ
กฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น กฎหมายว่าด้วยผังเมือง กฎหมายว่าด้วยที่ดิน กฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคารและการ

ใช้ประโยชน์อาคาร รวมทั้ง พ.ร.บ.การอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558 ตลาดตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 แบ่งเป็น 2 ประเภท ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาด ที่มีโครงสร้างถาวร ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างถาวร ไม่มีโครงสร้างอาคาร ซึ่งมักเรียกว่าตลาดนัดที่มีการจำหน่ายเฉพาะบางวัน

ตลาดประเภทที่ 1 หรือ ตลาดสด : ใช้แบบตรวจตลาดสด ตล.1 เก็บและทดสอบตัวอย่างอาหาร เพื่อวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีอย่างง่าย จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว และสารฆ่าแมลง

ตลาดประเภทที่ 2 หรือ ตลาดนัด : ใช้แบบตรวจตลาดนัด ตล.2 เก็บและทดสอบตัวอย่างอาหาร เพื่อวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีอย่างง่าย จำนวน 4 ชนิด ได้แก่ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารบอแรกซ์ และสารฟอกขาว

4. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง การปรุง ประกอบ หรือจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำบริโภค น้ำแข็ง พร้อมบริโภคได้ทันที มีลักษณะเป็นแคร์ แทน โต๊ะ แผง รถเข็น หรือพาหนะอื่นใด และต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

(1) แบบตั้งประจำที่ ได้แก่ การจัดวางและจำหน่ายสินค้าในที่ใดที่หนึ่งเป็นปกติหรือรูปแบบของการตั้งประจำที่

(2) แบบเร่ขาย ได้แก่ การจัดวางและจำหน่ายสินค้าในรูปแบบของการเร่ขายเคลื่อนที่ไปที่ใดที่หนึ่งไม่ประจำที่

วิธีการตรวจสอบสุขลักษณะของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ใช้แบบตรวจ

การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะตามเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด หรือตามข้อกำหนดในกฎหมาย และมีการทดสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่าย (SI-2) จำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย ตัวอย่างอาหาร 5 ตัวอย่าง ภาชนะอุปกรณ์ 3 ตัวอย่าง และมือผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย ต้องออกเอกสารการอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งตามเงื่อนไขให้แก่สถานประกอบการด้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์ฯ หรือ สำเนาแบบตรวจแนะนำ หรือใบอนุญาต หรือรับรองการแจ้ง/ใบประกาศนียบัตรรับรอง/ป้ายสัญลักษณ์/เครื่องหมายที่หน่วยงานราชการหรือท้องถิ่นกำหนด และจัดทำทะเบียนสถานประกอบการ จำแนกตามประเภท หมวดหมู่ โดย (1) จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (2) จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ และ (3) จัดเก็บในระบบโปรแกรม หรือ Application ของหน่วยงาน

(4) การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร

การจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นการดำเนินงานที่ต้องมีการจัดการและควบคุมปัจจัยสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวกับสถานที่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สัตว์และแมลงนำโรคและผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งเป็นสาเหตุที่จะทำให้อาหารไม่สะอาด โดยเจ้าหน้าที่ต้องมีแผนงาน/โครงการอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร และจัดอบรมอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร อาหารปลอดภัยและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งจัดทำทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลการอบรม และสรุปเป็นรายงานเสนอผู้บริหารหน่วยงาน กรณีพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องดำเนินการตามขั้นตอนของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 โดยแจ้งแผนการจัดอบรมและทะเบียนผู้ผ่านการอบรม ให้กรมอนามัยทราบตามเงื่อนไขของกฎหมายนั้น ๆ (ตลาดและการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ อาจ

กำหนดเงื่อนไขในการขออนุญาตหรือการแจ้งหรือการต่อใบอนุญาตประกอบกิจการให้ผู้ประกอบกิจการ ว่าต้องผ่านขั้นตอนการพัฒนาศักยภาพหรือฝึกอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดไว้มาก่อนในข้อกำหนดท้องถิ่นหรือเทศบัญญัติท้องถิ่น)

5.3 ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์

(5) การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ

การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการเป็นการคุ้มครองผลประโยชน์ของผู้บริโภคทั้งยังควบคุมดูแลสถานประกอบกิจการให้ปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะตามกฎหมายเพื่อลดความเสี่ยงหรืออันตรายที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากการประกอบกิจการ ซึ่งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มีหน้าที่โดยตรงในการดูแลความเป็นอยู่ของประชาชนในท้องถิ่น จึงต้องทำหน้าที่ในการคุ้มครองผู้บริโภค และพิทักษ์สิทธิผู้บริโภคตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ด้วย ซึ่งการดำเนินการมีดังนี้

1. เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ/ผู้เกี่ยวข้อง วางแผนการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการที่ได้รับการออกใบอนุญาตหรือการแจ้งจากทะเบียนที่มี โดยเฝ้าระวังทั้งด้านกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ในรูปแฟ้มเอกสาร/ไฟล์ word excel power point เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ มาตรฐานของสถานประกอบกิจการ รวมทั้งเป็นการกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่อนุญาตหรือแจ้ง

2. การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมิน อาจกำหนดประเด็นด้านสุขาภิบาลอาหารที่จะเฝ้าระวังตามสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ หรือตามนโยบาย เป้าหมายการดำเนินงานในท้องถิ่น เช่น การสุ่มเฝ้าระวังอาหาร ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร ความสะอาดของสถานประกอบกิจการ การเฝ้าระวังอาหารสะอาดในโรงเรียน/ร้านอาหาร/มินิมาร์ท/ซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นต้น การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมิน ประกอบด้วย

2.1 การเตรียมเครื่องมือและวิธีการเก็บตัวอย่างด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียจำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย ตัวอย่างอาหาร 5 ตัวอย่าง ภาชนะ อุปกรณ์ 3 ตัวอย่าง และมือผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง

2.2 ประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินการตามแผนงานที่วางไว้

2.3 รวบรวม วิเคราะห์ข้อมูล และสรุปสถานการณ์ตามวัตถุประสงค์ของการเฝ้าระวัง อาจเป็นรายเดือนหรือรายปี และให้แนวทางการแก้ปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น กรณีพบปัญหาเมื่อผู้สัมผัสอาหารไม่สะอาดจากการใช้ชุดทดสอบ SI-2 ที่ให้ผลบวกต้องให้คำแนะนำวิธีการล้างมือ เป็นต้น

3. สื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหารผ่านช่องทางสาธารณะ อาทิ ช่องทางการรับฟังความคิดเห็น ช่องทางการร้องเรียน เว็บไซต์เทศบาล หรือช่องทางออนไลน์อื่น ๆ และเมื่อมีประเด็นปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อสิทธิสุขภาพของประชาชนจากการบริโภคอาหาร จากการใช้บริการสถานประกอบกิจการ ต้องนำประเด็นดังกล่าวมาจัดทำแผนประชุมผู้มีส่วนได้เสียต่าง ๆ เช่น การจัดประชุมภาคีเครือข่ายด้านอาหาร ประชุมชมรมผู้ประกอบการด้านอาหาร เป็นต้น เพื่อจัดทำแผนการสื่อสารความเสี่ยงและแนวทางแก้ไขปัญหา

4. จัดทำสรุปรายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารรวมถึงข้อมูลสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เป็นปัจจุบันเพื่อเสนอต่อผู้บริหารและผู้เกี่ยวข้องในการกำหนดมาตรการ แนวทางการควบคุมป้องกันด้านสุขาภิบาลอาหารต่อไป

(6) การจัดการซื้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมายและผู้เกี่ยวข้อง มีการจัดการซื้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ ตามกระบวนการ EHA 6000 EHA 9004 และ EHA 9005 โดยมีแนวทางหรือมาตรการป้องกัน หรือมีช่องทางการจัดการซื้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ

(7) สรุปผลสถานการณ์การดำเนินงาน

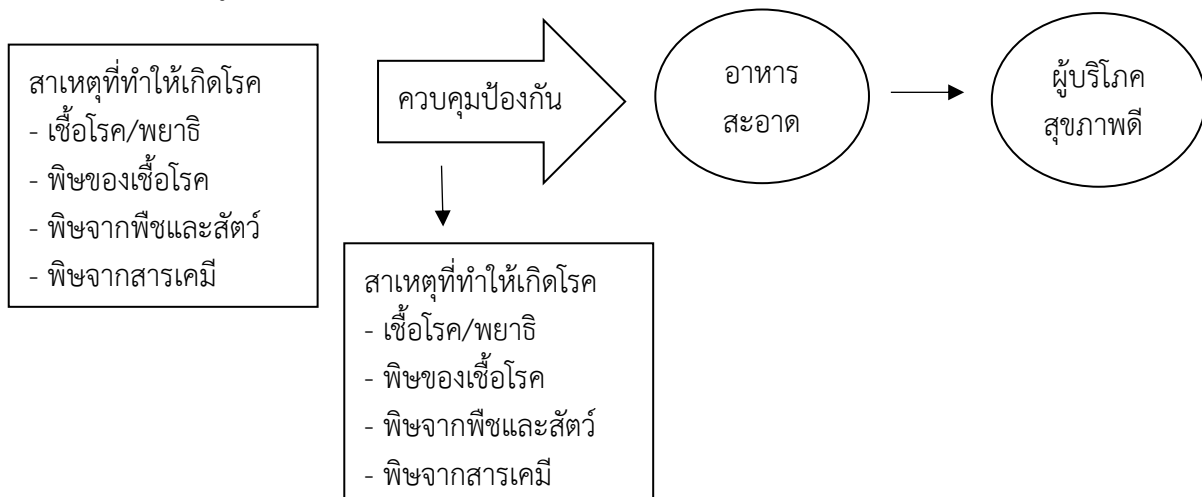
ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย จัดทำรายงานสรุปผลสถานการณ์การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารตลอดทั้งปีงบประมาณ ซึ่งประกอบด้วย ข้อมูลสถานประกอบการ/ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร การอนุญาต/การแจ้ง/การต่ออายุใบอนุญาต การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบการ การจัดการซื้อร้องเรียน เหตุรำคาญ ปัญหาอุปสรรค และแนวทางการแก้ไขปัญหาซึ่งควรดำเนินการจัดทำเป็นรูปเล่มรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีละ 1 ครั้ง รวมทั้งจัดทำข้อเสนอแนะด้านสุขาภิบาลอาหารเสนอต่อผู้บริหาร

7. คำนิยาม

การสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) หมายถึง การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค

การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย ทำได้โดยการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภค การควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมปรุงประกอบบริการอาหารมี 5 ปัจจัย คือ

1. ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้เตรียม ปรุง และให้บริการอาหาร
2. อาหาร ได้แก่ การเลือกซื้อ การปรุง การเก็บ อาหาร น้ำแข็ง น้ำดื่ม และสารปรุงแต่งอาหารที่ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐาน
3. ภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ การเลือกใช้ การล้าง และการเก็บที่ถูกต้องวิธี
4. สถานที่ ได้แก่ สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่าย/บริการอาหารที่ถูกสุขลักษณะ
5. สัตว์แมลงนำโรค ได้แก่ การควบคุมป้องกันสัตว์แมลงนำโรคในบริเวณที่เตรียม ปรุง และให้บริการอาหารให้ถูกสุขลักษณะ



การควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร

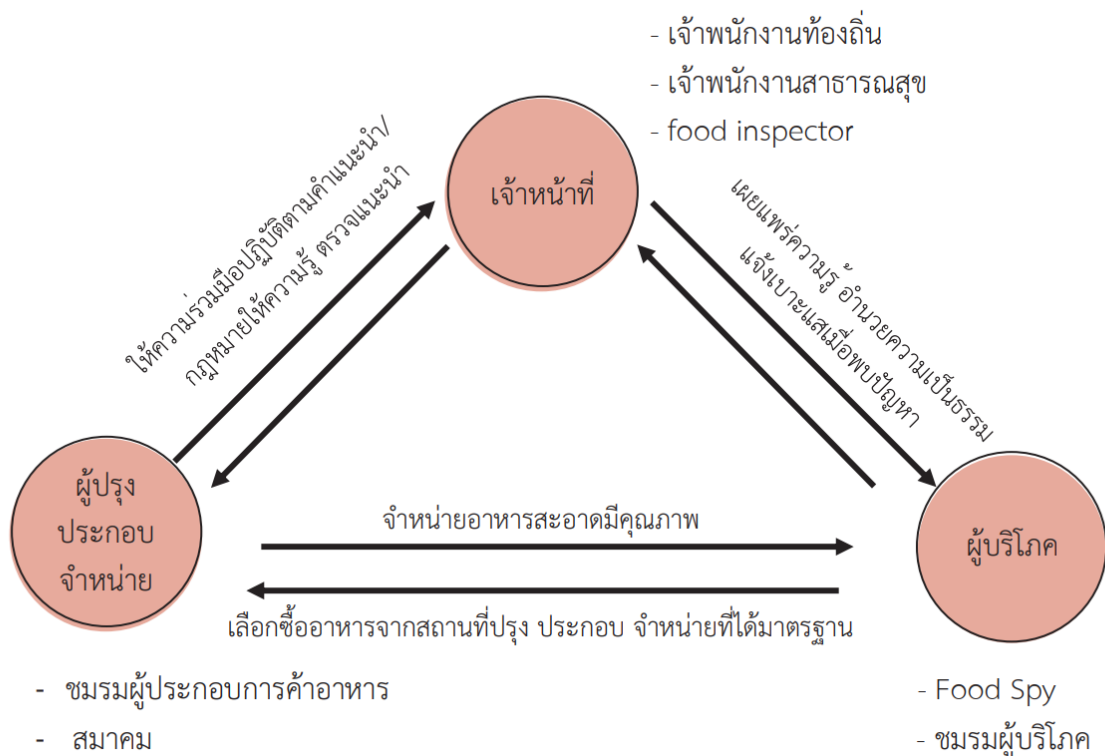
การจัดการและควบคุมปัจจัยทั้ง 5 ที่กล่าวมาข้างต้น ซึ่งเป็นสาเหตุที่จะทำให้อาหารไม่สะอาด ต้องอาศัยความร่วมมือของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

1. เจ้าหน้าที่ หมายถึง เจ้าหน้าที่ภาครัฐ ที่มีหน้าที่ในการจัดการอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร ตรวจสอบ แนะนำ ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎเกณฑ์ทางวิชาการ ทั้งยังมีหน้าที่เผยแพร่ความรู้ให้แก่กลุ่มผู้บริโภค ให้มีความรู้และรู้จักพิทักษ์สิทธิของผู้บริโภค หากมีเรื่องร้องเรียนจากผู้บริโภค เจ้าหน้าที่ต้องรีบดำเนินการแก้ไขให้ผู้ประกอบการค้าอาหารดำเนินการให้ถูกต้อง เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

2. ผู้ประกอบกิจการ หมายถึง บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

3. ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมประกอบปรุงจำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

4. ผู้บริโภค หมายถึง ประชาชนทุกเพศ ทุกวัย ซึ่งต้องมีความรู้ในเรื่องการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย จากสถานที่ที่ได้มาตรฐาน และทำหน้าที่เป็น Food Spy (สายลับอาหารปลอดภัย) หากพบปัญหาจากสถานที่ผลิต หรือผู้ปรุง-ประกอบอาหารที่ปฏิบัติไม่ถูกต้องมีผลต่อความปลอดภัย ของอาหาร ก็ให้แจ้งเบาะแสหรือร้องเรียนต่อเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบในพื้นที่นั้น ๆ หรืออาจรวมตัวเป็นชมรมผู้บริโภค เพื่อพิทักษ์สิทธิ/ต่อรอง กรณีที่ไม่ได้รับความเป็นธรรม



ตลาด หมายถึง สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ลูกค้าใช้เป็นที่พักผ่อน เพื่อจำหน่ายอาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือสินค้าประเภทอื่น ทั้งที่จำหน่ายเป็นประจำ หรือเป็นครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด ซึ่งอาจเป็นตลาดที่มีโครงสร้างถาวร หรือไม่มีโครงสร้างถาวร

ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดที่มีโครงสร้างถาวร

ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างถาวร ไม่มีโครงสร้างอาคาร ซึ่งมักเรียกว่าตลาดนัดที่มีการจำหน่ายเฉพาะบางวัน

การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (แผงลอยจำหน่ายอาหาร) หมายถึง การปรุง ประกอบ หรือจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำบริโภค น้ำแข็ง พร้อมบริโภคนได้ทันทีที่มีลักษณะเป็นแคร์ แทน โต้ะ แผง รถเข็น หรือพาหนะอื่นใด และต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

(1) แบบตั้งประจำที่ ได้แก่ การจัดวางและจำหน่ายสินค้าในที่ใดที่หนึ่งเป็นปกติ หรือรูปแบบของการตั้งประจำที่

(2) แบบเร่ขาย ได้แก่ การจัดวางและจำหน่ายสินค้าในรูปแบบของการเร่ขาย เคลื่อนที่ไปที่ใดที่หนึ่งไม่ประจำที่

ที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง สถานที่หรือทาง ซึ่งมีใช่เป็นของเอกชน และประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

แผงลอยจำหน่ายอาหาร หมายถึง แคร์ แทน โต้ะ แผง รถเข็น หรือ พาหนะอื่นใดที่ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็งโดยตั้งประจำที่

อาหารปรุงสำเร็จ หมายถึง อาหารที่ผ่านกระบวนการปรุงประกอบพร้อมบริโภคนได้ทันที

การขออนุญาต หมายถึง กิจการที่ผู้ดำเนินการจะต้องขออนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนดำเนินงาน หากยังไม่ได้รับอนุญาตยังไม่สามารถดำเนินการได้ ซึ่งได้แก่ ตลาดร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร แผงลอยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะและกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอื่น ๆ (แผงลอยจำหน่ายอาหารในที่เอกชนเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่ต้องแจ้งในหมวด 8)

การแจ้ง หมายถึง กิจการที่ผู้ดำเนินการจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเมื่อจะดำเนินกิจการ โดยไม่ต้องขออนุญาตก่อนดำเนินงาน เพียงแต่แจ้งก็สามารถดำเนินกิจการได้ทันทีซึ่งได้แก่ ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร และแผงลอยจำหน่ายอาหารในที่เอกชน

เกณฑ์ หมายถึง แนวทางการปฏิบัติที่ได้ผ่านกระบวนการคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์จากนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญในสาขานั้น ๆ เช่น เกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย เกณฑ์ถ้วยเต๋ยวอนามัย

เกณฑ์การขออนุญาต/การแจ้ง หมายถึง แนวทางการปฏิบัติที่ได้ผ่านกระบวนการคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์จากเจ้าพนักงานท้องถิ่น/เจ้าพนักงานสาธารณสุข ในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นหรืออาจรวมทั้งข้อกำหนดขั้นพื้นฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น กฎหมายผังเมืองกฎหมายควบคุมอาคาร กฎหมายรักษาความสะอาดของบ้านเมือง กฎหมายกรมทางหลวงกฎหมายจราจร เป็นต้น ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์จึงอนุญาต หรือรับรองการแจ้ง หรืออาจใช้เกณฑ์ตามมาตรฐาน/ข้อกำหนดของกรมอนามัยเป็นเกณฑ์การขออนุญาต/การแจ้ง หรือใช้เกณฑ์การรับรองตามการรับรองต่างๆ

มาตรฐาน หมายถึง เกณฑ์ที่มีการใช้ ตรวจสอบ ประเมินผล ปรับปรุงอย่างเป็นระบบ

ถูกต้องตามหลักวิชาการ จนเป็นที่เชื่อถือและยอมรับในระดับสากล (ประเทศ) เช่น มาตรฐาน

ร้านอาหาร มาตรฐานโรงพยาบาล มาตรฐานศูนย์เด็กเล็กน่ายู่ มาตรฐานโรงพยาบาลส่งเสริม

สุขภาพ

หลักสูตร หมายถึง แนวทางการจัดการศึกษาผ่านกระบวนการการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ความสามารถตามวัตถุประสงค์ ซึ่งผ่านการทดสอบและประเมินผลแล้ว

คู่มือ หมายถึง เอกสาร/อุปกรณ์/สื่อ ที่แสดงรายละเอียดหรือขั้นตอนการปฏิบัติงานเฉพาะเรื่องเพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานทำได้ถูกต้องอย่างเป็นขั้นตอน

ภาคีเครือข่าย หมายถึง กลุ่ม หรือองค์กรหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชนที่มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมหรือสนับสนุนการทำกิจกรรม เพื่อการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร เป็นต้น

การพัฒนา หมายถึง การเปลี่ยนแปลงอย่างมีกระบวนการ โดยมีจุดมุ่งหมาย

การพัฒนาศักยภาพ หมายถึง การพัฒนาเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจ ทักษะความชำนาญ และความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่ รวมทั้ง การพัฒนาด้านคุณธรรมและจริยธรรมได้อย่างมีประสิทธิภาพตลอดเวลา

การฝึกอบรม หมายถึง กิจกรรมที่มุ่งเน้นสร้างความรู้ความเข้าใจ ทักษะ และแนวคิดใหม่ ให้กับบุคลากร/ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร เพื่อนำไปพัฒนาการปฏิบัติงานให้ได้ประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น

การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การเฝ้าดู การสังเกตติดตามสิ่งที่สนใจหรือประเด็นที่เป็นปัญหาหรือคาดว่าจะเกิดปัญหาด้านสุขลักษณะเกี่ยวกับ อาหารปรุงสำเร็จ ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะที่ใช้กับอาหาร สถานประกอบการกิจการด้านอาหาร สิ่งที่เกี่ยวข้องกับความสะอาดของอาหาร สารปนเปื้อน/เชื้อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหารอย่างต่อเนื่อง เป็นระบบ รวดเร็ว และนำข้อมูลมาเพื่อดำเนินการป้องกันและแก้ปัญหาความไม่สะอาดปลอดภัยของอาหาร

การสื่อสารสาธารณะ หมายถึง การสื่อสารไปสู่คนเป็นจำนวนมาก ซึ่งสารที่ถูกส่งออกไปนั้นก่อให้เกิดผลต่อความคิด ความเชื่อ ทศนคติของผู้รับสาร เช่น การพูด การปราศรัยของ

ผู้นำทางการเมือง ผู้นำทางสังคม หรือบุคคลสาธารณะอื่น ๆ ที่มีอิทธิพลต่อผู้คนในสังคม เป็นต้น

การสื่อสารสาธารณะด้านสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การเผยแพร่หรือการสื่อสาร

เกี่ยวกับความสะอาดปลอดภัยของสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร โดยอาศัยผู้นำทางสังคม

ผู้นำทางด้านความคิดและเป็นที่ยอมรับในท้องถิ่น เช่น ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร เป็นต้น

8. แบบฟอร์ม/เอกสารที่เกี่ยวข้อง

8.1 แบบตรวจตามกฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

8.2 แบบตรวจด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับซูเปอร์มาร์เก็ต

8.3 แบบตรวจสถานประกอบการประเภทมินิมาร์ท

8.4 แบบตรวจมาตรฐานร้านขายของชำ

8.5 แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดสด น่าซื้อ (ตล.1)

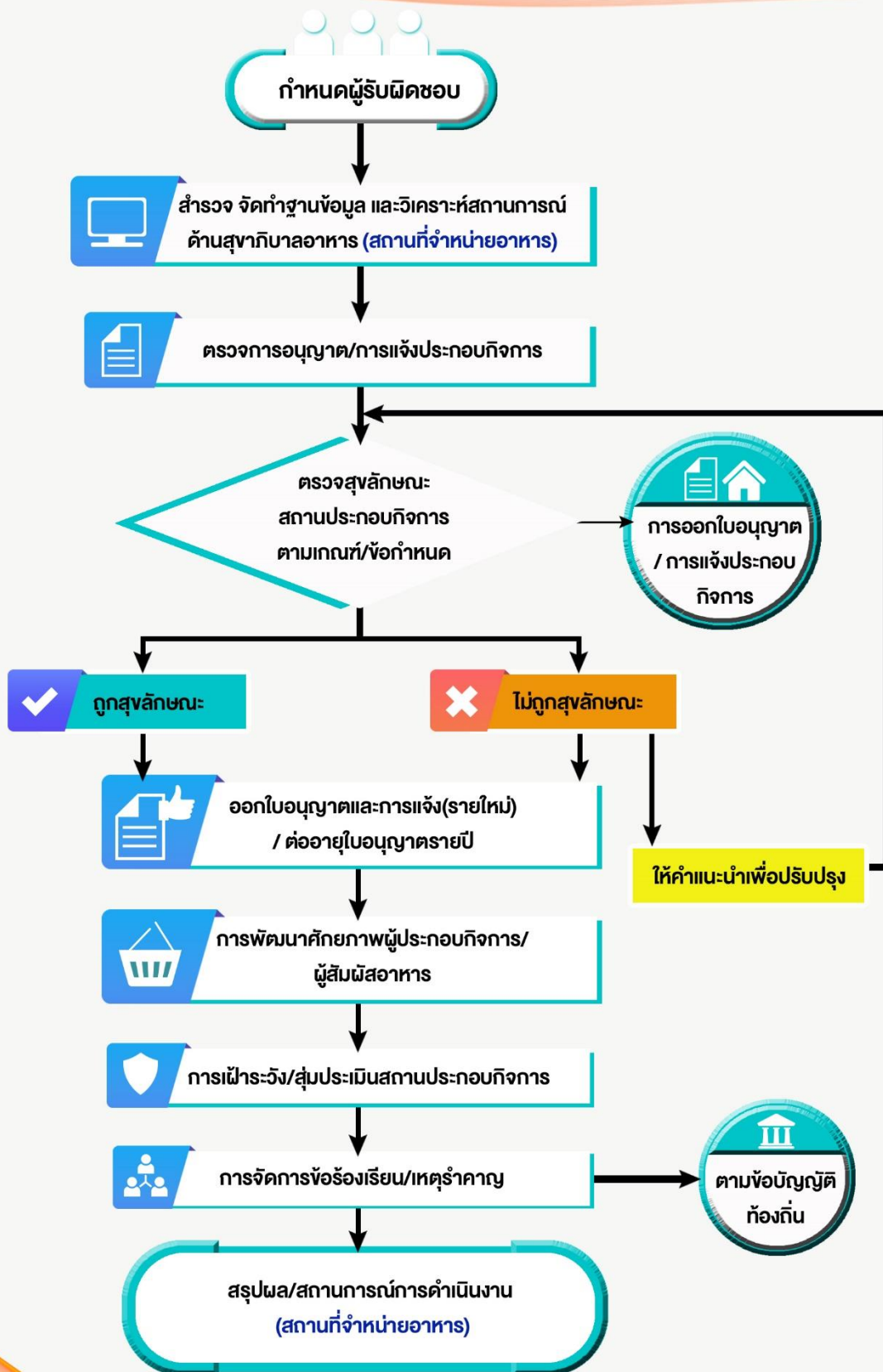
8.6 แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น่าซื้อ (ตล.2)

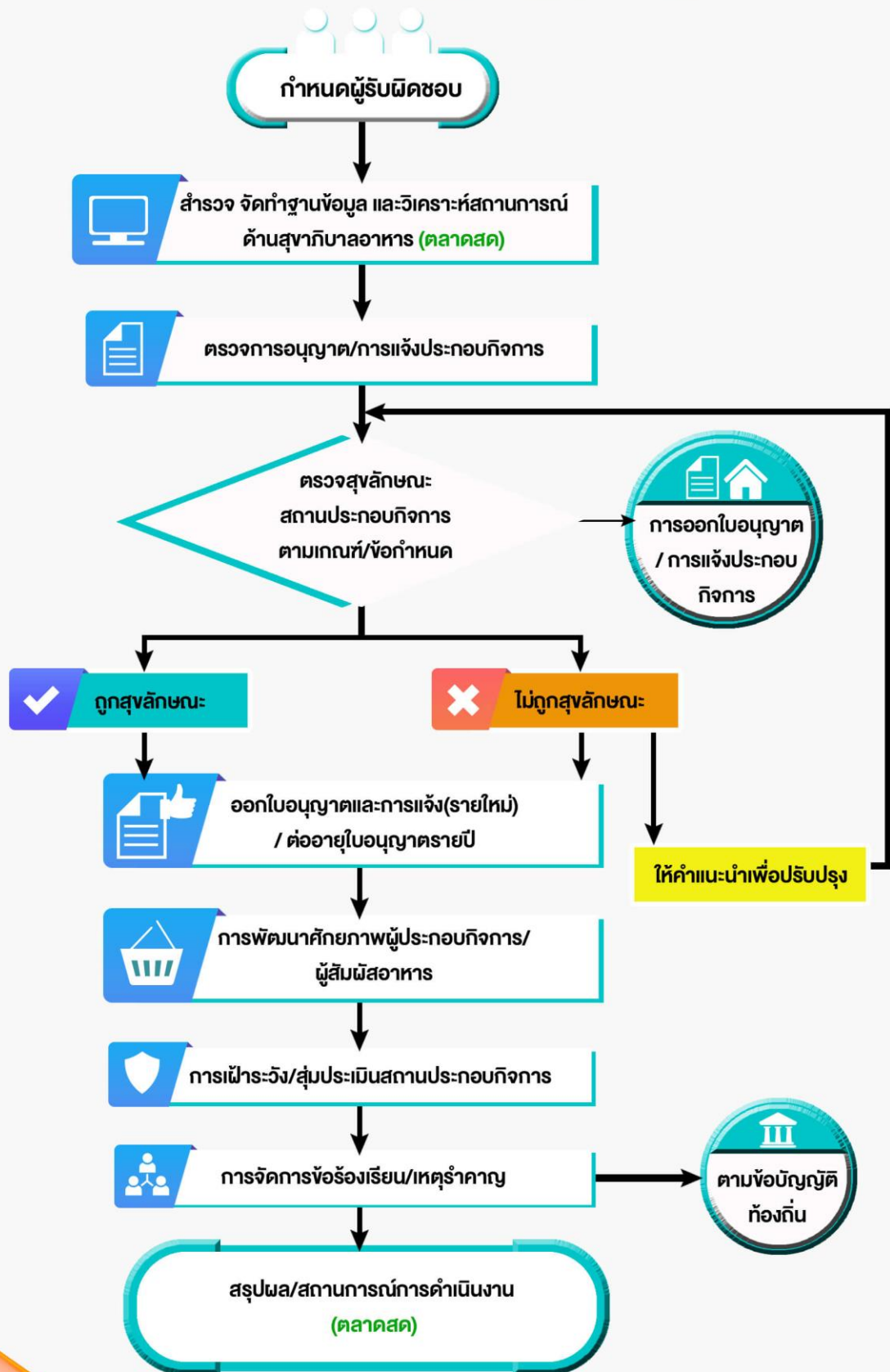
8.7 แบบตรวจแนะนำตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

8.8 ชุดทดสอบภาคสนามต่าง ๆ เช่น ชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร (SI-2 หรือ อ 13) ชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำ (อ 11)

8.9 ชุดทดสอบการปนเปื้อนสารเคมีในอาหาร 5 ชนิด ได้แก่ สารฟอร์มาลีน สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว และยาฆ่าแมลง

SOP EHA : 1001 การจัดการสุขาภิบาลอาหาร ในสถานที่จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร





SOP EHA : 1003 การจัดการสุขาภิบาลอาหาร ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

