



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะทำงานติดตามและประเมินผลระบบควบคุมภายในฯ สำนักโภชนาการ โทร. ๐ ๒๙๖๘ ๗๖๑๙

ที่ สธ ๐๙๐๖.๐๕/

วันที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขออนุมัติมาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operation Procedure : SOP)

เรียน ผู้อำนวยการสำนักโภชนาการ

ตามที่ สำนักโภชนาการ ได้แต่งตั้งคณะทำงานติดตามและประเมินผลระบบควบคุมภายในและบริหารความเสี่ยง เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล บรรลุวัตถุประสงค์ที่กำหนดและการปฏิบัติงานเป็นไปในแนวทางเดียวกัน อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับและมาตรฐานนั้น

ในการนี้ คณะทำงานติดตามและประเมินผลระบบควบคุมภายในและบริหารความเสี่ยงได้ดำเนินการจัดทำและปรับปรุงมาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operation Procedure : SOP) เพื่อใช้เป็นคู่มือในการปฏิบัติงาน เสร็จเรียบร้อยแล้ว รายละเอียดตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติให้นำขึ้นเผยแพร่บนเว็บไซต์ระบบควบคุมภายในสำนักโภชนาการต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

(นางภัทริรา ยิ่งเลิศรัตนกุล)

ประธานคณะทำงานติดตามและประเมินผล
ระบบควบคุมภายในและบริหารความเสี่ยง

อนุมัติ

(นางสาวสายพิน โชติวิเชียร)

ผู้อำนวยการสำนักโภชนาการ

- 8 ส.ค. 2567

มาตรฐานการปฏิบัติงาน (Standard Operation Procedure : SOP)

ชื่อหน่วยงาน กลุ่มส่งเสริมโภชนาการ วัยรุ่นและวัยทำงาน สำนักโภชนาการ	คู่มือการปฏิบัติงาน
	ชื่อกระบวนการ กระบวนการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen)

1. วัตถุประสงค์ (Objectives)

- 1.1 เพื่อเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารที่เอื้อต่อการมีสุขภาพดี ป้องกันการเกิดโรค NCDs
- 1.2 เพื่อเป็นแหล่งสร้างความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับประชาชนวัยทำงาน
- 1.3 เพื่อสร้างเครือข่ายโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy canteen) ผู้ประกอบการร้านอาหารสามารถพัฒนาอาหารที่จำหน่ายให้เป็นเมนูสุขภาพ

2. ขอบเขต (Scope)

เอกสารฉบับนี้ ครอบคลุมขั้นตอนการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) ตั้งแต่การสมัครเข้าร่วมโครงการ การประเมินโรงอาหารเบื้องต้นด้วยตนเอง จนถึงการวางแผนพัฒนาโรงอาหารในหน่วยงาน และการออกใบรับรองมาตรฐาน นำไปสู่การปฏิบัติที่ชัดเจน

3. คำจำกัดความ (Definition)

โรงอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร ในหน่วยงานต่างๆ ประกอบด้วย สถานที่ทำงาน ของภาครัฐ และเอกชน หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหารในโรงเรียน โรงพยาบาล ตลาด ห้างสรรพสินค้า สถานประกอบการประเภทต่างๆ ทั้งที่รับประทานที่ร้าน และนำไปรับประทานนอกร้าน

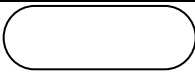
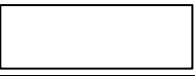
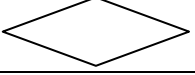
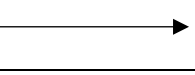

ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ หมายถึง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดครบ 7 ข้อ โดยผู้ตรวจประเมิน ตามวิธีการรับสมัคร และตรวจประเมิน ที่กำหนดไว้ในเอกสารฉบับนี้

4. ความรับผิดชอบ (Responsibilities)

- 4.1 ผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมสุขภาพวัยทำงาน งานอาหารและโภชนาการ งานอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ 1-12 และสถาบันพัฒนาสุขภาพระดับจังหวัด
- 4.2 ผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม งานอาหารปลอดภัยและงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
- 4.3 ผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมสุขภาพ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น
- 4.4 นักวิชาการส่งเสริมสุขภาพ นักโภชนาการ นักวิชาการสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กทม.
- 4.5 นักโภชนาการในโรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลชุมชน

5. ขั้นตอนการปฏิบัติ (Procedure)


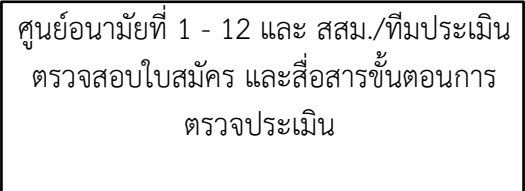

1) สัญลักษณ์ที่ใช้

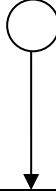
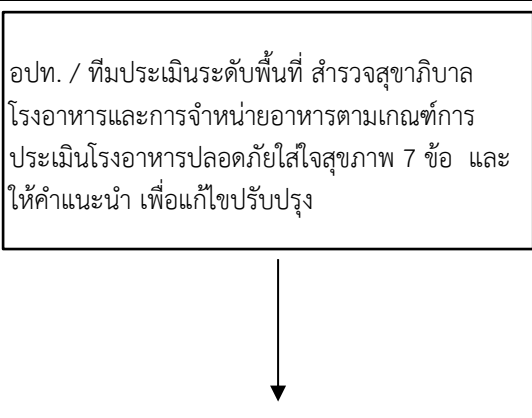

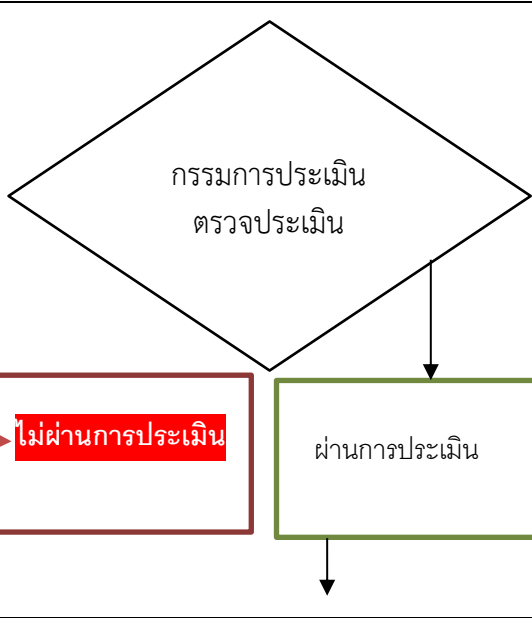
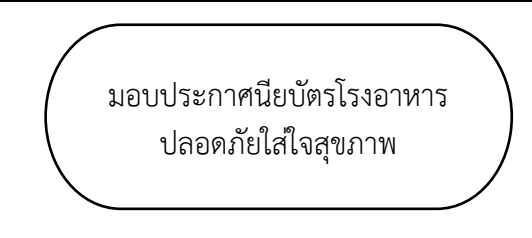
	จุดเริ่มต้นและสิ้นสุดของกระบวนการ
	กิจกรรมและการปฏิบัติงาน
	การตัดสินใจ เช่น การตรวจสอบ การอนุมัติ
	แสดงถึงทิศทาง หรือการเคลื่อนไหวของงาน
	จุดเชื่อมต่อระหว่างขั้นตอน

2) ผังกระบวนการ

ศูนย์อนามัยที่ 1 - 12 และสถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด อปท. รับสมัครผู้เข้าร่วมโครงการ โดยประชาสัมพันธ์ผ่านการลงพื้นที่สถานประกอบการ/ชุมชน หรือผ่านทางสื่อออนไลน์ หรือช่องทางอื่นๆ ตามที่เห็นสมควรและมีความเหมาะสม

ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ (ผู้ดูแลร้านอาหาร/ผู้ประกอบการร้านอาหาร) สมัครเข้าร่วมโครงการตามผังกระบวนการดังนี้

ลำดับ	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	จุดควบคุม	ผู้รับผิดชอบ
1.		ไม่กำหนดเวลา (สมัครได้ตลอดทั้งปี)	ศอ.1-12 / สสม. สสจ. อปท. ประชาสัมพันธ์ให้ผู้สนใจเข้าร่วมโครงการ	ศอ.1-12 สสม. สสจ. อปท.
2.		1 วัน	ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ -กรอกแบบฟอร์มการรับสมัคร(ตามแบบฟอร์ม C1) -ประเมินตนเองเบื้องต้น (แบบฟอร์ม C2) อปท./ ทีมประเมินระดับพื้นที่ -ชี้แจงรายละเอียดเกณฑ์การประเมิน / ขั้นตอนการประเมิน - หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร และหลักสูตรอาหารและโภชนาการ (Mooc.anamai) -พิจารณาผลการประเมินเบื้องต้น	ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ
				

ลำดับ	ฝั่งกระบวนการ	ระยะเวลา	จุดควบคุม	ผู้รับผิดชอบ
				
3.		1 วัน	อปท. / ทีมประเมินระดับพื้นที่ - ร่วมสำรวจสุขภาพโรงพยาบาลและการจำหน่ายอาหารตามเกณฑ์การประเมินโรงพยาบาลปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ 7 ข้อ และให้คำแนะนำ เพื่อแก้ไขปรับปรุง นัดวันประเมิน	ทีมประเมินระดับพื้นที่ (อปท. สสจ. ศูนย์อนามัย สสม. นักโภชนาการในรพช. รพช. (ถ้ามี))
4.		ขึ้นกับจำนวนข้อที่ต้องปรับปรุง	ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ - ดำเนินการปรับปรุงตามเกณฑ์รับรองโรงพยาบาลปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ 7 ข้อ -อบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร และหลักสูตรอาหารและโภชนาการ (Mooe.anamai)	ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ
5.		1 วัน	กรรมการประเมินตามเกณฑ์รับรองโรงพยาบาลปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ ผ่านเกณฑ์ครบทั้ง 7 ข้อ และเกณฑ์การแบ่งระดับการรับรองปี 2565 มี 4 ระดับ คือ ระดับพื้นฐาน ดี ดีมาก และ ยอดเยี่ยม	ศอ.1-12 และ สสม. ตรวจสอบสถานที่จำหน่ายอาหารที่ผ่านการรับรองจากผู้เข้าร่วมโครงการในเขตที่รับผิดชอบ
6.		ไม่เกิน 3 วันทำการ	กรรมการประเมินส่งใบรับรองให้ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ	ผู้ดูแลโรงพยาบาล/ ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

3) รายละเอียดของขั้นตอนการปฏิบัติงาน

3.1 ศูนย์อนามัยที่ 1 – 12 และสถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง ร่วมกับ อปท. สสจ.ในพื้นที่ ประชาสัมพันธ์โครงการ และรับสมัครผู้เข้าร่วมโครงการ

3.2 ผู้มีสิทธิ์สมัครเข้าร่วมโครงการ คือ ผู้ดูแลร้านอาหารหรือผู้ประกอบการร้านอาหาร ทำการกรอกใบสมัครเพื่อยืนยันการเข้าร่วมโครงการโดยสมัครใจ ตามแบบฟอร์ม (C1) และประเมินร้านอาหารด้วยตนเองโดยใช้แบบประเมินตนเองเบื้องต้น (C2) เพื่อทำการปรับปรุงในเบื้องต้น ก่อนแจ้งกรรมการตรวจประเมิน

3.3 ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ แจ้งทีมประเมินระดับพื้นที่ เพื่อขอรับการตรวจประเมิน

3.4 ทีมประเมินระดับพื้นที่ เข้าตรวจประเมินเพื่อให้คำแนะนำ ปรับปรุง ตามเกณฑ์ 7 ข้อมาตรฐานร้านอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ ดังนี้

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

- 1) มีเมนูสุขภาพ อย่างน้อยร้านละ 1 เมนู
- 2) มีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย 1 ร้าน
- 3) ผู้บริโภคส่งลดปริมาณน้ำตาลในเครื่องดื่มต่างๆได้
- 4) มีป้ายบอกปริมาณโซเดียม และปริมาณน้ำตาล ที่ได้วางเครื่องปรุง
- 5) มีการติดป้ายบอกพลังงานและสารอาหารต่ออาหารที่จำหน่าย 1 จาน บริเวณร้านอาหาร
- 6) มีการสร้างความรอบรู้ด้านโภชนาการ และสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้บริโภค

3.5 องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/ กรุงเทพมหานคร/ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/ ศูนย์อนามัย มีอำนาจหน้าที่ในการตรวจสอบตามเกณฑ์มาตรฐาน ข้อ 1 ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” และออกเอกสารรับรองการผ่านเกณฑ์ข้อ 1

3.6 ทีมประเมินระดับพื้นที่ แจ้งผลการประเมินให้กรรมการตรวจประเมินระดับเขต ซึ่งประกอบด้วย ผู้รับผิดชอบงานระดับเขตในพื้นที่ ศูนย์อนามัยที่ 1 - 12 กรณีพื้นที่กรุงเทพมหานคร ให้แจ้งผู้รับผิดชอบงานจากสถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง (สสม.) รับทราบเพื่อดำเนินการตรวจสอบการประเมินรับรองมาตรฐานร้านอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพในแต่ละแห่ง

3.7 หากผ่านการรับรอง ศูนย์อนามัยที่ 1-12 หรือ สสม. มอบไฟล์เกียรติบัตรให้ผู้มีหน้าที่ตรวจประเมินแต่ละระดับ พิมพ์ใบรับรองส่งให้ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการ เพื่อติดที่ร้านอาหาร และประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนในพื้นที่ทราบทุกครั้ง ที่มีร้านอาหารผ่านเกณฑ์รับรองระดับใดๆ

3.8 หากไม่ผ่านการรับรอง ศูนย์อนามัยที่ 1-12 และ สสม. ดำเนินการตรวจสอบและให้ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุง ประชาสัมพันธ์หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร และหลักสูตรด้านอาหารและโภชนาการของกรมอนามัย สำหรับผู้ดูแลร้านอาหาร หรือผู้ประกอบการ ผ่านระบบการสอนออนไลน์ mooc.anamai กรมอนามัย เพื่อให้เข้ารับการอบรมออนไลน์ และนำองค์ความรู้มาปรับปรุง/พัฒนาตนเองให้ผ่านเกณฑ์การประเมินทั้ง 7 ข้อ

3.9 ใบรับรองมาตรฐานร้านอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ มีอายุ 2 ปี

3.10 ใบรับรองมาตรฐาน แบ่งเป็น 4 ระดับ

3.10.1 ระดับพื้นฐาน ให้เป็นอำนาจหน้าที่ของอปท. ในการตรวจประเมินครั้งแรก พร้อมด้วย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และผู้รับผิดชอบระดับเขต ศูนย์อนามัยที่ 1 - 12 และ สสม. ออกใบรับรองพร้อมทั้ง สสจ.ร่วมกับ อปท. หรือ กทม.ตรวจประเมินเพื่อรักษามาตรฐาน เมื่อครบกำหนด ทุก 1 ปี (ส่งข้อมูลให้ คอ.1 – 12 / สสม. รับทราบ เพื่อรายงานสำนักโภชนาการ กรมอนามัย ผ่านระบบรายงานออนไลน์) และออกใบรับรอง ลงนามโดยอธิบดีกรมอนามัย

เกณฑ์การได้รับใบรับรองระดับพื้นฐาน

- ผ่านเกณฑ์ ข้อ 1 – 5 และข้อ 7
- สำหรับเกณฑ์ข้อ 6 มีการแสดงพลังงานและสารอาหารของทุกเมนู ที่ผ่านการรับรองเป็นเมนูสุขภาพ และส่งหลักฐานไฟล์รายละเอียดพลังงานและสารอาหารของเมนู ให้หน่วยงานระดับเขต ก่อนวันตรวจประเมิน

3.10.2 ระดับดี ให้เป็นอำนาจหน้าที่ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และ อปท. พร้อมด้วยผู้รับผิดชอบระดับเขต ศูนย์อนามัยที่ 1 – 12 และ สสม. ในการตรวจประเมินครั้งแรก และออกใบรับรอง ลงนามโดยอธิบดีกรมอนามัย พร้อมทั้งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ร่วมกับ อปท. (สำหรับในกทม. ให้เป็นหน้าที่ของสถาบันพัฒนาสุขภาพะเขตเมือง ร่วมกับกรุงเทพมหานคร) ตรวจประเมินเพื่อรักษามาตรฐาน เมื่อครบกำหนด ทุก 1 ปี (ส่งข้อมูลให้ สสจ. และศอ. 1 - 12 / สสม. รับทราบ เพื่อรายงานสำนักโภชนาการ กรมอนามัย ผ่านระบบรายงานออนไลน์)

เกณฑ์การได้รับใบรับรองระดับดี

- ผ่านเกณฑ์ ข้อ 1 – 5 และข้อ 7
- สำหรับเกณฑ์ข้อ 6 มีการแสดงพลังงานและสารอาหาร ของเมนูอาหารในร้านอาหารไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของจำนวนเมนูทั้งหมด และส่งหลักฐานไฟล์รายละเอียดพลังงานและสารอาหารของเมนู ให้หน่วยงานระดับเขต ก่อนวันตรวจประเมิน

3.10.3 ระดับดีมาก ให้เป็นอำนาจหน้าที่ของผู้รับผิดชอบงานระดับเขต พร้อมด้วย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และ อปท. ในการตรวจประเมินครั้งแรก และออกใบรับรอง ลงนามโดยอธิบดีกรมอนามัย พร้อมทั้งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตรวจประเมินเพื่อรักษามาตรฐาน เมื่อครบกำหนด ทุก 1 ปี

เกณฑ์การได้รับใบรับรองระดับดีมาก

- ผ่านเกณฑ์ ข้อ 1 - 5 และข้อ 7
- สำหรับเกณฑ์ข้อ 6 มีการแสดงพลังงานและสารอาหาร ของเมนูอาหารในร้านอาหารไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของจำนวนเมนูทั้งหมด และส่งหลักฐานไฟล์รายละเอียดพลังงานและสารอาหารของเมนู ให้หน่วยงานระดับเขต ก่อนวันตรวจประเมิน

3.10.4 ระดับยอดเยี่ยม ให้เป็นอำนาจหน้าที่ของ สำนักโภชนาการ กรมอนามัย พร้อมด้วย ผู้รับผิดชอบงานระดับเขต สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และ อปท. ในการตรวจประเมินครั้งแรก และออกใบรับรอง ลงนามโดยอธิบดีกรมอนามัย พร้อมรับโล่รางวัล ในงานประชุมวิชาการกรมอนามัย หรืองานอื่นๆ ตามที่กรมอนามัยกำหนด พร้อมทั้งศูนย์อนามัยที่ 1-12 หรือ สสม. ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือ กทม. ตรวจประเมินเพื่อรักษามาตรฐาน เมื่อครบกำหนด ทุก 1 ปี

เกณฑ์การได้รับใบรับรองระดับยอดเยี่ยม

- ผ่านเกณฑ์ ข้อ 1 – 5 และข้อ 7
- สำหรับเกณฑ์ข้อ 6 มีการติดป้ายแสดงพลังงานและสารอาหาร ของทุกเมนูในร้านอาหาร และส่งหลักฐานไฟล์รายละเอียดพลังงานและสารอาหารของเมนู ให้หน่วยงานระดับเขต ก่อนวันตรวจประเมิน

อายุของใบสมัครเข้าร่วมโครงการ ใบสมัครไม่จำกัดอายุ สามารถกรอกใบสมัครเพียงครั้งเดียวและขอรับการตรวจประเมินได้ ไม่กำหนดระยะเวลา ขึ้นกับความพร้อมของโรงอาหารแต่ละหน่วยงาน

กรณีต้องการเลื่อนระดับจากระดับพื้นฐาน เป็นระดับดี ดีมาก หรือยอดเยี่ยม

- ให้แจ้งผู้รับผิดชอบระดับ สสจ. หรือ ผู้รับผิดชอบระดับเขต แล้วแต่กรณี

3.11 ศูนย์อนามัยที่ 1-12 สถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง รายงานรายละเอียดโรงอาหารในพื้นที่รับผิดชอบ ที่ผ่านเกณฑ์การประเมินเป็นโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) เป็นยอดสะสมตั้งแต่ปี 2564 ถึงปัจจุบัน ตามแบบฟอร์มที่กำหนด ดังตัวอย่าง

รายชื่อโรงอาหารที่ผ่านการรับรองเป็นโรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen)

ลำดับ	ชื่อโรงอาหาร	ที่อยู่	จังหวัด
1	โรงอาหารโฮมโพร (สาขาอุบลราชธานี)	โฮมโพร (สาขาอุบลราชธานี)	อุบลราชธานี
2	แคนทีนโลตัส (สาขาอุบลราชธานี)	โลตัสอุบลราชธานี 492 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี	อุบลราชธานี
3	แคนทีน เอส เอส การสุรา	101 หมู่ 8 ตำบล แก่งโตม อำเภอสว่างวีระวงศ์ จังหวัดอุบลราชธานี	อุบลราชธานี

ส่งให้สำนักโภชนาการ รอบแรก ภายใน 22 กุมภาพันธ์ และรอบที่ 2 ภายใน 22 กรกฎาคม ของทุกปี
เครื่องมือสนับสนุนการดำเนินงาน

1. แนวทางการตรวจประเมิน เกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN 20 ข้อ

<https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/food-sanitation/download/?did=211180&id=97074&reload=>

2. คู่มือการดำเนินงานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen)

<https://my.ebook.cc/Anamai/Healthy-Canteen>

3. แนวทางการดำเนินงานเมนูสุขภาพ <https://my.ebook.cc/Anamai/Health-Menu>

4. หลักสูตรอบรมด้านอาหารและโภชนาการออนไลน์ <https://mooc.anamai.moph.go.th>

4. โปรแกรมโภชนาการอัจฉริยะ Food4Health <http://f4h.anamai.moph.go.th>

5. โปรแกรมรับรองเมนูสุขภาพออนไลน์ <https://f4h.anamai.moph.go.th/merchant>

6. ระบบรายงานเมนูสุขภาพ ออนไลน์ จากหน้าแดชบอร์ด Food4Health

<https://f4h.anamai.moph.go.th/dashboard>



ใบแสดงความจำนง

เข้าร่วมพัฒนาโรงอาหารเป็นโรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen)

ประจำปีงบประมาณ.....

ข้าพเจ้า (นาย/นาง/นางสาว)นามสกุล.....

บ้านเลขที่.....ถนน/หมู่ที่.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

เป็นผู้ดูแลโรงอาหาร (ระบุชื่อโรงอาหาร).....

ตั้งอยู่ที่เลขที่.....ถนน/หมู่ที่.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....

สังกัดหน่วยงาน..... โทรศัพท์.....

มีความสมัครใจเข้าร่วมพัฒนาโรงอาหารเป็นโรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) จากกรมอนามัย ซึ่งข้าพเจ้าได้ส่งรายละเอียดการประเมินตนเองเบื้องต้น ตามเกณฑ์รับรองมาตรฐาน โรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ มาพร้อมใบแสดงความจำนงฉบับนี้แล้ว

ข้าพเจ้ายินดีให้ข้อมูลเพิ่มเติมและให้ความร่วมมือในการเก็บข้อมูลตัวอย่างอาหารเพื่อการวิเคราะห์ ตลอดจนเต็มใจปฏิบัติตามคำแนะนำตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ (Healthy Canteen) ทุกประการ

ลงชื่อ.....

(.....)

ยื่นความจำนง ณ วันที่เดือน.....พ.ศ

ชื่อผู้ประสานงานของโรงอาหาร.....

โทรศัพท์สำนักงาน.....โทรศัพท์มือถือ.....

e-mail address.....

กรุณาส่งแบบประเมินตนเองเบื้องต้นให้ผู้ประสานงานศูนย์อนามัย

โทร..... e-mail address :



แบบประเมินโรงอาหารเบื้องต้น เพื่อสมัครเข้าร่วมโครงการโรงอาหารปลอดภัยใส่ใจสุขภาพ
(Healthy Canteen) กรมอนามัย ประจำปีงบประมาณ.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ชื่อโรงอาหาร.....

แบบประเมินโรงอาหารเบื้องต้นตามเกณฑ์รับรอง Healthy Canteen

ข้อ 1 ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามแบบประเมิน SAN 20 ข้อ

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

(ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ใช้สำหรับตรวจประเมินร้านจำหน่ายอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงพยาบาล/โรงเรียน/โรงแรม/โรงงาน/เรือสำราญ/ Food Truck/รถไฟ/ท่าอากาศยาน เป็นต้น รวมถึงร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน

(ยกเว้นโรงครัวโรงพยาบาล โรงเรียนส่งเสริมสุขภาพมาตรฐานสากล แผงลอยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ การขายของในตลาด)

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของสถานที่จำหน่ายอาหาร :

- ชื่อของสถานที่จำหน่ายอาหาร
- ประเภทอาหารที่จำหน่าย
- ผู้ประกอบการ (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ขอหนังสือรับรองการแจ้ง/ผู้ดูแล/ผู้จัดการ)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
- ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/จำหน่ายอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน

5. ขนาดพื้นที่ของสถานที่จำหน่ายอาหาร น้อยกว่า 200 ตารางเมตร มากกว่า 200 ตารางเมตร
6. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน จังหวัด
- ข้อมูลการยื่นคำขอฯ ใบอนุญาต หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
- เลขที่ ออกเมื่อวันที่
- ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
- ที่ตั้งเลขที่ ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน
- ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด

ส่วนที่ 3 การรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

SAN : ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกข้อ ประกอบด้วย 5 ข้อ ดังนี้

- 1. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร
 - 2. สถานประกอบกิจการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง จาก อปท.
 - 3. สถานประกอบกิจการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 20 ข้อ
 - หมวด 1 สถานที่ (จำนวน 10 ข้อ)
 - หมวด 2 อาหาร (จำนวน 5 ข้อ)
 - หมวด 3 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 2 ข้อ)
 - หมวด 4 บุคคล (ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร) (จำนวน 2 ข้อ)
 - หมวด 5 สัตว์ แมลงนโรค (จำนวน 1 ข้อ)
-

SAN Plus : ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกข้อ ประกอบด้วย 3 ข้อ ดังนี้

- 1. ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐาน SAN
 - 2. ผ่านการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (ผ่านร้อยละ 90)
 - 3. ผ่านเกณฑ์ 9 ข้อ Plus
-

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

ให้แสดงเครื่องหมาย ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1. **ถูกต้องครบถ้วน** : สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน

2. **ต้องปรับปรุง** : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ

ผู้ตรวจประเมินควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด

3. **ไม่มีกิจกรรม** : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และ

ไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร และไม่ขัดต่อกฎกระทรวงฯ

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
สถานที่	1	สถานที่ตั้งถูกต้องตามกฎหมาย ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข				
	2	พื้น ผนัง เพดาน บริเวณหรือชั้นวางอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ				
	3	มีการจัดการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างที่เพียงพอ เหมาะสม ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริงและเป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
	4	โต๊ะเตรียม ปิ้ง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะ อุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	5	โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ				
	6.	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ที่ถูกสุขลักษณะ มีสภาพดี พร้อมใช้งาน				
	7.	ส้วม สะอาด พร้อมใช้งาน แยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม และมีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ ที่ถูกสุขลักษณะ สภาพดี พร้อมใช้งาน				
	8.	ถังรองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยชนิดอื่น นำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล				
	9.	มีการจัดการน้ำเสีย โดยมีรางระบายน้ำเสีย สะอาด มีการแยกไขมัน โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ				
	10.	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยหรือมีถังดับเพลิง ที่มีสภาพดีพร้อมใช้งาน และต้องไม่ใช้ก๊าซหุงต้มบนโต๊ะรับประทานอาหาร หากใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับอุ่นอาหารต้องได้มาตรฐาน (มอก.) และมีการจัดเก็บสารเคมีแยกเป็นสัดส่วน				
อาหาร	11	อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
	12	เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร				
	13	อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	14	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่ร่วมกับน้ำแข็งบริโภค และถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	15	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี				
ภาชนะ อุปกรณ์	16	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน				
	17	ภาชนะ อุปกรณ์ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด				
บุคคล	18	ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น				
	19	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขภาพอาหาร **ตามที่กฎหมายกำหนด**			บังคับ ต้องผ่าน	- ผปก. 100% - ผสอ. 80%
สัตว์ แมลง นำโรค	20	มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยง เข้ามาในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร				
สรุปผลคะแนน						

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN Plus “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

2. ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 10 ตัวอย่าง)

วิธีการใช้แบบประเมิน : ใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียชุดตรวจสอบ อ.13 จำนวน 10 ตัวอย่าง ดังนี้

1. อาหารปรุงสำเร็จ จำนวน 5 ตัวอย่าง
2. ภาชนะ อุปกรณ์ จำนวน 3 ตัวอย่าง
3. มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง

ตัวอย่างอาหาร	ผล	ตัวอย่างภาชนะ อุปกรณ์	ผล	ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร	ผล
1.		1.		1.	
2.		2.		2.	
3.		3.			
4.					
5.					

ผลการตรวจจะต้องไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ขึ้นไป

ผลการตรวจประเมิน

1. ผ่าน
 2. ไม่ผ่าน

รายชื่อผู้ตรวจประเมิน SAN
“สถานที่จำหน่ายอาหาร”

1. มาตรฐาน SAN

ลายมือชื่อ:

1. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
2. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
3. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :

2. มาตรฐาน SAN Plus

ลายมือชื่อ (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/ศูนย์อนามัย)

1. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
2. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
3. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :

ลายมือชื่อเจ้าของสถานที่จำหน่ายอาหาร

1. (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
2. (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :

วันที่ตรวจประเมิน

ข้อ	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	สิ่งที่ต้อง ปรับปรุง
ข้อ 2. มีเมนูสุขภาพ อย่างน้อยร้านละ 1 เมนู			
ข้อ 3. จำหน่ายผลไม้สด อย่างน้อย 1 ร้าน			
ข้อ 4. ส่งลดน้ำตาลในเครื่องดื่มได้			
ข้อ 5. โต๊ะเครื่องปรุงมีป้ายบอกปริมาณโซเดียม และน้ำตาล ต่อการตัก 1 ช้อนชา			
ข้อ 6. ป้ายบอกพลังงานและสารอาหาร ต่ออาหาร 1 จาน			
ข้อ 7. สร้างความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการ ให้กับผู้ประกอบการและผู้บริโภค			

ชื่อผู้ประเมิน.....

โทรศัพท์สำนักงาน.....โทรศัพท์มือถือ.....

e-mail address.....
