

แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN Plus)

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ในการควบคุมดูแลให้สถานประกอบกิจการด้านอาหารตามหมวด ๘ ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร และหมวด ๙ การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติฯ กฎกระทรวง ประกาศกระทรวง ข้อบัญญัติท้องถิ่น และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

๑) ออกข้อบัญญัติท้องถิ่น กำหนดสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับควบคุมตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม โดยสถานประกอบกิจการดังกล่าวต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

๒) ตรวจสอบควบคุมผู้ประกอบการตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่น

๓) แนะนำให้สถานประกอบกิจการด้านอาหาร ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติให้เป็นตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ข้อบัญญัติท้องถิ่น และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

๔) ให้คำแนะนำแก่สถานประกอบกิจการด้านอาหารในพื้นที่พัฒนาปรับปรุงให้ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น กฎกระทรวง และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

๕) ราชการส่วนท้องถิ่น สามารถขับเคลื่อนให้สถานประกอบกิจการด้านอาหารดำเนินการตามกฎหมายดังกล่าว ผ่านการส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้ประกอบการด้านอาหารมีความรู้ ความเข้าใจมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดในกฎหมาย โดยใช้ระบบแพลตฟอร์ม foodhandler รวมถึงการให้ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN / SAN Plus กับสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ได้แก่ ตลาดประเภทที่ ๑ ตลาดประเภทที่ ๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร และการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะที่สามารถดำเนินการได้ตามที่กฎหมายกำหนด และสามารถยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ รายละเอียด ดังนี้

๕.๑ เกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN (แซน) ประกอบด้วย

(๑) สถานประกอบกิจการด้านอาหาร มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งออกโดยราชการส่วนท้องถิ่น

(๒) ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการด้านอาหารผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

- สถานที่จำหน่ายอาหาร และการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและสำหรับผู้สัมผัสอาหารตามที่กรมอนามัยกำหนด

- ตลาด และสถานที่สะสมอาหาร ผู้ประกอบการ ผู้ขายของ/ผู้ช่วยขายของ ผ่านการอบรมหรือได้รับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด

(๓) สถานประกอบการด้านอาหาร ประเมินตนเองตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN ของกรมอนามัย บนแพลตฟอร์ม foodhandler ประกอบด้วย

- สถานที่จำหน่ายอาหาร จำนวน ๒๐ ข้อ
- สถานที่เสิร์ฟอาหาร จำนวน ๒๐ ข้อ
- ตลาดประเภทที่ ๑ จำนวน ๒๐ ข้อ
- ตลาดประเภทที่ ๒ จำนวน ๒๐ ข้อ
- การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ จำนวน ๒๐ ข้อ

(๔) เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอ หรือเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลในเขตพื้นที่ หรือเจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพส่วนตำบลในเขตพื้นที่ เข้าไปประเมินรับรองสถานประกอบการด้านอาหารในแพลตฟอร์ม foodhandler

(๕) สถานประกอบการด้านอาหารที่ปฏิบัติตามขั้นตอน ที่ ๑ ถึง ๔ และผ่านการรับรองจากเจ้าหน้าที่ สถานประกอบการด้านอาหาร จะได้รับป้ายสัญลักษณ์ SAN

๕.๒ เกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN Plus (แซนพลัส) ประกอบด้วย

- (๑) สถานประกอบการด้านอาหารผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร SAN (แซน)
- (๒) สถานประกอบการด้านอาหาร ผ่านเกณฑ์การรับรองมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารระดับ SAN Plus ตามข้อกำหนดเพิ่มเติมของแต่ละสถานประกอบการด้านอาหาร
- (๓) เจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัยร่วมกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัด เจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอ และเจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเข้าไปประเมินรับรองสถานประกอบการในแพลตฟอร์ม foodhandler
- (๔) สถานประกอบการด้านอาหารที่ปฏิบัติตามขั้นตอน ที่ ๑ ถึง ๓ และผ่านการรับรองจากเจ้าหน้าที่ สถานประกอบการด้านอาหาร จะได้รับป้ายสัญลักษณ์ SAN Plus มีอายุ ๑ ปี ตามอายุของใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง แล้วแต่กรณี

๕.๓ บทบาทหน้าที่ของราชการส่วนท้องถิ่นและสถานประกอบการด้านอาหาร

- (๑) ราชการส่วนท้องถิ่น ต้องกำกับติดตามให้สถานประกอบการมาดำเนินการ ต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ กรณีหนังสือรับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปี ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนด
- (๒) สถานประกอบการด้านอาหาร ต้องดำเนินการขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ กรณีหนังสือรับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปี และหากประสงค์ขอรับการรับรองมาตรฐาน SAN / SAN Plus ให้ดำเนินการประเมินรับรองสถานประกอบการในแพลตฟอร์ม foodhandler

๑. ตลาดประเภทที่ ๑

SAN Plus	
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN	
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ช่วยอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)	
3. ผ่านการตรวจการปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอสฟอรัส สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอสฟอรัส ยาฆ่าแมลง และไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)	
4. ผ่านเกณฑ์ 2 ข้อ Plus	
4.1 จัดให้มีจอภาพแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ถึงความรู้ด้านต่างๆ แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค	
4.2 จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ผ่านการตรวจรับรองจากผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกค่าไว้ชัดเจน	

๒. ตลาดประเภทที่ ๒

SAN Plus	
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับพื้นฐาน (SAN)	
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ช่วยอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)	
3. ผ่านการตรวจการปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอสฟอรัส สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอสฟอรัส ยาฆ่าแมลง และไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)	

๓. สถานที่จำหน่ายอาหาร

SAN Plus	
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร ; SAN	
2. ผ่านการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้เชี่ยวชาญ/ผู้ช่วยอาหาร (ผ่านร้อยละ 90)	
3. ผ่านเกณฑ์ 9 ข้อ Plus	
1. ผู้มีสิทธิออกทุกชนิดได้รับมาตรฐานด้านความปลอดภัยและปฏิบัติตาม	
2. จัดบริการหรือมีช่างที่ผ่านการฝึกอบรม	
3. จัดบริการอำนวยความสะดวก/อุปกรณ์ที่พร้อมและสะอาดมีระเบียบและปลอดภัย	
4. ใช้ผ้าก๊วยและผ้าขาวสะอาด	
5. จัดบริการเมนูสุขภาพ หรืออาหารไร้ไขมัน ไร้เค็ม	
6. ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน	
7. จัดบริการมีผ่านเกณฑ์มาตรฐาน IAS	
8. ใช้กระดาษปลอดภัย : EcoPaper	
9. มีการสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพ :	
- อาหารปลอดภัย/โภชนาการ หรือ	
- อาหารไร้ไขมัน ไร้เค็ม	

๔. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

SAN Plus (Street Food Good Health)	
1. ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน SAN	
2. ผ่านเกณฑ์ Street Food Good Health	
1. มีผู้เชี่ยวชาญ : จำนวน 10 ข้อ	
1) ได้ใบอนุญาตจากกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ	
2) มีเจ้าหน้าที่จากกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ	
3) ผู้มีสิทธิออกผ่านการอบรม	
4) การควบคุมเชื้อในและบนแผง	
5) ไม่ใช้ภาชนะที่ปนเปื้อน	
6) ใช้บริการชั่งกลาง	
7) ใช้บริการชั่งมาตรฐาน	
8) ใช้บริการจ่ายน้ำดื่ม	
9) การจัดการขยะและน้ำเสีย	
10) การตรวจและรักษาความปลอดภัย	
2. มีดีค่านมาตรฐาน จำนวน 6 ข้อ (เลือกทำ 3 ข้อ)	
2.1 ราคาถูก มีป้ายแสดงราคา	
2.2 มีการควบคุมสุขลักษณะ	
2.3 มีการประชาสัมพันธ์การจำหน่ายสินค้าในที่/ที่สาธารณะ	
2.4 มีป้ายแสดงที่อ่าน ง่ายน้อย 2 ภาษา	
2.5 มีป้ายแสดงอาหารอย่างน้อย 2 ภาษา มีป้ายภาพ	
2.6 มีการให้บริการด้านสินค้าและบริการ	
3. มีดีค่านสุขภาพ จำนวน 4 ข้อ (เลือกทำ 2 ข้อ)	
3.1 มีการจำหน่ายสินค้าที่ปรุงสุก	
3.2 มีป้ายแสดงรายการส่วนผสมของสินค้า	
3.3 มีการให้บริการความรู้ด้านสุขภาพ	
3.4 มีป้ายแสดงที่แสดงถึงสุขภาพ	
4. มีดีค่านนวัตกรรม จำนวน 2 ข้อ (เลือกทำ 1 ข้อ)	
4.1 มีการจำหน่ายอาหารที่ผ่านการควบคุมและจัด	
4.2 มีการแสดงนวัตกรรมที่จำหน่าย Story, Culture	

มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” SAN&SAN Plus โดยมาตรฐาน SAN มุ่งเน้นไปที่ปัจจัยที่เป็นสาเหตุให้อาหารไม่สะอาดและเกิดการปนเปื้อน ๕ ปัจจัย (สถานที่อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ บุคคล สัตว์และแมลงนำโรค) ซึ่งเป็นการนำคำ ๓ คำ มารวมกัน ดังนี้

- S = Sanitation (สุขาภิบาลอาหาร) คือ การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมปรุงและจำหน่ายอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย

- A = Accountability (ความรับผิดชอบ) คือ ความรับผิดชอบในการตรวจประเมิน และการวิเคราะห์ความเสี่ยงต่างๆ นำไปสู่การสื่อสารเพื่อสร้างความตระหนักรู้ในการป้องกันโรค

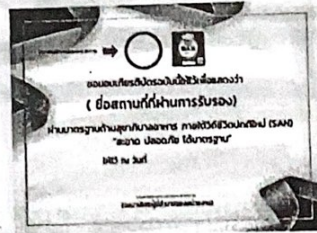
- N = Network (เครือข่าย) คือ การดำเนินงานร่วมกันของเจ้าหน้าที่และผู้ประกอบกิจการ ในงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อคุ้มครองความปลอดภัยด้านอาหารให้แก่ผู้บริโภค

พร้อมทั้งได้มีการยกระดับการปฏิบัติตามมาตรฐานจาก SAN เป็น SAN Plus โดยมีข้อกำหนดเพิ่มเติม เช่น ด้านชีวภาพ เคมี โภชนาการ คุ้มครองผู้บริโภค เป็นต้น และสามารถดูรายละเอียดของมาตรฐาน SAN&SAN Plus รวมถึงแนวทางรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารของทุกสถานประกอบการได้บนเว็บไซต์ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในหัวข้อ 03 สุขาภิบาลอาหาร หรือ <https://shorturl.asia/e1EB8>

แนวทางการดำเนินงานตรวจประเมินสถานที่ที่ไม่ต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตาม
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม
กรณีการจัดบริการอาหารที่ไม่มีการจัดเก็บค่าใช้จ่ายจากการรับบริการ
ตามมาตราฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีชีวิต ปกติใหม่

สถานที่ที่ไม่ถูกบังคับตามกฎหมาย คือ สถานที่ที่มีการปรุง-ประกอบอาหาร เพื่อเป็นสวัสดิการ จัดเลี้ยง แต่ไม่ใช่การจัดจำหน่าย ได้แก่ สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (เฉพาะโรงพยาบาลที่มีบริการอาหารแต่ผู้ป่วยสามัญ, โรงอาหารโรงเรียน (เฉพาะโรงเรียนที่มีบริการแต่โครงการอาหารกลางวัน), โรงครัว/สุทกรรม ของสถานพินิจ/ศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชน/เรือนจำ/ทัณฑสถาน/สถานกักขัง/ค่ายทหาร และโรงครัวศาสนสถาน(วัด มัสยิด โบสถ์) โดยจะต้องมีการดำเนินการ ดังนี้

- ๑) ผู้ดูแลและผู้ปฏิบัติงานในสถานที่นั้นผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ และสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ตามที่กรมอนามัยกำหนด
- ๒) สถานที่นั้นต้องปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร SAN ของกรมอนามัยได้อย่างครบถ้วน
- ๓) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ร่วมกับ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ หรือ โรงพยาบาล /ศูนย์อนามัย/กรมอนามัย เข้าตรวจประเมินให้กับสถานที่นั้น หากสถานที่นั้นสามารถดำเนินการในข้อ ๑) และ ๒) ได้อย่างครบถ้วนให้ดำเนินการออกการรับรองเป็นเกียรติบัตรให้กับสถานที่นั้น



๔) หน่วยงานประเมินรับรองส่งรายงานสถานที่ที่ผ่านการประเมินรับรองผ่านระบบ google form ของกรมอนามัย ปีละ ๑ ครั้ง (<https://shorturl.asia/pmbGU>) *โดยไม่ต้องลงข้อมูลในระบบ foodhandler*



ส่วนในกรณีการจัดบริการอาหารแบบโรงทาน/แจกอาหาร ให้ดำเนินการตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ๕ ปัจจัย โดยไม่ต้องดำเนินการขอมาตรฐาน SAN แต่อย่างใด

หมายเหตุ : สถานที่ที่ไม่ถูกบังคับตามกฎหมาย จะไม่มีการประเมินรับรองในส่วน of SAN Plus เนื่องจากระดับ SAN Plus จะเน้นไปที่สถานประกอบการด้านอาหารที่ถูกต้องตามกฎหมาย และประชาชนสามารถเข้าถึงและใช้บริการได้

รายละเอียดคุณลักษณะป้าย/สัญลักษณ์

ป้าย/สัญลักษณ์ SAN และ SAN Plus

๑. ทำด้วยวัสดุที่มีคุณภาพ มีการรับประกันคุณภาพของวัสดุและการพิมพ์ ระยะเวลา ๑ ปี เช่น สติกเกอร์ กระดาษ พลาสติก พิวเจอร์บอร์ด อะคริลิก ไวนิล เป็นต้น หรือ เป็น File ดิจิทัล โดยป้ายมีขนาดเหมาะสมกับพื้นที่ของสถานประกอบการ ซึ่งมีขนาดป้ายที่แนะนำ ดังนี้

๑.๑) ขนาด ๑๐๐ X ๑๐๐ เซนติเมตร

๑.๒) ขนาด ๕๐ X ๕๐ เซนติเมตร

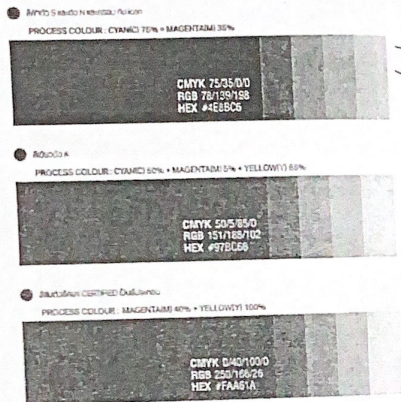
๑.๓) ขนาด ๓๐ X ๓๐ เซนติเมตร

๑.๔) ขนาดป้าย ๑๐ X ๑๐ เซนติเมตร

ทั้งนี้ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นสามารถปรับขยายขนาดของป้ายได้ตามความเหมาะสม โดยตราสัญลักษณ์ รูปทรง และคำสีมาตรฐาน ต้องเป็นไปตามที่กำหนด

๒. ห้ามดัดแปลง แก้ไข และเปลี่ยนแปลงรูปแบบบนป้ายโดยเด็ดขาด

รายละเอียดพร้อมรูปแบบป้าย/สัญลักษณ์ SAN (แขน)



สี RGB 78/139/198

เส้นนอกเจาะขาว

ตัวหนังสือ Sanitation, Network สี RGB 78/139/198
ตัวหนังสือ Accountability สี RGB 151/188/102

ตัวหนังสือเจาะขาว
สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน

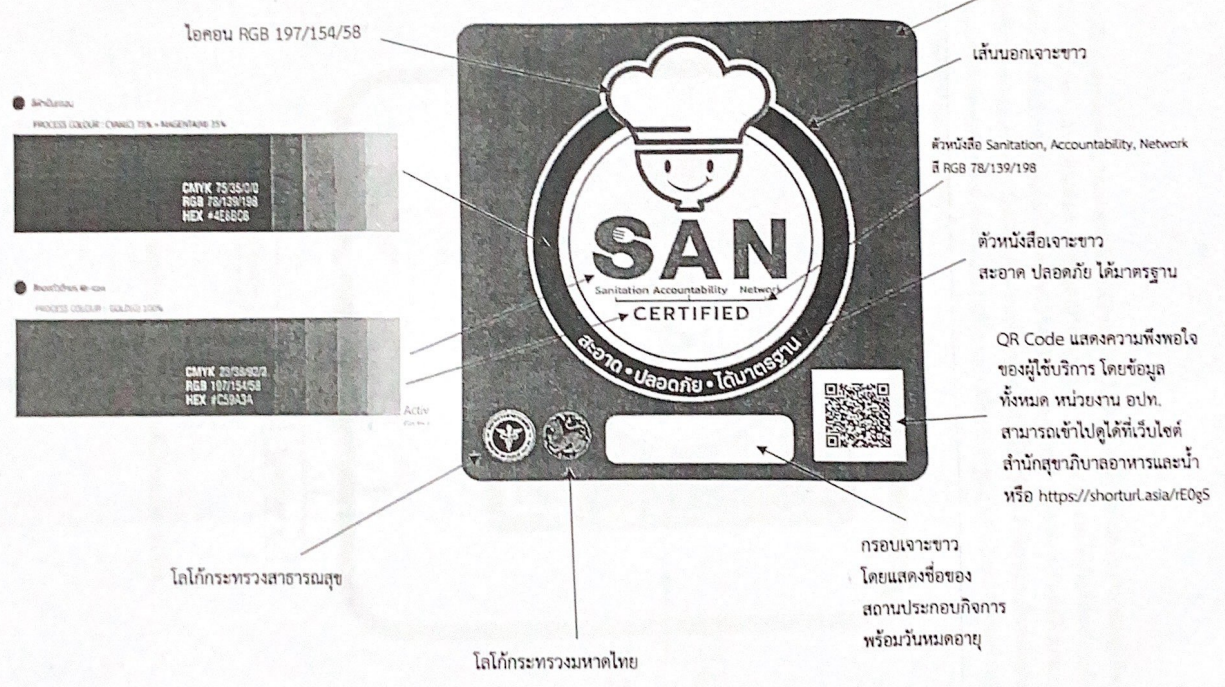
QR Code แสดงความพึงพอใจ
ของผู้ใช้บริการ โดยข้อมูล
ทั้งหมด หน่วยงาน อปท.
สามารถเข้าไปดูได้ที่เว็บไซต์
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
หรือ <https://shorturl.asia/rE0gS>

โลโก้กระทรวงสาธารณสุข

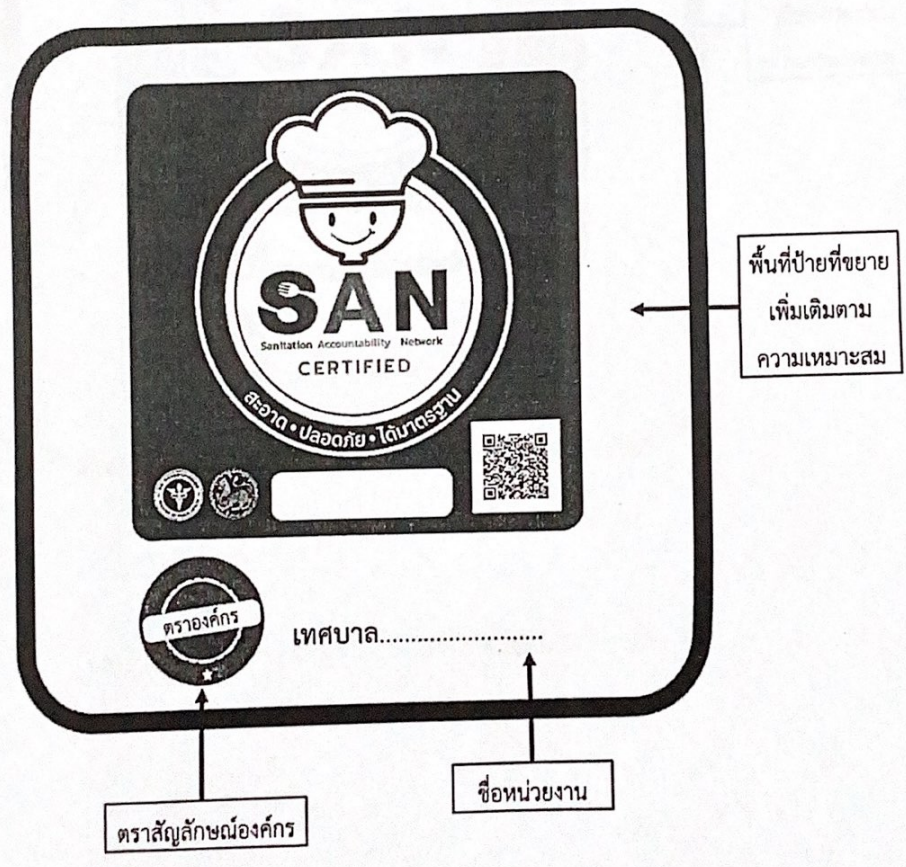
โลโก้กระทรวงมหาดไทย

กรอบเจาะขาว โดยแสดงชื่อ
ของสถานประกอบกิจการ
พร้อมวันหมดอายุ

รายละเอียดพร้อมรูปแบบป้ายสัญลักษณ์ SAN Plus (แจนพลัส)



ในกรณีหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นต้องการเพิ่มเติมสัญลักษณ์ของหน่วยงาน สามารถปฏิบัติได้ ดังนี้ คือ ให้ทำการขยายป้ายเพิ่มเติมตามความเหมาะสมจากขนาดที่กำหนด และใส่สัญลักษณ์รวมถึงชื่อของหน่วยงานด้านล่างป้ายสัญลักษณ์ SAN (แซน) หรือ SAN Plus (แซนพลัส) รวมทั้งสามารถเพิ่มเติมในส่วนของลายเส้นตัวผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำกับบริเวณชื่อของหน่วยงานได้ หรือจัดทำในรูปแบบอื่นที่เพิ่มเติมสัญลักษณ์และจุดเด่นขององค์กร ทั้งนี้ ห้ามตัดแปลง แก้วไข และเปลี่ยนแปลงรูปแบบบนป้าย SAN&SAN Plus โดยเด็ดขาด รายละเอียดแสดงดังรูปต่อไปนี้



ตัวอย่าง การจัดทำป้าย SAN ร่วมกับตราสัญลักษณ์องค์กร

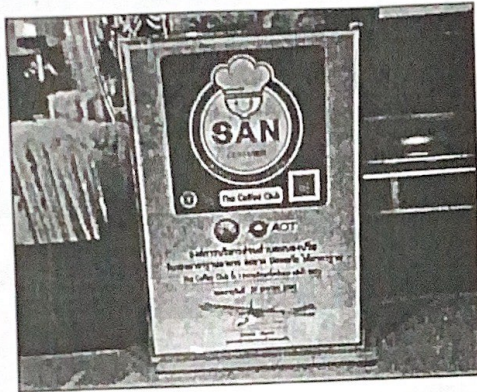


พื้นที่ป้ายที่ขยาย
เป็นสีขาว
ควรทาสีขาว

ตราสัญลักษณ์ขององค์กร

ชื่อหน่วยงาน

ตัวอย่าง การจัดทำป้าย SAN Plus ร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร



ตัวอักษร การจัดทำป้ายร่วมกับตราสัญลักษณ์ขององค์กร

ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่
"สะอาด ปอดภัย ได้มาตรฐาน"



ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2567 เป็นต้นไป ให้ยกเลิกการใช้ป้ายรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ดังต่อไปนี้



ป้าย Clean Food Good Taste



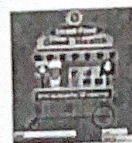
ป้ายตลาดสด น่าซื้อ วิถีใหม่



ป้าย Clean Food Good Taste Plus



ป้ายตลาดนัด น่าซื้อ



ป้าย Street Food Good Health

หมายเหตุ หากป้ายรับรองยังไม่หมดอายุการรับรอง สามารถใช้ได้จนสิ้นอายุการรับรอง หลังจากนั้น
ให้ผู้ประกอบการดำเนินการตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (SAN&SAN Plus)