



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี  
U-TAI PROVINCE PROVINCIAL PUBLIC HEALTH OFFICE


คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน  
เรื่อง การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร  
ภายใต้กฎกระทรวงสุขลักษณะของ  
สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒

กลุ่มงานที่ถือครองเอกสาร  
กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อม  
และอาชีวอนามัย  
รหัส SOP-008-03-02 แผนกที่ ๑/๘  
ฉบับที่ ๑ แก้ไขครั้งที่ ๐  
วันที่อนุมัติ ๒๙ ก.ย. ๒๕๖๖

<b>ผู้จัดทำ</b>  ชนกสุดา (นางสาวชนกสุดา ช้างสรรค) นักวิชาการสาธารณสุข ...../.....๒๙ ก.ย./๒๕๖๖	<b>ผู้ตรวจสอบ</b>   (นายศรศักดิ์ บุญมัน) หัวหน้ากลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย ...../.....๒๙ ก.ย./๒๕๖๖
<b>ผู้อนุมัติ</b>  ว่าที่ร้อยตรี (ดนาย พัทธ์ชัยชอร์รณพ) นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี ...../.....๒๙ ก.ย./๒๕๖๖	

ประวัติการแก้ไข

วันที่บังคับใช้	แก้ไขครั้งที่	เนื้อหาที่แก้ไข

 <p>สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุตรดิตถ์ UTRATHAI PROVINCIAL PUBLIC HEALTH OFFICE</p>	<p><b>คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน</b> เรื่อง การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะ ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒</p>	<p><b>กลุ่มงานที่ถือครองเอกสาร</b> กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อม และอาชีวอนามัย รหัส SOP-008-03-02 แผ่นที่ ๒/๘ ฉบับที่ ๑ แก้ไขครั้งที่ ๐ วันที่อนุมัติ ๒๙ ก.ย. ๒๕๖๖</p>
---	--	---

## ๑. วัตถุประสงค์ (Objective)

๑.๑ เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติงานการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒

๑.๒ เพื่อให้การดำเนินงาน ตรวจสอบประเมิน รับรองมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารทุกแห่งเป็นไปอย่างถูกต้อง เหมาะสม มีประสิทธิภาพ และเป็นแนวทางเดียวกัน

๑.๓ เพื่อยกระดับการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารทุกแห่ง ไปสู่มาตรฐานที่กำหนด ภายใต้กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒ ผ่านการรับรองมาตรฐานตามโครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) อันเป็นส่วนหนึ่งของจังหวัดอาหารปลอดภัย

## ๒. ขอบเขต (Scope)

ขั้นตอนการปฏิบัติงานฉบับนี้ ครอบคลุมถึงกระบวนการกำหนดแผนการปฏิบัติงาน การเตรียมความพร้อมก่อนการดำเนินงาน การดำเนินงาน และการติดตามประเมินผลการดำเนินงาน ซึ่งครอบคลุมการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒ ประกอบด้วย

- ๑) การขออนุญาตประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร
- ๒) การลงทะเบียนสถานที่จำหน่ายอาหารและประเมินตนเอง ในระบบ Food handler
- ๓) การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารให้ได้ตามมาตรฐาน
- ๔) การประเมินรับรองขั้นพื้นฐาน
- ๕) การขอรับการประเมิน Clean Food Good Taste ระดับดี และระดับ Plus
- ๖) การออกหนังสือและป้ายรับรองมาตรฐาน

โดยกรมอนามัย กำหนดตัวชี้วัดการดำเนินงาน ปี ๒๕๖๖-๒๕๗๐ ดังนี้

๑) สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์ ขั้นพื้นฐาน Clean Food Good Taste ตามมาตรฐานที่กำหนด ร้อยละ ๓๐ ในปี ๒๕๖๖ และเพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ ๑๐ ของทุกปี (ปี ๒๕๖๗-๒๕๗๐)

๒) สถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์ Clean Food Good Taste ระดับดี และดีมาก ตามมาตรฐานที่กำหนด ร้อยละ ๓ ของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์ขั้นพื้นฐาน ในปี ๒๕๖๖ และเพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ ๓ ของทุกปี (ปี ๒๕๖๗-๒๕๗๐)

กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย ได้เห็นความสำคัญของการพัฒนาการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒ โดยสนับสนุนให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง(หน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น) มีการพัฒนาการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร และสนับสนุนให้ผู้ประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร มีการพัฒนาตนเองตามมาตรฐานที่กำหนดในกฎกระทรวงฯ และเพื่อให้การพัฒนาการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุตรดิตถ์  
UTRADITHY PROVINCIAL PUBLIC HEALTH OFFICE

**คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน**  
**เรื่อง การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร**  
ภายใต้กฎกระทรวงสุขลักษณะของ  
สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒

**กลุ่มงานที่ถือครองเอกสาร**  
กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อม  
และอาชีวอนามัย  
รหัส SOP-008-03-02 แผ่นที่ ๓/๘  
ฉบับที่ ๑ แก้ไขครั้งที่ ๐  
วันที่อนุมัติ ๒๙ ก.ย. ๒๕๖๖

กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒ มีการพัฒนาไปสู่กระบวนการที่สมบูรณ์ต่อไป จึงจัดทำ “คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงานการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารภายใต้กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒” เพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติ ตรวจสอบประเมินรับรองมาตรฐานเป็นแนวทางเดียวกัน และยกระดับการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารต่อไป

### ๓. คำศัพท์และคำนิยาม

**๓.๑ เกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพ** หมายถึง เกณฑ์มาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหาร ใช้ในการตรวจสอบประเมิน รับรองมาตรฐานด้านโครงสร้าง สุขลักษณะของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร อนามัยสิ่งแวดล้อมของสถานที่จำหน่ายอาหาร

**๓.๒ เกณฑ์มาตรฐานทางชีวภาพ** หมายถึง เกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียใน อาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่จำหน่ายในสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยเก็บข้อมูลจากการตรวจตัวอย่างอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ตรวจทางด้านจุลินทรีย์ (ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย อ.๑๓)

**๓.๓ สถานที่จำหน่ายอาหาร** หมายถึง อาคารสถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีไซท์หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้แก่ผู้ซื้อสามารถนำไปบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณที่นั่งรับประทานหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม การพิจารณาสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องประกอบด้วย ๓ ประเด็น ดังนี้

๑. เป็นสถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่ใช้ประโยชน์ได้ โดยจะต้องเป็นที่ตั้งของเอกชนหรือหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์กรมหาชน และหน่วยงานของรัฐรูปแบบใหม่ ที่มีไซท์หรือทางสาธารณะ หรือตลาด (ที่หรือทาง สาธารณะ หมายถึง สถานที่ที่มีไซท์เอกชน และประชาชน สามารถเข้าใช้สอย และสัญจรได้)


๒. มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค

๓. มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

**๓.๔ โรงอาหาร** หมายถึง สถานที่ปรุงประกอบอาหารและให้บริการกับสมาชิกในองค์กร เช่น หน่วยงานโรงพยาบาล โรงงาน บริษัท โรงเรียน สถาบันการศึกษาต่างๆ ซึ่งมีผู้บริโภคเป็นจำนวนมาก

**๓.๕ มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Tast) ระดับพื้นฐาน** หมายถึง เกณฑ์การรับรองมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร ระดับพื้นฐาน ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร"อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน จำนวน ๕ หมวด (ด้านกายภาพ ๔ หมวด และข้อกำหนดด้านชีวภาพ ๑ หมวด)

**๓.๖ มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Tast Plus) ระดับดีมาก** หมายถึง เกณฑ์การรับรองมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร ระดับดีมาก ซึ่งต้องผ่านการประเมินมาตรฐานสุขาภิบาล"สถานที่จำหน่ายอาหาร"อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน

 <p>กระทรวงสาธารณสุข MINISTRY OF PUBLIC HEALTH สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี UTAI THANI PROVINCIAL PUBLIC HEALTH OFFICE</p>	<p><b>คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน</b> <b>เรื่อง การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร</b> <b>ภายใต้กฎกระทรวงสุขลักษณะของ</b> <b>สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒</b></p>	<p><b>กลุ่มงานที่ถือครองเอกสาร</b> กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย รหัส SOP-008-03-02 แผ่นที่ ๔/๘ ฉบับที่ ๑ แก้ไขครั้งที่ ๐ วันที่อนุมัติ ๒๙ ก.ย. ๒๕๖๖</p>
--	--	--

จำนวน ๕ หมวด และผ่านเกณฑ์การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารในระดับก้าวหน้า จำนวน ๘ ข้อ


๓.๗ ระบบ Foodhandler หมายถึง ระบบลงทะเบียนการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย กรมอนามัย (<http://foodhandler.anamai.moph.go.th>)

#### ๔. เอกสารแบบฟอร์มที่เกี่ยวข้อง

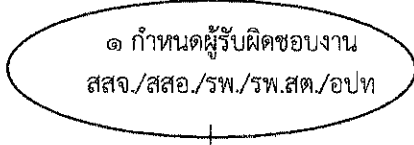
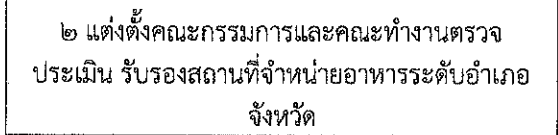
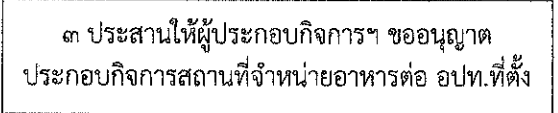
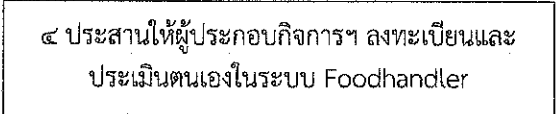
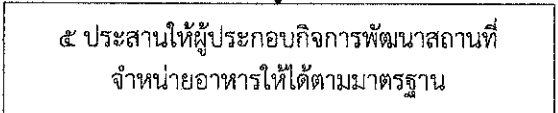

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร"อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste และ Clean Food Good Taste Plus ) (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑) ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

#### ๕.เอกสารอ้างอิง

- ๕.๑ คู่มือการจัดทำข้อมูลในระบบ Foodhandler
- ๕.๒ กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒
- ๕.๓ คู่มือมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”(ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ) อาหารสะอาด รสชาติอร่อย(Clean Food Good Tast) กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
- ๕.๔ คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

 <p>กระทรวงสาธารณสุข MINISTRY OF PUBLIC HEALTH สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุตรดิตถ์ URUTITHOM PROVINCIAL PUBLIC HEALTH OFFICE</p>	<p>คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน เรื่อง การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้กฎกระทรวงสุขลักษณะของ สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒</p>	<p>กลุ่มงานที่ถือครองเอกสาร กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย รหัส SOP-008-03-02 แผ่นที่ ๕/๘ ฉบับที่ ๑ แก้ไขครั้งที่ ๐ วันที่อนุมัติ ๒๙ ก.ย. ๒๕๖๖</p>
---	--	---

๖. แผนผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน

ผู้รับผิดชอบ	ขั้นตอน	ระยะเวลา (วัน)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง
ผู้รับผิดชอบงาน ของ สสจ.	<div style="text-align: center;">  <p>๑ กำหนดผู้รับผิดชอบงาน สสจ./สสอ./รพ./รพ.สต./อปท</p> </div>	๑	-
ผู้รับผิดชอบงาน ของ สสจ.	<div style="text-align: center;">  <p>๒ แต่งตั้งคณะกรรมการและคณะทำงานตรวจ ประเมิน รับรองสถานที่จำหน่ายอาหารระดับอำเภอ จังหวัด</p> </div>	๑๕	- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการและ คณะทำงานตรวจประเมิน รับรอง ฯ
ผู้รับผิดชอบงาน ของ อปท.	<div style="text-align: center;">  <p>๓ ประสานให้ผู้ประกอบการฯ ขออนุญาต ประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารต่อ อปท.ที่ตั้ง</p>  <p>๔ ประสานให้ผู้ประกอบการฯ ลงทะเบียนและ ประเมินตนเองในระบบ Foodhandler</p> </div>	๓๐	- กฎกระทรวงสุขลักษณะของ สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ - คำขอรับใบอนุญาตหรือ หนังสือรับรอง การแจ้งจัดตั้ง สถานที่จำหน่ายอาหารหรือ สถานที่สะสมอาหาร
ผู้รับผิดชอบงาน ของ อปท./รพ./ รพ.สต. และผู้ ประกอบการ	<div style="text-align: center;">  <p>๕ ประสานให้ผู้ประกอบการพัฒนาสถานที่ จำหน่ายอาหารให้ได้ตามมาตรฐาน</p>  <p>A</p> </div>	๗	- คู่มือมาตรฐานสุขาภิบาล อาหาร “สถานที่จำหน่าย อาหาร”(ตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ) อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
ผู้รับผิดชอบงาน ของ อปท./รพ./ รพ.สต. และผู้ ประกอบการ		๓๐	- คู่มือมาตรฐานสุขาภิบาล อาหาร “สถานที่จำหน่าย อาหาร”(ตามกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ) อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)




สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดภูเก็ต  
PHUKHET PROVINCIAL PUBLIC HEALTH OFFICE

คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน  
เรื่อง การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร  
ภายใต้กฎกระทรวงสุลักษณะของ  
สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒

กลุ่มงานที่ถือครองเอกสาร  
กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อม  
และอาชีวอนามัย  
รหัส SOP-008-03-02 แผ่นที่ ๖/๘  
ฉบับที่ ๑ แก้ไขครั้งที่ ๐  
วันที่อนุมัติ ๒๙ ก.ย. ๒๕๖๖

๖. แผนผังขั้นตอนการปฏิบัติงาน (ต่อ)

ผู้รับผิดชอบ	ขั้นตอน	ระยะเวลา (วัน)	เอกสารที่เกี่ยวข้อง
ผู้รับผิดชอบงาน ของ สสจ./รพ./ รพ.สต.		๑	- คู่มือวิชาการสุขาภิบาล อาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ กรมอนามัย
คณะกรรมการและ คณะทำงานตรวจ ประเมิน รับรองฯ ระดับอำเภอ	๖ เตรียมอุปกรณ์และแบบประเมินตามประเภทของ สถานที่จำหน่ายอาหาร	๑	- คู่มือวิชาการสุขาภิบาล อาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ กรมอนามัย
ผู้รับผิดชอบงาน ของ สสอ.	๗ ตรวจสอบประเมินตามเกณฑ์ มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste ) ระดับพื้นฐาน	๗	
คณะกรรมการและ คณะทำงานตรวจ ประเมิน รับรองฯ ระดับอำเภอ	๘ แจ้งผลการตรวจประเมินรับรอง ให้กับผู้ประกอบการ	๓๐	- คู่มือมาตรฐานสุขาภิบาล อาหาร “สถานที่จำหน่าย อาหาร”(ตามกฎกระทรวง สุลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ) อาหารสะอาด รสชาติ อร่อย(Clean Food Good Taste)
ผู้รับผิดชอบงาน ของ สสจ.	๙ ผู้ประกอบการที่ได้รับรอง Clean Food Good Taste ระดับพื้นฐาน ขอรับการประเมิน Clean Food Good Taste Plus ระดับดีมาก	๗	- คู่มือวิชาการสุขาภิบาล อาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ กรมอนามัย
คณะกรรมการและ คณะทำงานฯ ระดับจังหวัด และ ศอ.๓ นครสวรรค์	๑๑ ตรวจสอบประเมิน รับรอง Clean Food Good Taste Plus ระดับดีมาก	๑๕	- คู่มือการจัดทำข้อมูลใน ระบบ Foodhandler
ผู้รับผิดชอบงาน ของ สสจ.	๑๒ สรุปผลและรายงานผลการตรวจ และผลการ ประเมิน ในระบบ Foodhandler	๑๕	
ผู้รับผิดชอบงาน ของ สสจ.	๑๓ ส่งรายงานขอรับป้ายรับรองมาตรฐานจาก ส่วนกลางและรายงานผลให้ผู้บังคับบัญชาทราบ		

 <p>กระทรวงสาธารณสุข MINISTRY OF PUBLIC HEALTH</p> <p>สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี UTATHANI PROVINCIAL PUBLIC HEALTH OFFICE</p>	<p><b>คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน</b> เรื่อง การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้กฎกระทรวงสุขลักษณะของ สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒</p>	<p><b>กลุ่มงานที่ถือครองเอกสาร</b> กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อม และอาชีวอนามัย รหัส SOP-008-03-02 แผ่นที่ ๗/๘ ฉบับที่ ๑ แก้ไขครั้งที่ ๐ วันที่อนุมัติ ๒๙ ก.ย. ๒๕๖๖</p>
---	---	---

## ๗. รายละเอียดขั้นตอนการปฏิบัติงาน

### ๑. กำหนดผู้รับผิดชอบ

- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย มอบหมายผู้รับผิดชอบงาน
- สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ, โรงพยาบาล, โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล มอบหมายผู้รับผิดชอบงาน
- องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มอบหมายผู้รับผิดชอบงาน

๒. แต่งตั้งคณะกรรมการและคณะทำงานตรวจประเมิน รับรองสถานที่จำหน่ายอาหารประจำปี ระดับอำเภอ จังหวัด โดยประกอบด้วยผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารในระดับพื้นที่ โรงพยาบาล, โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่

๓. ประสานให้ผู้ประกอบการฯ ขออนุญาตประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารต่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่ตั้งกิจการ ตามแบบคำขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรอง การแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่ตั้งกิจการนั้น

๔. ประสานให้ผู้ประกอบการลงทะเบียนสถานที่จำหน่ายอาหารและประเมินตนเอง ในระบบ Foodhandler

๕. ผู้รับผิดชอบงานของหน่วยงานสาธารณสุขร่วมกับ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ให้คำแนะนำต่อผู้ประกอบการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารให้ได้ตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒

๖. เตรียมอุปกรณ์และแบบประเมินตามประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหาร และชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (อ.๑๓) ประสานกับสถานประกอบการเพื่อนัดวันเข้าตรวจประเมิน (โดยชุดทดสอบโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย (อ.๑๓) ระดับพื้นที่ต้องทำแผนจัดซื้อเอง สำหรับ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด มีสนับสนุนให้กรณีการตรวจรับรองโดย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด)

๗. คณะกรรมการและคณะทำงานตรวจประเมิน รับรองสถานที่จำหน่ายอาหารประจำปี ระดับอำเภอ ดำเนินการออกตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ระดับพื้นฐาน จำนวน ๕ หมวด โดยประกอบด้วย ด้านกายภาพ (หมวด ๑ – ๔) และข้อกำหนดด้านชีวภาพ (หมวด ๕) รายละเอียดดังนี้


หมวด ๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร

หมวด ๒ อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

หมวด ๓ สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

หมวด ๔ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

หมวด ๕ ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์มือผู้สัมผัสอาหาร

 <p>สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี UTATHANI PROVINCIAL PUBLIC HEALTH OFFICE</p>	<p><b>คู่มือมาตรฐานการปฏิบัติงาน</b> เรื่อง การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้กฎกระทรวงสุขลักษณะของ สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๒</p>	<p><b>กลุ่มงานที่ถือครองเอกสาร</b> กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อม และอาชีวอนามัย รหัส SOP-008-03-02 แผ่นที่ ๘/๘ ฉบับที่ ๑ แก้ไขครั้งที่ ๐ วันที่อนุมัติ ๒๙ ก.ย. ๒๕๖๖</p>
---	---	---

**๗. รายละเอียดขั้นตอนการปฏิบัติงาน(ต่อ)**

๘. ผู้ตรวจประเมินฯ แจ้งผลการตรวจประเมิน รับรองให้ผู้ประกอบการทราบ และแจ้งแก้ไขข้อบกพร่อง (ถ้ามี) รวมทั้งบันทึกการตรวจประเมิน รับรองสถานที่จำหน่ายอาหาร ในระบบ Foodhandler โดยการรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อยต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านกายภาพ ทุกข้อ และข้อกำหนดด้านชีวภาพ ต้องไม่พบการปนเปื้อน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐ จึงจะมีสิทธิได้รับป้ายรับรอง

ส่วนที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานฯ ทั้งรายเก่าและรายใหม่ ผู้ตรวจประเมินฯ ให้คำแนะนำในการปรับปรุงแก้ไขตามแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร และนัดหมายเข้าตรวจประเมินซ้ำอีกครั้ง

๙. ผู้ประกอบการกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารที่ต้องการยกระดับสถานที่จำหน่ายอาหารของตนเองขอรับการประเมิน Clean Food Good Taste ระดับดี และ Clean Food Good Taste Plus

๑๐. ตรวจประเมิน รับรอง Clean Food Good Taste ระดับดี โดยคณะกรรมการและคณะทำงานตรวจประเมิน รับรองสถานที่จำหน่ายอาหารประจำปี ระดับจังหวัด รวมทั้งบันทึกการตรวจประเมินรับรองสถานที่จำหน่ายอาหาร ในระบบ Foodhandler

๑๑. ตรวจประเมิน รับรอง Clean Food Good Taste Plus โดยคณะกรรมการและคณะทำงานตรวจประเมิน รับรองสถานที่จำหน่ายอาหารประจำปี ระดับจังหวัด ร่วมกับศูนย์อนามัยที่ ๓ นครสวรรค์ รวมทั้งบันทึกการตรวจประเมิน รับรองสถานที่จำหน่ายอาหาร ในระบบ Foodhandler

๑๒. ผู้ตรวจประเมินฯ ทำการเก็บรวบรวมข้อมูล และบันทึกผลการตรวจประเมินทั้งทางกายภาพและทางชีวภาพ สรุปผลและรายงานผลการตรวจ และผลการประเมิน ในระบบ Foodhandler

๑๓. ผู้รับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด รวบรวมผลงาน และส่งรายงานขอรับป้ายรับรองมาตรฐานจากส่วนกลางและรายงานผลให้ผู้บังคับบัญชาทราบ

๑๔. กรณีสถานที่จำหน่ายอาหารรายใหม่ ได้รับการรับรอง Clean Food Good Taste Plus สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี จะจัดให้มีการมอบใบรับรองและป้ายมาตรฐาน ให้แก่ผู้ประกอบการ ส่วนสถานที่จำหน่ายอาหารรายเก่าจะดำเนินการต่ออายุด้วยสติ๊กเกอร์ ที่ป้ายมาตรฐานฯ เดิมที่มีอยู่แล้ว โดยใบรับรองมาตรฐาน และป้ายมาตรฐาน มีอายุ ครั้งละ ๑ ปี