



# คู่มือ

## อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

สุขภาพดี  
เริ่มต้นที่นี่



สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

อาหารสะอาด รสชาติอร่อย  
Clean Food Good Taste

ISBN 974-515-713-9





คู่มือ

อาหารสะอาด รสชาติอร่อย  
(Clean Food Good Taste)



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ  
กรมอนามัย  
กระทรวงสาธารณสุข



## บทนำ

### นโยบายรัฐบาลต่อการดำเนินงานควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารของประเทศไทย

รัฐบาลและกระทรวงสาธารณสุข สนับสนุนส่งเสริมให้ประชาชนมีการสร้างเสริมสุขภาพและมีหลักประกันสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุขซึ่งทำหน้าที่ดูแลรับผิดชอบดังกล่าว จึงกำหนดให้มีระบบการสร้างสุขภาพที่เป็นรูปธรรมสนองต่อนโยบายรัฐบาล ทั้งด้านสุขภาพ สังคมและเศรษฐกิจ สำหรับด้านความปลอดภัยของอาหาร รัฐบาลได้มีนโยบายต่างๆ ที่จะทำการควบคุมอาหารตั้งแต่แหล่งผลิตจนถึงผู้บริโภค ประกอบด้วยนโยบายที่สำคัญดังนี้

#### 1. ปිරณรงค์การสร้างสุขภาพ

นายกรัฐมนตรีได้ประกาศให้ปี 2545 เป็นปีแห่งการเริ่มต้นรณรงค์การสร้างสุขภาพ ภายใต้กลยุทธ์ “รวมพลังสร้างสุขภาพ” (Empowerment for Health) วันที่ 17 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2545 โดยได้กำหนดเป้าหมายการรณรงค์ดังนี้

1.1 พัฒนาให้เกิด “ศูนย์สุขภาพชุมชน” (Primary Care Unit หรือ P.C.U.) เพื่อประสานเครือข่ายในการส่งเสริมสุขภาพและบริการสุขภาพขั้นพื้นฐาน ตามนโยบายหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ

1.2 สนับสนุนให้เกิด “ชมรมออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ” เทศบาลละ 1 ชมรมทั่วประเทศ ให้เป็นแกนนำส่งเสริมให้ประชาชนออกกำลังกายมากขึ้น



1.3 พัฒนาให้เกิด “โรงเรียนส่งเสริมสุขภาพ” เป็นศูนย์ส่งเสริมให้นักเรียนและชุมชน มีส่วนร่วมในการสร้างสุขภาพ

1.4 หนุนแรงค้ำให้ประชาชน “บริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ” และควบคุมดูแล “อาหารและยาที่ไม่ปลอดภัย”

1.5 ส่งเสริมให้เกิด “ร้านอาหารและแผงลอยที่ได้มาตรฐานสุขอนามัย” โดยเฉพาะที่ตั้งในโรงเรียนและรอบโรงเรียน อีกทั้งยังส่งเสริมให้เกิด “ตลาดสดที่ได้มาตรฐานน่าซื้อ”

1.6 พัฒนาคูณภาพสินค้า “ผลิตภัณฑ์สุขภาพและสมุนไพร” ให้ได้มาตรฐานและ “การพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือกต่างๆ”

1.7 หนุนแรงค้ำ “ลดอุบัติเหตุและอุบัติภัย” ให้เกิด “ระบบบริการการแพทย์ฉุกเฉิน” (Emergency Medical Services System หรือ EMS)

1.8 ควบคุมและลดโรค “โรคหัวใจ โรคความดันโลหิตสูง โรคเบาหวาน โรคมะเร็ง โรคไข้เลือดออก และโรคเอดส์”

1.9 พัฒนาโรงพยาบาลศูนย์และโรงพยาบาลทั่วไป ให้สามารถรักษาผู้ที่ติดยาเสพติดได้

## 2. นโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร

มติคณะรัฐมนตรี วันที่ 4 มีนาคม พ.ศ.2546 ให้มีระบบดูแลควบคุมตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยอาหารที่ผลิตทุกขั้นตอน ตลอดห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) ตั้งแต่วัตถุดิบ (การเพาะปลูก/เพาะเลี้ยง) การผลิต การแปรรูป การจัดจำหน่าย จนถึงผู้บริโภคอาหาร ให้มีมาตรฐานทัดเทียมสากล โดยกำหนดให้กระทรวงสาธารณสุข มีภารกิจที่ต้องรับผิดชอบ คือ

2.1 ควบคุมการนำเข้ายา เกษีซเคมีภัณฑ์ อาหารสำเร็จรูป



วัตถุประสงค์ในการผลิตอาหาร (ยกเว้นเนื้อสัตว์ ปลาทูน่าและกุ้ง)

2.2 การขึ้นทะเบียน และการควบคุมการจำหน่ายยา เกล็ดไซเคมีภัณฑ์  
เวชภัณฑ์

2.3 การอนุญาตประกอบการ โรงงานแปรรูปอาหาร การตรวจสอบ  
ควบคุมมาตรฐานและกระบวนการผลิตโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย  
ในประเทศ

2.4 การตรวจสอบรับรองอาหารที่จำหน่ายในประเทศ

### 3. การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติ กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2535

โดยที่การท่องเที่ยวเป็นธุรกิจที่สามารถทำรายได้ให้กับประเทศไทย  
เป็นจำนวนมาก รัฐบาลจึงกำหนดให้หน่วยงานราชการทุกหน่วยงาน  
ให้การสนับสนุนการท่องเที่ยว กระทรวงสาธารณสุขโดยกรมอนามัยใน  
ฐานะหน่วยงาน ซึ่งมีหน้าที่กำกับดูแลการบริการอาหารของสถานที่จำหน่าย  
อาหารให้สะอาดปลอดภัยและได้มาตรฐาน ดังนั้น เพื่อเป็นการสนับสนุน  
การท่องเที่ยวไทย และคุ้มครองสุขภาพของประชาชน และนักท่องเที่ยว  
ทั้งภายในและต่างประเทศ จึงเห็นควรให้มีการควบคุมการบริการอาหาร  
ของสถานที่จำหน่ายอาหารให้มีความสะอาดปลอดภัยในพื้นที่แหล่งท่องเที่ยว  
อันจะส่งผลต่อชื่อเสียงที่ดีของประเทศไทยด้วย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 10 (1) แห่งพระราชบัญญัติการ  
สาธารณสุข พ.ศ.2535 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ในฐานะรัฐมนตรี  
รักษาการพระราชบัญญัตินี้ โดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข  
จึงกำหนดนโยบายเรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารตามพระราชบัญญัติ  
การสาธารณสุข พ.ศ.2535 ในแหล่งท่องเที่ยว ดังนี้



1. ให้ราชการส่วนท้องถิ่นที่มีแหล่งท่องเที่ยวอยู่ในเขตพื้นที่ที่รับผิดชอบดำเนินการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535

2. เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหาร ได้มีการปรับปรุงการบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง และเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว ให้ราชการส่วนท้องถิ่นดำเนินการตามโครงการ “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” (Clean Food Good Taste) ประสานกับการใช้กฎหมายสาธารณสุข เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวและสุขภาพของประชาชน

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ





## สารบัญ

	หน้า
บทที่ 1 โครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)	1
บทที่ 2 กลวิธีการดำเนินงาน	10
บทที่ 3 มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร	18
บทที่ 4 การตรวจสอบความสะอาดของแบคทีเรีย โดยใช้ชุดทดสอบ อ 13	24
บทที่ 5 ระบบรายงาน และการติดต่อประสานงาน	29



*Clean Food Good Taste*



อาหารสะอาด รสชาติอร่อย

# บทที่ 1

## โครงการ อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

### 1. ความเป็นมา

ด้วยธุรกิจการท่องเที่ยวเป็นธุรกิจที่สามารถทำรายได้ ให้กับประเทศไทยเป็นจำนวนมากและรัฐบาลไทย มีนโยบายที่จะทำให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยว การบริการด้านอาหาร และการส่งเสริมอุตสาหกรรมด้านอาหาร เพื่อส่งออกในภูมิภาคนี้ จึงมีการกำหนดนโยบายให้หน่วยงานราชการให้การสนับสนุนการท่องเที่ยวและส่งเสริมให้ภาคเอกชนและองค์กรประชาชนจัดกิจกรรมต่างๆ เพื่อดึงดูดให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศหันมาท่องเที่ยวในประเทศไทย

ปัจจัยเรื่องอาหารนับว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญและมีผลกระทบต่อธุรกิจการท่องเที่ยวอย่างสูง เพราะถ้าอาหารที่จัดไว้บริการไม่ปลอดภัยจนทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อแล้ว ก็จะมีผลกระทบเชิงลบอย่างรุนแรงต่อธุรกิจการท่องเที่ยว ฉะนั้น จึงได้มีการจัดทำโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เพื่อกระตุ้นมาตรการในการควบคุม กำกับ และตรวจสอบดูแลสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ให้มีความเข้มงวดกวดขันเพิ่มขึ้น ทั้งนี้ โดยมาตรการทางกฎหมายร่วมกับการประสานงานของภาครัฐ ภาคเอกชนอย่างต่อเนื่อง

### 2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อลดความเสี่ยงอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ซึ่งมีสาเหตุจากร้านจำหน่ายอาหาร โรงอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร



2.2 ส่งเสริมการจัดบริการอาหารในแหล่งท่องเที่ยวให้ถูกสุขลักษณะ โดยมีการบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย แก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

2.3 ส่งเสริมให้ท้องถิ่นจัดการการบริการด้านอาหารและสิ่งแวดล้อมในแหล่งท่องเที่ยวให้ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

### 3. เป้าหมายการดำเนินงาน

สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร อันได้แก่ ร้านจำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารและโรงอาหารที่จำหน่ายในทุกพื้นที่ของประเทศ

### 4. กลยุทธ์และแนวทางการดำเนินงาน

เพื่อให้การดำเนินงานตามโครงการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ มีการกำหนดกลยุทธ์และแนวทางการดำเนินงานออกเป็น 4 กลยุทธ์ โดยให้ดำเนินการควบคู่กันไป ได้แก่ การสร้างพหุภาคี การประกันสุขภาพ การสร้างความยั่งยืน และการประชาสัมพันธ์ มีรายละเอียด ดังนี้

"Project Clean Food  
Good Taste ดีหะครับ"



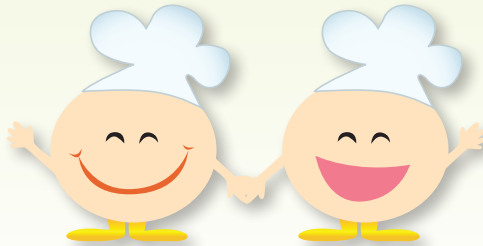
## 4.1 กลยุทธ์การสร้างพหุภาคี

### วัตถุประสงค์

เพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการเป็นเจ้าของโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ร่วมกัน

### แนวทางการดำเนินงาน

- 1) จัดทำโครงการและแผนงานร่วมระหว่างหน่วยงานหลัก
- 2) ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนในทุกระดับ
- 3) จัดการประชุมหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระดับภูมิภาค/ระดับท้องถิ่น เพื่อชี้แจงโครงการ วัตถุประสงค์ การดำเนินงาน และการสนับสนุนการดำเนินงานของภาคี
- 4) สร้างเวทีหรือหน่วยงานให้องค์กรที่เป็นภาคีที่เกี่ยวข้องมีโอกาสปฏิสัมพันธ์กัน ในกรณีเกิดปัญหาที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร และร่วมกันวางแผนแก้ไขปัญหา
- 5) มีการร่วมมือดำเนินงานในพื้นที่เป้าหมายจากหน่วยงานภาครัฐ องค์กรเอกชนในทุกระดับอย่างสอดคล้องเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์และภาพลักษณ์ที่ต้องการ



## 4.2 กลยุทธ์การประกันคุณภาพ

### วัตถุประสงค์

1) เพื่อสร้างระบบติดตาม ตรวจสอบคุณภาพโดยความร่วมมือระหว่างภาครัฐ และภาคเอกชน ทั้งนี้ต้องสอดคล้องรองรับด้วยมาตรการทางกฎหมาย (พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535)

2) สร้างความตระหนักให้กับผู้ประกอบการค้าอาหารในการกำกับดูแลคุณภาพ มาตรฐานของสถานประกอบการและคุณภาพของอาหาร

### แนวทางการดำเนินงาน

1) สำหรับภาครัฐ ดังนี้

1.1 ตรวจสอบคุณภาพสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารเป็นประจำ ตามเงื่อนไขโดยเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดหรือศูนย์อนามัยเขต หรือกรมอนามัย โดยที่มาตรฐานมีอายุ 1 ปี

1.2 กรณีสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ไม่สามารถรักษามาตรฐานให้คงเดิมตามเงื่อนไขที่กำหนด เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นจะต้องดำเนินการเพิกถอนป้าย



## 2) สำหรับภาคเอกชน

2.1 สร้างระบบตรวจสอบคุณภาพโดยมีชมรมผู้ประกอบการ  
ค้าอาหารเป็นแกนหลัก

2.2 สื่อมวลชนแขนงต่างๆ ติดตามตรวจสอบและดำเนินการ  
ประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคทราบอย่างต่อเนื่อง

## 3) สำหรับภาคประชาชนผู้บริโภค

สร้างช่องทางหรือระบบติดต่อประสานงานให้ประชาชนหรือ  
องค์กรประชาชนมีส่วนร่วมในระบบการตรวจสอบ รวมทั้งการแจ้งข้อมูล  
ต่างๆ ย้อนกลับ หรือส่งกลับให้เจ้าหน้าที่ของรัฐหรือสื่อมวลชนเพื่อ  
ดำเนินการต่อไป

## 4.3 กลยุทธ์การสร้างความยั่งยืน

### วัตถุประสงค์

เพื่อมุ่งเน้นให้เจ้าหน้าที่รัฐของหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น เช่น  
เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการ โดยมีผู้ประกอบการร้านค้าอาหารภาคเอกชน  
และองค์กรประชาชนมีส่วนร่วมในการดำเนินงานในโครงการอาหารสะอาด  
รสชาติอร่อย

### แนวทางการดำเนินงาน

1) จัดอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพของเจ้าหน้าที่ผู้ดำเนินงานและ  
ผู้ประกอบการค้าอาหาร

2) กระตุ้นและผลักดันให้หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นใช้กฎหมาย  
(พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535) เป็นเครื่องมือสำคัญในการ  
ควบคุม กำกับ และดำเนินงาน



3) ผลักดันให้หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นสามารถรับผิดชอบในการดำเนินการรับเรื่องร้องทุกข์ และแก้ไขปัญหาที่พบในท้องถิ่นอย่างมีประสิทธิภาพ

4) สนับสนุนให้มีการจัดตั้งสมาคม/ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารที่สามารถดำเนินการและบริหารจัดการกิจกรรมได้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง

5) ศึกษาเพื่อพัฒนารูปแบบ กลวิธีให้เหมาะสม มีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น

## 4.4 กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์

### วัตถุประสงค์

1) เพื่อชักชวนผู้ประกอบการค้าอาหารเข้าร่วมโครงการโดยเผยแพร่จุดขายของป้ายสัญลักษณ์

2) เพื่อสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคต่อการดำเนินการตามโครงการและต่อป้ายสัญลักษณ์

3) เพื่อใช้พลังผู้บริโภคเป็นปัจจัย (แรงกดดันทางสังคม) ให้สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายปรับปรุงให้ได้มาตรฐาน

### แนวทางการดำเนินงาน

- 1) ประชาสัมพันธ์โดยอาศัยสื่อมวลชนเป็นกลวิธีหลัก
- 2) ใช้สื่อสิ่งพิมพ์ประเภทต่างๆ ในการโฆษณาเผยแพร่
- 3) ใช้ป้ายโฆษณาขนาดใหญ่เผยแพร่ตามเส้นทางการเดินทางท่องเที่ยวที่สำคัญ



4) ส่งเสริมกิจกรรมประชาสัมพันธ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องของภาคเอกชน องค์กรประชาชน เช่น พิธีมอบป้ายสัญลักษณ์/หรือการจัดมหกรรมอาหาร ของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดต่างๆ หรือจัดมหกรรมที่ เกี่ยวข้องกับ Clean Food Good Taste เป็นต้น

## 5. หน่วยงานผู้ร่วมรับผิดชอบ

1. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
2. กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย
3. การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
4. หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง
5. หน่วยงานภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง

## 6. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร มีการจัดบริการอาหาร ที่สะอาดปลอดภัยแก่ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาว ต่างประเทศ
2. ลดความเสี่ยงจากโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ

อาหารสะอาด รสชาติอร่อย  
ครับผม



## บทที่ 2

### กลวิธีการดำเนินงาน

โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เริ่มต้นดำเนินการปี 2542 จนถึงปัจจุบัน ทั้งนี้เป็นโครงการร่วมระหว่างกรมอนามัย กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ที่เกิดจากนโยบายรัฐบาลที่กำหนดปีท่องเที่ยวไทย 2541-2542 (Amazing Thailand) ผสมผสานนโยบายรัฐบาลด้านความปลอดภัยอาหาร กลวิธีการดำเนินการแบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน คือ ขั้นตอนการดำเนินงานและขั้นตอนการติดตามประเมินผล

#### 1. ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงานตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย แบ่งออกเป็น 3 ระดับ ดังนี้

##### 1.1 ระดับส่วนกลาง

ดำเนินการโดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ โดยดำเนินการตามกลยุทธ์ 4 ข้อ คือ

##### 1) กลยุทธ์การสร้างพหุภาคี โดย

- จัดทำโครงการความร่วมมือระหว่างกรมอนามัย กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
- ประสานงานกำหนดนโยบายและแผนการดำเนินงาน และขั้นตอนการปฏิบัติระหว่างหน่วยงานองค์กรภาครัฐและภาคเอกชนที่มีส่วนเกี่ยวข้อง



- จัดประชุมหน่วยงานองค์กรที่เกี่ยวข้องในระดับเขต/ภูมิภาค/ท้องถิ่น เพื่อชี้แจงโครงการและกลวิธีการดำเนินงาน

- จัดประชุมภาคีชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารทั่วประเทศ

## 2) กลยุทธ์การประกันคุณภาพ

- กำหนดขั้นตอนและแนวทางการติดตามประเมินผลการประกันคุณภาพพบปะหาทบทวนที่ผู้เกี่ยวข้อง

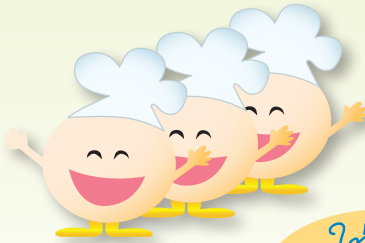
- ทำการสุ่มประเมินในพื้นที่ทั้ง 12 เขต

## 3) กลยุทธ์การสร้างควมยั่งยืน

- จัดทำหลักสูตรพัฒนาศักยภาพ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานผู้ประกอบการ

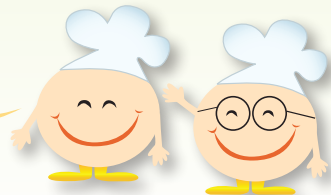
- มีนโยบายส่งเสริมสนับสนุนเพื่อผลักดันให้มีการใช้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ดำเนินงานโดยหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น

- สนับสนุนด้านวิชาการและงบประมาณแก่หน่วยงานราชการส่วนภูมิภาคและท้องถิ่น ในการสาธิตรูปแบบการดำเนินงานที่เหมาะสมในแต่ละพื้นที่ รวมทั้งการศึกษาวิจัย



สร้างพหุภาคี  
ประกันคุณภาพ  
สร้างควมยั่งยืน  
ประชาสัมพันธ์

ใช่แล้ว  
ถูกแล้ว



## 4) กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์ โดย

- จัดทำแผนการประชาสัมพันธ์โครงการในทุกระดับและสนับสนุนการดำเนินงานตามแผนประชาสัมพันธ์ที่กำหนดไว้
- ประสานกับหน่วยงานประชาสัมพันธ์ทั้งภาครัฐและเอกชน
- สนับสนุนการจัดมหกรรมอาหารของพื้นที่

### 1.2 ระดับเขต

ดำเนินการโดยกลุ่มพัฒนาการส่งเสริมสุขภาพและพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยเขตในฐานะผู้ประสานงานและปฏิบัติงานเขต ตามกลยุทธ์ 4 ข้อ คือ

#### 1) กลยุทธ์การสร้างพหุภาคี

- ประชุมและจัดทำแผนปฏิบัติงานร่วมระหว่างหน่วยงานองค์กรที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งการสร้างเวทีหรือการจัดสัมมนาให้มีโอกาสแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็น ประสบการณ์ในส่วนที่เกี่ยวข้อง เพื่อร่วมกันแก้ไขปัญหาและวางแผนการดำเนินงานร่วมกัน
- ประสานสนับสนุน ติดตามการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ของหน่วยราชการส่วนภูมิภาคและส่วนท้องถิ่น ด้านงบประมาณวัสดุ อุปกรณ์ และวิชาการ

#### 2) กลยุทธ์การประกันคุณภาพ โดย

- ดำเนินการสุ่มตรวจสอบปีละ 1 ครั้ง ดำเนินการครบทุกจังหวัดที่รับผิดชอบโดยกำหนดสุ่มตัวอย่างจำนวนร้อยละ 20 ของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานของจังหวัดในพื้นที่รับผิดชอบ

- กรณีพบว่าสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ปฏิบัติไม่ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานต้องดำเนินการแจ้งให้หน่วยงานราชการ ส่วนท้องถิ่นทราบ เพื่อดำเนินการตรวจแนะนำให้ปรุงปรับมาตรฐานให้ดีขึ้น หรือการเพิกถอนป้าย หากสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ไม่สามารถปรับปรุงหรือรักษามาตรฐานต่อไปได้

### 3) กลยุทธ์การสร้างที่ยั่งยืน

- จัดอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ดำเนินงาน ผู้ประกอบการค้าอาหาร และองค์กรประชาชน ในพื้นที่รับผิดชอบ ให้มีความรู้ความเข้าใจด้านสุขาภิบาลอาหารและสามารถนำไปปฏิบัติ ควบคุมดูแล ตรวจสอบได้อย่างมีประสิทธิภาพ

- ส่งเสริมการจัดตั้งสนับสนุนการดำเนินงานของสมาคม/ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารให้สามารถบริหารจัดการได้ด้วยตนเอง อย่างมีประสิทธิภาพ

- ส่งเสริมการจัดตั้งชมรมองค์กรประชาชนผู้บริโภค ให้สามารถดำเนินการพิทักษ์ผลประโยชน์ของชุมชนได้

- สนับสนุนให้มีการศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนารูปแบบการดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพหรือแก้ไขปัญหาสุขาภิบาลอาหารที่เหมาะสมในแต่ละพื้นที่

### 4) กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์

- ประสานงานกับหน่วยงานองค์กรที่เกี่ยวข้องกับภาครัฐ และเอกชน จัดให้มีการประชาสัมพันธ์ด้วยรูปแบบต่างๆ ตามความเหมาะสม



## 1.3 ระดับภูมิภาคและท้องถิ่น

หน่วยงานราชการส่วนภูมิภาคและท้องถิ่นเป็นหน่วยงาน ผู้ปฏิบัติงาน ผู้ดูแล ควบคุม กำกับ ตรวจสอบและประเมินผลให้สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ปรับปรุงให้ได้มาตรฐาน โดยอาศัยอำนาจตาม กฎหมายพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 คือ

1) อาศัยอำนาจตามมาตรา 40/มาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติ การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น/เทศบัญญัติ กำหนดสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร และสำหรับให้สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ให้มีมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย

2) อาศัยอำนาจตามมาตรา 38/มาตรา 41 แห่งพระราชบัญญัติ การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นดำเนินการ ออกหนังสือรับรองการแจ้งหรือใบอนุญาตของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร โดยพิจารณาหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะที่เหมาะสม ตามข้อกำหนดสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารแล้วแต่กรณี

3) อาศัยอำนาจตามมาตรา 42 แห่งพระราชบัญญัติการ สาธารณสุข พ.ศ. 2535 หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นกำหนดเขตควบคุม การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ เพื่อให้เกิดความเป็นระเบียบ เรียบร้อย

4) เพื่อเป็นการปรับปรุงสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่าย อาหาร มีการบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยอย่างต่อเนื่องและเป็นเกียรติคุณ หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น ส่วนภูมิภาค ภาคเอกชน และองค์กร ประชาชน จัดทำโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ในพื้นที่รับผิดชอบ



## การดำเนินงานตามโครงการ มีดังนี้

(ก) ประชุมชี้แจงผู้ประกอบการค้าอาหาร เกี่ยวกับ

- รายละเอียด วัตถุประสงค์ และเงื่อนไขการเข้าร่วมโครงการของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร

- สมัครเข้าร่วมโครงการโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย

- ต้องปรับปรุงสภาพให้ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้การตรวจแนะนำของเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น

- หลักเกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจตัดสิน

- หลักเกณฑ์ตามข้อกำหนดมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ตามเทศบัญญัติของราชการส่วนท้องถิ่นหรือกรมอนามัย

- เกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยน้ำยาตรวจการปนเปื้อนขั้นต้น (อ.13)

(ข) เปิดให้ผู้ประกอบการค้าอาหารสมัครเข้าร่วมโครงการ โดยร่วมกับชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร หรือองค์กรประชาชนที่สนใจ

(ค) คณะกรรมการโครงการระดับภูมิภาคและท้องถิ่นที่ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ภาครัฐ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร องค์กรประชาชนร่วมกันตรวจแนะนำ และตรวจตัดสินโดยอาศัยเกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพ มาตรฐานทางแบคทีเรีย ตามที่กำหนดไว้

(ง) ดำเนินการประกันคุณภาพ โดยมีการตรวจติดตามประเมินผลของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง (เข้าร่วมโครงการ, ต่ออายุป้าย)

(จ) หน่วยงานราชการส่วนภูมิภาค และส่วนท้องถิ่น สามารถรับเรื่องราวร้องทุกข์และแก้ไขปัญหา



(ฉ) เมื่อตรวจตัดสินให้สถานประกอบการค้าอาหาร ได้ป้ายสัญลักษณ์แล้ว ในการมอบป้ายจะต้องระบุ ชื่อสถานประกอบการ วันที่ เดือน และปีที่หมดอายุบนป้ายด้วย

(ซ) สำหรับการประชาสัมพันธ์ป้าย เจ้าของสถานประกอบการสามารถจัดทำป้ายไฟตามขนาดที่ต้องการได้ โดยรูปแบบไม่แตกต่างจากรูปแบบกรมอนามัย รวมถึงต้องเสียค่าใช้จ่ายต่างๆด้วย

## 2. หลักเกณฑ์มาตรฐานที่ใช้ในการตรวจตัดสิน Clean Food Good Taste

2.1 เกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพตามข้อกำหนดสถานที่ปรุงประกอบ จำหน่ายอาหารที่จะได้รับรองมาตรฐานตามข้อกำหนดพื้นฐานของท้องถิ่น หรือมาตรฐานกรมอนามัย ได้แก่ เทศบัญญัติหรือข้อบังคับตำบลประกอบด้วย

1) ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งของทางราชการ ส่วนท้องถิ่น

2) ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของท้องถิ่น หรือของกรมอนามัย เช่น

- ร้านจำหน่ายอาหาร มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารจำนวน 15 ข้อ

- แผงลอยจำหน่ายอาหาร มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารจำนวน 12 ข้อ

- โรงอาหาร มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารจำนวน 30 ข้อ

2.2 เกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่ายด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (อ.13) จำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย





- ตัวอย่างอาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง
- ตัวอย่างภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง
- ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง
- โดยผลของการตรวจตัวอย่างจำนวน 10 ตัวอย่าง จะต้อง

ไม่พบการปนเปื้อน ร้อยละ 90 ขึ้นไป

2.3 การจำหน่ายศูนย์อาหาร สถานที่จำหน่ายจะต้องผ่านเกณฑ์ห้องถิ่นหรือกรมอนามัย (15 ข้อ) และผ่านเกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรียจะได้ป้ายขนาดเล็ก 1 แผ่นต่อ 1 ป้าย

2.4 โรงอาหารในโรงเรียนหรือสถาบันต่างๆ จะต้องทำตามหลักเกณฑ์ของกรมอนามัยให้ได้มาตรฐาน จะได้ป้ายขนาดใหญ่

2.5 โรงครัวโรงพยาบาล และการจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล จะต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ของกรมอนามัย

2.6 ซูเปอร์มาร์เก็ต ปั้มน้ำมัน หรือร้านสะดวกซื้อต่างๆ จะต้องปฏิบัติตามเกณฑ์สถานประกอบการกรมอนามัยจึงจะได้มาตรฐาน

### 3. ขั้นตอนการติดตามประเมินผล

การติดตามความก้าวหน้าการดำเนินงานและติดตามประเมินผลการดำเนินงานโดยภาครัฐภาคเอกชน และองค์กรประชาชน แบ่งออกเป็น 3 ลักษณะ คือ

#### 3.1 การรายงานผลการดำเนินงาน

การติดตามนิเทศงานเป็นไปตามระบบนิเทศงานของกระทรวงสาธารณสุข

1) สำนักตรวจและประเมินผล สำนักปลัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข โดยผู้ตรวจราชการเขตและสาธารณสุขนิเทศ เสนอ



รายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตามโครงการในพื้นที่รับผิดชอบทุกเดือนในที่ประชุมกระทรวงสาธารณสุข

2) สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย รวบรวมผลการดำเนินงานประจำเดือนจากศูนย์อนามัยเขต ผ่านทางการรายงาน Web Report เสนอรายงานความก้าวหน้าของโครงการในจังหวัดรับผิดชอบในที่ประชุมประจำเดือนของกรมอนามัย

3) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดรายงานผลการดำเนินงานผ่านทางระบบรายงาน E-Inspection

## 3.2 การติดตามประเมินผลเชิงคุณภาพ

1) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร่วมกับหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น ดำเนินการตรวจสอบประเมินสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานไม่น้อยกว่าปีละ 2 ครั้ง และรายงานผลตามระบบรายงาน E-Inspection

2) ศูนย์อนามัยเขต ดำเนินการตรวจสอบประเมินสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 20 ทั่วประเทศทุกจังหวัด

3) สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ดำเนินการสุ่มตัวอย่างเพื่อการติดตามประเมินผลปีละ 1 ครั้ง กำหนดจำนวนร้อยละ 10 ของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานของแต่ละจังหวัดนำมาวิเคราะห์ประเมินผลภาพรวมทั้งประเทศของโครงการฯ



### 3.3 การประกันคุณภาพโดยภาคเอกชน และองค์กรประชาชน ดำเนินการ โดย

1) ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ร่วมดำเนินการกับเจ้าหน้าที่ของรัฐระดับภูมิภาคและท้องถิ่นตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานของสถานที่ปรุงประกอบ จำหน่ายอาหาร ตามแบบตรวจแนะนำ เพื่อควบคุมให้มี การปรับปรุง คงสภาพของมาตรฐานด้านสุขลักษณะตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารที่กำหนดไว้

2) สื่อมวลชนแขนงต่างๆ ทำการประชาสัมพันธ์โครงการ ความก้าวหน้าและติดตามให้ข้อมูลข่าวสารที่เกี่ยวข้องกับประชาชน เช่น การเพิกถอนป้ายสัญลักษณ์จากสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารที่ไม่สามารถคงมาตรฐานไว้

3) ประชาชนและองค์กรประชาชน ร่วมกันการตรวจสอบ และแจ้งข้อมูลย้อนกลับให้กับเจ้าหน้าที่รัฐผู้รับผิดชอบหรือสื่อมวลชนแขนงต่างๆ ดังนี้

- โทรศัพท์ 0 2590 4188, 0 2590 4186
- โทรสาร 0 2590 4186, 0 2590 4188
- E-mail: Foodsan@anamai.moph.go.th
- Web site: <http://foodsan.anamai.moph.go.th>
- ศูนย์อนามัยที่ 1- 12
- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
- สำนักงานเขตกรุงเทพมหานคร
- สำนักงานเทศบาลทั่วประเทศ



## 4. สิ่งสนับสนุน

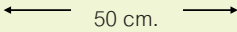
4.1 จากกรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และ ศูนย์อนามัยที่ 1-12 ประกอบด้วย

- 1) ป้ายสัญลักษณ์ “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย”

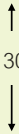


50 cm.

สำหรับร้านจำหน่ายอาหาร/โรงอาหาร  
ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท

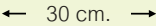


50 cm.



30 cm.

สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารและ  
แผงในศูนย์อาหาร (Food Center)



30 cm.

- 2) ชุดตรวจสอบความสะอาดของแบคทีเรีย (อ.13)



- 3) คู่มือการดำเนินงาน

- 4) แบบสำรวจและแบบตรวจต่างๆ

4.2 ภาคเอกชน ติดต่อด้านศูนย์อนามัยที่ 1-12 ประกอบด้วย

- 1) นายาล้างจาน
- 2) ผ้ากันเปื้อนพร้อมหมวก
- 3) อื่นๆ ตามศูนย์อนามัยที่ 1-12 ได้แจ้งเบื้องต้น



# บทที่ 3

## มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

### 1. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

1. สถานที่รับประทาน เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน

2. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และ บริเวณหน้า หรือในท้องน้ำ ห้องส้วม และ ต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.



3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรอง ทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐาน ของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

4. อาหารสดต้องล้าง ให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือ เก็บ การเก็บอาหารต้องแยก ประเภทต่างๆ หรือแบ่งเป็น สัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส



5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บใน ภาชนะสะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.

6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่มีฝาปิด ใช้ อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแซมรวมไว้

7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและที่วางภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

8. เชียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้

9. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะที่โปร่ง สะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

10. มุลฝอยและน้ำเสียนทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลัก สุขาภิบาล

11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ที่ใช้ตลอดเวลา

12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้อง ผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม

13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาด ก่อนเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุง สำเร็จแล้วทุกชิ้น

14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือ ต้องปิดบาดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงาน ที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด



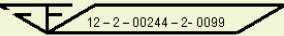
## 2. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

1. แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะดวกสบาย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.

2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค



3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขสารบบอาหาร

(  )

4. น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ

5. เครื่องดื่ม ต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อก หรือทางเทริน้ำ

6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว และต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง

7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.



8. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

9. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด



10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
11. ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว
12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด

### 3. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร

#### ก. สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป

1. สะอาด เป็นระเบียบ
2. โต๊ะ เก้าอี้สะอาด แข็งแรง  
จัดเป็นระเบียบ
3. มีการระบายอากาศที่ดี



#### ข. บริเวณที่เตรียม - ปรุงอาหาร

4. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี
5. มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี
6. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น



7. โต๊ะเตรียม - ปรุง และผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.



## ค. ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร

9. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง

10. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.

11. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

12. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก



13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางรินน้ำหรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

14. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือดักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉะรวมไว้

## ง. ภาชนะอุปกรณ์

15. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว



16. ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด และสะอาด

17. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

18. ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย 2 อ่าง

19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะหรือตะแกรง วางสูง จากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด



20. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.

21. เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะ อาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาซีครอบ (ยกเว้นครีวที่มีการ ป้องกันแมลงวันแล้ว)

## จ. การรวมรวมขยะ และน้ำโสโครก

22. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด

23. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้าง ภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่ง บำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่ง น้ำสาธารณะโดยตรง



24. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบาย น้ำเสียทิ้ง

## ฉ. ห้องน้ำ ห้องส้วม

25. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ



26. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตู ไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม – ประุงอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหารและ ต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี อยู่ในบริเวณ ห้องส้วม

## ข. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

27. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน

28. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผมด้วย

29. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้น ให้ตรวจสอบได้

30. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง



# บทที่ 4

## การตรวจสอบความสะอาดของแบคทีเรีย โดยใช้ชุดทดสอบ อ.13

การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร คือ กระบวนการติดตามสังเกตและพินิจพิจารณาลักษณะการเกิด และการกระจายของโรคที่เกิดจากน้ำและอาหารเป็นสื่อต่างๆ การปนเปื้อนของอาหารและภาชนะ และสภาพทางสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการด้านอาหารอย่างมีระบบ ซึ่งจะรวมทั้งปัจจัยต่างๆ ที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงการเกิดและการกระจายด้วย แบ่งออกเป็น 3 วิธี ได้แก่

### 1. การเฝ้าระวังทางกายภาพ

หมายถึง การเฝ้าระวังสภาพและมาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการด้านอาหารตามกลุ่มเป้าหมายที่ได้กำหนดไว้ ได้แก่ ร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหารในสถาบัน เป็นต้น โดยใช้การเก็บข้อมูลจากแบบตรวจร้านอาหาร แบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหาร และแบบสำรวจ

### 2. การเฝ้าระวังทางเคมี

หมายถึง การเฝ้าระวังการปนเปื้อนของสารเคมีในอาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่จำหน่ายอยู่ในสถานประกอบการด้านอาหารตามกลุ่มเป้าหมายที่ได้กำหนดไว้ในแผนฯ ได้แก่ ร้านอาหาร แผงลอย โรงอาหารในสถาบัน เป็นต้น โดยใช้การเก็บข้อมูลจากการตรวจตัวอย่างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ตรวจทางด้านเคมี



## 3. การเฝ้าระวังทางชีวภาพ

หมายถึง การเฝ้าระวังการปนเปื้อนของสารเคมีในอาหารและ ภาชนะอุปกรณ์ที่จำหน่ายอยู่ในสถานประกอบการด้านอาหาร โรงอาหาร ในสถาบัน เป็นต้น โดยใช้การเก็บข้อมูลจากการตรวจตัวอย่างอาหารและ ภาชนะอุปกรณ์ตรวจทางด้านแบคทีเรีย

สำหรับโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย มีข้อกำหนดใน การตรวจสอบความสะอาดของแบคทีเรียโดยใช้ชุดทดสอบ อ.13 จำนวน 10 ตัวอย่างต่อร้านอาหาร 1 ร้าน หรือแผงลอยจำหน่ายอาหาร 1 แผง ประกอบด้วย อาหาร 5 ตัวอย่าง ภาชนะ 3 ตัวอย่าง และมีผู้สัมผัส อาหาร 2 ตัวอย่าง ทั้งนี้ผลการตรวจสอบความสะอาดจะต้องผ่านร้อยละ 90 ของตัวอย่างที่ตรวจ

## 1. ชุดอุปกรณ์การตรวจและขั้นตอนการตรวจหาโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย

ชุดอุปกรณ์การตรวจ ประกอบด้วย

1. น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์ม

ขั้นต้น (อ.13) \*\*

2. ไม้พันสำลีที่ฆ่าเชื้อแล้ว
3. กรรไกร\*
4. ปากคีบ และช้อนชา\*
5. คัทเตอร์\*
6. แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อโรค
7. ตะเกียงแอลกอฮอล์



**หมายเหตุ** \* อุปกรณ์ข้อ 3, 4, 5 ให้ฆ่าเชื้อโรคโดยการเช็ดด้วยแอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อโรค และลนไฟทุกครั้ง (Sterile technique) ก่อนนำมาใช้

\*\*น้ำยา อ.13 ควรเก็บไว้ในที่แห้งและเย็น ถ้าเก็บที่อุณหภูมิห้อง เก็บได้นาน 3 เดือน ถ้าเก็บในตู้เย็น เก็บได้นาน 6 เดือน

## ขั้นตอนการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ในการตรวจสอบความสะอาดของตัวอย่างทางแบคทีเรียนั้น ได้กำหนดให้ใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มขั้นต้น (อ.13) ซึ่งมีวิธีการตรวจที่ทำได้ง่าย และมีขั้นตอนดังนี้

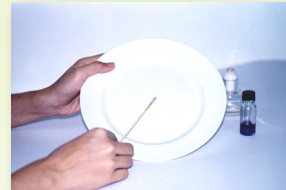
### การตรวจภาชนะอุปกรณ์และมือ

1. จุ่มไม้พินสำลีในน้ำยา อ.13 บิดพอหมาด (ไม้พินสำลี 1 อัน/น้ำยา 1 ขวด/ภาชนะอุปกรณ์ 5 ชิ้น)

2. ป้ายไม้พินสำลีบนผิวภาชนะอุปกรณ์ และมือที่จะตรวจหมุนไปซ้ำๆ (ป้ายซ้ำ 3 ครั้ง)

3. จุ่มไม้พินสำลีลงในขวดน้ำยา หมุนไปมาหลายๆ ครั้ง บิดพอหมาด นำไปป้ายภาชนะอุปกรณ์ชิ้นต่อไปจนครบ 5 ชิ้น

4. หักไม้สวอป โดยดึงไม้ให้พ้นปากหลอดประมาณครึ่งหนึ่ง แล้วหักไม้กับปากขวด ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 17-24 ชั่วโมง อ่านและรายงานผล



**หมายเหตุ** ทุกครั้งที่มีการเปิด ปิดฝาขวดน้ำยา ควรลนไฟที่ปากขวดเพื่อฆ่าเชื้อโรคทุกครั้ง



## วิธีการสวอป

มือผู้สัมผัสอาหาร : หงายฝ่ามือ  
ขึ้นสวอปจากปลายนิ้วถึง ข้อที่ 2 นอกจาก  
หัวแม่มือให้สวอปถึง ข้อที่ 1



- แก้วน้ำ : สวอปครึ่งนิ้วจากขอบบน ทั้งภายในและ  
ภายนอกในส่วนที่สัมผัสอาหาร
- ช้อนส้อม : สวอปที่ตัวช้อนส้อมทั้งภายในและภายนอก  
ในส่วนที่สัมผัสอาหาร
- จาน ชาม ถ้วยขนม : สวอปพื้นที่สัมผัสอาหาร 2x2 ตารางนิ้ว
- เขียง : สวอปด้านที่ใช้งาน 2x2 ตารางนิ้ว
- ตะเกียบ : สวอปตะเกียบ 1 นิ้วครึ่ง รอบปลายที่สัมผัส  
อาหาร

## การตรวจอาหาร

อาหารแข็ง : ใช้กรรไกรตัดอาหารให้มีขนาดเล็กลง และใช้  
ปากคีบที่ฆ่าเชื้อแล้วคีบอาหารใส่ประมาณ  
1 กรัม



อาหารเหลว : ใช้ช้อนชาที่ฆ่าเชื้อแล้ว ตักอาหารประมาณ  
1 มิลลิลิตร ใส่ลงในขวดน้ำยา ตั้งทิ้งไว้ที่  
อุณหภูมิห้อง 17-24 ชั่วโมง อ่านและรายงานผล



## การอ่านและรายงานผล

ถ้าสารละลายเปลี่ยนจากสีม่วงเป็นสีเหลืองภายใน 17-24 ชั่วโมง แสดงว่ามีเชื้อโคลิฟอร์ม ให้รายงานผลเป็น **บวก (+,Positive)**

ถ้าสารละลายยังคงสีม่วง (หรือจางลงเล็กน้อย) แสดงว่าตัวอย่าง นั้นไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม ให้รายงานผลเป็น **ลบ (-,Negative)**

## 2. หลักเกณฑ์การเก็บตัวอย่าง

สถานที่เก็บ	ช่วงเวลา ที่เก็บ	ประเภทของตัวอย่าง						
		อาหาร (ต.ย.)	น้ำดื่ม (ต.ย.)	น้ำแข็ง (ต.ย.)	น้ำหวาน โหล (ต.ย.)	มือ ผู้ปรุง (ต.ย.)	ภาชนะ หยิบจับ (ต.ย.)	แก้วน้ำ (ต.ย.)
1. ร้านอาหาร/ แผงลอย	2 ครั้ง/ปี ก.พ.-มี.ค. และ ก.ค.-ส.ค.	2	1	1	1	2	2 (5 ชิ้น)	1 (5 ชิ้น)
2. ร้านอาหาร (เก็บทุกแผง)	2 ครั้ง/ปี มิ.ย.-ก.ค. และ ม.ค.-ก.พ.	2	1	1	1	2	2 (5 ชิ้น)	1 (5 ชิ้น)
3. โรงครัว โรงพยาบาล	-	4 คาว 2 สอยยาง 1 หวาน 1	-	-	-	3	2 (5 ชิ้น)	1 (5 ชิ้น)

ประเภทของอาหารและการเก็บ

ประเภทอาหาร	การเก็บ
<p style="text-align: center;"><b>อาหารคาว</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. พร้อมรับประทาน เช่น ข้าวแกง</li> <li>2. อาหารจานเดียว เช่น ข้าวมันไก่</li> <li>3. ก๋วยเตี๋ยว</li> <li>4. อาหารตามสั่ง</li> <li>5. ขนมจีน</li> <li>6. โจ๊ก ต้มเลือดหมู เครื่องใน</li> <li>7. อาหารอีสาน</li> <li>8. ขายอาหารหลายอย่าง</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เก็บที่วางจำหน่าย</li> <li>- เก็บรวม 1 กรัม</li> <li>- เก็บผักโรย เนื้อหมู หรือลูกชิ้น</li> <li>- เก็บผักที่ทานคู่กัน</li> <li>- เก็บผักและเส้น</li> <li>- เก็บเครื่องในหรือหมูที่ลวกไว้</li> <li>- เก็บผักดิบต่างๆ</li> <li>- ให้เลือกอาหารที่เสิร์ฟ</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>อาหารหวาน</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ขนมน้ำแข็ง</li> <li>2. ขนมกะทิ</li> <li>3. ไอศกรีม</li> <li>4. อาหารว่าง</li> <li>5. ขนมหวานแห้ง</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เก็บพวกที่ใช้มือสัมผัสมากที่สุด</li> <li>- เก็บตัวขนม</li> <li>- เก็บตัวไอศกรีม ผลไม้โรยหน้า (ถ้ามี)</li> <li>- เก็บอาหารที่พร้อมรับประทาน</li> <li>- เก็บที่คิดว่าเสี่ยง</li> </ul>



# บทที่ 5

## ระบบรายงาน และการติดต่อประสานงาน

### 1. ระบบการรายงาน

การรายงานผลการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) มีระบบการรายงานหลักตามนโยบายของกระทรวงสาธารณสุข ดังนี้

#### 1.1 การรายงาน E-Inspection

คือ การรายงานผลการดำเนินงาน Clean Food Good Taste ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดให้กับสำนักตรวจและประเมินผล สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ผ่าน Web Site ของสำนักตรวจและประเมินผล (<http://203.157.240.4/bie/index.php>) ซึ่งเป็นการรายงานความก้าวหน้าของโครงการในพื้นที่รับผิดชอบทุกเดือน และสำนักตรวจและประเมินผลจะทำการรวบรวมเพื่อนำเสนอในที่ประชุมกระทรวงสาธารณสุขต่อไป

#### 1.2 ระบบรายงานผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำผ่านระบบ Internet

คือ ระบบรายงานผลการดำเนินงาน Clean Food Good Taste ของศูนย์อนามัยเขต โดยรายงานผ่านทาง Web Board ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ (<http://foodsafety.anamai.moph.go.th>) โดยกำหนดส่งรายงาน/ข้อมูลความก้าวหน้าของโครงการของศูนย์อนามัยเขต ทุกวันที่ 20 ของทุกเดือน (เริ่ม 20 กุมภาพันธ์ 2547 เป็นต้นไป) ซึ่งสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จะรวบรวมรายงานผลการดำเนินงาน



สุขาภิบาลอาหารรายเดือนเพื่อนำเสนอในที่ประชุมกรมอนามัย ซึ่งจะประกอบด้วย

1. ผลการดำเนินงาน Clean Food Good Taste รายจังหวัด
2. ผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามมาตรฐานท้องถิ่นรายจังหวัด

## 2. การประสานงาน

เจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการค้าและผู้บริโภคสามารถสอบถามข้อคิดเห็น ข้อเสนอแนะ ในการดำเนินงานโครงการอาหารสะอาดรสชาติอร่อย Clean Food Good Taste ได้โดยตรงที่

2.1 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

1. โทรศัพท์ 0 2590 4188, 0 2590 4186
2. โทรสาร 0 2590 4186, 0 2590 4188
3. E-mail : Foodsan@anamai.moph.go.th
4. Web site : <http://foodsan.anamai.moph.go.th>

2.2 ศูนย์อนามัยที่ 1- 12 ดังนี้

1. ศูนย์อนามัยที่ 1 กรุงเทพมหานคร  
กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม  
โทรศัพท์ 0 2986 0884  
โทรสาร 0 2521 0226  
Web site : <http://www.anamai.moph.go.th/hpc1>



2. ศูนย์อนามัยที่ 2 สระบุรี  
กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม  
โทรศัพท์ 0 3630 0830-2  
โทรสาร 0 3630 0829  
Web site : <http://www.anamai.moph.go.th/hpc2>
  
3. ศูนย์อนามัยที่ 3 ชลบุรี  
กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม  
โทรศัพท์ 0 3814 8165-9  
โทรสาร 0 3879 9732  
Web site : <http://www.anamai.moph.go.th/hpc3>
  
4. ศูนย์อนามัยที่ 4 ราชบุรี  
กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม  
โทรศัพท์ 0 3231 0368  
โทรสาร 0 3232 3311  
Web site : <http://www.anamai.moph.go.th/hpc4>
  
5. ศูนย์อนามัยที่ 5 นครราชสีมา  
กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม  
โทรศัพท์ 0 4430 5131  
โทรสาร 0 4429 1506  
Web site : <http://www.anamai.moph.go.th/hpc5>



6. ศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่น  
กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม  
โทรศัพท์ 0 4324 1611  
โทรสาร 0 4324 3416  
Web site : <http://www.anamai.moph.go.th/hpc6>
  
7. ศูนย์อนามัยที่ 7 อุบลราชธานี  
กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม  
โทรศัพท์ 0 4528 8586-8  
โทรสาร 0 4528 8580  
Web site : <http://www.anamai.moph.go.th/hpc7>
  
8. ศูนย์อนามัยที่ 8 นครสวรรค์  
กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม  
โทรศัพท์ 0 5632 5093-5  
โทรสาร 0 5625 5403  
Web site : <http://www.anamai.moph.go.th/hpc8>
  
9. ศูนย์อนามัยที่ 9 พิษณุโลก  
กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม  
โทรศัพท์ 0 5529 9280-2  
โทรสาร 0 5529 9285  
Web site : <http://www.anamai.moph.go.th/hpc9>



10. ศูนย์อนามัยที่ 10 เชียงใหม่  
กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม  
โทรศัพท์ 0 5327 2740  
โทรสาร 0 5327 4014  
Web site : <http://www.anamai.moph.go.th/hpc10>
  
11. ศูนย์อนามัยที่ 11 นครศรีธรรมราช  
กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม  
โทรศัพท์ 0 7539 9460-4  
โทรสาร 0 7539 9124  
Web site : <http://www.anamai.moph.go.th/hpc11>
  
12. ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา  
กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม  
โทรศัพท์ 0 7321 6776  
โทรสาร 0 7321 3747  
Web site : <http://www.anamai.moph.go.th/hpc12>

- 2.3 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ
- 2.4 สำนักงานเทศบาลทั่วประเทศ
- 2.5 สำนักงานเขตกรุงเทพมหานคร





## เอกสารอ้างอิง

1. เฉลิมชาติ แจ่มจรรยา และคณะ, คู่มือ (เล่ม 1) พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535, ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย, โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก พิมพ์ครั้งที่ 7, 2541
2. ทรวง เหลี่ยมรังสี และคณะ, คู่มือวิชาการกรมอนามัย, โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2537
3. ลีลานุช สุเทพารักษ์, คู่มือการดำเนินงานโครงการสุขภาพอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย (อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste), โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์ (ร.ส.พ.) พิมพ์ครั้งที่ 2, 2544
4. สุวรรณา ธรรมร่มดี, คู่มือเจ้าหน้าที่ในการใช้แบบสำรวจร้านอาหารและโรงพยาบาลในสถาบัน (สอรร.) และแบบสำรวจโรงครัวของโรงพยาบาล (สอรรพ. 7), โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2536
5. อรสา เลิศสุโกวณิชย์ และคณะ, คู่มือมาตรฐานและกลวิธีในการดำเนินงานสุขภาพอาหารของสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร, โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2545
6. กรมอนามัย, กองสุขภาพอาหาร, เอกสารโครงการสุขภาพอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย “Clean Food Good Taste”, เอกสารโรเนียว, 2542



## ที่ปรึกษา

นางนันทกา หนูเทพ

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ  
รักษาการแทนผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

นางนภพรรณ นันทพงษ์

หัวหน้ากลุ่มวิจัยและพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร

## ผู้จัดทำ

นางสาวชญัญญา เลิศสุโภชนิชย์

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

## ภาพถ่าย

นายกิตติพงศ์ ภูอุดม

นายช่างศิลป์ชำนาญงาน







สุขภาพดี  
เริ่มต้นที่นี่



สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

พิมพ์ครั้งที่ 1/2556 จำนวนพิมพ์ 7,000 เล่ม โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด