มาตรฐาน การปฏิบัติงาน องค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่น	ชื่อกระบวนการ **การรับรองคุณภาพสถานประกอบกิจการ** (ร้านอาหาร, โรงอาหาร, สถานที่สะสมอาหาร/ ตลาดสด, ตลาดนัด/แผงลอยจำหน่ายอาหาร)	รหัสกระบวนงาน EHA 1000
		แก้ไขครั้งที่ 2 : กันยายน 2559
	ผู้จัดทำ **สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ**	วันที่เริ่มใช้เอกสาร 1 ตุลาคม 2559
		จำนวนหน้า : 14 หน้า

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อให้บุคลากรของท้องถิ่นมีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการการจัดการสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้องตามหลักกฎหมายและหลักวิชาการ

1.2 เพื่อพัฒนายกระดับคุณภาพ ความสะอาด ความปลอดภัย ของสถานประกอบกิจการด้านอาหาร

2. ขอบเขต

ครอบคลุมกระบวนการดำเนินงานตั้งแต่การกำหนดผู้รับผิดชอบ การจัดทำทะเบียนฐานข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหาร/ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร การออกใบอนุญาต/การแจ้ง/การต่ออายุใบอนุญาต การตรวจสุขลักษณะตามเกณฑ์/ข้อกำหนด การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ และสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อควบคุม จัดการปัจจัยสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้อง อันได้แก่ สถานที่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ ผู้สัมผัสอาหาร สัตว์และแมลงนำโรคต่าง ๆ เพื่อให้อาหารมีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย ประชาชนได้รับการคุ้มครองสิทธิในการบริโภคและการเลือกใช้บริการที่มีคุณภาพ

หมายเหตุ (เพิ่มเติม) :

การตรวจแนะนำมี 2 ลักษณะ คือ

1. การรับรองสุขลักษณะเพื่อประกอบการยื่นขออนุญาต/การแจ้ง/การต่อใบอนุญาต
2. การตรวจรับรองเพื่อเปรียบเทียบดำเนินคดีหรือเมื่อมีข้อร้องเรียน

ซึ่งขั้นตอนวิธีการในการตรวจสุขลักษณะสถานประกอบกิจการด้านอาหาร มี 3 วิธีการหลัก ๆ ดังนี้

1. ตรวจแนะนำตามแบบฟอร์มข้อมาตรฐานหรือข้อกำหนดตามกฎหมายหรือตามแบบตรวจแนะนำที่กรมอนามัยกำหนด
2. ตรวจแนะนำตามขั้นตอนการปรุง/ผลิตอาหาร ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงประกอบ การเสิร์ฟ และการจำหน่ายหรือจัดบริการแก่ผู้บริโภค
3. ตรวจแนะนำตามระบบหมวดหมู่ของส่วนที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปรุงอาหาร ได้แก่ สถานที่/โครงสร้าง วัตถุดิบ/อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สัตว์แมลงนำโรค และผู้สัมผัสอาหาร

สรุปผลการตรวจประเมินและการให้คำแนะนำเพื่อปรับปรุง หากมีประเด็นที่ไม่ชัดเจนให้ใช้ความเห็นของคณะกรรมการเป็นข้อยุติ

กระบวนการรับรองด้านสุขาภิบาลอาหารแบ่งเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่

1. สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (ร้านอาหาร, โรงอาหาร, สถานที่สะสมอาหาร)
2. ตลาด (ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดสด, ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดนัด)
3. การจำหน่ายสินค้าในที่ทางสาธารณะ (แผงลอยจำหน่ายอาหาร)

3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

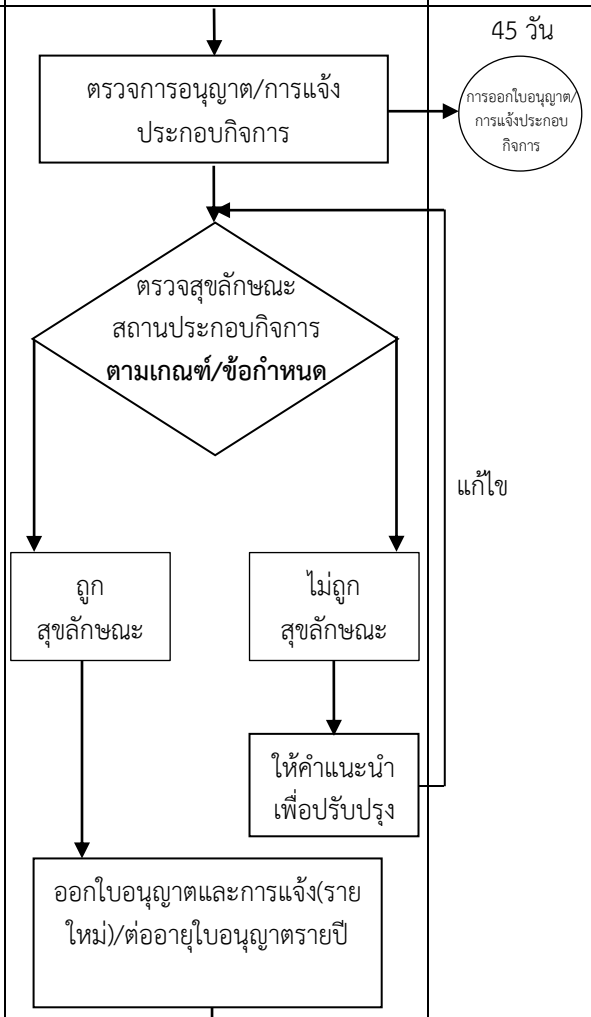
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

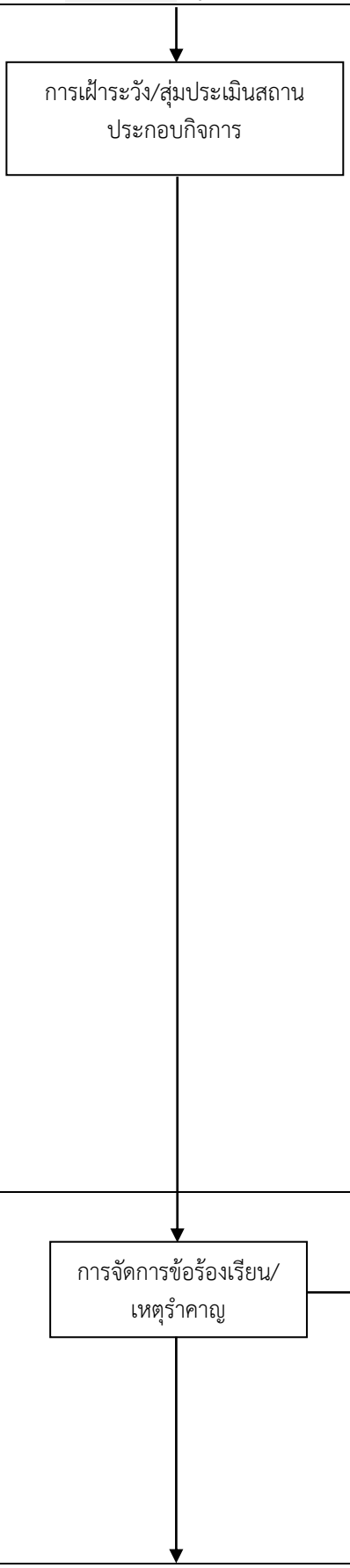
4. เอกสารอ้างอิง

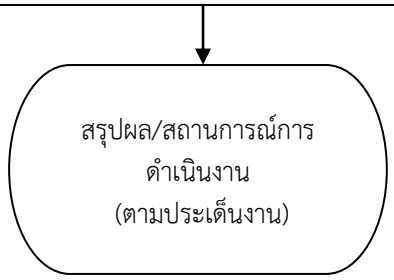
1. กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือการจัดบริการอาหารในซูเปอร์มาร์เก็ต. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, 2544.
2. กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือข้อกำหนดด้านสุขลักษณะสำหรับมินิมาร์ท. โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, 2549.
3. กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือการดำเนินงานโครงการก๋วยเตี๋ยวอนามัยส่งเสริมคนไทยสุขภาพดี. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2552.
4. คู่มือการดำเนินงานโครงการสุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย (อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste). พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, 2544.
5. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535. ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 109 ตอนที่ 38 หน้า 167-88 (ลงวันที่ 5 เมษายน 2535), 2535.
6. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือตลาดสด น่าซื้อ. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2556.
7. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือตลาดนัด น่าซื้อ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม, 2557.
8. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม, 2557.
9. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2558
10. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2559.

5. แผนภูมิการทำงาน

ขั้นตอนที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา (217 วันทำการ)	มาตรฐานคุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
ระยะเตรียมการ					
1.	กำหนดผู้รับผิดชอบ	7 วัน	1. มีความรู้ด้านสาธารณสุข (อนามัยสิ่งแวดล้อม/สุขาภิบาลอาหาร) หรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร FSI หรือ BFSI หรือมีประสบการณ์ในการทำงาน อย่างน้อย 1 ปี 2. กำหนดบทบาทหน้าที่ของผู้รับผิดชอบและคณะทำงาน	คำสั่งแต่งตั้งหรือหนังสือมอบหมายผู้รับผิดชอบที่มีคุณสมบัติตามมาตรฐานคุณภาพงานและคณะทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร	นายกเทศมนตรี
ระยะดำเนินการ					
2.	สำรวจ จัดทำฐานข้อมูล และวิเคราะห์สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร	30 วัน	มีทะเบียนข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหาร/ ที่ถูกต้องตรวจสอบได้ และปรับปรุงให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ <u>โดยมีข้อมูล</u> - ชื่อ/ที่อยู่สถานประกอบกิจการ/ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร - การขออนุญาต/การแจ้ง/การต่ออายุ - รายละเอียดการตรวจสุขลักษณะสถานประกอบกิจการ	1. มีฐานข้อมูลทะเบียนสถานประกอบกิจการจำแนกตามประเภทเป็นหมวดหมู่ เป็นระบบ โดย - จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล - จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ 2. ในฐานข้อมูลทะเบียนตามข้อ 1 ครอบคลุมข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ประกอบกิจการ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์	ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย

ขั้นตอนที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา (217 วันทำการ)	มาตรฐานคุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
3.		45 วัน	1. เทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่น เรื่อง การตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ มีการตรวจสอบการออก และบังคับใช้อย่างถูกต้องและทันสมัย ครอบคลุมทุกสถานประกอบกิจการ 2. ตรวจสุขลักษณะตามแบบฟอร์มมาตรฐานหรือข้อกำหนดตามกฎหมายหรือตามแบบตรวจแนะนำที่กรมอนามัยกำหนด 3. สถานประกอบกิจการได้รับการตรวจและมีสุขลักษณะถูกต้องก่อนดำเนินการออกใบอนุญาตหรือการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาต	1. มีเทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่องการตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ 2. มีเอกสารการตรวจสุขลักษณะตามแบบฟอร์มมาตรฐานหรือข้อกำหนดตามกฎหมายหรือตามแบบตรวจแนะนำที่กรมอนามัยกำหนด 3. มีทะเบียนสถานประกอบกิจการที่ขออนุญาตหรือการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาต มีข้อมูลการตรวจสุขลักษณะ - จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล - จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (Excel/Application)	ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย
4.	การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร	15 วัน	ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลของกรมอนามัยและมีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร/ประกาศนียบัตร	1. มีแผนงาน/โครงการอบรมผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร 2. มีการอบรมผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง 3. มีทะเบียนผู้ประกอบกิจการ/ ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด	ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย

ขั้นตอนที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา (217 วันทำการ)	มาตรฐานคุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
5.		60 วัน	1. สุ่มตรวจเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารตามสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ หรือตามนโยบาย เป้าหมายการดำเนินงานในท้องถิ่น 2. สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการที่ได้รับการออกใบอนุญาตหรือการแจ้งจากทะเบียนที่มีเพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐาน 3. มีช่องทางการสื่อสารความเสี่ยงด้านสุขาภิบาลอาหาร 4. มีการจัดทำสรุปและเผยแพร่รายงานสถานการณ์การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร	1. มีข้อมูลสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เป็นปัจจุบัน 2. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ได้รับการออกใบอนุญาตหรือการแจ้งจากทะเบียนที่มีเพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง ครอบคลุมร้อยละ 30 ครอบคลุมร้อยละ 20 และครอบคลุมร้อยละ 10 ของสถานประกอบกิจการที่อนุญาตหรือแจ้ง 2. มีแผนการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหาร 3. มีการเผยแพร่รายงานสถานการณ์การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในเวทีประชุมภาคีเครือข่าย/ชมรมผู้ประกอบกิจการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย
6.		20	สามารถจัดการข้อร้องเรียนและเหตุรำคาญตามข้อบัญญัติท้องถิ่น การออกคำสั่งตามปกครองและเปรียบเทียบปรับและดำเนินคดี	1. มีช่องทางการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ 2. มีมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ	ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย

ขั้นตอนที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา (217 วันทำการ)	มาตรฐานคุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
7.		30	1. มีการสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารและจัดทำข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร	1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ และแฟ้มรวบรวมผลงานปีละ 1 ครั้ง 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร	ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย

6. รายละเอียดของขั้นตอนการปฏิบัติงาน

6.1 ระยะเตรียมการ

(1) กำหนดผู้รับผิดชอบ

ผู้บริหารท้องถิ่น/หน่วยงาน กำหนดผู้รับผิดชอบที่มีความรู้ทางด้านสาธารณสุข (อนามัยสิ่งแวดล้อม/สุขาภิบาลอาหาร) หรือผู้ที่ผ่านการอบรมหลักสูตรพัฒนาเจ้าหน้าที่ด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร Food Sanitation Inspector:FSI, Basic Food Sanitation Inspector:BFSI หรือหลักสูตรทางด้านอาหารปลอดภัยอื่น ๆ ซึ่งผู้รับผิดชอบอาจเป็นเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามพรบ.การสาธารณสุข พ.ศ.2535 หรืออาจเป็นเจ้าพนักงานอื่นที่กฎหมายได้กำหนดให้เป็นผู้มีหน้าที่ในการตรวจตรา แนะนำ ควบคุม สถานประกอบกิจการที่เกี่ยวกับอาหาร เพื่อให้มีการดำเนินงานการจัดการสุขาภิบาลอาหาร โดยมีการจัดทำคำสั่งแต่งตั้งเป็นคณะกรรมการหรือคณะทำงานฯ เพื่อให้มีผู้รับผิดชอบอย่างชัดเจนในการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร

6.2 ระยะดำเนินการ

(2) สำรวจ จัดทำฐานข้อมูล และวิเคราะห์สถานการณ์ ข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหาร/ ผู้ประกอบกิจการ/ ผู้สัมผัสอาหาร

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย สำรวจข้อมูลเพื่อรวบรวมจัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบกิจการ/ทะเบียนผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร ให้ครบถ้วน ถูกต้อง สามารถตรวจสอบได้ และปรับปรุงข้อมูลที่มีอยู่ให้เป็นปัจจุบัน ควรจัดเก็บจัดเก็บอยู่ในระบบคอมพิวเตอร์และ/หรือจัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล ซึ่งมีรายละเอียดของข้อมูลที่สำคัญ คือ ชื่อ ที่อยู่หรือที่ตั้ง เจ้าของ/ผู้ประกอบกิจการ ประเภทกิจการ เอกสารการอนุญาตหรือใบรับแจ้ง วันที่อนุญาต วันที่ครบกำหนดต่อใบอนุญาต จำนวนผู้สัมผัสอาหาร ประวัติการเข้ารับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร การตรวจติดตามต่ออายุใบอนุญาต/ใบแจ้ง การผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ เป็นต้น

(3) การออกใบอนุญาตและการแจ้งประกอบกิจการ

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย ต้องมีการตรวจสอบการออกข้อกำหนดท้องถิ่นหรือเทศบัญญัติว่า มีการบังคับใช้หรือมีความถูกต้องทันสมัยหรือไม่ โดยที่สถานประกอบกิจการที่ขออนุญาตหรือการแจ้งนั้น ต้องได้รับการตรวจสุขลักษณะสถานประกอบกิจการตามเกณฑ์/ข้อกำหนดจากเจ้าหน้าที่ก่อน เมื่อดำเนินการถูกต้องตามเกณฑ์/ข้อกำหนดจึงออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งหรือ

ต่ออายุใบอนุญาตให้กับผู้ประกอบกิจการ รายละเอียดขั้นตอนการอนุญาต/การแจ้งตามกระบวนการ EHA 9002, EHA 9003

การตรวจสุขลักษณะสถานประกอบกิจการ สามารถจำแนกได้เป็น 2 ลักษณะ ได้แก่

1. การรับรองสุขลักษณะเพื่อประกอบการยื่นขออนุญาต/การแจ้ง/การต่อใบอนุญาต

2. การตรวจรับรองเพื่อเปรียบเทียบดำเนินคดีหรือเมื่อมีข้อร้องเรียน ซึ่งต้องเป็นผู้ตรวจที่มีอำนาจหน้าที่ตามกฎหมาย ตามรายละเอียดขั้นตอนการตามกระบวนการ EHA 9004, EHA 9005

กรณีตรวจสุขลักษณะสถานประกอบกิจการแล้วไม่ถูกสุขลักษณะ ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมายต้องให้คำแนะนำผู้ประกอบกิจการด้านอาหารเพื่อปรับปรุงแก้ไขให้ถูกสุขลักษณะภายในระยะเวลาที่กำหนด และมีการติดตามผลการดำเนินการปรับปรุงในภายหลัง โดยใช้แบบบันทึก 3 ตอน หรือหนังสือราชการส่วนท้องถิ่น หรือแบบบันทึกข้อแนะนำอื่น ๆ หรือตามแบบฟอร์มการตรวจแนะนำของกรมอนามัย

เอกสารการตรวจแนะนำสถานประกอบกิจการ (ในกรณีมีการประกาศ/กฎกระทรวงที่เกี่ยวข้องให้ยึดตามเกณฑ์ข้อกำหนดในกฎกระทรวงเป็นหลัก) แบบตรวจแนะนำสถานประกอบกิจการแต่ละประเภทและเกณฑ์การรับรองเบื้องต้น ได้แก่

1. ร้านอาหาร : ใช้แบบตรวจร้านอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน 15 ข้อ และมีการทดสอบความสะอาดด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย ตัวอย่างอาหาร 5 ตัวอย่าง ภาชนะอุปกรณ์ 3 ตัวอย่าง และมือผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง

2. โรงอาหาร : ใช้แบบตรวจโรงอาหาร 30 ข้อ และกรณีที่โรงอาหารมีร้านจำหน่ายย่อยหลายร้าน ให้ทำการสำรวจแล้วสรุปลงในแบบผลการสำรวจโรงอาหาร (จำแนกตามร้านย่อย) โดยทุกร้านต้องได้มาตรฐานครบตามเกณฑ์การพิจารณามาตรฐาน ถ้ามีร้านใดร้านหนึ่งไม่ได้มาตรฐาน ให้ถือว่าไม่ผ่านมาตรฐานในข้อนั้น การประเมินผลใช้แบบสำรวจฯ 1 ชุด สำหรับโรงอาหาร 1 แห่ง

3. มินิมาร์ทและซูเปอร์มาร์เก็ต : ใช้แบบตรวจมินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ต

4. ตลาดประเภทที่ 1 หรือตลาดสด : ใช้แบบตรวจตลาดสด ตล1. เก็บและทดสอบตัวอย่างอาหารเพื่อวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีอย่างง่าย จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ สารฟอร์มาลีน สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว และสารฆ่าแมลง

5. ตลาดประเภทที่ 2 หรือตลาดนัด : ใช้แบบตรวจตลาดนัด ตล2. เก็บและทดสอบตัวอย่างอาหารเพื่อวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีอย่างง่าย จำนวน 4 ชนิด ได้แก่ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารบอแรกซ์ และสารฟอกขาว

6. แผงลอยจำหน่ายอาหาร : ใช้แบบตรวจแผงลอย ตามเกณฑ์มาตรฐาน 12 ข้อ และมีการทดสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบโคลีฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่าย (SI-2) จำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย ตัวอย่างอาหาร 5 ตัวอย่าง ภาชนะอุปกรณ์ 3 ตัวอย่าง และมือผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย ต้องออกเอกสารการรับรองตามเงื่อนไขของการรับรองให้แก่สถาน-ประกอบกิจการที่ผ่านเกณฑ์การประเมินรับรองคุณภาพฯ หรือ สำเนาแบบตรวจแนะนำ หรือใบอนุญาต หรือรับรองการแจ้ง/ใบประกาศนียบัตรรับรอง/ป้ายสัญลักษณ์/เครื่องหมายที่หน่วยงานราชการหรือท้องถิ่นกำหนดโดยจัดทำทะเบียนการอนุญาต/การแจ้งหรือการรับรองตามระบบงานทะเบียนที่ส่วนราชการกำหนดเป็นแฟ้มข้อมูลแยกหมวดหมู่หรือจัดทำเป็นระบบฐานข้อมูลในคอมพิวเตอร์

(4) การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร

การจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นการดำเนินงานที่ต้องมีการจัดการและควบคุมปัจจัยสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวกับสถานที่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สัตว์และแมลงนำโรค และผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งเป็นสาเหตุที่จะทำให้อาหารไม่สะอาด โดยเจ้าหน้าที่ต้องมีแผนงาน/โครงการอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร และจัดอบรมอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร อาหารปลอดภัย และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งจัดทำทะเบียนผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลการอบรม และสรุปเป็นรายงานเสนอผู้บริหารหน่วยงาน (อาจกำหนดเงื่อนไขในการขออนุญาตหรือการแจ้งหรือการต่อใบอนุญาตประกอบกิจการให้ผู้ประกอบกิจการ ว่า ต้องผ่านขั้นตอนการพัฒนาศักยภาพหรือฝึกอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดไว้มาก่อนในข้อกำหนดท้องถิ่นหรือเทศบัญญัติท้องถิ่น)

6.3 ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์

(5) การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ

การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการเป็นการคุ้มครองผลประโยชน์ของผู้บริโภค ทั้งยังควบคุมดูแลสถานประกอบกิจการให้ปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อลดความเสี่ยงหรืออันตรายที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากการประกอบกิจการ ซึ่งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มีหน้าที่โดยตรงในการดูแลความเป็นอยู่ของประชาชนในท้องถิ่น จึงต้องทำหน้าที่ในการคุ้มครองผู้บริโภค และพิทักษ์สิทธิผู้บริโภคตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ด้วย ซึ่งการดำเนินการมีดังนี้

1. การสุ่มตรวจเฝ้าระวัง โดยกำหนดประเด็นด้านสุขาภิบาลอาหารที่จะเฝ้าระวังตามสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ หรือตามนโยบาย เป้าหมายการดำเนินงานในท้องถิ่น เช่น การสุ่มเฝ้าระวังอาหาร ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร ความสะอาดของสถานประกอบกิจการ การเฝ้าระวังอาหารสะอาดในโรงเรียน เป็นต้น วางแผนการดำเนินการ/การสุ่มตัวอย่างต้องกำหนดเป้าหมาย/นิยามให้ชัดเจน เตรียมเครื่องมือและวิธีการเก็บตัวอย่าง ประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินการตามแผนงานที่วางไว้ รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล สรุปสถานการณ์ตามวัตถุประสงค์ของการเฝ้าระวัง อาจเป็นรายเดือนหรือรายปี ตามลักษณะของการออกแบบระบบเฝ้าระวัง รวมถึงแนวทางการแก้ปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น กรณีพบปัญหามือผู้สัมผัสอาหารไม่สะอาดจากการใช้ชุดทดสอบ SI-2 ที่ให้ผลบวก ต้องให้คำแนะนำวิธีการล้างมือ

2. เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ/ผู้เกี่ยวข้อง วางแผนการสุ่มประเมินสถานประกอบกิจการที่ได้รับการออกใบอนุญาตหรือการแจ้งจากทะเบียนที่มี เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐานของสถานประกอบกิจการ รวมทั้งเป็นการกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง ครอบคลุมร้อยละ 30 ของสถานประกอบกิจการที่อนุญาตหรือแจ้ง

3. การสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหาร จากช่องทางการรับฟังความคิดเห็นและช่องทางการร้องเรียน เมื่อมีประเด็นปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อสิทธิสุขภาพของประชาชนจากการบริโภคอาหาร จากการใช้บริการสถานประกอบกิจการ ต้องนำประเด็นดังกล่าวมาจัดทำแผนประชุมผู้มีส่วนได้เสียต่าง ๆ เช่น การจัดประชุมภาคีเครือข่ายด้านอาหาร ประชุมชมรมผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร เป็นต้น เพื่อจัดทำแผนการสื่อสารความเสี่ยงและแนวทางแก้ไขปัญหา

4. จัดทำสรุปรายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเสนอต่อผู้บริหารและผู้เกี่ยวข้องในการกำหนดมาตรการ แนวทางการควบคุมป้องกันด้านสุขาภิบาลอาหารต่อไป

(6) การจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมายและผู้เกี่ยวข้อง มีการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ ตามกระบวนการ EHA 6000 9004 และ 9005 โดยมีมาตรการป้องกัน หรือมีช่องทางการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ

(7) สรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงาน

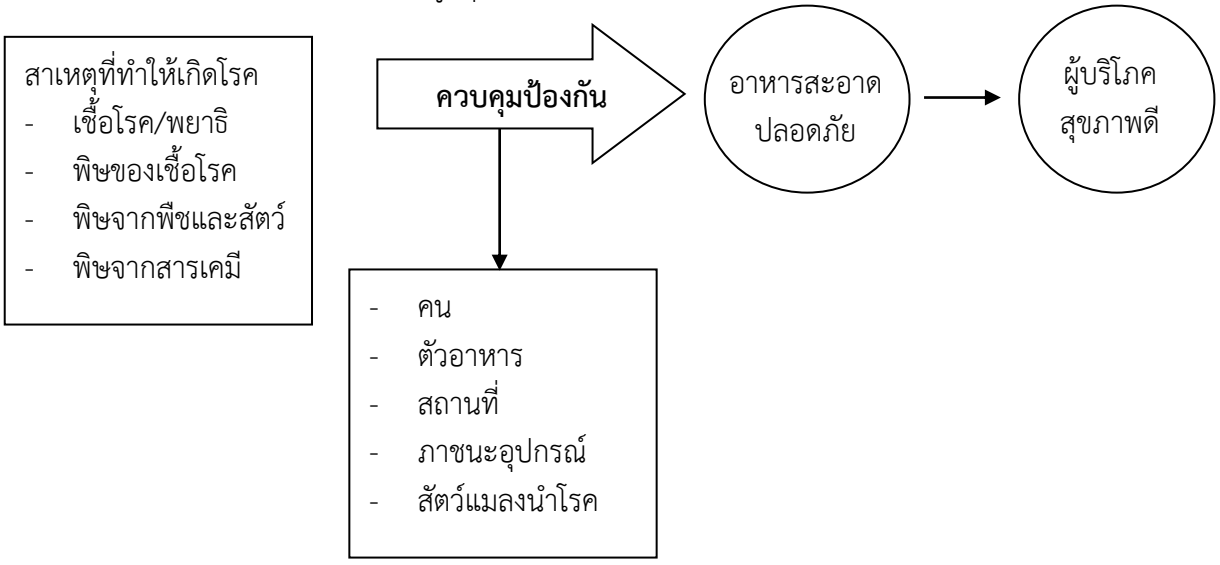
ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย จัดทำรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารตลอดทั้งปีงบประมาณ ซึ่งประกอบด้วย ข้อมูลสถานประกอบกิจการ/ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร การอนุญาต/การแจ้ง/การต่ออายุใบอนุญาต การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ การจัดการข้อร้องเรียน เหตุรำคาญ ปัญหาอุปสรรค และแนวทางการแก้ไขปัญหา ซึ่งควรดำเนินการจัดทำเป็นรูปเล่มรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีละ 1 ครั้ง รวมทั้งจัดทำข้อเสนอแนะด้านสุขาภิบาลอาหารเสนอต่อผู้บริหาร

7. คำนิยาม

การสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) หมายถึง การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนอนพยาธิ และสารเคมีต่างๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค

การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย ทำได้โดยการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภค การควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมปรุงประกอบการบริการอาหารมี 5 ปัจจัย คือ

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



แผนภูมิแสดง แนวคิดการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย

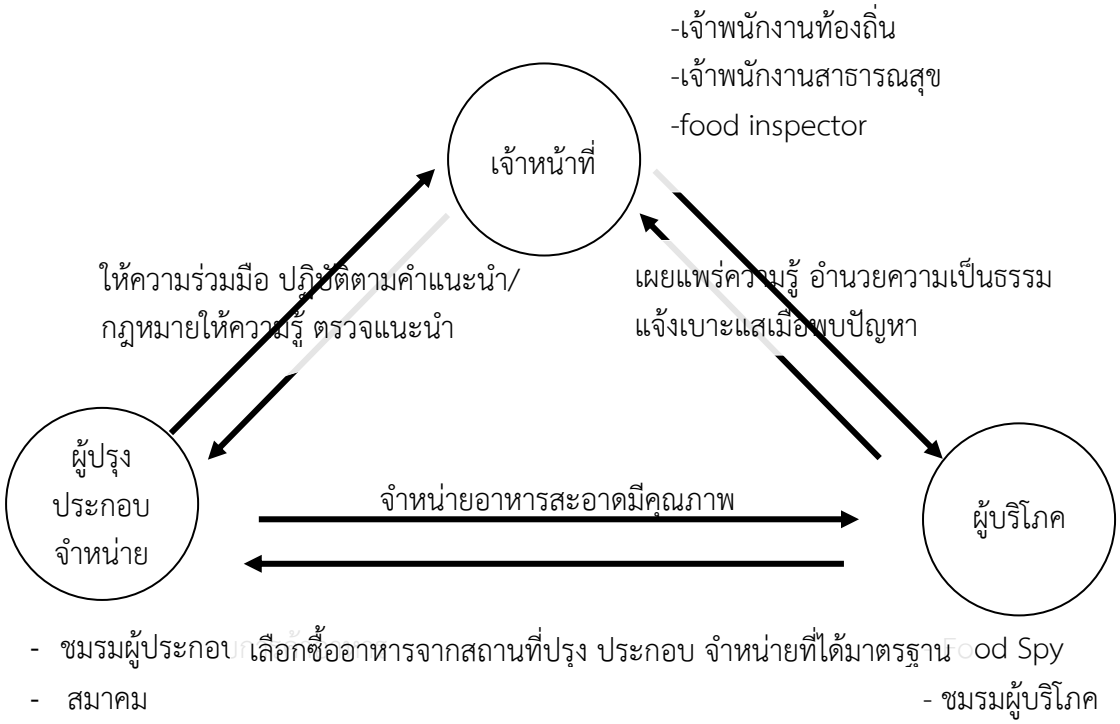
การควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อความสะอาดปลอดภัยของอาหาร

การจัดการและควบคุมปัจจัยทั้ง 5 ที่กล่าวมาข้างต้น ซึ่งเป็นสาเหตุที่จะทำให้อาหารไม่สะอาด ต้องอาศัยความร่วมมือของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

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

2. ผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร หมายถึง ผู้ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติให้ได้มาตรฐาน หรือข้อกำหนดที่ทางราชการได้กำหนดไว้ หากปฏิบัติได้ถูกต้อง ก็จะได้การรับรองจากทางราชการ และเพื่อความเข้มแข็งของผู้ประกอบการค้าอาหาร ก็อาจมีการรวมตัวเป็นชมรม สมาคม เพื่อรวมกันดำเนินกิจกรรมให้บรรลุเป้าหมายของทางราชการ

3. ผู้บริโภค หมายถึง ประชาชนทุกเพศ ทุกวัย ซึ่งต้องมีความรู้ในเรื่องการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย จากสถานที่ที่ได้มาตรฐาน และทำหน้าที่เป็น Food Spy (สายลับอาหารปลอดภัย) หากพบปัญหาจากสถานที่ผลิต หรือผู้ปรุง-ประกอบอาหารที่ปฏิบัติไม่ถูกต้อง มีผลต่อความสะอาด ปลอดภัย ของอาหาร ก็ให้แจ้งเบาะแสหรือร้องเรียนต่อเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบในพื้นที่นั้น ๆ หรืออาจรวมตัวเป็นชมรมผู้บริโภค เพื่อพิทักษ์สิทธิ/ต่อรอง กรณีที่ไม่ได้รับความเป็นธรรม



ระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ประกอบด้วยกระบวนการรับรองสถานประกอบกิจการ กระบวนการพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหาร กระบวนการร้องเรียน กระบวนการเฝ้าระวัง และกระบวนการสื่อสารสาธารณะด้านสุขาภิบาลอาหาร

สถานประกอบกิจการ หมายถึง ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารทั่วไป แผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาด ตลาดทุกประเภท โรงอาหารในหน่วยงานต่าง ๆ สถานที่สะสมอาหาร

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้แก่ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณที่นั่งรับประทานหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม ได้แก่ ร้านอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ร้านอาหารในส่วนราชการสถานที่ศึกษา

ร้านจำหน่ายอาหาร หมายถึง อาคารที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้แก่ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ซึ่งครอบคลุมถึงภัตตาคาร สวนอาหาร ห้องอาหารในโรงแรม และศูนย์อาหาร บางครั้งอาจใช้คำว่าร้านอาหาร

โรงอาหาร หมายถึง สถานที่ปรุงประกอบอาหารและให้บริการกับสมาชิกในองค์กร เช่น หน่วยงาน โรงงาน บริษัท โรงเรียน สถาบันการศึกษาต่าง ๆ ซึ่งมีผู้บริโภคเป็นจำนวนมาก

โรงอาหารของสถาบัน หมายถึง โรงอาหารในสถาบันการศึกษา และโรงอาหารทั่วไปตามหน่วยงานต่างๆ เช่น โรงเรียน วิทยาลัย โรงงาน บริษัท ฯลฯ (ยกเว้นโรงครัวของโรงพยาบาล ซึ่งปรุงประกอบอาหารให้กับผู้ป่วย)

โรงครัวของโรงพยาบาล หมายถึง สถานที่ปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยของโรงพยาบาล ซึ่งจำแนกโรงพยาบาลออกเป็น 2 ประเภท คือ โรงพยาบาลชุมชน มีจำนวนเตียงพัก ตั้งแต่ 30 เตียงขึ้นไป และโรงพยาบาลศูนย์ และโรงพยาบาลทั่วไป

แผงลอยจำหน่ายอาหาร หมายถึง แคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็น หรือ พาหนะอื่นใดที่ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็งโดยตั้งประจำที่

สถานที่สะสมอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใดๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง (ตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ฉบับแก้ไข สถานที่สะสมอาหารจะรวมถึง ยานพาหนะด้วย) ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านขายของชำ

ซูเปอร์มาร์เก็ต หมายถึง สถานที่เก็บ เตรียม และจำหน่ายสินค้าต่าง ๆ ทั้งสินค้า อุปโภคและบริโภค มีพื้นที่มาก มีการสะสมและจำหน่ายสินค้าในปริมาณมาก จำหน่ายสินค้าทั้งแบบขายส่งและขายปลีก มีการจัดวางสินค้าแยกตามประเภท เช่น อาหาร เครื่องดื่ม วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องใช้ไฟฟ้า เครื่องนอน ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อสินค้าได้ หลากหลายชนิด โดยซูเปอร์มาร์เก็ตบางแห่งที่มีขนาดใหญ่ อาจมีการจัดแบ่งพื้นที่เพื่อการจำหน่ายสินค้าในลักษณะอื่น เช่น ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ร้านค้ารายย่อย

ร้านมินิมาร์ท หรือร้านสะดวกซื้อ หมายถึง สถานที่เก็บ เตรียม และจำหน่ายสินค้าต่าง ๆ ทั้งสินค้าอุปโภคและบริโภค มีพื้นที่การสะสมและจำหน่ายสินค้าไม่มากนัก มีการสะสมและจำหน่ายสินค้าในปริมาณน้อย เป็นการจำหน่ายสินค้าในลักษณะการขายปลีก มักเป็นสินค้าจำเป็นที่ต้องการในปริมาณน้อย สะดวกซื้อ มีการจัดวางสินค้าแยกตามประเภท เช่น อาหารพร้อมบริโภค เครื่องดื่ม กระดาษชำระ หนังสือพิมพ์ เป็นต้น

ตลาด หมายถึง สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ลูกค้าใช้เป็นที่ชุมนุม เพื่อจำหน่ายอาหารอันมีสภาพเป็นของสดประกอบหรือปรุงแล้ว หรือสินค้าประเภทอื่น ทั้งที่จำหน่ายเป็นประจำ หรือเป็นครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด ซึ่งอาจเป็นตลาดที่มีโครงสร้างถาวร หรือไม่มีโครงสร้างถาวร

ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดที่มีโครงสร้างถาวร

ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างถาวร ไม่มีโครงสร้างอาคาร ซึ่งมักเรียกว่าตลาดนัดที่มีการจำหน่ายเฉพาะบางวัน

ผู้ประกอบกิจการ หมายถึง เจ้าของกิจการ ผู้จัดการ ผู้ดูแลร้านอาหาร ผู้ดูแลกิจการ

ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง ผู้เกี่ยวข้องกับกระบวนการทำ ประกอบ ปรุง บริการ รวมถึงกิจกรรมใด ๆ ที่มีการสัมผัสอาหารในขั้นตอนใด ๆ ก็ตามในกระบวนการเกี่ยวกับอาหาร เช่น เจ้าของกิจการ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ของร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร

อาหารปรุงสำเร็จ หมายถึง อาหารที่ผ่านกระบวนการปรุงประกอบพร้อมบริโภคได้ทันที

ราชการส่วนท้องถิ่น หมายถึง องค์การบริหารส่วนจังหวัด เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา หรือ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่กฎหมายกำหนดให้เป็นราชการส่วนท้องถิ่น

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.) หมายถึง เทศบาลนคร เทศบาลเมือง เทศบาลตำบล องค์การบริหารส่วนตำบล กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา หรือ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่กฎหมายกำหนด

ข้อบัญญัติท้องถิ่น หมายถึง ข้อบัญญัติ เทศบัญญัติ หรือข้อบังคับซึ่งตราขึ้นหรือออกโดยราชการส่วนท้องถิ่น

เจ้าพนักงานท้องถิ่น หมายถึง ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครสำหรับเขตกรุงเทพมหานคร นายกเมืองพัทยาสำหรับเขตเมืองพัทยา นายกเทศมนตรีสำหรับในเขตเทศบาล และนายกองค์การบริหารส่วนตำบลสำหรับเขตองค์การบริหารส่วนตำบล

เจ้าพนักงานสาธารณสุข หมายถึง บุคคลซึ่งดำรงตำแหน่งที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขแต่งตั้งให้เป็นเจ้าพนักงานสาธารณสุขตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

การขออนุญาต หมายถึง กิจการที่ผู้ดำเนินการจะต้องขออนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนดำเนินงาน หากยังไม่ได้รับอนุญาตยังไม่สามารถดำเนินการได้ ซึ่งได้แก่ ตลาด ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตาราง-เมตร แผงลอยจำหน่ายอาหารในที่ทางสาธารณะ และกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอื่น ๆ (แผงลอยจำหน่ายอาหารในที่เอกชนเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่ต้องแจ้งในหมวด 8)

การแจ้ง หมายถึง กิจการที่ผู้ดำเนินการจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเมื่อจะดำเนินกิจการ โดยไม่ต้องขออนุญาตก่อนดำเนินงาน เพียงแต่แจ้งก็สามารถดำเนินกิจการได้ทันที ซึ่งได้แก่ ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร และแผงลอยจำหน่ายอาหารในที่เอกชน

เกณฑ์ หมายถึง แนวทางการปฏิบัติที่ได้ผ่านกระบวนการคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์จากนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญในสาขานั้น ๆ เช่น เกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย เกณฑ์ก๋วยเตี๋ยวอนามัย

เกณฑ์การขออนุญาต/ การแจ้ง หมายถึง แนวทางการปฏิบัติที่ได้ผ่านกระบวนการคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์จากเจ้าพนักงานท้องถิ่น/ เจ้าพนักงานสาธารณสุข ในการออกข้อกำหนดหรืออาจรวมทั้งข้อกำหนดขั้นพื้นฐานตามกฎหมาย ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์จึงอนุญาตหรือรับรองการแจ้งหรืออาจใช้เกณฑ์ตามมาตรฐาน/ข้อกำหนดของกรมอนามัยเป็นเกณฑ์การขออนุญาต/การแจ้ง หรือใช้เกณฑ์การรับรองตามการรับรองต่าง ๆ เช่น Clean Food Good Taste, 5 ดาว เป็นเกณฑ์การขออนุญาต/แจ้ง

มาตรฐาน หมายถึง เกณฑ์ที่มีการใช้ ตรวจสอบ ประเมินผล ปรับปรุงอย่างเป็นระบบถูกต้องตามหลักวิชาการ จนเป็นที่เชื่อถือและยอมรับในระดับสากล (ประเทศ) เช่น มาตรฐานโรงอาหาร มาตรฐานโรงพยาบาล มาตรฐานศูนย์เด็กเล็กน่าอยู่ มาตรฐานโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ

หลักสูตร หมายถึง แนวทางการจัดการศึกษาผ่านกระบวนการการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ความสามารถตามวัตถุประสงค์ ซึ่งผ่านการทดสอบและประเมินผลแล้ว

คู่มือ หมายถึง เอกสาร/ อุปกรณ์/ สื่อ ที่แสดงรายละเอียดหรือขั้นตอนการปฏิบัติงานเฉพาะเรื่องเพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานทำได้ถูกต้องอย่างเป็นขั้นตอน

ภาคีเครือข่าย หมายถึง กลุ่ม หรือองค์กรหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชนที่มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมหรือสนับสนุนการทำกิจกรรม เพื่อการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น ชมรม/สมาคมผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร เป็นต้น

การพัฒนา หมายถึง การเปลี่ยนแปลงอย่างมีกระบวนการ โดยมีจุดมุ่งหมาย

การพัฒนาศักยภาพ หมายถึง การพัฒนาเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจ ทักษะ ความชำนาญ และความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่ รวมทั้ง การพัฒนาด้านคุณธรรมและจริยธรรมได้อย่างมีประสิทธิภาพตลอดเวลา

การฝึกอบรม หมายถึง กิจกรรมที่มุ่งเน้นสร้างความรู้ความเข้าใจ ทักษะ และแนวคิดใหม่ ให้กับบุคลากร/ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร เพื่อนำไปพัฒนาการปฏิบัติงานให้ได้ประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น

การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การเฝ้าดู การสังเกตติดตามสิ่งที่สนใจหรือประเด็นที่เป็นปัญหาหรือคาดว่าจะเป็นปัญหาด้านสุขลักษณะเกี่ยวกับ อาหารปรุงสำเร็จ ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะที่ใช้กับอาหาร สถานประกอบกิจการด้านอาหาร สิ่งที่เกี่ยวข้องกับความสะอาดของอาหาร สารปนเปื้อน/ เชื้อ จุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหารอย่างต่อเนื่อง เป็นระบบ รวดเร็ว และนำข้อมูลมาเพื่อดำเนินการป้องกันและแก้ปัญหาความไม่สะอาดปลอดภัยของอาหาร

การสื่อสารสาธารณะ หมายถึง การสื่อสารไปสู่คนเป็นจำนวนมาก ซึ่งสารที่ถูกส่งออกไปนั้นก่อให้เกิดผลต่อความคิด ความเชื่อ ทัศนคติของผู้รับสาร เช่น การพูด การปราศรัยของผู้นำทางการเมือง ผู้นำทางสังคม หรือบุคคลสาธารณะอื่น ๆ ที่มีอิทธิพลต่อผู้คนในสังคม เป็นต้น

การสื่อสารสาธารณะด้านสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การเผยแพร่หรือการสื่อสาร เกี่ยวกับความสะอาดปลอดภัยของสถานประกอบกิจการด้านอาหาร โดยอาศัยผู้นำทางสังคม ผู้นำทางด้านความคิดและเป็นที่ยอมรับในท้องถิ่น เช่น ชมรม/สมาคมผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร เป็นต้น

แนวทางการประเมินการจัดการกระบวนการ ระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

การประเมินการจัดการกระบวนการ ตามระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร จะพิจารณาจากกระบวนการที่กำหนดไว้ตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 การดำเนินงานตามหลักการสุขาภิบาลอาหารและเป็นการดำเนินงานที่ประกอบด้วยกิจกรรมสำคัญที่จะส่งผลต่อประสิทธิภาพ ประสิทธิผลการจัดการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ และเป็นการส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนมีคุณภาพชีวิตที่ดี คุ้มครองสิทธิในการรับบริการจากสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ซึ่งได้แก่ กระบวนการรับรองคุณภาพสถานประกอบการด้านอาหาร ซึ่งมี 3 ประเด็นย่อย ดังนี้

EHA : 1001 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร
(ร้านอาหาร, โรงอาหาร, สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต))

EHA : 1002 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด
(ตลาดประเภทที่ 1: ตลาดสด, ตลาดประเภทที่ 2 : ตลาดนัด)

EHA: 1003 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่ทางสาธารณะ
(แผงลอยจำหน่ายอาหาร)

8. แบบฟอร์ม/เอกสารที่เกี่ยวข้อง

8.1 แบบตรวจแนะนำตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

8.2 แบบสำรวจโรงอาหาร ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

8.3 แบบตรวจสถานประกอบการประเภทมินิมาร์ท

8.4 แบบตรวจด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับซูเปอร์มาร์เก็ต

8.5 แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดสด น่าซื้อ (ตล.1)

8.6 แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น่าซื้อ (ตล.2)

8.7 แบบตรวจแนะนำตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

8.8 ชุดทดสอบภาคสนามต่าง ๆ เช่น ชุดตรวจสอบโคลีฟอร์มแบคทีเรีย SI-2 หรือ อ.13

8.9 ชุดทดสอบการปนเปื้อนสารเคมีในอาหาร 5 ชนิด ได้แก่ สารฟอร์มาลีน สารกันรา สารบอแรกซ์สารฟอกขาว และยาฆ่าแมลง