

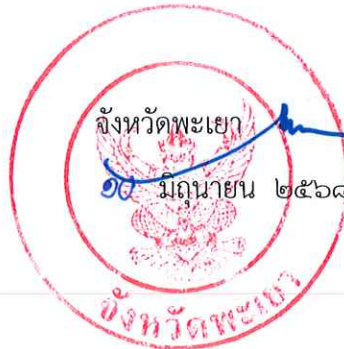


ที่ พย ๐๐๒๓.๖/ว ๒๕๗

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ องค์การบริหารส่วนจังหวัดพะเยา  
เทศบาลเมืองพะเยา และเทศบาลเมืองดอกคำใต้

ด้วยจังหวัดพะเยาได้รับแจ้งจากกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นว่า กรมอนามัยได้ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหารและการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม โดยพัฒนาระบบเทคโนโลยีดิจิทัลนำมาประยุกต์ใช้ในการจัดเก็บข้อมูลที่เป็นส่วนประกอบของงานสุขาภิบาลอาหาร และภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมเรียกว่า “ระบบ Foodhandler” ซึ่งประกอบด้วย ๒ หัวข้อหลัก คือ ๑) การจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ การแจ้งแผนจัดการอบรม จัดการรายชื่อผู้ผ่านการอบรมและส่งสรุปผลการอบรมผ่านระบบโดยตรง และ ๒) การประเมินตนเองและประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข โดยผู้ใช้งานสามารถเข้าใช้งานระบบได้แบบ Real Time

ในการนี้ สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดพะเยาจึงขอให้สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอประชาสัมพันธ์ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” (SAN) ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler) รายละเอียดตามสำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๒๑.๕/ว ๒๒๔๒ ลงวันที่ ๒๓ พฤษภาคม ๒๕๖๘ ที่แนบมาพร้อมนี้ สำหรับองค์การบริหารส่วนจังหวัดพะเยา และเทศบาลเมืองทั้งสองแห่ง ขอแจ้งเพื่อทราบและพิจารณาดำเนินการด้วย



สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด  
กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ  
โทร.๐ ๕๔๔๔ ๙๖๒๒-๒๔ ต่อ ๑๓

ที่ มท ๐๘๒๑.๕/ว ๒๒๒๒



|        |              |
|--------|--------------|
| เลขที่ | 4581         |
| วันที่ | 25 พ.ค. 2563 |

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด ทุกจังหวัด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมอนามัยว่าได้ดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงข้อกำหนดมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานประกอบการอาหารประเภทตลาด (ตลาดสด ตลาดนัด) สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหารและการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม โดยพัฒนาระบบเทคโนโลยีดิจิทัลนำมาประยุกต์ใช้ในการจัดเก็บข้อมูลที่เป็นส่วนประกอบของงานสุขาภิบาลอาหาร และภาคีเครือข่ายเข้ามามีส่วนร่วมเรียกว่า “ระบบ Foodhandler” ซึ่งประกอบด้วย ๒ หัวข้อหลัก คือ ๑) การจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ การวางแผนจัดการอบรม จัดการรายชื่อผู้ผ่านการอบรม และส่งสรุปผลการอบรมผ่านระบบโดยตรง และ ๒) การประเมินตนเองและประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข โดยผู้ใช้งานสามารถเข้าใช้งานระบบได้แบบ Real Time

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจึงขอความร่วมมือจังหวัดประชาสัมพันธ์ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นประเมินรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” (SAN) ผ่านระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler) ทั้งนี้ สามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ โทรศัพท์หมายเลข ๐ ๒๕๕๐ ๔๘๖๑ และดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วยได้ที่เว็บไซต์ <https://shorturl.asia/Nkb7X> หรือ QR Code ท้ายหนังสือฉบับนี้



กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมท้องถิ่น

กลุ่มงานป้องกันโรค

โทร. ๐ ๒๒๔๑ ๘๐๐๐ ต่อ ๕๔๐๖

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ [saraban@dla.go.th](mailto:saraban@dla.go.th)

ผู้ประสานงาน นางสาวรัตนภรณ์ สองแก้ว โทร ๐๘ ๐๐๖๙ ๒๖๗๗

ว่าที่ร้อยตรีสันติ สาตร์ช่วง