

### ระบบ Foodhandler การลงทะเบียนอบรม และ การประเมินตนเองตามเกณฑ์ มาตรฐานของผู้ประกอบกิจการ ด้านอาหาร

### ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร

https://foodhandler.anamai.moph.go.th/webapp/

### โครงสร้างระบบ Foodhandler

าขสาธ



#### โครงสร้างระบบ Foodhandler

01011



หน้า **1** 

### ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร/ เจ้าของ/ผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบ

#### 1. ลงทะเบียนใช้งานระบบ

- 1.1 ผู้ประกอบกิจการ 1.2 ผู้สัมผัสอาหาร 1.3 ผู้จัดส่งอาหาร Driver 1.4 ผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบกิจการ
- 2. สมัครเข้ารับการอบรม
- 3. ฐานข้อมูลการอบรม
- 4. การประเมินตนเองของสถานประกอบ กิจการอาหาร



ดำเนินการ
☑ ประเภทกิจการ
☑ หน่วยงานท้องถิ่น
☑ ข้อมูลครบถ้วน

#### ลงทะเบียน ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร เจ้าของ/ผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบ



กดส่งขอรับการประเมินรับรอง



#### 1.ลงทะเบียน ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร เจ้าของ/ผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบ





#### 1.ลงทะเบียน ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร เจ้าของ/ผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบ



DEPARTMENT OF HEALTH

เข้าระบบบัญชีผู้ใช้



เลือกเบบปกิพิบ					<b>៣</b> ៩ <sub>DEP4</sub>	เมอนามัย RTMENT OF HEALT
การอบรม	ระบบสุขาภิบาลอาหาร				=	8
	🛅 ปฏิทินการอบรม					
<ul> <li>ปฏิทินการอบรม</li> <li>เดชบอร์ด</li> </ul>	วันที่ 23 ก.ค. 2567	หลักสูตร	ทุกหลักสูตร 🗸	หน่วยฝึก ทุกหน่วยงาน 🗸	จังหวัด ทุกจังหวัด	~
<u>1.การเพิ่มเข้าอบรม</u>			แสดงผ	ิล		
>> ศึกษาปฏิทินการอบรม และ	สมัครเข้ารับการอบรมด้วยตนเอง					
โดยสามารถค้นหา			29 รายก	าร		
1. ว/ด/ป ที่อบรม หรือ						
2. หลักสูตรการอบรม หรือ		หลักสูตร	หน่วยงานจัดการอบรม	วิธีการจัดการอบรม	สถานที่	ć
3. ประเภทหน่วยฝึกอบรม หรือ		ะกอบ	เทศบาลเมืองทุ่งสง ทุ่งสง จังหวัด นครศรีธรรมราช	อบรมในสถานที่จัดอบรม	ปรีดีสเปซ คาเฟ่ อาร์ท บาร์	ı
4. จังหวัด ที่ประสงค์เข้าอบรม หมายเหตุ : สามารถเลือกค้นหา	าอย่างใดอย่างหนึ่งได้โดยผู้สนใจ	เการ เัมผัส หาร	บริษัท โออิชิ กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)	อบรมแบบดิจิทัล -อบรมแบบดิจิทัล -Zoom meeting -สื่อการสอนจากกรม อนามัย	บริษัท โออิชิ จำกัด(มหาชน)- Inhouse training เฉพาะพนักงาน บริษัทเท่านั้น	f
ต้องศึกษารายละเอียดของปฏิทิ หน่วยงานรับสมัครผู้เข้ารับการ หน่วยงานของหน่วยงานจัดการ	นการอบรม เนื่องจากบาง อบรมภายในพื้นที่หรือภายใน เอบรม เท่านั้น			2.ให้เลื่อนเ ร่วมส	เถบมาทางด้านขวามือ เพื่อค อบรมผ่านเมนู "รายละเอียด'	ลิกเข้า

Ŵ		💓 ระบบสุ กระลงนัย	ขาภิบาลอาหาร							= १
	หน้าหลัก	i	⊺eɑm สอนโดย มอนามัยจัดทำ							
Ö	ปฏิทินการอบรม	1 <b>7</b>	การจัดการอบรม เงไกล (Video	หน่วยจัดอบรมบริษัท ฟู้ดแพชชั่น จำกัด	กรุงเทพมหานคร	220	ระนอง สุข สะอาด	0654143546 LINE ID@FSC888	0	ราย ละเอียด
0	แดชบอร์ด	osoft Team ) เยีดิจิทัล สอน ที่กรมอนามัยจัด								
<b>М</b>	สื่อและเอกสาร จัดการข้อมูลตนเอง	8	สื่อการสอนจาก	บริษัท โออิชิ จำกัด(มหาชน)- Inhouse training เฉพาะพนักงาน บริษัทเท่านั้น	กรุงเทพมหานคร	0	นางสาว อัญชุลี จำลอง	027688888	0	ราย
~	5	-			<i>d</i>		กุล	3.คลก	า "รายละ	เอยด"
		1 9	อบรม	ปรัดสเปซ คาเฟ อารัท บาร	นครศรธรรมราช	0	นางนาด ยา หัวหิน	063		ละเอียด
		10	-Zoom เอนจากกรม	บริษัท โออิชิ จำกัด(มหาชน)- Inhouse training เฉพาะพนักงาน บริษัทเท่านั้น	กรุงเทพมหานคร	0	นางสาว นิราภรณ์ เดรียม พิทักษ์	0955943222	10	ราย ละเอียด
🔊 สำนัก	เสขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย	<b>ุ</b> หน้า	1 🗸 จำนวน/หน้า	10 🗸						•

าเรล

ุกธมอน DEPARTMENT O



ุกธมอนามย



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสข 2024 © Copyright

6

Ħ

 $\bigcirc$ 

M

Ś

หน้าหลัก

แดชบอร์ด

4.นางสาววนิดา ชาญเฉลิม



#### สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

3.จัดการข้อมูลตนเองของ ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร เจ้าของ/ผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบ



	บริหารจัดการข้อมูลตนเอง	สามารถแก้ไขบัญชีผู้ใช้		
<ul> <li>กลบหน้าหลา</li> <li>ช้อมูลบัญชี</li> <li>ช้อมูลบัญชี</li> </ul>	× បស្វិរវស្តសេ	សូរ័ទ័បណ៍	บัญชีประเภท โดชอบ ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร	
ญั ประเมินตนเอง		ข้อมูลเข้าระบบ เลขที่บัตรประจำตัว		
		รทัสผ่าน		
		คำนำชื่อ นางสาว		
		ชื่อ อารยา สกุล วงศ์ป้อม		
		ประเภทการลงทะเบียน □ ผู้สัมผัสอาหาร □ ผู้ประกอบการแผง/รถเร่จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ □ ผู้ขนส่งอาหาร □ ผู้ขนส่งอาหาร	<ul> <li>ผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร</li> <li>ผู้ประกอบการสถานที่สะสมอาหาร</li> <li>ผู้รับผิดช่อบดลาดสด</li> <li>ผู้รับผิดช่อบการรับบาทวิถี</li> </ul>	
		ที่อยู่และการติดต่อ	עא אין ארפאאארגא רי	
<ul> <li>สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข 2024 © Copyright</li> </ul>		จังหวัด นบทบุรี อำเภอ/เขด เมืองนนทบุรี		~

#### 4.ประวัติการอบรมของผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร





5.การประเมินตนเอง

## ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร



















er.anamai.moph.go.th/webapp/users,	/restaurant_data		แบบฟอร์มบันทึกข้อมูลสถานที่จำหน่าเ	<b>เอาหาร</b> ศาชีแจง		า. กระการเอล ทั่วไป ลากบ้	ะยบทับยี่สูงเ ้าเกดาเ้าเพิ่ก
			ข้อมูลสถานที่จำหน	ายอาหาร			ынновин
1.ชื่อสถานที่จำหน่ายอาเ	หาร						
Tasty Daily (เทสระบบ)							
2. ประเภทอาหารที่จำหน	iายอ <del>าหาร</del>						
ร้านกาแฟ เครื่องดื่ม อาห	กรจานเดียว						
**หากมีหลายรายให้พิมพ์เว้นวรรง	า หรือ คั้นด้วยเครื่องหมาย ","						
3. ประเภทสถานจำหน่าย	<b>มอาหาร</b>						
ร้านจำหน่ายอาหาร			~				
4 ขนาคพื้นหีของสถาบ	สี่สามปายอาหาร						
🤍 น้อยกว่า 200 ตารา		00 ดารางเมต	33				
5. ที่ตั้งสถานที่จำหน่ายอ	าหาร						
เลขที 112	หมู่ที่		ซ์อย ตรออ/ซ์อย		ถนน		
จังหวัด	-		อำเภอ/เขต		ตำบล/แขวง		
นนทบุรี		~	เมืองนนทบุรี	~	ตลาดขวัญ		~
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	۴,						
เทศบาลนครนนทบุรี		~					
6. ชื่อ-สกุล เจ้าของสถาย	นที่จำหน่ายอาหาร						
อารยา วงศ์ป้อม							
7. พิกัดสถานที่จำหน่ายส	อาหาร						
ค้นหาตำแหน่ง		13.852756		100.5173			
			อาแประกอบสถาบที่ว่าหน่	2422425			
			ADD IMAGE				























	แบบฟอร์มบันทึกข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหาร คำ <u>ชี้แจง</u>	7. กรอกรายละเอียด คุณลักษณะจากนั้นกดบันทึก
นั่ย คุณส ผู้ประก 1	มูลคุณลักษณะตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหาร เมบัติของผู้ประกอบกิจการ (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ขอหนังสือรับรองการแจ้ง/ผู้ดูแล/ผู้จัดการ) อบกิจการ(คน) ผ่านการอบรมฯ (คน) 1	9
<b>คุณเ</b> ผู่สัมมั 1	เมบัติผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/จำหน่ายอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ต้างภาชนะอุปกรณ์) <sup>สอาหาร (คน)</sup> ผ่านการอบรมฯ (คน) 1	
<u>ขนา</u> (	จพื้นที่ของสถานที่จำหน่ายอาหาร ) น้อยกว่า 200 ตารางเมตร ○ มากกว่า 200 ตารางเมตร	
ข้อมู	ลการยื่นคำขอฯ จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ) ใน่มี	
เลขที่ห		
** กรถ ชื่อ-ะ	เ มีใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต้องระบุเลขที่หนังสือ และระบุวันที่ออกเลขที่หนังสือ สกุล เจ้าของ/ผู้รับผิดชอบ สถานที่จำหน่ายอาหาร	



	แบบฟอร์มบันทึกข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหาร <mark>คำชี้แจง</mark>
ข้อมูลคุณลัก	
คุณสมบัติของย ยู่ประกอบกิจการ(คน) 1	ู้ประกอบกิจการ (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ขอหนังสือรับรองการแจ้ง/ผู้ดูแล/ผู้จัดการ) <sup>ผ่านการอบรมฯ (คน)</sup> 1
คุณสมบัติผู้สัมม ผู้สัมผัสอาหาร (คน) 1 ขนาดพื้นที่ของ © น้อยกว่า	งัสอาหาร (เตรียมวัตฤดิบอาหาร/า ผ่านการอบรมฯ (คน) 1 เสถานที่จำหน่ายอาหาร 1 200 ตารางเมตร ◯มา
ข้อมูลการยื่นค่	มขอฯ จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหา OK
O ใม่มี	🖲 หนังสือรับรองการแจ้ง
เลขที่หนังสือ	ออกเมื่อวันที่
1	30 n.e. 2567
** กรณี มีใบอนุญาต/ ชื่อ-สกุณ เจ้าชอ	หนังสือรับรองการแจ้ง ต่องระบุเลขที่หนังสือ และระบุวันที่ออกเลขที่หนังสือ ง/ผู้รับผิดชอบ สถานที่จำหน่ายอาหาร
อารยา	วงศ์ป้อม







แบบตรวจมาตรฐานสุขาภบาลอาหาร "สถานทจาหนายอาหาร" (ตามกฏกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

		ผลการประเมินตนแ	20
กำหนด	ด้านกายกาพ	ผ่าน	ไม่ผ่าน
านที่ตั้งถู	กต้องตามกฎหมาย ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมดพิษ ของเสีย ที่กำจัดตั้งปฏิกูล มูลฟอย หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม ตามคำแนะปาของเจ้าหนักงาน สาธารณสุข	۲	0
ผนัง เพ	ดาน บริเวณหรือขึ้นวางอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแล้งแรง ไม่ข่ารุด ทำความสะอาดง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	۲	0
ารจัดการ	รรบบออกกศที่ดี มีแสงสว่างที่เพียงพอ เหมาะสม ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นโด ที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริง และเป็นแขตปลอดบุทร์ตามกฎหมาย ว่าด่วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	۲	0
ะเครียม 1	ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ส้าง และเก็บภาขนะอุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดร่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เชนต์เมตร	۲	0
ะหรือเก้า	นี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ข่ารุด และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	۲	0
ให้มีที่ล้า	งมือตัวยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ที่ถูกสุขดักษณะ มีสภาพดี พร้อมไข่งาน	۲	0
ม สะอาด	พร้อมใช้งาน แอกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม และมีอ่างล่างมีอตัวขน้ำและสบุที่ถูกสุขลักษณะ สภาพดี พร้อมใช้งาน	0	۲
เองรับมูล	เล่อย สภาพดี ไม่รั่วขึ้ม มีผ่าป้องมิดข้อ แยกเสษอาหารจากมูลต่อยขนิดอื่น น่าไปก่าจัดตามหลักสุขาภิบาด	۲	0
ารจัดการ	น้ำเสีย โดยมีรางระบายน้ำเสีย สะอาค มีการแขกริษมันโดยไข่ถึงลักริษมัน หรือการบำบัดดัวขวัธีการอื่น ก่อนระบายน้ำทั้งสู่หางสาธารณะ	۲	0
าตรการปั	โองกันอัตดีภัยหรือมีถึงดับเหลึง ที่มีสภาพดีพร้อมไข่งาน และต่องไม่ไข่กำขหุงล่ม บนโด้งรับประทานอาหาร หากใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับอุ่นอาหารต่องได้มาตรฐาน (มอก.) และมีการจัดเก็บสารเคมีแยกเป็นสัดส่วน	۲	0
หารสด อ	าหารแห่ง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วางสูงจากที่นไม่ปอยกว่า 60 เขนดิเมตร	۲	0
องปรุงระ	ส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำต้ม/เครื่องตื้ม ที่บรรจุโนภาขนรรท์ที่มีดสนิท ปลอดภัย โสมาตรฐานตามกฎหมายว่าตัวขอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากที่นไม่น่อยกว่า 15 เขนดิเมตร	۲	0
หารปรุง	สำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องข้รุงรส วัตถุเรื่อปนอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุโนกาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท เก็บในกายนะที่สะอาค ปลอดภัย มีการปกปิต และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่ เหมาะสม วางสุงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เขนดิเมตร	۲	$\circ$
แข็ง สะเ เชนติเม	อาจ ปลอดภัย เก็บในกาชนะที่สะอาด มีค่าปิด มีอุปกรณ์ที่มีต่ามยาวสำหรับตัก น้ำแข้ง หรือไข้ที่ดีบโดยเฉพาะ ไม่น่าอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รมกับน้ำแข็งบริโภค และถึงน้ำแข็ง ตั้งสูงจากพื้นไม่น่อยกว่า 15 เขนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น่อยกว่า เตร	۲	$\circ$
ใช้ สะอา	าด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสม ตามศาแนะนำของ เจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี	۲	0
ชนะบรร	จุลาหาร สะลาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ข่ารุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น่อยกว่า 60 เขนติเมตร และมีการจัดบริการข้อนกลางในการรับประทาน อาหารร่วมกัน	۲	0
ชนะ อุป	กรณ์ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการท่างมีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด	۲	0
lระกอบก็ ต∕ อุปกร	รจการ และผู้สัมทัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหาร และน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคตลที่ดี เช่น เล้มสั้น ไม่ทาสีเลีย มือไม่มีบาดแผล แต่งกาย สะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/ กต์เฉตุมอย ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น	۲	0
ระกอบก	ารและผู้สัมตัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภับาลอาหาร **ตามพึกญหมายกำหนด**	۲	0
าตรการ	ป้องกันสัตร์ แมลงน่าโรด และสัตร์เลี้ยง เข้ามาในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาพาร	۲	0
	Leasthere		
	การรัดการลูแลสถานที่สำหน่าออาหาร ท่องส่วน การเก็บอาหารและบ่างหน่ การแก้งการขณะอุปกรณ์ การแต่งกายผู้สื้นผีสอาหาร มาตรการตวบคุณสี่ตร์และแแลงปารีเต		
	$+$ $\odot$ .		
	ADDIMAGE		

ันทึกข้อ

#### 10. คลิกทำประเมินตนเอง ตาม มาตรฐาน SAN จำนวน 20 ข้อ



			DEPARTMENT OF HEALTH
13	อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่ เหมาะสม วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	۲	0
14	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตัก น้ำแข็ง หรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภค และถังน้ำแข็ง ตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	۲	0
15	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสม ตามศำแนะนำของ เจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี	۲	0
16	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการข้อนกลางในการรับประทาน อาหารร่วมกัน	۲	0
17	ภาชนะ อุปกรณ์ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด	۲	0
18	ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมศัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหาร และน้ำเป็น เน็ต/ อุปกรณ์คลุมผม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น	۲	0
19	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร **ตามที่กฎหมาย	۲	0
20	มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยง เข้ามาในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร บันทึกข้อมูลแล้ว	۲	0
	ภาพประกอบ         การจัดการดูแลสถานท์จำหน่านอาหาร ห้องส่วน การเก็บอาหารสด อาหารแห่ง การเก็บอาหารสด อาหารถบบง อาหารสดงอาหารสด อาหารแห่ง การเก็บอาหารสด อาหารถบบง อาหารสองอาหารสด อ การสดงอาหารถบบง อาหารสดงอาหารถบบง อาหารถบบง อาหารถบบง อาหารถบบง อาหารสดงอาหารถบบง อาหารถบบง อาหารถบบง อาหารถบบง อาหารถบบง อาหาร อาหารถบบง อาหารถองอาหารถบบง อาหารถบบง อาหารถบบ		

บันทึกข้อมูล





### พิมพ์ผลการประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร







### การประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN Plus





### การประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN Plus





🕇 นำเข้าข้อมูล

### การประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร : SAN Plus





### M: สื่อและเอกสาร





#### Dashboard : แดชบอร์ด





# ติดต่อเรา



foodsan@anamai.mail.go.th



0 2590 4178 , 0 2590 4861

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย



(O)

http://foodsan.anamai.moph.go.th/

#### **Line Official**



