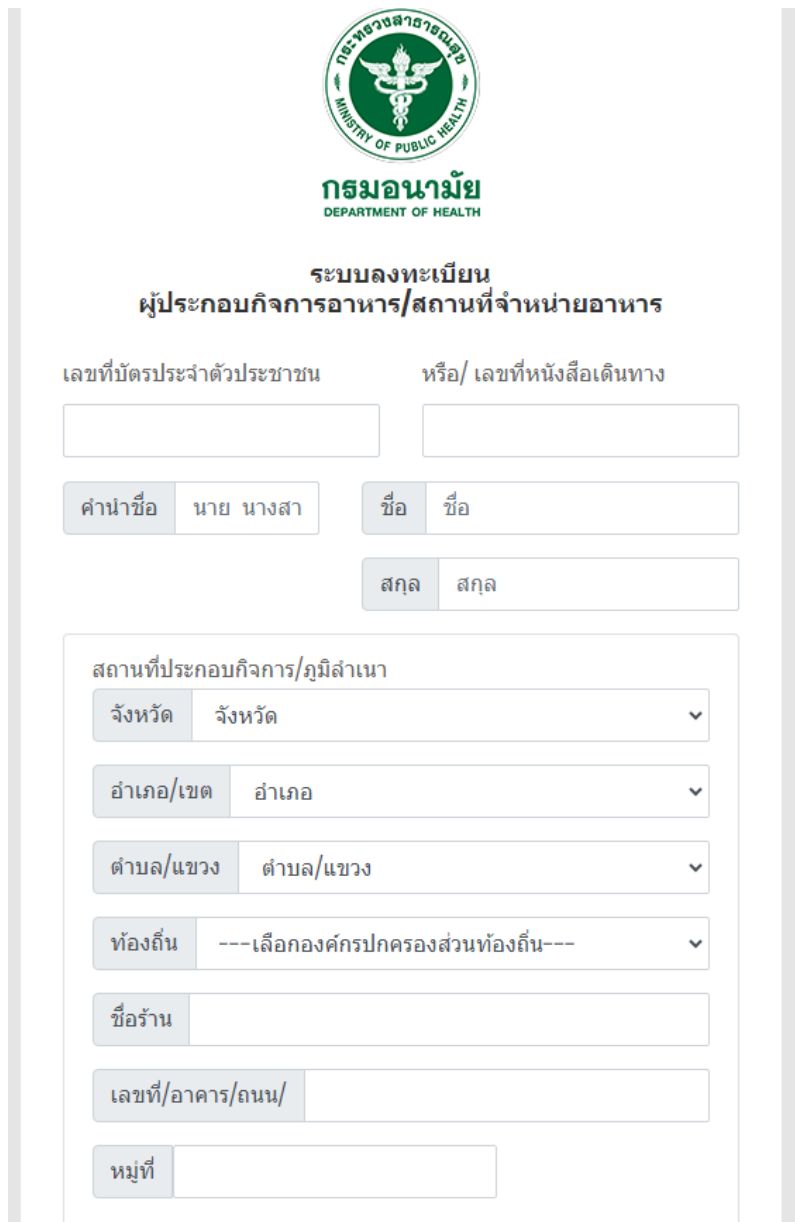


ขั้นตอนการลงทะเบียน และประเมินตนเองผ่านระบบ Foodhandler

ขั้นตอนที่ ๑ ลงทะเบียนเพื่อเข้าสู่ระบบ



กระทรวงสาธารณสุข
MINISTRY OF PUBLIC HEALTH

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ระบบลงทะเบียน
ผู้ประกอบการกิจการอาหาร/สถานที่จำหน่ายอาหาร

เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน หรือ/ เลขที่หนังสือเดินทาง

ค่านามชื่อ นาย นางสาว ชื่อ ชื่อ
สกุล สกุล

สถานที่ประกอบกิจการ/ภูมิสำเนา

จังหวัด จังหวัด

อำเภอ/เขต อำเภอ

ตำบล/แขวง ตำบล/แขวง

ท้องถิ่น ---เลือกองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น---

ชื่อร้าน

เลขที่/อาคาร/ถนน/

หมู่ที่

ขั้นตอนที่ ๒ เข้าสู่ระบบ



หน้าหลัก แดชบอร์ด ปฏิทินกิจกรรม ลงทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร ลงทะเบียนหน่วยฝึกอบรม

เข้าสู่ระบบ

อีเมล/รหัสบัตรประจำตัวประชาชน

รหัสผ่าน

เข้าสู่ระบบ

ปฏิทินฝึกอบรม

คำแนะนำการใช้งานระบบ foodhandler

คำแนะนำสำหรับผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร

0:05 / 7:25

เข้าสู่ระบบโดยใช้อีเมล/รหัสบัตรประจำตัวประชาชน และรหัสผ่าน
ที่ได้ลงทะเบียนไว้ในขั้นตอนที่ ๑

ขั้นตอนที่ ๓ แบบประเมินตนเอง

บัญชีผู้ใช้

ออกจากระบบ

สถานการณ์อบรมสุขภาพอาหาร

ยังไม่ผ่านอบรม

การประเมินตนเอง

แบบประเมินตนเอง "สถานที่จำหน่ายอาหาร"

ปฏิทินฝึกอบรม

ตรวจสอบข้อมูลผู้ลงทะเบียนและฝึกอบรม

ชื่อ: _____ สurname: _____

ประชาชน/หนังสือเดินทาง: _____

สถานที่จำหน่ายอาหาร
ผู้ประกอบการผ่านการอบรมสุขภาพอาหาร

คำแนะนำการใช้งานระบบ foodhandler

คำแนะนำสำหรับผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร

0:05 / 7:25

คำแนะนำสำหรับหน่วยงานฝึกอบรม

0:05 / 11:14

ขั้นตอนการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ระบบ Foodhandler สำหรับหน่วยงาน

ขั้นตอนที่ ๔ เพิ่มรายการ เพื่อบันทึกข้อมูลทั่วไปของสถานที่จำหน่ายอาหาร

การประเมินตนเอง
มาตรฐานสุขภาพอาหาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร"
(ตามกฎหมายกระทรวงสุขภาพของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ปี	ชื่อสถานที่จำหน่ายอาหาร	ประเมินตนเอง	ส่งประเมินรับรอง	ผลการประเมิน	จัดการ
2566	<input style="width: 95%;" type="text"/>	ยังไม่ประเมิน	✗ ยังไม่ส่ง		+ เพิ่มรายการใหม่

แบบบันทึกข้อมูลทั่วไปของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ส่วนที่ 1 คำชี้แจง

แบบตรวจมาตรฐานสุขภาพอาหาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร" ใช้สำหรับตรวจประเมินจำหน่ายอาหาร กัดอาคาร สวมอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร สถานที่ประกอบอาหารผู้ช่วยในโรงพยาบาล ร้านจำหน่าย อาหารและเครื่องดื่มติดค้าง ในโรงพยาบาล/โรงเรียน/โรงแรม/โรงงาน/เรือสำราญ/รถพยาบาล/เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น รวมถึงร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน และในกรณีของการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเฉพาะกิจ (Event) งานเทศกาลอาหาร งานเกษตรแฟร์ ของหน่วยงานภาครัฐ หรือ เอกชน (ยกเว้นแหล่งจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ)

นิยามของสถานที่จำหน่ายอาหาร
พระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 "สถานที่จำหน่ายอาหาร" หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใดๆ ที่มีผู้ใช้หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อ ประกอบอาหาร หรือ ปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

คำอธิบายขอบเขตของสถานที่จำหน่ายอาหาร
สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่เข้าข่ายสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวงต้องมี ๓ องค์ประกอบ คือ

1. เป็นอาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่ไม่ใช่ที่หรือทางสาธารณะ โดยต้องเป็นพื้นที่เอกชนที่สามารถเข้าไปใช้ประโยชน์และมีความเหมาะสมสำหรับประกอบกิจการอาหาร เช่น อาคาร รถยนต์ เรือ/เรือสำราญ รถไฟ เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น และรวมถึงในกรณีจัดตั้งอยู่ในบริเวณพื้นที่ของหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การมหาชน และหน่วยงานของรัฐอื่นๆ
2. มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค และ
3. มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่น

ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ขั้นตอนที่ ๕ ทำแบบประเมินตนเอง

การประเมินตนเอง
มาตรฐานสุขภาพอาคาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร"
(ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ปี	ชื่อสถานที่จำหน่ายอาหาร	ประเมินตนเอง	ส่งประเมินรับรอง	ผลการประเมิน	จัดการ
2568	<input type="text" value=""/> สิ้น	ยังไม่ประเมิน	ยังไม่ส่ง		<div style="border: 1px solid red; padding: 2px;"> + เพิ่มรายการใหม่ </div> <div style="border: 1px solid red; padding: 2px; margin-top: 5px;"> ✔ ข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหาร ■ ทำแบบประเมินตนเอง ■ รายงานประเมินตนเอง ▶ ส่งประเมินรับรอง ✘ ลบข้อมูล </div>

ไปที่จัดการ และทำแบบประเมินตนเอง

แบบตรวจมาตรฐานสุขภาพอาคาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร"
(ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

คำชี้แจง แบบตรวจมาตรฐานสุขภาพอาคาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร" จำนวน 74 ข้อ โดยแบ่งออกเป็น 4 หมวด ให้ผู้ประเมินเลือกตอบ ถูกต้องครบถ้วน หรือ ต้องปรับปรุง หรือ ไม่มีกิจกรรม ตามเกณฑ์มาตรฐานสุขภาพอาคาร

- หมวด1 หมวด2 หมวด3 หมวด4 CFGT Plus

หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)
1.1 บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อ	ข้อกำหนดสุลักษณะ	ผลการประเมินตนเอง		
		ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม
1	พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	○	○	○
2	ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	○	○	○
3	เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	○	○	○