



3

เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขต ส่งผลการตรวจประเมิน
ให้กองสุขาภิบาลอาหาร เพื่อออกป้ายรับรอง
มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

4

ผู้ประกอบการติดต่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐาน
อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร
ที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต

การรับรองมาตรฐาน อาหารปลอดภัย ในกรุงเทพมหานคร

***ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของ
กรุงเทพมหานคร มีอายุการรับรองมาตรฐาน 1 ปี
เมื่อผู้ประกอบการต้องการต่ออายุการรับรอง
ขอให้ประสานฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต
เพื่อเข้าสู่กระบวนการประเมินอีกครั้ง***



กองสุขาภิบาลอาหาร
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

โทรศัพท์ 0 2640 9981-2 โทรสาร 0 2640 9981-2 กด 5
ศูนย์ กกม. 1555

www.foodsanitation.bangkok.go.th
www.bangkok.go.th/health

 @bma.health

กด.02/01/60



ลักษณะป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย



ชื่อร้านหรือผู้ประกอบการ
จำหน่ายอาหาร

ระดับมาตรฐานที่ได้

รหัสการรับรอง (เลขที่ สนอ.)
ในกลุ่มสถานประกอบการอาหาร
ประเภทต่างๆ

สนอ.(ต.) : แผงค้าอาหารในตลาด
สนอ.(ช.) : ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท (สถานที่สะสมจำหน่ายอาหาร)
สนอ.(ร.) : ร้านอาหาร โรงอาหารในหน่วยงาน
สนอ.(ผล.) : แผงลอยจำหน่ายอาหาร
00000 : รหัสลำดับสถานประกอบการที่ได้รับการรับรอง
YYYY : ปีที่ได้รับการรับรองหรือต่ออายุการรับรอง

ลายมือชื่อผู้ว่าราชการ
กรุงเทพมหานคร

วัน เดือน ปี ที่สิ้นสุดอายุ
การรับรอง

สถานประกอบการต้องทำอย่างไร
จึงจะได้ป้ายรับรองมาตรฐาน
อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

1 ผู้ประกอบการติดต่อขอรับการประเมินเพื่อขอรับ
ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพ
มหานคร ณ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
สำนักงานเขต ที่สถานประกอบการตั้งอยู่

2 เจ้าหน้าที่นัดหมายเข้าตรวจประเมิน ตามเกณฑ์
มาตรฐาน 4 ด้าน ดังนี้

- 1) สถานประกอบการมีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรอง
การแจ้งเรียบร้อยแล้ว
- 2) ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องเข้ารับการ
อบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร
พร้อมได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร



3) เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต
จะลงตรวจประเมินสุขลักษณะของสถานประกอบการ
(ผู้ประกอบการสามารถดาวน์โหลดเอกสารแบบการตรวจ
ประเมินด้านสุขลักษณะเพื่อประเมินตนเองเบื้องต้น ได้ที่
เว็บไซต์กองสุขาภิบาลอาหาร www.foodsanitation.bangkok.go.th

4) เจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต
สุ่มตรวจคุณภาพอาหาร

- ทางด้านเคมี ต้องไม่พบสารเคมีอันตรายปนเปื้อน
ในอาหาร เช่น สารบอร์แรกซ์ สารฟอร์มาลีน สารฟอกขาว
(โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์) และสารกันรา(กรดซาลิซิลิก)
- ทางด้านจุลินทรีย์ ต้องผ่านการตรวจด้วยชุดทดสอบ
โคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น ผลการทดสอบความสะอาด
ของอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหารต้อง
ผ่านเกณฑ์อย่างน้อย ร้อยละ 90