



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ งานสาธารณสุข สำนักงานปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลรอบเวียง

ที่ ขร ๗๑๑๐๑/๓๔๔

วันที่ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๓

เรื่อง รายงานผลการประเมินตลาดสดในพื้นที่

เรียน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลรอบเวียง

ตามที่ งานสาธารณสุข สำนักปลัด ได้ดำเนินการโครงการสุขาภิบาลอาหารและตลาด
ปีงบประมาณ ๒๕๖๓ วัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารประกอบด้วยผู้สัมผัสอาหาร และผู้ประกอบการ
ตลาด มีความรู้ความเข้าใจ มีพฤติกรรมและการปฏิบัติที่ถูกต้องในด้านสุขาภิบาลอาหาร และประชาชนได้บริโภค
อาหารและน้ำที่สะอาดปลอดภัย จากสถานประกอบการที่ได้มาตรฐานต่อไป และตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถาน
ที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ได้กำหนดเริ่มจัดโครงการอบรม นี้ ขึ้นในวันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๓ ณ ห้องประชุม
พวงแสด ๑ องค์การบริหารส่วนตำบลรอบเวียงและ ดำเนินการตรวจประเมินสุขลักษณะตลาดระหว่างวันที่ ๒๔-๒๕
มิถุนายน ๒๕๖๔ มีตลาดในพื้นที่ จำนวน ๓ แห่ง เป็นตลาดเอกชน

๑. กตปายาชน
๒. กตแลงปายาชน
๓. กตน้องบอล

รายละเอียดดังเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาอนุมัติ

(นางสุนันทา ศรีปัญญา)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

ความเห็นหัวหน้าสำนักงานปลัด

เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

(นางสาวสายพิน คุณมาก)

หัวหน้าสำนักงานปลัด

ความเห็นของปลัด อบต.รอบเวียง

อนุมัติ

(นางนิมมล ปัญญนันท์)

ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลรอบเวียง

ความเห็นของนายกองค์การบริหารส่วนตำบลรอบเวียง

อนุมัติ

(นายไพศาล พุทธิมา)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลรอบเวียง

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นาซื่อ

ส่วนที่ 1 รหัสตลาด (เฉพาะเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัย)

ตัวอย่าง ๑-๒-๒-๑-๒

12 = ศูนย์อนามัยที่ 12

2 = ตลาดประเภทที่ 2

12 = ลำดับที่

□ □ - □ - □ □

ส่วนที่ 2 รายละเอียดตลาด

ชื่อตลาด..... ตลาดวังหลวง (วัง) เลขที่..... ถนน.....

หมู่ที่..... ๖ ตำบลวังวัง อำเภอ..... เมือง จังหวัด..... สุโขทัย

รหัสไปรษณีย์..... ๖๖๐๐๐ โทรศัพท์..... โทรสาร.....

เลขที่ใบอนุญาต..... — วันที่ออก..... วันหมดอายุ..... ออกโดย.....

พื้นที่..... ตรม. เปิดทำการ ปี พ.ศ.จำนวนแผง/เปิดขาย..... / แผง

เวลาเปิดทำการ ☐ ทุกวัน ☐ สัปดาห์ละ..... วัน (ระบุวัน..... วัน)

ชื่อ-สกุล (ผู้รับใบอนุญาต / ผู้รับผิดชอบดูแล)..... ตำแหน่ง.....

ที่อยู่เลขที่..... ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล.....

อำเภอ..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

ส่วนที่ 3 คำชี้แจง

1. แบบประเมินนี้ใช้สำหรับประเมินสภาพสุภาพสิ่งแวดล้อมของตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551

2. แบบประเมินแบ่งการประเมินออกเป็น 3 ระดับ คือ ระดับพื้นฐาน 18 ข้อ, ระดับดี 23 ข้อ และระดับดีมาก 25 ข้อ (เฉพาะข้อ 2 และ ข้อ 7

มีรายละเอียดแตกต่างกันแต่ละระดับ)

3. แบบประเมินฉบับนี้ ขอให้จัดทำ 3 ชุด : ตัวจริงให้เก็บไว้ที่ผู้ประกอบการ สำเนา 1 ให้ศูนย์อนามัย สำเนา 2 ให้หน่วยงานผู้ประเมินหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

4. ข้อมูลที่ได้จากการประเมิน ให้ผู้ประเมินสรุปและแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและกรมอนามัย

5. หน่วยงานผู้ประเมิน ได้แก่ หน่วยงานระดับภูมิภาคและท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด, เทศบาล, อบต., โรงพยาบาลศูนย์, โรงพยาบาลทั่วไป, โรงพยาบาลชุมชน ฯลฯ

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซ้อ ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒	
1. ที่ตั้งของตลาดต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตรจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยอันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย เว้นแต่จะมีวิธีการป้องกันซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขให้ความเห็นชอบ	✓	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวด 1 ข้อ 5 หน้า 6 ● เพื่อป้องกันไม่ให้มีมลพิษเข้ามา ปะปนอยู่ในอาหารที่วางจำหน่ายใน ตลาดและรบกวนกันเหตุรำคาญต่างๆ ที่ เกิดจากแหล่งมลพิษ เช่น กลิ่น คับ สัตว์และแมลง น้ำรั่วผ่านภาชนะในบริเวณตลาด
2. บริเวณสำหรับผู้ขายของประเภทอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่มีน้ำขัง *** เฉพาะระดับดีมาก โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น สามารถล้างทำความสะอาดได้ง่ายและไม่มีน้ำขัง***	✓	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (2) หน้า 9 ● พื้น เช่น พื้นคอนกรีต พื้นปูด้วย คEMENTหรือ หิน พื้นลาดด้วยยาง แอสฟัลต์ ไม่ชำรุดเป็นหลุมเป็นบ่อ มีน้ำ จังจนเป็นแหล่งสะสมความสกปรก
3. แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรง มีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้	✓	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (3) หน้า 9 ● แผงจำหน่ายสินค้าควรทำจากวัสดุ แข็งแรง มีผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ ง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟมผิว าวลา อยู่ในสภาพดี ไม่แตกชำรุด ● เพื่อป้องกันสิ่งสกปรกจากพื้นบนโต๊ะกับ ลิ้นค้าที่วางจำหน่าย

บทแนง

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซ้อ ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒	
4. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็กกลุ่มผ้าใบ เต็นท์ ร่มหรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง	✓	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (6) หน้า 9 ● เพื่อป้องกันอันตรายที่จะเกิดแก่ผู้ขายและผู้ซื้อ
5. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ	✓	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 14 หน้า 10 ● ตามจำนวนและหลักเกณฑ์ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด โดยคำนวณน้ำหนักของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และตั้งอยู่ในที่เหมาะสมนอกสถานที่ขายของ ร้านแสดงจัดให้มีส่วนเคลื่อนที่ ส่วนสาธารณะ ส่วนเอกชน หรือส่วนของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ ในบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ ให้มีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน ๕๐ เมตร และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด ● ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ ๒ ต้องดูแลห้องส้วมที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาดใช้การได้ดีอีกทั้ง ควรจัดหาสบู่สำหรับล้างมือไว้

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำชื่อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☐	
6. จัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณตลาดและมีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ	✓	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 15 หน้า 10 ● ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยควรจัดให้มีอย่างเพียงพอ ที่จอดรถรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน และมีลักษณะเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด โดยคำนวณนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
7. แยกการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารออกจากสินค้าประเภทอื่น *** (เฉพาะระดับดีและดีมาก มีการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน) ***	✓	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 17 หน้า 10 ● เพื่อการดูแลสุขภาพและป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร
8. มีการทำความสะอาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ	✓	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 20 (3) หน้า 11 ● โดยเฉพาะแผงจำหน่ายอาหารสดและแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์จำแนกและ

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำชื่อ ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☐	
9. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวไหลจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละลงสู่พื้นตลาด	✓	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 20 (4) หน้า 11 ● แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ซึ่งจะมีน้ำหรือของเหลวมาก ต้องมีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาดโดยอาจมีการต่อท่อหรืออุปกรณ์อื่น สำหรับระบายน้ำหรือของเหลวจากแผงลงสู่ท่อระบายน้ำภายในตลาด
10. ไม่จำหน่ายอาหารที่ไม่สะอาดหรือไม่ปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร	✓	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 21 (1) หน้า 12
11. มีผู้ให้น้ำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปซึ่งไปเพื่อจำหน่าย	✓	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 21 (2) หน้า 12 ● ผู้รับใบอนุญาตต้องควบคุมดูแลหรือควรรักษาแย่งเตือน

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำเชื้อ ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☐	
12. มีการควบคุมดูแลไม่ให้เกิดเหตุรำคาญ, มลพิษที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ	✓	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 21 (9) หน้า 12 ● เช่น เสียงดัง แสงกระทบริบ ความ สั่นสะเทือน หรือมีกลิ่นเหม็น
13. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ โรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ	✓	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 24 (1) หน้า 12 ● โรคติดต่อ โรคที่สังคมรังเกียจ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส พัก คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่แพร่ได้ง่าย วัณโรค ตับอักเสบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวม ไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อกันจากสัตว์ และโรคความที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข ● ผู้ช่วยขายและผู้ช่วยขายของที่ เก็บป้ายด้วยโรคดังกล่าวต้องหยุดขาย และได้รับการรักษากว้างขวางหากเป็นปกติ

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำเชื้อ ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒	
14. ระหว่างขายสินค้าประเภทอาหาร ผู้ขายและผู้ช่วยขายของต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล	✓	✓	✓			14 ● แสดงกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใ้ผ้ากันเปื้อน ไม่ให้หรือจามรดอาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่พร้อมรับประทานโดยตรง สิ่งมือให้สะอาด ก่อนหยิบหรือจับอาหาร ไม่หยิบหูหรือสัมผัสตรา
15. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	✓	✓	✓			13 ● ระดับพื้นฐาน ต้องผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของจำนวนแผง ● ระดับดี ต้องผ่านการอบรมร้อยละ ๕๐-๘๐ ของจำนวนแผง ● ระดับดีมาก ต้องผ่านการอบรมมากกว่าร้อยละ ๘๐ ขึ้นไปของจำนวนแผง

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำเชื้อ ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒	
16. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิดอาหาร	✓	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 25 (3) หน้า 14 ●อาหารประเภทปรุงสำเร็จ หมายถึง อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ●การปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน
17. ในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	✓	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 25 (4) หน้า 14 ●หลักสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัย ทำได้โดยการควบคุมปัจจัยที่สำคัญ ที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก ได้แก่ บุคคล อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร สัตว์และแมลงนำโรค ●ในกรณีที่เป็นแผงจำหน่ายอาหาร ซึ่งมีการทำ ประกอบ และปรุงอาหาร ต้องจัดสถานที่ให้เป็นสัดส่วน

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำเชื้อ ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒	
18. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาดและจัดเก็บที่ถูกต้อง	✓	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 25 (5) หน้า 14 ● ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ เช่น เขียง จาน ชาม ช้อนและส้อม ตะเกียบ และแก้ว น้ำ ต้องสะอาดและปลอดภัย
(ข้อ 19 - 23 เฉพาะระดับดี - ดีมาก)	✗	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (4) หน้า 9 ● จัดไว้สำหรับล้างสินค้า ส้วมสาธารณะ อุปกรณ์ หรือสิ่งสกปรกอย่างเพียงพอ โดยตามกฎหมายไม่ได้กำหนดให้ตลาดต้องจ่ายน้ำตามระบบท่อ อาจเป็นที่ยึดสำหรับน้ำไว้ใช้ผสมปริมาณ เพียงพอต่อการใช้งานในแต่ละวัน และสะดวกต่อการนำน้ำมาใช้ แต่เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจแนะนำให้จ่ายน้ำผ่านระบบท่อเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในน้ำใช้และเป็นการอำนวยความสะดวกให้กับผู้ขายของ
19. จัดให้น้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ						
20. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์แช่แชแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ	✗	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (4) หน้า 9 ● ผู้รับอนุญาตควรจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอย่างน้อย 1 จุด

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซื่อ ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒	
21. มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีสิ่งสกปรกอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อน รำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง	✗	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (5) หน้า 9 ● ใบตรวจวัด เป็นเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขออกกำหนดให้จัดทำมีปิดกั้นน้ำหรือปิดท่อน้ำเสีย ก่อนระบายน้ำออกสู่สาธารณะน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะก็ได้ และต้องดูแลให้มีกลิ่นเหม็นเป็นประจำวัน
22. วางสินค้าประเภทอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.	✗	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 23 (3) หน้า 13
23. ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง	✗	✓	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 23 (5) หน้า 13 ● วัสดุอื่นใด เช่น ร่ม หรือหลอดไฟ เป็นต้น
(ข้อ 24 - 25 เฉพาะระดับดีมาก)						
24. ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร	✗	✗	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (1) หน้า 9 ● เพื่อประโยชน์ในการสัญจรของผู้ที่เข้ามาซื้อสินค้าและใช้ในการขนส่งสินค้า อีกทั้งเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการสร้างแสงจ้าวมายังสินค้าของผู้คนเกินไป
25. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเล เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม	✗	✗	✓			กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 25 (2) หน้า 14 ● ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาเก็บ

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซู้ด			หมายเหตุ	
ด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety)				
ชนิดสารปนเปื้อน	การรับรองผลการตรวจ			
	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒		
1.สารฟอร์มาลิน (น้ำยาดองศพ)				
2.สารกันรา (ซาลิซิลิก)				
3.สารบอแรกซ์				
4.สารฟอกขาว				
(เฉพาะระดับดีมาก)			● ตรวจแจ้งจำหน่ายอาหารสดร้อยละ 30 และต้องไม่พบสารปนเปื้อน ● ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีการตรวจสอบสารปนเปื้อน อย่างต่อเนื่องจากหน่วยงานราชการหรือภาคเอกชนที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ● แจ้งจำหน่ายอาหารสด ให้รับการตรวจสอบน้ำมันทอดซ้ำ ร้อยละ 30 และต้องพบไม่เกินร้อยละ 10	
5.น้ำมันทอดซ้ำ				

สรุปผลการตรวจ

☐ ไม่ผ่าน

☐ ผ่าน

.....
ตำแหน่ง.....

ผู้รายงาน

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำชื่อ				หมายเหตุ	
ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection)					
รายละเอียดที่ต้องประเมิน		ผลการประเมิน			
		ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒		
1. จัดให้มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด				● รายละเอียดทะเบียนประกอบด้วย - ชื่อ-นามสกุล (ผู้ขายของ) - ที่อยู่ - เบอร์โทรศัพท์ที่ติดต่อดีสะดวก - ประเภทสินค้าที่จำหน่าย	

สรุปผลการตรวจ

☐ ไม่ผ่าน

☐ ผ่าน

สรุปผลการสำรวจ ตรวจประเมินตลาดนัด นำชื่อทั้ง 3 ด้าน

ชื่อตลาด	ระดับการรับรอง				รวมผลการตรวจ ไปรษณีย์
	ไม่ผ่าน	พื้นฐาน	ระดับดี (***)	ระดับดีมาก (*****)	

ตำแหน่ง.....

ผู้รายงาน

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

หมายเหตุ

1. เกณฑ์ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (25 ข้อ)

<u>ระดับพื้นฐาน</u>	ต้องผ่านเกณฑ์	จำนวน 18 ข้อ (ข้อ 1 – 18)
<u>ระดับดี (**)</u>	ต้องผ่านเกณฑ์	จำนวน 23 ข้อ (ข้อ 1 – 23)
<u>ระดับดีมาก (****)</u>	ต้องผ่านเกณฑ์	จำนวน 25 ข้อ (ข้อ 1 – 25)
2. เกณฑ์ด้านความปลอดภัยของอาหาร

<u>ระดับพื้นฐาน และระดับดี (**)</u>	ต้องผ่าน 4 ข้อ
<u>ระดับดีมาก (****)</u>	ต้องผ่าน 5 ข้อ
3. เกณฑ์ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค: ต้องผ่านทุกระดับ

หมายเหตุ Download แบบฟอร์มจาก <http://foods.anamai.moph.go.th>

E-mail : nitima.k@anamai.mail.go.th โทร 0 2590 4178 โทรสาร 0 2590 4186, 0 2590 4188

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น่าซื้อ

ส่วนที่ 1 รหัสตลาด (เฉพาะเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัย)

ตัวอย่าง ๑-๒-๒-๑-๒

12 = ศูนย์อนามัยที่ 12

2 = ตลาดประเภทที่ 2

12 = ลำดับที่

□ □ - □ □ □ □

ส่วนที่ 2 รายละเอียดตลาด

ชื่อตลาด.....No.13/13/65

เลขที่.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล.....

อำเภอ.....

จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์.....50000

โทรศัพท์.....

โทรสาร.....

เลขที่ใบอนุญาต.....วันที่ยื่น.....วันหมดอายุ.....

ออกโดย.....

พื้นที่.....ตรม. เปิดทำการ ปี พ.ศ.จำนวนแผง/เปิดขาย...../.....แผง

เวลาเปิดทำการ ☐ ทุกวัน ☐ สัปดาห์ละ.....วัน (ระบุวัน.....วัน)

ชื่อ-สกุล (ผู้รับใบอนุญาต / ผู้รับผิดชอบดูแล).....ตำแหน่ง.....

ที่อยู่เลขที่.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

ส่วนที่ 3 คำชี้แจง

1. แบบประเมินนี้ใช้สำหรับประเมินสภาพสภาวะสิ่งแวดล้อมของตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551

2. แบบประเมินแบ่งการประเมินออกเป็น 3 ระดับ คือ ระดับพื้นฐาน 18 ข้อ, ระดับดี 23 ข้อ และระดับดีมาก 25 ข้อ (เฉพาะข้อ 2 และ ข้อ 7

มีรายละเอียดแตกต่างกันแต่ละระดับ)

3. แบบประเมินฉบับนี้ ขอให้จัดทำ 3 ชุด : ตัวจริงให้เก็บไว้ที่ผู้ประกอบการ สำเนา 1 ให้ศูนย์อนามัย สำเนา 2 ให้หน่วยงานผู้ประเมินหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

4. ข้อมูลที่ได้จากการประเมิน ให้ผู้ประเมินสรุปและแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและกรมอนามัย

5. หน่วยงานผู้ประเมิน ได้แก่ หน่วยงานระดับภูมิภาคและท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด, เทศบาล , อบต., โรงพยาบาลศูนย์, โรงพยาบาลชุมชน ฯลฯ

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำเชื้อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☐	
1. ที่ตั้งของตลาดต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตรจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งเชื้อโรค ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยอันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย เว้นแต่จะมีวิธีการป้องกันซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขให้ความเห็นชอบ	✓	✓	✓	✓		กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวด 1 ข้อ 5 หน้า 6 ● เพื่อป้องกันไม่ให้มีมลพิษเข้ามาปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่ายในตลาดและป้องกันเหตุรำคาญต่างๆ ที่เกิดจากแหล่งมลพิษ เช่น กลิ่น คับ สัตว์และแมลง นำโรคเข้ามาบริเวณตลาด
2. บริเวณสำหรับผู้ขายของประเภทอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่มีน้ำขัง *** <u>เฉพาะระดับดีมาก</u> โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น สามารถล้างทำความสะอาดได้ง่ายและมีน้ำขัง***	✓	✓	✓	✓		กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (2) หน้า 9 ● พื้น เช่น พื้นคอนกรีต พื้นปูด้วยคอนกรีตสำเร็จ หรือ พื้นลาดด้วยยางแอสฟัลต์ ไม่ชำรุดเป็นหลุมเป็นบ่อ มีน้ำขังจนเป็นแหล่งสะสมความสกปรก
3. แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรง มีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้	✓	✓	✓	✓		กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (3) หน้า 9 ● แผงจำหน่ายสินค้าควรทำจากวัสดุแข็งแรง มีผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟมฉ่ำ ฯลฯ อยู่ในสภาพดี ไม่แตกชำรุด ● เพื่อป้องกันสิ่งสกปรกจากพื้นปนเปื้อนกับสินค้าที่วางจำหน่ายบนแผง

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซ้อ ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☐	
4. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็กคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่มหรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง	✓	✓	✓	✓		กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (6) หน้า 9 ● เพื่อบีบกับอันตรายที่จะเกิดแก่ผู้ขายและผู้ซื้อ
5. จัดให้มีห้องส้วม ที่บัสสวาระและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ	✓	✓	✓	✓		กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 14 หน้า 10 ● ตามจำนวนและหลักเกณฑ์ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และตั้งอยู่ในที่เหมาะสมนอกสถานที่ขายของ เว้นแต่จะจัดให้มีส้วมเคลื่อนที่ ส่วนสาธารณะ ส่วนเอกชน หรือส่วนของหน่วยงานราชการที่รับอนุญาตให้ใช้ในบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ ให้มีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน ๕๐ เมตร และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด ● ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ ๒ ต้องดูแลห้องส้วมที่บัสสวาระ และอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้งานได้ตลอดเวลา ควรจัดหาปุ๋ยสำหรับล้างมือไว้

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซ้อย ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒	
6. จัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณตลาดและมีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ	✓	✓	✓	✓		กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 15 หน้า 10 ● ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยควรจัดให้มีอย่างเพียงพอ ที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน และมีลักษณะเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
7. แยกการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารออกจากสินค้าประเภทอื่น *** <u>โดยเฉพาะระดับและตีชิด</u> มีการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน***	✓	✓	✓	✓		กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 17 หน้า 10 ● เพื่อการดูแลสุขภาพและป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร
8. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ	✓	✓	✓	✓		กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 20 (3) หน้า 11 ● โดยแผนกแม่จำหน่ายอาหารสดและแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์จำแนก

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซื่อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒	
9. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวไหลจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละลงสู่พื้นตลาด	✓	✓	✓	✓		กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 20 (4) หน้า 11 ● แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ซึ่งจะฉีกหรือของเหลวมาก ต้องมีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวไหลลงสู่พื้นตลาดโดยอาจมีการต่อท่อหรืออุปกรณ์ สำหรับระบายน้ำหรือของเหลวจากแผงลงสู่ท่อระบายน้ำภายในตลาด
10. ไม่จำหน่ายอาหารที่ไม่สะอาดหรือไม่ปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร	✓	✓	✓	✓		กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 21 (1) หน้า 12
11. มิให้ผู้ใดนำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้เพื่อจำหน่าย	✓	✓	✓	งดเลี้ยงในบริเวณ		กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 21 (2) หน้า 12 ● ผู้รับใบอนุญาตต้องควบคุม ดูแลหรือควรรักษาแข็งแรงเลี้ยง

แบบประเมินการพัฒนาและการตลาดนัด น้ำซื่อ ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☐	
12. มีการควบคุมแล้มีให้เกิดเหตุรำคาญ, มลพิษที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ	✓	✓	✓	✓		กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 21 (9) หน้า 12 ● เช่น เสียงดัง แสงกระพริบ ความ สั่นสะเทือน หรือมีกลิ่นเหม็น
13. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของผู้ที่มีสภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ โรคที่ สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ	✓	✓	✓	✓		กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 24 (1) หน้า 12 ● โรคติดต่อ โรคที่สังคมรังเกียจ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะ อันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือ ในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจ แก่สังคม โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ ไขรัส คับอักเสบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวม ไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อกันจากสัตว์ และ โรคความถี่ใจทำงานที่เสี่ยงภัยกัาหนด โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงาน สาธารณสุข ● ผู้ช่วยและผู้ช่วยขายของผู้ เจ้าของค้าขายโรคติดต่อของบุคคล และ ไม่ได้รับการรักษาจนกว่าจะหายเป็น ปกติ

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซื่อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒	
14. ระหว่างขายสินค้าประเภทอาหาร ผู้ขายและผู้ช่วยขายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล	✓	✓	✓	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒	14 ● แต่งกายสะอาด สวมเสื้อแขน ใ้ผ้า ก้นเป็น ไม่เอหรือจมนรอาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่เพื่อน รับประทานโดยตรง ส้างมือให้สะอาด ก่อนหยิบหรือจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่หรือ ดื่มสุรา
15. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	✓	✓	✓	ผ่าน ☒		13 ● ระดับพื้นฐาน ต้องผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของจำนวนแผง ● ระดับดี ต้องผ่านการอบรมร้อยละ ๕๐-๘๐ ของจำนวนแผง ● ระดับดีมาก ต้องผ่านการอบรมมากกว่าร้อยละ ๘๐ ขึ้นไปของจำนวนแผง

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำเชื้อ ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒	
16. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปิดอาหาร	✓	✓	✓	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒	14 ●อาหารประเภทปรุงสำเร็จ หมายถึง อาหารที่ได้ผ่านการฆ่า ประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ●การปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 25 (3) หน้า 14
17. ในกรณีที่มีการประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	✓	✓	✓	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒	14 ●หลักสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัย ทำให้ได้โดยการควบคุมปัจจัยที่สำคัญ ที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก ได้แก่ บุคคล อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร สัตว์และแมลงพาหุโรค ●ในกรณีที่เป็นแผงจำหน่ายอาหาร ซึ่งมีการทำ ประกอบ และปรุงอาหาร ต้องจัดสถานที่ให้เป็นสัดส่วน กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 25 (4) หน้า 14

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำเชื้อ ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒	
18. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาดและจัดเก็บที่ถูกต้อง	✓	✓	✓	✓		กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 25 (5) หน้า 14 ● ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ เช่น เชียง จาน ชาม ช้อนและส้อม ตะเกียบ และแก้ว น้ำ ต้องสะอาดและปลอดภัย
(ข้อ 19 - 23 เฉพาะระดับดี - ดีมาก)	✗	✓	✓	✓		กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (4) หน้า 9 ● จัดไว้สำหรับล้างสินค้า ส่วนภาชนะ อุปกรณ์ หรือสิ่งสกปรกอย่างเพียงพอ โดยตามกฎหมายจริงไม่ได้กำหนดให้ตลาดต้องจ่ายน้ำดื่มระบบท่อ อาจเป็นน้ำที่เก็บสำรองไว้ใช้ให้มีปริมาณเพียงพอต่อการกรใช้ในงานในแต่ละวัน และสะดวกต่อการล้างน้ำมาใช้ แต่เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจแนะนำให้จ่ายน้ำผ่านระบบท่อเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในน้ำใต้และเป็นการอำนวยความสะดวกให้กับผู้ขายของ
19. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ						
20. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ	✗	✓	✓	✓	-	กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (4) หน้า 9 ● ผู้รับใบอนุญาตควรจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอย่างน้อย 1 จุด

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซ้อ ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒	
21. มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีถังล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อน รำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง	✗	✓	✓	✓		กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (5) หน้า 9 ● ในกรณีจำเป็นเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจกำหนดให้จัดให้มีบ่อพักน้ำหรือบ่อกักน้ำเสีย ก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะก็ได้ และต้องดูแลให้มีกลิ่นเหม็นเป็นประจำวัน กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 23 (3) หน้า 13 กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 23 (5) หน้า 13 ● วัสดุอื่นใด เช่น ร่ม หรือหลอดไฟ เป็นต้น กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (1) หน้า 9
22. วางสินค้าประเภทอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.	✗	✓	✓	✓		กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 23 (5) หน้า 13
23. ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง	✗	✓	✓	✓		กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 23 (5) หน้า 13 ● วัสดุอื่นใด เช่น ร่ม หรือหลอดไฟ เป็นต้น
(ข้อ 24 - 25 เฉพาะระดับดีมาก)						
24. ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร	✗	✗	✓		✓	กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 25 (2) หน้า 14 ● เพื่อประโยชน์ในการสัญจรของผู้ที่เข้ามาซื้อสินค้าและใช้ในการขนส่งสินค้า อีกทั้งเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการสร้างแผงจำหน่ายสินค้าแออัดจนเกินไป
25. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม	✗	✗	✓		✓	กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 25 (2) หน้า 14 ● ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิ ไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซื่อ			หมายเหตุ
ด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety)			
ชนิดสารปนเปื้อน	การรับรองผลการตรวจ		
	ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒	
1.สารฟอร์มาลิน (น้ำยาดองศพ)	☒		● ตรวจแจ้งจำหน่ายอาหารสดร้อยละ 30 และต้องไม่พบสารปนเปื้อน ● ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีการตรวจสอบสารปนเปื้อน อย่างต่อเนื่องจากหน่วยงานราชการหรือภาคเอกชนที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน
2.สารกันรา (ชาลิซลิค)	☒		
3.สารบอแรกซ์	☒		
4.สารฟอกขาว	☒		
5.น้ำมันทอดซ้ำ	☒		
(เฉพาะระดับดีมาก)			
			● แจ้งจำหน่ายอาหารหมด ● ได้รับการตรวจสอบน้ำมันทอดซ้ำ ร้อยละ 30 และต้องพบไม่เกินร้อยละ 10

สรุปผลการตรวจ

☐ ไม่ผ่าน

☐ ผ่าน



ตำแหน่ง.....

ผู้รายงาน

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซ้อ				หมายเหตุ	
ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection)					
รายละเอียดที่ต้องประเมิน		ผลการประเมิน			
		ผ่าน ☒	ไม่ผ่าน ☒		
1. จัดให้มีทะเบียนผู้ขายในตลาด		✓		● รายละเอียดทะเบียนประกอบด้วย - ชื่อ-นามสกุล (ผู้ขายของ) - ที่อยู่ - เบอร์โทรศัพท์ติดต่อได้สะดวก - ประเภทสินค้าที่จำหน่าย	

สรุปผลการตรวจ

☐ ไม่ผ่าน

☐ ผ่าน

สรุปผลการสำรวจ ตรวจประเมินตลาดนัด น้ำซ้อทั้ง 3 ด้าน

ชื่อตลาด	ระดับการรับรอง				รวมผลการตรวจ ไปรษณีย์
	ไม่ผ่าน	พื้นฐาน	ระดับดี (***)	ระดับดีมาก (****)	

ตำแหน่ง.....

ผู้รายงาน

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หมายเหตุ

1. เกณฑ์ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (25 ข้อ)

<u>ระดับพื้นฐาน</u>	ต้องผ่านเกณฑ์	จำนวน 18 ข้อ (ข้อ 1 – 18)
<u>ระดับดี (**)</u>	ต้องผ่านเกณฑ์	จำนวน 23 ข้อ (ข้อ 1 – 23)
<u>ระดับดีมาก (****)</u>	ต้องผ่านเกณฑ์	จำนวน 25 ข้อ (ข้อ 1 – 25)
2. เกณฑ์ด้านความปลอดภัยของอาหาร

<u>ระดับพื้นฐาน และระดับดี (***)</u>	ต้องผ่าน 4 ข้อ
<u>ระดับดีมาก (****)</u>	ต้องผ่าน 5 ข้อ
3. เกณฑ์ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค: ต้องผ่านทุกระดับ

หมายเหตุ Download แบบฟอร์มจาก <http://foodsafety.anamai.moph.go.th>

E-mail : nitima.k@anamai.mail.go.th โทร 0 2590 4178 โทรสาร 0 2590 4186, 0 2590 4188