

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำซื้อ

ส่วนที่ 1

รหัสตลาด (เฉพาะเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัย)

ตัวอย่าง ①②-②-①②

□ □ - □ - □ □

12 = ศูนย์อนามัยที่ 12

2 = ตลาดประเภทที่ 2

12 = ลำดับที่

ส่วนที่ 2

รายละเอียดตลาด

ชื่อตลาด.....เลขที่.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

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

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

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

เวลาเปิดทำการ ทุกวัน สัปดาห์ละ.....วัน (ระบุนวัน.....วัน)

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

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

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

ส่วนที่ 3

คำชี้แจง

1. แบบประเมินนี้ใช้สำหรับประเมินสภาพสุขภาพीलสิ่งแวดล้อมของตลาดประเภทที่ 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 นำชื่อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

| รายละเอียดที่ต้องประเมิน | ระดับการประเมิน | | | ผลการประเมิน | | หมายเหตุ |
|--|-----------------|----|-------|--|---|--|
| | พื้นฐาน | ดี | ดีมาก | ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | ไม่ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | |
| 1. ที่ตั้งของตลาดต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตรจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยอันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย <i>เว้นแต่จะมีวิธีการป้องกันซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขให้ความเห็นชอบ</i> | ✓ | ✓ | ✓ | | | กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวด 1 ข้อ 5 หน้า 6 ● เพื่อป้องกันไม่ให้มลพิษเข้ามาปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่ายในตลาดและป้องกันเหตุรำคาญต่างๆ ที่เกิดจากแหล่งมลพิษ เช่น กลิ่น ควัน สัตว์และแมลง นำโรคเข้ามาบริเวณในบริเวณตลาด |
| 2. บริเวณสำหรับผู้ขายของประเภทอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่มีน้ำขัง ***<u>(เฉพาะระดับดีมาก)</u> โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น สามารถล้างทำความสะอาดได้ง่ายและไม่มีน้ำขัง*** | ✓ | ✓ | ✓ | | | 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 โฟไมก้า ฯลฯ อยู่ในสภาพดี ไม่แตกชำรุด ● เพื่อป้องกันสิ่งสกปรกจากพื้นปนเปื้อนกับสินค้าที่วางจำหน่าย บนแผง |

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซึ้อ ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

| รายละเอียดที่ต้องประเมิน | ระดับการประเมิน | | | ผลการประเมิน | | หมายเหตุ |
|--|-----------------|----|-------|--|---|--|
| | พื้นฐาน | ดี | ดีมาก | ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | ไม่ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | |
| 4. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็กคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่มหรือสิ่งอื่นใด ในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง | ✓ | ✓ | ✓ | | | กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (6) หน้า 9 ● เพื่อป้องกันอันตรายที่จะเกิดแก่ ผู้ขายและผู้ซื้อ |
| 5. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ | ✓ | ✓ | ✓ | | | กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 14 หน้า 10 ● ตามจำนวนและหลักเกณฑ์ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมนอกสถานที่ขายของ เว้นแต่จะจัดให้มีส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชน หรือส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ ในบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ ให้มีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน ๕๐ เมตร และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด ● ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาด ประเภทที่ ๒ ต้องดูแลห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาดใช้การได้ดีอีกทั้ง ควรจัดหาสบู่ สำหรับล้างมือไว้ |

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำชื่อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

| รายละเอียดที่ต้องประเมิน | ระดับการประเมิน | | | ผลการประเมิน | | หมายเหตุ |
|--|-----------------|----|-------|--|---|---|
| | พื้นฐาน | ดี | ดีมาก | ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | ไม่ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | |
| 6. จัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณตลาดและมีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ | ✓ | ✓ | ✓ | | | กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 15 หน้า 10 ● ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย ควรจัดให้มีอย่างเพียงพอ ที่จะรองรับ ปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน และมี ลักษณะเหมาะสมที่เจ้าพนักงาน ท้องถิ่นกำหนด โดยคำแนะนำของเจ้า พนักงานสาธารณสุข |
| 7. แยกการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารออกจากสินค้าประเภทอื่น *** (เฉพาะระดับดีและดีมาก มีการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกัน)*** | ✓ | ✓ | ✓ | | | กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 17 หน้า 10 ● เพื่อการดูแลความสะอาดและ ป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร |
| 8. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ | ✓ | ✓ | ✓ | | | กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 20 (3) หน้า 11 ● โดยเฉพาะแผงจำหน่ายอาหารสด และแผงจำหน่ายอาหารประเภท เนื้อสัตว์ชำแหละ |

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำซื้อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

| รายละเอียดที่ต้องประเมิน | ระดับการประเมิน | | | ผลการประเมิน | | หมายเหตุ |
|---|-----------------|----|-------|--|---|---|
| | พื้นฐาน | ดี | ดีมาก | ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | ไม่ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | |
| 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. มีให้ผู้ได้นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้เพื่อจำหน่าย | ✓ | ✓ | ✓ | | | กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 21 (2) หน้า 12 ● ผู้รับใบอนุญาตต้องควบคุม ดูแลหรือควรมีป้ายแจ้งเตือน |

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำชื่อ ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

| รายละเอียดที่ต้องประเมิน | ระดับการประเมิน | | | ผลการประเมิน | | หมายเหตุ |
|---|-----------------|----|-------|--|---|--|
| | พื้นฐาน | ดี | ดีมาก | ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | ไม่ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | |
| 12. มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ, มลพิษที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ | ✓ | ✓ | ✓ | | | กฎกระทรวงว่าด้วยสัญลักษณ์ของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 2 ข้อ 21 (9) หน้า 12 ●เช่น เสียงดัง แสงกระพริบ ความสั่นสะเทือน หรือมีกลิ่นเหม็น |
| 13. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ โรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่พหะนำโรคติดต่อ | ✓ | ✓ | ✓ | | | กฎกระทรวงว่าด้วยสัญลักษณ์ของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 24 (1) หน้า 12 ●โรคติดต่อ โรคที่สังคมรังเกียจ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวม ไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข ●ผู้ขายและผู้ช่วยขายของที่เจ็บป่วยด้วยโรคดังกล่าวต้องหยุดขาย และได้รับการรักษาจนกว่าจะหายเป็นปกติ |

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำชื่อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

| รายละเอียดที่ต้องประเมิน | ระดับการประเมิน | | | ผลการประเมิน | | หมายเหตุ |
|--|-----------------|----|-------|--|---|--|
| | พื้นฐาน | ดี | ดีมาก | ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | ไม่ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | |
| 14. ระหว่างขายสินค้าประเภทอาหาร ผู้ขายและผู้ช่วยขายของต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล | ✓ | ✓ | ✓ | | | <p>กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 24 (3) หน้า 14</p> <p>● แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อน ไม่ไอหรือจามรดอาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่พร้อมรับประทานโดยตรง ล้างมือให้สะอาด ก่อนหยิบหรือจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่หรือดื่มสุรา</p> |
| 15. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร | ✓ | ✓ | ✓ | | | <p>กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 22 (6) หน้า 13</p> <p>● ระดับพื้นฐาน ต้องผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของจำนวนแผง</p> <p>● ระดับดี ต้องผ่านการอบรมร้อยละ ๕๐-๘๐ ของจำนวนแผง</p> <p>● ระดับดีมาก ต้องผ่านการอบรมมากกว่าร้อยละ ๘๐ ขึ้นไปของจำนวนแผง</p> |

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำชื่อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

| รายละเอียดที่ต้องประเมิน | ระดับการประเมิน | | | ผลการประเมิน | | หมายเหตุ |
|--|-----------------|----|-------|--|---|--|
| | พื้นฐาน | ดี | ดีมาก | ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | ไม่ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | |
| 16. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิดอาหาร | ✓ | ✓ | ✓ | | | <p>กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 25 (3) หน้า 14</p> <ul style="list-style-type: none"> ●อาหารประเภทปรุงสำเร็จ หมายถึง อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ●การปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน |
| 17. ในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร | ✓ | ✓ | ✓ | | | <p>กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 25 (4) หน้า 14</p> <ul style="list-style-type: none"> ●หลักสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัย ทำได้โดยการควบคุมปัจจัยที่สำคัญ ที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก ได้แก่ บุคคล อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร สัตว์และแมลงนำโรค ●ในกรณีที่เป็นแผงจำหน่ายอาหาร ซึ่งมีการทำ ประกอบ และปรุงอาหาร ต้องจัดสถานที่ไว้เป็นสัดส่วน |

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำชื่อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

| รายละเอียดที่ต้องประเมิน | ระดับการประเมิน | | | ผลการประเมิน | | หมายเหตุ |
|--|-----------------|----|-------|--|---|--|
| | พื้นฐาน | ดี | ดีมาก | ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | ไม่ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | |
| 18. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาดและจัดเก็บที่ถูกต้อง | ✓ | ✓ | ✓ | | | กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 25 (5) หน้า 14 ● ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ เช่น เขียง จาน ชาม ช้อนและส้อม ตะเกียบ และแก้วน้ำ ต้องสะอาดและปลอดภัย |
| (ข้อ 19 – 23 เฉพาะระดับดี - ดีมาก) 19. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ | ✗ | ✓ | ✓ | | | กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (4) หน้า 9 ● จัดไว้สำหรับล้างสินค้า ล้างภาชนะ อุปกรณ์ หรือล้างตลาดอย่างเพียงพอ โดยตามกฎหมายกระทรวงไม่ได้กำหนดให้ตลาดต้องจ่ายน้ำตามระบบท่อ อาจเป็นที่เก็บสำรองน้ำไว้ใช้ให้มีปริมาณเพียงพอต่อการการใช้งานในแต่ละวัน และสะดวกต่อการนำน้ำมาใช้ แต่เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจแนะนำให้จ่ายน้ำผ่านระบบท่อเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในน้ำใช้และเป็นการอำนวยความสะดวกให้กับผู้ขายของ |
| 20. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ | ✗ | ✓ | ✓ | | | กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (4) หน้า 9 ● ผู้รับใบอนุญาตควรจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอย่างน้อย 1 จุด |

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซึ้อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

| รายละเอียดที่ต้องประเมิน | ระดับการประเมิน | | | ผลการประเมิน | | หมายเหตุ |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|---|---|
| | พื้นฐาน | ดี | ดีมาก | ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | ไม่ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | |
| 21. มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อน รำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | | กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (5) หน้า 9 ● ในกรณีจำเป็นเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจกำหนดให้จัดให้มีบ่อตกไขมันหรือบ่อพักน้ำเสีย ก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะก็ได้ และต้องดูแลมิให้มีกลิ่นเหม็นเป็นประจำทุกวัน |
| 22. วางสินค้าประเภทอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | | กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 23 (3) หน้า 13 |
| 23. ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | | กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 23 (5) หน้า 13 ● วัสดุอื่นใด เช่น รม หรือหลอดไฟ เป็นต้น |
| (ข้อ 24 – 25 เฉพาะระดับดีมาก) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | | กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ส่วนที่ 2 ข้อ 13 (1) หน้า 9 |
| 24. ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร | | | | | | ● เพื่อประโยชน์ในการสัญจรของผู้ที่เข้ามาซื้อสินค้าและใช้ในการขนส่งสินค้า อีกทั้งเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการสร้างแผงจำหน่ายสินค้าแออัดจนเกินไป |
| 25. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเล เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | | | กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 หมวดที่ 3 ข้อ 25 (2) หน้า 14 ● ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิ ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ |

| แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำซื้อ | | | หมายเหตุ |
|--|--|---|--|
| ด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) | | | |
| ชนิดสารปนเปื้อน | การรับรองผลการตรวจ | | |
| | ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | ไม่ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | |
| 1. สารฟอร์มาลิน (น้ำยาดองศพ) | | | <ul style="list-style-type: none"> ● ตรวจแผงจำหน่ายอาหารสดร้อยละ 30 และต้องไม่พบสารปนเปื้อน ● ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีการตรวจสอบสารปนเปื้อน อย่างต่อเนื่องจากหน่วยงานราชการหรือภาคเอกชนที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ● แผงจำหน่ายอาหารทอดได้รับการตรวจสอบน้ำมันทอดซ้ำ ร้อยละ 30 และต้องพบไม่เกินร้อยละ 10 |
| 2. สารกันรา (ซาลิซิลิก) | | | |
| 3. สารบอแรกซ์ | | | |
| 4. สารฟอกขาว | | | |
| (เฉพาะระดับดีมาก) | | | |
| 5. น้ำมันทอดซ้ำ | | | |

สรุปผลการตรวจ

ไม่ผ่าน

ผ่าน

.....
ตำแหน่ง.....

ผู้รายงาน

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

| | | | |
|--|--|---|--|
| แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำซื้อ | | หมายเหตุ | |
| ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection) | | | |
| รายละเอียดที่ต้องประเมิน | ผลการประเมิน | | |
| | ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> ไม่ผ่าน <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 1.จัดให้มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด | | ●รายละเอียดทะเบียนประกอบด้วย -ชื่อ-นามสกุล (ผู้ขายของ) -ที่อยู่ -เบอร์โทรศัพท์ที่ติดต่อได้สะดวก -ประเภทสินค้าที่จำหน่าย | |

สรุปผลการตรวจ

ไม่ผ่าน

ผ่าน

สรุปผลการสำรวจ ตรวจประเมินตลาดนัด นำซื้อทั้ง 3 ด้าน

| ชื่อตลาด | ระดับการรับรอง | | | | รอผลการตรวจ ไปเรื่อยๆ |
|----------|----------------|---------|------------------|-----------------------|--------------------------|
| | ไม่ผ่าน | พื้นฐาน | ระดับดี (***) | ระดับดีมาก (*****) | |
| | | | | | |

.....
ตำแหน่ง.....

ผู้รายงาน

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หมายเหตุ

1. เกณฑ์ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (25 ข้อ)

ระดับพื้นฐาน ต้องผ่านเกณฑ์ จำนวน 18 ข้อ (ข้อ 1 – 18)

ระดับดี (***) ต้องผ่านเกณฑ์ จำนวน 23 ข้อ (ข้อ 1 – 23)

ระดับดีมาก (*****) ต้องผ่านเกณฑ์ จำนวน 25 ข้อ (ข้อ 1 – 25)

2. เกณฑ์ด้านความปลอดภัยของอาหาร

ระดับพื้นฐาน และระดับดี (***) ต้องผ่าน 4 ข้อ

ระดับดีมาก (*****) 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