

แบบตรวจประเมินมาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่”

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

มาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่” ประกอบด้วย 4 ด้าน 50 ข้อ ครอบคลุมผู้เกี่ยวข้อง 3 กลุ่ม ได้แก่  
 1) เจ้าของหรือผู้จัดการตลาด 2) ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายของ และ 3) ผู้ซื้อ/ผู้บริโภค

รายการ	เจ้าของหรือผู้จัดการตลาด	ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายและผู้ปฏิบัติงานในตลาด	ผู้ซื้อ/ผู้บริโภค
ด้านที่ 1 สุขภาพสิ่งแวดล้อม (41 ข้อ)	✓ (41 ข้อ)		-
ด้านที่ 2 สุขอนามัยส่วนบุคคล (5 ข้อ)	✓ (2 ข้อ)	✓ (2 ข้อ)	✓ (1 ข้อ)
ด้านที่ 3 ความปลอดภัยอาหาร (2 ข้อ)	✓ (2 ข้อ)	-	-
ด้านที่ 4 การคุ้มครองผู้บริโภค (2 ข้อ)	✓ (2 ข้อ)	-	-

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของตลาดสด

1) ชื่อตลาดสด ตลาดสดเทศบาลเมืองสิงห์ ที่ตั้งเลขที่..... ตรอก/ซอย.....  
 หมู่ที่ 1 ถนน บางนา ตำบล/แขวง สิงห์  
 อำเภอ/เขต สิงห์ จังหวัด สิงห์ ขนาดพื้นที่ 2,428 ตรม.  
 เลขที่ใบอนุญาต.....  
 2) ชื่อเจ้าของ/ผู้จัดการตลาด เทศบาลเมืองสิงห์ เบอร์โทร 095-2189477  
 3) จำนวนแผงทั้งสิ้น 84 แผง แบ่งออกเป็น แผงขายผักสด จำนวน 12 แผง  
 แผงขายผลไม้ จำนวน 2 แผง แผงขายอาหารทะเล/สัตว์น้ำ จำนวน 1 แผง  
 แผงขายเนื้อสัตว์ชำแหละ จำนวน 9 แผง แผงขายอาหารปรุงสำเร็จ จำนวน 12 แผง  
 แผงจำหน่ายสินค้าอื่นๆ จำนวน 46 แผง  
 4) ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย จำนวน.....คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน.....คน  
 5) ชื่อหน่วยงานที่ตรวจประเมิน เทศบาลเมืองสิงห์

หมายเหตุ \* กรณีไม่มีกิจกรรม : ถ้าไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในเกณฑ์ และไม่พบปัญหาด้านสุขอนามัย/สุขภาพอาหาร ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานในข้อนั้น โดยระบุ “ไม่เกี่ยวข้อง (N/A)” ทั้งนี้ไม่นำมาใช้ในการคำนวณคะแนน  
 \* กรณีที่ตลาดมีการดำเนินการบางส่วนหรือไม่ผ่านมาตรฐานให้ผู้ตรวจประเมินให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด

การจัดระดับมาตรฐาน : ระดับพื้นฐาน ต้องผ่านการประเมินด้านที่ 1 ทุกข้อ (41 ข้อ)  
 ระดับดี ต้องผ่านการประเมินด้านที่ 1 และ 2 ทุกข้อ (41+5 ข้อ)  
 ระดับดีมาก ต้องผ่านการประเมินครบ 4 ด้าน (50 ข้อ)

ส่วนที่ 3 : แบบตรวจมาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อวิถีใหม่”

คำชี้แจง : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์ที่กำหนดทั้งข้อหลักและข้อย่อย

เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
<b>1. ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (41 ข้อ)</b>			
1. ที่ตั้งของตลาดต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย	✓		ยกเว้นตลาดที่ตั้งขึ้นก่อนวันที่กำหนดในกฎกระทรวงฯ และ/หรือ มีวิธีการป้องกันซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ให้ความเห็นชอบแล้วหรือตลาดในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล พิจารณาตามข้อกำหนดของท้องถิ่น
2. ถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร และมีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร อย่างน้อยหนึ่งทาง	✓		ยกเว้นตลาดที่จัดตั้งขึ้นก่อนวันที่กฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2552) ใช้บังคับ และมีข้อจำกัดเรื่องพื้นที่ซึ่งไม่อาจจัดให้มีถนนรอบอาคารตลาด
3. ตัวอาคารตลาดและหลังคาสร้างด้วยวัสดุถาวร ทนไฟ มั่นคง และแข็งแรงทนทาน ความสูงของหลังคาต้องมีความเหมาะสมกับการระบายอากาศของตลาดนั้น	✓		
4. ภายในตลาดมีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ ไม่ร้อน อบอ้าว หรืออับทึบ ไม่วางของสูงปิดกั้นระบบระบายอากาศ	✓		
5. พื้นตลาด ทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ เรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่มีน้ำขัง และไม่ลื่น	✓		
6. มีการบำรุงรักษาสายไฟ หลอดไฟ พัดลม ก๊อกน้ำ ท่อน้ำประปา และสาธารณูปโภคอื่น ๆ ภายในตลาด ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัย	✓		
7. ทางเดินภายในอาคารตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร	✓		
8. มีการกำหนดพื้นที่การจำหน่ายสินค้า แต่ละประเภท เป็นหมวดหมู่ และจัดทำผังแสดงโซนการจำหน่ายสินค้า	✓		
9. มีการจัดทำทะเบียนผู้ขาย/ผู้ช่วยขายทุกราย และสำหรับตลาดค้าส่งให้จัดทำทะเบียนรถได้ด้วย	✓		
10. แผงทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย และแผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารสด มีความลาดเอียง หรือมีการป้องกันน้ำขังอยู่บนแผง	✓		
11. แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.	✓		
12. จัดให้มีหมายเลขแผง ชื่อผู้ขายของ ติดตั้งประจำแผงและมองเห็นชัดเจน	✓		
13. แผงจำหน่ายสินค้ามีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการมองเห็นสินค้าได้อย่างชัดเจน	✓		
14. มีชนิดและจำนวนเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสม พร้อมใช้งาน โดยติดตั้งในบริเวณที่สะดวกต่อการนำมาใช้งาน	✓		
15. มีการจัดวางสินค้าบนแผงจำหน่ายหรือขอบเขตที่กำหนด เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่กีดขวางทางเดิน และไม่สูงจนปิดกั้นการระบายอากาศ	✓		

เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
16. กำหนดทางเข้า-ออกที่ชัดเจน เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ และมีการคัดกรองพนักงาน ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ให้บริการ (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)	✓		
17. มีมาตรการลดความแออัด เช่น กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่ กำหนดระยะเวลาการให้บริการ ไม่จัดกิจกรรมที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มคน เป็นต้น (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)	✓		
18. ให้มีการทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดิน ด้วยน้ำยาทำความสะอาด/น้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน และมีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง (ในกรณีที่มีโรคระบาดร้ายแรงให้ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล สัปดาห์ละ 1 ครั้ง)	✓		
19. จัดให้มีจุดบริการล้างมือพร้อมสบู่เหลว หรือเจล แอลกอฮอล์ ให้เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ตลาด และเพียงพอกับจำนวนผู้ให้บริการ	✓		
20. จัดพื้นที่สำหรับนั่งรับประทานอาหารแยกจากพื้นที่ขายอาหารสดและสินค้าประเภทอื่น	✓		
21. มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหารอย่างน้อย 1 เมตร (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)	✓		
22. โต๊ะ/เก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และมีการเช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรคอยู่เสมอ	✓		
23. แยกห้องส้วมเพศ ชาย - หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน มีจำนวนเพียงพอ ตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด (หรือในกรณีที่อยู่ในอาคารตลาดต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยเฉพาะ มีผนังกันโดยไม่ให้มีประตูเปิดสู่บริเวณจำหน่ายอาหาร)	✓		
24. มีการดูแลทำความสะอาดห้องส้วมอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยงหรือจุดสัมผัสร่วม (กรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง ต้องทำความสะอาดทุก 2 ชม.)	✓		
25. ภายในห้องส้วมมีการระบายอากาศดี ไม่มีกลิ่นเหม็น มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่เหลว และมีความสะอาด	✓		
26. ภายในห้องส้วมมีที่รองรับมูลฝอย ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม้รั้วซึม และมีฝาปิด	✓		
27. มีการควบคุม ป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะนำโรค และจัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรค ภายในบริเวณตลาด อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง	✓		
28. ทำความสะอาดบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสดและเนื้อสัตว์ชำแหละ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน	✓		

เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
29. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิ ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่แข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ และมีอุปกรณ์หยิบ	✓		
30. อาหารที่ขายต้องสะอาดและปลอดภัย ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร	✓		
31. การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องใช้ อุปกรณ์/ภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์จับและอุปกรณ์ปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน	✓		
32. มีที่รองรับมูลฝอยสาธารณะที่เพียงพอ และมีการจัดการ เก็บกวาดมูลฝอย บริเวณทางเดินและถนน ให้สะอาดเรียบร้อยทุกวัน	✓		
33. ที่เก็บรวบรวมมูลฝอยตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาดและอยู่ในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยเข้าออกได้สะดวก มีการปกปิดและป้องกันไม่ให้สัตว์เข้าไปคุ้ยเศษ	✓		
34. ที่เก็บรวบรวมมูลฝอยต้องมีระยะห่างจากสถานที่ประกอบอาหาร และสถานที่เก็บอาหารไม่น้อยกว่า 4 เมตร แต่ถ้าที่รองรับขยะมูลฝอยมีขนาดความจุเกินกว่า 3 ลูกบาศก์เมตร ต้องมีระยะห่างจากสถานที่ดังกล่าวไม่น้อยกว่า 10 เมตร	✓		
35. มีมาตรการให้ผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะและทำความสะอาดสะอาด ต้องสวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบคีบขยะ	✓		
36. มีการจัดการมูลฝอยประจำแผงที่ถูกหลักสุขาภิบาล มีการจัดการ เก็บกวาดมูลฝอย บริเวณแผง ให้สะอาดเรียบร้อยอยู่เสมอ	✓		
37. มีก๊อมน้ำประจำแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ	✓		
38. จัดให้มีที่เก็บน้ำสำรอง หรือมีบริการน้ำสำรองไว้ให้เพียงพอ และสะดวกต่อการใช้ในแต่ละวัน	✓		(กรณีที่มีแผงจำหน่ายอาหารสดตั้งแต่ 50 แผงขึ้นไป ต้องจัดให้มีน้ำสำรองอย่างน้อย 5 ลูกบาศก์เมตรต่อจำนวนแผงจำหน่ายอาหารสดทุก 100 แผง เศษของ 100 แผง ถ้าเกิน 50 แผง ให้ถือเป็น 100 แผง)
39. ต้องวางระบบน้ำใช้ในลักษณะที่ปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำโสโครก ไม่ติดหรือทับกับท่อระบายน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล	✓		
40. จัดให้มีรางระบายน้ำเสียภายในตลาด เป็นรางระบายน้ำเสียชนิดรางเปิด และสามารถระบายน้ำได้ ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน ไม่มีกลิ่นเหม็น	✓		
41. มีการบำบัดน้ำเสียอย่างเหมาะสม ก่อนปล่อยสู่แหล่งน้ำสาธารณะ โดยมีผลการตรวจวัดคุณภาพน้ำทั้งจะต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (สำหรับตลาดที่มีขนาดพื้นที่ตั้งแต่ 2,500 ตารางเมตรขึ้นไป)	✓		มีระบบบำบัดน้ำเสียเบื้องต้น เช่น ตะแกรงดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน และมีการดูแลระบบบำบัดน้ำเสีย หรือมีการดักไขมันออกจากบ่อดักไขมัน และทำความสะอาดเศษอาหารออกจากตะแกรงดักขยะ

เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
<b>2. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล (5 ข้อ)</b>			
1. มีมาตรการให้ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ใช้บริการต้องสวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง หรือ ตามประกาศของทางราชการ) และต้องปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล	✓		
2. ให้มีการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ขายและผู้ช่วยขาย โดยเฉพาะแผงขายอาหารปรุงสำเร็จ	✓		การอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎกระทรวงฯ พ.ศ.2561
3. ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย ต้องแต่งกายสะอาด เรียบร้อย มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกปกปิดเส้นผม	✓		
4. ให้ผู้ขายและผู้ช่วยขายล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ	✓		
5. มีการเว้นระยะห่างระหว่างผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ใช้บริการ ในการเลือกซื้อสินค้าและชำระเงินอย่างน้อย 1 เมตร (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)	✓		
<b>3. ด้านความปลอดภัยอาหาร (3 ข้อ)</b>			
1. มีผลการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ไม่เกินกว่าเกณฑ์มาตรฐานที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กำหนด ได้แก่ ตัวอย่างอาหาร ตัวอย่างพื้นผิวภาชนะและอุปกรณ์ จากมือผู้ขายอาหาร	✓		
2. มีการตรวจสอบเนิ่น 3 ชนิดขึ้นไป และไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)	✓		มีการตรวจสอบเนิ่น 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอร์มาลิน สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง
<b>4. ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (2 ข้อ)</b>			
1. จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านต่างๆ แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค	✓		
2. จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน	✓		

**ส่วนที่ 4 คำแนะนำ/ข้อเสนอแนะของผู้ประเมิน**

- ขอความร่วมมือทั้งผู้ประกอบการในตลาดร่วมกับดูแลรักษาความสะอาด มีการประกาศขยายสินค้าที่สะอาด สวยงาม มีทัศนียภาพ

สรุปผลการประเมิน

ไม่ผ่านเกณฑ์  
 ผ่านระดับดี

ผ่านระดับพื้นฐาน  
 ผ่านระดับดีมาก

ชื่อ-นามสกุลผู้ประเมิน: นางศุภมาส - นารม

ตำแหน่ง: นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

เบอร์โทร: 088-6059656

E-mail: kenniji-naomiki@hotmail.com

