

## แบบประเมินตลาดสดนำซื้อวิถีใหม่

### ข้อมูลทั่วไปของตลาดสดนำซื้อวิถีใหม่

- 1) ชื่อตลาดสด .....ตลาดสดบ้านกระจาย.....ที่ตั้งเลขที่.....-.....  
ตรอก/ซอย.....-.....หมู่ที่.....3.....ถนน .....-.....  
ตำบล/แขวง .....กระจาย.....อำเภอ/เขต .....ป่าต้ว.....  
จังหวัด.....ยโสธร.....ขนาดพื้นที่.....240.....ตรม.  
เลขที่ใบอนุญาต.....-.....
- 2) ชื่อเจ้าของ/ผู้จัดการตลาด.....องค์การบริหารส่วนตำบลกระจาย.....  
เบอร์โทร.....045-773126.....
- 3) จำนวนแผงทั้งสิ้น.....8.....แผง แบ่งออกเป็น  
แผงขายผักสด จำนวน.....3.....แผง  
แผงขายผลไม้ จำนวน.....1.....แผง  
แผงขายอาหารทะเล/สัตว์น้ำ จำนวน.....-.....แผง  
แผงขายเนื้อสัตว์ชำแหละ จำนวน.....1.....แผง  
แผงขายอาหารปรุงสำเร็จ จำนวน.....2.....แผง  
แผงจำหน่ายสินค้าอื่น ๆ จำนวน.....1.....แผง
- 4) ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย จำนวน.....8.....คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน.....คน
- 5) ชื่อหน่วยงานที่ตรวจประเมิน.....องค์การบริหารส่วนตำบลกระจาย.....

## แบบประเมินตลาดสดนำซื้อวิถีใหม่

เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
<b>1. ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม</b>			
1. ที่ตั้งของตลาดต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย	√		ยกเว้นตลาดที่ตั้งขึ้น ก่อนวันที่ กำหนดใน กฎกระทรวงฯ และ/ หรือ มีวิธีการป้องกัน ซึ่ง เจ้าพนักงาน สาธารณสุข ได้ให้ ความเห็นชอบแล้ว หรือ ตลาดในเขต องค์การบริหาร ส่วน ตำบลพิจารณาตาม ข้อกำหนดของท้องถิ่น
2. ถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร และมีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร อย่างน้อยหนึ่งทาง	√		ยกเว้นตลาดที่จัดตั้งขึ้น ก่อน วันที่กฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2552) ใช้บังคับ และมี ข้อจำกัด เรื่องพื้นที่ซึ่งไม่อาจ จัดให้มีถนนรอบอาคาร ตลาด
3. ตัวอาคารตลาดและหลังคาสร้างด้วยวัสดุถาวร ทนไฟ มั่นคง และแข็งแรงทนทาน ความสูงของ หลังคาต้องมีความเหมาะสมกับการระบายอากาศ ของตลาดนั้น	√		
4. ภายในตลาดมีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ ไม่ ร้อน อบอ้าว หรืออับทึบ ไม่วางของสูงปิดกัน ระบบ ระบายอากาศ	√		
5. พื้นตลาด ทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ เรียบทำความสะอาดง่าย ไม่มีน้ำขัง และไม่ลื่น	√		
6. มีการบำรุงรักษาสายไฟ หลอดไฟ พัดลม ก๊อกน้ำ ท่อน้ำประปา และสาธารณูปโภคอื่น ๆ ภายใน ตลาด ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัย	√		
7. ทางเดินภายในอาคารตลาดมีความกว้างไม่น้อย กว่า 2 เมตร	√		
8. มีการกำหนดพื้นที่การจำหน่ายสินค้า แต่ละ ประเภทเป็นหมวดหมู่ และจัดทำผังแสดงโซน การ จำหน่ายสินค้า	√		
9. มีการจัดทำทะเบียนผู้ขาย/ผู้ช่วยขายทุกราย และ สำหรับตลาดค้าส่งให้จัดทำทะเบียนรถเร่ด้วย	√		
10. แผงทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย	√		

และแผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารสด มีความลาดเอียง หรือมีการป้องกันน้ำขังอยู่บนแผง			
11. แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.	√		
12. จัดให้มีหมายเลขแผง ชื่อผู้ขายของ ติดตั้งประจำแผงและมองเห็นชัดเจน	√		
13. แผงจำหน่ายสินค้ามีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการมองเห็นสินค้าได้อย่างชัดเจน	√		
14. มีชนิดและจำนวนเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสมพร้อมใช้งาน โดยติดตั้งในบริเวณที่สะดวกต่อการนำมาใช้งาน	√		
15. มีการจัดวางสินค้าบนแผงจำหน่ายหรือ ขอบเขตที่กำหนด เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่กีดขวางทางเดินและไม่สูงจนปิดกั้นการระบาย อากาศ	√		
16. กำหนดทางเข้า-ออกที่ชัดเจน เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ และมีการคัดกรองพนักงาน ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ให้บริการ (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)	√		
17. มีมาตรการลดความแออัด เช่น กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่ กำหนดระยะเวลาการใช้บริการ ไม่จัดกิจกรรมที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มคน เป็นต้น (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)	√		
18. ให้มีการทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดิน ด้วยน้ำยาทำความสะอาด/น้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน และมีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล อย่างน้อย เดือนละ 1 ครั้ง (ในกรณีที่มีโรคระบาด ร้ายแรง ให้ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล สัปดาห์ละ 1 ครั้ง)	√		
19. จัดให้มีจุดบริการล้างมือพร้อมสบู่เหลว หรือ เจล แอลกอฮอล์ ให้เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ตลาด และเพียงพอกับจำนวนผู้ให้บริการ	√		
20. จัดพื้นที่สำหรับนั่งรับประทานอาหารแยกจากพื้นที่ขายอาหารสดและสินค้าประเภทอื่น		√	
21. มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหารอย่างน้อย 1 เมตร (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)		√	
22. โต๊ะ/เก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และมีการเช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรคอยู่เสมอ	√		

23. แยกห้องส้วมเพศ ชาย – หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน มีจำนวนเพียงพอ ตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด (หรือในกรณีที่อยู่ในอาคารตลาดต้อง แยกเป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ มีผนังกันโดยไม่ให้ มีประตูเปิดสู่บริเวณจำหน่ายอาหาร)	√		
24. มีการดูแลทำความสะอาดห้องส้วมอย่างน้อย วันละ 2 ครั้ง โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยงหรือจุด สัมผัสร่วม (กรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรค ร้ายแรง ต้องทำความสะอาดทุก 2 ชม.)	√		
25. ภายในห้องส้วมมีการระบายอากาศดี สะอาด และไม่มีกลิ่นเหม็น มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่เหลว	√		
26. ภายในห้องส้วมมีที่รองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	√		
27. มีการควบคุม ป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะ นำโรค และจัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลง ที่เป็นพาหะนำโรคภายในบริเวณตลาด อย่างน้อย เดือนละ 1 ครั้ง	√		
28. ทำความสะอาดบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด และเนื้อสัตว์ชำแหละ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด หรือน้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน	√		
29. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิ ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ และมีอุปกรณ์หยิบจับ		√	
30. อาหารที่ขายต้องสะอาดและปลอดภัย ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร	√		
31. การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องใช้ อุปกรณ์/ภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์หยิบจับและ อุปกรณ์ปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน รวมถึงให้มีการอุ่นอาหารทุก 2 ชม.	√		
32. มีที่รองรับมูลฝอยสาธารณะที่เพียงพอ และ มีการจัดการ เก็บกวาดมูลฝอย บริเวณทางเดิน และ ถนนให้สะอาดเรียบร้อยทุกวัน	√		
33. ที่เก็บรวบรวมมูลฝอยตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด และอยู่ในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยเข้าออกได้สะดวก มีการปกปิดและป้องกันไม่ให้สัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ย	√		

34. ที่เก็บรวบรวมมูลฝอยต้องมีระยะห่างจากสถานที่ประกอบอาหาร และสถานที่เก็บอาหารไม่น้อยกว่า 4 เมตร แต่ถ้าที่รองรับขยะมูลฝอยมีขนาดความจุ เกินกว่า 3 ลูกบาศก์เมตร ต้องมีระยะห่างจาก สถานที่ดังกล่าวไม่น้อยกว่า 10 เมตร	√		
35. มีมาตรการให้ผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะและทำความสะอาด ต้องสวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ	√		
36. มีการจัดการมูลฝอยประจำแผงที่ถูกหลักสุขาภิบาล มีการจัดการ เก็บกวาดมูลฝอย บริเวณแผง ให้สะอาดเรียบร้อยอยู่เสมอ	√		
37. มีก๊อกรน้ำประจำแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ	√		
38. จัดให้มีที่เก็บน้ำสำรอง หรือมีบริการน้ำสำรองไว้ให้เพียงพอ และสะดวกต่อการใช้ในแต่ละวัน		√	(กรณีที่มีแผงจำหน่าย อาหารสดตั้งแต่ 50 แผง ขึ้นไป ต้องจัดให้มีน้ำสำรอง อย่างน้อย 5 ลูกบาศก์เมตร ต่อจำนวนแผงจำหน่าย อาหารสดทุก 100 แผง เศษของ 100 แผง ถ้าเกิน 50 แผง ให้ถือเป็น 100 แผง)
39. ต้องวางระบบน้ำใช้ในลักษณะที่ปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำโสโครก ไม่ติดหรือทับ กับท่อระบายน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล	√		
40. จัดให้มีรางระบายน้ำเสียภายในตลาด เป็น รางระบายน้ำเสียชนิดรางเปิด และสามารถ ระบายน้ำได้ ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน ไม่มีกลิ่นเหม็น	√		
41. มีการบำบัดน้ำเสียอย่างเหมาะสม ก่อนปล่อย สู่แหล่งน้ำสาธารณะ โดยมีผลการตรวจวัดคุณภาพ น้ำทิ้งจะต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (สำหรับตลาดที่มีขนาดพื้นที่ตั้งแต่ 2,500 ตารางเมตรขึ้นไป)		√	มีระบบบำบัดน้ำเสียเบื้องต้น เช่น ตะแกรงดักมูลฝอย บ่อตกไขมัน และมีการดูแลระบบบำบัดน้ำเสีย หรือ มีการตกไขมันออกจาก บ่อตกไขมัน และทำความสะอาด เศษอาหารออกจาก ตะแกรงดักขยะ

<b>2. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล (5 ข้อ) ของพ่อค้า - แม่ค้า</b>			
1. มีมาตรการให้ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ให้บริการ ต้องสวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง หรือตามประกาศของทางราชการ) และต้องปฏิบัติ ตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล	✓		
2. ให้มีการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร แก่ ผู้ขายและผู้ช่วยขาย โดยเฉพาะแผงขายอาหาร ประจํา สำเร็จ		✓	การอบรมหลักสูตร ผู้ ประกอบกิจการและ ผู้สัมผัส อาหารตาม กฎกระทรวงฯ พ.ศ.2561
3. ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย ต้องแต่งกายสะอาด เรียบร้อย มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น สวมเสื้อมีแขน สวมผ้า กันเปื้อน สวมหมวกปกปิดเส้นผม	✓		
4. ให้ผู้ขายและผู้ช่วยขายล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือ เจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ	✓		
5. มีการเว้นระยะห่างระหว่างผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และ ผู้ให้บริการ ในการเลือกซื้อสินค้าและชำระเงิน อย่าง น้อย 1 เมตร (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของ เชื้อโรคร้ายแรง)	✓		
<b>3. ด้านความปลอดภัยอาหาร (2 ข้อ) ของพ่อค้า - แม่ค้า</b>			
1. มีผลการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ไม่เกินกว่า เกณฑ์มาตรฐานที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กำหนด ได้แก่ ตัวอย่างอาหาร ตัวอย่างพื้นผิว ภาชนะและอุปกรณ์ จากมือผู้ขายอาหาร		✓	
2. มีการตรวจสอบปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป และ ไม่พบ สารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหาร ปลอดภัย (Food safety)		✓	มีการตรวจสอบปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอร์มาลิน สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอก ขาว ยาฆ่าแมลง
<b>4. ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (2 ข้อ) ของผู้มาใช้บริการตลาด</b>			
1. จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ ด้าน ต่าง ๆ แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค	✓		
2. จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการ ผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอก ไว้ชัดเจน	✓		

สรุปผลการประเมิน

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> ไม่ผ่านเกณฑ์           | <input type="checkbox"/> ผ่านระดับพื้นฐาน |
| <input checked="" type="checkbox"/> ผ่านระดับดี | <input type="checkbox"/> ผ่านระดับดีมาก   |

ชื่อ-นามสกุลผู้ประเมิน .....นางธนพร วิไล.....

ตำแหน่ง .....ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม.....

เบอร์โทร .....098-1181077.....

E-mail .....