บทที่ 1

ข้อมูลเบื้องต้น

1.1 ข้อมูลทั่วไป

ชื่อสถานประกอบการ	กาดหมู่ 20
สถานที่ตั้ง	57 หมู่ 20 ตำบลสันมะเค็ด อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย รหัสไปรษณีย์ 57120
โทรศัพท์	083 - 8318599
โทรสาร	-
อีเมล์	-
ประเภท	ตลาดประเภทที่ 1
ปีที่เริ่มเปิดดำเนินการ	พ.ศ.2564
จำนวนแผงค้า	21 แผง
จำนวนแผงเปิดขายจริง	21 แผง
ระยะเวลาดำเนินการ	5 ชั่วโมง/วัน 365 วัน/ปี
เปิดดำเนินการระหว่างเวลา	13.00 น. - 18.00 น.
พื้นที่ใช้สอยรวม	300 ตารางเมตร
พื้นที่จอดรถ	58 ตารางเมตร
ชื่อผู้ประสานงาน	นายปรีชา ชุมภู
ตำแหน่ง	หัวหน้าฝ่ายอำนวยการ
เบอร์โทร	085-7120001

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "ตลาดประเภทที่ 1"

(ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "ตลาดประเภทที่ 1" ใช้สำหรับตรวจประเมินตลาดประเภทที่ 1 (ตลาดสด) คือ ตลาดที่มีส่วนประกอบของสถานที่และสิ่งปลูกสร้าง ได้แก่ อาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของ ที่ขนถ่ายสินค้า ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย และที่จอดยานพาหนะ ต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะที่กำหนดไว้

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของตลาดประเภทที่ 1 :

1. ชื่อตลาด กาดหม้อ 20 ที่ตั้งเลขที่ 57

ตรอก/ซอย - หมู่ที่ 20 ถนน -

ตำบล/แขวง ช้างม่อย อำเภอ/เขต เมือง

จังหวัด เชียงราย ขนาดพื้นที่ 200 ตรม.

เลขที่ใบอนุญาต -

2. ชื่อเจ้าของ/ผู้จัดการตลาด นางสุดา ตะกา เบอร์โทร 083-8318599

3. จำนวนแผงทั้งหมด.....แผง แบ่งออกเป็น

แผงขายผักสด	จำนวน 5 แผง
แผงขายผลไม้	จำนวน 2 แผง
แผงขายอาหารทะเล/สัตว์น้ำ	จำนวน 1 แผง
แผงขายเนื้อสัตว์ชำแหละ	จำนวน - แผง
แผงขายอาหารปรุงสำเร็จ	จำนวน 2 แผง
แผงจำหน่ายสินค้าอื่นๆ	จำนวน 11 แผง

4. ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย จำนวน.....คน ได้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน.....คน

5. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน..... จังหวัด .....

ส่วนที่ 3 แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร "ตลาดประเภทที่ 1"

☐ SAN : ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานทุกข้อ ประกอบด้วย 5 หมวด ดังนี้

- ☐ 1. ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร (แผงขายอาหารปรุงสำเร็จ)
- ☐ 2. สถานประกอบกิจการขอใบอนุญาต จาก อปท.
- ☐ 3. สถานประกอบกิจการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 20 ข้อ
  - ☐ หมวด 1 สถานที่ (จำนวน 13 ข้อ)
  - ☐ หมวด 2 อาหาร (จำนวน 2 ข้อ)
  - ☐ หมวด 3 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 2 ข้อ)
  - ☐ หมวด 4 บุคคล (ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย) (จำนวน 1 ข้อ)
  - ☐ หมวด 5 สัตว์ แมลงนโรค (จำนวน 2 ข้อ)

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร “SAN”

ให้แสดงเครื่องหมาย ☑ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1 ถูกต้องครบถ้วน : ตลาดประเภทที่ 1 เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน

2. ต้องปรับปรุง : ตลาดประเภทที่ 1 ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ
ผู้ตรวจประเมินควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด

3. ไม่มีกิจกรรม : ตลาดประเภทที่ 1 ไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และ
ไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร และไม่ขัดต่อกฎกระทรวงฯ

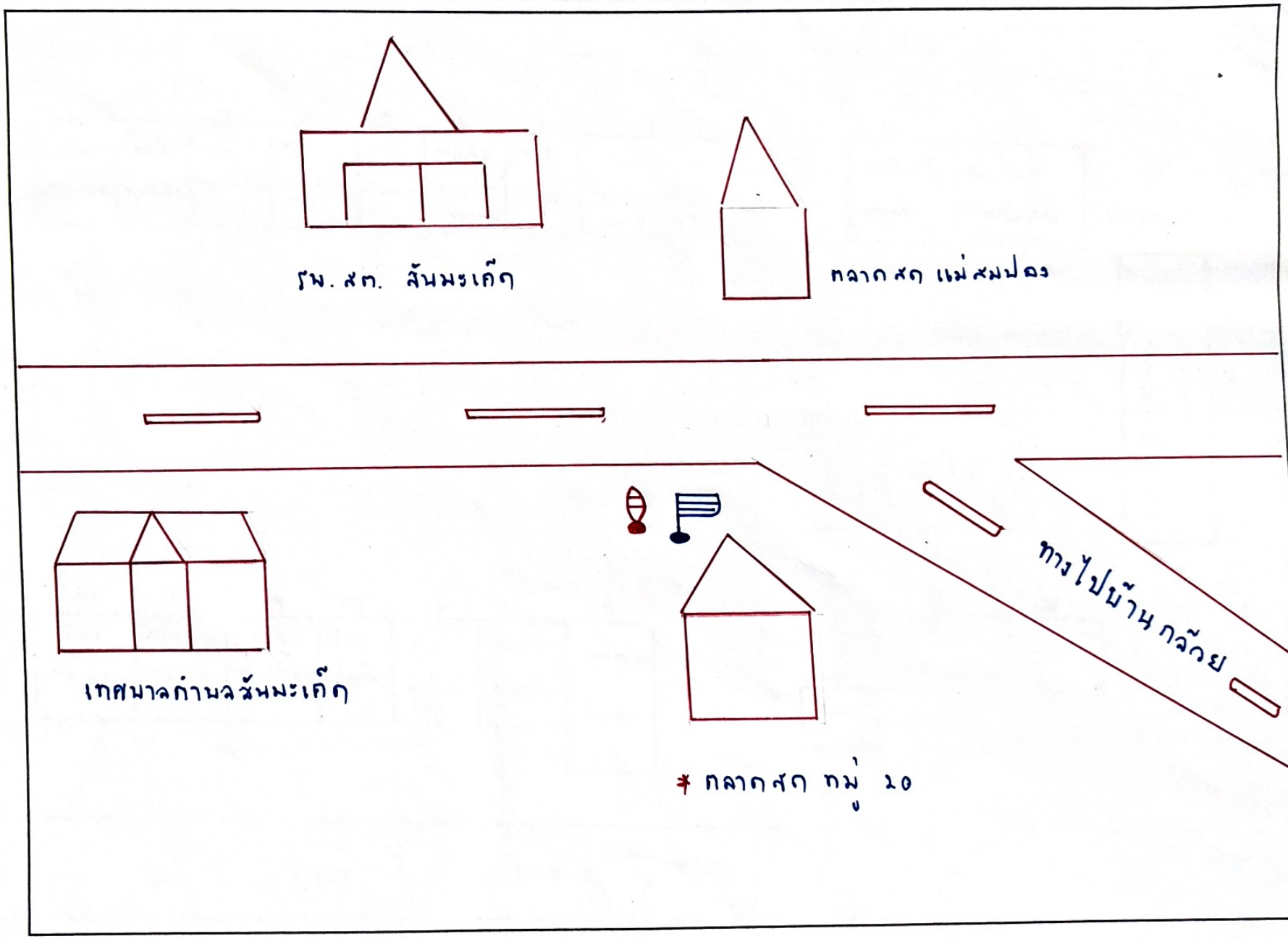
หมวด	ข้อ	ข้อกำหนด	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
สถานที่	1	ตลาดต้องถูกต้องตามกฎหมาย มีถนนรอบอาคาร ทางเข้าออก และทางเดินภายในตลาดเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด และควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยไม่น้อยกว่า 100 เมตร หรือมีมาตรการป้องกันที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓			
	2	โครงสร้างอาคารตลาด หลังคาทำด้วยวัสดุมั่นคงแข็งแรง มีการระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ มีแสงสว่างที่เพียงพอ	✓			
	3	พื้นตลาด เรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่ลื่น ทำความสะอาดง่าย และ ไม่มีน้ำขัง				พื้นเค้น
	4	แผงจำหน่ายสินค้าทำด้วยวัสดุแข็งแรง เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	5	มีการจัดพื้นที่จำหน่ายสินค้าเป็นหมวดหมู่ แยกโซนการจำหน่ายสินค้า มีการแสดงหมายเลขประจำแผงที่สามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน และมีทะเบียนผู้จำหน่ายสินค้า สำหรับตลาดค้าส่งให้จัดทำทะเบียนรถเร่ด้วย		✓		
	6	มีการทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดิน แผงจำหน่ายอาหารสดและเนื้อสัตว์ชำแหละ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด/น้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน และมีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง	✓			
	7	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัย มีชนิดและจำนวนถังดับเพลิงที่เหมาะสม พร้อมใช้งาน ติดตั้งในบริเวณที่สะดวกต่อการนำมาใช้งาน และมีการตรวจสภาพถังดับเพลิงเป็นประจำ		✓		

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนด	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
	8	มีจุดบริการล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ที่เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ตลาด และเพียงพอกับจำนวนผู้ใช้บริการ		/		
	9	กรณีที่มีการจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคสำหรับนั่งรับประทาน ควรจัดโต๊ะ/เก้าอี้ นั่งรับประทานอาหารที่ไม่ชำรุด แยกจากพื้นที่ขายอาหารสดและสินค้าประเภทอื่น และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ หรือมีมาตรการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างอาหารปรุงสุกและอาหารสด		/		
	10	ห้องส้วม จัดบริการแยก ชาย – หญิง เป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศดี มีจำนวนเพียงพอ ตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่เหลว ถังรองรับมูลฝอย ที่สภาพดี และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ (กรณีที่อยู่ในอาคารตลาดต้องแยกเป็นสัดส่วน มีผนังกั้นโดยไม่ให้มีประตูเปิดสู่บริเวณจำหน่ายอาหาร)		/		
	11	มีถังรองรับมูลฝอย สภาพดี เพียงพอ แยกประเภทของขยะ ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด รวมถึงที่เก็บรวบรวมมูลฝอยตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด อยู่ในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยสามารถเข้าออกได้สะดวก มีการปกปิด และป้องกันไม่ให้สัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ย		/		
	12	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข มีที่เก็บน้ำสำรอง/มีบริการน้ำสำรองไว้ให้เพียงพอ และวางระบบน้ำใช้ในลักษณะที่ปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำโสโครก ไม่ติดหรือทับกับท่อระบายน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล	/			
	13	มีรางระบายน้ำเสียชนิดรางเปิด ภายในตลาดและสามารถระบายน้ำได้ ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน ไม่มีกลิ่นเหม็น รวมทั้งมีการบำบัดน้ำเสียอย่างเหมาะสม ก่อนปล่อยสู่แหล่งน้ำสาธารณะ		/		
อาหาร	14	อาหารสด อาหารแห้ง ที่จำหน่ายมีคุณภาพได้มาตรฐานจากแหล่งที่เชื่อถือได้ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร อาหารสดเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และมีอุปกรณ์หยิบจับ และไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้มองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง	/			
	15	อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด	/			

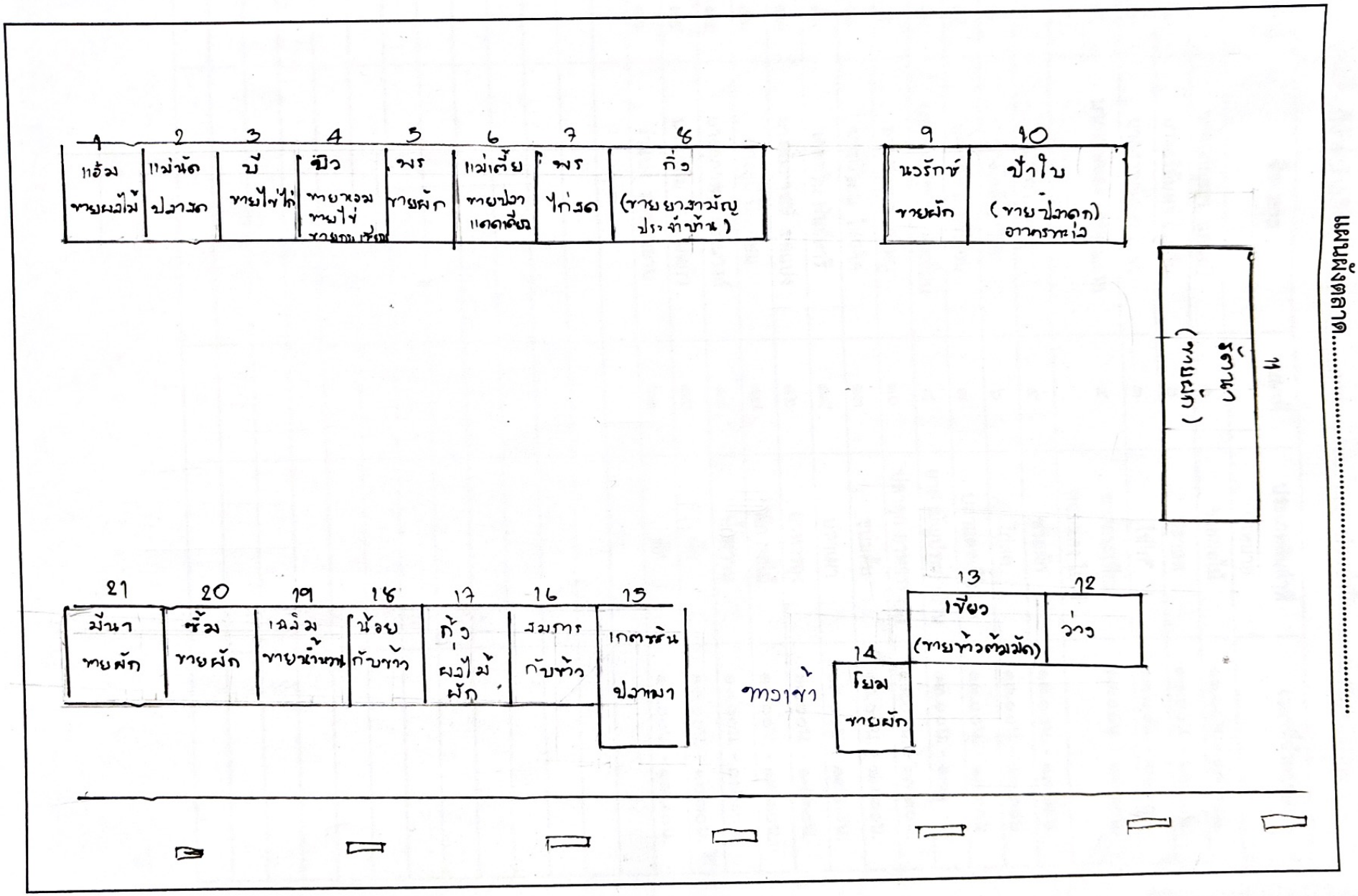
หมวด	ข้อ	ข้อกำหนด	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
		ปลอดภัย มีการปกปิด และเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	/			
ภาชนะอุปกรณ์	16	ภาชนะ อุปกรณ์ สัมผัสอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาดและปิดมิดชิด	/			
	17	ภาชนะ อุปกรณ์ สัมผัสอาหาร ทำความสะอาดที่ถูกสุขลักษณะ ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด	/			
บุคคล	18	ผู้ขายอาหารมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ขายและผู้ช่วยขาย กรณีแผงขายอาหารปรุงสำเร็จ ผู้ขายและผู้ช่วยขายต้องผ่านการอบรม ** ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด **		/		
สัตว์และแมลงนำโรค	19	ห้ามฆ่าสัตว์ใหญ่ เช่น โค กระบือ แพะ แกะ สุกร ในตลาด กรณีเกิดโรคไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ปีกในท้องที่นั้น ห้ามฆ่าและชำแหละสัตว์ปีก เช่น เป็ด ไก่	/			
	20	มีมาตรการควบคุม ป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะนำโรค รวมถึงจัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคภายในบริเวณตลาด อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง	/			

ข้อสังเกต : .....

.....



แผนที่ตาลเทศบาล.....


4 แอ้ม ขายผลไม้
2 แม่นัด ปลาสด
3 บี ขายไข่ไก่
4 ขิว ขายของชำ ขายไข่ ขายของเบ็ดเตล็ด
5 พร ขายผัก
6 แม่เตี้ย ขายปลาแดดเดียว
7 พร ไก่ย่าง
8 กิ่ว (ขายยาสามัญประจำบ้าน)
9 นวรักษ์ ขายผัก
10 ป้าใบ (ขายปลาดุก) อาหารตามสั่ง
(บุคคล) บริษัท
11
21 มีนา ขายผัก
20 ชื้ม ขายผัก
19 เฉลิม ขายน้ำแข็ง
18 น้อย ก๊วยเตี๋ยว
17 กิ้ว ผลไม้ ผัก
16 สมหวัง ก๋วยเตี๋ยว
15 เกตรชัน ปลาหมา
ทางเข้า
14 โยม ขายผัก
13 เขียว (ขายข้าวต้มมัด)
12 ว่าง

รายชื่อผู้จำหน่ายสินค้าในตลาด.....กาดหมุ่ ๒๐..... ประจำปี .....๒๕๖๖.....

ลำดับที่	ชื่อ- สกุล	แผงที่	ประเภทสินค้าที่จำหน่าย	เวลาที่จำหน่าย
๑	นางสุกัญญา แสนสิริ	๑	ขายผลไม้	๑๓.๐๐น. - ๑๗.๓๐น.
๒	นางศรีจันทร์ ไชยวัน	๒	ปลาสด	๑๓.๐๐น. - ๑๗.๓๐น.
๓	นางสาวณัฐชา โยธา	๓	ไข่ไก่	๑๓.๐๐น. - ๑๗.๓๐น.
๔	นายสายทอง เดชคุณมาก	๔	ขายกระเทียม หอมแดง ไข่ไก่	๑๓.๐๐น. - ๑๗.๓๐น.
๕	นางพร กุนายุ	๕	ขายผัก	๑๓.๐๐น. - ๑๗.๓๐น.
๖	นางโสดี กาวิเต	๖	ไก่สด	๑๓.๐๐น. - ๑๗.๓๐น.
๗	นางรติพร ปาเรือน	๗	ปลาแดดเดียว	๑๓.๐๐น. - ๑๗.๓๐น.
๘	นางสาวปราอร คำเขื่อน	๘	ยาสามัญประจำบ้าน	๑๓.๐๐น. - ๑๗.๓๐น.
๙	นางชนาพร ศรีหนู	๑๐	ปลาดุก อาหารทะเล	๑๓.๐๐น. - ๑๗.๓๐น.
๑๐	นางบัวลม ไหวคิด	๑๓	ขนมต้ม	๑๓.๐๐น. - ๑๗.๓๐น.
๑๑	เกตชริน พันธ์หารี	๑๕	ปลาเผา	๑๓.๐๐น. - ๑๗.๓๐น.
๑๒	นางสมการณ์ มุดแปง	๑๖	อาหารถุง	๑๓.๐๐น. - ๑๗.๓๐น.
๑๓	นางสุนี ปึกเกษม	๑๗	ผัก ผลไม้	๑๓.๐๐น. - ๑๗.๓๐น.
๑๔	นางสุภาพร มะโนวงค์	๑๘	น้ำหวาน	๑๓.๐๐น. - ๑๗.๓๐น.
๑๕	นางเฉลิม ศรีอินแก้ว	๑๙	ผัก	๑๓.๐๐น. - ๑๗.๓๐น.
๑๖	จำแปง สุวรรณยาน	๒๑	ผัก	๑๓.๐๐น. - ๑๗.๓๐น.

รูปถ่ายตลาด

ด้านหน้า

ด้านหลัง

รูปถ่ายบรรยายภาพรวมในตลาด