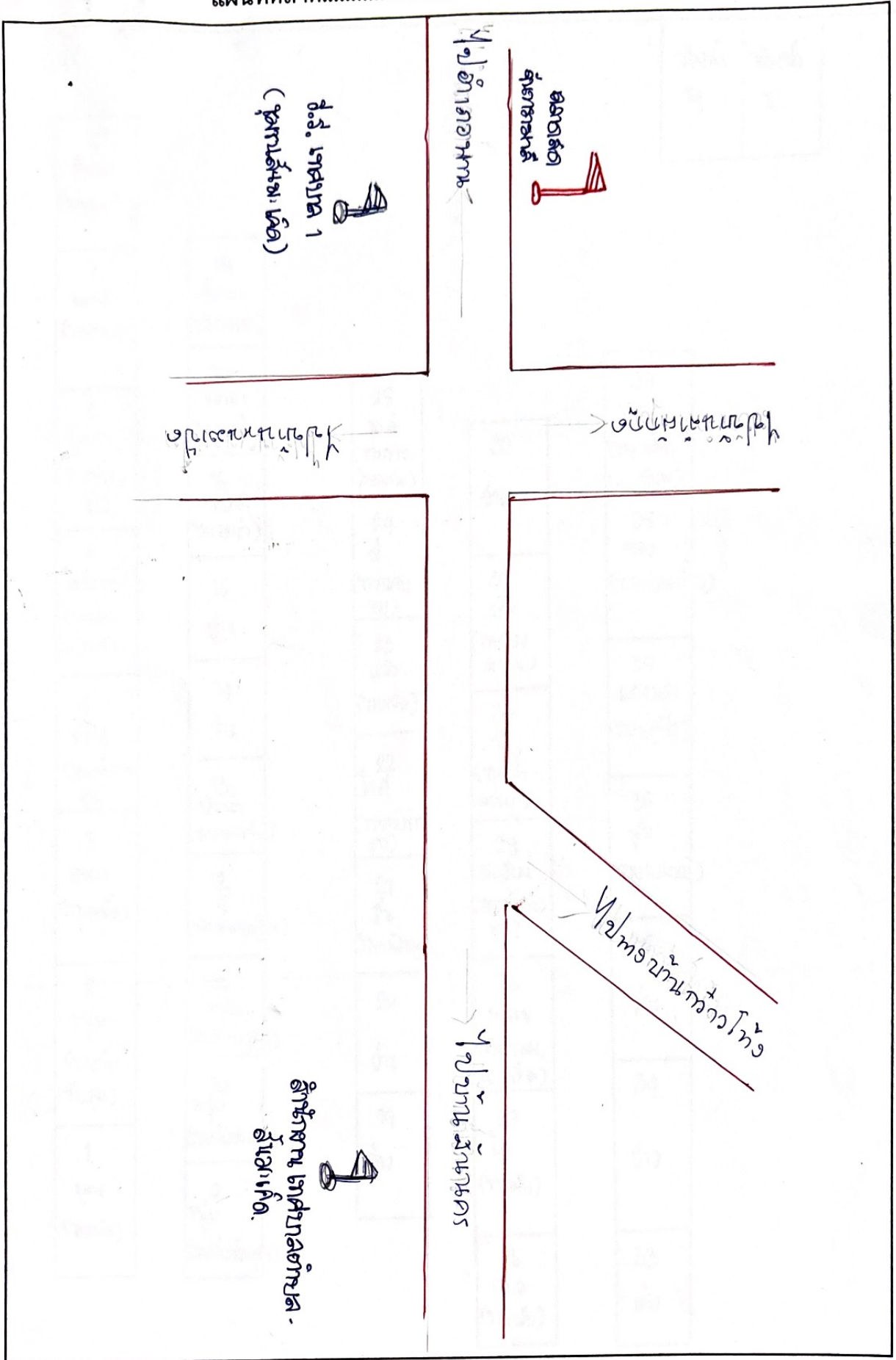


ข้อมูลเบื้องต้น

ข้อมูลทั่วไป

ชื่อสถานประกอบการ	ตลาดจันทรามาลี
สถานที่ตั้ง	หมู่ 18 บ้านสันป่าสัก ต.สันมะเค็ด อ.พาน จ.เชียงราย 57120
โทรศัพท์	081-4738407
โทรสาร	-
อีเมล	-
ประเภทตลาด	ตลาดประเภทที่ 1
ปีที่เริ่มดำเนินการ	พ.ศ. 2562
จำนวนแผงค้า	39 แผง
จำนวนแผงเปิดขายจริง	39 แผง
ระยะเวลาดำเนินการ	4 ชั่วโมง/วัน 365 วัน/ปี
เปิดดำเนินการระหว่างเวลา	03.00 น. ถึง 7.00 น.
พื้นที่ใช้สอย	300 ตารางเมตร
พื้นที่จอดรถ	-
ชื่อผู้ประสานงาน	นายปรีชา ชุมภู
ตำแหน่ง	หัวหน้าฝ่ายอำนวยการ
เบอร์โทร	085-7120001



จุดส่ง: ตลาดบ้านไร่
(จุดส่ง: ตลาดบ้านไร่)

จุดส่ง: ตลาดบ้านไร่

จุดส่ง: ตลาดบ้านไร่
บ้านไร่

ห้องน้ำ ๒	ห้องน้ำ ๔
--------------	--------------

๘ จันทรา (ขายของเก่า)
๗ จันทรา (ขายของเก่า)
๖ จันทรา (ขายของ เก่า)
๕ โพธิ์จัน (ขายไม้ ทอด)
๔ น้อย (ขายกับข้าว สุก)
๓ สนม (ขายผลไม้)
๒ ห้วย (ขายกับ ข้าวสุก)
๑ บุกร (ขายผัก)

๑๘ จันทรา (ขายของเก่า)
๑๗ จันทรา (ขายของเก่า)
๑๖ จันทรา (ขายของเก่า)
๑๕ ว่าง
๑๔ ว่าง
๑๓ ขวาน (ขายผลไม้)
๑๒ ๔ (ขายผลไม้)
๑๑ ห้วย (ขายกับข้าวสุก)
๑๐ ห้วย (ขายกับข้าวสุก)
๙ ห้วย (ขายกับข้าวสุก)

๒๕ ฝ. ต (ขายข้าว ทอด)
๒๔ ๕ (ขายผลไม้)
๒๓ แก้ว (ขายผัก)
๒๒ ไม้ (ขายกับข้าวสุก)
๒๑ ห้วย (ขายผลไม้)
๒๐ ว่าง
๑๙ ว่าง

๓๒ ว่าง
๓๑ ห้วย (ขายผลไม้)
๓๐ ห้วย (ขายผลไม้)
๒๙ สวน (ขายกับข้าวสุก)
๒๘ ห้วย (ขายผลไม้, ขายผลไม้)
๒๗ ไม้ (ขายผัก)
๒๖ ห้วย (ขายผัก)

๓๙ ห้วย (ขายผลไม้, ขายผลไม้)
๓๘ ห้วย (ขายผลไม้)
๓๗ สวน (ขายผลไม้)
๓๖ ห้วย (ขายผลไม้)
๓๕ ว่าง
๓๔ ว่าง
๓๓ ว่าง

รูปถ่ายตลาด



ด้านหน้า



ด้านหลัง

ภาพรวมบรรยากาศในตลาด



รายชื่อผู้จำหน่ายสินค้าในตลาด

ที่	ชื่อ - สกุล	ประเภทสินค้าที่จำหน่าย	เวลาที่จำหน่าย
1.	นางคัม เผ่าเขียว	ขายผักตามฤดูกาล	03.00 น.
2.	นางวิไลวรรณ เสี่ยงเพราะ	ขายขนมปัง เบเกอรี่	03.00 น.
3.	นางบัวคำ ดวงเกิด	ขายขนมหวาน	03.00 น.
4.	นางสาววิภาทิพย์ เต้จ๊ะ	ขายขนมหวาน	03.00 น.
5.	นางมอญคำ เรือนสา	ขายกล้วยเดี่ยว	03.00 น.
6.	นางจันทร์ดี พรหมตัน	ขายผักตามฤดูกาล	03.00 น.
7.	นายณัฐพร พุฒน้ำชัย	ขายอาหารปรุงสุก	03.00 น.
8.	นางศรีพรรณ รัตนพฤษ	ขายพริกแห้ง,หอม,กระเทียม เครื่องปรุงต่าง ๆ	03.00 น.
9.	นางสาคร กันทะวงศ์	ขายขนมหวาน	03.00 น.
10.	นางไพรมณี พรหมตัน	ขายน้ำเต้าหู้	03.00 น.
11.	นางสาวมะลิ จ๊ะเอือง	ขายข้าวโพดต้ม	03.00 น.
12.	นางกาญจนา จันทามูล	ขายผักตามฤดูกาล	03.00 น.
13.	นายรชธร มะโนวรรณ	ขายของหวาน	03.00 น.
14.	นางอัมพร นั้บเมือง	ขายขนมจีน	03.00 น.
15.	นางบัวแก้ว บุญเหลา	ขายผักตามฤดูกาล	03.00 น.
16.	นายทัตพิชิต อยู่เนิน	ขายไก่ทอด	03.00 น.
17.	นางกานแก้ว เสมาทอง	ขายเนื้อหมูสด	03.00 น.
18.	นางนงนุช อิมทิม	ขายเนื้อสด	03.00 น.
19.	นางบุตรี ยะรัตน์	ขายผักตามฤดูกาล	03.00 น.
20.	นายสิงห์แก้ว จินะโกด	ขายอาหารปรุงสุก	03.00 น.
21.	นางหนึ่ง จอมใจ	ขายพลาสติก	03.00 น.
22.	นางดวงพิกุล ณ วรรณเล	ขายของหวาน	03.00 น.
23.	นางจันทร์นา ภาลัย	ขายขนมจีน	03.00 น.
24.	นางนงนุช ธรรมวิชัย	ขายของชำ	03.00 น.

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “ตลาดประเภทที่ 1”
(ตามกฎหมายว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด 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 ตลาดจันทรา มา ที่ตั้งเลขที่
ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน
ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต
จังหวัด ขนาดพื้นที่ ตรม.
เลขที่ใบอนุญาต
2. ชื่อเจ้าของ/ผู้จัดการตลาด เบอร์โทร
3. จำนวนแผงทั้งหมด แผง แบ่งออกเป็น
แผงขายผักสด จำนวน แผง
แผงขายผลไม้ จำนวน แผง
แผงขายอาหารทะเล/สัตว์น้ำ จำนวน แผง
แผงขายเนื้อสัตว์ชำแหละ จำนวน แผง
แผงขายอาหารปรุงสำเร็จ จำนวน แผง
แผงจำหน่ายสินค้าอื่นๆ จำนวน 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 หลังคาทำด้วยวัสดุมั่นคง แข็งแรง มีการระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ มีแสงสว่างที่เพียงพอ	✓			
	3	พื้นตลาด เรียบ ไม่ดูดซับน้ำ ไม่ลื่น ทำความสะอาดง่าย และ ไม่มีน้ำขัง	✓			
	4	แผงจำหน่ายสินค้าทำด้วยวัสดุแข็งแรง เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	5	มีการจัดพื้นที่จำหน่ายสินค้าเป็นหมวดหมู่ แยกโซนการจำหน่ายสินค้า มีการแสดงหมายเลขประจำแผงที่สามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน และมีทะเบียนผู้จำหน่ายสินค้าสำหรับตลาดค้าส่งให้จัดทำทะเบียนรวดเร็วด้วย	✓			
	6	มีการทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดิน แผงจำหน่ายอาหารสดและเนื้อสัตว์ชำแหละ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด/น้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน และมีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง	✓			
	7	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัย มีชนิดและจำนวนถังดับเพลิงที่เหมาะสม พร้อมใช้งาน ติดตั้งในบริเวณที่สะดวกต่อการนำมาใช้งาน และมีการตรวจสอบถังดับเพลิงเป็นประจำ		✓		

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