



แบบตรวจสุขลักษณะตลาดประเภทที่ 2

เพื่อให้การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ชื่อสถานประกอบกิจการ :

ชื่อผู้ขอรับ/ถือใบอนุญาต :

เลขที่ใบอนุญาต : ใบอนุญาตสิ้นอายุวันที่ :

ที่ตั้ง : เขต : ขนาดพื้นที่ : ตร.ม.

พิกัดแผนที่ทางภูมิศาสตร์ : เลขรหัสประจำบ้าน :

ชื่อผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบสถานที่ : ตำแหน่ง :

โทรศัพท์ : โทรสาร : E-mail address:

ผู้สัมผัสอาหาร : คน ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร : คน

จำนวนแผงรวมทั้งหมด : แผง จำนวนแผงจำหน่ายอาหาร : แผง

คำชี้แจง แบบตรวจสุขลักษณะฯ มีจำนวน 46 ข้อ

1. ให้ประเมินทุกข้อในหมวดที่ 1- 5 (รวม 46 ข้อ)
 - ระดับ 3 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-4 (ข้อ 1-39)
 - ระดับ 4 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-4 (ข้อ 1-39) และผ่านเกณฑ์หมวดที่ 5 ในข้อ 40-41 และข้ออื่นรวมกันอย่างน้อย 4 ข้อ
 - ระดับ 5 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-5 (ข้อ 1-46)
2. ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจ
 - กรณีไม่มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการ ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่มีกิจกรรมและไม่นำมาคำนวณผลการประเมิน
 - ช่องไม่มีกิจกรรมที่เป็นสีทึบ หมายถึง ให้ประเมินเฉพาะผ่าน หรือไม่ผ่านเท่านั้น

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวดที่ 1 โครงสร้างตลาด					
1	ที่ตั้งของตลาดอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษของเสีย				
2	ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
3	บริเวณสำหรับผู้ขายของประเภทอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ พื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น และไม่มีน้ำขัง				
4	แผงจำหน่ายสินค้าอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรงที่มีผิวเรียบ มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และอาจเป็นแบบพับเก็บได้				ใช้เครื่องมือตรวจวัด

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
5	มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดอย่างเพียงพอและจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะในบริเวณแผงจำหน่ายอาหาร				
6	มีทางระบายน้ำจากจุดที่มีที่ล้าง โดยเป็นรางแบบเปิดทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีความลาดเอียงมีตะแกรงดักมูลฝอยก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะ				
7	กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็ก คลุมผ้าใบ เต็นท์ รั่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคง แข็งแรง				
8	มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม นอกสถานที่ขายของ หรือมีส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชนหรือส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้อยู่ในบริเวณใกล้เคียง โดยมีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน 50 เมตร				
9	มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอ เหมาะสม และถูกสุขลักษณะ				
หมวดที่ 2 การดำเนินกิจการตลาด					
10	จัดวางสินค้าให้เป็นหมวดหมู่				
11	มีการเก็บกวาดมูลฝอยและดูแลความสะอาดของบ่อดักไขมัน ระบบบำบัดน้ำเสีย หรือน้ำทิ้ง ทางระบายน้ำ เป็นประจำทุกวัน				
12	ดูแลห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้การได้ดี และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด				แผน/ตารางการทำความสะอาด
13	จัดให้มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน				แผนการทำงาน
14	แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ต้องมีทางระบายน้ำหรือของเหลวลงสู่ทางระบายน้ำหลักของตลาด ไม่ปล่อยน้ำหรือของเหลวไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาด				
15	ไม่นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้ในที่ขังสัตว์เพื่อจำหน่าย				
16	ไม่ฆ่าหรือชำแหละสัตว์ใหญ่หรือสัตว์ปีกในตลาด				
17	ไม่สะสมหรือหมักหมมสิ่งหนึ่งสิ่งใดในตลาด จนทำให้ตลาดสกปรก รกรุงรัง เป็นเหตุรำคาญ หรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์หรือแมลงนำโรค				
18	ไม่ทิ้งมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูลในที่อื่นใดนอกจากที่ซึ่งจัดไว้สำหรับรองรับมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูล				
19	ไม่ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรกจนเป็นเหตุให้เป็นหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ				
20	ไม่ก่อหรือจุดไฟไว้ในลักษณะซึ่งอาจเป็นที่เดือดร้อนหรือเกิดอันตรายแก่ผู้อื่น				
21	ไม่ใช้ตลาดเป็นที่พักอาศัยหรือเป็นที่พักค้างคืน				
22	ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดต้องไม่ทำการและต้องดูแลมิให้ผู้ใดกระทำการอันอาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวดที่ 3 ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด					
23	ผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร				ใบรับรองผ่านการอบรม
24	มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ โรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะของโรคติดต่อ และตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง				ใบรับรองแพทย์
25	วางสินค้าบนแผง ไม่วางสินค้าล้ำแผง ไม่ต่อเติมแผงสินค้า				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
26	ไม่วางสินค้าประเภทวัตถุอันตรายปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร				
27	วางสินค้าประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นตลาด ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
28	ไม่เก็บสินค้าประเภทอาหารไว้ใต้แผงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือปกปิดมิดชิด				
29	ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง				
30	แต่งกายสุภาพ สะอาด เรียบร้อย และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล				
31	อาหารที่จำหน่ายสะอาดและปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร				
32	อาหารสดเฉพาะสัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิ ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
33	การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องใช้เครื่องใช้ ภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์ปกปิดอาหาร				
34	แผงจำหน่ายอาหารที่มีการทำ ประกอบ และปรุงอาหาร จัดสถานที่ไว้เป็นสัดส่วนและปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร				
35	เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาดและปลอดภัย				
หมวดที่ 4 การคุ้มครองผู้บริโภค					
36	จัดให้มีหมายเลขแผง ชื่อผู้ขายของ ติดตั้งประจำแผง ชัดเจน				
37	จัดให้มีตู้แสดงความคิดเห็นจากประชาชน				
38	จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาด อย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายไว้ชัดเจน				
39	มีกลุ่ม/ชมรมผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของ ผู้ช่วยขายของ ผู้บริโภคหรืออื่น ๆ เช่น กิจกรรมการออกกำลังกาย				ชื่อกลุ่ม/ชมรม รายชื่อสมาชิก
หมวดที่ 5 การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม					
40	ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ เช่น คว้น กลิ่น และเสียง (ข้อมูลมาตรฐานหลัก)				
41	ไม่ใช่ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมูลมาตรฐานหลัก)				
42	เลือกใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐาน ด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้				
43	มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะอินทรีย์ย่อยสลายได้อื่นๆ และขยะอันตราย เป็นต้น				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
44	มีการนำขยะอาหาร วัสดุบดเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์				
45	เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ				
46	มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้				

สรุปผลการตรวจ

การตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการกิจการ

1. ด้านสุขลักษณะ ข้อ 1-39 (ระดับ 3 ดาว)

ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่มีกิจกรรม.....ข้อ

2. ด้านบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมข้อ 40-46

(ระดับ 4 ดาว และ 5 ดาว)

ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์ ผ่านเกณฑ์ ระดับ 3 ดาว ผ่านเกณฑ์ ระดับ 4 ดาว ผ่านเกณฑ์ ระดับ 5 ดาว

ข้อเสนอแนะการปรับปรุง หรือแก้ไข

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ) ผู้ขออนุญาต/
(.....) ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

(ลงชื่อ)ผู้ประเมิน
(.....)

ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)ผู้ประเมิน
(.....)

ตำแหน่ง

วัน เดือน ปีที่ประเมิน