



## แบบตรวจสอบสุขลักษณะตลาดประเภทที่ 1

เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ชื่อสถานประกอบการ : .....

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 แบบตรวจสอบสุขลักษณะฯ มีจำนวน 55 ข้อ

- การตรวจเพื่อออกป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ประเมินทุกข้อในหมวดที่ 1- 5 (รวม 55 ข้อ)
  - ระดับ 3 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-4 (ข้อ 1-48)
  - ระดับ 4 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-4 (ข้อ 1-48) และผ่านเกณฑ์หมวดที่ 5 ในข้อ 49-50 และข้ออื่นรวมกันอย่างน้อย 4 ข้อ
  - ระดับ 5 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-5 (ข้อ 1-55)
- ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจ
  - กรณีไม่มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการ ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่มีกิจกรรมและไม่นำมาคำนวณผลการประเมิน
  - ช่องไม่มีกิจกรรมที่เป็นสีทึบ หมายถึง ให้ประเมินเฉพาะผ่าน หรือไม่ผ่านเท่านั้น

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
<b>หมวดที่ 1 โครงสร้างตลาด</b>					
1	ที่ตั้งของตลาดอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษของเสีย				
2	ถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร และมีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร อย่างน้อยหนึ่งทาง				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
3	ตัวอาคารตลาดทำด้วยวัสดุถาวร มั่นคง และแข็งแรง				
4	หลังคาสร้างด้วยวัสดุทนไฟ แข็งแรงทนทาน ความสูงของหลังคาเหมาะสมกับการระบายอากาศ				
5	พื้นสะอาด ทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ไม่มีน้ำขัง และไม่ลื่น				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
6	ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
7	มีเครื่องกันทำด้วยวัสดุถาวร สามารถป้องกันสัตว์ เช่น สุนัข มิให้เข้าไปในตลาด				
8	การระบายอากาศภายในตลาดเพียงพอ เหมาะสม ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ				
9	ความเข้มของแสงสว่างในอาคารตลาดไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
10	แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ มีความลาดเอียง ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.5 ตารางเมตร มีทางเข้าออกสะดวก และมีที่นั่งสำหรับผู้ขายของแยกต่างหากจากแผง				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
11	มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดแบบระบบท่ออย่างเพียงพอสำหรับการล้างสินค้าหรือล้างมือ				
12	มีระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร และมีตะแกรงดักมูลฝอยและบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี				รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำทิ้ง
13	มีเครื่องดับเพลิงตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ติดตั้งไว้ในบริเวณที่มองเห็นง่าย				
14	มีที่ขนถ่ายสินค้าโดยเฉพาะ มีพื้นที่เพียงพอ และสะดวกต่อการขนถ่ายสินค้า และการรักษาความสะอาด				
15	มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ และมีจำนวนตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร				
16	มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่นอกตัวอาคาร				
17	จัดให้มีที่จอดรถอย่างเหมาะสมตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร				
<b>หมวดที่ 2 การดำเนินกิจการตลาด</b>					
18	จัดวางสินค้าเป็นหมวดหมู่				
19	มีการเก็บกวาดมูลฝอยและดูแลความสะอาดของบ่อดักไขมัน ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง ทางระบายน้ำ เป็นประจำทุกวัน				
20	ดูแลห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้การได้ดี และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด				แผน/ตารางการทำความสะอาด
21	มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน และล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง				แผนการทำงาน
22	มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงนำโรภายในตลาดอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง				แผนการทำงาน
23	แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ต้องมีทางระบายน้ำหรือของเหลวลงสู่ทางระบายน้ำหลักของตลาด ไม่ปล่อยน้ำหรือของเหลวไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาด				
24	ไม่นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้ในที่ขังสัตว์เพื่อจำหน่าย				
25	ไม่ฆ่าหรือชำแหละสัตว์ใหญ่หรือสัตว์ปีกในตลาด				
26	ไม่สะสมหรือหมักหมมสิ่งหนึ่งสิ่งใดในตลาด จนทำให้ตลาดสกปรก รกรุงรัง เป็นเหตุรำคาญ หรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์หรือแมลงนำโรค				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
27	ไม่ทิ้งมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูลในที่อื่นใดนอกจากที่ซึ่งจัดไว้สำหรับรองรับมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูล				
28	ไม่ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรกจนเป็นเหตุให้เป็นหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ				
29	ไม่ก่อหรือจุดไฟไว้ในลักษณะซึ่งอาจเป็นที่เดือดร้อนหรือเกิดอันตรายแก่ผู้อื่น				
30	ไม่ใช่ตลาดเป็นที่พักอาศัยหรือเป็นที่พักค้างคืน				
31	ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดต้องไม่ทำการและต้องดูแลมิให้ผู้ใดกระทำการอันอาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ				
<b>หมวดที่ 3 ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด</b>					
32	ผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร				ใบรับรองผ่านการอบรม
33	มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ โรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะของโรคติดต่อ และตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง				ใบรับรองแพทย์
34	วางสินค้าบนแผง ไม่วางสินค้าล้ำแผง ไม่ต่อเติมแผงสินค้า				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
35	ไม่วางสินค้าประเภทวัตถุอันตรายปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร				
36	วางสินค้าประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นตลาด ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
37	ไม่เก็บสินค้าประเภทอาหารไว้ใต้แผงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือปกปิดมิดชิด				
38	ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง				
39	แต่งกายสุภาพ สะอาด เรียบร้อย และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล				
40	อาหารที่จำหน่ายสะอาดและปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร				
41	อาหารสดเฉพาะสัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
42	การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องใช้เครื่องใช้ ภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์ปกปิดอาหาร				
43	แผงจำหน่ายอาหารที่มีการทำ ประกอบ และปรุงอาหาร จัดสถานที่ไว้เป็นสัดส่วนและปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร				
44	เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาดและปลอดภัย				
<b>หมวดที่ 4 การคุ้มครองผู้บริโภค</b>					
45	มีหมายเลขแผง ชื่อผู้ขายของ ติดตั้งประจำแผง ชัดเจน				
46	มีตู้แสดงความคิดเห็นจากประชาชน				
47	มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาด อย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายไว้ชัดเจน				
48	มีกลุ่ม/ชมรมผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของ ผู้ช่วยขายของ ผู้บริโภคหรืออื่น ๆ เช่น กิจกรรมการออกกำลังกาย				ชื่อกลุ่ม/ชมรม รายชื่อสมาชิก

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
<b>หมวดที่ 5 การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม</b>					
49	ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ เช่น คว้น กลิ่น และเสียง (ข้อมาตรฐานหลัก)				
50	ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก)				
51	เลือกใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้				
52	มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะอินทรีย์ย่อยสลายได้อื่นๆ และขยะอันตราย เป็นต้น				
53	มีการนำขยะอาหาร วัสดุที่เหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์				
54	เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ				
55	มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้				

## สรุปผลการตรวจ

## การตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการ

1. ด้านสุขลักษณะ ข้อ 1-48 (ระดับ 3 ดาว)

ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่มีกิจกรรม.....ข้อ

2. ด้านบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมข้อ 49-55

(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 .....