



แบบตรวจสอบลักษณะตลาดประเภทที่ 1

เพื่อ ออกใบอนุญาต ขอต้ออายุใบอนุญาต กรณีอื่นๆ ระบุ

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 แบบตรวจสอบลักษณะฯ มีจำนวน 44 ข้อ

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	ถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร และมีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร อย่างน้อยหนึ่งทาง				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
3	ตัวอาคารตลาดทำด้วยวัสดุถาวร มั่นคง และแข็งแรง				
4	หลังคาสร้างด้วยวัสดุทนไฟ แข็งแรงทนทาน ความสูงของหลังคาเหมาะสมกับการระบายอากาศ				
5	พื้นสะอาด ทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ไม่มีน้ำขัง และไม่ลื่น				
6	ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
7	มีเครื่องกันทำด้วยวัสดุถาวร สามารถป้องกันสัตว์ เช่น สุนัข มิให้เข้าไปในตลาด				
8	การระบายอากาศภายในตลาดเพียงพอ เหมาะสม ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ				
9	ความเข้มของแสงสว่างในอาคารตลาดไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์				ใช้เครื่องมือตรวจวัด

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
10	แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ มีความลาดเอียง ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.5 ตารางเมตร มีทางเข้าออกสะดวก และมีที่นั่งสำหรับ ผู้ขายของแยกต่างหากจากแผง				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
11	มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดแบบระบบท่ออย่างเพียงพอสำหรับการล้างสินค้า หรือล้างมือ				
12	มีระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำตามกฎหมายว่าด้วยการ ควบคุมอาคาร และมีตะแกรงดักมูลฝอยและบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี				รายงานผลการตรวจ วิเคราะห์คุณภาพน้ำทิ้ง
13	มีเครื่องดับเพลิงตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ติดตั้งไว้ในบริเวณที่มองเห็นง่าย				
14	มีที่ขนถ่ายสินค้าโดยเฉพาะ มีพื้นที่เพียงพอ และสะดวกต่อการขนถ่ายสินค้า และการรักษาความสะอาด				
15	มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่ถูกต้องลักษณะ และมีจำนวนตามที่ กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร				
16	มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยที่ถูกต้องลักษณะ ตั้งอยู่นอกตัวอาคาร				
17	จัดให้มีที่จอดรถอย่างเหมาะสมตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร				
หมวดที่ 2 การดำเนินกิจการตลาด					
18	จัดวางสินค้าเป็นหมวดหมู่				
19	มีการเก็บกวาดมูลฝอยและดูแลความสะอาดของบ่อดักไขมัน ระบบบำบัดน้ำเสีย หรือน้ำทิ้ง ทางระบายน้ำ เป็นประจำทุกวัน				
20	ดูแลห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้การได้ดี และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด				แผน/ตารางการ ทำความสะอาด
21	มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน และล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง				แผนการทำงาน
22	มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงนำโรครายในตลาดอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง				แผนการทำงาน
23	แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ต้องมีทางระบายน้ำหรือของเหลว ลงสู่ทางระบายน้ำหลักของตลาด ไม่ปล่อยน้ำหรือของเหลวไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาด				
24	ไม่นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้ในที่ขังสัตว์เพื่อจำหน่าย				
25	ไม่ฆ่าหรือชำแหละสัตว์ใหญ่หรือสัตว์ปีกในตลาด				
26	ไม่สะสมหรือหมักหมมสิ่งหนึ่งสิ่งใดในตลาด จนทำให้ตลาดสกปรก รกรุงรัง เป็นเหตุรำคาญ หรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์หรือแมลงนำโรค				
27	ไม่ทิ้งมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูลในที่อื่นใดนอกจากที่ซึ่งจัดไว้สำหรับรองรับมูลฝอย หรือสิ่งปฏิกูล				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
28	ไม่ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรกจนเป็นเหตุให้เป็นหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ				
29	ไม่ก่หรือจุดไฟไว้ในลักษณะซึ่งอาจเป็นที่เดือดร้อนหรือเกิดอันตรายแก่ผู้อื่น				
30	ไม่ใช้ตลาดเป็นที่พักอาศัยหรือเป็นที่พักค้างคืน				
31	ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดต้องไม่ทำการและต้องดูแลมิให้ผู้ใดกระทำการอันอาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ				
หมวดที่ 3 ผู้ขายของและผู้ช่วยขายในตลาด					
32	ผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร				ใบรับรองผ่านการอบรม
33	มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ โรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะของโรคติดต่อ และตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง				ใบรับรองแพทย์
34	วางสินค้าบนแผง ไม่วางสินค้าล้ำแผง ไม่ต่อเติมแผงสินค้า				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
35	ไม่วางสินค้าประเภทวัตถุดิบอันตรายปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร				
36	วางสินค้าประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นตลาด ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
37	ไม่เก็บสินค้าประเภทอาหารไว้ได้แก่แผงจำหน่ายสินค้า 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				

สรุปผลการตรวจ

การตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการ ต้องผ่านการประเมินหมวดที่ 1-3 รวม 44 ข้อ

ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่มีกิจกรรม.....ข้อ

สรุปผลการตรวจประเมิน

ผ่านเกณฑ์

ไม่ผ่านเกณฑ์

ข้อเสนอแนะการปรับปรุง หรือแก้ไข

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

(ลงชื่อ) ผู้ประเมิน
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ) ผู้ประเมิน
(.....)
ตำแหน่ง
วัน เดือน ปีที่ประเมิน