



แบบตรวจสุขลักษณะตลาดประเภทที่ 2

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 แบบตรวจสุขลักษณะฯ มีจำนวน 35 ข้อ

1. ให้ประเมินทุกข้อในหมวดที่ 1- 3 (รวม 35 ข้อ)
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
5	มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดอย่างเพียงพอและจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะในบริเวณแผงจำหน่ายอาหาร				
6	มีทางระบายน้ำจากจุดที่มีที่ล้าง โดยเป็นรางแบบเปิดทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีความลาดเอียงมีตะแกรงดักมูลฝอยก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อสาธารณะ หรือแหล่งน้ำสาธารณะ				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
7	กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็ก คลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคง แข็งแรง				
8	มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม นอกสถานที่ขายของ หรือมีส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชนหรือ ส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้อยู่ในบริเวณใกล้เคียง 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 ต้องมีทางระบายน้ำหรือของเหลว ลงสู่ทางระบายน้ำหลักของตลาด ไม่ปล่อยน้ำหรือของเหลวไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาด				
15	ไม่นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้ในที่ขังสัตว์เพื่อจำหน่าย				
16	ไม่ฆ่าหรือชำแหละสัตว์ใหญ่หรือสัตว์ปีกในตลาด				
17	ไม่สะสมหรือหมักหมมสิ่งหนึ่งสิ่งใดในตลาด จนทำให้ตลาดสกปรก รกรุงรัง เป็นเหตุรำคาญ หรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์หรือแมลงนำโรค				
18	ไม่ทิ้งมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูลในที่อื่นใดนอกจากที่ซึ่งจัดไว้สำหรับรองรับมูลฝอย หรือสิ่งปฏิกูล				
19	ไม่ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรกจนเป็นเหตุให้เป็นหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ				
20	ไม่ก่อหรือจุดไฟไว้ในลักษณะซึ่งอาจเป็นที่เดือดร้อนหรือเกิดอันตรายแก่ผู้อื่น				
21	ไม่ใช้ตลาดเป็นที่พักอาศัยหรือเป็นที่พักค้างคืน				
22	ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดต้องไม่ทำการและต้องดูแลมิให้ผู้ใดกระทำการ อันอาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ				
หมวดที่ 3 ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด					
23	ผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร				ใบรับรองผ่านการอบรม
24	มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ โรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะของโรคติดต่อ และตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง				ใบรับรองแพทย์
25	วางสินค้าบนแผง ไม่วางสินค้าล้ำแผง ไม่ต่อเติมแผงสินค้า				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
26	ไม่วางสินค้าประเภทวัตถุอันตรายปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
27	วางสินค้าประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นตลาด ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
28	ไม่เก็บสินค้าประเภทอาหารไว้ได้แฉงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือปกปิดมิดชิด				
29	ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง				
30	แต่งกายสุภาพ สะอาด เรียบร้อย และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล				
31	อาหารที่จำหน่ายสะอาดและปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร				
32	อาหารสดเฉพาะสัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
33	การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องใช้เครื่องใช้ ภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์ปกปิดอาหาร				
34	แผงจำหน่ายอาหารที่มีการทำ ประกอบ และปรุงอาหาร จัดสถานที่ไว้เป็นสัดส่วนและปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร				
35	เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาดและปลอดภัย				

สรุปผลการตรวจ

การตรวจสุ่มลักษณะของสถานประกอบการกิจการ ต้องผ่านการประเมินหมวดที่ 1-3 รวม 35 ข้อ

ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่มีกิจกรรม.....ข้อ

สรุปผลการตรวจประเมิน

ผ่านเกณฑ์

ไม่ผ่านเกณฑ์

ข้อเสนอแนะการปรับปรุง หรือแก้ไข

.....

.....

.....

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

(ลงชื่อ) ผู้ประเมิน
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ) ผู้ประเมิน
 (.....)
 ตำแหน่ง