

## บทที่ 1

### ข้อมูลเบื้องต้น

#### 1.1 ข้อมูลทั่วไป

|                          |                                                                          |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อสถานประกอบการ        | ตลาดนิตยา                                                                |
| สถานที่ตั้ง              | 167 หมู่ 18 ตำบลสันมะเค็ด อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย<br>รหัสไปรษณีย์ 57120 |
| โทรศัพท์                 | -                                                                        |
| โทรสาร                   | -                                                                        |
| อีเมล                    | -                                                                        |
| ประเภท                   | ตลาดประเภทที่ 1                                                          |
| ปีที่เริ่มเปิดดำเนินการ  | พ.ศ.2564                                                                 |
| จำนวนแผงค้า              | 24 แผง                                                                   |
| จำนวนแผงเปิดขายจริง      | 18 แผง                                                                   |
| ระยะเวลาดำเนินการ        | 4 ชั่วโมง/วัน 365 วัน/ปี                                                 |
| เปิดดำเนินการระหว่างเวลา | 03.00 น. - 07.00 น.                                                      |
| พื้นที่ใช้สอยรวม         | 80 ตารางเมตร                                                             |
| พื้นที่จอดรถ             | 15 ตารางเมตร                                                             |
| ชื่อผู้ประกอบการ         | นายปรีชา ชุมภู                                                           |
| ตำแหน่ง                  | หัวหน้าฝ่ายอำนวยการ                                                      |
| เบอร์โทร                 | 085-7120001                                                              |

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 วัดบาง ที่ตั้งเลขที่ 169  
ตรอก/ซอย - หมู่ที่ 18 ถนน -  
ตำบล/แขวง วัดม. 1/1 อำเภอ/เขต ท.ม.  
จังหวัด ระยอง ขนาดพื้นที่ 80 ตารางวา ตรม.  
เลขที่ใบอนุญาต -  
2. ชื่อเจ้าของ/ผู้จัดการตลาด นางนงนุช บำรุงวัฒน เบอร์โทร -  
3. จำนวนแผงทั้งหมด 24 แผง แบ่งออกเป็น  
แผงขายผักสด จำนวน 2 แผง  
แผงขายผลไม้ จำนวน 1 แผง  
แผงขายอาหารทะเล/สัตว์น้ำ จำนวน - แผง  
แผงขายเนื้อสัตว์ชำแหละ จำนวน 1 แผง  
แผงขายอาหารปรุงสำเร็จ จำนวน 1 แผง  
แผงจำหน่ายสินค้าอื่นๆ จำนวน 13 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. สถานที่ประกอบกิจการขอใบอนุญาต จาก อปท.  
☐ 3. สถานที่ประกอบกิจการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน 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 และทางเดินภายในตลาด เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด และควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยไม่น้อยกว่า 100 เมตร หรือมีมาตรการป้องกันที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข | ✓            |         |              |          |
|         | 2   | โครงสร้างอาคารตลาด หลังคาทำด้วยวัสดุมั่นคง แข็งแรง มีการระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ มีแสงสว่างที่เพียงพอ                                                                                                                                            | ✓            |         |              |          |
|         | 3   | พื้นตลาด เรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่ลื่น ทำความสะอาดง่าย และ ไม่มีน้ำขัง                                                                                                                                                                                             |              |         |              | พื้นดิน  |
|         | 4   | แผงจำหน่ายสินค้าทำด้วยวัสดุแข็งแรง เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร                                                                                                                                                               | ✓            |         |              |          |
|         | 5   | มีการจัดพื้นที่จำหน่ายสินค้าเป็นหมวดหมู่ แยกโซนการจำหน่ายสินค้า มีการแสดงหมายเลขประจำแผงที่สามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน และมีทะเบียนผู้จำหน่ายสินค้า สำหรับตลาดค้าส่งให้จัดทำทะเบียนรวดเร็วด้วย                                                                  | ✓            |         |              |          |
|         | 6   | มีการทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดิน แผงจำหน่ายอาหารสดและเนื้อสัตว์ชำแหละ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด/น้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน และมีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง                                                                              | ✓            |         |              |          |
|         | 7   | มีมาตรการป้องกันอัคคีภัย มีชนิดและจำนวนถังดับเพลิงที่เหมาะสม พร้อมใช้งาน ติดตั้งในบริเวณที่สะดวกต่อการนำมาใช้งาน และมีการตรวจสอบถังดับเพลิงเป็นประจำ                                                                                                            |              | ✓       |              |          |

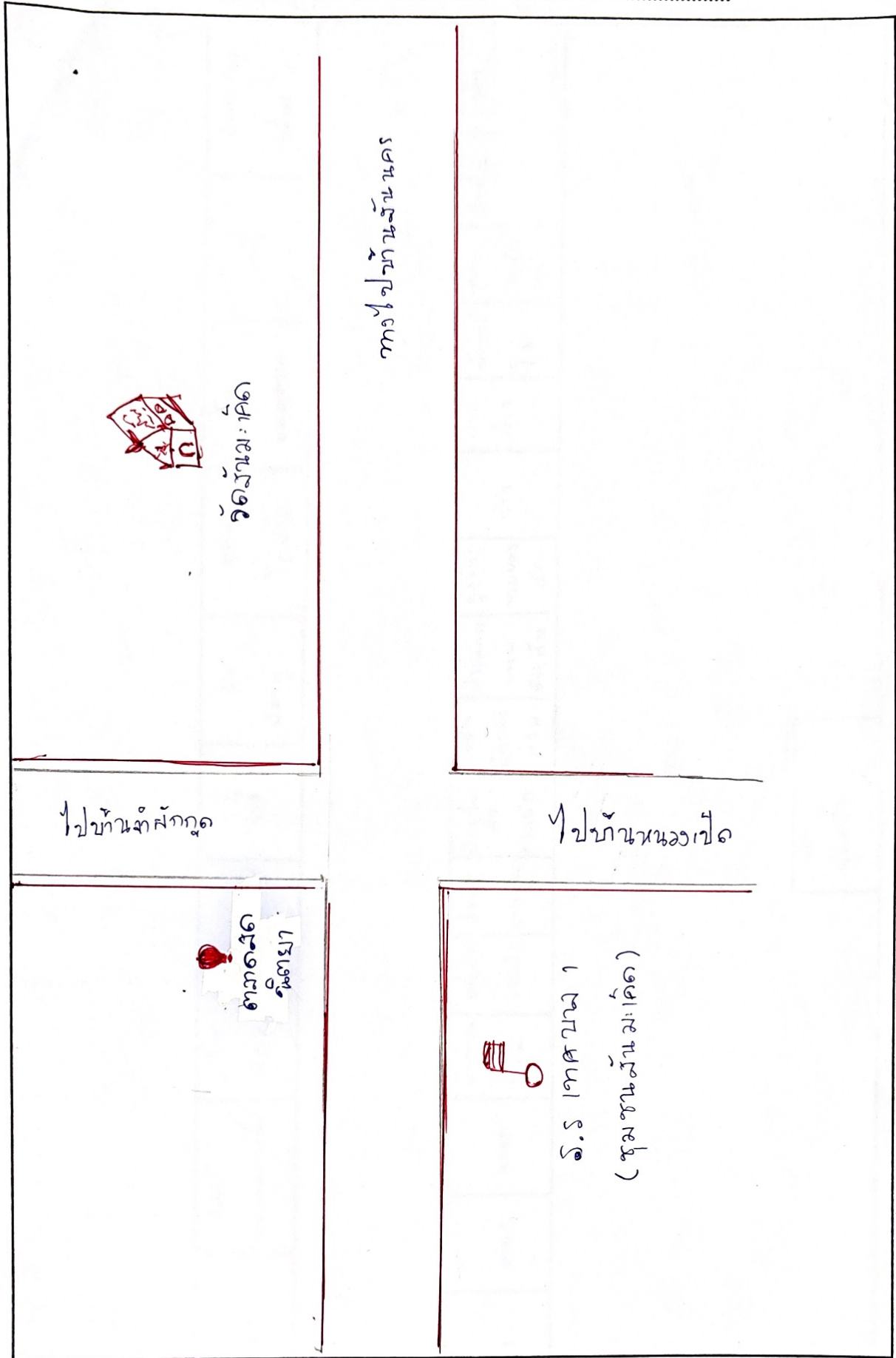
| หมวด  | ข้อ | ข้อกำหนด                                                                                                                                                                                                                                                                            | ผลการประเมิน |         |              | 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                     | ✓            |         |              |          |
| อาหาร | 13  | มีรางระบายน้ำเสียชนิดรางเปิด ภายในตลาด และสามารถระบายน้ำได้ ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน ไม่มีกลิ่นเหม็น รวมทั้งมีการบำบัดน้ำเสียอย่างเหมาะสม ก่อนปล่อยสู่แหล่งน้ำสาธารณะ                                                                                                                  |              | ✓       |              |          |
|       | 14  | อาหารสด อาหารแห้ง ที่จำหน่ายมีคุณภาพได้มาตรฐานจากแหล่งที่เชื่อถือได้ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร อาหารสดเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และมีอุปกรณ์หยิบจับ และไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้มองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง                                         | ✓            |         |              |          |
|       | 15  | อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด                                                                                                                                                                                           | ✓            |         |              |          |



| หมวด                  | ข้อ | ข้อกำหนด                                                                                                                                                                                                                                                    | ผลการประเมิน |         |              | หมายเหตุ |
|-----------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|--------------|----------|
|                       |     |                                                                                                                                                                                                                                                             | ผ่าน         | ไม่ผ่าน | ไม่มีกิจกรรม |          |
|                       |     | ปลอดภัย มีการปกปิด และเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร                                                                                                                                         | ✓            |         |              |          |
| ภาชนะ<br>อุปกรณ์      | 16  | ภาชนะ อุปกรณ์ สัมผัสอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาดและปิดมิดชิด                                                                                                                                                                  | ✓            |         |              |          |
|                       | 17  | ภาชนะ อุปกรณ์ สัมผัสอาหาร ทำความสะอาดที่ถูกต้องเหมาะสม ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด                                                                             | ✓            |         |              |          |
| บุคคล                 | 18  | ผู้ขายอาหารมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ขายและผู้ช่วยขาย กรณีแผงขายอาหารปรุงสำเร็จ ผู้ขายและผู้ช่วยขายต้องผ่านการอบรม ** ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด ** |              | ✓       |              |          |
| สัตว์และ<br>แมลงนำโรค | 19  | ห้ามฆ่าสัตว์ใหญ่ เช่น โค กระบือ แพะ แกะ สุกร ในตลาด กรณีเกิดโรคไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ปีกในท้องถิ่น ห้ามฆ่าและชำแหละสัตว์ปีก เช่น เป็ด ไก่                                                                                                           | ✓            |         |              |          |
|                       | 20  | มีมาตรการควบคุม ป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะนำโรค รวมถึงจัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคภายในบริเวณตลาด อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง                                                                                                                   | ✓            |         |              |          |

ข้อสังเกต : .....

.....



|      |                    |               |             |             |             |                 |                 |             |                |
|------|--------------------|---------------|-------------|-------------|-------------|-----------------|-----------------|-------------|----------------|
| ข้าว | พันธุ์<br>หมกกระทา | ฉีก<br>ผักสด  | ข้าว        | ข้าว        | ปลา         | แผ่น<br>ไก่ย่าง | ฉีก<br>หมกกระทา | ข้าว        | ข้าว<br>เหนียว |
| ข้าว | ข้าว<br>หอม        | น้ำต้ม<br>ขนม | ข้าว<br>ต้ม | ข้าว<br>ต้ม | ข้าว<br>ต้ม | ข้าว<br>ต้ม     | ข้าว<br>ต้ม     | ข้าว<br>ต้ม | ข้าว<br>ต้ม    |
| ข้าว | ข้าว<br>หอม        | น้ำต้ม<br>ขนม | ข้าว<br>ต้ม | ข้าว<br>ต้ม | ข้าว<br>ต้ม | ข้าว<br>ต้ม     | ข้าว<br>ต้ม     | ข้าว<br>ต้ม | ข้าว<br>ต้ม    |
| ข้าว | ข้าว<br>หอม        | น้ำต้ม<br>ขนม | ข้าว<br>ต้ม | ข้าว<br>ต้ม | ข้าว<br>ต้ม | ข้าว<br>ต้ม     | ข้าว<br>ต้ม     | ข้าว<br>ต้ม | ข้าว<br>ต้ม    |

หน้า



แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “ตลาดประเภทที่ 1”  
(ตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด 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 วัดบาง ที่ตั้งเลขที่ 167  
ตรอก/ซอย - หมู่ที่ 18 ถนน -  
ตำบล/แขวง วัดบาง อำเภอ/เขต ทพ  
จังหวัด เชียงใหม่ ขนาดพื้นที่ 80 ตารางวา ตรม.  
เลขที่ใบอนุญาต -  
2. ชื่อเจ้าของ/ผู้จัดการตลาด นางนิตยา ยงวิวัฒน์ เบอร์โทร -  
3. จำนวนแผงทั้งหมด 24 แผง แบ่งออกเป็น  
แผงขายผักสด จำนวน 2 แผง  
แผงขายผลไม้ จำนวน 1 แผง  
แผงขายอาหารทะเล/สัตว์น้ำ จำนวน 1 แผง  
แผงขายเนื้อสัตว์ชำแหละ จำนวน 1 แผง  
แผงขายอาหารปรุงสำเร็จ จำนวน 1 แผง  
แผงจำหน่ายสินค้าอื่นๆ จำนวน 13 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. สถานประกอบการกิจการขอใบอนุญาต จาก อปท.  
☐ 3. สถานประกอบการกิจการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน 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)



รายชื่อผู้จำหน่ายสินค้าในตลาด.....ตลาดสดนิตยา..... ประจำปี .....๒๕๖๖.....

[illegible]

## รูปถ่ายตลาด

### ด้านหน้า



### ด้านหลัง





## รูปถ่ายบรรยายภาพรวมในตลาด

