

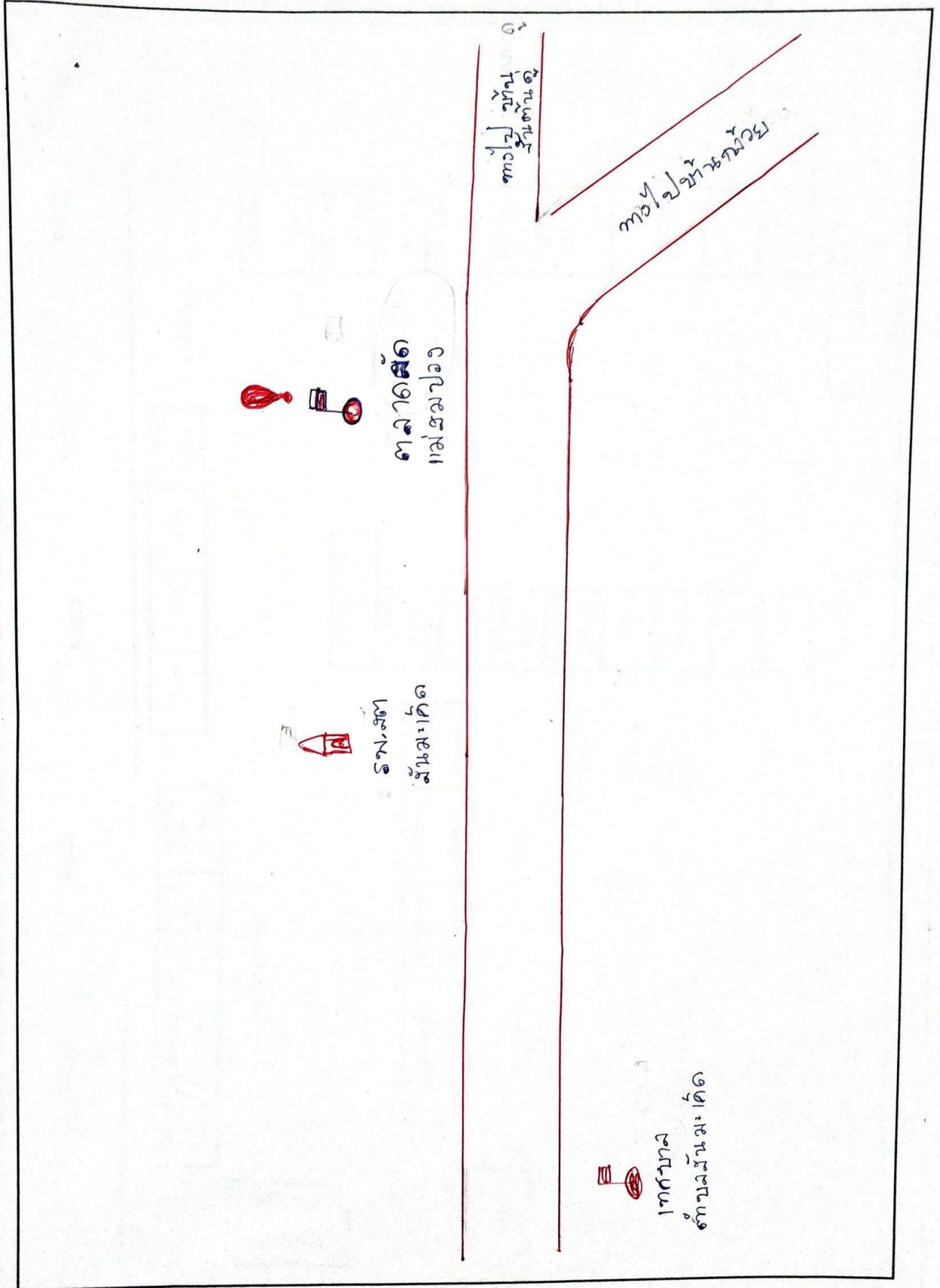
บทที่ 1

ข้อมูลเบื้องต้น

1.1 ข้อมูลทั่วไป

ชื่อสถานประกอบการ	กาดแม่สมปอง
สถานที่ตั้ง	157 หมู่ 3 ตำบลสันมะเค็ด อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย รหัสไปรษณีย์ 57120
โทรศัพท์	099-3702137
โทรสาร	-
อีเมล	-
ประเภท	ตลาดประเภทที่ 1
ปีที่เริ่มเปิดดำเนินการ	พ.ศ.2557
จำนวนแผงค้า	26 แผง
จำนวนแผงเปิดขายจริง	26 แผง
ระยะเวลาดำเนินการ	5 ชั่วโมง/วัน 365 วัน/ปี
เปิดดำเนินการระหว่างเวลา	13.00 น. - 18.00 น.
พื้นที่ใช้สอยรวม	300 ตารางเมตร
พื้นที่จอดรถ	100 ตารางเมตร
ชื่อผู้ประกอบการ	นายปรีชา ชุมภู
ตำแหน่ง	หัวหน้าฝ่ายอำนวยการ
เบอร์โทร	085-7120001

แผนที่ตลาด บบม สมปว



รายชื่อผู้จำหน่ายสินค้าในตลาด....ภาคแม่สมปอง..... ประจำปี๒๕๖๗.....

[illegible]

รูปถ่ายตลาด

ด้านหน้า



ด้านหลัง



รูปถ่ายบรรยายภาพรวมในตลาด



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 ตลาดร่มป่อ ที่ตั้งเลขที่ 157
ตรอก/ซอย หมู่ที่ 3 ถนน
ตำบล/แขวง บ้านผาใต้ อำเภอ/เขต พาน
จังหวัด ราชบุรี ขนาดพื้นที่ ๕๐ ตรม.
เลขที่ใบอนุญาต -
2. ชื่อเจ้าของ/ผู้จัดการตลาด นาย ร่ม ป่อ เบอร์โทร ๐๙๙ - ๓๖๐๒๑๓๖
3. จำนวนแผงทั้งหมด แผง แบ่งออกเป็น
 แผงขายผักสด จำนวน ๕ แผง
 แผงขายผลไม้ จำนวน 1 แผง
 แผงขายอาหารทะเล/สัตว์น้ำ จำนวน 2 แผง
 แผงขายเนื้อสัตว์ชำแหละ จำนวน 1 แผง
 แผงขายอาหารปรุงสำเร็จ จำนวน 2 แผง
 แผงจำหน่ายสินค้าอื่นๆ จำนวน 12 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 และเครื่องมืออื่น 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		✓		พื้นแฉะ
	4	แผงจำหน่ายสินค้าทำด้วยวัสดุแข็งแรง เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	5	มีการจัดพื้นที่จำหน่ายสินค้าเป็นหมวดหมู่ แยกโซนการจำหน่ายสินค้า มีการแสดงหมายเลขประจำแผงที่สามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน และมีทะเบียนผู้จำหน่ายสินค้า สำหรับตลาดค้าส่งให้จัดทำทะเบียนรถเร่ด้วย		✓		
	6	มีการทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดิน แผงจำหน่ายอาหารสดและเนื้อสัตว์ชำแหละ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด/น้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน และมีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง	✓			
	7	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัย มีชนิดและจำนวนถังดับเพลิงที่เหมาะสม พร้อมใช้งาน ติดตั้งในบริเวณที่สะดวกต่อการนำมาใช้งาน และมีการตรวจสอบสภาพถังดับเพลิงเป็นประจำ		✓		

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 มีการระบายอากาศดี มีจำนวนเพียงพอ ตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่เหลว ถึงรองรับมูลฝอย ที่สภาพดี และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ (กรณีที่อยู่ในอาคารตลาดต้องแยกเป็นสัดส่วน มีผนังกันโดยไม่ให้มีประตูเปิดสู่บริเวณจำหน่ายอาหาร)		✓		รวม
	11	มีถังรองรับมูลฝอย สภาพดี เพียงพอ แยกประเภทของขยะ ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด รวมถึงที่เก็บรวบรวมมูลฝอยตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด อยู่ในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยสามารถเข้าออกได้สะดวก มีการปกปิด และป้องกันไม่ให้สัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ย	✓			
	12	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข มีที่เก็บน้ำสำรอง/มีบริการน้ำสำรองไว้ให้เพียงพอ และวางระบบน้ำใช้ในลักษณะที่ปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำโสโครก ไม่ติดหรือทับกับท่อระบายน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล	✓			
	13	มีรางระบายน้ำเสียชนิดรางเปิด ภายในตลาด และสามารถระบายน้ำได้ ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน ไม่มีกลิ่นเหม็น รวมทั้งมีการบำบัดน้ำเสียอย่างเหมาะสม ก่อนปล่อยสู่แหล่งน้ำสาธารณะ		✓		
อาหาร	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 อุปกรณ์	16	ภาชนะ อุปกรณ์ สัมผัสอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาดและปิดมิดชิด	✓			
	17	ภาชนะ อุปกรณ์ สัมผัสอาหาร ทำความสะอาดที่ถูกต้องลักษณะ ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด	✓			
บุคคล	18	ผู้ขายอาหารมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ขายและผู้ช่วยขาย กรณีแผงขายอาหารปรุงสำเร็จ ผู้ขายและผู้ช่วยขายต้องผ่านการอบรม ** ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด **		✓		
สัตว์และ แมลงนำโรค	19	ห้ามฆ่าสัตว์ใหญ่ เช่น โค กระบือ แพะ แกะ สุกร ในตลาด กรณีเกิดโรคไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ปีกในท้องที่นั้น ห้ามฆ่าและชำแหละสัตว์ปีก เช่น เป็ด ไก่	✓			
	20	มีมาตรการควบคุม ป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะนำโรค รวมถึงจัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคภายในบริเวณตลาด อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง	✓			

ข้อสังเกต :

.....