



เพื่อ ☒ ออกใบอนุญาต ☐ ขอต้ออายุใบอนุญาต ☐ กรณีอื่นๆ ระบุ.....

ชื่อสถานประกอบการ : ตลาด/ร้อย

ชื่อผู้ขอรับ/ถือใบอนุญาต นางสาวดวงใจ เพชรน้อย

เลขที่ใบอนุญาต ใบอนุญาตสิ้นอายุวันที่.....

ที่ตั้ง ม. 7 ต. 8000 อ. 1000 น. 1000 เขต.....ขนาดพื้นที่ 1030 ตร.ม.

พิกัดแผนที่ทางภูมิศาสตร์.....เลขรหัสประจำบ้าน.....

ชื่อผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบสถานที่..... ผอ.ศิริกานต์ สุพรรณบุรี

โทรศัพท์: 086 042 6402.....E-mail address:.....

ผู้สัมผัสอาหาร.....คน ผ่านการอบรมสุขภาพอาหาร..... คน

จำนวนแพรวรวมทั้งหมด 40 แพรว จำนวนแพรวจำหน่ายอาหาร..... แพรว

คำชี้แจง แบบตรวจสอบสัญลักษณ์ฯ 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 เมตรจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษของเสีย	✓			
2	ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร	✓			ใช้เครื่องมือตรวจวัด
3	บริเวณสำหรับผู้ขายของประเภทอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วน โดยเฉพาะพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น และไม่มีน้ำขัง	✓			

สำนักงานปลัด อบต.ฉลอง อำเภอสหัสขันธ์ จังหวัดนครศรีธรรมราช

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
4	แผงจำหน่ายสินค้าอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรงที่มีผิวเรียบ มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และอาจเป็นแบบพับเก็บได้	✓			ใช้เครื่องมือตรวจวัด
5	มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดอย่างเพียงพอและจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดสะอาดอาหารและภาชนะในบริเวณแผงจำหน่ายอาหาร	✓			
6	มีทางระบายน้ำจากจุดที่มีที่ล้าง โดยเป็นรางแบบเปิดทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบมีความลาดเอียงมีตะแกรงดักมูลฝอยก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะ	✓			
7	กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็ก คลุมผ้าใบ เต็นท์ร่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง			✓	
8	มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมนอกสถานที่ขายของ หรือมีส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชนหรือส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้อยู่ในบริเวณใกล้เคียง โดยมีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน 50 เมตร	✓			
9	มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอ เหมาะสมและถูกสุขลักษณะ	✓			
หมวดที่ 2 การดำเนินกิจการตลาด					
10	จัดวางสินค้าให้เป็นหมวดหมู่	✓			
11	มีการเก็บกวาดมูลฝอยและดูแลความสะอาดของบ่อดักไขมัน ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง ทางระบายน้ำเป็นประจำทุกวัน	✓			
12	ดูแลห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้การได้ดีและเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด	✓			แผน/ตารางทำความสะอาด
13	จัดให้มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน	✓			แผนการทำงาน
14	แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ต้องมีทางระบายน้ำหรือของเหลวลงสู่ทางระบายน้ำหลักของตลาด ไม่ปล่อยน้ำหรือของเหลวไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาด	✓			
15	ไม่นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้ในที่ขังสัตว์เพื่อจำหน่าย	✓			
16	ไม่ฆ่าหรือชำแหละสัตว์ใหญ่หรือสัตว์ปีกในตลาด	✓			
17	ไม่สะสมหรือหมักหมมสิ่งหนึ่งสิ่งใดในตลาด จนทำให้ตลาดสกปรกรกรุงรัง เป็นเหตุรำคาญหรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์หรือแมลงนำโรค	✓			
18	ไม่ทิ้งมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูลในที่อื่นใดนอกจากที่ซึ่งจัดไว้สำหรับรองรับมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูล	✓			

สำนักงานปลัด อบต.ฉลอง อำเภอสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
19	ไม่ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรกจนเป็นเหตุให้เป็นหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ	✓			
20	ไม่ก่อหรือจุดไฟไว้ในลักษณะซึ่งอาจเป็นที่เดือดร้อนหรือเกิดอันตรายแก่ผู้อื่น	✓			
21	ไม่ใช้ตลาดเป็นที่พักอาศัยหรือเป็นที่พักค้างคืน	✓			
22	ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดต้องไม่ทำการและต้องดูแลมิให้ผู้ใดกระทำการอันอาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ	✓			
หมวดที่ 3 ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาด					
23	ผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร			✓	ใบรับรองผ่านการอบรม
24	มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ โรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะของโรคติดต่อ และตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง			✓	ใบรับรองแพทย์
25	วางสินค้าบนแผง ไม่วางสินค้าล้ำแผง ไม่ต่อเติมแผงสินค้า	✓			ใช้เครื่องมือตรวจวัด
26	ไม่วางสินค้าประเภทวัตถุอันตรายปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร	✓			
27	วางสินค้าประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นตลาดไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			ใช้เครื่องมือตรวจวัด
28	ไม่เก็บสินค้าประเภทอาหารไว้ใต้แผงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือปกปิดมิดชิด	✓			
29	ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง	✓			
30	แต่งกายสุภาพ สะอาด เรียบร้อย และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล	✓			
31	อาหารที่จำหน่ายสะอาดและปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร	✓			
32	อาหารสดเฉพาะสัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ	✓			ใช้เครื่องมือตรวจวัด
33	การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องใช้เครื่องใช้ ภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์ปกปิดอาหาร	✓			
34	แผงจำหน่ายอาหารที่มีการทำ ประกอบและปรุงอาหาร จัดสถานที่ไว้เป็นสัดส่วนและปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	✓			
35	เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาดและปลอดภัย	✓			

สรุปผลการตรวจ

การตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบกิจการ ต้องผ่านการประเมิน หมวดที่ 1-3 รวม 35 ข้อ

ผ่านเกณฑ์..... 32ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์..... -ข้อ

ไม่มีกิจกรรม..... 3ข้อ

สรุปผลการตรวจประเมิน

☒ ผ่านเกณฑ์

☐ ไม่ผ่านเกณฑ์

ข้อเสนอแนะการปรับปรุง หรือแก้ไข

แก้ไขข้อบกพร่องเอกสารใบแจ้ง 19 ตามเอกสาร 0401 0019.01.01
ข้อ 1 ข้อ 2 ข้อ 3 ข้อ 4 ข้อ 5 ข้อ 6 ข้อ 7 ข้อ 8 ข้อ 9 ข้อ 10 ข้อ 11 ข้อ 12 ข้อ 13 ข้อ 14 ข้อ 15 ข้อ 16 ข้อ 17 ข้อ 18 ข้อ 19 ข้อ 20 ข้อ 21 ข้อ 22 ข้อ 23 ข้อ 24 ข้อ 25 ข้อ 26 ข้อ 27 ข้อ 28 ข้อ 29 ข้อ 30 ข้อ 31 ข้อ 32 ข้อ 33 ข้อ 34 ข้อ 35

(ลงชื่อ) ผู้ขออนุญาต/
(นางสาว)ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

(ลงชื่อ) ผู้ประเมิน
(นางสาว)
ตำแหน่ง
ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล

(ลงชื่อ) ผู้ประเมิน
(นางสาว)
ตำแหน่ง
นางสาว

(ลงชื่อ) ผู้ประเมิน
(นายเสกสรรค์ สหิช่วย)
ตำแหน่ง
ผู้อำนวยการกองช่าง

(ลงชื่อ) ผู้ประเมิน
(นางสาว)
ตำแหน่ง
นางสาว

(ลงชื่อ) ผู้ประเมิน
(นายเอกสันติ เขียวกั๋ง)
ตำแหน่ง
นักพัฒนาชุมชน

(ลงชื่อ) ผู้ประเมิน
(.....)
ตำแหน่ง
.....

วัน เดือน ปีที่ประเมิน 21 พฤษภาคม 2564

สำนักงานปลัด อบต.ฉลอง อำเภอสีชล จังหวัดนครศรีธรรมราช