



แบบตรวจสอบลักษณะตลาด ประเภทที่ 2

เพื่อ ☒ ออกใบอนุญาต ☐ ขอต่อยาใบอนุญาต ☐ กรณีอื่นๆ ระบุ.....

ชื่อสถานประกอบการ : ตลาดเสรี...

ชื่อผู้ขอรับ/ถือใบอนุญาต ... มอริย ๕ พชรโยธา

เลขที่ใบอนุญาต ใบอนุญาตสิ้นอายุวันที่.....

ที่ตั้ง ๕/ ๗๑๑๑ อ.สีคิ้ว จ. นครราชสีมา เขต..... ขนาดพื้นที่ 8๐๐ ตร.ม.

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

ชื่อผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบสถานที่ ... มอริย ๕ พชรโยธา

โทรศัพท์ ๐๘๕๕๙๒๒/๒๐ E-mail address:.....

ผู้สัมผัสอาหาร.....คน ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร..... คน

จำนวนแผงรวมทั้งหมด ๕๐ แผง จำนวนแผงจำหน่ายอาหาร.....แผง

คำชี้แจง แบบตรวจสอบลักษณะฯ 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.คลอง อำเภอลิขิต จังหวัดนครราชสีมา

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
4	แผงจำหน่ายสินค้าอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรงที่มีผิวเรียบ มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และอาจเป็นแบบพับเก็บได้	✓			ใช้เครื่องมือตรวจวัด
5	มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดอย่างเพียงพอและจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะในบริเวณแผงจำหน่ายอาหาร	✓			
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	✓			

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
19	ไม่ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรกจนเป็นเหตุให้เป็นหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ	✓			
20	ไม่ก่อหรือจุดไฟไว้ในลักษณะซึ่งอาจเป็นที่เดือดร้อนหรือเกิดอันตรายแก่ผู้อื่น	✓			
21	ไม่ใช้ตลาดเป็นที่พักอาศัยหรือเป็นที่พักค้างคืน	✓			
22	ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดต้องไม่ทำการและต้องดูแลมิให้ผู้ใดกระทำการอันอาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ	✓			
หมวดที่ 3 ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด					
23	ผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร			✓	ใบรับรองผ่านการอบรม
24	มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ โรคที่ส่งคมรังเกียจ 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 ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดเวลาการเก็บ	✓			ใช้เครื่องมือตรวจวัด
33	การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องใช้เครื่องใช้ ภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์ปกปิดอาหาร	✓			
34	แผงจำหน่ายอาหารที่มีการทำ ประกอบและปรุงอาหาร จัดสถานที่ไว้เป็นสัดส่วนและปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	✓			
35	เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาดและปลอดภัย	✓			

สำนักงานปลัด อบต.ฉลอง อำเภอลี้ จังหวัดนครราชสีมา

