



ใบอนุญาตประกอบกิจการตลาด

เล่มที่ ๑ เลขที่ ๕/๒๕๖๔

อนุญาตให้ [REDACTED] อายุ ๓๐ ปี สัญชาติ ไทย  
อยู่บ้านเลขที่ [REDACTED] หมู่ที่ ๑๐ ต.รอก/ชอย - ถนน -  
ตำบล/แขวง ร่อนพิบูลย์ อำเภอ/เขต ร่อนพิบูลย์ จังหวัด นครศรีธรรมราช  
โทรศัพท์ [REDACTED]

ข้อ ๑ ประกอบกิจการตลาด ประเภทที่ ๑ โดยใช้ชื่อตลาดว่า ตลาดเปิดท้ายโคกยาง(วันพุธ)  
ตั้งอยู่เลขที่ บ้านโคกยาง หมู่ที่ ๑๐ ต.รอก/ชอย - ถนน -  
ตำบล/แขวง ร่อนพิบูลย์ อำเภอ/เขต ร่อนพิบูลย์ จังหวัด นครศรีธรรมราช  
โทรศัพท์ [REDACTED] โทรสาร - มีพื้นที่ประกอบการ ๒๐๐ ตารางเมตร  
มีจำนวนแผงในตลาด ๗๐ แผง ทั้งนี้ได้เสียค่าธรรมเนียมใบอนุญาต ๒,๐๐๐.- บาท (สองพันบาทถ้วน)  
ใบเสร็จรับเงินเล่มที่ - เลขที่ - ลงวันที่ - เดือน - (กฎกระทรวงยกเว้นค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต  
และหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎกระทรวง กำหนดค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต หนังสือรับรองการแจ้งและ  
การให้บริการในการจัดการสิ่งปฏิกูลหรือ ของ พ.ศ.๒๕๕๙ พ.ศ.๒๕๖๓)

ข้อ ๒ ผู้ได้รับอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องปฏิบัติตาม เทศบัญญัติเทศบาลตำบลร่อนพิบูลย์ เรื่อง ตลาด พ.ศ. ๒๕๕๘

(๒) ต้องปฏิบัติตามระเบียบข้อปฏิบัติของตลาดสดน้ำซ้อย กระทรวงมหาดไทย

ใบอนุญาตฉบับนี้ ออกให้เมื่อวันที่ ๓ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ใบอนุญาตฉบับนี้ สิ้นสุดอายุเมื่อวันที่ ๒ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

ลงชื่อ

(นายณรงค์ แซ่ใช้)

นายกเทศมนตรีตำบลร่อนพิบูลย์

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

รายการต่ออายุใบอนุญาตและการเสียภาษี

| วัน/เดือน/ปี<br>ที่ออกใบอนุญาต | วัน/เดือน/ปี<br>ที่หมดอายุ | ใบเสร็จรับเงิน |        |              | ลงลายมือชื่อ<br>เจ้าพนักงานท้องถิ่น |
|--------------------------------|----------------------------|----------------|--------|--------------|-------------------------------------|
|                                |                            | เล่มที่        | เลขที่ | วัน/เดือน/ปี |                                     |
| ๓ สิงหาคม ๖๔                   | ๒ สิงหาคม ๖๕               | -              | -      | -            |                                     |
|                                |                            |                |        |              |                                     |

คำเตือน ๑) ต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้ในที่เปิดเผย เห็นได้ง่าย ณ สถานที่ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการ

๒) ต้องต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ มิฉะนั้น ต้องชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นร้อยละ ๒๐



ที่ นศ ๕๒๕๐๔/ ๕๗๕

วันที่ ๓ สิงหาคม ๒๕๖๔

เรื่อง รายงานผลการตรวจสอบภาพของตลาดเปิดท้ายโคกยาง เพื่อประกอบการพิจารณาขอต่อใบอนุญาต

ตามที่เทศบาลตำบลร่องพินูลย์ได้รับคำขอต่อใบอนุญาต ตลาดประเภทที่ ๒ (ตลาดเปิดท้าย  
โคกยาง) และได้ออกใบรับคำขอต่ออายุใบอนุญาตเลขที่ ๐๗๙/๖๔ ลงวันที่ ๙ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔  
นั้น

จากการประเมินมาตรฐานของตลาดประเภทที่ ๒ แล้ว พบว่า

☒ ครบถ้วนถูกต้องตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐานตลาดประเภทที่ ๒ ตามกฎกระทรวงว่าด้วย  
สัญลักษณ์ของตลาด พ.ศ.๒๕๕๑

□ ไม่ครบ ดังนี้

ฉะนั้น จึงมีความเห็นว่า ☐ ไม่สมควรอนุญาต

☐ สมควรอนุญาต

☒ สมควรอนุญาตโดยมีเงื่อนไข ดังนี้

๑. ให้ปฏิบัติตาม มาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของสถานการณ์ COVID-๑๙ ตาม คำสั่งจังหวัดนครราชสีมา

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุญาต

พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ

ความเ็นผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

14th Dec 2022

รณสุภาและ สิ่งแวดล้อม

อินทิราภรณ์ ๒๐๒๐ ๒๐๒๐

ลงชื่อ.....

รองปลัดเทศบาล รักษาการแทน

ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

/ความเห็นปลัดเทศบาล...

ความเห็นปลัดเทศบาล

ลงชื่อ.....

()  
รองปลัดเทศบาล ปฏิบัติราชการแทน  
ปลัดเทศบาลตำบลร่อนพิบูลย์

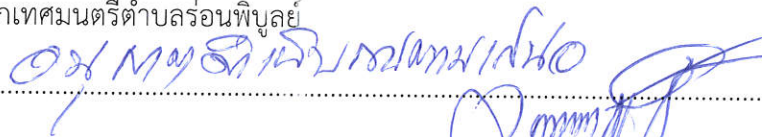
ความเห็นรองนายกเทศมนตรีตำบลร่อนพิบูลย์



ลงชื่อ.....

(นายสุเทพ ฤทธิรัตน์)  
รองนายกเทศมนตรีตำบลร่อนพิบูลย์

ความเห็นนายกเทศมนตรีตำบลร่อนพิบูลย์

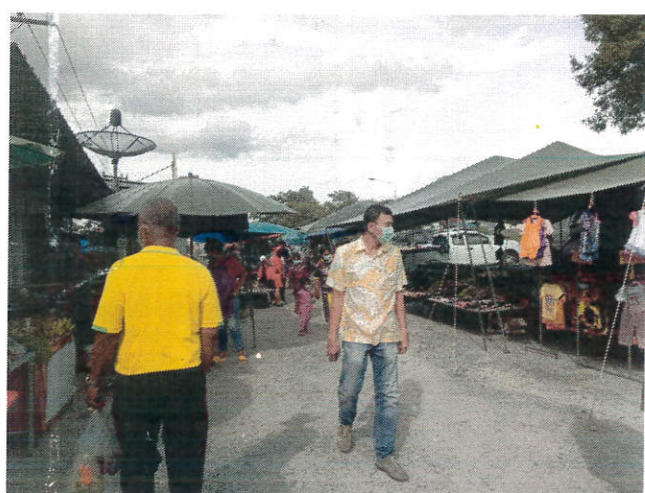


ลงชื่อ.....

(นายณรงค์ แซ่ไข่)  
นายกเทศมนตรีตำบลร่อนพิบูลย์  
เจ้าพนักงานท้องถิ่น

เอกสารแนบท้าย  
รายงานผลการตรวจสอบสภาพของตลาดเปิดท้ายโคกยาง เพื่อประกอบการพิจารณาขอต่อใบอนุญาต

☆ ภาพ การตรวจ



นาง [redacted] ศี  
พยาบาลวิชาชีพปฏิบัติการ  
21 10 64

เลขที่รับ.....

คำขอต่ออายุ  
ใบอนุญาตจัดตั้งตลาด

|                              |
|------------------------------|
| กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม   |
| เลขที่รับ 079/64             |
| วันที่ 9/12/64 แบบ ตส.๓ 9.55 |
| ผู้รับ ๑๕-กน                 |

เขียนที่.....

วันที่ 9 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564

ข้าพเจ้า..... อายุ 37 ปี สัญชาติ.....  
เลขประจำตัวประชาชนเลขที่..... อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่ 10.....  
ตรอก/ซอย..... ถนน..... ตำบล.....  
อำเภอ..... จังหวัด..... หมายเลขโทรศัพท์.....

ขอยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการ

☐ ตลาดประเภทที่ ๑ ได้แก่ ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร โดยมีพื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร

☒ ตลาดประเภทที่ ๒ ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร โดยมีพื้นที่ประกอบการ 1000 ตารางเมตร

ตั้งอยู่ ณ เลขที่..... หมู่ที่ 10..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....  
ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด..... โทรศัพท์.....

ต่อนายกเทศมนตรีตำบลร่อนพิบูลย์

พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้วคือ

๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน หรือข้าราชการ หรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ ของผู้ขอรับใบอนุญาตตลาด
๒. สำเนาทะเบียนบ้าน ของผู้ขอรับใบอนุญาต
๓. ใบอนุญาตเดิม
๔. ใบเสร็จรับเงินค่าธรรมเนียมเก็บ ขน มูลฝอย
๕. อื่นๆ .....

ขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ.....ผู้ขอรับใบอนุญาต

(.....)

บัตรประจำตัวประชาชน Thai National ID Card  
เลขประจำตัวประชาชน [REDACTED]  
ชื่อและนามสกุล นาย [REDACTED]  
ชื่อ [REDACTED]  
นามสกุล Yodcharum  
เกิดวันที่ [REDACTED]  
Date of Birth [REDACTED]  
ศาสนา พุทธ  
ชื่อ [REDACTED]  
ชื่อ [REDACTED]  
4 มิ.ย. 2561 วันออกบัตร 4 Jun. 2018 Date of Issue  
14 พ.ย. 2569 วันหมดอายุ 14 Nov. 2026 Date of Expiry  
8099-02-00040933

กัญดา  
[REDACTED]  
9.10.64

|                                                       |              |                                 |
|-------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------|
| รายการเกี่ยวกับบ้าน                                   |              | เล่มที่ 1                       |
| เลขที่สปรจำบ้าน                                       | สำนักทะเบียน | กิ่งฉั้น เกศบาลตำบลร่อนพิบูลย์  |
| รายการที่อยู่                                         |              |                                 |
| ตำบลร่อนพิบูลย์ อำเภอร่อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช |              |                                 |
| ชื่อหมู่บ้าน                                          | บ้านโคกยาง   | ชื่อบ้าน                        |
| ประเภทบ้าน                                            | บ้าน         | ลักษณะบ้าน ตึกแถว 1 ชั้น 1 ห้อง |
| วันเดือนปีที่กำหนดบ้านเลขที่ 14 สิงหาคม 2550          |              |                                 |
| ลงชื่อ                                                |              | นายทะเบียน                      |
| (นางจิระวรรณ รุ่งฤทัยวัฒน์)                           |              |                                 |
| วันเดือนปีที่พิมพ์ทะเบียนบ้าน                         |              | 14 สิงหาคม 2550                 |

|                                   |         |                                     |            |
|-----------------------------------|---------|-------------------------------------|------------|
| เล่มที่ 1                         |         | รายการบุคคลในบ้านของเลขที่สปรจำบ้าน | ลำดับที่ 1 |
| ชื่อ                              |         | สัญชาติ ไทย                         | เพศ ชาย    |
| เลขประจำตัวประชาชน                | สถานภาพ | เจ้าบ้าน                            | เกิดเมื่อ  |
| มารดาผู้ให้กำเนิด ชื่อ            |         | สัญชาติ ไทย                         |            |
| บิดาผู้ให้กำเนิด ชื่อ             |         | สัญชาติ ไทย                         |            |
| * มาจาก หมู่ที่ 10 ต. ร่อนพิบูลย์ |         | นายทะเบียน                          |            |
| ม. 19 ก.ย. 2556                   |         | (นางสุนิสา กองเกด)                  |            |
| ** ไปที่                          |         | นายทะเบียน                          |            |

9.10.69



## แบบตรวจสอบสุขลักษณะตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด)

ชื่อสถานประกอบการ : ..... ตลาดนัดไทย โภคณา (จันทบุรี) .....  
ชื่อผู้ขอรับ/ถือใบอนุญาต : .....  
เลขที่ใบอนุญาต : ..... ใบอนุญาตสิ้นอายุวันที่ : 10 ธ.ค. 64  
ชื่อผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบสถานที่ : .....  
ที่ตั้งตลาด : ..... เขต ..... ขนาดพื้นที่ 200 ตร.ม.  
โทรศัพท์ : ..... โทรสาร : .....  
ผู้สัมผัสอาหาร : ..... คน ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร : ..... คน  
จำนวนแผงรวมทั้งหมด : 65 แผง จำนวนแผงจำหน่ายอาหาร : ..... แผง

### วัตถุประสงค์ในการตรวจ

- ☒ ตรวจสอบเพื่อออกใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต  
☐ ตรวจสอบเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

คำชี้แจงให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องผลการตรวจ

- การตรวจเพื่อออกใบอนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต : ให้ประเมิน ทุกข้อในหมวด 1 - 3 (รวม 35 ข้อ)
- การตรวจเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย : ให้ประเมินทุกข้อ ในหมวด 1 - 5 (รวม 46 ข้อ)

\* หมวด 1 - 3 กรณีไม่มีกิจกรรมที่ส่งผลกระทบต่อด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่มีกิจกรรม และไม่นำมาพิจารณาผลการประเมิน

\* หมวดที่ 4 - 5 กรณีไม่มีกิจกรรมให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่ผ่าน

| ข้อที่                  | สิ่งที่ต้องตรวจสอบ                                                                                     | ผลการตรวจ |         |              | หมายเหตุ             |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|--------------|----------------------|
|                         |                                                                                                        | ผ่าน      | ไม่ผ่าน | ไม่มีกิจกรรม |                      |
| หมวดที่ 1 โครงสร้างตลาด |                                                                                                        |           |         |              |                      |
| 1                       | ที่ตั้งของตลาดอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษของเสีย                           | ✓         |         |              |                      |
| 2                       | ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร                                                          | ✓         |         |              | ใช้เครื่องมือตรวจวัด |
| 3                       | บริเวณสำหรับผู้ขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดใช้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ พื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง | ✓         |         |              |                      |
| 4                       | แผงจำหน่ายสินค้าอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรงที่มีผิวเรียบ มีคานามุงสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร       | ✓         |         |              | ใช้เครื่องมือตรวจวัด |

| ข้อที่                           | สิ่งที่ต้องตรวจสอบ                                                                                                                                                                                                                            | ผลการตรวจ |         |              | หมายเหตุ                |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|--------------|-------------------------|
|                                  |                                                                                                                                                                                                                                               | ผ่าน      | ไม่ผ่าน | ไม่มีกิจกรรม |                         |
| 5                                | มีน้ำปะปาหรือน้ำสะอาดอย่างเพียงพอและจัดการให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะในบริเวณแผงจำหน่ายอาหาร                                                                                                                                         | /         | .       |              |                         |
| 6                                | มีทางระบายน้ำจากจุดที่มีที่ล้าง โดยเป็นรางแบบเปิดทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีความลาดเอียง มีตะแกรงดักมูลฝอยก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะ                                                                                     | -         |         |              | ใช้เครื่องมือตรวจวัด    |
| 7                                | กณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็ก คลุมผ้าใบ เติ้นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคง แข็งแรง                                                                                                             | /         |         |              |                         |
| 8                                | มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมนอกสถานที่ขายของ หรือมีส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชนหรือส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ อยู่ในบริเวณใกล้เคียงโดยมีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน 50 เมตร | /         |         |              |                         |
| 9                                | มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอ เหมาะสม และถูกสุขลักษณะ                                                                                                                                                                        |           |         |              |                         |
| หมวดที่ 2 การดำเนินการจัดการตลาด |                                                                                                                                                                                                                                               |           |         |              |                         |
| 10                               | จัดวางสินค้าให้เป็นหมวดหมู่                                                                                                                                                                                                                   | /         |         |              |                         |
| 11                               | มีการเก็บกวาดมูลฝอยและดูแลความสะอาดของบ่อดักไขมัน ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้งทางระบายน้ำ เป็นประจำทุกวัน                                                                                                                                      | /         | .       |              |                         |
| 12                               | ดูแลห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้การได้ดี และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด                                                                                                                                      | -         |         |              | แผน/ตารางการทำความสะอาด |
| 13                               | จัดให้มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน                                                                                                                                                                                                 | -         |         |              | แผนการทำงาน             |
| 14                               | แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ต้องมีทางระบายน้ำหรือของเหลวลงสู่ทางระบายน้ำหลักของตลาด ไม่ปล่อยน้ำหรือของเหลวฯ หลจากแผงลงสู่พื้นตลาด                                                                                                   | -         |         |              |                         |
| 15                               | ไม่นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้ในที่ขังสัตว์เพื่อจำหน่าย                                                                                                                                                              | /         |         |              |                         |
| 16                               | ไม่ฆ่าหรือชำแหละสัตว์ใหญ่หรือสัตว์ปีกในตลาด                                                                                                                                                                                                   | /         |         |              |                         |
| 17                               | ไม่สะสมหรือหมักหมมสิ่งสิ่งใดในตลาด จนทำให้ตลาดสกปรก รกรุงรัง เป็นเหตุรำคาญ หรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์หรือแมลงนำโรค                                                                                                                            | /         |         |              |                         |
| 18                               | ไม่ทิ้งมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูลในที่อื่นใดนอกจากที่ซึ่งจัดไว้สำหรับรองรับมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูล                                                                                                                                                     | /         |         |              |                         |
| 19                               | ไม่ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรกจนเป็นเหตุให้เป็นหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ                                                                                                                                                                 | /         |         |              |                         |
| 20                               | ไม่ก่อไฟหรือจุดไฟไว้ในลักษณะซึ่งอาจเป็นที่เดือดร้อนหรือเกิดอันตรายต่อผู้อื่น                                                                                                                                                                  | /         |         |              |                         |
| 21                               | ไม่ใช้ตลาดเป็นที่พักอาศัยหรือที่พักค้างคืน                                                                                                                                                                                                    | /         | .       |              |                         |
| 22                               | ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดต้องไม่ทำการและต้องดูแลมิให้ผู้ใดทำการอันก่อให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ                                                                                                         | /         |         |              |                         |

| ข้อที่                                       | สิ่งที่ต้องตรวจสอบ                                                                                                              | ผลการตรวจ |         |              | หมายเหตุ             |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|--------------|----------------------|
|                                              |                                                                                                                                 | ผ่าน      | ไม่ผ่าน | ไม่มีกิจกรรม |                      |
| หมวดที่ 3 ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด          |                                                                                                                                 |           |         |              |                      |
| 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 เว้นแต่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือปกปิดมิดชิด                               | ✓         |         |              |                      |
| 29                                           | ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง                                                     | ✓         |         |              |                      |
| 30                                           | แต่งกายสุภาพ สะอาด เรียบร้อย และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล                                                                | ✓         |         |              |                      |
| 31                                           | อาหารที่จำหน่ายสะอาดและปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร                                                                             | ✓         |         |              |                      |
| 32                                           | อาหารทะเลเพาะสัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเลต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่แข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ | —         |         |              | ใช้เครื่องมือตรวจวัด |
| 33                                           | การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องใช้เครื่องใช้ ภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์ปกปิดอาหาร                                             | ✓         |         |              |                      |
| 34                                           | แผงจำหน่ายอาหารที่มีการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร จัดสถานที่ไว้เป็นสัดส่วน และปฏิบัติตามถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร               | ✓         |         |              |                      |
| 35                                           | เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาดและปลอดภัย                                                                          | ✓         |         |              |                      |
| หมวดที่ 4 การคุ้มครองผู้บริโภค               |                                                                                                                                 |           |         |              |                      |
| 36                                           | จัดให้มีหมายเลขแผง ชื่อผู้ขายของ ติดตั้งประจำแผง ชัดเจน                                                                         |           |         |              |                      |
| 37                                           | จัดให้มีตู้แสดงความคิดเห็นจากประชาชน                                                                                            |           |         |              |                      |
| 38                                           | จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุดและติดป้ายไว้ชัดเจน                                  |           |         |              |                      |
| 39                                           | มีกลุ่ม/ชมรมผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของ ผู้ช่วยขายของ ผู้บริโภคหรืออื่นๆ เช่น กิจกรรมออกกำลังกาย                                 |           |         |              |                      |
| หมวดที่ 5 การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม |                                                                                                                                 |           |         |              |                      |
| 40                                           | เลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้                           |           |         |              |                      |
| 41                                           | ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม                                                                                                          |           |         |              |                      |
| 42                                           | ไม่มีเหตุรำคาญจากวัน กลิ่น และเสียงจากการประกอบกิจการ                                                                           |           |         |              |                      |
| 43                                           | มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะอันตรายย่อยสลายได้อื่นๆ และขยะอันตราย เป็นต้น                          |           |         |              |                      |

| ข้อที่ | สิ่งที่ต้องตรวจสอบ                                                                        | ผลการตรวจ |         |              | หมายเหตุ |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|--------------|----------|
|        |                                                                                           | ผ่าน      | ไม่ผ่าน | ไม่มีกิจกรรม |          |
| 44     | มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์                                     |           |         |              |          |
| 45     | เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ |           |         |              |          |
| 46     | มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้                                                  |           |         |              |          |

### สรุปผลการตรวจ

#### 1. กรณีการออกใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต (ข้อ 1 - 35)

การตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการ (ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 100)

ผ่านเกณฑ์ ..... ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์ ..... ข้อ

ไม่มีกิจกรรม ..... ข้อ

☒ ผ่านเกณฑ์

☐ ไม่ผ่านเกณฑ์

#### 2. กรณีการให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

2.1 การตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการ (ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 100)

| ระดับ 3 ดาว (ข้อ 1 - 39) | ระดับ 4 ดาว (ข้อ 1 - 43) | ระดับ 5 ดาว (ข้อ 1 - 46) |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ผ่านเกณฑ์ ..... ข้อ      | ผ่านเกณฑ์ ..... ข้อ      | ผ่านเกณฑ์ ..... ข้อ      |
| ไม่ผ่านเกณฑ์ ..... ข้อ   | ไม่ผ่านเกณฑ์ ..... ข้อ   | ไม่ผ่านเกณฑ์ ..... ข้อ   |
| ไม่มีกิจกรรม ..... ข้อ   | ไม่มีกิจกรรม ..... ข้อ   | ไม่มีกิจกรรม ..... ข้อ   |

☒ ผ่านเกณฑ์

☐ ไม่ผ่านเกณฑ์

#### 2.2 การตรวจคุณภาพอาหาร

1) ด้านเคมี โดยสุ่มตรวจอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ต้องไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ สารบอแรกซ์ กรดซาลิซิลิก สารฟอกขาว สารฟอร์มาลิน และอื่นๆ

☐ ผ่านเกณฑ์

☐ ไม่ผ่านเกณฑ์

2) ด้านจุลินทรีย์ โดยการสุ่มตรวจอาหาร มือ และภาชนะอุปกรณ์ด้วยชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียเบื้องต้น พบการปนเปื้อนได้ไม่เกินร้อยละ 10 ของตัวอย่างที่สุ่มตรวจ ส่วนการส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการให้เป็นไปตามมาตรฐาน (กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์)

☐ ผ่านเกณฑ์

☐ ไม่ผ่านเกณฑ์

2.3 ผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

(ระดับ 3 ดาว ผ่านการประเมิน ร้อยละ 50 /ระดับ 4 และ 5 ดาว ผ่านการประเมินร้อยละ 100)

☐ ผ่านเกณฑ์

☐ ไม่ผ่านเกณฑ์

สรุปผลการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ( ผ่านเกณฑ์ข้อ 2 ทุกข้อ)

☐ ผ่านเกณฑ์ (ระดับ 3 ดาว)

☐ ผ่านเกณฑ์ (ระดับ 4 ดาว)

☐ ผ่านเกณฑ์ (ระดับ 5 ดาว)

☐ ไม่ผ่านเกณฑ์

ข้อเสนอแนะการปรับปรุง หรือแก้ไข

.....

.....

.....

.....

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

ลงชื่อ ..... ผู้ประเมิน  
(.....)  
ตำแหน่ง .....  
21 10 64

ลงชื่อ ..... ผู้ประเมิน  
(.....)  
ตำแหน่ง .....  
วัน เดือน ปี ที่ประเมิน .....