



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม โทร ๐๗๖-๔๙๑-๓๕๒

ที่ พง ๒๑๖๐๓/-

วันที่ ๑๔ มกราคม พ.ศ.๒๕๖๔

เรื่อง รายงานผลการตรวจสภาพ ตลาด ประเภทที่ ๑

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลกระบุรี

ตามที่ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ได้รับคำขอใบอนุญาตประกอบกิจการตลาด ประเภทที่ ๑ ลำดับที่ ๒ ลงวันที่ ๑๔ มกราคม พ.ศ.๒๕๖๔ จากนางสาวญาดา แซ่ตัน นั้น

ในการนี้ จากการตรวจเอกสารที่นำมายื่นคำขอใบอนุญาตประกอบกิจการตลาด สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหาร พบว่า

(✓) ครบถ้วนถูกต้องตามที่กำหนด

() ไม่ครบ ดังนี้

ฉะนั้น จึงมีความเห็นว่า () ไม่สมควร

(✓) สมควรอนุญาต

() สมควรอนุญาตโดยมีเงื่อนไข ดังนี้

๑.)

๒.)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวขวัญใจ มีทอง)

ผู้ช่วยเจ้าพนักงานธุรการ

(นายสหัส จันทร์แดง)

หัวหน้าฝ่ายอำนวยการ รักษาราชการแทน

ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(นายชาติรี สังข์ศิลป์ชัย)

ปลัดเทศบาล ปฏิบัติหน้าที่

นายกเทศมนตรีตำบลกระบุรี



แบบตรวจสอบลักษณะตลาดประเภทที่ 1

เพื่อ ออกใบอนุญาต ขอต่อยาใบอนุญาต กรณีอื่นๆ ระบุ

ชื่อสถานประกอบการ : ตลาดสด คุระบุรี

ชื่อผู้ขอรับ/ถือใบอนุญาต : นางสาว คุณตา แซ่ตัน

เลขที่ใบอนุญาต : ใบอนุญาตสิ้นอายุวันที่ :

ที่ตั้ง : หมู่ 8 ม.8 ต.คุระบุรี อ.พิมาย

เขต : ขนาดพื้นที่ : 625 ตร.ม.

พื้นที่แผนที่ทางภูมิศาสตร์ : เลขรหัสประจำบ้าน :

ชื่อผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบสถานที่ : นางสาว คุณตา แซ่ตัน ตำแหน่ง : เจ้าของตลาดสด คุระบุรี

โทรศัพท์ : 081-978-1111 โทรสาร : E-mail address:

ผู้สัมผัสอาหาร : คน ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร : คน

จำนวนแผงรวมทั้งหมด : 17 แผง จำนวนแผงจำหน่ายอาหาร : 17 แผง

คำชี้แจง แบบตรวจสอบลักษณะฯ มีจำนวน 44 ข้อ

ให้ใส่เครื่องหมาย ในช่องผลการตรวจ- กรณีไม่มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการ ให้ใส่เครื่องหมาย ลงในช่องไม่มีกิจกรรมและไม่นำมาคำนวณผลการประเมิน

- ช่องไม่มีกิจกรรมที่เป็นสีทึบ หมายถึง ให้ประเมินเฉพาะผ่าน หรือไม่ผ่านเท่านั้น

ข้อ	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวดที่ 1 โครงสร้างตลาด					
1	ที่ตั้งของตลาดอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษของเสีย	<input checked="" type="checkbox"/>			
2	ถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร และมีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร อย่างน้อยหนึ่งทาง	<input checked="" type="checkbox"/>			ใช้เครื่องมือตรวจวัด
3	ตัวอาคารตลาดทำด้วยวัสดุถาวร มั่นคง และแข็งแรง	<input checked="" type="checkbox"/>			
4	หลังคาสร้างด้วยวัสดุทนไฟ แข็งแรงทนทาน ความสูงของหลังคาเหมาะสมกับการระบายอากาศ	<input checked="" type="checkbox"/>			
5	พื้นสะอาด ทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ไม่มีน้ำขัง และไม่ลื่น	<input checked="" type="checkbox"/>			
6	ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร	<input checked="" type="checkbox"/>			ใช้เครื่องมือตรวจวัด
7	มีเครื่องกันทำด้วยวัสดุถาวร สามารถป้องกันสัตว์ เช่น สุนัข หนู ให้เข้าไปในตลาด		<input checked="" type="checkbox"/>		
8	การระบายอากาศภายในตลาดเพียงพอ เหมาะสม ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ	<input checked="" type="checkbox"/>			
9	ความเข้มของแสงสว่างในอาคารตลาดไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์	<input checked="" type="checkbox"/>			ใช้เครื่องมือตรวจวัด

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
10	แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ มีความลาดเอียง ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.5 ตารางเมตร มีทางเข้าออกสะดวก และมีที่นั่งสำหรับ ผู้ขายของแยกต่างหากจากแผง		✓		ใช้เครื่องมือตรวจวัด
11	มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดแบบระบบท่ออย่างเพียงพอสำหรับการล้างสินค้า หรือล้างมือ	✓			
12	มีระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำตามกฎหมายว่าด้วยการ ควบคุมอาคาร และมีตะแกรงดักมูลฝอยและบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี	✓			รายงานผลการตรวจ วิเคราะห์คุณภาพน้ำทิ้ง
13	มีเครื่องดับเพลิงตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ติดตั้งไว้ในบริเวณที่มองเห็นง่าย	✓			
14	มีที่ขนถ่ายสินค้าโดยเฉพาะ มีพื้นที่เพียงพอ และสะดวกต่อการขนถ่ายสินค้า และการรักษาความสะอาด	✓			
15	มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ และมีจำนวนตามที่ กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	✓			
16	มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่นอกตัวอาคาร	✓			
17	จัดให้มีที่จอดรถอย่างเหมาะสมตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	✓			
หมวดที่ 2 การดำเนินกิจการตลาด					
18	จัดวางสินค้าเป็นหมวดหมู่		✓		
19	มีการเก็บกวาดมูลฝอยและดูแลความสะอาดของบ่อดักไขมัน ระบบบำบัดน้ำเสีย หรือน้ำทิ้ง ทางระบายน้ำ เป็นประจำทุกวัน	✓			
20	ดูแลห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้การได้ดี และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด	✓			แผน/ตารางการ ทำความสะอาด
21	มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน และล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง	✓			แผนการทำงาน
22	มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงนำโรคภายในตลาดอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง	✓			แผนการทำงาน
23	แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ต้องมีทางระบายน้ำหรือของเหลว ลงสู่ทางระบายน้ำหลักของตลาด ไม่ปล่อยน้ำหรือของเหลวไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาด	✓			
24	ไม่นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้ในที่ขังสัตว์เพื่อจำหน่าย	✓			
25	ไม่ฆ่าหรือชำแหละสัตว์ใหญ่หรือสัตว์ปีกในตลาด	✓			
26	ไม่สะสมหรือหมักหมมสิ่งหนึ่งสิ่งใดในตลาด จนทำให้ตลาดสกปรก รกรุงรัง เป็นเหตุรำคาญ หรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์หรือแมลงนำโรค	✓			
27	ไม่ทิ้งมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูลในที่อื่นใดนอกจากที่ซึ่งจัดไว้สำหรับรองรับมูลฝอย หรือสิ่งปฏิกูล	✓			

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
28	ไม่ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรกจนเป็นเหตุให้เป็นหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ	✓			
29	ไม่ก่อกองหรือจุดไฟไว้ในลักษณะซึ่งอาจเป็นที่เดือดร้อนหรือเกิดอันตรายแก่ผู้อื่น	✓			
30	ไม่ใช่ตลาดเป็นที่พักอาศัยหรือเป็นที่พักค้างคืน	✓			
31	ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดต้องไม่ทำการและต้องดูแลมิให้ผู้ใดกระทำการอันอาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบอบของโรคติดต่อ	✓			
หมวดที่ 3 ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาด					
32	ผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร		✓		ใบรับรองผ่านการอบรม
33	มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ โรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะของโรคติดต่อ และตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	✓			ใบรับรองแพทย์
34	วางสินค้าบนแผง ไม่วางสินค้าล้ำแผง ไม่ต่อเติมแผงสินค้า	✓			ใช้เครื่องมือตรวจวัด
35	ไม่วางสินค้าประเภทวัตถุดิบอันตรายปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร	✓			
36	วางสินค้าประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นตลาด ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			ใช้เครื่องมือตรวจวัด
37	ไม่เก็บสินค้าประเภทอาหารไว้ใต้แผงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือปกปิดมิดชิด	✓			
38	ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง	✓			
39	แต่งกายสุภาพ สะอาด เรียบร้อย และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล	✓			
40	อาหารที่จำหน่ายสะอาดและปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร	✓			
41	อาหารสดเฉพาะสัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ			✓	ใช้เครื่องมือตรวจวัด
42	การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องใช้เครื่องใช้ ภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์ปกปิดอาหาร	✓			
43	แผงจำหน่ายอาหารที่มีการทำ ประกอบ และปรุงอาหาร จัดสถานที่ไว้เป็นสัดส่วนและปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	✓			
44	เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาดและปลอดภัย	✓			

สรุปผลการตรวจ

การตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการ ต้องผ่านการประเมินหมวดที่ 1-3 รวม 44 ข้อ

ผ่านเกณฑ์.....41.....ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์.....3.....ข้อ

ไม่มีกิจกรรม.....-.....ข้อ

สรุปผลการตรวจประเมิน

ผ่านเกณฑ์

ไม่ผ่านเกณฑ์

ข้อแนะนำการปรับปรุง หรือแก้ไข

.....
.....
.....
.....
.....

(ลงชื่อ)..... *วิจิต* *วิรัตน์* ผู้ขออนุญาต/
(..... *วิจิต* *วิรัตน์*)ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ลงชื่อ..... *วิจิตร* ผู้ประเมิน ลงชื่อ..... *วิจิตร* ผู้ประเมิน
(นายวิจิตร วิจิตรวิเศษ) (นายวิจิตร วิจิตรวิเศษ)

ตำแหน่ง *คณาจารย์ฝ่ายอำนวยการ วิทยาลัยการศึกษาศาสตร์* ตำแหน่ง *โปรดคนงาน วิทยาลัยการศึกษาศาสตร์*
ผู้อำนวยการกองสารนิเทศ และสื่อมวลชน *ช่างเทคนิคช่างเทคนิค*

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

ตำแหน่ง..... ตำแหน่ง.....

วัน เดือน ปีที่ประเมิน..... *5 มกราคม 2564*

กองสารนิเทศฯ เทศบาลตำบลกระบุรี