

ประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด (Healthy Market) ประจำปีงบประมาณ 2564

\*\*\*\*\*

สุขภาพ (ระบุ) ..... ที่ ๕ .....

พื้นที่เป้าหมาย

ชื่อตลาด..... ตลาดท่าตอถนนท่าโป..... เลขที่..... ถนน.....

หมู่ที่..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....

3. คำชี้แจง

1. แบบประเมินนี้ใช้สำหรับประเมินมาตรฐานของตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551
2. แบบประเมินแบ่งการประเมินออกเป็น 3 ระดับ คือ ระดับพื้นฐาน 1-10 ข้อ ระดับดี 1-15 ข้อ และระดับดีมาก 1-20 ข้อ และการปฏิบัติตามมาตรการควบคุมหลักของ ศบค. 7 ข้อ
3. ข้อมูลที่ได้จากการประเมิน ให้ผู้ประเมินสรุปและแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและกรมอนามัย
4. หน่วยงานผู้ประเมิน ได้แก่ หน่วยงานระดับภูมิภาคและท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เทศบาล อบต. โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป โรงพยาบาลชุมชน รพ.สต. ฯลฯ
5. สามารถศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่คู่มือ “ตลาดนัด น่าซื้อ” (Healthy Market)

4. แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น่าซื้อ

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
<b>ผ่านเกณฑ์ระดับพื้นฐาน</b>			
1. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย	/		
2. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุม ผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง	/		
3. บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วน โดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง	/		
4. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละไหลลงสู่พื้นตลาด	/		
5. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้	/		
6. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด	/		
7. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ สินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเน็คคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	/		
8. มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ	/		
9. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ	/		
10. แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ ฟอร์มาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว	/		

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		ท.
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ผ่านเกณฑ์ระดับดี			
11. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ	/		
12. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและ ถูกสุขลักษณะ	/		
13. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาด และจัดเก็บอย่างถูกต้อง	/		
14. ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่ เป็นจริง.	/		
15. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลเก็บ รักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม	/		
ผ่านเกณฑ์ระดับดีมาก			
16. ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร	/		
17. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาล อาหาร	/		
18. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่าย อาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่าย อาหารประเภทปรุงสำเร็จ	/		
19. มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิด เหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง	/		
20. มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการ ระบาดของโรคติดต่อ	/		

สรุปผลระดับการรับรองมาตรฐาน “ตลาดนัด นำซื่อ”

- ไม่ผ่าน
- ระดับพื้นฐาน      ดำเนินการครบถ้วน ข้อที่ 1 - 10
- ระดับดี              ดำเนินการครบถ้วน ข้อที่ 1 - 15
- ระดับดีมาก        ดำเนินการครบถ้วน ข้อที่ 1 - 20

ปฏิบัติตามมาตรการควบคุมหลักของ ศบค. (ต้องผ่านทุกข้อ)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. คัดกรองผู้ใช้บริการและผู้ประกอบการ โดยการวัดอุณหภูมิ สังเกตอาการ หากพบว่ามีอาการไข้ 37.5 องศาเซลเซียสขึ้นไป ร่วมกับ ไอ น้ำมูก เจ็บคอ จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจเร็ว หายใจเหนื่อย หรือหายใจลำบาก อย่างใดอย่างหนึ่ง และอาจมีอาการท้องเสียร่วมด้วย แนะนำไปพบแพทย์ทันที	/		
2. ลงทะเบียน "ไทยชนะ" หรือลงทะเบียนในเอกสารที่จัดให้	/		
3. ผู้ประกอบการและผู้ให้บริการสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย ตลอดเวลาที่ให้บริการและใช้บริการ	/		
4. มีจุดล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค	/		
5. ควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการ มีให้แออัด	/		
6. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล แฉก้า รวมถึงระยะห่างระหว่างการเดิน อย่างน้อย 1 เมตร	/		
7. ทำความสะอาดพื้น พื้นผิวสัมผัสบ่อยๆ ทั้งก่อนและหลังการให้บริการ และกำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน	/		

ชื่อ-สกุล (ผู้รายงาน): ..... นนรรุณช พิณนร .....  
 หน่วยงาน: ..... สำนักงาน กิ่งอำเภอวังน้อย อ.วังน้อย .....  
 เบอร์ติดต่อ: ..... 098-8609089 ..... e-mail: ..... Naekkeu.paa@gmail.com .....

\*\*\*\*\*

หมายเหตุ : 1. สามารถรายงานผลการประเมิน ได้ที่

- <https://qr.go.page.link/uujZw>
- QR Code ด้านล่าง

2. ผู้ประสานงาน

- นางสาวปรียานุช เรืองศิริณวนิช โทรศัพท 084-7292924
- นายเอกชัย ชัยเดช โทรศัพท 088-6943296

