

ชื่อตลาดนัด	ตลาดนัดเจ้าคณะ
ที่ตั้ง	-
เลขที่	-
ถนน	-
หมู่ที่	6
ตำบล	เขาดิน
อำเภอ	แก้งเลี้ยว
จังหวัด	นครสวรรค์

จำนวนแผงทั้งหมด	80
การเปิดบริการตลาดนัด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)	
วันอาทิตย์	เปิด
จันทร์	
อังคาร	
พุธ	
พฤหัสบดี	
ศุกร์	
เสาร์	
ทุกวัน	
อื่น ๆ ระบุ.....	

		ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	สิ่งที่ต้องดำเนินการ เพื่อพัฒนา
1	มีทะเบียนผู้ขายของในตลาดโดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย	✓		
2	กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคาโครงเหล็กคลุม ผ้าใบหรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคง	✓		
3	บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วน โดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง	✓		
4	จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่าย อาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละไหลลงสู่พื้นตลาด	✓		

5	แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้	✓		
6	อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด		✓	
7	ผู้ขายและผู้ช่วยขายของ สิ้นค้าประเภทอาหาร ต้องสวม ผ้า กั้นเปื้อนและหมวกหรือเน็คคลุมผม และปฏิบัติตามหลัก สุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร		✓	
8	มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและ ถูก สุขลักษณะ	✓		
9	มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ	✓		
10	แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ ฟอร์มาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว	✓	ตรวจปี ละ1ครั้ง	จัดให้มีการตรวจ 6 เดือน/ครั้ง
11	จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ	✓		
12	จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและ ถูก สุขลักษณะ	✓		
13	เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและ ปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาด และจัดเก็บอย่างถูกต้อง	✓		
14	ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่าง จากสภาพที่เป็นจริง	✓		
15	อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหาร ทะเล เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม	✓		
16	ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร	✓		
17	ผู้ขายและผู้ช่วยขายของต้องผ่านการอบรมความรู้ด้าน สุขาภิบาลอาหาร	✓		อบรมวันที่ 17 ก.พ. 2564
18	จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผง จำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ช้าทะเล และ แผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ	✓		
19	มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง	✓		
20	มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ	✓		
ความคิดเห็นของผู้ประเมิน				
#NAME?				

|

|