**สรุปผลประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัดวัดวังทองวาราม**

**ตำบลวังทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก**

**ตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น่าซื้อ (Healthy Market)**

กระทรวงสาธารณสุขกำหนดนโยบายการพัฒนางานสาธารณสุขด้านอาหาร งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2564 ได้กำหนดโครงการ Key Results ด้านอาหารเพื่อเป็นสถานประกอบการปรับปรุงผ่านเกณฑ์มาตรฐานต้นแบบระดับจังหวัด คือ

1.ตลาดสดน่าซื้อ ตลาดนัด (Healthy Market) จังหวัดละ 1 แห่ง

2.อาหารริมบาทวิถี (Street Good Health) จังหวัดละ 1 แห่ง

จังหวัดพิษณุโลก ได้คัดเลือกตลาดนัดจำนวน 2 แห่ง เพื่อพัฒนาเป็นต้นแบบระดับจังหวัด คือ ตลาดนัดสมอแข ตำบลสมอแข อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก และ ตลาดนัดวัดวังทองวราราม ตำบลวังทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพิษณุโลก และเทศบาลตำบลวังทอง ได้ดำเนินการประเมินตลาดนัด ตลาดนัดวัดวังทองวราราม ตำบลวังทอง อำเภอวังทอง ในวันที่ 10 มีนาคม 2564 ดังนี้

ข้อมูลทั่วไป

ตลาดนัดวัดวังทองวราราม เลขที่ ตั้งอยู่ที่วัดวังทองวราราม หมู่ 1 ตำบลวังทอง อำเภอ วังทอง จังหวัดพิษณุโลก รหัสไปรษณีย์ 65130

เลขที่ใบอนุญาต 1/2562 วันที่ ออก 27 พ.ค. 2563 วันที่หมดอายุ 26 พ.ค. 2564 ออกโดยเทศบาลตำบลวังทอง พื้นที่ 400 ตรม. จำนวนแผง/เปิดขาย 100 แผง

จำหน่ายทุกวันพุธ สัปดาห์ละ 1 ครั้ง เวลา 13.00-19.00 น.

ชื่อ-สกุล ผู้ได้รับอนุญาต/ผู้ดูแล นายเอกณัฏฐ์ ใจชุ่ม ตำแหน่ง เจ้าของตลาด เลขที่ 77/37 ถนนบ้านศรีภิรมย์ หมู่ 12 ตำบลหัวรอ อำเภอเมือง จังหวัด พิษณุโลก

1. การประเมินด้านกายภาพเพื่อการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตลาดนัด น่าซื้อ (Healthy Market) ตามเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โดยแบ่งเกณฑ์การประเมิน ดังนี้

-ระดับพื้นฐาน ผ่านเกณฑ์ ข้อ 1-10

-ระดับดี ผ่านเกณฑ์ ข้อ 1-15

-ระดับดีมาก ผ่านเกณฑ์ ข้อ 1-20

**ผลการประเมิน** คือ จากการประเมินตลาดนัดวัดวังทองวราราม ตามเกณฑ์มาตรฐาน ตลาดนัด น่าซื้อ (Healthy Market) พบว่า ตลาดนัดวัดวังทองวราราม สามารถปฏิบัติงานได้ถูกต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานจำนวน 19 ข้อ และมีข้อยังไม่ผ่านเกณฑ์ด้านกายภาพจำนวน 1 ข้อ คือข้อ 17 รายละเอียดดังนี้

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **เกณฑ์ประเมิน/มาตรฐาน** | **ปัญหาที่พบ** | **การแก้ไข** |
| **ข้อ7** ผู้ขายของ ผู้ช่วยผู้ขายของ สินค้าประเภทอาหารต้องสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกเน็ท คลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงและประกอบอาหารต้องปฏิบัติ ตามหลักของสุขาภิบาลอาหาร | ผู้จำหน่ายอาหารไม่ใส่ผ้ากันเปื้อน/หมวกคลุมผม และ หน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าขณะปรุง-ประกอบ-จำหน่ายอาหาร | เทศบาลตำบลวังทอง ได้จัดทำแผนการจัดอบรมผู้ประกอบการในเดือน พฤษภาคม 2564 |

1. การตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีในตัวอย่างอาหารสดเพื่อหาสารปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลีน สารกันรา สารฟอกขาว และน้ำมันทอดซ้ำ โดยมีเป้าหมาย ดังนี้

-อาหารสด ปลอดภัยจากสารปนเปื้อน 6 ชนิด ไม่น้อยกว่าร้อยละ 95

-น้ำมันทอดซ้ำ ปลอดภัยจากสารโพลาร์ (ไม่เกิน 25) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85

ผลการตรวจวิเคราะห์ ดังนี้

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **สถานที่** | **การวิเคราะห์** | **จำนวนทั้งหมด** | **ได้มาตรฐาน** | **ร้อยละ** | **ไม่ได้มาตรฐาน** | **ร้อยละ** |
| ตลาดนัด วังทอง | สารบอแรกซ์ | 6 | 6 | 100 | 0 | 0 |
| สารกันรา | 1 | 1 | 100 | 0 | 0 |
| สารฟอกขาว | 4 | 4 | 100 | 0 | 0 |
| สารฟอร์มาลีน | 6 | 6 | 100 | 0 | 0 |
| สารโพลาร์ | 0 | 0 | 100 | 0 | 0 |
| รวมด้านเคมี | 15 | 15 | 100 | 0 | 0 |

จากการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร อาหารสดปลอดภัยจากสารปนเปื้อนในอาหาร ดังนั้น ให้เจ้าของตลาด หรือผู้ดูแลตลาด เฝ้าระวังอย่างสม่ำเสมออย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง

วังทองจากการประเมินตลาดนัดวัดวังทองวราราม ครั้งที่ 1 ตามเกณฑ์มาตรฐาน ตลาดนัด น่าซื้อ พบว่า ตลาดนัดวัดวังทองวราราม ตำบลสมอแข อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ผ่านเกณฑ์การประเมินตลาดนัด น่าซื้อ (Healthy Market) ระดับ **ดี**