สำเนาที่1

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ผ่านเกณฑ์ระดับดีมาก			
16. ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร	✓		
17. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร (ขอเอกสารการอบรมเพิ่มเติม)			
18. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ	✓		จัดเตรียมภายหลัง
19. มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง	✓		จัดเตรียมภายหลัง
20. มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ	✓		

คำแนะนำของผู้ประเมิน

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

สรุปผลการตรวจ

☐ ไม่ผ่าน

☐ ระดับ ☐ พื้นฐาน ☐ ดี ☑ ดีมาก

.....

ตำแหน่ง .....

ผู้รายงาน

วันที่ 2 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2564