

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำชื่อ

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ผ่านเกณฑ์ระดับพื้นฐาน			
1. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย	/		
2. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุม ผ้าใบ เต็นท์ ร่มหรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง	/		
3. บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วน โดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่มีน้ำขัง	/		
4. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละไหลลงสู่พื้นตลาด	/		
5. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้	/		
6. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด	/		
7. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของ สินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเน็คคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	/		
8. มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ	/		
9. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ	/		
10. แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ ฟอรัมาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว	/		
ผ่านเกณฑ์ระดับดี			
11. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ	/		
12. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ	/		
13. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาด และจัดเก็บอย่างถูกต้อง	/		
14. ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง	/		
15. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตกันที่จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเล เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม	/		