

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำชื่อ

แบบ ตล.2

ส่วนที่ 1 รหัสตลาด - -

ตัวอย่าง 0 1 - 2 - 0 0 1

01 = รหัสจังหวัดตามกระทรวงมหาดไทย

2 = ตลาดประเภทที่ 2

001 = ลำดับที่

ส่วนที่ 2 รายละเอียดตลาด

ชื่อตลาด ตลาดนัดแม่ sw. ศรีสาคร เลขที่..... ถนน.....

หมู่ที่ ๙ ตำบล ศรีสาคร อำเภอ ศรีสาคร จังหวัด นราธิวาส

รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์ 099-3342705 โทรสาร.....

เลขที่ใบอนุญาต ไม่มี ใบอนุญาต (๔ จุด) มี เลขที่ใบอนุญาต.....

วันที่ออก..... วันที่หมดอายุ..... ออกโดย.....

พื้นที่ ๕๖ ตรม. เปิดทำการ ปี พ.ศ. ๒๕๕๙ จำนวนแผง/เปิดขาย ๗๐

เวลาเปิดทำการ ช่วงเช้า (..... ๖-๓๐..... น.) ความถี่ของการเปิดทำการ ทุกวัน

ช่วงบ่าย (..... ๑๘.๐๐..... น.) สัปดาห์ละ ๑ วัน

ชื่อ-สกุล (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ดูแล) นาย นิมะ มานะ สาคร ตำแหน่ง ผู้ดำรงตลาด

ที่อยู่ ๒๗/๗ ถนน..... หมู่ที่ ๙ ตำบล ศรีสาคร

อำเภอ ศรีสาคร จังหวัด นราธิวาส รหัสไปรษณีย์.....

ส่วนที่ 3 คำชี้แจง

1. แบบประเมินนี้ใช้สำหรับประเมินมาตรฐานของตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 แบ่งการประเมินออกเป็น 3 ระดับ คือ ระดับพื้นฐาน 10 ข้อ ระดับดี 15 ข้อ และระดับดีมาก 20 ข้อ
2. แบบประเมินฉบับนี้ ขอให้จัดทำ 3 ชุด คือ ตัวจริงให้เก็บไว้ที่ผู้ประกอบการ สำเนาที่ 1 ให้หน่วยงานผู้ประเมิน สำเนาที่ 2 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
3. ข้อมูลที่ได้จากการประเมิน ให้ผู้ประเมินสรุปและแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและกรมอนามัย
4. หน่วยงานผู้ประเมิน ได้แก่ หน่วยงานระดับภูมิภาคและท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เทศบาล อบต. โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป โรงพยาบาลชุมชน รพ.สต. ฯลฯ

ส่วนที่ 4 แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำชื่อ

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำชื่อ

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

