

เกณฑ์การพิจารณาในการรับรองตลาดสด นำซื้อ

ด้านที่	เกณฑ์การพิจารณา	ระดับการรับรอง	
		ระดับดี (★★★)	ระดับดีมาก (★★★★★)
1	<p>ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)</p> <p>ผ่านเกณฑ์การประเมิน 8 หมวด ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. สุขลักษณะทั่วไปของตลาด 2. การจัดการมูลฝอย 3. การจัดการน้ำดื่ม น้ำใช้ 4. การจัดการน้ำเสีย 5. การจัดการสิ่งปฏิกูล 6. การป้องกัน ควบคุมสัตว์พาหะนำโรค 7. การจัดการบริหารด้านสิ่งแวดล้อม 8. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาด 	ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับดี ข้อ 1-17	ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับดี 17 ข้อ และอีก 18 ข้อ ขึ้นไป ในระดับดีมาก รวม 35-40 ข้อ
2	<p>ด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)</p> <p>แพ่งจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1 ตรวจไม่พบสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ ฟอร์มาลิน , สารกันรา , สารบอแรกซ์ , สารฟอกขาว 2.2 ยาฆ่าแมลงตรวจพบในเกณฑ์ที่ปลอดภัย 2.3 ตรวจไม่พบสารเร่งเนื้อแดง ในเนื้อหมู (ส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ) 		
3	<p>ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection)</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1 จัดให้มีสถานที่จัดบอร์ดให้ความรู้แก่ผู้บริโภคในเรื่องที่เกี่ยวกับอาหารปลอดภัย โภชนาการ และสุขลักษณะของตลาด 3.2 จัดให้มีจุดทดสอบสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ 5 ชนิด (ฟอร์มาลิน , สารกันรา , สารบอแรกซ์ , สารฟอกขาว , ยาฆ่าแมลง) และมีเจ้าหน้าที่ผ่านการอบรมประจำจุดทดสอบ 3.3 จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน 		

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดสด นำชื่อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health) ระดับดี (★★★)			แบบประเมิน ตล.1
รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ / คำแนะนำ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. ภายในตัวตลาดมีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ ไม่ร้อน อบอ้าว หรืออับทึบ			
2. มีการจัดการ คูแฉ และควบคุมบริเวณแผง ทางเดิน ถนน ที่ตั้งรองรับมูลฝอย สาธารณะ และที่ตั้งที่รวบรวมมูลฝอยให้สะอาดเรียบร้อยอยู่เสมอ			
3. ตลาดและบริเวณโดยรอบไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ			
4. รางระบายน้ำเสียภายในตลาดเป็นชนิดรางเปิด สำหรับรางระบายน้ำเสียรอบตลาด มีฝาปิดที่เปิดทำความสะอาดได้ และสามารถระบายน้ำได้ ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน			
5. ภายในห้องส้วมไม่มีกลิ่นเหม็น และมีการระบายอากาศดี			
6. ระบบเก็บกักอุจจาระถูกสุขลักษณะ ไม่ชำรุด			
7. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน			
8. มีน้ำใช้ที่สะอาดไว้บริการอย่างเพียงพอ			
9. ห้องส้วมแยกเพศ ชาย - หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน			
10. มีการจัดวางสินค้า สิ่งของ วัสดุอุปกรณ์เป็นระเบียบ เรียบร้อย ไม่ให้เกะกะ รกรุงรัง และไม่มีกีดขวางทางเดิน			
11. สินค้าประเภทอาหารและเครื่องใช้ที่เกี่ยวกับอาหารจะต้องวางสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 ซม.			
12. ให้มีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง			
13. มีที่รองรับมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาลอย่างเพียงพอ และทำความสะอาดอยู่เสมอ			
14. มีการดักมูลฝอยและบ่อดักไขมัน ก่อนปล่อยลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ หรือออกสู่สิ่งแวดล้อม			
15. โครงสร้างอาคารมีความมั่นคง แข็งแรง ไม่ชำรุด พื้นตลาด ทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ไม่ลื่น ทำความสะอาดง่าย			
16. มีการจัดการควบคุมป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรคไม่ให้รบกวนและ ก่อความรำคาญ			
17. มีผู้ดูแลรับผิดชอบในการรักษาความสะอาด ความเป็นระเบียบ เรียบร้อย และความปลอดภัยของตลาด			

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดสด นำชื่อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health) ระดับดีมาก (★★★★★)		แบบประเมิน ตล.1	
รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ / คำแนะนำ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
18. แผงขายสินค้ามีความเข้มของแสงสว่างไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์			
19. แผงขายสินค้าทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย และสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 ซม. และไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์ แมลงพาหะนำโรค			
20. จัดให้มีหมายเลขแผง ชื่อและที่อยู่ผู้ขายของ ติดตั้งประจำแผงและมองเห็นชัดเจน			
21. ที่รองรับมูลฝอยประจำแผงที่ถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ			
22. ที่รวบรวมมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาล อย่างเพียงพอและทำความสะอาดอยู่เสมอ			
23. จัดให้มีที่เก็บน้ำสำรองหรือมีบริการน้ำสำรองไว้ให้เพียงพอต่อการใช้ในแต่ละวัน			
24. ห้องส้วม ชาย - หญิง ที่ปัสสาวะชาย อ่างล้างมือพร่น้อมสบู่ ต้องสะอาด ใช้การ มีจำนวนเพียงพอและตั้งอยู่ในที่เหมาะสม			
25. มีผู้ทำความสะอาดห้องส้วมอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง			
26. บริเวณห้องส้วม มีที่รองรับมูลฝอยทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด			
27. มีการป้องกัน ควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรคอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง			
28. มีสัตว์และแมลงพาหะนำโรคไม่เกินเกณฑ์มาตรฐาน			
29. มีการจัดการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน			
30. มีชนิดและจำนวนเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสม ใช้การได้ ติดตั้งในบริเวณที่เห็นง่าย และสะดวกต่อการนำมาใช้งาน			
31. จัดให้มีการบำรุงรักษาโครงสร้างต่างๆ ภายในตลาดให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ อย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ			
32. มีการอำนวยความสะดวกด้านระบบการจราจร			
33. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องแต่งกายเรียบร้อยมีสุขวิทษาส่วนบุคคลที่ดี			
34. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธี การปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร			
35. จัดให้มีตู้แสดงความคิดเห็นจากประชาชน			
36. ทางเดินภายในอาคารตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร			
37. มีการแยกมูลฝอยเป็นมูลฝอยสดและมูลฝอยทั่วไป			
38. มีกลุ่ม / ชมรมผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของ ผู้ช่วยขายของ ผู้บริโภค หรืออื่น ๆ เช่น กิจกรรมการออกกำลังกาย			
39. จัดให้มีการอบรมผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของในตลาดในด้าน อนามัยสิ่งแวดล้อม / สุขภาพอนามัย			
40. น้ำเสียที่ผ่านออกจากระบบจะต้องได้มาตรฐาน (สำหรับตลาดที่มีขนาดพื้นที่ ตั้งแต่ 2,500 ตารางเมตรขึ้นไป)			

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดสด นำชื่อ ด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)			แบบ ตล.1
ชนิดสารปนเปื้อน	การรับรองผลการตรวจ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1.สารฟอร์มาลิน (น้ำยาดองศพ)			
2.สารกันรา (ซาลีซิลิก)			
3.สารบอแรกซ์			
4.สารฟอกขาว			
5.ยาฆ่าแมลง			
6.สารเร่งเนื้อแดง (ซาลบูตามอล)			

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดสด นำชื่อ ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection)			แบบ ตล.1
เกณฑ์ที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. จัดให้มีสถานที่จัดบอร์ดให้ความรู้แก่ผู้บริโภคในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับ อาหารปลอดภัย โภชนาการ และการสุขลักษณะของตลาด			
2. จัดให้มีจุดทดสอบสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ 5 ชนิด (ฟอร์มาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว, ยาฆ่าแมลง) และมีเจ้าหน้าที่ผ่านการอบรมประจำจุดทดสอบ			
3. จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภค ในตลาดสดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน			