

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของตลาดประเภทที่ 1 :

- ### ส่วนที่ 3 แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “ตลาดประเภทที่ 1”

☐ หมวด 5 สัตว์ แมลงนโรค (จำนวน 2 ข้อ)

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร “SAN”

ให้แสดงเครื่องหมาย ☒ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- 1 ถูกต้องครบถ้วน : ตลาดประเภทที่ 1 เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
2. ต้องปรับปรุง : ตลาดประเภทที่ 1 ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ
ผู้ตรวจประเมินควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
3. ไม่มีกิจกรรม : ตลาดประเภทที่ 1 ไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และ
ไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร และไม่ขัดต่อกฎกระทรวงฯ

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนด	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
สถานที่	1	ตลาดต้องถูกต้องตามกฎหมาย มีถนนรอบอาคาร ทางเข้าออก และทางเดินภายในตลาด เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด และควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยไม่น้อยกว่า 100 เมตร หรือมีมาตรการป้องกันที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข				
	2	โครงสร้างอาคารตลาด หลังคาทำด้วยวัสดุมั่นคง แข็งแรง มีการระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ มีแสงสว่างที่เพียงพอ				
	3	พื้นตลาด เรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่ลื่น ทำความสะอาดง่าย และ ไม่มีน้ำขัง				
	4	แผงจำหน่ายสินค้าทำด้วยวัสดุแข็งแรง เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	5	มีการจัดพื้นที่จำหน่ายสินค้าเป็นหมวดหมู่ แยกโซนการจำหน่ายสินค้า มีการแสดงหมายเลขประจำแผงที่สามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน และมีทะเบียนผู้จำหน่ายสินค้า สำหรับตลาดค้าส่งให้จัดทำทะเบียนรวดเร็วด้วย				
	6	มีการทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดิน แผงจำหน่ายอาหารสดและเนื้อสัตว์ชำแหละ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด/น้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน และมีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง				
	7	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัย มีชนิดและจำนวนถังดับเพลิงที่เหมาะสม พร้อมใช้งาน ติดตั้งในบริเวณที่สะดวกต่อการนำมาใช้งาน และมีการตรวจสอบถังดับเพลิงเป็นประจำ				

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนด	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
	8	มีจุดบริการล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ที่เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ตลาด และเพียงพอกับจำนวนผู้ใช้บริการ				
	9	กรณีที่มีการจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคสำหรับนั่งรับประทาน ควรจัดโต๊ะ/เก้าอี้ นั่งรับประทานอาหารที่ไม่ชำรุด แยกจากพื้นที่ขายอาหารสด และสินค้าประเภทอื่น และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ หรือมีมาตรการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างอาหารปรุงสุกและอาหารสด				
	10	ห้องส้วม จัดบริการแยก ชาย – หญิง เป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศดี มีจำนวนเพียงพอ ตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่เหลว ถังรองรับมูลฝอย ที่สภาพดี และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ (กรณีที่อยู่ในอาคารตลาดต้องแยกเป็นสัดส่วน มีผนังกันโดยไม่ให้มีประตูเปิดสู่บริเวณจำหน่ายอาหาร)				
	11	มีถังรองรับมูลฝอย สภาพดี เพียงพอ แยกประเภทของขยะ ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด รวมถึงที่เก็บรวบรวมมูลฝอยตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด อยู่ในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยสามารถเข้าออกได้สะดวก มีการปกปิด และป้องกันไม่ให้สัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ย				
	12	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข มีที่เก็บน้ำสำรอง/มีบริการน้ำสำรองไว้ให้เพียงพอ และวางระบบน้ำใช้ในลักษณะที่ปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำโสโครก ไม่ติดหรือทับกับท่อระบายน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล				
	13	มีรางระบายน้ำเสียชนิดรางเปิด ภายในตลาด และสามารถระบายน้ำได้ ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน ไม่มีกลิ่นเหม็น รวมทั้งมีการบำบัดน้ำเสียอย่างเหมาะสม ก่อนปล่อยสู่แหล่งน้ำสาธารณะ				
อาหาร	14	อาหารสด อาหารแห้ง ที่จำหน่ายมีคุณภาพได้มาตรฐานจากแหล่งที่เชื่อถือได้ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร อาหารสดเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และมีอุปกรณ์หยิบจับ และไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้มองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง				
	15	อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด				

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนด	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
		ปลอดภัย มีการปกปิด และเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
ภาษา อุปกรณ์	16	ภาษา อุปกรณ์ สัมผัสอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาดและปิดมิดชิด				
	17	ภาษา อุปกรณ์ สัมผัสอาหาร ทำความสะอาดที่ถูกต้องลักษณะ ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด				
บุคคล	18	ผู้ขายอาหารมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ขายและผู้ช่วยขาย กรณีแผงขายอาหารปรุงสำเร็จ ผู้ขายและผู้ช่วยขายต้องผ่านการอบรม ** ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด **				
สัตว์และ แมลงนำโรค	19	ห้ามฆ่าสัตว์ใหญ่ เช่น โค กระบือ แพะ แกะ สุกร ในตลาด กรณีเกิดโรคไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ปีกในท้องถิ่น ห้ามฆ่าและชำแหละสัตว์ปีก เช่น เป็ด ไก่				
	20	มีมาตรการควบคุม ป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะนำโรค รวมถึงจัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคภายในบริเวณตลาด อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง				

ข้อสังเกต :

.....

แบบประเมิน : SAN Plus

2. ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย (จำนวนร้อยละ 30 ของแผงจำหน่ายอาหารทั้งหมด)

วิธีการใช้แบบประเมิน : ใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (ตัวอย่างตารางบันทึกผล)

ตัวอย่างอาหาร	ผล	ตัวอย่างภาชนะ อุปกรณ์	ผล	ตัวอย่างมือผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย	ผล
1.		1.		1.	
2.		2.		2.	
3.		3.		3.	
4.		4.		4.	
5.		5.		5.	
6.		6.		6.	
7.		7.		7.	
8.		8.		8.	
9.		9.		9.	
10.		10.		10.	

ผลการตรวจจะต้องไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ขึ้นไป

ผลการตรวจประเมิน ☐ 1. ผ่าน

☐ 2. ไม่ผ่าน

3. ตรวจสอบปนเปื้อน อย่างน้อย 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอर्मาลิน สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง

วิธีการใช้แบบประเมิน : ชุดทดสอบสารปนเปื้อนเบื้องต้น (Test Kit) (ตัวอย่างตารางบันทึกผล)

ตัวอย่างอาหาร	ฟอर्मาลิน	ผล	สารกันรา	ผล	สารบอแรกซ์	ผล	สารฟอกขาว	ผล	ยาฆ่าแมลง	ผล
1.										
2.										
3.										
4.										
5.										
6.										
7.										
8.										
9.										
10.										
11.										

ผลการตรวจจะต้องไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานความปลอดภัย (Food safety) ในแต่ละชนิดของ

สารปนเปื้อน

ผลการตรวจประเมิน ☐ 1. ผ่าน

☐ 2. ไม่ผ่าน

4. เกณฑ์ประเมิน 2 ข้อ Plus : ต้องผ่านการประเมินทุกข้อ

ข้อกำหนดด้านการคุ้มครองผู้บริโภค	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
1. จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านต่างๆ แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค			
2. จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน			

ผลการตรวจประเมิน

- ☐ 1. ผ่าน
☐ 2. ไม่ผ่าน

ส่วนที่ 4 คำแนะนำ/ข้อเสนอแนะของผู้ประเมิน

.....

.....

.....

.....

สรุปผลการประเมิน

- ☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ ☐ ผ่าน SAN ☐ ผ่าน SAN Plus

รายชื่อผู้ตรวจประเมิน SAN “ตลาดประเภทที่ 1”

1. มาตรฐาน SAN

ลายมือชื่อ:

- 1) ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
- 2) ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :

2. มาตรฐาน SAN Plus

ลายมือชื่อ (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/ศูนย์อนามัย)

- 1) ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
- 2) ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :

ลายมือชื่อเจ้าของตลาดประเภทที่ 1

- 1) (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
- 2) (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
- วันที่ตรวจประเมิน :
