

แบบตรวจประเมินมาตรฐาน “ตลาดสดนำซื้อ วิถีใหม่”

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

มาตรฐาน “ตลาดสดนำซื้อ วิถีใหม่” ประกอบด้วย 4 ด้าน 50 ข้อ ครอบคลุมผู้เกี่ยวข้อง 3 กลุ่ม ได้แก่
 1) เจ้าของหรือผู้จัดการตลาด 2) ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายของ และ 3) ผู้ซื้อ/ผู้บริโภค

รายการ	เจ้าของหรือผู้จัดการตลาด	ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายและผู้ปฏิบัติงานในตลาด	ผู้ซื้อ/ผู้บริโภค
ด้านที่ 1 สุขภาพสิ่งแวดล้อม (41 ข้อ)	✓ (41 ข้อ)		-
ด้านที่ 2 สุขอนามัยส่วนบุคคล (5 ข้อ)	✓ (2 ข้อ)	✓ (2 ข้อ)	✓ (1 ข้อ)
ด้านที่ 3 ความปลอดภัยอาหาร (2 ข้อ)	✓ (2 ข้อ)	-	-
ด้านที่ 4 การคุ้มครองผู้บริโภค (2 ข้อ)	✓ (2 ข้อ)	-	-

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของตลาดสด

- 1) ชื่อตลาดสดที่ตั้งเลขที่..... ตรอก/ซอย.....
 หมู่ที่.....ถนนตำบล/แขวง
 อำเภอ/เขตจังหวัด.....ขนาดพื้นที่.....ตรม.
 เลขที่ใบอนุญาต.....
- 2) ชื่อเจ้าของ/ผู้จัดการตลาด.....เบอร์โทร.....
- 3) จำนวนแผงทั้งสิ้น.....แผง แบ่งออกเป็น แผงขายผักสด จำนวน.....แผง
 แผงขายผลไม้ จำนวน แผง แผงขายอาหารทะเล/สัตว์น้ำ จำนวน.....แผง
 แผงขายเนื้อสัตว์ชำแหละ จำนวน.....แผง แผงขายอาหารปรุงสำเร็จ จำนวนแผง
 แผงจำหน่ายสินค้าอื่นๆ จำนวน..... แผง
- 4) ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย จำนวน.....คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน..... คน
- 5) ชื่อหน่วยงานที่ตรวจประเมิน.....

หมายเหตุ * กรณีไม่มีกิจกรรม : ถ้าไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในเกณฑ์ และไม่พบปัญหาด้านสุขอนามัย/สุขภาพอาหาร ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานในข้อนั้น โดยระบุว่า “ไม่เกี่ยวข้อง (N/A)” ทั้งนี้ไม่นำมาใช้ในการคำนวณคะแนน

* กรณีที่ตลาดมีการดำเนินการบางส่วนหรือไม่ผ่านมาตรฐาน ให้ผู้ตรวจประเมินให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด

การจัดระดับมาตรฐาน : ระดับพื้นฐาน ต้องผ่านการประเมินด้านที่ 1 ทุกข้อ (41 ข้อ)
 ระดับดี ต้องผ่านการประเมินด้านที่ 1 และ 2 ทุกข้อ (41+5 ข้อ)
 ระดับดีมาก ต้องผ่านการประเมินครบ 4 ด้าน (50 ข้อ)

ส่วนที่ 3 : แบบตรวจมาตรฐาน “ตลาดสดนำ ซื่อวิถีใหม่”

คำชี้แจง : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์ที่กำหนดทั้งข้อหลักและข้อย่อย

เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (41 ข้อ)			
1. ที่ตั้งของตลาดต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย			ยกเว้นตลาดที่ตั้งขึ้นก่อนวันที่กำหนดในกฎกระทรวงฯ และ/หรือ มีวิธีการป้องกันซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ให้ความเห็นชอบแล้วหรือตลาดในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล พิจารณาตามข้อกำหนดของท้องถิ่น
2. ถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร และมีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร อย่างน้อยหนึ่งทาง			ยกเว้นตลาดที่จัดตั้งขึ้นก่อนวันที่กฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2552) ใช้บังคับ และมีข้อจำกัดเรื่องพื้นที่ซึ่งไม่อาจจัดให้มีถนนรอบอาคารตลาด
3. ตัวอาคารตลาดและหลังคาสร้างด้วยวัสดุถาวร ทนไฟ มั่นคง และแข็งแรงทนทาน ความสูงของหลังคาต้องมีความเหมาะสมกับการระบายอากาศของตลาดนั้น			
4. ภายในตลาดมีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ ไม่ร้อน อบอ้าว หรืออับทึบ ไม้วางของสูงปิดกั้นระบบระบายอากาศ			
5. พื้นตลาด ทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ ระบาย ทำความสะอาดง่าย ไม่มีน้ำขัง และไม่ลื่น			
6. มีการบำรุงรักษาสายไฟ หลอดไฟ พัดลม ก๊อกน้ำ ท่อน้ำประปา และสาธารณูปโภคอื่น ๆ ภายในตลาด ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัย			
7. ทางเดินภายในอาคารตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร			
8. มีการกำหนดพื้นที่การจำหน่ายสินค้า แต่ละประเภท เป็นหมวดหมู่ และจัดทำผังแสดงโซนการจำหน่ายสินค้า			
9. มีการจัดทำทะเบียนผู้ขาย/ผู้ช่วยขายทุกราย และสำหรับตลาดค้าส่งให้จัดทำทะเบียนรถด้วย			
10. แผงทำด้วยวัสดุถาวร ระบาย ทำความสะอาดง่าย และแผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารสด มีความลาดเอียง หรือมีการป้องกันน้ำขังอยู่บนแผง			
11. แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.			
12. จัดให้มีหมายเลขแผง ชื่อผู้ขายของ ติดตั้งประจำแผงและมองเห็นชัดเจน			
13. แผงจำหน่ายสินค้ามีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการมองเห็นสินค้าได้อย่างชัดเจน			
14. มีชนิดและจำนวนเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสม พร้อมใช้งาน โดยติดตั้งในบริเวณที่สะดวกต่อการนำมาใช้งาน			
15. มีการจัดวางสินค้าบนแผงจำหน่ายหรือขอบเขตที่กำหนด เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่กีดขวางทางเดิน และไม่สูงจนปิดกั้นการระบายอากาศ			

เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
16. กำหนดทางเข้า-ออกที่ชัดเจน เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ และมีการคัดกรองพนักงาน ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ให้บริการ (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)			
17. มีมาตรการลดความแออัด เช่น กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่ กำหนดระยะเวลาการให้บริการ ไม่จัดกิจกรรมที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มคน เป็นต้น (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)			
18. ให้มีการทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดิน ด้วยน้ำยาทำความสะอาด/น้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน และมีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง (ในกรณีที่มีโรคระบาดร้ายแรงให้ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล สัปดาห์ละ 1 ครั้ง)			
19. จัดให้มีจุดบริการล้างมือพร้อมสบู่เหลว หรือเจล แอลกอฮอล์ ให้เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ตลาด และเพียงพอกับจำนวนผู้ให้บริการ			
20. จัดพื้นที่สำหรับนั่งรับประทานอาหารแยกจากพื้นที่ขายอาหารสดและสินค้าประเภทอื่น			
21. มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหารอย่างน้อย 1 เมตร (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)			
22. โต๊ะ/เก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และมีการเช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรครักษาเสมอ			
23. แยกห้องส้วมเพศ ชาย - หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน มีจำนวนเพียงพอ ตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด (หรือในกรณีที่อยู่ในอาคารตลาดต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยเฉพาะ มีผนังกันโดยไม่ให้มีประตูเปิดสู่บริเวณจำหน่ายอาหาร)			
24. มีการดูแลทำความสะอาดห้องส้วมอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยงหรือจุดสัมผัสร่วม (กรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง ต้องทำความสะอาดทุก 2 ชม.)			
25. ภายในห้องส้วมมีการระบายอากาศดี สะอาด และไม่มีกลิ่นเหม็น มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่เหลว			
26. ภายในห้องส้วมมีที่รองรับมูลฝอย ที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด			
27. มีการควบคุม ป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะนำโรค และจัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคภายในบริเวณตลาด อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง			
28. ทำความสะอาดบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสดและเนื้อสัตว์ชำแหละ ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน			

เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
29. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิ ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ และมีอุปกรณ์หยิบ			
30. อาหารที่ขายต้องสะอาดและปลอดภัย ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร			
31. อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องใช้ อุปกรณ์/ภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์หยิบจับและปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน รวมถึงให้มีการอุ่นอาหารทุก 2 ชม.			
32. มีที่รองรับมูลฝอยสาธารณะที่เพียงพอ และมีการจัดการ เก็บกวาดมูลฝอย บริเวณทางเดินและถนน ให้สะอาดเรียบร้อยทุกวัน			
33. ที่เก็บรวบรวมมูลฝอยตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาดและอยู่ในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยเข้าออกได้สะดวก มีการปกปิดและป้องกันไม่ให้สัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ย			
34. ที่เก็บรวบรวมมูลฝอยต้องมีระยะห่างจากสถานที่ประกอบอาหาร และสถานที่เก็บอาหารไม่น้อยกว่า 4 เมตร แต่ถ้าที่รองรับขยะมูลฝอยมีขนาดความจุเกินกว่า 3 ลูกบาศก์เมตร ต้องมีระยะห่างจากสถานที่ดังกล่าวไม่น้อยกว่า 10 เมตร			
35. มีมาตรการให้ผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะและทำความสะอาด ต้องสวมถุงมือยาง ผ้ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบคีบยาวเก็บขยะ			
36. มีการจัดการมูลฝอยประจำแผงที่ถูกหลักสุขาภิบาล มีการจัดการ เก็บกวาดมูลฝอย บริเวณแผง ให้สะอาดเรียบร้อยอยู่เสมอ			
37. มีก๊อมน้ำประจำแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ			
38. จัดให้มีที่เก็บน้ำสำรอง หรือมีบริการน้ำสำรองไว้ให้เพียงพอ และสะดวกต่อการใช้ในแต่ละวัน			(กรณีที่มีแผงจำหน่ายอาหารสดตั้งแต่ 50 แผงขึ้นไป ต้องจัดให้มีน้ำสำรองอย่างน้อย 5 ลูกบาศก์เมตรต่อจำนวนแผงจำหน่ายอาหารสดทุก 100 แผง เศษของ 100 แผง ถ้าเกิน 50 แผง ให้ถือเป็น 100 แผง)
39. ต้องวางระบบน้ำใช้ในลักษณะที่ปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำไฮโดรค ไม่ติดหรือทับกับท่อระบายน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล			
40. จัดให้มีรางระบายน้ำเสียภายในตลาด เป็นรางระบายน้ำเสียชนิดรางเปิด และสามารถระบายน้ำได้ ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน ไม่มีกลิ่นเหม็น			
41. มีการบำบัดน้ำเสียอย่างเหมาะสม ก่อนปล่อยสู่แหล่งน้ำสาธารณะ โดยมีผลการตรวจวัดคุณภาพน้ำทิ้งจะต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (สำหรับตลาดที่มีขนาดพื้นที่ตั้งแต่ 2,500 ตารางเมตรขึ้นไป)			มีระบบบำบัดน้ำเสียเบื้องต้น เช่น ตะแกรงดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน และมีการดูแลระบบบำบัดน้ำเสีย หรือมีการดักไขมันออกจากบ่อดักไขมัน และทำความสะอาดเศษอาหารออกจากตะแกรงดักขยะ

เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
2. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล (5 ข้อ)			
1. มีมาตรการให้ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ใช้บริการต้องสวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง หรือ ตามประกาศของทางราชการ) และต้องปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล			
2. ให้มีการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ขายและผู้ช่วยขาย โดยเฉพาะแผงขายอาหารปรุงสำเร็จ			การอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงฯ พ.ศ.2561
3. ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย ต้องแต่งกายสะอาด เรียบร้อย มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกปกปิดเส้นผม			
4. ให้ผู้ขายและผู้ช่วยขายล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ			
5. มีการเว้นระยะห่างระหว่างผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ใช้บริการ ในการเลือกซื้อสินค้าและชำระเงิน อย่างน้อย 1 เมตร (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)			
3. ด้านความปลอดภัยอาหาร (2 ข้อ)			
1. มีผลการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ไม่เกินกว่าเกณฑ์มาตรฐานที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กำหนด ได้แก่ ตัวอย่างอาหาร ตัวอย่างพื้นผิวภาชนะและอุปกรณ์ จากมือผู้ขายอาหาร			
2. มีการตรวจสอบปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป และไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานความปลอดภัย (Food safety)			มีการตรวจสอบปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอर्मาลิน สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง
4. ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (2 ข้อ)			
1. จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านต่างๆ แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค			
2. จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภค ในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน			

ส่วนที่ 4 คำแนะนำ/ข้อเสนอแนะของผู้ประเมิน

.....

.....

.....

สรุปผลการประเมิน ไม่ผ่านเกณฑ์ ผ่านระดับพื้นฐาน
 ผ่านระดับดี ผ่านระดับดีมาก

ชื่อ-นามสกุลผู้ประเมิน.....ตำแหน่ง.....

เบอร์โทร.....E-mail.....



แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัดนำซื้อ (Temporary Market)

1. รายละเอียดตลาด

ชื่อตลาด.....เลขที่.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

เวลาเปิดทำการ ช่วง..... (.....น.) ความถี่ของการเปิดทำการ ทุกวัน ทุก.....

2. คำชี้แจง

1. แบบประเมินนี้ใช้สำหรับประเมินมาตรฐานของตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสัญลักษณ์ของตลาด พ.ศ. 2551

2. แบบประเมินแบ่งการประเมินออกเป็น 3 ระดับ คือ ระดับพื้นฐาน 1-10 ข้อ ระดับดี 1-15 ข้อ และระดับดีมาก 1-20 ข้อ

3. ข้อมูลที่ได้จากการประเมิน ให้ผู้ประเมินสรุปและแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

4. ศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่คู่มือ “ตลาดนัด นำซื้อ” (Temporary Market)

3. แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำซื้อ

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ผ่านเกณฑ์ระดับพื้นฐาน			
1. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย			
2. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุม ผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง			
3. บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วน โดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง			
4. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละไหลลงสู่พื้นตลาด			
5. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้			
6. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด			
7. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ สินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเนื้ทคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร			
8. มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ			
9. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ			
10. แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ ฟอรัมาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว			

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ผ่านเกณฑ์ระดับดี			
11. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ			
12. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ			
13. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาด และจัดเก็บอย่างถูกต้อง			
14. ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง.			
15. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม			
ผ่านเกณฑ์ระดับดีมาก			
16. ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร			
17. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร			
18. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ			
19. มีการกำจัดการนำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง			
20. มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ			

สรุปผลการรับรองมาตรฐาน “ตลาดนัด นำซ้อ”

- ไม่ผ่าน
 ระดับพื้นฐาน ดำเนินการครบถ้วน ข้อที่ 1 - 10
 ระดับดี ดำเนินการครบถ้วน ข้อที่ 1 - 15
 ระดับดีมาก ดำเนินการครบถ้วน ข้อที่ 1 - 20

ชื่อ-สกุล (ผู้รายงาน):

หน่วยงาน:วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

เบอร์ติดต่อ: e-mail:

แบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหาร
แบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารทางบกที่เรื้อย

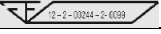
ชื่อเจ้าของแผงลอย.....บริเวณที่ตั้งแผงลอย.....วันที่เก็บตัวอย่าง.....

ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล

.....รอยปรุ.....

แบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

ชื่อเจ้าของแผงลอย.....บริเวณที่ตั้งแผงลอย.....เป็นพื้นที่ () ทางสาธารณะ () เอกชน
ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....จำนวนผู้ปรุง.....คน, ผู้เสิร์ฟ.....คน ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร.....คน
ใบอนุญาตเลขที่.....ออกเมื่อวันที่.....โดย.....

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร	ผลตรวจ	หมายเหตุ
๑. แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.		
๒. อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค		
๓. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขสารบบอาหาร 		
๔. น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ		
๕. เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ดักที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อก หรือทางเทริน้ำ		
๖. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ๖.๑ ต้องสะอาด..... ๖.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ๖.๓ ที่ดักน้ำแข็งมีด้ามยาว..... ๖.๔ ต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง.....		
๗. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.		
๘. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.		
๙. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด		
๑๐. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม		
๑๑. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว		
๑๒. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด		

ข้อแนะนำ.....
.....
.....

ผู้ตรวจ.....ตำแหน่ง/สังกัด.....วันที่ตรวจ.....เจ้าของแผงลอย.....
(.....) สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
(ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ใช้สำหรับตรวจประเมินร้านอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงพยาบาล/โรงเรียน/โรงแรม/โรงงาน/เรือสำราญ/รถยนต์/รถไฟ/เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น รวมถึงร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน และในกรณีของการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเฉพาะกิจ (Event) งานมหกรรมอาหาร งานเกษตรแฟร์ ของหน่วยงานภาครัฐ หรือ เอกชน (ยกเว้นแผงลอยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ)

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของสถานที่จำหน่ายอาหาร :

1. ชื่อของสถานที่จำหน่ายอาหาร
2. ประเภทอาหารที่จำหน่าย
3. ผู้ประกอบการ (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ขอหนังสือรับรองการแจ้ง/ผู้ดูแล/ผู้จัดการ)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
4. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/จำหน่ายอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
5. ขนาดพื้นที่ของสถานที่จำหน่ายอาหาร น้อยกว่า 200 ตารางเมตร มากกว่า 200 ตารางเมตร
6. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน จังหวัด
- ข้อมูลการยื่นคำขอฯ ใบอนุญาต หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
เลขที่ ออกเมื่อวันที่
- ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
- ที่ตั้งเลขที่ ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน
- ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด

ส่วนที่ 3 แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

ระดับพื้นฐาน : ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐาน ประกอบด้วย 5 หมวด ดังนี้

หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร (จำนวน 22 ข้อ)

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

หมวด 5 ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 10 ตัวอย่าง)

ระดับดีมาก : Clean Food Good Taste Plus

1. ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานระดับพื้นฐาน 5 หมวด และ

2. ผ่านเกณฑ์ประเมินในระดับก้าวหน้า จำนวน 9 ข้อ

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1. ถูกต้องครบถ้วน : สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน

2. ต้องปรับปรุง : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ
ผู้ตรวจประเมินแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด

3. ไม่มีกิจกรรม : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร
ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนั้น ๆ

หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

1.1 บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ				
2. ผงหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร				
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก				
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร				
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				
8. ไม่ใช้ภาชนะหุ้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร				
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.				
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย				
รวม				

1.2 บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น				
3. ผง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน				
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และหรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม				
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร				
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน				
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร				
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด				
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก				
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง				
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ				
รวม				

1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ				
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง				
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้งานได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร				
รวม				

1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่างๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ/ความเข้มของแสงสว่าง	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. บริเวณที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่) แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
2. บริเวณที่เตรียม ปรงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์				
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์				
รวม				

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร (จำนวน 22 ข้อ)

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ				
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรงหรือเก็บ				
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง				
6. อาหารปรงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
7. อาหารปรงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการ ประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส				
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น				
รวม				

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ				
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร				
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท				
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ				
4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง				
น้ำใช้				
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่				
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี				
รวม				

2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.				
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด				
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉาะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ				
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ				
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
รวม				

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ ก่องที่มีฝาปิด เป็นต้น				
2. เที่ยง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้				
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด				
4. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด				
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร				
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น				
รวม				

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้				
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน				
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน				
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร				
รวม				

หมวด 5 ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 10 ตัวอย่าง)

วิธีการใช้แบบประเมิน : ใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในภาชนะสัมผัสอาหาร ตัวอย่างอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร หรือ ชุดตรวจสอบ SI Medium (อ.13) จำนวน 10 ตัวอย่าง ดังนี้

1. อาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง 2. ภาชนะ อุปกรณ์ จำนวน 3 ตัวอย่าง 3. มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง

ตัวอย่างอาหาร	ผล	ตัวอย่างภาชนะ อุปกรณ์	ผล	ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร	ผล
1.		1.		1.	
2.		2.		2.	
3.		3.			
4.					
5.					

ผลการตรวจจะต้องไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ขึ้นไป

ระดับดีมาก : Clean Food Good Taste Plus ต้องผ่านการประเมินทุกข้อ

ข้อกำหนดสัญลักษณ์ ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	
1. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารในขณะปฏิบัติงาน			
2. จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที			
3. จัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่สำหรับผู้บริโภคบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร			
4. ใช้ผ้า และผลไม้ปลอดภัย : (เครื่องหมาย Q/การล้าง/การเฝาระวังด้วยชุดทดสอบ)			
5. จัดบริการเมนูสุขภาพ : ผ่านการรับรองเมนูสุขภาพ อย่างน้อย 1 เมนู			
6. ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีนตามมาตรฐาน : เกลือ/น้ำปลา/ซีอิ๊ว			
7. จัดบริการส้วมผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS			
8. ใช้ภาชนะปลอดภัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม : No Foam			
9. การสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพ : อาหารปลอดภัย/โภชนาการ			
รวม			

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

ลายมือชื่อ: ระดับพื้นฐาน (องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น)

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

ลายมือชื่อ: ระดับดีมาก (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/ศูนย์อนามัย)

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

ลายมือชื่อเจ้าของสถานที่จำหน่ายอาหาร

วันที่ตรวจประเมิน

เกณฑ์ Clean Food Good Taste Plus

พัฒนาร้านจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐาน“ร้านอาหารไทยปลอดภัย สุขภาพดี”
ศูนย์อนามัยละ ๕ แห่ง (โดยเฉพาะจังหวัดที่มีแหล่งท่องเที่ยว) ดังนี้

๑. ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
 - เกณฑ์ทางกายภาพ ได้ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ๑๕ ข้อ
 - เกณฑ์ทางแบคทีเรีย โดยการใช้ชุดทดสอบตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย อ.๑๓ จำนวน ๑๐ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ๙๐ % ขึ้นไป
 - ตรวจอาหาร/น้ำ/น้ำแข็ง จำนวน ๕ ตัวอย่าง
 - ตรวจภาชนะอุปกรณ์ จำนวน ๓ ตัวอย่าง
 - ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒ ตัวอย่าง
๒. มีช้อนกลางสำหรับผู้บริโภค
 - มีช้อนกลางไว้บริการ/เสิร์ฟพร้อมอาหารโดยไม่ต้องร้องขอ หรือมีข้อความ/สิ่งแสดงให้รู้ว่ามีบริการช้อนกลางให้กับผู้บริโภค
๓. มีอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค
 - จัดให้มีอ่างล้างมือที่สะอาดพร้อมสบู่ สำหรับผู้บริโภคใช้ได้โดยสะดวกและเพียงพอ
๔. ส่วนในร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS (Healthy Accessibility Safety) ๑๖ ข้อ
 - โดยเน้น ๓ เรื่อง คือ
 - ความสะอาด (H)
 - ความเพียงพอ (A)
 - ความปลอดภัย (S)
๕. ผักสดปลอดภัยพิษฆ่าแมลง
 - ผักสด ซื้อจากแหล่งที่ปลอดภัย เชื่อถือได้ หรือได้รับการตรวจว่าผักสดปลอดภัยพิษฆ่าแมลง
 - แนะนำวิธีการล้างผัก
๖. ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมและมีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร
 - ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย หรือผ่านการทดสอบความรู้จากหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น และต้องติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารทุกครั้งปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร
๗. ใช้ถุงมือสัมผัสอาหาร
 - ผู้สัมผัสอาหารใช้ถุงมือหยิบหรือจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว