

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “ตลาดประเภทที่ 2”

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

1. แบบประเมินนี้ใช้สำหรับประเมินมาตรฐานของตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 แบ่งการประเมินออกเป็น 2 ระดับ คือ ระดับ SAN จำนวน 20 ข้อ และระดับ SAN Plus จำนวน 3 ข้อ
2. แบบประเมินฉบับนี้ ขอให้จัดทำ 3 ชุด คือ ตัวจริงให้เก็บไว้ที่ผู้ประกอบการ สำเนาที่ 1 ให้หน่วยงานผู้ประเมิน สำเนาที่ 2 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
3. ข้อมูลที่ได้จากการประเมิน ให้ผู้ประเมินสรุปและแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและกรมอนามัย
4. หน่วยงานผู้ประเมิน ได้แก่ หน่วยงานระดับภูมิภาคและท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ เทศบาล อบต. โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป โรงพยาบาลชุมชน รพ.สต. ฯลฯ

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของตลาดนัด นำชื่อ

1. ชื่อตลาด.....
2. เลขที่..... หมู่ที่..... ถนน..... ตำบล.....
อำเภอ..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....
3. เลขที่ใบอนุญาต มี ไม่มี เลขที่ใบอนุญาต.....
4. วันที่ออก..... วันที่หมดอายุ..... ออกโดย.....
พื้นที่.....ตรม. เปิดทำการ ปี พ.ศ.จำนวนแผง/เปิดขาย.....
5. เวลาเปิดทำการ ช่วงเช้า (.....น.)
 ช่วงบ่าย (.....น.)
6. ความถี่ของการเปิดทำการ ทุกวัน สัปดาห์ละ.....วัน
7. ชื่อ-สกุล (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ดูแล).....ตำแหน่ง.....
ที่อยู่..... ถนน..... หมู่ที่..... ตำบล.....
อำเภอ..... จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์.....

ส่วนที่ 3 : การรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “ตลาดนัด นำชื่อ”

- SAN: ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานทุกข้อ ประกอบด้วย 3 ข้อ ดังนี้**
1. ผู้ชาย/ผู้ช่วยชายผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร
 2. สถานประกอบกิจการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง จาก อปท.
 3. สถานประกอบกิจการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 20 ข้อ
 - หมวด 1 สถานที่ (จำนวน 8 ข้อ)
 - หมวด 2 อาหาร (จำนวน 6 ข้อ)
 - หมวด 3 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 2 ข้อ)
 - หมวด 4 บุคคล (ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร) (จำนวน 3 ข้อ)
 - หมวด 5 สัตว์ แมลงนโรค (จำนวน 1 ข้อ)

- SAN Plus:** ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานทุกข้อ ประกอบด้วย 3 ข้อ ดังนี้
 - 1. ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐาน SAN
 - 2. ผ่านการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (ผ่านร้อยละ 90)
 - 3. ผ่านการตรวจสารปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอร์มาลิน สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง และไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “ตลาดประเภทที่ 2”

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนด	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
สถานที่	๑	ตลาดต้องถูกต้องตามกฎหมาย ทางเดินภายในตลาดกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร และควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล หรือมูลฝอย ไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข				
	๒	กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง มีการระบายอากาศที่ดีเหมาะสม และไม่มีการกั้นเหม็นอับ				
	๓	โต๊ะเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่ายอาหาร สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร				
	๔	มีการจัดการน้ำเสีย/ถังรองรับน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายแก่ประชาชนข้างเคียง หรือการระบาดของโรคติดต่อ				
	๕	มีการทำความสะอาดสถานที่ พื้น พื้นผิว และอุปกรณ์ที่มีการสัมผัสร่วมกันด้วยสารทำความสะอาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ				
	๖	จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ ที่มีจำนวนเพียงพอ สภาพดี ถูกสุขลักษณะ พร้อมใช้งานตลอดเวลาให้บริการ				
	๗	มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่เพียงพอ ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกประเภท และจัดให้มีที่รวบรวมมูลฝอยในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยเข้า-ออกได้สะดวก และมีการกำจัดขยะเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ				
	๘	จัดให้มีน้ำประปา หรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ				
อาหาร	๙	วัตถุดิบอาหารที่นำมาจำหน่ายต้องสะอาด และปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร				

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนด	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
	๑๐	แผงจำหน่ายอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วน เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม ในตู้เย็นหรืออุปกรณ์เก็บความเย็น โดยแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ พร้อมทั้งมีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายไหลลงสู่พื้น และไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริง				
	๑๑	อาหารปรุงสำเร็จ เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับหรือตักอาหาร และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร				
	๑๒	อาหารและน้ำดื่มที่อยู่ในภาชนะปิดสนิท ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (เครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร				
	๑๓	กรณีจัดให้มีบริการน้ำดื่มที่อยู่ในภาชนะที่มีก๊อก หรือทางเทริน้ำ เช่น เหยือก कुลเลอร์ ฯลฯ ต้องวางอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร				
	๑๔	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภค และให้วางสูงจากพื้นถึงขอบภาชนะบรรจุน้ำแข็งไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร				
ภาชนะ อุปกรณ์	๑๕	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุดจัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในกรณีที่มีการรับประทานอาหารร่วมกัน				
	๑๖	กรณีที่มีการนั่งรับประทานอาหารในตลาด ต้องจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาด ล้างด้วยน้ำสะอาด หรือน้ำไหล ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด				
บุคคล	๑๗	มีทะเบียนผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของในตลาด พร้อมทั้งระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย				
	๑๘	ผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของ มีสุขภาพแข็งแรง มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวม				

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนด	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
		หมวกหรือเน็ตคลุมผม และสวมรองเท้าหุ้มส้น เป็นต้น และได้รับการตรวจสอบสภาพตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น กำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข				
	๑๙	ผู้ชายของ และผู้ช่วยขาย มีหลักฐานผ่านการอบรมด้าน สุขาภิบาลอาหาร และในกรณีที่มีการจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ** ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น กำหนด **				
สัตว์และ แมลงนำโรค	๒๐	มีมาตรการควบคุม ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคในบริเวณ ตลาด				
สรุปคะแนน						

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN Plus “ตลาดประเภทที่ 2”

2. ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 10 ตัวอย่าง)

วิธีการใช้แบบประเมิน : ใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียชุดตรวจสอบ อ.13 จำนวน 10 ตัวอย่าง ดังนี้

1. อาหารปรุงสำเร็จ 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

- ผลการตรวจประเมิน 1. ผ่าน
 2. ไม่ผ่าน

3. การตรวจสอบปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ต้องผ่านทุกข้อ และไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety)

สารปนเปื้อน	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. ฟอर्मาลิน			
2. สารกันรา			
3. บอแรกซ์			
4. สารฟอกขาว			
5. ยาฆ่าแมลง			
รวม			

- ผลการตรวจประเมิน 1. ผ่าน
 2. ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

รายชื่อผู้ตรวจประเมิน

1. มาตรฐาน SAN

ลายมือชื่อ:

1. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
2. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
3. 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 :
3. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :

ลายมือชื่อเจ้าของตลาดนัด นำชื่อ

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

วันที่ตรวจประเมิน
