



## แบบตรวจประเมินตลาด Premium Market ของกรุงเทพมหานคร(ตลาดประเภทที่ 1)

ชื่อสถานประกอบการ : .....

ชื่อผู้ขอรับ/ถือใบอนุญาต : .....

เลขที่ใบอนุญาต : ..... ใบอนุญาตสิ้นอายุวันที่ : .....

ที่ตั้ง : ..... เขต : ..... ขนาดพื้นที่ : ..... ตร.ม.

พิกัดแผนที่ทางภูมิศาสตร์ : ..... เลขรหัสประจำบ้าน : .....

ชื่อผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบสถานที่ : ..... ตำแหน่ง : .....

โทรศัพท์ : ..... โทรสาร : ..... E-mail address: .....

ผู้สัมผัสอาหาร : ..... คน ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร : ..... คน

จำนวนแผงค้า: แผงรวมทั้งหมด ..... แผง (รวมทุกประเภทสินค้า)

แผงจำหน่ายอาหารสด อาหารแห้ง ..... แผง

แผงจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค ..... แผง

**คำชี้แจง** ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องผลการตรวจ

- กรณีไม่มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการ ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่มีกิจกรรมและไม่นำมาคำนวณผลการประเมิน
- ช่องไม่มีกิจกรรมที่เป็นสีทึบ หมายถึง ให้ประเมินเฉพาะผ่าน หรือไม่ผ่านเท่านั้น

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
<b>หมวดที่ 1 โครงสร้างตลาด (ด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ)</b>					
1	ที่ตั้งของตลาดอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษของเสีย				
2	ถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร และมีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร อย่างน้อยหนึ่งทาง ยกเว้นตลาดที่จัดตั้งขึ้นก่อนวันที่				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
	กฎกระทรวงฉบับที่ 4 (พ.ศ.2542) ใช้บังคับ และมีข้อจำกัดเรื่องพื้นที่ซึ่งไม่อาจจัดให้มีถนนรอบอาคารตลาด				
3	ตัวอาคารตลาดทำด้วยวัสดุถาวร มั่นคง และแข็งแรง				
4	หลังคาสร้างด้วยวัสดุทนไฟ แข็งแรงทนทาน ความสูงของหลังคาเหมาะสมกับการระบายอากาศ				
5	พื้นสะอาด ทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ไม่มีน้ำขัง และไม่ลื่น				
6	ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร ยกเว้นตลาดที่จัดตั้งขึ้นก่อนวันที่กฎกระทรวงฉบับที่ 4 (พ.ศ.2542) ใช้บังคับ”				ใช้เครื่องมือตรวจวัด

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
7	มีเครื่องกันทำด้วยวัสดุถาวร หรือมีมาตรการที่สามารถป้องกันสัตว์ เช่น สุนัข มิให้เข้าไปในตลาด				
8	การระบายอากาศภายในตลาดเพียงพอ เหมาะสม ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ				
9	ความเข้มของแสงสว่างในอาคารตลาดไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
10	แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ มีความลาดเอียง ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.5 ตารางเมตร มีทางเข้าออกสะดวก และมีที่นั่งสำหรับ ผู้ขายของแยกต่างหากจากแผง				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
11	มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดแบบระบบท่ออย่างเพียงพอสำหรับการล้างสินค้าหรือล้างมือ				
12	มีระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำตามกฎหมายว่าด้วยการ ควบคุมอาคาร (เฉพาะตลาดที่มีพื้นที่ตั้งแต่ 500 ตารางเมตร) และมีตะแกรง ดักมูลฝอยและบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี				รายงานผลการตรวจ วิเคราะห์คุณภาพน้ำทิ้ง ไม่เกิน 1 ปี
13	มีเครื่องดับเพลิงตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารติดตั้งไว้ในบริเวณ ที่มองเห็นง่าย				
14	มีที่ขนถ่ายสินค้าโดยเฉพาะ มีพื้นที่เพียงพอ และสะดวกต่อการขนถ่ายสินค้า และการรักษาความสะอาด				
15	จัดให้มีที่จอดรถอย่างเหมาะสมตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร				
<b>มาตรฐานห้องน้ำสาธารณะของกรุงเทพมหานคร (ด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ)</b>					
16	พื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ที่กอดโถส้วม โถปัสสาวะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดีใช้งานได้				
17	น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่มีกลิ่นน้ำขุ่น ภาชนะเก็บกักน้ำ ชั้นตักน้ำ สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้				
18	กระดาดชำระเพียงพอต่อการใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ (อาจจำหน่ายหรือบริการฟรี) หรือสายฉีดชำระที่สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้				
19	อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจก สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดีและใช้งานได้				
20	มีสบู่ล้างมือพร้อมใช้ ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ				
21	มีน้ำยาฆ่าเชื้อโรคไว้สำหรับให้บริการเพื่อเช็ดผารองนั่งโถส้วม				
22	ถังรองรับมูลฝอย สะอาด มีฝาปิด อยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึม ตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือ หรือบริเวณใกล้เคียง				
23	มีการจัดการมูลฝอยในห้องน้ำอย่างถูกวิธีและเหมาะสมตามหลักสุขาภิบาล				
24	การระบายอากาศดี และไม่มีกลิ่นเหม็น				
25	สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูลและถังเก็บกักไม่รั่ว แตกหรือชำรุด				
26	จัดให้มีการทำความสะอาด และระบบการควบคุมตรวจตราเป็นประจำ				
27	มีห้องน้ำ ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ และมีจำนวนตามที่ กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
28	จัดให้มีห้องน้ำสำหรับผู้พิการหรือทุพพลภาพและผู้สูงอายุตามกฎหมายกำหนดสิ่งอำนวยความสะดวกในอาคารสำหรับผู้พิการหรือทุพพลภาพและคนชรา พ.ศ. 2548 อย่างน้อย 1 ที่				
29	ห้องน้ำพร้อมใช้งานตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ				
30	บริเวณที่ตั้งห้องน้ำต้องไม่อยู่ในที่ลับตา/เปลี่ยว				
31	กรณีมีห้องน้ำตั้งแต่ 2 ห้องขึ้นไป ให้แยกเป็นห้องน้ำสำหรับชาย - หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน				
32	ประตู ที่จับเปิด-ปิด และที่ล็อคด้านใน สะอาด อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้				
33	พื้นห้องน้ำแห้ง				
34	แสงสว่างเพียงพอ สามารถมองเห็นได้ทั่วบริเวณ ซึ่งมีค่าความเข้มของแสงไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
<b>หมวดที่ 2 การดำเนินกิจการตลาด (ด้านสุขลักษณะสถานประกอบการ)</b>					
35	จัดวางสินค้าเป็นหมวดหมู่				
36	มีการเก็บกวาดมูลฝอยและดูแลความสะอาดของบ่อตกไขมัน ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง ทางระบายน้ำ เป็นประจำทุกวัน				
37	มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน และล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง ในกรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อ ให้ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลมากกว่าเดือนละ 1 ครั้ง				แผนการทำงาน
38	มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงนำโรคภายในตลาดอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง				แผนการทำงาน
39	แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ต้องมีทางระบายน้ำหรือของเหลวลงสู่ทางระบายน้ำหลักของตลาด ไม่ปล่อยน้ำหรือของเหลวไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาด				
40	ไม่นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้ในที่ขังสัตว์เพื่อจำหน่าย				
41	ไม่ฆ่าหรือชำแหละสัตว์ใหญ่หรือสัตว์ปีกในตลาด				
42	ไม่สะสมหรือหมักหมมสิ่งหนึ่งสิ่งใดในตลาด จนทำให้ตลาดสกปรก รกรุงรัง เป็นเหตุรำคาญ หรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์หรือแมลงนำโรค				
43	ไม่ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรกจนเป็นเหตุให้เป็นหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ				
44	ไม่ก่อหรือจุดไฟไว้ในลักษณะซึ่งอาจเป็นที่เดือดร้อนหรือเกิดอันตรายแก่ผู้อื่น				
45	ไม่ใช่ตลาดเป็นที่พักอาศัยหรือเป็นที่พักค้างคืน				
46	ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดต้องไม่ทำการและต้องดูแลมิให้ผู้ใดกระทำการอันอาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ				
<b>หมวดที่ 3 ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด (ด้านผู้สัมผัสอาหาร)</b>					
47	ผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร (เฉพาะแผงจำหน่ายอาหาร)				ใบรับรองผ่านการอบรม
48	มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ โรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะของโรคติดต่อ และตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง				ใบรับรองแพทย์
49	วางสินค้าบนแผง ไม่วางสินค้าล้ำแผง ไม่ต่อเติมแผงสินค้า				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
50	ไม่วางสินค้าประเภทวัตถุอันตรายปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
51	วางสินค้าประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นตลาด ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
52	ไม่เก็บสินค้าประเภทอาหารไว้ได้แฉงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือปกปิดมิดชิด				
53	ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง				
54	แต่งกายสุภาพ สะอาด เรียบร้อย และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล				
55	อาหารที่จำหน่ายสะอาดและปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร				
56	อาหารสดเฉพาะสัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
57	การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องใช้เครื่องใช้ ภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์ปกปิดอาหาร				
58	แผงจำหน่ายอาหารที่มีการทำ ประกอบ และปรุงอาหาร จัดสถานที่ไว้เป็นสัดส่วนและปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร				
59	เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาดและปลอดภัย				
<b>หมวดที่ 4 การคุ้มครองผู้บริโภค (ด้านคุ้มครองผู้บริโภคและการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม)</b>					
60	มีหมายเลขแผง ชื่อผู้ขายของ ติดตั้งประจำแผง ชัดเจน				
61	มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน				
62	มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาด อย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายไว้ชัดเจน				
63	มีกลุ่ม/ชมรมผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของ ผู้ช่วยขายของ ผู้บริโภค หรืออื่น ๆ				ชื่อกลุ่ม/ชมรม/รายชื่อสมาชิก
<b>หมวดที่ 5 การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (ต้องผ่านเกณฑ์ในข้อ 64 - 66 และข้ออื่นรวมกันอย่างน้อย 4 ข้อ)</b>					
64	ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ เช่น คับ กลิ่น และเสียง (ข้อมาตรฐานหลัก)				
65	ไม่ใช่ภาชนะที่ทำจากโพลีโอสอาหารพร้อมบริโภค (ข้อมาตรฐานหลัก)				
66	มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะอินทรีย์ย่อยสลายได้อื่น ๆ และขยะอันตราย เป็นต้น (ข้อมาตรฐานหลัก)				
67	เลือกใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐาน ด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้				ต้องผ่านอย่างน้อย 1 ใน 4 ข้อ
68	มีการนำขยะอินทรีย์ วัสดุเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์				
69	เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือ ส่วนประกอบจากธรรมชาติ				
70	มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้				
<b>หมวดที่ 6 การจัดการขยะ (ด้านการจัดการขยะ)</b>					
71	มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่นอกตัวอาคาร และเป็นไปตามข้อกำหนดในกฎกระทรวงสุขลักษณะการจัดการมูลฝอยทั่วไป พ.ศ.2560				
72	ไม่ทิ้งมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูลในที่อื่นใดนอกจากที่ซึ่งจัดไว้สำหรับรองรับมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูล				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
<b>หมวดที่ 7 การป้องกันโรคติดต่อ (ด้านการป้องกันโรคติดต่อ)</b>					
73	กรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรงหรือตามประกาศของทางราชการ				
	จะต้องปฏิบัติตามมาตรการที่ทางราชการกำหนด				
	<b>รวมทั้งหมด</b>				

**ผลการตรวจประเมิน (ด้านคุณภาพอาหาร)**

**1 การตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการ (ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 100)**

ผ่านเกณฑ์ ..... ข้อ ไม่ผ่านเกณฑ์ ..... ข้อ ไม่มีกิจกรรม ..... ข้อ  
คิดเป็นร้อยละ .....

ผ่านเกณฑ์  ไม่ผ่านเกณฑ์

**2 การตรวจคุณภาพอาหาร**

1) ด้านเคมี โดยสุ่มตรวจอาหารสด อาหารแห้ง ด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) ต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว สารกันรา และกรดแอสซินิกในน้ำส้มสายชู สำหรับยาฆ่าแมลง วัตถุกันเสียและสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร ต้องอยู่ในเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด

ผ่านเกณฑ์  ไม่ผ่านเกณฑ์

2) ด้านจุลินทรีย์ โดยสุ่มตรวจอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหารด้วยชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น พบการปนเปื้อนได้ไม่เกินร้อยละ 10 ของตัวอย่างที่สุ่มตรวจ

ผ่านเกณฑ์  ไม่ผ่านเกณฑ์

**3 ผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร (ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 100)**

ผ่านเกณฑ์  ไม่ผ่านเกณฑ์

**สรุปผลการตรวจประเมินเพื่อให้การรับรองตลาด Premium Market (ผ่านเกณฑ์ 3 ข้อ)**

ผ่านเกณฑ์  ไม่ผ่านเกณฑ์

**ข้อเสนอแนะการปรับปรุง หรือแก้ไข**

.....  
.....

(ลงชื่อ) ..... ผู้ขออนุญาต/  
(.....) ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

(ลงชื่อ) ..... ผู้ประเมิน  
(.....)  
ตำแหน่ง .....

(ลงชื่อ) ..... ผู้ประเมิน  
(.....)  
ตำแหน่ง .....  
วัน เดือน ปีที่ประเมิน .....