

ข้อมูลทั่วไปของตลาดสด

สถานที่ตั้ง

ตลาดสดเทศบาลตำบลกุดชุมพัฒนา ตั้งอยู่หมู่ที่ 14 ถนนวารีราชเดช ตำบลกุดชุม อำเภอกุดชุม จังหวัดยโสธร ห่างจากเมืองยโสธรประมาณ 37 กิโลเมตร ตามทางหลวงแผ่นดินสายยโสธร-เลิงนกทา หมายเลข 2169 มีขนาดพื้นที่ 1,400 ตารางกิโลเมตร



ข้อมูลทั่วไปของตลาดสด

แผงจำหน่ายสินค้า
มีจำนวนทั้งหมด 108 แผง

- แผงขายผักสด 6 แผง
- แผงขายผลไม้ 6 แผง
- แผงขายอาหารทะเล/สัตว์น้ำ 10 แผง
- แผงขายอาหารสัตว์ชำแหละ 14 แผง
- แผงขายอาหารปรุงสำเร็จ 19 แผง
- แผงจำหน่ายสินค้าอื่นๆ 53 แผง



หมวดที่ 1 สถานที่



- โครงสร้างอาคารตลาด หลังคาทำด้วยวัสดุที่มั่นคงแข็งแรง มีการระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่มีกลิ่นอับ แสงสว่างเพียงพอ
- มีทางเข้า-ออก ทางเดินภายในตลาดมีความกว้าง 2 เมตร ตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล หรือมูลฝอยไม่น้อยกว่า 100 เมตร ซึ่งตั้งห่างจากศูนย์กำจัดขยะเทศบาลตำบลกุดชุมพัฒนาดังห่างจากตลาดสด 2.5 กิโลเมตร
- พื้นตลาด เรียบ สะอาด ไม่มีน้ำขัง แผงจำหน่ายสินค้าทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการแสดงเครื่องหมายประจำแผงให้เห็นชัดเจน
- มีการทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาด และมีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง

หมวดที่ 1 สถานที่

ต่อ

- มีมาตรการป้องกันอัคคีภัย โดยติดตั้งถังดับเพลิง สภาพพร้อมใช้งาน มีการตรวจสอบสภาพถังดับเพลิงเป็นประจำ และมีวิธีการใช้ถังดับเพลิง
- มีจุดบริการล้างมือด้วยน้ำและสบู่



หมวดที่ 1 สถานที่

ต่อ

- ห้องน้ำ จัดบริการแยกชาย - หญิง มีห้องน้ำสำหรับผู้พิการ
- มีถังรองรับขยะมูลฝอย ฝาปิดมิดชิด จุดวางถังรองรับขยะตั้งอยู่นอกตัวอาคาร และมีจำนวนเพียงพอ



หมวดที่ 2 อาหาร

ต่อ



- อาหารสด อาหารแห้ง ที่จำหน่ายมีคุณภาพได้มาตรฐานจากแหล่งที่เชื่อถือได้ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร อาหารสดเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และมีอุปกรณ์หีบจับ และไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้มองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง



หมวดที่ 2 อาหาร



- อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร



หมวดที่ 3 ภาชนะ อุปกรณ์

- ภาชนะ อุปกรณ์ สัมผัสอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาดและปิดมิดชิด
- ภาชนะ อุปกรณ์ สัมผัสอาหาร ทำความสะอาดที่ถูกสุขลักษณะ ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด



หมวดที่ 4 บุคคล

- ผู้ขายอาหารมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ขายและผู้ช่วยขายแผงขายอาหารปรุงสำเร็จ ตามโครงการอบรมผู้ประกอบการจำหน่ายและสัมผัสอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2564 จำนวน 13 ราย



หมวดที่ 4 บุคคล

ต่อ

- รายชื่อผู้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามโครงการอบรมผู้ประกอบการจำหน่ายและสัมผัสอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2564 จำนวน 13 ราย

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ประเภทอาหาร
1	นางเพ็ญคอล แนวนบุตร	ขายปลาชุก
2	นางสาวเบจมากรณ์ ปทุมวัน	ขายอาหารปรุงสำเร็จ
3	นายประเดิม มาลาพันธ์	ขายไก่ย่าง
4	นายสุทิน จันทะมาลี	ขายขนมจีน
5	นางราตรี มาลาพันธ์	ขายไก่ย่าง
6	นางสาวพัฒนธิดา สายสีแก้ว	ขายขนมโดนัท
7	นางกิตติมากรณ์ ปทุมวัน	ขายอาหารปรุงสำเร็จ
8	นางคำมิ่ง ปกป้อง	ขายอาหารปรุงสำเร็จ
9	นางเฉลิม ไพเราะ	ขายขนมจีน
10	นางปอย ภูอาจ	ขายอาหารปรุงสำเร็จ
11	นางสาวนวนละออ ปทุมวัน	ขายขนมหวาน
12	นายสุดใจ มุละสีวะ	ขายไก่ย่าง
13	นางเสาร์ ละครชัย	ขายไส้กรอก

หมวดที่ 5

สัตว์และแมลงนำโรค

- ห้ามนำสัตว์ เช่น โค กระบือ สุกร ที่ไม่ได้รับการอนุญาตฆ่าในโรงฆ่าสัตว์ที่ได้มาตรฐานมาจำหน่ายในตลาดสด
- มาตรการควบคุมป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค โดยการใช้ถังขยะที่มีฝาปิดมิด ไม่รั่วซึม มีตะแกรงดัก และมีแผนล้างตลาดสดเดือนละ 1 ครั้ง เพื่อเป็นการทำลายแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงนำโรค



การออกตรวจการปนเปื้อน
เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
ในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์
มือผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย



ผลตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยน้ำยา SI-2 และน้ำยา อ ๑๑
วันที่ ๙ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๗
ณ ตลาดสดเทศบาลตำบลอุทุมพรพิสัย

ลำดับ	ชื่อผู้จำหน่ายอาหาร	ชนิด/ตัวอย่าง ที่สุ่มตรวจ				สรุปผล	
		น้ำแข็ง		มือ		๒	
๑	ร้านน้ำปั่น	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
		/	/	/	/	๑	๑
๒	นางผ่องศรี ทองคง ร้านขนมหวาน	มือ				๑	
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
		/	/	/	/	๑	๐
๓	นางประครอง ธรรมวิติ	ลูกชิ้น				๑	
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
		/	/	/	/	๑	๐
๔	ร้านขนมปัง ชนมะเค็ก	มือ				๑	
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
		/	/	/	/	๑	๐
๕	นางเสาว์ ละครชัย ร้านไส้กรอก	มือ				๑	
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
		/	/	/	/	๑	๐
๖	นางสาวเมตตา ทองคำบุตร ร้านน้ำ	น้ำแข็ง		ช้อนชง		๒	
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
		/	/	/	/	๒	๐
๗	ร้านซูชิ	ที่คีบ		กึ่ง		๒	
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน
		/	/	/	/	๒	๐

สรุป (๑) ชนิด/ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ ทั้งหมด ๓๐ ตัวอย่าง
(๒) ชนิด/ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ : ผ่าน ๙ ตัวอย่าง
(๓) ชนิด/ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ : ไม่ผ่าน ๑ ตัวอย่าง

ผลตรวจการปนเปื้อนเชื้อ โคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยน้ำยา SI-2 และน้ำยา อ 11



การตรวจหาสารปนเปื้อน 3 ชนิด ได้แก่

- สารกันรา
- บอแรกซ์
- สารฟอกขาว



ตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร ๓ ชนิด โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit)

วันที่ ๔ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

ณ ตลาดสดเทศบาลตำบลชุมพัฒนา

ลำดับ	ชื่อผู้จำหน่ายอาหาร	ชนิด/ตัวอย่าง ที่สุ่มตรวจ	ชุดทดสอบอาหาร (Test Kit in Food)			สรุปผล
			กรดซาลิซิลิก (สารกันรา)	บอแรกซ์	โซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว)	
๑	นางรินวดี ไทเราะ	ผักกาดคอง	ไม่พบ	-	-	ผ่าน
๒	นางประครอง ธรรมวดี	ลูกชิ้น	-	ไม่พบ	-	ผ่าน
๓	เพชรชัชฎิ	สับปะรด	-	-	ไม่พบ	ผ่าน
๔	นางเฉลิม ไทเราะ	ถั่วงอก	-	-	ไม่พบ	ผ่าน

สรุปผล ผ่าน ร้อยละ ๑๐๐

(๑) ชนิด/ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ ทั้งหมด ๔ ตัวอย่าง

(๒) ชนิด/ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ : พบ ๐ ตัวอย่าง

(๓) ชนิด/ตัวอย่างที่สุ่มตรวจ : ไม่พบ ๔ ตัวอย่าง

ตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร 3 ชนิดโดยใช้ชุดทดสอบ เบื้องต้น (Test kit)



สรุปผลตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย และตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร 3 ชนิด



สรุปผลตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยน้ำยา SI-๒ น้ำยา อ ๑๑
และตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร ๓ ชนิด (Test Kit)
วันที่ ๙ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๗
ณ ตลาดสดเทศบาลตำบลชุมพัฒนา

ประเภท สถานประกอบการ	จำนวนตัวอย่างอาหาร ที่สุ่มตรวจ	ผลตรวจการปนเปื้อน ในอาหาร (ร้อยละ)		สรุปผล
		พบ	ไม่พบ	
การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยน้ำยา SI-๒ น้ำยา อ ๑๑	๑๐	๑๐	๙๐	ผ่าน
ตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร ๓ ชนิด (Test Kit)	๕	๐	๑๐๐	ผ่าน

จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสาร
และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ด้านต่างๆ แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค



จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาด อย่างน้อย 1 ชุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน

