

การประเมินผู้ประกอบการร้านค้า ตลาดนัดกรมอนามัย ครั้งที่ ๑/๒๕๖๘

ลงพื้นที่สุ่มตรวจ เมื่อวันที่ ๑๔ และ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

โดยสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับ
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
และสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

๕.๑ ผลการตรวจประเมินด้านกายภาพ

การประเมินด้านกายภาพ ตามแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “ตลาดประเภทที่ ๒”
ตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.๒๕๕๑ จำนวนทั้งหมด ๒๐ ข้อ ผ่าน ๑๙ ข้อ
คิดเป็นร้อยละ ๙๕

สรุปผลการประเมินด้านกายภาพ อยู่ในระดับคะแนน ๐.๕

๕.๒ ผลการตรวจประเมินด้านชีวภาพ

- น้ำแข็งบริโภค ไม่พบการปนเปื้อน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐
- อาหาร จำนวน ๒๖ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน ๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๑.๕๔
และไม่พบการปนเปื้อน ๒๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๘๘.๔๖
- มือผู้สัมผัสอาหาร ๓๑ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อน จำนวน ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๓.๒๒
และไม่พบการปนเปื้อน ๓๐ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๗๗

สรุปผลการประเมินด้านชีวภาพ อยู่ในระดับคะแนน ๐.๕



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ภาพข่าวกิจกรรม

สำนักงานเลขาธิการกรม

สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข
ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
ลงพื้นที่สุ่มเก็บตัวอย่างอาหารและตรวจสอบเคมีร้านค้าตลาดนัดกรมอนามัย



วันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวง
สาธารณสุข ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ลงพื้นที่สุ่มเก็บ
ตัวอย่างอาหารและตรวจสอบเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืชตกค้างในผักและผลไม้สด โดยใช้ชุดทดสอบ
ภาคสนามตรวจร้านค้าในตลาดนัดกรมอนามัย เพื่อขับเคลื่อนการดำเนินงานและเป็นแบบอย่างด้านอาหาร
ปลอดภัย ถูกต้องตามหลักสุขวิทยา



ข่าวสารรอบรั้วกรมอนามัย



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนสุขภาพดี



กลุ่มพิธีการและกิจกรรมพิเศษ

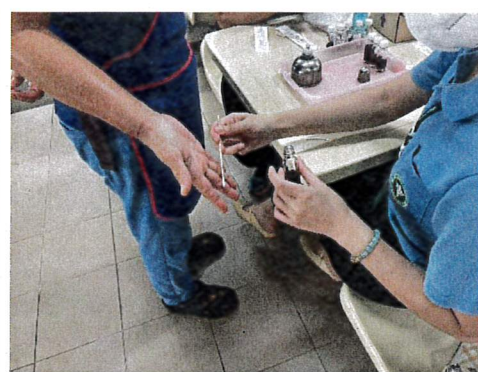


กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ภาพข่าวกิจกรรม

สำนักงานเลขาธิการกรม

สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข
ร่วมกับสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ลงพื้นที่สุ่มตรวจภาชนะบรรจุอาหาร
และมีผู้สัมผัสอาหารแม่ค้าตลาดนัดกรมอนามัย



วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงาน
ปลัดกระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ลงพื้นที่สุ่มตรวจภาชนะ
บรรจุอาหาร และมีผู้สัมผัสอาหารแม่ค้าตลาดนัดกรมอนามัย เพื่อนำไปตรวจสอบ
หากกลุ่มแบคทีเรียและเชื้อโคลิฟอร์ม โดยใช้ชุดทดสอบความสะอาดภาชนะสัมผัสอาหาร
ณ บริเวณโรงอาหารกรมอนามัย



ข่าวสารรอบรั้วกรมอนามัย



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนสุขภาพดี



กลุ่มพิธีการและกิจกรรมพิเศษ



สำนักงานเลขานุการกรม
เลขรับ 1149
วันที่ 7 มี.ค. 2568
เวลา 13.03

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๔๘๕๗

ที่ สธ ๐๔๐๘.๐๓/๓๔๙ วันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอแจ้งผลการตรวจตลาดนัดของกระทรวงสาธารณสุข ครั้งที่ ๑ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

เรียน เลขานุการกรม กรมอนามัย

ตามหนังสือสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย ที่ สธ ๐๒๒๕.๐๔/ว๑๑ ลงวันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๖๘ ขอเชิญตรวจตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข ครั้งที่ ๑ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ เพื่อตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารและการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการที่ตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ได้แก่ ตลาดนัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ตลาดนัดกรมการแพทย์ ตลาดนัดกรมอนามัย และตลาดนัดสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา นั้น

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้ดำเนินการตรวจตลาดนัดในวันและเวลาตามแผนการตรวจตลาดเรียบร้อยแล้ว ขอแจ้งผลการตรวจตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข รายละเอียดตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

(นายรัชชพงศ์ ดำรงพิงคสกุล)

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ

รักษาราชการแทน ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

การประเมินด้านชีวภาพ

สรุปผลการสุ่มตรวจประเมิน (เชิงคุณภาพ) เพื่อเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่
ตลาดนัดกรมอนามัย เก็บตัวอย่างโดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น อ.๑๓ (SI-2)
ณ ตลาดนัดกรมอนามัย เมื่อวันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ร่วมกับสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย ดำเนินการสุ่มตรวจ
ประเมินเพื่อเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารด้านชีวภาพ ในพื้นที่ตลาดนัดกรมอนามัย ณ วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘
สรุปผลการดำเนินงาน ดังนี้

ดำเนินการสุ่มเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหารด้านชีวภาพ ในตลาดนัดกรมอนามัย จำนวน ๓๕ แผง โดยตรวจ
ตัวอย่างอาหารพร้อมบริโภค น้ำแข็งบริโภค และมือผู้สัมผัสอาหาร ใช้ชุดทดสอบภาคสนามตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์ม
แบคทีเรียขั้นต้น อ.๑๓ (SI-2) จำนวนทั้งหมด ๖๐ ตัวอย่าง ผลปรากฏว่าพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
จำนวน ๔ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๖.๖๖ โดยจำแนกตามประเภทตัวอย่าง ดังนี้

ด้านชีวภาพ

- น้ำแข็งบริโภค ไม่พบการปนเปื้อน
- อาหาร จำนวน ๒๖ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน ๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๑๑.๕๔ และไม่พบการ
ปนเปื้อน ๒๓ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๘๘.๔๖
- มือผู้สัมผัสอาหาร ๓๑ ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนจำนวน ๑ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๓.๒๒ และไม่พบการ
ปนเปื้อน ๓๐ ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๗๗

ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ดูแลและควบคุมกำกับผู้สัมผัสอาหาร

จากผลการสุ่มตรวจประเมิน ยังพบว่ามี การปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือผู้สัมผัสอาหาร
ผู้ดูแลควรเน้นย้ำมาตรการการป้องกันการปนเปื้อน ให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติตามให้ถูกต้องตาม
หลักสุขวิทยาอย่างเคร่งครัด ดังนี้

๑) ควรล้างทำความสะอาดมือทุกครั้งหลังจากจับสิ่งสกปรก สำหรับการเช็ดมือหลังจากล้างทำความสะอาด
แล้ว ควรปล่อยให้แห้งเอง หากจำเป็นต้องเช็ดมือ ควรเช็ดมือด้วยกระดาษที่ใช้ครั้งเดียว และไม่ควรใช้ผ้า
เช็ดมือผืนเดียวซ้ำๆ กัน ซึ่งจะเปื้อนแหล่งสะสมของเชื้อโรค

๒) กรณีมีแผลที่มือ ให้ทำความสะอาด ใส่ยาฆ่าเชื้อโรค ทำแผล ปิดพลาสติกหรือพลาสติกและสวมถุง
มือให้เรียบร้อย

๓) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาดหยิบจับอาหาร ไม่ใช้มือหยิบหรือจับอาหารโดยตรง

๔) กรณีที่มีการไอ/จามต้องใช้ผ้าสะอาดปิดปาก จมูกทุกครั้ง และควรอยู่ห่างจากบริเวณที่มีการปรุงและ
ประกอบอาหาร

๕) ต้องแต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน สวมหมวกคลุมผมหรือเน็ตคลุมผม แสดงบัตร
ประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร/วุฒิบัตรที่ผ่านการอบรมในบริเวณที่เห็นชัดเจน

๖) ควรตัดเล็บให้สั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สวมเครื่องประดับ เช่น นาฬิกา ข้อมือ แหวน เนื่องจากมือสามารถ
ส่งผ่านเชื้อโรคและสิ่งสกปรกไปสู่อาหารได้ แม้ว่าผู้สัมผัสอาหารจะหลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหารด้วยมือ แต่อย่างไร
ก็ตาม ผู้สัมผัสอาหารต้องใช้มือในการปฏิบัติงาน เพื่อหยิบจับอุปกรณ์ต่างๆ ตลอดระยะเวลา การปรุง ประกอบอาหาร

แบบสำรวจประเมิน (เชิงคุณภาพ) เพื่อสำรวจด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่
ตลาดนัดกรมอนามัย เก็บตัวอย่างโดยใช้ชุดทดสอบแบบคิรีเบื้องต้น อ.๑๓ (SI-2)

วันที่๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘..... ร้าน/ตลาดตลาดนัดกรมอนามัย..... อำเภอ.....เมืองนนทบุรี.....นนทบุรี.....

ร้านที่	ชื่อร้าน/เจ้าของกิจการ	อาหาร		ภาชนะ		มือ		น้ำ/น้ำแข็ง	
		ตัวอย่าง	ผล	ตัวอย่าง	ผล	ตัวอย่าง	ผล	ตัวอย่าง	ผล
๑.	ร้านโจ๊ก	หมูแดง, ผักชี	-			สุภาวรรณ	-		
๒.	ร้านขนมเบื้อง	ขนมเบื้อง	-			ณัฐวิ	-		
๓.	ร้านข้าวแกง	หมูย่าง	-			-	-		
๔.	ร้านลูกชิ้นระเบิด	ลูกชิ้นระเบิด	-			-	-		
๕.	ร้านหมูบึ่ง	หมูบึ่ง	-			-	-		
๖.	ร้านแกวต้ม	แกวต้ม	-			-	-		
๗.	ร้านผลไม้	มะละกอ	+			สมร	-		
๘.	ร้านมะเขือเผา	มะเขือเผา	+			สุภา	-		
๙.	ร้านผัดไท	ถั่วงอก	-			คำฟ้า	-		
๑๐.	ร้านอาหารเหนือ	สาบเหนือ	-			ปานศักดิ์	-		
๑๑.	ข้าวหมกไก่	ข้าวหมก	-			สุภาวดี	-		
๑๒.	ข้าวเหนียวหมูหวาน	หมูหวาน	-			เมตตา	-		
๑๓.	ร้านโปะเยะทอด	ผักกาดหอม	-			วรุณี	-		
๑๔.	ร้านหมูทอด	หมูทอด	-			รักเกียรติ	-		
๑๕.	ร้านขนมจีน	ขนมจีน	-			ปวีศา	-		
๑๖.	ร้านไส้กรอก	ผักกาดหอม	-			กมลวรรณ	-		
๑๗.	ร้านข้าวญี่ปุ่น	กะหล่ำปลี	-			เพ็ญพรพรวิ	-		
๑๘.	ร้านไข่เค็ม	-				วรินันท์	-		
๑๙.	ร้านผัดหมี่กะโรนี	มักกะโรนี	-			อมรรัตน์	-		
๒๐.	ร้านข้าวยำไก่แซ่บ	ต้นหอม	-			วัชร	-		
๒๑.	ร้านข้าวหมูสับปลาเค็ม	หมูสับปลาเค็ม	-			พงษ์เทพ	-		
๒๒.	ร้านอาหารเกาหลี	ต็อกบ็อกกี	-			ทัศนีย์	-		
๒๓.	ร้านขายผักสด	ผักกาดขาว	+			พงษ์พัฒน์	+		

[illegible]

การประเมินด้านกายภาพ

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “ตลาดประเภทที่ 2”

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

- แบบประเมินนี้ใช้สำหรับประเมินมาตรฐานของตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของตลาดนัด นำชื่อ

- ชื่อตลาด..... ตลาดนัดกรมอนามัย
- เลขที่.....88/22.....หมู่ที่.....ถนน.....ถนนติวานนท์.....ตำบล.....ตลาดขวัญ.....
อำเภอ.....เมืองนนทบุรี.....จังหวัด.....นนทบุรี.....รหัสไปรษณีย์.....11000.....
- เลขที่ใบอนุญาต ☒ มี ☐ ไม่มี เลขที่ใบอนุญาต.....1/8/2567.....
- พื้นที่.....ตรม. เปิดทำการ ปี พ.ศ.จำนวนแผง/เปิดขาย.....
- เวลาเปิดทำการ ☒ ช่วงเช้า (.....07.00 – 14.00น.)
☐ ช่วงบ่าย (.....น.)
- ความถี่ของการเปิดทำการ ☐ ทุกวัน ☒ สัปดาห์ละ.....5.....วัน
- ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย จำนวน.....คน ได้รับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน.....คน
- ชื่อ-สกุล (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ดูแล).....ตำแหน่ง.....
ที่อยู่.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล.....
อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

ส่วนที่ 3 : การรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “ตลาดนัด นำชื่อ”

- ☐ SAN: ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐานทุกข้อ ประกอบด้วย 3 ข้อ ดังนี้
- ☐ 1. ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย ได้รับความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร
 - ☐ 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)

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “ตลาดประเภทที่ 2”

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนด	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
สถานที่	1	ตลาดต้องถูกต้องตามกฎหมาย ทางเดินภายในตลาดกว้าง ไม่น้อยกว่า 2 เมตร และควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล หรือมูลฝอย ไม่น้อยกว่า 100 เมตร หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓			
	2	กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุมผ้าใบ เต็นท์ รม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง มีการระบายอากาศที่ดีเหมาะสม และไม่มีกลิ่นเหม็นอับ	✓			
	3	โต๊ะเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่ายอาหาร สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	4	มีการจัดการน้ำเสีย/ถังรองรับน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายแก่ประชาชนข้างเคียง หรือการระบาดของโรคติดต่อ	✓			
	5	มีการทำความสะอาดสถานที่ พื้น พื้นผิว และอุปกรณ์ที่มีการสัมผัสร่วมกันด้วยสารทำความสะอาดเป็นประจำทุกวัน ที่เปิดทำการ	✓			
	6	จัดให้มีห้องล้างและอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ ที่มีจำนวนเพียงพอ สภาพดี ถูกสุขลักษณะ พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓			
	7	มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่เพียงพอ ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกประเภท และจัดให้มีที่รวบรวมมูลฝอยในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยเข้า-ออกได้สะดวก และมีการกำจัดขยะเป็นประจำทุกวัน ที่เปิดทำการ	✓			
	8	จัดให้มีน้ำประปา หรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ	✓			
อาหาร	9	วัตถุดิบอาหารที่นำมาจำหน่ายต้องสะอาด และปลอดภัย ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร	✓			
	10	แผงจำหน่ายอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วน เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม ในตู้เย็นหรืออุปกรณ์เก็บความเย็นโดยแช่น้ำแข็ง ตลอดระยะเวลาการเก็บ พร้อมทั้งมีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายไหลลงสู่พื้น และไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริง	✓			
	11	อาหารปรุงสำเร็จ เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับ หรือตักอาหาร และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร		✓		
	12	อาหารและน้ำดื่มที่อยู่ในภาชนะปิดสนิท ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (เครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร	✓			

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนด	ผลการประเมิน			หมายเหตุ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
	13	กรณีจัดให้มีบริการน้ำดื่มที่อยู่ในภาชนะที่มีก๊อก หรือทางเทริน้ำ เช่นเหยือก คูลเลอร์ ฯลฯ ต้องวางอยู่สูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
	14	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็ง หรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภค และให้วางสูงจากพื้นถึงขอบภาชนะบรรจุน้ำแข็งไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			
ภาชนะอุปกรณ์	15	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุดจัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในกรณีที่มีการรับประทานอาหารร่วมกัน	✓			
	16	กรณีที่มีการนั่งรับประทานอาหารในตลาด ต้องจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาด ล้างด้วยน้ำสะอาด หรือน้ำไหล ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด	✓			
บุคคล	17	มีทะเบียนผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของในตลาด พร้อมทั้งระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย	✓			
	18	ผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของ มีสุขภาพแข็งแรง มีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม และสวมรองเท้าหุ้มส้น เป็นต้น และได้รับการตรวจสอบสุขภาพตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓			
	19	ผู้ขายของ และผู้ช่วยขาย มีหลักฐานผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และในกรณีที่มีการจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ** ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด **	✓			
สัตว์และแมลงนำโรค	20	มีมาตรการควบคุม ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคในบริเวณตลาด	✓			
สรุปคะแนน			19	1		

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

๑. แผงจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จในตลาด ต้องมีการปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และสัตว์แมลงนำโรคต่างๆ

๒. แผงจำหน่ายอาหารผัก ซึ่งมีการจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จทางภาคเหนือร่วมด้วย ต้องใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับหรือตักอาหารปรุงสำเร็จ ไม่ใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง หากใช้ถุงมือในการหยิบจับอาหาร ต้องมีการเปลี่ยนถุงมือทุก ๔ ชั่วโมง

รายชื่อผู้ตรวจประเมิน

1. มาตรฐาน SAN

ลายมือชื่อ:

1. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ..น.ส.รุ่งลาวัลย์ พรรณงาม.. ตำแหน่ง : ...นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ....

หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : ..สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย..

2. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ..น.ส.ปริยานุช ดอกกระเบา....ตำแหน่ง : ...นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ...

หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : ..สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย..

3. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ..น.ส.เจนจิรา ดวงสอนแสง..ตำแหน่ง : ...นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ...

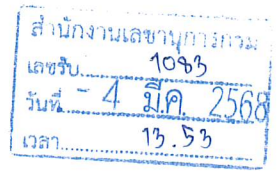
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : ..สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย..

ลายมือชื่อเจ้าของตลาดประเภทที่ 2

1. (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :

2. (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :

วันที่ตรวจประเมิน



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โทร. ๐ ๒๙๕๑ ๐๐๐๐ ต่อ ๙๙๕๐๙

ที่ สธ ๐๖๒๐/ ๐๙๖๕

วันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

เรื่อง รายงานผลการตรวจสอบเปรียบเทียบการจัดตั้งตู้แช่ผักและผลไม้สด ตลาดนัดกระทรวงสาธารณสุข
เรียน เลขาธิการกรม กรมอนามัย

ตามที่ กระทรวงสาธารณสุข มีนโยบายเฝ้าระวังอาหารปลอดภัยตลาดนัดภายในกระทรวง
สาธารณสุข โดยให้หน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องร่วมลงพื้นที่เพื่อสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารและตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร
ของผู้ประกอบการตลาดนัดภายในกระทรวงสาธารณสุข เพื่อส่งข้อมูลให้ผู้กำกับดูแลในพื้นที่นำไปดำเนินการ
ตามมาตรการของหน่วยงาน ปีละ ๒ ครั้ง โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ในการประชุมเมื่อวันที่ ๒๘
พฤศจิกายน ๒๕๖๗ มีมติให้เก็บตัวอย่างครั้งที่ ๑ เดือนกุมภาพันธ์ และครั้งที่ ๒ เดือนกรกฎาคม ๒๕๖๘ นั้น

ในการนี้ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ โดยสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ได้รับ
มอบหมายตรวจสอบเปรียบเทียบการจัดตั้งตู้แช่ผักและผลไม้สดโดยใช้ชุดทดสอบ ครั้งที่ ๑ เมื่อวันที่ ๑๔
กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ สุ่มเก็บตัวอย่างจากตลาดนัดกรมอนามัย จำนวนทั้งหมด ๙ ตัวอย่าง พบว่าผ่านเกณฑ์
การประเมินด้วยชุดทดสอบทุกตัวอย่าง รายละเอียดตามเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(นางวิชาดา จงมีวาสนา)

ผู้อำนวยการสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

- ทบ
- มณฑล ๓พ.
กิตติพงศ์ วัฒนพร.
นายแพทย์ประจักษ์ วัฒนพร.

(นายวินัย รอดไทร)

เลขาธิการกรม

- ๕ มี.ค. ๒๕๖๘

โครงการความปลอดภัยอาหารตลาดนัดกระทรวงสาธารณสุข

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

วันที่เก็บตัวอย่าง : 14 กุมภาพันธ์ 2568

สถานที่เก็บตัวอย่าง : ตลาดนัดกรมอนามัย

ลำดับที่	คูหาที่	ชื่อ-นามสกุล	ชื่อตัวอย่าง	แหล่งที่มา	ผลการตรวจ โดยใช้ชุดทดสอบ
1	-	ร้านคุณต๋ว ผลไม้	1. ส้มโชกุน (ฝาง)	ตลาดสี่มุมเมือง	ผ่าน
			2. ฝรั่งกิมจู	ตลาดสี่มุมเมือง	ผ่าน
2	-	ร้านคุณกั้ง ผลไม้	3. มะม่วงขายตึกสุก	-	ผ่าน
			4. ละมุด	-	ผ่าน
			5. มะยงชิด	-	ผ่าน
3	-	ร้านผักสด	6. โหระพา	ตลาดสี่มุมเมือง	ผ่าน
			7. ต้นหอม	ตลาดสี่มุมเมือง	ผ่าน
			8. พริกจินดาแดง	ตลาดสี่มุมเมือง	ผ่าน
			9. แตงกวา	ตลาดสี่มุมเมือง	ผ่าน



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองอาหาร กลุ่มพัฒนา เฝ้าระวัง และบังคับใช้กฎหมาย ๒ โทร. ๐๒๕๕๐.๗๒๕๒

ที่ สธ.๑๐๑๐/ว ๙๗

วันที่ ๒๕ ก.พ. ๒๕๖๘

เรื่อง รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารภายในตลาดนัดกระทรวงสาธารณสุข

เรียน เลขาธิการกรม กรมอนามัย

ตามบันทึกที่ สธ ๐๒๒๕.๐๔/ว๙ ลงวันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๖๘ และบันทึกที่ สธ ๐๒๒๕.๐๔/ว๑๑ ลงวันที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๖๘ สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย ขอเชิญเจ้าหน้าที่ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาเข้าร่วมตรวจตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข ครั้งที่ ๑ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ในวันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ ณ ตลาดนัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข และตลาดนัด กรมอนามัย และวันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ ณ ตลาดนัดกรมการแพทย์ รายละเอียดดังความแจ้งแล้วนั้น

กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ดำเนินการลงพื้นที่และตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหาร โดยสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ด้านเคมีโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test kit) แล้ว จึงขอส่งรายงานผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางด้านเคมีจากการดำเนินกิจกรรม ข้างต้น โดยมีรายละเอียดตามเอกสารแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และพิจารณาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป ด้วย จะเป็นพระคุณ

๙

(นางสุภาวดี ชีระวัฒน์สกุล)

ผู้อำนวยการกองอาหาร

- ท.ร.บ.

- ม.ร.ร.บ. จ.พ. (ส.ร.ร.บ.)

น.ร.ร.บ. ร.ร.บ. / ม.ร.ร.บ.

ก.ร.

(นายวินัย รอดไพร)

เลขานุการกรม

๒๖ ก.พ. ๒๕๖๘

รายงานผลตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางด้านเคมี

ณ ตลาดนัดกรมอนามัย

กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

กองอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ได้ดำเนินการเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจ
เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารทางด้านเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ณ ตลาดนัดกรมอนามัย เมื่อวันที่
14 กุมภาพันธ์ 2568 โดยตรวจวิเคราะห์การปลอมปนของสารบอแรกซ์ และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร

จากการเก็บตัวอย่างอาหาร ณ ร้านค้าที่จำหน่ายในตลาดนัดกรมอนามัย จำนวนทั้งหมด 2 ตัวอย่าง
ไม่พบตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน โดยมีรายละเอียดดังตาราง

ตาราง ผลการตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางด้านเคมีด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ณ ตลาดนัดกรมอนามัย

รายการตรวจวิเคราะห์	จำนวนทั้งหมด (ตัวอย่าง)	ตกมาตรฐาน (จำนวน)	รายการตัวอย่างที่ตกมาตรฐาน
บอแรกซ์	1	0	-
สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร*	1	0	-
รวม	2	0	

หมายเหตุ : *เกณฑ์การตรวจวิเคราะห์สารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหาร ต้องไม่เกิน 25%

ผลการตรวจวิเคราะห์เป็นการตรวจวิเคราะห์เบื้องต้น (Screening test) โดยใช้เครื่องมือวัด

ปริมาณสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารอาหารยี่ห้อ Ebro รุ่น FOM 320 (ค่าความคลาดเคลื่อน $\pm 2\%$)



บันทึกข้อความ



ส่วนราชการ สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย กลุ่มวิชาการ โทร. ๐ ๒๕๕๐ ๑๖๒๐

ที่ สธ ๐๒๒๕.๐๔/ว๑๑

วันที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอบเปลี่ยนแปลงแผนการตรวจตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข ครั้งที่ ๑ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

เรียน เลขาธิการกรม กรมอนามัย

ตามบันทึกข้อความ ที่ สธ ๐๒๒๕.๐๔/ว๑๑ ลงวันที่ ๒๑ มกราคม ๒๕๖๘ เรื่อง ขอบเชิญตรวจตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข ครั้งที่ ๑ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ได้แก่ ตลาดนัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข ตลาดนัดกรมการแพทย์ ตลาดนัดกรมอนามัย และตลาดนัดสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ในเดือนกุมภาพันธ์ นั้น

ในการนี้ สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย ขอแจ้งเปลี่ยนแปลงแผนการตรวจตลาดนัดในกระทรวงสาธารณสุข ครั้งที่ ๑ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ในวันที่ ๑๔ และ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ ดังนี้

๑. วันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ เวลา ๐๘.๐๐ น. ที่ตลาดนัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข และตลาดนัดกรมอนามัย ตรวจสอบโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

๒. วันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ เวลา ๐๘.๐๐ น. ที่ตลาดนัดกรมการแพทย์ และตลาดนัดสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตรวจสอบโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

๓. วันที่ ๒๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ เวลา ๐๘.๐๐ น. ที่ตลาดนัดกรมการแพทย์ และตลาดนัดสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ตรวจสอบโดยกรมอนามัย

๔. วันที่ ๒๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘ เวลา ๐๘.๐๐ น. ที่ตลาดนัดสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข และตลาดนัดกรมอนามัย ตรวจสอบโดยกรมอนามัย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์มอบหมายเจ้าหน้าที่ดำเนินการต่อไปด้วย
จะเป็นพระคุณ

-ทลว

- มณฑล พล.

ทลว และ ทลว

ทลว

(นางชนิดา สรรพโส)

ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย

(นายวินัย รอดไพร)

เลขานุการกรม

27 ม.ค. 2568