บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ เทศบาลตำบลเชียงเครือ (กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม) โทรศัพท์ ๐-๔๒๗๕-๔๐๒๑

ที่ ศธ ๐ /๒๕๖๗ **วันที่** ๒๔ กันยายน ๒๕๖๗

เรื่อง รายงานสรุปการดำเนินกิจกรรมการพัฒนาตลาดเทศบาลตำบลเชียงเครือ

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลเชียงเครือ

๑. เรื่องเดิม

เทศบาลตำบลเชียงเครือ ก่อสร้างตลาดสดเทศบาลตำบลเชียงเครือ ตามโครงการจัดหาที่ดินและก่อสร้างตลาดสดเทศบาลตำบลเชียงเครือ ในปีงบประมาณ ๒๕๕๔ ซึ่งได้เปิดให้บริการแก่ประชาชนและผู้จำหน่ายสินค้าในตลาดสด ตั้งแต่วันที่ ๑๖ พฤษภาคม ๒๕๕๕ เป็นต้นมา

๒. ข้อเท็จจริง

เพื่อให้ประชาชนมีแหล่งจัดหาอาหารที่สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภคจึงต้องมีการตรวจสอบ ควบคุม ดูแล ความปลอดภัยของอาหาร กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เพื่อเป็นการพัฒนายกระดับตลาดเทศบาลตำบลเชียงเครือให้ผ่านมาตรฐานต่อไป

๓. ข้อเสนอ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ขอส่งรายงานสรุปการดำเนินกิจกรรมพัฒนาตลาดเทศบาลตำบลเชียงเครือ พ.ศ. ๒๕๖๒

๔. ข้อพิจารณา

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(นางอินทรา ศรีละวัลย์)
ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลเชียงเครือ
- เพื่อโปรดพิจารณา

(นายศักย์วริษฐ์ อินธิแสง)
รองปลัดเทศบาล ปฏิบัติราชการแทน
ปลัดเทศบาล

ความเห็นนายกเทศมนตรี
( ) อนุมัติ
( ) ไม่อนุมัติ เพราะ.....
.....

(นายประเวช ไชยฮาด)
นายกเทศมนตรีตำบลเชียงเครือ

สแกนด้วย CamScanner

รายงานการตรวจสภาพตลาดสดเทศบาลตำบลเชียงเครือ

ข้อมูลทั่วไป

ชื่อตลาด ตลาดสดตำบลเชียงเครือ

สถานที่ตั้ง บ้านดอนเชียงบานน้อย ม.3 ถนน สกล-นครพนม ตำบลเชียงเครือ อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร

จัดอยู่ใน ตลาดสดประเภทที่ 1 และตลาดสดประเภทที่ 2

จัดตั้งเมื่อ พ.ค. 2555

ผู้รับผิดชอบ เทศบาลตำบลเชียงเครือ

ผู้ประกอบการ นายประหยัด ไชยสุข

เวลาเปิด – ปิด วันพุธเวลา 16.00 – 21.00 น.

สภาพทั่วไป

ตลาดสดตำบลเชียงเครือ

ตลาดสดตำบลเชียงเครือ จัดอยู่ใน ตลาดสดประเภทที่ 1 และตลาดสดประเภทที่ 2

1. ตลาดสดตำบลเชียงเครือตลาดประเภทที่ 1 คือ ตลาดที่มีโครงสร้างอาคารแข็งแรงแต่ไม่มีการดำเนินกิจกรรมซื้อขาย

2. ตลาดสดตำบลเชียงเครือ ประเภทที่ 2 เป็นตลาดที่ไม่มีโครงสร้างตัวอาคาร จัดตั้งอยู่บริเวณด้านหน้าอาคารตลาดสด มีกิจกรรมการซื้อขายประจำทุกวันพุธ ซึ่งเทศบาลตำบลเชียงเครือได้จัดให้เอกชนมาเป็นผู้บริหารจัดการ โดยมีระยะเวลาดำเนินงาน ตามสัญญาเป็นระยะเวลา 1 ปี ลานที่ใช้ในการขายสินค้า (ตลาดคลองถม)

รายได้ที่เทศบาลตำบลเชียงเครือ จัดเก็บการตั้งแผงขายของที่ตลาดสดตำบลเชียงเครือตลาดสดประเภทที่ 2 ในปี พ.ศ.2567

สรุปข้อมูลแผงลอยจำหน่ายน้ำ/อาหาร/อาหารสด สำรวจข้อมูล สิงหาคม 2567

ลำดับที่	ประเภท	จำนวน (แผง)	หมายเหตุ
1	ผักสด/ผลไม้	19	
2	น้ำ	12	น้ำผลไม้,นมเปรี้ยว
3	อาหารปรุงสุก	40	
4	อาหารปรุงสุกและอาหารสด	7	
5	ขนม	25	
6	อาหารสด	15	หมูสด,เนื้อ,อาหารทะเล
7	อื่นๆ	71	ของใช้
	รวม	189	

สแกนด้วย CamScanner

สถานการณ์ปัจจุบันของตลาด

ตรวจสภาพตลาดสดประเภทที่ 1

ไม่มีการดำเนินกิจกรรมซื้อขาย แต่ได้มีการทำความสะอาด ทุกวันพฤหัสบดีสัปดาห์ที่ 2 ของเดือนเพื่อป้องกันมิให้มีสิ่งสกปรก เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ แมลงนำโรค

ตรวจสภาพตลาดสดประเภทที่ 2

- มีโครงสร้างคลุม ผ้าใบ เต็นท์ ร่มหรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง

-บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด จัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะเป็นที่พื้นเรียบแข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง

-ไม่มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละไหลลงสู่พื้นตลาด

-โต๊ะจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่ทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นที่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้

-อาหารปรุงสำเร็จบางส่วนยังไม่มีอุปกรณ์ปกปิด

-ผู้ชายของและผู้ช่วยขายของ สินค้าประเภทอาหาร ส่วนใหญ่ไม่สวมผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเน็ทคลุมผม

-มีพื้นที่สำหรับเก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยอย่างพอเพียงและถูกสุขลักษณะ

-มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันพฤหัสบดี

-มีการสุ่มตรวจอาหารตามเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน 5 ชนิด ได้แก่ ฟอร์มาลิน, สารกันรา , สารบอแรกซ์ , สารฟอกขาว , โพลาในน้ำมันทอดซ้ำ

-จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ

-จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ

- เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างถูกต้อง

-ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้มองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง

-อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลเก็บรักษาในอุณหภูมิที่

-ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร

-ผู้ชายของและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารยังไม่เคยได้รับการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาล

-ไม่มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุง

-ไม่มีการกำจัดน้ำทิ้งจาจากจุดที่มีที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เหตุรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง

-มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ

สแกนด้วย CamScanner

จากการประเมินจากการตรวจสภาพตลาดสดประเภทที่ 2

พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน อาทิเช่น ไม่มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวไหลจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละลงสู่พื้นตลาด ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารไม่ผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ผู้ขายไม่วางสินค้าประเภทอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. เป็นต้น

แนวทางแก้ไขจากการประเมินตลาดสดประเภทที่ 2 ที่ไม่ผ่านเกณฑ์

1. แจ้งผู้ประกอบการขายอาหารสดที่มีการชำแหละเนื้อสัตว์ ให้มีภาชนะรองรับน้ำหรือของเหลวไม่ให้ไหลลงพื้นตลาด
2. จัดโครงการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้ขายของประเภทอาหาร และมอบใบประกาศด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเป็นเครื่องหมายแสดงให้เห็นถึงความปลอดภัยของอาหาร
3. แจ้งผู้ขายที่ไม่วางสินค้าประเภทอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. เพื่อให้ถูกสุขลักษณะของอาหารและทำให้น่าซื้อมากยิ่งขึ้น

สแกนด้วย CamScanner