

รายงานการตรวจสภาพตลาดสดเทศบาลตำบลเชียงเคี่ยน

ข้อมูลทั่วไป

ชื่อตลาด ตลาดสดตำบลเชียงเคี่ยน

สถานที่ตั้ง บ้านดอนเชียงบาน หมู่ 3 ถนน สกล-นครพนม ตำบลเชียงเคี่ยน อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร

ประเภท ตลาดสดประเภทที่ 1 และ 2

จัดตั้งเมื่อ พ.ศ. 2555

ผู้รับผิดชอบ เทศบาลตำบลเชียงเคี่ยน

ผู้ประกอบการ นายประยัด ไชยสุข

เวลาเปิด-ปิด วันพุธเวลา 16.00 – 21.00 น.

สภาพทั่วไป

ตลาดสดตำบลเชียงเคี่ยน จัดอยู่ในตลาดสดประเภทที่ 1 และตลาดสดประเภทที่ 2

1. ตลาดสดตำบลเชียงเคี่ยน ตลาดประเภทที่ 1 เป็นตลาดที่มีโครงสร้างอาคารแข็งแรงแต่ไม่มีการดำเนินการกิจการซื้อขาย

2. ตลาดสดตำบลเชียงเคี่ยน ตลาดประเภทที่ 2 เป็นตลาดที่ไม่มีโครงสร้างตัวอาคาร จัดตั้งอยู่บริเวณด้านหน้าอาคารตลาดสด มีกิจกรรมการซื้อขายประจำวันพุธ ซึ่งตลาดเทศบาลตำบลเชียงเคี่ยนได้จัดให้เอกชนมาเป็นผู้บริหารจัดการ โดยมีระยะเวลาดำเนินงานตามสัญญาเป็นระยะเวลา 1 ปี

รายได้ที่เทศบาลตำบลเชียงเคี่ยน จัดเก็บจากการตั้งแผงขายของที่ตลาดสดตำบลเชียงเคี่ยน ตลาดสดประเภทที่ 2 ในปี พ.ศ.2565 เป็นจำนวนเงิน 10,120.- บาท

สรุปข้อมูลแผงลอยจำหน่ายน้ำ/อาหาร/อาหารสด สํารวจข้อมูล สิงหาคม 2565

ลำดับที่	ประเภท	จำนวน (แผง)	หมายเหตุ
1	ผักสด/ผลไม้	19	
2	น้ำ	6	น้ำผลไม้, นมเปรี้ยว
3	อาหารปรุงสุก	38	
4	อาหารปรุงสุกและอาหารสด	3	
5	ขนม	16	
6	อาหารสด	15	หมูสด, เนื้อ, อาหารทะเล
	รวม	97	

สถานการณ์ปัจจุบันของตลาด

ตรวจสภาพตลาดสดประเภทที่ 1

ไม่มีการดำเนินกิจกรรมซื้อขาย แต่ได้มีการทำความสะอาด ทุกวันพฤหัสบดี สัปดาห์ที่ 2 ของเดือนเพื่อป้องกันมิให้มีสิ่งสกปรก เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ แมลงนำโรค

ตรวจสภาพตลาดสดประเภทที่ 2

- มีโครงสร้างคลุม ผ้าใบ เต็นท์ ร่มหรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคง แข็งแรง

- บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด จัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะเป็นที่พื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง

- ไม่มีการป้องกันมิให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละไหล ลงสู่พื้นตลาด

- โต๊ะจำหน่ายอาหารส่วนใหญ่ทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้

- อาหารปรุงสำเร็จบางส่วนยังไม่มีอุปกรณ์ปิด

- ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ สินค้าประเภทอาหาร ส่วนใหญ่ไม่สวมผ้ากันเปื้อนและหมวก หรือเน็คคลุมผม

- มีพื้นที่สำหรับเก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ

- มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันพฤหัสบดี

- มีการสุ่มตรวจอาหารตามเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ ฟอร์มาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว

- จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ

- จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ

- เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาด และจัดเก็บอย่างถูกต้อง

- ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้มองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง

- อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลเก็บรักษาในอุณหภูมิที่

เหมาะสม

- ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร

- ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารยังไม่เคยได้รับการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

- ไม่มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

- ไม่มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง

-มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ
จากการประเมินจากการตรวจสอบตลาดสดประเภทที่ 2

พบว่าไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน อาทิเช่น ไม่มีการป้องกันไม่ให้ น้ำหรือของเหลวไหลจาก
แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละลงสู่พื้นตลาด ผู้ขายและผู้ช่วยขายของประเภท
อาหารไม่ผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ผู้ขายไม่วางสินค้าประเภทอาหารสูงจากพื้นไม่
น้อยกว่า 60 ซม. เป็นต้น

แนวทางแก้ไขจากการประเมินตลาดสดประเภทที่ 2 ที่ไม่ผ่านเกณฑ์

1. แจ้งผู้ประกอบการขายอาหารสดที่มีการชำแหละเนื้อสัตว์ ให้มีภาชนะรองรับน้ำหรือ
ของเหลวไม่ให้ไหลลงพื้นตลาด
2. จัดโครงการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร แก่ผู้ขายของประเภทอาหาร และมอบ
ใบประกาศด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเป็นเครื่องหมายแสดงให้เห็นถึงความปลอดภัยของอาหาร
3. แจ้งผู้ขายที่ไม่วางสินค้าประเภทอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. เพื่อให้ถูก
สุขลักษณะของอาหาร และทำให้น้ำซ้อมากยิ่งขึ้น