ด่วนที่สุด
ที่ อต ๐๐๒๓.๓/ว ๑๐๘๗

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอทุกอำเภอ และสำนักงานเทศบาลเมืองอุตรดิตถ์

ด้วยจังหวัดอุตรดิตถ์ โดยสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดอุตรดิตถ์ ได้จัดประชุมคณะทำงานพัฒนามาตรฐานตลาดและเขียงจำหน่ายเนื้อสุกร เมื่อวันที่ ๑ สิงหาคม ๒๕๖๒ ณ ห้องประชุมสำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดอุตรดิตถ์ ชั้น ๓ ศาลากลางจังหวัดอุตรดิตถ์ เพื่อจัดทำแผนปฏิบัติการพัฒนามาตรฐานตลาดและเขียงจำหน่ายเนื้อสุกร ปี ๒๕๖๒ กำหนดเกณฑ์ประเมินตลาดสดน่าซื้อ ตลาดนัดน่าซื้อ และสถานที่จำหน่ายสินค้าเนื้อสัตว์สะอาด (สุกร) เพื่อส่งเสริมและพัฒนาสถานที่จำหน่ายเนื้อสุกรสะอาดและปลอดภัย

ในการนี้ จังหวัดอุตรดิตถ์ ขอแจ้งเกณฑ์ประเมินตลาดสดน่าซื้อ ตลาดนัดน่าซื้อ และสถานที่จำหน่ายสินค้าเนื้อสัตว์สะอาด (สุกร) ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบ เพื่อประชาสัมพันธ์ให้ผู้ที่เกี่ยวข้องใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาตลาดและเขียงจำหน่ายเนื้อสุกรให้ได้มาตรฐานตามแผนปฏิบัติการที่กำหนดต่อไป สำหรับอำเภอขอความร่วมมือแจ้งเทศบาลตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบลพิจารณาดำเนินการด้วย

จังหวัดอุตรดิตถ์
๑๗ ตุลาคม ๒๕๖๒

จังหวัดอุตรดิตถ์

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดอุตรดิตถ์
กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น
โทร. ๐ ๕๕๔๐ ๓๐๐๘ ต่อ ๓ โทรสาร ๐ ๕๕๔๐ ๓๐๐๘ ต่อ ๗
ผู้ประสาน/ นางสุชาดา ฮวดยินดี โทร. ๐๘๗ ๓๑๘ ๒๓๐๔

Change For Good
เปลี่ยนเพื่อโลกที่ดีกว่า

ปฏิทินการดำเนินงานคณะทำงานพัฒนามาตรฐานตลาด และเขียงจำหน่ายเนื้อสุกร

กิจกรรม	ปีงบประมาณ ๒๕๖๓											
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๑. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นประชาสัมพันธ์เกณฑ์ประเมินให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ	↔											
๒. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นดำเนินการประเมินตนเอง แล้วพัฒนาตลาดและสถานที่จำหน่ายเนื้อสุกรในพื้นที่รับผิดชอบ โดยขอรับการสนับสนุนวิชาการจากคณะทำงานระดับอำเภอ		←	—	—	→							
๓. คณะทำงานระดับอำเภอตรวจประเมินตลาดและสถานที่จำหน่ายเนื้อสุกร แล้วรายงานผลให้คณะทำงานพัฒนามาตรฐานตลาดและเขียงจำหน่ายเนื้อสุกรทราบ						←	—	→				
๔. คณะทำงานพัฒนามาตรฐานตลาดและเขียงจำหน่ายเนื้อสุกร ตรวจประเมินตลาดและสถานที่จำหน่ายเนื้อสุกร									←	→		
๕. มอบรางวัลให้แก่ตลาดและสถานที่จำหน่ายเนื้อสุกรที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน											↔	
๖. สรุปผลการดำเนินงาน ปี ๒๕๖๓ และจัดทำแผน ปี ๒๕๖๔												↔

แบบประเมินตลาดสดน่าซื้อ (สุกร)

๑. ชื่อตลาด .....

ที่ตั้ง .....

ตำบล/แขวง .....อำเภอ/เขต .....

จังหวัด .....

จำนวนแผงค้า ..... แผง พื้นที่ ..... ตร.ม.

วันที่ประเมิน.....

๒. แบบประเมินตลาดสดน่าซื้อ

รายละเอียดที่ต้องประเมิน (ขั้นพื้นฐาน)	ผลการประเมิน		หมายเหตุ / คำแนะนำ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
๑. ภายในตัวตลาดมีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ ไม่ร้อน อบอ้าว หรืออับทึบ			
๒. มีการจัดการ ดูแล และควบคุมบริเวณแผง ทางเดิน ถนน ที่ตั้งรองรับมูลฝอยสาธารณะ และที่ตั้งที่รวบรวม มูลฝอย ให้สะอาดเรียบร้อยอยู่เสมอ			
๓. ตลาดและบริเวณโดยรอบไม่น้ำขังเฉอะแฉะ			
๔. รางระบายน้ำเสียภายในตลาดเป็นชนิดรางเปิด สำหรับรางระบายน้ำเสียรอบตลาด มีฝาปิดที่เปิดทำความสะอาดได้และสามารถระบายน้ำได้ ไม่มีน้ำขังไม่อุดตัน			
๕. ภายในห้องส้วมไม่มีกลิ่นเหม็น และมีการระบายอากาศดี			
๖. ระบบเก็บกักอุจจาระถูกสุขลักษณะ ไม่ชำรุด			
๗. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน			
๘. มีน้ำใช้ที่สะอาดไว้บริการอย่างเพียงพอ			
๙. ห้องส้วมแยกเพศ ชาย – หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน			
๑๐. มีการจัดวางสินค้า สิ่งของ วัสดุอุปกรณ์เป็นระเบียบ เรียบร้อย ไม่ให้เกะกะ รกรุงรัง และไม่มีกีดขวางทางเดิน			
๑๑. สินค้าประเภทอาหารและเครื่องใช้ที่เกี่ยวกับอาหารจะต้องวางสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม.			
๑๒. ให้มีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง			
๑๓. มีที่รองรับมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาลอย่างเพียงพอ และทำความสะอาดอยู่เสมอ			
๑๔. มีการดักมูลฝอยและบ่อดักไขมันก่อนปล่อยลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม			
๑๕. โครงสร้างอาคารมีความมั่นคง แข็งแรง ไม่ชำรุด พื้นตลาด ทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ไม่ลื่น ทำความสะอาดง่าย			
๑๖. มีการจัดการควบคุมป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรคไม่ให้รบกวนและก่อความรำคาญ			
๑๗. มีผู้ดูแลรับผิดชอบในการรักษาความสะอาด ความเป็นระเบียบเรียบร้อยและความปลอดภัยของตลาด			

รายละเอียดที่ต้องประเมิน (ขั้นพัฒนา)	ผลการประเมิน		หมายเหตุ / คำแนะนำ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
๑๘. แผงขายสินค้ามีความเข้มของแสงสว่างไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ลักซ์			
๑๙. แผงขายสินค้าทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย และสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. และไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์ แมลงพาหะนำโรค			
๒๐. จัดให้มีหมายเลขแผง ชื่อและที่อยู่ผู้ขายของ ติดตั้งประจำแผงและมองเห็นชัดเจน			
๒๑. ที่รองรับมูลฝอยประจำแผงที่ถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ			
๒๒. ที่รวบรวมมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาล อย่างเพียงพอและทำความสะอาดอยู่เสมอ			
๒๓. จัดให้มีที่เก็บน้ำสำรองหรือมีบริการน้ำสำรองไว้ให้เพียงพอต่อการใช้ในแต่ละวัน			
๒๔. ห้องส้วม ชาย – หญิง ที่ปัสสาวะชาย อ่างล้างมือพรน้อมสบู่ ต้องสะอาด ใช้การได้มีจำนวนเพียงพอและตั้งอยู่ในที่เหมาะสม			
๒๕. มีผู้ทำความสะอาดห้องส้วมอย่างน้อยวันละ ๒ ครั้ง			
๒๖. บริเวณห้องส้วม มีที่รองรับมูลฝอยทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด			
๒๗. มีการจัดการจำหน่ายสินค้า แต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน			
๒๘. มีชนิดและจำนวนเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสม ใช้การได้ ติดตั้งในบริเวณที่เห็นง่ายและสะดวกต่อการนำมาใช้งาน			
๒๙. จัดให้มีการบำรุงรักษาโครงสร้างต่าง ๆ ภายในตลาดให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ			
๓๐. มีการอำนวยความสะดวกด้านระบบการจราจร			
๓๑. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องแต่งกายเรียบร้อยมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี			
๓๒. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการใช้ กรรมวิธีการปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร			
๓๓. จัดให้มีตู้แสดงความคิดเห็นจากประชาชน			
๓๔. ทางเดินภายในอาคารตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร			
๓๕. มีการแยกมูลฝอยเป็นมูลฝอยสดและมูลฝอยทั่วไป			
๓๖. มีกลุ่ม / ชมรมผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ ผู้บริโภค หรืออื่น ๆ เช่น กิจกรรมการออกกำลังกาย			
๓๗. จัดให้มีการอบรมผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของในตลาดในด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม / สุขภาพอนามัย			
๓๘. น้ำเสียที่ผ่านออกจากระบบจะต้องได้มาตรฐาน (สำหรับตลาดที่มีขนาดพื้นที่ ตั้งแต่ ๒,๕๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป)			

หมายเหตุ เกณฑ์การพิจารณาในการรับรองตลาดสดน่าซื้อ

๑. ระดับดี ผ่านเกณฑ์ขั้นพื้นฐาน ๑๗ ข้อ

๒. ระดับดีมาก ผ่านเกณฑ์ขั้นพื้นฐาน ๑๗ ข้อ และเกณฑ์ขั้นพัฒนา ๑๘ ข้อขึ้นไป รวม ๓๕ – ๓๘ ข้อ

ผู้ตรวจประเมิน

ลงชื่อ .....
(.....)
ตำแหน่ง .....
หน่วยงาน .....

ลงชื่อ .....
(.....)
ตำแหน่ง .....
หน่วยงาน .....

ลงชื่อ .....
(.....)
ตำแหน่ง .....
หน่วยงาน .....

แบบประเมินตลาดนัดน่าซื้อ (สุกร)

๑. ชื่อตลาด .....

ที่ตั้ง .....

ตำบล/แขวง .....**อำเภอ/เขต** .....

จังหวัด .....

จำนวนแผงค้า ..... **แผง พื้นที่** ..... **ตร.ม.**

วันที่ประเมิน.....

๒. แบบประเมินตลาดนัดน่าซื้อ

รายละเอียดที่ต้องประเมิน (ขั้นพื้นฐาน)	ผลการประเมิน		หมายเหตุ / คำแนะนำ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
๑. ที่ตั้งของตลาดต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครกที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขอนามัย เว้นแต่จะมีวิธีการป้องกัน ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขให้ความเห็นชอบ			
๒. บริเวณสำหรับผู้ขายของประเภทอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วน โดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่มีน้ำขัง			
๓. แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรง มีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้			
๔. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคาโครงเหล็กคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่มหรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่งคงแข็งแรง			
๕. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่พอเพียงและถูกสุขลักษณะ			
๖. จัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณตลาดและมีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ			
๗. แยกการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารออกจากสินค้าประเภทอื่น			
๘. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดบริการ			
๙. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวไหลจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละลงสู่พื้นตลาด			
๑๐. ไม่จำหน่ายอาหารที่ไม่สะอาดหรือไม่ปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร			
๑๑. มิให้ผู้ใดนำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้เพื่อจำหน่าย			
๑๒. มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ			
๑๓. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ			
๑๔. ระหว่างขายสินค้าประเภทอาหาร ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ ต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล			
๑๕. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาล			
๑๖. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิดอาหาร			
๑๗. ในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหารต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร			
๑๘. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาดและจัดเก็บที่ถูกต้อง			

รายละเอียดที่ต้องประเมิน (ขั้นพัฒนา)	ผลการประเมิน		หมายเหตุ / คำแนะนำ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
๑๙. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ			
๒๐. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละและแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ			
๒๑. มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือนร้อน รำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง			
๒๒. ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่แท้จริง			
๒๓. ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร			
๒๔. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเล เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม			

หมายเหตุ เกณฑ์การพิจารณาในการรับรองตลาดนัดน่าซื้อ

๑. ระดับดี ผ่านเกณฑ์ขั้นพื้นฐาน ๑๘ ข้อ

๒. ระดับดีมาก ผ่านเกณฑ์ขั้นพื้นฐาน ๑๘ ข้อ และเกณฑ์ขั้นพัฒนา ๔ ข้อขึ้นไป รวม ๒๒ - ๒๔ ข้อ

ผู้ตรวจประเมิน

ลงชื่อ .....
(.....)
ตำแหน่ง .....
หน่วยงาน .....

ลงชื่อ .....
(.....)
ตำแหน่ง .....
หน่วยงาน .....

ลงชื่อ .....
(.....)
ตำแหน่ง .....
หน่วยงาน .....

แบบประเมินสถานที่จำหน่ายสินค้าเนื้อสัตว์สะอาด (สุกร)

ชื่อสถานที่จำหน่าย..... วันที่ตรวจ.....

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
๑. หลักเกณฑ์ทั่วไป			
๑.๑ เนื้อสัตว์ที่นำมาจำหน่ายต้องมาจากโรงฆ่าสัตว์ที่มีใบอนุญาตตั้งโรงฆ่าสัตว์ โรงพักสัตว์ และการฆ่าสัตว์ (ฆจส. ๒) และใบรับรองให้จำหน่ายเนื้อสัตว์ (แบบ รน.)			
๑.๒ ผู้ประกอบการต้องมีใบอนุญาต ให้ทำการค้าสัตว์หรือซากสัตว์ (แบบ ร.๑๐)			
๒. สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ (เลือกหัวข้อตรวจประเมิน ข้อ ๒.๑ หรือ ข้อ ๒.๒ แล้วแต่กรณี)			
๒.๑ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ในหรือนอกตลาด			
๒.๑.๑ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี ไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค			
๒.๑.๒ แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์หรือตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ ต้องมีวิธีการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน และป้องกันแมลงและสัตว์พาหะได้			
๒.๑.๓ มีก๊อกน้ำล้างมือพร้อมสบู่ หรือสารทำความสะอาด ซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียงและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			
๒.๒ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์			
๒.๒.๑ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องเป็นอาคารที่มั่นคงแข็งแรง			
๒.๒.๒ มีตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน พื้นผิวเรียบทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ดูดซับน้ำและสามารถฆ่าเชื้อโรคได้ บริเวณวางจำหน่ายเนื้อสัตว์มีความสูงไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี ไม่เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค			
๒.๒.๓ มีตู้จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิเนื้อสัตว์ไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียสตลอดเวลา			
๒.๒.๔ ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีวิธีการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันแมลงและสัตว์พาหะได้			
๒.๒.๕ มีก๊อกน้ำล้างมือพร้อมสบู่ หรือสารทำความสะอาด ซึ่งตั้งอยู่ในที่เหมาะสมหรือบริเวณใกล้เคียงและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			
๓. การจัดการควบคุมสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์			
๓.๑ มีการล้างทำความสะอาดบริเวณสถานที่จำหน่ายและบริเวณโดยรอบเป็นประจำทุกวันและดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ			
๓.๒ มีน้ำสะอาดสำหรับใช้ล้างทำความสะอาดอย่างเพียงพอ			
๓.๓ เนื้อสัตว์ที่วางจำหน่ายต้องมีการจัดวางเป็นระเบียบ แยกส่วนเนื้อสัตว์ออกจากเครื่องในสัตว์			

เกณฑ์การตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ
๓.๔ บริเวณที่จำหน่ายควรมีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอ สำหรับการมองเห็นสีของเนื้อได้อย่างชัดเจน			
๓.๕ มีที่รองรับมูลฝอยประจำสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ที่ถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ			
๔. อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้			
๔.๑ สิ่งของและเครื่องมือเครื่องใช้ต้องจัดวางอย่างเป็นระเบียบและมีที่จัดเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ			
๔.๒ เขียง มีดและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับเนื้อสัตว์ และเครื่องในสัตว์ ต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุคงทน สามารถทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์			
๔.๓ มีการล้างภาชนะ เครื่องมือและอุปกรณ์ โดยต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอก่อนการนำไปใช้			
๔.๔ ต้องมีเครื่องมืออุปกรณ์คีบเนื้อสัตว์สำหรับบริการผู้ซื้อ เพื่อใช้ในการเลือกซื้อเนื้อสัตว์			
๕. สุขลักษณะผู้จำหน่ายเนื้อสัตว์			
๕.๑ ผู้จำหน่ายต้องสวมเครื่องแต่งกายที่สะอาด มีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อน เช่น หมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน			
๕.๒ ผู้จำหน่ายต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล เช่น ล้างมือหลังออกจากห้องสุขา หรือสัมผัสสิ่งสกปรก			
๕.๓ ผู้จำหน่ายที่มีบาดแผลในส่วนที่ต้องสัมผัสกับเนื้อสัตว์ต้องปิดแผลให้มิดชิดด้วยวิธีการที่ป้องกันการปนเปื้อนไปยังเนื้อสัตว์ได้			
๕.๔ ในกรณีที่ผู้จำหน่ายสวมใส่เครื่องประดับที่นิ้วและมือต้องสวมใส่ถุงมือเพื่อป้องกันการปนเปื้อนก่อนสัมผัสกับเนื้อสัตว์			
๕.๕ ผู้จำหน่ายต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่แสดงอาการที่สังคมรังเกียจ			

หมายเหตุ เกณฑ์การพิจารณาในการรับรองสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์สะอาด (สุกร)
๑. แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ในและนอกตลาด ต้องผ่านหลักเกณฑ์จำนวน ๑๘ ข้อ
๒. ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์ ต้องผ่านหลักเกณฑ์จำนวน ๒๐ ข้อ

ผู้ตรวจประเมิน

ลงชื่อ .....
(.....)
ตำแหน่ง .....
หน่วยงาน .....

ลงชื่อ .....
(.....)
ตำแหน่ง .....
หน่วยงาน .....

ลงชื่อ .....
(.....)
ตำแหน่ง .....
หน่วยงาน .....