



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ องค์การบริหารส่วนตำบลตะบิ้ง สำนักปลัด โทร. ๐-๗๓๓๓-๐๖๓๘

ที่ ปน ๗๓๕๐๑ /- วันที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๓

เรื่อง รายงานผลการสำรวจข้อมูลตลาดนัดในพื้นที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

เรียน นายกององค์การบริหารส่วนตำบลตะบิ้ง

ตามที่กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ได้แจ้งแนวทางการพัฒนาเพื่อยกระดับตลาดที่อยู่ในสังกัดขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นให้ได้มาตรฐาน ใน ๗ ด้านย ตามหนังสือสั่งการ หนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๑๙.๓/ว ๑๕๗๑ ลงวันที่ ๑๗ เมษายน ๒๕๖๒ หนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๑๐.๖/ว ๑๐๔๑ ลงวันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๒ หนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ด่วนที่สุด ที่ มท ๐๘๑๐.๕/ว ๓๐๖ ลงวันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๑

ในการนี้ สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลตะบิ้ง ได้ดำเนินการสำรวจข้อมูลตลาดในพื้นที่ตำบลตะบิ้งเป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงขอรายงานให้ผู้บริหารทราบ โดยองค์การบริหารส่วนตำบลตะบิ้ง **ไม่มีตลาด** ที่อยู่ในความรับผิดชอบขององค์การบริหารส่วนตำบลตะบิ้ง (รายละเอียดตามเอกสารแนบท้าย)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

(ลงชื่อ)

(นายชาอูรี เจ๊ะแวง)

นักพัฒนาชุมชนปฏิบัติการ

ความเห็นของหัวหน้าสำนักปลัด

.....

(ลงชื่อ)

(นางสาวสุชานา ดีอราแม)

หัวหน้าสำนักปลัด

ความเห็นของปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลตะบิ้ง

.....

(ลงชื่อ)

(นางซาลือมา สาและ)

ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลตะบิ้ง

ความเห็นของนายกองค์การบริหารส่วนตำบลตะบิ้ง

.....

(ลงชื่อ)

(นายณัฐวุฒิ อาแวปุเตะ)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลตะบิ้ง

๕

## แบบสำรวจตลาดนัด

ชื่อตลาดนัด.....

### ส่วนที่ 1. ข้อมูลทั่วไป

1.1 สถานที่ตั้ง..... หมู่บ้าน/ซอย..... ตำบล.....

อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

1.2 ที่ตั้งอยู่ในเขตความรับผิดชอบของ

อบต. ระบุชื่อหน่วยงาน.....

มีการออกข้อบังคับตำบลเกี่ยวกับตลาดแล้ว  ยังไม่ออกข้อบังคับตำบล

เทศบาล ระบุชื่อหน่วยงาน.....

มีการออกเทศบัญญัติเกี่ยวกับตลาดแล้ว  ยังไม่ออกเทศบัญญัติ

1.3 พื้นที่ตลาดประมาณ ..... ตร.ม.

1.4 จำนวนวันที่ขายใน 1 สัปดาห์ /..... วัน (ระบุวันที่จำหน่าย.....)

### ส่วนที่ 2. ข้อมูลผู้ประกอบการตลาด/ผู้ดูแล/ผู้เก็บผลประโยชน์

2.1 ชื่อ-สกุล.....

2.2 อายุ..... ปี

2.3 เริ่มตั้งตลาดนัดมาตั้งแต่เดือน..... ปี พ.ศ.....

2.4 ผู้ประกอบการขออนุญาตท้องถิ่นหรือไม่

ขออนุญาตแล้ว  ไม่ได้ขออนุญาต  ไม่ทราบ

2.5 มีหน่วยงานของรัฐ/ท้องถิ่น/ส่วนกลาง เข้าไปตรวจสอบคุณภาพอาหารและสุขลักษณะของ  
การขายสินค้าหรือไม่

มี ระบุหน่วยงาน.....

ไม่มี  ไม่ทราบ

2.6 จำนวนแผงที่วางขายทั้งหมด.....แผง โดยแยกประเภทแผงดังต่อไปนี้

2.6.1 เนื้อสัตว์ จำนวน.....แผง

2.6.1.1 หมู จำนวน.....แผง

2.6.1.2 เป็ด, ไก่, สัตว์ปีก จำนวน.....แผง

2.6.1.3 วัว จำนวน.....แผง

2.6.1.4	อาหารทะเล	จำนวน .....	แผง
2.6.1.5	อื่นๆ (ระบุ).....	จำนวน .....	แผง
2.6.2	ผักสด	จำนวน.....	แผง
2.6.3	ผลไม้	จำนวน.....	แผง
2.6.4	ขนม/ของหวาน	จำนวน.....	แผง
2.6.5	อาหารปรุงสุก/อาหารพร้อมบริโภค	จำนวน.....	แผง
2.6.6	ของชำ/ของใช้ต่างๆ	จำนวน.....	แผง
2.6.7	อื่นๆ ระบุ.....	จำนวน.....	แผง
	ระบุ.....	จำนวน.....	แผง
	ระบุ.....	จำนวน.....	แผง

### ส่วนที่ 3. การจัดการขยะมูลฝอยและน้ำใช้

#### 3.1 การจัดการขยะมูลฝอย

- 3.1.1 จุกรรวบรวมขยะหรือไม่  มี  ไม่มี
- 3.1.2 กำจัดขยะโดย  เอกชน  เทศบาล/อบต.  
 อื่นๆ ระบุ.....
- 3.1.3 ความถี่ในการกำจัดขยะ  ทุกวัน  อื่นๆ ระบุ.....

#### 3.2 ข้อมูลน้ำใช้

- 3.2.1 แหล่งน้ำใช้  น้ำประปา  น้ำบาดาล  
 นำมาจากบ้าน  อื่นๆ ระบุ.....
- 3.2.2 ความเพียงพอ  มีเพียงพอ  ไม่เพียงพอ

ส่วนที่ 4 ข้อมูลรายละเอียดของแผงขายอาหารสดในตลาดนัดและการตรวจตัวอย่างอาหารด้วยชุดทดสอบทางเคมี

ชื่อตลาดนัด.....จังหวัด.....

หมายเลขแผง	ประเภทอาหารสด (เนื้อสัตว์, ผัก, อาหารหมักดอง)	ลักษณะแผง (ระบุ) แคร่ไม้, โต๊ะไม้, สเตนเลส, วางบนพื้น, อื่นๆ	ความสูงของแผง		การทำความสะอาดแผงหลังขาย		การเก็บรักษาเนื้อสัตว์		การล้างมือ			ผลการตรวจด้วยชุดทดสอบทางเคมี									
			< 60 ซม.	> 60 ซม.	ทำ (ระบุวิธี)	ไม่ทำ	แช่น้ำแข็ง	ไม่แช่น้ำแข็ง	ไม่ล้าง	ล้างด้วยน้ำ	ล้างด้วยน้ำและสบู่	บอแรกซ์		ฟอร์มอลิน		สารกันรา		สารฟอสฟอรัส			
												ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์		

✓ = ผ่านเกณฑ์      × = ไม่ผ่านเกณฑ์

ส่วนที่ 5 ข้อมูลรายละเอียดของแผงจำหน่ายอาหารปรุงสุก/อาหารพร้อมบริโภคในตลาดนัดและการตรวจตัวอย่างอาหารด้วยชุดทดสอบทางแบคทีเรีย

ชื่อตลาดนัด.....จังหวัด.....

หมายเลขแผง	ประเภทอาหารปรุงสุก/ อาหารพร้อมบริโภค (ระบุ)	ลักษณะแผง (ระบุ) แคร์ไม์, ติ่มซำ, สเตน เลส, วางบนพื้น, อื่นๆ	ความสูง ของแผง		การปกปิด อาหาร		การทำความสะอาด แผงหลังขาย		การล้างมือ			ผลการตรวจด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI – Medium)	
			< 60 ซม.	> 60 ซม.	ปกปิด	ไม่ ปกปิด	ทำ (ระบุ)	ไม่ทำ	ไม่ล้าง	ล้างด้วย น้ำ	ล้างด้วยน้ำและสบู่	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์

✓ = ผ่านเกณฑ์      ✗ = ไม่ผ่านเกณฑ์