



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่
รับที่.....05597
วันที่ ๑๑ มี.ค. ๒๕๕๗
เวลา

ที่ สธ ๐๙๒๐.๐๕/ว ๕๖๖

ศูนย์อนามัยที่ ๑๐ เชียงใหม่  
 ๕๑ ถนนประชาสัมพันธ์ ตำบลช้างคลาน  
 อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๑๐๐

☞ เมษายน ๒๕๕๗

กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีพ
รับที่ ๗๑๒
วันที่ ๑๗ มี.ค. ๕๗
เวลา ๑๖.๐๐

เรื่อง ส่งเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ

เรียน นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบประเมินการพัฒนายกระดับตลาดนัด นำซื้อ จำนวน ๑ แผ่น  
 ๒. คำอธิบายในการใช้เกณฑ์มาตรฐานประเมิน จำนวน ๔ แผ่น

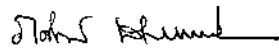
ด้วยกรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ได้ปรับปรุงเกณฑ์ตลาดนัด นำซื้อ ตามข้อคิดเห็นของผู้ใช้งานในพื้นที่ เพื่อให้สามารถนำเกณฑ์ไปใช้ประเมินได้อย่างเหมาะสมกับสภาพความเป็นจริง และมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น โดยเกณฑ์ที่ปรับใหม่ ได้แบ่งการประเมินเป็น ๓ ระดับ คือ ระดับพื้นฐาน ๑๐ ข้อ ระดับดี ๑๕ ข้อ และระดับดีมาก ๒๐ ข้อ

ดังนั้น ทางศูนย์อนามัยที่ ๑๐ เชียงใหม่ จึงขอส่งแบบประเมินการพัฒนา และยกกระดบั ตลาดนัด นำซื้อ ที่ปรับใหม่มาให้ทางสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ใช้ในการดำเนินงานและนำไปปฏิบัติต่อไป ตามรายละเอียดที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและดำเนินการต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

เรียน นาย. ส.จ. นว.


  
 (นาย. นว. นว. นว.)  
 ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๑๐

- เพื่อไม่ให้เกิดปัญหา
- ส่งเกณฑ์ (๑๐ ข้อ) ให้มาช่วยกัน ตรวจสอบ ไม่ซื้อ
- ต้องใหม่ แล้วมาช่วยแก้ไข ให้ได้ใช้ประเมิน
- ให้ในควมของชุมชนฯ ไปลงงาน จนได้รับผล
- เมื่อได้ใหม่ มาช่วยแก้ไข

น.น.น.  
 ๑๖ มี.ค.๕๗

ชอบ-ดำเนินการ

กลุ่มพัฒนานามัยสิ่งแวดล้อม  
 โทร. ๐ ๕๓๒๗ ๒๗๔๐ ต่อ ๖๑๖  
 โทรสาร ๐ ๕๓๒๗ ๔๐๑๔

  
 (นาย. นว. นว. นว.)  
 ผู้อำนวยการสาธารณสุขอำเภอ ภูมินทร์ราชการแทน  
 นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

## ส่วนที่ 1 รหัสตลาด (เฉพาะเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัย)

ตัวอย่าง 

0	1	-	2	-	0	0	1
---	---	---	---	---	---	---	---

01 = ศูนย์อนามัยที่ 1

2 = ตลาดประเภทที่ 2

001 = ลำดับที่

		-		-			
--	--	---	--	---	--	--	--

## ส่วนที่ 2 รายละเอียดตลาด

ชื่อตลาด.....เลขที่.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

เลขที่ใบอนุญาต  ไม่มี มี

เลขที่ใบอนุญาต .....วันที่ออก.....วันที่หมดอายุ.....

ออกโดย.....พื้นที่.....ตรม.

เปิดทำการ ปี พ.ศ. ....จำนวนแผง/เปิดขาย.....

เวลาเปิดทำการ  ทุกวัน  สัปดาห์ละ.....วัน

ชื่อ-สกุล (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้รับผิดชอบดูแล).....ตำแหน่ง.....

ที่อยู่.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

## ส่วนที่ 3 แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำซื้อ

## ส่วนที่ 4 คำชี้แจง

1. แบบประเมินนี้ใช้สำหรับประเมินสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่า

ด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551

2. แบบประเมินแบ่งการประเมินออกเป็น 3 ระดับ คือ ระดับพื้นฐาน 10 ข้อ ระดับดี 15 ข้อ และระดับดีมาก 20 ข้อ

3. แบบประเมินฉบับนี้ ขอให้จัดทำ 3 ชุด คือ ตัวจริงให้เก็บไว้ที่ผู้ประกอบการ สำเนา 1 ให้ ศูนย์อนามัย สำเนา 2 ให้หน่วยงานผู้ประเมินหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

4. ข้อมูลที่ได้จากการประเมิน ให้ผู้ประเมินสรุปและแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและกรมอนามัย

5. หน่วยงานผู้ประเมิน ได้แก่ หน่วยงานระดับภูมิภาคและท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เทศบาล อบต. โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป โรงพยาบาลชุมชน ฯลฯ

### แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำซื้อ

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
<b>ผ่านเกณฑ์ระดับพื้นฐาน</b>			
1. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย			
2. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุม ผ้าใบ เต็นท์ รั่มหรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสถานที่มั่นคงแข็งแรง			
3. บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วน โดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง			
4. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละไหลลงสู่พื้นตลาด			
5. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้			
6. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการบักปิด			
7. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ สินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเน็ตคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล. และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร			
8. มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ			
9. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ			
10. แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน ได้แก่ ๔ ชนิด ฟอर्मาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว			

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
<b>ผ่านเกณฑ์ระดับดี</b>			
11. จัดหาน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ			
12. จัดให้มีห้องส้วม ที่สะอาดและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ			
13. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาด และจัดเก็บอย่างถูกต้อง			
14. ไม่มีแสงหรือวัสดุอันตรายที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพเป็นจริง.			
15. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเล เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม			
<b>ผ่านเกณฑ์ระดับดีมาก</b>			
16. ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร			
17. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร			
18. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ			
19. มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง			
20. มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ			

## คำอธิบายเกณฑ์ประเมิน “ตลาดนัด น่าซื้อ”

### รายละเอียดที่ต้องประเมิน

คำอธิบาย

#### ผ่านเกณฑ์ระดับพื้นฐาน

1. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย

รายละเอียดทะเบียนประกอบด้วย

- ชื่อ-นามสกุล (ผู้ขายของ)
- ที่อยู่
- เบอร์โทรศัพท์ที่ติดต่อได้สะดวก
- ประเภทสินค้าที่จำหน่าย

2. กรณีที่มีโครงสร้าง เฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็กคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเตี้ยกว่าดินต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง

ตลาดนัดเป็นตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร ผู้ขายของอาจป้องกันแดดหรือฝนโดยเต็นท์ เป็นโครงเหล็กคลุมผ้าใบ หรือร่ม จำเป็นต้องมีการจัดตั้งให้อยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง เพื่อป้องกันอันตรายที่จะเกิดแก่ผู้ขายและผู้ซื้อ

3. บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นที่เรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง

เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และเพื่อให้สามารถล้างหรือทำความสะอาดได้ง่าย พื้นตลาดบริเวณที่จำหน่ายอาหารจึงควรมีลักษณะ เรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น พื้น เช่น พื้นคอนกรีต พื้นปูด้วยคอนกรีตสำเร็จ หรือ พื้นลาดด้วยยางแอสฟัลท์ เป็นต้น ไม่ชำรุดเป็นหลุม เป็นบ่อ มีน้ำขังจนเป็นแหล่งสะสมความสกปรก

4. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้รื้อหรือของเหลือจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละไหลลงสู่พื้นตลาด

แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ อาหารทะเล อาหารแช่แข็ง หรือผักสด ส่วนใหญ่จะมีน้ำหรือของเหลือจากกการล้าง การละลายของน้ำแข็ง หรือการใช้รถหรือจุ่มอาหาร ถ้าตกลงสู่พื้นจะทำให้พื้นสกปรกและเน่าได้ จำเป็นต้องมีการป้องกันให้น้ำหรือของเหลือจากแผงลงสู่พื้นตลาดโดยอาจมีการต่อท่อหรืออุปกรณ์อื่นสำหรับระบายน้ำ หรือจัดให้รางระบายน้ำไม่ให้ตกลงสู่พื้นโดยตรง

<p>5. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทั่วความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้</p>	<p>ต้องเตรียมปรุงและวางอาหารจำหน่าย บนแผงจำหน่ายสินค้าที่ทำจากวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟมเก่า หรืออาจเป็นโต๊ะพับ ฯลฯ อยู่ในสภาพดี ไม่แตกชำรุดหรือ อาจใช้แผ่นพลาสติกหรือแผ่นโฟมที่ผลิตจากพลาสติกปูทับบนโต๊ะหรือแผง และต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร</p>
<p>6. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด</p>	<p>อาหารประเภทปรุงสำเร็จ หมายถึง อาหารที่ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งส่วนของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ต้องมีการปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน</p>
<p>7. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของ สินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมผ้ากันเปื้อน และหมวกหรือเน็ตคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักสุขลักษณะอาหาร</p>	<p>ผู้ขายและผู้ช่วยขายของประเภทอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อแขน ใ้ผ้ากันเปื้อน ไม่เอหรือจากรคออาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่พร้อมรับประทานโดยตรง ล้างมือให้สะอาดก่อนหยิบหรือจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่หรือดื่มสุรา</p>
<p>8. มีพื้นที่รวบรวม หรือทิ้งของรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ</p>	<p>พื้นที่รวบรวมหรือทิ้งของรับมูลฝอยควรจัดให้มีอย่างเพียงพอ ที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน และมีลักษณะเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด โดยคำนึงถึงของเจ้าพนักงานสาธารณสุข</p>
<p>9. มีการทำความสะอาดเป็นประจำทุกวันมีอยู่ทำการ</p>	<p>โดยเฉพาะแผงจำหน่ายอาหารสดและแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ต้องมีการกวาดเก็บและล้างหรือทำความสะอาดทุกวันมีอยู่ทำการ สำหรับแผงจำหน่ายอาหารควรมีการทำความสะอาดก่อนและหลังการจำหน่ายทุกครั้ง</p>
<p>10. แผงจำหน่ายอาหารผ่านการตรวจตรวจสอบสารปนเปื้อน ได้แก่ 4 ชนิด ฟอสฟอรัส, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว</p>	<p>จัดให้มีการสุ่มตรวจอาหารโดยชุดทดสอบ โดยสุ่มตัวอย่างแผงจำหน่ายอาหารสดร้อยละ 30 ของแผงจำหน่ายอาหารทั้งหมด (โดยจำนวนตัวอย่างที่ตรวจจอตอแผงอยู่ในดุลพินิจของเจ้าหน้าที่) และตัวอย่างที่สุ่มตรวจต้องไม่พบสารปนเปื้อน</p>

ผ่านเกณฑ์ระดับดี	
11. จัดใหม่บ้านประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ	ควรจัดให้ผู้ใช้ได้เข้าถึงสิ่งสินค้า สิ่งอำนวยความสะดวก หรือสิ่งตลาดอย่างเพียงพอ โดยตามกฎกระทรวงไม่ได้กำหนดให้ตลาดต้องจำหน่ายตามระบบท่อ อาจเป็นที่เก็บสำรองน้ำไว้ใช้ให้มีปริมาณเพียงพอต่อการการใช้งานในแต่ละวันและสะดวกต่อการนำมาใช้ แต่เจ้าหน้าที่ต้องเดินออกแนะนำให้เจ้าหน้าที่ในระบบท่อเพื่อป้องกันน้ำเป็นน้ำใช้และเป็นการอำนวยความสะดวกให้กับผู้ขายของ
12. จัดใหม่ห้องล้าง ที่ปลาสวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ	จัดให้ใหม่ห้องล้าง ที่ปลาสวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ เพื่อให้บริการแก่ผู้ขายของ และถูกค่าที่มาใช้บริการในตลาด โดยอาจจัดให้ในรูปแบบต่าง ๆ ตามความเหมาะสมของพื้นที่ เช่น ส่วนเคลื่อนที่ ส่วนสาธารณะ ส่วนเอกชน หรือส่วนหน่วยงานราชการที่เตรียมอนุญาติให้ใช้ในบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ ให้มีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน 50 เมตร และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด
13. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาด และจัดเก็บถูกต้อง	ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช่ เช่น เขียง งาน ขาม ช้อนและส้อม ตะเกียบ และแก้วน้ำ ต้องสะอาดและปลอดภัย
14. ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง	ต้องไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใด ที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง เช่น หลอดไฟสีแดง หลอดไฟสีชมพู ที่จะทำให้อาหารดูให้ สีแดงสดกว่าสภาพจริง เป็นต้น
15. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม	อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เช่น อาหารทะเล อาหารแช่แข็ง ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิ ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ และการนำมาจำหน่ายควรมีน้ำแข็งรองด้านล่างหรือวางทับไว้เพื่อรักษาคุณภาพของสินค้า
ผ่านเกณฑ์ระดับดีมาก	
16. ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร	ทางเดินในตลาดควรกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร เพื่อประโยชน์ในการสัญจรของผู้ที่เข้ามาซื้อสินค้าและใช้ในการขนส่งสินค้า อีกทั้งเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการตีแย่งแผงจำหน่ายสินค้าและอึดจนเกินไป
17. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของจำนวนแผง ต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขภาพและการอาหาร	ผู้ขายและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของจำนวนแผง ต้องผ่านการอบรมเพื่อที่จะได้มีความรู้ มีการปฏิบัติตามที่ถูกต้อง ลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของอาหาร โดยผู้ขาย

<p>18. จัดให้มีพื้นที่ทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์แช่แข็งและ แผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ</p>	<p>ในการมีพื้นที่ปรับปรุง การล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ภายในตลาด ต้องมีการจัดพื้นที่สำหรับล้างทำความสะอาด โดยต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. หากตลาดไม่มีการอนุญาตให้ล้างในพื้นที่ตลาด ก็ไม่จำเป็นต้องมีจุดล้างดังกล่าว</p>
<p>19. มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีสิ่งสกปรกอยู่อย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง</p>	<p>ในการมีน้ำทิ้งจากงานห้องเย็นโดยคนงานของเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจกำหนดให้จัดให้มีบ่อตกไขมันหรือบ่อพักน้ำเสีย ก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะก็ได้ และต้องดูแลไม่ให้กลิ่นเหม็นเป็นประจำวัน</p>
<p>20. มีการควบคุมดูแลให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ</p>	<p>ในการประกอบกิจการตลาด ต้องมีการควบคุมดูแลให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ เช่น เสียงดัง แสงกระพริบ ความสั่นสะเทือน หรือมีกลิ่นเหม็น เป็นต้น</p>