

คู่มือ ตลาดนัด น้ำซื่อ



สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ
กรมอนามัย
กระทรวงสาธารณสุข



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH



ตลาดนัด น้ำซ้อย
Temporary Market

คู่มือ ตลาดนัด น้ำซ้อย



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย
กระทรวงสาธารณสุข

หนังสือ คู่มือตลาดนัด นำซื้อ

พิมพ์ครั้งที่ 1 : มกราคม 2564

จำนวนพิมพ์ : 2,300 เล่ม

ผู้ประสานงาน : นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
และพิสูจน์อักษร

จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
โทรศัพท์ 0-2590-4178
โทรสาร 0-2590-4186, 0-2590-4188
<http://foodsan.anamai.moph.go.th>

พิมพ์ที่ : ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

ISBN : 978-616-11-4538-5



คำนำ

คู่มือการดำเนินงานตลาดนัด นาสื่อ เล่มนี้ จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้ความรู้แก่เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน เจ้าของตลาด และผู้ขายของในตลาด ตลอดจนผู้สนใจและผู้เกี่ยวข้องในเรื่องมาตรฐานตลาดนัด และนำไปใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงานปรับปรุงตลาดนัด ให้ได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ทั้งป้องกัน หรือลดปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม หรือ เหตุรำคาญที่เกิดขึ้นจากการประกอบกิจการตลาดนัด โดยตลาดนัดจัดเป็น ตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม โดยในการพัฒนาตลาดนัด จำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือจากภาคีเครือข่าย ทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐ และเอกชนซึ่งหมายถึงเจ้าของหรือผู้ประกอบการ ตลาดนัดและผู้ขายของในตลาด เข้ามามีส่วนร่วมในการปรับปรุงและยกระดับ ให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน ตลาดนัด นาสื่อ

กรมอนามัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่า คู่มือเล่มนี้จะช่วยให้เจ้าหน้าที่ ผู้ปฏิบัติงานทั้งส่วนภูมิภาคและส่วนท้องถิ่น ตลอดจนเจ้าของตลาดและ ผู้ขายของในตลาดนัด ได้มีความรู้ ความเข้าใจและนำไปสู่การปรับปรุงพัฒนา ตลาดนัดให้ได้มาตรฐาน มีการจัดการอาหารที่จำหน่ายให้สะอาด ปลอดภัย อันจะส่งผลต่อสุขภาพอนามัย ที่ดีของประชาชนผู้บริโภคต่อไป

กรมอนามัย

มกราคม 2564

สารบัญ

หน้า

บทที่ 1 ความเป็นมาและวัตถุประสงค์โครงการ	5
บทที่ 2 แบบประเมินและการรับรองมาตรฐาน ตลาดนัด น่าซื้อ	8
บทที่ 3 เกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น่าซื้อ	12
บทที่ 4 แนวทางการดำเนินงานพัฒนาตลาดนัด น่าซื้อ	23
คณะผู้จัดทำ	28



บทที่ 1

ความเป็นมาและวัตถุประสงค์โครงการ

ในช่วงทศวรรษที่ผ่านมา ประเทศไทยได้มีการเปลี่ยนแปลงทางด้านเศรษฐกิจและสังคมอย่างมากส่งผลให้วิถีความเป็นอยู่ โดยเฉพาะพฤติกรรม การบริโภคอาหารของประชาชนเปลี่ยนแปลงไปจากการปรุงประกอบอาหารเองที่บ้านเป็นการบริโภคอาหารนอกบ้าน ซึ่งอาจเสี่ยงต่อการได้รับอาหารและ น้ำที่ไม่สะอาด มีการปนเปื้อนของเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นพิษอันอาจเกิด อันตรายต่อสุขภาพได้

“ตลาดนัด” ถือเป็นแหล่งสำคัญในการกระจายสินค้าสู่ผู้บริโภค ทั้งในเขตเมืองและเขตชนบท เนื่องจากสามารถเข้าถึงชุมชนต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี มีสินค้าอุปโภคและบริโภคราคาถูก จำหน่ายหลากหลายประเภท ได้แก่ อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จ เสื้อผ้า ของใช้ต่าง ๆ สำหรับการจัดตั้ง ตลาดนัด หรือ ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร) ได้มีจำนวน การจัดตั้งเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากเข้าถึงง่าย ความสะดวก และเป็นที่ยอมรับของ ประชาชน ตลาดนัดในแต่ละชุมชนส่วนใหญ่มีการขยายวันเปิดทำการเป็นประจำ และมีความถี่มากขึ้น หากตลาดนัดมีการจัดการสุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม ที่ไม่ดีพออาจจะกลายเป็นแหล่งแพร่ระบาดของโรคติดต่อทางอาหารและน้ำได้ เช่น บริเวณสถานที่ตั้งตลาดมีสภาพสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ได้แก่ พื้นที่ตั้งตลาดเป็นพื้นดิน มีฝุ่นฟุ้งกระจาย มีน้ำขัง ขยะตกค้าง มีกลิ่นเหม็น เป็นแหล่งของสัตว์พาหะนำโรค ประกอบกับสถานการณ์ตลาดนัดส่วนใหญ่



ยังไม่ได้ขออนุญาตจัดตั้งจากหน่วยงานในพื้นที่ที่รับผิดชอบ และสถานที่ตั้งเป็นพื้นที่เช่าทำให้การดำเนินงานปรับปรุง และพัฒนายังมีข้อจำกัดอยู่ รวมทั้งผู้ประกอบการตลาด/เจ้าของตลาดยังขาดความเข้าใจ หรือมีความรู้เกี่ยวกับเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด นำซื้อ” จึงอาจไม่ให้ความร่วมมือในการพัฒนาตลาดนัดได้ ดังนั้นหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องต้องเข้ามาควบคุมดูแลตลาดนัดให้ถูกสุขลักษณะ โดยอาศัยพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม และกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 ส่วนที่ 2 ตลาดประเภทที่ 2 ซึ่งได้ให้อำนาจแก่ราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อกำหนดของท้องถิ่น เพื่อควบคุมกิจการตลาดในพื้นที่ ทำให้เจ้าของตลาดต้องขออนุญาตประกอบกิจการตลาดต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดท้องถิ่น

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ซึ่งเป็นหน่วยงานวิชาการที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการวิจัยและพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร จึงได้จัดทำคู่มือหลักเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด นำซื้อ” เล่มนี้ขึ้น เพื่อให้หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น เจ้าของตลาด ผู้ประกอบการ รวมถึงผู้บริโภค ได้มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เกิดความร่วมมือและร่วมกันส่งเสริมให้มีการพัฒนาตลาดนัด โดยเริ่มตั้งแต่การขึ้นทะเบียนขออนุญาตจัดตั้งตลาดนัด และต้นตัวในการจัดการสิ่งแวดล้อมให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม เพื่อให้เป็น “ตลาดนัด นำซื้อ” ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551



วัตถุประสงค์การพัฒนา “ตลาดนัด น่าน้ำซื่อ”

1. เพื่อดำเนินการพัฒนาตลาดนัดให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม และกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551
2. เพื่อส่งเสริมให้เกิดความรู้ ความเข้าใจถึงแนวทางการพัฒนาตลาดนัดให้มีสถานที่ที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ จำหน่ายอาหารปลอดภัยและใส่ใจผู้บริโภค
3. เพื่อส่งเสริมให้เกิดความตื่นตัว และร่วมมือกันของภาคีเครือข่ายทั้งภาครัฐ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และผู้บริโภค เพื่อร่วมมือกันพัฒนาปรับปรุงตลาดนัดทั่วประเทศ ให้มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าน้ำซื่อ”

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีการจัดการตลาดนัดในพื้นที่ให้มีการจัดการสุขลักษณะของตลาดที่ดีทั้งด้าน สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม คัดกรองผู้บริโภค และอาหารปลอดภัย เพื่อให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าน้ำซื่อ” รวมถึงลดความเสี่ยงในการเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารของประชาชนและนักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการตลาดนัด



บทที่ 2

แบบประเมินและการรับรองมาตรฐาน ตลาดนัด น้ำซึ้อ

นิยาม “ตลาดนัด”

ตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสัญลักษณ์ของตลาด พ.ศ. 2551 ซึ่งหมายถึง ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร (รวมถึงมีลักษณะที่กำหนดไว้ตามกฎกระทรวง เช่น กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสา หลังคา เติ้นท์ ต้องมั่นคงแข็งแรง)

การรับรองมาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ”

เกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ” ประกอบด้วยข้อกำหนดของเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 20 ข้อ โดยครอบคลุมใน 3 ด้าน ได้แก่

- ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม
- ด้านความปลอดภัยของอาหาร
- ด้านคุ้มครองผู้บริโภค

การประเมินมาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ” แบ่งออกเป็น 3 ระดับ

ระดับการประเมิน	จำนวนข้อที่ผ่าน	ผู้ประเมิน
ระดับพื้นฐาน	ผ่าน 10 ข้อ (ข้อ 1 - ข้อ 10)	องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
ระดับดี	ผ่าน 15 ข้อ (ข้อ 1 - ข้อ 15)	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
ระดับดีมาก	ผ่าน 20 ข้อ (ข้อ 1 - ข้อ 20)	ศูนย์อนามัย / สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง



ป้ายรับรองมาตรฐาน “ตลาดนัด นำซื้อ”



ขนาดป้ายรับรอง : 50 เซนติเมตร x 50 เซนติเมตร



แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับ “ตลาดนัด น้ำซึ้อ”

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
เกณฑ์ระดับพื้นฐาน			
1. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย			
2. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่มหรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคง แข็งแรง			
3. บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วน โดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง			
4. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละไหลลงสู่พื้นตลาด			
5. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้			
6. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด			
7. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของสินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมหน้ากากป้องกันและหมวกหรือเน็ตคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร			
8. มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ			
9. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ			
10. แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ ฟอร์มาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว			
เกณฑ์ระดับดี			
11. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ			
12. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ			



รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
13. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย และจัดเก็บอย่างถูกต้อง			
14. ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง			
15. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเล เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม			
เกณฑ์ระดับดีมาก			
16. ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร			
17. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร			
18. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ			
19. มีการกักน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง			
20. มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญมลพิษที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ			

คำแนะนำของผู้ประเมิน

.....

.....

สรุปผลการตรวจ

☐

ไม่ผ่าน

☐

ระดับ

☐

พื้นฐาน

☐

ดี

☐

ดีมาก

ตำแหน่ง

ผู้รายงาน

วันที่ เดือน..... พ.ศ.



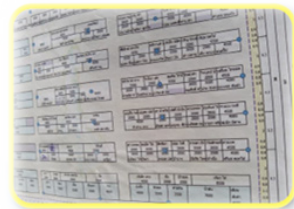
บทที่ 3

เกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าซื้อ”

1. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย

ผู้ประกอบการกิจการตลาดนัด ต้องจัดทำทะเบียนผู้ขายของในตลาด เพื่อที่จะทราบจำนวนผู้ขายของ และสามารถติดตามตรวจสอบได้ หากเกิดเหตุการณ์ต่าง ๆ โดยทะเบียนควรจะต้องประกอบด้วย

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



2. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง

ตลาดนัดเป็นตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร ผู้ขายของอาจป้องกันแดดหรือฝน โดยเต็นท์เป็นโครงเหล็กคลุมผ้าใบ หรือร่ม จำเป็นต้องมีการจัดตั้งให้อยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง เพื่อป้องกันอันตรายที่จะเกิดแก่ผู้ขายของและผู้ซื้อ



3. บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่น้ำขัง



เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และเพื่อให้สามารถล้างหรือทำความสะอาดได้ง่าย พื้นตลาดบริเวณที่จำหน่ายอาหาร จึงควรมีลักษณะเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น เช่น พื้นคอนกรีต พื้นที่ปูด้วยคอนกรีตสำเร็จ หรือ พื้นราดด้วยยางแอสฟัลท์ เป็นต้น ไม่ชำรุด เป็นหลุม เป็นบ่อ มีน้ำขังจนเป็นแหล่งสะสมความสกปรก

4. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละไหลลงสู่พื้นตลาด



แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ อาหารทะเล อาหารแช่แข็ง หรือ ผักสด ส่วนใหญ่จะมีน้ำหรือของเหลวจากการล้าง การละลายของน้ำแข็ง หรือการไฉ่รด หรือจุ่มอาหาร ถ้าน้ำหยดตกลงสู่พื้น จะทำให้พื้นสกปรกและแฉะได้ จำเป็นต้องมีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวไหลลงสู่พื้นตลาด โดยอาจมีการต่อท่อหรืออุปกรณ์อื่นสำหรับระบายน้ำ หรือจัดให้มีภาชนะรองน้ำมิให้ตกลงสู่พื้นโดยตรง



5. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และอาจเป็นแบบพับเก็บได้

แผงจำหน่ายอาหาร ต้องเตรียม ปู และ วางอาหารจำหน่ายบนแผงจำหน่ายสินค้า ที่ทำจากวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟเมก้า หรืออาจเป็นโต๊ะพับ ฯลฯ อยู่ในสภาพดี ไม่แตก ชำรุด หรืออาจใช้แผ่นพลาสติก หรือ แผ่นไวนิลที่สภาพดีปูทับบนโต๊ะหรือแผง และต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร



6. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด

อาหารประเภทปรุงสำเร็จ หมายถึง อาหารที่ได้ผ่านการทำประกอบหรือปรุงสำเร็จ พร้อมทั้งจะรับประทานได้ รวมทั้งของหวาน และเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

ต้องมีการปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน จากสัตว์หรือแมลง การไอจาม รวมทั้งสามารถป้องกันฝุ่นที่อาจปลิวตกลงสู่อาหาร



7. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของสินค้าประเภทอาหาร ต้องสวม ผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเน็ตคลุมผม และปฏิบัติตาม หลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบ อาหารต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ผู้ขายและผู้ช่วยขายของประเภทอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเน็ตคลุมผม ไม่ไอหรือจามรดอาหาร ต้องใช้อุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหาร เช่น ที่คีบ เป็นต้น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหาร ที่พร้อมรับประทานโดยตรง ไม่สูบบุหรี่หรือดื่มสุราขณะขายของ รวมทั้ง ต้องล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอด้วยสบู่และน้ำสะอาด โดยเฉพาะก่อนปฏิบัติงาน หลังออกจากส้วม หรือหลังจากหยิบจับสิ่งสกปรกทุกครั้ง



8. มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างพอเพียงและถูกสุขลักษณะ

ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยควรจัดให้มีอย่างพอเพียงที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน และมีลักษณะเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข



9. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ

แผงจำหน่ายอาหารสดและแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ต้องมีการกวาด เก็บและล้าง หรือทำความสะอาดทุกวันที่เปิดทำการ สำหรับแผงจำหน่ายอาหารควรมีการทำความสะอาดก่อนและหลังการจำหน่ายทุกครั้ง



10. แฉงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ ฟอ์มาลิน สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว

จัดให้มีการสุ่มตรวจอาหารด้วยชุดทดสอบเพื่อตรวจสอบสารปนเปื้อน โดยสุ่มตัวอย่างแฉงจำหน่ายอาหารสด ร้อยละ 30 ของแฉงจำหน่ายอาหารทั้งหมด และตัวอย่างที่สุ่มตรวจต้องไม่พบสารปนเปื้อน



11. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างพอเพียง

ตลาดนัด ควรจัดให้มีน้ำใช้ไว้สำหรับล้างสินค้า ล้างภาชนะอุปกรณ์ หรือ ล้างตลาดอย่างพอเพียง

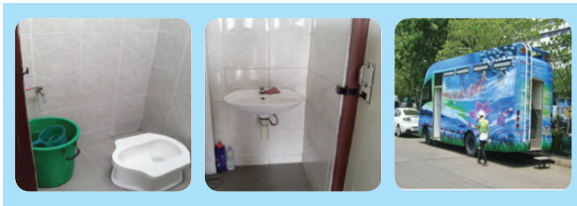


โดยกฎกระทรวงไม่ได้กำหนดให้ตลาดต้องจ่ายน้ำตามระบบท่อ อาจเป็นที่เก็บสำรองน้ำไว้ใช้ให้มีปริมาณพอเพียงต่อการใช้งานในแต่ละวันและสะดวกต่อการนำน้ำมาใช้ แต่เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจแนะนำให้จ่ายน้ำผ่านระบบท่อ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในน้ำใช้และเป็นการอำนวยความสะดวกให้กับผู้ขายของ



12. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือที่พอเพียง และ ถูกสุขลักษณะ

ตลาดนัดจัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่พอเพียง และ ถูกสุขลักษณะเพื่อให้บริการแก่ผู้ขายของและลูกค้าที่มาใช้บริการในตลาดนัด โดยอาจจัดให้ในรูปแบบต่าง ๆ ตามความเหมาะสมของพื้นที่ เช่น ส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชน หรือส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาต ให้ใช้ในบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ให้มีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน 50 เมตร และ เปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด



13. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและ ปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาด และจัดเก็บอย่างถูกต้อง

ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ เช่น เขียง จาน ชาม ช้อนและส้อม ตะเกียบ และแก้วน้ำ ต้องสะอาด และปลอดภัย ควรมีการปกปิด และขนย้าย ในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น บรรจุในกล่องพลาสติกที่มีฝาปิด เป็นต้น



14. ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหาร ต่างจากสภาพที่เป็นจริง



ต้องไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้
ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจาก
สภาพที่เป็นจริง เช่น หลอดไฟสีแดง
หลอดไฟสีชมพู ที่จะทำให้อาหาร
ดูให้สีแดงสดกว่าสภาพจริง เป็นต้น

15. อาหารสด โดยเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และ อาหารทะเลเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม

อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์
เช่น อาหารทะเล อาหารแช่แข็ง
ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน
5 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือ
แช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ
และการนำมาวางจำหน่ายควรมี
น้ำแข็งรองด้านล่างหรือวางทับไว้
เพื่อรักษาคุณภาพของสินค้า



16. ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร

ทางเดินในตลาดควรกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร เพื่อประโยชน์ในการสัญจร และเว้นระยะห่างระหว่างผู้ที่เข้ามาซื้อสินค้า อีกทั้งเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการแออัดจนเกินไป



17. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารทุกคน ต้องผ่านการอบรม โดยใช้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร เพื่อจะได้มีความรู้ มีการปฏิบัติตนที่ถูกต้อง ลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของอาหาร



18. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์แช่หั่น และแผงจำหน่ายอาหาร ประเภทปรุงสำเร็จ



กรณีที่มีการล้างทำความสะอาดอาหารและ
ภาชนะภายในตลาด ต้องมีการจัดพื้นที่สำหรับ
ล้างทำความสะอาด โดยต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า
60 เซนติเมตร

(หากตลาดไม่มีการอนุญาตให้ล้างในพื้นที่ตลาด
ก็ไม่จำเป็นต้องมีจุดล้าง)

19. มีการกักน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และ ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง



กรณีจำเป็นเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำ
ของเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจกำหนด
ให้จัดให้มีบ่อดักไขมันหรือบ่อดักน้ำเสีย
ก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ
หรือแหล่งน้ำสาธารณะก็ได้ และต้องดูแล
มิให้มีกลิ่นเหม็นเป็นประจำทุกวัน



20. มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ

ในการประกอบกิจการตลาด ต้องมีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ เช่น เสียงดัง แสงกระพริบ ความสั่นสะเทือน หรือมีกลิ่นเหม็น เป็นต้น หากเกิดโรคติดต่อให้ดำเนินการตามคำแนะนำตามมาตรการการป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดต่อ



10 ข้อแนะนำ“ตลาดนัด” ป้องกันไวรัสโควิด-19

1 มีจุดคัดกรองและประชาสัมพันธ์การป้องกันไวรัสโควิด-19



2 มีจุดบริการล้างมือหรือเจลแอลกอฮอล์



3 สวมหน้ากากผ้า หน้ากากอนามัย ทั้งผู้ซื้อและผู้ขาย



4 ผู้ขายสวมหน้ากากป้องกันและหมวกคลุมผม หากมีอาการเจ็บป่วย ให้หยุดและพบแพทย์ทันที



5 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1-2 เมตร



6 ทำความสะอาดแผงจำหน่ายอาหารสด และมีการจัดการขยะ



7 ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม และจุดสัมผัสร่วม อย่างสม่ำเสมอ



8 อาหารสดจัดเก็บ ในอุณหภูมิที่เหมาะสม ตามประเภทอาหาร



9 อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดและฉีกอุปกรณ์รับทุกครั้ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.



10 ผู้ซื้อวางแผนในการเลือกซื้อ เพื่อลดระยะเวลาที่อยู่ภายในตลาด (รับซื้อ-รับกลับ)





ข้อมูลโดย : สำนักสุขภาพอาหารและโภชนาการ กรมอนามัย
ศูนย์ปฏิบัติการควบคุมอันตรายจากสิ่งแวดล้อม
วันที่ 15 เมษายน 2563



1422
สยดว

บทที่ 4

แนวทางการดำเนินงานพัฒนา “ตลาดนัด น้ำซ้อย”

ศูนย์อนามัย และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

- 1) ประชุมชี้แจงสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด / อำเภอ เพื่อสร้างความรู้และความเข้าใจการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร
- 2) พัฒนาศักยภาพและเสริมสร้างความรอบรู้ด้านวิชาการให้ผู้ประกอบการองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และเจ้าหน้าที่สาธารณสุข
- 3) ประสานความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายสนับสนุนให้ผู้ประกอบการประเมินตนเองเพื่อยกระดับมาตรฐานผ่านระบบออนไลน์ (Google form) และให้คำแนะนำเพื่อการพัฒนาให้ได้มาตรฐาน
- 4) ประเมินรับรองมาตรฐาน “ตลาดสด น้ำซ้อย” **ระดับดีมาก** ร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด / สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในระดับพื้นที่
- 5) สุ่มประเมิน / เฝ้าระวังพื้นที่ตลาดนัด ที่ได้รับการประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ และรายงานผลการสุ่มประเมิน / เฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารผ่าน Google form
- 6) จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้การพัฒนางานด้านสุขาภิบาลอาหารระดับพื้นที่
- 7) รมรงค์ ขับเคลื่อน และเยี่ยมเสริมพลังการดำเนินงานในพื้นที่
- 8) กำกับ ติดตาม ประเมินผล และสรุปรายงานผลการดำเนินงาน



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

- 1) ประชุมชี้แจงองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น / ผู้ประกอบการ เพื่อสร้างความเข้าใจการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร
- 2) สนับสนุนการดำเนินงานตามนโยบายการพัฒนาด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อยกระดับมาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซื่อ”
- 3) พัฒนาศักยภาพและเสริมสร้างความรอบรู้ด้านวิชาการให้ผู้ประกอบการ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่
- 4) ประเมินรับรองมาตรฐาน “ตลาดสด น้ำซื่อ” **ระดับดี** ร่วมกับ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในพื้นที่
- 5) ประสานความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายสนับสนุนให้ผู้ประกอบการประเมินตนเองเพื่อยกระดับ มาตรฐานผ่านระบบออนไลน์ (Google form) และให้คำแนะนำเพื่อการพัฒนาให้ได้มาตรฐาน
- 6) สุ่มประเมิน / เฝ้าระวังสถานประกอบการตลาดนัดที่ได้รับการประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในและรายงานผลการสุ่มประเมิน / เฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารผ่าน Google form
- 7) จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้การพัฒนางานด้านสุขาภิบาลอาหารระดับพื้นที่
- 8) กำกับ ติดตาม ประเมินผล และสรุปรายงานผลการดำเนินงาน



องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

- 1) ประชุมชี้แจงผู้ประกอบการและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง เพื่อร่วมมือดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่
- 2) สำรวจ / ตรวจแนะนำ และจัดทำทะเบียนสถานประกอบการตลาดนัด
- 3) พัฒนาศักยภาพ / เสริมสร้างความรอบรู้ด้านวิชาการให้ผู้ประกอบการประชาชน ผู้บริโภค ในพื้นที่
- 4) ประสานความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายสนับสนุนให้ผู้ประกอบการตลาดนัดประเมินตนเองเพื่อยกระดับ มาตรฐานผ่านระบบออนไลน์ (Google form) และให้คำแนะนำเพื่อการพัฒนาให้ได้มาตรฐาน
- 5) ประเมินรับรองมาตรฐาน “ตลาดสด น่าซื้อ” ระดับพื้นฐาน และรายงานความก้าวหน้าแก่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
- 6) เฝ้าระวังสถานประกอบการตลาดนัด ที่ได้รับการประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ และรายงานผลการเฝ้าระวังผ่านระบบ Google form
- 7) กำกับ ติดตาม ประเมินผล และสรุปรายงานผลการดำเนินงาน
- 8) สนับสนุนให้มีการจัดตั้งชมรมผู้ขายของในตลาดนัด
- 9) จัดให้มีการมอบป้าย มอบโล่ แก่ตลาดที่ปรับปรุงได้มาตรฐาน เพื่อส่งเสริมให้ตลาดที่ได้มาตรฐานมีความยั่งยืน



ผู้ประกอบการตลาด / เจ้าของตลาด

- 1) ประชุมชี้แจง สร้างความร่วมมือ ทำความเข้าใจกับผู้ขาย มีข้อตกลงในการขายของร่วมกัน รวมถึงการอำนวยความสะดวกแก่ผู้ขายของ เป็นต้น
- 2) จัดทำระเบียบ กฎเกณฑ์สำหรับผู้ขายของ โดยให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ ของกรมอนามัย เพื่อให้มีการปฏิบัติให้ถูกต้องเป็นข้อบังคับร่วมกัน และมีบทลงโทษหากไม่ปฏิบัติ เช่น ประเด็นการแต่งกาย การสวมหน้ากากเป็นต้นสำหรับผู้ขายของประเภทอาหาร การใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร การปกปิดอาหาร เป็นต้น
- 3) ปรับปรุงโครงสร้างและสาธารณูปโภคในตลาดนัดให้ได้มาตรฐานและมีสภาพที่ดีอยู่ตลอดเวลา เช่น พื้น โครงสร้างตลาด น้ำใช้ ทางระบายน้ำ การจัดการขยะมูลฝอย ห้องส้วมถูกสุขลักษณะ
- 4) ดูแลจัดระเบียบแผงขายสินค้า ให้สะอาด เป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน
- 5) จัดทำทะเบียนผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาดนัด
- 6) ประเมินตนเองตามแบบตรวจประเมิน “ตลาดนัด นำซื้อ” หากมีข้อที่ต้องปรับปรุงแก้ไข ควรกำหนดแผนงานการปรับปรุงตลาดนัด โดยแจ้งให้ผู้เกี่ยวข้องทุกคนได้รับทราบ เพื่อร่วมกันปรับปรุงและพัฒนาตลาดให้ได้ตามแผน
- 7) ให้ความร่วมมือเจ้าหน้าที่ดำเนินการปรับปรุงตลาดให้ได้ตามมาตรฐาน
- 8) จัดสถานที่กระจายเสียงสำหรับประชาสัมพันธ์ / บอกขื่อนำสำหรับ การปฏิบัติตามสุขลักษณะที่ดี รวมถึงการขอความร่วมมือให้ผู้ขายได้ปฏิบัติตามเกณฑ์และคำแนะนำต่าง ๆ
- 9) จัดให้มีการตรวจสอบสภาพของผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาดนัด
- 10) เข้ารับการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 3 ชั่วโมง) รวมถึงเรื่องอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง



ช่องทาง ดาวน์โฮลด์ คู่มือ เอกสาร สื่อต่าง ๆ ที่ใช้ในการดำเนินงานพัฒนา “ตลาดนัด น้ำซึ้อ”

1. Link และ QR Code ข้อมูลการขับเคลื่อนงาน

QR-code



<https://qrgo.page.link/zB9Y6>

หมายเหตุ: สามารถตรวจสอบข้อมูลพื้นที่คัดเลือก หรือ ข้อมูลอัปเดต การดำเนินงาน
ได้จากช่องทางนี้

2. เว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย <http://foodsan.anamai.moph.go.th>

การประสานข้อมูล	: กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
โทรศัพท์	: 02 590 4178
โทรสาร	: 02 590 4186
E-mail	: foodsan@anamai.mail.go.th



คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นพ.สุวรรณชัย	วัฒนา ยิ่งเจริญชัย	อธิบดีกรมอนามัย
นพ.दनัย	ธีวันดา	รองอธิบดีกรมอนามัย
นายสมศักดิ์	ศิริวนารังสรรค์	ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
นายชัยเลิศ	กิ่งแก้วเจริญชัย	หัวหน้ากลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร

คณะทำงาน / ผู้จัดทำ

นายสุชาติ	สุขเจริญ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
น.ส.ชนัญญิตา	เลิศสุโกวณชัย	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
นางจิรพรรณ	พรหมลิขิตชัย	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
นายเอกชัย	ชัยเดช	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
นายพลาว์ตร	พุทธรักษ์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
น.ส.ปวีรศา	ดิษยาวานิษ	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ
นางศิริพร	แก้วเจริญ	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
น.ส.อารยา	วงศ์ป้อม	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
น.ส.เจนจิรา	ดวงสอนแสง	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
น.ส.ปรียานุช	เรืองหิรัญวนิช	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
น.ส.ณัฐนิชา	ทองเจริญ	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ





กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

