



ตลาดนัด পাঁছ้อ
Temporary Market

คู่มือ

ตลาดนัด পাঁছ้อ



สุขภาพดี
เริ่มต้นที่นี่ 



สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

คำนำ

คู่มือการดำเนินงานตลาดนัด นำชื่อ เล่มนี้ จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้ความรู้แก่เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน เจ้าของตลาด และผู้ขายของในตลาด ตลอดจนผู้สนใจและผู้เกี่ยวข้อง ในเรื่องมาตรฐานตลาดนัด และนำไปใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงานปรับปรุงตลาดนัด ให้ได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะ เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค รวมทั้งป้องกัน หรือลดปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม หรือเหตุรำคาญที่อาจเกิดขึ้นจากการประกอบกิจการตลาดนัด ซึ่งจัดเป็นตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะตลาด พ.ศ. 2551 ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 โดยโครงการตลาดนัด นำชื่อ เป็นโครงการที่อาศัยความร่วมมือจากทุกภาคทั้งภาครัฐ และเอกชนซึ่งหมายถึงผู้ประกอบการตลาดนัด และผู้ขายของในตลาด มีส่วนร่วมกันปรับปรุงยกระดับตลาดนัดให้ได้มาตรฐาน ตลาดนัด นำชื่อ และเป็นการทำงานโดยใช้ภาคีเครือข่ายให้เข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ กรมอนามัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่า คู่มือเล่มนี้จะช่วยให้เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานทั้งส่วนภูมิภาคและส่วนท้องถิ่น ตลอดจนเจ้าของและผู้ขายของในตลาดนัด ได้มีความรู้ ความเข้าใจและนำไปสู่การปรับปรุงพัฒนาตลาดนัดให้ได้มาตรฐาน มีการจัดการอาหารที่จำหน่ายให้สะอาด ปลอดภัย อันจะส่งผลต่อสุขภาพอนามัยที่ดีของประชาชนผู้บริโภคต่อไป

กรมอนามัย
กรกฎาคม 2557



สารบัญ

	หน้า
บทที่ 1 ความเป็นมาและวัตถุประสงค์โครงการ	1
บทที่ 2 มาตรฐานตลาดนัด น้ำซึ้อ	4
บทที่ 3 กลวิธีการดำเนินงาน	20
แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซึ้อ (ตล.2)	23

บทที่ 1

ความเป็นมาและวัตถุประสงค์โครงการ

จากปัญหาทางเศรษฐกิจที่ตกต่ำในประเทศไทยเมื่อปี พ.ศ. 2541 ส่งผลให้เกิดการว่างงานจำนวนมาก ประชาชนจึงแก้ไขปัญหาโดยการเปิดท้ายขายของ หรือที่เรียกว่า Sunday Market ซึ่งเป็นสถานที่ชุมนุมกันของผู้ว่างงาน มีการค้าขายแลกเปลี่ยนสินค้าที่หลากหลาย ได้แก่ อาหาร เสื้อผ้า ของใช้ต่างๆ จึงเป็นที่มาของการจัดตั้งตลาดนัด หรือตลาดประเภทที่ 2 ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร และในรอบกว่าทศวรรษที่ผ่านมาได้มีการเพิ่มจำนวนมากขึ้นจนถึงปัจจุบัน แต่เดิมตลาดนัดมักเปิดทำการหนึ่งวันต่อสัปดาห์ แต่เนื่องจากความสะดวก การเข้าถึงง่าย และเป็นที่ยอมรับของประชาชน ตลาดนัดในแต่ละชุมชนจึงขยายวันเปิดทำการเป็นประจำและความถี่มากขึ้น แต่การจัดการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมกลับสวนทางกับความถี่ในการเปิดทำการ และปริมาณตลาดนัดที่เพิ่มขึ้น ตลาดนัดจึงอาจกลายเป็นแหล่งของการแพร่ระบาดของโรคติดต่อทางอาหารและน้ำ เป็นปัญหาด้านสุขภาพของผู้บริโภค รวมถึงสภาพสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมในบริเวณสถานที่ตั้งตลาดที่ไม่ถูกสุขลักษณะ เช่น พื้นที่ตั้งตลาดส่วนใหญ่เป็นพื้นดิน มีฝุ่นฟุ้งกระจาย มีน้ำขัง เป็นแหล่งของสัตว์พาหะนำโรค ขยะตกค้าง มีกลิ่นเหม็น ประกอบกับสถานการณ์ตลาดนัดในสังคมส่วนใหญ่ยังไม่ได้ขออนุญาตจัดตั้งจากหน่วยงานในพื้นที่ที่รับผิดชอบ และสถานที่ตั้งเป็นพื้นที่เช่า ทำให้การดำเนินงานปรับปรุง และพัฒนายังมีข้อจำกัดอยู่ รวมทั้งผู้ประกอบการยังมีความเข้าใจ หรือมีความรู้เกี่ยวกับเกณฑ์มาตรฐานของ “ตลาดนัด น่าซื้อ” ไม่ต้องแท้ จึงอาจไม่ให้ความร่วมมือในการพัฒนาตลาดได้ หน่วยงานราชการต้องเข้ามาควบคุมดูแลตลาดนัดให้ถูกสุขลักษณะ

โดยอาศัยพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หมวด 8 มาตรา 34 ถึงมาตรา 37 และกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 ส่วนที่ 2 ตลาดประเภทที่สอง หมวด 2 ข้อ 20 และ 21 ซึ่งได้ให้อำนาจแก่ราชการ ส่วนท้องถิ่นในการออกข้อกำหนดของท้องถิ่น เพื่อควบคุมกิจการตลาดในพื้นที่ ทำให้เจ้าของตลาดต้องขออนุญาตประกอบกิจการตลาดนัดต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่น

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ซึ่งเป็นหน่วยงานวิชาการที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการวิจัยและพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จึงได้จัดทำคู่มือหลักเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ” เล่มนี้ขึ้น เพื่อให้หน่วยงานราชการ ส่วนท้องถิ่น เจ้าของตลาด ผู้ประกอบการ รวมถึงผู้บริโภค ได้มีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ เพื่อให้เกิดความร่วมมือ และร่วมกันส่งเสริมให้มีการพัฒนาตลาดนัด โดยเริ่มตั้งแต่การขึ้นทะเบียนขออนุญาตจัดตั้งตลาดนัด และต้นตัวในการจัดการสิ่งแวดล้อมให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล เพื่อให้เป็น “ตลาดนัด น้ำซึ้อ” ตามมาตรฐานที่บัญญัติไว้ในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551

นิยาม

ตลาดนัด คือ ตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 ซึ่งหมายถึง ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร

วัตถุประสงค์โครงการตลาดนัด นำซ้อ

1. เพื่อดำเนินการพัฒนาตลาดนัด ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข และกฎกระทรวง
2. เพื่อส่งเสริมให้เกิดความรู้ ความเข้าใจถึงแนวทางการดำเนินการพัฒนาตลาดนัดให้มีสถานที่ที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ จำหน่ายอาหารปลอดภัยและใส่ใจผู้บริโภค
3. เพื่อส่งเสริมให้เกิดความตื่นตัว และร่วมมือกันของภาครัฐ ท้องถิ่น ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และผู้บริโภค แบบภาคีเครือข่าย เพื่อร่วมมือกันพัฒนาปรับปรุงตลาดนัดทั่วประเทศ ให้มีคุณภาพตามเกณฑ์ “**ตลาดนัด นำซ้อ**” ไกล่ชิดครัวเรือนไทย ทุกชุมชน

บทที่ 2

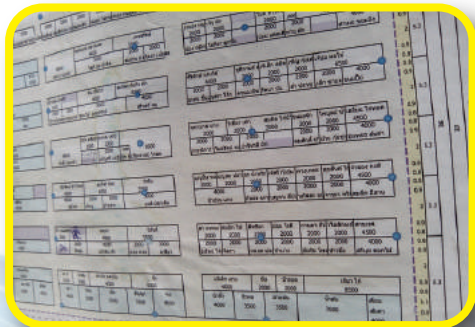
มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ

เกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ ประกอบด้วยเกณฑ์ 20 ข้อ ซึ่งครอบคลุมใน 3 ด้าน ได้แก่ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้านคุ้มครองผู้บริโภค โดยแบ่งการรับรองเป็น 3 ระดับ ได้แก่ ระดับพื้นฐาน (ผ่าน 10 ข้อ) ระดับดี (ผ่าน 15 ข้อ) และระดับดีมาก (ผ่าน 20 ข้อ)

1. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย

ผู้ประกอบการตลาดนัด ต้องจัดทำทะเบียนผู้ขายของในตลาด เพื่อที่จะทราบจำนวนผู้ขายของ และสามารถติดตามตรวจสอบได้ หากเกิดเหตุการณ์ต่างๆ โดยทะเบียนควรจะต้องประกอบด้วย

- * ชื่อ-นามสกุล (ผู้ขายของ)
- * ที่อยู่
- * เบอร์โทรศัพท์ที่ติดต่อได้สะดวก
- * ประเภทสินค้าที่จำหน่าย
- * อื่น ๆ



2. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่มหรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง

ตลาดนัดเป็นตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร ผู้ขายของอาจป้องกันแดดหรือฝน โดยเต็นท์เป็นโครงเหล็กคลุมผ้าใบ หรือร่ม จำเป็นต้องมีการจัดตั้งให้อยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง เพื่อป้องกันอันตรายที่จะเกิดแก่ผู้ขายของและผู้ซื้อ



3. บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วน โดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง

เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และเพื่อให้สามารถล้างหรือทำความสะอาดได้ง่าย พื้นตลาดบริเวณที่จำหน่ายอาหารจึงควรมีลักษณะเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น เช่น พื้นคอนกรีต พื้นที่ปูด้วยคอนกรีตสำเร็จ หรือ พื้นราดด้วยยางแอสฟัลท์ เป็นต้น ไม่ชำรุดเป็นหลุม เป็นบ่อ มีน้ำขังจนเป็นแหล่งสะสมความสกปรก



4. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละไหลลงสู่พื้นตลาด

แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ อาหารทะเล อาหารแช่แข็ง หรือผักสด ส่วนใหญ่จะมีน้ำหรือของเหลวจากการล้าง การละลายของน้ำแข็ง หรือการใช้รถหรือจุ่มอาหาร ถ้าน้ำหยดตกลงสู่พื้นจะทำให้พื้นสกปรกและแฉะได้ จำเป็นต้องมีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาด โดยอาจมีการต่อท่อหรืออุปกรณ์อื่นสำหรับระบายน้ำ หรือจัดให้มีภาชนะรองน้ำมิให้ตกลงสู่พื้นโดยตรง



5. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้

ต้องเตรียม ปรุงและวางอาหารจำหน่ายบนแผงจำหน่ายสินค้าที่ทำจากวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟมเมก้า หรืออาจเป็นโต๊ะพับ ฯลฯ อยู่ในสภาพดี ไม่แตก ชำรุด หรืออาจใช้แผ่นพลาสติกหรือแผ่นไวนิลที่มีสภาพดีปูทับบนโต๊ะหรือแผง และต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร



6. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด

อาหารประเภทปรุงสำเร็จ หมายถึง อาหารที่ได้ผ่านการทำประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ต้องมีการปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์หรือแมลง การไอจาม รวมทั้งสามารถป้องกันฝุ่นที่อาจปลิวตกลงสู่อาหาร



7. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของสินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเน็ตคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของประเภทอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเน็ตคลุมผม ไม่ไอหรือจามรดอาหาร ต้องใช้อุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหาร เช่น ที่คีบ เป็นต้น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่พร้อมรับประทานโดยตรง ไม่สูบบุหรี่หรือดื่มสุราขณะขายของ

ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของประเภทอาหาร ต้องล้างมือให้สะอาด อยู่เสมอด้วยน้ำและสบู่ โดยเฉพาะหลังออกจากส้วม หรือหลังจากหยิบจับสิ่งสกปรก และก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง



8. มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างพอเพียงและ ถูกสุขลักษณะ

ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยควรจัดให้ได้อย่างพอเพียง
ที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน และมีลักษณะเหมาะสมตามที่
เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข



9. มีการทำความสะอาดเป็น ประจำทุกวันที่เปิดทำการ

โดยเฉพาะแผงจำหน่ายอาหารสด
และแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์
ชำแหละ ต้องมีการกวาด เก็บและล้างหรือ
ทำความสะอาดทุกวันที่เปิดทำการ สำหรับ
แผงจำหน่ายอาหารควรมีการทำความสะอาด
ก่อนและหลังการจำหน่ายทุกครั้ง



10. แผลงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ ฟอรัมาลิน สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว

จัดให้มีการสุ่มตรวจอาหารโดยชุดทดสอบ โดยสุ่มตัวอย่าง แผลงจำหน่ายอาหารสตร้อยละ 30 ของแผลงจำหน่ายอาหารทั้งหมด และตัวอย่างที่สุ่มตรวจต้องไม่พบสารปนเปื้อน



11. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างพอเพียง

ควรจัดให้มีน้ำใช้ไว้สำหรับล้างสินค้า ล้างภาชนะอุปกรณ์ หรือ ล้างตลาดอย่างพอเพียง โดยตามกฎหมายกระทรวงไม่ได้กำหนดให้ตลาดต้องจ่ายน้ำตามระบบท่อ อาจเป็นที่เก็บสำรองน้ำไว้ใช้ให้มีปริมาณพอเพียงต่อการใช้งานในแต่ละวันและสะดวกต่อการนำน้ำมาใช้ แต่เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจแนะนำให้จ่ายน้ำผ่านระบบท่อ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในน้ำใช้และเป็นการอำนวยความสะดวกให้กับผู้ขายของ



12. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่พอเพียง และ ถูกสุขลักษณะ

จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่พอเพียง และ ถูกสุขลักษณะเพื่อให้บริการแก่ผู้ขายของ และลูกค้าที่มาใช้บริการในตลาด โดยอาจจัดให้ในรูปแบบต่างๆ ตามความเหมาะสมของพื้นที่ เช่น ส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชน หรือส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ให้มีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน 50 เมตร และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด



13. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาด และปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาด และจัดเก็บ อย่างถูกต้อง

ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ เช่น เขียง จาน ชาม ช้อนและส้อม ตะเกียบ และ แก้วน้ำ ต้องสะอาดและปลอดภัย ควรมีการปกปิด และขนย้ายในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น บรรจุในกล่อง พลาสติกที่มีฝาปิด เป็นต้น



14. ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหาร ต่างจากสภาพที่เป็นจริง

ต้องไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใด ที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง เช่น หลอดไฟสีแดง หลอดไฟสีชมพู ที่จะทำให้อาหารดูให้สีแดงสดกว่าสภาพจริง เป็นต้น



15. อาหารสด โดยเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และ อาหารทะเลเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม

อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เช่น อาหารทะเล อาหารแช่แข็ง ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็ง ตลอดระยะเวลาการเก็บ และการนำมาวางจำหน่ายควรมีน้ำแข็งรอง ด้านล่างหรือวางทับไว้เพื่อรักษาคุณภาพของสินค้า



16. ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร

ทางเดินในตลาดควรกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร เพื่อประโยชน์ในการสัญจรของผู้ที่เข้ามาซื้อสินค้าและใช้ในการขนส่งสินค้า อีกทั้งเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการจัดแผงจำหน่ายสินค้าแออัดจนเกินไป



17. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

ผู้ขายและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของจำนวนแผง ต้องผ่านการอบรมเพื่อจะได้มีความรู้ มีการปฏิบัติตนที่ถูกต้อง ลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของอาหารโดยผู้ขาย



18. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

ในกรณีที่มีการปรุง การล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะภายในตลาด ต้องมีการจัดพื้นที่สำหรับล้างทำความสะอาด โดยต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. หากตลาดไม่มีการอนุญาตให้ล้างในพื้นที่ตลาด ก็ไม่จำเป็นต้องมีจุดล้างดังกล่าว



19. มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง

ในกรณีจำเป็นเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจกำหนดให้จัดให้มีบ่อดักไขมันหรือบ่อพักน้ำเสียก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะก็ได้ และต้องดูแลมิให้มีกลิ่นเหม็นเป็นประจำทุกวัน



20. มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ

ในการประกอบกิจการตลาด ต้องมีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ เช่น เสียงดัง แสงกระพริบ ความสั่นสะเทือน หรือมีกลิ่นเหม็น เป็นต้น



บทที่ 3

กลวิธีการดำเนินงาน

การดำเนินการเพื่อปรับปรุงตลาดประเภทที่ 2 หรือ ตลาดนัด ในภาษาชาวบ้านนั้น เป็นเรื่องที่ต้องอาศัยความร่วมมือของทุกฝ่าย ได้แก่ ผู้ประกอบกิจการตลาด (เจ้าของตลาด) ผู้ขายของในตลาด (พ่อค้า แม่ค้า) และเจ้าหน้าที่ (เจ้าหน้าที่ราชการส่วนท้องถิ่น และเจ้าหน้าที่สาธารณสุข) แต่สิ่งสำคัญประการแรก คือ ตลาดนั้นจะต้องมีการขออนุญาตประกอบกิจการกับราชการส่วนท้องถิ่นก่อนตามกฎหมายกำหนด ซึ่งกลยุทธ์ในการขับเคลื่อนที่สำคัญ คือ

1. กลยุทธ์การสร้างพหุภาคี

การที่จะขับเคลื่อนและปรับปรุงตลาดนัดให้ได้มาตรฐาน ต้องมีการทำงานร่วมกันในทุกฝ่าย ระดมสมองในการหาแนวทางการขับเคลื่อน โดยแต่ละภาคส่วนต้องมีการรับผิดชอบในการขับเคลื่อน ดังนี้

1.1 เจ้าหน้าที่

- ประสาน ตรวจสอบ ติดตาม ประเมิน ให้คำแนะนำ ด้านวิชาการแก่ผู้ประกอบกิจการตลาดนัด (เจ้าของตลาด ผู้จัดการตลาดนัด) พ่อค้า แม่ค้า เพื่อให้มีการดำเนินกิจการถูกต้องตามมาตรฐาน

- ให้ความรู้กับพ่อค้า แม่ค้า เจ้าของตลาด ผู้จัดการตลาดนัด ในเรื่องเกณฑ์ตลาดนัด ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงความรู้อื่น ๆ ที่จำเป็น เช่น จัดอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่เจ้าของตลาด และผู้ประกอบการ หรือ การแนะนำรายแผน การให้ความรู้ผ่านระบบเสียงตามสาย หรือเอกสารประเภทคู่มือ แผ่นพับ เป็นต้น

- สุ่มตรวจความปลอดภัยอาหารเป็นระยะๆ และแจ้งเตือนแก่ผู้กระทำผิด เพื่อการปรับปรุงแก้ไข

- กระตุ้น สร้างแรงจูงใจในการดำเนินงานแก่ผู้ประกอบการ ตลาด และผู้ขายของ เช่น การพาไปศึกษาดูงานตลาดนัดที่ได้มาตรฐาน เป็นต้น

- สอนและสาธิตการตรวจสอบปนเปื้อนให้แก่ผู้ประกอบการ ตลาด ผู้จัดการตลาด เพื่อให้สามารถสุ่มตรวจได้เอง

- สร้างความตระหนักให้เจ้าของตลาด แม่ค้า พ่อค้า ในการร่วม ปรับปรุงและรักษามาตรฐาน

- ให้ความรู้แก่ผู้บริโภคเพื่อให้ร่วมสอดส่องความถูกต้องและ พิทักษ์สิทธิของตนเอง

- ดำเนินการตรวจสอบ เมื่อมีการร้องเรียนจากประชาชน ในเรื่องการประกอบกิจการตลาดที่อาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพ

- สร้างความเข้าใจกับผู้ค้า ผู้ประกอบการ ให้รางวัลแก่ผู้ที่ดี

- มีการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง

1.2 เจ้าของตลาด

- ปรับปรุงโครงสร้างและสาธารณูปโภคในตลาดให้ได้มาตรฐาน และมีสภาพที่ดีอยู่ตลอดเวลา เช่น พื้น โครงสร้างตลาด น้ำใช้ ทางระบายน้ำ บ่อตกไขมัน การจัดการขยะมูลฝอย ห้องส้วมถูกสุขลักษณะ

- จัดทำระเบียบ กฎเกณฑ์สำหรับผู้ขายของ โดยให้สอดคล้อง กับเกณฑ์ตลาดนัด นำชื่อ ของกรมอนามัย เพื่อให้มีการปฏิบัติให้ถูกต้อง เป็นข้อบังคับร่วมกัน และมีบทลงโทษหากไม่ปฏิบัติ เช่น เรื่องการแต่งกาย การสวมผ้ากันเปื้อนสำหรับผู้ขายของประเภทอาหาร การใช้อุปกรณ์หยิบจับ การปกปิดอาหาร เป็นต้น

- ดูแลจัดระเบียบแผงขายสินค้า ให้เป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน จัดให้สะดวก สะอาด ปลอดภัยกับผู้ซื้อ

- ประชุมชี้แจง สร้างความร่วมมือ ทำความเข้าใจกับผู้ขาย มีข้อตกลงในการขายของ รวมถึงการอำนวยความสะดวกแก่ผู้ขายของ การดูแลเอาใจใส่พ่อค้า แม่ค้า
- จัดทำทะเบียนผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ
- ประเมินตนเองตามแบบตรวจตลาดประเภทที่ 2 (ตล.2) หากมีข้อที่ต้องปรับปรุงแก้ไข ควรกำหนดแผนงานการปรับปรุงตลาด โดยแจ้งแผนงานให้ผู้เกี่ยวข้องทุกคนได้รับทราบ เพื่อร่วมกันปรับปรุงและพัฒนาตลาดให้ได้ตามแผน
- ให้ความร่วมมือเจ้าหน้าที่ดำเนินการปรับปรุงตลาดให้ได้ตามมาตรฐาน
- จัดสถานที่กระจายเสียงสำหรับประชาสัมพันธ์/บอกข้อแนะนำ สำหรับการปฏิบัติตามสัญลักษณ์ที่ดีของการเป็นผู้ประกอบการค้าขาย รวมถึงการขอความร่วมมือให้ปฏิบัติจากผู้ขายในการปฏิบัติตามเกณฑ์และคำแนะนำต่าง ๆ
- จัดให้มีการตรวจสุขภาพของผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาด

1.3 แม่ค้า พ่อค้า

- ให้ความร่วมมือ มีส่วนร่วมในการปฏิบัติตามระเบียบและมาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ คำแนะนำของเจ้าหน้าที่ และเจ้าของตลาด
- ต้องมีการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- ปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล
- ให้ความร่วมมือในการเข้ารับการอบรมจากเจ้าหน้าที่ในเรื่องต่าง ๆ

2. กลยุทธ์ในการสร้างความยั่งยืน

- สนับสนุนให้มีการจัดตั้งชมรมผู้ขายของในตลาด
- จัดให้มีการมอบป้าย มอบโล่ แก่ตลาดที่ปรับปรุงได้มาตรฐาน เพื่อส่งเสริมให้ตลาดที่ได้มาตรฐานมีความยั่งยืน

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำซื้อ (ตล.2)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ผ่านเกณฑ์ระดับพื้นฐาน			
1. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย			
2. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใด ในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคง แข็งแรง			
3. บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่มีน้ำขัง			
4. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำ หรือของเหลว จากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ไหลลงสู่พื้นตลาด			
5. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้			
6. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด			
7. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ สินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเน็ตคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุง ประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร			
8. มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างพอเพียงและถูกสุขลักษณะ			
9. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน ที่เปิดทำการ			
10. แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ ฟอรัมาลิน สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว			

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
ผ่านเกณฑ์ระดับดี			
11. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างพอเพียง			
12. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่พอเพียงและถูกสุขลักษณะ			
13. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างถูกต้อง			
14. ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง			
15. อาหารสด โดยเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม			
ผ่านเกณฑ์ระดับดีมาก			
16. ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร			
17. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร			
18. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ			
19. มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง			
20. มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ			

สำหรับผู้สนใจ สามารถขอรายละเอียดมาตรฐานตลาดนัด หน้าชื่อ ได้ที่

ส่วนกลาง

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
โทรศัพท์ 0 2590 4177-8
โทรสาร 0 2590 4188

ส่วนภูมิภาค

ศูนย์อนามัย 12 เขต ซึ่งตั้งอยู่ในจังหวัดต่าง ๆ ดังนี้

		โทรศัพท์	โทรสาร
ที่ 1	กรุงเทพมหานคร	0 2986 0884	0 2521 0226
ที่ 2	สระบุรี	0 3630 0830-2	0 3630 0829
ที่ 3	ชลบุรี	0 3814 8165-8	0 3814 8169
ที่ 4	ราชบุรี	0 3231 0368-70	0 3232 3311
ที่ 5	นครราชสีมา	0 4430 5131	0 4429 1506
ที่ 6	ขอนแก่น	0 4323 5902-5	0 4324 1611
ที่ 7	อุบลราชธานี	0 4528 8586-8	0 4528 8580
ที่ 8	นครสวรรค์	0 5632 5093-5	0 5625 5403
ที่ 9	พิษณุโลก	0 5529 9280-1	0 5529 9285
ที่ 10	เชียงใหม่	0 5327 2740	0 5327 4014
ที่ 11	นครศรีธรรมราช	0 7539 9460-4	0 7539 9124
ที่ 12	ยะลา	0 7321 6776	0 7321 3747

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทุกจังหวัด

สำนักงานเทศบาลทุกแห่ง

หนังสือ

คู่มือตลาดนัด นำชื่อ

ISBN

978-616-11-2179-2

ที่ปรึกษา

นายแพทย์ณรงค์ สายวงศ์

รองอธิบดีกรมอนามัย

นางนันทกา หนูเทพ

รักษาราชการแทน ผู้อำนวยการ

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

ผู้จัดทำ

นางนภพรณ นันทพงษ์

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ

นางสาวพรเพชร ศักดิ์ศิริชัยศิลป์

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

พิมพ์ครั้งที่ 1

กรกฎาคม 2557

จำนวนพิมพ์

13,000 เล่ม

จัดพิมพ์โดย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี

โทรศัพท์ 0 2590 4177

โทรสาร 0 2590 4188

พิมพ์ที่

ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

โทร. 0-2590-4177-78 โทรสาร 02590-4186, 0-2590-4188

E-mail : Foodsan@anamai.moph.go.th

Website : <http://foodsan.anamai.moph.go.th>