ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

( ) เห็นสมควรอนุญาต และควรกำหนดเงื่อนไข ดังนี้

.....

.....

.....

( ) เห็นควรไม่อนุญาต เพราะ

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่...../...../.....

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

( ) อนุญาตให้ประกอบกิจการได้

( ) ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

(ลงชื่อ)..... เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่...../...../.....

(ตัวอย่าง)

ใบอนุญาตประกอบกิจการตลาด

เล่มที่.....เลขที่...../.....

อนุญาตให้.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

ข้อ ๑ ประกอบกิจการตลาดประเภทที่.....โดยใช้ชื่อตลาดว่า.....
ตั้งอยู่เลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... ตำบล.....
อำเภอ..... จังหวัด..... โทรศัพท์..... โทรสาร.....
มีพื้นที่ประกอบการ..... ตารางเมตร มีจำนวนแผงในตลาด.....แผง
ทั้งนี้ได้เสียค่าธรรมเนียมใบอนุญาต.....บาท (.....) ใบเสร็จรับเงิน
เล่มที่ .....เลขที่..... ลงวันที่..... เดือน..... พ.ศ. .....

ข้อ ๒ ผู้ได้รับอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเฉพาะ ต่อไปนี้

๒.๑ .....

๒.๒.....

๒.๓.....

ข้อ ๓ หากปรากฏในภายหลังว่าการประกอบกิจการที่ได้รับอนุญาตนี้เป็นการขัดต่อกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องโดยมิอาจแก้ไขได้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจพิจารณาให้เพิกถอนการอนุญาตนี้ได้

ใบอนุญาตฉบับนี้ ให้ใช้ได้ถึงวันที่..... เดือน.....พ.ศ. .....

ออกให้ ณ วันที่..... เดือน.....พ.ศ. .....

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

<u>คำเตือน</u> ๑) ต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้ในที่เปิดเผย ณ สถานที่ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการ
๒) ต้องต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ มิฉะนั้น ต้องชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นร้อยละ ๒๐

(มีต่อด้านหลัง)

(ด้านหลัง)

รายการต่ออายุใบอนุญาตและเสียค่าธรรมเนียม

วัน/เดือน/ปี ที่ออกใบอนุญาต	วัน/เดือน/ปี ที่สิ้นอายุใบอนุญาต	ใบเสร็จรับเงิน			(ลงชื่อ) เจ้าพนักงานท้องถิ่น
		เล่มที่	เลขที่	วัน/เดือน/ปี	

(ตัวอย่าง)

คำขอต่ออายุใบอนุญาตจัดตั้งตลาด

คำขอเลขที่ ...../.....

เขียนที่.....

วันที่..... เดือน..... พ.ศ. .....

ข้าพเจ้า..... อายุ.....ปี สัญชาติ.....
อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
โทรศัพท์..... โทรสาร .....

ขอยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตจัดตั้งตลาดประเภทที่..... ต่อ.....(เจ้าพนักงานท้องถิ่น).....
โดยใช้ชื่อตลาดว่า .....
ตั้งอยู่ ณ เลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... ตำบล.....
อำเภอ.....จังหวัด..... โทรศัพท์..... โทรสาร.....

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่างๆ ประกอบ ดังนี้

๑. ใบอนุญาตเดิม

๒. ใบเสร็จรับเงินค่าธรรมเนียมเก็บ ขน มูลฝอย

๓. .....

๔. .....

ขอรับรองว่า ข้อความในใบคำขอนี้ เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอต่ออายุใบอนุญาต
(.....)

<u>ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข</u>	**<u>คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น</u>**
จากการตรวจสอบสถานประกอบการ ( ) เห็นสมควรอนุญาต ( ) เห็นควรไม่อนุญาต เพราะ..... ..... (ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานสาธารณสุข (.....) ตำแหน่ง.....วันที่...../...../.....	( ) อนุญาต ให้ประกอบกิจการได้ ( ) ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ (ลงชื่อ)..... (.....) ตำแหน่ง..... วันที่...../...../.....

(ตัวอย่าง)

หนังสือแจ้งผลการอนุญาต

คำสั่งที่...../.....

เรื่อง คำสั่งอนุญาตให้ประกอบกิจการตลาด

เรียน .....

อ้างถึง แบบคำขอรับใบอนุญาตเลขที่...../.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ. .....

ตามคำขอฯ ที่อ้างถึง ท่านได้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการตลาด ประเภทที่..... ชื่อตลาด ..... ซึ่งจะจัดตั้งอยู่ บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ถนน..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด..... นั้น

บัดนี้ อบต./เทศบาล..... โดยเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายการสาธารณสุขแล้ว เห็นสมควรอนุญาตให้ท่านประกอบกิจการตลาดดังกล่าวได้ ทั้งนี้ ท่านต้องควบคุมดูแลประกอบกิจการตลาดของท่าน ให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะตามหลักเกณฑ์และข้อกำหนดในกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ ซึ่งออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัติ/เทศบัญญัติ ของ อบต./เทศบาล..... ตลอดระยะเวลา ที่ได้รับใบอนุญาต การฝ่าฝืนข้อกำหนดในกฎกระทรวงดังกล่าว อาจได้รับโทษปรับไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ บาท (ตามมาตรา ๖๘) และการฝ่าฝืนข้อบัญญัติ/เทศบัญญัติ ของ อบต./เทศบาล.....อาจได้รับโทษจำคุก ไม่เกิน ๖ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ หรือปรับไม่เกิน ๕,๐๐๐ บาท แล้วแต่กรณี (มาตรา ๗๓)

ดังนั้น อบต./เทศบาล..... จึงขอให้ท่านมารับใบอนุญาตและเสียค่าธรรมเนียมใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติของ อบต./เทศบาล.....ภายใน.....วัน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

ลงชื่อ.....

(.....)

นายก อบต./นายกเทศมนตรี.....

(ตัวอย่าง)

หนังสือแจ้งเหตุผลที่จะไม่อนุญาต

คำสั่งที่...../.....

เรื่อง การขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการตลาด

เรียน .....

อ้างถึง แบบคำขอรับใบอนุญาตเลขที่...../.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ. .....

ตามคำขอฯ ที่อ้างถึง ท่านได้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการตลาด ประเภทที่..... ชื่อตลาด ..... ซึ่งจะจัดตั้งอยู่ บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ถนน..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด..... นั้น

บัดนี้ อบต./เทศบาล ..... โดยเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการ ตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายการสาธารณสุขแล้ว เห็นว่าไม่สมควรอนุญาต โดยมีเหตุผล ดังนี้

(๑).....

(๒).....

(๓).....

ดังนั้น หากท่านเห็นว่าเหตุผลข้างต้นไม่ถูกต้องหรือมีข้อโต้แย้งใดๆ ขอให้ท่านแจ้งความเห็นพร้อมเอกสารหลักฐานที่เป็นประโยชน์หรือสนับสนุนความเห็นของท่านมายัง อบต./เทศบาล ..... ภายใน.....วัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

ลงชื่อ.....

(.....)

นายก อบต./นายกเทศมนตรี.....

(ตัวอย่าง)

หนังสือแจ้งคำสั่งการไม่อนุญาต

คำสั่งที่...../.....

เรื่อง คำสั่งไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการตลาด

เรียน .....

อ้างถึง ๑. แบบคำขอรับใบอนุญาตเลขที่...../..... ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ. .....

๒. หนังสือความเห็นโต้แย้งของผู้ยื่นคำขอฯ ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ. .....

ตามคำขอที่อ้างถึง (๑) ท่านได้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการตลาดประเภทที่..... ชื่อตลาด ..... ซึ่งจะจัดตั้งอยู่ บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ถนน..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด..... นั้น

บัดนี้ อบต./เทศบาล.....โดยเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายการสาธารณสุข ประกอบกับความเห็นที่ท่านได้แจ้งตามหนังสือที่อ้างถึง (๒) แล้วเห็นว่าไม่สมควรอนุญาตให้ท่านประกอบกิจการตลาดดังกล่าว โดยมีเหตุผล ดังนี้

(๑).....

(๒).....

(๓).....

ดังนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๔ ประกอบมาตรา ๕๖ เจ้าพนักงานท้องถิ่นจึงมีคำสั่งไม่อนุญาตให้ท่านประกอบกิจการตลาดชื่อ.....ณ สถานที่ที่ระบุไว้ข้างต้น

อนึ่ง หากท่านไม่พอใจคำสั่งหรือเห็นว่าไม่ได้รับความเป็นธรรม ท่านมีสิทธิ์อุทธรณ์คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขหรือผู้ว่าราชการจังหวัดได้ภายใน ๓๐ วัน นับแต่วันที่ได้รับทราบคำสั่งนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

ลงชื่อ.....

(.....)

นายก อบต./นายกเทศมนตรี.....

ภาคผนวก ฌ
เกณฑ์การพิจารณาในการรับรองตลาดสดน่าซื้อ

ด้านที่	เกณฑ์การพิจารณา	ระดับการรับรอง	
		ระดับดี (***)	ระดับดีมาก (*****)
๑.	ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health) ผ่านเกณฑ์การประเมิน ๘ หมวด ดังนี้ ๑.๑ สุขลักษณะทั่วไปของตลาด ๑.๒ การจัดการมูลฝอย ๑.๓ การจัดการน้ำดื่ม น้ำใช้ ๑.๔ การจัดการน้ำเสีย ๑.๕ การจัดการสิ่งปฏิกูล ๑.๖ การป้องกันควบคุมสัตว์พาหะนำโรค ๑.๗ การจัดการบริหารด้านสิ่งแวดล้อม ๑.๘ สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาด	ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดี ข้อ ๑-๑๗	ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับดี ๑๗ ข้อ และ ๑๘ ข้อ ขึ้นไป ระดับดีมาก รวม ๓๕-๔๐ ข้อ
๒	ด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety) แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน ดังนี้ ๒.๑ ตรวจไม่พบสารปนเปื้อน ๔ ชนิด ได้แก่ ฟอร์มาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว ๒.๒ ยาฆ่าแมลงตรวจพบในเกณฑ์ที่ปลอดภัย ๒.๓ ตรวจไม่พบสารเร่งเนื้อแดง ในเนื้อหมู (ส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ)	 ✓ ✓ ✓	 ✓ ✓ ✓
๓	ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection) ๓.๑ จัดให้มีสถานที่จัดบอร์ดให้ความรู้แก่ผู้บริโภคในเรื่องที่เกี่ยวกับอาหารปลอดภัย โภชนาการและสุขลักษณะของตลาด ๓.๒ จัดให้มีทดสอบสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ๕ ชนิด (ฟอร์มาลิน, สารกันรา, สารบอร์แรกซ์, สารฟอกขาว, ยาฆ่าแมลง) และมีเจ้าหน้าที่ผ่านการอบรมประจำจุดทดสอบ ๓.๓ จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย ๑ จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน	 ✓ ✓ ✓	 ✓ ✓ ✓

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดสดน่าซื้อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health) ระดับดี (***) และระดับดีมาก (*****)			แบบประเมิน ตล.๑
รายละเอียดที่ต้องประเมิน	**ผลการประเมิน**		**หมายเหตุ / คำแนะนำ**
	ผ่าน	**ไม่ผ่าน**	
(ข้อ ๑-๑๗ ระดับดี) ๑. ภายในตัวตลาดมีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ ไม่ร้อน อบอ้าว หรืออับทึบ			
๒. มีการจัดการ ดูแล และควบคุมบริเวณแผง ทางเดิน ถนน ที่ตั้งรองรับมูลฝอยสาธารณะ และที่ตั้งที่รวบรวมมูลฝอย ให้สะอาดเรียบร้อยอยู่เสมอ			
๓. ตลาดและบริเวณโดยรอบไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ			
๔. รางระบายน้ำเสียภายในตลาดเป็นชนิดรางเปิด สำหรับรางระบายน้ำรอบตลาดมีฝาปิดที่เปิดทำความสะอาดได้ และสามารถระบายน้ำได้ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน			
๕. ภายในห้องส้วมไม่มีกลิ่นเหม็นและมีการระบายอากาศดี			
๖. ระบบเก็บกักอุจจาระถูกสุขลักษณะ ไม่ชำรุด			
๗. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน			
๘. มีน้ำใช้ที่สะอาดไว้บริการอย่างเพียงพอ			
๙. ห้องส้วมแยกเพศ ชาย – หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน			
๑๐. มีการจัดวางสินค้า สิ่งของ วัสดุอุปกรณ์เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ให้เกะกะ รกรุงรังและไม่กีดขวางทางเดิน			
๑๑. สินค้าประเภทอาหารและเครื่องใช้ที่เกี่ยวกับอาหารจะต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม.			
๑๒. ให้มีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง			
๑๓. มีที่รองรับมูลฝอยสาธารณะที่ถูกหลักสุขาภิบาลอย่างเพียงพอและทำความสะอาดอยู่เสมอ			
๑๔. มีการดักมูลฝอยและบ่อดักไขมันก่อนปล่อยลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม			
๑๕. โครงสร้างอาคารตลาดมีความมั่นคง แข็งแรง ไม่ชำรุด พื้นตลาดทำด้วยวัสดุถาวรแข็งแรง ไม่ลื่น ทำความสะอาดง่าย			
๑๖. มีการจัดการควบคุมป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรคไม่ให้รบกวนและก่อความรำคาญ			

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดสดน่าซื้อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health) ระดับดี (***) และระดับดีมาก (*****)			แบบ ประเมิน ตล.๑
รายละเอียดที่ต้องประเมิน	**ผลการประเมิน**		**หมายเหตุ / คำแนะนำ**
	ผ่าน	**ไม่ผ่าน**	
๑๗. มีผู้ดูแลรับผิดชอบในการรักษาความสะอาด ความเป็นระเบียบเรียบร้อย และความปลอดภัยของตลาด			
(ข้อ ๑๘-๓๙ เฉพาะระดับดีมาก) ๑๘. แผงขายสินค้ามีความเข้มของแสงสว่างไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ลักซ์			
๑๙. แผงขายสินค้าทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่ายและสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. และไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะนำโรค			
๒๐. จัดให้มีหมายเลขแผง ชื่อที่อยู่ผู้ขายของ ติดตั้งประจำแผง และมองเห็นชัดเจน			
๒๑. ที่รองรับมูลฝอยประจำแผงที่ถูกหลักสุขาภิบาล และทำความสะอาดอยู่เสมอ			
๒๒. ที่รวบรวมมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาล อย่างเพียงพอ และทำความสะอาดอยู่เสมอ			
๒๓. จัดให้มีที่เก็บน้ำสำรองหรือมีบริการน้ำสำรองไว้ให้เพียงพอ ต่อการใช้ในแต่ละวัน			
๒๔. ห้องส้วม ชาย – หญิง ที่ปัสสาวะชาย อ่างล้างมือพร้อมสบู่ต้องสะอาด ใช้การได้ มีจำนวนเพียงพอและตั้งอยู่ในที่เหมาะสม			
๒๕. มีผู้ทำความสะอาดห้องส้วม อย่างน้อยวันละ ๒ ครั้ง			
๒๖. บริเวณห้องส้วม มีที่รองรับมูลฝอยทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด			
๒๗. มีการป้องกัน ควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง			
๒๘. มีการจัดการจำหน่ายสินค้า แต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกัน			
๒๙. มีชนิดและจำนวนเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสม ใช้การได้ ติดตั้งในบริเวณที่เห็นง่ายและสะดวกต่อการนำมาใช้งาน			
๓๐. จัดให้มีการบำรุงรักษาโครงสร้างต่างๆ ภายในตลาดให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ			

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดสดน่าซื้อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health) ระดับดี (***) และระดับดีมาก (*****)			แบบประเมิน ตล.๑
รายละเอียดที่ต้องประเมิน	**ผลการประเมิน**		**หมายเหตุ / คำแนะนำ**
	ผ่าน	**ไม่ผ่าน**	
๓๑. มีการอำนวยความสะดวกด้านระบบการจราจร			
๓๒. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องแต่งกายเรียบร้อยมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี			
๓๓. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร			
๓๔. จัดให้มีตู้แสดงความคิดเห็นจากประชาชน			
๓๕. ทางเดินภายในอาคารตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร			
๓๖. มีการแยกประเภทมูลฝอยเป็นมูลฝอยสดและมูลฝอยทั่วไป			
๓๗. มีกลุ่ม/ชมรมหรือกิจกรรมของผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของ ผู้ช่วยขายของ ผู้บริโภค หรืออื่นๆ เช่น กิจกรรมการออกกำลังกาย			
๓๘. จัดให้มีการอบรมผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของในตลาดในด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม/สุขภาพอนามัย			
๓๙. น้ำเสียที่ผ่านออกจากระบบจะต้องได้มาตรฐาน (สำหรับตลาดที่มีขนาดพื้นที่ตั้งแต่ ๒,๕๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป)			

ภาคผนวก ญ

(สำเนา)

ด่วนที่สุด

ที่ มท ๐๘๙๑.๓/ว ๘๙

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๑๒ มกราคม ๒๕๕๔

เรื่อง แนวทางปฏิบัติตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

อ้างถึง หนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ด่วนมาก ที่ มท ๐๘๙๑.๓/ว ๓๖๒ ลงวันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๑

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกระทรวงสาธารณสุข ด่วนที่สุด ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๓/๔๕๒๔ ลงวันที่ ๒๒ ธันวาคม ๒๕๕๓ จำนวน ๑ ชุด

ตามอ้างถึง กระทรวงสาธารณสุข ได้ออกกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ โดยอาศัยอำนาจแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และลงประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ ๑๒๕ ตอนที่ ๑๓ ก ลงวันที่ ๑๗ มกราคม ๒๕๕๑ ขอให้จังหวัดกำชับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นพิจารณาดำเนินการตามกฎกระทรวงฯ อย่างเคร่งครัด นั้น เนื่องจากใกล้ครบกำหนดระยะเวลาตามบทเฉพาะกาลที่ผู้ประกอบกิจการตลาดต้องดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงตลาดให้ถูกต้องตามกฎกระทรวงฯ ในวันที่ ๑๘ มกราคม ๒๕๕๔ กระทรวงสาธารณสุขได้จัดทำแนวทางปฏิบัติตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ เพื่อให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ปฏิบัติให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น พิจารณาแล้ว เพื่อให้การพัฒนาปรับปรุงตลาดในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ จึงขอให้จังหวัดกำชับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พิจารณาดำเนินการตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ และแนวทางปฏิบัติตามกฎกระทรวงฯ ดังกล่าวอย่างเคร่งครัด ดังนี้ (รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย)

๑. การสั่งให้แก้ไขหรือปรับปรุง ถ้าปรากฏว่าผู้ประกอบการปฏิบัติไม่ถูกต้องตามกฎกระทรวง เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งให้ แก้ไขหรือปรับปรุง และถ้าไม่แก้ไขก็สามารถใช้มาตรการออกคำสั่งให้หยุดดำเนินกิจการนั้นเป็นการชั่วคราวตามมาตรา ๔๕ วรรคหนึ่ง หรือจะใช้มาตรการการสั่งพักใช้ใบอนุญาต

/๒. การสั่งพัก...

๒. การสั่งพักใช้ใบอนุญาต เป็นมาตรการควบคุมผู้ที่ได้รับอนุญาตแล้วไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามกฎกระทรวง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจ สั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควร แต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน (มาตรา ๕๙) ซึ่งหมายความว่าต้องหยุดกิจการเป็นการชั่วคราวนั่นเอง

๓. การสั่งเพิกถอนใบอนุญาต เป็นมาตรการที่จะมิให้ผู้ซึ่งได้รับอนุญาตได้ประกอบกิจการต่อไปเป็นเวลาอย่างน้อย ๑ ปี กล่าวคือหากเกิดกรณีหนึ่งกรณีใดต่อไปนี้

(ก) การไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามข้อ ๑ และเหตุนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพหรือสภาวะความเป็นอยู่ของประชาชน

(ข) กรณีที่เคยถูกพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่ ๒ ครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกพักใช้อีก

(ค) กรณีที่ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำผิดตามพระราชบัญญัตินี้และตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ มาตรา ๖๘ ได้กำหนดผู้ฝ่าฝืนกฎกระทรวง ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ บาท และตามมาตรา ๘๕ วรรคสาม สำหรับความผิดที่มีโทษปรับสถานเดียว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือผู้ซึ่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นมอบหมาย มีอำนาจเปรียบเทียบปรับได้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายวีระวัฒน์ ชื่นวาริน)
รองอธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สำนักส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและการมีส่วนร่วม
ส่วนส่งเสริมการจัดการด้านสาธารณสุขและสวัสดิการสังคม
โทรศัพท์/โทรสาร ๐ ๒๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๔๑๒๓-๓

ภาคผนวก ฎ

(สำเนา)

ที่ มท ๐๘๙๑.๓/ว ๖๘๙ กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๘ มีนาคม ๒๕๕๕

เรื่อง การพัฒนาตลาดประเภทที่ ๒ (ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร)

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

อ้างถึง กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. เกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าซื้อ” จำนวน ๑ ชุด
๒. แบบฟอร์มตลาดต้นแบบ จำนวน ๑ ชุด
๓. ทะเบียนตลาดประเภทที่ ๒ (ตล.๒) จำนวน ๑ ชุด

ตามที่ กระทรวงสาธารณสุขได้ออกกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ โดยอาศัยอำนาจแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ โดยกฎกระทรวงได้แบ่งตลาดออกเป็น ๒ ประเภท คือ ตลาดประเภทที่ ๑ (ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร) และตลาดประเภทที่ ๒ (ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร) รายละเอียดตามอ้างถึง นั้น

ภายใต้การพัฒนาตลาดประเภทที่ ๑ (ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้ให้ความร่วมมือดำเนินการพัฒนาตลาดประเภทที่ ๑ ให้มีมาตรฐานและถูกสุขลักษณะ ตามเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดสด น่าซื้อ” ของกระทรวงสาธารณสุข ตั้งแต่ปี ๒๕๔๕ มาเป็นลำดับ ซึ่ง ณ วันที่ ๓๐ กันยายน ๒๕๔๕ ในภาพรวมทั้งประเทศมีตลาดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ ๘๔.๙๓ สำหรับตลาดประเภทที่ ๒ (ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร) กระทรวงสาธารณสุข ได้จัดทำเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าซื้อ” ในระดับพื้นฐาน ระดับดี และระดับดีมาก (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑) เพื่อใช้ในการรณรงค์สร้างกระแสให้ผู้ประกอบกิจการตลาดปรับปรุงและพัฒนาตลาดให้ได้ตามข้อกำหนดในกฎกระทรวง โดยจะเริ่มดำเนินการพัฒนาตลาดตามเกณฑ์มาตรฐานในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๕

/กรมส่งเสริม...

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น พิจารณาแล้วเห็นว่าเพื่อให้การพัฒนาปรับปรุงตลาดนัดในพื้นที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มีมาตรฐานและถูกสุขลักษณะ เพื่อสุขภาพอนามัยที่ดีของประชาชน จึงขอให้แจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พิจารณาดำเนินการดังนี้

๑. ประชาสัมพันธ์เกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าซื้อ” และเชิญชวนให้ผู้ประกอบกิจการตลาดสมัครเข้าร่วมพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐาน ทั้งนี้ ผู้ประกอบกิจการตลาดที่จะเข้าร่วมพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าซื้อ” ต้องเป็นตลาดที่ได้รับใบอนุญาตจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดยระดับจังหวัดจะมีการคัดเลือกตลาดที่สามารถเป็นต้นแบบในการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าซื้อ” ในระดับพื้นฐาน หรือระดับดี หรือระดับดีมาก เข้าร่วมโครงการอย่างน้อยจังหวัดละ ๑ แห่ง (๑ จังหวัด ๑ ตลาดนัดต้นแบบ) สำหรับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่สนใจ ให้จัดส่งรายชื่อตลาดให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒) ภายในวันที่ ๓๐ เมษายน ๒๕๕๕ เพื่อดำเนินการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานต่อไป

๒. ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จัดทำทะเบียนตลาดประเภทที่ ๒ (ตล.๒) (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๓) และจัดส่งไฟล์ทะเบียนให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ภายในวันที่ ๓๐ มิถุนายน ๒๕๕๕

ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดสิ่งที่ส่งมาด้วยจากเว็บไซต์ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข http://foodsan.anamai.moph.go.th สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ กรมอนามัย หมายเลขโทรศัพท์ ๐ ๒๕๙๐ ๔๑๗๗

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายวีระยุทธ เอี่ยมอำภา)
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สำนักส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและการมีส่วนร่วม
ส่วนส่งเสริมการจัดการด้านสาธารณสุขและสวัสดิการสังคม
โทร. ๐ ๒๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๔๑๓๓-๕
โทรสาร ๐ ๒๒๔๑ ๙๐๐๐ ต่อ ๔๑๐๓

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัดน่าซื้อ

<u>ส่วนที่ ๑</u> รหัสตลาด (เฉพาะเจ้าหน้าที่ศูนย์อนามัย) ตัวอย่าง ❶ ❷ - ❷ - ❶ ❷

๑๒ = ศูนย์อนามัยที่ ๑๒

□□ -□ - □□ ๒ = ตลาดประเภทที่ ๒

๑๒ = ลำดับที่

<u>ส่วนที่ ๒</u> รายละเอียดตลาด

ชื่อตลาด.....เลขที่..... ถนน.....

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

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

เลขที่ใบอนุญาต.....วันที่ออก.....วันหมดอายุ .....ออกโดย.....

พื้นที่.....ตรม. เปิดทำการ ปี พ.ศ. ..... จำนวนแผง/เปิดขาย...../..... แผง

เวลาเปิดทำการ ☐ ทุกวัน ☐ สัปดาห์ละ.....วัน (ระบุวัน) .....วัน

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

ที่อยู่เลขที่.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล.....

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

<u>ส่วนที่ ๓</u> คำชี้แจง

๑. แบบประเมินนี้ใช้สำหรับประเมินสภาพสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมของตลาดประเภทที่ ๒ ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑

๒. แบบประเมินแบ่งการประเมินออกเป็น ๓ ระดับ คือ ระดับพื้นฐาน ๑๘ ข้อ ระดับดี ๒๓ ข้อ และระดับดีมาก ๒๕ ข้อ (เฉพาะข้อ ๒ และ ข้อ ๗ มีรายละเอียดแตกต่างกันแต่ละระดับ)

๓. แบบประเมินฉบับนี้ ขอให้จัดทำ ๓ ชุด : ตัวจริงให้เก็บไว้ที่ผู้ประกอบการ สำเนา ๑ ให้ศูนย์อนามัย สำเนา ๒ ให้หน่วยงานผู้ประเมินหรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

๔. ข้อมูลที่ได้จากการประเมิน ให้ผู้ประเมินสรุป และแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและกรมอนามัย

๕. หน่วยงานผู้ประเมิน ได้แก่ หน่วยงานระดับภูมิภาคและท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด, เทศบาล, องค์การบริหารส่วนตำบล, โรงพยาบาลศูนย์, โรงพยาบาลทั่วไป, โรงพยาบาลชุมชน ฯลฯ

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัดน่าซื้อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☑	ไม่ผ่าน ☒	
๑. ที่ตั้งของตลาดต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยอันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ อนามัย เว้นแต่จะมีวิธีการป้องกันซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข ให้ความเห็นชอบ						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ หมวด ๑ ข้อ ๕ หน้า ๖ ● เพื่อป้องกันไม่ให้มลพิษเข้ามาปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่ายในตลาดและป้องกันเหตุรำคาญต่างๆ ที่เกิดจากแหล่งมลพิษ เช่น กลิ่น ควัน สัตว์และแมลงนำโรคเข้ามารบกวนในบริเวณตลาด
๒. บริเวณสำหรับผู้ขายของประเภทอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่มีน้ำขัง ***(<u>เฉพาะระดับดีมาก</u> โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น สามารถล้างทำความสะอาดได้ง่ายและไม่มีน้ำขัง)***						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ ส่วนที่ ๒ ข้อ ๑๓ (๒) หน้า ๙ ● พื้น เช่น พื้นคอนกรีต พื้นที่ปูด้วยคอนกรีตสำเร็จ หรือพื้นลาดด้วยยางแอสฟัลต์ ไม่ชำรุดเป็นหลุมเป็นบ่อมีน้ำขังจนเป็นแหล่งสะสมความสกปรก
๓. แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรง มีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่ายสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ ส่วนที่ ๒ ข้อ ๑๓ (๓) หน้า ๙ ● แผงจำหน่ายสินค้าควรทำจากวัสดุแข็งแรง มีผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟไมก้า ฯลฯ

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัดน่าซื้อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☑	ไม่ผ่าน ☒	
						อยู่ในสภาพดี ไม่แตกชำรุด ● เพื่อป้องกันสิ่งสกปรกจากพื้นปนเปื้อนกับสินค้าที่วางจำหน่ายบนแผง
๔. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็กคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่มหรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ ส่วนที่ ๒ ข้อ ๑๓ (๖) หน้า ๙ ● เพื่อป้องกันอันตรายที่จะเกิดแก่ผู้ขายของและผู้ซื้อ
๕. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ ส่วนที่ ๒ ข้อ ๑๔ หน้า ๑๐ ● ตามจำนวนและหลักเกณฑ์ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมนอกสถานที่ขายของ เว้นแต่จะจัดให้มีส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชน หรือส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ให้มีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน ๕๐ เมตร และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัดน่าซื้อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☑	ไม่ผ่าน ☒	
						● ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ ๒ ต้องดูแลห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้การได้ดี อีกทั้ง ควรจัดหาสบู่สำหรับล้างมือไว้
๖. จัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณตลาดและมีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ ส่วนที่ ๒ ข้อ ๑๕ หน้า ๑๐ ● ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยควรจัดให้มีอย่างเพียงพอ ที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน และมีลักษณะเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
๗. แยกการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารออกจากสินค้าประเภทอื่น **<u>***(เฉพาะระดับดีและดีมาก มีการจำหน่าย</u>** สินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน)***						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ ส่วนที่ ๒ ข้อ ๑๗ หน้า ๑๐ ● เพื่อการดูแลความสะอาดและป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัดน่าซื้อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Envirnmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☑	ไม่ผ่าน☒	
๘.มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ หมวดที่ ๒ ข้อ ๒๐ (๓) หน้า ๑๑ ● โดยเฉพาะแผงจำหน่ายอาหารสดและแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ
๙.จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวไหลจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละลงสู่พื้นตลาด						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ หมวดที่ ๒ ข้อ ๒๐ (๔) หน้า ๑๑ ● แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละซึ่งจะมีน้ำหรือของเหลวมากต้องมีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาดโดยอาจมีการต่อท่อหรืออุปกรณ์อื่นสำหรับระบายน้ำหรือของเหลวจากแผงลงสู่ท่อระบายน้ำภายในตลาด
๑๐. ไม่จำหน่ายอาหารที่ไม่สะอาดหรือไม่ปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ หมวดที่ ๒ ข้อ ๒๑ (๑) หน้า ๑๒

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัดน่าซื้อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☑	ไม่ผ่าน☒	
๑๑. มิให้ผู้ใดนำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้เพื่อจำหน่าย						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ หมวดที่ ๒ ข้อ ๒๑ (๒) หน้า ๑๒ ● ผู้รับใบอนุญาตต้องควบคุมดูแลหรือควรมีป้ายแจ้งเตือน
๑๒. มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ หมวดที่ ๒ ข้อ ๒๑ (๙) หน้า ๑๒ ● เช่น เสียงดัง แสง กระพริบ ความสั่นสะเทือน หรือมีกลิ่นเหม็น
๑๓. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ โรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ หมวดที่ ๓ ข้อ ๒๔ (๑) หน้า ๑๒ ● โรคติดต่อ โรคที่สังคมรังเกียจ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัดน่าซื้อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☑	ไม่ผ่าน☒	
						และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข ● ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของที่เจ็บป่วยด้วยโรคดังกล่าวต้องหยุดขายและได้รับการรักษาจนกว่าจะหายเป็นปกติ
๑๔. ระหว่างขายสินค้าประเภทอาหาร ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ หมวดที่ ๓ ข้อ ๒๔ (๓) หน้า ๑๔ ● แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อน ไม่ไอหรือจามรดอาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่พร้อมรับประทานโดยตรง ล้างมือให้สะอาดก่อนหยิบหรือจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่หรือดื่มสุรา
๑๕. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ หมวดที่ ๓ ข้อ ๒๒ (๖) หน้า ๑๓ ● ระดับพื้นฐาน ต้องผ่านการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของจำนวนแผง ● ระดับดี ต้องผ่านการอบรมร้อยละ ๕๐-๘๐ ของจำนวนแผง

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัดน่าซื้อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☑	ไม่ผ่าน☒	
						● ระดับดีมาก ต้องผ่านการอบรมมากกว่าร้อยละ ๘๐ ขึ้นไปของจำนวนแผง
๑๖. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิดอาหาร						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ หมวดที่ ๓ ข้อ ๒๕ (๓) หน้า ๑๔ ● อาหารประเภทปรุงสำเร็จ หมายถึง อาหารที่ได้ผ่านการทำประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ● การปกปิดอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อน
๑๗. ในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ หมวดที่ ๓ ข้อ ๒๕ (๔) หน้า ๑๔ ● หลักสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย ทำได้โดยการควบคุมปัจจัยที่สำคัญที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก ได้แก่ บุคคล อาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ สถานที่ปรุงประกอบสัตว์และแมลงนำโรค

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัดน่าซื้อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☑	ไม่ผ่าน ☒	
						• ในกรณีที่เป็นแผงจำหน่ายอาหาร ซึ่งมีการทำ ประกอบและปรุงอาหาร ต้องจัดสถานที่ไว้เป็นสัดส่วน
๑๘. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาดและจัดเก็บที่ถูกต้อง						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ หมวดที่ ๓ ข้อ ๒๕ (๕) หน้า ๑๔ • ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ เช่น เขียง จาน ชาม ช้อนและส้อม ตะเกียบ และแก้วน้ำ ต้องสะอาดและปลอดภัย
(ข้อ ๑๙ - ๒๓ เฉพาะระดับดี - ดีมาก) ๑๙. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ หมวดที่ ๒ ข้อ ๑๓ (๔) หน้า ๙ • จัดไว้สำหรับล้างสินค้า ล้างภาชนะ อุปกรณ์ หรือล้างตลาดอย่างเพียงพอ โดยตามกฎกระทรวงไม่ได้กำหนดให้ตลาดต้องจ่ายน้ำตามระบบท่ออาจเป็นที่เก็บสำรองน้ำไว้ใช้ให้มีปริมาณเพียงพอต่อการใช้งานในแต่ละวันและสะดวกต่อการนำน้ำมาใช้ แต่เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจแนะนำให้จ่ายน้ำผ่านระบบท่อเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในน้ำใช้และเป็นการอำนวยความสะดวกให้กับผู้ขายของ

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัดน่าซื้อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☑	ไม่ผ่าน☒	
๒๐. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ หมวดที่ ๒ ข้อ ๑๓ (๔) หน้า ๙ ● ผู้รับใบอนุญาตควรจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอย่างน้อย ๑ จุด
๒๑. มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อน รำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ หมวดที่ ๒ ข้อ ๑๓ (๕) หน้า ๙ ● **<u>ในกรณีจำเป็น</u> เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจกำหนดให้จัดให้มีบ่อดักไขมันหรือบ่อพักน้ำเสีย ก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะก็ได้และต้องดูแลมิให้มีกลิ่นเหม็นเป็นประจำทุกวัน**
๒๒. วางสินค้าประเภทอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ หมวดที่ ๓ ข้อ ๒๓ (๓) หน้า ๑๓

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัดน่าซื้อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ระดับการประเมิน			ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	พื้นฐาน	ดี	ดีมาก	ผ่าน ☑	ไม่ผ่าน ☒	
๒๓. ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ หมวดที่ ๓ ข้อ ๒๓ (๕) หน้า ๑๓ ● **วัสดุอื่นใด เช่น ร่ม หรือหลอดไฟ เป็นต้น**
(ข้อ ๒๔ – ๒๕ เฉพาะระดับดีมาก) ๒๔. ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ หมวดที่ ๒ ข้อ ๑๓ (๑) หน้า ๙ ● **เพื่อประโยชน์ในการสัญจรของผู้ที่เข้ามาซื้อสินค้าและใช้ในการขนส่งสินค้า อีกทั้งเพื่อป้องกันไม่ให้มีการสร้างแผงจำหน่ายสินค้าแออัดจนเกินไป**
๒๕. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม						กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑ หมวดที่ ๓ ข้อ ๒๕ (๒) หน้า ๑๔ ● **ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ**

แบบประเมินตลาดนัดน่าซื้อ

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัดน่าซื้อ ด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety)			หมายเหตุ
ชนิดสารปนเปื้อน	**การรับรองผลการตรวจ**		
	ผ่าน ☑	**ไม่ผ่าน ☒**	
๑. สารฟอร์มาลิน (น้ำยาดองศพ) ๒. สารกันรา (ซาลิซิลิก) ๓. สารบอแรกซ์ ๔. สารฟอกขาว **(เฉพาะระดับดีมาก)** ๕. น้ำมันทอดซ้ำ			● ตรวจแผงจำหน่ายอาหารสด ร้อยละ ๓๐ และต้องไม่พบสารปนเปื้อน ● ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีการตรวจสอบสารปนเปื้อน อย่างต่อเนื่องจากหน่วยงานราชการหรือภาคเอกชนที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ● <u>แผงจำหน่ายอาหารทอด</u> ได้รับการตรวจสอบน้ำมันทอดซ้ำ ร้อยละ ๓๐ และต้องพบไม่เกิน ร้อยละ ๑๐

<u>สรุปผลการประเมิน</u>

☐ ไม่ผ่าน ☐ ผ่าน

.....

ตำแหน่ง.....

ผู้รายงาน

วันที่..... เดือน..... พ.ศ.....

แบบประเมินตลาดนัดน่าซื้อ

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัดน่าซื้อ ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Comsumer Protection)			หมายเหตุ
รายละเอียดที่ต้องประเมิน	**ผ่านการประเมิน**		
	ผ่าน ☑	**ไม่ผ่าน ☒**	
๑. จัดให้มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด			● รายละเอียดทะเบียนประกอบด้วย - ชื่อ-นามสกุล (ผู้ขายของ) - ที่อยู่ - เบอร์โทรศัพท์ที่ติดต่อได้สะดวก - ประเภทสินค้าที่จำหน่าย

<u>สรุปผลการตรวจ</u>

☐ ไม่ผ่าน ☐ ผ่าน

สรุปผลการสำรวจ ตรวจประเมินตลาดนัดน่าซื้อทั้ง ๓ ด้าน

ชื่อตลาด	**ระดับการรับรอง**				**รอผลการตรวจ โปรดระบุ**
	ไม่ผ่าน	**พื้นฐาน**	**ระดับ ดี**	**ระดับ ดีมาก**	
			(***)	**(*****)**	

.....

ตำแหน่ง.....

ผู้รายงาน

วันที่..... เดือน..... พ.ศ.....

หมายเหตุ **๑. เกณฑ์ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (๒๕ ข้อ)**

ระดับพื้นฐาน	ต้องผ่านเกณฑ์	จำนวน	๑๘ ข้อ (ข้อ ๑ – ๑๘)
ระดับดี (***)	ต้องผ่านเกณฑ์	จำนวน	๒๓ ข้อ (ข้อ ๑ – ๒๓)
ระดับดีมาก (*****)	ต้องผ่านเกณฑ์	จำนวน	๒๕ ข้อ (ข้อ ๑ – ๒๕)

๑. เกณฑ์ด้านความปลอดภัยของอาหาร

ระดับพื้นฐาน และระดับดี (***)	ต้องผ่าน	จำนวน	๔ ข้อ
ระดับดีมาก (*****)	ต้องผ่าน	จำนวน	๕ ข้อ

๒.เกณฑ์ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ต้องผ่านทุกระดับ

หมายเหตุ Download แบบฟอร์มจาก http:foodsan.anamai.moph.go.th

E-mail : nitimak.k@anamai.mail.go.th โทร ๐ ๒๕๙๐ ๔๑๗๘ โทรสาร ๐ ๒๕๙๐ ๔๑๘๖,๐ ๒๕๙๐ ๔๑๘๘

จังหวัด.....

๑. ตลาดต้นแบบในการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัดน่าซื้อ” (๑ จังหวัด ๑ ตลาดนัด ต้นแบบ) จำนวน ๑ แห่ง
(อย่างน้อยจังหวัดละ ๑ แห่ง)

ลำดับ	ชื่อตลาด (เป็นทางการ)	ที่อยู่	ชื่อเจ้าของ/ผู้ดูแลตลาด	โทรศัพท์	โทรสาร	ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับ	สิ่งสนับสนุน
							- โล่ประกาศเกียรติคุณ

(.....)
ตำแหน่ง.....
.....

ท้าย ภาคผนวก ๑๖๑

ภาคผนวก ๑๖๑

ทะเบียนรายชื่อผู้ขายของในตลาดประเภทที่ ๒ ชื่อตลาด.....

เลขที่.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ชื่อ – สกุล (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้รับผิดชอบดูแล).....ตำแหน่ง.....โทรศัพท์.....

ข้อมูล ณ วันที่.....

ลำดับที่	ชื่อ	นามสกุล	ที่อยู่					โทรศัพท์	ประเภทอาหารที่จำหน่าย
			บ้านเลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด		

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ภาคผนวก ฎ

การล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล

“การล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล” หมายความว่า การทำความสะอาดตัวอาคาร แผงจำหน่ายสินค้าในตลาด พื้น ผนัง เพดาน ทางระบายน้ำ ตะแกรงดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน บ่อพักน้ำเสีย ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ และบริเวณตลาด ให้สะอาด ไม่มีสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย หยากไย่ ฝุ่นละอองและคราบสกปรก รวมทั้งให้มีการฆ่าเชื้อ ทั้งนี้ สารเคมีที่ใช้ต้องไม่มีผลกระทบต่อระบบบำบัดน้ำเสียของตลาด (ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑)

การล้างทำความสะอาดตลาดต้องทำเป็นประจำทุกวันเพื่อกำจัดสิ่งสกปรกออกจากตลาด ไม่ให้เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรคต่างๆ และต้องมีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลเป็นประจำอย่างน้อยเดือนละครั้ง ในกรณีเกิดโรคระบาดต้องมีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง โดยการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล มีขั้นตอนการล้าง ดังนี้

๑) กวาดหยากไย่ หรือเศษสิ่งสกปรกที่ติดบนเพดาน ฝาผนัง โคมไฟ พัดลม สายไฟ ฯลฯ

๒) เจ้าของแผงหรือผู้ขายสินค้าทำความสะอาดแผง และรางระบายน้ำเสีย กวาดเศษขยะไปรวมทิ้งไว้ในบริเวณที่พักขยะหรือในที่ที่จัดไว้ รวมทั้งกำจัดแมลงและสัตว์นำโรคที่อาจอาศัยอยู่ในบริเวณตลาดด้วย

๓) ทำความสะอาดบนแผงหรือพื้นที่ที่มีคราบไขมันจับ โดยใช้น้ำผสมโซดาไฟราดบนพื้นหรือแผง ทิ้งไว้นาน ๑๕-๓๐ นาที และใช้แปรงลวดช่วยขัดถูเพื่อขจัดคราบไขมัน ส่วนในบริเวณอื่นๆ ใช้ผงซักฟอกช่วยในการล้างทำความสะอาด (โซดาไฟใช้ชนิด ๙๖% ในอัตราส่วนดังนี้ โซดาไฟ ๒ ช้อนโต๊ะ/น้ำครึ่งปี๊บ ในกรณีที่มีไขมันจับตัวหนา โซดาไฟ ๑ ช้อนโต๊ะ/น้ำครึ่งปี๊บ ในกรณีที่มีไขมันจับตัวน้อย)

๔) ใช้น้ำสะอาดฉีดล้างบนแผง ทางเดิน ฝาผนัง เพื่อชะล้างสิ่งสกปรก โซดาไฟหรือผงซักฟอกให้หมด และกวาดล้างลงสู่รางระบายน้ำเสีย

๕) ใช้น้ำผสมผงปูนคลอรีน (ผงปูนคลอรีน ๖๐% ๑ ช้อนชา/น้ำ ๑ ปี๊บ) ใส่ลงในฝักบัวรดน้ำและรดบริเวณแผง ทางเดิน ทางระบายน้ำให้ทั่ว ปล่อยทิ้งไว้เพื่อให้คลอรีนฆ่าเชื้อโรคและกำจัดกลิ่น ส่วนบริเวณที่มีกลิ่นคาวให้ใช้หัวน้ำส้มสายชูผสมน้ำให้เจือจาง ราดบริเวณที่มีกลิ่นคาวกำจัดกลิ่น

๖) บริเวณห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ ที่ปัสสาวะ และก๊อกน้ำสาธารณะที่ใช้ในตลาดต้องล้างทำความสะอาดโดยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำสะอาด

๗) บริเวณที่พักขยะต้องเก็บรวบรวมขยะไปกำจัดให้หมด แล้วล้างทำความสะอาดและทำการฆ่าเชื้อเช่นเดียวกับข้อ ๕

๘) ในช่วงที่มีการระบาดของโรคติดต่อควรล้างตลาดอย่างถูกหลักการสุขาภิบาลอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง

ที่มา : เอกสารเผยแพร่ **การล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล** ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ภาคผนวก ฐ

วิธีการล้างเขียงและแผงจำหน่ายอาหารในตลาดสด

ขั้นตอนการล้างเขียงในตลาดสด

๑. ก่อนล้างควรกวาดเศษอาหารทั้งหมดทิ้งในถังขยะ

๒. สำหรับเขียงขายเนื้อสัตว์ กำจัดคราบไขมัน โดยในบริเวณที่มีไขมันจับหนาใช้โซดาไฟชนิด ๙๖% ผสมน้ำในอัตราส่วน ๒ ช้อนโต๊ะต่อน้ำ ๑/๒ ปี๊บ ในบริเวณที่ไขมันจับน้อยใช้โซดาไฟชนิด ๙๖% ในอัตราส่วน ๑ ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ ๑/๒ ปี๊บ

๓. ล้างเขียงโดยใช้น้ำสะอาดผสมน้ำยาทำความสะอาดและแปรงลวดขัดถู

๔. ฆ่าเชื้อโรคโดยใช้น้ำปูนคลอรีนความเข้มข้น ๑๐๐ พีพีเอ็ม ใส่ลงในฝักบัวรดน้ำหรือแช่เขียงอย่างน้อย ๒ นาที

ขั้นตอนการล้างแผงจำหน่ายอาหารในตลาดสด

๑. กวาดเศษขยะบนแผงจำหน่ายอาหาร และนำไปรวมทิ้งไว้ในบริเวณที่พักขยะ

๒. บนแผงที่มีคราบไขมันจับ ใช้น้ำผสมโซดาไฟราดลงบนแผงทิ้งไว้นาน ๑๕-๓๐ นาทีและใช้แปรงลวดถูช่วยในการขจัดคราบไขมัน ส่วนบริเวณอื่นใช้น้ำยาทำความสะอาดช่วยในการล้าง ในบริเวณที่ไขมันจับหนาใช้โซดาไฟชนิด ๙๖% ในอัตราส่วน ๒ ช้อนโต๊ะต่อน้ำ ๑/๒ ปี๊บ ในบริเวณที่ไขมันจับน้อยใช้โซดาไฟชนิด ๙๖% ในอัตราส่วน ๑ ช้อนโต๊ะต่อน้ำ ๑/๒ ปี๊บ

๓. ใช้น้ำสะอาดฉีดล้างบนแผง และกวาดล้างลงสู่ร่องระบายน้ำเสียเพื่อชะล้างสิ่งสกปรกและโซดาไฟออกให้หมด

๔. ใช้น้ำปูนคลอรีน ความเข้มข้น ๑๐๐ พีพีเอ็ม ใส่ลงในฝักบัวรดน้ำ รดบริเวณแผงจำหน่ายอาหารปล่อยทิ้งไว้เพื่อให้คลอรีนฆ่าเชื้อโรคและกำจัดกลิ่น ส่วนบริเวณที่มีกลิ่นคาว ให้ใช้หัวน้ำส้มสายชูผสมน้ำให้เจือจางแล้วราดบริเวณที่มีกลิ่นคาว

วิธีการเตรียมน้ำปูนคลอรีน

ความเข้มข้นของน้ำปูนคลอรีน	สัดส่วนและวิธีการเตรียม	
	ผงปูนคลอรีน ๖๐%	วิธีการเตรียม
๕๐ พีพีเอ็ม ๑๐๐ พีพีเอ็ม ๒๐๐ พีพีเอ็ม	๑/๒ ช้อนชา ๑ ช้อนชา ๒ ช้อนชา	ผสมผงปูนคลอรีนตามอัตราส่วนที่ต้องการในน้ำ ๑ แก้ว คนให้เข้ากันทิ้งไว้ให้ตกตะกอน รินเฉพาะส่วนที่เป็นน้ำใส ผสมในน้ำสะอาด ๑ ปี๊บ (๒๐ ลิตร) คนให้เข้ากันก็จะได้น้ำปูนคลอรีนความเข้มข้นตามต้องการ

ขั้นตอนการเตรียมน้ำปูนคลอรีน

๑. ผสมผงปูนคลอรีน ๖๐% ตามอัตราส่วน ๑/๒ ช้อนชา หรือ ๑ ช้อนชา หรือ ๒ ช้อนชา ในน้ำ ๑/๒ ขัน คนให้เข้ากัน

๒. ทิ้งไว้ให้ตกตะกอน

๓. รินเฉพาะส่วนที่เป็นน้ำใส ผสมในน้ำสะอาด ๑ ปี๊บ (๒๐ ลิตร)

ที่มา : เอกสารเผยแพร่ **วิธีการล้างเขียงและแผงจำหน่ายอาหารในตลาดสด** ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ภาคผนวก ฑ

ภาชนะใส่อาหาร

การเลือกภาชนะใส่อาหาร

- หลักเกณฑ์ในการเลือกภาชนะอุปกรณ์ใส่อาหาร

๑. ภาชนะอุปกรณ์ต้องไม่ทำ หรือประกอบด้วยวัสดุที่เป็นพิษ เช่น ไม่ทำจากวัสดุที่ใช้แล้ว ไม่มีการแต่งสีในส่วนที่จะสัมผัสอาหาร

๒. ภาชนะอุปกรณ์ ต้องมีความแข็งแรงทนทานไม่ชำรุดสึกหรอ หรือแตกกะเทาะ เป็นสนิมง่าย ทนต่อการกัดกร่อนของอาหารที่มีรสเปรี้ยวหรือเค็มจัดได้

๓. มีรูปแบบทำความสะอาดง่าย และมีความปลอดภัยในการนำมาใช้ มีผิวเรียบ ไม่มีร่องซอก มุมปากไม่แคบ ก้นไม่ลึกจนเกินไป

๔. ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ภาชนะใส่น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ต้องมีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทน้ำออก เป็นต้น

การล้างภาชนะใส่อาหาร

- การล้างภาชนะอุปกรณ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อกำจัดสิ่งสกปรก คราบไขมัน ฝุ่นละอองที่ติดอยู่บนผิวภาชนะ โดยพิจารณาดังนี้

๑. ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งหลังจากใช้แล้ว

๒. หากไม่แน่ใจว่าภาชนะอุปกรณ์ที่จะนำมาใช้สะอาดเพียงพอ เช่น พบคราบไขมัน ฝุ่นละอองหรือสิ่งสกปรกตกค้างอยู่บนภาชนะ ต้องล้างให้สะอาดอีกครั้ง

๓. หากภาชนะอุปกรณ์ถูกปนเปื้อนระหว่างการใช้ เช่น ทำตก หล่น หรือมีแมลงวันไต่ตอม ต้องนำไปล้างให้สะอาดอีกครั้ง

- การล้างภาชนะทำได้ ๒ วิธี คือ

๑. การล้างด้วยมือ

๒. การล้างด้วยเครื่องล้างภาชนะ

การล้างด้วยมือ

- ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้แล้ว เมื่อจะนำมาล้างต้องแยกภาชนะออกเป็น ๒ ประเภท คือ

ประเภทที่ ๑ ภาชนะใส่อาหารคาว

ประเภทที่ ๒ ภาชนะใส่อาหารหวานและแก้วน้ำโดยล้างภาชนะใส่อาหารหวานและแก้วน้ำก่อน

● ขั้นตอนการล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยมือ มีขั้นตอนดังนี้

๑. ก่อนล้าง ควรกวาดเศษอาหารทั้งหมดทิ้งในถังขยะ

๒. ล้างภาชนะด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างจาน เพื่อล้างคราบไขมัน เศษอาหาร และสิ่งสกปรกที่ติดค้างอยู่ โดยใช้ฟองน้ำ ผ้าสะอาด หรือแผ่นใยสังเคราะห์ ช่วยในการทำความสะอาด ในฤดูหนาว หากใช้น้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน จะช่วยกำจัดไขมันได้มากขึ้น

๓. ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก ๒ ครั้ง เพื่อล้างน้ำยาล้างจานและสิ่งสกปรกต่างๆ ที่ยังค้างอยู่ออกให้หมด แล้วคว่ำให้แห้งเอง หรือผึ่งแดดในบริเวณที่ไม่มีฝุ่น หรือแมลงวัน ห้ามใช้ผ้าเช็ด

๔. ในกรณีที่เกิดโรคระบาด ให้ใช้น้ำร้อนที่มีอุณหภูมิ ๘๒-๘๗ °c หรือน้ำผสมน้ำคลอรีนที่มีความเข้มข้น ๑๐๐ ppm. (ทำได้โดยใช้ผงปูนคลอรีน ๖๐% ๑ ช้อนชา ละลายน้ำในน้ำ ๑ แก้ว ทิ้งให้ตกตะกอนแล้วนำเฉพาะส่วนน้ำใสผสมกับน้ำสะอาด ๒๐ ลิตร) แช่ภาชนะไว้อย่างน้อย ๒ นาที เพื่อฆ่าเชื้อโรค

การล้างด้วยเครื่องล้างภาชนะ

การล้างด้วยเครื่องล้างจานภาชนะ หากปฏิบัติไม่ถูกต้องจะทำให้ภาชนะไม่สะอาด เนื่องจากการทำความสะอาดของเครื่องล้างจะใช้แรงฉีดของน้ำ ไม่ใช้แรงขัดถูแบบการล้างด้วยมือ ข้อควรปฏิบัติในการล้างภาชนะด้วยเครื่อง มีดังนี้

๑. กวาดเศษอาหาร และสิ่งสกปรกทิ้งลงในถังขยะแล้วล้างหรือแช่ภาชนะด้วยน้ำเปล่าก่อนนำเข้าเครื่อง

๒. จัดวางภาชนะเข้าเครื่องให้ถูกต้อง เรียงให้เป็นระเบียบในตะแกรงหรือตะกร้าตามระบบของเครื่อง ไม่วางซ้อนทับกันโดยเฉพาะช้อนส้อม

๓. ใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีความเข้มข้น และปริมาณที่เหมาะสม

๔. เมื่อล้างทำความสะอาดเสร็จแล้ว ควรตรวจสอบความสะอาดของภาชนะหลังการล้างและนำภาชนะออกจากเครื่อง

๕. ทำความสะอาดเครื่องล้างทุกครั้ง ภายหลังการใช้เครื่องล้างภาชนะบางแบบ สามารถควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสมของน้ำ และตั้งเวลาปรับวงจรอัตโนมัติได้ บางครั้งอาจมีการผสมน้ำยาทำให้แห้งกับน้ำสะอาดในการล้างครั้งสุดท้าย

การทำให้ภาชนะใส่อาหารแห้ง

การทำแห้ง ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้วต้องนำมาผึ่งให้แห้งเอง โดยคว่ำบนตะแกรงหรือตะกร้า หากสามารถวางผึ่งในที่มีแสงแดดส่องถึง เพื่อฆ่าเชื้อโรคด้วยก็จะดี ภาชนะที่ล้างด้วยเครื่องล้างภาชนะส่วนมากจะถูกเป่าให้แห้ง ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้วไม่ควรใช้ผ้าเช็ด เพราะจะทำให้เกิดการปนเปื้อนจากผ้า

การเก็บภาชนะใส่อาหาร

- ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้วควรเก็บด้วยวิธีการ ดังนี้

๑. เก็บเฉพาะภาชนะอุปกรณ์ที่ผึ่งแห้งดีแล้วเท่านั้น ไม่นำภาชนะอุปกรณ์ที่ยังเปียกอยู่มาเก็บ

๒. บริเวณที่เก็บต้องสะอาด ไม่เปียกชื้นมีการปกปิด ไม่มีสัตว์แมลงนำโรค ไม่เก็บบริเวณเดียวกับที่เก็บสารเคมีอันตราย และที่เก็บต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

การใช้ภาชนะอุปกรณ์ใส่อาหาร

- ก่อนนำภาชนะอุปกรณ์ไปใช้ควรปฏิบัติดังนี้

๑. ตรวจดูว่าภาชนะอุปกรณ์ที่จะนำไปใช้ต้องอยู่ในสภาพที่สะอาดเสมอ

๒. ภาชนะอุปกรณ์ต้องไม่ชำรุด กะเทาะ หรือแตกร้าว

๓. ภาชนะที่ใช้ครั้งเดียว ต้องมีวัสดุห่อหุ้มมิดชิด

๔. ภาชนะที่จะนำมาใช้กับอาหาร ต้องไม่เคยใช้บรรจุสารเคมีอันตราย

- ระหว่างการใช้อุปกรณ์ควรปฏิบัติดังนี้

๑. หลีกเลี่ยงการจับต้องส่วนของภาชนะอุปกรณ์ที่จะสัมผัสอาหาร

๒. ใช้ภาชนะให้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร เช่น ไม่ใช้พลาสติกกับอาหารร้อนจัดหรือมีรสเปรี้ยว/เค็มจัด ไม่ใช้ถุงพลาสติกเย็นใส่ของร้อน

๓. เขียง ต้องแยกใช้ระหว่างอาหารดิบกับอาหารสุก และมีฝาชีครอบระหว่างที่ไม่ใช้งาน

๔. ไม่วางช้อน ตะเกียบ หรือทัพพีบนพื้นโต๊ะ ให้วางในจาน

๕. ภาชนะที่ใช้ใส่อาหาร ห้ามนำไปใส่สารเคมีอันตราย หรือสิ่งที่ไม่ใช่อาหาร

๖. ใบไม้ที่นำมาห่ออาหาร เช่น ใบบัว ใบตอง ต้องสด ใหม่ และล้างทำความสะอาดก่อนใช้ห่ออาหาร

๗. ห้ามใช้ถุงกระดาษที่มีหมึกพิมพ์ เช่น กระดาษหนังสือพิมพ์มาบรรจุอาหารโดยตรง โดยเฉพาะอาหารทอด

๘. ภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวทิ้ง เช่น กล่องโฟมบรรจุอาหาร หลอด ถุงพลาสติก จานกระดาษ เมื่อใช้แล้วไม่ควรนำกลับมาใช้อีก

ที่มา : เอกสารเผยแพร่ **ภาชนะใส่อาหาร** ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ที่ปรึกษา

๑. นายวัลลภ	พริ้งพงษ์	อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
๒. นายสมศักดิ์	ปะริสุทโธ เหมทานนท์	รองอธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
๓. นายชาญนะ	เอี่ยมแสง	รองอธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
๔. นายโชคชัย	เดชอมรธัญ	รองอธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

คณะผู้จัดทำ

๑. นายวิจารณ์	ตันติธรรม	วิศวกรโยธาชำนาญการ กรมโยธาธิการและผังเมือง
๒. ร.อ.หญิงนิธิมา	เคารพครู	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
๓. นายวรวุฒิ	สอนมั่น	เจ้าหน้าที่อาวุโสด้านวิเทศสัมพันธ์ สมาคมสันนิบาตเทศบาลแห่งประเทศไทย
๔. นางสาวพลาพร	สมพรบรรจง	ผู้อำนวยการสำนักสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครรังสิต
๕. นายกฤษฎา	ชื่นอิ่ม	ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมสาธารณสุข และสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครนนทบุรี
๖. นางศุภาวีร์	บุญเถื่อน	หัวหน้าฝ่ายสวัสดิการและการสาธารณสุข องค์การบริหารส่วนจังหวัดสมุทรปราการ
๗. นายสิริโรจน์	พิมลลิขิต	หัวหน้างานสุขาภิบาลและคุ้มครองผู้บริโภค เทศบาลนครนครปฐม
๘. นายสมหมาย	บุปผามาโล	สถาปนิก ๖ ว เทศบาลนครนนทบุรี
๙. นางสมศรี	มัจฉากล่ำ	นักบริหารงานสาธารณสุข ๖ องค์การบริหารส่วนตำบลบางน้ำผึ้ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ
๑๐. นายยุทธภูมิ	อินตะไชย	วิศวกรโยธา ๔ องค์การบริหารส่วนตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี

คณะผู้จัดทำกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

๑. นายรังสรรค์	เอี่ยมบุตรลบ	ผู้เชี่ยวชาญด้านกฎหมายและระเบียบท้องถิ่น
๒. นายธนา	ยันตรโกวิท	ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคม และการมีส่วนร่วม
๓. นายบรเมศร์	ธีระคำศรี	ผู้อำนวยการส่วนกฎหมายและระเบียบท้องถิ่น
๔. นายจรัญ	พุ่มพวง	ท้องถิ่นจังหวัดปทุมธานี
๕. นางสาวอัจฉรา	วงษ์เอก	ผู้อำนวยการสำนักมาตรฐานการบริหารงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
๖. นายภูวณัฏฐ์	ธนธัญเกียรติ์	ผู้อำนวยการส่วนมาตรฐานการบริการท้องถิ่น
๗. นายวัชรินทร์	จันทเขต	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
๘. นายพีรวิทย์	พงค์สุรชีวิน	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
๙. นางมณฑิรา	สุวรรณมณีรัตน์	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ
๑๐. นางสาวบุญสิตา	ภักดีกิจ	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ