

เกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ”

ตลาดสดน่าซื้อ หมายถึง ตลาดประเภทที่ 1 ที่มีโครงสร้างมั่นคง แข็งแรง สะอาด ถูกสุขลักษณะ มีการพัฒนาจนผ่านเกณฑ์การพัฒนาระดับ 3 ด้าน คือ

- ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม
- ด้านความปลอดภัยอาหาร
- ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค

ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

1. สุขลักษณะทั่วไปของตลาด

- โครงสร้างอาคารมั่นคง แข็งแรง ไม่ชำรุด
- พื้นตลาดทำด้วยวัสดุถาวร ไม่ลื่น ทำความสะอาดง่าย
- ภายในตัวตลาดมีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ
- ทางเดินภายในอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร
- มีการจัดวางสินค้า / อุปกรณ์เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่เกะกะ รกรุงรัง หรือกีดขวางทางเดิน
- มีการจัดจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน

2. การจัดการมูลฝอย

- มีการแยกประเภทขยะมูลฝอย (มูลฝอยสด / มูลฝอยทั่วไป)
- มีที่รองรับขยะมูลฝอยสาธารณะที่ถูกหลักสุขาภิบาล
- มีที่รองรับขยะมูลฝอยประจำแผงที่ถูกหลักสุขาภิบาล
- ไม่มีมูลฝอยสะสมตกค้างบนพื้นตลาด บริเวณแผง รางระบายน้ำ ทางเดิน บริเวณที่รองรับมูลฝอยสาธารณะและบริเวณที่รวบรวมมูลฝอย

3. การจัดหาน้ำดื่ม น้ำใช้

- มีน้ำดื่ม / ใช้สะอาดไว้บริการอย่างเพียงพอ
- จัดให้มีที่เก็บสำรองน้ำให้เพียงพอต่อการใช้ในแต่ละวัน

4. การจัดการน้ำเสีย

- ตลาดและบริเวณโดยรอบไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ
- รางระบายน้ำเสียในตลาดเป็นชนิดรางเปิด
- รางระบายน้ำเสียรอบตลาดมีฝาปิดที่สามารถเปิดทำความสะอาดได้
- รางระบายน้ำเสียไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน
- มีการดักมูลฝอย และบ่อดักไขมันก่อนปล่อยลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ
- มีระบบบำบัดน้ำเสียที่ใช้การได้ และน้ำเสียที่ผ่าน การบำบัดต้องได้มาตรฐาน

5. การจัดการสิ่งปฏิกูล

- มีห้องส้วมแยกเพศชาย-หญิง มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้
- ห้องส้วมไม่มีกลิ่นเหม็นและมีการระบายอากาศดี
- ระบบเก็บกักอุจจาระถูกสุขลักษณะ ไม่ชำรุด
- มีผู้รับผิดชอบทำความสะอาดอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง

6. การป้องกัน การควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค

- จัดให้มีการควบคุมป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค
อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง

7. การจัดการบริหารด้านสิ่งแวดล้อม

- มีผู้รับผิดชอบในการทำความสะอาด ความระเบียบเรียบร้อยของตลาด
- มีการทำความสะอาดเป็นประจำทุกวัน
- มีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง
- จัดให้มีเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสม ติดตั้งในบริเวณ ที่เห็นง่าย และสะดวกในการนำมาใช้งาน
- จัดให้มีการบำรุงรักษาโครงสร้างภายในตลาดให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัยและถูก
สุขลักษณะ
- จัดให้มีการอบรมผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของในตลาดด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม / สุขภาพอนามัย
- มีกลุ่ม / ชมรมผู้ประกอบการตลาดผู้ขายของ ผู้ช่วยขายของ ผู้บริโภคหรืออื่นๆ

8. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ขาย/ผู้ช่วยขายของ

- ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง แต่งกายเรียบร้อย
- มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี

ด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)

- ทุกแผงจำหน่ายอาหารตลาดสดต้องผ่านเกณฑ์การทดสอบสารปนเปื้อน
ตรวจไม่พบสารปนเปื้อน 4 ชนิด บอแรกซ์ ฟอรัมาลิน สารฟอกขาว สารกันรา
- ยาฆ่าแมลงตรวจพบในเกณฑ์ที่ปลอดภัย

ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection)

มีจุดให้บริการ 3 จุด

- จุดให้ความรู้
- จุดทดสอบสารปนเปื้อน
- จุดเครื่องชั่งกลาง