

## คำอธิบายเกณฑ์ประเมิน “ตลาดนัด นำซื้อ”

ตลาดนัด นำซื้อ หมายถึง ตลาดประเภทที่ 2 ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร และมีสัญลักษณ์ตามหลักเกณฑ์ 3 ด้าน คือ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ด้านความปลอดภัยอาหารและด้านการคุ้มครองผู้บริโภค

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	คำอธิบาย
<b>ผ่านเกณฑ์ระดับพื้นฐาน</b>	
1. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย	รายละเอียดทะเบียนประกอบด้วย - ชื่อ-นามสกุล (ผู้ขายของ) - ที่อยู่ - เบอร์โทรศัพท์ที่ติดต่อได้สะดวก - ประเภทสินค้าที่จำหน่าย
2. กรณีที่มีโครงสร้าง เฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็กคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง	ตลาดนัดเป็นตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร ผู้ขายของอาจป้องกันแดดหรือฝนโดยเต็นท์ เป็นโครงเหล็กคลุมผ้าใบ หรือร่ม จำเป็นต้องมีการจัดตั้งให้อยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง เพื่อป้องกันอันตรายที่จะเกิดแก่ผู้ขายและผู้ซื้อ
3. บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง	เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และเพื่อให้สามารถล้างหรือทำความสะอาดได้ง่าย พื้นตลาดบริเวณที่จำหน่ายอาหารจึงควรมีลักษณะ เรียบ แข็งแรงไม่ลื่น พื้น เช่น พื้นคอนกรีต พื้นที่ทำด้วยคอนกรีตสำเร็จ หรือ พื้นลาดด้วยยางแอสฟัลท์ เป็นต้น ไม่ชำรุดเป็นหลุม เป็นบ่อ มีน้ำขังจนเป็นแหล่งสะสมความสกปรก
4. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้ น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์แช่หั่นไหลลงสู่พื้นตลาด	แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์แช่หั่น อาหารทะเล อาหารแช่แข็ง หรือผักสด ส่วนใหญ่จะมีน้ำหรือของเหลวจากการล้าง การละลายของน้ำแข็ง หรือการใช้รถหรือจุ่มอาหาร ถ้าตกลงสู่พื้นจะทำให้พื้นสกปรกและแฉะได้ จำเป็นต้องมีการป้องกันไม่ให้ น้ำหรือของเหลวไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาดโดยอาจมีการต่อท่อหรืออุปกรณ์อื่นสำหรับระบายน้ำ หรือจัดให้มีภาชนะรองน้ำมิให้ตกลงสู่พื้นโดยตรง

<p>5. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้</p>	<p>ต้องเตรียมปรุงและวางอาหารจำหน่าย บนแผงจำหน่ายสินค้าที่ทำจากวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟเมก้า หรืออาจเป็นโต๊ะพับ ฯลฯ อยู่ในสภาพดี ไม่แตกชำรุด หรือ อาจใช้แผ่นพลาสติกหรือแผ่นไวนิลที่มีสภาพดีปูทับบนโต๊ะหรือแผง และต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร</p>
<p>6. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด</p>	<p>อาหารประเภทปรุงสำเร็จ หมายถึง อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ต้องมีการปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน</p>
<p>7. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของ สินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมผ้ากันเปื้อน และหมวกหรือเน็คคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร</p>	<p>ผู้ขายและผู้ช่วยขายของประเภทอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อน ไม้ไอหรือจามรดอาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่พร้อมรับประทานโดยตรง ล้างมือให้สะอาดก่อนหยิบหรือจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่หรือดื่มสุรา</p>
<p>8. มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ</p>	<p>ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยควรจัดให้มีอย่างเพียงพอ ที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน และมีลักษณะเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข</p>
<p>9. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ</p>	<p>โดยเฉพาะแผงจำหน่ายอาหารสดและแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ต้องมีการกวาดเก็บและล้างหรือทำความสะอาดทุกวันที่เปิดทำการ สำหรับแผงจำหน่ายอาหารควรมีการทำความสะอาดก่อนและหลังการจำหน่ายทุกครั้ง</p>
<p>10. แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน ได้แก่ 4 ชนิด ฟอรัมาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว</p>	<p>จัดให้มีการสุ่มตรวจอาหารโดยชุดทดสอบ โดยสุ่มตัวอย่างแผงจำหน่ายอาหารสดร้อยละ 30 ของแผงจำหน่ายอาหารทั้งหมด (โดยจำนวนตัวอย่างที่ตรวจต่อแผงอยู่ในดุลพินิจของเจ้าหน้าที่) และตัวอย่างที่สุ่มตรวจต้องไม่พบสารปนเปื้อน</p>

ผ่านเกณฑ์ระดับดี	
11. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ	ควรจัดให้มีน้ำใช้ไว้สำหรับล้างสินค้า ล้างภาชนะอุปกรณ์ หรือล้างตลาดอย่างเพียงพอ โดยตามกฎหมายกระทรวงไม่ได้กำหนดให้ตลาดต้องจ่ายน้ำตามระบบท่อ อาจเป็นที่เก็บสำรองน้ำไว้ใช้ให้มีปริมาณเพียงพอต่อการการใช้งานในแต่ละวันและสะดวกต่อการนำน้ำมาใช้ แต่เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจแนะนำให้จ่ายน้ำผ่านระบบท่อเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในน้ำใช้และเป็นการอำนวยความสะดวกให้กับผู้ขายของ
12. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ	จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ เพื่อให้บริการแก่ผู้ขายของ และลูกค้าที่มาใช้บริการในตลาด โดยอาจจัดให้ในรูปแบบต่าง ๆ ตามความเหมาะสมของพื้นที่ เช่น ส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชน หรือส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ในบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ ให้มีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน 50 เมตร และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด
13. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาด และจัดเก็บอย่างถูกต้อง	ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ เช่น เขียง จาน ชาม 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 และการนำมาวางจำหน่ายควรมีน้ำแข็งรองด้านล่างหรือวางทับไว้เพื่อรักษาคุณภาพของสินค้า
ผ่านเกณฑ์ระดับดีมาก	
16. ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร	ทางเดินในตลาดควรกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร เพื่อประโยชน์ในการสัญจรของผู้ที่เข้ามาซื้อสินค้าและใช้ในการขนส่งสินค้า อีกทั้งเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการจัดแผงจำหน่ายสินค้าแออัดจนเกินไป
17. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของจำนวนแผง ต้องผ่านการอบรมเพื่อที่จะได้มีความรู้ มีการปฏิบัติตนที่ถูกต้อง ลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของอาหาร โดยผู้ขาย

<p>18. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ</p>	<p>ในกรณีที่มีการปรุง การล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ภายในตลาด ต้องมีการจัดพื้นที่สำหรับล้างทำความสะอาด โดยต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. หากตลาดไม่มีการอนุญาตให้ล้างในพื้นที่ตลาด ก็ไม่จำเป็นต้องมีจุดล้างดังกล่าว</p>
<p>19. มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง</p>	<p>ในกรณีจำเป็นเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจกำหนดให้จัดให้มีบ่อตกไขมันหรือบ่อพักน้ำเสีย ก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะก็ได้ และต้องดูแลมิให้มีกลิ่นเหม็นเป็นประจำทุกวัน</p>
<p>20. มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ</p>	<p>ในการประกอบกิจการตลาด ต้องมีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ เช่น เสียงดัง แสงกระพริบ ความสั่นสะเทือน หรือมีกลิ่นเหม็น เป็นต้น</p>