



# เกณฑ์การพัฒนาตลาดสด น่าซื้อ

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย



# เกณฑ์มาตรฐาน ตลาดสดน่าซื้อ



หมายถึง ตลาดประเภทที่ 1 ที่มีโครงสร้างมั่นคง  
แข็งแรง สะอาด ถูกสุขลักษณะ มีการพัฒนาจน  
ผ่านเกณฑ์การพัฒนายกระดับ 3 ด้าน คือ

- ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม
- ด้านความปลอดภัยอาหาร
- ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค



# ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)



1. สุขลักษณะทั่วไปของตลาด
2. การจัดการมูลฝอย
3. การจัดหาน้ำดื่ม น้ำใช้
4. การจัดการน้ำเสีย



# ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)



5. การจัดการสิ่งปฏิกูล

6. การป้องกัน การควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค

7. การจัดการบริหารด้านสิ่งแวดล้อม

8. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ขาย/ผู้ช่วยขายของ

## สัญลักษณ์ทั่วไปของตลาด



- โครงสร้างอาคารมั่นคง แข็งแรง ไม่ชำรุด
- พื้นตลาดทำด้วยวัสดุถาวร ไม่ลื่น ทำความสะอาดง่าย
- ภายในตัวตลาดมีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ
- ทางเดินภายในอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร

(ต่อ)

## สุขลักษณะทั่วไปของตลาด



- มีการจัดวางสินค้า / อุปกรณ์เป็นระเบียบเรียบร้อย  
ไม่เกะกะ รกรุงรัง หรือกีดขวางทางเดิน
- มีการจัดจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่  
ไม่ปะปนกัน

## การจัดการมูลฝอย



- มีการแยกประเภทขยะมูลฝอย  
(มูลฝอยสด / มูลฝอยทั่วไป)
- มีที่รองรับขยะมูลฝอยสาธารณะที่ถูกหลักสุขาภิบาล
- มีที่รองรับขยะมูลฝอยประจำแเภอที่ถูกหลักสุขาภิบาล

## การจัดการมูลฝอย



- ไม่มีมูลฝอยสะสมตกค้างบนพื้นตลาด บริเวณแผง  
    วางระบายน้ำ ทางเดิน  
    บริเวณที่รองรับมูลฝอยสาธารณะ  
    และบริเวณที่รวบรวมมูลฝอย



# การจดหาน้ำดื่ม น้ำใช้



- มีน้ำดื่ม / ใช้สะอาดไว้บริการอย่างเพียงพอ

- จัดให้มีที่เก็บสำรองน้ำให้เพียงพอต่อการใช้ในแต่ละวัน

## การจัดการน้ำเสีย



- ตลาดและบริเวณโดยรอบไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ
- รางระบายน้ำเสียในตลาดเป็นชนิดรางเปิด
- รางระบายน้ำเสียรอบตลาดมีฝาปิด  
ที่สามารถเปิดทำความสะอาดได้

## การจัดการน้ำเสีย



- รางระบายน้ำเสียไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน
- มีการดักมูลฝอย และบ่อดักไขมันก่อนปล่อย  
ลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ
- มีระบบบำบัดน้ำเสียที่ใช้การได้ และน้ำเสียที่ผ่านการ  
บำบัดต้องได้มาตรฐาน

## การจัดการสิ่งปฏิกูล



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

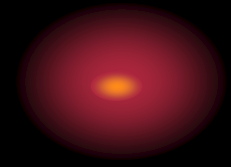
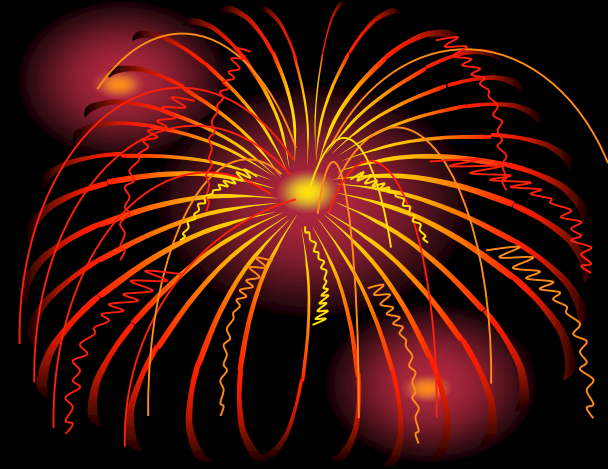
การป้องกัน การควบคุมสัตว์  
และแมลงพาหะนำโรค



-จัดให้มีการควบคุมป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค  
อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง

## การจัดการบริหารด้านสิ่งแวดล้อม

- มีผู้รับผิดชอบในการทำความสะอาด  
ความระเบียบเรียบร้อยของตลาด
- มีการทำความสะอาดเป็นประจำทุกวัน
- มีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล  
อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง



## การจัดการบริหารด้านสิ่งแวดล้อม



- จัดให้มีเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสม ติดตั้งในบริเวณ  
ที่เห็นง่าย และสะดวกในการนำมาใช้งาน
- จัดให้มีการบำรุงรักษาโครงสร้างภายในตลาด  
ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัย  
และถูกสุขลักษณะ

(ต่อ)

## การจัดการบริหารด้านสิ่งแวดลอม



- จัดให้มีการอบรมผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของ  
ในตลาดด้านอนามัยสิ่งแวดลอม /  
สุขภาพอนามัย
- มีกลุ่ม / ชมรมผู้ประกอบการตลาดผู้ขายของ  
ผู้ช่วยขายของ ผู้บริโภคหรืออื่นๆ



สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ขาย

ผู้ช่วยขายของ



- ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง แต่งกายเรียบร้อย
- มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี

# ด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)



ทุกแผงจำหน่ายอาหารตลาดสดต้องผ่าน  
เกณฑ์การทดสอบสารปนเปื้อน



# ด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)



- ตรวจไม่พบสารปนเปื้อน 4 ชนิด บอแรกซ์  
ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา
- ยาม่าแมลงตรวจพบในเกณฑ์ที่ปลอดภัย
- แผงจำหน่ายเนื้อหมูที่ตรวจไม่พบสารเร่งเนื้อแดง

# ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection)



มีจุดให้บริการ 3 จุด

- จุดให้ความรู้
- จุดทดสอบสารปนเปื้อน
- จุดเครื่องชั่งกลาง





สวัสดี