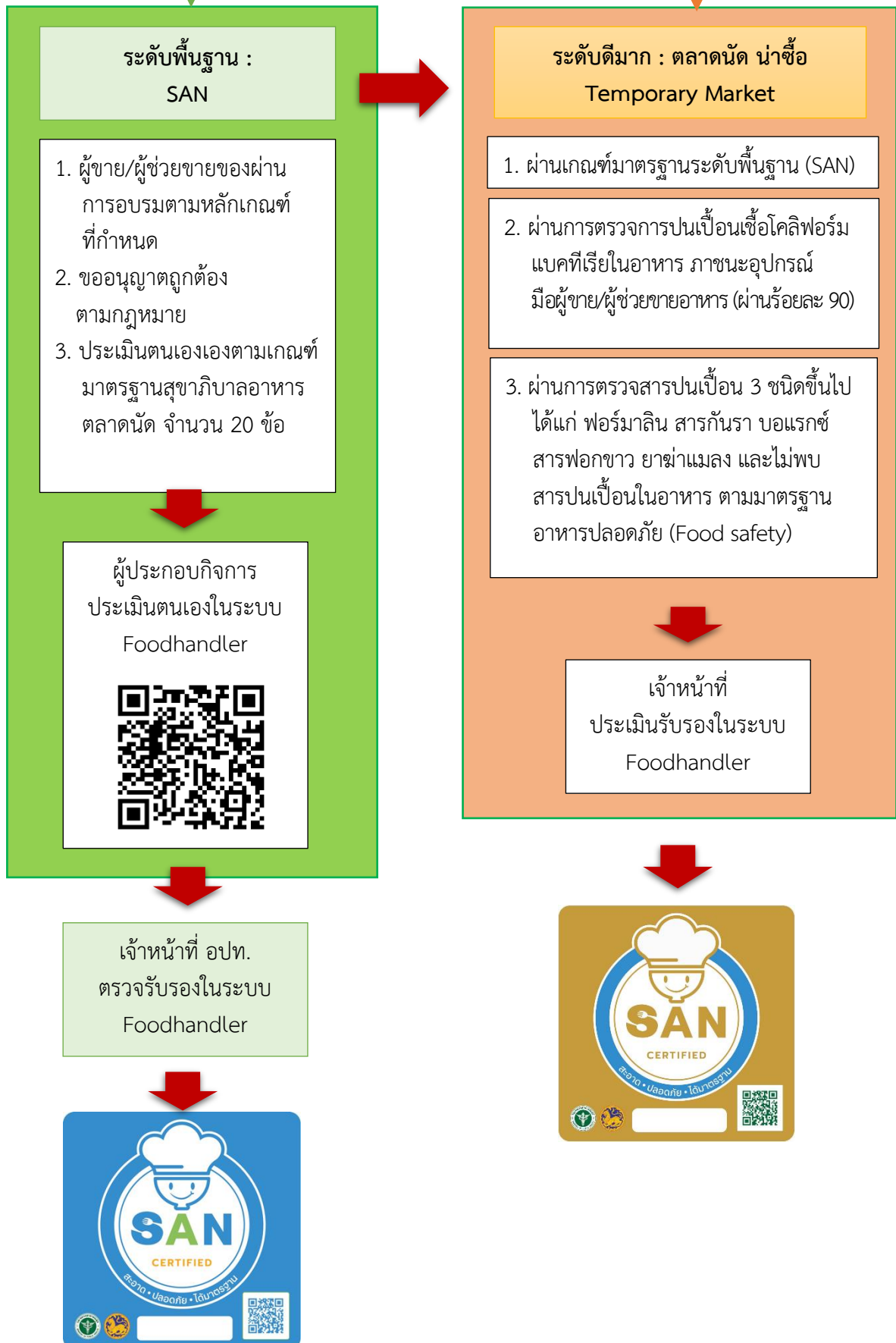


## การรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : ตลาดนัด



แบบตรวจมาตรฐาน “ตลาดนัด นำซื้อ” ระดับพื้นฐาน (SAN)

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
สถานที่	1	ตลาดต้องถูกต้องตามกฎหมาย ทางเดินภายในตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร และควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล หรือมูลฝอย ไม่น้อยกว่า 100 เมตร หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	<p>1. สถานที่ที่ตั้งตลาดนัดถูกต้องตามกฎหมาย ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ เช่น ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครกที่กำลังจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยอันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย อย่างน้อย 100 เมตร เว้นแต่จะมีวิธีการป้องกันหรือเจ้าพนักงานได้ให้ความเห็นชอบแล้ว</p> <p>2. ในกรณีที่ตั้งไม่ถึง 100 เมตร ต้องมีวิธีการป้องกันไม่ให้มลพิษเข้ามาในบริเวณ โดยรอบตลาด เช่น ทำกำแพงกัน หรือปรับปรุงอาคารให้เป็นแบบปิด ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ ทั้งนี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นชอบว่าเหมาะสมกับตลาดนั้น ว่าวิธีการป้องกันสามารถป้องกันอันตรายจากมลพิษได้หรือไม่</p> <p>3. ทางเดินภายในตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร</p>
	2	กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง มีการระบายอากาศที่ดี เหมาะสม และไม่มีการเหม็นอับ	<p>1. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง</p> <p>2. ตลาดมีการระบายอากาศเพียงพอ ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ</p>
	3	โต๊ะเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	1. โต๊ะเตรียม ปรุง ประกอบ แผงจำหน่ายสินค้าทำด้วยวัสดุแข็งแรง ที่มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และอาจเป็นแบบพับเก็บได้
	4	มีการจัดการน้ำเสีย/ถังรองรับน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายแก่ประชาชนข้างเคียง หรือการระบาดของโรคติดต่อ	1. ทางระบายน้ำเสียควรเป็นรางแบบเปิด ทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีความลาดเอียงให้สามารถระบายน้ำได้สะดวก มีตะแกรงดักมูลฝอยก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ หรือแหล่งน้ำ

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
			<p>สาธารณสุข และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายแก่ประชาชนข้างเคียง หรือการระบาดของโรคติดต่อ</p> <p>2. ในกรณีจำเป็นเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจกำหนดให้จัดให้มีบ่อดักไขมันหรือบ่อกักน้ำเสีย ก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ หรือแหล่งน้ำสาธารณะ</p>
	5	มีการทำความสะอาดสถานที่ พื้น พื้นผิว และอุปกรณ์ที่มีการสัมผัสร่วมกันด้วยสารทำความสะอาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ	<p>1. จัดให้มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ โดยอาจจะแบ่งหน้าที่รับผิดชอบโดยให้ผู้ขายรับผิดชอบบริเวณแผงของตนเอง ส่วนพื้นที่ใช้สอยร่วมกัน ควรจัดให้มีผู้รับผิดชอบหลัก</p> <p>2. กรณีที่มีโรคระบาดร้ายแรง เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจแจ้งให้มีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลมากกว่าเดือนละ 1 ครั้ง</p>
	6	จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ ที่มีจำนวนเพียงพอ สภาพดี ถูกสุขลักษณะ พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	<p>1. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะ ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมนอกสถานที่ขายของ เว้นแต่จะจัดให้มีส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชน หรือส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้อยู่ในบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ ให้มีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน 50 เมตร</p> <p>2. จัดให้มีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ ตามจำนวนและหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะที่ เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด</p> <p>3. จัดให้มีการดูแลทำความสะอาดห้องส้วมเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยงหรือจุดสัมผัสร่วม เช่น ลูกบิดประตู ก๊อกน้ำ ที่กดชักโครก เป็นต้น</p>
	7	มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่เพียงพอ ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกประเภท และจัดให้มีที่รวบรวมมูลฝอยในพื้นที่ที่รถเก็บขน	1. จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่เพียงพอ ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด และแยกประเภทมูลฝอย

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
		มูลฝอยเข้า-ออกได้สะดวก และมีการกำจัดขยะเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ	<p>2. จัดให้มีที่เก็บรวบรวมมูลฝอยในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยเข้า-ออกได้สะดวก และมีการกำจัดขยะเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ</p> <p>3. มีการดูแลความสะอาดของตะแกรงดักมูลฝอย รวมทั้งกรณีที่มีบ่อดักไขมัน บ่อดักน้ำเสีย และทางระบายน้ำ มิให้มีกลิ่นเหม็น และดูแลที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะเสมอ</p>
	8	จัดให้มีน้ำประปา หรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ	1. จัดให้มีน้ำประปา หรือน้ำสะอาดใช้สำหรับล้างสินค้า ล้างภาชนะ อุปกรณ์ หรือล้างตลาดอย่างเพียงพอต่อการใช้งานในแต่ละวันและสะดวกต่อการนำน้ำมาใช้
อาหาร	9	วัตถุดิบอาหารที่นำมาจำหน่ายต้องสะอาด และปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร	<p>1. วัตถุดิบอาหารที่นำมาจำหน่ายต้องสะอาด และปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร</p> <p>2. แหล่งอาหารสด และอาหารแห้งที่นำมาจำหน่ายได้คุณภาพและมาตรฐานจากแหล่งที่เชื่อถือได้ และมีการวางจำหน่ายอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร</p>
	10	แผงจำหน่ายอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วน เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม ในตู้เย็นหรืออุปกรณ์เก็บความเย็นโดยแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ พร้อมทั้งมีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายไหลลงสู่พื้น และไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริง	<p>1. แผงจำหน่ายอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วน ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย อยู่ในสภาพที่ดี ไม่แตกชำรุด และต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร</p> <p>2. มีการเก็บรักษาอาหารสดในอุณหภูมิที่เหมาะสม สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมตามชนิดของอาหาร เช่น ในตู้เย็นหรืออุปกรณ์เก็บความเย็นโดยแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ และมีอุปกรณ์หยิบจับ</p> <p>3. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายไหลลงสู่พื้น</p> <p>3. ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้มองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง หรือผิดไปจากธรรมชาติ</p>

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
	11	อาหารปรุงสำเร็จ เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน ใช้อุณหภูมิสำหรับหยิบจับหรือตักอาหาร และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. อาหารปรุงสำเร็จ เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และจัดให้เป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับสินค้าประเภทอื่น</li> <li>2. จัดให้มีอุปกรณ์หยิบจับ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน</li> <li>3. มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลา ยกเว้นเวลาตักอาหารจำหน่าย หรือใส่อาหารในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด หรืออุปกรณ์ที่สามารถปกปิดได้ รวมทั้งดูแลรักษาภาชนะปกปิดให้สะอาดอยู่เสมอ และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร</li> </ol>
	12	อาหารและน้ำดื่มที่อยู่ในภาชนะปิดสนิท ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร มีเลขสารบบอาหาร (เครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร	1. อาหารและน้ำดื่มที่อยู่ในภาชนะปิดสนิท ต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร มีเลขสารบบอาหาร (เครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร
	13	กรณีจัดให้มีบริการน้ำดื่มที่อยู่ในภาชนะที่มีก๊อก หรือทางเทริน้ำ เช่น เหยือก कुलเลอร์ ฯลฯ ต้องวางอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	1. กรณีมีบริการน้ำดื่มที่อยู่ในภาชนะที่มีก๊อก หรือทางเทริน้ำ เช่น เหยือก कुलเลอร์ ฯลฯ ต้องดูแลรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ และวางอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
	14	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่ร่วมกับน้ำแข็งบริโภค และให้วางสูงจากพื้นถึงขอบภาชนะบรรจุน้ำแข็งไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. น้ำแข็งต้องสะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และให้วางสูงจากพื้นถึงขอบภาชนะบรรจุน้ำแข็งไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร</li> <li>2. มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ</li> <li>3. ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่ร่วมกับน้ำแข็งบริโภค</li> </ol>
<b>ภาชนะ อุปกรณ์</b>	15	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในกรณีที่มีการรับประทานอาหารร่วมกัน	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. จัดให้มีภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน มีสภาพดี ไม่ชำรุด เหมาะสมกับชนิดของอาหาร</li> <li>2. จัดเก็บภาชนะอุปกรณ์ในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร</li> <li>3. จัดให้มีการจัดบริการช้อนกลางในกรณีที่มีการรับประทานอาหารร่วมกันตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป</li> </ol>

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
	16	กรณีที่มีการนั่งรับประทานอาหารในตลาด ต้องจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาด ล้างด้วยน้ำสะอาด หรือน้ำไหล ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ</li> <li>2. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร</li> <li>3. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน</li> <li>4. กรณีเกิดโรคติดต่อมีการฆ่าเชื้อภาชนะอุปกรณ์ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น ไม่ใช่ผ้าเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ ที่สัมผัสอาหาร</li> </ol>
<b>บุคคล</b>	17	มีทะเบียนผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของในตลาด พร้อมทั้งระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ต้องจัดทำทะเบียนผู้ขายของ และผู้ช่วยขายในตลาด พร้อมทั้งระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย</li> </ol>
	18	ผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของ มีสุขภาพแข็งแรง มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม และสวมรองเท้าหุ้มส้น เป็นต้น และได้รับการตรวจสอบสุขภาพตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้ขาย และผู้ช่วยขายในตลาด มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม และสวมรองเท้าหุ้มส้น เป็นต้น</li> <li>2. ผู้ขาย และผู้ช่วยขายในตลาดควรตรวจสอบสุขภาพเป็นประจำทุกปี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง หรือตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข</li> <li>3. ผู้ขาย และผู้ช่วยขายอาหารมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อโดยมีอาหารและน้ำเป็นสื่อ</li> </ol>

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
	19	ผู้ขายและผู้ช่วยขาย มีหลักฐานผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร และในกรณีที่มีการจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ** ตามที่กรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด **	1. ผู้ขายและผู้ช่วยขายผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารเป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือกรมอนามัยหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด **
สัตว์และ แมลงนำโรค	20	มีมาตรการควบคุม ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคในบริเวณตลาด	1. มีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค โดยจัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคภายในบริเวณตลาด อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง รวมทั้งไม่ควรพบสัตว์/แมลงนำโรค หรือสัตว์เลี้ยงในบริเวณตลาด