

## สถานการณ์พัฒนาตลาดนัดเพื่อยกระดับสู่เกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ

อารยา วงศ์ป้อม , เอกชัย ชัยเดช , ปรียานุช เรืองศิริภูวนิช  
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

### บทคัดย่อ

ปี 2564 กระทรวงสาธารณสุขมีนโยบายด้านการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ (Temporary Market) ประกอบกับสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ถือเป็นโอกาสในการปรับปรุงตลาดนัด เพื่อยกระดับให้ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐาน จึงได้ศึกษาสถานการณ์ตลาดนัดเพื่อยกระดับสู่เกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ ของกรมอนามัย ดำเนินการสำรวจตลาดนัด 83 แห่ง เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานผ่านระบบออนไลน์ และวิเคราะห์ผลด้วยสถิติเชิงพรรณนา ผลการศึกษา พบว่า ตลาดนัดผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับพื้นฐาน 7 แห่ง (8.43%) ดี 17 แห่ง (20.48%) ดีมาก 19 แห่ง (22.89%) และไม่ผ่าน 40 แห่ง (48.19%) ซึ่งเกณฑ์ที่ดำเนินการได้ถูกต้องครบถ้วน ได้แก่ การทำความสะอาดตลาด การจัดหาหน้าประปา การจัดการขยะ โครงสร้างแข็งแรง แผงจำหน่ายอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และเกณฑ์ที่ต้องปรับปรุง ได้แก่ การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร การทำความสะอาดแผงจำหน่ายอาหาร และการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโควิด-19 ของตลาดนัด พบว่า สามารถปฏิบัติได้มากที่สุด คือ การทำความสะอาดและกำจัดขยะมูลฝอย (100%) บริการล้างมือด้วยสบู่หรือแอลกอฮอล์ เจลหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค (95.18%) เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล แผงค้า ระหว่างเดิน (90.36%) ผู้ใช้สวมหน้ากากตลอดเวลา (89.16%) ส่วนมาตรการที่ปฏิบัติไม่ได้คือการควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการมิให้แออัด (16.87%) โดยตลาดนัดเป้าหมายนำเกณฑ์ที่ต้องปรับปรุง พัฒนา และยกระดับไปดำเนินการให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ เช่น จัดการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ขายในตลาด กำหนดกติกาการทำความสะอาดแผงจำหน่ายอาหาร เป็นต้น ข้อเสนอแนะ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรบูรณาการความร่วมมือยกระดับการจัดบริการตลาดนัดให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน เพื่อให้ประชาชนได้รับบริการที่ดี รวมถึงบังคับใช้กฎหมายอย่างมีประสิทธิภาพ

### บทนำ

ตลาดนัด เป็นแหล่งกระจายสินค้าสู่ผู้บริโภคทั้งในเขตเมืองและชนบท เนื่องจากประชาชนสามารถเข้าถึงสินค้าอุปโภคบริโภคได้ในราคาถูก มีสินค้าจำหน่ายหลากหลายประเภท ได้แก่ อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จ ตลอดจนเสื้อผ้า ของใช้จำเป็นต่าง ๆ การจัดตั้งตลาดนัด หรือ ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างถาวร) ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 มีจำนวนการจัดตั้งมากขึ้น

เนื่องจากเข้าถึงง่าย สะดวก และเป็นที่ยอมรับของประชาชน ตลาดนัดในแต่ละแห่งมีการกำหนดวันเปิดทำการที่ชัดเจน บางตลาดนัดเปิดทำการทุกวัน หรือเฉพาะวัน หากตลาดนัดมีการจัดการสุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อมที่ไม่ดีพอ อาจจะเป็นแหล่งแพร่ระบาดของโรคติดต่อที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อได้ เช่น พื้นตลาดเป็นพื้นดิน มีฝุ่นฟุ้งกระจาย มีน้ำขังเฉอะแฉะ ขยะตกค้าง มีกลิ่นเป็นเหม็น เป็นแหล่งอาหารของสัตว์และแมลงนำโรค เพื่อให้ตลาดนัดเกิดการปรับปรุงและพัฒนา ผู้ประกอบกิจการ/เจ้าของตลาดนัด ต้องมีความรู้ความเข้าใจในการจัดตั้งตลาดนัด โดยเฉพาะเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าซื้อ” ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 โดยในปี 2564 กระทรวงสาธารณสุขมีนโยบายด้านการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตลาดนัด น่าซื้อ (Temporary Market) เพื่อยกระดับแหล่งจำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐาน ประกอบกับสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ถือเป็นโอกาสในการปรับปรุงตลาดนัด การศึกษาครั้งนี้จึงได้ศึกษาสถานการณ์ตลาดนัด เพื่อยกระดับสู่เกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น่าซื้อ ของกรมอนามัย

**วิธีการศึกษา** เป็นการศึกษาเชิงสำรวจ มีกลุ่มตัวอย่างตลาดนัด 83 แห่ง เก็บรวบรวมข้อมูลการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานผ่านระบบออนไลน์ และวิเคราะห์ผลการสำรวจตามเกณฑ์มาตรฐานด้วยสถิติเชิงพรรณนา

**ผลการศึกษา** พบว่า ตลาดนัดผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับพื้นฐาน 7 แห่ง (8.43%) ดี 17 แห่ง (20.48%) ดีมาก 19 แห่ง (22.89%) และไม่ผ่าน 40 แห่ง (48.19%) ดังตารางที่ 1

**ตารางที่ 1 แสดงข้อมูลตลาดนัดผ่านเกณฑ์มาตรฐาน**

เกณฑ์มาตรฐาน	จำนวน	ร้อยละ
ไม่ผ่าน	40	48.19
ผ่าน ระดับพื้นฐาน ดำเนินการได้ถูกต้องครบถ้วน ข้อที่ 1 - 10	7	8.43
ผ่าน ระดับดี ดำเนินการได้ถูกต้องครบถ้วน ข้อที่ 1 - 15	17	20.48
ผ่าน ระดับดีมาก ดำเนินการได้ถูกต้องครบถ้วน ข้อที่ 1 - 20	19	22.89
<b>รวม</b>	<b>83</b>	<b>100.00</b>

เมื่อพิจารณาเกณฑ์มาตรฐานรายข้อ พบว่า สามารถดำเนินการได้ถูกต้องครบถ้วนมากที่สุด ได้แก่ มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ (ร้อยละ 96.20) จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ (ร้อยละ 96.20) มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ (ร้อยละ 94.94) ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง (ร้อยละ 94.94) กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็กคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง (ร้อยละ 93.67) แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และอาจเป็นแบบพับเก็บได้ (ร้อยละ 93.67) และเครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาด และจัดเก็บอย่างถูกต้อง (ร้อยละ 93.67) ส่วนเกณฑ์มาตรฐานที่ต้องปรับปรุง ได้แก่ ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของประเภทยาอาหารต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

(ร้อยละ 65.82) และการจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ (ร้อยละ 30.38) ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 เกณฑ์การประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซื่อ”

เกณฑ์การประเมิน	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย	75	90.36	8	9.64
2. กรณีที่มีโครงสร้าง เฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็กคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง	78	93.98	5	6.02
3. บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วน โดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง	70	84.34	13	15.66
4. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละไหลลงสู่พื้นตลาด	75	90.36	8	9.64
5. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และอาจเป็นแบบพับเก็บได้	78	93.98	5	6.02
6. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด	62	74.70	21	25.30
7. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของ สินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมหน้ากากป้องกัน และหมวกหรือเน็คคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	66	79.52	17	20.48
8. มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ	79	95.18	4	4.82
9. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ	79	95.18	4	4.82
10. แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน ได้แก่ 4 ชนิด ฟอรัมาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว	62	74.70	21	25.30
11. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ	80	96.39	3	3.61
12. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปิดส้วมและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ	72	86.75	11	13.25
13. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาด และจัดเก็บอย่างถูกต้อง	77	92.77	6	7.23
14. ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง	79	95.18	4	4.82
15. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม	73	87.95	10	12.05
16. ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร	69	83.13	14	16.87
17. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	28	33.73	55	66.27
18. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ	59	71.08	24	28.92
19. มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง	68	81.93	15	18.07

เกณฑ์การประเมิน	ถูกต้องครบถ้วน		ต้องปรับปรุง	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
20. มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ	74	89.16	9	10.84

**การปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโควิด-19 ของตลาดนัด** พบว่า มาตรการที่สามารถปฏิบัติได้มากที่สุด คือ การทำความสะอาดพื้น พื้นผิวสัมผัสบ่อยๆ ทั้งก่อนและหลังการให้บริการ และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน (ร้อยละ 100) รองลงมาคือให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค (ร้อยละ 95.18) ให้เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล แผงค้า รวมถึงระยะห่างระหว่างการเดิน (ร้อยละ 90.36) ผู้ใช้บริการสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ (ร้อยละ 89.16) ส่วนมาตรการที่ปฏิบัติได้ไม่ครบถ้วนในเรื่องให้มีการควบคุมจำนวนผู้ให้บริการ มีให้อัด (ร้อยละ 16.87) ดังตารางที่ 3

**ตารางที่ 3 การปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโควิด-19 “ตลาดนัด”**

การปฏิบัติตามมาตรการควบคุม โควิด-19	ปฏิบัติ		ไม่ปฏิบัติ	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
1. ทำความสะอาดพื้น พื้นผิวสัมผัสบ่อยๆ ทั้งก่อนและหลังการให้บริการ และให้กำจัดขยะมูลฝอยทุกวัน	83	100.00	0	0.00
2. ให้ผู้ประกอบการ และผู้ให้บริการสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ใช้บริการ	74	89.16	9	10.84
3. ให้มีจุดบริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์เจล หรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค	79	95.18	4	4.82
4. ให้เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล แผงค้า รวมถึงระยะห่างระหว่างการเดิน	75	90.36	8	9.64
5. ให้ควบคุมจำนวนผู้ให้บริการ มีให้อัด	69	83.13	14	16.87

**สรุปและเสนอแนะ** ตลาดนัดเป้าหมายนำเกณฑ์ที่ต้องปรับปรุง พัฒนา และยกระดับไปดำเนินการให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำชื่อ เช่น จัดการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ขายในตลาด กำหนดกติกาการทำ ความสะอาดแผงจำหน่ายอาหาร เป็นต้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรบูรณาการความร่วมมือ ยกย่องการ จัดบริการตลาดนัดให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน เพื่อให้ประชาชนได้รับบริการที่ดี รวมถึงบังคับใช้กฎหมายอย่างมี ประสิทธิภาพ และประชาชนที่ใช้บริการพิทักษ์สิทธิในการที่จะได้รับการบริการที่ดีจากตลาดนัด

**คำสำคัญ :** ตลาดนัด, สุขาภิบาลอาหาร

#### แหล่งอ้างอิง

1. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535. ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 109 ตอนที่ 38 (ลงวันที่ 5 เมษายน 2535), 2535.
2. กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551. ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 125 ตอนที่ 13 ก (ลงวันที่ 17 มกราคม 2551), 2551.
3. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. คู่มือตลาดนัด นำชื่อ. กรุงเทพมหานคร: ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอมมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, พิมพ์ครั้งที่ 2, 2564.
4. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. มาตรการป้องกันโควิด-19 ตลาดนัด. [<https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/infographic/1188>] สืบค้นออนไลน์ 29 พฤศจิกายน 2564.