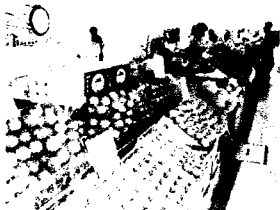
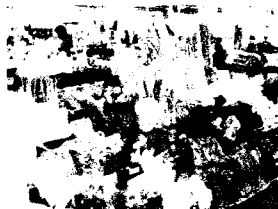
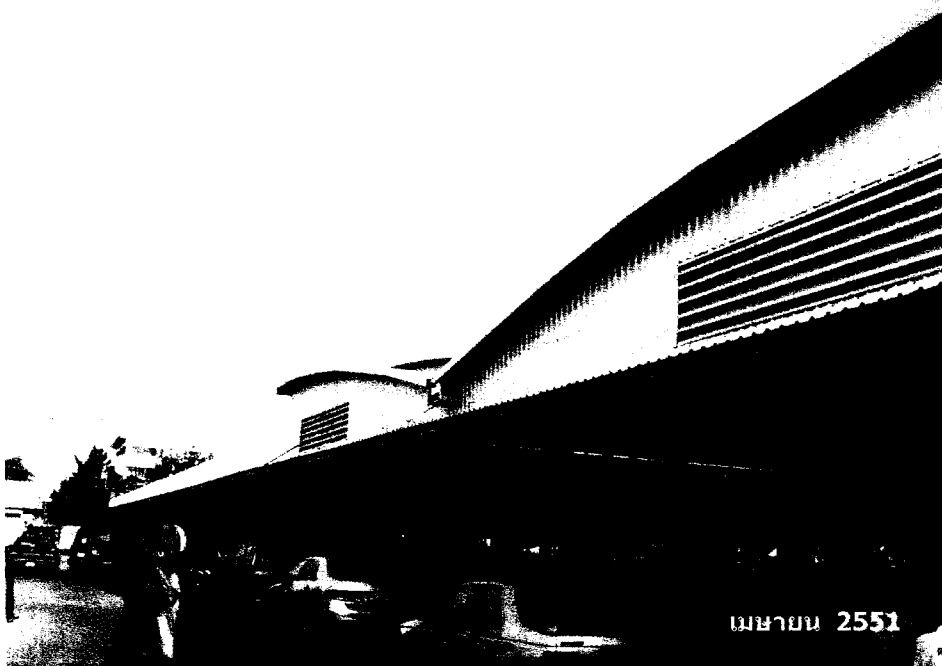


กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

อ.ก.
องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร



เลขที่ 101 ถนนกำแพงเพชร แขวงจตุจักร จตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

โทร 0-2279-2080-9 โทรสาร 0-2279-4097

เว็บไซต์ www.mof.or.th

คำนำ

หนังสือเล่มนี้จัดทำเป็นมาตรฐานตลาดสดต้นแบบเพื่อเป็นแนวทางและการดำเนินงานปรับปรุงสภาพตลาดสดทั้งภาครัฐและเอกชนให้ถูกสุขลักษณะอนามัยด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ด้านความปลอดภัยของอาหารและการคุ้มครองสุขภาพของผู้บริโภค

ตลาดสดเป็นองค์ประกอบหนึ่งของโซ่อาหาร และอยู่ในช่วงกลางของเส้นทางสู่สุขภาพดี การเอาใจใส่เรื่องความปลอดภัยของอาหารเป็นเรื่องพื้นฐานที่จำเป็นต่อการพัฒนาคุณภาพของประชากร ประกอบกับรัฐบาลมีนโยบายจัดทำแผนยุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ให้แพร่หลายทั้งในและต่างประเทศ จึงเป็นความจำเป็นเร่งด่วนที่จะต้องแก้ไขปรับปรุงตลาดสด ซึ่ง อ.ต.ก. ได้รับมอบหมายให้ปรับปรุงเพื่อเป็นตลาดสดต้นแบบและสร้างความเชื่อมั่นของผู้บริโภคในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร

องค์การตลาดเพื่อเกษตรกร หวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้จะสามารถนำไปใช้ในการปรับปรุงตลาดสดให้มีมาตรฐานและสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาล เพื่อให้เป็นตลาดสดที่สะอาดถูกสุขลักษณะมีความปลอดภัยด้านอาหารและส่งเสริมคุณภาพชีวิตของผู้บริโภคต่อไปได้

คณะผู้จัดทำ

สิงหาคม 2546

สารบัญ

	เรื่อง	หน้า
1	มาตรฐานตลาดต้นแบบ	1
	ภาคผนวก	
1	หนังสือสำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรีที่นร 0504/ว (ล)8884 ลงวันที่ 27 มิถุนายน 2546	4
2	กฎกระทรวงฉบับที่ 4 (พ.ศ.2542) ออกตามความในพระราชบัญญัติ การสาธารณสุข พ.ศ.2535	5
3	เกณฑ์การพัฒนาและยกระดับตลาดสด โครงการตลาดสดนำซื้อ ปี 2546	13
4	รายละเอียดประเภทอาหารเพื่อดำเนินการตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์ ในตลาดสด	14
5	รายการสินค้าและบริการที่ต้องปิดป้ายแสดงราคา	15

มาตรฐานตลาด ต้นแบบ

หมวด 1

ลักษณะโครงสร้างตลาดทางกายภาพ

- ข้อ 1 เป็นตลาดที่มีโครงสร้างและการดำเนินงาน
- ข้อ 2 ที่ตั้งของตลาด ต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษของเสีย อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย เว้นแต่จะมีวิธีการป้องกัน ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ให้ความเห็นชอบแล้ว
- ข้อ 3 โครงสร้างตัวอาคารและหลังคา ทำด้วยวัสดุถาวร ทนไฟ มั่นคง แข็งแรงและมีความสูงเหมาะสมกับ การระบายอากาศ
- ข้อ 4 มีถนนภายในบริเวณตลาดสะดวกต่อการสัญจรและปลอดภัย และมีทางเข้า-ออก อย่างน้อยหนึ่งทาง
- ข้อ 5 พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ ทำความสะอาดง่ายและไม่มีน้ำขัง
- ข้อ 6 ทางเดินสำหรับผู้ซื้อภายในอาคารมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร
- ข้อ 7 มีการระบายอากาศภายในตลาดเพียงพอ ไม่ให้เกิดกลิ่นเหม็น
- ข้อ 8 ความเข้มของแสงสว่างในตลาดไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์ เว้นแต่ที่แผงขายสินค้า หรือเชิงจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีความเข้มของแสงสว่างไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์ ทั้งนี้ต้องไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นที่ทำให้สีของสินค้าเปลี่ยนแปลงไปจากสีธรรมชาติ
- ข้อ 9 แผงสินค้าเป็นแบบปิดทึบทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีพื้นที่แผงไม่น้อยกว่า 2 ตารางเมตร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
- ข้อ 10 จัดให้มีประปาอย่างเพียงพอสำหรับล้างสินค้าหรือล้างมือ โดยระบบท่อสำหรับแผงขายอาหารสดต้องมีก๊อกน้ำไม่น้อยกว่า 1 ก๊อกน้ำต่อ 1 แผง
- ข้อ 11 มีทางระบายน้ำทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทางระบายน้ำภายในตลาดต้องเป็นแบบเปิด มีบ่อดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน และระบบบำบัดน้ำเสีย โดยน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐาน น้ำทิ้งตามระเบียบควบคุมการระบายน้ำทิ้งของ กทม.
- ข้อ 12 ต้องจัดให้มีเครื่องดับเพลิงตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ติดตั้งไว้ในบริเวณที่เห็นได้ง่าย

ข้อ 13 ห้องส้วม...

- ข้อ 13 ห้องส้วม หญิง-ชาย ที่ปีศาจเวชาย อ่างล้างมือ สะอาดใช้งานได้ มีจำนวนไม่น้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนด ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุขที่ถือใช้ ตั้งอยู่นอกอาคารตลาด
- ข้อ 14 ที่รวบรวมขยะมูลฝอยต้องมีลักษณะเป็นสิ่งปลูกสร้างถาวร หรือเป็นที่พักมูลฝอย เป็นระบบอัดโน้มลึอึดแน่น มีขนาดเพียงพอที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน มีการปกปิดสามารถป้องกันสัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ยได้ ตั้งอยู่นอกอาคารตลาด และอยู่ในพื้นที่รถยนต์ เข้า-ออก ได้
- ข้อ 15 ที่จอดรถต้องจัดให้เพียงพอและระบบการจราจรให้เหมาะสม มีทาง เข้า-ออก สะดวกปลอดภัย

หมวด 2

การบริหารจัดการ

- ข้อ 16 การจัดวางสินค้าในตลาดต้องจัดผังให้เป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน
- ข้อ 17 ห้ามวางสิ่งของกีดขวางทางเดินในตลาดหรือวางตามทางเดินของตลาด
- ข้อ 18 ต้องปิดป้ายแสดงราคาสินค้าให้มองเห็นชัดเจน
- ข้อ 19 มีการตรวจสอบสภาพเครื่องชั่งและความเที่ยงตรงของเครื่องชั่ง โดยสำนักงานชั่งตวง วัด ดังนี้
- 19.1 เครื่องชั่งกลางจะมีการตรวจทุก 2 เดือน
 - 19.2 เครื่องชั่งของผู้ประกอบการจะมีการตรวจปีละ 2 ครั้ง
 - 19.3 หากมีการร้องเรียนจะทำการตรวจทันที
 - 19.4 จัดให้มีเครื่องชั่งกลางให้ผู้ซื้อตรวจสอบได้
- ข้อ 20 ควบคุมดูแลสินค้าในตลาดด้านความปลอดภัยของอาหารให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานของแต่ละประเภทสินค้า
- ข้อ 21 บำรุงรักษาโครงสร้างต่างๆ ภายในตลาด ได้แก่ คิวอาคาร อุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น หลอดไฟ หัดลม หอน้ำประปา เป็นต้น ให้ใช้งานได้ดีตลอดเวลา

ข้อ 22 จัดให้มี...

- ข้อ 22 จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยแบบคักแยกขยะประจำแผง และจัดให้มีการเก็บกวาดบริเวณตลาดเป็นประจำ และดูแลที่รวบรวมมูลฝอยรวมให้ถูกสุขลักษณะเสมอ
- ข้อ 23 จัดให้มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน และล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง
- ข้อ 24 จัดให้มีการดูแลความสะอาดของห้องน้ำ ห้องส้วม ที่ถ่ายปัสสาวะ บ่อคักมูลฝอย บ่อคักไขมัน และระบบบำบัดน้ำเสียให้ใช้การได้ดีตลอดเวลา
- ข้อ 25 มีการป้องกันควบคุมสัตว์ และแมลงพาหะนำโรค อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง และจัดทำรั้วที่สามารถป้องกันสัตว์ต่างๆ เข้าพลุกพล่านในตลาดได้
- ข้อ 26 มีสัตว์และแมลงพาหะนำโรคไม่เกินเกณฑ์มาตรฐาน

หมวด 3

ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาด

- ข้อ 27 ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องให้ความร่วมมือกับผู้ที่ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดในการดำเนินการเกี่ยวกับสุขลักษณะของตลาด อันได้แก่ การจัดระเบียบ และกฎเกณฑ์ในการรักษาความสะอาดของตลาดในด้านอนามัย สิ่งแวดล้อม และสุขภาพอนามัย
- ข้อ 28 ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องวางสินค้าบนแผงขายสินค้าที่จัดไว้ให้ ห้ามวางล้ำแผงขายสินค้าหรือขอบเขต หรือต่อเติมแผงขายสินค้า อันเป็นการกีดขวางทางเดินในตลาด
- ข้อ 29 ผู้ขายและผู้ช่วยขายของ ต้องมีสุขภาพแข็งแรงไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรค
- ข้อ 30 ผู้ขายและผู้ช่วยขายของจะต้องแต่งกายสุภาพเรียบร้อย มีสุขวิหยาส่วนบุคคลที่ดี
- ข้อ 31 ผู้ขายและผู้ช่วยขายของจะต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการปรุงประกอบ และจำหน่ายอาหาร ตลอดจนต้องมีความสะอาดและปลอดภัยเกี่ยวกับเครื่องมือเครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์
- ข้อ 32 ผู้ขายและผู้ช่วยขายของต้องเข้าอบรมหลักสูตรการปรุงและผู้สัมผัสอาหารจากกรุงเทพมหานคร
-

ภาคผนวก

ด่วนที่สุด

ที่ นร ๐๕๐๔/ว(ล) ๘๘๗๔

สำนักงานรัฐมนตรี
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
วันที่ ๒๗ มิ.ย. ๒๕๕๖
ที่ ๑๑๐๐

สำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี
ทำเนียบรัฐบาล กทม. ๑๐๓๐๐

๒๗ มิถุนายน ๒๕๕๖

เรื่อง ความปลอดภัยด้านอาหาร (และการปรับปรุงตลาด)

เรียน รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

รับที่ ๓๔๕๑
วันที่ ๒๗ มิ.ย. ๒๕๕๖

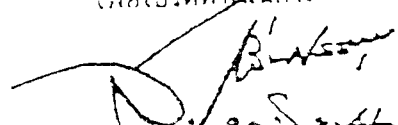
อ้างถึง หนังสือสำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี ด่วนที่สุด ที่ นร ๐๕๐๔/ว(ล) ๓๐๔๔ ลงวันที่ ๗ มีนาคม ๒๕๕๖

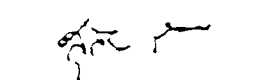
ตามที่ได้อินยัมมติคณะรัฐมนตรี (๕ มีนาคม ๒๕๕๖) รับทราบและเห็นชอบผลการหารือเรื่อง กรอบแนวทางปฏิบัติการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพสินค้าเกษตรและอาหาร (food safety) และได้กำหนดให้ปี พ.ศ. ๒๕๕๖ เป็นปีแห่งสุขภาพอนามัย มาเพื่อทราบความละเอียดแจ้งแล้ว นั้น

ในคราวประชุมคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๕๖ นายกรัฐมนตรีเสนอว่า เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลที่ได้กำหนดให้ปี ๒๕๕๖ เป็นปีแห่งสุขภาพอนามัย ซึ่งจะรณรงค์และเผยแพร่คุณภาพและมาตรฐานอาหารของไทยให้เป็นที่แพร่หลายและก้าวร้าวออกไปทั้งในและต่างประเทศ ตลอดจนเพื่อให้คนไทยได้บริโภคอาหารที่ถูกต้องอนามัย ซึ่งในขณะมีกระทรวงสาธารณสุขได้ดำเนินการจัดทำแผนยุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหาร (food safety) แล้ว รวมทั้งเพื่อเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคชาวไทยและชาวต่างประเทศที่จะเดินทางมาประเทศไทย ได้เห็นถึงความสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อยและถูกสุขอนามัยของอาหารและแหล่งจำหน่ายอาหาร จึงขอมอบให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยรับไปพิจารณาร่วมกับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงสาธารณสุข และหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อกำหนดแนวทางและดำเนินการปรับปรุงสภาพของตลาดต่าง ๆ ของรัฐ ทั้งในส่วนของตลาดสดในกรุงเทพมหานคร ตลาดสดเทศบาล และตลาดสดขององค์การตลาดเพื่อเกษตรกร ตลอดจนแนวทางการควบคุมดูแลและให้การสนับสนุนตลาดของเอกชน ให้มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย สะอาด และถูกสุขลักษณะ โดยในขั้นตอนอาจพิจารณาปรับปรุงตลาดของรัฐบางแห่ง เช่น ตลาดสดขององค์การตลาดเพื่อเกษตรกร เป็นกรณีตัวอย่างก่อน ทั้งนี้ หากมีความจำเป็นต้องใช้จ่ายงบประมาณเพื่อการนี้ประการใดให้นำเสนอคณะรัฐมนตรีโดยด่วนต่อไป ซึ่งคณะรัฐมนตรีพิจารณาแล้ว ลงมติเห็นชอบตามที่นายกรัฐมนตรีเสนอ

จึงเรียนยืนยันมา
เรียน ปลัดกระทรวง
เพื่อโปรดดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ


๓๐ มิ.ย. ๒๕๕๖
(นายสุรชัย ภูประเสริฐ)


(นายสุรชัย ภูประเสริฐ)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
สำนักบริหารการประชุมคณะรัฐมนตรี ปฏิบัติราชการแทน
เลขาธิการคณะรัฐมนตรี

โทร. ๐ ๒๒๔๐ ๕๐๐๐ ต่อ ๓๒๖
โทรสาร ๐ ๒๒๔๐ ๕๐๖๕ ka146_6_23

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
วันที่ ๒๗ มิ.ย. ๒๕๕๖
ที่ ๑๑๐๐
เวลา



กฎกระทรวง :

ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๔๒)

ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕
 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๑ ในกฎกระทรวงนี้

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และของอื่นๆ ที่มีสภาพเป็น
 ของสด

“อาหารแปรรูป” หมายความว่า อาหารสดที่แปรรูป ทำให้แห้ง หรือหมักดอง หรือในรูปอื่นๆ
 รวมทั้งที่ใช้สารปรุงแต่งอาหาร

“อาหารปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบ ปรุง จนสำเร็จพร้อมที่จะ
 รับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ที่มีได้บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท

“การล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล” หมายความว่า การทำความสะอาด ตัวอาคาร แผงขายของ
 ในตลาด พื้น ผ้ามุ้ง เพดาน รางระบายน้ำ ห้องน้ำ ห้องล้าง และบริเวณต่างๆ รอบอาคารตลาด ให้สะอาด
 ปราศจากสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หยากไข่ ฝุ่นละออง คราบสกปรกและอื่นๆ รวมทั้งให้มีการฆ่าเชื้อโรค และกำจัด
 สัตว์พาหะนำโรค ทั้งนี้ สารเคมีที่ใช้ต้องไม่มีผลกระทบต่อระบบบำบัดน้ำเสียของตลาด

ข้อ ๒ กฎกระทรวงนี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาล เมืองพัทยา และกรุงเทพมหานคร

สำหรับในเขตสุขาภิบาล เขตองค์การบริหารส่วนจังหวัดและเขตองค์การบริหารส่วนตำบลให้
 ราชการส่วนท้องถิ่นนั้นๆ ออกข้อบังคับตามความเหมาะสม โดยใช้หลักเกณฑ์ วิธีการ และมาตรการที่กำหนด
 ไว้ในกฎกระทรวงนี้เป็นแนวทางในการกำหนด

หมวด ๒
ลักษณะของตลาด

ข้อ ๓ ตลาด แบ่งออกเป็น ๓ ประเภท ดังนี้

(๑) ตลาดประเภทที่ ๑ ได้แก่ ตลาดที่มีโครงสร้างอาคารและดำเนินกิจการ เป็นการประจําหรือ
อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง และมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในส่วนที่ ๑

(๒) ตลาดประเภทที่ ๒ ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคารและดำเนินกิจการเป็นการประจําหรือ
อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง และมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในส่วนที่ ๒

(๓) ตลาดประเภทที่ ๓ ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคารและดำเนินกิจการชั่วคราวหรือเป็น
ครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนดและมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในส่วนที่ ๓

ข้อ ๔ ที่ตั้งของตลาดต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตรจากแหล่งที่ก่อให้เกิด มลพิษ ของเสีย
โรงเลียงสัตว์ แหล่งโลโครก ที่กำจัดมูลฝอย อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย เว้นแต่ จะมีวิธีการป้องกัน
ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ให้ความเห็นชอบแล้ว

ส่วนที่ ๑
ตลาดประเภทที่ ๑

ข้อ ๕ ตลาดประเภทที่ ๑ ต้องมีเนื้อที่ตามความเหมาะสม โดยมีส่วนประกอบของสถานที่และ
สิ่งปลูกสร้าง คือ อาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของ ที่ขนถ่ายสินค้า ล้อมและที่ขายสินค้าจะ ทึบรวบรวม
มูลฝอยและกำจัดมูลตามที่กำหนดในส่วนนี้

ข้อ ๖ อาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์ และลู่ลักษณะ
ดังต่อไปนี้

- (๑) มีถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า ๔ เมตร และมีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อย
กว่า ๔ เมตรอย่างน้อยหนึ่งทาง
- (๒) ตัวอาคารตลาดทำด้วยวัสดุถาวร มั่นคง แข็งแรง
- (๓) หลังคาสร้างด้วยวัสดุทนไฟ และแข็งแรงทนทาน ความสูงของหลังคาต้องมีความเหมาะสมกับ
การระบายอากาศของตลาดนั้นๆ
- (๔) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ ทำความสะอาดง่ายและไม่มีน้ำขัง
- (๕) ฝาผนังทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ และทำความสะอาดง่าย
- (๖) ประตูมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร และสามารถป้องกันสัตว์ต่างๆ เข้าไปหลุกหล่านในตลาด
- (๗) ทางเดินภายในอาคารสำหรับผู้ซื้อมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร
- (๘) มีการระบายอากาศภายในตลาดเพียงพอ ไม่ให้เกิดกลิ่นเหม็นอับ
- (๙) ความเข้มของแสงสว่างในอาคารตลาดไม่น้อยกว่า ๑๐๐ ลักซ์ เว้นแต่ที่แผงขายสินค้าหรือ
เบียงจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีความเข้มของแสงสว่างไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ลักซ์ ทั้งนี้ ต้องไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นที่
ก่อให้เกิดมลพิษต่อสุขภาพอนามัย

(๑๐) แผงขายสินค้าเป็นแบบปิดทึบ ทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ มีความลาดเอียงและทำความสะอาดง่าย มีพื้นที่แผงไม่น้อยกว่า ๒ ตารางเมตร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และมีทางเข้าแผงของผู้ขายของกว้างไม่น้อยกว่า ๗๐ เซนติเมตร มีที่นั่งสำหรับผู้ขายของไว้โดยเฉพาะอย่างเหมาะสม แยกต่างหากจากแผงและสะดวกต่อการเข้าออก

(๑๑) จัดให้มีน้ำประปาอย่างเพียงพอสำหรับล้างสินค้าหรือล้างมือโดยระบบท่อ สำหรับแผงขายอาหารสดต้องมีก๊อกน้ำไม่น้อยกว่า ๑ ก๊อกน้ำต่อ ๒ แผง และมีการวางท่อ ในลักษณะที่ปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำโสโครก ไม่ติดหรือทับกับท่ออุจจาระ และต้องจัดให้มีที่เก็บสำรองน้ำให้มีปริมาณเพียงพอและสะดวกต่อการใช้

(๑๒) มีทางระบายน้ำทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทางระบายน้ำภายในตลาดต้องเป็นแบบเปิด ส่วนทางระบายน้ำรอบตลาดต้องเป็นแบบรูปตัวยูและมีตะแกรงปิดที่สามารถเปิดทำความสะอาดได้ง่าย มีความลาดเอียงระบายน้ำได้สะดวก มีบ่อตกมูลฝอย บ่อตกไขมัน และระบบบำบัดน้ำเสีย โดยน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานน้ำทิ้งตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร เว้นแต่จะได้อัดส่งน้ำเสียไปบำบัดในระบบบำบัดน้ำเสียรวมของราชการส่วนท้องถิ่นโดยได้ เสียค่าบริการตามอัตราของราชการส่วนท้องถิ่นนั้น

(๑๓) ต้องจัดให้มีเครื่องดับเพลิงตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ติดตั้งไว้ในบริเวณที่เห็นได้ง่าย

ความใน (๑) มิให้ใช้บังคับกับตลาดที่จัดตั้งขึ้นก่อนวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ แต่ให้ปรับปรุงตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ข้อ ๗ ที่ขนถ่ายสินค้าต้องจัดให้มีและอยู่ในบริเวณหนึ่งบริเวณใดโดยเฉพาะ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการขนถ่ายสินค้าในแต่ละวัน และสะดวกต่อการขนถ่ายสินค้าและการรักษาความปลอดภัย

ข้อ ๘ ล้อมและที่ถ่ายขี้นสภาวะต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมนอกตัวอาคารตลาด

(๒) มีระบบการขับเคลื่อนอุจจาระและขี้นสภาวะลงสู่ที่เก็บกัก ซึ่งจะต้องป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรคได้ และไม่ปนเปื้อนแหล่งน้ำธรรมชาติและน้ำใต้ดินทุกชั้นตอน

(๓) ห้องล้อมต้องสร้างด้วยวัสดุทนทานและทำความสะอาดง่ายมีขนาดเนื้อที่ภายในไม่น้อยกว่า ๐.๗๐ ตารางเมตรต่อหนึ่งที่นั่ง และมีความกว้างภายในไม่น้อยกว่า ๐.๗๐ เมตร ประตูเป็นชนิดเปิดออกและมีผนังกันเพื่อมิให้ประตูเปิดตลาดโดยตรง

(๔) ระยะตั้งระหว่างพื้นถึงขอบต่ำสุดของคาน หรือเพดาน หรือสิ่งอื่นที่ติดกับคาน หรือเพดาน ต้องไม่น้อยกว่า ๒.๐๐ เมตร และมีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละสิบของพื้นที่ห้องหรือมีพัดลมระบายอากาศ

(๕) พื้นห้องล้อมต้องมีความลาดเอียงไม่น้อยกว่า ๑:๑๐๐ และมีจุดระบายน้ำทั้งอยู่ในตำแหน่งต่ำสุดของพื้นห้อง

(๖) กรณีเป็นโถส้วมชนิดคอกห่านต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๐.๒๐ เมตร

(๗) มีท่อระบายอุจจาระลงสู่ถังเก็บกัก ซึ่งต้องมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๑๐ เซนติเมตร มีความลาดเอียงไม่น้อยกว่า ๑:๑๐

(๘) มีท่อระบายก๊าซขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๒.๕๐ เซนติเมตร สูงเหนือหลังคาส้วมหรือสูงจนกลีบเหม็นของก๊าซไม่รบกวนผู้อื่น

(๙) ความเข้มของแสงสว่างในห้องส้วมไม่น้อยกว่า ๑๐๐ ลักซ์

(๑๐) จัดให้มีกระดาษชำระ หรือน้ำสำหรับชำระให้เพียงพอสำหรับห้องส้วม ทุกห้อง รวมทั้งจัดให้มีการทำความสะอาดเป็นประจำทุกวัน

ข้อ ๕ จำนวนส้วมและที่ถ่ายปัสสาวะ ต้องจัดให้มี ดังนี้

(๑) ส้วมต้องมีไม่น้อยกว่า ๖ ที่ ต่อจำนวนแม่ไม่เกิน ๕๐ แม่ โดยแยกเป็นส้วมชาย ๒ ที่ ส้วมหญิง ๔ ที่ และให้เพิ่มทั้งส้วมชายและส้วมหญิงอีก ๑ ที่ และ ๒ ที่ ตามลำดับต่อจำนวนแม่ที่เพิ่มขึ้นทุก ๑๕ แม่

(๒) ที่ถ่ายปัสสาวะชายต้องจัดให้มีไม่น้อยกว่าจำนวนส้วมชายและอยู่ในบริเวณเดียวกับ

(๓) อ่างล้างมือต้องจัดให้มีไม่น้อยกว่า ๑ ที่ต่อส้วม ๒ ที่ และที่ถ่ายปัสสาวะ ๒ ที่

ข้อ ๑๐ ที่รวบรวมมูลฝอยต้องมีลักษณะเป็นสิ่งปลูกสร้างถาวร หรือเป็นที่ปัก มูลฝอยที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเหมาะสมกับตลาดนั้นๆ มีขนาดเพียงพอที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน มีการปกปิดสามารถป้องกันสัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ยได้ ตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาดและอยู่ในพื้นที่ที่รถเข้าออกได้สะดวก

ข้อ ๑๑ ที่จอดรถต้องจัดให้มีตามความเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ส่วนที่ ๒

ตลาดประเภทที่ ๒

ข้อ ๑๒ ตลาดประเภทที่ ๒ ต้องมีเนื้อที่ตามความเหมาะสม และให้มีบริเวณที่จัดไว้สำหรับผู้ขายของ ส้วมและที่ถ่ายปัสสาวะ และที่รวบรวมมูลฝอยตามที่กำหนดในส่วนนี้

ข้อ ๑๓ บริเวณที่จัดไว้สำหรับผู้ขายของต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ ทำความสะอาดง่าย และไม่มีน้ำขัง

(๒) จัดให้มีรั้วที่สามารถป้องกันสัตว์ต่างๆ เข้าไปหลุกหล่านในตลาดได้

(๓) แผงขายสินค้า ต้องทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ มีความลาดเอียง และทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร ด้านล่างของแผงไม่ใช้เป็นที่เก็บหรือสะสมสินค้าและของอื่นๆ และมีทางเข้าแผงสำหรับผู้ขายของกว้างไม่น้อยกว่า ๗๐ เซนติเมตร

(๔) ทางเดินสำหรับผู้ซื้อที่มีความกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร

(๕) จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำที่สะอาดไว้ใช้ในตลาดอย่างเพียงพอ

(๖) มีทางระบายน้ำรอบตลาดแบบเปิด ทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ มีความลาดเอียง ระบายน้ำได้สะดวก มีบ่อดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน บ่อพักน้ำเสีย และมีการบำบัดน้ำเสีย ดังนี้

(ก) ในท้องที่ที่ใช้บังคับกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารต้องจัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียและน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานน้ำทิ้งตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

(ข) ในท้องที่ที่ยังไม่ใช้บังคับกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารให้มีบ่อพักน้ำเสียก่อนระบายน้ำออกจากตลาดสู่ท่อสาธารณะ ทั้งนี้ต้องไม่ระบายน้ำสู่แหล่งน้ำสาธารณะและไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง

ข้อ ๒๒ การเปิดและปิดตลาดต้องเป็นไปตามเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ข้อ ๒๓ ห้องส้วม ที่ถ่ายปัสสาวะ ก้อนน้ำใช้และสาธารณูปโภคอื่นๆ ที่จัดไว้ ต้องเปิดให้มีการใช้ได้ตลอดเวลาในขณะที่ประกอบกิจการ

หมวด ๔

การบำรุงรักษาตลาด

ข้อ ๒๔ ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดประเภทที่ ๑ ต้องปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในตลาดให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) บำรุงรักษาโครงสร้างต่างๆ ภายในตลาด ได้แก่ ตัวอาคาร อุปกรณ์ต่างๆ เช่น สายไฟ หลอดไฟ พัดลม ท่อน้ำประปา เป็นต้น ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา

(๒) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดประจำทุกแผงจัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณตลาดเป็นประจำ และดูแลที่รวบรวมมูลฝอยรวมให้ถูกสุขลักษณะเสมอ

(๓) จัดให้มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน และล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง

(๔) จัดให้มีการดูแลความสะอาดของห้องน้ำ ห้องส้วม ที่ถ่ายปัสสาวะ ปอดักมูลฝอย ปอดักไขมัน และระบบบำบัดน้ำเสียให้ใช้การได้ดีตลอดเวลา

ข้อ ๒๕ ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดประเภทที่ ๒ ต้องจัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอย ดูแลความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม ที่ถ่ายปัสสาวะ ปอดักมูลฝอย ปอดักไขมัน และปอดักน้ำเสียหรือระบบบำบัดน้ำเสียให้ใช้การได้ดี ดูแลที่รวบรวมมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ และจัดให้มีการล้างตลาดด้วยน้ำสะอาดทุกวันทีเปิดทำการ

ข้อ ๒๖ ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดประเภทที่ ๓ ต้องจัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอย ทำความสะอาดบริเวณตลาด ดูแลความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม ตะแกรงดักมูลฝอยให้ใช้การได้ดี และดูแลที่รวบรวมมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอในขณะที่เปิดทำการ

ข้อ ๒๗ ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดต้องไม่ทำการและต้องดูแลมิให้ผู้ใดกระทำการอันอาจจะทำให้เกิดเหตุรำคาญหรือการระคายของโรคติดต่อ ดังต่อไปนี้

(๑) นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้ในที่ขังสัตว์เพื่อจำหน่าย

(๒) ละสม หมักหมม สิ่งหนึ่งสิ่งใดในตลาด ทำให้กลิ่นที่สกปรก รกรุงรังหรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์

นำโรค

(๓) ถ่ายเททิ้งมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูลในที่อื่นใด นอกจากที่ซึ่งจัดไว้สำหรับรองรับมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูล

(๔) ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรกขึ้นจนเป็นเหตุให้เสื่อมหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๕) ก่อหรือจุดไฟไว้ในลักษณะซึ่งน่าจะเป็นที่เดือดร้อนหรือเกิดอันตรายแก่ผู้อื่น

(๖) ใช้ตลาดเป็นที่พักอาศัยหลับนอน

(๗) กระทำการอื่นใดที่จะก่อให้เกิดเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น

หมวด ๔

ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาด

ข้อ ๒๘ ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องให้ความร่วมมือกับผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาด เจ้าพนักงานสาธารณสุข และเจ้าพนักงานท้องถิ่น ในการดำเนินการที่เกี่ยวกับสุขลักษณะของตลาด อันได้แก่ การจัดระเบียบและกฎเกณฑ์ในการรักษาความสะอาดของตลาดในเรื่องการจัดหมวดหมู่สินค้า การดูแลความสะอาดแผงขายสินค้า การรวบรวมมูลฝอย การล้างตลาด และการอื่นๆ เช่น การฝึกอบรมผู้ขายและผู้ช่วยขายของ

ข้อ ๒๙ ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องวางสินค้าบนแผงขายสินค้าหรือในขอบเขตที่วางขายของที่จัดไว้ให้ ห้ามวางลำแผงขายสินค้าหรือขอบเขต หรือต่อเติมแผงขายสินค้าอันจะเป็นการกีดขวางทางเดินในตลาด และห้ามวางสินค้าสูงจากพื้นตลาดเกินกว่า ๑๕๐ เซนติเมตร

การวางและเก็บสินค้าประเภทอาหาร เครื่องดื่ม รวมทั้งเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และห้ามวางวัตถุอันตรายปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร

ข้อ ๓๐ ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องมีสุขลักษณะส่วนบุคคล ดังต่อไปนี้

(๑) มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ อันได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไชโหวงคัย โรคบิด ไช้ลูกใส ไช้หัด โรคคางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ และโรคไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ

(๒) ในระหว่างการขายต้องแต่งกายสุภาพเรียบร้อย มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี และต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและอื่นๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนด

(๓) ต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด

ข้อ ๓๑ ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บ หรือเสาะอาหารหรือสินค้าอื่น และการรักษาความสะอาดของภาชนะน้ำใช้ และของใช้ต่างๆ ดังต่อไปนี้

(๑) ลักษณะและประเภทของสินค้าที่ขาย ต้องสะอาด ปลอดภัย และเป็นสินค้าที่ไม่ผิดกฎหมาย หรือต้องห้ามตามกฎหมาย

(๒) อาหารสดที่เกิดการเน่าเสียได้ง่าย ต้องจัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด

(๓) การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ ต้องใช้เครื่องมือหรืออุปกรณ์ปกปิดอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และรักษาเครื่องมือหรืออุปกรณ์ปกปิดให้สะอาดและใช้การได้ดียู่เสมอ

(๔) ในกรณีที่มีการทำ ประกอบและปรุงอาหาร ต้องจัดสถานที่ไว้ให้เป็นสัดส่วน และต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

(๕) เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างและการเก็บที่ถูกต้องทั้งก่อนและหลังการใช้งาน

หมวด ๖
บทเฉพาะกาล

ข้อ ๓๒ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดก่อนหรือในวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ดำเนินการปรับปรุงหรือแก้ไขตลาดให้ถูกต้องตามกฎกระทรวงนี้ ภายในกำหนดเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด ทั้งนี้ ต้องไม่เกิน ๓ ปี สำหรับตลาดประเภทที่ ๑ และไม่เกิน ๒ ปี สำหรับตลาดประเภทที่ ๒

กรณีที่ได้รับใบอนุญาตตามวรรคหนึ่งร้องขอและมีเหตุผลอันสมควรให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจขยายเวลาตามวรรคหนึ่งออกไปได้อีกครั้งหนึ่งแต่ต้องไม่เกิน ๒ ปี ทั้งนี้ การขยายเวลาดังกล่าวจะต้องคำนึงถึงผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนด้วย

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๓ มกราคม ๒๕๔๒

(ลงชื่อ)

กร ทัพพะรังสี
(นายกร ทัพพะรังสี)
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับกฎปฏิภาณ เล่ม ๑๑๖ ตอนที่ ๓ ก วันที่ ๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๔๒

เกณฑ์การพัฒนาและยกระดับตลาดสด
เป็นตลาดสดนำซื้อ
โครงการตลาดสด นำซื้อ ปีงบประมาณ 2546

ตัวชี้วัด	ระดับการประเมิน		
	ขั้นพื้นฐาน	ขั้นดี	ขั้นดีมาก
1. ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม			
1.1 สุขลักษณะทั่วไป	1.1 ผ่านเกณฑ์การประเมิน	1.1 ผ่านเกณฑ์การประเมิน	1.1 ผ่านเกณฑ์การประเมิน
1.2 การจัดการมูลฝอย	ในข้อ * จำนวน 17 ข้อ	ขั้นพื้นฐานแล้ว	ขั้นพื้นฐานแล้ว
1.3 การจัดหาน้ำดื่ม-น้ำใช้	ในแบบ คล.1	1.2 ผ่านเกณฑ์การประเมิน	1.2 ผ่านเกณฑ์การประเมิน
1.4 การจัดการน้ำเสีย		ในข้อ ** และ *** จำนวน	ในข้อ ** และ *** จำนวน
1.5 การจัดการสิ่งปฏิกูล		18 ข้อจากทั้งหมด 24 ข้อ	ตั้งแต่ 19 ข้อขึ้นไป
1.6 การป้องกัน ควบคุมสัตว์		ในแบบ คล.1	จากทั้งหมด 24 ข้อ
1.7 การบริหารจัดการ			ในแบบ คล.1
1.8 ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ			
2. ด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยการสุ่มตัวอย่างร้อยละ 10 ของอาหารที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของสารตกค้าง			
แต่ละชนิดที่จำหน่ายในตลาดสด (ใช้เกณฑ์เดียวกันทุกระดับ)			
2.1 ตรวจไม่พบสารบอแรกซ์ (ผงกรอบ)			
2.2 ตรวจไม่พบสารฟอร์มาลิน (น้ำยาดองศพ)			
2.3 ตรวจไม่พบสารไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว)			
2.4 ตรวจไม่พบกรดซาลิซิลิก (สารกันรา)			
2.5 ตรวจพบสารตกค้าง ยาฆ่าแมลง (กลุ่มสารประกอบฟอสเฟต,คาร์บาเมท) ในระดับปลอดภัย (ไม่เกินร้อยละ 50 ของปริมาณ			
สารพิษที่ยับยั้งการทำงานของเอ็นไซม์ในร่างกาย)			
*เกณฑ์ด้านความปลอดภัยอาหาร กำหนดโดย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์			
3.ด้านการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภค (ใช้เกณฑ์เดียวกันทุกระดับ)			
3.1 จัดให้มีสถานที่จัดบอร์ดให้ความรู้แก่ผู้บริโภค ในเรื่องอาหารปลอดภัย กินอย่างไร ห่างไกลโรค			
3.2 จัดให้มีจุดทดสอบสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ 5 ชนิด (ตามข้อ 2.1-2.5)			
3.3 จัดให้มีเจ้าหน้าที่ของตลาดที่ผ่านการฝึกอบรมวิธีใช้ชุดทดสอบอย่างง่ายไว้ประจำจุดทดสอบ อย่างน้อย 2 คน			
3.4 จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดสด อย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน			
*เกณฑ์ด้านการคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภค กำหนดโดย สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม			

เงื่อนไข - การเป็นตลาดสด นำซื้อต้นแบบ ต้องผ่านเกณฑ์การพัฒนาทั้ง 3 ด้าน โดยต้องผ่านการพัฒนา

ด้วยสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมตั้งแต่ขั้นพื้นฐานขึ้นไป

- เกณฑ์การพัฒนายกระดับด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมจะเป็นตัวกำหนดว่าเป็นตลาดสด

นำซื้อต้นแบบระดับใด

รายละเอียดประเภทอาหารที่ดำเนินการตรวจสอบเฝ้าระวังผลิตภัณฑ์ในตลาดสด

ประเภทผลิตภัณฑ์อาหาร	ชนิดสารเคมีที่ห้ามใช้/ ปนเปื้อนในอาหารที่ตรวจสอบ
<ul style="list-style-type: none"> - หมูและหมูแปรรูป ได้แก่ หมูบด , ลูกชิ้น , ไส้กรอก , กุนเชียง , หมูยอ ฯลฯ 	<ul style="list-style-type: none"> 1. บอแรกซ์
<ul style="list-style-type: none"> - เนื้อสัตว์อื่น ๆ สัตว์ปีกและผลิตภัณฑ์แปรรูป ได้แก่ ลูกชิ้นเนื้อ , ลูกชิ้นไก่ , ทอดมัน , เนื้อสัตว์ปรุงรส ฯลฯ 	<ul style="list-style-type: none"> 1. บอแรกซ์
<ul style="list-style-type: none"> - ปลาและผลิตภัณฑ์เนื้อปลาแปรรูป ได้แก่ ลูกชิ้นปลา , ทอดมันปลา , ปลาขยอ , ปลาบด ฯลฯ 	<ul style="list-style-type: none"> 1. ฟอรัมาลิน 2. บอแรกซ์
<ul style="list-style-type: none"> - อาหารทะเลสดและแปรรูป (กุ้ง , ปู , ปลาหมึก , หอย) ได้แก่ ลูกชิ้นกุ้ง , กุนเชียง , หอยจืด ฯลฯ 	<ul style="list-style-type: none"> 1. ฟอรัมาลิน 2. บอแรกซ์
<ul style="list-style-type: none"> - ผักสด , ผลไม้สด 	<ul style="list-style-type: none"> 1. สารพิษตกค้าง ยาฆ่าแมลง
<ul style="list-style-type: none"> - ผักแปรรูปและผลไม้แปรรูป ได้แก่ ผักดอง , ผลไม้ดอง , ผลไม้แช่อิ่ม ฯลฯ 	<ul style="list-style-type: none"> 1. บอแรกซ์ 2. สารไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) 3. กรดซาลิซิลิก (สารกันรา)
<ul style="list-style-type: none"> - เนื้อหมูและเครื่องในหมู 	<ul style="list-style-type: none"> 1. สารเร่งเนื้อแดง

รายการสินค้าและบริการที่ต้องปิดป้ายแสดงราคา

รายการสินค้า

- หมวดอาหารและเครื่องดื่ม**
1. กาแฟหัดคั่วแล้ว กาแฟสำเร็จรูป ชา ชาผงสำเร็จรูป
 2. เกลือบริโภค
 3. กระเทียม
 4. กะปิ
 5. กุ้ง ปู ปลา ปลาหมึก หอย และส่วนที่บริโภคได้ สด แช่เย็น แช่แข็งหรือแห้ง
 6. ข้าวสาร
 7. ไข่ไก่ ไข่เป็ด สดหรือเค็ม
 8. ครีมเทียม
 9. เครื่องดื่ม เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์
 10. เครื่องเทศ
 11. เครื่องปรุงแต่งรสอาหารสำเร็จรูป
 12. ซีอิ๊ว ซอส น้ำปลา
 13. เนยผง เนยสด เนยข้น เนยคั้นรูป เนยแปลงไขมัน เนยปรุงแต่ง เนยเบรียว เนยตัดแปลงสำหรับทอด
 14. น้ำมัน
 15. น้ำดื่ม น้ำแร่บรรจุภาชนะพ่นึก
 16. น้ำตาลทราย
 17. น้ำพริกแดง
 18. น้ำมันที่ใช้ปรุงอาหาร
 19. น้ำมันสาขงู
 20. น้ำสลัดข้นหรือใส
 21. เนื้อกระป๋อง เนื้อโค เนื้อสุกรชำแหละ และ ส่วนที่บริโภคได้ สด แช่เย็น แช่แข็งหรือแห้ง
 22. เนื้อไก่ เนื้อเป็ด และส่วนที่บริโภคได้ สด แช่เย็น แช่แข็งหรือแห้ง
 23. แป้งประกอบอาหาร แป้งสำเร็จรูปทุกชนิด
 24. ผงชูรส
 25. ผลไม้สดหรือแห้ง
 26. ผักสด แช่แข็งหรือดอง
 27. หริกไทย
 28. หอมแดง หอมหัวใหญ่
 29. อาหาร
 30. อาหารกึ่งสำเร็จรูป
 31. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

หมวดของใช้ประจำบ้าน

32. กระดาษชำระ กระดาษเช็ดหน้า
33. แก้วน้ำ จาน ช้อน ถ้วย
34. เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับทำความสะอาด
35. เต้าแก๊สสำหรับประกอบอาหาร อะไหล่หรืออุปกรณ์
36. เต้าถ่าน
37. เตียง ตู้ โต๊ะ เก้าอี้
38. ถ่านไฟฉาย
39. ถ่านไม้
40. น้ำยาชำระล้าง ผลิตภัณฑ์ชำระล้าง
41. น้ำยาปรับผ้านุ่ม
42. น้ำยารีดผ้า น้ำย้อัดกลีบ
43. ผงซักฟอก ผลิตภัณฑ์ซักผ้า
44. ผลิตภัณฑ์ป้องกันหรือกำจัดยุงและแมลง
45. โทเช็ด ไม้ขีดไฟ
46. ยารักษาโรคแผนปัจจุบัน เวชภัณฑ์
47. สำลี
48. หม้อ กระทะ ตะหลิว ทัพพี มีด เขียง

หมวดของใช้ส่วนบุคคล

49. กรอบแว่นตา เลนส์แว่นตา
50. เข็มขัด
51. ครีมแดดผมหหรือครีมบำรุงผม
52. เครื่องแบบนักเรียน
53. เครื่องสำอาง
54. แว่นตูดวงผม
55. กางเกง รองเท้า
56. แป้งฝุ่น แป้งน้ำ
57. แปรงสีฟัน
58. ผ้าอนามัย
59. ยาสีฟัน
60. สบู่
61. สายสร้อย กำไล ต่างหู แหวน เข็มกลัดติดเสื้อ
62. เลื่อนผ้าสำเร็จรูป

หมวดกระดาษและผลิตภัณฑ์กระดาษ

63. กระดาษพิมพ์ กระดาษเขียน
64. แบบเรียน
65. สมุด
66. หนังสือ

หมวดเครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์

67. เครื่องคอมพิวเตอร์ อะไหล่หรืออุปกรณ์
68. เครื่องซักผ้า
69. เครื่องปรับอากาศ
70. เครื่องปั่นน้ำ
71. เครื่องรับโทรทัศน์
72. เครื่องรับวิทยุ
73. เครื่องเล่นหรือเครื่องบันทึก แถบบันทึกภาพ หรือคอมแพ็คดิสก์
74. เครื่องเสียง
75. โคมไฟ
76. ตู้เย็น ตู้แช่
77. เต้าใช้ไฟฟ้าสำหรับประกอบอาหาร
78. เตารีดไฟฟ้า
79. เต้าอบไมโครเวฟ
80. แถบบันทึกเสียง แถบบันทึกภาพ คอมแพ็คดิสก์
81. พัดลมไฟฟ้า
82. สวิตช์ ปลั๊กไฟ
83. สายไฟฟ้า
84. เตาอากาศเครื่องรับโทรทัศน์ สายอากาศเครื่องรับโทรทัศน์
85. หม้อหุงข้าวไฟฟ้า
86. หลอดไฟฟ้า
- หมวดยานยนต์และอุปกรณ์**
87. เข็มขัดนิรภัย
88. แบตเตอรี่
89. फिल्मกรองแสง
90. ยางรถจักรยาน
91. ยางรถจักรยานยนต์
92. ยางรถยนต์
93. รถจักรยาน

94 รถจักรยานยนต์	119 กลอน กุญแจ บ้านหับ ลูกบิด	145 น้ำมันเบนซิน น้ำมันดีเซล
95 รถยนต์นั่ง	120 เครื่องสำอางค์ อะไหล่หรืออุปกรณ์	146 น้ำมันหล่อลื่น
96 รถยนต์บรรทุก	121 กระป๋อง	หมวดอื่น ๆ
97 หมวดนิรภัย	122 พวงมาลัย	147 กระเป๋า
98 อะไหล่รถ	123 ชุดพรีซีรรมทั้งข้อต่อ	148 กล้องถ่ายรูป
หมวดการเกษตร	124 ชุดโลหะรวมทั้งข้อต่อ	149 กระจก
99 ภาชนะดินเผา	125 ชุดกลไกคอนกรีตปูพื้น	150 ของเล่น
100 ทรายกรวดตัดต้นไม้	126 ขนแกะขนสัตว์ ขนหน้าต่าง วงกบ	151 ค้อน เลื่อย ไขควง สิ่ว จิม สว่าน
101 กระบอกร่อนหรือฉีดยาฆ่าแมลง	127 ขุนเชียงดิน	152 เครื่องกรองน้ำ
102 คราด จอบ พลั่ว เสียม	128 ฝาหม้อต้ม	153 เครื่องกีฬา อุปกรณ์กีฬา
103 เครื่องตัดหญ้า	129 ไม้ปาร์เก้	154 เครื่องบูชา
104 เครื่องพ่นยาฆ่าแมลง	130 ไม้แปรรูป	155 เครื่องยนต์
105 เครื่องมือจับสัตว์น้ำ	131 ไม้อัด	156 เครื่องอัญมณี
106 เครื่องสูบน้ำ	132 ลวดลายชาย	157 ดอกไม้สดหรือแห้ง ดอกไม้ประดิษฐ์
107 แคลเซียมคาร์ไบด์	133 ลวดหนาม	158 ผ้า
108 ปูนซีเมนต์	134 ลวดเหล็ก	159 ลูกพลาสติก
109 ปูนขาว	135 ลังกะล๋ี่	160 ลูกมือ
110 ยานป้องกันหรือกำจัดศัตรูพืชหรือโรคพืช	136 ลิ้นบ้าน สีสเปร์ย์	161 กระจกหน้าต่าง อะไหล่หรืออุปกรณ์
111 รถไถเดินตาม	137 ฝืน	162 นาฬิกา
112 รถแทรกเตอร์เพื่อการเกษตร	138 แล็กโครงสร้างรูปพรรณ	163 บุหรี่จิกาเรต
113 สายยางสังกะสี	139 เหล็กเส้น	164 แบตเตอรี่ใช้สำหรับนาฬิกา เครื่องคิดเลข หรือกล้องถ่ายรูป
114 หัวอาหารสัตว์ อาหารสัตว์	140 อลูมิเนียมเส้นหน้าตัด	165 ไม้ผัดเคาน์
หมวดวัสดุก่อสร้าง	141 อีฐ	166 พิล์มถ่ายรูป
115 กระจก	หมวดผลิตภัณฑ์ไม้ไผ่เสียม	167 ยารูป
116 เครื่องปั้นดินเผาเครื่องเคลือบสี	142 ไม้ไผ่เสียมเหลวที่ใช้เป็นเรือเพลิง สำหรับขายแหกหนะ	168 วิทยุติดตามตัว อะไหล่หรืออุปกรณ์
117 เครื่องปั้นดินเผาเครื่องเคลือบสี	143 ไม้ไผ่เสียมเหลวบรรจุไฟ	169 สายเคเบิล
118 เครื่องปั้นดินเผาเครื่องเคลือบสี	144 น้ำมันก๊าด	170 อุปกรณ์เครื่องเขียน
รายการบริการ		
1 บริการซ่อมรถจักรยานยนต์	3 บริการติดตั้งอุปกรณ์ไฟฟ้า ประปา หรือเครื่องใช้ไฟฟ้า	15 บริการรับส่งสินค้า เอกสารหรือพัสดุภัณฑ์ รับส่งโทรสาร
2 บริการตัดดอกไม้	9 บริการถ่าย ล้างอัดขยายภาพ	16 บริการสถานที่ออกกำลังกาย สระว่ายน้ำ สนามเทนนิสหรือแบดมินตัน
3 บริการซ่อมเครื่องใช้ไฟฟ้า นาฬิกา หรือเครื่องใช้	10 บริการฉายเอกสาร	17 บริการเสริมสวย
4 บริการซ่อมรถ	11 บริการทำกุญแจสำรอง	18 บริการให้เช่าแถบบันทึกภาพ หรือคอมพิวเตอร์
5 บริการซัก อบ รีด	12 บริการทำอาหาร	19 บริการให้เช่าที่พัก โรงแรมหรือที่อยู่อาศัย
6 บริการตัดแต่งผมบุรุษหรือสตรี	13 บริการเปลี่ยน ถ้ายาน้ำมันเครื่อง	20 บริการให้เช่าหนังสือ
7 บริการตัดเย็บเสื้อผ้า	14 บริการรักษาสัตว์	

คณะผู้จัดทำ

- | | | | |
|-----|----------------------------|----------------|---------------------|
| 1. | พลเอก ดร. ชัยศึก | เกตุหัต | ประธาน |
| 2. | นายพงษ์ศักดิ์ | ลิ้มเจริญรัตน์ | กรรมการ อ.ต.ก. |
| 3. | พลเอก ดร. วสุ | ชนะรัตน์ | คณะกรรมการ ทปษ.นรม. |
| 4. | พลเอก จำลอง | จุมณะภาต | คณะกรรมการ ทปษ.นรม. |
| 5. | พลอากาศตรี วัชระ | ฤทธาคนี | คณะกรรมการ ทปษ.นรม. |
| 6. | พลตรี หัสขงค์ | วรวโรณาส | คณะกรรมการ ทปษ.นรม. |
| 7. | พลตรี หนิง พิมพ์ภา | เพ็ญกิตติ | คณะกรรมการ ทปษ.นรม. |
| 8. | พลตรี กัลยานุวัตร | อยู่เย็น | คณะกรรมการ ทปษ.นรม. |
| 9. | พลตรี พิทยา | วิมะลิน | เลขานุการ |
| 10. | คณะกรรมการกลางเพื่อเกษตรกร | | |