



# มาตรฐานตลาดนัด น้ำซ้อ

ตำบลลาดตะเคียน อำเภอกบินทร์บุรี  
จังหวัดปราจีนบุรี

## ๑.ด้านสุขลักษณะทั่วไป

กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุมผ้าใบเต็นท์ ร่มหรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง

ตลาดนัดเป็นตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร ผู้ขายของอาจป้องกันแดดหรือฝน โดยเต็นท์เป็นโครงเหล็กคลุมผ้าใบ หรือร่ม จำเป็นต้องมีการจัดตั้งให้อยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง เพื่อป้องกันอันตรายที่เกิดแก่ผู้ขายของและผู้ซื้อ



แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม.และอาจเป็นแบบพับเก็บได้

ต้องเตรียม ปรงและวางอาหารจำหน่ายบนแผงจำหน่ายสินค้าที่ทำจากวัสดุแข็งแรง ผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟมเก่า หรืออาจเป็นโต๊ะพับ ฯลฯ อยู่ในสภาพดี ไม่แตก ชำรุด หรืออาจใช้แผ่นพลาสติกหรือแผ่นไวนิลที่มีสภาพดีปูทับบนโต๊ะหรือแผง และต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร



## ๒. ด้านการจัดการมูลฝอย



## ๓. ด้านการจัดการน้ำเสีย

### จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละไหลลงสู่พื้นตลาด

แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ อาหารทะเล อาหารแช่แข็ง หรือผักสด ส่วนใหญ่จะมีน้ำหรือของเหลวจากการล้างการละลายของน้ำแข็ง หรือการใช้รดหรือจุ่มอาหาร ถ้าน้ำหยดตกลงสู่พื้นจะทำให้พื้นสกปรกและแฉะได้ จำเป็นต้องมีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาด โดยอาจมีการต่อท่อหรืออุปกรณ์อื่นสำหรับระบายน้ำ หรือจัดให้มีภาชนะรองน้ำมิให้ตกลงสู่พื้นโดยตรง



## ๔.ด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม

บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วน โดยเฉพาะมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง

เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และเพื่อให้สามารถล้างหรือทำความสะอาดได้ง่าย พื้นตลาด บริเวณที่จำหน่ายอาหารจึงควรมีลักษณะเรียบ แข็งแรง ไม่รื่น เช่น พื้นคอนกรีต พื้นที่ปูด้วยคอนกรีตสำเร็จ หรือพื้นที่ลาดด้วยยางแอสฟัลท์ เป็นต้น ไม่ชำรุดเป็นหลุม เป็นบ่อ มีบ่อน้ำขังจนเป็นแหล่งสะสมความสกปรก



## ๕. ด้านผู้จำหน่ายสินค้า

ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของสินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมผ้ากันเปื้อน และหมวกหรือเน็คคolumผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหารต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของประเภทอาหาร ต้องแต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเน็คคolumผม ไม้อ้อหรือจามรดอาหาร ต้องใช้อุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหาร เช่น ที่คีบ เป็นต้น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่พร้อมรับประทานโดยตรง ไม่สูบบุหรี่หรือดื่มสุราขณะขายของ

ผู้ขายต้องล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอด้วยน้ำและสบู่ โดยเฉพาะหลังออกจากส้วม หรือหลังจากหยิบจับสิ่งสกปรก และก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง

ป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์หรือแมลง การไอจาม รวมทั้งสามารถป้องกันฝุ่นที่อาจปลิวตกลงสู่อาหาร



## ๖.ด้านการมีส่วนร่วมของผู้ค้าและผู้ซื้อ

ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร

ทางเดินในตลาดควรกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร เพื่อประโยชน์ในการสัญจรของผู้ที่เข้ามาซื้อสินค้าและใช้ในการขนส่งสินค้า อีกทั้งเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการจัดแผงจำหน่ายสินค้าแออัดจนเกินไป



## ๗.ด้านการจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ

