



ตลาดนัด นำซื้อ (ตลาดประเภทที่ 2)

เขตบริการสุขภาพที่ 9

นายศราวุฒิ เสนารักษ์

นักวิชาการสาธารณสุข

กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม ศูนย์อนามัยที่ 5 นครราชสีมา

1 สถานการณ์การพัฒนาตลาดนัดนำซื้อ

1.1 สถานการณ์เฝ้าระวังย้อนหลัง 4 ปี

ปัจจุบัน มีตลาดประเภทที่ 2 หรือที่เรียกกันว่าตลาดนัด เกิดขึ้นมากมายทำให้เกิดปัญหาความปลอดภัยด้านอาหารและด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม สิ่งที่สำคัญคือ คุณภาพความสะอาดของอาหารที่จำหน่ายในตลาดนัด การวางขายสินค้ากับพื้นทำให้เสี่ยงต่อการปนเปื้อนของอาหาร ผู้ขายสินค้าขาดความรู้ความเข้าใจด้านสุขอนามัย การขายสินค้าราคาถูกโดยไม่คำนึงถึง คุณภาพและความสะอาด ปลอดภัยของอาหาร ศูนย์อนามัยที่ 5 นครราชสีมา จึงได้ร่วมกับหน่วยงานท้องถิ่นและสาธารณสุขในพื้นที่ดำเนินการเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหาร ตามโครงการ “ตลาดนัด นำซื้อ” อย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2553 เป็นต้นมา เพื่อเป็นการคุ้มครองสุขภาพประชาชนผู้บริโภค

ปี 2553 เก็บตัวอย่างอาหารจากแผงจำหน่ายอาหารในตลาดนัด 10 แห่ง พื้นที่ 4 จังหวัด ได้แก่ จังหวัด นครราชสีมา จำนวน 4 ตลาด 54 ตัวอย่าง จังหวัดชัยภูมิจำนวน 2 ตลาด 39 ตัวอย่าง จังหวัดบุรีรัมย์จำนวน 2 ตลาด 47 ตัวอย่าง และจังหวัดสุรินทร์จำนวน 2 ตลาด 52 ตัวอย่าง เพื่อตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วยชุดทดสอบภาคสนาม ชุด อ.13 (SI-2) พบว่า ตัวอย่างอาหารที่ตรวจพบการปนเปื้อนแบคทีเรียร้อยละ 3.7 17.9 14.8 15.3 ตามลำดับ เมื่อพิจารณาโดยภาพรวมพบการปนเปื้อน ร้อยละ 12.5 ดังรายละเอียดตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ผลการเฝ้าระวังตัวอย่างอาหารจากแผงจำหน่ายอาหารในตลาดนัดปี 2553 แยกรายจังหวัด

จังหวัด	จำนวนตลาดนัด ที่เฝ้าระวัง	จำนวนตัวอย่าง ที่เฝ้าระวัง	ไม่ผ่านมาตรฐาน	
			จำนวน	ร้อยละ
นครราชสีมา	4	54	2	3.7
ชัยภูมิ	2	39	7	17.9
บุรีรัมย์	2	47	7	14.8
สุรินทร์	2	52	8	15.3
เขตบริการเครือข่ายที่ 9	10	192	24	12.5

ปี 2554 ดำเนินการเก็บตัวอย่างอาหารจากแผงจำหน่ายอาหารในตลาดนัดจังหวัดชัยภูมิ 3 ตลาด จำนวน 50 ตัวอย่าง โดยเน้นผัก และผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภค พร้อมทั้งได้ตรวจความสะอาดของมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 17 ตัวอย่าง เพื่อตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียด้วย ชุด อ.13 (SI-2) พบว่า ตัวอย่างอาหารทั้งหมดพบการปนเปื้อนแบคทีเรีย ร้อยละ 42 โดยแบ่งเป็นผักตัดแต่งพร้อมบริโภคพบการปนเปื้อน ร้อยละ 33.3 ผลไม้ตัดแต่งพร้อมบริโภคพบการปนเปื้อน ร้อยละ 64.3 และมีผู้สัมผัสอาหารพบการปนเปื้อน ร้อยละ 17.6

ปี 2555 สํารวจสภาพตลาดนัดในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 2 จังหวัด คือ จังหวัดนครราชสีมา และจังหวัดชัยภูมิ รวมทั้งสิ้น 10 แห่ง โดยใช้เกณฑ์การประเมินตลาดนัด 8 ข้อ พบว่า ไม่มีตลาดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาด



# ศูนย์อนามัยที่ 5 นครราชสีมา

## Regional Health Promotion Center 5, Nakhon Ratchasima

นัด ซึ่งเกณฑ์มาตรฐานที่ไม่ผ่านมากที่สุด คือ การล้างทำความสะอาดตลาดประจำทุกวัน ร้อยละ 40 รองลงมาคือ บริเวณขายของล้างทำความสะอาดง่ายไม่มีน้ำขัง การจัดวางสินค้าในตลาดเป็นสัดส่วน มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดอย่างเพียงพอ มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผง มีที่เก็บรวบรวมหรือรองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอ ในจำนวนที่เท่ากันคือ ร้อยละ 30 พร้อมทั้งได้เก็บตัวอย่างอาหารและมือผู้สัมผัสอาหารตรวจด้วย ชุด อ.13 (SI-2) จำนวน 25 แผง ผลการตรวจอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหารพบว่า อาหาร 235 ตัวอย่าง พบปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 133 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 56.6 มือผู้สัมผัสอาหาร 81 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนฯ 63 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 77.8 ดังรายละเอียดตารางที่ 2

### ตารางที่ 2 ผลการเฝ้าระวังตัวอย่างอาหารและมือผู้สัมผัสอาหาร ตลาดนัดจังหวัดนครราชสีมาและชัยภูมิ ปี 2555

จังหวัด	จำนวนตลาดนัดที่เฝ้าระวัง	อาหาร (ตัวอย่าง)			มือผู้สัมผัสอาหาร		
		จำนวนอาหารที่เฝ้าระวังทั้งหมด	พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	คิดเป็นร้อยละ	จำนวนมือผู้สัมผัสอาหารที่เฝ้าทั้งหมด	พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	คิดเป็นร้อยละ
นครราชสีมา	5	125	79	63.2	40	35	87.5
ชัยภูมิ	5	110	54	49.1	41	28	68.3
รวม	10	235	133	56.6	81	63	77.8

ปี 2556 กรมอนามัยเริ่มมีการพัฒนาและใช้เกณฑ์การประเมินตลาดนัดทางกายภาพ อย่างเป็นทางการโดยใช้เกณฑ์การประเมินตลาดนัด 18 ข้อ ศูนย์อนามัยที่ 5 ได้ทดลองใช้แบบสำรวจดังกล่าว สำรวจสภาพตลาดนัดในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 2 จังหวัด คือ จังหวัดบุรีรัมย์ และสุรินทร์ รวมทั้งสิ้น 8 แห่ง จากการประเมินตลาดนัดทางกายภาพ พบว่า ไม่มีตลาดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัดพื้นฐาน ซึ่งเกณฑ์มาตรฐานที่ไม่ผ่านมากที่สุด คือ ข้อ 15 ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร คิดเป็นร้อยละ 87.5 รองลงมาคือ ข้อ 11 มิให้ผู้ใดนำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้เพื่อจำหน่าย และข้อ 14 ระหว่างขายสินค้าประเภทอาหาร ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล คิดเป็นร้อยละที่เท่ากันคือร้อยละ 75 นอกจากนี้ยังได้มีการประเมินตลาดนัดทางชีวภาพ โดยเก็บตัวอย่างอาหารและมือผู้สัมผัสอาหารตรวจด้วย ชุด อ.13 (SI-2) จำนวน 36 แผง ผลการตรวจตัวอย่างอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหารพบว่า ตัวอย่างอาหาร 138 ตัวอย่างพบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย คิดเป็นร้อยละ 71.7 มือผู้สัมผัสอาหาร 29 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนฯ คิดเป็นร้อยละ 72.4 ดังรายละเอียดตารางที่ 3

### ตารางที่ 3 ผลการเฝ้าระวังตัวอย่างอาหารและมือผู้สัมผัสอาหารในตลาดนัดจังหวัดบุรีรัมย์ และสุรินทร์ ปี 2556

จังหวัด	จำนวนตลาดนัดที่เฝ้าระวัง	อาหาร (ตัวอย่าง)			มือผู้สัมผัสอาหาร		
		จำนวนอาหารที่เฝ้าระวังทั้งหมด	พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	คิดเป็นร้อยละ	จำนวนมือผู้สัมผัสอาหารที่เฝ้าทั้งหมด	พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	คิดเป็นร้อยละ
บุรีรัมย์	3	49	40	81.6	11	11	100
สุรินทร์	5	89	59	66.3	18	10	44.4
รวม	8	138	99	71.7	29	21	72.4



# ศูนย์อนามัยที่ 5 นครราชสีมา Regional Health Promotion Center 5, Nakhon Ratchasima

1.2 สถานการณ์ปี 2557 ตลาดนัดเริ่มเป็นตัวชี้วัดการตรวจราชการกระทรวงฯ ปี 2557 โดยกำหนดตัวชี้วัดร้อยละ 80 ของจำนวนตลาดประเภทที่ 2 ได้รับการติดตามประเมินคุณภาพ ซึ่งกำหนดไว้ 5 ขั้นตอน ผลการดำเนินงานพบว่าจังหวัดนครราชสีมา ชัยภูมิ บุรีรัมย์ และสุรินทร์ มีการดำเนินการครบทั้ง 5 ขั้นตอน คือกำหนดผู้รับผิดชอบระดับอำเภอ มีแผนติดตามประเมินคุณภาพระดับอำเภอ/จังหวัด จัดทำฐานข้อมูลตลาดประเภทที่ 2 ตรวจสอบและแจ้งผลการประเมินแก่อปท. โดยมีจำนวนตลาดประเภทที่ 2 ทั้งเขต รวม 577 แห่ง แยกตามจังหวัดนครราชสีมา ชัยภูมิ บุรีรัมย์ และสุรินทร์ เป็น 252 76 188 และ 61 แห่งตามลำดับ ผลการตรวจประเมินตลาดประเภทที่ 2 จังหวัดนครราชสีมา ชัยภูมิ บุรีรัมย์ และสุรินทร์ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัดนำซื้อ 13 5 80 และ 4 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 5.2 6.6 42.6 และ 6.6 ตามลำดับ พิจารณาการผ่านเกณฑ์มาตรฐานโดยรวมในเขตฯ เป็นระดับ พื้นฐาน ดี และดีมาก จำนวน 72 20 และ 10 แห่ง ตามลำดับ ดังรายละเอียดตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ผลการตรวจประเมินตลาดประเภทที่ 2 จากการตรวจราชการเขตบริการสุขภาพที่ 9 ปี 2557

จังหวัด	จำนวนทั้งหมด (แห่ง)	ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (แห่ง)		
		พื้นฐาน	ดี	ดีมาก
นครราชสีมา	252	10	3	0
ชัยภูมิ	76	0	3	2
บุรีรัมย์	188	60	13	7
สุรินทร์	61	2	1	1
รวม	577	72	20	10

ปี 2557 ศูนย์อนามัยที่ 5 ได้เฝ้าระวังตัวอย่างอาหารและมือผู้สัมผัสอาหาร ตลาดนัดในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 4 จังหวัด มีผลการดำเนินงานเป็นดังนี้

1) สุ่มตรวจตัวอย่างอาหารและมือผู้สัมผัสอาหารในตลาดนัด จากการเก็บตัวอย่างอาหารทั้งหมด 457 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย คิดเป็นร้อยละ 21.0 และตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร 138 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนฯ คิดเป็นร้อยละ 28.3 ดังรายละเอียดตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ผลการเฝ้าระวังตัวอย่างอาหารและมือผู้สัมผัสอาหารในตลาดนัด ปี 2557

จังหวัด	จำนวน ตลาดนัด ที่เฝ้าระวัง (แห่ง)	อาหาร			มือผู้สัมผัสอาหาร		
		จำนวนอาหารที่ เฝ้าระวัง ทั้งหมด (ตัวอย่าง)	พบการปนเปื้อน โคลิฟอร์ม แบคทีเรีย (ตัวอย่าง)	ร้อยละ	จำนวนผู้ สัมผัสอาหาร ที่เฝ้าระวัง ทั้งหมด	พบการ ปนเปื้อนโคลิ ฟอร์ม แบคทีเรีย (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
นครราชสีมา	6	162	46	28.4	50	16	32.0
ชัยภูมิ	5	61	12	19.7	23	5	21.7
บุรีรัมย์	6	106	13	12.3	28	5	17.9
สุรินทร์	7	128	25	19.5	37	13	35.1
รวม	24	457	96	21.0	138	39	28.3



# ศูนย์อนามัยที่ 5 นครราชสีมา Regional Health Promotion Center 5, Nakhon Ratchasima

2) สุ่มตรวจสอบปนเปื้อนอาหารในตลาดนัด จากการเก็บตัวอย่างอาหารตรวจสอบหาสารปนเปื้อน 5 ชนิด ได้แก่ ฟอร์มาลิน บอแรกซ์ สารกันรา สารฟอกขาว และน้ำมันทอดซ้ำ (โพลาร์) ปรากฏว่าพบปัญหาน้ำมันทอดซ้ำ (โพลาร์) มากที่สุดคือตรวจพบ 4 ตัวอย่าง จากตัวอย่างอาหาร 7 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 57.1 รองลงมาคือ ฟอร์มาลินตรวจพบ 7 ตัวอย่างจากตัวอย่างอาหารทั้งหมด 33 ตัวอย่าง คิดเป็นร้อยละ 21.2 ส่วนสารบอแรกซ์ สารกันรา และสารฟอกขาว ตรวจไม่พบในทุกตัวอย่าง ดังรายละเอียดตารางที่ 6

ตารางที่ 6 ผลการตรวจสอบปนเปื้อนอาหารในตลาดนัด ปี 2557

จังหวัด	ฟอร์มาลิน		บอแรกซ์		สารกันรา		สารฟอกขาว		น้ำมันทอดซ้ำ (โพลาร์)	
	ตรวจ	พบ*	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ**
นครราชสีมา	21	4	10	0	4	0	19	0	7	4
ชัยภูมิ	5	0	7	0	3	0	5	0	-	-
บุรีรัมย์	5	2	12	0	2	0	7	0	-	-
สุรินทร์	2	1	3	0	-	-	3	0	-	-
รวม	33	7	32	0	9	0	34	0	7	4

\* ตัวอย่างอาหารที่พบฟอร์มาลิน ได้แก่ น้ำปลาแช่ปลาหมึก(5) เล็บมือนาง(1) สไบนาง(1)

\*\* ตัวอย่างอาหารที่พบน้ำมันทอดซ้ำ ได้แก่ น้ำมันปาล์มปีบผ่านการทอดแล้ว(2) น้ำมันทอดไก่(1) น้ำมันเจียวหนังไก่(1)

3) ด้านกายภาพ ปี 2557 กรมอนามัยมีเป้าหมายพัฒนาโครงการตลาดนัดนำซื้อต้นแบบ จังหวัดละ 1 แห่ง ซึ่งสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแต่ละจังหวัดร่วมกับศูนย์ฯ ได้ดำเนินการคัดเลือกตลาดนัดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน เพื่อผลักดันให้เป็นตลาดนัดนำซื้อต้นแบบ จากการประเมิน มีจำนวน 3 แห่ง ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัดนำซื้อ ดังรายละเอียดตารางที่ 7

ตารางที่ 7 รายชื่อตลาดนัดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ ปี 2557

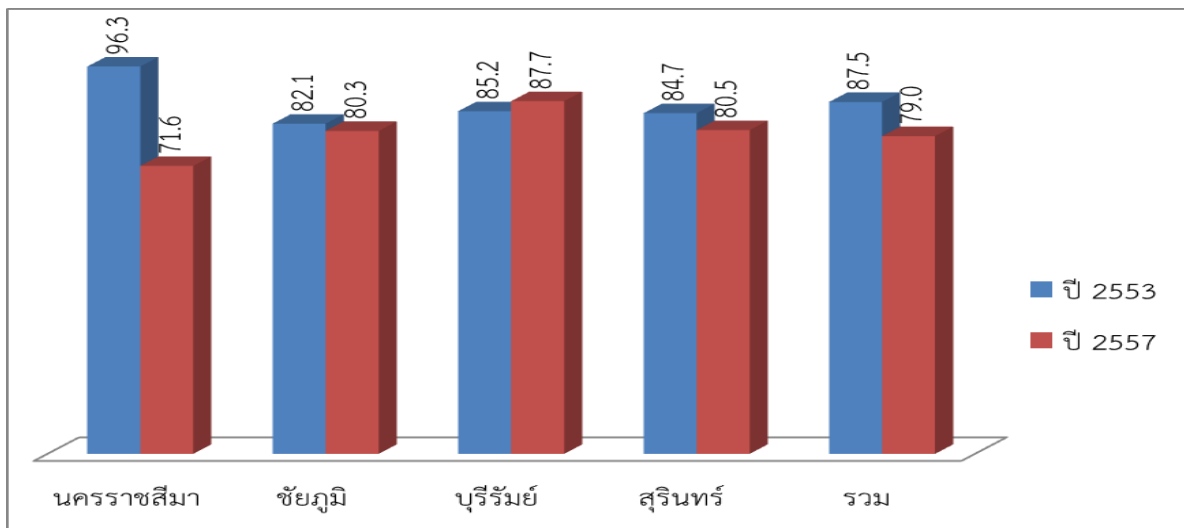
รายชื่อตลาดนัด	ที่ตั้งตลาดนัด	ผ่านเกณฑ์มาตรฐานระดับ
ตลาดนัดโคกสูง	ตำบลโคกสูง อำเภอเมือง จ.นครราชสีมา	ดีมาก
ตลาดนัดบ้านหนองคัน	ตำบลธาตุทอง อำเภอภูเขียว จังหวัดชัยภูมิ	ดี
ตลาดนัดชุมชนบ้านทำนบ	ต.เทนมีย์ อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์	พื้นฐาน



### 2. วิเคราะห์สถานการณ์การพัฒนาตลาดนัดน้ำซื่อ

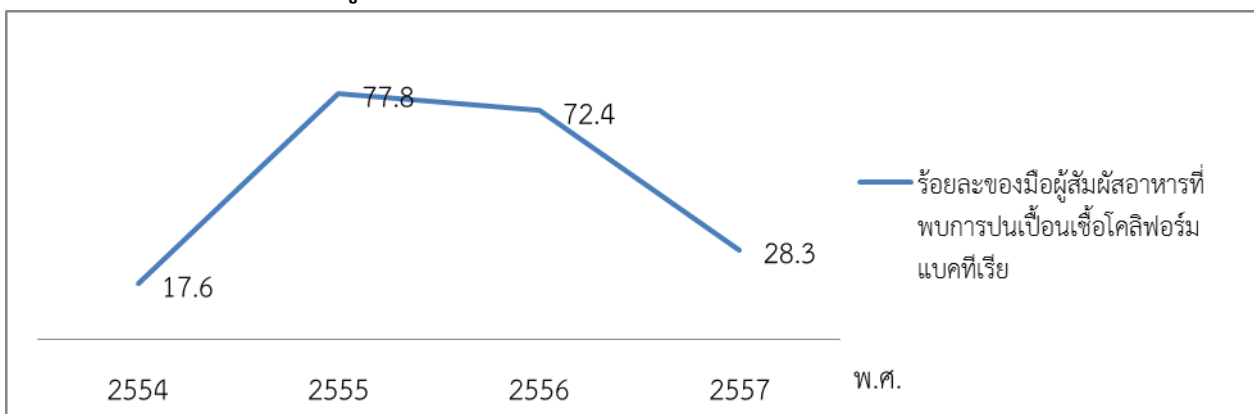
2.1 ตัวอย่างอาหาร จากสถานการณ์การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารย้อนหลังพบว่าปี 2553 และปี 2557 เป็นปีที่มีการดำเนินการเฝ้าระวังตัวอย่างอาหารครบทุกจังหวัด พบว่า อาหารที่ไม่ปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตลาดนัด ภาพรวมลดลงคิดเป็นร้อยละ 8.5 โดยจังหวัดนครราชสีมา ชัยภูมิ และสุรินทร์ ลดลงคิดเป็นร้อยละ 24.7 1.8 และ 4.2 ตามลำดับ ยกเว้นจังหวัดบุรีรัมย์ พบว่าอาหารที่ไม่ปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเพิ่มขึ้นเล็กน้อยร้อยละ 2.5 ดังแสดงในกราฟที่ 1

กราฟที่ 1 แสดงร้อยละของตัวอย่างอาหารที่ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตลาดนัด ปี 2553 และ ปี 2557



2.2 ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร ผลจากการตรวจสอบมือผู้สัมผัสอาหารโดยการใช้ชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่าย SI-2 ตั้งแต่ ปี 2554-2557 สามารถวิเคราะห์ได้เป็น 2 ช่วงคือ ในปี 2554 – 2555 ผลการเฝ้าระวังมือผู้สัมผัสอาหารพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเพิ่มมากขึ้น ส่วนปี 2555 – 2557 ผลการเฝ้าระวังมือผู้สัมผัสอาหารพบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียลดลง ดังกราฟที่ 2

กราฟที่ 2 แสดงร้อยละของมือผู้สัมผัสอาหารที่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย





# ศูนย์อนามัยที่ 5 นครราชสีมา

## Regional Health Promotion Center 5, Nakhon Ratchasima

2.3 การพัฒนาตลาดนัดตามมาตรฐานทางกายภาพ ตามที่ศูนย์ฯ ได้ดำเนินการสำรวจและสุ่มตรวจประเมินตลาดนัดในปี2557 จำนวนทั้งสิ้น 25 แห่ง โดยสรุปผลการสุ่มตรวจประเมินทางกายภาพได้เป็น 2 ช่วงดังนี้

1)ช่วงแรกได้ทำการสุ่มตรวจประเมินตลาดนัดจำนวนทั้งสิ้น 15 แห่ง ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 4 จังหวัด โดยใช้เกณฑ์ประเมินทางกายภาพ 18 ข้อ พบว่า ไม่มีตลาดนัดใดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพ ซึ่งเกณฑ์มาตรฐานที่ไม่ผ่านมากที่สุด 3 ลำดับแรกคือ ข้อ15 ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร คิดเป็นร้อยละ93.3 รองลงมาคือ ข้อ16 อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิดอาหาร คิดเป็นร้อยละ86.7 และลำดับสุดท้ายคือ ข้อ5 จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ คิดเป็นร้อยละ73.3 ดังรายละเอียดตารางที่ 8

ตารางที่8 ร้อยละการประเมินทางกายภาพตลาดนัดน้ำซ้อ ระดับพื้นฐาน18ข้อ ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินแยกรายข้อ

เกณฑ์ประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซ้อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม(Environmental Health) ระดับพื้นฐาน 18 ข้อ	ร้อยละที่ไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน N = 15	
	จำนวน	ร้อยละ
2.บริเวณสำหรับผู้ขายของประเภทอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่มีน้ำขัง	9	60
3.แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรง มีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่ายสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้	3	20.0
5.จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ	11	73.3
6.จัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณตลาดและมีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ	4	26.7
7.แยกการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารออกจากสินค้าประเภทอื่น	2	13.3
8.มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ	9	60.0
9.จัดให้มีการป้องกันมิให้น้ำหรือของเหลว ไหลจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละลงสู่พื้นตลาด	5	33.3
10.ไม่จำหน่ายอาหารที่ไม่สะอาดหรือไม่ปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร	3	20.0
14.ระหว่างขายสินค้าประเภทอาหาร ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล	9	60.0
15.ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	14	93.3
16.อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิดอาหาร	13	86.7
17.ในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	6	40.0
18.เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาดและจัดเก็บที่ถูกต้อง	1	6.7



# ศูนย์อนามัยที่ 5 นครราชสีมา

## Regional Health Promotion Center 5, Nakhon Ratchasima

2) ช่วงที่สอง กรมอนามัยได้พัฒนาและปรับปรุงเกณฑ์การประเมินทางกายภาพตลาดนัดน้ำซื่อ แบ่งออกเป็น 3 ระดับคือ ระดับพื้นฐาน จำนวน 10 ข้อ ระดับดี จำนวน 15 ข้อ และระดับดีมาก จำนวน 20 ข้อ ซึ่งศูนย์ฯ ได้นำไปใช้สำรวจและสุ่มตรวจประเมินตลาดนัดจำนวนทั้งสิ้น 10 แห่ง ในเขตพื้นที่รับผิดชอบ 4 จังหวัด พบผ่านเกณฑ์ฯ จำนวนทั้งสิ้น 3 แห่ง และไม่ผ่านเกณฑ์ฯ จำนวนทั้งสิ้น 7 แห่ง ซึ่งเกณฑ์การประเมินมาตรฐานที่ไม่ผ่านมากที่สุด 3 ลำดับแรกคือ ข้อ6 อาหารปรุงสุกต้องมีการปกปิด และข้อ19 มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะและไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง คิดเป็นร้อยละที่เท่ากันคือ ร้อยละ 70.0 รองลงมาคือ ข้อ1 มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย ข้อ7 ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ สินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมหน้ากากป้องกันและหมวกหรือเน็คคลุมผมและปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหารต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ข้อ11 จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ ข้อ12 จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือ ที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ และ ข้อ17 ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร คิดเป็นร้อยละที่เท่ากันคือ ร้อยละ60.0 และลำดับสุดท้ายคือข้อ5 แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย ข้อ9 มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ และข้อ18 จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ คิดเป็นร้อยละที่เท่ากันคือ ร้อยละ50.0 ดังรายละเอียดตารางที่ 9

ตารางที่9 ร้อยละการประเมินทางกายภาพตลาดนัดน้ำซื่อ 20 ข้อ ที่ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินแยกรายข้อ

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซื่อ 20 ข้อ	ร้อยละที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน N = 10	
	จำนวน	ร้อยละ
1. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย	6	60.0
2. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุม ฝ้าใบ เต็นท์ รมหรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง	3	30.0
3. บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง	4	40.0
4. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละไหลลงสู่พื้นตลาด	1	10.0
5. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้	5	50.0
6. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด	7	70.0
7. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ สินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมหน้ากากป้องกันและหมวกหรือเน็คคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	6	60.0
8. มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ	2	20.0
9. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ	5	50.0
10. แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ ฟอรัมาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว	3	30.0



แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำชื่อ 20 ข้อ	ร้อยละที่ไม่ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน N = 10	
	จำนวน	ร้อยละ
11. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ	6	60.0
12. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและ ถูกสุขลักษณะ	6	60.0
13. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาด และจัดเก็บอย่างถูกต้อง	1	10.0
15. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลเก็บรักษาใน อุณหภูมิที่เหมาะสม	2	20.0
16. ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร	3	30.0
17. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	6	60.0
18. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุง สำเร็จ	5	50.0
19. มีการกักน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุ เดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง	7	70.0

### 3 ปัญหาอุปสรรค (ด้านการบริหารจัดการ/ด้านวิชาการ)

- 1) พื้นที่ตลาดนัดส่วนใหญ่เป็นลานกว้างซึ่งมีลักษณะเป็นพื้นดิน หรือพื้นกรวด จึงยากต่อการทำความสะอาด และการควบคุม มีฝุ่นฟุ้งกระจาย และอาจปนเปื้อนในอาหารที่จำหน่าย
- 2) ไม่มีสถานที่ตั้งแน่นอน การจำหน่ายอาหารในแต่ละครั้ง แต่ละตลาดนัดจะมีการเปลี่ยนแผงขาย และ/หรือเปลี่ยนผู้ขายอาหาร
- 3) เกณฑ์ในการประเมินตลาดนัดบางข้อกำหนดมาตรฐานไว้สูง ซึ่งเกณฑ์ในบางข้อเจ้าของตลาดนัดใน ส่วนของตลาดนัดเอกชนจำเป็นต้องใช้งบประมาณการลงทุน จึงทำให้การปรับปรุงเป็นไปอย่างล่าช้า ซึ่งเกณฑ์ที่ไม่ผ่านมาตรฐานที่พบมากที่สุด คือ ข้อ6 อาหารปรุงสุกต้องมีการปกปิด และข้อ19 มีการกักน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้าง อย่างถูกสุขลักษณะและไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง มากถึงร้อยละ70 ข้อที่เป็นปัญหา รongลงมาและสูงกว่าร้อยละ50 พบว่ามี 5 เรื่อง ได้แก่ ข้อ1 มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่ จำหน่าย ข้อ7 ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ สินค้าประเภทอาหารต้องสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเน็คคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล ข้อ11 จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ ข้อ12 จัดให้มี ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือ ที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ และข้อ17 ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องผ่าน การอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร
- 4) ตลาดนัดส่วนใหญ่ตั้งอยู่ในพื้นที่เอกชน จึงมีปัญหาเรื่องการลงทุน
- 5) การบังคับใช้กฎหมายตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ.2535 ยังไม่เคร่งครัด





#### 4 มาตรการ/แนวทางการแก้ไขปัญหา

##### 4.1 ส่วนกลาง

- ขับเคลื่อนเชิงนโยบายโดยกระทรวงสาธารณสุข และกระทรวงมหาดไทย
- จัดเวทีระดับประเทศเชิงรุกให้ตลาดนัดตัวอย่างและประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่อง
- พัฒนามาตรฐานให้เหมาะสมกับบริบทพื้นที่

##### 4.2 ระดับเขต

- เป็นวิทยากรให้ความรู้ ให้คำปรึกษา และให้คำแนะนำแก่เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่
- ร่วมติดตาม และสุ่มประเมินผลการดำเนินงานตลาดนัดนำซื้อ

##### 4.3 ระดับจังหวัด หน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่

- ควรจัดทำทะเบียนผู้ค้าอาหารภายในตลาดนัด และประสานกับผู้จัดการตลาดนัดเพื่อจัดระเบียบตลาดนัดให้ถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ
- ประสานความร่วมมือกับหน่วยงานของท้องถิ่น เผื่อระวังทางกายภาพ และความปลอดภัยด้านอาหารสถานที่จำหน่ายตั้งแต่อาหารสด อาหารปรุงจำหน่าย พร้อมให้คำแนะนำแก่เจ้าของตลาดในการปรับปรุงตลาดตามมาตรฐานวิชาการตลอดจนกฎกระทรวงที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการสื่อสารสาธารณะแก่ผู้บริโภค เพื่อเป็นการคุ้มครองสุขภาพประชาชน
- จัดอบรมให้ความรู้พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการฯ พร้อมทั้งมอบวุฒิบัตร หลังจากผ่านการอบรม
- ส่งเสริมยกย่องเชิดชูเกียรติแก่ตลาดนัดที่ได้มาตรฐานระดับดี/ดีมาก
- ส่งเสริมการใช้มาตรการทางกฎหมายสาธารณสุขแก่ อปท. ทั้งการออกข้อกำหนดของท้องถิ่นเรื่องตลาดเพื่อการอนุญาต/ไม่อนุญาตการจัดตั้งตลาด ด้วยการขับเคลื่อนผ่านกลไกคณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัด
- กระตุ้นให้ท้องถิ่นเข้าร่วมระบบคุณภาพบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร (EHA1000)

##### 4.4 ระดับท้องถิ่น

- 1) ออกข้อกำหนดท้องถิ่น เพื่อควบคุมกำกับกิจการตลาดนัดตามพ.ร.บ.การสาธารณสุข ๒๕๓๕
- 2) เข้าร่วมระบบคุณภาพบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร (EHA1000)
- 3) ปฏิบัติตามบทบาทเจ้าพนักงานท้องถิ่น และเจ้าพนักงานสาธารณสุข/ผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น
  - 3.1) เจ้าพนักงานท้องถิ่น ได้แก่พิจารณาอนุญาตการจัดตั้งตลาดนัด การออกคำสั่งเมื่อได้อนุญาตแล้ว (สั่งให้ปรับปรุง สั่งให้หยุดกิจการหรือให้พักใช้ สั่งให้เพิกถอน) การเปรียบเทียบปรับและดำเนินคดี
  - 3.2) เจ้าพนักงานสาธารณสุข/ผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ได้แก่ การตรวจตราตามกฎกระทรวง/ข้อกำหนดของท้องถิ่น การออกคำแนะนำการปรับปรุงสุขลักษณะตลาด และ สุขลักษณะผู้ขายอาหาร และผู้ช่วยขายอาหาร การจัดทำฐานข้อมูลตลาด ทะเบียนได้แก่ ชื่อแผง อาหารที่ขายและผู้ขายอาหารในตลาดนัด มีการเผื่อระวังความปลอดภัยอาหารที่จำหน่ายตั้งแต่อาหารสด อาหารปรุงจำหน่าย ฯลฯ เพื่อเป็นการคุ้มครองสุขภาพประชาชน ตลอดจนมีการสื่อสารประชาสัมพันธ์แก่ผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหารจากตลาดนัดนำซื้อ/ตลาดนัดต้นแบบ



#### 4.5 เจ้าของตลาด

- 1) ยื่นขอรับใบอนุญาต
- 2) ปฏิบัติตามกฎหมายกระทรวง/ข้อกำหนดของท้องถิ่นด้านสุขลักษณะ

#### 4.6 ผู้ขายอาหาร และผู้ช่วยขายอาหาร

- 1) ปฏิบัติตามกฎหมายกระทรวง/ข้อกำหนดของท้องถิ่น และให้ความร่วมมือกับเจ้าของตลาด เจ้าพนักงานท้องถิ่น และเจ้าพนักงานสาธารณสุข
- 2) ปฏิบัติเกี่ยวกับสุขลักษณะของสินค้า และแผงจำหน่ายอาหาร
- 3) มีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี
- 4) ปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการจำหน่าย ทำประกอบ ปิ้ง เก็บ หรือสะสมอาหาร และการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้และของใช้ต่างๆ

#### 4.7 ผู้บริโภค

ผู้บริโภคควรเลือกซื้ออาหาร จากแหล่งผลิต/จำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัยและร่วมพิทักษ์สิทธิผู้บริโภคด้วยการร่วมตรวจสอบ และบอกต่อ หากพบแหล่งจำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ให้แจ้งแก่หน่วยงานท้องถิ่นในพื้นที่

.....

