

มาตรการเฝ้าระวังและป้องกันควบคุมโรคเลปโตสไปโรซิส

กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข

22 กันยายน 2566

โรคเลปโตสไปโรซิสที่มักพบผู้ป่วยจำนวนมากช่วงที่มีฝนตกหนักหรือเกิดน้ำท่วมขัง กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข จึงได้จัดทำมาตรการเฝ้าระวังและป้องกันควบคุมโรคเลปโตสไปโรซิสสำหรับบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุข รวมทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อเตรียมความพร้อมและดำเนินการตามมาตรการฯ นำไปสู่การลดจำนวนผู้ป่วยและผู้เสียชีวิตจากโรคเลปโตสไปโรซิส โดยมีแนวทางการดำเนินงาน ดังนี้

1. มาตรการสื่อสารความเสี่ยง

1.1 กลุ่มเสี่ยง

- เกษตรกร เช่น ชาวนา ชาวสวน ที่ต้องทำงานลุยน้ำโคลน
- ผู้ประสบภัยน้ำท่วม เดินลุยน้ำท่วมขัง โดยเฉพาะคนที่ไม่ได้สวมอุปกรณ์ป้องกันขณะทำความสะอาดบ้านเรือน ทำให้เกิดบาดแผลหรือมีผิวหนังอ่อนนุ่มจนเชื้อเข้าสู่ร่างกายได้ง่าย โดยมักพบผู้ป่วยภายใน 1-2 สัปดาห์ หลังลุยน้ำ
- คนหาปลาหรือเด็กนักเรียนที่ชอบออกมาเล่นน้ำตามแหล่งที่ยังมีน้ำท่วมขังอยู่
- คนเลี้ยงสัตว์ เช่น โค กระบือ สุกร แพะ แกะ เป็นต้น

1.2 แนวทางการดำเนินงาน

ทำการสื่อสารและประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนรู้จักป้องกันตนเอง ดังนี้

- 1) หลีกเลี่ยงการว่ายน้ำ แชน้ำ หรือลุยน้ำที่อาจปนเปื้อนเชื้อจากปัสสาวะสัตว์พาหะ
- 2) หากจำเป็นต้องลุยน้ำ ควรสวมรองเท้าบูทหรือสวมถุงพลาสติกยาวหุ้มรองเท้าแล้วใช้เชือกผูกอีกชั้น กรณีที่มีบาดแผลควรปิดด้วยพลาสติกกันน้ำ
- 3) รีบทำความสะอาดร่างกายทันทีหลังจากลุยหรือแชน้ำ เพื่อลดระยะเวลาการสัมผัสเชื้อ
- 4) การทำความสะอาดบ้านหลังน้ำลด ควรสวมถุงมือยางและรองเท้าบูท
- 5) รับประทานอาหารที่ปรุงสุกใหม่และใส่ภาชนะมิดชิดเพื่อป้องกันหนู
- 6) กำจัดหนู ดูแลรักษาความสะอาดของบ้านเรือน ชุมชน ตลาด รวมทั้งสิ่งแวดล้อมโดยรอบ

ประชาสัมพันธ์ให้ประชาชน หากมีไข้เฉียบพลัน ภายใน 1-2 สัปดาห์ หลังลุยน้ำโคลน ปวดศีรษะ ปวดเมื่อยตัว ปวดกล้ามเนื้ออย่างรุนแรง โดยเฉพาะที่น่องและโคนขา ตาแดง ให้รีบไปพบแพทย์ทันที

2. มาตรการ 4E2C (สำหรับบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุข)

Early detection

1.1 การคัดกรองผู้ป่วยในชุมชน

- อสม. แจ้งเตือนประชาชน หากผู้ใดมีอาการป่วยสงสัยโรคเลปโตสไปโรซิส ให้รีบไปพบแพทย์ทันที
- เจ้าหน้าที่ รพ.สต. เฝ้าระวังและคัดกรองผู้ป่วยตลอดช่วงฤดูฝน โดยเฉพาะพื้นที่น้ำท่วมควรเฝ้าระวังผู้ป่วยอย่างน้อย 2 สัปดาห์ หลังน้ำลด

1.2 การคัดกรอง...

1.2 การคัดกรองผู้ป่วยในสถานพยาบาล

- ให้พยาบาลทำการคัดกรองผู้ป่วยสงสัยโรคเลปโตสไปโรซิส หากมีไข้ร่วมกับอาการอย่างใดอย่างหนึ่ง และมีประวัติเสี่ยง ให้สงสัยว่าอาจป่วยด้วยเป็นโรคเลปโตสไปโรซิส ดังรูป

อาการ	ปัจจัยเสี่ยง
☐ ไข้เฉียบพลัน	☐ ลุยน้ำ/แช่น้ำ/แชโคลน
☐ ปวดศีรษะ	☐ มีบาดแผลที่มือ เท้า
☐ ปวดเมื่อย/ปวดน่อง	☐ มีสัตว์เลี้ยงระบุ.....
เริ่มป่วยวันที่...../...../.....	

ทั้งนี้ เจ้าหน้าที่สามารถศึกษานิยามการเฝ้าระวังโรคและแนวทางการสอบสวนโรคทั้งในภาวะปกติและภาวะน้ำท่วม รายละเอียดตาม QR code (ลิงก์ <https://shorturl.at/pIKPT>)



นิยามการเฝ้าระวังโรคและ
แนวทางการสอบสวนโรคเลปโตสไปโรซิส

Early diagnosis

หลังจากทำการคัดกรองเป็นผู้ป่วยสงสัยโรคเลปโตสไปโรซิส ให้แพทย์ทำการซักประวัติ ตรวจร่างกาย เก็บตัวอย่างส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการซึ่งมีความสำคัญต่อการวินิจฉัยผู้ป่วยโรคเลปโตสไปโรซิส โดยสามารถดำเนินการตามแนวทางการคัดกรอง ตรวจวินิจฉัย และดูแลรักษาผู้ป่วยโรคเลปโตสไปโรซิส รายละเอียดตาม QR code (ลิงก์ <https://shorturl.at/kJL07>)



แนวทางการคัดกรอง ตรวจวินิจฉัย
และดูแลรักษาผู้ป่วยโรคเลปโตสไปโรซิส

Early treatment

กรณีผู้ป่วยมีอาการไม่รุนแรงอาจหายเองได้ แต่ผู้ป่วยส่วนหนึ่งอาจมีอาการรุนแรง เกิดภาวะแทรกซ้อนและเสียชีวิต ซึ่งการรักษาทั้งการรักษาตามอาการ เช่น การให้ยาลดไข้ การรักษาจำเพาะ ได้แก่ การให้ยาต้านจุลชีพ แม้ว่าผู้ป่วยที่มีอาการไม่รุนแรงอาจหายได้เอง แต่อาการต่างๆ โดยเฉพาะอาการไข้จะลดลงเร็วกว่าเมื่อได้รับยาต้านจุลชีพที่เหมาะสมและให้ยาเร็ว (ก่อนวันที่ 4 หลังมีไข้) ซึ่งจะช่วยลดความรุนแรงของอาการและภาวะแทรกซ้อนในผู้ป่วยได้ หากผู้ป่วยมีอาการรุนแรง ได้แก่ มีภาวะเลือดออกผิดปกติ ไอเป็นเลือด ไตวาย มีปัสสาวะออกน้อย ความดันโลหิตต่ำ เป็นต้น ควรรับรักษาในโรงพยาบาลเพื่อเฝ้าระวังอาการอย่างใกล้ชิด

นอกจากนี้...

นอกจากนี้ อาจมีการให้ยา doxycycline แก่กลุ่มเสี่ยง ซึ่งไม่สามารถป้องกันเชื้อได้ แต่ช่วยลดความรุนแรงของโรคกรณีติดเชื้อไปแล้ว ดังนั้น **จึงไม่ควรใช้ยา doxycycline ในการป้องกันโรค** แต่หากพบว่า จำนวนผู้ป่วยมีแนวโน้มสูงขึ้นเฉพาะพื้นที่ อาจพิจารณาการให้ยา doxycycline ในกลุ่มที่มีพฤติกรรมเสี่ยงสูง ในขนาด 200 มก. สัปดาห์ละครั้งต่อเนื่องจนหมดภาวะเสี่ยง เพื่อลดความรุนแรงของโรค โดยมีการติดตามอาการอย่างใกล้ชิด

Early control

เร่งประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนรู้จักป้องกันตนเอง หลีกเลี่ยงพฤติกรรมเสี่ยง รวมทั้งจัดการสิ่งแวดล้อมควบคุมสัตว์รังโรค กำจัดขยะที่เป็นแหล่งอาหารของหนู **โดยเฉพาะตลาดสด** ซึ่งเป็นแหล่งอาหารและที่อยู่อาศัยของหนูจำนวนมาก ควรปรับปรุง จัดการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม กำกับติดตาม ให้มีการดำเนินงานตามเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ” ของกรมอนามัย เช่น

- การจัดการขยะมูลฝอย หมั่นกำจัดขยะมูลฝอยไม่ให้มีสะสมตักข้างบนพื้น แผงค้าขาย ทางเดิน เป็นต้น
- การจัดการน้ำเสีย ตลาดและบริเวณโดยรอบต้องไม่มีน้ำขังเอะอะแอะ รางระบายน้ำเสียไม่มีสิ่งอุดตัน
- การป้องกัน การควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค จัดให้มีการควบคุมสัตว์และแมลงพาหะ อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง โดยเฉพาะหนูที่เป็นพาหะนำโรคฉี่หนูมาสู่คนเดินและผู้ขายได้

ทั้งนี้ กรณีที่พบผู้ป่วยสงสัยโรคเลปโตสไปรสิมีการติดเชื้อมาจากแหล่งเดียวกัน เช่น ติดจากการเดินตลาดที่เดียวกัน หรือการลงน้ำหาปลาบ่อยเดียวกัน ต้องรีบทำการสอบสวนหาสาเหตุและควบคุมโรคโดยเร็ว เพื่อลดการแพร่ระบาดเป็นกลุ่มก้อน

Coordination

ประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กลุ่มเกษตรกร ให้รู้จักป้องกันตนเอง ซึ่งเกษตรกรมักต้องทำงานอยู่กับพื้นที่ชื้นแฉะหรือมีน้ำท่วมขัง หาปลาตามแหล่งน้ำเป็นอาชีพเสริม จึงเสี่ยงต่อการติดเชื้อได้ง่าย นอกจากนี้ยังสามารถประสานหน่วยงานที่ดูแลงานสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมให้มีความสะอาดปลอดภัย และเกิดสุขอนามัยที่ดีต่อคนในชุมชน

Community involvement

ให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการเฝ้าระวังตนเองและคนในชุมชน หากมีอาการสงสัยโรคเลปโตฯ ให้แจ้ง อสม./เจ้าหน้าที่ รพ.สต. หรือรีบไปพบแพทย์ทันที





กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH



คู่มือ ตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่

Healthy Market



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย
กระทรวงสาธารณสุข

หนังสือ คู่มือตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่

พิมพ์ครั้งที่ 1 : กรกฎาคม 2564

จำนวนพิมพ์ : 3,000 เล่ม

เรียบเรียง : นางสาวปวีศา ดิษยวานิช นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ
และพิสูจน์อักษร

จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
โทรศัพท์ 0-2590-4184, 0-2590-4387
โทรสาร 0-2590-4186, 0-2590-4188
<http://foodsafety.anamai.moph.go.th>

พิมพ์ที่ : ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม
มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

ISBN : 978-616-11-4658-0



คำนำ

“ตลาดสด” เป็นแหล่งซื้อขายวัตถุดิบและอาหารปรุงสำเร็จที่สำคัญ จึงเป็นสถานที่ที่ต้องมีการดูแลรักษาให้สะอาดและถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ อีกทั้งปัจจุบันด้วยสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ผสมกับสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ซึ่งส่งผลกระทบอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพและการดำรงชีวิตของประชาชน เป็นสาเหตุให้ตลาดสดของไทยต้องมีการพัฒนาระดับมาตรฐานและปรับปรุงให้มีความเหมาะสมและสอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป และให้เป็นไปตามนโยบาย 3 สร้างของกรมอนามัย ได้แก่ 1. สร้างมาตรฐาน 2. สร้างความมั่นใจ 3. สร้างความปลอดภัย ดังนั้น กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำจึงพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานตลาดสดของไทยให้เป็น “ตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่” ซึ่งมีความเข้มข้นยิ่งขึ้นเพื่อรองรับสถานการณ์การเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น และได้จัดทำคู่มือ “ตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่” สำหรับหน่วยงานภาครัฐและภาคีเครือข่าย ใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงานพัฒนาระดับตลาดสดของไทยให้มีความสะอาด ถูกสุขลักษณะและเป็นไปตามมาตรฐาน โดยอ้างอิงข้อกำหนดตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

กรมอนามัย ขอขอบคุณภาคีเครือข่ายทุกภาคส่วนสำหรับความร่วมมือในการส่งเสริมปรับปรุงและพัฒนาตลาดสดของไทยให้สะอาด ถูกสุขลักษณะและเป็นไปตามมาตรฐาน ด้วยดีมาโดยตลอด รวมถึงทุกท่านที่มีส่วนทำให้คู่มือ “ตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่” สำเร็จด้วยดี คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือฉบับนี้จะเป็นเครื่องมือส่งเสริมและสนับสนุนให้ภาคีเครือข่ายและผู้เกี่ยวข้องทุกท่านสามารถดำเนินงานได้อย่างถูกต้องและชัดเจนยิ่งขึ้น ซึ่งถือเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการพัฒนาตลาดสดของไทยให้เป็นไปตามมาตรฐาน มีแหล่งซื้อวัตถุดิบและอาหารที่สะอาด ปลอดภัยสำหรับประชาชน อันจะส่งผลให้เกิดสุขอนามัยที่ดีต่อไป

กรมอนามัย
กรกฎาคม 2564

สารบัญ

คำนำ

สารบัญ

บทที่ 1 ความสำคัญของการพัฒนาตลาดสด 4

บทที่ 2 แนวทางการพัฒนาและบทบาทหน้าที่ 10

บทที่ 3 เกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่” 18

บทที่ 4 การติดตามและประเมินผล 46

ภาคผนวก

แบบตรวจประเมินมาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่” 51

คณะผู้จัดทำ

บทที่ 1

ความสำคัญของการพัฒนาตลาดสด

1. ที่มาและความสำคัญ

“ตลาดสด” เป็นแหล่งซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้า และเป็นศูนย์กลางการรวมตัวของพ่อค้าแม่ค้า ผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร และประชาชนทั่วไปต่างซื้อวัตถุดิบจากตลาดสดเป็นส่วนใหญ่ จึงนับได้ว่าตลาดสดเป็นองค์ประกอบที่สำคัญยิ่งในวิถีชีวิตของคนไทย และวิถีชีวิตของชุมชนที่อยู่คู่กับสังคมไทยมาโดยตลอด ถึงแม้ว่าปัจจุบันการดำรงชีวิตของคนและสภาพสังคมจะเปลี่ยนแปลงไปมากเพียงใด ตลาดสดก็ยังคงมีความสำคัญไม่เสื่อมคลาย เพราะเป็นศูนย์กลางของชุมชนมาช้านานตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน สินค้าส่วนใหญ่ที่จำหน่ายในตลาดสดจะเป็นสินค้าประเภทอาหาร โดยเฉพาะอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้ รวมทั้งอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค จากการที่ตลาดสดเป็นที่รวบรวมของแหล่งค้าขายอาหารจำนวนมาก หากไม่มีการจัดการด้านสุขอนามัยให้ถูกสุขลักษณะ เช่น พื้นชำรุด มีน้ำขังแฉะแฉะ ร้างระบายน้ำอุดตัน ขยะตกค้าง มีกลิ่นเหม็น มีสัตว์พาหะและแมลงนำโรคชุกชุมจะทำให้ตลาดสดกลายเป็นแหล่งกำเนิดและแพร่กระจายของเชื้อโรคได้ ประกอบกับการเกิดโรคติดต่อทางเดินอาหารและน้ำ ก็ยังพบว่าอาหารที่จำหน่ายในตลาดสดก็เป็นแหล่งก่อให้เกิดโรคได้เช่นกัน นอกจากนี้ จากสถานการณ์ในปัจจุบันการแพร่ระบาด



ของโรคไวรัสโคโรนา (COVID-19) ที่เกิดการแพร่ระบาดในตลาดสดหลายแห่ง และมีคำสั่งให้ปิดตลาดนั้น ทำให้ส่งผลกระทบต่อผู้ค้าและประชาชน ผู้ใช้บริการในการเข้าถึงแหล่งซื้อวัตถุดิบ เนื่องจากตลาดสดเป็นแหล่งซื้อ-ขาย วัตถุดิบ เพื่อนำไปปรุง ประกอบ สำหรับจำหน่ายในร้านอาหาร หรือสำหรับ บริโภคในสถานที่สำคัญต่าง ๆ เช่น โรงพยาบาล โรงเรียน อีกทั้งตลาดหลายแห่ง ยังเป็นตลาดค้าส่งที่มีรถเร่มารับซื้อเพื่อไปขายต่อยังพื้นที่อื่นอีกด้วย จึงถือได้ว่าเป็นโอกาสและความท้าทายที่ทำให้หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องจะได้เข้ามา ดำเนินการพัฒนาและควบคุมกำกับ ให้ตลาดสดมีการจัดการที่ถูกสุขลักษณะ อย่างเร่งด่วน เพื่อยกระดับตลาดสดในประเทศไทยให้เป็นไปตามมาตรฐานและ ประชาชนไทยมีแหล่งซื้ออาหารที่สะอาด ปลอดภัย

กรมอนามัย ในฐานะหน่วยงานที่มีบทบาทด้านการอภิบาลระบบ ส่งเสริมสุขภาพและอนามัยสิ่งแวดล้อม ได้เริ่มดำเนินการจัดทำโครงการ ตลาดสดนำซื้อขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2545 และดำเนินการต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน โดยอาศัยพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หมวด 8 มาตรา 34 ถึง มาตรา 37 ซึ่งได้ให้อำนาจแก่ราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อกำหนดของ ท้องถิ่น เพื่อควบคุมกิจการตลาดในพื้นที่ กำหนดให้เจ้าของตลาดต้องขออนุญาต ประกอบกิจการตลาดต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น และต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่น นอกจากนี้รัฐธรรมนูญว่าการกระทรวง สาธารณสุข โดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขได้ออกกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2542) และได้ดำเนินการปรับปรุงใหม่เป็นกฎกระทรวงว่าด้วย สุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กำหนดหลักเกณฑ์สุขลักษณะของตลาด ซึ่งเจ้าของตลาดจะต้อง



ปรับปรุงตลาดให้ถูกสุขลักษณะตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมการพัฒนาตลาดประเภทที่ 1 (ตลาดสด) ให้ได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง จึงกำหนดหลักเกณฑ์มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ 3 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health) 2) ด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) และ 3) ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection) ตลาดที่เข้าร่วมโครงการปรับปรุงพัฒนาตลาดได้ตามเกณฑ์มาตรฐานจะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ ซึ่งได้กำหนดมาตรฐานไว้ 2 ระดับ ได้แก่ ระดับดี (3 ดาว) และระดับดีมาก (5 ดาว) สำหรับการพัฒนายกระดับตลาดสดน่าซื้อใน พ.ศ. 2564 นั้น สืบเนื่องมาจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคไวรัสโคโรนา (COVID-19) กรมอนามัยจึงต้องทบทวนมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน และมีมาตรฐานที่รองรับกับสถานการณ์ที่จะเกิดขึ้นในอนาคต จึงได้กำหนดหลักเกณฑ์มาตรฐานเป็น “ตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่” โดยแบ่งหลักเกณฑ์ออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental sanitation) 2) ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล (Personal hygiene) 3) ความปลอดภัยอาหาร (Food safety) และ 4) ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer protection) และกำหนดระดับมาตรฐานไว้ 3 ระดับ ได้แก่ ระดับพื้นฐาน (3 ดาว) ระดับดี (4 ดาว) และระดับดีมาก (5 ดาว)



2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อสื่อสารแนวทางการพัฒนาและการประเมินมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่
2. เพื่อใช้เป็นเครื่องมือสนับสนุนการพัฒนาตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

3. นิยามศัพท์

ตลาด หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่พักข่มขุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสียง่าย ทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่พักข่มขุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร และมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551

ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร และมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551



อาหารสด หมายความว่า อาหารประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และของอื่น ๆ ที่มีสภาพเป็นของสด

อาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ หมายความว่า อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์หรือเนื้อสัตว์ที่มีการชำแหละ ณ แผงจำหน่ายสินค้า

อาหารประเภทปรุงสำเร็จ หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

สุขาภิบาลอาหาร หมายความว่า การจัดการและควบคุมปัจจัยต่าง ๆ เพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นพิษซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค เช่น อาหาร ผู้สัมผัสอาหาร สถานที่ทำ ประกอบปรุง และจำหน่ายอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ สัตว์ และแมลงที่เป็นพาหะนำโรค

การล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล หมายความว่า การทำความสะอาดตัวอาคาร แผงจำหน่ายสินค้าในตลาด พื้น ผนัง เพดาน ทางระบายน้ำ ตะแกรงดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน บ่อพักน้ำเสีย ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ และบริเวณตลาดให้สะอาด ไม่มีสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย หยากไย ฝุ่นละอองและคราบสกปรก รวมทั้งให้มีการฆ่าเชื้อ ทั้งนี้ สารเคมีที่ใช้ต้องไม่มีผลกระทบต่อระบบบำบัดน้ำเสียของตลาด



4. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 4.1 ตลาดสดของไทยมีการปรับปรุงและพัฒนาให้เป็นไปตามมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่ เพื่อให้ประชาชนมีแหล่งซื้อและบริโภคอาหารที่ถูกต้องสุขลักษณะ
- 4.2 ผู้ประกอบการตลาด ผู้จัดการตลาด ผู้ขายของในตลาดมีความรู้ความเข้าใจในแนวทางการดำเนินงานพัฒนาตลาดสดให้สะอาดปลอดภัย เป็นไปตามเกณฑ์ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่
- 4.3 เกิดการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย ภาครัฐ และเอกชน ในการขับเคลื่อนและพัฒนาตลาดสดของไทยให้ก้าวสู่ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่



บทที่ 2

แนวทางการพัฒนาและบทบาทหน้าที่

1. แนวทางการดำเนินงาน

แนวคิดการพัฒนา “ตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่” มีเป้าหมายเพื่อให้เกิดการปรับปรุง พัฒนายกระดับตลาดสดของไทย ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานที่ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลและถูกสุขลักษณะ เพื่อให้ประชาชนมีแหล่งซื้อวัตถุดิบและอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ไม่ก่อโรค โดยแนวทางการดำเนินงานยึดหลักการตาม “กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551” เป็นแนวทางหลักในการดำเนินงานร่วมกับแนวคิดการดำเนินงานแบบมีส่วนร่วมซึ่งประกอบด้วยภาคีเครือข่ายกลุ่มต่าง ๆ เป็นองค์ประกอบหลักสำคัญในการดำเนินงานให้บรรลุเป้าหมาย โดยกรมอนามัยได้แบ่งกระบวนการดำเนินงานหลักเป็น 6 ขั้นตอน ดังนี้

1.1 การพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่ จากสถานการณ์แพร่ระบาดของเชื้อโรคไวรัสโคโรนา (COVID-19) ในตลาด ทำให้หน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องต้องเร่งดำเนินการตรวจประเมินตลาดสด เฝ้าระวังเชิงรุก และออกมาตรการในการป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส COVID-19 กรมอนามัยในฐานะหน่วยงานส่วนกลางที่มีบทบาทหน้าที่ในการพัฒนามาตรฐานของสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร จึงมีการทบทวนเกณฑ์มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ



ฉบับเดิม พ.ศ. 2551 และพัฒนาเป็น “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่” เพื่อให้มีความสอดคล้องและเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน และรองรับสถานการณ์ที่อาจจะเกิดขึ้นในอนาคต ซึ่งจะอธิบายรายละเอียดในบทที่ 3 ต่อไป

1.2 การพัฒนาระบบฐานข้อมูล ที่ผ่านมาปัญหาสำคัญประการหนึ่งของการดำเนินงานคือ ฐานข้อมูลการดำเนินงานตลาดมีไม่เพียงพอและไม่เป็นปัจจุบัน ทำให้การวิเคราะห์และวางแผนการดำเนินงานไม่สอดคล้องกับบริบทความเป็นจริง กรมอนามัยจึงวางแผนการพัฒนาระบบฐานข้อมูลที่จำเป็นสำหรับใช้ในการพัฒนายกระดับ “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่” ต่อไป เช่น ข้อมูลตลาดสดทั่วประเทศ ข้อมูลตลาดสดที่ผ่านมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ ข้อมูลรถเร่ ข้อมูลทะเบียนผู้ค้าในตลาด เป็นต้น ซึ่งข้อมูลดังกล่าวต้องอาศัยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐและเอกชนตามบทบาทภารกิจ และส่งเสริมให้เกิดการแลกเปลี่ยนข้อมูลเพื่อพัฒนางานต่อไป

1.3 การพัฒนากระบวนการประเมินรับรองมาตรฐาน เพื่อให้การประเมินรับรองมาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่” เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและสร้างความมั่นใจให้กับประชาชนผู้มาใช้บริการ กรมอนามัยจึงได้ศึกษา ทบทวนองค์ความรู้และกระบวนการประเมินรับรองมาตรฐานที่มีประสิทธิภาพและเชื่อถือได้ โดยผนวกกับการนำระบบเทคโนโลยีสารสนเทศสมัยใหม่มาประยุกต์ใช้ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น เพื่อให้เกิดกระบวนการประเมินรับรองมาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่” ที่เหมาะสม รวดเร็ว มีคุณภาพ และสะดวกต่อผู้ปฏิบัติงานต่อไป



1.4 การพัฒนาศักยภาพบุคลากร บุคลากรถือเป็นปัจจัยสำคัญอย่างยิ่งที่มีส่วนในการขับเคลื่อนภารกิจงานต่าง ๆ ให้บรรลุผลสำเร็จตามเป้าหมาย กรมอนามัยได้เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าว จึงกำหนดให้การพัฒนาศักยภาพบุคลากรเป็นกระบวนการหลักที่จะต้องมีการวางแผนและการดำเนินการอย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันกรมอนามัยมีหลักสูตรสำหรับการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อม เช่น หลักสูตร Food Sanitation Inspector (FSI) หลักสูตร Basic of Food Sanitation Inspector (BFSI) หลักสูตร Inspectors สำหรับผู้ตรวจประเมิน Environmental Health Accreditation (EHA) เป็นต้น ดังนั้น การพัฒนายกระดับมาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่” กระบวนการสำคัญจึงต้องมีการพัฒนาศักยภาพบุคลากรที่เกี่ยวข้อง ให้มีความรู้ ความเข้าใจ สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.5 การพัฒนาด้านแบบ “ตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่” การพัฒนาตลาดสดน่าซื้อของกรมอนามัย เริ่มมีการดำเนินงานมาตั้งแต่ พ.ศ. 2545 และดำเนินการต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน จากข้อมูลปี พ.ศ. 2561 พบว่าจำนวนตลาดสดทั่วประเทศมีจำนวนทั้งสิ้น 1,287 แห่ง ผ่านมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อจำนวน 1,139 แห่ง อย่างไรก็ตามปัจจุบันการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ เกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว กรมอนามัยจึงต้องมีการทบทวนข้อมูลตลาดสดที่เคยผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อมาแล้ว เพื่อให้มีการรักษามาตรฐานและพัฒนายกระดับมาตรฐานเป็น “ตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่” ต่อไป



1.6 การพัฒนาระบบการสื่อสารและการประชาสัมพันธ์ การขับเคลื่อน พัฒนาระดับ “ตลาดสดนำซื้อ วิถีใหม่” เป็นการดำเนินงานที่ต้องอาศัย การมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน ดังนั้น การสื่อสารที่ดีและการประชาสัมพันธ์ อย่างทั่วถึงจึงเป็นสิ่งสำคัญในทุกกระบวนการของการดำเนินงาน กรมอนามัย จึงพัฒนาระบบการสื่อสารและการประชาสัมพันธ์ที่มีคุณภาพ สามารถส่งข้อมูล ข่าวสารต่าง ๆ ได้อย่างถูกต้อง รวดเร็ว และชัดเจน เพื่อให้ภาคีเครือข่ายและ ประชาชนได้รับข้อมูลที่ถูกต้องและนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างทันทั่วทั้งที่



2. บทบาทหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

การพัฒนา “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่” เป็นการดำเนินงานที่มีกระบวนการหลายขั้นตอนและซับซ้อน อีกทั้งยังอาจเกิดผลกระทบกับบุคคลหลายฝ่าย ฉะนั้น จึงจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่ต้องสร้างการมีส่วนร่วมจากหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน ซึ่งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องดังกล่าว จะต้องทำความเข้าใจบทบาทหน้าที่ของตนให้ชัดเจน เพื่อให้สามารถวางแผนการดำเนินงานได้อย่างเหมาะสม และบรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ โดยแบ่งบทบาทหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

2.1 ศูนย์อนามัยและสถาบันพัฒนาสุขภาพะเขตเมือง

มีบทบาทหน้าที่ดังนี้

1. วางแผนและดำเนินการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ ผู้ตรวจประเมิน ผู้ให้คำปรึกษา และผู้ปฏิบัติงาน ของ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สาธารณสุขอำเภอ และผู้ประกอบการกิจการตลาด เพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องเกิดความรู้ ความเข้าใจในการดำเนินงานพัฒนา “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่” ให้ชัดเจน และสามารถปฏิบัติงานได้
2. สนับสนุนเอกสารคู่มือแนวทางการพัฒนา “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่” และเอกสารวิชาการสำหรับการใช้ในการปฏิบัติงาน
3. จัดทำฐานข้อมูลตลาดในภาพรวมของศูนย์อนามัย เพื่อวิเคราะห์ และวางแผนการดำเนินงานในส่วนที่เกี่ยวข้อง



4. ร่วมดำเนินงานกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เพื่อร่วมตรวจประเมินรับรองมาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่”
5. กำหนดแผนการพัฒนาตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่ เพื่อผลักดันให้เกิดการขับเคลื่อนและร่วมดำเนินงานกับภาคีเครือข่าย
6. ให้คำปรึกษา ส่งเสริม และสนับสนุนการดำเนินงานของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และผู้ประกอบการตลาด

2.2 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

1. วางแผนและส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ด้านการตรวจประเมินรับรองมาตรฐานและการปฏิบัติงาน
2. สนับสนุนเอกสารคู่มือแนวทางการพัฒนา “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่” และเอกสารวิชาการสำหรับใช้ในการปฏิบัติงาน
3. จัดทำฐานข้อมูลตลาดในภาพรวมของจังหวัด เพื่อการพัฒนาวิเคราะห์และวางแผนการดำเนินงานในส่วนที่เกี่ยวข้อง
4. จัดทำแผนการขับเคลื่อน คัดเลือกตลาดเป้าหมาย และพัฒนา “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่” ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน
5. ให้คำปรึกษา ส่งเสริม และสนับสนุนการดำเนินงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และผู้ประกอบการตลาด
6. ควบคุมกำกับ ติดตาม และตรวจประเมินรับรองมาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่”
7. ประสานการดำเนินงาน ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงานกับศูนย์อนามัยและ/หรือหน่วยงานส่วนกลาง



2.3 องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น

1. กำหนดนโยบายและผลักดันให้เกิดการพัฒนาตลาดสดน่าซื้อ
วิถีใหม่ คัดเลือกตลาดและวิธีการดำเนินงานที่ชัดเจน
2. ศึกษา วิเคราะห์ข้อมูลการดำเนินงานและมาตรฐานตลาดสด
น่าซื้อ วิถีใหม่ และจัดทำฐานข้อมูลเชิงคุณภาพในภาพรวมของพื้นที่
3. ให้ความรู้ ทำความเข้าใจกับผู้ประกอบกิจการ และร่วมดำเนินงาน
พัฒนาตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่
4. ควบคุมกำกับ ติดตาม การดำเนินงานพัฒนาตลาดสดน่าซื้อ
วิถีใหม่ของผู้ประกอบกิจการให้เป็นไปตามเป้าหมาย
5. ดำเนินการตรวจประเมินตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่ ในเบื้องต้น
เพื่อปรับปรุงส่วนที่ยังไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน
6. ประสานการดำเนินงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้
คำปรึกษาหรือข้อเสนอแนะในการดำเนินงาน

2.4 ผู้ประกอบกิจการตลาด/เจ้าของตลาด

1. ศึกษาเกณฑ์มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่ เพื่อวางแผน
การปรับปรุงพัฒนา
2. สื่อสาร ทำความเข้าใจกับผู้ค้าและผู้เกี่ยวข้องในตลาด และ
สร้างการมีส่วนร่วมในการพัฒนาตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่
3. กำหนดระเบียบ กฎเกณฑ์ของตลาดให้สอดคล้องกับมาตรฐาน
ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่ เพื่อยึดเป็นแนวทางการปฏิบัติ
4. ปรับปรุงโครงสร้างและพัฒนาตลาดให้เป็นไปตามมาตรฐาน
“ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่”



5. สื่อสารให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลแก่ผู้ขายอาหาร และควบคุมกำกับให้ปฏิบัติตามมาตรฐานที่กำหนด
6. ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อสนับสนุนและให้ข้อเสนอแนะในการดำเนินงาน

ศูนย์อนามัย	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
1. พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน 2. สนับสนุนเอกสารคู่มือแนวทาง 3. จัดทำฐานข้อมูลตลาดภาพรวม 4. ร่วมกับ สสจ. สุ่มประเมินรับรองตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่ 5. วางแผนการพัฒนาตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่ และร่วมดำเนินการ 6. ให้คำปรึกษาและสนับสนุนการดำเนินงานของภาคีเครือข่าย	1. พัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน 2. สนับสนุนเอกสารคู่มือแนวทาง 3. จัดทำฐานข้อมูลตลาดภาพรวมของจังหวัด 4. จัดทำแผนการขับเคลื่อนคัดเลือก และพัฒนาตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่ให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน 5. ให้คำปรึกษา ส่งเสริม และสนับสนุนการดำเนินงานของภาคีเครือข่าย 6. ควบคุมกำกับ ติดตาม และตรวจประเมินรับรองมาตรฐาน 7. ประสานงานศูนย์อนามัยและหน่วยงานส่วนกลางในส่วนที่เกี่ยวข้อง
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	ผู้ประกอบการตลาด
1. กำหนดนโยบายและผลักดันให้เกิดการพัฒนาตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่ 2. ศึกษา วิเคราะห์ข้อมูลการดำเนินงานและมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่ และจัดทำฐานข้อมูล 3. ส่งเสริม ให้ความรู้ ทำความเข้าใจกับผู้ประกอบการ และร่วมดำเนินงาน 4. ควบคุมกำกับ ติดตาม การดำเนินงานให้เป็นไปตามเป้าหมาย 5. ดำเนินการตรวจประเมินตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่เบื้องต้น เพื่อปรับปรุงส่วนที่ยังไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน 6. ประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้คำปรึกษาหรือข้อเสนอแนะในการดำเนินงาน	1. ศึกษาเกณฑ์มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่ เพื่อวางแผนการปรับปรุงพัฒนา 2. สื่อสาร ทำความเข้าใจกับผู้ค้าและผู้เกี่ยวข้องในตลาด และสร้างการมีส่วนร่วมในการพัฒนา 3. กำหนดระเบียบ กฎเกณฑ์ของตลาดให้สอดคล้องกับมาตรฐานที่กำหนด 4. ปรับปรุงโครงสร้างและพัฒนาตลาดให้เป็นไปตามมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่ 5. สื่อสารให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลแก่ผู้ขายอาหาร และควบคุมกำกับให้ปฏิบัติตามมาตรฐานที่กำหนด 6. ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อสนับสนุนการดำเนินงาน



บทที่ 3

เกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่”

1. เกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่”

การดำเนินงาน “ตลาดสด น่าซื้อ” เดิมได้เริ่มจัดทำโครงการเมื่อปี พ.ศ. 2545 และดำเนินการอย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน โดยกำหนดเกณฑ์ตลาดสด น่าซื้อ ไว้ 3 ด้าน ได้แก่

- 1) ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)
- 2) ด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety)
- 3) ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection)

หากตลาดสามารถพัฒนาได้ตามเกณฑ์มาตรฐานจะได้รับป้ายรับรอง มาตรฐานตลาดสด น่าซื้อ ซึ่งแบ่งมาตรฐานเป็น 2 ระดับ คือ ระดับดี (3 ดาว) และระดับดีมาก (5 ดาว) แต่ด้วยสถานการณ์ปัจจุบันเกิดโรคระบาดร้ายแรงขึ้น กรมอนามัยจึงปรับปรุงเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่” พ.ศ. 2564 ได้ปรับปรุงพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานให้สอดคล้องและเหมาะสมกับสภาพปัจจุบัน โดยอ้างอิงสาระสำคัญตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 เป็นข้อมูลพื้นฐานในการกำหนดเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่” ซึ่งได้แบ่งเกณฑ์มาตรฐานเป็น 4 ด้าน ดังนี้



1. ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health) 41 ข้อ
2. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล (Personal Hygiene) 5 ข้อ
3. ด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety) 2 ข้อ
4. ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection) 2 ข้อ

2. รายละเอียดเกณฑ์มาตรฐาน

1. ด้านสุขภาพสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

1. ที่ตั้งของตลาดต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย เว้นแต่จะมีวิธีการป้องกันหรือเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ให้ความเห็นชอบแล้ว



2. ถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร และมีทางเข้าออก บริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร อย่างน้อยหนึ่งทาง



3. ตัวอาคารตลาดและหลังคาสร้างด้วยวัสดุถาวร ทนไฟ มั่นคง และแข็งแรงทนทาน ความสูงของหลังคาต้องมีความเหมาะสม กับการระบายอากาศของตลาดนั้น



4. ภายในตลาดมีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ ไม่ร้อน อบอ้าว หรือ อับทึบ ไม่วางของสูงปิดกั้นระบบระบายอากาศ



5. พื้นตลาดทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ เรียบ ทำความ สะอาดง่าย ไม่มีน้ำขังและไม่มีลิ้น



6. มีการบำรุงรักษาสายไฟ หลอดไฟ พัดลม ก๊อกน้ำ ท่อน้ำประปา และสาธารณูปโภคอื่น ๆ ตลาด ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัย



7. ทางเดินภายในอาคารตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร



8. มีการกำหนดพื้นที่การจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ และจัดทำผังแสดงโซนการจำหน่ายสินค้า

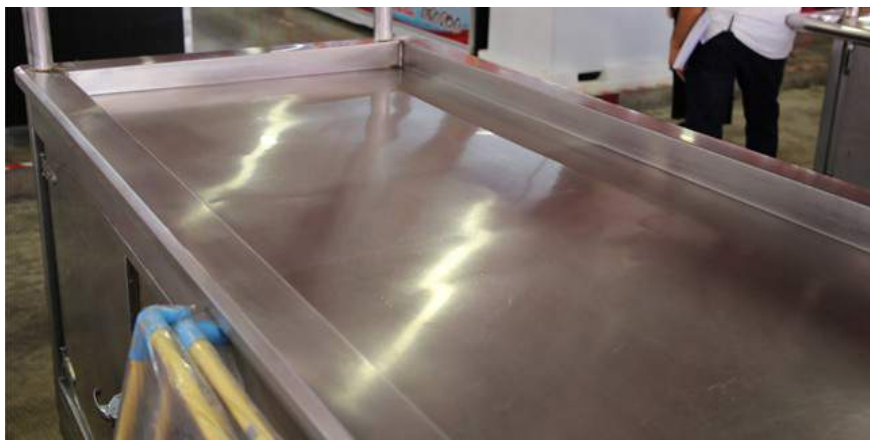


9. มีการจัดทำทะเบียนผู้ขาย/ผู้ช่วยขายทุกราย และทะเบียนรถเร่ในตลาด (ตัวอย่าง)

รายชื่อพ่อค้า-แม่ค้า						01-พ.ค.-2564				
ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	ชื่อร้านค้า	ประเภทสินค้าขาย	เบอร์โทรศัพท์	เลขที่ร้านค้า	จำนวน	ค่าไฟ	วันที่พักยก		
531	1. นาย ก.อิน คำนาม	0	ผลไม้สด	092-950-4325	FR-02	1.5	120	0	25-ค.ย.-2563	
937	2. นาย ส.วิวัฒน์ ยานมวรา	0	ผลไม้สด	095-424-8528	FR-04	1.5	120	0	09-ก.ย.-2563	
1954	3. นาย ไพฑูรย์ พงษ์สุข	0	ผลไม้สด	096-251-8354	FR-05	1.5	120	20	22-ก.ย.-2563	
416	4. นาย ไชยย์ วัฒนสุวรรณิชย์	ไชยวัฒน / มาลีทอง	ผลไม้สด / พืชสวน	093-360-8628	C 01	1.8	140	10	04-ค.ย.-2563	
646 A	5. น.ส. สุกัญญา สืบวงศา	อึ้งอึ้ง น้ะผัก - ผลไม้สดทุกประเภท	น้ำผัก / ผลไม้	094-951-8292	G 01	1.8	140	0	04-ค.ย.-2563	
646 B	น.ส. สุกัญญา สืบวงศา	อึ้งอึ้ง น้ะผัก - ผลไม้สดทุกประเภท	ผลไม้สด	094-951-8292	C 03	1.8	140	10	04-ค.ย.-2563	
646 C	น.ส. สุกัญญา สืบวงศา	อึ้งอึ้ง น้ะผัก - ผลไม้สดทุกประเภท	ผลไม้สด	094-951-8292	C 04	1.8	140	10	04-ค.ย.-2563	
2044 A	6. น.ส. บุญชื่น นามวงศ์	อึ้ง	ผลไม้สดทุกประเภท / มะนาวแป้น	099-383-5751	C 06	1.8	140	10	26-พ.ย.-2563	
2044 B	น.ส. บุญชื่น นามวงศ์	อึ้ง	ผลไม้สดทุกประเภท / มะนาวแป้น	099-383-5751	C 07	1.8	140	10	26-พ.ย.-2563	
900 A	นาย ชัยวิทย์ สืบวงศา	ซูเปอร์มาร์เก็ต	ผลไม้สดทุกประเภท	083-694-6328	C 09	1.5	120	0	04-ค.ย.-2563	
900 B	นาย ชัยวิทย์ สืบวงศา	ซูเปอร์มาร์เก็ต	ผลไม้สดทุกประเภท	083-694-6328	C 10	1.5	120	0	04-ค.ย.-2563	
900 C	นาย ชัยวิทย์ สืบวงศา	ซูเปอร์มาร์เก็ต	ผลไม้สดทุกประเภท	083-694-6328	C 11	1.5	120	0	04-ค.ย.-2563	
965 A	น.ส. สมศรี ศรีสุข	อึ้ง	ผลไม้สด	081-582-0511	C 13	1.5	120	0	04-ค.ย.-2563	
965 B	น.ส. สมศรี ศรีสุข	อึ้ง	ผลไม้สด	081-582-0511	C 14	1.5	120	0	04-ค.ย.-2563	
965 C	น.ส. สมศรี ศรีสุข	อึ้ง	ผลไม้สด	081-582-0511	C 15	1.5	120	0	04-ค.ย.-2563	



10. แผงทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย และแผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารสด มีความลาดเอียง หรือมีการป้องกันน้ำขังอยู่บนแผง



11. แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.



12. จัดให้มีหมายเลขแผง ชื่อผู้ขายของติดตั้งประจำแผง และมองเห็นชัดเจน



13. แผงจำหน่ายสินค้ามีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการมองเห็นสินค้าได้อย่างชัดเจน



14. มีชนิดและจำนวนเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสม พร้อมใช้งาน โดยติดตั้งในบริเวณที่สะดวกต่อการนำมาใช้งาน



15. มีการจัดวางสินค้าบนแผงจำหน่ายหรือขอบเขตที่กำหนด เป็นระเบียบ เรียบร้อย ไม่กีดขวางทางเดิน



16. กำหนดทางเข้า-ออกที่ชัดเจน/เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ และ มีการคัดกรองพนักงาน ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ใช้บริการ (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)



17. มีมาตรการลดความแออัด เช่น กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่ กำหนดระยะเวลาการใช้บริการ ไม่จัดกิจกรรมที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มคน เป็นต้น (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)



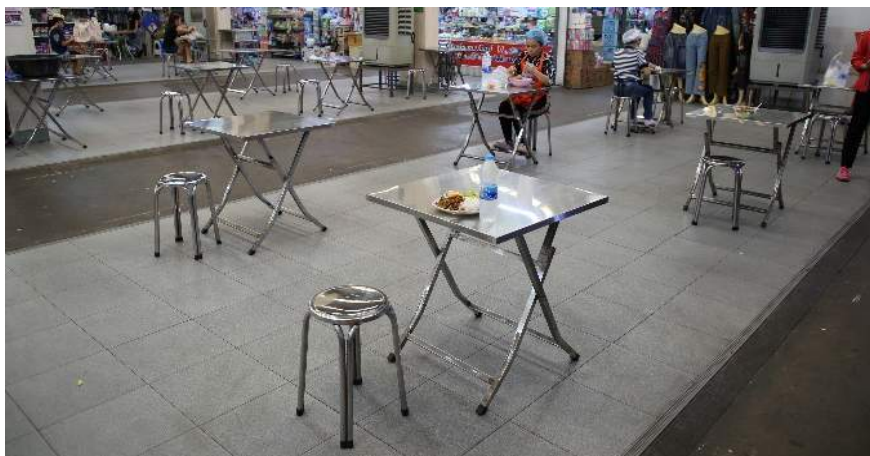
18. ให้มีการทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดิน ด้วยน้ำยาทำความสะอาด/น้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน และมีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง (ในกรณีที่มีโรคระบาดร้ายแรงให้ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล สัปดาห์ละ 1 ครั้ง)



19. จัดให้มีจุดบริการล้างมือพร้อมสบู่เหลว หรือเจลแอลกอฮอล์ให้เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ตลาด และเพียงพอกับจำนวนผู้ใช้บริการ



20. จัดพื้นที่สำหรับนั่งรับประทานอาหารแยกจากพื้นที่ขายอาหารสดและสินค้าประเภทอื่น



21. มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหารอย่างน้อย 1 เมตร (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)



22. โต๊ะหรือเก้าอี้ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และมีการเช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรคอยู่เสมอ



23. แยกห้องส้วมเพศ ชาย - หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน มีจำนวนเพียงพอ ตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด (หรือในกรณีที่อยู่ในอาคารตลาด ต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยเฉพาะมีผนังกันโดยไม่ให้มีประตูเปิดสู่บริเวณจำหน่ายอาหาร)



24. มีการดูแลทำความสะอาดห้องส้วม อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง โดยเน้น บริเวณจุดเสี่ยงหรือจุดสัมผัสร่วม (กรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง ต้องทำความสะอาดทุก 2 ชม.)



25. ภายในห้องส้วมมีการระบายอากาศดี สะอาด และไม่มีกลิ่นเหม็น มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่เหลว



26. ภายในห้องส้วมมีที่รองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด



27. มีการควบคุม ป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะนำโรค และจัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคภายในบริเวณตลาด อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง



28. ทำความสะอาดบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสดและเนื้อสัตว์ชำแหละด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน



29. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดเวลาการเก็บ และมีอุปกรณ์หยิบจับ



30. อาหารที่ขายต้องสะอาดและปลอดภัย ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร



31. การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องใช้ อุปกรณ์/ภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์หยิบจับ และอุปกรณ์ปกปิดอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อน รวมถึงให้มีการอุ่นอาหารทุก 2 ชั่วโมง



32. มีที่รองรับมูลฝอยสาธารณะที่เพียงพอ และมีการจัดการ เก็บกวาด มูลฝอยบริเวณทางเดินและถนน ให้สะอาดเรียบร้อยทุกวัน



33. ที่เก็บรวบรวมมูลฝอยตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด และอยู่ในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยเข้าออกได้สะดวก มีการปกปิดและป้องกันไม่ให้สัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ย



34. ที่เก็บรวบรวมมูลฝอยต้องมีระยะห่างจากสถานที่ประกอบอาหาร และสถานที่เก็บอาหารไม่น้อยกว่า 4 เมตร แต่ถ้าที่รองรับขยะมูลฝอยมีขนาดความจุเกินกว่า 3 ลูกบาศก์เมตร ต้องมีระยะห่างจากสถานที่ดังกล่าวไม่น้อยกว่า 10 เมตร



35. มีมาตรการให้ผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะและทำความสะอาด ต้องสวมถุงมือยาง ผ่ายางกันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ



36. มีการจัดการมูลฝอยประจำแผงที่ถูกหลักสุขาภิบาล มีการจัดการเก็บกวาดมูลฝอย บริเวณแผงให้สะอาดเรียบร้อยอยู่เสมอ



37. มีก๊อกน้ำประจำแผงจำหน่ายอาหารประเภณีสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ



38. จัดให้มีที่เก็บน้ำสำรอง หรือมีบริการน้ำสำรองไว้ให้เพียงพอ และ สะดวกต่อการใช้ในแต่ละวัน



39. ต้องวางระบบน้ำใช้ในลักษณะที่ปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อน จากน้ำโสโครก ไม่ติดหรือทับกับท่อระบายน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล



40. จัดให้มีรางระบายน้ำเสียภายในตลาด เป็นรางระบายน้ำเสียชนิดรางเปิด และสามารถระบายน้ำได้ ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน ไม่มีกลิ่นเหม็น



41. มีการบำบัดน้ำเสียอย่างเหมาะสม ก่อนปล่อยสู่แหล่งน้ำสาธารณะ โดยมีการตรวจวัดคุณภาพน้ำซึ่งจะต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (สำหรับตลาดที่มีขนาดพื้นที่ตั้งแต่ 2,500 ตารางเมตรขึ้นไป)



2. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล (Personal hygiene)

1. ตลาดมีมาตรการให้ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ใช้บริการต้องสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรงหรือตามประกาศของทางราชการ) และต้องปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล



2. ให้มีการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการผู้ขาย และผู้ช่วยขาย โดยเฉพาะแผงขายอาหารปรุงสำเร็จ



3. ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย ต้องแต่งกายสะอาด เรียบร้อย มีสุขวิथाส่วนบุคคลที่ดี เช่น สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกปกปิดเส้นผม



4. ให้ผู้ขายและผู้ช่วยขายล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือเจลแอลกอฮอล์ อย่างสม่ำเสมอ



5. มีการเว้นระยะห่างระหว่างผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ใช้บริการ ในการเลือกซื้อสินค้าและชำระเงิน อย่างน้อย 1 เมตร (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง หรือตามประกาศของราชการ)



3. ด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)

1. มีผลการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ไม่เกินกว่าเกณฑ์มาตรฐานที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กำหนด ได้แก่ ตัวอย่างอาหาร พื้นผิวภาชนะและอุปกรณ์จากมือผู้ขายอาหาร



2. มีการตรวจสอบปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป และตรวจไม่พบสารปนเปื้อนในอาหารตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety) ได้แก่ ฟอรัมาลิน สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง



4. ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection)

1. จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสารและประชาสัมพันธ์ ให้ความรู้ด้านต่าง ๆ แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค



2. จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน



3. การจัดระดับมาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่”

ระดับมาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่” พ.ศ.2564 แบ่งออกเป็น 3 ระดับ ดังนี้

ระดับพื้นฐาน (3 ดาว) ประเมินโดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น



ระดับดี (4 ดาว) ประเมินโดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และ
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด



ระดับดีมาก (5 ดาว) ประเมินโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
และศูนย์อนามัย หรือ กทม. และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง



บทที่ 4

การติดตามและประเมินผล

“การติดตามและประเมินผล” เป็นเครื่องมือสำคัญที่ช่วยในการตรวจสอบและปรับปรุงประสิทธิภาพในการดำเนินงานของหน่วยงานว่าดำเนินการได้ตามเป้าหมายที่กำหนดไว้หรือไม่ ทำให้ทราบและกำหนดทิศทางการพัฒนาได้อย่างชัดเจน รวมถึง **“ระบบการประเมินผล”** จะเป็นเครื่องมือบ่งชี้ว่าผลการดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์หรือไม่ อย่างไร เพื่อนำข้อมูลดังกล่าวมาใช้ในการปรับปรุงแก้ไขกระบวนการดำเนินงานให้ดียิ่งขึ้นต่อไป

“การติดตาม” (Monitoring) หมายถึง กิจกรรมของการดำเนินงานที่ถูกออกแบบมาเพื่อให้ข้อมูลย้อนกลับ เกี่ยวกับการดำเนินงาน ปัญหาอุปสรรคที่กำลังเผชิญอยู่ และประสิทธิภาพของวิธีการดำเนินงาน หากไม่มีระบบการติดตาม จะทำให้เกิดความล่าช้าในการดำเนินงานและผลการดำเนินงานไม่เป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้

“การประเมินผล” (Evaluation) หมายถึง เป็นเครื่องมือที่จำเป็นสำหรับการดำเนินงาน เนื่องจากผลที่ได้จากการประเมินจะถูกนำไปใช้ในการปรับปรุง แก้ไข การขยายขอบเขต หรือการยุติการดำเนินงานซึ่งขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการประเมิน การประเมินผลจึงเป็นเครื่องบ่งชี้ว่ากิจกรรมที่กำหนดไว้มีการดำเนินการหรือไม่ สิ่งที่ได้ดำเนินการไปแล้วได้ผลเป็นอย่างไร สอดคล้องกับทรัพยากรและเป้าหมายที่กำหนดไว้หรือไม่ นอกจากนี้การ



ประเมินผลยังถือเป็นกระบวนการตัดสินใจคุณค่าและการตัดสินใจอย่างมีหลักเกณฑ์โดยใช้ข้อมูลที่รวบรวมได้จากการติดตามและประเมินผล

1. วัตถุประสงค์ของการติดตามและประเมินผล

1. เพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพการจัดการและการบริหาร
2. เพื่อระบุแนวทางที่จะปรับปรุงมาตรการเพื่อนำไปใช้ให้เหมาะสม
3. เพื่อให้ทราบความก้าวหน้าของการดำเนินงานและปรับปรุงแก้ไขได้ทันที่

2. ประโยชน์ของการติดตามและประเมินผล

1. ทำให้เห็นจุดสำคัญที่ต้องปรับปรุงแก้ไขอย่างชัดเจน และช่วยให้การดำเนินงานบรรลุตามวัตถุประสงค์ยิ่งขึ้น
2. ทำให้ทราบว่ามาตรการหรือกิจกรรมที่ใช้ยังมีข้อบกพร่องอย่างไร เพื่อหาแนวทางแก้ไขปรับปรุงให้เหมาะสมต่อไป
3. ทำให้ทราบว่าขั้นตอนใดบ้างมีปัญหาอุปสรรค และเกิดจากสาเหตุใด สามารถปรับปรุงขั้นตอนเพื่อลดปัญหานั้นได้
4. ทำให้ทราบว่าการทำงานมีจุดแข็ง/จุดอ่อนอะไรบ้าง เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลที่จะไปสู่การพัฒนางานได้ดียิ่งขึ้น



3. ขั้นตอนการกำกับ ติดตาม และประเมินผล

การกำกับติดตามประกอบด้วย 2 ระบบย่อย คือ 1. ระบบการเก็บข้อมูล 2. ระบบการรายงานผล ระบบการกำกับติดตาม เพื่อให้ได้สารสนเทศที่เป็นประโยชน์ต่อการกำกับติดตามงาน การดำเนินงานพัฒนา “ตลาดสดน่าซื้อ วิธีใหม่” แบ่งขั้นตอนการกำกับ ติดตาม และประเมินผลของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องไว้ดังนี้

3.1 องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.)

1. หน่วยงานมอบหมายผู้รับผิดชอบการกำกับ ติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานอย่างชัดเจน
2. กำหนดขอบเขตการกำกับ ติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานให้ชัดเจน
3. วางแผนการกำกับ ติดตาม และประเมินผลเป็นรอบระยะเวลาตามความเหมาะสม
4. ให้ผู้ประกอบกิจการตลาดรายงานผลความก้าวหน้าการดำเนินงานตามกำหนดเวลา เป็นระยะ
5. กำหนดกิจกรรมส่งเสริมหรือกระตุ้นให้ผู้ประกอบกิจการตลาดเกิดแรงจูงใจในการพัฒนาตลาดอย่างต่อเนื่อง
6. ลงพื้นที่เพื่อตรวจเยี่ยมและติดตามผลการดำเนินงานเป็นระยะ
7. สร้างเครื่องมือหรือแบบฟอร์มการรายงานผล เพื่ออำนวยความสะดวกให้ผู้ประกอบกิจการตลาด



8. รวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ ประเมิน สรุป และรายงานผลการดำเนินงานให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ

3.2 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ

1. กำหนดขอบเขต/ชี้แจงการกำกับ ติดตาม และประเมินผลการดำเนินงานของจังหวัดให้ชัดเจน
2. วางแผนการกำกับ ติดตาม และประเมินผลเป็นรอบระยะเวลาตามความเหมาะสมและสื่อสารให้ อปท. ทราบ
3. ให้ อปท. รายงานความก้าวหน้าผลการดำเนินงานตามกำหนดเวลา เป็นระยะ
4. กำหนดกิจกรรมส่งเสริมหรือกระตุ้นให้ อปท. และผู้ประกอบการตลาด เกิดแรงจูงใจในการพัฒนาตลาดอย่างต่อเนื่อง เช่น การจัดประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การศึกษาดูงาน เป็นต้น
5. กำหนดแผนการลงพื้นที่เพื่อตรวจเยี่ยม และติดตามผลการดำเนินงานเป็นระยะตามความเหมาะสม
6. สร้างเครื่องมือหรือแบบฟอร์มการรายงานผล เพื่ออำนวยความสะดวกในการกำกับติดตามแก่ผู้เกี่ยวข้อง
7. วิเคราะห์ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงาน เพื่อปรับปรุงแนวทางการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
8. ประสานงาน รวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ ประเมิน สรุป และรายงานผลการดำเนินงานให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ



3.3 ศูนย์อนามัย/สถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง

1. กำหนดขอบเขต/ชี้เป้าการกำกับ ติดตาม และประเมินผล การดำเนินงานของหน่วยงานให้ชัดเจน
2. วางแผนการกำกับ ติดตาม และประเมินผลเป็นระยะเวลา ตามความเหมาะสม และสื่อสารให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ
3. ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดรายงานความก้าวหน้า ผลการดำเนินงานตามกำหนดเวลา เป็นระยะ
4. กำหนดกิจกรรมส่งเสริมหรือกระตุ้นให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เกิดแรงจูงใจในการพัฒนาตลาดอย่างต่อเนื่อง เช่น การจัดประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การนิเทศงาน เป็นต้น
5. กำหนดแผนการลงพื้นที่เพื่อตรวจเยี่ยม และติดตามผล การดำเนินงานเป็นระยะตามความเหมาะสม
6. สร้างเครื่องมือหรือแบบฟอร์มการรายงานผล เพื่ออำนวยความสะดวกในการกำกับติดตามแก่หน่วยงานเกี่ยวข้อง
7. วิเคราะห์ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงาน เพื่อปรับปรุง แนวทางการดำเนินงานร่วมกับภาคีเครือข่าย
8. ประสานงาน รวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ ประเมิน สรุป และ รายงานผลการดำเนินงานให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทราบ



ภาคผนวก

แบบตรวจประเมินมาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่”

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

มาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่” ประกอบด้วย 4 ด้าน 50 ข้อ ครอบคลุมผู้เกี่ยวข้อง 3 กลุ่ม ได้แก่ 1) เจ้าของหรือผู้จัดการตลาด 2) ผู้ขาย/ผู้ช่วยขายของ และ 3) ผู้ซื้อ/ผู้บริโภค

รายการ	เจ้าของหรือ ผู้จัดการตลาด	ผู้ขาย/ผู้ช่วย ขาย และ ผู้ปฏิบัติงาน ในตลาด	ผู้ซื้อ/ ผู้บริโภค
ด้านที่ 1 สุขภาพสิ่งแวดล้อม	(41 ข้อ)	-	-
ด้านที่ 2 สุขอนามัยส่วนบุคคล	(2 ข้อ)	(2 ข้อ)	(1 ข้อ)
ด้านที่ 3 ความปลอดภัยอาหาร	(2 ข้อ)	-	-
ด้านที่ 4 การคุ้มครองผู้บริโภค	(2 ข้อ)	-	-



ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของตลาดสด

- 1) ชื่อตลาดสด ที่ตั้งเลขที่.....
 ตรอก/ซอย..... หมู่ที่..... ถนน
 ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต
 จังหวัด..... ขนาดพื้นที่..... ตรม.
 เลขที่ใบอนุญาต.....
- 2) ชื่อเจ้าของ/ผู้จัดการตลาด.....
 เบอร์โทร.....
- 3) จำนวนแผงทั้งสิ้น..... แผง แบ่งออกเป็น

แผงขายผักสด	จำนวน..... แผง
แผงขายผลไม้	จำนวน..... แผง
แผงขายอาหารทะเล/สัตว์น้ำ	จำนวน..... แผง
แผงขายเนื้อสัตว์ชำแหละ	จำนวน..... แผง
แผงขายอาหารปรุงสำเร็จ	จำนวน..... แผง
แผงจำหน่ายสินค้าอื่น ๆ	จำนวน..... แผง
- 4) ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย จำนวน..... คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน..... คน
- 5) ชื่อหน่วยงานที่ตรวจประเมิน.....

หมายเหตุ

* กรณีไม่มีกิจกรรม : ถ้าไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในเกณฑ์ และไม่พบปัญหาด้านสุขอนามัย/สุขาภิบาลอาหาร ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานในข้อนั้น โดยระบุว่า “ไม่เกี่ยวข้อง (N/A)”

* กรณีที่ตลาดมีการดำเนินการบางส่วนหรือไม่ผ่านมาตรฐานให้ผู้ตรวจประเมินให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด



การจัดระดับมาตรฐาน :

- ระดับพื้นฐาน ต้องผ่านการประเมินด้านที่ 1 ทุกข้อ (41 ข้อ)
- ระดับดี ต้องผ่านการประเมินด้านที่ 1 และ 2 ทุกข้อ (41+5 ข้อ)
- ระดับดีมาก ต้องผ่านการประเมินครบ 4 ด้าน (50 ข้อ)

ส่วนที่ 3 : แบบตรวจมาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อวิถีใหม่”

คำชี้แจง : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์ที่กำหนดทั้งข้อหลักและข้อย่อย

เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/ หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (41 ข้อ)			
1. ที่ตั้งของตลาดต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตรจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย			ยกเว้นตลาดที่ตั้งขึ้นก่อนวันที่กำหนดในกฎกระทรวงฯ และ/หรือ มีวิธีการป้องกันซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ให้ความเห็นชอบแล้วหรือตลาดในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลพิจารณาตามข้อกำหนดของท้องถิ่น



เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/ หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
2. ถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร และมีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร อย่างน้อยหนึ่งทาง			ยกเว้นตลาดที่จัดตั้งขึ้นก่อนวันที่กฎกระทรวงฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2552) ใช้บังคับ และมีข้อจำกัดเรื่องพื้นที่ซึ่งไม่อาจจัดให้มีถนนรอบอาคารตลาด
3. ตัวอาคารตลาดและหลังคาสร้างด้วยวัสดุถาวร ทนไฟ มั่นคง และแข็งแรงทนทาน ความสูงของหลังคาต้องมีความเหมาะสมกับการระบายอากาศของตลาดนั้น			
4. ภายในตลาดมีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ ไม่ร้อน อบอ้าว หรืออับทึบ ไม่วางของสูงปิดกั้นระบบระบายอากาศ			
5. พื้นตลาด ทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ ระบาย ทำความสะอาดง่าย ไม่มีน้ำขัง และไม่ลื่น			
6. มีการบำรุงรักษาสายไฟ หลอดไฟ พัดลม ก๊อกน้ำ ท่อน้ำประปา และสาธารณูปโภคอื่น ๆ ภายในตลาด ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัย			
7. ทางเดินภายในอาคารตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร			



เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/ หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
8. มีการกำหนดพื้นที่การจำหน่ายสินค้า แต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ และจัดทำผังแสดงโซนการจำหน่ายสินค้า			
9. มีการจัดทำทะเบียนผู้ขาย/ผู้ช่วยขายทุกราย และสำหรับตลาดค้าส่งให้จัดทำทะเบียนรถได้ด้วย			
10. แฉงทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย และแฉงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารสด มีความลาดเอียง หรือมีการป้องกันน้ำขังอยู่บนแฉง			
11. แฉงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.			
12. จัดให้มีหมายเลขแฉง ชื่อผู้ขายของ ติดตั้งประจำแฉงและมองเห็นชัดเจน			
13. แฉงจำหน่ายสินค้ามีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการมองเห็นสินค้าได้อย่างชัดเจน			
14. มีชนิดและจำนวนเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสม พร้อมใช้งาน โดยติดตั้งในบริเวณที่สะดวกต่อการนำมาใช้งาน			
15. มีการจัดวางสินค้าบนแฉงจำหน่ายหรือขอบเขตที่กำหนด เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่กีดขวางทางเดิน และไม่สูงจนปิดกั้นการระบายอากาศ			



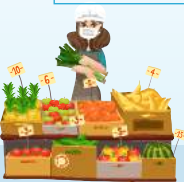
เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/ หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
16. กำหนดทางเข้า-ออกที่ชัดเจน เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ และมีการคัดกรองพนักงาน ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ให้บริการ (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)			
17. มีมาตรการลดความแออัด เช่น กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่ กำหนดระยะเวลาการใช้บริการ ไม่จัดกิจกรรมที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มคน เป็นต้น (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)			
18. ให้มีการทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดิน ด้วยน้ำยาทำความสะอาด/น้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน และมีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อย เดือนละ 1 ครั้ง (ในกรณีที่มีโรคระบาดร้ายแรงให้ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล สัปดาห์ละ 1 ครั้ง)			
19. จัดให้มีจุดบริการล้างมือพร้อมสบู่เหลว หรือ เจลแอลกอฮอล์ ให้เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ตลาด และเพียงพอกับจำนวนผู้ให้บริการ			
20. จัดพื้นที่สำหรับนั่งรับประทานอาหารแยกจากพื้นที่ขายอาหารสดและสินค้าประเภทอื่น			
21. มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะและที่นั่งรับประทานอาหารอย่างน้อย 1 เมตร (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)			



เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/ หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
22. โต๊ะ/เก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และมีการเช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรค อยู่เสมอ			
23. แยกห้องส้วมเพศ ชาย – หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน มีจำนวนเพียงพอ ตั้งอยู่นอกตัวอาคาร ตลาด (หรือในกรณีที่อยู่ในอาคารตลาดต้องแยกเป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ มีผนังกันโดยไม่ให้มีประตูเปิดสู่บริเวณจำหน่ายอาหาร)			
24. มีการดูแลทำความสะอาดห้องส้วมอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยงหรือจุดสัมผัสร่วม (กรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรค ร้ายแรง ต้องทำความสะอาดทุก 2 ชม.)			
25. ภายในห้องส้วมมีการระบายอากาศดี สะอาด และไม่มีกลิ่นเหม็น มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่เหลว			
26. ภายในห้องส้วมมีที่รองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด			
27. มีการควบคุม ป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะนำโรค และจัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคภายในบริเวณตลาด อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง			



เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/ หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
28. ทำความสะอาดบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด และเนื้อสัตว์ชำแหละ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด หรือน้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน			
29. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิ ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ และมีอุปกรณ์หยิบจับ			
30. อาหารที่ขายต้องสะอาดและปลอดภัย ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร			
31. การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องใช้ อุปกรณ์/ภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์หยิบจับและ อุปกรณ์ปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน รวมถึงให้มีการอุ่นอาหารทุก 2 ชม.			
32. มีที่รองรับมูลฝอยสาธารณะที่เพียงพอ และมีการจัดการ เก็บกวาดมูลฝอย บริเวณทางเดิน และถนนให้สะอาดเรียบร้อยทุกวัน			
33. ที่เก็บรวบรวมมูลฝอยตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด และอยู่ในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยเข้าออกได้สะดวก มีการปกปิดและป้องกันไม่ให้สัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ย			
34. ที่เก็บรวบรวมมูลฝอยต้องมีระยะห่างจากสถานที่ ประกอบอาหาร และสถานที่เก็บอาหารไม่น้อยกว่า 4 เมตร แต่ถ้าที่รองรับขยะมูลฝอยมีขนาดความจุเกินกว่า 3 ลูกบาศก์เมตร ต้องมีระยะห่างจากสถานที่ดังกล่าวไม่น้อยกว่า 10 เมตร			



เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/ หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
35. มีมาตรการให้ผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะและทำความสะอาด ต้องสวมถุงมืออย่าง ผ้่าอย่างกันเปื้อน รองเท้า พื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบด้ามยาวเก็บขยะ			
36. มีการจัดการมูลฝอยประจำแผงที่ถูกต้องหลัก สุขาภิบาล มีการจัดการ เก็บกวาดมูลฝอย บริเวณ แผง ให้สะอาดเรียบร้อยอยู่เสมอ			
37. มีก๊อกร้านประจำแผงจำหน่ายอาหารประเภท เนื้อสัตว์แช่แข็ง และแผงจำหน่ายอาหารประเภท ปปรุงสำเร็จ			
38. จัดให้มีที่เก็บน้ำสำรอง หรือมีบริการน้ำสำรอง ไว้ให้เพียงพอ และสะดวกต่อการใช้ในแต่ละวัน			(กรณีที่มีแผงจำหน่าย อาหารสดตั้งแต่ 50 แผง ขึ้นไป ต้องจัดให้มีน้ำสำรอง อย่างน้อย 5 ลูกบาศก์เมตร ต่อจำนวนแผงจำหน่าย อาหารสดทุก 100 แผง เศษของ 100 แผง ถ้าเกิน 50 แผง ให้ถือเป็น 100 แผง)
39. ต้องวางระบบน้ำใช้ในลักษณะที่ปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำโสโครก ไม่ติดหรือทับ กับท่อระบายน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล			
40. จัดให้มีรางระบายน้ำเสียภายในตลาด เป็น รางระบายน้ำเสียชนิดรางเปิด และสามารถ ระบายน้ำได้ ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน ไม่มีกลิ่นเหม็น			



เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/ หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
41. มีการบำบัดน้ำเสียอย่างเหมาะสม ก่อนปล่อยสู่แหล่งน้ำสาธารณะ โดยมีผลการตรวจวัดคุณภาพน้ำที่จะต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน (สำหรับตลาดที่มีขนาดพื้นที่ตั้งแต่ 2,500 ตารางเมตรขึ้นไป)			มีระบบบำบัดน้ำเสียเบื้องต้น เช่น ตะแกรงดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน และมีการดูแลระบบบำบัดน้ำเสีย หรือมีการดักไขมันออกจากบ่อดักไขมัน และทำความสะอาดเศษอาหารออกจากตะแกรงดักขยะ
2. ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล (5 ข้อ)			
1. มีมาตรการให้ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ใช้บริการต้องสวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรงหรือตามประกาศของทางราชการ) และต้องปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล			
2. ให้มีการอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ขายและผู้ช่วยขาย โดยเฉพาะแผงขายอาหารปรุงสำเร็จ			การอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามกฎหมายกระทรวงฯพ.ศ.2561
3. ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย ต้องแต่งกายสะอาด เรียบร้อย มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกปกปิดเส้นผม			
4. ให้ผู้ขายและผู้ช่วยขายล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือเจลแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ			



เกณฑ์ข้อกำหนด	ผลการประเมิน		รายละเอียด/ หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
5. มีการเว้นระยะห่างระหว่างผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และ ผู้ใช้บริการ ในการเลือกซื้อสินค้าและชำระเงิน อย่างน้อย 1 เมตร (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)			
3. ด้านความปลอดภัยอาหาร (2 ข้อ)			
1. มีผลการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ไม่เกินกว่า เกณฑ์มาตรฐานที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กำหนด ได้แก่ ตัวอย่างอาหาร ตัวอย่างพื้นผิว ภาชนะและอุปกรณ์ จากมือผู้ขายอาหาร			
2. มีการตรวจสอบปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป และ ไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ตามมาตรฐานอาหาร ปลอดภัย (Food safety)			มีการตรวจสอบปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟอร์มาลิน สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง
4. ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (2 ข้อ)			
1. จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ ด้านต่าง ๆ แก่ผู้ซื้อหรือผู้บริโภค			
2. จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการ ผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน			



ส่วนที่ 4 คำแนะนำ/ข้อเสนอแนะของผู้ประเมิน

.....

.....

.....

.....

สรุปผลการประเมิน

☐

ไม่ผ่านเกณฑ์

☐

ผ่านระดับพื้นฐาน

☐

ผ่านระดับดี

☐

ผ่านระดับดีมาก

ชื่อ-นามสกุลผู้ประเมิน

ตำแหน่ง

เบอร์โทร

E-mail



QR Code ดาวน์โหลด คู่มือ เอกสาร สื่อต่าง ๆ ที่ใช้ในการดำเนินงานพัฒนาตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่

1. ข้อมูลสนับสนุนการขับเคลื่อน งานตลาดสดน่าซื้อ วิถีใหม่

QR-code



Link ข้อมูล : <https://drive.google.com/folder-view?id=1i9fPqaBl2ci4FwtqHjjbJFnYO-GSmRC7>

2. เว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย <http://foodsan.anamai.moph.go.th>

การประสานข้อมูล : กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

โทรศัพท์ : 02 590 4184 , 0 2590 4387

โทรสาร : 02 590 4186 , 0 2590 4188

E-mail : foodsan@anamai.mail.go.th



คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

นพ.สุวรรณชัย	วัฒนาyingเจริญชัย	อธิบดีกรมอนามัย
นพ.दनัย	ธีวันดา	รองอธิบดีกรมอนามัย
นายสมศักดิ์	ศิริวนารังสรรค์	ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
นายชัยเลิศ	กิ่งแก้วเจริญชัย	หัวหน้ากลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร

คณะผู้จัดทำ

นางจิรพรรณ	พรหมลิขิตชัย	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
นายพลาว์ตร	พุทธรักษ์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
น.ส.ปวีศา	ดิษยาวาณิช	นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ
น.ส.เจนจิรา	ดวงสอนแสง	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
น.ส.ปริยานุช	เรืองหิรัญวนิช	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

คณะทำงาน

นายสุชาติ	สุขเจริญ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
น.ส.ชนัญณิศา	เลิศสุโกวณิษฐ์	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
นายเอกชัย	ชัยเดช	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
นางศิริพร	แก้วเจริญ	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
น.ส.อารยา	วงศ์ป้อม	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

ภาพถ่าย

นายกิตติพงศ์	ภูอุดม	นายช่างศิลป์ชำนาญงาน
ขอขอบคุณ	ตลาดกิเลน	จังหวัดนครปฐม
	ตลาดถนนมิตร	กรุงเทพมหานคร



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข





คำแนะนำในการทำความสะอาด ทำลายและฆ่าเชื้อโรค เพื่อลดการแพร่ระบาดของโรค

เนื่องจากปัจจุบันเชื้อโรคต่างๆ สามารถอยู่ในสิ่งแวดล้อมได้เป็นระยะเวลานาน 2 ชั่วโมง - 9 วัน เพื่อป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรคที่ปนเปื้อนอยู่ในสภาพแวดล้อม จึงควรใช้สารที่มีประสิทธิภาพในการกำจัดเชื้อได้ในระยะเวลาดังกล่าว องค์การอนามัยโลกได้ให้คำแนะนำสาร 3 ชนิด ที่ทำลายเชื้อโรคได้ภายในระยะเวลา 1 นาที ได้แก่ สารประกอบโซเดียมไฮโปคลอไรท์ 0.1 % (เช่น น้ำยาฟอกขาวความเข้มข้น 1000 ppm) ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 0.5% (5000 ppm) และแอลกอฮอล์ 62%-70% คำแนะนำฉบับนี้ จึงแนะนำวิธีการทำความสะอาดตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์ การเตรียมสารทำความสะอาดเพื่อฆ่าเชื้อ การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณพื้นผิว การจัดการภายหลังทำความสะอาด และข้อควรระวัง ดังนี้

1. การเตรียมอุปกรณ์

- 1.1. อุปกรณ์ทำความสะอาด ได้แก่ น้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฟอกขาว อุปกรณ์การตวง ถังขยะ ถังน้ำ ไม้ถูพื้น ผ้าสำหรับเช็ดทำความสะอาด
- 1.2. อุปกรณ์ป้องกันร่างกาย ได้แก่ ถุงมือ หน้ากากผ้า เสื้อผ้าที่จะนำมาเปลี่ยนหลังทำความสะอาด
- 1.3. การเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดพื้นผิว
 - ก. กรณีเป็นสิ่งของ อุปกรณ์ เครื่องใช้ แนะนำให้ใช้แอลกอฮอล์ 70% หรือไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 0.5% ในการเช็ดทำความสะอาด
 - ข. กรณีเป็นพื้นที่ขนาดใหญ่ เช่น พื้นห้อง แนะนำให้ใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสม โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาซักผ้าขาว) 0.1% หรือไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 0.5%
 - ค. ตรวจสอบองค์ประกอบของน้ำยาทำความสะอาดบนฉลากข้างขวดผลิตภัณฑ์ ควรตรวจสอบวันหมดอายุ ทั้งนี้การเลือกใช้ขึ้นกับชนิดพื้นผิววัสดุ เช่น โลหะ ผนัง พลาสติก

2. การเตรียมสารทำความสะอาดเพื่อฆ่าเชื้อ

การเตรียมน้ำยาทำความสะอาดเพื่อฆ่าเชื้อขึ้นกับชนิดและความเข้มข้นของสารที่เลือกใช้ โดยแนะนำให้เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อที่มีส่วนผสมของโซเดียมไฮโปคลอไรท์ (ซึ่งรู้จักกันในชื่อ "น้ำยาฟอกขาว") เนื่องจากหาได้ง่าย โดยนำมาผสมกับน้ำเพื่อให้ได้ความเข้มข้น 0.1% หรือ 1000 ส่วนในล้านส่วน ดังนี้

- หากผลิตภัณฑ์มีความเข้มข้น 2.54% ให้ผสม 40 มิลลิลิตร (2.8 ช้อนโต๊ะ) : น้ำ 1 ลิตร
- หากผลิตภัณฑ์มีความเข้มข้น 5.7% ให้ผสม 18 มิลลิลิตร (1.2 ช้อนโต๊ะ) : น้ำ 1 ลิตร
- หากผลิตภัณฑ์มีความเข้มข้น 5% ให้ผสม 20 มิลลิลิตร (1.3 ช้อนโต๊ะ) : น้ำ 1 ลิตร
- หากผลิตภัณฑ์มีความเข้มข้น 6% ให้ผสม 17 มิลลิลิตร (1.1 ช้อนโต๊ะ) : น้ำ 1 ลิตร

หรืออาจใช้ผลิตภัณฑ์ฆ่าเชื้อที่มีส่วนผสมของไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ โดยนำมาผสมกับน้ำเพื่อให้ได้ความเข้มข้น 0.5% หรือ 5000 ส่วนในล้านส่วน ดังนี้

- หากผลิตภัณฑ์มีความเข้มข้น 5% ให้ผสม 110 มิลลิลิตร (7.5 ช้อนโต๊ะ) : น้ำ 1 ลิตร
- หากผลิตภัณฑ์มีความเข้มข้น 3% ให้ผสม 200 มิลลิลิตร (13.5 ช้อนโต๊ะ) : น้ำ 1 ลิตร

3. การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณพื้นผิว

- สวมอุปกรณ์ป้องกันตัวเองทุกครั้งเมื่อต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
- เปิดประตู/หน้าต่างขณะทำความสะอาดเพื่อให้มีการระบายอากาศ
- หากพื้นผิวมีความสกปรก ควรทำความสะอาดเบื้องต้นก่อน เช่น นำผ้าชุบน้ำเช็ดบริเวณที่มีฝุ่นหรือคราบสกปรก ก่อนที่จะทำการใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อฆ่าเชื้อ
- ควรทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทั่วทั้งบริเวณ และเน้นบริเวณที่มักมีการสัมผัสหรือใช้งานร่วมกันบ่อยๆ เช่น ลูกบิดประตู รีโมทคอนโทรล ปุ่มกดลิฟท์ ซึ่งเป็นพื้นผิวนขนาดเล็ก โดยนำผ้าสำหรับเช็ดทำความสะอาดชุบน้ำยาฟอกขาวที่เตรียมไว้ตามข้อ 2 หรือแอลกอฮอล์ 70% หรือ ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 0.5% เช็ดทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ
- สำหรับพื้น ไม้ปูพื้นชุบน้ำยาฆ่าเชื้อที่เตรียมไว้ตามข้อ 2 เริ่มถูพื้นจากมุมหนึ่งไปยังอีกมุมหนึ่ง ไม่ซ้ำรอยเดิม โดยเริ่มจากบริเวณที่สกปรกน้อยไปมาก
- การทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม ด้วยน้ำยาทำความสะอาดทั่วไป พื้นห้องส้วมให้ฆ่าเชื้อโดยราดน้ำยาฟอกขาวที่เตรียมไว้ตามข้อ 2 ทิ้งไว้อย่างน้อย 10 นาที เช็ดเน้นบริเวณที่รองนั่งโถส้วม ฝาปิดโถส้วม ที่กดชักโครก ราวจับ ลูกบิดหรือกลอนประตู ที่แขวนกระดาษชำระ อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ ที่วางสบู่ ผนัง ซอกประตู ด้วยผ้าชุบน้ำยาฟอกขาวที่เตรียมไว้ตามข้อ 2 หรือแอลกอฮอล์ 70% หรือไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 0.5%
- หากเป็นการทำความสะอาดโรงเรียน ศูนย์เด็กเล็ก อาคารสำนักงาน ร้านอาหาร ซึ่งไม่มีคนพักค้างคืน แนะนำให้ปิดพื้นที่ที่มีผู้ป่วยเข้าไปสัมผัสหรือใช้งานไว้ 24 ชั่วโมงก่อนเริ่มทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ เพื่อลดโอกาสในการสัมผัสละอองเชื้อโรคที่ติดตามบริเวณต่างๆ

4. การจัดการหลังทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค

- หลังทำความสะอาดควรซักผ้าสำหรับเช็ดทำความสะอาดและไม้ถูพื้น ด้วยน้ำผสมผงซักฟอกหรือน้ำยาฆ่าเชื้อ แล้วซักด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง และนำไปผึ่งตากแดดให้แห้ง
- บรรจุภัณฑ์ใส่น้ำยาทำความสะอาด ควรคัดแยกออกจากขยะทั่วไปในครัวเรือน และทิ้งในถังขยะอันตราย เศษขยะที่เหลือรวบรวมและทิ้งขยะลงในถุงพลาสติกซ้อนสองชั้นหรือถุงขยะ มัดปากถุงให้แน่นและนำไปทิ้งทันทีโดยทิ้งร่วมกับขยะทั่วไป
- ถอดถุงมือแล้วล้างมือด้วยสบู่และน้ำ หากเป็นไปได้ควรชำระล้างร่างกายและเปลี่ยนเสื้อผ้าโดยเร็ว

5. ข้อควรระวัง

- สารที่ใช้ฆ่าเชื้อส่วนใหญ่เป็นชนิดสารฟอกขาว ซึ่งอาจก่อให้เกิดการระคายเคืองผิวหนัง เนื้อเยื่ออ่อน ควรระวังไม่ให้เข้าตาหรือสัมผัสโดยตรง
- ไม่ควรผสมน้ำยาฟอกขาวกับสารทำความสะอาดอื่นๆ ที่มีส่วนผสมของแอมโมเนีย
- หลีกเลี่ยงการใช้สเปรย์ฉีดพ่นเพื่อฆ่าเชื้อ เนื่องจากอาจทำให้เกิดการแพร่กระจายของเชื้อโรค
- เพื่อให้สารทำความสะอาดมีประสิทธิภาพสูงสุดในการทำความสะอาดควรเตรียมก่อนการใช้งาน
- ไม่ควรนำถุงมือไปใช้ในการทำกิจกรรมประเภทอื่นๆ นอกจากการทำความสะอาดเท่านั้น เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรค
- หลีกเลี่ยงการใช้มือสัมผัสบริเวณใบหน้า ตา จมูก และปาก ขณะสวมถุงมือและระหว่างการทำมาความสะอาด

เอกสารประกอบคำแนะนำสำหรับประชาชนในการทำความสะอาด ทำลายและฆ่าเชื้อโรค เพื่อลดการแพร่ระบาดของโรค

เชื้อโรคต่างๆ สามารถอยู่ในสิ่งแวดล้อมได้เป็นระยะเวลานาน 2 ชั่วโมง ถึง 9 วัน หลักการในการทำลายเชื้อจะต้องใช้ในปริมาณที่สามารถฆ่าเชื้อได้ในเวลาสั้น องค์การอนามัยโลกแนะนำสารที่มีประสิทธิภาพในการกำจัดเชื้อโรคได้ ภายในระยะเวลา 1 นาที ได้แก่ แอลกอฮอล์ 62-70% โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 0.1% และไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 0.5% โดยมีคำแนะนำความเข้มข้นสำหรับพื้นผิวต่างๆ ดังนี้

ชนิดสารฆ่าเชื้อ	การใช้งาน	ข้อควรระวัง
แอลกอฮอล์	สำหรับพื้นผิวที่เป็นโลหะ	ติดไฟง่าย
โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (น้ำยาฟอกขาว)	-ใช้กับพื้นผิววัสดุแข็ง ไม่มีรูพรุน เช่น เซรามิก สแตนเลส แต่ไม่เหมาะสมกับพื้นผิวโลหะ -สำหรับพื้นผิวทั่วไปควรใช้ความเข้มข้น 500-1,000 ppm -สำหรับพื้นผิวที่มีการปนเปื้อนน้ำมูก น้ำลาย เสมหะ อาเจียน ควรใช้ความเข้มข้น 5,000 ppm	ห้ามผสมกับ ผลิตภัณฑ์แอมโมเนีย
ไฮโดรเจนเปอร์ ออกไซด์	ไม่เหมาะสมกับโลหะและผลิตภัณฑ์ที่มีการเคลือบสี	-ห้ามผสมกับคลอรีน -มีความเป็นกรดสูง มีฤทธิ์กัดกร่อน

กรมอนามัยจัดทำรายงานตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่มีการจำหน่ายในประเทศไทยโดยใช้ข้อมูลที่ปรากฏอยู่ในฉลากผลิตภัณฑ์มาอ้างอิงดังตารางด้านล่าง ทั้งนี้ กรมอนามัยไม่ได้รับรองผลิตภัณฑ์ดังกล่าวและไม่มีส่วนได้ส่วนเสียกับผลิตภัณฑ์แต่อย่างใด ซึ่งส่วนใหญ่เป็นสารเคมีที่มีอันตรายต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม จึงควรใช้ในปริมาณที่เหมาะสม

1. เอทิลแอลกอฮอล์^{1,2,3} ความเข้มข้นที่แนะนำ 70%

ชื่อสินค้าในตลาด	รูปภาพผลิตภัณฑ์	ความเข้มข้น
จีพีโอ แอลกอฮอล์		70%

2. โซเดียมไฮโปคลอไรท์^{1,2,3} ความเข้มข้นที่แนะนำคือ 0.1% (1,000 ppm)

ชื่อสินค้าในตลาด	รูปภาพผลิตภัณฑ์	ความเข้มข้น	วิธีใช้ตามฉลากผลิตภัณฑ์	วิธีใช้เพื่อให้ได้ความเข้มข้น 1,000 ppm
ไฮเตอร์ ซักผ้าขาว (ขาวดีฟ้า) ขนาดบรรจุ 250 มล./600 มล.		โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6%	ผสมผลิตภัณฑ์ 20 มิลลิลิตร (2 ฝา) ต่อน้ำ 2 ลิตร ได้ความเข้มข้น 600 ppm ซึ่งน้อยกว่าความเข้มข้นที่แนะนำ	ผสมผลิตภัณฑ์ 20 มิลลิลิตร (2 ฝา) ต่อน้ำ 1 ลิตร
ไฮเตอร์ ซักผ้าขาว (ขาวดีฟ้า) ขนาด 1,500 มล./2,500 มล. 1 ฝา = 20 มิลลิลิตร		โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6%	ผสมผลิตภัณฑ์ 20 มิลลิลิตร (1 ฝา) ต่อน้ำ 2 ลิตร ได้ความเข้มข้น 600 ppm ซึ่งน้อยกว่าความเข้มข้นที่แนะนำ	ผสมผลิตภัณฑ์ 20 มิลลิลิตร (1 ฝา) ต่อน้ำ 1 ลิตร
ไฮเตอร์ ซักผ้าขาว ผสมน้ำหอม (ขาวดีชมพู) ขนาดบรรจุ 250 มิลลิลิตร / 600 มิลลิลิตร		โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6%	ผสมผลิตภัณฑ์ 20 มิลลิลิตร (2 ฝา) ต่อน้ำ 2 ลิตร ได้ความเข้มข้น 600 ppm ซึ่งน้อยกว่าความเข้มข้นที่แนะนำ	ผสมผลิตภัณฑ์ 20 มิลลิลิตร (2 ฝา) ต่อน้ำ 1 ลิตร
ไฮเตอร์ ซักผ้าขาว ผสมน้ำหอม (ขาวดีชมพู) ขนาดบรรจุ 1,500 มิลลิลิตร / 2,500 มิลลิลิตร 1 ฝา = 20 มิลลิลิตร		โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6%	ผสมผลิตภัณฑ์ 20 มิลลิลิตร (1 ฝา) ต่อน้ำ 2 ลิตร ได้ความเข้มข้น 600 ppm ซึ่งน้อยกว่าความเข้มข้นที่แนะนำ	ผสมผลิตภัณฑ์ 20 มิลลิลิตร (1 ฝา) ต่อน้ำ 1 ลิตร
ไฮเตอร์ ซักผ้าขาว กลิ่นเฟรช (ขาวดีเหลือง) ขนาดบรรจุ 250 มิลลิลิตร / 600 มิลลิลิตร		โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6%	ผสมผลิตภัณฑ์ 20 มิลลิลิตร (2 ฝา) ต่อน้ำ 2 ลิตร ได้ความเข้มข้น 600 ppm ซึ่งน้อยกว่าความเข้มข้นที่แนะนำ	ผสมผลิตภัณฑ์ 20 มิลลิลิตร (2 ฝา) ต่อน้ำ 1 ลิตร

ชื่อสินค้าไรตลาด	รูปภาพผลิตภัณฑ์	ความเข้มข้น	วิธีใช้ตามฉลาก ผลิตภัณฑ์	วิธีใช้เพื่อให้ได้ ความเข้มข้น 1,000 ppm
ไฮเตอร์ ชักผ้าขาว กลิ่น เฟรช (ขวดสีเหลือง) ขนาดบรรจุ 1,500 มิลลิลิตร / 2,500 มิลลิลิตร 1 ฟา = 20 มิลลิลิตร		โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6%	ผสมผลิตภัณฑ์ 20 มิลลิลิตร (1 ฟา) ต่อน้ำ 2 ลิตร ได้ความเข้มข้น 600 ppm ซึ่งน้อยกว่า ความเข้มข้นที่แนะนำ	ผสมผลิตภัณฑ์ 20 มิลลิลิตร (1 ฟา) ต่อน้ำ 1 ลิตร
ไฮยีน ชักผ้าขาว ขนาด บรรจุ 250 มิลลิลิตร / 600 มิลลิลิตร		โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6%	ผสมผลิตภัณฑ์ 15 มิลลิลิตร (1 ฟา) ต่อน้ำ 150 มิลลิลิตร ได้ความ เข้มข้น 6,000 ppm ซึ่งมากกว่าความ เข้มข้นที่แนะนำ	ผสมผลิตภัณฑ์ 15 มิลลิลิตร (1 ฟา) ต่อน้ำ 1 ลิตร
ไฮยีน ชักผ้าขาว กลิ่นไวท์ ฟลอรัล		โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 6%	ผสมผลิตภัณฑ์ 15 มิลลิลิตร (1 ฟา) ต่อน้ำ 150 มิลลิลิตร ได้ความ เข้มข้น 6,000 ppm ซึ่งมากกว่าความ เข้มข้นที่แนะนำ	ผสมผลิตภัณฑ์ 18 มิลลิลิตร ต่อน้ำ 1 ลิตร
มาร์วิน ผลิตภัณฑ์ซักผ้า ขาว		โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 5.2%	ผสมผลิตภัณฑ์ 20 มิลลิลิตร ต่อน้ำ 1 ลิตร ได้ความเข้มข้น 1,040 ppm ซึ่งใกล้เคียงกับ ความเข้มข้นที่แนะนำ	ผสมตามคำแนะนำใน ฉลาก
คลอโรกซ์ เร็กกูลาร์ บ्लीช		โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 5.7%	ผสมผลิตภัณฑ์ 180 มิลลิลิตร ต่อน้ำ 4 ลิตร ได้ความเข้มข้น 2,565 ppm ซึ่งมากกว่าความ เข้มข้นที่แนะนำ	ผสมผลิตภัณฑ์ 18 มิลลิลิตร ต่อน้ำ 1 ลิตร

ชื่อสินค้าในตลาด	รูปภาพผลิตภัณฑ์	ความเข้มข้น	วิธีใช้ตามฉลาก ผลิตภัณฑ์	วิธีใช้เพื่อให้ได้ ความเข้มข้น 1,000 ppm
โปรแมกซ์ กลิ่นฟิงค์พาวเวอร์		โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 3%	-ฉีดบริเวณที่ต้องการทำความสะอาดทิ้งไว้ 20 นาที เช็ดหรือล้างออกด้วยน้ำสะอาด -ความเข้มข้น 30,000 ppm ซึ่งมากกว่าความเข้มข้นที่แนะนำ	ผสมผลิตภัณฑ์ 33.5 มิลลิลิตร ต่อน้ำ 1 ลิตร
โปรแมกซ์ กลิ่นแอคทีฟบลู		โซเดียมไฮโปคลอไรท์ 3%	-ฉีดบริเวณที่ต้องการทำความสะอาดทิ้งไว้ 20 นาที เช็ดหรือล้างออกด้วยน้ำสะอาด -ความเข้มข้น 30,000 ppm ซึ่งมากกว่าความเข้มข้นที่แนะนำ	ผสมผลิตภัณฑ์ 33.5 มิลลิลิตร ต่อน้ำ 1 ลิตร

3. ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ ความเข้มข้น 0.5%^{1,2} (5,000 ppm)

ชื่อสินค้าในตลาด	รูปภาพผลิตภัณฑ์	ความเข้มข้น	วิธีใช้ตามฉลาก ผลิตภัณฑ์	คำแนะนำให้ได้ความ เข้มข้นประมาณ 5,000 ppm
ไฮเตอร์ คัลเลอร์ ชนิด น้ำ กลิ่นสวิต ฟลอรัล -ขนาด 500 มล.		ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 5%	ผลิตภัณฑ์ 80 มิลลิลิตร (2 ฝา) ต่อน้ำ 2 ลิตร ได้ความเข้มข้น 2,000 ppm ซึ่งน้อยกว่าความเข้มข้นที่แนะนำ	ผสมผลิตภัณฑ์ 200 มิลลิลิตร (5 ฝา) ต่อน้ำ 2 ลิตร
ไฮเตอร์ คัลเลอร์ ชนิด น้ำ กลิ่นโรซี่ ฟิงก์ -ขนาด 1,000 มล.		ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 5%	ผลิตภัณฑ์ 80 มิลลิลิตร (2 ฝา) ต่อน้ำ 2 ลิตร ได้ความเข้มข้น 2,000 ppm ซึ่งน้อยกว่าความเข้มข้นที่แนะนำ	ผสมผลิตภัณฑ์ 200 มิลลิลิตร (5 ฝา) ต่อน้ำ 2 ลิตร

ชื่อสินค้าในตลาด	รูปภาพผลิตภัณฑ์	ความเข้มข้น	วิธีใช้ตามฉลากผลิตภัณฑ์	คำแนะนำให้ได้ความเข้มข้นประมาณ 5,000 ppm
ไฮเตอร์ คัลเลอร์ ฆ่าเชื้อแบคทีเรีย และขจัดกลิ่นพลัส ชนิดน้ำ -ขนาด 1,000 มล.		ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 3%	ผลิตภัณฑ์ 40 มิลลิลิตร (1 ฟา) ต่อน้ำ 1 ลิตร ได้ความเข้มข้น 1,200 ppm ซึ่งน้อยกว่าความเข้มข้นที่แนะนำ	ผสมผลิตภัณฑ์ 200 มิลลิลิตร (5 ฟา) ต่อน้ำ 1 ลิตร
แวนิช ชนิดน้ำ ขนาด 500 มล.		ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 3%	ผสมผลิตภัณฑ์ 40 มิลลิลิตร ต่อน้ำ 3 ลิตร ได้ความเข้มข้น 400 ppm ซึ่งน้อยกว่าความเข้มข้นที่แนะนำ	ผสมผลิตภัณฑ์ 200 มิลลิลิตร ต่อน้ำ 1 ลิตร
ไฮโดรเจน เพอร์ออกไซด์		ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ 3%		ผสมผลิตภัณฑ์ 1 ส่วนต่อน้ำสะอาด 5 ส่วน หรือผสมผลิตภัณฑ์ 200 มล. ต่อน้ำ 1 ลิตร

¹<https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S2590088920300081?token=4885AD16624C397E3897A8750C7EF37424838863D6CFEB0D2751114D8307F944E546476DA1DF295BE1845A05CBE60763>

²National Environmental Agency, Singapore: <https://www.nea.gov.sg/our-services/public-cleanliness/environmental-cleaning-guidelines/guidelines/interim-list-of-household-products-and-active-ingredients-for-disinfection-of-covid-19>

³European Center for Disease Prevention and Control, 2020 Interim guidance for Environmental Cleaning for non-health care facilities exposed to SARS-COV-2

รูปภาพประกอบจาก : บิ๊กซีช้อปปิ้งออนไลน์, เจดี เซ็นทรัล, Shopee, Tops



ขั้นตอนการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล มีดังนี้

1. กวาดหยากไย่ หรือเศษสิ่งสกปรกที่ติดบนเพดาน ฝาผนัง โคมไฟ พัดลม สานไฟฟ้า
2. ทำความสะอาดแผงและทางระบายน้ำเสีย กวาดเศษขยะไปรวมทิ้งไว้ในบริเวณพักขยะ หรือในที่ที่จัดไว้ รวมทั้งกำจัดแมลง และสัตว์นำโรคที่อาศัยอยู่ในบริเวณตลาด
3. บนแผงหรือพื้นที่ที่มีคราบไขมันจับน้อย ใช้น้ำผสมโซดาไฟชนิด 96% ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 10 ลิตร ราดลงบนพื้นหรือแผง ทิ้งไว้นาน 15-30 นาที และใช้แปรงลวดช่วยในการขจัดคราบไขมัน ส่วนในบริเวณที่มีคราบไขมันจับหนาใช้โซดาไฟชนิด 96% ในอัตราส่วน 2 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 10 ลิตร สำหรับบริเวณอื่นใช้น้ำยาทำความสะอาดหรือผลซักฟอกในการล้างทำความสะอาด
4. ใช้น้ำสะอาดฉีดล้างบริเวณ แผง ทางเดิน ฝาผนังและกวาดล้างลงสู่ทางระบายน้ำเสีย เพื่อชะล้างสิ่งสกปรกและสารเคมีที่ใช้ทำความสะอาดออกให้หมด
5. ใช้น้ำผสมผงปูนคลอรีน (ใช้ผงปูนคลอรีน 60% ในอัตราส่วน 1 ช้อนชา ต่อน้ำ 20 ลิตร) ใส่ลงในฝักบัวรดน้ำและรดบริเวณแผง เชียง ทางเดิน ทางระบายน้ำเสียให้ทั่ว ปล่อยทิ้งไว้เพื่อให้คลอรีนฆ่าเชื้อโรคและกำจัดกลิ่น ส่วนบริเวณที่มีกลิ่นคาวให้ใช้หัวน้ำสัสมายชุมสน้ำให้เจือจาง (1-2 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร) ราดบริเวณที่มีกลิ่นคาว (กรณีเกิดโรคระบาดต้องฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนทุกวัน)
6. บริเวณห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ ที่ปัสสาวะ และก๊อกน้ำสาธารณะที่ใช้ในตลาดต้องทำความสะอาดโดยใช้น้ำยาทำความสะอาดหรือผงซักฟอก และล้างด้วยน้ำให้สะอาด
7. บริเวณที่พักขยะ ต้องเก็บรวบรวมขยะไปกำจัดให้หมด แล้วล้างทำความสะอาด แลพทำการฆ่าเชื้อเช่นเดียวกับข้อ 5

โดยผู้ที่ปฏิบัติงานล้างตลาดต้องมีการแต่งกาย ดังนี้ สวมถุงมือยาง รองเท้าบูท ผูกผ้ากับเบื่อนที่สามารถป้องกันน้ำหรือสารเคมีสัมผัสตัวผู้ปฏิบัติงานพร้อมทั้งสวมหน้ากากอนามัย



เช็คให้ชัวร์ ก่อนใช้บริการ “ศูนย์บริการดูแลผู้สูงอายุ” ธุรกิจควบคุมสัญญา

ปัจจุบันประเทศไทยเข้าสู่ยุค “สังคมผู้สูงอายุ” อย่างสมบูรณ์ จำนวนผู้สูงอายุมากขึ้นทำให้ธุรกิจให้บริการดูแลผู้สูงอายุเติบโตและได้รับความสนใจเป็นอย่างมาก ทั้งนี้ สคบ. ได้ออกประกาศคณะกรรมการว่าด้วยสัญญา พ.ศ.๒๕๕๙ เรื่อง ให้ธุรกิจการให้บริการดูแลเด็ก ผู้สูงอายุ คนทุพพลภาพ และผู้ป่วยตามสถานที่อยู่อาศัยเป็นธุรกิจที่ควบคุมสัญญา เพื่อควบคุมดูแลธุรกิจนี้ให้มีมาตรฐานทั้งเงื่อนไขการให้บริการ สถานที่และบุคลากร ที่จะมาดูแลคนที่เรารักให้ดีและมีประสิทธิภาพ ธุรกิจนี้จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องเป็นธุรกิจที่ได้มาตรฐาน มีความรับผิดชอบเพราะเกี่ยวข้องกับตรงกับความปลอดภัยและคุณภาพของชีวิตของคนที่เรารัก พนักงานหรือผู้ทำหน้าที่ดูแลผู้สูงอายุคนที่จะต้องมีความรู้ มีความสามารถ ผ่านการฝึกอบรมมาอย่างดี

เนื่องจากธุรกิจการให้บริการดูแลเด็ก ผู้สูงอายุ คนทุพพลภาพและผู้ป่วยตามสถานที่อยู่อาศัยเป็นธุรกิจที่ควบคุมสัญญา ดังนั้นจะต้องมีรายละเอียดในสัญญาที่จะต้องระบุ ดังนี้

๑) ข้อมูลรายละเอียดของผู้ประกอบธุรกิจ เช่น ชื่อพร้อมเลขประจำตัวประชาชน และที่อยู่ของผู้ประกอบธุรกิจ

๒) ข้อมูลพนักงานบริการ เช่น ชื่อ ที่อยู่ สัญชาติ อายุ วุฒิการศึกษา ประสบการณ์การทำงาน ความประพฤติประวัติกระทำความผิด

๓) รายละเอียดประเภท และขอบเขตงานที่ให้บริการ วันเริ่มต้นและสิ้นสุดการทำงาน วันหยุดของพนักงาน การทำงานล่วงเวลา เป็นต้น

๔) อัตราค่าบริการ (ค่าบริการล่วงหน้า ค่าทำงานล่วงเวลา) รวมถึงเงื่อนไขวิธีการชำระเงิน

๕) สิทธิในการเปลี่ยนแปลงพนักงานและสิทธิในการบอกเลิกสัญญาทั้งของผู้ประกอบธุรกิจและผู้บริโภค

ทั้งนี้ ผู้ประกอบธุรกิจหรือผู้ให้บริการต้องจัดทำหนังสือสัญญา โดยการระบุรายละเอียดและเงื่อนไขตามที่คณะกรรมการว่าด้วยสัญญากำหนด ผู้บริโภคที่ตัดสินใจจะใช้บริการก็ต้องศึกษารายละเอียดในสัญญาอย่างรอบคอบ ไม่เข้าใจตรงส่วนใดให้สอบถามก่อนลงนามในสัญญาเพื่อป้องกันปัญหาที่อาจจะเกิดในภายหลังได้ ควรหาข้อมูลในเบื้องต้นก่อนว่าผู้ให้บริการรายใดมีประวัติหรือการร้องเรียนหรือไม่ หากผู้บริโภคได้รับความเดือดร้อนไม่ได้รับความเป็นธรรมสามารถไปร้องเรียนได้ที่ สคบ.สายด่วน ๑๑๖๖ หรือแอปพลิเคชัน

OCPB Connect



สแกน QR Code

ดูประกาศฉบับเต็มได้ที่

