



กรมอนามัย
Department of Health

สถานการณ์การพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้าซื่อ ในเขตสุขภาพที่ 6

The Situation of development of Temporary Market

Region 6

จัดทำโดย

นางสาวอนูธิดา ศรีนาแก้ว

ศูนย์อนามัยที่ 6 ชลบุรี

กรมอนามัย

กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยเรื่อง เรื่อง สถานการณ์การพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซึ้อ ในเขตสุขภาพที่ 6 เป็นการศึกษาสถานการณ์การพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซึ้อ ตามเกณฑ์ประเมินการพัฒนา และยกระดับตลาดนัด น้ำซึ้อ ของกรมอนามัย ในเขตสุขภาพที่ 6 ซึ่งผู้วิจัยได้ทำการเก็บรวบรวม ข้อมูลและนำมาวิเคราะห์หาข้อสรุปเพื่อนำไปสู่การพัฒนาการดำเนินงานสุขภาพโภชนาการ ให้มีประสิทธิภาพ และสร้างความเชื่อมั่นให้กับประชาชนในการใช้บริการตลาดนัดที่ได้มาตรฐาน ซึ่งจะส่งผลให้ประชาชนได้รับบริการและมีสุขภาพอนามัยที่ดีต่อไป

การศึกษาวิจัยครั้งนี้ สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับความอนุเคราะห์ จากคุณอัญชลินทร์ ปานศิริ ที่ได้กรุณาให้คำปรึกษา ความรู้ ข้อแนะนำและปรับปรุงแก้ไข ข้อบกพร่องต่างๆ ในการดำเนินงานวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง ขอขอบพระคุณ นายแพทย์สุทัศน์ ไชยยศ ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ 6 ชลบุรี สำหรับการสนับสนุนการดำเนินงานวิจัย ขอขอบพระคุณ คุณศิริพร จริยาจิรวัฒนา นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ รองผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ 6 ชลบุรี และคุณนพมณี สงวนพงศ์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ หัวหน้ากลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม ที่กรุณาให้คำปรึกษาแนะนำแนวทางที่เป็นประโยชน์ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณสำนักสุขภาพโภชนาการและน้ำ กรมอนามัย ที่ให้ความอนุเคราะห์ในการเข้าถึง ข้อมูลระบบสุขภาพโภชนาการ และขอขอบพระคุณผู้ที่เกี่ยวข้องทุกท่าน ที่สละเวลาให้ข้อมูลและช่วย อำนวยความสะดวกในการทำงานวิจัยครั้งนี้

ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าผลจากการวิจัยในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ต่อเจ้าหน้าที่ และผู้เกี่ยวข้องทุกภาคส่วน ในการขับเคลื่อนการดำเนินงานพัฒนาและยกระดับตลาดนัด ในเขตสุขภาพที่ 6 ต่อไป

อนุธิดา ศรีนาแก้ว

มกราคม 2568

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องสถานการณ์การพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซึ้อ ในเขตสุขภาพที่ 6 มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาสถานการณ์ของตลาดนัด ในเขตสุขภาพที่ 6 ตามเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ” ของกรมอนามัย และศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านข้อมูลทั่วไปกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ” การศึกษาเป็นการวิจัยเชิงสำรวจ คัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ประกอบด้วยตลาดนัดที่ประเมินรับรองมาตรฐานตลาดนัด น้ำซึ้อ ผ่านระบบออนไลน์ จำนวน 160 แห่ง วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการใช้สถิติเชิงพรรณนาและสถิติไคสแควร์ (Chi-Square)

ผลการศึกษา พบว่า ตลาดนัดส่วนใหญ่เป็นของเอกชน ร้อยละ 86.25 ได้รับใบอนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย ร้อยละ 71.25 โดยมีองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นผู้รับผิดชอบหลัก ร้อยละ 97.50 และพบว่าตลาดยังไม่มีการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือคณะกรรมการดูแลตลาด ร้อยละ 68.75 ผลการประเมินการพัฒนาตลาดนัด น้ำซึ้อ โดยภาพรวมตลาดนัดผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 86.25 ส่วนใหญ่ผ่านในระดับดีมาก ร้อยละ 42.50 รองลงมา คือ ระดับดี ร้อยละ 26.25 และระดับพื้นฐาน ร้อยละ 17.50 ตามลำดับ ตลาดนัดที่ผ่านเกณฑ์สามารถปฏิบัติได้ครบถ้วน ได้แก่ โครงสร้างตลาด แผงจำหน่ายอาหาร การจัดการมูลฝอย การทำความสะอาด ส่วนเกณฑ์ที่ควรปรับปรุง ได้แก่ การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 48.75 และการตรวจสอบเงื่อนไขอาหาร ร้อยละ 13.75 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์พบว่าหน่วยงานที่รับผิดชอบได้แก่เทศบาลหรือองค์การบริหารส่วนตำบล มีความสัมพันธ์กับการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซึ้อ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.05$) ผลการศึกษานี้สามารถนำไปใช้ในการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซึ้อ ในการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานท้องถิ่น ภาคเอกชน และประชาชน เพื่อพัฒนาและยกระดับตลาดนัดให้ได้มาตรฐาน เพื่อเสริมสร้างความปลอดภัยด้านอาหารและสุขภาพของประชาชนในระดับชุมชน

คำสำคัญ : ตลาดนัด, ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

Abstract

The research on the development and upgrading of attractive markets in Health Zone 6 aims to study the situation of markets in Health Zone 6 according to the criteria of the Department of Health's Attractive Markets and to study the relationship between general data factors and the passing the criteria of the Attractive Markets. The study is a survey research. The sample groups were selection by specific purposively, consisted of 160 markets that have passed the market standard assessment criteria via online system. Data were analyzed using descriptive statistics and Chi-Square statistics.

This study found that the most markets are privately owned 86.25 percent, legally licensed 71.25 percent, with local administrative organizations as the main responsible parties 97.50 percent. It was also found that the markets have not yet established groups of vendors or market supervision committees 68.75 percent. The results of the development of attractive markets overall, 86.25 percent of the markets passed standard assessment criteria, with the majority passing at a very good level, 42.50 percent, followed by a good level, 26.25 percent, and a basic level, 17.50 percent, respectively. The markets that passed standard assessment criteria were able to fully comply with the following criteria: market structure, food stalls, waste management, and cleaning. The criteria that should be improved were food sanitation training, 48.75 percent, and food contaminant testing, 13.75 percent. The results of the relationship analysis found that the responsible agencies, namely municipalities or sub-district administrative organizations, had a statistically significant relationship with passing the attractive flea market standard criteria ($p < 0.05$). The results of this study can be used to: In developing and upgrading attractive markets, in integrating cooperation between local agencies, private sectors and the public, to develop and upgrading markets to meet standards, to enhance food safety and public health at the community level.

Keywords: Attractive Markets, Market Standard Assessment criteria

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ.....	ก
บทคัดย่อ.....	ข
สารบัญ.....	ง
สารบัญตาราง.....	ฉ
สารบัญภาพ.....	ช
บทที่ 1 บทนำ.....	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	3
สมมติฐานการวิจัย.....	3
ขอบเขตการศึกษาวิจัย.....	3
กรอบแนวคิดในการศึกษาวิจัย.....	3
นิยามศัพท์.....	4
ประโยชน์ของงานวิจัย.....	4
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	5
แนวคิดและหลักการสุขาภิบาลอาหาร.....	5
แนวคิดเกี่ยวกับโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำ.....	10
ตลาดนัดและมาตรฐานตลาดนัด น้ำซั้ว.....	12
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	14
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	23
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....	23
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล.....	24
การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	24
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	25
สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล.....	25
บทที่ 4 ผลการวิจัย.....	26
ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไป.....	26
ผลการวิเคราะห์ผลการประเมินการพัฒนา ตลาดนัด น้ำซั้ว.....	28
ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์.....	36

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5	
สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	39
สรุปผลการศึกษาวิจัย.....	39
อภิปรายผล.....	40
ข้อเสนอแนะ.....	44
ข้อเสนอเชิงนโยบาย.....	44
ข้อเสนอเชิงปฏิบัติ.....	44
ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป.....	45
บรรณานุกรม.....	46
ภาคผนวก.....	48
หนังสือรับรองการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยเกี่ยวกับมนุษย์.....	49
แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซื่อ.....	50
กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551.....	54
ประวัติผู้วิจัย.....	67

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1	จำนวน ร้อยละ ตลาดนัด แยกตามเจ้าของ/ผู้ประกอบการตลาด..... 26
ตารางที่ 2	จำนวน ร้อยละ ตลาดนัด แยกตามการได้รับอนุญาต..... 27
ตารางที่ 3	จำนวน ร้อยละ ตลาดนัด แยกตามหน่วยงานที่รับผิดชอบตลาด..... 27
ตารางที่ 4	จำนวน ร้อยละ ตลาดนัด แยกตามการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลตลาด..... 28
ตารางที่ 5	จำนวน ร้อยละ ตลาดนัด ไม่ผ่านและผ่านมาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ แยกตามเจ้าของ/ผู้ประกอบการตลาด..... 28
ตารางที่ 6	จำนวน ร้อยละ ตลาดนัด ไม่ผ่านและผ่านมาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ แยกตามขออนุญาตประกอบกิจการ..... 29
ตารางที่ 7	จำนวน ร้อยละ ตลาดนัด ไม่ผ่านและผ่านมาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ แยกตามหน่วยงานที่รับผิดชอบ..... 29
ตารางที่ 8	จำนวน ร้อยละ ตลาดนัด ไม่ผ่านและผ่านมาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ แยกตามการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลภายในตลาด..... 30
ตารางที่ 9	จำนวน ร้อยละตลาดนัด การประเมินพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำซื้อ.... 30
ตารางที่ 10	จำนวน ร้อยละ ตลาดนัด การผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ..... 31
ตารางที่ 11	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การประเมินพัฒนา และยกระดับตลาดนัด นำซื้อ ระดับพื้นฐาน รายข้อ..... 32
ตารางที่ 12	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การประเมินพัฒนา และยกระดับตลาดนัด นำซื้อ ระดับดี รายข้อ..... 34
ตารางที่ 13	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การประเมินพัฒนา และยกระดับตลาดนัด นำซื้อ ระดับดีมาก รายข้อ..... 35
ตารางที่ 14	วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเจ้าของ/ผู้ประกอบการตลาด กับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตลาดนัด นำซื้อ..... 36
ตารางที่ 15	วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างการขออนุญาตประกอบกิจการ กับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตลาดนัด นำซื้อ..... 37
ตารางที่ 16	วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างหน่วยงานรับผิดชอบตลาด กับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตลาดนัด นำซื้อ..... 37
ตารางที่ 17	วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลภายในตลาด กับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตลาดนัด นำซื้อ..... 38

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการศึกษา.....	3
ภาพที่ 2 สาเหตุที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย.....	8
ภาพที่ 3 การควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อความสะอาดปลอดภัยของอาหาร.....	10

บทที่ 1

บทนำ

1. ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ตลาดนัด เป็นสถานที่ที่มีการค้าขายกันในพื้นที่มีลักษณะเป็นลานกว้าง หรือพื้นที่เปิดโล่ง ไม่มีอาคาร ซึ่งหมายถึง “ตลาดประเภทที่ 2” ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสัญลักษณ์ของตลาด พ.ศ. 2551 ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ระยะแรกของการดำเนินงานได้มุ่งเน้นการจัดการกับตลาดที่มีโครงสร้างถาวร ซึ่งตามกฎหมายเรียกว่า “ตลาดประเภทที่ 1” โดยขับเคลื่อนผ่านโครงการตลาดสด น่าซื้อ มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2545 จนสามารถปรับปรุงตลาดประเภทที่ 1 หรือโดยทั่วไปว่าตลาดสดให้มีความสะอาดและถูกสุขลักษณะ ในภาพรวมประเทศ พบว่า มีตลาดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานร้อยละ 85.93 ส่วนตลาดนัดเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วและตลาดนัดบางส่วนไม่มีการขออนุญาตประกอบกิจการอย่างถูกต้อง ไม่ทราบจำนวนที่แน่นอน อาหารที่ขายมีทั้งประเภทอาหารสด และอาหารพร้อมบริโภค ซึ่งอาจมีการบรรจุในภาชนะมาพร้อมจำหน่าย หรือมีการปรุงประกอบอาหาร ณ จุดจำหน่าย ซึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียม ประกอบ ปรุง และเสิร์ฟอาหาร อีกทั้งตัวผู้ขายเองยังเป็นแหล่งแพร่เชื้อโรคเนื่องจากไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้อง และมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ไม่ดี และการควบคุมดูแลสถานประกอบการด้านสุขาภิบาลอาหารโดยใช้มาตรการทางกฎหมายตามที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ยังไม่สามารถดำเนินการได้อย่างมีประสิทธิภาพ ด้วยสภาพปัญหาดังกล่าว ในปี 2564 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข จึงมีนโยบายด้านการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตลาดนัด น่าซื้อ (Temporary Market) เพื่อยกระดับแหล่งจำหน่ายอาหาร ทั้งอาหารสด อาหารแห้ง อาหารประเภทปรุงสำเร็จ รวมถึงสินค้าอื่น ๆ ให้ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐานการพัฒนาตลาดนัดสู่เกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น่าซื้อ เพื่อให้ตลาดนัดสะอาดได้มาตรฐานเป็นการสร้างความเชื่อมั่นต่อประชาชนในการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย จึงได้จัดทำเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าซื้อ” หมายถึง ตลาดประเภทที่ 2 ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคารและมีสุขลักษณะตามหลักเกณฑ์ 3 ด้าน คือ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ด้านความปลอดภัยอาหารและด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (กรมอนามัย, 2564) เพื่อใช้ในการรณรงค์และสร้างกระแสให้ผู้ประกอบกิจการตลาดปรับปรุงและพัฒนาตลาด ให้ได้ตามข้อกำหนดในกฎกระทรวง โดยได้เริ่มดำเนินการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐาน ตั้งแต่ปีงบประมาณ 2555 โดยการพัฒนาตลาดนัดที่ได้รับอนุญาตจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นต้นแบบในการพัฒนาตามเกณฑ์ “ตลาดนัด น่าซื้อ” ในระดับพื้นฐาน ระดับดี หรือระดับดีมาก อย่างน้อย 1 จังหวัด 1 ตลาดนัดต้นแบบ เพื่อพัฒนาต้นแบบตลาดนัดให้ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด สร้างความเชื่อมั่นต่อการให้บริการด้านอาหาร

แก่ประชาชนและนักท่องเที่ยว เพื่อเตรียมความพร้อมงานด้านการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อม และสาธารณสุขและสอดคล้องกับสภาพปัญหาของพื้นที่และทันต่อสถานการณ์ระดับตลาดให้มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย รวมถึงการสร้างความร่วมมือของภาคีเครือข่าย ตลาดนัดจึงต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน การสุขาภิบาลและสุขอนามัยตามที่กฎหมายกำหนด

จากการศึกษาสถานการณ์ของตลาดนัดเพื่อยกระดับสู่เกณฑ์ มาตรฐานตลาดนัด นำชื่อ ของกรมอนามัย ดำเนินการสำรวจตลาดนัด เมื่อปี 2564 จำนวน 83 แห่ง พบว่า ตลาดนัดผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน ระดับพื้นฐาน ร้อยละ 8.43 ระดับดี ร้อยละ 20.48 และระดับดีมาก ร้อยละ 22.89 และไม่ผ่าน ร้อยละ 48.19 (อารยา วงป้อม 2564) และการเฝ้าระวังสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในสถาน ประกอบการด้านอาหาร ประจำปี 2558 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ผลการตรวจประเมิน สุขาภิบาลอาหารด้านกายภาพ พบว่า ทำการสุ่มตรวจประเมินตลาดนัด จำนวน 4 จังหวัดจำนวน 18 แห่ง ตามเกณฑ์ประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำชื่อ ของกรมอนามัย จำนวน 20 ชื่อ ผลการสุ่ม ตรวจประเมิน พบว่า ตลาดนัด ไม่ผ่านเกณฑ์ประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำชื่อ ของกรม อนามัยทุกแห่ง ร้อยละ 100 (พลวัตร พุทธิรักษ์; และคณะ, 2558) ส่วนการขับเคลื่อนการพัฒนาตลาด นัดนำชื่อในเขตสุขภาพที่ 6 ซึ่งศูนย์อนามัยที่ 6 ดำเนินการสำรวจตลาดนัดในปี 2566 พบว่า ตลาดนัด ส่วนใหญ่ไม่มีการขออนุญาตก่อนประกอบกิจการจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่การจัดการ สุขาภิบาลอาหารและสิ่งแวดล้อมที่ไม่ดี เช่น พื้นตลาดเป็นพื้นดิน ฝุ่นฟุ้งกระจาย มีน้ำขังเฉอะแฉะ ขยะตกค้างส่งกลิ่นเหม็น เป็นแหล่งอาหารของสัตว์และแมลงนำโรคและผู้ขายขายของไม่ผ่านการอบรม ด้านสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งอาจมีพฤติกรรมในการปรุงประกอบและจำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน ที่อาจเป็นแหล่งแพร่ระบาดของโรคติดต่อที่เกิดจากอาหาร และน้ำเป็นสื่อได้

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาสถานการณ์การประเมินการพัฒนาและยกระดับ ตลาดนัด นำชื่อ ในเขตสุขภาพที่ 6 และเพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านข้อมูลทั่วไปกับการ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด นำชื่อ” เพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษา นำไปใช้ในการวางแผนในการ พัฒนาตลาดนัด ในเขตสุขภาพที่ 6 ให้ผ่านตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำชื่อ กรมอนามัย เพื่อนำข้อมูล ที่ศึกษามาใช้ประโยชน์ ในการดำเนินงานขับเคลื่อนการพัฒนาและยกระดับตลาดนัดในพื้นที่ ให้ได้มาตรฐานให้มีการจัดการอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและเป็นนโยบาย ของภาครัฐในการขับเคลื่อนการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพเกิดการพัฒนาตลาดนัดให้ได้มาตรฐาน ให้มีความต่อเนื่องและยั่งยืนได้ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับประชาชนในพื้นที่ในการใช้บริการตลาดนัด และเกิดผลดีต่อสุขภาพของประชาชนทุกกลุ่มวัย

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสถานการณ์ของตลาดนัด ในเขตสุขภาพที่ 6 ตามเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ” ของกรมอนามัย
2. เพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านข้อมูลทั่วไปกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ”

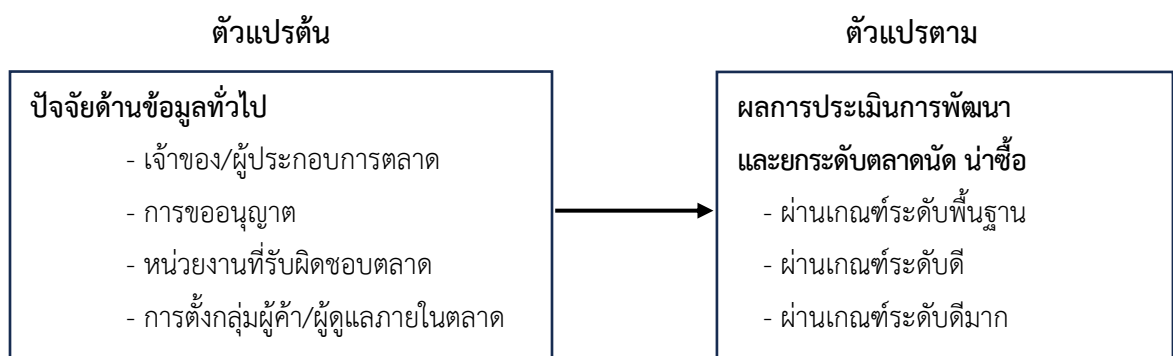
3. สมมุติฐานการวิจัย

ปัจจัยด้านข้อมูลทั่วไปของตลาดมีความสัมพันธ์กับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ”

4. ขอบเขตการศึกษาวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) เพื่อศึกษาสถานการณ์ การพัฒนาและยกระดับตลาดนัดตามเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ” ของกรมอนามัย และเพื่อศึกษา ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านข้อมูลทั่วไปกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ” ประชากรที่ ต้องการศึกษาคือตลาดนัดทั้งหมดในพื้นที่ในเขตสุขภาพที่ 6 ซึ่งประกอบด้วย 8 จังหวัด ได้แก่ สมุทรปราการ ฉะเชิงเทรา ปราจีนบุรี สระแก้ว ชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด จำนวน 570 แห่ง โดยคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างที่ต้องการศึกษาแบบเฉพาะเจาะจง คือ ตลาดนัด จำนวน 160 แห่งที่เป็น ตลาดนัดที่ผ่านการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ” ของกรมอนามัย ผ่านระบบงาน สุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler) ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ระยะเวลาในการเก็บ รวบรวมข้อมูล ระหว่างเดือนสิงหาคม - กันยายน พ.ศ. 2567

5. กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการศึกษา

5. นิยามศัพท์ เพื่อให้การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้มีความเข้าใจถูกต้องตรงกัน จึงนิยามศัพท์ที่เกี่ยวข้องดังนี้

1. การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อมรวมทั้งบุคคลที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกายสุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค

2. ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างถาวร ไม่มีโครงสร้างอาคาร ซึ่งมักเรียกว่า ตลาดนัดที่มีการจำหน่ายเฉพาะบางวันหรือทุกวัน ที่ประเมินรับรองผ่านระบบสุขาภิบาลอาหาร ระบบการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

3. เกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ หมายถึง เกณฑ์มาตรฐานสำหรับประเมิน “ตลาดนัด นำซื้อ” ของกรมอนามัย จำนวน 20 ข้อ

6. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการวิจัย

1. กรมอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สามารถนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ไปใช้ประกอบการวางแผนขับเคลื่อนการพัฒนาและยกระดับตลาดนัดในเขตสุขภาพที่ 6 ตลอดจนหาแนวทางปฏิบัติเพื่อเป็นมาตรการสนับสนุน ให้ตลาดนัดผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด ครอบคลุมทุกพื้นที่ในเขตสุขภาพที่ 6

2. เป็นข้อมูลพื้นฐานสำหรับภาคีเครือข่ายของคณะกรรมการระดับจังหวัด เพื่อใช้เป็นแนวทางในการกำหนดมาตรการการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำซื้อให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

บทที่ 2

แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาวิจัยเรื่อง สถานการณ์การประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำซื้อ ในเขตสุขภาพที่ 6 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานการณ์การประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำซื้อ ในเขตสุขภาพที่ 6 และเพื่อศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านข้อมูลทั่วไปกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด นำซื้อ” ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และนำเสนอการศึกษา ดังต่อไปนี้

- 2.1 แนวคิดและหลักการสุขาภิบาลอาหาร
- 2.2 แนวคิดเกี่ยวกับโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำ
- 2.3 ตลาดนัดและมาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ
- 2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวคิดและหลักการสุขาภิบาลอาหาร

อาหาร ตามความหมายในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 (พระราชบัญญัติอาหาร, 2522) ได้ให้ความหมายของคำว่า อาหาร คือ ของกินหรือเครื่องดื่มที่จำเป็นต่อชีวิต ได้แก่

- วัตถุดิบทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อด หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

- วัตถุที่มีมุ่งหมายสำหรับใช้ หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

อาหาร ตามความหมายของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ หมายถึง อาหารประเภทต่าง ๆ ได้แก่ สารปรุงแต่งอาหาร เครื่องดื่มและน้ำแข็ง นม และผลิตภัณฑ์จากนม

การปนเปื้อนของอาหาร หมายถึง การที่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งที่เป็นอันตรายที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของอาหาร เช่น เชื้อโรค สารเคมี หรือสิ่งของต่าง ๆ ปะปนลงในอาหารหรือเครื่องดื่ม ซึ่งทำให้เสี่ยงต่อการเจ็บป่วย การบาดเจ็บ หรือไม่สบายของบุคคลที่บริโภคอาหารที่ได้รับการปนเปื้อน

แหล่งปนเปื้อนของอาหาร แบ่งโดยหลักการด้านสุขาภิบาลอาหาร ได้ 2 ประเภท คือ

1. การปนเปื้อนโดยตรง (primary sources of contaminants) ได้แก่ การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ ซึ่งมักจะเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคที่อาศัยอยู่ในคน อาหาร สัตว์และแมลงนำโรค สิ่งแวดล้อม เป็นต้น

- 1.1 คน (people) แบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคพบได้ในบริเวณต่าง ๆ ของร่างกายคน เช่น ผิวหนัง มือ หู ในลำคอ และเส้นผม เป็นต้น โดยสามารถจะแพร่กระจายจากการสัมผัสที่ใบหน้า เส้นผม หรือส่วนต่าง ๆ ของร่างกายก่อนการประกอบอาหาร แม้ว่าคนเราจะมีสุขภาพสมบูรณ์

และได้ชำระล้างร่างกายอย่างสะอาด ก็อาจจะเป็นพาหะของแบคทีเรียและไวรัสจนเกิดการแพร่กระจายโรคไปสู่บุคคลอื่นได้ ทั้งนี้ เกิดจากการมีสุขนิสัยที่ไม่ดี เช่น การไอ จาม โดยไม่ใช้ผ้าปิดปากและจมูก การไม่ล้างมือหลังจากเข้าห้องส้วม เป็นต้น โดยเฉพาะผู้สัมผัสอาหารที่มีสุขนิสัยไม่ดี มักจะพบบ่อยครั้งว่าทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรคจากอุจจาระไปสู่อาหารได้ง่าย

1.2 อาหารดิบ (raw food) ตัวอย่างเช่น ไข่ ผัก เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์น้ำที่มีเปลือกจำพวก กุ้ง หอย เป็นต้น เมื่อสัตว์ถูกฆ่าและชำแหละหนังและเนื้อของสัตว์อาจปนเปื้อนจากเชื้อแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรค ซึ่งมีอยู่ตามธรรมชาติในระบบการย่อยอาหาร ถ้าเนื้อเหล่านี้ถูกสับจนละเอียด เช่น เนื้อที่อยู่ในแฮมเบอร์เกอร์ เป็นต้น แบคทีเรียก็จะกระจายไปทั่วชิ้นอาหารนั้นได้ กรณีของสัตว์น้ำเปลือกแข็งที่มีอวัยวะในการกรองน้ำเพื่อดำรงชีวิต ถ้าแหล่งน้ำนั้น มีการปนเปื้อนมลพิษหรือโลหะหนัก เช่น น้ำทิ้งจากโรงงานที่ไม่ได้รับการบำบัดอย่างถูกวิธี เป็นต้น สัตว์น้ำประเภทนี้อาจดูดซับแบคทีเรียและจุลินทรีย์ชนิดอื่น ๆ หรือสารเคมีที่เป็นอันตรายเข้าไปสะสมในร่างกายได้

1.3 สัตว์นำโรค และสัตว์เลี้ยง (pests and pets) แมลงต่าง ๆ เช่น แมลงวัน แมลงสาบ เป็นต้น และสัตว์เลี้ยง เช่น หนู สุนัข แมว หนูแฮมสเตอร์ สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำและสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมต่าง ๆ เป็นต้น สัตว์เหล่านี้ทั้งหมดอาจเป็นพาหะนำเชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตรายได้ โดยติดตามมาจากร่างกายรวมทั้งขนสัตว์ ขนนก มูลสัตว์ ไข่ และวัสดุที่ใช้ทำรัง ก็สามารถปนเปื้อนลงในอาหารได้ หากไม่มีการป้องกันที่เหมาะสม

1.4 อากาศและฝุ่นละออง (air and dust) สามารถเป็นตัวนำเชื้อผิวหนังที่ตายแล้วเป็นจำนวนมากล้าน ๆ เซลล์ รวมถึงจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคต่าง ๆ มาสัมผัสกับอาหารที่ไม่มีการปกปิด

1.5 น้ำ (water) โดยเฉพาะน้ำดื่มที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการผลิตและฆ่าเชื้ออย่างถูกต้อง เช่น น้ำจากแม่น้ำ ทะเลสาบ และแหล่งน้ำขนาดใหญ่ เป็นต้น สามารถนำเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษมาปนเปื้อนในอาหารได้

1.6 สิ่งสกปรก (soil) ผลไม้ที่ไม่ได้ล้าง ผัก เมล็ดธัญพืช เช่น ข้าวและเมล็ดพืช จำพวกถั่ว เป็นต้น โดยปกติจะมีเศษดิน และสิ่งสกปรกติดมาด้วยซึ่งสามารถปนเปื้อนสู่อาหารได้

1.7 เศษอาหาร (food waste) แบคทีเรียที่อยู่ในเศษอาหารและที่มาจากสัตว์นำโรคจะเกิดการปนเปื้อนสู่อาหารได้ ถ้าเศษอาหารนั้นไม่ได้ถูกกำจัดอย่างเหมาะสม

2. แหล่งปนเปื้อนโดยอ้อม (secondary sources of contaminants) อาจมีสาเหตุมาจาก

2.1 ภาชนะอุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ การออกแบบวัสดุที่ใช้ทำภาชนะ อุปกรณ์ มีผลต่อการปนเปื้อนของสารเคมีลงสู่อาหารและขณะเดียวกันอาจทำให้เป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรค สิ่งแปลกปลอมหากล้างทำความสะอาดไม่ดี ก็จะสามารถปนเปื้อนลงสู่อาหารได้เช่นเดียวกัน เช่น ขามสัลดัทพ์พีไม้ ถ้วยต่าง ๆ ซึ่งนิยมใช้ในการปรุง ประกอบอาหาร เนื่องจากไม้ไม่เป็นตัวนำความร้อน และมีความคงตัวไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สามารถใช้ใส่อาหารได้หลายชนิด โดยเฉพาะพวกผัก ผลไม้ สัลดัทพ์ แต่ภาชนะไม้จะมีปัญหาเรื่องการสะสมของเชื้อโรค เชื้อรา และสิ่งสกปรกหากทำความสะอาด

ไม่ทั่วถึง เครื่องบด/ปั่นอาหาร ใช้ในการบดอาหารพวกเนื้อสัตว์ หรือปั่นอาหารที่มีส่วนประกอบของ น้ำ นม ครีมและไข่ ภายหลังการใช้หากล้างทำความสะอาดไม่ทั่วถึง ก็จะมีการสะสมของเศษอาหาร และเชื้อโรค เครื่องบด/ปั่นอาหารที่ล้างไม่สะอาดนี้ หากตั้งไว้ในอุณหภูมิห้องจะทำให้เชื้อโรค เจริญเติบโตและเพิ่มจำนวนได้ และหากนำไปใช้ใหม่ก็จะทำให้มีการปนเปื้อนของเชื้อโรคสู่อาหาร อื่น ๆ ได้

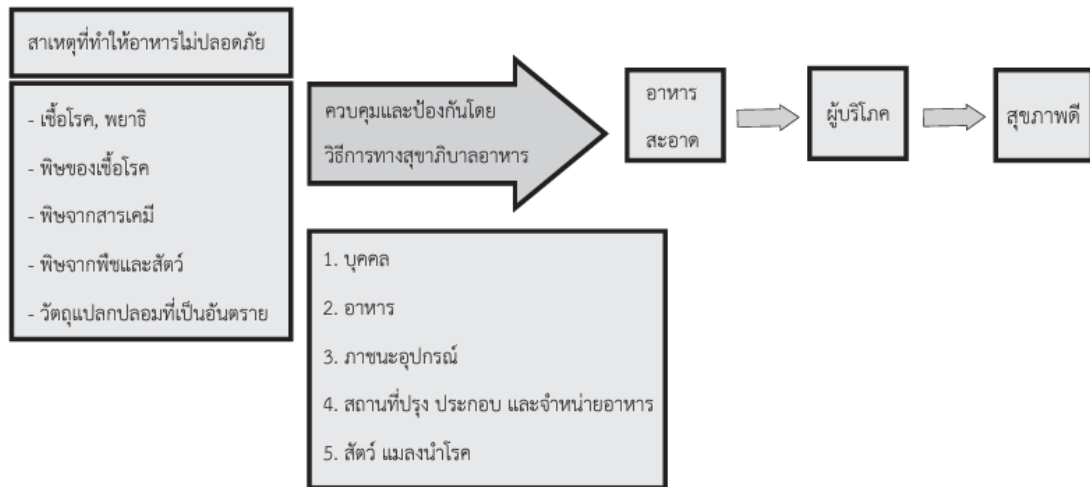
2.2 พื้น ผนัง เพดานของสถานที่/บริเวณ เตรียมปรุง อาหาร หากทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดยาก หรือเป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรก ก็จะมีโอกาสที่จะทำให้เชื้อโรค สิ่งสกปรกปนเปื้อนลงสู่อาหารได้ การที่จะควบคุมป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร ทำได้โดยวิธีการทางสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคที่สะอาดปลอดภัยปราศจากการปนเปื้อน

การสุขาภิบาลอาหาร (food sanitation) หมายถึง การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ที่เป็นอันตรายหรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของผู้บริโภค หรืออีกความหมายหนึ่งคือ กระบวนการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัยจากจุลินทรีย์ สารเคมีและสารพิษต่าง ๆ ที่เป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของมนุษย์ โดยสรุป การสุขาภิบาลอาหาร คือ การทำให้อาหารสะอาดและปลอดภัย รับประทานแล้วไม่เกิดโรค (กรมอนามัย, 2556)

การบริโภคอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร จึงไม่ได้เป็นเพียงแค่การบริโภคอาหารเข้าไปแล้วไม่ทำให้เกิดโรคและมีโทษในตอนนี้เท่านั้น แต่ยังหมายถึงจะต้องไม่มีพิษภัยที่เป็นโทษหรือก่อให้เกิดโรคในระยะยาวหรือในอนาคตอีกด้วย

การจัดการควบคุมอาหารให้สะอาด ทำได้โดยการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุ ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภค การควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียม ปรุง ประกอบ การบริการอาหาร มี 5 ปัจจัย คือ

1. ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้เตรียม ปรุง และให้บริการอาหาร
2. อาหาร ได้แก่ การเลือกซื้อ การปรุง การเก็บ อาหาร น้ำแข็ง น้ำดื่ม และสารปรุงแต่งอาหารที่ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐาน
3. สถานที่ ได้แก่ สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่าย/บริการอาหารที่ถูกสุขลักษณะ
4. ภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ การเลือกใช้ การล้าง และการเก็บที่ถูกวิธี
5. สัตว์และแมลงนำโรค ได้แก่ การควบคุมที่ป้องกันสัตว์แมลงนำโรคในบริเวณที่เตรียม ปรุง และให้บริการอาหารให้ถูกสุขลักษณะ



ภาพที่ 2 สาเหตุที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย

ที่มา : คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ (Principles of Food Sanitation Inspector) สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย, 2556 (หน้า 10)

การควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อความสะอาดปลอดภัยของอาหาร

1. บุคคล หมายถึง ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร แม่บ้านที่ปรุงอาหารให้กับสมาชิกครอบครัว ที่ต้องมีความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติตัวอย่างถูกต้อง ทั้งในเรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคล และสุขนิสัยที่ดีในการประกอบ - ปรุงอาหาร ซึ่งถ้าปฏิบัติตนไม่ถูกต้องหรือมีสุขนิสัยที่ไม่ดี จะทำให้อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเกิดความสกปรกหรือมีเชื้อโรคปนเปื้อนลงสู่อาหารได้

2. อาหาร หมายถึง อาหารที่จะนำมาปรุง ประกอบ ไม่ว่าจะเป็นอาหารสด เนื้อสัตว์ ผักสด อาหารแห้ง หรืออาหารกระป๋อง จะต้องเลือกอาหารที่ใหม่ สด สะอาด และปลอดภัย ผลิตจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ นอกจากนี้วัตถุปรุงแต่งอาหาร เช่น น้ำปลา น้ำส้ม ซิอิ๊ว เป็นต้น ต้องเลือกใช้ที่ถูกต้อง มีการรับรองความปลอดภัยจากหน่วยงานราชการ เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม เป็นต้น

3. ภาชนะอุปกรณ์ หมายถึง อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ใส่อาหารหรือหยิบจับอาหารระหว่างการเตรียม การปรุง ประกอบ และการจำหน่ายอาหาร เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ มีด เขียง หม้อ กะทะ ที่คีบอาหาร ฯลฯ สามารถเป็นสื่อนำสิ่งสกปรกและเชื้อโรคปนเปื้อนลงสู่อาหารได้ ซึ่งภาชนะอุปกรณ์เหล่านี้ต้องสะอาด ทำจากวัสดุที่ปลอดภัยและเลือกใช้ให้ถูกต้องเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด เพราะภาชนะอุปกรณ์บางชนิดอาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้หากใช้ไม่ถูกต้อง นอกจากนี้การล้าง การเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้อง ก็มีผลที่จะทำให้อาหารสะอาดปลอดภัยไม่ถูกปนเปื้อนเชื้อโรคได้

4. สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร หมายถึง บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร รวมถึงบริเวณที่รับประทานอาหารด้วย บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่าย

อาหาร ควรจัดให้สะอาดเป็นระเบียบ สะดวกต่อการทำงาน ไม่นำวัตถุมีพิษ ซึ่งเป็นอันตราย เช่น สารเคมีกำจัดแมลงและศัตรูพืช มาเก็บไว้ในบริเวณนี้เด็ดขาด มีการระบายอากาศที่ดี โดยมีปล่องระบายควัน ถัดมาจากการประกอบอาหาร มีบ่อดักไขมัน จัดทำท่อระบายน้ำทิ้งที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ มีห้องส้วมและที่ปัสสาวะให้พอเพียงสำหรับการบริการลูกค้าและทำความสะอาดอยู่เสมอ บริเวณที่จำหน่ายอาหารหรือรับประทานอาหาร ก็ควรล้างทำความสะอาดอยู่เสมอเช่นกัน

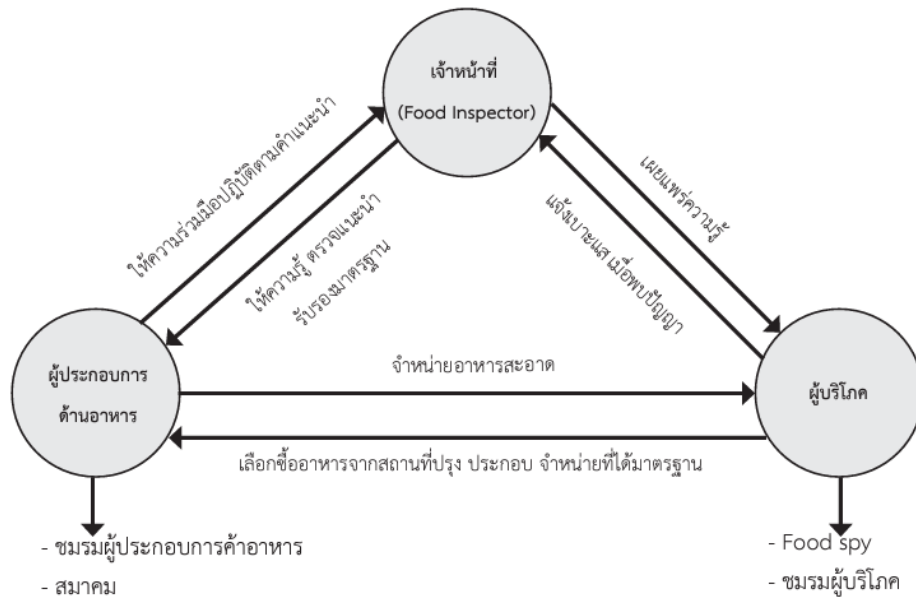
5. สัตว์และแมลงนำโรค หมายถึง หนู แมลงวัน แมลงสาบ มด รวมทั้งสัตว์เลื้อย เช่น สุนัข แมว นก ฯลฯ ซึ่งสามารถนำเชื้อโรคต่าง ๆ มาปนเปื้อนในอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ได้ ดังนั้นจะต้องมีการควบคุมและป้องกันโดยการจัดสภาพแวดล้อมของสถานที่ ให้สะอาดเป็นระเบียบ เพื่อไม่ให้เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์และแมลงนำโรค และใช้สารเคมีกำจัดแมลง จะต้องระมัดระวังเป็นพิเศษ

การจัดและควบคุมปัจจัยทั้ง 5 ที่กล่าวมาข้างต้น ซึ่งเป็นสาเหตุที่จะทำให้อาหารสกปรก ต้องอาศัยความร่วมมือของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

1. เจ้าหน้าที่ หมายถึง Food Inspector (เจ้าหน้าที่ท้องถิ่นหรือเจ้าหน้าที่สาธารณสุขซึ่งรับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร) หรือเจ้าหน้าที่ภาครัฐ ที่มีหน้าที่ในการจัดการอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหารตรวจสอบ แนะนำ ควบคุม กำกับและเฝ้าระวัง ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎเกณฑ์ทางวิชาการ ที่ระบุไว้ตามกฎหมาย ทั้งยังมีหน้าที่เผยแพร่ความรู้ให้แก่กลุ่มผู้บริโภค ให้มีความรู้และรู้จักพิทักษ์สิทธิของผู้บริโภค หากมีเรื่องร้องเรียนจากผู้บริโภค เจ้าหน้าที่ก็ต้องรีบดำเนินการแก้ไข ให้ผู้ประกอบการค้าอาหาร ดำเนินการให้ถูกต้อง เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

2. ผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร หมายถึง ผู้ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร รวมทั้งบุคคลทุกคนที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับกิจการด้านอาหาร เช่น ผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องปฏิบัติ ให้ได้ตามมาตรฐานหรือข้อกำหนด ที่ทางราชการได้กำหนดไว้ หากปฏิบัติได้ถูกต้อง ก็จะได้การรับรองจากทางราชการ และเพื่อความเข้มแข็งของผู้ประกอบการด้านอาหาร ก็อาจมีการรวมตัวเป็นชมรมสมาคม เพื่อรวมกันดำเนินกิจกรรมให้บรรลุเป้าหมายของทางราชการ

3. ผู้บริโภค หมายถึง ประชาชนทุกเพศ ทุกวัย ซึ่งต้องมีความรู้ในเรื่องการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย จากสถานที่ที่ได้มาตรฐาน และทำหน้าที่เป็น Food spy (สายลับอาหารปลอดภัย) หากพบปัญหาจากสถานที่ผลิต หรือผู้ปรุง-ประกอบอาหารที่ปฏิบัติไม่ถูกต้อง มีผลกระทบต่อความสะอาด ปลอดภัยของอาหารก็ให้แจ้งเบาะแสหรือร้องเรียนต่อเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบในพื้นที่นั้น ๆ หรืออาจรวมตัวเป็นชมรมผู้บริโภค เพื่อพิทักษ์สิทธิ/ต้อรอง กรณีที่ไม่ได้รับความเป็นธรรม



ภาพที่ 3 การควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร

ที่มา : คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ (Principles of Food Sanitation Inspector) สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย, 2556 (หน้า 10)

อาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคจะปลอดภัยหรือไม่ ขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ ที่กล่าวมา แต่สิ่งสำคัญที่สุดในกระบวนการผลิตอาหารที่ต้องคำนึงถึง นั่นคือ ผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งปัจจัยสำคัญที่ส่งผล กระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร เช่น เมื่อผู้สัมผัสอาหารป่วยด้วยโรคจากอาหารและน้ำ เป็นสื่อหรือปฏิบัติตนไม่ถูกต้องในระหว่างการเตรียม ปรุงอาหาร การเสิร์ฟอาหาร สามารถแพร่กระจายโรค ไปสู่ผู้บริโภคได้ ดังนั้นผู้สัมผัสอาหารต้องมีความรู้และปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล ในขณะที่เตรียม ปรุง-ประกอบอาหาร การเสิร์ฟอาหาร เพื่ออาหารที่ปรุง จะได้สะอาดปลอดภัย (กรมอนามัย, 2556)

2.2 แนวคิดเกี่ยวกับโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำ

โรคและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำเกิดจากการที่คนเราบริโภคอาหารและน้ำที่ได้รับการปนเปื้อน จากเชื้อโรค สารพิษ หรือสิ่งแปลกปลอมอื่นที่ไม่ใช่อาหาร อันตรายที่เกิดจากการปนเปื้อนของอาหาร มี 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางกายภาพ อันตรายทางเคมี และอันตรายทางชีวภาพ (กรมอนามัย, 2556)

1. อันตรายทางเคมี

1.1 สารเคมีที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ (Naturally occurring chemical) สารพิษจากเชื้อรา (Mycotoxins) เชื้อราหลายชนิดในขณะเจริญเติบโตมีการสร้างสารเมตาบอไลต์ทุติยภูมิ (secondary metabolites) ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค โดยเฉพาะเชื้อราใน genus *aspergillus*,

Penicillium และ Fusarium ที่มีรายงานว่า สร้างสารพิษปนเปื้อนในอาหารคนและอาหารสัตว์ สารพิษส่วนใหญ่ก่อให้เกิดการผ่าเหล่าทางพันธุกรรม (Mutagenic Effects) และ/หรือทำให้เกิดเซลล์มะเร็ง (Carcinogenic Effects) สารพิษจากเชื้อราที่สำคัญที่ทำให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพของประชาชนเป็นอย่างมาก คือ อะฟลาทอกซิน

1.2 สารเคมีที่เติมลงในอาหารโดยเจตนา แบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ

1.2.1 สารปรุงแต่งอาหาร หรือเครื่องปรุงรส เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส ผงชูรส เป็นต้น อันตรายของสารปรุงแต่งอาหาร เกิดจากการนำสารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหารมาใส่เพื่อปลอมปนในสารปรุงแต่งรสนั้น ๆ

1.2.2 วัตถุเจือปนอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 119 (พ.ศ. 2532) หมายถึงวัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหาร และไม่ได้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร ไม่ว่าวัตถุนั้นจะมี คุณค่าทางโภชนาการหรือไม่ก็ตาม แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ทางเทคโนโลยีการผลิต การบรรจุการเก็บรักษา หรือการขนส่ง ซึ่งมีผลต่อคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือลักษณะของอาหาร ปัจจุบันมีการใช้วัตถุเจือปนในอาหารกันอย่างแพร่หลาย ในวัตถุประสงค์ต่าง ๆ กันเช่น เพื่อลดการเสื่อมคุณภาพอาหาร ช่วยให้คงสภาพสม่ำเสมอตามความต้องการของผู้บริโภคอาหารนั้น วัตถุเจือปนในอาหารหากใช้ปริมาณมากเกินไปจะทำให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย หรืออาจจะได้รับพิษสะสมจากสารเคมีบางชนิดได้ และบางอย่างก่อให้เกิดอันตรายกับร่างกายอย่างรุนแรงได้ วัตถุเจือปนในอาหารจึงเป็นอาหารที่ต้องมีการควบคุมหรือเป็นอาหารควบคุม เฉพาะตาม พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. 2522 บางชนิดอนุญาตให้ใช้ได้ ในปริมาณที่จำกัด (กำหนดปริมาณการใช้) บางชนิดใช้ได้ตามปริมาณที่เหมาะสม ไม่กำหนดปริมาณการใช้ และบางชนิดห้ามใช้ในอาหารเด็ดขาด

2. อันตรายทางชีวภาพ โรคที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย เป็นเชื้อจุลินทรีย์ที่มีขนาดเล็กมากมองด้วยตาเปล่าไม่เห็น ต้องใช้กล้องจุลทรรศน์ที่มีกำลังขยายหลายร้อยเท่าจึงจะมองเห็นบางชนิดอาจต้องขยายพันเท่าจึงจะเห็นตัวชัดเจน ซึ่งถ้าเรานำเชื้อเหล่านี้ จำนวน 25,000 ตัว มาเรียงกันเราจะวัดความยาว ได้เพียง 1 นิ้วฟุต เท่านั้น แบคทีเรียมีลักษณะต่าง ๆ กัน เช่น เป็นแท่ง กลม หรือเกลียวสว่าน และมีอยู่ทั่วไป ทั้งในอาหาร น้ำ อากาศ ดิน ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่มคน และสัตว์ต่าง ๆ แต่ที่พบมากที่สุด คือในของเสียต่าง ๆ เช่น อุจจาระ ขยะ เศษอาหาร และน้ำทิ้ง แบคทีเรียจะเพิ่มจำนวนอย่างรวดเร็ว ในที่ที่มีอาหารและสภาพแวดล้อมเหมาะสมโดยเฉพาะที่อุณหภูมิประมาณ 37 องศาเซลเซียส นั่นคือจากเชื้อโรคเพียง 1 ตัว สามารถเพิ่มจำนวนเป็น 250,000 ตัวในเวลาเพียง 6 ชั่วโมงเท่านั้น

3. อันตรายทางกายภาพ ได้แก่ เศษหิน เศษเปลือกไม้ ใบไม้หรือก้านใบไม้จากผลไม้และผัก เศษเปลือกถั่ว สัตว์น้ำจำพวกเปลือกแข็ง กุ้ง ปู หอย และไข่ เกล็ดปลา เศษกระดูกจากสัตว์ปีกและวัวชนจากสัตว์ปีก กระดาษ เชือก พลาสติกหรือลวดเย็บกระดาษที่มาจากการบรรจุผลิตภัณฑ์อาหาร

หัวและตัวน็อต สกรู ที่มาจากเครื่องจักร หรืออุปกรณ์ เศษแก้ว หรือ เศษกระป๋อง เครื่องประดับ เส้นผม เศษเล็บ กระดุม เข็ม และที่ปิดแผล ผุ่น และละอองสิ่งสกปรกจากอากาศ ขยะ หรือเศษ สิ่งสกปรกจากเครื่องมือหรืออุปกรณ์ แมลง ไข่แมลง และมูลสัตว์

2.3 ตลาดนัดและมาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ

ตลาด หมายถึง สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ลูกค้าใช้เป็นที่พักผ่อน เพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้วหรือของเสียบง่าย ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่พักผ่อนเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำ หรือเป็นครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด (กรมอนามัย, 2564)

ตลาดตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 แบ่งเป็น 2 ประเภท ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดที่มีโครงสร้างถาวร ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างถาวร ไม่มีโครงสร้างอาคาร หรือเรียกว่าตลาดนัด ที่เปิดจำหน่ายเฉพาะบางวัน

ตลาดประเภทที่ 2 ต้องจัดให้มีสถานที่สำหรับผู้ขายของ ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ และที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย สถานที่สำหรับผู้ขายของต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์ และสุขลักษณะ

ตลาดต้องจัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือตามจำนวนและหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม นอกสถานที่ขายของ เว้นแต่จะจัดให้มีส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชน หรือส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้อยู่ในบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ ให้มีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน 50 เมตร

ต้องจัดให้มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอที่จะรองรับปริมาณมูลฝอย ในแต่ละวัน และมีลักษณะเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

เมื่อผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ 2 ได้ดำเนินการต่อเนื่องกันเป็นระยะเวลาหนึ่งแล้ว ถ้าเจ้าพนักงานท้องถิ่นเห็นว่าตลาดประเภทที่ 2 นั้น มีศักยภาพที่จะพัฒนาเป็นตลาดประเภทที่ 1 ได้ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นและผู้รับใบอนุญาตร่วมกันพิจารณากำหนดแผนการพัฒนาปรับปรุงตลาดประเภทที่ 2

ตลาดนัดนำซื้อ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขจึงมีนโยบายด้านการพัฒนาและยกระดับมาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ (Temporary Market) เพื่อยกระดับแหล่งจำหน่ายอาหารทั้งอาหารสด อาหารแห้ง อาหารประเภทปรุงสำเร็จ รวมถึงสินค้าอื่น ๆ ให้ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐานการพัฒนาตลาดนัดสู่เกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ เพื่อให้ตลาดนัดสะอาดได้มาตรฐาน เป็นการสร้างความเชื่อมั่นต่อประชาชนในการบริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย จึงได้จัดทำเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด นำซื้อ”

หมายถึง ตลาดประเภทที่ 2 ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร และมีสุขลักษณะตามหลักเกณฑ์ 3 ด้าน คือ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมด้านความปลอดภัยอาหารและด้านการคุ้มครองผู้บริโภค เพื่อใช้ในการรณรงค์และสร้างกระแสให้ผู้ประกอบกิจการตลาดปรับปรุงและพัฒนาตลาดให้ได้ตามข้อกำหนดในกฎกระทรวง โดยได้เริ่มดำเนินการพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานตั้งแต่ปีงบประมาณ 2555 โดยการพัฒนาตลาดนัดที่ได้รับอนุญาตจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นต้นแบบในการพัฒนาตามเกณฑ์ “ตลาดนัด น่าซื้อ” ประกอบด้วย ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป และส่วนที่ 2 เกณฑ์ประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น่าซื้อ แบ่งการประเมินออกเป็น 3 ระดับ คือ

- ระดับพื้นฐาน 10 ข้อ หมายถึง ดำเนินการได้ถูกต้องครบถ้วน ข้อที่ 1 - 10
- ระดับดี 15 ข้อ หมายถึง ดำเนินการได้ถูกต้องครบถ้วน ข้อที่ 1 - 15
- ระดับดีมาก 20 ข้อ หมายถึง ดำเนินการได้ถูกต้องครบถ้วน ข้อที่ 1 - 20

โดยมีรายละเอียดการประเมิน ดังต่อไปนี้

1. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย
2. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุม ผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง
3. บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง
4. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้ น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ไหลลงสู่พื้นตลาด
5. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และอาจเป็นแบบพับเก็บได้
6. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด
7. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ สินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมผ้ากันเปื้อนและหมวก หรือเน็ตคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
8. มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ
9. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ
10. แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ ฟอร์มาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว
11. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ
12. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ
13. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาด และจัดเก็บอย่างถูกต้อง

14. ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง
15. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม
16. ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร
17. ผู้ขายและผู้ช่วยขายจะต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร
18. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสดแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ
19. มีการกำจัดน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง
20. มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ

2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

อารยา วงศ์ป้อม (2564) ศึกษาสถานการณ์ตลาดนัดเพื่อยกระดับสู่เกณฑ์ มาตรฐาน ตลาดนัด นำซื้อ ของกรมอนามัย พบว่า ตลาดนัด ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ระดับพื้นฐาน 7 แห่ง ร้อยละ 8.43, ระดับดี 17 แห่ง ร้อยละ 20.48, ระดับดีมาก 19 แห่ง ร้อยละ 22.89 และไม่ผ่าน 40 แห่ง ร้อยละ 48.19 ซึ่งเกณฑ์ที่ดำเนินการได้ถูกต้องครบถ้วน ได้แก่ การทำความสะอาดตลาด การจัดหาน้ำประปา การจัดการขยะ โครงสร้างแข็งแรง แผงจำหน่ายอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และเกณฑ์ที่ต้องปรับปรุง ได้แก่ การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารการทำความสะอาด แผงจำหน่ายอาหาร และการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโควิด-19 ของตลาดนัด พบว่า สามารถปฏิบัติได้มากที่สุด คือ การทำความสะอาดและกำจัดขยะมูลฝอย ร้อยละ 100 บริการล้างมือด้วยสบู่ หรือแอลกอฮอล์ เจลหรือน้ำยาฆ่าเชื้อโรค ร้อยละ 95.18 เว้นระยะห่างระหว่างบุคคลแผงค้าระหว่างเดิน ร้อยละ 90.36 ผู้ใช้สวมหน้ากากตลอดเวลา ร้อยละ 89.16 ส่วนมาตรการที่ปฏิบัติไม่ได้ คือ การควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการมิให้แออัด ร้อยละ 16.87

พลาว์ตร พุทธรักษ์ และคณะ (2558) การเฝ้าระวังสถานการณ์สุขาภิบาลอาหาร ในสถานประกอบการด้านอาหาร ประจำปี 2558 พบว่า ตลาดนัดไม่ผ่านข้อกำหนดมากที่สุด (ไม่ผ่านร้อยละ 100 ทั้งในพื้นที่ทั่วไปและพื้นที่เสี่ยง) รองลงมา คือ ร้านอาหาร (ไม่ผ่าน ร้อยละ 69.30 ในพื้นที่ทั่วไป และไม่ผ่าน ร้อยละ 72.04 ในพื้นที่เสี่ยง) และแผงลอยจำหน่ายอาหาร (ไม่ผ่าน ร้อยละ 68.97 ในพื้นที่ทั่วไป และไม่ผ่าน ร้อยละ 59.70 ในพื้นที่เสี่ยง) สำหรับตลาดนัด ข้อกำหนดที่ไม่ผ่านมากที่สุด ได้แก่ ข้อกำหนดในเรื่องการเก็บรักษาอาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลในอุณหภูมิที่เหมาะสมในส่วนของผลการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหาร ด้านชีวภาพโดยหาการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างประเภทต่าง ๆ พบว่า ผักสด พร้อมบริโภคมักมีการปนเปื้อนของโคลิฟอร์มแบคทีเรียมากที่สุดโดยพบการปนเปื้อน ร้อยละ 86.63

ในพื้นที่ทั่วไป และการปนเปื้อน ร้อยละ 81.12 ในพื้นที่ สรุปลผลความปลอดภัยของอาหารโดยการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหารทั้งทางด้านกายภาพและชีวภาพของสถานประกอบการด้านอาหาร ทั้ง 3 ประเภท เมื่อเปรียบเทียบระหว่างพื้นที่ทั่วไปกับพื้นที่เสี่ยง พบว่า ไม่มีความแตกต่างกันอย่างชัดเจน แสดงให้เห็นว่าสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในแต่ละพื้นที่จะขึ้นอยู่กับความควบคุมปัจจัยที่สำคัญเป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่ปลอดภัยซึ่งประกอบด้วย 5 ปัจจัย ได้แก่ บุคคล อาหารภาชนะ/อุปกรณ์ สถานที่ปรุงประกอบและจำหน่ายอาหารและสัตว์/แมลงนำโรค ได้มีประสิทธิภาพเพียงใด

จริยา อินทรธัม (2552) ศึกษาการสำรวจสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมตลาดนัดพื้นที่รับผิดชอบ ศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่น พบว่า องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นมีการดำเนินการตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 2,993 แห่ง โดยตลาดประเภทที่ 2 ส่วนใหญ่ยังไม่มีการขออนุญาตดำเนินกิจการตลาด ร้อยละ 72.37 จากการวิเคราะห์ ข้อมูลการปฏิบัติตามข้อกำหนดในกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 พบว่า มีการดำเนินการไม่ถูกต้อง ได้แก่ ล้างทำความสะอาดอาหาร/ภาชนะในแผงจำหน่ายอาหารสดร้อยละ 44.70 ไม่มีทางระบายน้ำ/ตะแกรงดักมูลฝอย ร้อยละ 76.32 ห้องส้วม ไม่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ ร้อยละ 67.73 ไม่มีการล้างทำความสะอาดทุกวันที่เปิดทำการ ร้อยละ 54.93 การสำรวจสถานการณ์ความปลอดภัยของอาหารในตลาดนัด จำนวน 126 แห่ง จากตัวอย่างทั้งหมด 3,073 ตัวอย่าง พบการปนเปื้อนทางชีวภาพ ร้อยละ 37.45 และการปนเปื้อนทางเคมี ร้อยละ 16.31 โดยเป็นการปนเปื้อนสารฟอกขาวสูงที่สุด ร้อยละ 33.33 โดยพบในอาหารประเภทหน่อไม้ดอง ผักกาดดอง ชিংหั้นฝอย และผลไม้ดองต่าง ๆ รองลงมา ได้แก่ สารกันรา ฟอรัมาลิน และบอแรกซ์ ร้อยละ 23.10, 17.28 และ 6.97 ตามลำดับ

อรศรี ผลถาวร (2554) ได้ทำการศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับสภาวะการณ์ สุขาภิบาลอาหารในเขตหลักสี่ กรุงเทพมหานคร พบว่า สภาวะการณ์สุขาภิบาล ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพ ร้อยละ 54.2 มีปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้สภาวะการณ์สุขาภิบาลอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ได้แก่ ความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารที่ต่ำ ($OR = 10.2$; $95\%CI = 4.0 - 26.1$) จากการไม่ได้รับการอบรมและฝึกฝนปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ($OR = 9.5$; $95\% CI = 2.1 - 42.3$) และความถี่ในการตรวจแนะนำจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ปี ละ 1 - 2 ครั้ง ($OR = 5.0$; $95\% CI = 1.9 - 13.6$) ประเภทร้านจำหน่ายอาหารทั่วไป ($OR = 4.8$; $95\%CI = 1.2 - 20.0$) ผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่า สำนักงานเขตหลักสี่ ควรส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารได้รับความรู้ ร่วมกับการปฏิบัติตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร มีการตรวจแนะนำ และมีการติดตามผลเพิ่มขึ้น ควรเริ่มดำเนินการในกลุ่มร้านจำหน่ายอาหารทั่วไปก่อนเนื่องจากมีสัดส่วนของร้านจำหน่ายอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานครสูงกว่าร้านจำหน่ายอาหารประเภทอื่น

จันทร์ฉาย โปตาพล (2558) ศึกษาความปลอดภัยของอาหารจากแผงลอยในตลาดสดจตุจักร เขตเทศบาลตำบลเมยวดี อำเภอเมยวดี จังหวัดร้อยเอ็ด พบว่า ความปลอดภัยด้านชีวภาพ มีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มในตัวอย่างอาหาร ร้อยละ 75.3 รองลงมาเป็นภาชนะอุปกรณ์

พบร้อยละ 59.7 เมื่อผู้สัมผัสอาหาร 27.8 ความปลอดภัยด้านเคมี พบว่า ไม่มีการปนเปื้อนสารกำจัดศัตรูพืช (กลุ่มคาร์บาเมตและออร์กาโนฟอสเฟส) ไม่พบการปนเปื้อนบอร์แรกซ์ ฟอรัมาลิน กรดซาลิซิลิกและไฮโดรซัลไซด์ การตรวจสอบสารโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ พบว่า ผ่านเกณฑ์ทุกตัวอย่าง ความปลอดภัยด้านกายภาพ ไม่พบการปนเปื้อนที่ไม่ได้เป็นส่วนประกอบของอาหาร การปฏิบัติด้านอาหารปลอดภัยของผู้ประกอบการอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการ พบว่า มีลักษณะแต่งกายไม่ถูกต้องเกือบทั้งหมด สวมเสื้อกันเปื้อนสีต่าง ๆ กันไป ไม่มีการสวมหมวก มีการล้างมือหลังจากเข้าห้องน้ำทุกคนส่วนใหญ่ล้างด้วยน้ำเปล่า โดยเช็ดมือกับผ้ากันเปื้อนที่สวมใส่ การสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมในตลาดนัดสัญจร พบว่า ไม่ผ่านเกณฑ์ทั้ง 8 ด้านประกอบด้วย ด้านการบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม สุขลักษณะทั่วไปของตลาด การจัดการขยะมูลฝอย การจัดหาน้ำใช้ การจัดการน้ำเสีย การจัดการสิ่งปฏิกูล การป้องกันควบคุมสัตว์และแมลงนำโรคผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด

จิรพรรณ พรหมลิขิตชัย (2559) ศึกษาการประเมินสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร พบว่า แผงลอยจำหน่ายอาหารทั้งหมด ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 63.35 ตลาดนัดทั้งหมด ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 90.93 และรถเร่ทั้งหมด ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ร้อยละ 92.83 ข้อมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารที่สถานประกอบการไม่ผ่านสูงสุดเป็นเรื่องเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหารในตลาดนัดและรถเร่จำหน่ายอาหาร ไม่ผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ (อาหารปรุงสุกพร้อมบริโภค อาหารเนื้อสัตว์ดิบ และน้ำแข็ง) ไม่ถูกสุขลักษณะ ผลการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร พบว่า อาหารที่จำหน่ายจากรถเร่ ร้อยละ 53.50 มีการปนเปื้อนมากกว่าอาหารที่จำหน่ายจากตลาดนัด ร้อยละ 45.79 และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้อยละ 38.85 ประเภทอาหารที่พบการปนเปื้อนมากที่สุด ได้แก่ อาหารที่ไม่ผ่านความร้อน เช่น ผักสด ผลไม้ตัดแต่ง และน้ำแข็ง และอาหารที่ผ่านความร้อนน้อย ได้แก่ ยำ น้ำพริก ผักลวกและขนมไทย/ขนม น้ำกะทิ สำหรับภาชนะอุปกรณ์ พบการปนเปื้อนมากที่สุดจากจาน ชาม ถ้วย ร้อยละ 54.55 รองลงมา ได้แก่ ช้อน-ส้อม (ร้อยละ 43.92) และแก้วน้ำ (ร้อยละ 32.64) นอกจากนี้ ยังพบการปนเปื้อนในอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมอาหาร ได้แก่ มีดทัพพี/ตะหลิว/สาก/กระทะ/หม้อ/ถาด และที่คั้นน้ำแข็ง/ที่ตักอาหาร ส่วนมือผู้สัมผัสอาหาร พบการปนเปื้อนมากที่สุดจากรถเร่ (ร้อยละ 68.75) รองลงมา คือ ตลาดนัด ร้อยละ 53.10 และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ร้อยละ 50.18 สถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในตลาดนัด และรถเร่จำหน่ายอาหารยังไม่มีปรับปรุงให้ดีขึ้นตลอดระยะเวลาที่ทำการศึกษานหน่วยงานที่รับผิดชอบจะต้องเข้มงวดในการควบคุม กำกับ และตรวจสอบให้มีการปรับปรุงและพัฒนาให้ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารมากยิ่งขึ้น สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร มีสภาพการสุขาภิบาลอาหารทั้งด้านกายภาพและชีวภาพดีกว่าตลาดนัดและรถเร่ แต่ก็ต้องมีการติดตาม เฝ้าระวังอย่างต่อเนื่อง เพื่อควบคุมความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายให้กับผู้บริโภค

ณัฐยานัน ศรีหาวงษ์, ดาวิรรณ เศรษฐีธรรม (2560) ศึกษาสถานการณ์สุขภาพอาหารในตลาดนัดอำเภอภูเวียง จังหวัดขอนแก่น พบว่า แผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาดนัดอำเภอภูเวียงไม่ผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 45 แผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ผ่านด้านภาชนะอุปกรณ์ สิ่งแวดล้อม และหมวดอาหาร ตามลำดับ ผลการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหารพบการปนเปื้อน ร้อยละ 18 รวมถึงพบการปนเปื้อนในน้ำแข็งบริโภค ร้อยละ 25 ซึ่งเกินเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดไว้ ควรมีการศึกษาทบทวนเพื่อปรับปรุงแผงลอยจำหน่ายอาหารและพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม ในตลาดนัดอำเภอภูเวียง จังหวัดขอนแก่น เพื่อสุขลักษณะของแผงลอยที่ดียิ่งขึ้น และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

นภพวรรณ นันทพงษ์ และคณะ (2562) การพัฒนามาตรฐานตลาดนัดและยกระดับตลาดนัดให้ได้มาตรฐานตลาดนัดนำชื่อ ปี 2562 พบว่า จากการสอบถามไปยังราชการส่วนท้องถิ่นตลาดนัดส่วนใหญ่ยังไม่มีมีการขออนุญาตดำเนินกิจการ ร้อยละ 72.34 ผลการสุ่มตรวจอาหารสดและอาหารพร้อมบริโภคในตลาดนัด 130 แห่ง พบการปนเปื้อน ร้อยละ 23.65 โดยเป็นการปนเปื้อนด้านเคมี ร้อยละ 16.67 และด้านแบคทีเรีย ร้อยละ 37.47 โดยสารเคมีที่ปนเปื้อนในอาหารที่พบสูงสุดคือ สารฟอกขาว ร้อยละ 32.72 พบในอาหารประเภทหน่อไม้ดอง ผักกาดดอง ชিংหั้นผอย และผลไม้ดองต่าง ๆ สารเคมีปนเปื้อนในอาหารที่พบรองลงมา คือ สารกันรา พอร์มาลิน และบอแรกซ์ ร้อยละ 23.71 , 17.05 และ 7.38 ตามลำดับ จากสถานการณ์นี้นำมาสู่การพัฒนาเกณฑ์ตลาดนัด นำชื่อ และการขับเคลื่อนเข้าสู่การเป็นต้นแบบผู้ตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุข ในปี พ.ศ. 2557 ซึ่งทำให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดทั่วประเทศ มีการติดตามและเข้าไปประเมินคุณภาพตลาดนัด หรือตลาดประเภท 2 (ตรวจประเมิน 4,646 แห่ง จากตลาดนัดทั้งหมด 5,377 แห่ง) พร้อมทั้งจัดทำข้อเสนอเชิงนโยบายเพื่อเลื่อนงานตลาดนัด นำชื่อ โดยมีข้อเสนอเชิงนโยบายคือ 1) ควรผลักดันการพัฒนาตลาดประเภทที่ 2 ให้เป็นนโยบายสาธารณะ และสนับสนุนท้องถิ่นออกข้อกำหนดและควบคุมกำกับตลาดให้เป็นไปตามกฎกระทรวงฯ โดยผลักดันผ่านคณะอนุกรรมการสาธารณสุขจังหวัด 2) ผลักดันให้มีระบบเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหารในตลาดนัดอย่างมีส่วนร่วมระหว่างเจ้าหน้าที่สาธารณสุข เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น เจ้าของตลาด และผู้บริโภค พร้อมทั้งเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสารให้แก่ประชาชน และ 3) สนับสนุนและพัฒนาศักยภาพขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นให้สามารถปฏิบัติงานตามบทบาทหน้าที่ในฐานะเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น สำหรับผลการศึกษาการถอดบทเรียนตลาดนัด นำชื่อ ต้นแบบ พบว่า ปัจจัยความสำเร็จในการพัฒนาตลาดนัดให้ได้มาตรฐานตลาดนัด นำชื่อ คือ 1) เจ้าของตลาดมีความมุ่งมั่นตั้งใจและให้ความร่วมมือในการพัฒนาตลาด 2) มาตรการด้านกฎหมาย คือ ราชการส่วนท้องถิ่นต้องออกเป็นเทศบัญญัติ และควบคุมให้ผู้ประกอบกิจการตลาดนัดต้องขออนุญาตและมีการตรวจสอบก่อนออกใบอนุญาต 3) การสร้างแรงจูงใจแก่ผู้ประกอบการตลาดนัด เช่น การมอบป้ายตราสัญลักษณ์รับรองตลาดที่ได้มาตรฐาน การตรวจเยี่ยมเพื่อให้กำลังใจแก่ตลาดที่ดีและได้มาตรฐาน และการประชาสัมพันธ์

4) ความร่วมมือจากทุกภาคส่วนในการพัฒนาตลาดนัด ทั้งในส่วนของผู้ประกอบกิจการตลาดนัด ผู้ขายและผู้ช่วยขายของ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น (เทศบาล/อบต.) และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและในตลาด ต้องมีกติกาหรือข้อบังคับให้ผู้ขายของต้องปฏิบัติตามเพื่อสุขลักษณะและสุขอนามัยที่ดี

อรพินท์ นาคปาน และคณะ (2563) ศึกษาการจัดการสุขาภิบาลของตลาดสดในจังหวัด นครราชสีมา พบว่า องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นมีบทบาทในการกำกับดูแลสุขาภิบาลตลาดแตกต่างกันไปตามขนาดของตลาด ตลาดขนาดใหญ่ (เช่น ในเขตเทศบาล) มีการจัดการที่เป็นระบบมากกว่า มีเจ้าหน้าที่เฉพาะดูแลความสะอาดและตรวจสอบสุขาภิบาลเป็นประจำ ขณะที่ตลาดขนาดเล็ก/ตลาดชนบท (ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล) บางแห่งยังขาดการกำกับดูแลที่ต่อเนื่อง เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบหนึ่งคนอาจต้องดูแลหลายตลาด ทำให้การตรวจสอบสุขาภิบาลไม่ทั่วถึงและไม่ต่อเนื่อง ประเด็นปัญหาสุขาภิบาลที่พบทั่วไปในทุกขนาดตลาด ได้แก่ การจัดการขยะ มีขยะตกค้างในบางจุดของตลาด และการสุขาภิบาลอาหารของผู้ขาย บางรายไม่สวมอุปกรณ์ป้องกันหรือเก็บอาหารไม่มิดชิด

สุทธิหญิง ฝอยทอง และคณะ (2563) ศึกษาการพัฒนาสุขลักษณะตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงและ พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม เขตสุขภาพที่ 3 กรณีศึกษาจังหวัดพิจิตร พบว่า จังหวัดพิจิตร มีตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 140 แห่ง ตั้งอยู่ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) ร้อยละ 67.1 และเทศบาลร้อยละ 32.9 เป็นตลาดที่มีใบอนุญาตตาม พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ.2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ร้อยละ 10.7 เป็นตลาดประเภทที่ 2 ที่มีสุขลักษณะตาม พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ.2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ร้อยละ 9.3 มีองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.) จำนวน 101 แห่ง เป็นอปท.ที่ไม่มีกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ร้อยละ 66.3 มีตลาดประเภทที่ 2 ในพื้นที่ร้อยละ 73.2 รับรู้บทบาทว่าเป็นหน่วยงานควบคุมดูแลตลาดประเภทที่ 2 ตาม พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ.2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ร้อยละ 60.4 มีข้อบัญญัติเรื่องตลาดร้อยละ 23.8 ปฏิบัติตามกฎหมายในการควบคุมดูแลตลาดประเภทที่ 2 ร้อยละ 13.9 ผลการทดสอบความสัมพันธ์ที่ระดับนัยสำคัญ .05 พบว่า สาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม มีความสัมพันธ์กับการรับรู้บทบาทว่าเป็นหน่วยงานควบคุมดูแลตลาดประเภทที่ 2 ตาม พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ($p=0.00$) การออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่องตลาดมีความสัมพันธ์กับประเภทของ อปท.และการออกใบอนุญาตตลาดประเภทที่ 2 ($p=0.00$) ปัญหาอุปสรรคการปฏิบัติและการพัฒนาสุขลักษณะตลาดประเภท 2 ตามกฎหมายคือ 1) ไม่ทราบว่าหน่วยงานมีอำนาจหน้าที่ตามกฎหมายที่ต้องควบคุมดูแลตลาดประเภทที่ 2 2) ไม่มีกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ไม่มีเจ้าหน้าที่สาธารณสุข 3) อปท.ไม่มีข้อบัญญัติท้องถิ่น 4) เกณฑ์สุขลักษณะตามกฎกระทรวงบางส่วนไม่เหมาะสมกับบริบทของตลาดประเภทที่ 2 ในพื้นที่ชนบท

จิตรา ศรีสังข์ และคณะ (2564) ศึกษาการประเมินสุขาภิบาลตลาดสดในเขตจังหวัดสระบุรี เพื่อประเมินสถานะด้านสุขาภิบาลของตลาดสด จำนวน 10 แห่ง ในประเด็น 1) สภาพแวดล้อมทางกายภาพของตลาด (พื้น ผนัง หลังคา การระบายอากาศ) 2) การจัดการน้ำสะอาดและน้ำเสีย

3) การจัดเก็บและกำจัดขยะมูลฝอย 4) ความสะอาดของแผงค้า/อุปกรณ์ และสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ผลการศึกษา พบว่า มีเพียง 3 ใน 10 แห่งเท่านั้น ที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลโดยรวม ตลาดสดส่วนใหญ่มีคะแนนต่ำในด้านการจัดการน้ำเสียและการกำจัดขยะ (พบการอุดตันของทางระบายน้ำและกองขยะภายในตลาดหลายแห่ง) รวมถึงสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ค้าบางรายยังไม่เหมาะสม (เช่น การไม่สวมผ้ากันเปื้อนหรือหมวกคลุมผมขณะขายอาหาร) ด้านที่ผ่านเกณฑ์ส่วนใหญ่คือการให้น้ำสะอาดและโครงสร้างพื้นฐานพื้นฐานของตลาดที่ค่อนข้างมั่นคง

เจนจิรา ดวงสอนแสง และคณะ (2565) ศึกษาการตรวจประเมินตลาดในสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อ COVID-19 ในเขตกรุงเทพมหานคร (เฉพาะกรุงเทพตะวันออก) พบว่า ตลาดในเขตกรุงเทพมหานคร (เฉพาะกรุงเทพตะวันออก) จำแนกเป็นตลาดประเภทที่ 1 จำนวน 28 แห่ง และตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 75 แห่ง ผลการประเมิน Thai Stop COVID Plus ในตลาดประเภทที่ 2 จำนวน 75 แห่ง ผ่านมาตรการ จำนวน 42 แห่ง (ร้อยละ 56.00) ไม่ผ่านมาตรการ จำนวน 33 แห่ง (ร้อยละ 44.00) ผลการดำเนินการตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 ตลาดประเภทที่ 2 เป็นตลาดนัด นำซื้อ ที่ผ่านเกณฑ์ระดับดีมาก จำนวน 8 แห่ง (ร้อยละ 10.67) ผ่านเกณฑ์ระดับดี จำนวน 1 แห่ง (ร้อยละ 1.33) ผ่านเกณฑ์ระดับพื้นฐาน จำนวน 1 แห่ง (ร้อยละ 1.33) และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 65 แห่ง (ร้อยละ 86.67) การตรวจประเมินตลาดตามแบบตรวจเฉพาะกิจของกรุงเทพมหานคร ในตลาดประเภทที่ 2 ผ่านตามแบบตรวจเฉพาะกิจของกรุงเทพมหานคร จำนวน 16 แห่ง (ร้อยละ 21.33) ไม่ผ่าน จำนวน 59 แห่ง (ร้อยละ 78.67) แนวทางในการแก้ไขปัญหาในระยะเร่งด่วนจะต้องมีการคืนข้อมูลให้สำนักอนามัยกรุงเทพมหานคร เพื่อใช้สำหรับวางแผนในการพัฒนาและยกระดับตลาดให้ได้มาตรฐานเร่งรัดให้ผู้ประกอบการดำเนินการประเมินตลาดผ่านระบบ Thai Stop COVID Plus เร่งรัดการจัดทำทะเบียนผู้ค้าและผู้ช่วยขายให้สมบูรณ์และเป็นปัจจุบัน และในระยะต่อไปควรเร่งรัดการปฏิบัติตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 และเร่งรัดให้ผู้ขายและผู้ช่วยขายผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร จึงเป็นแนวทางในการประเมินสถานการณ์ความเสี่ยงของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19) ในตลาดประเภทที่ 1 และตลาดประเภทที่ 2 เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนา ปรับปรุง และยกระดับมาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารตามหลักสุขาภิบาลอาหารได้

ปราโมทย์ เย็นบุญธรรม (2565) ศึกษาสถานการณ์ความปลอดภัยในอาหาร ความรู้ และทัศนคติ ของผู้ประกอบการด้านอาหารในตลาดนัด จังหวัดพิษณุโลก ผลการศึกษา พบว่า อาหารที่ได้มาตรฐานไม่มีสารปนเปื้อนค่าเฉลี่ยร้อยละ 97.96 ความรู้เกี่ยวกับสารปนเปื้อนในอาหารของผู้ประกอบการด้านอาหารในตลาดนัดเขตจังหวัดพิษณุโลก อยู่ในระดับมากมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 7.09 คะแนน (S.D.=1.81) ทัศนคติที่มีต่อสารปนเปื้อนในอาหารของผู้ประกอบการด้านอาหารอยู่ในระดับมากค่าเฉลี่ยเท่ากับ 26.91 คะแนน (S.D.=3.88) ผลการหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรส่วนบุคคลกับความรู้และทัศนคติมีต่อสารปนเปื้อนในอาหาร พบว่า ตัวแปรส่วนบุคคลทุกตัวแปรไม่มีความสัมพันธ์กับความรู้เกี่ยวกับสารปนเปื้อนในอาหารของผู้ประกอบการด้านอาหาร

ในทางตรงกันข้าม ตัวแปรส่วนบุคคล 2 ตัวแปร ได้แก่ ระดับการศึกษาและรายได้ตนเองต่อเดือน มีความสัมพันธ์กับทัศนคติมีต่อสารปนเปื้อนในอาหารของผู้ประกอบการด้านอาหารอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับ .05 ($p=.39$, $p=.31$)

มนิสรา มุ่งดี (2566) ศึกษาสภาวะการณ์สุขาภิบาลอาหารของ แผงลอยจำหน่ายอาหาร ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี พบว่า แผงลอยจำหน่ายส่วนใหญ่ ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมินด้านชีวภาพสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร จำนวน 65 แผง ร้อยละ 76.5 โดยข้อมูลด้านเคมี พบว่า ส่วนใหญ่แผงลอยผ่านมาตรฐานทางเคมี จำนวน 67 แผง ร้อยละ 78.8 การศึกษาปัจจัยส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารในแผงลอยจำหน่ายอาหาร ได้แก่ ด้านความรู้ ด้านทัศนคติ และการปฏิบัติตน พบว่า ด้านความรู้ส่วนใหญ่ได้คะแนนน้อยกว่าร้อยละ 80 จำนวน 48 ร้าน ร้อยละ 56.5 ส่วนด้านทัศนคติของผู้สัมผัสอาหาร ในแผงลอยส่วนใหญ่อยู่ในระดับบวก จำนวน 67 แผง หรือร้อยละ 78.8 และด้านการปฏิบัติตนของผู้สัมผัสอาหารในแผงลอยส่วนใหญ่อยู่ในระดับดี จำนวน 78 แผง ร้อยละ 91.8 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัย ด้านการสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ ปัจจัยด้านกายภาพ ปัจจัยด้านชีวภาพ และปัจจัยด้านเคมี กับปัจจัยส่วนบุคคล ได้แก่ ข้อมูลทั่วไปของผู้สัมผัสอาหารปัจจัยด้านความรู้ปัจจัยด้านทัศนคติ และปัจจัยด้านการปฏิบัติตน พบว่า 1) ปัจจัยด้านกายภาพมีความสัมพันธ์กับการได้รับอบรม ด้านสุขาภิบาล อาหาร โดยผู้สัมผัสอาหารที่เคยได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารมาแล้วนั้น จะมีการปฏิบัติตาม มาตรฐานสุขลักษณะด้านกายภาพของแผงลอยจำหน่ายอาหารได้อย่างถูกต้อง และเป็นไปตามเกณฑ์ มาตรฐาน 2) ระดับการศึกษามีความสัมพันธ์กับปัจจัยด้านความรู้และปัจจัย ด้านเคมี โดยผู้สัมผัสอาหารที่มีการศึกษาอยู่ในระดับประถมศึกษาส่วนใหญ่จะไม่ผ่านการเกณฑ์ การประเมินด้านความรู้ ของกรมอนามัย และสุขลักษณะด้านเคมีของแผงลอยจำหน่ายอาหาร 3) ปัจจัยด้านทัศนคติ มีความสัมพันธ์กับหน้าที่หลักและปัจจัยด้านการปฏิบัติตน โดยผู้สัมผัสอาหาร ที่มีหน้าที่หลักเป็นผู้ปรุงอาหารและที่มีการปฏิบัติตนอยู่ในระดับดีจะมีระดับทัศนคติอยู่ในระดับสูง

ณัฐวุฒิ ชัยวงศ์ และคณะ (2562) ศึกษาบทบาทของเครือข่ายผู้ค้าตลาดสดในการสนับสนุน การจัดการสุขาภิบาลตลาดในพื้นที่เขตสุขภาพที่ 8 (ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน) พบว่า เครือข่ายผู้ค้าตลาดสดมีบทบาทสำคัญหลายด้าน ได้แก่ 1) เป็นช่องทางแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสาร ด้านสุขาภิบาลระหว่างผู้ค้าด้วยกันเองและกับหน่วยงานรัฐ 2) ช่วยกระตุ้นการปฏิบัติตามกฎระเบียบ 3) ร่วมเป็นตัวแทนในการเจรจากับภาครัฐ เครือข่ายผู้ค้าสามารถเสนอความต้องการหรือปัญหา ใดก็ได้ที่การดำเนินงานของเครือข่ายยังเผชิญความท้าทาย ได้แก่ การขาดงบประมาณสนับสนุน กิจกรรมเครือข่ายจากหน่วยงานรัฐสมาชิกผู้ค้าบางส่วนยังไม่เข้าร่วมอย่างเต็มที่และขาดการ ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

พรพรรณ ศรีจันทร์ และคณะ (2563) ศึกษาบทบาทและระดับการมีส่วนร่วมของผู้ค้าตลาดสดกับการจัดการสุขาภิบาลในตลาดสดเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ ผลการศึกษา พบว่า ผู้ค้าที่มีส่วนร่วมสูง (เช่น เข้าร่วมกิจกรรมที่เทศบาลจัดเป็นประจำและช่วยสอดส่องดูแลความสะอาดในแผงของตน) จะมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลที่ดีกว่า ทั้งด้านการรักษาความสะอาดแผงค้าและการจัดการขยะของตนเอง ขณะเดียวกัน ผู้ค้าที่มีส่วนร่วมต่ำ มักเกิดจากขาดเวลาหรือไม่ทราบข้อมูล ทำให้ปฏิบัติตามมาตรการสุขาภิบาลได้น้อยกว่าอย่างมีนัยสำคัญ นอกจากนี้ การมีชมรมหรือเครือข่ายผู้ค้าภายในตลาดส่งผลเชิงบวกต่อการสื่อสารและการร่วมมือกันแก้ไขปัญหาสุขาภิบาลในตลาด

Rafiu Babatunde, et al. (2022) ศึกษาแนวทางปฏิบัติด้านสุขอนามัยสิ่งแวดล้อมของผู้บริโภคในรัฐ Akure Ondo ประเทศไนจีเรีย พบว่า ทั้งสองตลาดมีการขายอาหาร ปศุสัตว์ เครื่องใช้ไฟฟ้า ซูเปอร์มาร์เก็ต และสิ่งทอ ซึ่งแสดงให้เห็นว่ามีขยะเกิดขึ้นทุกวัน และมีการเก็บขยะทุกวัน และทุกสัปดาห์ โดยผู้ค้า ร้อยละ 95.4 เลือกใช้บริการเก็บขยะ มีสิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขอนามัยค่อนข้างเพียงพอ ร้อยละ 47.7 ส่วนใหญ่มีการทำความสะอาดห้องน้ำ การระบายน้ำ การเก็บขยะ เป็นต้น ถือเป็นแนวทางปฏิบัติด้านสุขอนามัยที่ดำเนินการทุกสัปดาห์ การศึกษาสรุปโดยแนะนำว่าฝ่ายบริหารจัดการตลาดและรัฐบาลควรมีส่วนร่วมอย่างจริงจังในการจัดหาสิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขอนามัยในตลาด เพื่อปรับปรุงสุขอนามัยที่เหมาะสม ซึ่งปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อสุขลักษณะตลาดไม่ใช่ประเภทเจ้าของ แต่เป็นการควบคุม กำกับดูแล และการมีส่วนร่วมของผู้ค้าในการรักษาความสะอาดและปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาล

Nur Fauzia Asmi (2022) การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้กับการปฏิบัติตามสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ค้าอาหารในเขตปาซีร์ กอมบง เบกาซี ประเทศอินโดนีเซีย พบว่า ความรู้ ทักษะและการฝึกอบรมด้านสุขอนามัยของผู้สัมผัสมีความสัมพันธ์กับสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร ส่วนอายุและระยะเวลาการทำงานไม่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหาร และพบว่า มีความสัมพันธ์ระหว่างความรู้กับสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ใช้ผ้าปิดปากกับผ้ากันเปื้อน (ค่า $p = 0.032$) ไม่มีความสัมพันธ์ระหว่างความรู้กับการใช้ที่คีบอาหารและผ้าคลุมศีรษะ ($p = 0.111$)

Dian Fera, et al. (2023) ศึกษาสุขอนามัยในสภาพแวดล้อมตลาดนัด พบว่า ผู้ค้าไม่ตระหนักถึงความสำคัญของความสะอาด โดยเฉพาะเรื่องการทำความสะอาดจากขยะและสิ่งสกปรกในสถานที่ค้าขายและบริเวณรอบ ๆ ตลาด อาจทำให้เกิดปัญหาสุขภาพที่เกี่ยวข้องได้ การศึกษาหาความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และทัศนคติของผู้ค้าต่อสุขอนามัย สภาพแวดล้อม ผลการศึกษาพบว่า ระดับความรู้ของผู้ค้าในเรื่องการรักษาความสะอาดในสภาพแวดล้อมตลาดนัด ร้อยละ 64.7 มีความรู้ที่ไม่เพียงพอเกี่ยวกับการรักษาความสะอาด มีทัศนคติที่เป็นลบเกี่ยวกับความสะอาด ร้อยละ 17.60 พบว่า มีความสัมพันธ์ระหว่างความรู้และทัศนคติของผู้ค้า โดยมีค่า $p\text{-value} < 0.05$ แสดงให้เห็นว่าผู้ค้าในตลาดนัดมีความเกี่ยวข้องในการรักษาความสะอาดในสภาพแวดล้อมตลาด ผู้ค้าควรมีความรู้และตระหนักถึงความสำคัญในการ

รักษาความสะอาดของสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ รวมถึงอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล และแม่ตลาดและผู้ค้าจะมีเอกสารหรือใบอนุญาตค้าขาย แต่หากไม่มีการควบคุม กำกับดูแล และสร้างความตระหนักเรื่องความสะอาดและสุขาภิบาลจะส่งผลให้ตลาดไม่ผ่านมาตรฐานท้องถิ่นตามที่กำหนด

จากการทบทวนวรรณกรรม ทบทวนเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและต่างประเทศ พบว่า การพัฒนาสุขาภิบาลและมาตรฐานของตลาดนัดมีความสำคัญต่อคุณภาพชีวิตของประชาชนและมีความเชื่อมโยงกับหลายปัจจัย ทั้งด้านโครงสร้างพื้นฐาน การบริหารจัดการภายในตลาด การบริหารจัดการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ด้านกายภาพ ด้านชีวภาพ ความร่วมมือของผู้ประกอบการ ผู้ขายของ การพัฒนารูปแบบการดำเนินงานของตลาดนัด การควบคุม กำกับ และตรวจประเมินสุขาภิบาล การตั้งกลุ่มชมรมผู้ค้าในตลาด รวมทั้งการบังคับตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยต้องได้รับความร่วมมือทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง แม้จะมีนโยบายและแนวทางปฏิบัติตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 ของกรมอนามัย ที่การส่งเสริมตลาดนัดให้เข้าสู่การรับรองตามเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าซื้อ” แต่ในระดับพื้นที่ยังพบความแตกต่างในการดำเนินงาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเขตสุขภาพที่ 6 ซึ่งครอบคลุม 8 จังหวัด และยังขาดข้อมูลที่สะท้อนสถานการณ์ของตลาดนัดในพื้นที่ ผู้วิจัยจึงมีความสนใจศึกษา “สถานการณ์การพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น่าซื้อ ในเขตสุขภาพที่ 6” เพื่อทราบสถานการณ์ปัจจุบัน ปัจจัยที่มีผลต่อการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และหาแนวทางในปรับปรุง การพัฒนา และยกระดับคุณภาพตลาดนัดให้ได้มาตรฐานและต่อยอดการดำเนินงานอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อส่งเสริมให้ตลาดนัดมีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และยั่งยืนต่อไป

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยเรื่องสถานการณ์การพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้าซื่อ ในเขตสุขภาพที่ 6 เป็นการศึกษาวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานการณ์การพัฒนาและยกระดับตลาดนัด ในเขตสุขภาพที่ 6 ตามเกณฑ์การประเมินมาตรฐาน “ตลาดนัด น้าซื่อ” ของกรมอนามัย และศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านข้อมูลทั่วไปของตลาดกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้าซื่อ” โดยมีรายละเอียดของวิธีการดำเนินการวิจัย ดังต่อไปนี้

- 3.1 ประชากรและการสุ่มกลุ่มตัวอย่าง
- 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
- 3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล
- 3.5 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ศึกษา

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ ตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด) ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสัญลักษณ์ของตลาด พ.ศ. 2551 ในเขตสุขภาพที่ 6 จำนวน 570 แห่ง ประกอบด้วย สมุทรปราการ ฉะเชิงเทรา ชลบุรี ระยอง จันทบุรี ตราด ปราจีนบุรี และสระแก้ว

กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ตลาดนัดในเขตสุขภาพที่ 6 ที่ผ่านการประเมินรับรองมาตรฐาน “ตลาดนัดน้าซื่อ” และตอบข้อมูลครบถ้วนในระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler) จำนวน 160 แห่ง จากประชากรทั้งหมด 570 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 28 ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางของ บุญชม ศรีสะอาด (2535) กล่าวว่าหากประชากร มีจำนวนหลักร้อยสามารถกำหนดขนาดกลุ่มตัวอย่าง ประมาณ ร้อยละ 15–30 ของประชากรทั้งหมด การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างใช้วิธีแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ซึ่งผู้วิจัยพิจารณาคัดเลือกเฉพาะตลาดนัดที่มีคุณสมบัติเฉพาะตรงกับวัตถุประสงค์ของการศึกษา และมีข้อมูลครบถ้วนสำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลและศึกษาความสัมพันธ์ในงานวิจัยเชิงสำรวจ

เกณฑ์การคัดเลือก (Inclusion criteria)

ตลาดนัดในเขตสุขภาพที่ 6 ที่ตอบข้อมูลครบตาม Platform การประเมินรับรองมาตรฐาน ตลาดนัด น้าซื่อ ผ่านระบบระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler)

เกณฑ์การคัดออก (Exclusion criteria)

ตลาดนัดที่ตอบข้อมูลไม่ครบถ้วนหรือไม่สมบูรณ์ตาม Platform การประเมินรับรองมาตรฐานตลาดนัด น้าซื่อ ผ่านระบบระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler)

การพิทักษ์สิทธิของกลุ่มตัวอย่าง

การวิจัยครั้งนี้ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ กรมอนามัย รหัสโครงการวิจัย 759 รับรองวันที่ 31 กรกฎาคม 2567 ถึงวันที่ 30 กรกฎาคม 2568 ผู้วิจัยได้มีการคำนึงถึงจริยธรรมและจรรยาบรรณของนักวิจัย การเก็บข้อมูลโดยเจ้าของตลาดหรือผู้ดูแลตลาดจะต้องแสดงความยินยอมโดยสมัครใจกรอกข้อมูลผ่านระบบออนไลน์ ผู้วิจัยจะไม่เปิดเผยชื่อ สถานที่ หรือข้อมูลส่วนบุคคลใด ๆ ที่สามารถระบุตัวตนของผู้ตอบแบบประเมินได้ ข้อมูลทั้งหมดจะถูกนำเสนอในภาพรวมโดยไม่ระบุถึงตัวบุคคลหรือสถานที่ใด ๆ อย่างเฉพาะเจาะจง ไม่ใช้ข้อมูลของผู้ให้ข้อมูลในทางที่ละเมิดสิทธิ เสื่อมเสีย หรือส่งผลกระทบต่อชื่อเสียงของตลาดนัดหรือหน่วยงานใด ๆ และข้อมูลจะถูกนำไปใช้เพื่อวัตถุประสงค์ทางวิชาการเท่านั้น

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1) แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น่าน้ำชื้อ ของกรมอนามัย จำนวน 20 ข้อ ใช้สำหรับประเมินมาตรฐานของตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะ ของตลาด พ.ศ. 2551⁽²⁾ มีสุขลักษณะตามหลักเกณฑ์ 3 ด้าน คือ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ด้านความปลอดภัยอาหาร และด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ประกอบด้วย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2 เกณฑ์ประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น่าน้ำชื้อ แบ่งการประเมินออกเป็น 3 ระดับ คือ

- ระดับพื้นฐาน ดำเนินการได้ถูกต้องครบถ้วน ข้อที่ 1 - 10
- ระดับดี ดำเนินการได้ถูกต้องครบถ้วน ข้อที่ 1 - 15
- ระดับดีมาก ดำเนินการได้ถูกต้องครบถ้วน ข้อที่ 1 - 20

2) ระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler) สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.3.1 การเก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data)

1) ผู้วิจัยชี้แจงแนวทางและความสำคัญของการประเมินตลาดนัดตามเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าน้ำชื้อ” แก่หน่วยงานสาธารณสุขจังหวัดและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในเขตสุขภาพที่ 6 ซึ่งประกอบด้วย 8 จังหวัด เพื่อสร้างความเข้าใจและส่งเสริมการดำเนินงานผ่านระบบ Foodhandler

2) ลงพื้นที่ประชาสัมพันธ์และส่งเสริมให้ผู้ประกอบการตลาดนัดเข้าร่วมการประเมินตลาดนัดตามเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าน้ำชื้อ” กรมอนามัย พร้อมติดตามให้เจ้าหน้าที่รับรองผลในระบบให้เรียบร้อย

3.3.2 การเก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data)

ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ จากระบบ Foodhandler ของตลาดนัดในเขตสุขภาพที่ 6 ในช่วงเดือนสิงหาคม – กันยายน 2567 และตรวจสอบความครบถ้วนของข้อมูล

3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

3.4.1 วิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของตลาดนัด ประกอบด้วย ผู้ประกอบการตลาด การขออนุญาตจากหน่วยงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หน่วยงานที่รับผิดชอบตลาด และการตั้งกลุ่มผู้ค้า/ผู้ดูแลภายในตลาด โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

3.4.2 วิเคราะห์ข้อมูลการผ่านมาตรฐาน “ตลาดนัด น่าซื้อ” จำนวน 20 ข้อ

3.4.3 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านข้อมูลทั่วไปของตลาดกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าซื้อ” โดยใช้สถิติไคสแควร์ (Chi-Square Test) ดังนี้

- 1) วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างผู้ประกอบการตลาดกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าซื้อ”
- 2) วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างการขออนุญาตกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าซื้อ”
- 3) วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างหน่วยงานที่รับผิดชอบตลาดกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าซื้อ”
- 4) วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างการตั้งกลุ่มผู้ค้า/ผู้ดูแลภายในตลาดกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าซื้อ”

3.5 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS for windows โดยใช้ค่าสถิติดังต่อไปนี้

- 1) การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ได้แก่ จำนวน ร้อยละ ของข้อมูลทั่วไป เจ้าของหรือผู้ประกอบการตลาด การขออนุญาต หน่วยงานที่รับผิดชอบตลาด การตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลภายในตลาด
- 2) การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ได้แก่ จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของการประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น่าซื้อ แบ่งการประเมินออกเป็น 3 ระดับ (ระดับพื้นฐาน ผ่าน 1-10 ข้อ, ระดับดี ผ่าน 1-15 ข้อ และระดับดีมาก ผ่าน 1-20 ข้อ)
- 3) การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านข้อมูลทั่วไปกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น่าซื้อ” ใช้สถิติไคสแควร์ (Chi-Square Test)

บทที่ 4

ผลการวิจัย

การศึกษานี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) สถานการณ์การพัฒนาและยกระดับ “ตลาดนัด น้ำซึ้อ” ในเขตสุขภาพที่ 6 มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานการณ์ของตลาดนัด ในเขตสุขภาพที่ 6 ตามเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ และศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านข้อมูลทั่วไปกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ” เก็บข้อมูลระหว่าง เดือนสิงหาคม ถึง กันยายน พ.ศ. 2567 โดยเป็นตลาดนัดที่ประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ” ของกรมอนามัย ผ่านระบบงาน สุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler) ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 160 แห่ง สรุปผลการวิจัย ดังนี้

4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไป

4.2 การวิเคราะห์ผลการประเมินการพัฒนา ตลาดนัด น้ำซึ้อ

4.3 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านข้อมูลทั่วไปกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ”

4.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไป

4.1.1 ข้อมูลเจ้าของ/ผู้ประกอบการตลาด

ตารางที่ 1 จำนวน ร้อยละ ของตลาดนัด แยกตามเจ้าของ/ผู้ประกอบการตลาด (n = 160)

เจ้าของ/ผู้ประกอบการตลาด	จำนวน	ร้อยละ
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	18	11.25
เอกชน	138	86.25
อื่น ๆ (วัด, กรมส่งเสริมการเกษตร)	4	2.50
รวม	160	100

จากตารางที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเจ้าของหรือผู้ประกอบการตลาด พบว่า ตลาดนัด ส่วนใหญ่มีเจ้าของหรือผู้ประกอบการเป็นภาคเอกชน จำนวน 138 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 86.25 รองลงมา คือ ตลาดนัดที่ดำเนินการโดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จำนวน 18 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 11.25 และตลาดนัดที่ดำเนินการโดยวัดหรือกรมส่งเสริมการเกษตร จำนวน 4 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 2.50 ตามลำดับ

4.1.2 ข้อมูลการได้รับอนุญาตจากหน่วยงานท้องถิ่น

ตารางที่ 2 จำนวน ร้อยละ ของตลาดนัด แยกตามการได้รับอนุญาต (n = 160)

ใบอนุญาต	จำนวน	ร้อยละ
มีการขออนุญาต	114	71.25
ไม่มีการขออนุญาต	46	28.75
รวม	160	100

จากตารางที่ 2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการได้รับอนุญาตจากหน่วยงานท้องถิ่น พบว่า มีตลาดนัดส่วนใหญ่ได้รับอนุญาตจัดตั้งตลาดนัดจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอย่างถูกต้องตามกฎหมาย จำนวน 114 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 71.25 และตลาดนัดที่ไม่ได้รับอนุญาตจัดตั้งตลาดนัดจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จำนวน 46 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 28.75

4.1.3 ข้อมูลหน่วยงานที่รับผิดชอบตลาด

ตารางที่ 3 จำนวน ร้อยละ ของตลาดนัด แยกตามหน่วยงานที่รับผิดชอบตลาด (n = 160)

เขตที่ตั้ง	จำนวน	ร้อยละ
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	156	97.50
- เทศบาล	28	17.50
- อบต.	128	80.00
อื่น ๆ (วัด, กรมส่งเสริมการเกษตร)	4	2.50
รวม	160	100

จากตารางที่ 3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลหน่วยงานที่รับผิดชอบตลาด พบว่า ตลาดนัดส่วนใหญ่อยู่ในเขตรับผิดชอบขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น จำนวน 156 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 97.50 แบ่งเป็นตลาดนัดเขตองค์การบริหารส่วนตำบล จำนวน 128 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 80.00 และเขตเทศบาล จำนวน 28 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 17.50 และตลาดนัดที่อยู่ในความรับผิดชอบของหน่วยงานอื่น เช่น วัด หรือหน่วยงานภาครัฐอื่น มีจำนวน 4 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 2.50

4.1.4 ข้อมูลการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลภายในตลาดนัด

ตารางที่ 4 จำนวน ร้อยละ ของตลาดนัด แยกตามการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลตลาด (n = 160)

การจัดตั้งกลุ่มผู้ค้า	จำนวน	ร้อยละ
ไม่มีการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลภายในตลาด	110	68.75
คณะกรรมการ	18	11.25
คณะทำงาน	28	17.50
ชมรมผู้ประกอบการแพลงลอยจำหน่ายอาหาร	0	0.00
สมาคมผู้ประกอบการแพลงลอยจำหน่ายอาหาร	0	0.00
อื่น ๆ (กลุ่มผู้ประกอบการ, กลุ่มผู้ค้า)	4	2.50
รวม	160	100

จากตารางที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลภายในตลาด พบว่า ตลาดนัดส่วนใหญ่ไม่มีการตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลตลาดนัด จำนวน 110 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 68.75 รองลงมา คือ ตลาดนัดที่มีคณะทำงาน จำนวน 28 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 17.50 และตลาดนัดที่มีคณะกรรมการ จำนวน 18 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 11.25 ตามลำดับ

4.2 การวิเคราะห์ผลการประเมินการพัฒนา ตลาดนัด น้ำขึ้น

4.2.1 ข้อมูลการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำขึ้น แยกตามเจ้าของ/ผู้ประกอบการตลาด

ตารางที่ 5 จำนวน ร้อยละ ของตลาดนัด ไม่ผ่านและผ่านมาตรฐานตลาดนัด น้ำขึ้น แยกตามเจ้าของ/ผู้ประกอบการตลาด (n = 160)

เจ้าของ/ผู้ประกอบการตลาด	จำนวน (แห่ง)	เกณฑ์มาตรฐาน			
		ไม่ผ่านเกณฑ์		ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	18	2	11.11	16	88.89
เอกชน	138	20	14.49	118	85.51
อื่น ๆ (วัด, กรมส่งเสริมการเกษตร)	4	0	0.00	4	100
รวม	160	22	13.75	138	86.25

จากตารางที่ 5 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำขึ้น แยกตามเจ้าของหรือผู้ประกอบการตลาด พบว่า ตลาดนัดที่เอกชนเป็นผู้ประกอบการ ส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำขึ้น จำนวน 118 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 85.51 รองลงมา คือ ตลาดนัดที่มีองค์กร

ปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นเจ้าของผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซื้อ จำนวน 16 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 88.89 และตลาดนัดที่ผู้ประกอบการตลาดเป็นวัดและกรมส่งเสริมการเกษตร พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซื้อ จำนวน 4 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100 ตามลำดับ

4.2.2 ข้อมูลการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซื้อ แยกตามการขออนุญาตประกอบกิจการ ตารางที่ 6 จำนวน ร้อยละ ของตลาดนัด ไม่ผ่านและผ่านมาตรฐานตลาดนัด น้ำซื้อ แยกตามขออนุญาตประกอบกิจการ (n = 160)

ขออนุญาตประกอบกิจการ	จำนวน (แห่ง)	เกณฑ์มาตรฐาน			
		ไม่ผ่านเกณฑ์		ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
มีการขออนุญาต	114	14	12.28	100	87.72
ไม่มีการขออนุญาต	46	8	17.39	38	82.61
รวม	160	22	13.75	138	86.25

จากตารางที่ 6 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซื้อ แยกตามการขออนุญาตประกอบกิจการ พบว่า ตลาดนัดที่มีการขออนุญาตประกอบกิจการ ส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซื้อ จำนวน 100 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 87.72 และมีตลาดนัดที่ไม่มีการขออนุญาตประกอบกิจการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซื้อ จำนวน 38 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 82.61

4.2.3 ข้อมูลการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซื้อ แยกตามหน่วยงานที่รับผิดชอบ ตารางที่ 7 จำนวน ร้อยละ ของตลาดนัด ไม่ผ่านและผ่านมาตรฐานตลาดนัด น้ำซื้อ แยกตามหน่วยงานที่รับผิดชอบ (n = 160)

หน่วยงานรับผิดชอบตลาด	จำนวน (แห่ง)	เกณฑ์มาตรฐาน			
		ไม่ผ่านเกณฑ์		ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
องค์การบริหารส่วนตำบล	28	14	50.00	14	50.00
เทศบาล	128	8	6.25	120	93.75
อื่น ๆ (วัด, กรมส่งเสริมการเกษตร)	4	0	0.00	4	100
รวม	160	22	13.75	138	86.25

จากตารางที่ 7 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ แยกตามหน่วยงานที่รับผิดชอบ พบว่า ตลาดนัดที่อยู่ในความรับผิดชอบของเทศบาล ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ จำนวน 120 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 93.75 รองลงมา คือ ตลาดนัดที่อยู่ในความรับผิดชอบขององค์การบริหารส่วนตำบล ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ จำนวน 14 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 50.00 และตลาดนัดที่อยู่ในความรับผิดชอบของวัดและกรมส่งเสริมการเกษตร ผ่านเกณฑ์ตลาดนัด นำซื้อ จำนวน 4 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 100 ตามลำดับ

4.2.4 ข้อมูลการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ แยกตามการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลภายในตลาดนัด

ตารางที่ 8 จำนวน ร้อยละ ของตลาดนัด ไม่ผ่านและผ่านมาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ แยกตามการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลภายในตลาดนัด (n = 160)

การจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลภายในตลาดนัด	จำนวน (แห่ง)	เกณฑ์มาตรฐาน			
		ไม่ผ่านเกณฑ์		ผ่านเกณฑ์	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ไม่มี	110	14	12.73	96	87.27
คณะกรรมการ	18	2	11.11	16	88.89
คณะทำงาน	28	6	21.43	22	78.57
อื่น ๆ (วัด, กรมส่งเสริมการเกษตร)	4	0	0.00	4	100
รวม	160	22	13.75	138	86.25

จากตารางที่ 8 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ แยกตามการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลภายในตลาดนัด พบว่า ตลาดนัดที่ไม่มีการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลภายในตลาดนัด ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ จำนวน 96 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 87.27 ส่วนตลาดนัดที่มีการตั้งคณะทำงานดูแลภายในตลาดนัดผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ จำนวน 22 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 78.57 และตลาดนัดที่มีการตั้งคณะกรรมการดูแลภายในตลาดนัดผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ จำนวน 16 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 88.89

4.2.9 ผลการประเมินตลาด ตามเกณฑ์ประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำซื้อ

ตารางที่ 9 จำนวน ร้อยละ ของตลาดนัด แยกตามการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ (n = 160)

เกณฑ์มาตรฐาน	จำนวน (แห่ง)	ร้อยละ
ไม่ผ่านเกณฑ์	22	13.75
ผ่านเกณฑ์	138	86.25
รวม	160	100

จากตารางที่ 9 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการประเมินตลาดตามเกณฑ์ประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซ้อย พบว่า ตลาดนัดส่วนใหญ่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซ้อยจำนวน 138 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 86.25 และตลาดนัดที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซ้อยจำนวน 22 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 13.75

4.2.10 ผลการประเมินตลาด ตามเกณฑ์ประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซ้อย

แยกตามระดับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

ตารางที่ 10 จำนวน ร้อยละ ของตลาดนัด แยกตามระดับการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซ้อย (n = 160)

เกณฑ์มาตรฐาน		จำนวน	ร้อยละ
ไม่ผ่านเกณฑ์		22	13.75
ผ่าน ระดับพื้นฐาน	ดำเนินการได้ถูกต้องครบถ้วน ข้อที่ 1 - 10	28	17.50
ผ่าน ระดับดี	ดำเนินการได้ถูกต้องครบถ้วน ข้อที่ 1 - 15	42	26.25
ผ่าน ระดับดีมาก	ดำเนินการได้ถูกต้องครบถ้วน ข้อที่ 1 - 20	68	42.50
รวม		160	100

จากตารางที่ 10 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการประเมินตลาดตามเกณฑ์ประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซ้อย แยกตามระดับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน พบว่า ตลาดนัดผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซ้อย ระดับดีมาก จำนวน 68 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 42.50 รองลงมาคือ ผ่านระดับดี จำนวน 42 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 26.25 ผ่านระดับพื้นฐาน จำนวน 28 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 17.50 และไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 22 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 13.75

4.2.11 ข้อมูลผลการประเมินการพัฒนา ตลาดนัด น้ำซึ้อ ระดับพื้นฐาน

ตารางที่ 11 จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การประเมินพัฒนาและยกระดับ
ตลาดนัด น้ำซึ้อ ระดับพื้นฐาน รายข้อ (n = 160)

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผ่าน		ไม่ผ่าน		$\bar{X}$	SD
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
ผ่านเกณฑ์ระดับพื้นฐาน						
1. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย	156	97.50	4	2.50	0.98	0.157
2. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุม ผ้าใบ เต็นท์ ร่มหรือสิ่งอื่นใด ในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคง แข็งแรง	160	100	0	0.00	1.00	0.000
3. บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะโดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง	156	97.50	4	2.50	0.98	0.157
4. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลว จากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ซ้ำไหลลงสู่พื้นตลาด	158	98.75	2	1.25	0.99	0.111
5. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้	160	100	0	0.00	1.00	0.000
6. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด	154	96.25	6	2.75	0.96	0.191
7. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของ สินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมผ้ากันเปื้อน และหมวกหรือเน็คคลุมผม และปฏิบัติ ตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคลและในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	156	97.50	4	2.50	0.98	0.157
8. มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอย อย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ	160	100	0	0.00	1.00	0.000

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผ่าน		ไม่ผ่าน		$\bar{X}$	SD
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
9. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำ ทุกวันที่เปิดทำการ	160	100	0	0.00	1.00	0.000
10. แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์ การตรวจสอบสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ ฟอร์มาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว	138	86.25	22	13.75	0.86	0.345

จากตารางที่ 11 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการประเมินการพัฒนา ตลาดนัด นำซื้อ ระดับพื้นฐาน พบว่า ตลาดนัดสามารถดำเนินการได้ถูกต้องครบถ้วนผ่านเกณฑ์ตามเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด ได้แก่ กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุม ผ้าใบ เต็นท์ ร่มหรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง และแผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และอาจเป็นแบบพับเก็บได้ คิดเป็นร้อยละ 100 ($\bar{X}=1.00$, S.D.=0.000) รองลงมา คือ จัดให้มีการป้องกันไม่ให้ น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ไหลลงสู่พื้นตลาด จำนวน 158 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 98.75 ($\bar{X}=0.99$, S.D.=0.111) และมีทะเบียนผู้ขายของ ในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย จำนวน 156 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 97.50 ($\bar{X}=0.98$, S.D.=0.157) และเกณฑ์ที่ตลาดนัดไม่ผ่านเกณฑ์จำเป็นต้องปรับปรุง ได้แก่ แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบ สารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ ฟอร์มาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว จำนวน 22 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 13.75 ($\bar{X}=0.86$, S.D.=0.345)

4.2.12 ข้อมูลผลการประเมินการพัฒนา ตลาดนัด นำซื้อ ระดับดี

ตารางที่ 12 จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การประเมินพัฒนาและยกระดับ
ตลาดนัด นำซื้อ ระดับดี รายข้อ (n = 160)

ผ่านเกณฑ์ระดับดี

11. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาด ใช้อย่างเพียงพอ	154	96.25	6	3.75	0.96	0.191
12. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและ อ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ	142	88.75	18	11.25	0.89	0.317
13. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้าง ทำความสะอาด และจัดเก็บอย่างถูกต้อง	152	95.00	8	5.00	0.95	0.219
14. ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภค มองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง	144	90.00	16	10.00	0.90	0.301
15. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์ จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลเก็บรักษา ในอุณหภูมิที่เหมาะสม	154	96.25	6	3.75	0.96	0.191

จากตารางที่ 12 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการประเมินการพัฒนาตลาดนัด นำซื้อ ระดับดี พบว่า ตลาดนัดสามารถดำเนินการได้ถูกต้องครบถ้วนผ่านเกณฑ์ตามเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด ได้แก่ จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ และอาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม จำนวน 154 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 96.25 ($\bar{X}=0.96$, $S.D.=0.191$) รองลงมา คือ เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาดและจัดเก็บอย่างถูกต้อง จำนวน 152 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 95.00 ($\bar{X}=0.95$, $S.D.=0.219$) และไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง จำนวน 144 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 90.00 ($\bar{X}=0.90$, $S.D.=0.301$) และเกณฑ์ที่ตลาดนัดไม่ผ่านเกณฑ์ จำเป็นต้องปรับปรุง ได้แก่ จัดให้มีห้องส้วมที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ จำนวน 18 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 11.25 ($\bar{X}=0.89$, $S.D.=0.317$)

4.2.13 ข้อมูลผลการประเมินการพัฒนา ตลาดนัด นำซื้อ ระดับดีมาก

ตารางที่ 13 จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การประเมินพัฒนาและยกระดับ
ตลาดนัด นำซื้อ ระดับดีมาก รายข้อ (n = 160)

ผ่านเกณฑ์ระดับดีมาก

16. ทางเดินในตลาดมีความกว้าง ไม่น้อยกว่า 2 เมตร	144	90.00	16	10.00	0.90	0.301
17. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของต้อง ผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	82	51.28	78	48.75	0.51	0.501
18. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหาร และภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์แช่แชแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ	138	86.25	22	13.75	0.86	0.345
19. มีการกักน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่าง ถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อน รำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง	142	88.75	18	11.25	0.89	0.317
20. มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ ของโรคติดต่อ	158	98.75	2	1.25	0.99	0.111

จากตารางที่ 13 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการประเมินการพัฒนาตลาดนัด นำซื้อ ระดับดีมาก พบว่า ตลาดนัดสามารถดำเนินการได้ถูกต้องครบถ้วนผ่านเกณฑ์ตามเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด ได้แก่ มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ จำนวน 158 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 98.75 ($\bar{X}=0.99$, S.D.=0.111) รองลงมา คือ ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร จำนวน 144 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 90.00 ($\bar{X}=0.90$, S.D.=0.301) และเกณฑ์ที่ตลาดนัดไม่ผ่านเกณฑ์จำเป็นต้องปรับปรุง ได้แก่ ผู้ขายและผู้ช่วยขายของต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 78 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 48.75 ($\bar{X}=0.51$, S.D.=0.501) รองลงมา คือ จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสดแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์แช่แชแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ จำนวน 22 แห่ง คิดเป็นร้อยละ 13.75 ($\bar{X}=0.86$, S.D.=0.345)

4.3 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านข้อมูลทั่วไปกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ”

จากสมมติฐานการวิจัย มากำหนดสมมติฐานทางสถิติได้ ดังนี้

H_0 : ปัจจัยด้านข้อมูลทั่วไปมีความสัมพันธ์กับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ”

H_1 : ปัจจัยด้านข้อมูลทั่วไปไม่มีความสัมพันธ์กับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ”

4.3.1 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเจ้าของหรือผู้ประกอบการตลาดกับการผ่านเกณฑ์ ตลาดนัด น้ำซึ้อ

ตารางที่ 14 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างเจ้าของหรือผู้ประกอบการตลาดกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตลาดนัด น้ำซึ้อ โดยใช้สถิติ Chi-square Test (n = 160)

เจ้าของ/ ผู้ประกอบการตลาด	จำนวน (แห่ง)	เกณฑ์มาตรฐาน				χ^2	p-value
		ไม่ผ่านเกณฑ์		ผ่านเกณฑ์			
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	18	2	11.11	16	88.89	0.808	0.668
เอกชน	138	20	14.49	118	85.51		
อื่น ๆ (วัด, กรมส่งเสริม การเกษตร)	4	0	0.00	4	100		
รวม	160	22	13.75	138	86.25		

จากตารางที่ 14 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างผู้ประกอบการตลาดตลาดกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตลาดนัด น้ำซึ้อ ผลการทดสอบไคสแควร์ พบว่า ค่าไคสแควร์ ($\chi^2=0.808$) ไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($p=0.668$) จึงไม่เป็นไปตามสมมติฐาน สรุปได้ว่าเจ้าของหรือผู้ประกอบการตลาดนัด ไม่มีความสัมพันธ์กับการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซึ้อ

4.3.2 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างการขออนุญาตประกอบกิจการกับการผ่านเกณฑ์ตลาดนัด น้ำซึ้อ

ตารางที่ 15 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างการขออนุญาตประกอบกิจการกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซึ้อ โดยใช้สถิติ Chi-square Test (n = 160)

ขออนุญาตประกอบกิจการ	จำนวน (แห่ง)	เกณฑ์มาตรฐาน				χ^2	p-value
		ไม่ผ่านเกณฑ์		ผ่านเกณฑ์			
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
มีการขออนุญาต	114	14	12.28	100	87.72	0.722	0.369
ไม่มีการขออนุญาต	46	8	17.39	38	82.61		
รวม	160	22	13.75	138	86.25		

จากตารางที่ 15 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างการขออนุญาตประกอบกิจการกับการผ่านมาตรฐานตลาดนัด น้ำซึ้อ ผลการทดสอบไคสแควร์ พบว่า ค่าไคสแควร์ ($\chi^2=0.722$) ไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($p=0.369$) จึงไม่เป็นไปตามสมมติฐาน สรุปได้ว่า การขออนุญาตประกอบกิจการ ไม่มีความสัมพันธ์กับการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซึ้อ

4.3.3 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างหน่วยงานรับผิดชอบตลาดกับการผ่านเกณฑ์ตลาดนัด น้ำซึ้อ

ตารางที่ 16 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างหน่วยงานรับผิดชอบตลาดกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซึ้อ โดยใช้สถิติ Chi-square Test (n = 160)

หน่วยงาน รับผิดชอบตลาด	จำนวน (แห่ง)	เกณฑ์มาตรฐาน				χ^2	p-value
		ไม่ผ่านเกณฑ์		ผ่านเกณฑ์			
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
องค์การบริหาร ส่วนตำบล	28	14	50.00	14	50.00	37.734	<0.001*
เทศบาล	128	8	6.25	120	93.75		
อื่น ๆ (วัด, กรม ส่งเสริมการเกษตร)	4	0	0.00	4	100		
รวม	160	22	13.75	138	86.25		

*อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05

จากตารางที่ 16 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างหน่วยงานรับผิดชอบตลาดกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตลาดนัด น้ำซ้อย ผลการทดสอบไคสแควร์ พบว่า ค่าไคสแควร์ ($\chi^2=37.734$) มีนัยสำคัญทางสถิติ ($p<0.001$) จึงเป็นไปตามสมมติฐาน สรุปได้ว่า หน่วยงานรับผิดชอบตลาดมีความสัมพันธ์กับการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซ้อย

4.3.4 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลภายในตลาดกับการผ่านเกณฑ์ ตลาดนัด น้ำซ้อย

ตารางที่ 17 วิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลภายในตลาดกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตลาดนัด น้ำซ้อย โดยใช้สถิติ Chi-square Test ($n = 160$)

การจัดตั้งกลุ่ม ผู้ค้าหรือผู้ดูแล ภายในตลาด	จำนวน (แห่ง)	เกณฑ์มาตรฐาน				χ^2	p-value
		ไม่ผ่านเกณฑ์		ผ่านเกณฑ์			
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ		
ไม่มี	110	14	12.73	96	87.27	2.232	0.526
คณะกรรมการ	18	2	11.11	16	88.89		
คณะทำงาน	28	6	21.43	22	78.57		
อื่น ๆ (วัด, กรม ส่งเสริมการเกษตร)	4	0	0.00	4	100		
รวม	160	22	13.75	138	86.25		

จากตารางที่ 17 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของผู้ประกอบการตลาดตลาดนัดกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ตลาดนัด น้ำซ้อย ผลการทดสอบไคสแควร์ พบว่า ค่าไคสแควร์ ($\chi^2=0.808$) ไม่มีนัยสำคัญทางสถิติ ($p=0.668$) จึงไม่เป็นไปตามสมมติฐาน สรุปได้ว่า เจ้าของ/ผู้ประกอบการตลาดนัด ไม่มีความสัมพันธ์กับการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซ้อย

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษานี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) สถานการณ์การพัฒนาและยกระดับ “ตลาดนัด น้ำซึ้อ” ในเขตสุขภาพที่ 6 มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานการณ์ของตลาดนัด ในเขตสุขภาพที่ 6 ตามเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ” และศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านข้อมูลทั่วไปกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ” เก็บข้อมูลระหว่าง เดือนสิงหาคม ถึง กันยายน พ.ศ. 2567 โดยเป็นตลาดนัดที่ประเมินรับรองตามเกณฑ์มาตรฐาน “ตลาดนัด น้ำซึ้อ” ของกรมอนามัย ผ่านระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler) ของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กลุ่มตัวอย่างจำนวน 160 แห่ง ผู้วิจัยสรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ มีหัวข้อดังนี้

5.1 สรุปผลการศึกษาวิจัย

5.2 อภิปรายผล

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษาวิจัย

5.1.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไป

การศึกษาวิจัยครั้งนี้พบว่า ตลาดนัดส่วนใหญ่ในเขตสุขภาพที่ 6 ร้อยละ 86.25 มีเจ้าของเป็นเอกชน และอยู่ในความรับผิดชอบขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดยตั้งอยู่ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล ร้อยละ 80.00 ตลาดนัดส่วนใหญ่ ร้อยละ 71.25 มีใบอนุญาตถูกต้องจากท้องถิ่นในการจัดตั้งตลาดนัด ขณะที่ร้อยละ 28.75 ยังไม่มีใบอนุญาต นอกจากนี้ยังพบว่า ร้อยละ 68.75 ของตลาดยังไม่มีการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือคณะกรรมการดูแลตลาด

5.1.2 ผลการประเมินการพัฒนา ตลาดนัด น้ำซึ้อ

การศึกษาวิจัยครั้งนี้พบว่า ส่วนตลาดนัดที่ดำเนินการโดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นผ่านเกณฑ์สูงถึง ร้อยละ 88.89 สูงกว่าตลาดของเอกชนเล็กน้อยที่ร้อยละ 85.51 นอกจากนี้ยังพบว่าตลาดนัดที่ได้รับอนุญาตจัดตั้งจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 87.72 ดำเนินการผ่านมากกว่าตลาดที่ไม่ได้รับอนุญาต ร้อยละ 82.61 และตลาดนัดที่อยู่ในความรับผิดชอบของเทศบาลมีการผ่านเกณฑ์มากที่สุด ร้อยละ 93.75 ส่วนตลาดนัดที่ไม่มีการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลก็ยังสามารถผ่านเกณฑ์ตลาดนัดน้ำซึ้อได้สูงถึง ร้อยละ 87.27 ทั้งนี้ โดยภาพรวมตลาดนัดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ 86.25 ส่วนใหญ่ผ่านในระดับดีมาก ร้อยละ 42.50 รองลงมา คือ ระดับดี ร้อยละ 26.25 และระดับพื้นฐาน ร้อยละ 17.50 ตามลำดับ

ผลการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด น้ำซึ้อ พบว่าตลาดนัดที่ผ่านเกณฑ์ในระดับพื้นฐาน สามารถปฏิบัติได้ครบถ้วนในข้อกำหนดด้านโครงสร้าง แผงจำหน่ายอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ที่เก็บรวบรวมมูลฝอยถูกสุขลักษณะ และการทำความสะอาด แต่พบว่า

ยังมีข้อจำกัดด้านการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร สำหรับตลาดนัดที่ผ่านเกณฑ์ระดับดี พบว่าตลาดนัดดำเนินการได้ดีในเรื่องการจัดการน้ำประปา การเก็บรักษาอาหารสดในอุณหภูมิที่เหมาะสม และการดูแลภาชนะอุปกรณ์ แต่ยังคงปรับปรุงการจัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมืออย่างเพียงพอ ส่วนตลาดนัดที่ผ่านเกณฑ์ระดับดีมาก ตลาดนัดสามารถควบคุมดูแลไม่ให้เกิดเหตุรำคาญหรือการระบาดของโรคติดต่อและจัดระเบียบพื้นที่ทางเดินภายในตลาดได้ดี แต่ยังคงขาดความพร้อมในเรื่องการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารให้กับผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ และไม่มีจุดล้างอาหารในแผงจำหน่ายสด อาหารปรุงสำเร็จรูป ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความจำเป็นในการสร้างความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร และสนับสนุนโครงสร้างพื้นฐาน เพื่อยกระดับตลาดนัดให้ได้มาตรฐานทุกระดับ

5.1.3 ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์เพื่อทดสอบสมมติฐาน

การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านข้อมูลทั่วไปกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำชื่อ ผลการทดสอบสมมติฐานด้วยการใช้สถิติไค์สแควร์ พบว่า ปัจจัยทางด้านเจ้าของหรือผู้ประกอบการตลาดนัด การขออนุญาตประกอบกิจการ และการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลภายในตลาด ไม่มีความสัมพันธ์กับการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำชื่อ ซึ่งไม่เป็นไปตามสมมติฐาน ในขณะที่หน่วยงานที่รับผิดชอบในการกำกับดูแลตลาด มีความสัมพันธ์กับการผ่านเกณฑ์มาตรฐานอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < 0.001$) โดยตลาดนัดที่อยู่ในความรับผิดชอบของเทศบาลผ่านเกณฑ์มาตรฐานสูงสุด แสดงให้เห็นว่าบทบาทของหน่วยงานที่รับผิดชอบโดยตรงมีอิทธิพลต่อความสำเร็จในการยกระดับมาตรฐานสุขาภิบาลตลาดนัด

5.2 การอภิปรายผล

5.2.1 ข้อมูลทั่วไปกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำชื่อ

จากผลการศึกษา พบว่า ตลาดนัดในเขตสุขภาพที่ 6 ส่วนใหญ่มีเจ้าของหรือผู้ประกอบการเป็นภาคเอกชน ซึ่งสะท้อนลักษณะของพื้นที่ที่เป็นเขตเศรษฐกิจสำคัญของประเทศ โดยเฉพาะพื้นที่เขตพัฒนาเศรษฐกิจพิเศษภาคตะวันออก (EEC) ได้แก่ จังหวัดฉะเชิงเทรา ชลบุรี และระยอง รวมทั้งเขตพัฒนาเศรษฐกิจพิเศษชายแดน (SEZ) ได้แก่ จังหวัดสระแก้วและตราด ที่มีการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจสูง ส่งผลให้เอกชนมีความสามารถในการลงทุนและบริหารจัดการตลาดได้มากกว่า นอกจากนี้ยังพบว่า ตลาดนัดที่ได้รับอนุญาตจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีแนวโน้มผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำชื่อ มากกว่าตลาดที่ไม่มีใบอนุญาตอย่างชัดเจน เนื่องจากการได้รับใบอนุญาตนั้นต้องผ่านการตรวจประเมินสุขลักษณะตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 ทำให้ตลาดเหล่านั้นมีความพร้อมทั้งในด้านโครงสร้าง การจัดการสุขาภิบาล และสิ่งแวดล้อม อย่างไรก็ตาม แม้ว่าตลาดนัดส่วนใหญ่ไม่มีการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลตลาดอย่างเป็นทางการก็ยังสามารถผ่านเกณฑ์มาตรฐานได้ ซึ่งสะท้อนว่าการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลและการควบคุมตลาดยังคงสามารถเกิดขึ้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ หากมีการปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่น และได้รับการกำกับ

ดูแลอย่างเคร่งครัดจากเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น เจ้าหน้าที่เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่ ทำหน้าที่ในการตรวจสอบ และติดตามตลาดนัดอย่างสม่ำเสมอ สอดคล้องกับผลการศึกษาของนภพวรรณ นันทพงษ์ และคณะ (2562) ที่ชี้ว่าปัจจัยความสำเร็จของตลาดนัดในการพัฒนาให้ได้มาตรฐานนั้น ประกอบด้วย ความมุ่งมั่นของเจ้าของตลาด การออกข้อบัญญัติ และการตรวจสอบขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และความร่วมมือจากทุกภาคส่วน โดยเฉพาะเจ้าหน้าที่ของรัฐและภาคประชาชน ซึ่งบทบาทเหล่านี้ล้วนเป็นกลไกสำคัญในการผลักดันตลาดนัดให้มีคุณภาพและปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด

5.2.2 การประเมินตลาดนัด นำซื้อ ตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ

จากการศึกษา พบว่า ตลาดนัด ส่วนใหญ่สามารถดำเนินการได้ถูกต้องและครบถ้วนตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ ในหลายข้อ โดยเฉพาะในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับโครงสร้างพื้นฐานและสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม เช่น การมีโครงสร้างเสาและหลังคาที่มั่นคงแข็งแรง การใช้วัสดุที่ทำความสะอาดง่าย แผงจำหน่ายอาหารยกสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และมีระบบการจัดการมูลฝอยที่เหมาะสมเพียงพอ ทั้งนี้ ตลาดนัดที่อยู่ในความดูแลขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดยเฉพาะเขตเทศบาลยังมีระบบการจัดการขยะที่มีประสิทธิภาพ เช่น การเก็บขยะทุกวันและการควบคุมไม่ให้มีการสะสมของเศษอาหารที่อาจกลายเป็นแหล่งเพาะพันธุ์โรค รวมถึงการดำเนินการล้างตลาดเป็นประจำ โดยยึดตามหลักสุขาภิบาลที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่น อีกทั้งยังสอดคล้องกับนโยบายของกรมอนามัยที่มีการรณรงค์ให้ล้างตลาดในช่วงเทศกาลสำคัญ เช่น “ล้างตลาดทั่วไทยรับปีใหม่” และ “ล้างตลาดช่วงเทศกาลสงกรานต์” เพื่อเพิ่มความมั่นใจให้แก่ประชาชนในเรื่องความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร และช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดเหตุรำคาญหรือการแพร่กระจายของเชื้อโรคได้เป็นอย่างดี สอดคล้องกับผลการศึกษาของอารยา วงศ์ป้อม (2564) ซึ่งพบว่า ตลาดนัดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานจะมีการจัดการด้านโครงสร้าง แผงจำหน่าย การจัดหา น้ำประปา และการจัดการขยะได้อย่างครบถ้วน และสอดคล้องกับผลการศึกษาของจิตรา ศรีสังข์ และคณะ (2564) ที่ศึกษาการประเมินสุขาภิบาลตลาดสดในจังหวัดสระบุรี พบว่า ด้านที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมากที่สุด คือ โครงสร้างพื้นฐานของตลาดและการ洁หาน้ำสะอาด ผลการวิจัยเหล่านี้แสดงให้เห็นว่าการปรับปรุงโครงสร้างพื้นฐานและการดำเนินงานตามหลักสุขาภิบาลที่ดีในตลาดนัดมีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมให้ตลาดสามารถผ่านเกณฑ์มาตรฐานได้

นอกจากนี้ยัง พบว่า ตลาดนัดที่ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานมีข้อที่จำเป็นต้องได้รับการปรับปรุง โดยเฉพาะในเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับผู้ขายและผู้ช่วยขายของที่ยังไม่ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างทั่วถึง ซึ่งการอบรมถือเป็นกระบวนการสำคัญที่ทำให้ผู้ขายมีความรู้ ความเข้าใจ และสามารถปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลได้อย่างถูกต้อง นอกจากนี้ยังพบปัญหาในด้านความปลอดภัยของอาหาร เช่น แผงจำหน่ายอาหารที่ไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน ตลอดจนการขาดแคลนสิ่งอำนวยความสะดวกที่ถูกสุขลักษณะ เช่น จุดล้างภาชนะ ห้องส้วมที่สะอาดเพียงพอ

และระบบการระบายน้ำที่เหมาะสม ซึ่งหากไม่มีการปรับปรุงอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้บริโภค และภาพลักษณ์ของตลาด สอดคล้องกับผลการศึกษาของอารยา วงศ์ป้อม (2564) ที่ระบุว่าตลาดนัดที่ยังไม่ผ่านเกณฑ์ส่วนใหญ่ต้องพัฒนาเรื่องการอบรมและการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร และสอดคล้องกับผลการศึกษาของมนิสร่า มุ่งดี (2566) ที่พบว่า ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลจะมีพฤติกรรมการทำงานตามหลักสุขาภิบาลได้อย่างถูกต้อง ซึ่งแสดงให้เห็นว่าการพัฒนาองค์ความรู้ควบคู่กับการจัดการโครงสร้างพื้นฐานในตลาดให้เป็นไปตามหลักสุขลักษณะเป็นแนวทางสำคัญในการยกระดับมาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ ได้อย่างยั่งยืน

5.2.3 ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยด้านข้อมูลทั่วไปของตลาดกับการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ

1) ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างเจ้าของหรือผู้ประกอบการตลาดกับการผ่านเกณฑ์ตลาดนัด นำซื้อ พบว่า ประเภทของเจ้าของหรือผู้ประกอบการไม่มีความสัมพันธ์กับการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าการบริหารจัดการสุขาภิบาลของตลาดนัดไม่ได้ขึ้นอยู่กับลักษณะของเจ้าของตลาด แต่ขึ้นอยู่กับปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลอย่างเคร่งครัด การควบคุมติดตามตรวจสอบ และการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน เช่น เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เจ้าหน้าที่สาธารณสุข พ่อค้าแม่ค้า และผู้ประกอบการ ที่ร่วมกันดูแลด้านโครงสร้าง ความสะอาด การจัดการขยะ และสุขอนามัยสุขลักษณะ สอดคล้องกับแนวทางของกรมอนามัย (2564) ระบุว่าในคู่มือการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำซื้อ ว่าความสำเร็จของการยกระดับมาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ ไม่ได้ขึ้นอยู่กับรูปแบบเจ้าของตลาดเพียงอย่างเดียว แต่เกิดจากความร่วมมือของผู้ประกอบการ พ่อค้าแม่ค้า และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมกันปรับปรุงสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลอย่างต่อเนื่อง และสอดคล้องกับ Rafiu Babatunde et al. (2022) เน้นถึงปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อสุขลักษณะตลาดไม่ใช่ประเภทเจ้าของ แต่เป็นการควบคุม กำกับดูแล และการมีส่วนร่วมของผู้ค้าในการรักษาความสะอาดและปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาล ดังนั้นการยกระดับตลาดนัดให้ได้มาตรฐานจำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือ การติดตามตรวจสอบอย่างต่อเนื่อง และการส่งเสริมความตระหนักรู้ด้านสุขาภิบาลและความร่วมมือจากทุกภาคส่วนในระดับพื้นที่

2) ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการขออนุญาตประกอบกิจการกับการผ่านเกณฑ์ตลาดนัด นำซื้อ พบว่าการขออนุญาตประกอบกิจการไม่มีความสัมพันธ์กับการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัดนำซื้อ กล่าวคือ แม้ว่าตลาดนัดจะได้รับอนุญาตอย่างถูกต้องตามกฎหมาย แต่ไม่ได้หมายความว่าสามารถจัดการด้านสุขาภิบาลได้ครบถ้วนตามมาตรฐานที่กำหนด ในขณะที่ตลาดนัดที่ยังไม่ได้รับอนุญาตบางแห่งกลับสามารถดำเนินการด้านสุขาภิบาลได้อย่างถูกต้อง เนื่องจากผู้ประกอบการมีความใส่ใจ ปรับปรุงโครงสร้างพื้นฐาน ให้ความสำคัญในการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลสุขลักษณะของตลาดนัดตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 (กรมอนามัย, 2564) และให้ความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ Dian Fera et al. (2023) ที่พบว่า

การมีใบอนุญาตไม่ใช่ปัจจัยชี้วัดคุณภาพด้านสุขาภิบาล หากขาดการควบคุมและการตระหนักรู้จากผู้ค้าก็ไม่สามารถยกระดับมาตรฐานตลาดได้อย่างแท้จริง ดังนั้น การพัฒนาตลาดนัดให้ได้มาตรฐานควรเน้นการบริหารจัดการภายใน การติดตามตรวจสอบ และการสร้างความร่วมมือกับภาคีเครือข่าย มากกว่าการยึดถือเพียงเรื่องการขออนุญาต

3) ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างหน่วยงานรับผิดชอบตลาดกับการผ่านเกณฑ์ตลาดนัด นำซื้อ

ผลการศึกษาพบว่า หน่วยงานที่รับผิดชอบตลาดนัดมีความสัมพันธ์กับการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้ออย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p < .05$) โดยเฉพาะตลาดที่อยู่ในเขตเทศบาลผ่านเกณฑ์มากกว่าตลาดที่อยู่ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล เนื่องจากเทศบาลมีการออกเทศบัญญัติควบคุมและบังคับใช้กฎหมายด้านสุขาภิบาลอย่างเคร่งครัด และมีการบริหารจัดการตามหลักสุขาภิบาลที่ถูกต้อง อีกทั้งมีทรัพยากร บุคลากร และงบประมาณสนับสนุนเพียงพอ ซึ่งส่งผลให้สามารถกำกับติดตามให้ผู้ประกอบการตลาดปฏิบัติตามเกณฑ์ได้ดีกว่า ซึ่งสอดคล้องกับกรมอนามัย (2564) ระบุไว้ในคู่มือการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำซื้อ ว่าบทบาทของหน่วยงานท้องถิ่นที่กำกับดูแลมีความสำคัญยิ่งต่อความสำเร็จในการผลักดันให้ตลาดนัดผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ไม่เพียงแต่ในด้านกฎหมาย แต่รวมถึงการให้ความรู้แก่ผู้ค้า การติดตามการจัดการสุขาภิบาล และการส่งเสริมให้ตลาดนัดพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานอย่างเหมาะสม และสอดคล้องกับการศึกษาของจิรพรรณ พรหมลิขิตชัย (2559) หน่วยงานที่รับผิดชอบจะต้องเข้มงวดในการควบคุม กำกับ และตรวจสอบให้มีการปรับปรุง และพัฒนาให้ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารมากยิ่งขึ้น สอดคล้องกับอรพินท์ นาคปาน และคณะ (2562) เทศบาลมีการบังคับใช้กฎหมายและมาตรการควบคุมได้เข้มงวดกว่าองค์การบริหารส่วนตำบล ทำให้ตลาดที่อยู่ในเขตเทศบาลมีความเป็นระเบียบ และถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานของกรมอนามัยมากกว่า สอดคล้องกับสุทธิหญิง ฝอยทอง และคณะ (2563) องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น รับรู้บทบาทว่าเป็นหน่วยงานควบคุมดูแลตลาด ตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม และสอดคล้องกับ จิตรา ศรีสังข์ และคณะ (2564) ตลาดสดและตลาดนัดที่อยู่ในเขตเทศบาลส่วนใหญ่มีการจัดการสุขาภิบาลดีกว่าตลาดที่อยู่ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล เนื่องจากเทศบาลมีบุคลากรและงบประมาณด้านสุขาภิบาลที่เพียงพอ รวมถึงมีการกำกับติดตามและจัดอบรมผู้ประกอบการอย่างสม่ำเสมอ

4) ผลการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลภายในตลาดกับการผ่านเกณฑ์ตลาดนัด นำซื้อ พบว่า การจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลภายในตลาดไม่มีความสัมพันธ์กับการผ่านเกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ เนื่องจากการบริหารจัดการตลาดให้ได้มาตรฐานต้องอาศัยปัจจัยหลายด้าน เช่น การจัดการสุขาภิบาล การควบคุมสิ่งแวดล้อม และความร่วมมือจากหน่วยงานท้องถิ่นและสาธารณสุข ซึ่งการมีเพียงกลุ่มผู้ค้าหรือคณะกรรมการดูแลตลาดเพียงอย่างเดียวไม่เพียงพอ หากขาดการตรวจประเมิน และควบคุมอย่างเป็นระบบ ซึ่งสอดคล้องกับณัฐฉา ชัยวงศ์ และคณะ (2562) พบว่า การจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลภายในตลาด ไม่เพียงพอที่จะทำให้ตลาดนัดสามารถผ่านเกณฑ์มาตรฐานหากขาดการตรวจประเมินเฝ้าระวัง และกำกับดูแลที่มีประสิทธิภาพจากหน่วยงานท้องถิ่นและหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่

และผลการศึกษาของพรพรรณ ศรีจันทร์ และคณะ (2563) ศึกษาการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการผู้ขายของกับการจัดการสุขาภิบาลในตลาดสด พบว่า แม้จะมีการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือมีประธานกลุ่มดูแล ไม่มีผลต่อความสะอาดและความเป็นระเบียบของตลาด หากขาดการมีส่วนร่วมและการควบคุมตรวจสอบจากหน่วยงานท้องถิ่น อย่างไรก็ตาม การจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าสามารถเป็นกลไกเสริมในเชิงความร่วมมือและการควบคุมกันเองภายในตลาดได้ หากได้รับการสนับสนุนจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เช่น การจัดอบรมให้ความรู้ และสร้างช่องทางการมีส่วนร่วมอย่างต่อเนื่อง ซึ่งจะช่วยกระตุ้นให้ผู้ประกอบการผู้ขายของปฏิบัติตามมาตรฐานสุขาภิบาลได้ดียิ่งขึ้น และอาจเป็นแนวทางในการยกระดับคุณภาพตลาดนัดในระยะยาวอย่างยั่งยืน

5.3 ข้อเสนอแนะ

5.3.1 ข้อเสนอเชิงนโยบาย

1) ควรบูรณาการการทำงานร่วมกันระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สนับสนุนการผลิตสินค้าเกษตรปลอดภัย ตามมาตรฐานการจัดการคุณภาพการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices : GAP) และเกษตรอินทรีย์, กระทรวงมหาดไทย โดยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ผลักดันให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นควบคุมตลาดตามกฎหมายสาธารณสุขและกระทรวงสาธารณสุข โดยกรมอนามัย กำหนดมาตรการสุขาภิบาลอาหารและผลักดันเป็นตัวชี้วัดขับเคลื่อนในระดับประเทศ และระดับเขต

2) ควรมีการขับเคลื่อนการดำเนินงานผ่านคณะทำงานระดับเขตและจังหวัด เช่น คณะอนุกรรมการพัฒนาด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม คณะกรรมการอาหารปลอดภัย คณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัด และเวทีประชุมหัวหน้าส่วนราชการ เพื่อผลักดันนโยบายลงสู่การปฏิบัติ

3) ควรส่งเสริมบทบาทศูนย์อนามัยและท้องถิ่น ในการกำกับดูแลตลาดนัดให้ได้มาตรฐานสุขาภิบาล พร้อมประชาสัมพันธ์ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารอย่างสม่ำเสมอ ผ่านการอบรม สื่อสารประชาสัมพันธ์และกิจกรรม โดยเฉพาะช่วงเทศกาล

4) ควรสนับสนุนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดยเฉพาะองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) ให้มีทรัพยากร บุคลากร และองค์ความรู้ในการพัฒนาและยกระดับตลาดนัดให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอย่างทั่วถึงในทุกพื้นที่

5.3.2 ข้อเสนอเชิงปฏิบัติ

1) ควรส่งเสริมการจัดอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ทั้งรูปแบบจัดอบรมในสถานที่ (Onsite) และผ่านเทคโนโลยีดิจิทัล (Online) เพื่อเพิ่มความรู้ ความเข้าใจ หลักการสุขาภิบาลอาหารมากขึ้น

2) ควรฝึกอบรมเจ้าหน้าที่และเครือข่ายให้มีทักษะในการใช้ชุดทดสอบภาคสนามชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหาร ดำเนินการสุ่มตรวจและเฝ้าระวังในตลาดนัดอย่างต่อเนื่อง เพื่อใช้ประเมิน

สถานการณ์และวางแผนการควบคุมสุขาภิบาลของตลาดในพื้นที่ และสื่อสารให้ความรู้แก่ผู้บริโภคในการเลือกซื้ออาหารที่ถูกสุขลักษณะและปลอดภัย

3) องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นควรมีการควบคุมให้ตลาดมีการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะการทำความสะอาดตลาด บริเวณแผงอาหารสด แผงเนื้อสัตว์ อาหารปรุงสำเร็จ รวมถึงห้องน้ำ รางระบายน้ำ และการจัดการน้ำเสีย

4) ควรมีการบังคับใช้กฎกระทรวงสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 ภายใต้ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม เจ้าหน้าที่ทำการควบคุมให้ตลาดนัดขออนุญาตอย่างถูกต้องและสร้างความตระหนักรู้ สร้างความเข้าใจให้กับผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตามกฎหมายอย่างเคร่งครัด

5.3.3 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1) ผู้วิจัยควรสุ่มกลุ่มตัวอย่างให้มีความหลากหลายและกระจายให้มีตัวแปรที่เท่า ๆ กัน เช่น ตลาดนัดเอกชนกับตลาดนัดขององค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ควรกำหนดจำนวนกลุ่มตัวอย่างให้เท่ากันในแต่ละจังหวัด เพื่อความแตกต่างที่เหมาะสม

2) จากผลการวิจัย พบหัวข้อที่ควรมีการปรับปรุง คือ ผู้ขายและผู้ช่วยขายของประเภทอาหารต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ในการวิจัยครั้งต่อไป ควรศึกษาความรู้ทัศนคติ และการปฏิบัติ ทั้งก่อนและหลังการอบรม มีการเปลี่ยนแปลงอย่างไร เพื่อประเมินความรู้ทัศนคติและการปฏิบัติของผู้สัมผัสอาหารที่จะปฏิบัติให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานได้อย่างยั่งยืน

บรรณานุกรม

- กรมอนามัย. (2556). **คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ (FSI)**. กรุงเทพฯ: ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- กรมอนามัย. (2564). **คู่มือตลาดนัด น้ำซึ้อ**. กรุงเทพฯ: ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551. (2551, 17 มกราคม). ราชกิจจานุเบกษา, 125 (13 ก). สืบค้นเมื่อ 1 มกราคม 2568, จาก <https://laws.anamai.moph.go.th/th/ministry-rule/204274>
- จริยา อินทร์ศรีมี, และคณะ. (2558). รายงานการศึกษารูปแบบการจัดการตลาดนัดให้ถูกสุขลักษณะ: **กรณีศึกษาเขตการสาธารณสุขที่ 10 และ 12**. ขอนแก่น: ขอนแก่นการพิมพ์.
- จิตรา ศรีสังข์, และคณะ. (2564). การประเมินสุขาภิบาลตลาดสดในเขตจังหวัดสระบุรี. วารสารวิจัยสาธารณสุขศาสตร์, 34(2), 15–25.
- จันทร์ฉาย โปตาพล. (2558). ความปลอดภัยของอาหารจากแผงลอยในตลาดสัตหีบจระเข้เทศบาลตำบลเมยวดี อำเภอเมยวดี จังหวัดร้อยเอ็ด. วารสารศรีล้านช้างปริทรรศน์, 1(1), 37–47.
- จิรพรรณ พรหมลิขิตชัย. (2559). การประเมินสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร. วารสารสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 7(1), ต.ค. 2558 – ม.ค. 2559.
- เจนจิรา ดวงสอนแสง, และคณะ. (2565). ศึกษาการตรวจประเมินตลาดในสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อ COVID-19 ในเขตกรุงเทพมหานคร (เฉพาะกรุงเทพตะวันออก). สืบค้นเมื่อ 6 มกราคม 2568, <https://shorturl.asia/vmwLF>
- ณัฐยานัน ศรีหาวงษ์ และ ดาริวรรณ เศรษฐีธรรม. (2560). สถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในตลาดนัด **อำเภอภูเวียง จังหวัดขอนแก่น**. วารสารวิจัยสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 10(3), 54–64.
- ณัฐวุฒิ ชัยวงศ์, และคณะ. (2562). บทบาทเครือข่ายผู้ค้าตลาดสดกับการจัดการสุขาภิบาลในเขต **สุภาพที่ 8**. วารสารสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม, 21(2), 21–33.
- นภพรรณ นันทพงษ์, และคณะ. (2562). การพัฒนามาตรฐานตลาดนัดและยกระดับตลาดนัดให้ได้ **มาตรฐานตลาดนัด น้ำซึ้อ**. สืบค้นเมื่อ 6 มกราคม 2568, <https://shorturl.asia/FPHI9>
- บุญชม ศรีสะอาด. (2535). การวิจัยเบื้องต้น. กรุงเทพมหานคร: สุวีริยาสาส์น.
- ปราโมทย์ เ็นบุญธรรม. (2565). สถานการณ์ความปลอดภัยในอาหาร ความรู้ และทัศนคติของ **ผู้ประกอบการด้านอาหารในตลาดนัด จังหวัดพิษณุโลก**. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยพะเยา. (ม.ค. - ม.ย. 2565)14 (1): 12-27.
- พรพรรณ ศรีจันทร์ และคณะ. (2563). การมีส่วนร่วมของผู้ค้ากับการจัดการสุขาภิบาลในตลาดสด **เขตเทศบาลนครเชียงใหม่**. วารสารวิจัยสาธารณสุข 2563;33(3):58–69.

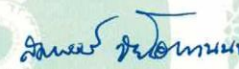
บรรณานุกรม (ต่อ)

- พลาว์ตร พุทธรักษ์, และคณะ. (2558). การเฝ้าระวังสถานการณ์สุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร ประจำปี 2558. สืบค้นเมื่อ 6 มกราคม 2568, <https://shorturl.asia/4LF1b>
- พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535. (2535, 5 เมษายน). ราชกิจจานุเบกษา, 109(38). สืบค้นเมื่อ 6 มกราคม 2568, จาก <https://laws.anamai.moph.go.th/th/download-documents?page=2>
- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522. (2522, 13 พฤษภาคม). ราชกิจจานุเบกษา, 96(79). สืบค้นเมื่อ 6 มกราคม 2568, จาก <https://laws.fda.moph.go.th/laws/food-act-be-2522>.
- มนิสรา มุ่งดี. (2566). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์ต่อสภาวะการณ์สุขาภิบาลอาหารของแผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลลำลูกกา. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- สุทธิหญิง ฝอยทอง, และคณะ. (2563). การพัฒนาสุขลักษณะตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวง และพ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม เขตสุขภาพที่ 3 กรณีศึกษาจังหวัดพิจิตร. ศูนย์อนามัยที่ 3 นครสวรรค์. สืบค้นเมื่อ 6 มกราคม 2568, <https://shorturl.asia/LKHpc>
- อรพินท์ นาคปาน, และคณะ. (2562). การจัดการสุขาภิบาลตลาดสดในจังหวัดนครราชสีมา. วารสารสุขภาพและสิ่งแวดล้อม, 18(1), 45–55.
- อรศรี ผลถาวร. (2554). ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับสภาวะสุขาภิบาลของร้านจำหน่ายอาหารในเขตหลักสี่. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- อารยา วงศ์ป้อม, และคณะ. (2564). สถานการณ์การพัฒนาตลาดนัดเพื่อยกระดับสู่เกณฑ์มาตรฐานตลาดนัด นำซื้อ. สืบค้นเมื่อ 6 มกราคม 2568, <https://shorturl.asia/izGqh>
- Asmi, N. F. (2022). Relationship of Knowledge with Implementation Personal Hygiene at Food Traders in Pasir Gombong Bekasi Regency. Jurnal Berkala Kesehatan, 8(1), 140–148.
- Babatunde, R., et al. (2022). Appraisal of environmental sanitation practices in selected markets in Akure, Nigeria. Annals of the University from Oradea, Seria Geografie, 32(1), 16–25.
- Dian, F., et al. (2023). The relationship of knowledge and attitudes of traders with traditional market sanitation hygiene. The Indonesian Journal of Public Health, 10(1), 36–40.

ภาคผนวก

หนังสือรับรองการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยเกี่ยวกับมนุษย์

ใบรับรองโครงการวิจัย

รหัสโครงการวิจัย 759		
เรื่อง สถานการณ์การพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซ้อย ในเขตสุขภาพที่ 6 The Situation and development of Temporary Market Region 6.		
ผู้วิจัยหลัก นางสาวอนุธิดา ศรีนาแก้ว		
เป็นการพิจารณาโครงการวิจัยแบบเร่งรัด	☐ ใช่	☒ ไม่ใช่
เป็นการพิจารณาโครงการวิจัยแบบปกติ	☒ ใช่	☐ ไม่ใช่
ผลการพิจารณาของคณะกรรมการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยเกี่ยวกับมนุษย์ กรมอนามัย ครั้งนี้ ☒ รับรอง วันที่พิจารณารับรอง 31 กรกฎาคม 2567 โครงการวิจัย 759 ฉบับที่.....2..... วันที่ 31 กรกฎาคม 2567..... เอกสารแนะนำอาสาสมัคร RF09-04-759 ฉบับที่.....2..... วันที่ 31 กรกฎาคม 2567..... ใบยินยอม RF09-05-759 ฉบับที่.....2..... วันที่ 31 กรกฎาคม 2567..... เครื่องมือ (ระบุ) RF09-10.1-759 ฉบับที่.....2..... วันที่ 31 กรกฎาคม 2567..... ลงนาม.....  กรมอนามัย (นายสมพงษ์ ชัยโอภาณนท์) ประธานคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ กรมอนามัย รับรองตั้งแต่วันที่ 31 กรกฎาคม 2567..... ถึงวันที่ 30 กรกฎาคม 2568.....		
หมายเหตุ - คณะกรรมการฯ ขอแจ้งเกี่ยวกับหน้าที่และความรับผิดชอบของผู้วิจัยภายหลังได้รับการรับรอง คือ ต้องรายงานความก้าวหน้าของการวิจัยให้คณะกรรมการฯ ทราบทุก 6 เดือน (RF13-01) และเมื่อเกิดเหตุการณ์ต่อไปนี้ ทุกครั้ง ได้แก่ 1) เมื่อมีอาการไม่พึงประสงค์เกิดขึ้นในโครงการ หากเป็นอาการไม่พึงประสงค์ที่ร้ายแรงต้องรายงานให้คณะกรรมการฯ ทราบโดยเร็ว และให้ผู้วิจัยวิเคราะห์สถานการณ์การเกิดอาการไม่พึงประสงค์ว่าเกี่ยวข้องกับโครงการวิจัยที่ท่านรับผิดชอบหรือไม่ อย่างไร หากเกี่ยวข้องในระดับใด รวมทั้งการดูแลรักษาและป้องกันอาสาสมัครด้วย (RF18-01, RF18-02) 2) เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงในโครงการวิจัยต้องระบุให้ชัดเจนว่า มีการเปลี่ยนแปลงอะไร อย่างไร พร้อมทั้งเหตุผลที่เปลี่ยนแปลง เพื่อขอความเห็นชอบจากคณะกรรมการฯ ก่อน (RF12-01) 3) เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงหัวหน้าโครงการวิจัยหรือเพิ่มเติมคณะผู้วิจัย ต้องส่งประวัติของคนที่เปลี่ยนแปลง พร้อมเหตุผลให้คณะกรรมการฯ เพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบก่อน 4) เมื่อโครงการวิจัยยุติลง ซึ่งอาจจะเป็นการดำเนินการวิจัยเสร็จสมบูรณ์ หรืออาจจะเป็นการดำเนินการวิจัยต่อไปไม่ได้ พร้อมทั้งสาเหตุของการยุติโครงการวิจัยด้วย (RF14-01)		

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำซื้อ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. ข้อมูลพื้นที่เป้าหมาย

ชื่อตลาด.....

ที่ตั้งเลขที่ตรอก/ซอย.....หมู่ที่..... ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

ชื่อผู้ดูแลตลาดนัด.....เบอร์มือถือ.....

ID-line..... E-mail.....

2. เจ้าของ/ผู้ประกอบการตลาด

(1) องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น

(2) เอกชน

(3) อื่นๆ

3. ตลาดของท่าน ขออนุญาตประกอบกิจการ หรือไม่

(1) ขออนุญาต

(2) ไม่ขออนุญาต

4. ตลาดนัด อยู่ในความรับผิดชอบหน่วยงานใด

(1) องค์การบริหารส่วนตำบล

(2) เทศบาล

(3) กรุงเทพมหานคร

(4) เมืองพัทยา

(5) อื่น ๆ

5. จำนวนแผงค้าทั้งหมด.....แผง

6. จำนวนแผงจำหน่ายอาหาร.....แผง

7. การเปิดให้บริการของตลาดนัด

() วันจันทร์

() วันอังคาร

() วันพุธ

() วันพฤหัสบดี

() วันศุกร์

() วันเสาร์

() วันอาทิตย์

() ทุกวัน

() อื่นๆ

8. ระยะเวลาการเปิดให้บริการพื้นที่จัดบริการ “ตลาดนัด”

เวลาเปิด เวลาปิด

9. มีการจัดตั้งกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ดูแลภายในตลาดนัด หรือไม่

(1) ไม่มี

(2) คณะกรรมการ

(3) คณะทำงาน

(4) ชมรมผู้ประกอบการแพ่งลอยจำหน่ายอาหาร

(5) สมาคมผู้ประกอบการแพ่งลอยจำหน่ายอาหาร

(6) อื่น ๆ

10. พิกัดสถานประกอบการ

ละติจูด : ลองจิจูด :

ส่วนที่ 2 เกณฑ์ประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำซื้อ

คำชี้แจง

1. แบบประเมินนี้ใช้สำหรับประเมินมาตรฐานของตลาดประเภทที่ 2 ตามกฎกระทรวงว่าด้วย
สุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551

2. แบบประเมินแบ่งการประเมินออกเป็น 3 ระดับ คือ ระดับพื้นฐาน 1-10 ข้อ ระดับดี 1-15
ข้อและระดับดีมาก 1-20 ข้อ

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน (1)	ไม่ผ่าน (0)	
ผ่านเกณฑ์ระดับพื้นฐาน			
1. มีทะเบียนผู้ขายของในตลาด โดยระบุประเภทสินค้าที่จำหน่าย			
2. กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงสร้างคลุม ผ้าใบ เต็นท์ ร่มหรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคง แข็งแรง			
3. บริเวณสำหรับขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วน โดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง			

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน (1)	ไม่ผ่าน (0)	
4. จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์แช่และไหลลงสู่พื้นตลาด			
5. แผงจำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และอาจเป็นแบบพับเก็บได้			
6. อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด			
7. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของ สินค้าประเภทอาหาร ต้องสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือเน็คคลุมผม และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล และในกรณีที่มีการปรุงประกอบอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร			
8. มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอและถูกสุขลักษณะ			
9. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันที่เปิดทำการ			
10. แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ ฟอร์มาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว			
ผ่านเกณฑ์ระดับดี			
11. จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ			
12. จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ			
13. เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาด และจัดเก็บอย่างถูกต้อง			
14. ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง			
15. อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ และอาหารทะเลเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม			
ผ่านเกณฑ์ระดับดีมาก			
16. ทางเดินในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร			

รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน (1)	ไม่ผ่าน (0)	
17. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของต้องผ่านการอบรมความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร			
18. จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ			
19. มีการกักตุนน้ำทิ้งจากจุดที่มีที่ล้างอย่างถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง			
20. มีการควบคุมดูแลมิให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษ ที่เป็นอันตรายหรือการระบาดของโรคติดต่อ			

สรุปผลการประเมิน ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำชื่อ

- ☐ ไม่ผ่าน
☐ ระดับพื้นฐาน ดำเนินการครบถ้วน ข้อที่ 1 - 10
☐ ระดับดี ดำเนินการครบถ้วน ข้อที่ 1 - 15
☐ ระดับดีมาก ดำเนินการครบถ้วน ข้อที่ 1 - 20

กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551

เล่ม ๑๒๕ ตอนที่ ๑๓ ก หน้า ๕
ราชกิจจานุเบกษา ๑๖ มกราคม ๒๕๕๑



กฎกระทรวง

ว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด

พ.ศ. ๒๕๕๑

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ และมาตรา ๖ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๘ ประกอบกับมาตรา ๓๒ มาตรา ๓๓ มาตรา ๓๔ มาตรา ๔๑ และมาตรา ๔๓ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๔๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๒ กฎกระทรวงนี้ให้ใช้บังคับกับตลาดในเขตเทศบาล เมืองพัทยา และกรุงเทพมหานคร สำหรับสุขลักษณะของตลาดในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลให้เป็นไปตามข้อกำหนดของท้องถิ่น ทั้งนี้ ให้คำนึงถึงสภาพของท้องถิ่น สุขอนามัยของประชาชน และการรักษาสภาพสิ่งแวดล้อม โดยอาจใช้หลักเกณฑ์ วิธีการ และมาตรการที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงนี้เป็นแนวทางในการออกข้อกำหนดก็ได้

ข้อ ๓ ในกฎกระทรวงนี้

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และของอื่น ๆ ที่มีสภาพเป็นของสด

“อาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ” หมายความว่า อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์หรือเนื้อสัตว์ที่มีการชำแหละ ณ แผงจำหน่ายสินค้า

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“สุขาภิบาลอาหาร” หมายความว่า การจัดการและควบคุมปัจจัยต่าง ๆ เพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นพิษซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค เช่น อาหาร ผู้สัมผัสอาหาร สถานที่ทำ ประกอบ ปรุง และจำหน่ายอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ สัตว์และแมลงที่เป็นพาหะนำโรค

“การล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล” หมายความว่า การทำความสะอาดตัวอาคาร แผงจำหน่ายสินค้าในตลาด พื้น ถนน เพดาน ทางระบายน้ำ ตะแกรงดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน บ่อพักน้ำเสีย ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ และบริเวณตลาดให้สะอาด ไม่มีสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย หยากไข่ ฝุ่นละอองและคราบสกปรก รวมทั้งให้มีการฆ่าเชื้อ ทั้งนี้ สารเคมีที่ใช้ต้องไม่มีผลกระทบต่อระบบบำบัดน้ำเสียของตลาด

หมวด ๑

ลักษณะของตลาด

ข้อ ๔ ตลาดแบ่งออกเป็น ๒ ประเภท ดังนี้

(๑) ตลาดประเภทที่ ๑ ได้แก่ ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร และมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในส่วนที่ ๑

(๒) ตลาดประเภทที่ ๒ ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร และมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในส่วนที่ ๒

ข้อ ๕ ที่ตั้งของตลาดต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย เว้นแต่จะมีวิธีการป้องกันซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ให้ความเห็นชอบแล้ว

หน้า ๓
 ส่วนที่ ๑
 ตลาดประเภทที่ ๑

ข้อ ๖ ตลาดประเภทที่ ๑ ต้องมีส่วนประกอบของสถานที่และสิ่งปลูกสร้าง คือ อาคาร สิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของ ที่ชนถ่ายสินค้า ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ ที่เก็บรวบรวมหรือ ที่รองรับมูลฝอย และที่จอดยานพาหนะ ตามที่กำหนดไว้ในส่วนนี้

ข้อ ๗ อาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์และ สุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) ถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า ๔ เมตร และมีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้าง ไม่น้อยกว่า ๔ เมตร อย่างน้อยหนึ่งทาง

(๒) ตัวอาคารตลาดทำด้วยวัสดุถาวร มั่นคง และแข็งแรง

(๓) หลังคาสร้างด้วยวัสดุทนไฟ และแข็งแรงทนทาน ความสูงของหลังคาต้องมีความเหมาะสม กับการระบายอากาศของตลาดนั้น

(๔) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ เรียบ ล้างทำความสะอาดง่าย ไม่มีน้ำขัง และไม่ลื่น

(๕) ทางเดินภายในอาคารมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร

(๖) เครื่องกันหรือสิ่งกีดขวางทำด้วยวัสดุถาวร และแข็งแรง สามารถป้องกันสัตว์ เช่น สุนัข มิให้เข้าไปในตลาด

(๗) การระบายอากาศภายในตลาดเพียงพอ เหมาะสม และไม่มึนกลิ่นเหม็นอับ

(๘) ความเข้มของแสงสว่างในอาคารตลาดไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ลักซ์

(๙) แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ มีความลาดเอียง และทำความสะอาด มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า ๑.๕ ตารางเมตร และมี ทางเข้าออกสะดวก โดยมีที่นั่งสำหรับผู้ขายของแยกต่างหากจากแผง

(๑๐) น้ำประปาหรือน้ำสะอาดแบบระบบท่ออย่างเพียงพอสำหรับล้างสินค้าหรือล้างมือ ทั้งนี้ ต้องวางท่อในลักษณะที่ปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำโสโครก ไม่ติดหรือทับกับท่อระบาย น้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล โดย

(ก) มีที่ล้างอาหารสดอย่างน้อย ๑ จุด และในแต่ละจุดจะต้องมีก๊อกน้ำ ไม่น้อยกว่า ๓ ก๊อก กรณีที่มีแผงจำหน่ายอาหารสดตั้งแต่ ๓๐ แผง ขึ้นไป ต้องจัดให้มีที่ล้างอาหารสด ๑ จุดต่อจำนวนแผงจำหน่ายอาหารสดทุก ๓๐ แผง เศษของ ๓๐ แผง ถ้าเกิน ๑๕ แผง ให้ถือเป็น ๓๐ แผง

(ข) มีก๊อกน้ำประจำแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(ค) มีที่เก็บสำรองน้ำในปริมาณเพียงพอและสะดวกต่อการใช้ กรณีที่มีแผงจำหน่ายอาหารสดตั้งแต่ ๕๐ แผงขึ้นไป ต้องจัดให้มีน้ำสำรองอย่างน้อย ๕ ลูกบาศก์เมตรต่อจำนวนแผงจำหน่ายอาหารสดทุก ๑๐๐ แผง เศษของ ๑๐๐ แผง ถ้าเกิน ๕๐ แผง ให้ถือเป็น ๑๐๐ แผง

(๑๑) ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ทั้งนี้ ให้มีตะแกรงคัดมูลฝอยและบ่อดักไขมันด้วย

(๑๒) การติดตั้งระบบการป้องกันอัคคีภัยตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

ความใน (๑) และ (๕) มิให้ใช้บังคับกับตลาดที่จัดตั้งขึ้นก่อนวันที่กฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๔๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ใช้บังคับ และมีข้อจำกัดเรื่องพื้นที่ซึ่งไม่อาจจัดให้มีถนนรอบอาคารตลาด ทางเข้าออกบริเวณตลาด และทางเดินภายในอาคารตามที่กำหนดได้

ข้อ ๘ ต้องจัดให้มีที่ขนถ่ายสินค้าตั้งอยู่ในบริเวณหนึ่งบริเวณใดโดยเฉพาะ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการขนถ่ายสินค้าในแต่ละวัน และสะดวกต่อการขนถ่ายสินค้าและการรักษาความสะอาด

ความในวรรคหนึ่งมิให้ใช้บังคับกับตลาดที่จัดตั้งขึ้นก่อนวันที่กฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๔๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ใช้บังคับ และมีข้อจำกัดเรื่องพื้นที่ซึ่งไม่อาจจัดให้มีที่ขนถ่ายสินค้าตามที่กำหนดได้

ข้อ ๙ ต้องจัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือตามแบบและจำนวนที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร และตั้งอยู่ในที่เหมาะสมนอกตัวอาคารตลาด หรือในกรณีที่อยู่ในอาคารตลาดต้องแยกเป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ มีผนังกันโดยไม่ให้มีประตูเปิดสู่บริเวณจำหน่ายอาหารโดยตรง

ข้อ ๑๐ ต้องจัดให้มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย ตามที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาดและอยู่ในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยเข้าออกได้สะดวก มีการ

ปกปิดและป้องกันไม่ให้สัตว์เข้าไปกู่เขี่ย ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นชอบว่าเหมาะสมกับตลาดนั้น

ข้อ ๑๑ ต้องจัดให้มีที่จอดรถยานพาหนะอย่างเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ส่วนที่ ๒

ตลาดประเภทที่ ๒

ข้อ ๑๒ ตลาดประเภทที่ ๒ ต้องจัดให้มีสถานที่สำหรับผู้ขายของ ห้องส้วม ที่ปัสสาวะอ่างล้างมือ และที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย ตามที่กำหนดไว้ในส่วนนี้

ข้อ ๑๓ สถานที่สำหรับผู้ขายของต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสัญลักษณ์ดังต่อไปนี้

(๑) ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร

(๒) บริเวณสำหรับผู้ขายของประเภทอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น สามารถล้างทำความสะอาดได้ง่าย และไม่มีน้ำขัง เช่น พื้นคอนกรีต พื้นปูด้วยคอนกรีตสำเร็จ หรือพื้นลาดด้วยยางแอสฟัลต์

(๓) แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรงที่มีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และอาจเป็นแบบพับเก็บได้

(๔) น้ำประปาหรือน้ำสะอาดอย่างเพียงพอ และจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(๕) ทางระบายน้ำจากจุดที่มีที่ล้าง โดยเป็นรางแบบเปิด ทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีความลาดเอียงให้สามารถระบายน้ำได้สะดวก มีตะแกรงดักมูลฝอยก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง ในกรณีจำเป็นเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจกำหนดให้จัดให้มีบ่อดักไขมันหรือบ่อพักน้ำเสีย ก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะก็ได้

(๖) กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็กคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่มหรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง

ข้อ ๑๔ ต้องจัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือตามจำนวนและหลักเกณฑ์ ด้านสุขลักษณะที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมนอกสถานที่ขายของ เว้นแต่จะจัดให้มีส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชนหรือส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้อยู่ในบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ ให้มีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน ๕๐ เมตร

ข้อ ๑๕ ต้องจัดให้มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน และมีลักษณะเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ข้อ ๑๖ เมื่อผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ ๒ ได้ดำเนินการต่อเนื่องกันเป็นระยะเวลาหนึ่งแล้ว ถ้าเจ้าพนักงานท้องถิ่นเห็นว่าตลาดประเภทที่ ๒ นั้น มีศักยภาพที่จะพัฒนาเป็นตลาดประเภทที่ ๑ ได้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นและผู้รับใบอนุญาตร่วมกันพิจารณากำหนดแผนการพัฒนาปรับปรุงตลาดประเภทที่ ๒ ให้เป็นตลาดประเภทที่ ๑ ตามกฎกระทรวงนี้ ตามระยะเวลาและขั้นตอนที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

หมวด ๒ การดำเนินการจัดการตลาด

ข้อ ๑๗ การจัดวางสินค้าในตลาดแต่ละประเภทต้องจัดให้เป็นหมวดหมู่และไม่ปะปนกัน เพื่อสะดวกในการดูแลความสะอาดและป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร

ข้อ ๑๘ การเปิดและปิดตลาดต้องเป็นไปตามเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ข้อ ๑๙ ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ ๑ ต้องรับผิดชอบดูแลเกี่ยวกับการบำรุงรักษาตลาดและการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยในตลาดให้ถูกสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) บำรุงรักษาโครงสร้างต่าง ๆ ของตลาด ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา เช่น ตัวอาคาร พื้น ฝาเพดาน แผงจำหน่ายสินค้า ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำ อุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น สายไฟ หลอดไฟ พัดลม ถังกักน้ำ ท่อน้ำประปา และสาธารณูปโภคอื่น

(๒) จัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณตลาด และดูแลความสะอาดของตะแกรงคัดมูลฝอย บ่อตกไข่มัน ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำ มิให้มีกลิ่นเหม็นเป็นประจำทุกวัน และดูแลที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะเสมอ

(๓) คู่มือห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้งานได้ดี และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด

(๔) จัดให้มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน โดยเฉพาะแผงจำหน่ายอาหารสด และแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และมีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลอย่างน้อย เดือนละหนึ่งครั้ง ในกรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อ เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของ เจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจแจ้งให้มีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลมากกว่าเดือนละหนึ่งครั้งก็ได้

(๕) จัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคร้ายในบริเวณตลาดอย่างน้อยเดือนละหนึ่งครั้ง

(๖) คู่มือแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละมิให้ปล่อยน้ำหรือของเหลวไหลจาก แผงลงสู่พื้นตลาด และจัดให้มีทางระบายน้ำหรือของเหลวลงสู่ทางระบายน้ำหลักของตลาด

ข้อ ๒๐ ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ ๒ ต้องรับผิดชอบดูแลเกี่ยวกับการบำรุงรักษาตลาดและการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในตลาดให้ถูกสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) จัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณตลาด และดูแลความสะอาดของตะแกรงคัดมูลฝอย รวมทั้งกรณีที่มีบ่อตกไข่มัน บ่อพักน้ำเสีย และทางระบายน้ำ มิให้มีกลิ่นเหม็นเป็นประจำทุกวัน และดูแลที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะเสมอ

(๒) คู่มือห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้งานได้ดี และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด

(๓) จัดให้มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน โดยเฉพาะแผงจำหน่ายอาหารสด และแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ในกรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อ ให้ดำเนินการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขแจ้งให้ปฏิบัติ

(๔) จัดให้มีการป้องกันมิให้น้ำหรือของเหลวไหลจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละลงสู่พื้นตลาด

ข้อ ๒๑ เพื่อประโยชน์ในการป้องกันเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ ๑ หรือตลาดประเภทที่ ๒ ต้องไม่กระทำการและต้องควบคุมดูแลมิให้ผู้ใดกระทำการ ดังต่อไปนี้

- (๑) จำหน่ายอาหารที่ไม่สะอาดหรือไม่ปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหารในตลาด
- (๒) นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้ในที่ขังสัตว์เพื่อจำหน่าย
- (๓) จำหรือชำแหละสัตว์ใหญ่ เช่น โค กระบือ แพะ แกะหรือสุกร ในตลาด รวมทั้งฆ่าหรือชำแหละสัตว์ปีกในกรณีที่เกิดการระบาดของโรคไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ในเขตท้องที่นั้น
- (๔) สะสมหรือหมักหมมสิ่งหนึ่งสิ่งใดในตลาด จนทำให้สถานที่สกปรก รกรุงรัง เป็นเหตุรำคาญ เกิดมลพิษที่เป็นอันตราย หรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรค
- (๕) ถ่ายเทหรือทิ้งมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูลในที่อื่นใด นอกจากที่ซึ่งจัดไว้สำหรับรองรับมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูล
- (๖) ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรกจนเป็นเหตุให้เป็นหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (๗) ก่อหรือจุดไฟไว้ในลักษณะซึ่งอาจเป็นที่เดือดร้อนหรือเกิดอันตรายแก่ผู้อื่น
- (๘) ใช้ตลาดเป็นที่พักอาศัยหรือเป็นที่พักค้างคืน
- (๙) กระทำการอื่นใดที่อาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ เช่น เสียงดัง แสงกระพริบ ความสั่นสะเทือน หรือมีกลิ่นเหม็น

หมวด ๓

ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด

ข้อ ๒๒ ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาดต้องปฏิบัติและให้ความร่วมมือกับผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาด เจ้าพนักงานท้องถิ่น และเจ้าพนักงานสาธารณสุข ในเรื่องดังต่อไปนี้

- (๑) การจัดระเบียบและกฎเกณฑ์ในการรักษาความสะอาดของตลาด
- (๒) การจัดหมวดหมู่สินค้า
- (๓) การดูแลความสะอาดแผงจำหน่ายสินค้าของตน
- (๔) การรวบรวมมูลฝอยลงในภาชนะรองรับที่เหมาะสม
- (๕) การล้างตลาด

(๖) การเข้ารับการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและอื่น ๆ ตามหลักเกณฑ์ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๗) การตรวจสอบสภาพตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ข้อ ๒๓ ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องปฏิบัติเกี่ยวกับสินค้าและแผงจำหน่ายสินค้า ดังต่อไปนี้

(๑) ให้วางสินค้าบนแผงจำหน่ายสินค้าหรือขอบเขตที่กำหนด โดยห้ามวางสินค้าล้ำแผงจำหน่ายสินค้าหรือขอบเขตที่กำหนด และห้ามวางสินค้าสูงจนอาจเกิดอันตรายหรือส่งผลกระทบต่อระบบการระบายอากาศ และแสงสว่าง ทั้งนี้ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๒) ห้ามวางสินค้าประเภทวัตถุอันตรายปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร

(๓) ให้วางสินค้าประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะอุปกรณ์ในขอบเขตที่กำหนด โดยสูงจากพื้นตลาดไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร

(๔) ห้ามเก็บสินค้าประเภทอาหารไว้ใต้แผงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร หรืออาหารที่มีการป้องกันการเน่าเสียและปกปิดมิดชิด ทั้งนี้ ต้องมีการรักษาความสะอาดและป้องกันสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรค

(๕) ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง

(๖) ห้ามต่อเติมแผงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ข้อ ๒๔ ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคล ดังต่อไปนี้

(๑) มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่ส่งคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อรังในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๒) ในระหว่างขายสินค้าต้องแต่งกายสุภาพ สะอาด เรียบร้อย หรือตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๓) ในระหว่างขายสินค้าประเภทอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล เช่น ไม่ไอหรือจามรดอาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่พร้อมรับประทานโดยตรง ล้างมือให้สะอาดก่อนหยิบหรือจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่หรือดื่มสุรา ทั้งนี้ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ข้อ ๒๕ ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามลักษณะในการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปูรอง เก็บหรือสะสมอาหาร และการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้และของใช้ต่างๆ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารที่ขายต้องสะอาด และปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๒) อาหารสดเฉพาะสัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิ ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ

(๓) การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องใช้เครื่องใช้ ภาชนะที่สะอาด และต้องมีอุปกรณ์ปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน และรักษาอุปกรณ์ปกปิดอาหารนั้นให้สะอาดและใช้การได้ดียู่เสมอ

(๔) ในกรณีที่เป็นแผงจำหน่ายอาหาร ซึ่งมีการทำ ประกอบ และปรุงอาหาร ต้องจัดสถานที่ไว้ให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะเพื่อการนั้นและต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร

(๕) เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ เช่น เขียง เครื่องขูดมะพร้าว จาน ชาม ช้อนและส้อม ตะเกียบ และแก้วน้ำ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาดและจัดเก็บที่ถูกต้อง

หมวด ๔

การควบคุมกิจการตลาดของเอกชน

และตลาดของกระทรวง ทบวง กรม ราชการส่วนท้องถิ่น หรือองค์การของรัฐ

ข้อ ๒๖ เมื่อมีกรณีอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ เกิดขึ้นในตลาดของเอกชนหรือตลาดของกระทรวง ทบวง กรม ราชการส่วนท้องถิ่น หรือองค์การของรัฐ ให้ถือว่าเป็นกรณีที่เกิดหรือมีเหตุ

อันควรสงสัยว่าจะเกิดความเสียหายอย่างร้ายแรงต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน ซึ่งจำเป็นต้องมีการแก้ไขโดยเร่งด่วนตามบทบัญญัติมาตรา ๘ และมาตรา ๔๖ วรรคสอง

(๑) ผลการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์จากการเก็บตัวอย่างอาหาร ตัวอย่างพื้นผิวภาชนะอุปกรณ์ หรือจากมือผู้ขายอาหารในตลาด พบว่ามีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคได้หรือมีเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นตัวบ่งชี้ในปริมาณที่เกินกว่าเกณฑ์มาตรฐานที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กำหนด

(๒) มีปริมาณสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรค เช่น หนู แมลงวัน หรือแมลงสาบเกินกว่าเกณฑ์ที่กำหนดโดยวิธีการตรวจวัดตามที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๓) ตลาดเป็นแหล่งแพร่ระบาดของโรคติดต่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวกไส หัด คางทูม วัณโรค โรคเรื้อน ไวรัสตับอักเสบบี เอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคอื่นที่ต้องแจ้งความตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ โดยพบว่าผู้ขายของหรือผู้ช่วยขายของในตลาดเป็นโรคติดต่อ หรือพบผู้ป่วยเป็นโรคติดต่อซึ่งยืนยันว่าบริโภคอาหารหรือได้รับเชื้อโรคมารจากตลาดนั้น หรือตรวจพบเชื้อโรคซึ่งทำให้เกิดการระบาดของโรคในสินค้าที่จำหน่ายในตลาดนั้น

(๔) ถังเกรอะหรือถังบำบัดสิ่งปฏิกูลเกิดการรั่วไหลออกมาสู่สิ่งแวดล้อมจนอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายของเชื้อโรคหรือเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรค

ข้อ ๒๗ ห้ามมิให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นอนุญาตให้ผู้ใดดำเนินกิจการตลาดในที่หรือทางสาธารณะ เว้นแต่จะเป็นการดำเนินการของราชการส่วนท้องถิ่นเอง ที่ไม่ก่อผลกระทบต่อประโยชน์สาธารณะ

ในการพิจารณาอนุญาตให้ประกอบกิจการตลาดของเอกชน เมื่อผู้ขออนุญาตได้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตพร้อมเอกสารหลักฐานตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนดในข้อกำหนดของท้องถิ่นถูกต้องครบถ้วนแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมอบหมายให้เจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือจะแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจสอบสุลักษณะของตลาด เพื่อพิจารณาตรวจสอบและเสนอความเห็นเกี่ยวกับการอนุญาตหรือไม่อนุญาตก็ได้ ทั้งนี้ ก่อนจะมีคำสั่งอนุญาตหรือไม่อนุญาต ต้องให้ผู้ขออนุญาตหรือผู้ที่จะได้รับผลกระทบจากการออกคำสั่งมีโอกาสดังกล่าวได้ทราบข้อเท็จจริงอย่างเพียงพอและมีโอกาสได้โต้แย้งแสดงพยานหลักฐานของตน และในการออกคำสั่งดังกล่าวต้องจัดให้มีเหตุผลไว้ด้วย

เล่ม ๑๒๕ ตอนที่ ๑๓ ก

หน้า ๑๖
ราชกิจจานุเบกษา

๑๖ มกราคม ๒๕๕๑

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๒๘ ภายใต้บังคับข้อ ๒ ข้อ ๓ วรรคสอง และข้อ ๘ วรรคสอง ให้ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดอยู่ในวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงตลาดให้ถูกต้องตามกฎหมายของกฎกระทรวงนี้ ภายในกำหนดเวลาไม่เกินสามปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ

ให้ราชการส่วนท้องถิ่นจัดประชุมชี้แจงผู้ประกอบการตลาดในเขตท้องถิ่นนั้นภายในสามสิบวันนับแต่วันที่กฎกระทรวงมีผลใช้บังคับ เพื่อให้ทราบถึงแนวทางปฏิบัติและการบังคับใช้กฎหมายของราชการส่วนท้องถิ่นนั้น

เมื่อได้ประชุมชี้แจงแล้ว ภายในหกสิบวันให้ราชการส่วนท้องถิ่นดำเนินการสำรวจสภาพสัญลักษณ์ของตลาดของเอกชนในเขตรับผิดชอบให้แล้วเสร็จ หากพบว่าตลาดใดมีสภาพไม่ถูกสัญลักษณ์ตามกฎหมายหรือข้อกำหนดของท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดจัดทำแผนการพัฒนาปรับปรุงตลาดให้เป็นไปตามกฎหมายหรือข้อกำหนดของท้องถิ่นเสนอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ภายในหนึ่งร้อยห้าสิบวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งให้จัดทำแผนการพัฒนาปรับปรุงตลาด หากผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดไม่ให้ความร่วมมือและไม่มีการจัดทำแผนดังกล่าวภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งตามมาตรา ๔๕ หรือมาตรา ๕๕ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๙ ภายใต้บังคับข้อ ๒ ข้อ ๓ วรรคสอง และข้อ ๘ วรรคสอง ให้กระทรวง ทบวง กรม ราชการส่วนท้องถิ่น หรือองค์การของรัฐ ที่ได้จัดตั้งตลาดขึ้นตามอำนาจหน้าที่อยู่ในวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงตลาดให้ถูกต้องตามกฎหมายของกฎกระทรวงนี้ ภายในกำหนดเวลาไม่เกินสามปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ และต้องเสนอแผนการพัฒนาปรับปรุงตลาดภายในหนึ่งร้อยยี่สิบวันนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ทั้งนี้ ให้กระทรวง ทบวง กรม หรือองค์การของรัฐเสนอแผนการพัฒนาปรับปรุงตลาดต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น สำหรับราชการส่วนท้องถิ่น ให้เสนอแผนดังกล่าวต่อผู้ว่าราชการจังหวัด เว้นแต่กรุงเทพมหานครให้เสนอต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๑

มงคล ณ สงขลา

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ โดยที่การกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และมาตรการในการควบคุมหรือกำกับดูแลการดำเนินการตลาดตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๔๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ มีบทบัญญัติที่ไม่เหมาะสมกับสภาพการณ์ปัจจุบัน และเนื่องจากยังมีปัญหาการระบาดของโรคติดต่อบางชนิด เช่น โรคระบบทางเดินหายใจรุนแรงเฉียบพลัน (SARS) และโรคไข้หวัดนก ดังนั้น เพื่อคุ้มครองสุขภาพและอนามัยของประชาชน ให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย รวมทั้งเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนนโยบายของรัฐบาลเรื่อง “อาหารปลอดภัย” สมควรกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และมาตรการในการควบคุมหรือกำกับดูแลการดำเนินการตลาดให้ถูกสุขลักษณะ ตลอดจนกำหนดมาตรฐานสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชนและวิธีการดำเนินการเพื่อตรวจสอบ ควบคุม หรือกำกับดูแล และแก้ไขสิ่งที่จะมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-สกุล	นางสาวอนุดิตา ศรีนาแก้ว
วัน เดือน ปีเกิด	29 พฤศจิกายน 2531
ที่อยู่ปัจจุบัน	43 หมู่ 7 ตำบลนาป่า อำเภอมือง จังหวัดชลบุรี 20000
ที่ทำงานปัจจุบัน	ศูนย์อนามัยที่ 6 ชลบุรี อำเภอมือง จังหวัดชลบุรี 20000
ตำแหน่งหน้าที่ปัจจุบัน	นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
ประสบการณ์การทำงาน	
พ.ศ. 2563	ศูนย์อนามัยที่ 6 ชลบุรี อำเภอมือง จังหวัดชลบุรี 20000
พ.ศ. 2562	สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข อำเภอมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
พ.ศ. 2555	ศูนย์อนามัยที่ 6 ชลบุรี อำเภอมือง จังหวัดชลบุรี 20000
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2555	วท.บ. (สาขาอนามัยสิ่งแวดล้อม) มหาวิทยาลัยบูรพา