



ร่าง
เทศบัญญัติ

เรื่อง

ตลาด

พ.ศ.2552

ของ

เทศบาลตำบลสะเตงนอก

อำเภอเมืองยะลา จังหวัดยะลา

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบร่างเทศบัญญัติของเทศบาลตำบลสะเตงนอก
เรื่อง ตลาด
2552

หลักการ

ให้มีเทศบัญญัติของเทศบาลตำบลสะเตงนอก ว่าด้วย ตลาด ให้ใช้บังคับ ในเขตเทศบาล
ตำบลสะเตงนอก

เหตุผล

เนื่องจากได้มีการประกาศกระทรวงมหาดไทย เรื่องจัดตั้งองค์การบริหารส่วนตำบลเป็น
เทศบาลตำบล และองค์การบริหารส่วนตำบลสะเตงนอก อำเภอเมือง จังหวัดยะลา ได้ยกฐานะเป็นเทศบาล
ตำบลสะเตงนอกโดยมีผลตั้งแต่วันที่ 23 สิงหาคม 2550 ดังนั้น เพื่อให้สอดคล้องตามประกาศดังกล่าว
เทศบาลตำบลสะเตงนอกเห็นเป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับตลาด โดยตราเทศบัญญัติอาศัย
อำนาจตามความในมาตรา 60 แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. 2496 (แก้ไขเพิ่มเติมจนถึงปัจจุบัน)
ซึ่งปฏิบัติตามนัยมาตรา 34 มาตรา 35 มาตรา 36 มาตรา 37 มาตรา 54 มาตรา 58 มาตรา 63 และ
มาตรา 65 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ประกอบกับกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของ
ตลาด พ.ศ. 2551 เทศบาลตำบลสะเตงนอก จึงจำเป็นต้องตราเทศบัญญัตินี้



ร่าง

เทศบัญญัติของเทศบาลตำบลสะเตงนอก

เรื่อง ตลาด

พ.ศ. 2552

อาศัยอำนาจตามความใน มาตรา 60 แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. 2496 (แก้ไขเพิ่มเติมถึงปัจจุบัน) ประกอบกับมาตรา 34 มาตรา 35 มาตรา 36 มาตรา 37 มาตรา 54 มาตรา 58 มาตรา 63 และมาตรา 65 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 อันมีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการกำจัดการจัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 32 มาตรา 33 มาตรา 34 มาตรา 41 และมาตรา 43 แห่งรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2550 บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย สภาเทศบาลตำบลสะเตงนอกได้พิจารณาเห็นชอบและถือว่าราชการจังหวัดยะลาได้อนุมัติ เทศบาลตำบลสะเตงนอก จึงตราเทศบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติของเทศบาลตำบลสะเตงนอก เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2552”

ข้อ 2 เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลสะเตงนอกตั้งแต่วันที่ได้ประกาศโดยเปิดเผย ณ สำนักงานเทศบาลตำบลสะเตงนอกแล้วเจ็ดวัน

ข้อ 3 นับแต่วันที่เทศบัญญัตินี้ใช้บังคับเป็นต้นไป ให้ยกเลิกข้อบังคับองค์การบริหารส่วนตำบลสะเตงนอก เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2542

บรรดาข้อบัญญัติ ข้อบังคับ กฎระเบียบ หรือคำสั่งอื่นใด ในส่วนที่ตราหรือกำหนดไว้แล้ว ดังเทศบัญญัตินี้ หรือบังคับ หรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ 4 ให้นายกเทศมนตรีตำบลสะเตงนอก มีหน้าที่รักษาการ ไปตามเทศบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกกฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ หรือคำสั่ง เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

หมวด 1
บททั่วไป

ข้อ 5 ในเทศบัญญัตินี้

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลตะเคียนอก

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตาม

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

“สิ่งปฏิภูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใดซึ่งที่เป็น
สิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า ถุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่
อาหาร ถัง มูลสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่น

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภท
สัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสี้ยว ทั้งนี้
ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้
ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผักผลไม้ และของอื่นๆ ที่มีสภาพ
เป็นของสด

“อาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ” หมายความว่า อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์หรือเนื้อสัตว์
ที่ชำแหละ ณ ที่แห่งจำหน่ายสินค้า

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จ
พร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ

“สุขาภิบาลอาหาร” หมายความว่า การจัดการและการควบคุมปัจจัยต่างๆ เพื่อให้อาหาร
สะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นพิษซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค เช่น
อาหาร ผู้สัมผัสอาหาร สถานที่ทำ ประกอบ ปรุง และจำหน่ายอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ สัตว์และแมลง
ที่เป็นพาหะนำโรค

“การล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล” หมายความว่า การทำความสะอาดตัวอาคารแห่งจำหน่าย
สินค้าในตลาด พื้น ผนัง เพดาน ทางระบายน้ำ ตะแกรงคักมูลฝอย บ่อดักไขมัน บ่อพักน้ำเสีย ที่เก็บ
รวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ และบริเวณตลาดให้สะอาดไม่มีสิ่งปฏิภูล
หรือมูลฝอย หยากไข่ ฝุ่นละอองและคราบสกปรก รวมทั้งให้มีการฆ่าเชื้อ ทั้งนี้ สารเคมีที่ใช้ต้องไม่มี
ผลกระทบต่อระบบบำบัดน้ำเสียของตลาด

หมวด 2

ลักษณะของตลาด

ข้อ 6 ตลาดแบ่งเป็น 2 ประเภท

- ส่วนที่ 1
- (1) ตลาดประเภทที่ 1 ได้แก่ ตลาดที่มีโครงสร้างอาคารและมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ใน
- ส่วนที่ 2
- (2) ตลาดประเภทที่ 2 ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคารและมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ใน

ข้อ 7 ที่ตั้งของตลาดต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย เว้นแต่จะมีวิธีป้องกันซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ให้ความเห็นชอบแล้ว

ส่วนที่ 1

ตลาดประเภทที่ 1

ข้อ 8 ตลาดประเภทที่ 1 ต้องมีส่วนประกอบของสถานที่และสิ่งปลูกสร้าง คือ อาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของ ที่ขนถ่ายสินค้า ห้องส้วมที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย และที่จอดรถยนต์ ตามที่กำหนดไว้ในส่วนนี้

ข้อ 9 อาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(1) ถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร และมีทางออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร อย่างน้อยหนึ่งทาง

(2) ตัวอาคารตลาดต้องทำด้วยวัสดุถาวร มั่นคง และแข็งแรง

(3) หลังคาสร้างด้วยวัสดุทนไฟ และแข็งแรงทนทาน ความสูงของหลังคาต้องมีความเหมาะสมกับการระบายอากาศของตลาดนั้น

(4) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ เรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่มีน้ำขังและไม่ลื่น

(5) ทางเดินภายในอาคารมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร

(6) มีเครื่องกั้นหรือสิ่งกีดขวางทำด้วยวัสดุถาวร และแข็งแรง สามารถป้องกันสัตว์ เช่น สุนัข มิให้เข้าไปในตลาดได้

(7) การระบายอากาศภายในตลาดต้องเพียงพอ เหมาะสม และไม่มีกลิ่นเหม็นอับ

(8) ความเข้มของแสงสว่างในอาคารตลาดไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์

(9) แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ มีความลาดเอียง และทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.5 ตารางเมตรและมีทางเข้าออกสะดวก โดยมีที่นั่งสำหรับผู้ขายของแยกต่างหากจากแผง

(10) น้ำประปาหรือน้ำสะอาดแบบระบบท่ออย่างเพียงพอสำหรับล้างสินค้าหรือล้างมือ ทั้งนี้ต้องวางท่อในลักษณะที่ปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำโสโครก ไม่ติดหรือทับกับท่อระบายน้ำเสีย หรือสิ่งปฏิกูล โดย

ก. มีที่ล้างอาหารสดอย่างน้อย 1 จุด และในแต่ละจุดจะต้องมีก๊อกน้ำไม่น้อยกว่า 3 ก๊อก กรณีที่มีแผงจำหน่ายอาหารสดตั้งแต่ 30 แผง ขึ้นไป ต้องจัดให้มีที่ล้างอาหารสด 1 จุดต่อจำนวนแผงจำหน่ายอาหารสดทุก 30 แผง เศษของ 30 แผง ถ้าเกิน 15 แผง ให้ถือเป็น 30 แผง

ข. มีก๊อกน้ำประจำแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

ค. มีที่เก็บสำรองน้ำในปริมาณเพียงพอและสะดวกต่อการใช้ กรณีที่มีแผงจำหน่ายอาหารสดตั้งแต่ 50 แผงขึ้นไป ต้องจัดให้มีน้ำสำรองอย่างน้อย 5 ลูกบาศก์เมตรต่อจำนวนแผงจำหน่ายอาหารสดทุก 100 แผง เศษของ 100 แผง ถ้าเกิน 50 แผง ให้ถือเป็น 100 แผง

(11) ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำตามกฎหมายว่าด้วย การควบคุมอาคาร ทั้งนี้ให้มีตะแกรงดักมูลฝอยและบ่อดักไขมันด้วย

(12) การติดตั้งระบบการป้องกันอัคคีภัยตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

ข้อ 8 ต้องจัดให้มีที่ขนถ่ายสินค้าตั้งอยู่ในบริเวณหนึ่งบริเวณใดโดยเฉพาะ มีพื้นที่เพียงพอ สำหรับการขนถ่ายสินค้าในแต่ละวัน และสะดวกต่อการขนถ่ายสินค้าและการรักษาความสะอาด

ข้อ 9 ต้องจัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือตามแบบและจำนวนที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร และตั้งอยู่ในที่เหมาะสมนอกตัวอาคารตลาด หรือในกรณีที่อยู่ในอาคารตลาดต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยเฉพาะ มีผนังกัน โดยไม่ให้มีประตูเปิดสู่บริเวณจำหน่ายอาหารโดยตรง

ข้อ 10 ต้องจัดให้มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย ตามที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วย การควบคุมอาคาร ตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาดและอยู่ในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยเข้าออกได้สะดวกมีการปกปิด และป้องกันไม่ให้สัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ย ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข เห็นชอบเหมาะสมกับตลาดนั้น

ข้อ 11 ต้องจัดให้มีที่จอดรถขนพาหนะอย่างเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ส่วนที่ 2

ตลาดประเภทที่ 2

ข้อ 12 ตลาดประเภทที่ 2 ต้องจัดให้มีสถานที่สำหรับผู้ขายของ ห้องส้วมที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ และที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย ตามที่กำหนดไว้ในส่วนนี้

ข้อ 13 สถานที่สำหรับผู้ขายของต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(1) ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร

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

(3) แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรงที่มีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และอาจเป็นแบบพับเก็บได้

(4) น้ำประปาหรือน้ำสะอาดเพียงพอ และจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(5) ทางระบายน้ำจากจุดที่มีที่ล้าง โดยเป็นรางแบบเปิด ทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบมีความลาดเอียงให้สามารถระบายน้ำได้สะดวก มีตะแกรงดักมูลฝอยก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะ และไม่ให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง ในกรณีจำเป็นเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจกำหนดให้มีบ่อดักไขมันหรือบ่อพักน้ำเสียก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะก็ได้

(6) กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็กคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่มหรือสิ่งใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง

ข้อ 14 ต้องจัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือตามจำนวนและหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และที่ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมนอกสถานที่ขายของ เว้นแต่จะจัดให้มีส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชนหรือส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้อยู่ในบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ ให้มีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน 50 เมตร

ข้อ 15 ต้องจัดให้มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอที่รองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน และมีลักษณะเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ข้อ 16 เมื่อผู้รับอนุญาตจัดตั้งอนุญาตประเภทที่ 2 ได้ดำเนินการต่อเนื่องกันเป็นระยะเวลาหนึ่งแล้ว ถ้าเจ้าพนักงานท้องถิ่นเห็นว่าตลาดประเภทที่ 2 นั้น มีศักยภาพที่จะพัฒนาเป็นตลาดประเภทที่ 1 ได้ ให้พนักงานท้องถิ่นและผู้รับใบอนุญาตร่วมกันพิจารณากำหนดแผนการพัฒนาปรับปรุงตลาดประเภทที่ 2 ให้เป็นประเภทที่ 1 ตามกฎกระทรวงว่าด้วยลักษณะตลาดกำหนด พ.ศ. 2551

หมวด 3

การดำเนินการตลาด

ข้อ 17 การจัดวางสินค้าในตลาดแต่ละประเภทต้องจัดให้เป็นหมวดหมู่และไม่ปะปนกัน เพื่อสะดวกในการดูแลความสะอาดและป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร

ข้อ 18 การเปิดและปิดตลาดต้องเป็นไปตามเวลาที่พนักงานท้องถิ่นกำหนด

ข้อ 19 ห้องส้วม ที่ถ่ายปัสสาวะ ก็อกรน้ำใช้สาธารณูปโภคอื่นๆ ต้องเปิดให้มีการใช้ตลอดเวลาในขณะประกอบกิจการ

ข้อ 20 ห้ามวางสิ่งของกีดขวางทางเดินในตลาด หรือวางตามทางเข้าตลาด ทางเดินและถนนรอบตลาด

หมวด 4 การบำรุงรักษาตลาด

ข้อ 21 ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ 1 ต้องดูแลเกี่ยวกับการบำรุงรักษาตลาดและการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยในตลาดให้ถูกสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(1) บำรุงรักษาโครงสร้างต่างๆของตลาด ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา เช่น ด้วอาคาร พื้น ฝ้าเพดาน แฉงจำหน่ายสินค้า ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำอุปกรณ์ต่างๆ เช่น สายไฟฟ้า หลอดไฟ พัดลม ก๊อกน้ำ ท่อประปา และสาธารณูปโภคอื่นๆ

(2) จัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอย บ่อดักไขมัน ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง มิให้มีกลิ่นเหม็นเป็นประจำทุกวัน และดูแลที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะเสมอ

(3) ดูแลห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพสะอาด ใช้การได้ดี และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด

(4) จัดให้มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน โดยเฉพาะแผงจำหน่ายอาหารสด และแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และมีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละหนึ่งครั้ง ในกรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อ เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจแจ้งให้มีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลมากกว่าเดือนละครั้งก็ได้

(5) จัดให้มีการจับสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคร้ายในบริเวณตลาดอย่างน้อยเดือนละหนึ่งครั้ง

(6) ดูแลแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละมิให้ปล่อยน้ำหรือของเหลวไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาด และจัดให้มีทางระบายน้ำหรือของเหลวลงสู่ทางระบายน้ำหลักของตลาด

ข้อ 22 ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ 2 ต้องรับผิดชอบดูแลเกี่ยวกับการบำรุงรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในตลาดให้ถูกสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(1) จัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณและดูแลความสะอาดของตะแกรงดักมูลฝอย รวมทั้งกรณีที่มีบ่อดักไขมัน บ่อพักน้ำเสีย และทางระบายน้ำ มิให้มีกลิ่นเหม็นเป็นประจำทุกวัน และดูแลที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะเสมอ

(2) ดูแลห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือ ให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้การได้ดีและเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด

(3) จัดให้มีการล้างทำความสะอาดเป็นประจำทุกวัน โดยเฉพาะแผงจำหน่าย อาหารสด และแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ในกรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อให้ดำเนินการตามหลักสุขาภิบาล ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขให้ปฏิบัติ

(4) จัดให้มีการป้องกันให้มีน้ำหรือของเหลวไหลจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละลงสู่พื้นตลาด

ข้อ 23 เพื่อประโยชน์ในการป้องกันเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ 1 หรือตลาดประเภทที่ 2 ต้องไม่กระทำการและต้องควบคุมดูแลมิให้ผู้ใดกระทำการ ดังต่อไปนี้

- (1) จำหน่ายอาหารที่ไม่สะอาดหรือไม่ปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหารในตลาด
- (2) นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้ในที่ขังสัตว์เพื่อจำหน่าย
- (3) ขำหรือชำแหละสัตว์ใหญ่ เช่น โค กระบือ แพะ แกะหรือสุกร ในตลาด รวมทั้งขำหรือชำแหละสัตว์ปีกในกรณีที่เกิดโรค ไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ในเขตที่ท้องที่นั้น
- (4) สะสมหรือหมักหมมสิ่งหนึ่งสิ่งใดในตลาด จนทำให้สถานที่สกปรก รกรุงรังเป็นเหตุรำคาญ เกิดมลพิษที่เป็นอันตราย หรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรค
- (5) ถ่ายเทหรือทิ้งมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูล
- (6) ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรกจนเป็นเหตุให้เกิดเป็นหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (7) ก่อหรือจุดไฟในลักษณะซึ่งอาจเป็นที่เดือดร้อนหรือเกิดอันตรายแก่ผู้อื่น
- (8) ใช้ตลาดเป็นที่พักอาศัยหรือเป็นที่พักค้างคืน
- (9) กระทำการอื่นใดที่อาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ เช่น เสียงดัง แสงกระพริบ ความสั่นสะเทือน หรือมีกลิ่นเหม็น

หมวด 5

ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด

ข้อ 24 ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาดต้องปฏิบัติและให้ความร่วมมือกับผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาด เจ้าพนักงานท้องถิ่น และเจ้าพนักงานสาธารณสุข ในเรื่องดังต่อไปนี้

- (1) การจัดระเบียบและกฎเกณฑ์ในการรักษาความสะอาดของตลาด
- (2) การจัดหมวดหมู่สินค้า
- (3) การดูแลความสะอาดแผงจำหน่ายสินค้าของตน
- (4) การรวบรวมมูลฝอยลงในภาชนะรองรับที่เหมาะสม
- (5) การล้างตลาด
- (6) การเข้ารับการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและอื่น ๆ ตามหลักเกณฑ์ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
- (7) การตรวจสอบสุขภาพตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ข้อ 25 ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องปฏิบัติเกี่ยวกับสินค้าและแผงจำหน่ายสินค้า ดังต่อไปนี้

- (1) ให้วางสินค้าบนแผงจำหน่ายสินค้าหรือขอบเขตที่กำหนด โดยห้ามวางสินค้า ถ้ำแผงจำหน่ายสินค้าหรือขอบเขตที่กำหนด และห้ามวางสินค้าสูงจนเกิดอันตรายหรือส่งผลกระทบต่อระบบการระบายอากาศ และแสงสว่าง ทั้งนี้ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
- (2) ห้ามวางสินค้าประเภทวัตถุอันตรายปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร
- (3) ให้วางสินค้าประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะอุปกรณ์ในขอบเขตที่กำหนดโดยสูงจากพื้นตลาดไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
- (4) ห้ามเก็บสินค้าประเภทอาหาร ไว้ใต้แผงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร หรือที่มีการป้องกันการเน่าเสียและปกปิดมิดชิด ทั้งนี้ ต้องมีการรักษาความสะอาดและป้องกันสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรค
- (5) ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง
- (6) ห้ามต่อเติมแผงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ข้อ 26 ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องมีสุขภาพส่วนบุคคล ดังต่อไปนี้

- (1) มีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ

หมวด 6
การควบคุมกิจการตลาด

ข้อ 28 เมื่อมีกรณีอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ เกิดขึ้นในตลาด ให้ถือว่าเป็นกรณีที่เกิดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าจะเกิดความเสียหายอย่างร้ายแรงต่อสถานะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีวิตของประชาชน ซึ่งจำเป็นต้องมีการแก้ไขเร่งด่วนตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของพนักงานสาธารณสุข

(1) ผลการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์จากการเก็บตัวอย่างอาหาร ตัวอย่างพื้นผิว ภาชนะ อุปกรณ์ หรือจากผู้ขายอาหาร ในตลาด พบว่ามีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค ได้หรือมีเชื้อจุลินทรีย์ที่เป็นตัวบ่งชี้ในปริมาณที่เกินเกณฑ์มาตรฐานที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กำหนด

(2) มีปริมาณสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรค เช่น หนู แมลงวัน หรือแมลงสาบ เกินกว่าเกณฑ์ที่กำหนดโดยวิธีการตรวจวัดตามที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(3) ตลาดเป็นแหล่งแพร่ระบาดของโรคติดต่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวกไส หัด คางทูม วัณโรค โรคเรื้อน ไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคอื่นที่ต้องแจ้งความตามสาธารณสุขซึ่งออกตามความในกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ โดยพบว่าผู้ขายของในตลาดเป็นโรคติดต่อ หรือพบผู้ป่วยเป็นโรคติดต่อซึ่งยืนยันว่าบริโภคอาหาร ได้รับเชื้อโรคมารจากตลาดนั้น หรือตรวจพบเชื้อโรคซึ่งทำให้เกิดโรคระบาดของโรคในสินค้าที่จำหน่ายในตลาดนั้น

(4) ดังกระโหลหรือดั่งบ่าบัดสิ่งปฏิกูลเกิดการรั่วไหลออกมาสู่สิ่งแวดล้อมอาจเป็นแหล่งแพร่กระจายของเชื้อโรคหรือเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรค

ข้อ 29 ห้ามมิให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นอนุญาตให้ผู้ใดดำเนินกิจการตลาดในที่หรือทางสาธารณะ เว้นแต่การดำเนินการส่วนท้องถิ่นเอง ที่ไม่ก่อผลกระทบต่อประโยชน์ในการพิจารณาอนุญาตให้ประกอบกิจการตลาดของเอกชน เมื่อผู้ขออนุญาตได้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตพร้อมเอกสารหลักฐานตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนดของท้องถิ่นถูกต้องครบถ้วนแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมอบหมายให้เจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือจะแต่งตั้งคณะกรรมการตรวจสอบสุขลักษณะของตลาด เพื่อพิจารณาตรวจสอบความเห็นเกี่ยวกับการอนุญาตก็ได้ ก่อนจะมีคำสั่งอนุญาตหรือไม่อนุญาต ต้องให้ผู้ขออนุญาตหรือผู้ที่จะได้รับผลกระทบจากการออกคำสั่งมีโอกาสดังกล่าวได้ทราบข้อเท็จจริงอย่างเพียงพอและมีโอกาสโต้แย้งแสดงพยานหลักฐานของตน และในการออกคำสั่งดังกล่าวต้องจัดให้มีเหตุผลไว้ด้วย

ไวรัสตับอักเสบนชนิดเอ ใช้หัตถ์ใหญ่รวมถึงใช้หัตถ์ใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และ โรคตามที่เจ้าพนักงาน
ท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(2) ในระหว่างขายสินค้าต้องแต่งกายสุภาพ สะอาด เรียบร้อย หรือตามที่เจ้าพนักงาน
ท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(3) ในระหว่างขายสินค้าอาหารประเภทต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล เช่น ไม่
ไอหรือจามรดอาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่พร้อมรับประทานโดยตรง ล้างมือให้สะอาดก่อน หยิบหรือ
จับอาหาร ไม่สูบบุหรี่หรือดื่มสุรา ทั้งนี้ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงาน
สาธารณสุข

ข้อ 27 ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการจำหน่ายทำ
ประกอบ ปรง เก็บหรือสะสมอาหาร และการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้และของใช้ต่าง ๆ
ดังต่อไปนี้

(1) อาหารที่ขายต้องสะอาด และปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วย
อาหาร

(2) อาหารสดเฉพาะสัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน 5
องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ

(3) การจำหน่ายอาหารประเภทปรงสำเร็จต้องใช้เครื่องใช้ ภาชนะที่สะอาด และต้องมี
อุปกรณ์ปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน และรักษาอุปกรณ์ปกปิดอาหารนั้นให้สะอาดและใช้การได้ดี
อยู่เสมอในกรณีที่เป็นแผงจำหน่ายอาหาร ซึ่งมีการกระทำ ปรงอบ และปรงอาหาร ต้องจัดสถานที่ไว้ให้
เป็นสัดส่วน โดยเฉพาะเพื่อการปรงและต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

(4) เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ที่ใช้ เช่น เขียง เครื่องขูดมะพร้าว จาน ชาม ช้อนและ
ส้อม ตะเกียบ และแก้วน้ำ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาดและจัดเก็บที่ถูกต้อง