

บทที่ 2

แนวคิดและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

ในการศึกษาเรื่อง การจัดการสิ่งแวดล้อมตลาดสดในเขตเทศบาลเมืองพะเยา ในครั้งนี้ ผู้ศึกษาจะนำเสนอแนวคิด และบทความทางวิชาการต่าง ๆ ที่ได้ทำการศึกษาค้นคว้า เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาไว้ดังนี้

1. กฎหมายและเทศบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการประกอบกิจการตลาด
2. แนวคิด การจัดการสิ่งแวดล้อมตลาดสด
3. บทบาทหน้าที่ของหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นในการจัดการตลาดสด

2.1 กฎหมายและเทศบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการประกอบกิจการตลาด

2.1.1 กฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2542) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 (กองสุขาภิบาลอาหาร, กรมอนามัย, 2542)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ได้ลงนามประกาศกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2542) นี้ เมื่อวันที่ 13 มกราคม พ.ศ. 2542 โดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข และได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับกฤษฎีกา เล่มที่ 116 ตอนที่ 3 ก วันที่ 1 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2542 โดยกฎกระทรวงฉบับนี้มีผลบังคับใช้ในเขตเทศบาล เมืองพิทยา และกรุงเทพมหานคร โดยมีสาระสำคัญสรุปได้ 6 หมวด ดังนี้

หมวด 1 บททั่วไป

เป็นหมวดที่กำหนดการใช้บังคับกฎกระทรวงฉบับนี้ โดยให้ใช้บังคับในเขตเทศบาล เมืองพิทยา และกรุงเทพมหานคร สำหรับในเขตสุขาภิบาล เขตองค์การบริหารส่วนจังหวัด และเขตองค์การบริหารส่วนตำบลให้ราชการส่วนท้องถิ่นนั้น ๆ ออกข้อบังคับตามความเหมาะสม โดยใช้หลักเกณฑ์ วิธีการ และมาตรการที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงนี้เป็นแนวทางในการกำหนด นอกจากนี้ มีการให้ความหมายของคำ คือ

"อาหารสด" หมายความว่าถึง อาหารประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และของอื่น ๆ ที่มีสภาพเป็นของสด

"อาหารแปรรูป" หมายความว่าถึง อาหารสดที่แปรรูป ทำให้แห้ง หรือหมักดอง หรือในรูปอื่น ๆ รวมทั้งที่ใช้สารปรุงแต่งอาหาร

"อาหารปรุงสำเร็จ" หมายความว่าถึง อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบ ปรุง จนสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ที่มีได้บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท

"การล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล" หมายความว่าถึง การทำความสะอาด ตัวอาคาร แผงขายของในตลาด พื้น ผนัง เพดาน รังระบายน้ำ ห้องน้ำ ห้องส้วม และบริเวณต่าง ๆ รอบอาคารตลาด ให้สะอาดปราศจากสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หยากใย ฝุ่นละออง คราบสกปรกและอื่น ๆ รวมทั้งการฆ่าเชื้อโรค และกำจัดสัตว์พาหนะนำโรค ทั้งนี้ สารเคมีที่ใช้ต้องไม่มีผลกระทบต่อระบบบำบัดน้ำเสียของตลาด

หมวดที่ 2 ลักษณะของตลาด

เป็นการแบ่งประเภทของตลาด ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ประเภท ตามการดำเนินการ และการมีลักษณะตามที่กำหนด มีดังนี้

1) ตลาดประเภทที่ 1 ได้แก่ ตลาดที่มีโครงสร้างอาคารและดำเนินการเป็นการประจำ หรืออย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้งและมีลักษณะอาคารตั้งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของ ที่ขนถ่ายสินค้า ส้วมและที่ถ่ายปัสสาวะ ที่รวบรวมมูลฝอยและที่จอดรถ ตามที่กำหนดไว้ คือ

1.1 มีถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร และมีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร อย่างน้อย 1 ทาง

1.2 ตัวอาคารตลาดทำด้วยวัสดุถาวร มั่นคง แข็งแรง ความสูงของหลังคาต้องมีความเหมาะสมกับการระบายอากาศของตลาดนั้น ๆ

1.3 ฝาผนังและพื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ ทำความสะอาดง่าย มีประตูกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตรและสามารถป้องกันสัตว์ต่าง ๆ เข้าไปพุกพาดันได้ และทางเดินภายในอาคารมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร

1.4 มีการระบายอากาศภายในตลาดเพียงพอ มีความเข้มของแสงสว่างเหมาะสมและต้องไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นที่ทำให้สีของสินค้าเปลี่ยนแปลงไปจากธรรมชาติ

1.5 แผงขายสินค้ามีลักษณะเป็นแบบปิดทึบ มีพื้นที่แผงไม่น้อยกว่า 2 ตารางเมตร และ สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีที่นั่งสำหรับผู้ขายของไว้โดยเฉพาะอย่างเหมาะสมแยกต่างหากจากแผงและสะดวกต่อการเข้าออก

- 1.6 จัดให้มีน้ำประปาอย่างเพียงพอสำหรับล้างสินค้าหรือล้างมือโดยระบบท่อ
- 1.7 มีทางระบายน้ำทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทางระบายน้ำภายในตลาดต้องเป็นแบบเปิด ส่วนรอบตลาดต้องเป็นแบบรูปตัวยูและมีตะแกรงที่สามารถเปิดทำความสะอาดได้ง่าย มีบ่อดักมูลฝอย บ่อดักไขมันและระบบบำบัดน้ำเสีย
- 1.8 ต้องจัดให้มีเครื่องดับเพลิงไว้ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร
- 1.9 ต้องจัดที่ขนถ่ายสินค้า ซึ่งมีพื้นที่เพียงพอและสะดวกต่อการขนถ่ายสินค้าและการรักษาความสะอาด
- 1.10 ส้วมและที่ถ่ายปัสสาวะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลและจัดให้มีจำนวนเพียงพอ และดูแลทำความสะอาดเป็นประจำทุกวัน
- 1.11 ที่รวบรวมมูลฝอยต้องมีลักษณะเป็นสิ่งปลูกสร้างถาวร หรือเป็นที่พักมูลฝอยที่เหมาะสมกับตลาดนั้น ๆ มีขนาดเพียงพอที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน มีการปกปิดสามารถป้องกันสัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ยได้ ตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาดและอยู่ในพื้นที่ที่รถเข้าออกได้สะดวก
- 1.12 ต้องจัดให้มีที่จอดรถตามความเหมาะสม
- 2) ตลาดประเภทที่ 2 ได้แก่ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคารและดำเนินการเป็นการประจำหรืออย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง และมีลักษณะบริเวณที่จัดไว้สำหรับขายของ ส้วมและที่ถ่ายปัสสาวะ และที่รวบรวมมูลฝอย ดังนี้
- 2.1 พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ ทำความสะอาดง่าย และไม่มีน้ำขัง
- 2.2 มีรั้วที่สามารถป้องกันสัตว์ต่าง ๆ เข้าไปพลุกพล่านได้ มีทางเดินกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร
- 2.3 แผงขายสินค้า สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ด้านล่างของแผงไม่ใช่เป็นที่เก็บหรือสะสมสินค้าหรือของอื่น ๆ
- 2.4 จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดไว้ใช้ในตลาดอย่างเพียงพอ
- 2.5 มีทางระบายน้ำรอบตลาดแบบเปิด มีบ่อดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน บ่อดักน้ำเสีย และมีการบำบัดน้ำเสีย
- 2.6 ส้วมและที่ถ่ายปัสสาวะ ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะตามที่กำหนด มีจำนวนและที่ตั้งเหมาะสม นอกบริเวณแผงขายสินค้า
- 2.7 ที่รวบรวมมูลฝอย ต้องมีลักษณะที่เหมาะสมกับตลาดนั้น ๆ มีขนาดเพียงพอที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน มีการปกปิด สามารถป้องกันสัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ยได้ ตั้งอยู่นอกบริเวณแผงขายสินค้าและอยู่ในพื้นที่ที่รถเข้าออกได้สะดวก

3) ตลาดประเภทที่ 3 ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคารและดำเนินการชั่วคราวหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด และมีบริเวณที่จัดไว้สำหรับผู้ขายของ ส้วมและที่ถ่ายปัสสาวะ และที่รวบรวมมูลฝอย ตามที่กำหนด ดังนี้

- 3.1 มีแผงขายสินค้าสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
- 3.2 ทางเดินระหว่างแผงสำหรับผู้ซื้อต้องกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร
- 3.3 จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดไว้ใช้ในตลาดอย่างเพียงพอ
- 3.4 จัดให้มีตะแกรงคัดมูลฝอยบริเวณที่ระบายน้ำก่อนปล่อยน้ำทิ้งลงสู่ที่ระบายน้ำ

สาธารณะ

3.5 มีส้วมและที่ถ่ายปัสสาวะ หรือจัดให้มีส้วมเคลื่อนที่หรือส้วมสาธารณะหรือส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้อยู่ใกล้เคียงห่างไม่เกิน 100 เมตร

- 3.6 มีที่รวบรวมขยะมูลฝอย

หมวด 3 การดำเนินการตลาด

เป็นหมวดที่ว่าด้วยการจัดวางสินค้าในตลาด โดยต้องมีการจัดวางผังการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทให้เป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกัน ให้แยกเป็นประเภทอาหารสดชนิดต่าง ๆ อาหารแปรรูป อาหารปรุงสำเร็จ และประเภทสินค้าที่ไม่ใช่อาหาร เพื่อความสะดวกในการดูแลความสะอาด และป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร และการจัดวางสินค้าห้ามวางกีดขวางทางเดินในตลาด หรือวางตามทางเข้าสู่ตลาด ทางเดินและถนนรอบตลาด

นอกจากนี้ได้กล่าวถึงการเปิดและปิดตลาด ซึ่งต้องให้เป็นไปตามเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

หมวด 4 การบำรุงรักษาตลาด

เป็นการกำหนดให้ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาด แต่ละประเภทต้องปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในตลาดให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ สรุปได้ดังนี้

1) ตลาดประเภทที่ 1 ผู้ได้รับใบอนุญาต จะต้องบำรุงรักษาโครงสร้างต่าง ๆ ภายในตลาด ได้แก่ ตัวอาคาร อุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น สายไฟ หลอดไฟ พัดลม เป็นต้น ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่ไม่รั่วซึมและมีฝาปิดประจำทุกแผง มีการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณตลาดเป็นประจำ และดูแลที่รวบรวมขยะมูลฝอยรวมให้ถูกสุขลักษณะเสมอ มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวันและล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง นอกจากนี้ ต้องมีการดูแลความสะอาดของห้องน้ำ บ่อคัดมูลฝอย บ่อดักไขมันและระบบบำบัดน้ำเสียให้ใช้การได้ดีอีกด้วย

2) ตลาดประเภทที่ 2 ผู้ได้รับใบอนุญาต ต้องจัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอย ดูแลความสะอาดห้องน้ำ บ่อคักมูลฝอย บ่อคักไขมันและบ่อพักน้ำเสียหรือระบบบำบัดน้ำเสียให้ใช้การได้ดี ดูแลที่รวบรวมขยะมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ และจัดให้มีการล้างตลาดด้วยน้ำสะอาด ทุกวันที่เปิดทำการ

3) ตลาดประเภทที่ 3 ผู้ได้รับใบอนุญาต ต้องจัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอย ทำความสะอาดบริเวณตลาด ดูแลความสะอาดห้องน้ำ ตะแกรงคักมูลฝอยให้ใช้การได้ดี และดูแลที่รวบรวมมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอในขณะที่เปิดทำการ

นอกจากนั้น ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดต้องไม่ทำการและต้องดูแลมิให้ผู้ใดกระทำการอันอาจทำให้เกิดเหตุรำคาญหรือการระบาดของโรคติดต่อ

หมวด 5 ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด

เป็นหมวดที่กำหนดให้ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาดต้องปฏิบัติในประเด็นต่อไปนี้

1) ต้องให้ความร่วมมือกับผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาด เจ้าพนักงานสาธารณสุข และเจ้าพนักงานท้องถิ่น ในการดำเนินการที่เกี่ยวกับสุขลักษณะของตลาดอันได้แก่ การจัดระเบียบและกฎเกณฑ์ในการรักษาความสะอาดของตลาดในเรื่องการจัดหมวดหมู่สินค้า การดูแลความสะอาดแผงขายสินค้า การรวบรวมมูลฝอย การล้างตลาด และการอื่น ๆ เช่น การฝึกอบรมผู้ขายและผู้ช่วยขายของ

2) การวางสินค้าบนแผงขายสินค้าต้องวางในขอบเขตที่จัดไว้ให้ ห้ามวางล้ำแผงขายสินค้าหรือต่อเติมแผงอันจะเป็นการกีดขวางทางเดินในตลาด การวางและเก็บสินค้าประเภทอาหาร เครื่องดื่ม รวมทั้งเครื่องใช้ที่เกี่ยวกับอาหารต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และห้ามวางวัตถุอันตรายปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร

3) ต้องมีสุขลักษณะส่วนบุคคล ดังนี้ คือ

1.1 มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ

1.2 ต้องแต่งกายสุภาพเรียบร้อย มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี และมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและอื่น ๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนด

1.3 ต้องได้รับการตรวจสุขภาพตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด

4) ต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บ หรือสะสมอาหารหรือสินค้าอื่น และการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้ และของใช้ต่าง ๆ ดังนี้

4.1 ลักษณะและประเภทของสินค้าที่ขาย ต้องสะอาด ปลอดภัย และเป็นสินค้าที่ไม่ผลิตกฎหมายหรือต้องห้ามตามกฎหมาย

4.2 อาหารสดที่เกิดการเน่าเสียได้ง่าย ต้องจัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามกำหนด

4.3 การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ ต้องใช้เครื่องมือหรืออุปกรณ์ปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน และรักษาเครื่องมือหรืออุปกรณ์ปกปิดให้สะอาดและใช้การได้ดียู่เสมอ

4.4 ในกรณีที่มีการทำ ประกอบและปรุงอาหาร ต้องจัดสถานที่ไว้ให้เป็นสัดส่วน และต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

4.5 เครื่องมือ เครื่องใช้และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างและการเก็บที่ถูกต้องทั้งก่อนและหลังการใช้งาน

หมวด 6 บทเฉพาะกาล

เป็นหมวดที่กล่าวถึงผู้ที่ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดก่อนหรือในวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ให้ดำเนินการปรับปรุงหรือแก้ไขตลาดให้ถูกต้องภายในกำหนดเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดแต่ต้องไม่เกิน 3 ปี สำหรับตลาดประเภทที่ 1 และไม่เกิน 2 ปี สำหรับตลาดประเภทที่ 2

2.1.2 เทศบัญญัติเทศบาลเมืองพะเยา เรื่องการควบคุมตลาด พ.ศ. 2542 (กองวิชาการและแผนงาน, เทศบาลเมืองพะเยา, 2542)

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 60 แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. 2496 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2510 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 37 มาตรา 54 มาตรา 55 และมาตรา 63 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เทศบาลเมืองพะเยาโดยได้รับความเห็นชอบจากสภาเทศบาลเมืองพะเยา และโดยอนุมัติของผู้ว่าราชการจังหวัดพะเยา จึงได้ตราเทศบัญญัติว่าด้วยการควบคุมตลาด พ.ศ. 2542 ขึ้น โดยยกเลิกเทศบัญญัติของเทศบาลเมืองพะเยา เรื่อง ตลาดเอกชน แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 6) พ.ศ. 2529 และเทศบัญญัติของเทศบาลเมืองพะเยา เรื่อง ตลาดสาธารณะ พ.ศ. 2529 ซึ่งบังคับใช้ตามพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2484 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2527 เนื่องจากพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2484 ได้ถูกยกเลิกโดยพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535

การตราเทศบัญญัติเทศบาลเมืองพะเยา เรื่อง การควบคุมตลาด พ.ศ. 2542 ขึ้นมาใหม่นั้น เพื่อให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และเพื่อเป็นประโยชน์ในการควบคุมกำกับดูแลตลาด โดยมีสาระสำคัญดังนี้

1. เทศบัญญัตินี้ให้เรียกว่า "เทศบัญญัติเทศบาลเมืองพะเยา เรื่อง การควบคุมตลาด พ.ศ.2542" และให้ใช้ได้ตั้งแต่วันที่ได้ประกาศไว้โดยเปิดเผยที่สำนักงานเทศบาลเมืองพะเยาแล้ว 7 วัน โดยให้ยกเลิกเทศบัญญัติของเทศบาลเมืองพะเยา เรื่องตลาดเอกชน แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 6) พ.ศ. 2529 และตลาดสาธารณะ พ.ศ. 2529

2. ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งตลาด ให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบคำขอที่กำหนด ห้ามผู้ใดจัดตั้งตลาด เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อน การเปลี่ยนแปลง ขยาย หรือลดสถานที่หรือบริเวณที่ใช้เป็นตลาดภายหลังจากได้รับใบอนุญาตแล้ว ต้องได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนถึงจะกระทำได้

ผู้รับใบอนุญาตหรือผู้ขอต่อใบอนุญาตจะต้องชำระค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามอัตราที่กำหนดคือฉบับละ 2,000 บาทสำหรับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดที่มีพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร และฉบับละ 1,000 บาทสำหรับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร

3. สถานที่ตั้งตลาด ต้องมีที่ตั้ง เนื้อที่ แพนผัง ตลอดจนต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสิ่งปลูกสร้างและสุขลักษณะของตลาดดังนี้

3.1 ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งที่น้ำรังเกียจ หรือแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ตัวอาคารต้องก่อสร้างโดยถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

3.2 บริเวณพื้นปูหรือทำด้วยวัสดุที่แข็งเรียบ น้ำไม่ขัง ทำความสะอาดง่าย

3.3 มีทางเข้าออกอย่างน้อย 1 ทาง กว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร โดยห้ามตั้งหรือวางสิ่งของหรือกระทำการใด ๆ ที่กีดขวางทางเข้าออกตลาดหรือทางเดินในตลาด จัดทำรั้วและสิ่งป้องกันหรือประตู

3.4 ต้องจัดให้มีสถานที่จอดรถเพียงพอแก่ลูกค้าผู้มาใช้บริการในตลาด

3.5 มีสถานที่สำหรับล้างสินค้า และมีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดใช้เพียงพอสำหรับใช้ล้างสินค้า ล้างมือ หรือล้างตลาด

3.6 มีที่ขนถ่ายสินค้าบริเวณใดบริเวณหนึ่งของตลาด มีห้องส้วมที่ถูกต้องสุขลักษณะและปริมาณเพียงพอ

3.7 มีทางระบายน้ำซึ่งทำด้วยวัสดุแข็งแรงทนทาน ทำความสะอาดง่าย เพื่อรองรับน้ำเสียให้ไหลไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะและต้องมีระบบบำบัดน้ำเสีย

3.8 มีระบบการระบายอากาศและแสงสว่างภายในตลาดเพียงพอ มีอุปกรณ์ดับเพลิงติดตั้งไว้ให้บริเวณที่เห็นและหยิบใช้ง่าย

3.9 จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูล และที่รวบรวมหรือกำจัดมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูลที่ถูกสุขลักษณะ ซึ่งตั้งในที่ที่รถเก็บขนสามารถเข้าไปเก็บขนได้สะดวก

3.10 จัดให้มีเครื่องฉีดน้ำที่มีแรงดันสูง พร้อมอุปกรณ์ทำความสะอาดบริเวณตลาด และให้มีการทำความสะอาดบริเวณตลาด อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง โดยใช้สารเคมี เช่น โซดาไฟ กลอรีน เป็นต้น

3.11 แผงวางสินค้า มีความแข็งแรงและทึบ ทำความสะอาดง่าย แยกเป็นหมวดหมู่ตามประเภทสินค้า ที่นั่งผู้ขายจัดไว้ให้เหมาะสมและสะดวกต่อการเข้าออก

4. ให้เปิดตลาดตั้งแต่เวลา 03.00 น. และปิดตลาดเมื่อถึงเวลา 20.00 น. เว้นแต่เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะได้มีคำสั่งกำหนดเป็นอย่างอื่น

5. ผู้ขายของในตลาดต้องทำความสะอาดแผงวางขายของให้สะอาดก่อนขาย และเมื่อเลิกขาย นอกจากนั้นจะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องเกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคล และสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปูรอง เก็บหรือสะสมอาหาร หรือสินค้าอื่น รวมทั้งการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้และของใช้ต่าง ๆ ดังนี้

5.1 ต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่ป่วยเป็นโรคติดต่อร้ายแรงหรือโรคนำรังเกียจ

5.2 ต้องแต่งกายสะอาดเรียบร้อย สวมเสื้อมีแขน มือและเล็บสะอาด ไม่สูบบุหรี่หรือไอจาม ขณะปูรอง ประกอบ หรือจำหน่ายอาหาร ต้องล้างมือให้สะอาดเสมอ ผู้ปูรองอาหารต้องมีผ้ากันเปื้อน และต้องใส่หมวกคลุมผมขณะปูรองหรือประกอบอาหาร

5.3 อาหารที่ปูรองแล้วต้องมีเครื่องปกปิด ให้พ้นฝุ่นละอองและสัตว์นำโรค

5.4 ภาชนะที่ใช้ใส่ของขายให้แก่ผู้ซื้อต้องสะอาด

5.5 ใช้น้ำสะอาดในการแช่ล้างอาหารและภาชนะ และใช้น้ำยาล้างภาชนะด้วยทุกครั้ง

6. ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาด ไม่ปฏิบัติตามหรือปฏิบัติตามไม่ถูกต้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาต ในเรื่องกำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตนั้น เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตในเวลาที่เหมาะสมแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน และมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้ขอรับใบอนุญาตถูกสั่งพักใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไป หรือต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้

ดังที่กล่าวมาจะเห็นว่า กฎหมายและเทศบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการประกอบกิจการตลาดนั้น จัดทำขึ้นเพื่อให้การประกอบกิจการตลาดเป็นไปด้วยความเรียบร้อย ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้ โดยจะมีการไปควบคุมทั้งในเรื่องของอาคารสถานที่ การดำเนินกิจการ การบำรุงรักษาตลาด ตลาดจนผู้เข้ามาค้าขายในตลาด

2.2 แนวคิดการจัดการสิ่งแวดล้อมตลาดสด

2.2.1 การเก็บรวบรวมขยะมูลฝอย

ขยะจากตลาดสดในแต่ละวันมีปริมาณมาก เนื่องจากสังคมไทยนิยมซื้ออาหาร เนื้อสัตว์ ผักและผลไม้ซึ่งเป็นของสดจากเศษผัก ผลไม้ ใบตองดิบ เศษอาหาร เศษเนื้อ ซึ่งขยะจากประเภทนี้เป็นขยะเปียก พลาสติกอินทรีย์ มีน้ำหรือมีความชื้นสูง จึงทำให้เกิดการเน่าเปื่อยได้รวดเร็ว ส่งกลิ่นเหม็นและเป็นสภาพน่ารังเกียจ เกิดเป็นเหตุรำคาญแก่บริเวณใกล้เคียง จึงจำเป็นต้องระมัดระวังในเรื่องการเก็บ การขนส่ง เพราะจะเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ที่ดีของแมลง พาหะนำโรคชนิดต่าง ๆ นอกจากนี้ยังมีขยะแห้ง คือพวกถุงพลาสติกในปริมาณมากเช่นกัน

ถ้าศักดิ์ ชวนิตย์ (2531) กล่าวถึงเรื่องของการเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยว่า อาจแบ่งได้เป็น 3 ระบบ คือ

1) ระบบถังเดียว (One-Can system) หรือระบบถังรวม เป็นระบบการเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยไว้ในถังเดียวกัน โดยจะบรรจุขยะมูลฝอยไม่ว่าจะเป็นชนิดหรือประเภทใดไว้รวมกัน ระบบนี้จะสะดวกแก่ประชาชน เพราะไม่ต้องแยกขยะมูลฝอยให้เป็นการยุ่งยาก การเก็บขนก็ง่าย แต่เป็นปัญหาอย่างมากในการเลือกวิธีการกำจัด

2) ระบบสองถัง (Two-Can system) เป็นระบบที่แยกเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยเป็น 2 ประเภท คือ แยกขยะมูลฝอยเปียกไว้ถังหนึ่ง และขยะมูลฝอยแห้งไว้อีกถังหนึ่ง เพื่อรอการเก็บขน ระบบนี้จะมีประสิทธิภาพต้องได้รับความร่วมมือจากประชาชนในการแยกขยะมูลฝอยใส่ถังแต่ละประเภท ซึ่งสามารถนำขยะเปียกไปทำปุ๋ยหมักได้ และสามารถนำขยะแห้งไปแยกส่วนเพื่อกำจัดได้ง่ายขึ้น นอกจากนี้ผู้เก็บขนต้องมีภาชนะเก็บขนแยกประเภทตามประเภทของขยะมูลฝอยเหมือนกับของประชาชน ซึ่งอาจต้องมีการดัดแปลงรถเก็บขนเพื่อใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสม

3) ระบบสามถัง (Three-Can system) เป็นระบบการเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยโดยการแยกออกเป็น 3 ถังคือถังสำหรับขยะมูลฝอยเปียก ถังสำหรับขยะมูลฝอยแห้ง และถังสำหรับขยะมูลฝอยจำพวกซีเมนต์ ซึ่งระบบนี้นิยมใช้ในประเภทที่มีอากาศหนาวที่ต้องแยกขยะมูลฝอยจำพวกซีเมนต์โดยเฉพาะ

สำหรับประเทศไทยยังคงใช้ระบบการเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยแบบระบบถังเดียวเป็นส่วนใหญ่ในการรับขยะมูลฝอยจากที่อยู่อาศัย ตลาดสด และศูนย์การค้า โดยเทศบาลเป็นผู้จัดเก็บ ถึงแม้จะมีการรณรงค์ให้มีการเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยแบบระบบสองถังก็ตาม รวมถึงการใช้ภาชนะที่เก็บรวบรวมขยะมูลฝอยยังคงมีการใช้แข่ง ตะกร้า อยู่เป็นจำนวนมากซึ่งทำให้ขยะมูลฝอยเปียกที่ใส่ลงในภาชนะชนิดนี้ไหลเลอะออกมา ส่งกลิ่นเหม็น และง่ายต่อการค้ำยืมของสัตว์พวกหนู แมว และสุนัขอีกด้วย

พัฒน์ สุจำนงค์ (2527) ในการออกแบบสร้างถังรองรับขยะมูลฝอยชนิดเก็บไว้ชั่วคราวนี้ จะมีรูปร่างและขนาดต่าง ๆ กัน ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ที่จะใช้ สำหรับถังขยะที่รองรับขยะมูลฝอยจากตลาดนั้นจะมีรูปร่างลักษณะและขนาดแตกต่างกันออกไปตามแต่ละท้องถิ่น โดยทั่วไปแล้วถังรองรับขยะมูลฝอยควรมีลักษณะพอสรุปได้ดังนี้

- 1) มีขนาดโตพอที่จะใส่ขยะมูลฝอยได้ตลอดระยะเวลาที่จะนำไปกำจัด
- 2) มีความแข็งแรง น้ำรั่วไม่ได้ อาจทำด้วยไม้หรือโลหะที่ไม่เป็นสนิม
- 3) มีหูหิ้ว และมีน้ำหนักพอที่จะแบกหามได้สะดวก เมื่อมีขยะอยู่เต็มถัง
- 4) มีฝาครอบสนิท เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นระเหยออกมาและสามารถป้องกันแมลง สัตว์ลงไปคุ้ยเขี่ย
- 5) ถังไม่ควรมีขนาดสูงเกินไปซึ่งอาจจะทำให้หกล้มได้ง่าย และควรมีขาตั้งรองรับถังเพื่อสะดวกต่อการมองเห็นได้ง่ายและป้องกันกันถึงผุ

นอกจากการมีถังเก็บขยะมูลฝอยที่มีความเหมาะสมแล้ว การจัดวางถังขยะมูลฝอยควรจัดตั้งไว้ในทำเลที่เหมาะสมและสะดวกแก่การถ่ายไปยังที่พักขยะมูลฝอย

จำรูญ ยาสุมทร (2535) ได้กล่าวถึงที่พักขยะมูลฝอยว่า หากไม่ถูกสุขลักษณะจะทำให้เกิดปัญหาทางสาธารณสุขมาก โดยที่พักขยะมูลฝอยของตลาดจะต้องแข็งแรง ไม่ชำรุด สามารถป้องกันหนูและสุนัขเข้าไปคุ้ยเขี่ย ซึ่งปกติที่พักขยะมูลฝอยนี้จะทำด้วยคอนกรีต มีขนาดพอเพียงกับการเก็บพักขยะมูลฝอยใน 1-2 วัน

ภาควิทยา อังศุริยานนท์ (2542) ได้กล่าวถึงที่รวบรวมขยะมูลฝอยสำหรับตลาดว่า ต้องมีลักษณะเป็นที่พักมูลฝอยที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเหมาะสมกับตลาดนั้น ๆ โดยตั้งอยู่นอกบริเวณที่ตั้งแผงขายของ ซึ่งสรุปลักษณะสำคัญได้ดังนี้

- 1) ผนังทำด้วยวัสดุถาวรและทนไฟ พื้นผิวภายในเรียบและกันน้ำซึม
- 2) สามารถป้องกันสัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ย และป้องกันกลิ่นได้
- 3) มีการระบายน้ำเสียและระบายอากาศ จากขยะมูลฝอย
- 4) จัดไว้ในที่ที่สามารถขนย้ายขยะมูลฝอยได้โดยสะดวก มีระยะห่างจากสถานที่ประกอบอาหารและสถานที่เก็บอาหารไม่น้อยกว่า 4 เมตร

2.2.2 การกำจัดน้ำโสโครก

น้ำโสโครกในตลาดสดมักเกิดจากการใช้น้ำในการล้างสินค้าที่จำหน่าย เช่น ล้างผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ปลา เป็นต้น ทำให้น้ำโสโครกมีเศษอาหาร ไขมัน ตะกอน เชื้อโรค และสิ่งสกปรกชนิดต่าง ๆ ปะปนกันอยู่มากมาย นอกจากนี้การล้างตลาดสดในแต่ละวันก็ต้องใช้น้ำปริมาณมากเช่นกัน ดังนั้น การระบายน้ำโสโครกจึงต้องจัดทำให้เหมาะสมและถูกสุขลักษณะ ถ้าจัดทำไม่

เหมาะสมจะเกิดการหมักหมม มีกลิ่นเหม็น เป็นแหล่งเพาะพันธุ์แมลงและเชื้อโรค ทำให้ตลาดสดสกปรก เลอะเทอะไม่น่าดู ทำให้เกิดการปนเปื้อนลงสู่อาหารที่จัดจำหน่าย และแพร่เชื้อโรคไปสู่ผู้บริโภคต่อไปได้

ภาควิชา องค์กรนิเทศ (2542) กล่าวถึงวางระบายน้ำโสโครกในตลาดสด นิยมทำเป็นแบบเปิดท่อรูปตัววี หรือรูปตัวยู เพื่อช่วยให้การล้างทำความสะอาดทำได้ง่ายขึ้น และไม่เป็นที่หมักหมมของเศษอาหาร นอกจากนั้นนิยมปิดด้วยฝาปิดซึ่งทำเป็นตะแกรงเหล็ก เพื่อป้องกันคนเดินเหยียบย่ำน้ำในท่อ ช่วยสกัดกั้นเศษอาหารที่มีขนาดโตลงท่อ และยังช่วยให้การทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น

สำหรับวางระบายน้ำรอบนอกอาคารตลาดสดนั้นอาจทำเป็นแบบวางระบายเปิด หรือแบบปิดก็ได้แล้วแต่ความเหมาะสม โดยทั่วไปนิยมทำเป็นแบบวางระบายเปิดแต่มีฝาปิด ซึ่ง ฝาปิดนี้สามารถยกได้ด้วยคนคนเดียว เพื่อความสะดวกในการล้างท่อ น้ำโสโครกที่ได้จากตลาดสดนี้ก่อนที่จะปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะในชุมชน จะต้องผ่านบ่อดักเศษอาหารและบ่อดักไขมันที่ถูกลูกลักษณะเสียก่อน

จําริญ ยาสมุทร (2527) กล่าวถึง หลักการกำจัดน้ำเสียขึ้นปฐมภูมิว่า เป็นการกำจัดน้ำเสียขั้นต้นและเป็นขั้นเตรียมการ เพื่อปรับสภาพของน้ำเสียให้อยู่ในสภาวะที่เหมาะสมต่อการกำจัดขั้นสูงต่อไป โดยการแยกเอาสิ่งสกปรกต่าง ๆ ที่สามารถแยกออกได้ง่ายจากน้ำเสียโดยอาศัยวิธีง่าย ๆ ซึ่งโดยทั่วไปแล้วจะอาศัยวิธีหรือกระบวนการกำจัดน้ำเสียโดยวิธีทางกายภาพเป็นสำคัญ เพราะเป็นวิธีที่ทำได้ง่ายและค่าใช้จ่ายถูก เช่น การใช้ตาข่าย หรือตะแกรงดักเอาเศษวัสดุหรือของแข็งต่าง ๆ ออกจากน้ำเสีย การแยกเอาหิน กรวด ทราย หรือตะกอนหนักออกโดยใช้บ่อดักตะกอน การแยกเอาไขมันออกจากน้ำเสียโดยใช้บ่อดักไขมัน เป็นต้น

อุดม คมพยัคฆ์ (2531) กล่าวถึงวิธีการกำจัดน้ำเสียขั้นปฐมภูมิโดยอาศัยวิธีการทางกายภาพนั้นมีอยู่หลายวิธีด้วยกัน วิธีที่ง่ายและนิยมใช้กันคือ

1) ตาข่ายหรือตะแกรง เป็นการแยกเอาของแข็งหรือวัสดุที่มีขนาดโตแยกออกจากน้ำเสีย โดยใช้ตะแกรงหรือตาข่ายกัน ซึ่งสิ่งสกปรกเหล่านี้จะติดอยู่ที่ตาข่ายหรือตะแกรง เมื่อมีปริมาณพอสมควรก็จะทำความสะอาด โดยเก็บกวาดรวบรวมเอาไปกำจัดต่อไป เพื่อเป็นการป้องกันการขวางกั้นการไหลของน้ำเสียด้วย ตาข่ายหรือตะแกรงที่นิยมจัดทำมีอยู่ 2 ชนิดคือ ตะแกรงหยาบและตะแกรงละเอียด

2) บ่อดักตะกอน เป็นการแยกเอาของแข็งหรือวัสดุที่สามารถลอดผ่านตาข่ายหรือตะแกรงหรือมีน้ำหนักที่สามารถจะตกตะกอนได้ออกจากน้ำเสีย เช่น กรวด หิน ดิน ทราย โดยอาศัยหลักการของการตกตะกอน บ่อดักตะกอนจะถูกออกแบบให้เกิดสภาพที่เหมาะสมสำหรับที่จะให้พวกเศษ

วัสดุต่าง ๆ ตกตะกอนได้ โดยตะกอนต่าง ๆ เหล่านี้จะจมลงสู่ก้นบ่อคักตะกอน ตะกอนจะถูกคักออกไปทิ้งหรือกำจัดเป็นครั้งคราว โดยทั่วไปแล้วในระบบเส้นท่อระบายน้ำจะมีบ่อพักซึ่งมีไว้สำหรับให้คนลงไปทำความสะอาดท่อระบายน้ำได้ ซึ่งบ่อพักนี้จะถูกคักแปลงเป็นบ่อคักตะกอนและติดตะแกรงหรือตาข่ายด้วย

3) บ่อคักไขมัน เป็นการแยกไขมัน น้ำมัน หรือสิ่งสกปรกอื่น ๆ ที่มีน้ำหนักเบาและลอยน้ำได้ออกจากน้ำเสีย โดยอาศัยวิธีทางกายภาพอย่างง่าย ๆ กล่าวคือ พวกไขมันหรือน้ำมันจะถูกออกแบบให้ลอยอยู่ผิวน้ำ น้ำเสียจะถูกระบายออกอีกด้านหนึ่งของบ่อคักไขมัน โดยการวางท่อให้ต่ำกว่าระดับผิวน้ำในบ่อคักไขมัน จะมีเฉพาะน้ำเสียเท่านั้นที่สามารถไหลผ่านไปตามเส้นท่อได้ ส่วนไขมันหรือน้ำมันนั้นจะลอยอยู่ที่ผิวน้ำเสมอ และจะถูกคักและติดค้างอยู่ในบ่อคัก เมื่อสะสมจนมีปริมาณมากพอจึงจะคักออกไปทิ้งหรือนำไปกำจัดโดยวิธีเหมาะสมต่อไป

2.2.3 การระบายอากาศและแสงสว่าง

พัทน์ สุจันงค์ (2539) กล่าวว่าไว้ว่า กรณีที่มีการจัดให้มีการระบายอากาศโดยวิธีธรรมชาติ การก่อสร้างตลาดต้องคำนึงถึงทิศทางลมด้วย โดยการระบายอากาศภายในตลาดควรมีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ของพื้นที่อาคารตลาด แผลงจำหน่ายสินค้าที่มีการใช้เตาไฟในการปรุงอาหาร ควรตั้งอยู่ในจุดที่มีอากาศถ่ายเทได้ดี ส่วนในกรณีที่ไม่มีอาจจัดให้มีการระบายอากาศโดยวิธีธรรมชาติได้ ให้จัดให้มีการระบายอากาศโดยวิธีกลซึ่งใช้อุปกรณ์ช่วยในการระบายอากาศ เช่น พัดลมดูดอากาศ โดยอุปกรณ์ช่วยระบายอากาศต้องทำงานตลอดเวลาในระหว่างที่ตลาดเปิดทำการ ซึ่งการนำอากาศภายนอกเข้าและการระบายอากาศทิ้ง โดยวิธีกลต้องไม่ก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนผู้อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

อุดม คมพยัคฆ์ (2531) กล่าวว่าไว้ว่า การระบายอากาศในตลาดสดที่เหมาะสมและเพียงพอ นั้นจะช่วยลดการติดต่อกันของโรคและลดกลิ่นได้อีกด้วย ดังนั้นอาคารของตลาดสดจึงควรต้องโปร่งและอากาศถ่ายเทสะดวก

ภาคภูมิ องค์กริยยานนท์ (2542) กล่าวว่าไว้ว่า ในเรื่องของแสงสว่างถ้าแสงสว่างในอาคารที่เพียงพอจะทำให้มองเห็นความสกปรกที่ปนเปื้อนในอาหารและบริเวณแผงจำหน่ายสินค้าได้ง่าย นอกจากนี้ยังช่วยป้องกันการเกิดอุบัติเหตุในตลาดได้อีกด้วย ตลาดที่เปิดบริการในช่วงเวลากลางวันควรใช้แสงสว่างจากธรรมชาติให้มากที่สุด ถ้าไม่เพียงพอจึงใช้แสงสว่างจากพลังงานไฟฟ้าและต้องไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นที่ทำให้สีของสินค้าเปลี่ยนแปลงไปจากธรรมชาติ เช่น ใช้ไฟสีแดงที่แผงจำหน่ายเนื้อสัตว์เพื่อให้เนื้อมีสีแดงมากขึ้น เป็นต้น

ในการตรวจสอบความเข้มของแสงสว่างในอาคารตลาดว่าเพียงพอหรือไม่ สามารถทำได้โดยใช้เครื่องมือวัดความเข้มแสงสว่าง ถ้าไม่มีเครื่องมือวัดความเข้มแสงสว่างให้ดูว่าสามารถมองเห็นตัวหนังสือตรงบริเวณนั้นหรือไม่ ถ้ามองเห็นได้ชัดเจนก็ถือว่าความเข้มของแสงสว่างเพียงพอ

2.2.4 ทางเดินภายในตลาด

ตามกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2542) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้มีการกำหนดให้ ทางเดินระหว่างร้าน แทน หรือโต๊ะ หรือที่ขายของในตลาดจะต้องมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร เพื่อความสะดวกในการเดินจ่ายตลาดของประชาชนที่เข้ามาซื้อสินค้าภายในตลาด นอกจากนี้ยังเพื่อความสะดวกในการขนส่งสินค้าเข้าออกแผงจำหน่ายสินค้าต่าง ๆ และยังป้องกันไม่ให้มีการสร้างแผงจำหน่ายสินค้าแออัดจนเกินไป

อุดม คมพัคฆ์ (2531) กล่าวถึงพื้นทางเดินภายในตลาด ควรทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ผิวเรียบ เช่น คอนกรีต กระเบื้องเคลือบ หินขัด ฯลฯ พื้นต้องไม่ชำรุดเป็นหลุมเป็นบ่อ มีน้ำขังจนเป็นแหล่งสะสมความสกปรก ทำให้ทำความสะอาดได้ยาก

2.2.5 การรักษาความสะอาดในตลาดสด

พัฒน์ สุจันงค์ (2526) กล่าวถึง ตลาดสดจะต้องมีคนงานดูแลรักษาความสะอาดตลอดเวลาและต้องทำความสะอาดตามหน้าที่ที่รับผิดชอบเสมอ มีการล้างตลาดเป็นครั้งคราวตามความเหมาะสม

ภาควงศ์ องค์กริยานนท์ (2542) กล่าวถึง การดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในตลาดที่ควรปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะ ดังนี้

- 1) มีการบำรุงรักษาโครงสร้างต่าง ๆ ภายในตลาดให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดีตลอดเวลา
- 2) จัดที่รองรับขยะมูลฝอยที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดประจำทุกแผงในตลาด
- 3) จัดให้มีผู้รับผิดชอบเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณตลาด และดูแลที่รวบรวมขยะมูลฝอยเป็นประจำทุกวัน
- 4) จัดให้มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน โดยอาจแบ่งพื้นที่ความรับผิดชอบต่างหาก และกำหนดให้มีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้งในช่วงเวลาที่ปิดตลาด โดยขอความร่วมมือจากผู้ขายของทุกแผงในตลาดมาร่วมกันล้างตลาด และอาจขอรับการสนับสนุนจากราชการส่วนท้องถิ่นในการล้างตลาดที่ถูกต้องหลักสุขาภิบาล

2.2.6 ผู้ขายของในตลาด

อุดม คมพัยักษ์ (2531) กล่าวว่า ผู้ที่จะเข้าไปขายของในตลาดสดควรแต่งกายสะอาด มีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี ไม่เป็นโรคที่ส่งผลกระทบต่อ และไม่เป็นพาหะนำโรค มีการจัดวางจำหน่ายอาหารหรือสินค้าถูกสุขลักษณะ และต้องทำความสะอาดบริเวณที่วางขายของทุกวันทั้งก่อนและเลิกขาย

ภาคภูมิ องค์กริยานนท์ (2542) กล่าวถึง สุขลักษณะส่วนบุคคลที่พึงปฏิบัติของผู้ขายของในตลาดโดยทั่วไป ดังนี้คือ

- 1) ควรมีสภาพแข็งแรง ไม่ป่วยเป็นโรคหรือเป็นพาหะนำโรคติดต่อ หรือเป็นโรคที่ส่งผลกระทบต่อ โดยเฉพาะผู้ขายจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ ถ้ามีบาดแผลที่มีต้องใช้พลาสเตอร์ปิดแผล ให้มีดซิดและหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับอาหารโดยตรง
- 2) ควรแต่งกายให้สะอาดและสุภาพเรียบร้อย ควรสวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกคลุมผม ตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ ล้างมือให้สะอาดก่อนปรุงอาหาร ไม่ควรพูดคุย ไอ จามรดอาหาร
- 3) ควรมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารซึ่งอาจจะได้รับการอบรมจากเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือศึกษาด้วยตัวเองจากหนังสือคู่มือด้านสุขาภิบาลอาหาร

นอกจากการปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะส่วนบุคคลแล้ว ผู้ขายของในตลาดควรต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธี การจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บหรือสะสมอาหารหรือสินค้าและการรักษาความสะอาดของภาชนะน้ำใช้และของใช้ต่าง ๆ อีกด้วย โดยสรุปดังนี้

- 1) สินค้าที่นำมาวางจำหน่ายต้องเป็นสินค้าที่มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย
- 2) มีการจัดเก็บที่เหมาะสม เช่น อาหารสดที่เกิดการเน่าเสียได้ง่ายต้องจัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- 3) การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ ต้องใช้เครื่องมือหรืออุปกรณ์ปกปิดอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และรักษาเครื่องมือหรืออุปกรณ์ปกปิดนั้นให้สะอาดและใช้การได้ดีอยู่เสมอ
- 4) แผงขายสินค้าที่มีการทำ ประกอบ ปรุงอาหารต้องจัดวางให้สะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อยและเป็นสัดส่วน ไม่ปนกับสินค้าประเภทอื่น กรณีใช้ความร้อนในการปรุง ต้องติดตั้งพัดลมดูดอากาศหรือมีปล่องระบายความร้อนที่เกิดจากการปรุงอาหาร
- 4) เครื่องมือ เครื่องใช้และภาชนะที่ใช้ต้องมีการล้างและการเก็บที่ถูกต้อง ทั้งก่อนและหลังการใช้งาน

กล่าวโดยสรุปได้ว่า ประเด็นการจัดการสิ่งแวดล้อมตลาดสดนั้น โดยภาพรวมแล้วจะมองในเรื่องของ การจัดการขยะคือการเก็บรวบรวมและการกำจัดขยะ น้ำโสโครก ระบบการระบายอากาศและแสงสว่าง ทางเดิน การรักษาความสะอาดภายในตลาด สุขลักษณะส่วนบุคคลและ

การปฏิบัติตนของผู้ค้าขาย นอกจากนั้นยังรวมถึงคุณภาพสินค้าที่จำหน่าย และความสะอาดปลอดภัยในการมาใช้บริการด้วย การปฏิบัติดังกล่าวจะประสบผลสำเร็จได้ ต้องได้รับความร่วมมือในการปฏิบัติจากทุกฝ่าย ทั้งเจ้าของตลาด ผู้ค้าขายในตลาด ผู้มาใช้บริการรวมถึงราชการส่วนท้องถิ่นนั้น

2.3 บทบาทหน้าที่ของหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นในการจัดการตลาดสด

ตามเทศบัญญัติเทศบาลเมืองพะเยา เรื่องการควบคุมตลาด พ.ศ.2542 (กองวิชาการและแผนงาน, เทศบาลเมืองพะเยา, 2542) ในข้อ 25 เพื่อให้การปฏิบัติเป็นไปตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้ให้อำนาจแก่เจ้าพนักงานท้องถิ่นและเจ้าพนักงานสาธารณสุข ให้มีอำนาจในการกระทำดังนี้

1) มีหนังสือเรียกบุคคลใด ๆ มาสอบถาม ชี้แจงข้อเท็จจริงหรือทำคำชี้แจงเป็นหนังสือ หรือส่งเอกสารหลักฐานเพื่อตรวจสอบหรือเพื่อประกอบการพิจารณา

2) เข้าไปในอาคารหรือสถานที่ใดๆ เพื่อตรวจสอบหรือควบคุมให้เป็นไปตามเทศบัญญัติในเวลาราชการ และเก็บหรือนำสินค้าใด ๆ ที่สงสัยว่าจะไม่ถูกสุขลักษณะ สามารถยึดหรืออายัดสิ่งของใดๆ ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของประชาชน เพื่อประโยชน์ในการดำเนินคดีหรือเพื่อนำไปทำลายในกรณีจำเป็น

3) แนะนำให้ผู้ได้รับอนุญาตปฏิบัติให้ถูกต้องตามเงื่อนไขในใบอนุญาตหรือตามเทศบัญญัติ

ภาคภูมิ องค์กริยานนท์ (2542) ได้กล่าวถึงการดำเนินงานสุขาภิบาลตลาด ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2542) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เพื่อให้การปรับปรุงตลาดให้ได้ตามข้อกำหนดในกฎกระทรวง ราชการส่วนท้องถิ่นควรดำเนินการดังนี้

1) ทำการประชาสัมพันธ์และประชุมชี้แจงผู้ประกอบการตลาดในเขตพื้นที่รับผิดชอบให้ทราบถึงเนื้อหา ข้อกำหนดในกฎกระทรวง ขั้นตอน และวิธีการปรับปรุงให้ถูกต้องตามข้อกำหนดในกฎกระทรวง นอกจากนี้ควรมีการประชุมชี้แจงให้ประชาชนในพื้นที่รับผิดชอบได้ทราบถึงเนื้อหา ข้อกำหนดในกฎกระทรวง และขั้นตอนในการขออนุญาตจัดตั้งตลาดใหม่

2) สำรวจ และตรวจสภาพตลาดในเขตพื้นที่รับผิดชอบ แล้วพิจารณาออกคำสั่งให้มีการปรับปรุงตลาดแต่ละแห่ง พร้อมทั้งกำหนดเวลาที่ให้ปรับปรุงโดยคำนึงถึงสภาพของข้อเท็จจริงของแต่ละแห่ง ทั้งนี้ต้องไม่ขัดกับบทเฉพาะการในกฎกระทรวง

3) ติดตาม ตรวจสอบตามคำสั่งที่ได้ออก เพื่อตรวจสอบว่าได้มีการปรับปรุงตามคำสั่งหรือไม่ ในกรณีที่มีการปรับปรุงแก้ไขตามคำสั่ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นควรมีหนังสือชมเชยผู้ประกอบการที่ให้ความร่วมมือ หรือในกรณีที่ผู้ประกอบการไม่ได้ปฏิบัติตามคำสั่งโดยมีเหตุผลอันสมควร เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจขยายเวลาในการปรับปรุงได้ แต่หากไม่ปฏิบัติตามโดยไม่มีเหตุผลอันสมควร ก็อาจจะเปรียบเทียบปรับหรือดำเนินคดีแล้วแต่กรณี

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University