

## บทที่ 3

### การอนุญาต และการกำกับดูแลการดำเนินกิจการตลาด

ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2542) ได้กำหนดให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีอำนาจหน้าที่ในการอนุญาตจัดตั้งตลาด และออกข้อกำหนดท้องถิ่นเพื่อการกำกับดูแลตลาดในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ดังนี้

#### 3.1 การอนุญาตจัดตั้งตลาด

กฎหมายได้กำหนดให้ที่ตั้งของตลาดต้องอยู่ห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก ที่กำจัดขยะมูลฝอย ที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยไม่น้อยกว่า 100 เมตร เว้นแต่จะมีการป้องกัน ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ให้ความเห็นชอบ สำหรับอำนาจในการอนุญาตจัดตั้งตลาดขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นไปตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งได้กำหนดไว้ดังนี้

“มาตรา 34 ห้ามมิให้ผู้ใดจัดตั้งตลาด เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 56

การเปลี่ยนแปลง ขยายหรือลดสถานที่หรือบริเวณที่ใช้เป็นตลาดภายหลังจากที่ เจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ออกใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดตามวรรคหนึ่งแล้ว จะกระทำได้อีกเมื่อได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 56

ความในมาตรานี้มิให้ใช้บังคับแก่กระทรวง ทบวง กรม ราชการส่วนท้องถิ่น หรือ องค์กรของรัฐที่ได้จัดตั้งตลาดขึ้นตามอำนาจหน้าที่ แต่ในการดำเนินกิจการตลาดจะต้องปฏิบัติเช่นเดียวกับผู้รับใบอนุญาตตามบทบัญญัติอื่นแห่งพระราชบัญญัตินี้ด้วย และให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดเงื่อนไขเป็นหนังสือให้ผู้จัดตั้งตลาดตามวรรคนี้ปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้”

“มาตรา 54 ในกรณีที่พระราชบัญญัตินี้บัญญัติให้การประกอบกิจการใด หรือการกระทำใด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่น กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขอ และการออกใบอนุญาตในเรื่องนั้นได้”

● **ผู้มีอำนาจอนุญาต** ในการจัดตั้งและประกอบกิจการตลาด พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 มาตรา 35 ได้กำหนดให้ผู้ที่ประสงค์จะจัดตั้งและประกอบกิจการตลาดทุกประเภทต้องขออนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นที่รับผิดชอบดูแลพื้นที่ที่ตลาดตั้งอยู่ คือ

- ในเขตเทศบาลต้องขออนุญาตต่อนายกเทศมนตรี
- ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลต้องขออนุญาตต่อนายกองค์การบริหารส่วนตำบล
- ในเขตองค์การบริหารส่วนจังหวัดต้องขออนุญาตต่อผู้ว่าราชการจังหวัด

สำหรับหน่วยงานราชการอันได้แก่ กระทรวง ทบวง กรม ราชการส่วนท้องถิ่น หรือองค์กรของรัฐที่ได้จัดตั้งตลาดขึ้นตามอำนาจหน้าที่ ได้รับการยกเว้นไม่ต้องขออนุญาตจัดตั้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น แต่ในการดำเนินกิจการตลาดจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่ได้บัญญัติไว้ในกฎกระทรวงหรือข้อกำหนดในท้องถิ่นเช่นเดียวกับผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาด และกฎหมายได้ให้อำนาจแก่เจ้าพนักงานท้องถิ่นในการกำหนดเงื่อนไขเป็นหนังสือเพื่อให้หน่วยราชการที่จัดตั้งตลาดปฏิบัติเป็นการเฉพาะราย

ในกรณีมีการเปลี่ยนแปลงขยายหรือลดขนาดของสถานที่หรือบริเวณที่ใช้เป็นตลาดจะกระทำได้อีกเมื่อได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นเท่านั้น โดยองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นมีอำนาจกำกับดูแลตลาด และออกข้อกำหนดของท้องถิ่น โดยสรุปได้ดังนี้

- (1) การกำหนดที่ตั้ง เนื้อที่ แพนผังและหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสิ่งปลูกสร้างและสุขลักษณะ
- (2) การกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดสถานที่ การวางสิ่งของ และการอื่นที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินกิจการตลาด
- (3) การกำหนดเวลาเปิดและปิดตลาด
- (4) การกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการเพื่อให้ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในตลาดให้ถูกต้องตามสุขลักษณะและอนามัย การจัดให้มีที่รวบรวม หรือกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย การระบายน้ำทิ้ง การระบายอากาศ การจัดให้มีการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันการระบาดของโรคติดต่อ

เพื่อให้องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นในฐานะผู้มีอำนาจในการอนุญาตจัดตั้งตลาดและกำกับดูแลการดำเนินการตลาด รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขได้ออกกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2542) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 (ดูรายละเอียดในภาคผนวก ก.) เพื่อใช้บังคับในเขตเทศบาล เมืองพัทยา และกรุงเทพมหานคร สำหรับในเขตองค์การบริหารส่วนจังหวัด และเขตองค์การบริหารส่วนตำบล ให้ราชการส่วนท้องถิ่นนั้นๆ ออกข้อบังคับตามความเหมาะสม โดยใช้หลักเกณฑ์ วิธีการ และมาตรการที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงเป็นแนวทางในการกำหนด

● การออกใบอนุญาต

- 1) แบบฟอร์มที่ใช้ (ศึกษารายละเอียดของแบบฟอร์มที่ใช้จากมาตรฐานด้านการทะเบียนและการอนุญาต)

- แบบคำขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการตลาด
- หนังสือแจ้งความไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ของคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาตการประกอบกิจการตลาด (ตามมาตรา 56 วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 (แบบ นส.3)
- รายงานผลการตรวจสภาพของสถานที่ประกอบกิจการเพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาต
- คำแนะนำให้แก้ไขปรับปรุงสภาพของสถานที่ประกอบกิจการ
- แบบแจ้งการอนุญาตประกอบกิจการ
- คำสั่ง ไม่ออกใบอนุญาตประกอบกิจการ (แบบ คส.5/1)
- แบบแจ้งเหตุผลการไม่อนุญาตให้ประกอบการ
- ใบอนุญาต
- ทะเบียนใบอนุญาต

## 2) การปฏิบัติงาน

2.1) เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น รับคำขอรับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดตามแบบคำขอรับใบอนุญาต พร้อมด้วยเอกสารและหลักฐานจากผู้ยื่นคำขอ และตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้องของเอกสาร ดังนี้

- แบบคำขอรับใบอนุญาต
- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน / ข้าราชการ / พนักงานรัฐวิสาหกิจ
- สำเนาทะเบียนบ้าน
- ใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น ใบทะเบียนพาณิชย์ หลักฐานที่แสดงว่าอาคารสามารถใช้ประกอบการได้โดยถูกต้องตามกฎหมายควบคุมอาคาร เป็นต้น
- หนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล (กรณียื่นขอในนามนิติบุคคล)

ในการตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่อใบอนุญาต หากตรวจสอบแล้ว พบว่าเอกสารหลักฐานไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ เจ้าหน้าที่ต้องแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และกรณีจำเป็นต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ผู้ยื่นคำขอทราบ และออกหนังสือแจ้งความไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ของคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาตการประกอบกิจการ (ตามมาตรา 56 วรรคหนึ่ง) ให้ผู้ประกอบการทราบภายใน 15 วัน นับตั้งแต่วันที่ได้รับคำขอ หากตรวจสอบแล้วถูกต้องสมบูรณ์เจ้าหน้าที่ลงรับเลขเอกสารขออนุญาต เพื่อดำเนินการต่อไป

2.2) เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ดำเนินการตรวจสอบสุลักษณะ ของตลาด โดยมีหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามลักษณะของตลาดแต่ละประเภทตามที่กฎกระทรวงฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2542) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กำหนดไว้

หากการตรวจสอบพบข้อบกพร่อง ให้เจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ให้คำแนะนำในการปรับปรุงแก้ไข โดยออกคำแนะนำให้แก้ไขปรับปรุงสภาพของสถานประกอบการกิจการ และบันทึกรายงานผลการตรวจสภาพของสถานที่ประกอบการกิจการเพื่อการพิจารณาอนุญาต

2.3) เจ้าหน้าที่จัดทำเอกสารเสนอต่อนายกองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อพิจารณาออกใบอนุญาตหรือไม่ออกใบอนุญาต

2.4) นายกองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นพิจารณาลงนามอนุญาตหรือไม่อนุญาต แล้วแจ้งผลการพิจารณาให้ผู้ประกอบการทราบ หากมีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น ไม่อาจออกใบอนุญาตหรือไม่อาจมีคำสั่งอนุญาตภายใน 30 วัน ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกิน 15 วัน โดยออกหนังสือแจ้งรายการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขอใบอนุญาตทราบ ก่อนสิ้นกำหนดเวลาที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้นแล้วแต่กรณี

หมายเหตุ : ขั้นตอนที่ 2.1) - 2.4) กำหนดดำเนินการให้แล้วเสร็จ (ตามการปรับลดระยะเวลาการให้บริการประชาชน) ภายใน 21 วัน (หรืออาจเร็วกว่าได้กรณีเอกสารถูกต้อง ครบรายละเอียด แผนภาพที่ 1 แต่ทั้งนี้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กำหนดให้ดำเนินการแล้วเสร็จภายใน 30 วัน)

2.5) เจ้าหน้าที่ส่งหนังสือแจ้งผลการพิจารณาภายใน 7 วัน (อาจเร็วกว่าได้)

- ในกรณีออกใบอนุญาต ให้เจ้าหน้าที่ขึ้นทะเบียนใบอนุญาตด้วย
- ในกรณีไม่อนุญาต ให้ส่งหนังสือคำสั่งไม่ออกใบอนุญาตประกอบการ (แบบ คส. 5/1) พร้อมทั้ง แบบแจ้งเหตุผลการไม่ออกใบอนุญาตให้ประกอบการให้แก่ผู้ขอภายใน 7 วัน

2.6) เมื่อผู้ประกอบการมาติดต่อขอรับใบอนุญาต เจ้าหน้าที่ดำเนินการดังนี้

- รับชำระค่าธรรมเนียมตามอัตราที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น แต่ไม่เกิน อัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง (กฎกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอัตราค่าธรรมเนียมการให้บริการ เก็บ ขน กำจัดสิ่งปฏิกูล หรือมูลฝอยและอัตราค่าธรรมเนียมอื่นๆ พ.ศ. 2545 กำหนดให้เก็บค่าธรรมเนียมอัตราฉบับละ 2,000 บาท)

- ออกใบเสร็จรับเงิน พร้อมบันทึกเลขที่ใบเสร็จรับเงินลงในใบอนุญาต
- ให้ผู้รับใบอนุญาตลงชื่อรับใบอนุญาตในทะเบียนใบอนุญาต
- แจ้งผู้รับใบอนุญาตทราบว่าผู้ได้รับอนุญาต ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานประกอบการตลอดเวลาที่ประกอบการ

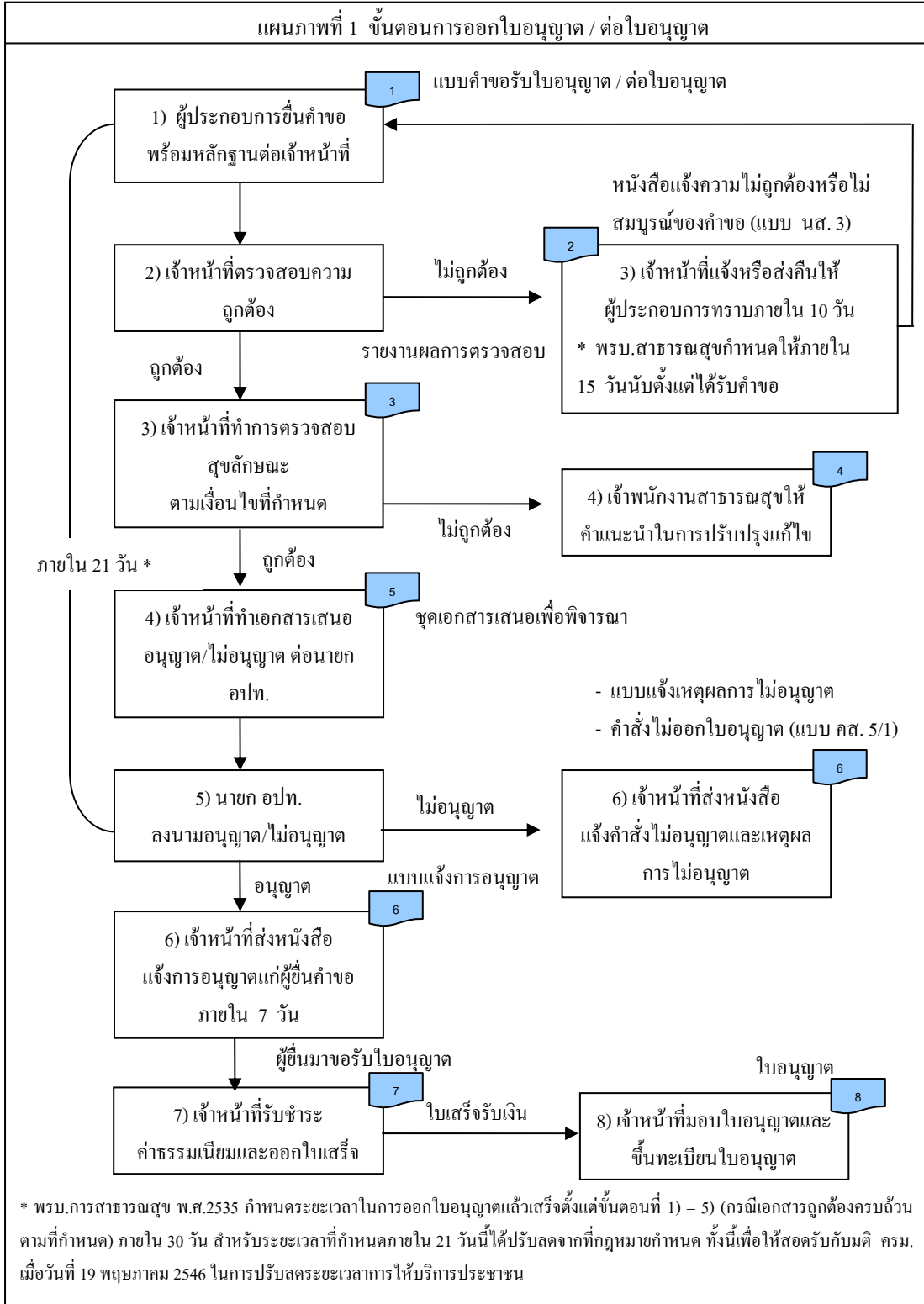
หมายเหตุ : - ใบอนุญาตประกอบกิจการตลาด มีอายุ 1 ปี นับตั้งแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่ออกใบอนุญาตนั้น

- **การขอต่อใบอนุญาต**

สำหรับขั้นตอนการดำเนินการขอต่อใบอนุญาตมีแนวทางปฏิบัติเช่นเดียวกับการออกใบอนุญาต ซึ่งผู้ขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตเดิมสิ้นอายุ และเมื่อยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมเรียบร้อยแล้ว ให้ประกอบกิจการตลาดต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่ง ไม่ต่ออายุใบอนุญาต โดยกฎหมายได้ให้อำนาจแก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการออกข้อกำหนดของท้องถิ่นเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการขอต่ออายุใบอนุญาต และการอนุญาตให้ต่อใบอนุญาต

- **การออกใบแทนใบอนุญาต**

ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ให้ผู้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายใน 30 วันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด สำหรับการขอรับใบแทนใบอนุญาต และการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในข้อกำหนดท้องถิ่น



### 3.2 การสั่งพักใช้ใบอนุญาต การเพิกถอนใบอนุญาต

(1) กรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติ หรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามระเบียบกฎหมาย กฎกระทรวง ข้อกำหนดของท้องถิ่น หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาต เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควร แต่ต้องไม่เกิน 15 วัน

(2) เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

1) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่ 2 ครั้งขึ้นไป และมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

2) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

3) ไม่ปฏิบัติ หรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามระเบียบกฎหมาย กฎกระทรวง ข้อกำหนดของท้องถิ่น หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาต และการไม่ปฏิบัติ หรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้น ก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

(3) คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่มีพบผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักงานกิจการงานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้ทราบคำสั่งแล้ว ตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันที่ปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

(4) ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนด 1 ปี นับแต่วันที่ถูกลงสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

### 3.3 ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

(1) องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่น ในการกำหนดค่าธรรมเนียมตามหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และไม่เกินอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยอัตราค่าธรรมเนียมการให้บริการ เก็บ ขน กำจัดสิ่งปฏิกูล หรือมูลฝอยและอัตราค่าธรรมเนียมอื่นๆ พ.ศ. 2545 ซึ่งในกฎกระทรวง ได้กำหนดอัตราค่าธรรมเนียมในการขออนุญาตประกอบกิจการตลาดไว้ฉบับละ 2,000 บาท ดังนั้น องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นจึงควรออกข้อกำหนดของท้องถิ่นที่กำหนดอัตราค่าธรรมเนียมในการออกใบอนุญาตประกอบกิจการตลาดทุกประเภทได้ไม่เกิน 2,000 บาท โดยอาจจะกำหนดค่าธรรมเนียมสำหรับตลาดแต่ละประเภทแตกต่างกันก็ได้แต่ต้องไม่เกิน 2,000 บาท

(2) ค่าธรรมเนียมและค่าปรับให้เป็นรายได้ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

(3) ในกรณีที่ไม่ได้เสียค่าธรรมเนียมภายในระยะเวลาตามที่ข้อกำหนดของท้องถิ่นกำหนดให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละ 20 ของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป ตามที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่น และในกรณีที่ค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่า 2 ครั้ง

เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้หยุดดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

### 3.4 การกำหนดโทษ

ผู้ประกอบกิจการที่ฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2542) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กฎหมายได้กำหนดบทลงโทษ ดังนี้

(1) การดำเนินกิจการตลาดโดยไม่มีใบอนุญาต ผู้ฝ่าฝืนต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 10,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

(2) การฝ่าฝืนข้อกำหนดของท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่องหลักเกณฑ์ ที่ตั้ง แผนผัง สิ่งปลูกสร้างของตลาด หลักเกณฑ์ที่ผู้ได้รับอนุญาตต้องปฏิบัติ ผู้ฝ่าฝืนต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 10,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

(3) การฝ่าฝืนข้อกำหนดของท้องถิ่นเกี่ยวกับการกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการเพื่อให้ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในตลาดให้ถูกต้องตามสุขลักษณะและอนามัย การจัดให้มีที่รวบรวมหรือกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย การระบายน้ำทิ้ง การระบายอากาศ การจัดให้มีกำแพงกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันการระบาดของโรคติดต่อ ผู้ฝ่าฝืนต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 10,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

(4) การฝ่าฝืนกฎกระทรวง ผู้ฝ่าฝืนต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 10,000 บาท

(5) การฝ่าฝืนข้อกำหนดของท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่องสุขลักษณะของผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาด ผู้ฝ่าฝืนต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 1,000 บาท

(6) การขัดขวางการปฏิบัติงานของเจ้าพนักงานท้องถิ่น เจ้าพนักงานสาธารณสุข เกี่ยวกับการเข้าไปในอาคาร การแนะนำให้ผู้ได้รับใบอนุญาตปฏิบัติให้ถูกต้องตามเงื่อนไขในใบอนุญาตหรือตามข้อกำหนดของท้องถิ่น การยึดหรืออายัดของใดๆ การเก็บตัวอย่าง ผู้ฝ่าฝืนต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 1 เดือน หรือปรับไม่เกิน 2,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ



(7) ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดดำเนินกิจการในระหว่างถูกสั่งพักใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 10,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับและปรับอีกไม่เกินวันละ 5,000 บาท ตลอดเวลาที่ยังฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามคำสั่ง

### 3.5 การเปรียบเทียบคดี

ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 มาตรา 85 (2) ในทุกเขตจังหวัดกำหนดให้มีคณะกรรมการเปรียบเทียบคดี ซึ่งประกอบด้วยผู้ว่าราชการจังหวัด อัยการจังหวัด และผู้กำกับการตำรวจจังหวัด ซึ่งบรรดาความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ถ้าเห็นว่าผู้ต้องหาไม่ควรได้รับโทษถึงจำคุกหรือไม่ควรถูกฟ้องร้อง ให้คณะกรรมการเปรียบเทียบคดีมีอำนาจเปรียบเทียบสำหรับความผิดที่มีโทษปรับสถานเดียว หรือมีโทษจำคุกไม่เกิน 1 เดือน หรือปรับไม่เกิน 2,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือผู้ซึ่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นมอบหมายมีอำนาจเปรียบเทียบได้ด้วย และเมื่อได้เสียค่าปรับตามที่เปรียบเทียบภายใน 30 วันนับแต่วันที่มีการเปรียบเทียบแล้ว ให้ถือว่าคดีเลิกกันตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา ซึ่งถ้าหากผู้ต้องหาไม่ยินยอมตามที่เปรียบเทียบหรือยินยอมแล้วไม่ชำระเงินค่าปรับภายในกำหนดเวลาดังกล่าว ก็ให้ดำเนินคดีต่อไป

### 3.6 การกำกับดูแลการดำเนินกิจการตลาด

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีอำนาจหน้าที่ในการควบคุมดูแลการดำเนินกิจการตลาดของผู้ประกอบการและการค้าขาย รวมทั้งการดำเนินการของ ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาด ซึ่งภายหลังจากที่ผู้ประกอบการได้รับอนุญาตให้จัดตั้งตลาดแล้ว ผู้ประกอบการและผู้ขายของจะต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ตามข้อกำหนดขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เช่น การรักษาความสะอาดบริเวณที่ขายของ สุขลักษณะส่วนบุคคล และสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการจำหน่าย ทำประกอบปรุง เก็บหรือสะสมอาหารหรือสินค้าอื่น รวมทั้งการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้และของใช้ต่างๆ และเพื่อให้การควบคุมดูแลการดำเนินกิจการตลาดในพื้นที่ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเป็นไปตามระเบียบกฎหมาย และข้อกำหนดของท้องถิ่น ซึ่งตามกฎหมายกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2542) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 ข้อ 20-31 ได้กำหนดเรื่องการดำเนินกิจการตลาด การบำรุงรักษาตลาด ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาด ไว้ซึ่งสรุปแนวทางการกำกับดูแลการดำเนินกิจการตลาดตามภารกิจหน้าที่ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้ ดังนี้

**3.6.1 การประชาสัมพันธ์** ควรทำการประชาสัมพันธ์และประชุมชี้แจงให้ผู้ประกอบกิจการตลาดในเขตพื้นที่รับผิดชอบ ได้ทราบถึงข้อกำหนดขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (กรณีองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นออกข้อกำหนดเอง) หรือข้อกำหนดตามกฎหมายกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2542) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เพื่อให้ผู้ประกอบการได้ทราบขั้นตอนและวิธีการปรับปรุงตลาดให้ถูกต้องตามข้อกำหนด ตลอดจนควรมีการประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนในพื้นที่ได้ทราบถึงเนื้อหาในข้อกำหนด และขั้นตอนในการขออนุญาตจัดตั้งตลาดใหม่ด้วย

**3.6.2 การสำรวจและตรวจสภาพตลาด** ควรทำการสำรวจ และตรวจสภาพตลาดในเขตพื้นที่รับผิดชอบ เพื่อนำมาพิจารณาออกคำสั่งให้มีการปรับปรุงตลาดในแต่ละแห่งเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือกฎกระทรวงฯ พร้อมทั้งกำหนดระยะเวลาที่ให้ผู้ประกอบการดำเนินการปรับปรุง โดยคำนึงถึงสภาพของข้อเท็จจริงของตลาดแต่ละแห่ง ทั้งนี้ โดยไม่ขัดกับบทเฉพาะกาลในกฎกระทรวงฯ ดังกล่าว

**3.6.3 การติดตามตรวจสอบการดำเนินงานหรือการปฏิบัติของผู้ประกอบการ** ติดตามตรวจสอบการดำเนินงานของผู้ประกอบการ เพื่อให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด (กฎกระทรวงฉบับที่ 4 พ.ศ. 2542 ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ข้อ 20 – 31) โดยเฉพาะกรณีที่ได้มีคำสั่งให้ผู้ประกอบการดำเนินการปรับปรุงตลาด มีแนวทางดังนี้

- 1) กรณีที่มีการปรับปรุงแก้ไขตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น ควรมีหนังสือชมเชยผู้ประกอบการที่ให้ความร่วมมือ และอาจประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนผู้ใช้บริการตลาดได้ทราบ
- 2) กรณีที่ผู้ประกอบการมิได้ปฏิบัติตามคำสั่งโดยมีเหตุผลอันสมควร เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจขยายเวลาการดำเนินการปรับปรุงได้ แต่หากไม่ปฏิบัติตามคำสั่งโดยไม่มีเหตุผลอันสมควร อาจดำเนินการเปรียบเทียบปรับ หรือดำเนินคดีแล้วแต่กรณี

**3.6.4 การดำเนินการจัดการตลาด** ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติดังนี้

- 1) ต้องจัดวางผังการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทให้เป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน แยกเป็นประเภทอาหารสดชนิดต่างๆ อาหารแปรรูป อาหารปรุงสำเร็จ และประเภทสินค้าที่ไม่ใช่อาหาร เพื่อสะดวกในการดูแลความสะอาดและป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร ในกรณีที่เป็นอาหารสด ซึ่งอาจมีน้ำหรือของเหลวไหลหยดเลอะเทอะ ต้องมีการกั้นไม่ให้มีน้ำหรือของเหลวนั้นไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาด และต้องจัดให้มีท่อหรือทางสำหรับระบายน้ำหรือของเหลวนั้นลงสู่ที่ระบายน้ำโดยไม่ให้เป็นพื้นตลาด

**ข้อเสนอแนะ** การจัดวางสินค้าเป็นหมวดหมู่จะช่วยให้การดูแลความสะอาดของตลาดง่ายขึ้น และยังเป็นการป้องกันไม่ให้เชื้อโรคจากสินค้าประเภทอาหารสดและสินค้าที่ไม่ใช่อาหารมาปนเปื้อนกับสินค้าประเภทอาหารปรุงสำเร็จ แผงขายอาหารปรุงสำเร็จที่มีการปรุงอาหารที่แผงจะมีความร้อน ไขมัน น้ำมัน กลิ่น ฯลฯ ทำให้เกิดความสกปรกได้ง่ายจึงต้องแยกออกจากแผงขายสินค้าประเภทอื่นสำหรับแผงขายอาหารสด เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา ฯลฯ ต้องมีการต่อท่อสำหรับระบายน้ำหรือของเหลวจากแผงลงสู่ท่อระบายน้ำภายในตลาด

- 2) ห้ามวางสิ่งของกีดขวางทางเดินในตลาด ทางเข้าสู่ตลาด ทางเดินและถนนโดยรอบตลาด ทั้งนี้เพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อยไม่ก่อให้เกิดปัญหาการจราจร
- 3) การเปิดและปิดตลาดต้องเป็นไปตามเวลาที่เจ้าหน้าที่พนักงานท้องถิ่นกำหนด
- 4) ห้องส้วมที่ถ่ายปัสสาวะ ก๊อกน้ำใช้และสาธารณูปโภคอื่นๆ ที่จัดให้ต้องเปิดให้มีการใช้ได้ตลอดเวลาในขณะประกอบกิจการ

### 3.6.5 การบำรุงรักษาตลาด

1) **ผู้ประกอบการตลาดประเภทที่ 1** ต้องปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในตลาด ให้ถูกต้องตามสัญลักษณ์ ดังต่อไปนี้

1.1) บำรุงรักษาโครงสร้างต่างๆ ภายในตลาด ได้แก่ ตัวอาคาร อุปกรณ์ต่างๆ เช่น สายไฟ หลอดไฟ พัดลม ท่อน้ำประปา เป็นต้น ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา เช่น ตรวจสอบความมั่นคงของอาคาร ตรวจสอบสภาพของสายไฟและอุปกรณ์ไฟฟ้าว่ามีการชำรุดหรือไม่ ตรวจสอบท่อประปาว่ามีการรั่วซึมหรือไม่ ตรวจสอบและเติมน้ำยาเคมีในเครื่องมือดับเพลิงเป็นประจำทุกปี เป็นต้น

1.2) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดประจำทุกแผง มีการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณตลาดเป็นประจำ และดูแลที่รวบรวมมูลฝอยให้ถูกสัญลักษณ์เสมอ โดยควรจัดเก็บเป็นประจำทุกวันเพื่อไม่ให้มีขยะหรือมูลฝอยตกค้าง

1.3) จัดให้มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน โดยอาจจะแบ่งพื้นที่รับผิดชอบให้ผู้ขายของรับผิดชอบบริเวณแผงของตนเอง ส่วนพื้นที่ที่ใช้สอยร่วมกัน เช่น ที่ขนถ่ายสินค้าที่จอดรถ ก็จัดหาผู้รับผิดชอบต่างหาก และล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง โดยอาจดำเนินการในช่วงเวลาที่ปิดตลาด และขอความร่วมมือจากผู้ขายของทุกแผงในตลาดมาร่วมกันล้างตลาด

1.4) จัดให้มีการดูแลความสะอาดของห้องน้ำ ห้องส้วม ที่ถ่ายปัสสาวะ บ่อดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน และระบบบำบัดน้ำเสีย ให้ใช้การได้ตลอดเวลา

2) **ผู้ประกอบการตลาดประเภทที่ 2** ต้องจัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอย ดูแลความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม ที่ถ่ายปัสสาวะ บ่อดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน และบ่อพักน้ำเสียหรือระบบบำบัดน้ำเสียให้ใช้การได้ดี ดูแลที่รวบรวมมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ และจัดให้มีการล้างตลาดด้วยน้ำสะอาดทุกวันที่เปิดทำการ

3) **ผู้ประกอบการตลาดประเภทที่ 3** ต้องจัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอยทำความสะอาดบริเวณตลาด ดูแลความสะอาดห้องน้ำห้องส้วม ตะแกรงดักมูลฝอย ให้ใช้การได้ดีและดูแลที่รวบรวมมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอในขณะที่เปิดทำการ

**3.6.6 การล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล** กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดแนวทางในการดำเนินการล้างตลาดอย่างถูกหลักสุขาภิบาลดังนี้

- 1) กวาดหยากไย่ หรือเศษสิ่งสกปรกที่ติดบนเพดาน ฝาผนัง โคมไฟ พัดลม
- 2) เจ้าของแผงหรือผู้ขายสินค้าทำความสะอาดแผง และวางระบายน้ำเสีย กวาดเศษขยะไปรวมทิ้งไว้ในบริเวณที่พักขยะ หรือในที่ที่จัดไว้ รวมทั้งกำจัดแมลงและสัตว์นำโรคที่อาจอาศัยอยู่ในบริเวณตลาดด้วย
- 3) ทำความสะอาดบนแผงหรือพื้นที่ที่มีคราบไขมันจับ โดยใช้น้ำผสมโซดาไฟราดบนพื้นหรือแผง ทิ้งไว้นาน 15- 30 นาที และใช้แปรงลวดช่วยขัดถูเพื่อขจัดคราบไขมัน ส่วนในบริเวณอื่นๆ ใช้ผงซักฟอกช่วยในการล้างทำความสะอาด (โซดาไฟใช้ชนิด 96% ในอัตราส่วนดังนี้  
โซดาไฟ 2 ช้อนโต๊ะ / น้ำ ครึ่งปี๊บ ในกรณีที่มีไขมันจับตัวหนา  
โซดาไฟ 1 ช้อนโต๊ะ / น้ำ ครึ่งปี๊บ ในกรณีที่มีไขมันจับตัวน้อย
- 4) ใช้น้ำสะอาดฉีดล้างบนแผง ทางเดิน ฝาผนัง เพื่อชะล้างสิ่งสกปรก โซดาไฟหรือผงซักฟอกให้หมด และกวาดล้างลงสู่รางระบายน้ำเสีย
- 5) ใช้น้ำผสมผงปูนคลอรีน (ผงปูนคลอรีน 60% 1 ช้อนชา/น้ำ 1 ปี๊บ) ใส่ลงในฝักบัวรดน้ำและรดบริเวณแผง ทางเดิน วางระบายน้ำให้ทั่ว ปล่อยให้แห้งเพื่อให้คลอรีนฆ่าเชื้อโรคและกำจัดกลิ่น ส่วนบริเวณที่มีกลิ่นคาวให้ใช้หัวน้ำส้มสายชูผสมน้ำให้เจือจาง ราดบริเวณที่มีกลิ่นคาวกำจัดกลิ่น
- 6) บริเวณห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ ที่ปัสสาวะ และก๊อกน้ำสาธารณะที่ใช้ในตลาดต้องล้างทำความสะอาดโดยผงซักฟอกหรือน้ำยาทำความสะอาดและล้างด้วยน้ำสะอาด
- 7) บริเวณที่พักขยะต้องเก็บรวบรวมขยะไปกำจัดให้หมด แล้วล้างทำความสะอาดและทำการฆ่าเชื้อเช่นเดียวกับข้อ 5)

8) ในช่วงที่มีการระบาดของโรคติดต่อควรล้างตลาดอย่างถูกหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง

### 3.6.7 การป้องกันเหตุรำคาญและการระบาดของโรคติดต่อ

ผู้ประกอบการตลาดทุกประเภท ต้องไม่ทำการและต้องดูแลไม่ให้มีผู้ใดกระทำการอันอาจทำให้เกิดเหตุรำคาญ หรือการระบาดของโรคติดต่อ ดังนี้

- 1) การนำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้ในที่ขังสัตว์เพื่อจำหน่าย
- 2) การสะสม หมักหมม สิ่งหนึ่งสิ่งใดๆ ในตลาด ทำให้สถานที่สกปรก รกรุงรัง หรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์นำโรค
- 3) การถ่ายเท กิ่ง มูลฝอย หรือสิ่งปฏิกูลในที่อื่นใด นอกจากที่จัดไว้สำหรับรองรับมูลฝอย หรือสิ่งปฏิกูล
- 4) การทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรกขึ้น จนเป็นสาเหตุให้เสื่อมหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- 5) ก่อหรือจุดไฟไว้ในลักษณะ ซึ่งน่าจะเป็นที่เดือดร้อนหรือเกิดอันตรายแก่ผู้อื่น
- 6) ใช้ตลาดเป็นที่พักอาศัยหลับนอน
- 7) กระทำการอื่นใดที่จะก่อให้เกิดเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น

### 3.6.8 ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาด

ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาด จะต้องปฏิบัติดังนี้

- 1) ต้องให้ความร่วมมือกับผู้ประกอบกิจการตลาด เจ้าพนักงานสาธารณสุข และเจ้าพนักงานท้องถิ่นในการดำเนินการที่เกี่ยวกับสุขลักษณะของตลาด อันได้แก่ การจัดระเบียบและกฎเกณฑ์ในการรักษาความสะอาดของตลาดในเรื่อง การจัดหมวดหมู่สินค้า การดูแลความสะอาดแผงขายสินค้า การรวบรวมมูลฝอย การล้างตลาด และการอื่นๆ เช่น การฝึกอบรมผู้ขายและผู้ช่วยขายของ
- 2) ต้องวางสินค้าบนแผงขายสินค้าหรือในขอบเขตที่วางขายของที่จัดไว้ให้ ห้ามวางสินค้าแผงขายสินค้าหรือขอบเขต หรือต่อเติมแผงขายสินค้า อันจะเป็นการกีดขวางทางเดินในตลาด และห้ามวางสินค้าสูงจากพื้นตลาดเกินกว่า 150 เซนติเมตร การวางและเก็บสินค้าประเภทอาหาร เครื่องดื่ม รวมทั้งเครื่องใช้ที่เกี่ยวกับอาหารต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และห้ามวางวัตถุอันตรายปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร
- 3) ต้องมีสุขลักษณะส่วนบุคคลดังต่อไปนี้

3.1) มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ อันได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้ไทฟอยด์ โรคบิด ไข้สุกใส โรคหัด โรคคางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ และโรคไวรัสตับอักเสบนชนิดเอ

**ข้อแนะนำ** ในกรณีผู้ขายและผู้ช่วยขายของที่ขายอาหาร เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้ไทฟอยด์ ฯลฯ หรือตรวจพบว่าเป็นพาหะนำโรคดังกล่าว ต้องหยุดปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารจนกว่าจะรักษาให้หายเป็นปกติ ถ้ามีบาดแผลที่มีมือต้องใส่พาสเตอร์ปิดแผลให้มีฉีดยาและหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับอาหารโดยตรง

3.2) ในระหว่างการขาย ต้องแต่งกายสุภาพเรียบร้อย มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี และต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลและอื่นๆ ตามที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด เช่น สวมเสื้อมีแขนผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว ใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม ตัดเล็บมือให้สั้นอยู่เสมอ ล้างมือให้สะอาดก่อนปรุงอาหาร ไม่พูดคุย ไอ จามรดอาหาร เวลาชิมอาหารในขณะที่ปรุงต้องตักใส่ถ้วยหรือช้อนชิมต่างหาก มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งอาจจะได้รับการอบรมจากเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือศึกษาด้วยตนเองจากหนังสือคู่มือด้านสุขาภิบาลอาหาร ฯลฯ

3.3) ต้องได้รับการตรวจสุขภาพตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด

**ข้อแนะนำ** การตรวจสุขภาพก็เพื่อยืนยันว่าผู้ขายและผู้ช่วยผู้ขายของไม่ป่วยเป็นโรคหรือเป็นพาหะนำโรควัณโรค อหิวาตกโรค ไข้ไทฟอยด์ โรคบิด โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ และโรคไวรัสตับอักเสบนชนิดเอ โดยมีใบรับรองแพทย์เป็นหลักฐานยืนยัน ซึ่งควรจะมีการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละครั้ง ในกรณีที่พบว่าผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดมีอาการท้องเสีย มีไข้ อาเจียน ตัวเหลืองตาเหลือง หรือเจ็บคอร่วมกับมีไข้ เจ้าพนักงานสาธารณสุขสามารถกำหนดให้ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดไปตรวจสุขภาพเป็นกรณีพิเศษได้

4) ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาด ต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะ ในการใช้กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บ หรือสะสมอาหารหรือสินค้าอื่น และการรักษาความสะอาดของภาชนะน้ำใช้ และของใช้ต่างๆ ดังต่อไปนี้

4.1) ลักษณะและประเภทของสินค้าที่ขาย ต้องสะอาด ปลอดภัยซึ่งอาจพิจารณาจากเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เครื่องหมาย อย. เครื่องหมาย มอก. ฯลฯ และเป็นสินค้าที่ไม่ผิดกฎหมาย หรือต้องห้ามตามกฎหมาย เช่น สินค้าหนีภาษี , เนื้อสัตว์ป่า, สินค้าที่มีฉลากไม่ถูกต้อง, ยาเสพติด เป็นต้น

4.2) อาหารสดที่เกิดการเน่าเสียได้ง่าย ต้องจัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด เช่น เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ฯลฯ ควรเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมประมาณ 7 องศาเซลเซียส

4.3) การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จต้องใช้เครื่องมืออุปกรณ์ปกปิดอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และรักษาเครื่องมือหรืออุปกรณ์ปกปิดให้สะอาดและใช้การได้ดีอยู่เสมอ เช่น ตู้ปกปิดอาหาร ซึ่งมีกระจกอย่างน้อย 3 ด้าน หรือมีประตูบานเลื่อนสำหรับเปิดปิด ทั้งนี้ต้องปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลา ยกเว้นการตักอาหารจำหน่าย หรือใส่อาหารในภาชนะที่มีฝาปิด หรือใช้ฝาชีปิด และต้องดูแลรักษาตู้ปกปิดอาหารหรือฝาปิดภาชนะให้สะอาดอยู่เสมอ

4.4) ในกรณีที่มีการทำ ประกอบและปรุงอาหาร ต้องจัดสถานที่ไว้ให้เป็นสัดส่วน และต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ทั้งนี้อาหารที่จำหน่ายจะต้องไม่ปะปนกับสินค้าประเภทอื่น การเตรียมการปรุงอาหารต้องทำในที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร กรณีที่ใช้ความร้อนในการปรุงต้องติดตั้งพัดลมดูดอากาศและปล่องระบายควันและความร้อนที่เกิดจากการปรุงอาหารออกนอกตลาด

4.5) เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างและการเก็บที่ถูกต้อง ทั้งก่อนและหลังการใช้งาน ซึ่งมีแนวทางในการพิจารณาดังนี้

**ข้อแนะนำ** สำหรับเครื่องมือเครื่องใช้และภาชนะอุปกรณ์ใส่อาหารที่สะอาดและปลอดภัยมีแนวทางการดำเนินการดังนี้

● **รูปแบบของอุปกรณ์**

- เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ต้องไม่ทำ หรือประกอบด้วยวัสดุที่เป็นพิษ เช่น ไม่ทำจากวัสดุที่ใช้แล้ว ไม่มีการแต่งสีในส่วนที่จะสัมผัสอาหาร เพราะอาจมีสารพิษตกค้างจากสารเคมีต่างๆ และโลหะหนักในสีหลุดออกมาปนเปื้อนกับอาหารได้
- ต้องมีความแข็งแรงทนทาน ไม่ชำรุดสึกหรอหรือแตกกะเทาะ เป็นสนิมง่าย ทนต่อการกัดกร่อนของอาหารที่มีรสเปรี้ยว หรือเค็มจัดได้
- รูปแบบทำความสะอาดง่าย และปลอดภัยต่อการนำไปใช้ มีผิวเรียบ ไม่มีร่อง ซอก หรือมุมปากไม้แคบ ก้นไม่ลึก
- ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ภาชนะเก็บน้ำดื่มต้องมีฝาปิด มีก๊อกหรือใช้ก้าน้ำแทนน้ำทางพวยกา

- การล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ใส่อาหาร

เป็นขั้นตอนที่มีความสำคัญมากเนื่องจากเป็นเรื่องของการทำความสะอาด เพราะหากภาชนะหรืออุปกรณ์ที่ใส่อาหารไม่มีความสะอาดแล้วอาจนำมาซึ่งโรคเกี่ยวกับทางเดินอาหารบางชนิดได้ ฉะนั้นก่อนล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ใส่อาหาร ควรเก็บกวาดเศษอาหารที่เหลือติดจานทิ้งลงถังขยะให้มากที่สุดก่อนทำการล้างทำความสะอาด จากนั้นจึงล้างด้วยวิธีล้างภาชนะที่ถูกต้อง ซึ่งมีแนวทางในการดำเนินการ 3 ขั้นตอน คือ

- ล้างด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างจาน เพื่อล้างไขมัน เศษอาหารและสิ่งสกปรกที่ติดค้างอยู่ โดยใช้ฟองน้ำหรือแผ่นใยสังเคราะห์ช่วยในการทำความสะอาดภาชนะ
- ล้างด้วยน้ำสะอาด เพื่อล้างน้ำยาล้างจานและสิ่งสกปรกที่ติดค้างภาชนะอยู่ออกให้หมด
- ล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้งหนึ่ง ในกรณีที่เกิดโรคระบาดให้ใช้น้ำร้อนที่อุณหภูมิ 82–87 องศาเซลเซียส หรือน้ำผสมผงปูนคลอรีน (คลอรีน 1 ช้อนชา: น้ำสะอาด 1 ปีบ) แช่ภาชนะไว้อย่างน้อย 2 นาทีเพื่อฆ่าเชื้อโรค

- การจัดเก็บภาชนะอุปกรณ์ใส่อาหาร

เมื่อล้างภาชนะอุปกรณ์สะอาดแล้ว แยกเก็บแต่ละประเภท โดยฝั่งในตะแกรงโปร่งสะอาด ในลักษณะคว่ำ และปล่อยให้ภาชนะอุปกรณ์แห้งเองก่อนนำมาเก็บ โดยไม่ต้องใช้ผ้าเช็ด หากสามารถตั้งในที่ที่มีแสงแดดส่องเพื่อฆ่าเชื้อโรคด้วยก็จะดี บริเวณที่เก็บต้องสะอาดไม่เปียกชื้น ไม่มีแมลงสัตว์นำโรค ไม่เก็บในบริเวณเดียวกับที่ใช้เก็บสารเคมีที่เป็นอันตราย ภาชนะต่างๆ เช่น จาน ชาม แก้วน้ำ หม้อ กระทะ ควรวางคว่ำบนตะแกรง หรือตะกร้าที่สะอาดสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร อุปกรณ์ต่างๆ เช่น ช้อน ส้อม ตะเกียบ เก็บในตะกร้าโปร่งสะอาด โดยให้ส่วนที่เป็นด้ามจับบน