



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 14
The 14th STOU National Research Conference

การตรวจประเมินตลาดสดประเภทที่ 1 และเสนอแนวทางการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม
เพื่อยกระดับให้เป็นตลาดสดน่าซื้อวิถีใหม่ กรณีตัวอย่างตลาดสดในจังหวัดเพชรบุรี

Assessment of Type 1 Fresh Markets and Recommendations for Environmental Health
Management for Upgrading to the New Normal Healthy Markets: A Case Study of Fresh Markets
in Phetchaburi Province

ธนากร เอกอุดมพงษ์ (Tanakorn Eakudompong)¹ มลลิกา ปัญญาคะโป (Mallika Panyakapo)²

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินสภาพปัจจุบันและเสนอแนะแนวทางในการพัฒนาตลาดสดประเภทที่ 1 ในจังหวัดเพชรบุรีจำนวน 5 ตลาดให้เป็นไปตามมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อวิถีใหม่ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2564) ซึ่งเกณฑ์มาตรฐานประกอบด้วย 4 ด้าน ได้แก่ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้านการคุ้มครองผู้บริโภค รวม 50 ข้อ ผู้วิจัยได้ลงพื้นที่เพื่อประเมินตลาดทั้ง 5 แห่ง แห่งละ 2 ครั้ง ระหว่างเดือน มิถุนายน 2566 ถึง มกราคม 2567 ผลการศึกษาพบว่าตลาดผ่านเกณฑ์มาตรฐานสูงสุดจำนวน 41 ข้อ ต่ำสุด 36 ข้อจาก ทั้งหมด 50 ข้อ โดยมีเกณฑ์จำนวน 19 ข้อที่มีตลาดผ่านทั้ง 5 ตลาด และจำนวน 14 ข้อมีตลาดผ่านจำนวน 4 ตลาด แสดงว่า ตลาดส่วนใหญ่ทำตามข้อกำหนดได้ดี สำหรับประเด็นที่ไม่มีตลาดใดผ่านการประเมินเลยมีจำนวน 1 ข้อ ได้แก่ มีที่จัดเก็บ รวบรวมมูลฝอยตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาดถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ดังนั้น จึงเป็นประเด็นสำคัญที่ต้องปรับปรุง ผลการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหารพบว่ามีเพียง 1 ตลาดที่มีผลการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และมีเพียง 2 ตลาดที่ไม่พบสารปนเปื้อนต่าง ๆ ในตัวอย่างอาหาร ตัวอย่างข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงตลาด ได้แก่ การตั้งภาชนะหรือขายสุภาพเพื่อ พัฒนาตลาด เช่น การร่วมมือกันการตรวจจุลินทรีย์และสารปนเปื้อนในอาหารอย่างสม่ำเสมอ หน่วยงานบริหารตลาดควร จัดสรรงบประมาณพัฒนาตลาดโดยเฉพาะด้านการจัดเก็บและรวบรวมมูลฝอย ควรจัดอบรมเพื่อให้ความรู้ผู้ขายเกี่ยวกับ สุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล และสารปนเปื้อนต่าง ๆ ในอาหาร

คำสำคัญ ตลาดสดประเภทที่ 1 ตลาดสดน่าซื้อวิถีใหม่ จังหวัดเพชรบุรี อนามัยสิ่งแวดล้อม

¹ นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต ภาควิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

email: p.chelsea2541@gmail.com

² รองศาสตราจารย์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร email: mpanyakapo@gmail.com



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 14
The 14th STOU National Research Conference

Abstract

The objectives of this research are to assess the current conditions and to propose development strategies for upgrading five Type 1 fresh markets in Phetchaburi province to meet the new normal healthy market standards set by the Department of Health, Ministry of Public Health (2021). This standard consists of four areas: environmental sanitation, personal hygiene, food safety, and consumer protection, totaling 50 criteria. The researchers visited each of the five markets twice between June 2023 and January 2024. The results showed that one market met a maximum of 41 criteria and the other met a minimum of 36 out of the 50 criteria. Specifically, 19 criteria were met by all five markets, and 14 criteria were met by four markets, indicating that most markets complied well with the requirements. However, there was one criterion that none of the markets met: the proper placement of solid waste storage facilities outside the market building according to sanitation standards, which needs urgent improvement. The results of the food contamination tests showed that only one market met the microbial contamination standards, and only two markets were free from various food contaminants. Examples of recommendations for market improvement include establishing health network partnerships to support market development, such as collaborating on the regular testing of microorganisms and contaminants in food. The market management authority should allocate a budget specifically for improving waste collection and management. Training should be organized to educate vendors about food sanitation, personal hygiene, and various contaminants in food.

Keywords: Type 1 fresh market, New normal healthy market, Phetchaburi Province, Environmental health



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 14 The 14th STOU National Research Conference

บทนำ

ตลาดสดจัดเป็นหนึ่งในองค์ประกอบที่มีความสำคัญต่อการสร้างสุขภาพ เพราะตลาดสดเป็นศูนย์กลางการซื้อขาย แลกเปลี่ยนสินค้าประเภทอาหารโดยเฉพาะอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารปรุงสุก หากตลาดสดไม่ได้มาตรฐาน เช่น มีการสะสมของขยะมูลฝอยและน้ำเสีย มีการระบายอากาศไม่ดี อาหารสดและอาหารปรุงสุกปนเปื้อนด้วยเชื้อโรคและสารปนเปื้อนชนิดต่างๆ ตลาดจะกลายเป็นแหล่งรวมและแหล่งแพร่กระจายของโรคที่มีการติดต่อทางอาหารซึ่งก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุขจึงประกาศกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 ซึ่งควบคุมการประกอบกิจการตลาดให้ถูกลักษณะ เพื่อที่จะคุ้มครองสุขภาพอนามัยของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย รวมทั้งส่งเสริมสนับสนุนนโยบายของรัฐบาลเรื่องอาหารปลอดภัย (Food safety) (รัชชพงศ์ ดำรงพิงคสกุล และคณะ, 2553) ประกาศนี้จำแนกตลาดสดเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร และ ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร หลังจากมีการบังคับใช้ปรากฏว่าตลาดส่วนใหญ่ยังไม่มีมีการปรับปรุงให้ถูกสุขลักษณะ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขได้จัดทำมาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อ” เพื่อเป็นแนวทางเพื่อพัฒนาและปรับปรุงตลาดสดประเภทที่ 1 ให้มีสุขลักษณะที่ดี หลังจากการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา-19 (Coronavirus disease starting in 2019, COVID-19) ในปี พ.ศ. 2564 จึงมีการพัฒนาเป็นมาตรฐาน “ตลาดสดน่าซื้อวิถีใหม่” ทั้งนี้เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อโรคในตลาดซึ่งเป็นแหล่งรวมคนจำนวนมาก โดยเพิ่มเติมมาตรฐานเกี่ยวกับการป้องกันการแพร่ระบาดของโรค เช่น มีมาตรการลดความแออัดในตลาด มีการเว้นระยะห่างของผู้ซื้อและผู้ขาย เพิ่มความถี่ของการทำความสะอาดตลาดและห้องสุขา มีการจัดวางเจลหรือแอลกอฮอล์ เป็นต้น ตลาดที่ผ่านมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อวิถีใหม่ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานทั้ง 4 ด้านรวม 50 ข้อ โดยระดับพื้นฐาน 3 ดาวประเมินโดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ระดับดี 4 ดาว ประเมินโดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ระดับดีมาก 5 ดาว ประเมินโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและศูนย์อนามัย และสถาบันพัฒนาสุขภาพระดับจังหวัด (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2564) จากการสำรวจตลาดสดประเภทที่ 1 ในจังหวัดเพชรบุรีโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบุรี พบว่า ในปี พ.ศ. 2565 มีตลาดที่ผ่านเกณฑ์ตลาดสดน่าซื้อ ระดับดี จำนวน 5 ตลาดจากตลาดสดประเภทที่ 1 ทั้งหมด 8 แห่ง ตลาดทั้งหมดยังไม่ได้รับการประเมินตามมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อวิถีใหม่ (กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย, 2566)

งานวิจัยนี้ได้ศึกษาตลาดสดประเภทที่ 1 จำนวน 5 แห่งในจังหวัดเพชรบุรีที่ผ่านมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อแล้ว โดยทำการประเมินสภาพปัจจุบันตามมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อวิถีใหม่ รวมทั้งเสนอแนะแนวทางการพัฒนาปรับปรุงให้เป็นตลาดต้นแบบ เพื่อให้ตลาดอื่นนำไปเป็นแนวทางในการพัฒนาต่อไป ซึ่งสอดคล้องกับแผนปฏิบัติการกรมอนามัยประจำปีงบประมาณ 2566 เพื่อให้ประชาชนและนักท่องเที่ยวได้รับบริการอาหารที่ดีมีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย รวมถึงเป็นการควบคุมป้องกันโรคอันเนื่องมาจากอาหารและน้ำเป็นสื่อด้วย

วัตถุประสงค์

- 2.1 เพื่อประเมินตลาดสดประเภทที่ 1 ในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี ตามเกณฑ์มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อวิถีใหม่ ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2564)
- 2.2 เพื่อเสนอแนะแนวทางการพัฒนาตลาดสดประเภทที่ 1 ในจังหวัดเพชรบุรี ให้เป็นตลาดสดน่าซื้อวิถีใหม่



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 14 The 14th STOU National Research Conference

ระเบียบวิธีวิจัย

3.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ตลาดสดประเภทที่ 1 ในจังหวัดเพชรบุรี ที่ได้รับอนุญาตจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ตามข้อบัญญัติท้องถิ่นจำนวนทั้งหมด 5 แห่งที่ผ่านมาตรฐานตลาดสดนำซื้อแล้ว โดยไม่ระบุชื่อตลาดเนื่องจากต้องการศึกษาภาพรวมของตลาดในจังหวัดเพชรบุรี

3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล

3.3.1 แบบประเมินมาตรฐานตลาดสดนำซื้อวิถีใหม่

งานวิจัยนี้ได้ประเมินตลาดทั้ง 5 แห่ง แห่งละ 2 ครั้ง ระหว่างเดือนมิถุนายน 2566 ถึง มกราคม 2567 โดยใช้แบบประเมินมาตรฐานตลาดสดนำซื้อวิถีใหม่ ของกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2564) ซึ่งประกอบด้วย 4 ด้าน รวม 50 ข้อ ได้แก่ 1) ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม จำนวน 41 ข้อ เช่น สุขลักษณะทั่วไปของตลาด การจัดการมูลฝอย การจัดการน้ำใช้ที่สะอาด การจัดการน้ำเสีย การจัดการสิ่งปฏิกูล การป้องกันควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค 2) ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล จำนวน 5 ข้อ เช่น สุขอนามัยของผู้ขายและผู้ช่วยขาย การให้ความรู้แก่ผู้ขายและผู้ช่วยขาย 3) ด้านความปลอดภัยของอาหาร จำนวน 2 ข้อ ได้แก่ การตรวจจุลินทรีย์และสารเคมีปนเปื้อนในตัวอย่างอาหาร และ มีการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร 3 ชนิด ขึ้นไป และ 4) ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค จำนวน 2 ข้อ ได้แก่ มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน และมีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2564)

3.3.2 การตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียและสารปนเปื้อน

การตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียและสารปนเปื้อนในอาหารมีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินด้านความปลอดภัยด้านอาหารตามแบบประเมินตลาดสดนำซื้อวิถีใหม่ (สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, 2564) การสุ่มตัวอย่างเป็นไปตามเกณฑ์ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบุรี ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1) มาตรฐานด้านที่ 3 ความปลอดภัยอาหารข้อ 1 กำหนดให้มีการวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ในอาหารภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร งานวิจัยนี้จึงได้สุ่มตัวอย่างและตรวจเชื้อโดยใช้ชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย Si-Medium, Si-2 ของกรมอนามัย (ดังภาพที่ 1) โดยสุ่มตรวจตลาดละ 2 ร้าน โดยตรวจตัวอย่างอาหารร้านละ 5 ตัวอย่าง ตรวจตัวอย่างพื้นผิวภาชนะและอุปกรณ์ร้านละ 3 ตัวอย่าง และตรวจตัวอย่างจากมือผู้ประกอบการขายอาหาร/ผู้สัมผัสอาหารร้านละ 2 คน เกณฑ์กำหนดคือต้องไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียร้อยละ 90 ของจำนวนตัวอย่างทั้งหมด

2) มาตรฐานด้านที่ 3 ความปลอดภัยอาหารข้อ 2 กำหนดให้ตรวจสอบปนเปื้อน 3 ชนิดขึ้นไป ได้แก่ ฟORMALIN สารกันรา บอแรกซ์ สารฟอกขาว ยาฆ่าแมลง และตรวจไม่พบสารปนเปื้อนในอาหารตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย (Food safety) ดังนั้น งานวิจัยนี้จึงตรวจสอบปนเปื้อนทั้ง 5 ชนิด โดยสุ่มตัวอย่างอาหารดังนี้

2.1) สารฟORMALIN (Formalin) ทำให้อาหารคงสภาพความสดและไม่เน่าเสียง่าย และเก็บได้นาน อาหารที่สุ่มตรวจสอบฟORMALIN ได้แก่ อาหารทะเลสด ผักสด หมึกกรอบ สับปะรดหรือผ้าชีวรี่ เป็นต้น ซึ่งค่ามาตรฐานจะต้องไม่พบสารนี้ ทดสอบโดยใช้ชุดทดสอบฟORMALIN ของกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ รหัส AF006

2.2) สารบอแรกซ์ (Borax) (ผงกรอบ) ทำให้อาหารมีลักษณะยุ่น กรอบ คงตัวได้นาน และมีคุณสมบัติเป็นวัตถุกันเสีย อาหารที่สุ่มตรวจสอบบอแรกซ์ ได้แก่ เนื้อสัตว์สด หมูสด หมูปด ปลาบด ทอดมัน ลูกชิ้น ไส้กรอก



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 14
The 14th STOU National Research Conference

แป้งกรอบ ทับทิมกรอบ และผลไม้ดอง เป็นต้น โดยใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์ในอาหารเบื้องต้น ซึ่งค่ามาตรฐานกำหนดว่าต้องไม่พบสารนี้ ทดสอบโดยใช้ชุดทดสอบบอแรกซ์ขององค์การเภสัชกรรม รหัส 89-1-GPO-BOR-50

2.3) สารฟอกขาวชนิด Sodium hydrosulfite ทำให้อาหารมีสีขาวสว้ย นำรับประทาน อาหารที่สุ่มตรวจสอบได้แก่ ถั่วงอก ชิงชอย ยอดมะพร้าว สับนาง เห็ดหูหนูขาว เป็นต้น ซึ่งค่ามาตรฐานจะต้องไม่พบสารนี้ ทดสอบโดยใช้ชุดทดสอบสารฟอกขาวขององค์การเภสัชกรรม รหัส KIT.GPO6114014

2.4) สารกันราชนิด Salicylic acid ใช้ดองผัก ผลไม้ ให้ดูใสเหมือนใหม่อยู่เสมอ อาหารที่สุ่มตรวจสอบได้แก่ ผักดอก ผลไม้ดอง เช่น องุ่นดอง มะปรางดอง มะม่วงดอง เป็นต้น ซึ่งค่ามาตรฐานจะต้องไม่พบสารนี้ ทดสอบโดยใช้ชุดทดสอบสารกันราขององค์การเภสัชกรรม รหัส 89-1-GPO-SAL-50

2.5) สารปราบศัตรูพืชกลุ่มออร์แกโนฟอสเฟต กลุ่มไบคาร์บานต กลุ่มคลอรีนเตตไฮโดรคาร์บอน และกลุ่มไพรีทรอยด์ โดยใช้ชุดทดสอบสารกำจัดศัตรูพืชขององค์การเภสัชกรรม รหัส TM kit อาหารที่สุ่มตรวจสอบเคมีตกค้างคือ ผักสด ผลไม้สด ปลาแห้ง ปลาร้า เป็นต้น ซึ่งค่ามาตรฐานจะต้องไม่พบสารนี้

จำนวนตัวอย่างอาหารที่สุ่มมาแต่ละตลาดกำหนดขนาดตัวอย่างโดยใช้โปรแกรม G*Power ช่วยในการคำนวณตัวอย่างด้วยการวิเคราะห์ความแปรปรวน (ANOVA) ค่า Degree of freedom (DF) คือ 20 กำหนดขนาดอิทธิพล (Effect size) คือ 0.4 กำลังการทดสอบ (Power of test) คือ 0.8 ค่าระดับนัยสำคัญ (α) คือ 0.05 ตัวอย่างเช่น ตลาดที่ 1 มีจำนวน 90 ร้าน ได้ขนาดตัวอย่างทั้งหมด 44 ร้าน ทำการสุ่มตัวอย่างตามสัดส่วนจำนวนร้านจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภท



ภาพที่ 1 ชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย Si-Medium, Si-2



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 14
The 14th STOU National Research Conference



ภาพที่ 2 ชุดทดสอบสารปนเปื้อนชนิดต่าง ๆ ในอาหาร

ก) ชุดทดสอบฟอร์มาลิน ข) ชุดทดสอบบอแรกซ์ ค) ชุดทดสอบสารฟอกขาว และ ง) ชุดทดสอบสารกันรา

ผลการวิจัยและอภิปราย

ผลการประเมินตลาดสดประเภทที่ 1 ในจังหวัดเพชรบุรี จำนวน 5 แห่งโดยไม่ระบุชื่อตลาดแสดงดังตารางที่ 1 และภาพที่ 3 ตลาดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสูงสุดจำนวน 41 ข้อ และผ่านต่ำสุด 36 ข้อจากทั้งหมด 50 ข้อ ตารางที่ 2 เป็นการสรุปจำนวนตลาดที่ผ่านรายชื่อของเกณฑ์มาตรฐานซึ่งพบว่าตลาดส่วนใหญ่ทำตามข้อกำหนดได้ดี โดยตลาดทั้ง 5 แห่งผ่านเกณฑ์จำนวน 19 ข้อ ตลาด 4 แห่งผ่านเกณฑ์จำนวน 14 ข้อ จาก 50 ข้อ ทั้งนี้เนื่องจากตลาดทั้ง 5 แห่งได้ผ่านการตรวจประเมินมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อระดับดีมากแล้ว

เมื่อนำมาพิจารณารายชื่อเพื่อศึกษาจุดเด่นและจุดที่ต้องพัฒนาของตลาดทั้ง 5 แห่งเพื่อจัดทำข้อเสนอแนะ โดยจุดเด่นพิจารณาจากประเด็นที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน 4-5 ตลาด (ดังตารางที่ 3) และจุดที่ต้องพัฒนาและปรับปรุงพิจารณาจากประเด็นที่ผ่านเพียง 0-2 ตลาด (ดังตารางที่ 4)

จากภาพรวมการประเมิน ประเด็นที่เป็นจุดเด่นวัดจากประเด็นที่ตลาดดำเนินการได้ดี คือ ผ่านเกณฑ์ทั้ง 5 ตลาดมีจำนวน 19 ข้อ เช่น ด้านที่ 1 ข้อ 4 ภายในตลาดมีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ ไม่ร้อน อบอ้าว หรืออับทึบ และไม่วางของสูงปิดกั้นระบบระบายอากาศ ข้อ 31 การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องใช้อุปกรณ์หรือภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์หยิบจับ และอุปกรณ์ปกปิดอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนรวมถึงให้มีการอุ่นอาหารทุก 2 ชั่วโมง ข้อ 37 มีก๊อคน้ำประจําแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์แช่หั่นและแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ข้อ 39 ต้องวางระบบน้ำใช้



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 14

The 14th STOU National Research Conference

ในลักษณะที่ปลอดภัยไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำโสโครก ไม่ติดหรือทับกับท่อระบายน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล เป็นต้น ประเด็นเหล่านี้จำเป็นต้องรักษาให้มีคุณภาพตามมาตรฐานเช่นนี้ต่อไป

ประเด็นที่ดำเนินการได้ตรงลงมาคือประเด็นที่ผ่านเกณฑ์ 4 จาก 5 ตลาด มีจำนวน 14 ข้อ เช่น ด้านที่ 1 ข้อ 6 มีการบำรุงรักษาสายไฟ หลอดไฟ พัดลม ก๊อกน้ำ ท่อน้ำประปา และ สาธารณูปโภคอื่น ๆ ภายในตลาดให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัย ข้อ 10 แผงทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย และแผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารสดมีความลาดเอียง หรือมีการป้องกันน้ำขังอยู่บนแผง ข้อ 14 มีชนิดและจำนวนเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสม พร้อมใช้งานอยู่ตลอด และติดตั้งในบริเวณที่สะดวกต่อการนำมาใช้งาน ข้อ 23 แยกห้องสุขาเพศชาย - หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน มีจำนวนเพียงพอตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด (หรือในกรณีที่อยู่ในอาคารตลาดต้องแยกเป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ มีผนังกันโดยไม่ให้มีประตูเปิดสู่บริเวณจำหน่ายอาหาร) ข้อ 27 มีการควบคุม ป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะนำโรค และจัดให้มีการกำจัดสัตว์ หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคภายในบริเวณตลาด อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง ข้อ 40 จัดให้มีรางระบายน้ำเสียภายในตลาด เป็นรางระบายน้ำเสียชนิดรางเปิด และสามารถระบายน้ำได้ ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน ไม่มีกลิ่นเหม็น ด้านที่ 4 ข้อที่ 2 จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐาน ไว้บริการ ผู้ซื้อ/ผู้บริโภค ในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน เป็นต้น

สำหรับจุดที่ต้องพัฒนาวัดจากประเด็นที่มีตลาดผ่านเกณฑ์เพียง 0-2 ตลาด (ไม่ผ่านเกณฑ์ 3-5 ตลาด) ดังตารางที่ 4 ประเด็นที่ตลาดจำเป็นต้องปรับปรุงอย่างเร่งด่วนเนื่องจากไม่ผ่านเกณฑ์ทั้ง 5 ตลาด (ผ่านเกณฑ์ 0 ตลาด) จำนวน 1 ข้อ ได้แก่ ด้านที่ 1 ข้อ 33 ที่เก็บรวบรวมมูลฝอยตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาดและอยู่ในพื้นที่ที่เก็บขนมูลฝอยเข้า-ออกได้สะดวก มีการปกปิด และป้องกันไม่ให้สัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ย ประเด็นเร่งด่วนรองลงมาคือผ่าน 1 จาก 5 ตลาด มีจำนวน 2 ข้อ ได้แก่ ด้านที่ 1 ข้อ 5 พื้นตลาด ทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ เรียบ ทำความสะอาดง่ายไม่มีน้ำขัง และไม่ลื่น สำหรับปัญหาทางกายภาพที่เกิดจากการขาดความร่วมมือกันระหว่างผู้บริหารตลาดและผู้ขาย เนื่องจากผู้บริหารต้องการปิดตลาดบางส่วนเพื่อซ่อมแซมส่วนต่าง ๆ ให้สมบูรณ์ แต่ผู้ขายไม่ต้องการให้ปิดปรับปรุงตลาดเนื่องจากทำให้ขาดรายได้จึงต้องซ่อมแซมเป็นบางบริเวณเท่านั้น ปัญหานี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ ธราดล ศรีสุข (2566) ซึ่งพบปัญหาความไม่ร่วมมือของผู้บริหารและผู้ขายของตลาดต่าง ๆ ในเขตสุขภาพที่ 11 เช่นกัน ด้านที่ 3 ข้อ 1 มีผลการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กำหนด ได้แก่ ตัวอย่างอาหาร ตัวอย่างพื้นผิวภาชนะและอุปกรณ์ จากมือผู้ขายอาหาร ประเด็นเหล่านี้จำเป็นต้องปรับปรุงแก้ไขต่อไป สำหรับด้านที่ 3 ความปลอดภัยอาหารข้อ 2 กำหนดให้ตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร 5 ชนิด พบสารปนเปื้อนต่าง ๆ 3 ตลาด จาก 5 ตลาด ซึ่งประเด็นนี้ควรเฝ้าระวังด้วยเช่นกัน

ธราดล ศรีสุข (2566) ได้เปรียบเทียบผลการพัฒนาตลาดสดน่าซื้อวิถีใหม่ในเขตสุขภาพที่ 11 ระหว่างเดือน ตุลาคม 2565 - มีนาคม 2566 ผลการวิจัยพบว่าตลาดต่างๆ มีประเด็นที่ไม่ผ่านเกณฑ์หลายประการ ตัวอย่างประเด็นไม่ผ่านเกณฑ์ประเมินมากที่สุด ได้แก่ ผู้ประกอบกิจการตลาด (เจ้าของ) ไม่สามารถตัดสินใจในการพัฒนาตลาดได้อย่างถูกต้อง รวดเร็ว ไม่ปรับปรุงให้ตลาดมีสภาพแวดล้อมเหมาะสม ขาดความร่วมมือของเจ้าหน้าที่และผู้ค้าในตลาด ผลการวิจัยเกี่ยวกับตลาดสดน่าซื้อวิถีใหม่มีจำนวนน้อยจึงขอผลการวิจัยเกี่ยวกับตลาดสดน่าซื้อมาเปรียบเทียบ ด้วย ดังนี้ จักรี แก้วคำบัง (2559) ได้วิจัยเพื่อเปรียบเทียบผลการพัฒนาตลาดสดน่าซื้อในจังหวัดนครราชสีมา จำนวน 56 แห่ง ระหว่าง 1 มกราคม 2557 - 30 ธันวาคม 2558 ผลการศึกษาพบว่าตลาดส่วนใหญ่ยังไม่สามารถพัฒนาตามมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อในทุกด้าน ได้แก่ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ด้านความปลอดภัยด้านอาหาร และ ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ปัญหาของการพัฒนาตลาด ได้แก่ ไม่มีงบประมาณในการพัฒนาตลาด ผู้ขายไม่ร่วมมือในการแก้ไขปัญหา และตลาดมีพื้นที่จำกัดเป็นอุปสรรค



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 14
The 14th STOU National Research Conference

ต่อการพัฒนาให้เป็นไปตามมาตรฐาน เป็ด เอี้ยวสุวรรณ และ สุพัตรา จุณณะปิยะ (2558) ได้วิจัยเรื่องการพัฒนาตลาดสดขวัญใจแม่ค้าสู่ตลาดสดน่าซื้อ โดยสำรวจความคิดเห็นของผู้ซื้อและผู้ขายสินค้าในตลาดตำบลบ้านไร่ อำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี ผลการวิจัยพบว่าผู้ซื้อต้องการให้พัฒนาประเด็นความปลอดภัยอาหารมากที่สุด ส่วนผู้ขายต้องการให้พัฒนาด้านสุขาภิบาลตลาดมากที่สุด ลักษณะียา อุปริสาร และ วรางคณา สังสิทธิสวัสดิ์ (2556) ได้วิจัยเรื่องทัศนคติของผู้ค้าต่อการพัฒนาตลาดสดน่าซื้อเทศบาลตำบลเชียงยืน จ.มหาสารคาม ผลการศึกษพบว่าประเด็นสำคัญที่สุดคือการมีส่วนร่วมของผู้ค้าและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะทำให้การพัฒนาตลาดมีประสิทธิภาพและยั่งยืน

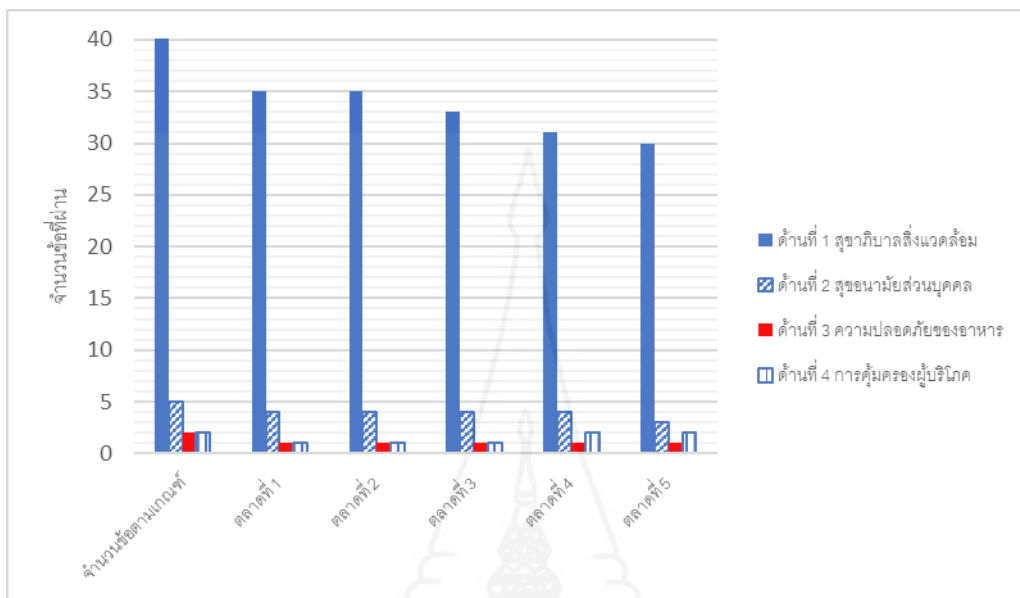
จากงานวิจัยเหล่านี้สามารถสรุปประเด็นปัญหาและความต้องการพัฒนาที่สอดคล้องกับงานวิจัยนี้ ดังนี้ ประเด็นสำคัญที่สุด ได้แก่ การมีส่วนร่วมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและผู้ค้าเพื่อพัฒนาตลาด ประเด็นอื่นๆ ได้แก่ ตลาดมีสภาพแวดล้อมไม่เหมาะสมและขาดการบำรุงรักษา ที่รองรับมูลฝอยไม่ถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดพื้นที่ไม่สม่ำเสมอและไม่ทั่วถึง ปัญหาความปลอดภัยอาหารเนื่องจากตรวจพบสารปนเปื้อนและจุลินทรีย์ในอาหาร ผู้ขายขาดความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับสุขอนามัยส่วนบุคคล

ตารางที่ 1 การเปรียบเทียบผลการประเมินตลาดสดทั้ง 5 แห่ง

	จำนวนข้อ ตามมาตรฐาน	จำนวนข้อที่ผ่านเกณฑ์ประเมิน (ข้อ)				
		ตลาดที่ 1	ตลาดที่ 2	ตลาดที่ 3	ตลาดที่ 4	ตลาดที่ 5
ด้านที่ 1 สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม	41	35	35	33	31	30
ด้านที่ 2 สุขอนามัยส่วนบุคคล	5	4	4	4	4	3
ด้านที่ 3 ความปลอดภัยของอาหาร	2	1	1	1	1	1
ด้านที่ 4 การคุ้มครองผู้บริโภค	2	1	1	1	2	2
รวม	50	41	41	39	38	36



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 14
The 14th STOU National Research Conference



ภาพที่ 3 การเปรียบเทียบผลการประเมินตลาดสดทั้ง 5 แห่ง

ตารางที่ 2 สรุปจำนวนตลาดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานรายชื่อ

จำนวนตลาดที่ผ่านเกณฑ์	จำนวนชื่อของเกณฑ์มาตรฐานที่ผ่าน
5	19
4	14
3	6
2	8
1	2
0	1
รวมทั้งหมด	50



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 14
The 14th STOU National Research Conference

ตารางที่ 3 ประเด็นที่มีผลการประเมินผ่านเกณฑ์ 4-5 ตลาด (ไม่ผ่านเกณฑ์ 1-2 ตลาด)

ด้านที่ 1 สุขภาพสิ่งแวดล้อม 30 ข้อ (จาก 41 ข้อ)		
ข้อที่		จำนวนตลาดที่ผ่าน
1	ที่ตั้งของตลาดต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครกที่กำจัดสิ่งปฏิกูล หรือมูลฝอยอันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย	5
2	ถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร และมีทางเข้าออกบริเวณตลาด ไม่น้อยกว่า 4 เมตร อย่างน้อยหนึ่งทาง	5
3	ตัวอาคารตลาดและหลังคา สร้างด้วยวัสดุถาวร ทนไฟ มั่นคง แข็งแรง และทนทาน ความสูงของหลังคาต้องมีความเหมาะสมกับการระบายอากาศของตลาดนั้น	5
4	ภายในตลาดมีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ ไม่ร้อน อบอ้าว หรืออับทึบ และไม่วางของสูงปิดกั้นระบบระบายอากาศ	5
6	มีการบำรุงรักษาสายไฟ หลอดไฟ พัดลม ก๊อกน้ำ ท่อน้ำประปา และ สาธารณูปโภคอื่น ๆ ภายในตลาดให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัย	4
7	ทางเดินภายในอาคารตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร	5
8	มีการกำหนดพื้นที่การจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ และจัดทำผังแสดงโซนการจำหน่ายสินค้า	4
9	มีการจัดทำทะเบียนผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย ทุกราย และสำหรับตลาดค้าส่งให้จัดทำทะเบียนรถได้ด้วย	4
10	แผงทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย และแผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารสดมีความลาดเอียง หรือมีการป้องกันน้ำขังอยู่บนแผง	4
11	แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารมีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	5
14	มีชนิดและจำนวนเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสม พร้อมใช้งานอยู่ตลอด และติดตั้งในบริเวณที่สะดวกต่อการนำมาใช้งาน	4
16	กำหนดทางเข้า – ออกที่ชัดเจนเหมาะสมกับขนาดพื้นที่ และมีการคัดกรองพนักงานผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ใช้บริการ (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)	5
17	มีมาตรการลดความแออัด เช่น กำหนดจำนวนคนต่อพื้นที่ กำหนดระยะเวลาการใช้บริการ ไม่จัดกิจกรรมที่ทำให้เกิดการรวมกลุ่มคน เป็นต้น (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)	5
18	ให้มีการทำความสะอาดบริเวณพื้น ทางเดินด้วยน้ำยาทำความสะอาด น้ำยาฆ่าเชื้อประจำทุกวัน และมีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง (ในกรณีที่มีโรคระบาดร้ายแรงให้ล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาล สัปดาห์ละ 1 ครั้ง)	5



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 14
The 14th STOU National Research Conference

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ข้อที่	จำนวนตลาดที่ผ่าน
20 จัดพื้นที่สำหรับนั่งรับประทานอาหารแยกพื้นที่ขายอาหารสด และสินค้าประเภทอื่น	5
21 มีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะ และที่นั่งรับประทานอาหารอย่างน้อย 1 เมตร (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)	5
22 โต๊ะ/เก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุด และมีการเช็ด ทำความสะอาดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรคอยู่เสมอ	5
23 แยกห้องสุขาเพศชาย - หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน มีจำนวนเพียงพอ ตั้งอยู่นอกตัวอาคาร ตลาด (หรือในกรณีที่อยู่ในอาคารตลาดต้องแยกเป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ มีผนังกันโดยไม่ให้มีประตูเปิดสู่บริเวณจำหน่ายอาหาร)	4
24 มีการดูแลทำความสะอาดห้องสุขาอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง โดยเน้นบริเวณจุดเสี่ยงหรือจุดสัมผัสร่วม (กรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรงต้องทำความสะอาดอย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง)	5
25 ภายในห้องสุขามีการระบายอากาศดี สะอาด และไม่มียุงเห็บหมัด มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่เหลว	4
26 ภายในห้องสุขามีที่รองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	5
27 มีการควบคุม ป้องกันสัตว์ และแมลงพาหะนำโรค และจัดให้มีการกำจัดสัตว์ หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคภายในบริเวณตลาด อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง	4
28 ทำความสะอาดบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด และเนื้อชำแหละ ด้วยน้ำยาทำความสะอาด หรือน้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน	4
29 อาหารสดเฉพาะเนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ในตู้เย็น หรือแช่แข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ และมีอุปกรณ์หยิบจับ	5
31 การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องใช้อุปกรณ์ หรือภาชนะ ที่สะอาด มีอุปกรณ์หยิบจับ และอุปกรณ์ปกปิดอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนรวมถึงให้มีการอุ่นอาหารทุก 2 ชั่วโมง	5
34 ที่เก็บรวบรวมมูลฝอยต้องมีระยะห่างจากสถานที่ประกอบอาหารและสถานที่เก็บอาหาร ไม่น้อยกว่า 4 เมตร แต่ถ้าที่รองรับขยะมูลฝอยมีขนาดความจุเกินกว่า 3 ลูกบาศก์เมตร ต้องมีระยะห่างจากสถานที่ดังกล่าวไม่น้อยกว่า 10 เมตร	4
35 มีมาตรการให้ผู้ปฏิบัติงานเก็บขยะ และทำความสะอาด ต้องสวมถุงมือยาง ผ້ากันเปื้อน รองเท้าพื้นยางหุ้มแข้ง และใช้ปากคีบคีบขยะ	4
37 มีก๊อคน้ำประจำแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ	5



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 14
The 14th STOU National Research Conference

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ข้อที่		จำนวนตลาดที่ผ่าน
39	ต้องวางระบบน้ำใช้ในลักษณะที่ปลอดภัยไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำโสโครก ไม่ติดหรือทับกับท่อระบายน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล	5
40	จัดให้มีรางระบายน้ำเสียภายในตลาด เป็นรางระบายน้ำเสียชนิดรางเปิด และสามารถระบายน้ำได้ ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน ไม่มีกลิ่นเหม็น	4
ด้านที่ 2 สุขอนามัยส่วนบุคคล 3 ข้อ (จาก 5 ข้อ)		
1	มีมาตรการให้ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ให้บริการต้องสวมหน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัยตลอดเวลา (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง หรือตามประกาศของทางราชการ) และต้องปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคล	5
4	ให้ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือแอลกอฮอล์อย่างสม่ำเสมอ	4
5	มีการเว้นระยะห่างระหว่างผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย และผู้ให้บริการ ในการเลือกซื้อสินค้า และชำระเงินอย่างน้อย 1 เมตร (เฉพาะกรณีที่มีการแพร่ระบาดของเชื้อโรคร้ายแรง)	5
ด้านที่ 3 ความปลอดภัยของอาหาร 0 ข้อ (จาก 2 ข้อ)		
ด้านที่ 4 การคุ้มครองผู้บริโภค 1 ข้อ (จาก 2 ข้อ)		
2	จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการ ผู้ซื้อ/ผู้บริโภค ในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้ชัดเจน	4

ตารางที่ 4 ประเด็นที่มีผลการประเมินผ่านเกณฑ์ 0-2 ตลาด (ไม่ผ่านเกณฑ์ 3-5 ตลาด)

ด้านที่ 1 สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม 7 ข้อ (จาก 41 ข้อ)		
ข้อ		จำนวนตลาดที่ผ่าน
5	พื้นตลาดทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ เรียบ ทำความสะอาดง่ายไม่มีน้ำขัง และไม่ลื่น	1
12	จัดให้มีหมายเลขแผง ชื่อผู้ขายของ ติดตั้งประจำแผงและมองเห็นชัดเจน	2
13	แผงจำหน่ายสินค้ามีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการมองเห็นสินค้าได้อย่างชัดเจน	2
19	จัดให้มีจุดบริการล้างมือ พร้อม สบู่เหลว หรือเจลแอลกอฮอล์ ให้เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ตลาดและเพียงพอกับจำนวนผู้ให้บริการ	2
33	ที่เก็บรวบรวมมูลฝอยตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาดและอยู่ในพื้นที่ที่เก็บขนมูลฝอยเข้า-ออกได้สะดวก มีการปกปิด และป้องกันไม่ให้สัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ย	0



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 14
The 14th STOU National Research Conference

ตารางที่ 4 (ต่อ)

ด้านที่ 1 สุขภาพสิ่งแวดล้อม 7 ข้อ (จาก 41 ข้อ)		
ข้อ		จำนวนตลาดที่ผ่าน
36	มีการจัดการมูลฝอยประจำแผงที่ถูกหลักสุขาภิบาล มีการจัดการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณแผงให้สะอาดเรียบร้อยอยู่เสมอ	2
38	จัดให้มีที่เก็บน้ำสำรอง หรือมีบริการน้ำสำรองไว้ให้เพียงพอ และสะดวกต่อการใช้งานในแต่ละวัน	2
ด้านที่ 2 สุขอนามัยส่วนบุคคล 2 ข้อ (จาก 5 ข้อ)		
2	ให้มีการจัดอบรมให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ขาย และผู้ช่วยขาย โดยเฉพาะแผงขายอาหารปรุงสำเร็จ	2
3	ผู้ขาย/ผู้ช่วยขาย ต้องแต่งกายสะอาด เรียบร้อย มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกปกปิดเส้นผม	2
ด้านที่ 3 ความปลอดภัยของอาหาร 1 ข้อ (จาก 2 ข้อ)		
1	มีผลการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ ไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กำหนด ได้แก่ ตัวอย่างอาหาร ตัวอย่างพื้นผิวภาชนะและอุปกรณ์ จากมือผู้ขายอาหาร	1
ด้านที่ 4 การคุ้มครองผู้บริโภค 1 ข้อ (จาก 2 ข้อ)		
1	จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสาร และประชาสัมพันธ์ ให้ความรู้ด้านต่าง ๆ แก่ผู้ซื้อสินค้า หรือผู้บริโภค	2

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะการปรับปรุงตลาดเพื่อรักษาประเด็นจุดเด่นและปรับปรุงจุดที่ต้องพัฒนา โดยเสนอจากปัญหาที่พบจากการตรวจประเมินในงานวิจัยนี้รวมทั้งจากงานวิจัยต่าง ๆ ที่ได้มีการทบทวนวรรณกรรม ดังนี้

5.1 หน่วยงานบริหารตลาดควรตั้งภาคีเครือข่ายสุขภาพเพื่อพัฒนาตลาดสด เพื่อบำรุงรักษาตลาดและเฝ้าระวังในเรื่องต่าง ๆ เช่น เฝ้าระวังสารปนเปื้อนในอาหารโดยตรวจด้วยชุดตรวจอาหารอย่างง่าย (test kit) อย่างสม่ำเสมอ

5.2 หน่วยงานบริหารตลาดควรจัดสรรงบประมาณพัฒนาตลาด เนื่องจากตลาดทั้ง 5 แห่งมีอายุใช้งานยาวนาน จึงมีสภาพชำรุด เช่น ซ่อมแซมบริเวณที่พื้นมีการหลุดร่อนเป็นหลุมน้ำขังและลื่น จัดทำพื้นที่จัดเก็บขยะให้ถูกหลักสุขาภิบาล จัดหาถังสำรองน้ำใช้ในตลาด

5.3 สร้างความร่วมมือของผู้บริหารและผู้ขายเพื่อให้การดำเนินงานและซ่อมแซมบำรุงรักษาตลาดเป็นไปอย่างราบรื่น

5.4 หน่วยงานบริหารตลาดควรจัดอบรมเพื่อให้ความรู้ผู้ขายเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล และสารปนเปื้อนต่าง ๆ ในอาหาร เนื่องจากประเด็นเหล่านี้มีจำนวนตลาดที่ไม่ผ่านเกณฑ์ประเมินจำนวนมาก



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 14 The 14th STOU National Research Conference

5.5 จัดให้มีช่องทางแสดงความคิดเห็นจากประชาชน รวมถึงการสื่อสาร และให้ความรู้ด้านต่าง ๆ แก่ผู้บริโภคโดยช่องทางต่าง ๆ เช่น เว็บไซต์หรือแอปพลิเคชันที่ผู้บริโภคเข้าถึงได้ง่าย

สรุป

ตลาดสดเป็นแหล่งซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้า เป็นศูนย์กลางการรวมตัวของพ่อค้าแม่ค้าและประชาชน กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขจึงได้จัดทำโครงการตลาดสดน่าซื้อขึ้นเพื่อที่จะคุ้มครองสุขภาพ และอนามัยของประชาชนให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาดและปลอดภัย ต่อจากนั้นจึงมีการพัฒนาระดับเป็นตลาดสดน่าซื้อวิถีใหม่ ซึ่งมีการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานออกเป็น 4 ด้าน ได้แก่ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ด้านสุขอนามัยส่วนบุคคล ด้านความปลอดภัยของอาหาร และด้านการคุ้มครองผู้บริโภค รวม 50 ข้อ ในปี พ.ศ. 2565 จังหวัดเพชรบุรีมีตลาดที่ผ่านเกณฑ์ตลาดสดน่าซื้อ ระดับดี จำนวน 5 ตลาด จากทั้งหมด 8 ตลาด ตลาดเหล่านี้ยังไม่ได้รับการประเมินตามมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อวิถีใหม่

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินสภาพปัจจุบันและเสนอแนะแนวทางในการพัฒนาตลาดสดประเภทที่ 1 ในจังหวัดเพชรบุรีจำนวน 5 ตลาดให้เป็นไปตามมาตรฐานตลาดสดน่าซื้อวิถีใหม่ ผลการศึกษาพบว่าตลาดผ่านเกณฑ์มาตรฐานสูงสุดจำนวน 41 ข้อ ต่ำสุด 36 ข้อจากทั้งหมด 50 ข้อ โดยจำนวน 19 ข้อมีตลาดผ่านเกณฑ์ทั้ง 5 ตลาด และ 14 ข้อมีตลาดผ่านเกณฑ์ 4 ตลาด แสดงว่าตลาดส่วนใหญ่ทำตามข้อกำหนดได้ดี สำหรับประเด็นที่ไม่มีตลาดใดผ่านการประเมินเลยมีจำนวน 1 ข้อ ได้แก่ มีที่จัดเก็บรวบรวมมูลฝอยตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาดถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ดังนั้นจึงเป็นประเด็นสำคัญที่ต้องปรับปรุง ผลการตรวจสอบพบเงื่อนไขในอาหารพบว่ามีเพียง 1 ตลาดที่มีผลการตรวจวิเคราะห์ทางจุลินทรีย์ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และมีเพียง 2 ตลาดที่ไม่พบสารปนเปื้อนต่าง ๆ ในตัวอย่างอาหาร ตัวอย่างข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงตลาด ได้แก่ การตั้งภาชนะเครือข่ายสุขภาพเพื่อพัฒนาตลาด หน่วยงานบริหารตลาดควรจัดสรรงบประมาณพัฒนาตลาด ควรจัดอบรมเพื่อให้ความรู้ผู้ขายเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล และสารปนเปื้อนต่าง ๆ ในอาหาร

คำขอบคุณ

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบุรี และหน่วยงานรับผิดชอบตลาดสดทั้ง 5 ตลาดที่ให้ความร่วมมือในการตรวจประเมิน รวมทั้งให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในงานวิจัยนี้

เอกสารอ้างอิง

- กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551. (2551, 17 มกราคม). *ราชกิจจานุเบกษา*. เล่ม 125 ตอนที่ 13 ก. หน้า 5-17.
- กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย. (2566). *ผลการดำเนินงานโครงการตลาดสดน่าซื้อ*. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบุรี.
- จักรี แก้วคำบัง. (2559). การศึกษามาตรฐานตลาดสดน่าซื้อ จังหวัดนครราชสีมา. *วารสารอาหารและยา*, 23(3), 22-32. <https://he01.tci-thaijo.org/index.php/fdajournal/article/view/140024/103851>
- ธราดล ศรีสุข. (2566). การศึกษาเปรียบเทียบผลการพัฒนาตลาดสดน่าซื้อวิถีใหม่: กรณีศึกษาเขตสุขภาพที่ 11. *วารสารศาสตร์สุขภาพและการศึกษา*, 3(3), 18-35. <https://he02.tci-thaijo.org/index.php/JHSP/article/view/262898/18-35>



การประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 14
The 14th STOU National Research Conference

เป็ด เอี้ยวสุวรรณ และ สุพัตรา จุณณะปิยะ. (2558). การพัฒนาตลาดขวัญใจแม่ค้าสู่ตลาดสดน่าซื้อ ศึกษาความคิดเห็นของผู้ซื้อและผู้ขายสินค้าในตลาดขวัญใจแม่ค้า. *วารสารสหวิทยาการวิจัย: ฉบับบัณฑิตศึกษา*, 4(1), 88-100.

<https://so03.tci-thaijo.org/index.php/JIRGS/article/view/228460/155440>

รัชชพงศ์ ดำรงพิงคสกุล และคณะ. (2553). การสำรวจสภาพการณ์และการเข้าร่วมโครงการตลาดสด น่าซื้อ ของตลาดประเภทที่ 1 กรณีศึกษาตลาดที่ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานตลาดสด น่าซื้อ. *วารสารสุขาภิบาลอาหารและน้ำ*, 1(3), 27-34.

<https://foods.anamai.moph.go.th/web->

[upload/13x34cba8a8c311038000343e8ab441d5ff/202112/m_magazine/32733/834/file_download/85aead44dfd3c9c99750027c9f164c30.pdf](https://foods.anamai.moph.go.th/web-upload/13x34cba8a8c311038000343e8ab441d5ff/202112/m_magazine/32733/834/file_download/85aead44dfd3c9c99750027c9f164c30.pdf)

ลักษณียา อุปริสาร และ วรางคณา สังสิทธิสวัสดิ์. (2556). ทศนคติของผู้ค้าต่อการพัฒนาตลาดสดน่าซื้อ เทศบาลตำบลเขียงยืน จังหวัดมหาสารคาม. *วารสารวิจัยสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น*, 6(1), 173-180.

<https://he01.tci-thaijo.org/index.php/kkujphr/article/view/118731>

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2564). *คู่มือตลาดสดน่าซื้อวิถีใหม่*. (พิมพ์ครั้งที่ 1).

<https://pubhtml5.com/twve/miko/basic/>