

7

ขั้นตอน

ล้างตลาด อย่างไร ?

ให้ถูกหลักการสุขาภิบาล



เรียบเรียงและจัดทำโดย... นางสาวจริยา ใจห้าว เจ้าหน้าที่วิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

1

กวาดหยากไย่/สิ่งสกปรก
บนเพดาน ฝาผนัง โคมไฟ พัดลม ฯลฯ

2

ทำความสะอาดแผงค้า ทางระบายน้ำเสีย
รวมทั้ง กำจัดแมลงและสัตว์นำโรค



3

บนแผงหรือพื้นที่มีคราบไขมันจับ ใช้น้ำผสมโซดาไฟ 96%
ราดทิ้งไว้ประมาณ 15-30 นาที และใช้แปรงลวดถู
→ ไขมันจับหนาๆ ใช้โซดาไฟ 2 ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ 10 ลิตร
→ ไขมันจับน้อยๆ ใช้โซดาไฟ 1 ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ 10 ลิตร
บริเวณอื่นใช้น้ำยาทำความสะอาด หรือผงซักฟอกล้าง

4

ใช้น้ำสะอาดฉีดล้าง บนแผง ทางเดิน ฝาผนัง
และกวาดล้างลงสู่ทางระบายน้ำเสีย
เพื่อชะล้างสิ่งสกปรก และสารเคมี



5

ใช้ผงปูนคลอรีน 60% 1 ช้อนชา ต่อน้ำ 20 ลิตร รดบริเวณ
แผง ทางเดิน ทางระบายน้ำเสีย ปล่อยทิ้งไว้ เพื่อให้คลอรีน
ฆ่าเชื้อโรค และกำจัดกลิ่น
บริเวณที่มีกลิ่นคาว ให้ใช้หัวน้ำส้มสายชูผสมน้ำให้เจือจางราด
****กรณีเกิดโรคระบาด ต้องฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนทุกวัน****

6

ทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม
ด้วยน้ำยาทำความสะอาด
หรือผงซักฟอก



7

บริเวณที่พนักงาน ต้องเก็บรวบรวมขยะ
ไปกำจัดให้หมด ล้างทำความสะอาดและ
ฆ่าเชื้อเช่นเดียวกับข้อ 5



ยกระดับสภาพประกอบการ

ให้ผ่าน "Green service"

(มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกทม.)

1. ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ
2. ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม
3. เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมหรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้
4. มีการคัดแยกขยะ
5. มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์
6. เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ
7. นโยบายให้ผู้ค้าจำหน่ายอาหารใส่อาหารเองได้

ล้างตลาดเมื่อไหร่
แค่เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบจากธรรมชาติ
ก็ผ่าน Green Service 1 ขอบแล้วละ



การล้างทำความสะอาดตลาดต้องทำเป็นประจำทุกวัน เพื่อกำจัดสิ่งสกปรก
ออกจากตลาด ไม่ให้เป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคต่าง ๆ และต้องมีการล้างตลาด
ตามหลักการสุขาภิบาลเป็นประจำอย่างน้อยเดือนละครั้ง

ในกรณีเกิดโรคระบาด ต้องล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง

ที่มา: 1. ตลาดสะอาด ปลอดภัย ร่วมกันสร้างตลาดเป็นประจำ.(ออนไลน์).เข้าถึงได้จาก:

<http://foodsafety.anamai.moph.go.th/> (วันที่ค้นข้อมูล: 2 มกราคม 2564).

2. แผนการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร.(ออนไลน์).เข้าถึงได้จาก:

<http://foodsafety.bangkok.go.th/> (วันที่ค้นข้อมูล: 2 มกราคม 2564).

ที่มาของภาพประกอบ: www.pngegg.com และ DESIGN ETC CO.,LTD.



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
@foodsafety



Food Sanitation Division Health Department BMA

