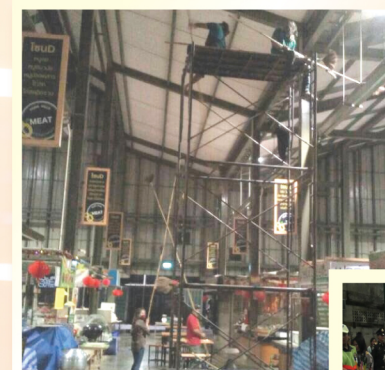




การล้างตลาด ตามหลักการ สุขาภิบาล

ตลาดเป็นแหล่งจำหน่ายสินค้าอุปโภค บริโภค สินค้าที่วางจำหน่ายมีความหลากหลาย อาทิ อาหารสด อาหารแห้ง อาหารแปรรูป และอาหารปรุงสำเร็จ รวมถึงข้าวของเครื่องใช้ต่างๆ ซึ่งหากการประกอบกิจการตลาด มีการจัดการด้านสุขาภิบาลที่ไม่ดีอาจกลายเป็นแหล่งสะสมของขยะเศษอาหารที่เหลือจากการจำหน่าย ส่งกลิ่นเหม็น ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของสัตว์ แมลงนำโรค รวมถึงเป็นแหล่งแพร่กระจาย เชื้อโรคในชุมชน ดังนั้น ผู้ประกอบการตลาดต้องจัดให้มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน และล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง

การล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล หมายความว่า การทำความสะอาดตัวอาคาร แผงขายของ ในตลาด พื้นผนัง เพดาน (ถ้ามี) รางระบาย ห้องน้ำ ห้องส้วม และบริเวณต่างๆ รอบอาคารให้สะอาด ปราศจากสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หยากไย ฝุ่นละออง คราบสกปรกและอื่นๆ รวมทั้งให้มีการฆ่าเชื้อโรค ทั้งนี้ สารเคมีที่ใช้ต้องไม่มีผลกระทบต่อระบบบำบัดน้ำเสียของตลาด (ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องตลาด พ.ศ. 2546)



กองสุขาภิบาลอาหาร
สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร



โทรศัพท์ 0 2640 9981-2 โทรสาร 0 2640 9981-2 กด 5

ศูนย์ กกม. 1555

www.foodsanitation.bangkok.go.th

www.bangkok.go.th/health

 @bma.health



ขั้นตอนการล้างตลาด ตามหลักการสุขาภิบาล มีดังนี้

1

กวาดหยากไย่ หรือเศษสิ่งสกปรก
ที่ติดบนเพดาน ฝาผนัง โคมไฟ พัดลม สายไฟ



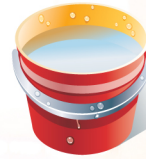
2

ทำความสะอาดแผงและทางระบายน้ำเสีย กวาดเศษขยะ
ไปรวมทิ้งไว้ในบริเวณที่ปกขยะหรือในที่ที่จัดไว้
รวมทั้งกำจัดแมลง และสัตว์นำโรคที่อาศัยอยู่ใน
บริเวณตลาด



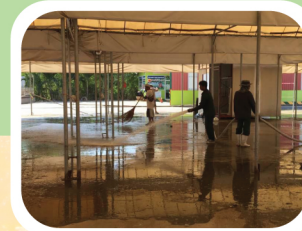
3

บนแผงหรือพื้นที่มีคราบไขมันจับน้อย ใช้น้ำผสม
โซดาไฟชนิด 96% ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ
10 ลิตร ราดลงบนพื้นหรือแผง ทิ้งไว้นาน 15-30 นาที
และใช้แปรงลวดช่วยในการขจัดคราบไขมัน ส่วน
ในบริเวณที่มีไขมันจับหนาใช้โซดาไฟชนิด 96% ใน
อัตราส่วน 2 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 10 ลิตร สำหรับ
บริเวณอื่นใช้น้ำยาทำความสะอาดหรือผงซักฟอก
ในการล้างทำความสะอาด



4

ใช้น้ำสะอาดฉีดล้างบนแผง ทางเดิน ฝาผนังและ
กวาดล้างลงสู่ทางระบายน้ำเสีย เพื่อชะล้างสิ่งสกปรก
และสารเคมีที่ใช้ทำ
ความสะอาดออก
ให้หมด



5

ใช้น้ำผสมผงปูนคลอรีน
(ใช้ผงปูนคลอรีน 60% ใน
อัตราส่วน 1 ช้อนชาต่อน้ำ
20 ลิตร) ใส่ลงในถังบัวรดน้ำและรดบริเวณแผง
เขียน ทางเดิน ทางระบายน้ำเสียให้ทั่ว ปลดปล่อยไว้
เพื่อให้คลอรีนฆ่าเชื้อโรคและกำจัดกลิ่น ส่วนบริเวณ
ที่มีกลิ่นคาวให้ใช้หัวน้ำส้มสายชูผสมน้ำให้เจือจาง
(1 - 2 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1 ลิตร) ราดบริเวณที่มีกลิ่นคาว
(กรณีเกิดโรครุนแรงต้องฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนทุกวัน)



6

บริเวณห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ ที่ปัสสาวะ
และท่อน้ำสาธารณะที่ใช้ในตลาดต้อง
ทำความสะอาดโดยใช้ยาทำความสะอาด
หรือผงซักฟอก และล้างด้วยน้ำให้สะอาด



7

บริเวณที่พักขยะ ต้องเก็บรวบรวมขยะไปกำจัด
ให้หมด แล้วล้างทำความสะอาด และทำการฆ่าเชื้อ
เช่นเดียวกับข้อ 5



โดยผู้ที่ปฏิบัติงานล้างตลาดต้องมีการแต่งกาย
ดังนี้ สวมถุงมือยาง รองเท้าบูท ผูกผ้ากันเปื้อน
ที่สามารถป้องกันน้ำหรือสารเคมีสัมผัสตัวผู้ปฏิบัติงาน
พร้อมทั้งสวมหน้ากากอนามัย

