(1) ตลาดประเภทที่ 1 ได้แก่ ตลาดที่มีโครงสร้างอาคารและดำเนินกิจการ เป็นการประจำหรืออย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง และมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในส่วนที่ 1

(2) ตลาดประเภทที่ 2 ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคารและดำเนินกิจการเป็นการประจำหรืออย่างน้อย สัปดาห์ละ 1 ครั้ง และมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในส่วนที่ 2

(3) ตลาดประเภทที่ 3 ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคารและดำเนินกิจการชั่วคราวหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด และมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในส่วนที่ 3

ข้อ 7 ที่ตั้งของตลาดต้องตั้งอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก ที่กำจัดมูลฝอย อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เว้นแต่จะมีวิธีการป้องกันซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ให้ความเห็นชอบแล้ว

ส่วนที่ 1
ตลาดประเภทที่ 1

ข้อ 8 ตลาดประเภทที่ 1 ต้องมีเนื้อที่ตามความเหมาะสม โดยมีส่วนประกอบของสถานที่และสิ่งปลูกสร้าง คือ อาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของ ที่ขนถ่ายสินค้า ส้วมและที่ถ่ายปัสสาวะ ที่พักรวมมูลฝอย และที่จอดรถตามที่กำหนดในส่วนนี้

ข้อ 9 อาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของต้องมี และเป็นไปตามหลักเกณฑ์ และสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(1) มีถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร และมีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร อย่างน้อยหนึ่งทาง

(2) ตัวอาคารตลาดทำด้วยวัสดุถาวร มั่นคง แข็งแรง

(3) หลังคาสร้างด้วยวัสดุทนไฟ และแข็งแรงทนทาน ความสูงของหลังคาต้องมีความเหมาะสมกับการระบายอากาศของตลาดนั้นๆ

(4) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ ทำความสะอาดง่ายและไม่มีน้ำขัง ไม่ลื่น

(5) ฝาผนังทำด้วยวัสดุถาวร หรือเป็นตาข่าย แข็งแรงสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 1.5 เมตร

(6) ประตูมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร และสามารถป้องกันสัตว์ต่างๆ เข้าไปพลุกพล่านในตลาด

(7) ทางเดินภายในอาคารสำหรับผู้ซื้อมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร

(8) มีการระบายอากาศภายในตลาดเพียงพอ ไม่ให้เกิดกลิ่นเหม็นอับ

(9) ความเข้มของแสงสว่างในอาคารตลาดไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์ เว้นแต่ที่แผงขายสินค้าประเภทเขียงจำหน่ายเนื้อสัตว์ต้องมีความเข้มของแสงสว่างไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์ ทั้งนี้ ต้องไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่น ที่ทำให้สีของสินค้าเปลี่ยนแปลงไปจากธรรมชาติ

(10) แผงขายสินค้าเป็นแบบปิดทึบ ทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ มีความลาดเอียง ทำความสะอาดง่าย มีพื้นที่แผงไม่น้อยกว่า 2 ตารางเมตร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีทางเข้าแผงของผู้ขายของกว้างไม่น้อยกว่า 70 เซนติเมตร มีที่นั่งสำหรับผู้ขายของไว้โดยเฉพาะอย่างเหมาะสม แยกต่างหากจากแผงและสะดวกต่อการเข้าออก

(11) จัดให้มีน้ำประปาอย่างเพียงพอสำหรับล้างสินค้าหรือล้างมือ โดยระบบท่อ สำหรับแผงขายอาหารสดต้องมีก๊อกน้ำไม่น้อยกว่า 1 ก๊อกน้ำต่อ 2 แผง และมีการวางท่อ ในลักษณะที่ปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำโสโครก ไม่ติดหรือทับกับท่ออุจจาระ และต้องจัดให้มีที่เก็บสำรองน้ำให้มีปริมาณเพียงพอและสะดวกต่อการใช้ อย่างน้อย 5 ลูกบาศก์เมตรต่อจำนวนแผงจำหน่ายอาหารสดทุก 100 แผง เศษของ 100 แผงถ้าเกิน 50 แผง ให้ถือเป็น 100 แผง

(12) มีทางระบายน้ำทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ โดยทางระบายน้ำภายในตลาดต้องเป็นแบบเปิด ส่วนทางระบายน้ำรอบตลาดต้องเป็นแบบรูปตัวยูและมีฝาปิดที่สามารถเปิดทำความสะอาดได้ง่าย มีความลาดเอียงระบายน้ำได้สะดวก มีบ่อดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน และระบบบำบัดน้ำเสีย โดยน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานน้ำทิ้งตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

(13) ต้องจัดให้มีอุปกรณ์เครื่องดับเพลิงตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ติดตั้งไว้ในบริเวณที่มองเห็นได้ง่าย และสะดวกต่อการใช้งาน

ข้อ 10 ที่ขนถ่ายสินค้าต้องจัดให้มีและอยู่ในบริเวณหนึ่งบริเวณใดโดยเฉพาะ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการขนถ่ายสินค้าในแต่ละวัน และสะดวกต่อการขนถ่ายสินค้าและการรักษาความสะอาด

ข้อ 11 ส้วมและที่ถ่ายปัสสาวะต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(1) ตั้งอยู่ในที่เหมาะสมนอกตัวอาคารตลาด

(2) มีระบบการขับเคลื่อนอุจจาระและปัสสาวะลงสู่ที่เก็บกัก ซึ่งจะต้องป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรคได้ และไม่ปนเปื้อนแหล่งน้ำธรรมชาติและน้ำใต้ดินทุกขั้นตอน

(3) ห้องส้วมต้องสร้างด้วยวัสดุทนทานและทำความสะอาดง่าย มีขนาดเนื้อที่ภายในไม่น้อยกว่า 0.90 ตารางเมตรต่อหนึ่งที่นั่ง และมีความกว้างภายในไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร มีประตูเปิดออก และมีผนังกั้นเพื่อมิให้ประตูเปิดสู่ตลาดโดยตรง

(4) ระยะดิ่งระหว่างพื้นถึงส่วนต่ำสุดของคานหรือเพดาน หรือสิ่งอื่นที่ติดกับคานหรือเพดานต้องไม่น้อยกว่า 2.00 เมตร และมีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละสิบของพื้นที่ห้องหรือมีพัดลมระบายอากาศ

(5) พื้นห้องส้วมต้องมีความลาดเอียงไม่น้อยกว่า 1:100 และมีจุดระบายน้ำทิ้งอยู่ในตำแหน่งต่ำสุดของพื้นห้อง

(6) กรณีเป็นโถส้วมชนิดคอห่านต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 0.20 เมตร

(7) มีท่อระบายอุจจาระลงสู่ถังเก็บกักซึ่งต้องมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 10 เซนติเมตร มีความลาดเอียงไม่น้อยกว่า 1:10

(8) มีท่อระบายก๊าซ ณ ของบ่อเกลอะ บ่อซึม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 2.50 เซนติเมตร สูงเหนือหลังคาส้วมหรือสูงจนกลิ่นเหม็นของก๊าซไม่รบกวนผู้อื่น

(9) ความเข้มของแสงสว่างในห้องส้วมไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์

(10) จัดให้มีกระดาษชำระ หรือน้ำสำหรับชำระให้เพียงพอสำหรับห้องส้วมทุกห้อง รวมทั้งจัดให้มีการทำความสะอาดเป็นประจำทุกวัน

ข้อ 12 จำนวนส้วม และที่ถ่ายปัสสาวะ ต้องจัดให้มีดังนี้

(1) ส้วมต้องมีไม่น้อยกว่า 6 ที่ ต่อจำนวนแผงไม่เกิน 40 แผง โดยแยกเป็นส้วมชาย 2 ที่

ส้วมหญิง 4 ที่ และให้เพิ่มทั้งส้วมชายและส้วมหญิงอีก 1 ที่ และ 2 ที่ ตามลำดับต่อจำนวนแผงที่เพิ่มขึ้นทุก 25 แผง

(2) ที่ปัสสาวะชายต้องจัดให้มีไม่น้อยกว่าจำนวนส้วมชายและอยู่ในบริเวณเดียวกัน

(3) อ่างล้างมือต้องจัดให้มีไม่น้อยกว่า 1 ที่ต่อส้วม 2 ที่

ข้อ 13 ที่รวบรวมมูลฝอยต้องมีลักษณะเป็นสิ่งปลูกสร้างถาวร หรือเป็นที่พัก มูลฝอยที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่ามีความเหมาะสมกับตลาดนั้นๆ มีขนาดเพียงพอที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน มีการปกปิด สามารถป้องกันสัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ยได้ ตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาดและอยู่ในพื้นที่ที่รถเข้าออกได้สะดวก

ข้อ 14 ที่จอดรถต้องจัดให้มีตามความเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ส่วนที่ 2
ตลาดประเภทที่ 2

ข้อ 15 ตลาดประเภทที่ 2 ต้องมีเนื้อที่ตามความเหมาะสม และให้มีบริเวณที่จัดไว้สำหรับผู้ขายของ ส้วมและที่ถ่ายปัสสาวะ และที่พักรวมมูลฝอยตามที่กำหนดในส่วนนี้

ข้อ 16 บริเวณที่จัดไว้สำหรับผู้ขายของต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(1) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ ทำความสะอาดง่าย และไม่มีน้ำขัง ไม่ลื่น

(2) กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็กคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง

(3) จัดให้มีรั้วที่สามารถป้องกันสัตว์ต่างๆ เข้าไปพลุกพล่านในตลาดได้

(4) แผงขายสินค้าต้องทำด้วยวัสดุแข็งแรง เรียบ มีความลาดเอียงและทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร อาจเป็นแผงแผงพับเก็บได้ มีทางเข้าแผงสำหรับผู้ขายของกว้างไม่น้อยกว่า 70 เซนติเมตร และมีบริเวณสำหรับผู้ขายของ มาน้อยกว่า 80 เซนติเมตร

(5) ทางเดินสำหรับผู้ซื้อมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร

(6) จัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดไว้ใช้ในตลาดอย่างเพียงพอ

(7) จัดให้มีทางระบายน้ำรอบตลาดแบบเปิด ทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ มีความลาดเอียงระบายน้ำได้สะดวก มีบ่อดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน บ่อพักน้ำเสีย และมีการบำบัดน้ำเสีย โดยจัดให้มีบ่อพักน้ำเสียก่อนระบายน้ำออกจากตลาดสู่ท่อสาธารระ ทั้งนี้ต้องไม่ระบายน้ำสู่แหล่งน้ำสาธารณะและไม่ก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง

ข้อ 17 ส้วม และที่ถ่ายปัสสาวะ ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะตามที่กำหนดในข้อ 11(2)-(10) และมีจำนวนตามที่กำหนดในข้อ 12 และตั้งอยู่ในที่เหมาะสมเป็นสัดส่วนนอกบริเวณแผงขายสินค้า และจัดให้มีผนังกั้นหน้าห้องน้ำด้วย

ข้อ 18 ที่รวมมูลฝอย ต้องมีลักษณะเป็นที่พักมูลฝอยที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเหมาะสมกับตลาดนั้นๆ มีขนาดเพียงพอที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน มีการปกปิดสามารถป้องกันสัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ยได้ ตั้งอยู่นอกบริเวณแผงขายสินค้า และอยู่ในพื้นที่ที่รถเข้าออกได้สะดวก

ส่วนที่ 3
ตลาดประเภทที่ 3

ข้อ 19 ตลาดประเภทที่ 3 ต้องมีเนื้อที่ตามความเหมาะสม โดยจัดให้มีบริเวณที่จัดไว้สำหรับผู้ขายของ ส้วมและที่ถ่ายปัสสาวะ และที่รวบรวมมูลฝอยตามที่กำหนดในส่วนนี้

ข้อ 20 บริเวณที่จัดไว้สำหรับผู้ขายของต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะตามที่กำหนด ดังต่อไปนี้

(1) แผงขายสินค้าสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

(2) ทางเดินระหว่างแผงสำหรับผู้ซื้อ ต้องกว้างไม่น้อยกว่า 1.50 เมตร

(3) จัดให้มีน้ำประปา หรือน้ำที่สะอาดไว้ใช้ในตลาดอย่างเพียงพอ

(4) จัดให้มีตะแกรงดักมูลฝอยบริเวณท่อระบายน้ำ ก่อนปล่อยน้ำทิ้งลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ

ข้อ 21 ส้วมและที่ถ่ายปัสสาวะให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะ เช่นเดียวกับข้อ 11 (2-10) และมีจำนวนไม่น้อยกว่า 3 ห้อง แบ่งแยกสำหรับผู้หญิงอย่างน้อย 2 ห้องผู้ชายอย่างน้อย 1 ห้อง เว้นแต่จะจัดให้มีส้วมเคลื่อนที่ หรือมีส้วมสาธารณะหรือส้วมของหน่วยงานราชการ ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้อยู่ใกล้เคียงห่างไม่เกิน 100 เซนติเมตร

ข้อ 22 ที่รวบรวมมูลฝอย มีลักษณะตามที่กำหนดในข้อ 13 หรือตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

หมวด 3
การดำเนินกิจการตลาด

ข้อ 23 การจัดวางสินค้าในตลาดต้องจัดวางผังการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทให้เป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกัน แยกเป็นอาหารสดชนิดต่างๆ อาหารแปรรูป อาหารปรุงสำเร็จ และประเภทสินค้าที่ไม่ใช่อาหารเพื่อสะดวกในการดูแลรักษาความสะอาดและป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร

ในกรณีที่เป็นอาหารสดหรืออาหารเนื้อสัตว์ชำแหละซึ่งอาจมีน้ำหรือของเหลวไหลหยดเลอะเทอะ ต้องมีการกั้นไม่ให้น้ำหรือของเหลวนั้นไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาด และต้องจัดให้มีท่อหรือทางสำหรับระบายน้ำหรือของเหลวนั้นลงสู่ท่อระบายน้ำโดยไม่ให้เปื้อนพื้นตลาด

ข้อ 24 ห้ามวางสิ่งของกีดขวางทางเดินในตลาด หรือวางตามทางเข้าตลาด ทางเดินและถนนรอบตลาด

ผู้รับใบอนุญาตต้องจัดให้มีการล้างตลาดเป็นประจำทุกวันที่ทำการ โดยเฉพาะแผงจำหน่ายอาหารสด ทั้งนี้ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 25 การเปิดและปิดตลาดให้เป็นไปตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนด

ข้อ 26 ห้องส้วม ที่ถ่ายปัสสาวะ ก๊อกน้ำใช้และสาธารณูปโภคอื่นๆ ที่จัดไว้ ต้องเปิดให้มีการใช้ได้ตลอดเวลาในขณะประกอบกิจการ

หมวด 4
ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาด

ข้อ 28 ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องปฏิบัติและให้ความร่วมมือกับผู้ได้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาด เจ้าพนักงานสาธารณสุข และเจ้าพนักงานท้องถิ่น ในการดำเนินการที่เกี่ยวกับสุขลักษณะของตลาด ดังต่อไปนี้

(1) การจัดระเบียบและกฎเกณฑ์ในการรักษาความสะอาดของตลาด

(2) การจัดหมวดหมู่ของสินค้า

(3) การดูแลรักษาความสะอาดแผงจำหน่ายสินค้าของตน

(4) การเก็บกวาดรวบรวมมูลฝอยลงในภาชนะรองรับที่เหมาะสม

(5) การล้างตลาด

(6) การเข้ารับการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและอื่นๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนด

ข้อ 29 ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องจัดวางสินค้าบนแผงจำหน่ายสินค้าหรือในขอบเขตที่จัดไว้ให้เท่านั้น ห้ามต่อเติมแผงจำหน่ายสินค้าอันจะเป็นการกีดขวางทางเดินในตลาด และห้ามวางสินค้าในลักษณะหรือมีความสูงจากพื้นตลาดจนอาจก่อให้เกิดอันตรายหรือส่งผลกระทบต่อการระบายอากาศและแสงสว่าง

การวางและเก็บสินค้าประเภทอาหาร เครื่องดื่ม รวมทั้งเครื่องใช้ที่เกี่ยวกับอาหารต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และห้ามวางวัตถุอันตรายปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร

ข้อ 30 ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องมีสุขลักษณะส่วนบุคคล ดังต่อไปนี้

(1) ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ อันได้แก่ วัณโรคระยะอันตราย อหิวาตกโรค ไข้ไทฟอยด์ โรคบิด ไข้สุกใส ไข้หัด โรคตางทูม โรคเรื้อนระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการที่เป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ โรคไวรัสตับอักเสบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(2) ในระหว่างการขายของต้องแต่งกายสุภาพเรียบร้อย

(3) มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและอื่นๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนด

(4) ได้รับการตรวจสุขภาพตามที่เจ้าพนักท้องถิ่นประกาศกำหนด

ข้อ 31 ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องปฏิบัติให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บ หรือสะสมอาหารหรือสินค้าอื่น และการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้และของใช้ต่างๆ ดังต่อไปนี้

(1) ลักษณะและประเภทของสินค้าที่จำหน่ายต้องสะอาด ปลอดภัย