

# บทที่ 3

## แนวคิดหลักและภาพรวมในการจัดทำคู่มือการออกแบบ

### 3.1 ประเภทของตลาดสด

ตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วยสัญลักษณ์ของตลาด พ.ศ. 2551 ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้แบ่งประเภทของตลาดออกเป็น 2 ประเภท คือ

- (1) **ตลาดประเภทที่ 1** ได้แก่ ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร และมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง
- (2) **ตลาดประเภทที่ 2** ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร และมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง

ตลาดสดของเทศบาลที่จะก่อสร้าง หรือ ปรับปรุงในอนาคต จะต้องเป็นตลาดสดที่มีตัวอาคารถาวร และจัดเป็นตลาดสดประเภทที่ 1 ตามกฎหมายว่าด้วยสัญลักษณ์ของตลาด พ.ศ. 2551 ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เท่านั้น ตลาดจะต้องถูกสัญลักษณ์ มีจำนวนแผงค้า และขนาดแผงค้าที่เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น และวัฒนธรรมการกินและความเป็นอยู่ของแต่ละภาค เป็นตลาดที่มีความสะดวกในการเข้าถึง และความปลอดภัยในการใช้บริการตลาด และบริเวณตลาด นอกจากนี้ จะต้องเป็นตลาดที่ไม่มีผลกระทบ หรือ ผลกระทบน้อยต่อสิ่งแวดล้อม และต่อชุมชนข้างเคียง เช่น ผลกระทบทางกลิ่น น้ำเสีย ขยะและสิ่งปฏิกูล เป็นต้น

### 3.2 การกำหนดขนาดของตลาดสด

ตลาดสดเทศบาลในคู่มือนี้ แบ่งเป็น 4 ขนาด โดยกำหนดขนาดของตลาดสดจากจำนวนประชากร และขนาดของอาคารตลาดสดตามประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภท และบางขนาด (ลงราชกิจจานุเบกษา เล่ม 111 ตอนพิเศษ 99 วันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2537) ซึ่งจัดปริมาณน้ำทิ้งจากอาคารที่มีขนาดต่างกันเป็นเกณฑ์ ดังนี้

#### 3.2.1 ตลาดสดเข้าข่าย อาคารประเภท ก. (2,500 ตารางเมตรขึ้นไป)

จากการสำรวจข้อมูลภาคสนามส่วนใหญ่จะเป็นตลาดสดของเทศบาลนคร ทั้งหมด โดยเทศบาลนครดังกล่าว มีจำนวนประชากรค่อนข้างมาก คือ มีประชากรตั้งแต่ 50,000 คนขึ้นไป หรือมีความหนาแน่น 3,000 คน ต่อ 1 ตารางกิโลเมตร สภาพเศรษฐกิจมีการแข่งขันสูง และเป็นสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของประเทศ จะมีตลาดกระจายอยู่หลายจุดในเทศบาลทั้งของเอกชนและเทศบาลเพื่ออำนวยความสะดวกและการเข้าถึงตลาดได้ง่าย โดยทั่วไปจะมีจำนวนแผงประมาณ 350-400 แผง พื้นที่ประมาณ 2,500-4,000 ตารางเมตร

และตามประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อม ให้ตลาดมีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือ กลุ่มของอาคารตั้งแต่ 2,500 ตารางเมตรขึ้นไป จัดเป็นอาคารประเภท ก.

### 3.2.2 ตลาดสดเข้าข่ายอาคารประเภท ข. (ระหว่าง 1,500-2,500 ตารางเมตร)

จากการสำรวจข้อมูลภาคสนามส่วนใหญ่ จะเป็นตลาดสดของเทศบาลเมือง เป็นส่วนใหญ่ มีประชากรไม่เกิน 10,000 คน ความหนาแน่น 3,000 คนต่อตารางเมตร จะมีตลาดกระจายอยู่ตามแหล่งชุมชนที่หนาแน่นของเทศบาล โดยจะมีจำนวนแผงอยู่ประมาณ 200-250 แผง

และตามประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม ให้ตลาดที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือ กลุ่มของอาคารตั้งแต่ 1,500 ตารางเมตร แต่ไม่ถึง 2,500 ตารางเมตร จัดเป็นอาคารประเภท ข.

### 3.2.3 ตลาดสดเข้าข่ายอาคารประเภท ค. (ระหว่าง 1,000-1,500 ตารางเมตร)

จากการสำรวจข้อมูลภาคสนามส่วนใหญ่ จะเป็นตลาดสดของเทศบาลเมือง และเทศบาลตำบล บางแห่ง มีประชากรไม่เกิน 10,000 คน โดยจะมีจำนวนแผงอยู่ประมาณ 100-200 แผง

และตามประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม ให้ตลาดที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือ กลุ่มของอาคารตั้งแต่ 1,000 ตารางเมตร แต่ไม่ถึง 1,500 ตารางเมตร จัดเป็นอาคารประเภท ค.

### 3.2.4 ตลาดสดเข้าข่ายอาคารประเภท ง (ระหว่าง 500-1,000 ตารางเมตร)

จากการสำรวจข้อมูลภาคสนามส่วนใหญ่ จะเป็นตลาดสดระดับเทศบาลตำบลเกือบทั้งหมด โดยจะมีแผงจำนวนอยู่ประมาณ 50-100 แผง

และตามประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม ให้ตลาดที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือ กลุ่มของอาคารตั้งแต่ 500 ตารางเมตร แต่ไม่ถึง 1,000 ตารางเมตร จัดเป็นอาคารประเภท ง.

## 3.3 แนวคิดการจัดวางแผงค้า และกลุ่มแผงค้า

จากการสำรวจข้อมูลตลาดสดเทศบาลแต่ละภาคของประเทศ ไม่ปรากฏว่ามีการศึกษาและจัดโซนที่ชัดเจน ส่วนใหญ่เกิดจากความเคยชินที่มีกันมานาน โดยเน้นการพึ่งพาอาศัยกันและกันระหว่างผู้ค้า ซึ่งมีปัญหาความร่วมมือต่าง ๆ ค่อนข้างมาก แต่จากการได้ศึกษาข้อมูลจากตลาดเอกชนหลายแห่ง และโครงการตลาดสดนำซื้อ เห็นว่ามีการจัดการที่ดีขึ้น มีการแบ่งโซนชัดเจน มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย และสามารถนำมาปรับใช้กับตลาดสดเทศบาล จึงได้วางแนวคิดหลักไว้ดังนี้

1) คำนึงถึงการแบ่งโซน โดยใช้ประเภทของอาหาร เช่น อาหารสด อาหารแห้ง เครื่องใช้ อาหารแปรรูป และอาหารปรุงสำเร็จ เพื่อสามารถแยกโซนแห้งโซนเปียกได้ชัดเจน

2) คำนึงถึงความเป็นระเบียบเรียบร้อยและความสวยงาม เช่น การจัดแผงผลไม้ไว้ด้านหน้า เพื่อความน่ารับประทาน และพบเห็น รวมถึงการเข้าถึงได้สะดวก

3) คำนึงถึงงานด้านวิศวกรรม เช่น ระบบท่อประปา และการระบายน้ำเสีย การก่อสร้างควรมัดระวังไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน

4) คำนึงถึงการทำความสะอาด การบำรุงรักษา และการซ่อมแซม การชำรุดเสียหาย

5) คำนึงถึงการระบายอากาศภายในตลาด ไม่ให้เกิดจุดอับและการบังทิศทางลม เช่น จากร้านขายเสื้อผ้า ร้านขายของชำ

6) การทำประชาพิจารณ์ของกลุ่มผู้ค้าด้วยกัน ในการตกลงกันเองให้ได้ข้อยุติที่ดีและได้ประโยชน์ร่วมกันก่อน

### 3.4 การวางผังในแต่ละภูมิภาค

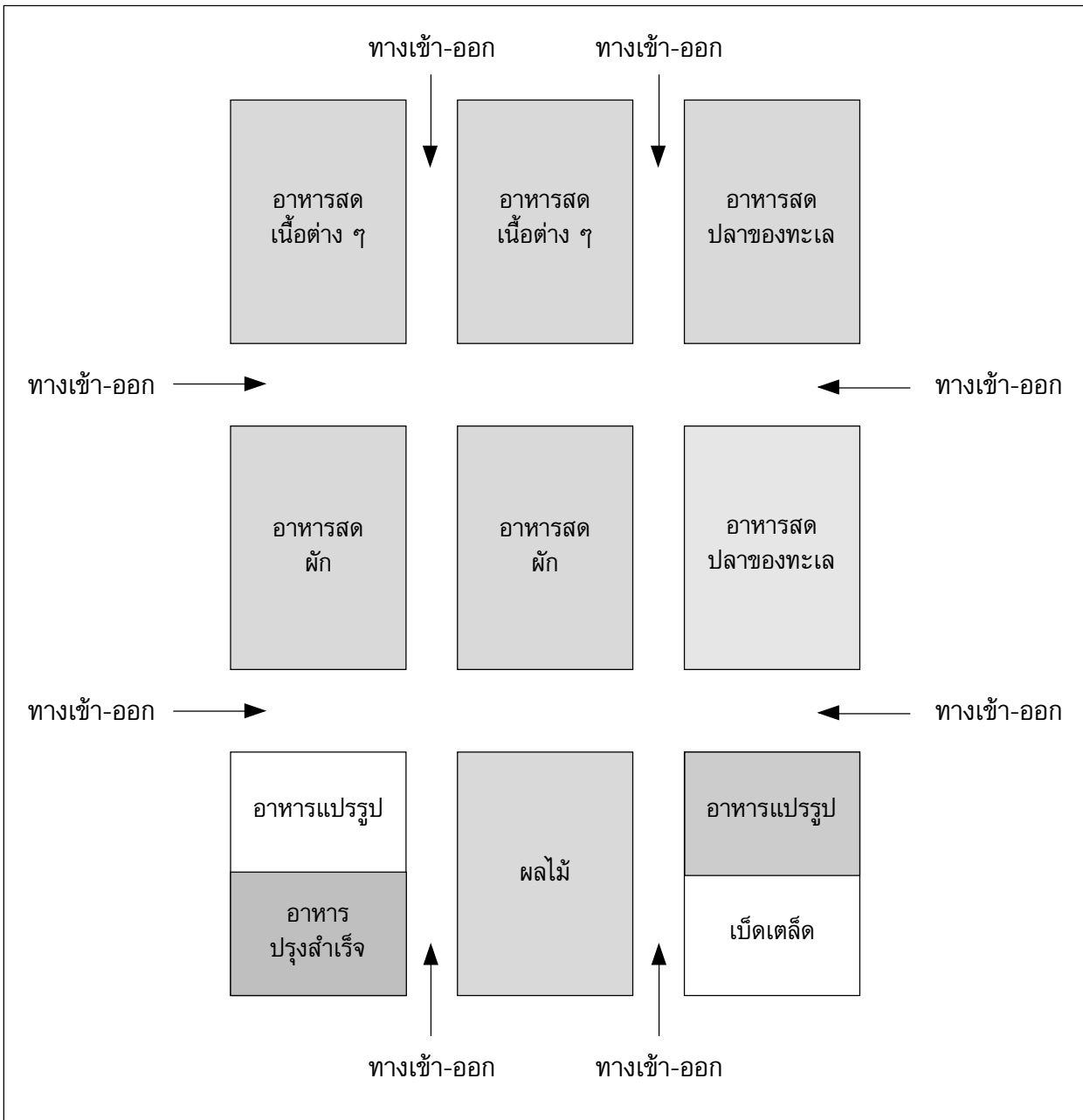
จากการสำรวจภาคสนามตลาดสดทั้ง 5 ภูมิภาคของทั่วประเทศ ดังนั้น จึงสามารถสรุปรายละเอียดของสัดส่วนจำนวนสินค้า และจำนวนแผงค้า เพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบเบื้องต้นได้ดังนี้

#### 3.4.1 ตลาดสดภาคกลาง

##### สัดส่วนจำนวนสินค้า ภาคกลาง

รายการ	สัดส่วนสินค้า
1. อาหารสด	74 %
2. อาหารแปรรูป	14 %
3. อาหารปรุงสำเร็จ	4 %
4. เบ็ดเตล็ด	8 %
<b>รวม</b>	<b>100 %</b>

### ผังการจัดโซนและกลุ่มแผงสินค้า ภาคกลาง



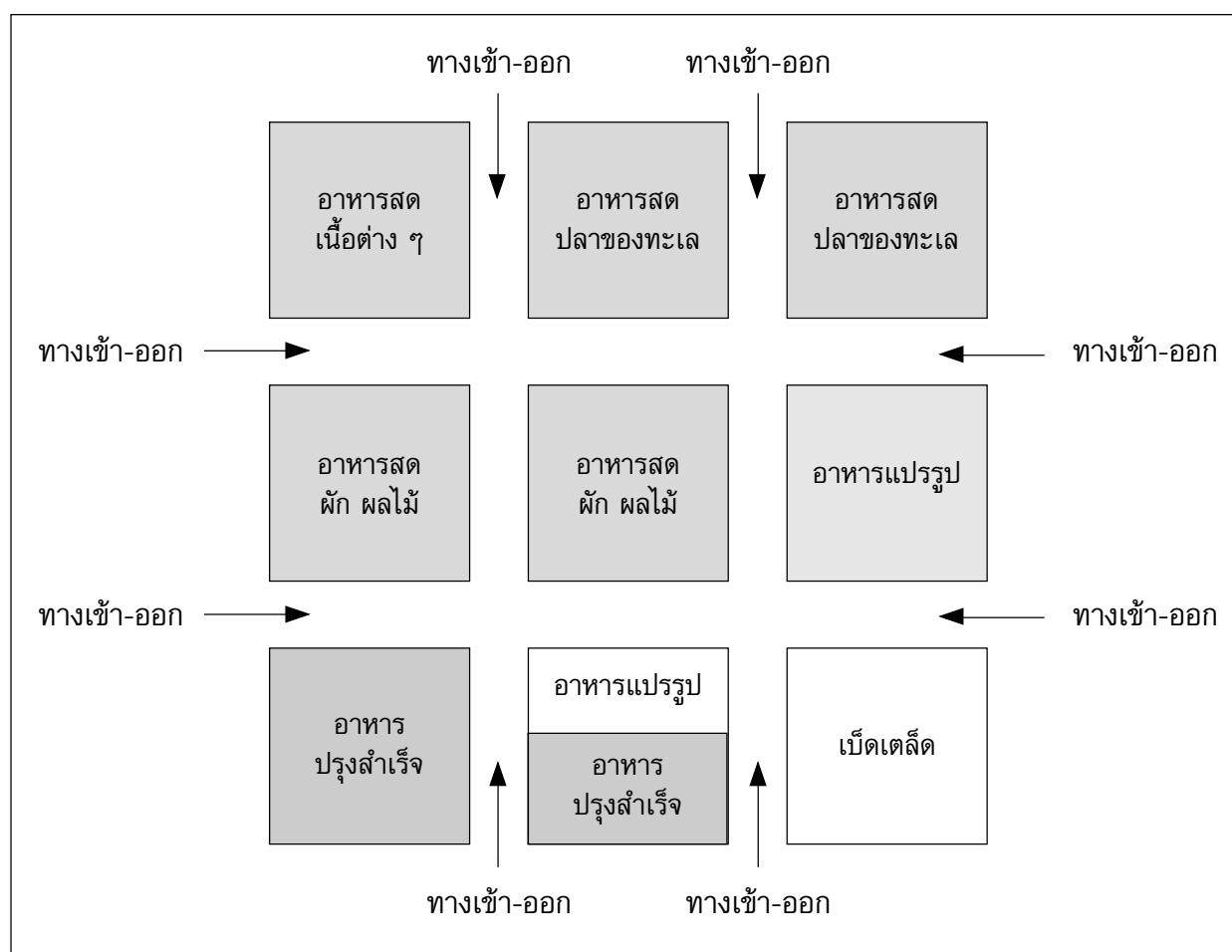
สรุป โดยภาพรวมแล้ว ภาคกลางจะนิยมอาหารสด จำพวกเนื้อ หมู ไก่ และผัก รวมถึงผลไม้

### 3.4.2 ตลาดสดภาคตะวันออก

#### สัดส่วนจำนวนสินค้า ภาคตะวันออก

รายการ	สัดส่วนสินค้า
1. อาหารสด	36 %
2. อาหารแปรรูป	19 %
3. อาหารปรุงสำเร็จ	28 %
4. เบ็ดเตล็ด	17 %
<b>รวม</b>	<b>100 %</b>

#### ผังการจัดโซนและกลุ่มแผงสินค้า ภาคตะวันออก



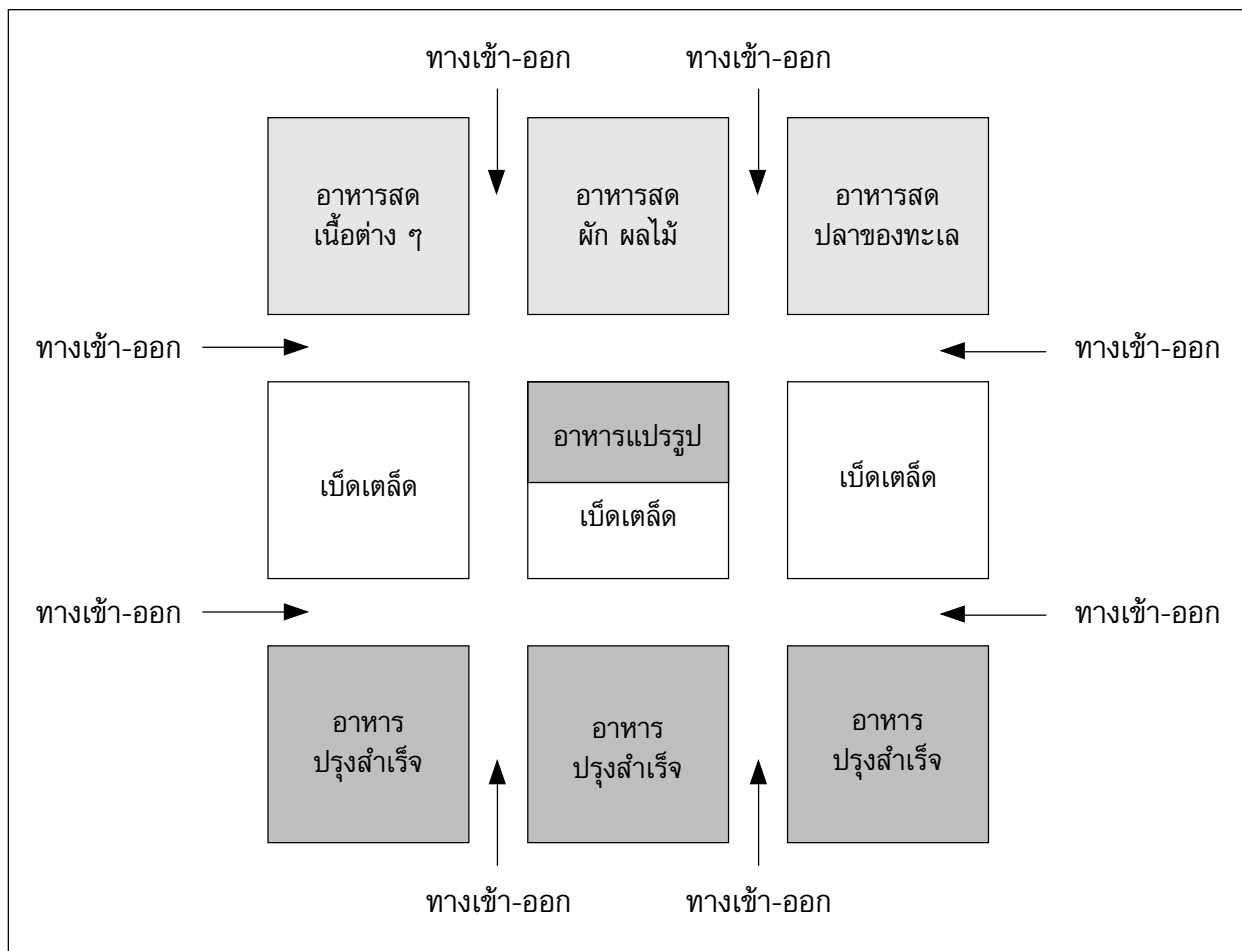
สรุปโดยภาพรวมแล้ว ภาคตะวันออกมีความต้องการสินค้าหลากหลาย แต่อาหารสดยังมีสัดส่วนสูง

### 3.4.3 ตลาดสดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

#### สัดส่วนจำนวนสินค้า ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

รายการ	สัดส่วนสินค้า
1. อาหารสด	33 %
2. อาหารแปรรูป	6 %
3. อาหารปรุงสำเร็จ	33 %
4. เบ็ดเตล็ด	28 %
<b>รวม</b>	<b>100 %</b>

#### ผังการจัดโซนและกลุ่มแผงสินค้า ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ



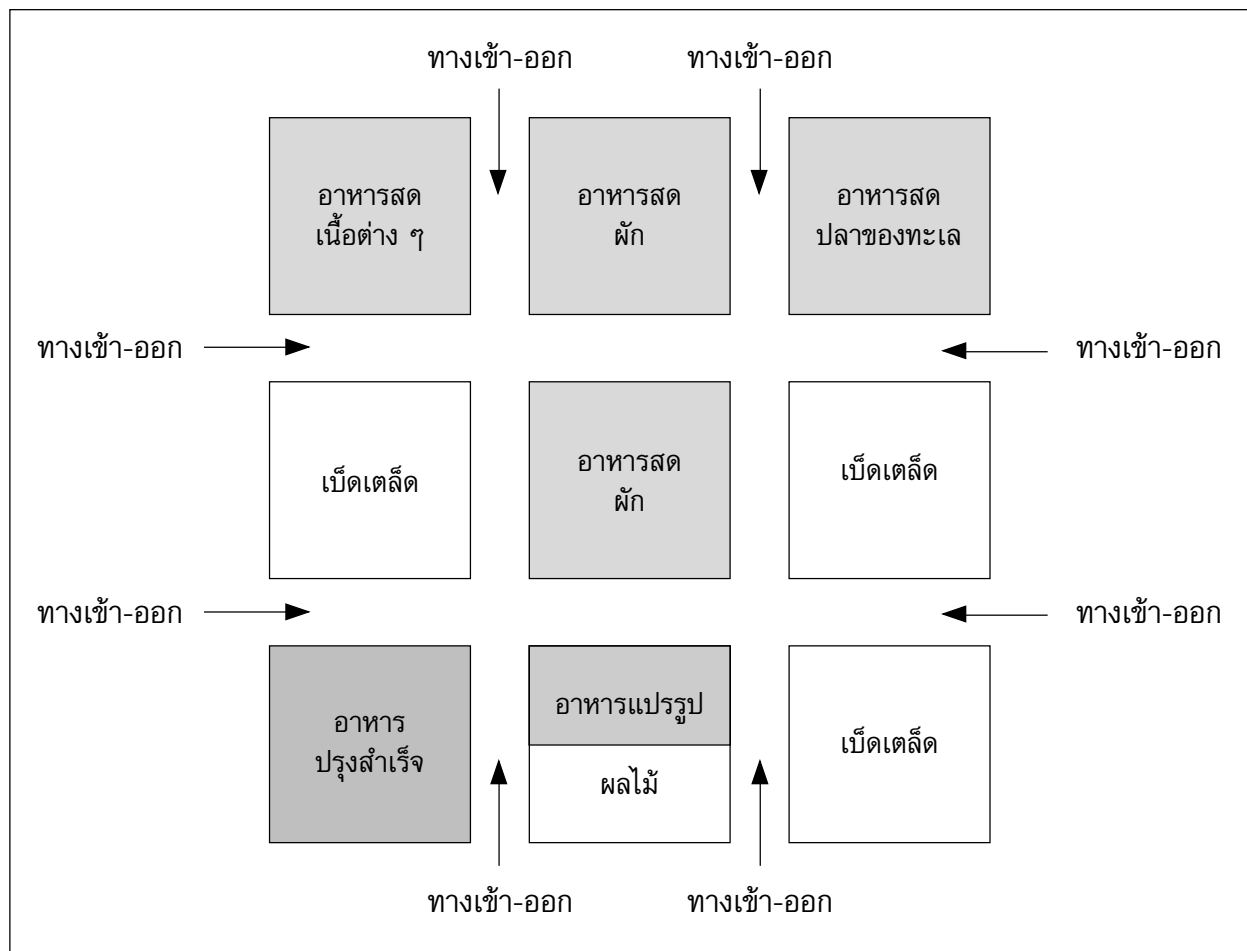
สรุป โดยภาพรวมแล้ว ภาคตะวันออกเฉียงเหนือจะนิยมซื้อสินค้าอาหารปรุงสำเร็จ และสินค้าเบ็ดเตล็ด เช่น เสื้อผ้า เครื่องนุ่งห่ม เครื่องใช้ เป็นต้น

### 3.4.4 ตลาดสดภาคเหนือ

#### สัดส่วนจำนวนสินค้า ภาคเหนือ

รายการ	สัดส่วนสินค้า
1. อาหารสด	41 %
2. อาหารแปรรูป	8 %
3. อาหารปรุงสำเร็จ	15 %
4. เบ็ดเตล็ด	36 %
<b>รวม</b>	<b>100 %</b>

#### ผังการจัดโซนและกลุ่มแผงสินค้า ภาคเหนือ



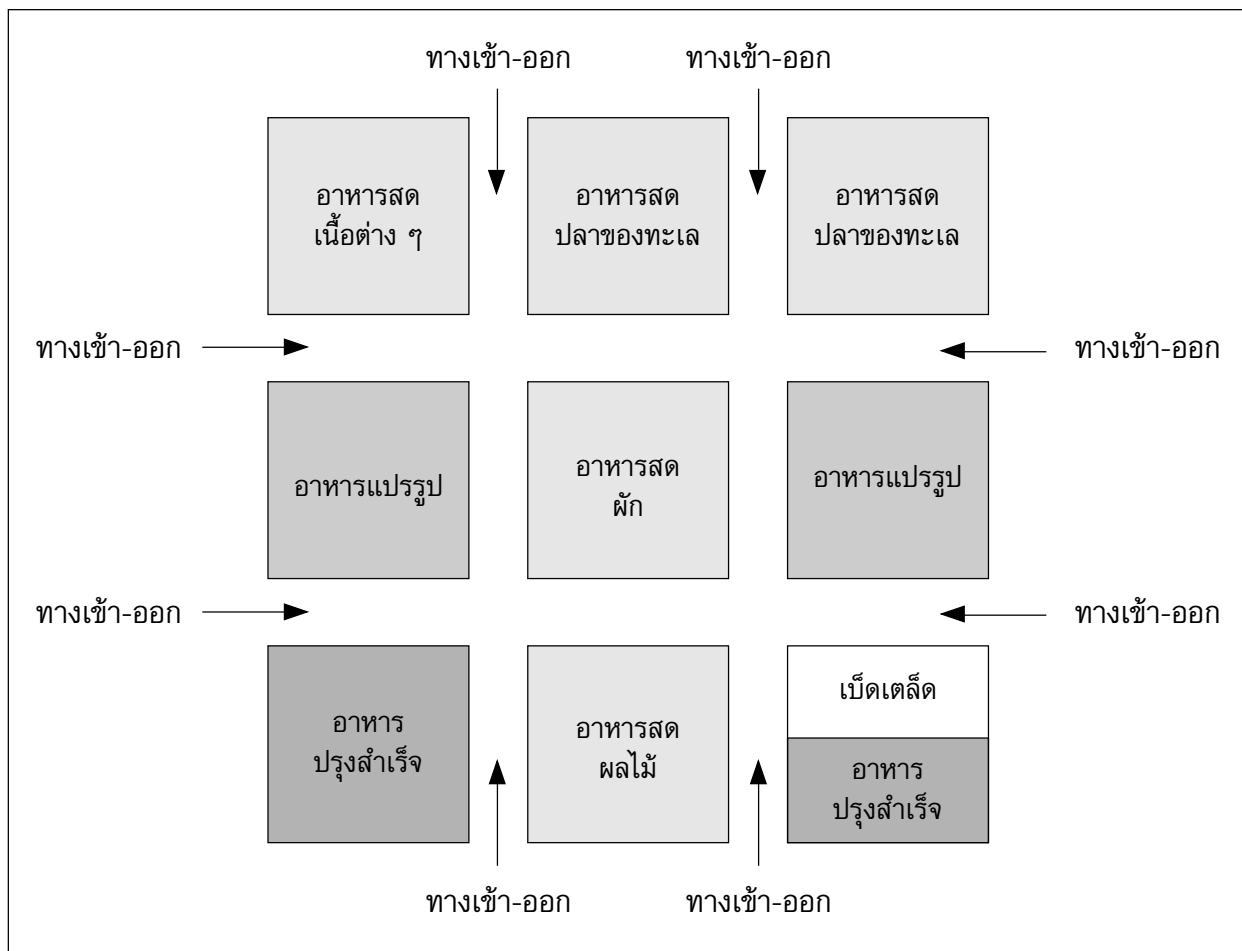
สรุป โดยภาพรวมแล้ว ภาคเหนือจะนิยมซื้ออาหารสด จำพวกผักและผลไม้ และเนื้อสุกร นอกจากนี้ของเบ็ดเตล็ด เช่น เสื้อผ้า และเครื่องนุ่งห่มต่างๆ

### 3.4.5 ตลาดสดภาคใต้

#### สัดส่วนจำนวนสินค้า ภาคใต้

รายการ	สัดส่วนสินค้า
1. อาหารสด	57 %
2. อาหารแปรรูป	19 %
3. อาหารปรุงสำเร็จ	19 %
4. เบ็ดเตล็ด	5 %
<b>รวม</b>	<b>100 %</b>

#### ผังการจัดโซนและกลุ่มแผงสินค้า ภาคใต้



สรุป โดยภาพรวมแล้ว ภาคใต้จะนิยมอาหารสด จำพวกอาหารทะเล และผักผลไม้ รองลงมาก็เป็นพวกอาหารแปรรูป พวกอาหารแห้ง แซ่แข็ง หมักดอง และของฝาก และสินค้าปรุงสำเร็จในสัดส่วนใกล้เคียงกัน