

## ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลพญาแมน

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๕๙

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลพญาแมน ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๖ ประกอบกันมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ องค์การบริหารส่วนตำบลพญาแมนโดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลพญาแมนและนายอำเภอพิชัย จึงตราข้อบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลพญาแมน เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลพญาแมนตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาข้อบัญญัติ ประกาศ ระเบียบ หรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในข้อบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ให้นายกององค์การบริหารส่วนตำบลพญาแมนเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๕ ในข้อบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“สิ่งปฏิกูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใด ซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า เศษวัตถุ กระจกพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร ถัง มูลสัตว์ ซากสัตว์ หรือสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่น และหมายความรวมถึงมูลฝอยติดเชื้อ มูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายจากชุมชน

“อาคาร” หมายความว่า ตึก บ้าน เรือน โรง ร้าน แพ คลังสินค้า สำนักงาน หรือสิ่งที่สร้างขึ้นอย่างอื่นซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยได้

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชน สามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“องค์การบริหารส่วนตำบล” หมายความว่า องค์การบริหารส่วนตำบลพญาแมน

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายองค์การบริหารส่วนตำบลพญาแมน

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

“ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นแต่งตั้งโดยอาศัยอำนาจตามมาตรา ๔๔ วรรคสองแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพื่อให้ปฏิบัติหน้าที่ตามมาตรา ๔๔ วรรคหนึ่ง ในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นนั้นในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

## หมวด ๒

### การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร

ข้อ ๖ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด และมีใช้เป็นการขายของในตลาดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามข้อ ๑๐ ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อ ๒๑ ก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๗ ความในข้อ ๖ ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบกิจการ ดังต่อไปนี้

- (๑) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (๒) การจำหน่ายสินค้าในหรือทางสาธารณะ

ข้อ ๘ ผู้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ดังนี้

(๑) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่ และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหาร ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

(๑.๑) สถานที่รับประทานอาหาร และสถานที่เตรียม ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร

(๑.๑.๑) พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๒) ผนังที่มีผนัง ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๓) ผนังที่มีเพดาน เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๔) มีการระบายอากาศเพียงพอ และติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ บริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีเครื่องดูดควัน พัดลม ล่องระบายควันสูงเพียงพอ ไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ

(๑.๑.๕) มีแสงสว่างพอเพียง

(๑.๑.๖) โต๊ะเก้าอี้ทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๗) จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือในบริเวณเตรียม  
ปรุง ประกอบอาหาร

(๑.๑.๘) โต๊ะเตรียม ปรุง ผึ่งเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย  
มีสภาพดี

(๑.๑.๙) เตรียม ปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร  
ไม่เตรียมบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำห้องส้วม

(๑.๑.๑๐) ถังแก๊สเชื้อเพลิงในการปรุงอาหารต้องได้มาตรฐาน

(๑.๑.๑๑) ห้ามใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะรับประทานอาหาร

(๑.๑.๑๒) มีการควบคุมสัตว์แมลงนำโรค ไม่ให้เกินเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด

(๑.๒) ห้องส้วม

(๑.๒.๑) สถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดให้มีห้องส้วมไว้บริการจำนวนเพียงพอ  
ตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕

(๑.๒.๒) กรณีที่มีห้องส้วม ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ใช้การได้ดี

(๑.๒.๓) กรณีที่มีห้องส้วม ต้องมีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้การได้ดี และมีสบู่  
หรือน้ำยาล้างมือใช้ตลอดเวลา

(๑.๒.๔) กรณีที่มีห้องส้วม ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิด  
สู่บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ที่เก็บอาหาร ที่ล้างภาชนะ และเก็บอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการ  
ห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอและประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

(๒) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ และการป้องกันโรคติดต่อ

(๒.๑) กรณีที่มีทางระบายน้ำเสีย ทางระบายน้ำเสียต้องง่ายต่อการทำความสะอาด  
และการบำรุงรักษา ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหารตกค้าง

(๒.๒) สถานประกอบการต้องไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม ในกรณีที่มีน้ำเสีย ต้องจัดให้มีการดักเศษอาหาร ดักไขมันก่อนการระบายน้ำทิ้ง

(๒.๓) ถังรองรับมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด

(๒.๔) ทำความสะอาดถังรองรับมูลฝอย ตามระยะเวลาที่เหมาะสม อย่างน้อยวันละ ๑ ครั้ง

(๒.๕) การรวบรวมมูลฝอยก่อนกำจัดต้องมีการจัดเก็บอย่างมิดชิด

(๓) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ

(๓.๑) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และมีการป้องกันไม่ให้เส้นผมปนเปื้อนในอาหาร

(๓.๒) ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ที่สะอาดขณะปฏิบัติงานและต้องไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือ ข้อมือ หรือที่หู

(๓.๓) ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารที่ปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภคโดยตรงต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอช่วยในการหยิบจับ

(๓.๔) ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร

(๓.๕) ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้นและสะอาดอยู่เสมอไม่ทาสีเล็บ

(๓.๖) ห้ามใช้ทัพพีหรือช้อนชิมอาหารโดยตรงในการชิมอาหารและต้องเปลี่ยนใหม่ทุกครั้งปรุงอาหาร การชิมอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

(๓.๗) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดบาดแผลให้มิดชิด และสวมถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอ หรือหยุดปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร

(๓.๘) การเสิร์ฟอาหารต้องเสิร์ฟให้ถูกสุขลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร

(๓.๙) มีการป้องกันการปนเปื้อนอาหารจากการไอ จาม หรือพูดคุย ผู้สัมผัสอาหารต้องมีพฤติกรรมที่ถูกสุขลักษณะ

(๓.๑๐) ขณะปฏิบัติงานผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมี เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หากเจ็บป่วยให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

(๓.๑๑) ผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสอบคุณภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

(๓.๑๒) ผู้สัมผัสอาหาร ผู้จัดการหรือผู้ควบคุมต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร หรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หน่วยราชการหรือองค์กรอื่น ๆ ตามหลักสูตรที่ผ่านการรับรองจากกรมอนามัย

(๔) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บรักษา

(๔.๑) อาหารสดที่นำมาปรุงต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(๔.๒) อาหารสดต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ

(๔.๓) อาหารสดมีการเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส และเก็บแยกประเภทเป็นส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น หรือในห้องส้วม

(๔.๔) อาหารแห้ง เก็บในที่แห้ง ไม่อับชื้น สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้

(๔.๕) ส่วนผสม เครื่องปรุงรสและอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องปลอดภัย มีเครื่องหมายได้รับรองจากทางราชการ

(๔.๖) อาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหาร วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๔.๗) ต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้ปลอดภัยสำหรับการบริโภค ตามชนิดของอาหาร เช่น ต้องมีการอุ่นอาหารทุก ๒ ชั่วโมง เป็นต้น

(๔.๘) ห้ามใช้เมทิลแอลกอฮอล์ในการอุ่นอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร

(๔.๙) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตัก ที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อกน้ำ หรือทางเทริน้ำ

(๔.๑๐) น้ำแข็งมีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะน้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่รวมไว้

(๕) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ

(๕.๑) ตู้เย็นหรือตู้แช่มีประสิทธิภาพ และต้องสะอาด

(๕.๒) ภาชนะบรรจุอาหาร หรือบรรจุ เครื่องปรุงรส ต้องสะอาด และทำจากวัสดุที่ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

(๕.๓) ภาชนะบรรจุอาหาร เช่น จาน ชาม แก้วน้ำ ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๕.๔) ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางเป็นระเบียบในแนวนอน เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๕.๕) เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี สะอาด แยกใช้ตามประเภทของอาหาร เช่น แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

(๕.๖) อาหารที่รับประทานร่วมกันต้องจัดให้มีช้อนกลาง

(๕.๗) ไม่ใช่แก้วน้ำร่วมกัน แก้วน้ำที่ใช้แล้วต้องล้างด้วยวิธีที่ถูกต้องตามข้อ ๘ ถึง ข้อ ๑๑ ก่อนนำมาใช้ใหม่

(๕.๘) ภาชนะที่รอการล้างและเศษอาหารต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้

(๕.๙) ล้างภาชนะอุปกรณ์ทุกประเภทให้สะอาดด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน และน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อกและผึ่งให้แห้ง

(๕.๑๐) อุปกรณ์การล้างต้องสะอาด อยู่ในสภาพดี และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๕.๑๑) ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้วต้องมีการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน

(๕.๑๒) น้ำใช้เป็นน้ำประปา หรือน้ำอื่นใดที่ผ่านการปรับปรุงได้มาตรฐานเทียบเท่า น้ำประปาและภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด

ข้อ ๙ ผู้ดำเนินกิจการสถานที่เสิร์ฟอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามประเภท ของกิจการที่กำหนดไว้ ดังนี้

(๑) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่ และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่าย ที่ใช้เตรียม ตัดแต่ง ปรง บรรจุหีบห่อ หรือที่สะสมอาหาร

(๑.๑) พื้นบริเวณที่ใช้รับสินค้ามีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี และสะอาด

(๑.๒) แยกบริเวณรับสินค้าอาหารสดออกจากสินค้าอื่น กรณีที่ใช้พื้นที่เดียวกัน ต้องไม่รับสินค้าประเภทอาหารสดพร้อมกับสินค้าประเภทอื่น ต้องทำความสะอาดพื้นที่หลังใช้งาน

(๑.๓) การขนถ่ายสินค้า ไม่วางสินค้าอาหารบนพื้นโดยตรงต้องมีอุปกรณ์รองรับ

(๑.๔) ต้องทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้งหลังจากขนถ่ายอาหารเสร็จ โดยมีการกำหนดวิธีการปฏิบัติที่ชัดเจน

(๑.๕) บริเวณรับสินค้าต้องไม่เป็นทางออกของมูลฝอยหากจำเป็นต้องใช้ขนมูลฝอย ต้องใช้เวลาต่างกันและทำความสะอาดหลังจากใช้ขนมูลฝอยทุกครั้ง

(๑.๖) พื้น ผนัง เพดาน ต้องทำด้วยวัสดุเรียบ มีสภาพดี สะอาด

(๑.๗) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้งมีชั้น/ที่วางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน และสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

(๑.๘) แยกอาหาร/สินค้าที่หมดอายุ หรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณหรือภาชนะที่แยกเฉพาะ และมีเครื่องหมาย/ป้ายแสดงบอกชัดเจน

(๑.๙) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้งมีการระบายอากาศที่ดี และแสงสว่างเพียงพอ

(๑.๑๐) ต้องแยกเก็บสารเคมีที่เป็นพิษ เช่น สารเคมีทำความสะอาด สารเคมีกำจัดแมลง เป็นต้น ให้เป็นสัดส่วนเฉพาะ ไม่ปะปนหรืออยู่ใกล้บริเวณที่ใช้เก็บอาหารแห้ง

(๑.๑๑) พื้น ผนัง เพดานสถานที่เตรียม/ตัดแต่ง/ปรงอาหาร มีสภาพดี สะอาด

(๑.๑๒) สถานที่เตรียม/ตัดแต่ง/ปรงอาหาร ต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยแยกระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

(๑.๑๓) สถานที่เตรียม/ตัดแต่ง/ปรงอาหาร มีแสงสว่าง และการระบายอากาศที่ดี

(๑.๑๔) โต๊ะที่ใช้เตรียม/ตัดแต่งอาหาร ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร เรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อน/หลังการใช้งาน



(๑.๑๕) วัสดุ อุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิดต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อน/หลังการใช้งาน ต้องเก็บให้ถูกสุขลักษณะ และเครื่องบด/หั่น มีการป้องกันอันตรายขณะใช้งาน

(๑.๑๖) อ่างล้างอาหาร/อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด และสามารถระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ก๊อกน้ำมีสภาพดี ต้องแยกระหว่างอ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ อ่างล้างผักผลไม้สด และอ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้ง ก่อนและหลังใช้งาน

(๑.๑๗) อ่างล้างมือ มีสภาพดี สะอาด มีน้ำใช้ และระบายน้ำได้ดี ก๊อกน้ำมีสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช่มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และกระดาษเช็ดมือ หรืออุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้ง มีถังรองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

(๑.๑๘) ห้องน้ำห้องส้วม มีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

(๒) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ

(๒.๑) ระบบระบายน้ำทิ้งต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร รางหรือท่อระบายน้ำไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

(๒.๒) บ่อดักไขมันใช้การได้ดี มีการดักไขมัน และทำความสะอาดเป็นประจำ

(๒.๓) มีการแยกประเภทมูลฝอย และมีป้ายชี้บ่งชัดเจน

(๒.๔) ถังรองรับมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดและต้องใช้ถุงพลาสติก

รองรับด้านในถัง

(๒.๕) มีรถเข็นมูลฝอยเฉพาะ

(๒.๖) มีระบบการควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

(๓) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และผู้ให้บริการ

- (๓.๑) ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผมตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน
- (๓.๒) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน ภายหลังจากการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก
- (๓.๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีขณะปฏิบัติงาน
- (๓.๔) ผู้สัมผัสอาหารใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก เช่น ที่คีบ ที่ตัก หรือถุงมือ เป็นต้น ไม่ใช่มือหยิบจับอาหารโดยตรง
- (๓.๕) ผู้สัมผัสอาหารถ้ามีแผลที่มือต้องปิดพลาสเตอร์กันน้ำให้เรียบร้อยและต้องใช้ถุงมือในขณะปฏิบัติงาน
- (๓.๖) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการตรวจสุขภาพและมีใบรับรองการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และต้องมีสุขภาพที่แข็งแรงไม่เป็นโรคติดต่อระบบทางเดินอาหารหรือระบบทางเดินหายใจหรือพาหะนำเชื้อโรคอื่น ๆ ผู้สัมผัสอาหารแผนกอาหารที่เข้างานใหม่ ต้องตรวจสุขภาพ และทำ rectal swab
- (๓.๗) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมจากผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ที่ได้รับการฝึกอบรม เรื่องการปฏิบัติเพื่อให้อาหารปลอดภัยและได้รับการฝึกอบรมสม่ำเสมอเพื่อพัฒนาความรู้ความสามารถให้ดีขึ้น
- (๔) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย การเตรียม ตัดแต่ง ปรุง บรรจุหีบห่อ เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร
- (๔.๑) อาหารสดต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม โดยเร็วที่สุดภายใน ๓๐ นาที หลังจากรับสินค้า
- (๔.๒) อาหาร/สินค้าที่รับมาจำหน่ายต้องได้รับมาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่าง ๆ
- (๔.๓) อาหารเนื้อสัตว์ดิบ/ปลา/อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ นม และผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรส์ อาหารพร้อมปรุง ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส
- (๔.๔) อาหารแช่แข็ง เก็บในตู้/ห้องแช่แข็ง อุณหภูมิต่ำกว่า - ๑๘ องศาเซลเซียส
- (๔.๕) ผัก ผลไม้ ต้องเก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

- (๔.๖) อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิท เก็บในอุณหภูมิห้อง
- (๔.๗) อาหารดิบ/วัตถุดิบ ทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาด ก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่งและบรรจุ แล้วต้องเก็บเข้าตู้เย็นทันที
- (๔.๘) การวางจำหน่ายอาหาร ต้องแยกตามประเภท ตามความเหมาะสมกับชนิดของอาหาร
- (๔.๙) พื้น ผนัง เพดานบริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องทำด้วยวัสดุเรียบ สภาพดี สะอาด
- (๔.๑๐) บริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องมีแสงสว่างที่เพียงพอ และมีการระบายอากาศที่ดี
- (๔.๑๑) ชั้นหรือโต๊ะที่วางอาหาร ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด
- (๔.๑๒) ต้องมีการทำความสะอาดบริเวณที่วางสินค้า และพื้นโดยรอบ
- (๔.๑๓) การวางจำหน่ายอาหาร ต้องแยกชั้นวางให้ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมี ที่เป็นพิษ
- (๔.๑๔) ไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุดเสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ
- (๔.๑๕) ต้องทำความสะอาดโต๊ะ/เคาน์เตอร์/กระบะใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้ง ที่พบการหก/รั่ว ของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์
- (๔.๑๖) อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่ฉีกขาดหรือร่วนซิม วางอย่างมีระเบียบ เป็นสัดส่วน ไม่วางแน่นจนเกินไป
- (๔.๑๗) อาหารทุกชนิดต้องมีฉลาก แสดงชื่อ ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุ วันหมดอายุและสถานที่ผลิต/บรรจุ
- (๔.๑๘) ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่าย โดยแช่บน/ในน้ำแข็ง/น้ำผสมน้ำแข็ง หรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง

- (๔.๑๙) สัตว์น้ำที่มีชีวิตต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่รั่วซึม สะอาด
- (๔.๒๐) เนื้อปลาที่ชำแหละต้องวางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่ทำความสะอาดได้ดี ไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า ๑ ชั้น และต้องวางภาชนะบนน้ำแข็ง
- (๔.๒๑) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ ปลา อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์ต้องวางจำหน่าย แยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว
- (๔.๒๒) อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบ บรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถูงพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน
- (๔.๒๓) ไข่ดิบ (ในกรณีที่วางจำหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะ กระจกหรือพลาสติกหากพบว่ามี การแตกชำรุดของไข่ต้องเก็บออกทันที และทำความสะอาดชั้นที่วางจำหน่าย
- (๔.๒๔) อาหารสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็งต้องบรรจุปิดสนิทและมีป้าย/เครื่องหมาย แสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยงมีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค
- (๔.๒๕) ต้องจัดให้มีค่าเตือนสำหรับผู้บริโภค เพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารที่ไม่ได้ บรรจุในถุง/กล่องด้วยมือวางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน และจัดให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจำหน่าย และช่วยเหลือลูกค้า
- (๔.๒๖) การจำหน่ายสลัดผัก ผลไม้ต้องแยกบรรจุตามประเภทไม่ปะปนกันในตัว ที่รักษาอุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็งให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของ ความสูงของภาชนะบรรจุ
- (๔.๒๗) ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณ ที่จำหน่ายสลัดผัก
- (๔.๒๘) น้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส
- (๔.๒๙) ต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร และมี จำนวนเพียงพอในการหยิบจับ/ตัก/บรรจุอาหารสำหรับผู้บริโภค และมีการล้างทำความสะอาดอย่างน้อย ทุก ๔ ชั่วโมง

(๔.๓๐) ต้องจัดให้มีค่าเตือนสำหรับผู้บริโภค “ห้ามหยิบจับอาหารด้วยมือ” วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน

(๔.๓๑) การเติมอาหาร ต้องเปลี่ยนภาชนะใหม่ ไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

(๔.๓๒) อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ต้องมีการปกปิดขณะวางจำหน่ายในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด อาหารบริโภคเย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส อาหารบริโภคร้อนต้องอุ่นให้ร้อนที่อุณหภูมิจุดกึ่งกลางสูงกว่า ๗๔ องศาเซลเซียส นานกว่า ๒ นาที ทุก ๔ ชั่วโมง

(๔.๓๓) ภาชนะบรรจุอาหารต้องสะอาด ได้มาตรฐานสำหรับใช้บรรจุอาหารเท่านั้น

(๔.๓๔) อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคจะต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวัน

(๔.๓๕) วางจำหน่ายผัก ผลไม้ แยกตามประเภทไม่ปะปนกัน สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ไม่วางจำหน่ายผัก ผลไม้ที่เน่าเสีย ขึ้นรา

(๔.๓๖) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด คุณภาพเทียบเท่าน้ำแข็งสำหรับบริโภค

(๔.๓๗) ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด ภาชนะที่ใช้ดื่มต้องเป็นแบบใช้ครั้งเดียว

(๕) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ

(๕.๑) โต๊ะ/เคาน์เตอร์/ตู้/กระบะใส่อาหาร และภาชนะบรรจุอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๕.๒) โต๊ะ/เคาน์เตอร์จำหน่ายสลัดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และมีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนน้ำลาย (Sneeze guard) โดยให้มีช่องว่างจากขอบอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนน้ำลายถึงพื้นเคาน์เตอร์ไม่เกิน ๓๐ เซนติเมตร

(๕.๓) ต้องทำความสะอาดรถขนส่ง ตะกร้า ภาชนะใส่อาหาร ด้วยวิธีที่ถูกต้องสุขลักษณะ ทุกครั้งที่ใช้งานส่ง และมีการตรวจหาเชื้อแบคทีเรียโดยวิธีการสวอปภาชนะที่บรรจุอาหารและรถขนส่งอาหารอย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง

(๕.๔) รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหารต้องไม่ใช่ปะปนกับรถขนมูลฝอย

(๕.๕) น้ำใช้สำหรับล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ต้องสะอาด

- (๕.๖) ตู้แช่เย็น/ตู้แช่แข็ง/ห้องแช่เย็น/ห้องแช่แข็งที่ใช้เก็บหรือวางจำหน่ายอาหาร
- (๕.๖.๑) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้
- (๕.๖.๒) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า ๗ นิ้ว
- (๕.๖.๓) กรณีเป็นห้องเย็นพื้นต้องไม่มีน้ำเฉอะแฉะ สะอาด และไม่วางอาหารบนพื้น
- (๕.๖.๔) ประตูและขอบยางห้องเย็น/ตู้เย็น/ตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด
- (๕.๖.๕) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก
- (๕.๖.๖) มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุก ๒ ชั่วโมง และมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบได้
- (๖) อุณหภูมิของตู้เย็น สำหรับวางจำหน่ายอาหารชนิดต่าง ๆ
- (๖.๑) ตู้จำหน่ายอาหารเนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส
- (๖.๒) ตู้จำหน่ายนมและผลิตภัณฑ์ และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วยระบบพาสเจอร์ไรส์ ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส
- (๖.๓) ตู้จำหน่ายอาหารพร้อมปรุง ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า ๗ องศาเซลเซียส
- (๖.๔) ตู้จำหน่ายผัก ผลไม้ ต้องมีอุณหภูมิเท่ากับหรือต่ำกว่า ๑๐ องศาเซลเซียส
- (๖.๕) ตู้แช่แข็งสำหรับไอศกรีมและอาหารแช่แข็งอื่น ๆ ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า - ๑๘ องศาเซลเซียส
- (๗) ภาชนะอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี ไม่ดูดซึมน้ำ สะอาด ต้องแยกใช้ระหว่างอาหารดิบ และอาหารสุก และต้องล้างทำความสะอาดระหว่างใช้งาน หรือก่อนและหลังการปฏิบัติงานทุกวัน
- (๘) มีอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค พร้อมสบู่ กระดาษเช็ดมือและถังรองรับมูลฝอย ในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง

(๙) บริเวณสถานที่ผลิตและจำหน่ายขนมอบ (Bakery) ที่เข้าข่ายโรงงานต้องได้มาตรฐาน GMP ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับผู้บริโภค และมีการล้างอย่างน้อยทุก ๔ ชั่วโมง

## หมวด ๓

## ใบอนุญาต

ข้อ ๑๐ ผู้ใดประสงค์จะขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร จะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้พร้อมกับเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

(๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนดสำหรับกรณีการขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคาร

(๓) เอกสารและหลักฐานอื่น ๆ ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลประกาศกำหนด

ข้อ ๑๑ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาตให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาตก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลา ตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๒ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควร ให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๓ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามข้อบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วนตำบลเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุไม่เกิน ๓๐ วัน เมื่อได้ยื่นคำขอ พร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ ๑๐ และข้อ ๑๑ โดยอนุโลม

ข้อ ๑๔ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ในวันที่ได้รับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นกรณขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็นกรณขอต่ออายุใบอนุญาตตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียม ภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระแต่วันแต่ ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่า สองครั้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้ขึ้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียม และค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๑๕ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ให้เป็นรายได้ขององค์การบริหารส่วนตำบลพญาแมน

ข้อ ๑๖ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการ ตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ



ข้อ ๑๗ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาต ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึก การแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีที่ใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบอนุญาต นำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๑๘ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้อง ตามบทแห่งพระราชบัญญัติ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตาม ที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควร แต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๑๙ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข

พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติ กฎกระทรวงที่ออก ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาต ในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติ หรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะ ความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๒๐ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าวให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาตและให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๑ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงโทษเพิกถอนใบอนุญาต

#### หมวด ๔

#### หนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๒๒ ผู้ใดประสงค์จะแจ้งเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะต้องดำเนินการตามแบบที่กำหนดไว้ทำข้อยุติบัญญัตินี้พร้อมกับเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

(๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนดสำหรับกรณีการขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคาร

(๓) เอกสารและหลักฐานอื่น ๆ ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลประกาศกำหนด

ข้อ ๒๓ เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้งให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อยุติบัญญัตินี้ตามข้อ ๒๒ ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่มีการแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้วให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้ ตามข้อ ๒๒

ข้อ ๒๔ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๒๕ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ข้อบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งสูญหายให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง นำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๒๖ เมื่อผู้แจ้งตามข้อบัญญัตินี้ประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ ๒๗ ในกรณีที่ผู้ดำเนินกิจการใดดำเนินกิจการตามที่ระบุไว้ในข้อบัญญัตินี้ โดยมีได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามองค์การบริหารส่วนตำบลนี้และเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามข้อบัญญัตินี้ ถ้ายังฝ่าฝืนอีก ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินกิจการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

ข้อ ๒๘ การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นและคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้แจ้งหรือผู้ดำเนินการทราบ ในกรณีที่ไม่พบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือให้ส่งหนังสือการแจ้งหรือคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือปิดหนังสือนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้ที่ต้องรับหนังสือและให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบหนังสือดังกล่าวแล้วตั้งแต่วันที่หนังสือไปถึงหรือวันปิดหนังสือแล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๙ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจแต่งตั้งข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นเพื่อให้ปฏิบัติหน้าที่ตามมาตรา ๔๔ วรรคหนึ่งแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ในเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วนตำบล ในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

ข้อ ๓๐ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

สมิง คำสวน

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลพญาแมน

บัญชีค่าธรรมเนียมทำข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลพญาแมน  
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙

ลำดับที่	รายการ	อัตราค่าธรรมเนียมต่อปี (บาท)
๑. อัตราค่าธรรมเนียมในการออกหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสสมอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ ไม่เกินสองร้อย ตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาด		
๑.๑	พื้นที่ประกอบการไม่เกิน ๑๐ ตารางเมตร	๑๐๐
๑.๒	พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๕ ตารางเมตร	๒๐๐
๑.๓	พื้นที่ประกอบการเกิน ๒๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร	๓๐๐
๑.๔	พื้นที่ประกอบการเกิน ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร	๕๐๐
๑.๕	พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๘๐๐
๒. อัตราค่าธรรมเนียมในการออกใบอนุญาตการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสสมอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ เกินสองร้อย ตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาด		
๒.๑	พื้นที่ประกอบการเกิน ๒๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐
๒.๒	พื้นที่ประกอบการเกิน ๕๐๐ ตารางเมตร ตารางเมตรขึ้นไป	๒,๐๐๐

แบบคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

ประกอบกิจการ.....

คำขอเลขที่...../.....

(เจ้าหน้าที่กรอก)

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน..... พ.ศ. ....

๑. ข้าพเจ้า..... อายุ.....ปี สัญชาติ.....

โดย.....ผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคล

ปรากฏตาม.....ที่อยู่เลขที่.....

หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....แขวง/ตำบล.....

เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....

หมายเลขโทรศัพท์.....ผู้ขออนุญาต

๒. พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว ดังนี้

สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องตามที่เจ้าพนักงาน

ท้องถิ่นประกาศกำหนดสำหรับกรณีการขอจัดตั้งตลาดประเภทที่ ๑

แผนผังการจัดพื้นที่การจำหน่ายตามหมวดหมู่สินค้า

ใบมอบอำนาจ (ในกรณีที่มีการมอบอำนาจ)

สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคลหลักฐานที่แสดงการเป็นผู้มีอำนาจลงนามแทน

นิติบุคคล

เอกสารและหลักฐานอื่น ๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นประกาศกำหนด คือ

๑).....

๒).....

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความในคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ) .....ผู้ขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

(.....)

ส่วนของผู้เจ้าหน้าที่

ใบรับคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

เลขที่.....ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน  ครบ  
 ไม่ครบ คือ

๑).....

๒).....

๓).....

(ลงชื่อ) .....

(.....)

ตำแหน่ง.....

ส่วนของผู้ขอรับใบอนุญาต

ใบรับคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

เลขที่.....ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน  ครบ  
 ไม่ครบ คือ

๑).....

๒).....

๓).....

ดังนั้น กรุณานำเอกสารหลักฐานที่ยังไม่ครบทั้งหมดมายื่นต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายใน.....วันนับตั้งแต่วันนี้  
เป็นต้นไป

(ลงชื่อ) .....

(.....)

ตำแหน่ง.....



## ใบอนุญาต

### ประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่...../.....

(๑) เจ้าพนักงานท้องถิ่นอนุญาตให้.....สัญชาติ.....  
อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....  
หมายเลขโทรศัพท์.....

ชื่อสถานประกอบกิจการ.....ประเภท.....  
.....ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

เสียค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท (.....)  
ตามใบเสร็จรับเงินเล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่.....

(๒) ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้

(๓) หากปรากฏในภายหลังว่าการประกอบกิจการที่ได้รับอนุญาตนี้เป็นการขัดต่อกฎหมายอื่น  
ที่เกี่ยวข้องโดยมิอาจแก้ไขได้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจพิจารณาให้เพิกถอนการอนุญาตนี้ได้

(๔) ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย คือ

(๔.๑) .....

(๔.๒) .....

(๕) ใบอนุญาตฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

(๖) ใบอนุญาตฉบับนี้สิ้นอายุวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

**คำเตือน** (๑) ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลา  
ที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๕๐๐ บาท

(๒) หากประสงค์จะประกอบกิจการในปีต่อไปต้องยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ

(มีต่อด้านหลัง)





**แบบคำขอแจ้ง  
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร**

เขียนที่.....  
วันที่.....เดือน..... พ.ศ. ....

๑. ข้าพเจ้า..... อายุ.....ปี สัญชาติ.....  
โดย.....ผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคล  
ปรากฏตาม.....ที่อยู่เลขที่.....  
หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....แขวง/ตำบล.....  
เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....  
หมายเลขโทรศัพท์.....ผู้ขอแจ้ง

๒. ชื่อสถานประกอบกิจการ.....ประเภท.....  
.....มีพื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....  
อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

๓. พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว ดังนี้

- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
- สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องตามที่  
เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนดสำหรับกรณีการขอจัดตั้งตลาดประเภทที่ ๑
- แผนผังการจัดพื้นที่การจำหน่ายตามหมวดหมู่สินค้า
- ใบมอบอำนาจ (ในกรณีที่มีการมอบอำนาจ)
- สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคลหลักฐานที่แสดงการเป็นผู้มีอำนาจลงนาม  
แทนนิติบุคคล
- เอกสารและหลักฐานอื่น ๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นประกาศกำหนด คือ
  - ๑).....
  - ๒).....

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความในคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ) ..... ผู้ขอแจ้ง  
(.....)

ส่วนของผู้รับแจ้ง

ใบรับแจ้ง

ชื่อสถานประกอบการ.....ประเภท.....  
.....มีพื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....  
อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....  
เลขที่.....ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน  ครบ  
 ไม่ครบ ได้แก่ .....

(ลงชื่อ) .....  
(.....)  
ตำแหน่ง.....

---

ส่วนของผู้แจ้ง

ใบรับแจ้ง

ชื่อสถานประกอบการ.....ประเภท.....  
.....มีพื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....  
อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....  
เลขที่.....ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน  ครบ  
 ไม่ครบ ได้แก่ .....

(ลงชื่อ) .....  
(.....)  
ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น



หนังสือรับรองการแจ้ง  
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่...../.....

(๑) เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้.....  
สัญชาติ.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

ชื่อสถานประกอบการ.....ประเภท.....  
มีพื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

เสียค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท (.....) ตามใบเสร็จรับเงิน  
เล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่.....

(๒) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้

(๓) ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเฉพาะดังต่อไปนี้อีกด้วย คือ

(๓.๑) .....

(๓.๒) .....

(๔) หนังสือรับรองการแจ้งฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

**คำเตือน** (๑) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๕๐๐ บาท

(๒) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมต่อราชการส่วนท้องถิ่นทุกปีตามกำหนดเวลา หากฝ่าฝืนจะต้องเสียค่าปรับเพิ่มอีกร้อยละ ๒๐ ของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ

(มีต่อด้านหลัง)

