

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๕๓

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๖ ประกอบกับมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับ มาตรา ๓๒ มาตรา ๓๓ มาตรา ๓๔ มาตรา ๔๑ และมาตรา ๔๓ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย องค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง และนายอำเภอ ไทรน้อย จึงตราข้อบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๓”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง ตั้งแต่วันที่ ได้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ ที่ทำการขององค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวางแล้ว สิบห้าวัน

ข้อ ๓ บรรดาข้อบัญญัติ ประกาศ ระเบียบ หรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้ว ในข้อบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือ ในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึง ยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมาย ว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุประสงค์มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุประสงค์อาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

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

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“สิ่งปฏิกูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใด ซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า ถุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร ถ้ำ มูลสัตว์หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึง สิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่น

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

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชน และประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“องค์การบริหารส่วนตำบล” หมายความว่า องค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกององค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

“ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นแต่งตั้งโดยอาศัยอำนาจตามมาตรา ๔๔ วรรค ๒ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพื่อให้ปฏิบัติหน้าที่ตามมาตรา ๔๔ วรรค ๑ ในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นนั้นในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

ข้อ ๕ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด และมีใช้เป็นการขายของในตลาด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามข้อ ๑๐

ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อ ๒๑ ก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๖ ความในข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบกิจการ ดังต่อไปนี้

(๑) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๒) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๗ ผู้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ดังนี้

(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 และติดตั้งเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่

บริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีเครื่องดูดควัน พัดลม ปล่องระบายควันสูงเพียงพอไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ

(๑.๑.๕) มีแสงสว่างพอเพียง

(๑.๑.๖) โถ้เก็บน้ำทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๗) จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือในบริเวณ

เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร

(๑.๑.๘) โถ้เตรียม ปรุง ผนังเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย

มีสภาพดี

(๑.๑.๙) เตรียม ปรุงอาหารบนโถ้ที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

ไม่เตรียมบนพื้นและบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำห้องส้วม

- (๑.๑.๑๐) ถังแก๊สเชื้อเพลิงในการปรุงอาหารต้องได้มาตรฐาน
- (๑.๑.๑๑) ห้ามใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะรับประทานอาหาร
- (๑.๑.๑๒) มีการควบคุมสัตว์แมลงนำโรค ไม่ให้เกิดเกณฑ์ที่กฎหมาย

กำหนด

(๑.๒) ห้องส้วม

(๑.๒.๑) สถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องจัดให้มีห้องส้วมไว้บริการจำนวน เพียงพอตามพระราชบัญญัติความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕

(๑.๒.๒) กรณีที่มีห้องส้วม ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ใช้การได้ดี

(๑.๒.๓) กรณีที่มีห้องส้วม ต้องมีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้การได้ดี และมีสบู่ หรือน้ำยาล้างมือใช้ตลอดเวลา

(๑.๒.๔) กรณีที่มีห้องส้วม ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วนประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ที่เก็บอาหาร ที่ล้างภาชนะ และเก็บอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

(๒) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ และการป้องกันโรคติดต่อ

(๒.๑) กรณีที่มีทางระบายน้ำเสีย ทางระบายน้ำเสียต้องง่ายต่อการทำความสะอาด และการบำรุงรักษา ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหารตกค้าง

(๒.๒) สถานประกอบการต้องไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม ในกรณีที่มีน้ำเสีย ต้องจัดให้มีการดักเศษอาหาร ดักไขมันก่อนการระบายน้ำทิ้ง

(๒.๓) ถังรองรับมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด

(๒.๔) ทำความสะอาดถังรองรับมูลฝอยตามระยะเวลาที่เหมาะสม อย่างน้อยวันละ ๑ ครั้ง

(๒.๕) การรวบรวมมูลฝอยก่อนกำจัด ต้องมีการจัดเก็บอย่างมิดชิด

(๓) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ

(๓.๑) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และมีการป้องกันไม่ให้เส้นผมปนเปื้อนในอาหาร

(๓.๒) ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ที่สะอาดขณะปฏิบัติงานและต้องไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือ ข้อนิ้ว หรือที่หู

(๓.๓) ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารที่ปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภคโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอช่วยในการหยิบจับ

(๓.๔) ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร

(๓.๕) ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้น และสะอาดอยู่เสมอ ไม่ทาสีเล็บ

(๓.๖) ห้ามใช้ทัพพี หรือช้อนชิมอาหารโดยตรงในการชิมอาหาร และต้องเปลี่ยนใหม่ทุกครั้งปรุงอาหาร การชิมอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

(๓.๗) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดบาดแผลให้มิดชิด และสวมถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอ หรือหยุดปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร

(๓.๘) การเสิร์ฟอาหาร ต้องเสิร์ฟให้ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร

(๓.๙) มีการป้องกันการปนเปื้อนอาหารจากการไอ จาม หรือพูดคุย ผู้สัมผัสอาหารต้องมีพฤติกรรมที่ถูกสุขลักษณะ

(๓.๑๐) ขณะปฏิบัติงาน ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมี เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หากเจ็บป่วยให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

(๓.๑๑) ผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

(๓.๑๒) ผู้สัมผัสอาหาร ผู้จัดการหรือผู้ควบคุมต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร หรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หน่วยงานราชการหรือองค์กรอื่น ๆ ตามหลักสูตรที่ผ่านการรับรองจากกรมอนามัย

(๔) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บรักษา

(๔.๑) อาหารสดที่นำมาปรุงต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี และปลอดภัย
ต่อผู้บริโภค

(๔.๒) อาหารสดต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ

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

(๔.๔) อาหารแห้งเก็บในที่แห้งไม่อัชชันสามารถป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้

(๔.๕) ส่วนผสม เครื่องปรุงรสและอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องปลอดภัย
มีเครื่องหมายได้รับรองจากทางราชการ

(๔.๖) อาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด
อาหาร วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

(๔.๗) ต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้ปลอดภัยสำหรับการบริโภค
ตามชนิดของอาหาร เช่น ต้องมีการอุ่นอาหารทุก ๒ ชั่วโมง เป็นต้น

(๔.๘) ห้ามใช้เมทิลแอลกอฮอล์ในการอุ่นอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร

(๔.๙) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และ
มีที่ตักที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อกน้ำ หรือทางเทริน้ำ

(๔.๑๐) น้ำแข็งมีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข
เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือ
ตักโดยเฉพาะน้ำแข็ง สำหรับบริโภคต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมไว้

(๕) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ

(๕.๑) ตู้เย็นหรือตู้แช่มีประสิทธิภาพ และต้องสะอาด

(๕.๒) ภาชนะบรรจุอาหาร หรือบรรจุ เครื่องปรุงรส ต้องสะอาด และทำจาก
วัสดุที่ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

(๕.๓) ภาชนะบรรจุอาหาร เช่น จาน ชาม แก้วน้ำ ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะ
ที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

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

(๕.๕) เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี สะอาด แยกใช้ ตามประเภทของอาหาร เช่น แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

(๕.๖) อาหารที่รับประทานร่วมกัน ต้องจัดให้มีช้อนกลาง

(๕.๗) ไม่ใช่แก้วน้ำร่วมกัน แก้วน้ำที่ใช้แล้ว ต้องล้างด้วยวิธีที่ถูกต้องลักษณะ ตามข้อ (๕.๘) ถึงข้อ (๕.๑๑) ก่อนนำมาใช้ใหม่

(๕.๘) ภาชนะที่รอการล้าง และเศษอาหาร ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้

(๕.๙) ล้างภาชนะอุปกรณ์ทุกประเภท ให้สะอาดด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน และน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อก และผึ่งให้แห้ง

(๕.๑๐) อุปกรณ์การล้างต้องสะอาด อยู่ในสภาพดี และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

(๕.๑๑) ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ต้องมีการป้องกันไม่ให้มีการปนเปื้อน

(๕.๑๒) น้ำใช้เป็นน้ำประปา หรือน้ำอื่นใดที่ผ่านการปรับปรุงได้มาตรฐานเทียบเท่า น้ำประปา และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด

ข้อ ๘ ผู้ดำเนินกิจการสถานที่สะสมอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตาม ประเภทของกิจการที่กำหนดไว้ ดังนี้

(๑) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่ และสุขลักษณะของ บริเวณที่ใช้จำหน่าย ที่ใช้เตรียม ตัดแต่ง ปรง บรรจุหีบห่อ หรือที่สะสมอาหาร

(๑.๑) พื้นบริเวณที่ใช้รับสินค้ามีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี และสะอาด

(๑.๒) แยกบริเวณรับสินค้าอาหารสดออกจากสินค้าอื่น กรณีที่ใช้พื้นที่เดียวกัน ต้องไม่รับสินค้าประเภทอาหารสดพร้อมกับสินค้าประเภทอื่น ต้องทำความสะอาดพื้นที่หลังใช้งาน

(๑.๓) การขนถ่ายสินค้า ไม่วางสินค้าอาหารบนพื้นโดยตรง ต้องมีอุปกรณ์รองรับ

(๑.๔) ต้องทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้ง หลังจากขนถ่ายอาหารเสร็จ โดยมีการกำหนดวิธีการปฏิบัติที่ชัดเจน

(๑.๕) บริเวณรับสินค้า ต้องไม่เป็นทางออกของมูลฝอย หากจำเป็นต้องใช้ ขนมูลฝอยต้องใช้เวลาต่างกัน และทำความสะอาดหลังจากใช้ขนมูลฝอยทุกครั้ง

(๑.๖) พื้น ผนัง เพดาน ต้องทำด้วยวัสดุเรียบมีสภาพดี สะอาด

(๑.๗) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้งมีชั้น/ที่วางอาหารแยกประเภท เป็นสัดส่วนและสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

(๑.๘) แยกอาหาร/สินค้าที่หมดอายุ หรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณ หรือภาชนะที่แยกเฉพาะ และมีเครื่องหมาย/ป้ายแสดงบอกชัดเจน

(๑.๙) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้งมีการระบายอากาศที่ดี และแสงสว่าง เพียงพอ

(๑.๑๐) ต้องแยกเก็บสารเคมีที่เป็นพิษ เช่น สารเคมีทำความสะอาด สารเคมี กำจัดแมลง เป็นต้น ให้เป็นสัดส่วนเฉพาะไม่ปะปนหรืออยู่ใกล้บริเวณที่ใช้เก็บอาหารแห้ง

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

(๑.๑๒) สถานที่เตรียม/ตัดแต่ง/ปรุงอาหาร ต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยแยก ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

(๑.๑๓) สถานที่เตรียม/ตัดแต่ง/ปรุงอาหารมีแสงสว่าง และการระบายอากาศที่ดี

(๑.๑๔) โต๊ะที่ใช้เตรียม/ตัดแต่งอาหาร ต้องทำด้วยสแตนเลส หรือวัสดุอื่นที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร เรียบไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อน/หลังการใช้งาน

(๑.๑๕) วัสดุ อุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด ต้องทำด้วย วัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้ง ก่อน/หลัง การใช้งาน ต้องเก็บให้ถูกสุขลักษณะ และเครื่องบด/หั่น มีการป้องกันอันตรายขณะใช้งาน

(๑.๑๖) อ่างล้างอาหาร/อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด และสามารถระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

ก็อกน้ำมีสภาพดี ต้องแยกระหว่างอ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ อ่างล้างผักผลไม้สด และ อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

(๑.๑๗) อ่างล้างมือ มีสภาพดี สะอาด มีน้ำใช้ และระบายน้ำได้ดี ก็อกน้ำ มีสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช่มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และกระดาษเช็ดมือ หรือ อุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้ง มีถังรองรับมูลฝอยที่ถูกต้องลักษณะ

(๑.๑๘) ห้องน้ำ ห้องส้วม มีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดี และมีสบู่ใช้ ตลอดเวลา

(๒) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ

(๒.๑) ระบบระบายน้ำทิ้งต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร ราง หรือท่อระบายน้ำไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

(๒.๒) บ่อดักไขมันใช้งานได้ดี มีการดักไขมัน และทำความสะอาดเป็นประจำ

(๒.๓) มีการแยกประเภทมูลฝอย และมีป้ายชี้บ่งชัดเจน

(๒.๔) ถังรองรับมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิด และต้องใช้ถุงพลาสติก รองรับด้านในถัง

(๒.๕) มีรถเข็นมูลฝอยเฉพาะ

(๒.๖) มีระบบการควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

(๓) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และผู้ให้บริการ

(๓.๑) ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผมตลอดเวลา ที่ปฏิบัติงาน

(๓.๒) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน ภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

(๓.๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีขณะปฏิบัติงาน

(๓.๔) ผู้สัมผัสอาหารใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก เช่น ที่คีบ ที่ตัก หรือถุงมือ เป็นต้น ไม่ใช่มือหยิบจับอาหารโดยตรง

(๓.๕) ผู้สัมผัสอาหารถ้ามีแผลที่มือ ต้องปิดพลาสเตอร์กันน้ำให้เรียบร้อย และต้องใช้ถุงมือในขณะที่ปฏิบัติงาน

(๓.๖) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการตรวจสุขภาพ และมีใบรับรองการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และต้องมีสุขภาพที่แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อระบบทางเดินอาหาร หรือระบบทางเดินหายใจ หรือพาหะนำเชื้อโรคอื่น ๆ ผู้สัมผัสอาหารแผนกอาหารที่เข้างานใหม่ ต้องตรวจสุขภาพ และทำ rectal swab

(๓.๗) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมจากผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ที่ได้รับการฝึกอบรม เรื่องการปฏิบัติเพื่อให้อาหารปลอดภัย และได้รับการฝึกอบรมสม่ำเสมอเพื่อพัฒนาความรู้ความสามารถให้ดีขึ้น

(๔) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย การเตรียม ตัดแต่ง ปรง บรรจุหีบห่อ เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร

(๔.๑) อาหารสดต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม โดยเร็วที่สุดภายใน ๓๐ นาที หลังจากรับสินค้า

(๔.๒) อาหาร/สินค้าที่รับมาจำหน่ายต้องได้รับมาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่าง ๆ

(๔.๓) อาหารเนื้อสัตว์ดิบ/ปลา/อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ นม และผลิตภัณฑ์พลาสติกแข็งไรโรส อาหารพร้อมปรง ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๔.๔) อาหารแช่แข็งเก็บในตู้/ห้องแช่แข็งอุณหภูมิต่ำกว่า - ๑๘ องศาเซลเซียส

(๔.๕) ผัก ผลไม้ ต้องเก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

(๔.๖) อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิท เก็บในอุณหภูมิห้อง

(๔.๗) อาหารดิบ/วัตถุดิบทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาด ก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะ หรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่งและบรรจุแล้ว ต้องเก็บเข้าตู้เย็นทันที

(๔.๘) การวางจำหน่ายอาหาร ต้องแยกตามประเภท ตามความเหมาะสม กับชนิดของอาหาร

- (๔.๙) พื้น ผนัง เพดานบริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องทำด้วยวัสดุเรียบ
สภาพดี สะอาด
- (๔.๑๐) บริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องมีแสงสว่างที่เพียงพอ และมีการระบายอากาศ
ที่ดี
- (๔.๑๑) ชั้นหรือโต๊ะที่วางอาหารทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ
มีสภาพดี สะอาด
- (๔.๑๒) ต้องมีการทำความสะอาดบริเวณที่วางสินค้าและพื้นโดยรอบ
- (๔.๑๓) การวางจำหน่ายอาหาร ต้องแยกชั้นวางให้ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมี
ที่เป็นพิษ
- (๔.๑๔) ไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือ
มีลักษณะที่ผิดปกติ
- (๔.๑๕) ต้องทำความสะอาดโต๊ะ/เคาน์เตอร์/กระบะใส่อาหารทุกวัน หรือทุกครั้ง
ที่พบการหก/รั่ว ของเนื้อสัตว์ หรือน้ำจากเนื้อสัตว์
- (๔.๑๖) อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่ฉีกขาดหรือรั่วซึม
วางอย่างมีระเบียบ เป็นสัดส่วน ไม่วางแน่นจนเกินไป
- (๔.๑๗) อาหารทุกชนิดต้องมีฉลาก แสดงชื่อ ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุ
วันหมดอายุและสถานที่ผลิต/บรรจุ
- (๔.๑๘) ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่าย โดยแช่บน/ในน้ำแข็ง/
น้ำผสมน้ำแข็ง หรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง
- (๔.๑๙) สัตว์น้ำที่มีชีวิต ต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่รั่วซึม
สะอาด
- (๔.๒๐) เนื้อปลาที่ชำแหละ ต้องวางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่ทำความสะอาดได้ดี
ไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า ๑ ชั้น และต้องวางภาชนะบนน้ำแข็ง
- (๔.๒๑) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ ปลา อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์ต้องวาง
จำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

(๔.๒๒) อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลา และอาหารทะเลดิบ บรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถังพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

(๔.๒๓) ไข่ดิบ (ในกรณีที่ว่าจําหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษ หรือพลาสติก หากพบว่ามี การแตกซํารุดของไข่ ต้องเก็บออกทันที และทำความสะอาดชั้นที่วางจําหน่าย

(๔.๒๔) อาหารสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็ง ต้องบรรจุปิดสนิทและมีป้าย/เครื่องหมาย แสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค

(๔.๒๕) ต้องจัดให้มีคําเตือนสำหรับผู้บริโภค เพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารที่ไม่ได้บรรจุในถุง/กล่องด้วยมือ วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน และจัดให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจําหน่ายและช่วยเหลือลูกค้า

(๔.๒๖) การจําหน่ายสลัดผัก ผลไม้ต้องแยกบรรจุตามประเภทไม่ปะปนกันในตู้ที่รักษาอุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หากใช้น้ําแข็งต้องฝักรักษาบรรจุในน้ําแข็งให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะบรรจุ

(๔.๒๗) ไม่วางจําหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณที่จําหน่ายสลัดผัก

(๔.๒๘) น้ําสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางจําหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๔.๒๙) ต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร และมีจำนวนเพียงพอในการหยิบจับ/ตัก/บรรจุอาหารสำหรับผู้บริโภค และมีการล้างทำความสะอาดอย่างน้อยทุก ๔ ชั่วโมง

(๔.๓๐) ต้องจัดให้มีคําเตือนสำหรับผู้บริโภค "ห้ามหยิบจับอาหารด้วยมือ" วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน

(๔.๓๑) การเติมอาหาร ต้องเปลี่ยนภาชนะใหม่ไม่นําอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

(๔.๓๒) อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ต้องมีการปกปิดขณะวางจําหน่ายในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด อาหารบริโภคเย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

อาหารบริโภคต้องอุ่นให้ร้อนที่อุณหภูมิจุดกึ่งกลางสูงกว่า ๗๔ องศาเซลเซียส นานกว่า ๒ นาที ทุก ๔ ชั่วโมง

(๔.๓๓) ภาชนะบรรจุอาหารต้องสะอาด ได้มาตรฐานสำหรับใช้บรรจุอาหารเท่านั้น

(๔.๓๔) อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคจะต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวัน

(๔.๓๕) วางจำหน่ายผัก ผลไม้ แยกตามประเภทไม่ปะปนกัน สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ไม่วางจำหน่ายผัก ผลไม้ที่เน่าเสีย ซึ้นรา

(๔.๓๖) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด คุณภาพเทียบเท่าน้ำแข็งสำหรับบริโภค

(๔.๓๗) ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด ภาชนะที่ใช้น้ำดื่มต้องเป็นแบบใช้ครั้งเดียว

(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 ด้วยวิธีที่ถูกสุขลักษณะทุกครั้งที่ใช้ขนส่ง และมีการตรวจหาเชื้อแบคทีเรียโดยวิธีการสวอปภาชนะที่บรรจุอาหาร และรถขนส่งอาหาร อย่างน้อย ปีละ ๒ ครั้ง

(๕.๔) รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหาร ต้องไม่ใช่ปะปนกับรถขนมูลฝอย

(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) กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำเฉอะแฉะ สะอาด และ
ไม่วางอาหารบนพื้น
- (๕.๖.๔) ประตูและขอบยางห้องเย็น/ตู้เย็น/ตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด
- (๕.๖.๕) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้
ตลอดเวลาจากภายนอก
- (๕.๖.๖) มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุก ๒ ชั่วโมง
และมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบได้
- (๕.๗) อุณหภูมิของตู้เย็น สำหรับวางจำหน่ายอาหารชนิดต่าง ๆ
- (๕.๗.๑) ตู้จำหน่ายอาหารเนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า
๕ องศาเซลเซียส
- (๕.๗.๒) ตู้จำหน่ายนมและผลิตภัณฑ์ และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรค
ด้วยระบบพลาสมาเจอร์ไรส์ ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส
- (๕.๗.๓) ตู้จำหน่ายอาหารพร้อมปรุง ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า ๗ องศา
เซลเซียส
- (๕.๗.๔) ตู้จำหน่ายผัก ผลไม้ ต้องมีอุณหภูมิเท่ากับหรือต่ำกว่า ๑๐ องศา
เซลเซียส
- (๕.๗.๕) ตู้แช่แข็งสำหรับไอศกรีมและอาหารแช่แข็งอื่น ๆ ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า - ๑๘ องศาเซลเซียส
- (๕.๘) ภาชนะอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่น
ที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี ไม่ดูดซึมน้ำ สะอาด ต้องแยกใช้ระหว่างอาหารดิบ และอาหารสุก
และต้องล้างทำความสะอาดระหว่างใช้งาน หรือก่อนและหลังการปฏิบัติงานทุกวัน
- (๕.๙) มีอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค พร้อมสบู่ กระดาษเช็ดมือและถังรองรับ
มูลฝอย ในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง
- (๕.๑๐) บริเวณสถานที่ผลิตและจำหน่ายขนมอบ (Bakery) ที่เข้าข่ายโรงงาน
ต้องได้มาตรฐาน GMP ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และต้อง
จัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาดและเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับผู้บริโภคและมีการล้าง อย่างน้อย
ทุก ๔ ชั่วโมง

ข้อ ๙ ผู้ใดประสงค์จะขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร จะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

(๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนดสำหรับกรณีการขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคาร

(๓) เอกสารและหลักฐานอื่น ๆ ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลประกาศกำหนด

ข้อ ๑๐ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวัน นับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวัน นับแต่วันได้รับคำขอ ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาดตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาดตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๑ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๒ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามข้อบัญญัตินี้ ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตและให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วนตำบลเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาต จะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุไม่เกิน ๓๐ วัน เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้ว ให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ ๙ และข้อ ๑๐ ด้วย

ข้อ ๑๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นกรณียุติการขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็นกรณียุติการขอต่ออายุใบอนุญาตตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้น ก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียม และค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๑๔ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๑๕ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๑๖ ในกรณีที่ปรากฏว่า ผู้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควร แต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๑๗ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข

พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๑๘ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้ว ตั้งแต่เวลาที่คำสั่งไปถึงหรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๙ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปี นับแต่วันที่ถูกลงสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ ๒๐ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช่เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้พร้อมกับเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/บัตรประจำตัวเจ้าหน้าที่ของรัฐ

(๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนดสำหรับกรณีการขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ สวมอาหารในอาคาร

(๓) เอกสารและหลักฐานอื่น ๆ ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลประกาศกำหนด

ข้อ ๒๑ เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้งให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้ตามข้อ ๒๐ ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้อง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการ นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่น จะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้ง หรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีการแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายในเจ็ดวันทำการ นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการ นับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการ นับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้ ตามข้อ ๒๐

ข้อ ๒๒ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผย และเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๒๓ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ข้อเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๒๔ เมื่อผู้แจ้งตามข้อบัญญัตินี้ ประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ ๒๕ ในกรณีที่ผู้ดำเนินการใดดำเนินการตามที่ระบุไว้ในข้อบัญญัตินี้ โดยมีได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามองค์การบริหารส่วนตำบลนี้ และเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้ จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามข้อบัญญัตินี้ ถ้ายังฝ่าฝืนอีก ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนด ซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

ข้อ ๒๖ การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นและคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้แจ้งหรือผู้ดำเนินการทราบ ในกรณีที่ไม่พบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือให้ส่งหนังสือการแจ้งหรือคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือปิดหนังสือนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำราชการของผู้ที่ต้องรับหนังสือและให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบหนังสือดังกล่าวแล้ว ตั้งแต่เวลาที่หนังสือไปถึงหรือวันปิดหนังสือ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๗ ผู้แจ้งมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมการแจ้งตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ในวันที่มาแจ้งและภายในระยะเวลาสามสิบวันก่อนวันครบรอบปีของทุกปีตลอดเวลาที่ยังดำเนินการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๒๘ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ขององค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง

ข้อ ๒๙ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๓๐ ให้นายกองการบริหารส่วนตำบลคลองขวางเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

ประจวบ นามทองคำ

นายกองการบริหารส่วนตำบลคลองขวาง

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง
 ท้ายข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง
 เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๓

| ลำดับ ที่ | รายการ | อัตราค่าธรรมเนียมต่อปี (บาท) |
|--------------|--|--|
| ๑. | <p>อัตราค่าธรรมเนียมในการออกหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้ง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมี <u>พื้นที่ไม่เกิน</u> สองร้อย ตารางเมตร และมีใช้เป็นการขายของใน ตลาด (ตามมาตรา ๔๘)</p> <ul style="list-style-type: none"> - พื้นที่ประกอบการไม่เกิน ๑๐ ตารางเมตร - พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๕ ตารางเมตร - พื้นที่ประกอบการเกิน ๒๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร - พื้นที่ประกอบการเกิน ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๗๕ ตารางเมตร - พื้นที่ประกอบการเกิน ๗๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๕๐ ตารางเมตร - พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร | <p>๑๐๐</p> <p>๒๐๐</p> <p>๓๐๐</p> <p>๕๐๐</p> <p>๖๐๐</p> <p>๗๐๐</p> <p>๘๐๐</p> |
| ๒. | <p>อัตราค่าธรรมเนียมในการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่าย อาหาร และสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมี <u>พื้นที่เกิน</u> สอง ร้อยตารางเมตร และมีใช้เป็นการขายของในตลาด (ตามมาตรา ๔๘)</p> <ul style="list-style-type: none"> - พื้นที่ประกอบการเกิน ๒๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่ประกอบการเกิน ๕๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป | <p>๒,๐๐๐</p> <p>๓,๐๐๐</p> |

**แบบคำขอรับใบอนุญาต
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร**

คำขอเลขที่/.....

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ข้าพเจ้านาย/นาง/นางสาว..... อายุ.....ปี สัญชาติ.....
อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....ตำบล/
แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์
..... โทรสาร.....

ขอยื่นคำขอรับใบอนุญาตจัดตั้ง สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร

ประเภท..... ต่อนายกองค้การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง

โดยใช้ชื่อสถานประกอบกิจการว่า.....

พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร จำนวนคนงาน..... คน ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....หมู่ที่.....

ตำบลคลองขวาง อำเภอไทรน้อย จังหวัดนนทบุรี โทรศัพท์..... โทรสาร.....

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่างๆ มาด้วยแล้วคือ

- ๑.สำเนาบัตรประจำตัว ประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ ของผู้ขอรับใบอนุญาต
- ๒.สำเนาทะเบียนบ้าน ของผู้ขอรับใบอนุญาต
- ๓.สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ของสถานประกอบการ
- ๔.ใบรับรองแพทย์ ของผู้ขอรับใบอนุญาต ผู้ช่วยจำหน่ายอาหาร และผู้ปรุงอาหาร
- ๕.ใบเสร็จรับเงินค่าธรรมเนียมเก็บ ขน มูลฝอย
- ๖.....

แผนที่ตั้งสถานประกอบการพอสังเขป

ขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้ เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ) ผู้ขอรับใบอนุญาต
(.....)

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.....วันนับตั้งแต่วันที่
เป็นต้นไป

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

() เห็นสมควรอนุญาต และควรกำหนดเงื่อนไข ดังนี้

.....
.....

() เห็นควรไม่อนุญาต เพราะ

.....
.....

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่...../...../.....

ความเห็นของปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล

() เห็นสมควรอนุญาต และควรกำหนดเงื่อนไข ดังนี้

.....
.....

() เห็นควรไม่อนุญาต เพราะ

.....
.....

(ลงชื่อ).....

(.....)

ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง

วันที่...../...../.....

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

() อนุญาตให้ประกอบกิจการได้

() ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

(ลงชื่อ).....

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง

วันที่...../...../.....

**แบบคำขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง
การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร**

| |
|---------------------------|
| คำขอเลขที่/..... |
|---------------------------|

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ข้าพเจ้านาย/นาง/นางสาว..... อายุ.....ปี สัญชาติ.....
อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....ตำบล/
แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
โทรศัพท์..... โทรสาร.....

ขอยื่นคำขอรับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้ง สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร
ประเภท..... ต่อนายกองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง โดย
ใช้ชื่อสถานประกอบการกิจการว่า..... พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร
จำนวนคนงาน..... คน ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....หมู่ที่..... ตำบลคลองขวาง อำเภอไทรน้อย จังหวัดนนทบุรี
โทรศัพท์..... โทรสาร.....

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้วคือ

๑. สำเนาบัตรประจำตัว ประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ ของผู้ขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง
๒. สำเนาทะเบียนบ้าน ของผู้ขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง
๓. สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ของสถานประกอบการ
๔. ใบรับรองแพทย์ ของผู้ขอรับใบอนุญาต ผู้ช่วยจำหน่ายอาหาร และผู้ปรุงอาหาร
๕. ใบเสร็จรับเงินค่าธรรมเนียมเก็บ ขน มูลฝอย
๖.

แผนที่ตั้งสถานประกอบการพอสังเขป

ขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้ เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ)..... ผู้ขอรับใบอนุญาต
(.....)

ส่วนของเจ้าหน้าที่

ใบรับแจ้ง

ชื่อสถานประกอบกิจการ.....ประเภท.....

มีพื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....

จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

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

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ครบ

ไม่ครบ ได้แก่

.....
.....

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

ส่วนของผู้แจ้ง

ใบรับแจ้ง

ชื่อสถานประกอบกิจการ.....ประเภท.....

มีพื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....

จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

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

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ครบ

ไม่ครบ ได้แก่

.....
.....

(ลงชื่อ)

(.....)

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

() เห็นสมควรอนุญาต และควรกำหนดเงื่อนไข ดังนี้

.....
.....

() เห็นควรไม่อนุญาต เพราะ

.....
.....

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่...../...../.....

ความเห็นของปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล

() เห็นสมควรอนุญาต และควรกำหนดเงื่อนไข ดังนี้

.....
.....

() เห็นควรไม่อนุญาต เพราะ

.....
.....

(ลงชื่อ).....

(.....)

ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง

วันที่...../...../.....

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

() อนุญาตให้ประกอบกิจการได้

() ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

(ลงชื่อ).....

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง

วันที่...../...../.....



ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่...../.....

อนุญาตให้นาย/นาง/นางสาว..... อายุ.....ปี สัญชาติ.....
 อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....ตำบล/
 แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....
 โทรศัพท์..... โทรสาร.....

ข้อ ๑. ดำเนินการจัดตั้ง สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร
 ประเภท..... พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร เสียค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท
 ตามใบเสร็จรับเงินเล่มที่.....เลขที่..... ลงวันที่..... เดือน.....พ.ศ. โดย
 ใช้ชื่อสถานที่ประกอบกิจการว่า..... จำนวนคนงาน.....คน
 ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบลคลองขวาง อำเภอไทรน้อย จังหวัดนนทบุรี โทรศัพท์.....

ข้อ ๒. ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหาร
 และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.

(๒)

ใบอนุญาตฉบับนี้ ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ใบอนุญาตฉบับนี้สิ้นอายุวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ลงชื่อ.....

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง

คำเตือน ๑. ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ที่ได้รับใบอนุญาต
 ตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๕๐๐ บาท

๒. ต้องต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ มิฉะนั้น ต้องชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นร้อยละ ๒๐

(มีต่อด้านหลัง)



หนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่...../.....

ออกหนังสือรับรองการแจ้งให้นาย/นาง/นางสาว..... อายุ.....ปี
 สัญชาติ.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
 ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
 โทรศัพท์..... โทรสาร.....

ข้อ ๑. ดำเนินการจัดตั้ง สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร
 ประเภท.....พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร เสียค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท
 ตามใบเสร็จรับเงินเล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ. โดยใช้ชื่อสถานที่
 ประกอบกิจการว่า..... จำนวนคนงาน.....คน ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....หมู่ที่.....
 ตำบลคลองขวาง อำเภอไทรน้อย จังหวัดนนทบุรี โทรศัพท์.....โทรสาร.....

ข้อ ๒. ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหาร
 และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.

(๒).....

หนังสือรับรองการแจ้งฉบับนี้ ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

หนังสือรับรองการแจ้งสิ้นอายุวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ลงชื่อ.....

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง

คำเตือน ๑. ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ที่ได้รับใบอนุญาต
 ตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๕๐๐ บาท

๒. ต้องชำระค่าธรรมเนียมเป็นประจำทุกปี มิฉะนั้น ต้องชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นร้อยละ ๒๐

(มีต่อด้านหลัง)

คำขอต่ออายุ
ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร

| |
|---------------------------|
| คำขอเลขที่/..... |
|---------------------------|

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ข้าพเจ้านาย/นาง/นางสาว..... อายุ.....ปี สัญชาติ.....
อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย..... ถนน.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
โทรศัพท์..... โทรสาร.....

ขอยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตจัดตั้ง สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร
ประเภท.....ต่อนายกองค้การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง

โดยใช้ชื่อสถานประกอบกิจการว่า.....

พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร จำนวนคนงาน.....คน ตั้งอยู่ ณ เลขที่..... หมู่ที่.....

ตำบลคลองขวาง อำเภอไทรน้อย จังหวัดนนทบุรี โทรศัพท์..... โทรสาร

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว คือ

๑. ใบอนุญาตเดิม
๒. ใบรับรองแพทย์ ของผู้ได้รับใบอนุญาต ผู้ช่วยจำหน่าย และผู้ปรุงอาหาร
๓. ใบเสร็จรับเงินค่าธรรมเนียมเก็บ ขน มูลฝอย
- ๔.....

ขอรับรองว่าข้อความในใบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอต่ออายุใบอนุญาต
(.....)

(ต่อด้านหลัง)

(ด้านหลังคำขอต่อใบอนุญาต)

ส่วนของเจ้าหน้าที่

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

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ครบ

ไม่ครบ คือ

๑).....

๒).....

๓).....

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

ความเห็นของปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล

() เห็นสมควรอนุญาต และควรกำหนดเงื่อนไข ดังนี้

.....
.....

() เห็นควรไม่อนุญาต เพราะ

.....
.....

(ลงชื่อ).....

(.....)

ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง

วันที่...../...../.....

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

() อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตได้

() ไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต

(ลงชื่อ).....

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง

วันที่...../...../.....

คำขอชำระค่าธรรมเนียมประจำปี
หนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร

| |
|---------------------------|
| คำขอเลขที่/..... |
|---------------------------|

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ข้าพเจ้านาย/นาง/นางสาว..... อายุ.....ปี สัญชาติ.....
 อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....
 ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....
 โทรศัพท์..... โทรสาร

ขอยื่นคำขอชำระค่าธรรมเนียมประจำปี หนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้ง

สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร

ประเภท.....ต่อนายกนายกองค้การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง โดยใช้ชื่อ
 สถานประกอบกิจการว่า.....พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร จำนวนคนงาน.....คน
 ตั้งอยู่ ณ เลขที่..... หมู่ที่..... ตำบลคลองขวาง อำเภอไทรน้อย จังหวัดนนทบุรี
 โทรศัพท์..... โทรสาร

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว คือ

๑. ใบอนุญาตเดิม
๒. ใบรับรองแพทย์ ของผู้ได้รับใบอนุญาต ผู้ช่วยจำหน่าย และผู้ปรุงอาหาร
๓. ใบเสร็จรับเงินค่าธรรมเนียมเก็บ ขน มูลฝอย
- ๔.....

ขอรับรองว่าข้อความในใบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอชำระค่าธรรมเนียม

(.....)

(ต่อด้านหลัง)

ส่วนของเจ้าหน้าที่

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

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ครบ

ไม่ครบ คือ

๑).....

๒).....

๓).....

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

ความเห็นของปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล

() เห็นสมควรอนุญาต และควรกำหนดเงื่อนไข ดังนี้

.....
.....

() เห็นควรไม่อนุญาต เพราะ

.....
.....

(ลงชื่อ).....

(.....)

ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง

วันที่...../...../.....

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

() อนุญาตให้ชำระค่าธรรมเนียมได้

() ไม่อนุญาตให้ชำระค่าธรรมเนียม

(ลงชื่อ).....

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง

วันที่...../...../.....

คำขออนุญาตการต่าง ๆ
เกี่ยวกับสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร

| |
|---------------------------|
| คำขอเลขที่/..... |
|---------------------------|

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ข้าพเจ้านาย/นาง/นางสาว..... อายุ.....ปี สัญชาติ.....
อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....
โทรศัพท์..... โทรสาร

โดยใช้ชื่อสถานประกอบการว่า พื้นที่ประกอบการ..... ตารางเมตร
จำนวนคนงาน.....คน ตั้งอยู่ ณ เลขที่..... หมู่ที่..... ตำบลคลองขวาง อำเภอไทรน้อย
จังหวัดนนทบุรี โทรศัพท์..... โทรสาร

ขอยื่นคำขอต่อ นายกองค้การบริหารส่วนตำบลคลองขวาง ด้วยข้าพเจ้ามีความประสงค์

.....
.....
.....
.....

ขอรับรองว่าข้อความในใบคำขอนี้ เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขออนุญาต
(.....)