

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลวังดาล

เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ.๒๕๖๓



องค์การบริหารส่วนตำบลวังดาล

อำเภอ กบินทร์บุรี

จังหวัด ปราจีนบุรี

บันทึกหลักการและเหตุผล

ประกอบร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลวังดาล

เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๖๓

หลักการ

ให้มีข้อบัญญัติว่าด้วยการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

เหตุผล

โดยที่เป็นการสมควรดำเนินการกำหนด หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการขออนุญาต การออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร อัตราค่าธรรมเนียม ตลอดจนหลักเกณฑ์ต่างๆ เพื่อเป็นประโยชน์ในการควบคุมและกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลวังดาลให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีประสิทธิภาพและเหมาะสม จึงตราข้อบัญญัตินี้

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลวังดาล

เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๖๓

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลวังดาล ว่าด้วยการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๖๓

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓/๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ.๒๕๓๗ และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึงฉบับปัจจุบัน ประกอบกับมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึงฉบับปัจจุบัน อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล องค์การบริหารส่วนตำบลวังดาล โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลวังดาล และนายอำเภอตากใบนบุรี จึงตราข้อบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลวังดาล เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๖๓”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลวังดาล เมื่อพ้นกำหนดสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลวังดาล หรือตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาข้อบัญญัติ ประกาศ ระเบียบ หรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้ว ในข้อบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ ให้เป็นอันยกเลิกและให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า อาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่บริเวณใดๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใดซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกองค์การบริหารส่วนตำบลวังดาล

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้การปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕

ข้อ ๕ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช้เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๖ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

ก. สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร

(๑) สถานที่รับประทานอาหาร และสถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร

(๑.๑) พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๒) กรณีที่มีผนัง ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๓) กรณีที่มีเพดาน เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๔) มีการระบายอากาศเพียงพอ และติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ บริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีเครื่องดูดควัน พัดลม ปล่องระบายควันสูงเพียงพอ ไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ

(๑.๕) มีแสงสว่างเพียงพอ

(๑.๖) โต๊ะเก้าอี้ทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๗) จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือในบริเวณเตรียมปรุงประกอบอาหาร

(๑.๘) โต๊ะเตรียมปรุง ผนังเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี

(๑.๙) โต๊ะเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ไม่เตรียมบนพื้นและบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำห้องส้วม

(๑.๑๐) มีการควบคุมสัตว์แมลงนำโรค ไม่ให้เกินเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด

(๒) อาหารสด

(๒.๑) อาหารสดที่นำมาปรุงต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(๒.๒) อาหารสดต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ

(๒.๓) อาหารสดมีการเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส และเก็บแยกประเภทเป็นสัดส่วน มีการปกปิดไม่วางบนพื้นหรือในห้องส้วม

(๓) อาหารแห้ง และสารปรุงแต่งอาหาร

(๓.๑) อาหารแห้ง เก็บในที่แห้ง ไม่อับชื้น สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๓.๒) ส่วนผสมเครื่องปรุงรส และอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องปลอดภัยมีเครื่องหมายได้รับรองจากทางราชการ

(๔) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว

(๔.๑) อาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหาร

(๔.๒) วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๔.๓) ต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร เช่น ต้องมีการอุ่นอาหารทุก ๒ ชั่วโมง เป็นต้น

(๕) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม

(๕.๑) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม สะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อกน้ำหรือทางเทริน้ำ

(๖) น้ำใช้

(๖.๑) น้ำใช้เป็นน้ำประปา หรือน้ำอื่นใดที่ผ่านการปรับปรุงได้มาตรฐานเทียบเท่า น้ำประปา

(๖.๒) ภาชนะบรรจุต้องสะอาด

(๗) น้ำแข็ง

(๗.๑) มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข

(๗.๒) เก็บภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๗.๓) ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ

(๗.๔) น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่รวมไว้

(๘) ภาชนะอุปกรณ์

(๘.๑) ตู้อุ่นหรือตู้แช่มีประสิทธิภาพ และต้องสะอาด

(๘.๒) ภาชนะบรรจุอาหาร หรือบรรจุเครื่องปรุงรสต้องสะอาด และทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

(๘.๓) ภาชนะบรรจุอาหาร เช่น จาน ชาม แก้วน้ำ ฯลฯ เก็บคไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๘.๔) ช้อน ล้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางเป็นระเบียบในแนวนอนเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๘.๕) เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี สะอาด แยกใช้ตามประเภทของอาหาร เช่น แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบและผักผลไม้

(๘.๖) อาหารที่รับประทานร่วมกันต้องจัดให้มีช้อนกลาง

(๘.๗) ไม่ใช่แก้วน้ำร่วมกัน แก้วน้ำที่ใช้แล้วต้องล้างก่อนนำมาใช้ใหม่

(๙) การล้างภาชนะอุปกรณ์

(๙.๑) ภาชนะที่รอการล้างและเศษอาหาร ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

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

(๙.๓) อุปกรณ์การล้างต้องสะอาด อยู่ในสภาพดี และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๙.๔) ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ต้องมีการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน

(๑๐) การบำบัดน้ำเสีย

(๑๐.๑) กรณีที่มีทางระบายน้ำเสีย ทางระบายน้ำเสียต้องง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหารตกค้าง

(๑๐.๒) สถานประกอบการต้องไม่ก่อให้เกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อมในกรณีที่น้ำเสียต้องจัดให้มีการดักเศษอาหาร ดักไขมันก่อนระบายน้ำทิ้ง

(๑๑) ถังรองรับมูลฝอย

(๑๑.๑) มีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด

(๑๑.๒) ทำความสะอาดถังรองรับมูลฝอยตามระยะเวลาที่เหมาะสม อย่างน้อยวันละ ๑ ครั้ง

(๑๑.๓) การรวบรวมมูลฝอยก่อนกำจัดต้องมีการจัดเก็บอย่างมิดชิด

(๑๒) ห้องส้วม

(๑๒.๑) สถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดให้มีห้องส้วมไว้บริการจำนวนเพียงพอตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ.๒๕๓๕

(๑๒.๒) กรณีที่มีห้องส้วม ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ใช้การได้ดี

(๑๒.๓) กรณีที่มีห้องส้วม ต้องมีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้การได้ดี และมีสบู่หรือน้ำยาล้างมือใช้ตลอดเวลา

(๑๒.๔) กรณีที่มีห้องส้วม ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ที่เก็บอาหาร ที่ล้างภาชนะ และเก็บอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

(๑๓) อุปกรณ์ดับเพลิงและระบบป้องกันอัคคีภัย

(๑๓.๑) ห้ามใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะรับประทานอาหาร

(๑๓.๒) ห้ามใช้เมทิลแอลกอฮอล์ในการอุ่นอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร

(๑๓.๓) สถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดให้มีเครื่องมือดับเพลิงติดตั้งไว้ในที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวก มีระบบป้องกันอัคคีภัยตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาหารและถึงแก่อายุต้องได้มาตรฐาน

(๑๔) การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร

(๑๔.๑) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และมีการป้องกันไม่ให้เส้นผมปนเปื้อนในอาหาร

(๑๔.๒) ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผมที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน และต้องไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือและข้อมือที่หุ้ม

(๑๕) พฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหาร

(๑๕.๑) ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารที่ปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภคโดยตรงต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอช่วยในการหยิบจับ

(๑๕.๒) ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร

(๑๕.๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้น และสะอาดอยู่เสมอ ไม่ทาเล็บ

(๑๕.๔) ห้ามใช้ทัพพีหรือช้อนชิมอาหารโดยตรงในการชิมอาหาร และต้องเปลี่ยนใหม่ทุกครั้งที่ปรุงอาหาร การชิมอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

(๑๕.๕) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดบาดแผลให้มิดชิด และสวมถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอ หรือหยุดปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร

(๑๕.๖) การเสิร์ฟอาหารต้องเสิร์ฟให้ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร

(๑๕.๗) มีการป้องกันการปนเปื้อนอาหารจากการไอ จาม หรือพูดของผู้สัมผัสอาหารต้องมีพฤติกรรมที่ถูกสุขลักษณะ

(๑๖) สุขภาพของผู้สัมผัสอาหาร

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

(๑๖.๒) ผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

(๑๗) ความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร ผู้จัดการ หรือผู้ควบคุม

(๑๗.๑) ผู้สัมผัสอาหาร ผู้จัดการหรือผู้ควบคุมต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารหรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นตามหลักสูตรที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานราชการ

ข. สำหรับที่สะสมอาหารหรือในซูปเปอร์마켓

(๑) การรับสินค้า

(๑.๑) พื้นบริเวณที่ใช้รับสินค้ามีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี และสะอาด

(๑.๒) แยกบริเวณรับสินค้าอาหารสดออกจากสินค้าอื่น กรณีที่ใช้พื้นที่เดียวกันต้องไม่รับสินค้าประเภทอาหารสดพร้อมกับสินค้าประเภทอื่น ต้องทำความสะอาดพื้นที่หลังใช้งาน

(๑.๓) การขนถ่ายสินค้า ไม่วางสินค้าอาหารบนพื้นที่โดยตรง ต้องมีอุปกรณ์รองรับ

(๑.๔) ต้องทำความสะอาดรถขนส่ง ตะกร้า ภาชนะใส่อาหาร ด้วยวิธีที่ถูกต้องทุกครั้งที่ใช้ขนส่ง และมีการตรวจหาเชื้อแบคทีเรียโดยวิธีการทดสอบภาชนะที่บรรจุอาหาร และรถขนส่งอาหารอย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง

(๑.๕) อาหารสดต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมโดยเร็วที่สุดภายใน ๓๐ นาที หลังจากรับสินค้า

(๑.๖) ต้องทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้งหลังจากขนถ่ายอาหารเสร็จ โดยมีการกำหนดวิธีการปฏิบัติที่ชัดเจน

(๑.๗) ต้องไม่เป็นทางออกของขยะ หากจำเป็นต้องขนขยะต้องใช้เวลาต่างกัน และทำความสะอาดหลังจากใช้ขยะทุกครั้ง

(๑.๘) รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหารต้องไม่ใช่ปะปนกับรถขนขยะ

(๒) อาหาร/สินค้าที่รับมาจำหน่าย

(๒.๑) ต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้

(๒.๒) ได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่างๆ ได้แก่

(๒.๒.๑) หน่วยงานราชการ เช่น กรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมวิชาการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เป็นต้น

(๒.๒.๒) ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพของซูปเปอร์마켓

(๒.๒.๓) ห้องปฏิบัติการของเอกชนที่ได้รับการรับรองจากราชการ

(๓) การเก็บสินค้า

(๓.๑) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้ง

(๓.๑.๑) พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด

(๓.๑.๒) มีชั้น/ที่วางอาหารแยกประเภท เป็นสัดส่วนและสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

(๓.๑.๓) แยกอาหาร/สินค้าที่หมดอายุ หรือชำรุดที่รอการเก็บ
กลับคืนในบริเวณหรือภาชนะที่แยกเฉพาะ และมีเครื่องหมาย/ป้ายแสดงชัดเจน

(๓.๑.๔) มีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ

(๓.๑.๕) ต้องแยกเก็บสารเคมีที่เป็นพิษ เช่น สารเคมีทำความสะอาด
สารเคมีกำจัดแมลง เป็นต้น เป็นสัดส่วนเฉพาะ ไม่ปะปนหรืออยู่ใกล้บริเวณที่ใช้เก็บอาหารแห้ง

(๓.๒) อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บอาหารแต่ละชนิด

(๓.๒.๑) อาหารเนื้อสัตว์ดิบ/ปลา/อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์จาก
เนื้อสัตว์ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๓.๒.๒) นมและผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรส์ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า
๕ องศาเซลเซียส

(๓.๒.๓) อาหารพร้อมปรุงต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๓.๒.๔) อาหารแช่แข็ง เก็บในตู้/ห้องแช่แข็ง อุณหภูมิต่ำกว่า - ๑๘
องศาเซลเซียส

(๓.๒.๕) ผัก ผลไม้ ต้องเก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

(๓.๒.๖) อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิท เก็บในอุณหภูมิห้อง

(๓.๓) ตู้แช่เย็น/ตู้แช่แข็ง/ห้องแช่เย็น/ห้องแช่แข็ง

(๓.๓.๑) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี
สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้

(๓.๓.๒) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า ๑ นิ้ว

(๓.๓.๓) กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำแฉะแฉะ สะอาด และไม่วาง
อาหารบนพื้น

(๓.๓.๔) ประตูและขอบยางห้องเย็น/ตู้เย็น/ตู้แช่แข็งมีสภาพดีสะอาด

(๓.๓.๕) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิ
ได้ตลอดเวลาจากภายนอก

(๓.๓.๖) มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุก
๒ ชั่วโมง และมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบได้

(๔) การเตรียม/ตัดแต่ง/ปรุงและการบรรจุหีบห่อ

(๔.๑) สถานที่เตรียม/ตัดแต่ง/ปรุงอาหารเพื่อจำหน่าย

(๔.๑.๑) พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด

(๔.๑.๒) ต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยแยกระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

(๔.๑.๓) มีแสงสว่าง และการระบายอากาศที่ดี

(๔.๒) โต๊ะที่ใช้เตรียม/ตัดแต่งอาหาร

(๔.๒.๑) ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร
เรียบ ไม่ดูดซับน้ำ สภาพดี สะอาด

(๔.๒.๒) ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๔.๒.๓) ต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อน/หลัง การใช้งาน

(๔.๓) วัสดุ อุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด (มีด เขียง
เครื่องบด/หั่น ภาชนะ)

(๔.๓.๑) ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด

(๔.๓.๒) ต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้

(๔.๓.๓) ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อน/หลัง การใช้งาน

(๔.๓.๔) ต้องเก็บให้ถูกสุขลักษณะ

(๔.๓.๕) เครื่องบด/หั่น มีการป้องกันอันตรายขณะใช้งาน

(๔.๔) อ่างล้างอาหาร/อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์

(๔.๔.๑) ทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี
สะอาดและสามารถระบายน้ำได้ดี

(๔.๔.๒) ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๔.๔.๓) ก๊อกน้ำมีสภาพดี

(๔.๔.๔) ต้องแยกกระหว่างอ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ
อ่างล้างผักผลไม้สดและอ่างล้างภาชนะอุปกรณ์

(๔.๔.๕) ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้ง ก่อนและหลังใช้งาน

(๔.๕) อ่างล้างมือ

(๔.๕.๑) มีสภาพดี สะอาด มีน้ำใช้ และระบายน้ำได้ดี

(๔.๕.๒) ก๊อกน้ำมีสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช้มือสัมผัส

(๔.๕.๓) มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และกระดาษเช็ดมือ
หรืออุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้ง

(๔.๕.๔) มีถังขยะที่ถูกสุขลักษณะ

(๔.๖) อาหารดิบ/วัตถุดิบ ทุกชนิดต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่ง
และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่งและบรรจุแล้ว
ต้องเก็บเข้าตู้เย็นทันที

(๕) สุขลักษณะที่ดีในการวางจำหน่ายอาหาร

(๕.๑) สภาพทั่วไป

(๕.๑.๑) การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกตามประเภทตามความ
เหมาะสมกับชนิดอาหาร

(๕.๑.๒) พื้น ผนัง เพดานต้องทำด้วยวัสดุเรียบ สภาพดี สะอาด

(๕.๑.๓) มีแสงสว่างที่เพียงพอและมีการระบายอากาศที่ดี

(๕.๒) บริเวณที่วางจำหน่ายอาหารแห้ง/อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท

(๕.๒.๑) ชั้นหรือโต๊ะที่วางอาหารทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร

ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด

(๕.๒.๒) มีการทำความสะอาดบริเวณที่วางสินค้า และพื้นโดยรอบ

(๕.๒.๓) การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกชั้นวางให้ห่างจากสินค้า

ประเภทสารเคมีที่เป็นพิษ

(๕.๒.๔) ไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย

หมดอายุ หรือลักษณะที่ผิดปกติ

(๕.๓) บริเวณที่จำหน่ายอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์/ปลา อาหารทะเล

และผลิตภัณฑ์

(๕.๓.๑) บริเวณทั่วไป

(๕.๓.๑.๑) โต๊ะ/เคาน์เตอร์/ตู้/กระบะใส่อาหาร ต้องมีสภาพดี

ผิวเรียบ สะอาด

(๕.๓.๑.๒) ต้องทำความสะอาดโต๊ะ/เคาน์เตอร์/ตู้/กระบะใส่

อาหารทุกวันหรือทุกครั้งที่พบการหก/รั่วของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์

(๕.๓.๒) ภาชนะอุปกรณ์ (มีด/เขียง/เครื่องชั่ง)

(๕.๓.๒.๑) ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทำปฏิกิริยา

กับอาหาร สภาพดี ไม่ดูดซึมน้ำ สะอาด

(๕.๓.๒.๒) แยกใช้ระหว่างอาหารดิบ และอาหารสุก

(๕.๓.๒.๓) ต้องล้างทำความสะอาดระหว่างใช้งาน หรือก่อน

และหลังการปฏิบัติงานทุกวัน

(๕.๓.๓) บริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง

(๕.๓.๓.๑) มีภาชนะอุปกรณ์หยิบจับอาหาร/บรรจุอาหาร

ที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด

(๕.๓.๓.๒) มีอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค พร้อมสบู่ กระดาษ

เช็ดมือและถังขยะ

(๕.๓.๔) การวางจำหน่ายอาหาร

(๕.๓.๔.๑) อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่ฉีก

ขาดหรือรั่วซึม วางอย่างมีระเบียบ เป็นสัดส่วน ไม่วางแน่นจนเกินไป

(๕.๓.๔.๒) อาหารทุกชนิดต้องมีฉลากแสดง ชื่อ - ชนิด

อาหาร วันที่ผลิต/บรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิต/บรรจุ

(๕.๓.๔.๓) ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่ายโดยแช่บน/ในน้ำแข็ง/น้ำผสมน้ำแข็งหรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง

(๕.๓.๔.๔) สัตว์น้ำที่มีชีวิต ต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่รั่วซึม สะอาด

(๕.๓.๔.๕) เนื้อปลาที่ชำแหละแล้ว ควรวางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่นำความเย็นได้ดี สะอาดวางบนน้ำแข็ง และไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า ๑ ชั้น

(๕.๓.๔.๖) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ ปลา อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์ต้องวางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

(๕.๓.๔.๗) อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบบรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถูพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

(๕.๓.๔.๘) ไข่ดิบ (ในกรณีที่ว่าจำหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษหรือพลาสติก หากพบว่าการแตกชำรุดของไข่ต้องเก็บออกทันทีและทำความสะอาดชั้นวางจำหน่าย

(๕.๓.๔.๙) อาหารสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็ง ต้องบรรจุปิดสนิท และมีป้าย/เครื่องหมายแสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค

(๕.๔) ตู้แช่เย็น/แช่แข็งที่วางจำหน่ายอาหาร

(๕.๔.๑) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ภายในเกณฑ์ที่กำหนดได้

(๕.๔.๒) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า ๑ นิ้ว

(๕.๔.๓) ประตูและขอบยางตู้เย็น/ตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด

(๕.๔.๔) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

(๕.๔.๕) มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุก ๒ ชั่วโมง และมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่มองเห็นได้ชัดเจน

(๕.๔.๖) อุณหภูมิของตู้เย็น สำหรับวางจำหน่ายอาหารชนิดต่างๆ

(๕.๔.๖.๑) ตู้จำหน่ายอาหารเนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๕.๔.๖.๒) ตู้จำหน่ายนมและผลิตภัณฑ์และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยระบบพาสเจอร์ไรซ์ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๕.๔.๖.๓) ตู้จำหน่ายอาหารพร้อมปรุง ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า ๓๗ องศาเซลเซียส

(๕.๔.๖.๔) ตู้จำหน่ายผัก ผลไม้ ต้องมีอุณหภูมิเท่ากับหรือต่ำกว่า ๑๐ องศาเซลเซียส

(๕.๔.๖.๕) ตู้แช่แข็งสำหรับไอศกรีมและอาหารแช่แข็ง/อื่นๆ ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส

(๕.๕) บริเวณที่วางจำหน่ายผัก ผลไม้

(๕.๕.๑) โต๊ะ/ชั้น/กล่อง/กระบะที่บรรจุผัก ผลไม้ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด

(๕.๕.๒) ผัก ผลไม้ วางจำหน่ายแยกตามประเภทไม่ปะปนกัน สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๕.๕.๓) ไม่วางจำหน่ายผักผลไม้ที่เน่าเสีย ขึ้นรา

(๕.๖) บริเวณที่วางจำหน่ายขนมอบ (Bakery) ขนมหวานอื่นๆ

(๕.๖.๑) บริเวณสถานที่ผลิตขนมอบ (ที่เข้าขายโรงงาน) ต้องได้มาตรฐาน GMP ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

(๕.๖.๒) โต๊ะ/ชั้น/ถาดที่บรรจุขนมต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด

(๕.๖.๓) ขนมที่ไม่ได้บรรจุในถุง/กล่อง ต้องวางจำหน่ายในตู้หรือมีการปกปิด

(๕.๖.๔) ต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับผู้บริโภคและมีการล้างอย่างน้อยทุก ๔ ชั่วโมง

(๕.๖.๕) ต้องจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภคเพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารด้วยมือวางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน และจัดให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจำหน่ายและช่วยเหลือลูกค้า

(๕.๗) บริเวณที่จำหน่ายสลัด (ผักสด)

(๕.๗.๑) โต๊ะ/เคาน์เตอร์ และภาชนะบรรจุผัก ผลไม้ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร (เป็นพิษ) นำความเย็นได้ดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด

(๕.๗.๒) โต๊ะ/เคาน์เตอร์ ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และมี Sneeze guard โดยให้มีช่องว่างจากขอบ Sneeze guard ถึงพื้นเคาน์เตอร์ไม่เกิน ๓๐ เซนติเมตร

(๕.๗.๓) ผัก ผลไม้ต้องแยกบรรจุตามประเภทไม่ปะปนกัน ในตู้ที่รักษาอุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็งให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะบรรจุ

(๕.๗.๔) ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผัก

(๕.๗.๕) น้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๕.๗.๖) ต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่เป็นพิษ สะอาดและเพียงพอในการหยิบจับ/ตัก/บรรจุอาหาร สำหรับผู้บริโภค และมีการล้างทำความสะอาดอย่างน้อยทุก ๔ ชั่วโมง

(๕.๗.๗) ต้องจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภค “ห้ามหยิบจับอาหารด้วยมือ” วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน

(๕.๗.๘) การเติมอาหาร ต้องเปลี่ยนภาชนะใหม่ ไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

(๕.๘) บริเวณที่จำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ/พร้อมบริโภค

(๕.๘.๑) โต๊ะ/เคาน์เตอร์ และภาชนะบรรจุอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ มีสภาพดี สะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๕.๘.๒) อาหารปรุงสำเร็จ/พร้อมบริโภค ต้องมีการปกปิดขณะวางจำหน่ายในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด อาหารบริโภคเย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส อาหารบริโภคร้อนต้องอุ่นให้ร้อนที่อุณหภูมิจุดกึ่งกลางสูงกว่า ๗๔ องศาเซลเซียส นานกว่า ๒ นาที ทุก ๔ ชั่วโมง

(๕.๘.๓) ภาชนะบรรจุอาหารต้องสะอาด ได้มาตรฐานสำหรับใช้บรรจุอาหารเท่านั้น

(๕.๘.๔) อาหารปรุงสำเร็จ/พร้อมบริโภคจะต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวัน

(๖) สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

(๖.๑) ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผมตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน

(๖.๒) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน ภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วมและภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

(๖.๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีขณะปฏิบัติงาน

(๖.๔) ผู้สัมผัสอาหารใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก เช่น ที่คีบ ที่ตัก หรือถุงมือ เป็นต้น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง

(๖.๕) ผู้สัมผัสอาหารถ้ามีแผลที่มีมือ ต้องปิดพลาสติกกันน้ำให้เรียบร้อย และต้องใช้ถุงมือขณะปฏิบัติงาน

(๖.๖) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการตรวจสุขภาพ และมีใบรับรองการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และต้องมีสุขภาพที่แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อระบบทางเดินอาหาร

หรือระบบทางเดินหายใจ หรือพาหนะนำเชื้อโรคอื่นๆ ผู้สัมผัสอาหารแผนกอาหารที่เข้างานใหม่ ต้องตรวจสุขภาพและทำ rectal swab

(๖.๗) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมจากผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ที่ได้รับการฝึกอบรม เรื่อง การปฏิบัติเพื่อให้อาหารปลอดภัย และได้รับการฝึกอบรมสม่ำเสมอเพื่อพัฒนาความรู้ความสามารถให้ดีขึ้น

(๗) การสุขาภิบาล

(๗.๑) คุณภาพน้ำดื่ม/น้ำใช้/น้ำแข็ง

(๗.๑.๑) ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด ภาชนะที่ใช้เติมน้ำควรเป็นแบบใช้ครั้งเดียว

(๗.๑.๒) มีน้ำใช้สะอาด สำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์

(๗.๑.๓) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด คุณภาพเทียบเท่าน้ำแข็งสำหรับบริโภค

(๗.๒) การจัดการน้ำเสีย

(๗.๒.๑) ระบบระบายน้ำต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร รางหรือท่อระบายน้ำไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

(๗.๒.๒) บ่อดักไขมันใช้การได้ดี มีการดักไขมันและทำความสะอาดเป็นประจำ

(๗.๓) ห้องน้ำห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและพนักงานต้องแยกจากกันมีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

(๗.๔) การจัดการขยะ

(๗.๔.๑) ต้องมีการแยกประเภทขยะเปียก และขยะแห้ง และมีป้ายชี้บ่งชัดเจน

(๗.๔.๒) ต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด

(๗.๔.๓) ต้องใช้ถุงพลาสติกกรองรับด้านในถัง

(๗.๔.๔) ต้องมีรถเข็นขยะเฉพาะ

(๗.๕) มีระบบการควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

ข้อ ๗ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช้เป็นการขายของในตลาดจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามแบบ สอ.๑ ที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ/หนังสือรับรองนิติบุคคล

- (๒) สำเนาทะเบียนบ้าน
- (๓) ใบรับรองแพทย์
- (๔) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- (๕) แผนผังแสดงบริเวณที่ตั้งของสถานประกอบการกิจการ
- (๖) อื่นๆตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลวังดาลประกาศกำหนด

ข้อ ๘ ผู้ขอรับใบอนุญาตจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

- (๑) ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะตามข้อ ๗ ทุกประการ
- (๒) อาคารที่ใช้เป็นสถานที่ประกอบการต้องมีหลักฐานแสดงว่าสามารถใช้ประกอบการได้โดยถูกกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร
- (๓) อื่นๆ ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลวังดาลประกาศกำหนด

ข้อ ๙ ผู้ได้รับการอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๐ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่อใบอนุญาตให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดของท้องถิ่นให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกันและในกรณีที่จำเป็นจะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตตามแบบ สอ.๒ หรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอ ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดของท้องถิ่น

ในกรณีที่มิเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาต หรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสองให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๑ ผู้ได้รับการอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตพร้อมเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราที่กำหนดท้ายข้อบัญญัตินี้ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับใบอนุญาตและชำระค่าธรรมเนียมภายในระยะเวลาที่กำหนดโดยไม่มีเหตุอันสมควรถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๒ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามข้อบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วนตำบลวังดาลเท่านั้น

ข้อ ๑๓ การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบ สอ.๔ ก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้ว ให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่อใบอนุญาต

ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในระยะเวลาที่กำหนด จะต้องชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินการกิจการนั้น ก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๑๔ เมื่อผู้รับใบอนุญาตไม่ประสงค์จะประกอบกิจการต่อไป ให้แจ้งยกเลิกการดำเนินการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบ สอ.๕

ข้อ ๑๕ หากผู้รับใบอนุญาตประสงค์จะขอเปลี่ยนแปลงรายละเอียดการประกอบกิจการลดหรือขยายการประกอบกิจการ หรือแก้ไขรายการในใบอนุญาตให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบ สอ.๕

ข้อ ๑๖ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบ สอ.๕ ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ แล้วแต่กรณี พร้อมหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) เอกสารบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหาย กรณีใบอนุญาตสูญหาย

(๒) ใบอนุญาตฉบับเดิม กรณีใบอนุญาตถูกทำลายหรือชำรุดในสาระสำคัญ

ข้อ ๑๗ การออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังนี้

(๑) การออกใบแทนใบอนุญาตให้ใช้แบบ สอ.๒ โดยประทับตราสีแดง คำว่า “ใบแทน” กำกับไว้ และให้มีวัน เดือน ปีที่ออกใบแทน พร้อมทั้งลงลายมือชื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นในใบแทนและต้นขั้วใบแทน

(๒) ให้ใช้ใบแทนใบอนุญาตได้เท่ากับเวลาที่เหลืออยู่ของอายุใบอนุญาตเดิมนั้น

(๓) บันทึกด้านหลังต้นขั้วใบอนุญาตเดิม ระบุสาเหตุการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญของใบอนุญาตเดิม แล้วแต่กรณี และลงเล่มที่ เลขที่ ปี พ.ศ. ของใบแทนใบอนุญาต

ข้อ ๑๘ ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๑๙ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาต ในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตนั้น เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๒๐ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตและการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๒๑ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าวให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักงานของผู้รับใบอนุญาตและให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึงหรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๒ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ ๒๓ บรรดาใบอนุญาตที่ได้ออกก่อนวันที่ข้อบัญญัตินี้ใช้บังคับให้คงอยู่ต่อไปจนสิ้นอายุใบอนุญาต แต่เมื่อใบอนุญาตดังกล่าวสิ้นอายุและผู้นั้นยังคงประสงค์จะดำเนินกิจการต่อไปผู้นั้นต้องมาดำเนินการขอรับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้

ข้อ ๒๔ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสิบสองร้อยตารางเมตร และมีใช้เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งตามแบบ สอ.๑ ที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ/หนังสือรับรองนิติบุคคล

- (๒) สำเนาทะเบียนบ้าน
- (๓) ใบรับรองแพทย์
- (๔) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- (๕) แผนผังแสดงบริเวณที่ตั้งของสถานประกอบกิจการ
- (๖) อื่นๆตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลวังดาลประกาศกำหนด

ข้อ ๒๕ เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้ตามวรรคหนึ่ง ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งตามแบบ สอ.๓ ให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อวรรคหนึ่ง

ข้อ ๒๖ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๒๗ หนังสือรับรองการแจ้งที่ออกให้ตามข้อบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกหนังสือรับรองการแจ้ง และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วนตำบลเท่านั้น

ข้อ ๒๘ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบ สม.๕ ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่รับทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ แล้วแต่กรณี พร้อมหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) เอกสารบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย กรณีหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย

(๒) ใบอนุญาตฉบับเดิม กรณีหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลายหรือชำรุดในสาระสำคัญ

ข้อ ๒๙ การออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังนี้

(๑) การออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้ใช้แบบ สอ.๓ โดยประทับตราสีแดง คำว่า “ใบแทน” กำกับไว้ และให้มีวัน เดือน ปีที่ออกใบแทน พร้อมทั้งลงลายมือชื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นในใบแทนและต้นฉบับใบแทน

(๒) ให้ใช้ใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งได้เท่ากับเวลาที่เหลืออยู่ของอายุหนังสือรับรองการแจ้งเดิมนั้น

(๓) บันทึกด้านหลังต้นฉบับหนังสือรับรองการแจ้งเดิม ระบุสาเหตุการสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดในสาระสำคัญของหนังสือรับรองการแจ้งเดิม แล้วแต่กรณี และลงเล่มที่ เลขที่ ปี พ.ศ. ของใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๓๐ เมื่อผู้แจ้งประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่น ให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบ สอ.๕

ข้อ ๓๑ ในกรณีที่ผู้ดำเนินการใดดำเนินการตามที่ระบุไว้ในข้อบัญญัตินี้ โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้ายังฝ่าฝืนอีก ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินการนั้นไว้ ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

ข้อ ๓๒ การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามข้อ ๒๖ และคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามข้อ ๓๒ ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้แจ้งหรือผู้ดำเนินการทราบ ในกรณีที่ไม่พบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือ ให้ส่งหนังสือการแจ้งหรือคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือปิดหนังสือนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้ที่ต้องรับหนังสือ และให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบหนังสือดังกล่าวแล้ว ตั้งแต่เวลาที่หนังสือไปถึงหรือวันปิดหนังสือ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๓๓ ผู้แจ้งมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมการแจ้งตามอัตราค่าธรรมเนียมที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ในวันที่มาแจ้ง และภายในระยะเวลาสามสิบวันก่อนวันครบรอบปีของทุกปี ตลอดเวลาที่ยังดำเนินการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มเติมขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้แจ้งมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๓๔ บรรดาหนังสือรับรองการแจ้งที่ได้ออกก่อนวันที่ข้อบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้คงอยู่ต่อไปจนสิ้นอายุหนังสือรับรองการแจ้ง แต่เมื่อหนังสือรับรองการแจ้งดังกล่าวสิ้นอายุและผู้นั้นยังคงประสงค์จะดำเนินกิจการต่อไป ผู้นั้นต้องมาดำเนินการขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อบัญญัตินี้

ข้อ ๓๕ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ขององค์การบริหารส่วนตำบลวังดาล

ข้อ ๓๖ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕

ข้อ ๓๗ ให้นายกององค์การบริหารส่วนตำบลวังดาลเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่.....๒๖ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๖๓.....

(ลงชื่อ)



(นายไพบุลย์ ช่างฉาย)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลวังดาล

เห็นชอบ

(ลงชื่อ)



(นายวัลลภ ประวัติวงศ์)

นายอำเภอabinทร์บุรี

เอกสารแนบท้าย

๑. บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมท้ายข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลวังตาล
เรื่อง การควบคุมจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ.๒๕๖๓
๒. คำขอรับใบอนุญาต / หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและ
สถานที่สะสมอาหาร (แบบ สอ.๑)
๓. ใบอนุญาตจัดตั้งการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร (แบบสอ.๒)
๔. หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
(แบบ สอ.๓)
๕. คำขอต่ออายุใบอนุญาต / หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหาร
และสถานที่สะสมอาหาร (แบบ สอ.๔)
๖. คำขอ / แจ้งการต่างๆ เกี่ยวกับการจัดตั้งการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่
สะสมอาหาร (แบบ สอ.๕)

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมท้ายข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลวังดาล
เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๖๓

ลำดับ ที่	พื้นที่ประกอบการ	อัตราค่าธรรมเนียม (บาท/ปี)
๑	ใบอนุญาตจัดตั้งการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ๑) พื้นที่ประกอบการตั้งแต่ ๒๐๑ - ๓๐๐ ตารางเมตร ๒) พื้นที่ประกอบการตั้งแต่ ๓๐๑ - ๔๐๐ ตารางเมตร ๓) พื้นที่ประกอบการตั้งแต่ ๔๐๑ - ๕๐๐ ตารางเมตร ๔) พื้นที่ประกอบการตั้งแต่ ๕๐๑ ตารางเมตรขึ้นไป	 ๑,๕๐๐.- ๒,๐๐๐.- ๒,๕๐๐.- ๓,๐๐๐.-
๒	หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารหรือ สถานที่สะสมอาหาร ๑) พื้นที่ประกอบการตั้งแต่ ๑๐ - ๒๐ ตารางเมตร ๒) พื้นที่ประกอบการตั้งแต่ ๒๑ - ๕๐ ตารางเมตร ๓) พื้นที่ประกอบการตั้งแต่ ๕๑ - ๑๐๐ ตารางเมตร ๔) พื้นที่ประกอบการตั้งแต่ ๑๐๑ - ๑๕๐ ตารางเมตร ๕) พื้นที่ประกอบการตั้งแต่ ๑๕๑ - ๒๐๐ ตารางเมตร	 ๒๐๐.- ๔๐๐.- ๖๐๐.- ๘๐๐.- ๑,๐๐๐.-

เลขที่รับ...../.....

คำขอรับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

เรียน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลวังดาล

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ซอย.....ถนน.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

ขอยื่นคำขอรับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหาร
และสถานที่สะสมอาหาร

☐
☐

ใบอนุญาตจัดตั้ง () สถานที่จำหน่ายอาหาร () สถานที่สะสมอาหาร

หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้ง () สถานที่จำหน่ายอาหาร () สถานที่สะสมอาหาร

ชื่อสถานประกอบการ.....พื้นที่ประกอบการ.....ตร.ม.

ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....หมู่ที่.....ซอย.....ถนน.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารประกอบคำขอ ดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ/หนังสือรับรองนิติบุคคล

(๒) สำเนาทะเบียนบ้าน

(๓) ใบรับรองแพทย์

(๔) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่.....

(๕) แผนผังแสดงบริเวณที่ตั้งของสถานประกอบการ

(๖) อื่นๆตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลวังดาลประกาศกำหนด.....

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับใบอนุญาต

(.....)



แบบ สอ.๒

ใบอนุญาตจัดตั้งการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

เลขที่...../.....

อนุญาตให้.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ซอย.....ถนน.....ตำบล.....
อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

๑. จัดตั้ง () สถานที่จำหน่ายอาหาร () สถานที่สะสมอาหาร

ชื่อสถานประกอบการ.....พื้นที่ประกอบการ.....ตร.ม.
ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....หมู่ที่.....ซอย.....ถนน.....ตำบล.....
อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....
ทั้งนี้ได้เสียค่าธรรมเนียมใบอนุญาต.....บาท ใบเสร็จรับเงิน เล่มที่.....
เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้อ ๒ ผู้ได้รับอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ปฏิบัติตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลวังดาล เรื่อง การควบคุมสถานที่
จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๓

(๒) ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕

(๓) ปฏิบัติตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

(๔) ปฏิบัติตามระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๕) ปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ใช้ได้ถึงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ออกให้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(ลงชื่อ)

(.....)

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

เงื่อนไข ๑. ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้ในที่เปิดเผย ณ สถานที่ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการ
ตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

๒. ต้องยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ มิฉะนั้น ต้องเสียค่าปรับเพิ่มขึ้นร้อยละ ๒๐

(ด้านหลัง)

รายการต่อใบอนุญาตและการเสียค่าธรรมเนียม

ว/ด/ป ที่ออก/ต่อ ใบอนุญาต	ว/ด/ป ที่หมดอายุ	ใบเสร็จรับเงิน			ลายมือชื่อ เจ้าพนักงานท้องถิ่น
		เล่มที่	เลขที่	ว/ด/ป	



แบบ สอ.๓

หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

เลขที่...../.....

ออกหนังสือรับรองการแจ้งให้.....อายุ.....ปี
สัญชาติ.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ซอย.....ถนน.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์.....

๑. จัดตั้ง () สถานที่จำหน่ายอาหาร () สถานที่สะสมอาหาร
ชื่อสถานประกอบการ.....พื้นที่ประกอบการ.....ตร.ม.
ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....หมู่ที่.....ซอย.....ถนน.....ตำบล.....
อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....
ทั้งนี้ได้เสียค่าธรรมเนียมใบอนุญาต.....บาท ใบเสร็จรับเงิน เล่มที่.....
เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้อ ๒ ผู้ได้รับอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ปฏิบัติตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลวังดาล เรื่อง การควบคุม
สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๓

(๒) ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ปฏิบัติตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

(๔) ปฏิบัติตามระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๕) ปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ใช้ได้ถึงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ออกให้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(ลงชื่อ)

(.....)

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

เงื่อนไข ๑. ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้ในที่เปิดเผย ณ สถานที่ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการ
ตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

๒. ต้องยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ มิฉะนั้น ต้องเสียค่าปรับเพิ่มขึ้นร้อยละ ๒๐

(ด้านหลัง)

รายการต่อใบอนุญาตและการเสียค่าธรรมเนียม

ว/ด/ป ที่ออก/ต่อ ใบอนุญาต	ว/ด/ป ที่หมดอายุ	ใบเสร็จรับเงิน			ลายมือชื่อ เจ้าพนักงานท้องถิ่น
		เล่มที่	เลขที่	ว/ด/ป	

เลขที่รับ...../.....

คำขอต่ออายุใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

เรียน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลวังดาล

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ซอย.....ถนน.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

ขอยื่นคำขอต่อใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหาร
และสถานที่สะสมอาหาร☐ ใบอนุญาตจัดตั้ง () สถานที่จำหน่ายอาหาร () สถานที่สะสมอาหาร☐ หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้ง () สถานที่จำหน่ายอาหาร () สถานที่สะสมอาหาร

เลขที่...../.....ชื่อสถานประกอบการ.....พื้นที่

ประกอบการ.....ตร.ม. ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....หมู่ที่.....ซอย.....

ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารประกอบคำขอต่อไปนี้

๑. ใบอนุญาตฉบับเดิม

๒. เอกสารอื่นๆ

(๑).....

(๒).....

(๓).....

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับใบอนุญาต

(.....)

เลขที่รับ...../.....

คำขออนุญาตต่างๆ เกี่ยวกับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
จัดตั้งการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

เรียน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลวังดาล

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ซอย.....ถนน.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

☐ ใบอนุญาตจัดตั้ง () สถานที่จำหน่ายอาหาร () สถานที่สะสมอาหาร

☐ หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้ง () สถานที่จำหน่ายอาหาร () สถานที่สะสมอาหาร

เลขที่...../.....ชื่อสถานประกอบการ.....

พื้นที่ประกอบการ.....ตร.ม. ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....หมู่ที่.....ซอย.....

ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

ขอเรียนคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ด้วยข้าพเจ้ามีความประสงค์

๑.....

๒.....

๓.....

๔.....

๕.....

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารประกอบคำขอ ดังต่อไปนี้

๑. สำเนาใบอนุญาตฉบับเดิม

๒. เอกสารอื่นๆ

(๑).....

(๒).....

(๓).....

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับใบอนุญาต

(.....)