

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว้า

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๖

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว้า ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประกอบมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม องค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว้า โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว้าและนายอำเภอศรีมหาโพธิ จึงตราข้อบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว้า เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว้า ตั้งแต่วันถัดจากวันที่ได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว้า เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๐

บรรดาข้อบัญญัติ ข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้ว หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบัญญัตินี้

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้นหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารให้รูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก หรือผลไม้

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำให้สุก ประกอบหรือปรุงสำเร็จ พร้อมทั้งจะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“อาหารแห้ง” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง โดยการอบ ร่มควัน ตากแห้ง หรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

“เครื่องปรุงรส” หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบ รสชาติ หรือกลิ่นรสชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร หรือมัสตาร์ด

“วัตถุดิบอาหาร” หมายความว่า วัตถุดิบที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ในการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง และให้หมายความรวมถึงวัตถุดิบที่ได้เจือปนในอาหาร แต่บรรจุรวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้น เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดออกซิเจน

“ผู้ประกอบการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำให้สุก ประกอบ หรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทใช้ความร้อน” หมายความว่า อาหารประเภทปรุงสำเร็จที่ผ่านกระบวนการใช้ความร้อนในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น ทอด แกง ต้ม ผัด ตุ่น นึ่ง เคี้ยว เผา ย่าง ปิ้ง กวน ฉาบ อบ ร่มควัน หรือด้วยรูปแบบอื่นใด

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน” หมายความว่า อาหารประเภทปรุงสำเร็จที่ไม่ผ่านกระบวนการใช้ความร้อนในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร เช่น สลัด แซนด์วิช ซูชิ ผัก ผลไม้ตัดแต่ง หรือด้วยรูปแบบอื่นใด

“การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า การจัดการสุขลักษณะของกระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้เหมาะสมสำหรับการนำไปบริโภคตามประเภทของอาหาร

“การให้บริการจัดส่งอาหาร” หมายความว่า การให้บริการขนส่งอาหารประเภทปรุงสำเร็จจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ผู้ซื้อมีการสั่งซื้อไว้ล่วงหน้า โดยการขนส่งด้วยยานพาหนะของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือด้วยวิธีการอื่นใดที่จัดไว้สำหรับการจัดส่งนั้น

“ภาชนะบรรจุอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วยวิธีการอื่นใด และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

“ราชการส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า องค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว้า

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกองค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว้า

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๕ ให้นายองค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว้าเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่ง เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๖ ผู้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารต้องดำเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้ รวมทั้งกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

หมวด ๒

สุขลักษณะในการดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร

ส่วนที่ ๑

สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๗ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุดและทำความสะอาดง่าย

(๒) ในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

(๓) มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะ ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

(๔) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ ทั้งนี้ ตามที่รัฐมนตรี โดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๕) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณ สำหรับใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร และบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหาร ไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

(๖) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี

(๗) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

ข้อ ๘ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับห้องส้วม ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

(๒) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ

(๓) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

(๔) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำประกอบหรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วม ต้องปิดตลอดเวลา

ข้อ ๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาด ถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย และถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร

(๒) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด

(๓) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อ ๑๑ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรคและสัตว์เลื้อยตามหลักวิชาการ

ข้อ ๑๒ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกัน อดัศภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

ส่วนที่ ๒

สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสดตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(๒) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิดไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๑๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ ๑๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๒) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๓) มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๑๖ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตรและต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่ายต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๑๗ การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๑๘ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็งตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๒) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

(๓) ใช้อุปกรณ์สำหรับคืบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาดและมีด้ามจับ

(๔) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ ๑๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพ เทียบเท่าน้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๒) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

ข้อ ๒๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือน และคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจาก บริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ บรรจุ จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตราย ต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหาร มาใช้บรรจุสารเคมีสารทำความสะอาดวัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

ข้อ ๒๑ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่ รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๒๒ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ส่วนที่ ๓

สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อ ๒๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

- (๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม
- (๒) มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม
- (๓) จัดให้มีชั้นกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน
- (๔) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร
- (๕) ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด

ข้อ ๒๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

- (๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถ ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้
 - (๑) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกต้องสุขลักษณะ และใช้ สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต
 - (๓) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด
- ให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศในราชกิจจานุเบกษากำหนดสารที่ห้ามใช้ ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้

ส่วนที่ ๔

สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๒๕ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

(๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้า และอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

(๔) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค

(๕) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น

ส่วนที่ ๕

สุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๒๖ ผู้ประกอบกิจการต้องควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทใช้ความร้อนดังต่อไปนี้

(๑) การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ด้วยวิธีการใช้ความร้อนที่เหมาะสมในการทำประกอบหรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้พร้อมบริโภค ตามประเภทของอาหาร

(๒) การจัดเก็บอาหารประเภทปรุงสำเร็จในภาชนะที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ตามประเภทของอาหาร และควบคุมอุณหภูมิการเก็บรักษาให้อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทต้ม แกง ตุ่น นึ่ง เป็นต้น ให้อุณหภูมิสูงกว่าหกสิบสามองศาเซลเซียส

อาหารประเภทปรุงสำเร็จตามวรรคหนึ่ง ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องในระยะเวลาไม่เกินสองชั่วโมง ระหว่างการจัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหาร และต้องทำการอุ่นอาหารให้ร้อนด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น การให้ความร้อนโดยตรง ไมโครเวฟ หรือด้วยรูปแบบอื่นใด ก่อนนำไปจัดบริการเสิร์ฟอาหารหรือจำหน่ายอาหาร ตามเอกสารแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ

การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕

ข้อ ๒๗ ผู้ประกอบกิจการต้องควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อนดังต่อไปนี้

(๑) การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อนต้องล้างวัตถุดิบอาหาร เช่น ผัก ผลไม้ ให้สะอาด เหมาะสมตามประเภทของผัก ผลไม้ และจัดเก็บรักษาคุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุที่มีการปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน กรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อที่เกิดจากอาหาร และน้ำเป็นสื่อ ต้องจัดให้มีการฆ่าเชื้อโรค โดยวิธีการและขั้นตอนการล้างตามเอกสารแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕

(๒) วัตถุดิบประเภทอาหารที่ปรุงสุกพร้อมบริโภค เช่น ข้าว ถั่ว มันฝรั่ง ผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากนม ที่รอกระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องเก็บรักษาคุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและจัดเก็บในตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส

(๓) กระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อนต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง

(๔) อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องจัดเก็บในตู้เย็นหรือตู้แช่ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิของอาหารให้เย็นอยู่เสมอที่อุณหภูมิต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส และต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องในระยะเวลาไม่เกินสองชั่วโมง ในระหว่างการจัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหาร

อาหารประเภทปรุงสำเร็จตามข้อ ๒๖ และ ข้อ ๒๗ ที่มีการนำกัญชา หรือกัญชงมาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ให้ดำเนินการเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

(๑) แสดงข้อความหรือป้ายสัญลักษณ์ว่าเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีการใช้กัญชา หรือกัญชง เป็นส่วนประกอบในอาหารปรุงสำเร็จ

(๒) แสดงรายการอาหารที่มีการใช้กัญชา หรือกัญชง เป็นส่วนประกอบในอาหารประเภทปรุงสำเร็จทั้งหมด

(๓) แสดงข้อแนะนำความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่มีกัญชา หรือกัญชงเป็นส่วนประกอบ โดยแสดงข้อความ ดังต่อไปนี้

(ก) บุคคลที่มีอายุต่ำกว่ายี่สิบปี สตรีมีครรภ์ และสตรีให้นมบุตร ควรดเว้นรับประทาน

(ข) ถ้ามีอาการผิดปกติ ควรหยุดรับประทานทันที และถ้ามีอาการรุนแรง ให้ปรึกษา หรือพบแพทย์โดยเร็ว

(ค) ผู้ที่แพ้กัญชา หรือกัญชง ควรดเว้นรับประทาน

(ง) รับประทานแล้วเกิดอาการง่วง ซึม ให้หลีกเลี่ยงการขับขี่ยานพาหนะหรือทำงานเกี่ยวกับเครื่องจักรกล

(จ) ข้อความอื่นที่กฎหมาย หรือทางราชการกำหนด

ข้อ ๒๘ ผู้ประกอบกิจการ ที่มีการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในรูปแบบการจำหน่ายอาหารที่จัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร และการจำหน่ายโดยนำไปบริโภคที่อื่นต้องจัดการสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องบรรจุในภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมกับประเภทของอาหารและจัดวางในบริเวณที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๒) การจัดวางอาหารปรุงสำเร็จแบบตั้งโชว์ ต้องจัดให้ปิดมิดชิด เช่น ใช้ฝาปิดตู้ครอบอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการหยิบจับหรือสัมผัสอาหารของผู้บริโภค เป็นไปตามที่กรมอนามัยกำหนด

(๓) ภาชนะบรรจุอาหารหรืออุปกรณ์ ในการหยิบจับหรือสัมผัสอาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องสะอาด เหมาะสม และเพียงพอกับการปฏิบัติงาน จัดเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน และแยกใช้งานระหว่างอาหารประเภทปรุงสำเร็จ อาหารดิบ

ข้อ ๒๙ ผู้ประกอบกิจการ ที่มีการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในรูปแบบการให้บริการจัดส่งอาหาร ต้องจัดการสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องบรรจุในภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร มีการปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการจัดส่ง และต้องระบุรายละเอียดกำกับที่ภาชนะบรรจุอาหารประเภทปรุงสำเร็จ เช่น ชื่ออาหาร ข้อมูลวันที่ผลิตอาหาร วิธีการจัดเก็บอาหาร ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ซื้อ

(๒) บรรจุภัณฑ์ หรือกล่อง หรืออุปกรณ์ในการบรรจุอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องมีโครงสร้างที่แข็งแรง ปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และต้องสามารถเก็บรักษาอุณหภูมิและคุณภาพของอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้อยู่ในช่วงที่เหมาะสมก่อนถึงมือผู้บริโภค

ข้อ ๓๐ ในการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ผู้ประกอบกิจการ ต้องดูแลให้เกิดสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผมให้มิดชิดหรือมีอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(๒) รักษาความสะอาดของมือและเล็บ หากมีบาดแผลที่มือ ต้องทำแผลและปิดบาดแผลให้มิดชิด สวมถุงมือทับอีกชั้นหนึ่ง โดยถุงมือต้องสะอาด และอยู่ในสภาพดีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในกรณีฉีกขาดหรือปนเปื้อนสิ่งสกปรกควรเปลี่ยนทุกสี่ชั่วโมง

(๓) สวมใส่หน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย หรืออุปกรณ์ป้องกันน้ำลายให้ถูกต้องตลอดเวลาเมื่อปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

ข้อ ๓๑ ให้ผู้ดำเนินการ ต้องปฏิบัติตามมาตรการควบคุมโรคตามที่กฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อกำหนด หรือตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขกำหนด หรือใช้มาตรการอื่นตามที่ราชการกำหนด

หมวด ๓

สุขลักษณะในการดำเนินการสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๓๒ ผู้จัดตั้งสถานที่สะสมอาหารต้องจัดสถานที่ตลอดจนสิ่งอื่นที่ใช้ในการประกอบกิจการให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเงื่อนไขตามลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้

(๑) ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เมา หรือเก็บศพ ที่ทิ้งสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่นใดที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร เว้นแต่สามารถปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๒) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย

(๓) จัดให้มีระบบการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๔) จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๕) จัดให้มีส้วมที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๖) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๗) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

หมวด ๔

ใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง

ส่วนที่ ๑

ใบอนุญาต

ข้อ ๓๓ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช่เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๓๔ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว้ากำหนด พร้อมกับเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) บัตรประจำตัวประชาชน

(๒) สำเนาเอกสารสิทธิของสถานประกอบกิจการ (ที่ดิน/อาคาร/ยานพาหนะ)

(๓) หนังสือยินยอมรับกำจัดจากสถานประกอบกิจการกำจัดสิ่งปฏิกูล (กรณีที่ส่งไปกำจัดที่อื่น)

(๔) หนังสือให้ความเห็นชอบการประเมินผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (กรณีที่กฎหมายกำหนด)

(๕) หลักฐานการรับฟังความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้เสีย (กรณีที่กฎหมายกำหนด)

(๖) ใบมอบอำนาจ (กรณีที่มีการมอบอำนาจ)

(๗) หลักฐานอื่นที่จำเป็น

ข้อ ๓๕ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องของคำขอและความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทันที กรณีไม่ถูกต้อง ครบถ้วน ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งต่อผู้ยื่นคำขอให้แก้ไขเพิ่มเติมเพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้นให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนดโดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้บันทึกนั้นด้วย

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวันแต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ หากเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณายังไม่แล้วเสร็จให้แจ้งเป็นหนังสือให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุกเจ็ดวันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จพร้อมสำเนาแจ้งสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการทราบทุกครั้ง

ข้อ ๓๖ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวัน (หรือตามที่เห็นสมควร) นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เว้นแต่จะมีเหตุอันสมควรและได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบแล้ว

ข้อ ๓๗ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามข้อบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตและให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

ข้อ ๓๘ ผู้ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๓๙ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว้ากำหนด

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ประกอบด้วย

ข้อ ๔๐ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๔๑ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข

พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาต

ตามข้อบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชนหรือมีผลกระทบต่อสถานะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๔๒ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบในกรณีที่ไม่มีผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาตและให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึงหรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ ๔๓ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกล้างเพิกถอนใบอนุญาต

ส่วนที่ ๒ หนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๔๔ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช่เป็นการขายของในตลาด ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๔๕ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช่เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว้ากำหนด พร้อมกับแสดงเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้

- (๑) บัตรประจำตัวประชาชน
- (๒) สำเนาเอกสารสิทธิของสถานประกอบการ (ที่ดิน/อาคาร/ยานพาหนะ)
- (๓) หนังสือยินยอมรับการจัดตั้งจากสถานประกอบการกำจัดสิ่งปฏิกูล (กรณีที่หนังสือให้ความเห็นชอบการประเมินผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (กรณีที่กฎหมายกำหนด)
- (๔) หนังสือให้ความเห็นชอบการประเมินผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (กรณีที่กฎหมายกำหนด)
- (๕) หลักฐานการรับฟังความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้เสีย (กรณีที่กฎหมายกำหนด)
- (๖) ใบมอบอำนาจ (กรณีที่มีการมอบอำนาจ)

(๓) หลักฐานอื่นที่จำเป็น

ข้อ ๔๖ เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแจ้งผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้ตามวรรคหนึ่ง ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้ง ภายในเจ็ดวันทำการ นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบเพื่อดำเนินการแก้ไขหรือเพิ่มเติม หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้นให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในเจ็ดวันนับแต่วันที่ได้รับแจ้งโดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้วให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว้ากำหนด

ข้อ ๔๗ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผย และเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๔๘ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง นำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีหนังสือรับรองการจ้างถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการจ้างนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๔๙ เมื่อผู้จ้างประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ ๕๐ ในกรณีที่ผู้ดำเนินการใดดำเนินการตามที่ระบุไว้ในข้อบัญญัตินี้โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

หมวด ๕

ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ ๕๑ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้จ้างมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตครั้งแรก และก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาต หรือในวันที่มาแจ้ง และก่อนวันครบรอบปีของทุกปี ตลอดเวลาที่ยังดำเนินการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้จ้างจะได้บอกเลิกการดำเนินการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไปในกรณีที่ผู้ที่มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๕๒ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของราชการส่วนท้องถิ่น

หมวด ๖

บทกำหนดโทษ

ข้อ ๕๓ ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของเจ้าพนักงานหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ประกาศ ณ วันที่ ๑ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๖

สุรัชย์ ทนสิทธิ์

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว้า

อัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง
ทำขออนุญาตต้องการบริหารส่วนตำบลหัวหว้า
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๖

ลำดับที่	รายการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
๑.	อัตราค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือที่ใด ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช่เป็นการขายของในตลาด	
	(๑) พื้นที่ประกอบการไม่เกิน ๑๐ ตารางเมตร	๑๐๐
	(๒) พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร	๒๐๐
	(๓) พื้นที่ประกอบการเกิน ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร	๓๐๐
	(๔) พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๕๐๐
๒.	อัตราค่าธรรมเนียมในการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือ สถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาด	
	(๑) พื้นที่ประกอบการเกิน ๒๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๘๐๐ ตารางเมตร	๒,๐๐๐
	(๒) พื้นที่ประกอบการเกิน ๘๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป	๓,๐๐๐

คำขอรับใบอนุญาต
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่.....ปี.....

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

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์/โทรสาร.....

ขอยื่นคำขอรับใบอนุญาต จัดตั้ง ☐ สถานที่จำหน่ายอาหาร ☐ สถานที่สะสมอาหาร ต่อนายก
องค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว้า โดยใช้ชื่อสถานประกอบการว่า.....
พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร จำนวนคนงาน.....คน ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....
หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์/โทรสาร.....

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ มาแล้วด้วย คือ

- ☐ สำเนาบัตรประจำตัว (ประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ)
- ☐ สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ของสถานประกอบการ
- ☐ ใบมอบอำนาจ (ในกรณีที่มีการมอบอำนาจ)
- ☐ สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล
- ☐ หลักฐานที่แสดงการเป็นผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคล
- ☐ ใบเสร็จรับเงินค่าธรรมเนียมการเก็บ ขน มูล ฝอย
- ☐ ใบรับรองแพทย์ของผู้ขอรับใบอนุญาต ผู้ช่วยจำหน่ายอาหารและผู้ปรุงอาหาร
- ☐ เอกสารหลักฐานอื่น ๆ ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น คือ

(๑)

(๒)

แผนที่ตั้งสถานประกอบการพอสังเขป

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับใบอนุญาต
(.....)

ส่วนของเจ้าหน้าที่

ใบรับคำขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร
เลขที่..... ได้รับเรื่อง เมื่อวันที่..... เดือน..... พ.ศ.

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ☐ ครบ
☐ ไม่ครบ ได้แก่
(๑).....
(๒).....
(๓).....

(ลงชื่อ).....
(.....)
ตำแหน่ง.....

ส่วนของผู้ขอรับใบอนุญาต

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

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ☐ ครบ
☐ ไม่ครบ ได้แก่
(๑).....
(๒).....
(๓).....

(ลงชื่อ).....
(.....)
ตำแหน่ง.....

คำขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง
การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่.....ปี.....

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

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์/โทรสาร.....

ขอยื่นคำขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้ง ☐ สถานที่จำหน่ายอาหาร ☐ สถานที่สะสม
อาหารต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยใช้ชื่อสถานประกอบการว่า.....
พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร จำนวนคนงาน.....คน ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....
หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ มาแล้วด้วย คือ

- ☐ สำเนาบัตรประจำตัว (ประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ)
- ☐ สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ของสถานประกอบการ
- ☐ ใบมอบอำนาจ (ในกรณีที่มีการมอบอำนาจ)
- ☐ สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล
- ☐ หลักฐานที่แสดงการเป็นผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคล
- ☐ ใบเสร็จรับเงินค่าธรรมเนียมการเก็บ ขน มูล ฝอย
- ☐ ใบรับรองแพทย์ของผู้ขอรับใบอนุญาต ผู้ช่วยจำหน่ายอาหารและผู้ปรุงอาหาร
- ☐ เอกสารหลักฐานอื่น ๆ ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น คือ

(๑)

(๒)

แผนที่ตั้งสถานประกอบการพอสังเขป

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับใบอนุญาต
(.....)

ส่วนของเจ้าหน้าที่
ใบรับคำหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

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

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ☐ ครบ
☐ ไม่ครบ ได้แก่
(๑).....
(๒).....
(๓).....

(ลงชื่อ).....
(.....)
ตำแหน่ง.....

ส่วนของผู้ขอรับใบอนุญาต
ใบรับคำหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

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

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ☐ ครบ
☐ ไม่ครบ ได้แก่
(๑).....
(๒).....
(๓).....

(ลงชื่อ).....
(.....)
ตำแหน่ง.....



**ใบอนุญาต
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร**

เล่มที่.....เลขที่.....ปี.....

เขียนที่.....

อนุญาตให้.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
อยู่บ้าน/สำนักงานเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....
โทรศัพท์/โทรสาร.....

ข้อ ๑ ดำเนินการ จัดตั้ง ☐ สถานที่จำหน่ายอาหาร ☐ สถานที่สะสมอาหาร
ประเภท.....พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร
เสียค่าธรรมเนียม.....บาท ใบเสร็จรับเงินเล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....
พ.ศ.ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยใช้ชื่อสถานประกอบการว่า.....
จำนวนคนงาน.....คน ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....
อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์/โทรสาร.....

ข้อ ๒ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว่า ว่าด้วยสถานที่จำหน่าย
อาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖

(๒) ต้องปฏิบัติตามระเบียบ ข้อบังคับ หรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ใช้ได้จนถึงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

(ลงชื่อ)

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว่า

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน (๑) ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่
ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับตามกฎหมายกำหนด

(๒) หากประสงค์จะประกอบกิจการในปีต่อไป ผู้รับใบอนุญาตต้องต่อใบอนุญาตก่อนวันที่ใบอนุญาตสิ้นอายุพร้อมเสีย
ค่าธรรมเนียมใบอนุญาต หากฝ่าฝืนต้องเสียค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละ ๒๐ ของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ

(ด้านหลัง)

รายการต่ออายุใบอนุญาตและเสียค่าธรรมเนียม

[illegible]



หนังสือรับรองการแจ้ง
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่.....ปี.....
เขียนที่.....

ออกหนังสือรับรองการแจ้งให้.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
อยู่บ้าน/สำนักงานเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....
โทรศัพท์/โทรสาร.....

ข้อ ๑. ดำเนินการออกหนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้ง ☐ สถานที่จำหน่ายอาหาร
☐ สถานที่สะสมอาหารประเภท.....พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร
เสียค่าธรรมเนียม.....บาท ใบเสร็จรับเงินเล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....
พ.ศ.....ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยใช้ชื่อสถานประกอบการว่า.....
จำนวนคนงาน.....คน ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....
อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์/โทรสาร.....

ข้อ ๒ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว้า ว่าด้วย สถานที่จำหน่าย
อาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖

(๒) ต้องปฏิบัติตามระเบียบ ข้อบังคับ หรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น
ใบอนุญาตฉบับนี้ ให้ใช้ได้จนถึงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....
ออกให้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(ลงชื่อ)

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว้า
เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน (๑) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ที่ได้รับ
หนังสือรับรองการแจ้ง หากฝ่าฝืนมีโทษปรับตามกฎหมายกำหนด

(๒) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมต่อราชการส่วนท้องถิ่นทุกปีตามกำหนดเวลา หากฝ่าฝืนจะต้อง
เสียค่าปรับเพิ่มอีกร้อยละ ๒๐ ของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ

(ด้านหลัง)

รายการเสียค่าธรรมเนียมหนังสือรับรองการแจ้ง

[illegible]

คำขอต้ออายุ
ใบอนุญาตจัดตั้ง สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่.....ปี.....

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

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์/โทรสาร.....

ขอยื่นคำขอต้ออายุใบอนุญาต จัดตั้ง ☐ สถานที่จำหน่ายอาหาร ☐ สถานที่สะสมอาหาร
ต่อนายกองค้การบริหรส่วนตำบลหัวหว้า โดยใช้ชื่อสถานประกอบการว่า.....
พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร จำนวนคนงาน.....คน ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....หมู่ที่.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์/โทรสาร.....

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ มาแล้วด้วย คือ

๑. ใบอนุญาตเดิม
๒. ใบรับรองแพทย์ ของผู้ขอรับใบอนุญาต ผู้ช่วยจำหน่ายอาหารและผู้ปรุงอาหาร
๓. ใบเสร็จจ้รับเงินค่าธรรมเนียมเก็บ ขน มูลฝอย เดือนสุดท้าย
๔. เอกสารอื่น ๆ ดังนี้

ขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับใบอนุญาต
(.....)

[illegible]

คำขอชำระค่าธรรมเนียมประจำปี
หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้ง สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่.....ปี.....

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

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์/โทรสาร.....

ขอยื่นคำขอชำระค่าธรรมเนียมประจำปีหนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้ง ☐ สถานที่จำหน่ายอาหาร
☐ สถานที่สะสมอาหาร ต่อนายกองค้การบริหารส่วนตำบลหัวหว้า โดยใช้ชื่อสถานประกอบการว่า.....
.....พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร
จำนวนคนงาน.....คน ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....
อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์/โทรสาร.....

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ มาแล้วด้วย คือ

๑. ใบอนุญาตเดิม
๒. ใบรับรองแพทย์ ของผู้ขอรับใบอนุญาต ผู้ช่วยจำหน่ายอาหารและผู้ปรุงอาหาร
๓. ใบเสร็จรับเงินค่าธรรมเนียมเก็บ ขน มูลฝอย เดือนสุดท้าย
๔. เอกสารอื่น ๆ ดังนี้

ขอรับรองว่า ข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง
(.....)

คำขออนุญาตดำเนินการอื่น ๆ
เกี่ยวกับสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่.....ปี.....

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

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์/โทรสาร.....

โดยใช้ชื่อสถานประกอบการว่า.....
พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร จำนวนคนงาน.....คน ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....หมู่ที่.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์/โทรสาร.....

ขอยื่นคำขออนุญาตนายกองจัดการบริหารส่วนตำบลหัวหว้า ด้วยข้าพเจ้ามีความประสงค์ ดังนี้

ขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ
(.....)



แบบคำขอรับใบแทนใบอนุญาต
สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่.....ปี.....

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

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

๒. พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว ดังนี้

๒.๑ กรณีใบอนุญาตสูญหาย

- ☐ บัตรประจำตัวประชาชน
☐ สำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหาย

๒.๒ กรณีใบอนุญาตทำลายหรือชำรุดในสาระที่สำคัญ

- ☐ บัตรประจำตัวประชาชน
☐ ใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่

ขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ
(.....)

ส่วนของเจ้าหน้าที่
ใบรับคำขอใบแทนใบอนุญาต

เลขที่..... ได้รับเรื่อง เมื่อวันที่..... เดือน..... พ.ศ.....

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน

☐ ครบ

☐ ไม่ครบ ได้แก่

(๑).....

(๒).....

(๓).....

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง.....

ส่วนของผู้ขอรับใบอนุญาต
ใบรับคำขอใบแทนใบอนุญาต

เลขที่..... ได้รับเรื่อง เมื่อวันที่..... เดือน..... พ.ศ.....

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน

☐ ครบ

☐ ไม่ครบ ได้แก่

(๑).....

(๒).....

(๓).....

ดังนั้น กรุณานำเอกสารหลักฐานที่ยังไม่ครบทั้งหมดมายื่นต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ภายใน..... วัน นับตั้งแต่วันที่นี้เป็นต้นไป

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง.....



ใบแทนใบอนุญาต
สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่...../.....

(๑) เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกใบแทนใบอนุญาตให้.....
สัญชาติ.....อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตำบล..... อำเภอ.....
จังหวัด..... หมายเลขโทรศัพท์.....
ชื่อสถานประกอบการ.....
ตั้งอยู่เลขที่..... หมู่ที่..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์.....

แทนใบอนุญาตฉบับเดิมที่สูญหายหรือถูกทำลาย/ชำรุดในสาระที่สำคัญ เล่มที่.....
เลขที่..... ซึ่งออกให้เมื่อวันที่..... เดือน..... พ.ศ. และจะสิ้นอายุในวันที่.....
..... เดือน..... พ.ศ.

(๒) ผู้รับใบแทนใบอนุญาตต้องปฏิบัติให้ถูกต้อง ครบถ้วน ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ
และเงื่อนไขที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น

(๓) ใบแทนใบอนุญาตฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่..... เดือน..... พ.ศ.

(๔) ใบแทนใบอนุญาตฉบับนี้สิ้นอายุตามใบอนุญาตฉบับเดิม คือ วันที่.....
..... เดือน..... พ.ศ.

(ลงชื่อ)

(.....)

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน (๑) ผู้รับใบแทนใบอนุญาตต้องแสดงใบแทนใบอนุญาตนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบการ
ตลอดเวลาที่ประกอบการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับตามกฎหมายกำหนด

(๒) หากประสงค์จะประกอบการในปีต่อไปต้องยื่นคำขอต่อใบอนุญาตก่อนวันที่ใบแทนใบอนุญาตสิ้นอายุพร้อมเสีย
ค่าธรรมเนียมใบอนุญาต หากฝ่าฝืนต้องเสียค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละ ๒๐ ของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ

(ด้านหลัง)

รายการต่ออายุใบอนุญาตและเสียค่าธรรมเนียม

[illegible]



แบบคำขอใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง
สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

๑. ข้าพเจ้า.....อายุ.....สัญชาติ.....
โดย.....ผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคลปรากฏตาม.....
.....ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....แขวง/ตำบล.....
เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์/โทรสาร.....
ผู้ขอใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง

๒. พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว ดังนี้

๒.๑ กรณีหนังสือรับรองการแจ้งสุญหาย

- ☐ บัตรประจำตัวประชาชน
- ☐ สำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสุญหาย

๒.๒ กรณีใบถูกทำลายหรือชำรุดในสาระที่สำคัญ

- ☐ บัตรประจำตัวประชาชน
- ☐ ใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่

ขอรับรองว่า ข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้รับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง
(.....)

ส่วนของเจ้าหน้าที่
ใบรับคำขอใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง

เลขที่..... ได้รับ เรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ☐ ครบ
☐ ไม่ครบ ได้แก่

(๑).....

(๒).....

(๓).....

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง.....

ส่วนของผู้ขอรับใบอนุญาต
ใบรับคำขอใบแทนใบอนุญาต

เลขที่..... ได้รับเรื่อง เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ☐ ครบ
☐ ไม่ครบ ได้แก่

(๑).....

(๒).....

(๓).....

ดังนั้น กรุณานำเอกสารหลักฐานที่ยังไม่ครบทั้งหมดมายื่นต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ภายใน.....วัน นับตั้งแต่วันที่.....เป็นต้นไป

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง.....



ใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่...../.....

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

ชื่อสถานประกอบการ.....
ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์.....

แทนหนังสือรับรองการแจ้งฉบับเดิมที่สูญหายหรือถูกทำลาย/ชำรุดในสาระที่สำคัญ เล่มที่.....
เลขที่.....ซึ่งออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.และจะสิ้นอายุ
ในวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

(๒) ผู้รับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติให้ถูกต้อง ครบถ้วน ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ
และเงื่อนไขที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น

(๓) ใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

(๔) ใบแทนใบอนุญาตฉบับนี้สิ้นอายุตามใบอนุญาตฉบับเดิม คือ วันที่.....เดือน.....

พ.ศ.

(ลงชื่อ)

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลหัวหว้า

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน (๑) ผู้รับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงใบแทนใบอนุญาตนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบ
กิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับตามกฎหมายกำหนด

(๒) ผู้รับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมต่อราชการส่วนท้องถิ่นทุกปีตามกำหนดเวลา หากฝ่าฝืน
จะต้องเสียค่าปรับเพิ่มอีกร้อยละ ๒๐ ของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ

(ด้านหลัง)

รายการเสียค่าธรรมเนียมหนังสือรับรองการแจ้ง

[illegible]