



เทศบาลตำบลศรีสุนทร
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร
และสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ.๒๕๕๖

เทศบาลตำบลศรีสุนทร
อำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบเทศบัญญัติเทศบาลตำบลศรีสุนทร
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๕๖

.....

หลักการ

เพื่อปรับปรุง แก้ไขข้อบังคับตำบลศรีสุนทร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๔๐

เหตุผล

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุง แก้ไข ข้อบังคับตำบล เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๔๐ และเพื่อเป็นไปตามมาตรา ๖๐ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ.๒๔๙๖ แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๑๓) พ.ศ.๒๕๕๒ ประกอบกับเทศบาลตำบลศรีสุนทร ได้รับการจัดตั้งจากองค์การบริหารส่วนตำบลศรีสุนทร เป็นเทศบาลตำบลศรีสุนทร เมื่อวันที่ ๗ ตุลาคม ๒๕๕๔ จึงจำเป็นต้องตราเทศบัญญัตินี้



เทศบัญญัติเทศบาลตำบลศรีสุนทร
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๕๖

.....

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบังคับตำบลศรีสุนทร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๔๐

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐ มาตรา ๖๑ มาตรา ๖๒ และมาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติเทศบาล (ฉบับที่ ๑๓) พ.ศ. ๒๕๕๒ ประกอบมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๔๓ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช ๒๕๕๐ บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย เทศบาลตำบลศรีสุนทร โดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลตำบลศรีสุนทรและผู้ว่าราชการจังหวัดภูเก็ต จึงตราเทศบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลตำบลศรีสุนทร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๕๖”

ข้อ ๒ เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลศรีสุนทรตั้งแต่วันที่ประกาศไว้โดยเปิดเผยที่สำนักงานเทศบาลตำบลศรีสุนทรแล้วเจ็ดวัน

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อบังคับตำบลศรีสุนทร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๐

บรรดาเทศบัญญัติ ประกาศ ระเบียบ หรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในเทศบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในเทศบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยาวัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสีง่าย ทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตามและหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

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

“สิ่งปฏิกูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใดซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า เศษวัตถุ ถุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร เถ้า มูลสัตว์ หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่น

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลศรีสุนทร

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติราชการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕

“ผู้ได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นที่ได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ในเขตเทศบาลตำบลศรีสุนทร

ข้อ ๕ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้ง ก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๖ ความในข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบกิจการดังนี้

- (๑) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (๒) การขายของในตลาด
- (๓) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๗ เพื่อการคิดค่าธรรมเนียมให้กำหนดตามลักษณะของสถานที่ประกอบการตามประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารดังนี้

(๑) สถานที่จำหน่ายอาหาร

(๑.๑) สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีลักษณะเป็นตึกแถวหรืออาคารที่มีลักษณะคล้ายคลึง ให้คำนวณพื้นที่บริเวณที่จำหน่ายอาหารทั้งหมดในอาคาร นับจากขอบผนังด้านในทุกชั้นที่ประกอบกิจการ ยกเว้นพื้นที่ซึ่งกันไว้เป็นสัดส่วนสำหรับใช้สอยเพื่อการอื่น

(๑.๒) สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีบริเวณ ให้คิดพื้นที่ภายในตัวอาคารและรวมพื้นที่รอบอาคารที่ใช้สำหรับการค้าอาหารนั้นด้วย ถ้าไม่มีขอบเขตที่แน่นอนให้คิดจากแนวเขตของพื้นที่ที่ประกอบกิจการนั้น

(๑.๓) สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีอาคารเชื่อมติดถึงกัน ให้คิดพื้นที่ประกอบกิจการรวมกันและมีใบอนุญาตให้ใช้สถานที่เป็นสถานที่จำหน่ายอาหารฉบับเดียว ถ้าอาคารนั้นไม่เชื่อมติดถึงกัน ให้คิดพื้นที่แต่ละอาคารและแยกใบอนุญาตแห่งละฉบับ

(๑.๔) สถานที่จำหน่ายอาหารที่ตั้งอยู่ในอาคารใด ๆ ให้ใช้เลขที่ของอาคารนั้น การพิจารณาอนุญาตให้พิจารณาจากลักษณะพื้นที่ที่ประกอบการ ถ้าแยกเป็นสัดส่วนแต่ละแห่งไม่ว่าจะเป็นเจ้าของเดียวกันหรือไม่ ให้มีใบอนุญาตประกอบกิจการแห่งละฉบับ การคิดพื้นที่ให้คิดพื้นที่ประกอบการกรณีอาคารใดที่ได้จัดห้องน้ำห้องส้วมรวมซึ่งแยกไว้ต่างหากไม่นับรวมพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมนั้น

(๒) สถานที่สะสมอาหาร

(๒.๑) สถานที่สะสมอาหารที่มีลักษณะเป็นตึกแถวหรืออาคารที่มีลักษณะคล้ายคลึง

(๒.๑.๑) กรณีตั้งวางสินค้าอาหารเต็มพื้นที่ หรือวางสินค้าอาหารทั่วไปหลายจุด ให้คำนวณพื้นที่บริเวณตั้งวางสินค้าอาหารทั้งหมดภายในอาคารนับจากขอบผนังด้านในทุกชั้นที่ประกอบกิจการรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมยกเว้นพื้นที่ซึ่งกันไว้เป็นสัดส่วนสำหรับใช้สอยเพื่อการอื่น

(๒.๑.๒) กรณีตั้งวางสินค้าอาหารไม่เต็มพื้นที่หรือตั้งวางเฉพาะที่จุดใดจุดหนึ่ง อาทิ ตู้แช่ โตะ ชั้นวางสินค้าหรืออื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึง ให้คำนวณพื้นที่บริเวณที่ตั้งวางสินค้าอาหารนั้นรวมกับพื้นที่ห้องน้ำห้องส้วม และเปรียบเทียบกับพื้นที่ของอาคารทั้งหมด หากมีพื้นที่ไม่เกินกึ่งหนึ่งของพื้นที่อาคารทั้งหมดให้คิดพื้นที่เป็นกึ่งหนึ่งของอาคารทั้งหมด หากมีพื้นที่เกินกึ่งหนึ่งของพื้นที่อาคารทั้งหมดให้คิดพื้นที่ของอาคารทั้งหมด กรณีสถานที่ประกอบกิจการนั้นมีหลายห้องติดต่อกันกึ่งหนึ่งของพื้นที่ให้หมายถึงกึ่งหนึ่งของห้องที่ตั้งวางสินค้าอาหารนั้น

(๒.๒) สถานที่สะสมอาหารที่เป็นอาคารโกดังเก็บสินค้า

(๒.๒.๑) กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลัง แต่มีเลขที่ของอาคารโกดังเลขที่เดียวและเป็นเจ้าของเดียวกัน ให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังทั้งหมดรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วม ออกใบอนุญาตสะสมอาหารฉบับเดียว

(๒.๒.๒) กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลัง แต่มีเลขที่ของอาคารโกดังเลขที่เดียวแต่มีเจ้าของหลายเจ้าของ ให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังของแต่ละเจ้าของรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมออกใบอนุญาตสะสมอาหารให้แก่เจ้าของ

(๒.๒.๓) กรณีที่มีอาคารโกดังหลายห้อง และมีเลขที่ของอาคารโกดังแต่ละหลัง ให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังแต่ละหลังรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วม ออกใบอนุญาตสะสมอาหารแยกแต่ละโกดัง

(๒.๒.๔) กรณีที่มีเจ้าของสินค้าอาหารหลายเจ้าของในอาคารโกดังนั้น ให้คำนวณพื้นที่ของสถานที่สะสมอาหารของแต่ละเจ้าของรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วม ออกใบอนุญาตสะสมอาหารให้แก่เจ้าของ

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามประเภทของอาหาร หรือตามวิธีการจำหน่ายเพิ่มเติมได้ตามที่เห็นสมควร

ข้อ ๘ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับการแจ้งให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) สถานที่จำหน่ายอาหาร

(๑.๑) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง และการดูแลรักษาสถานที่ที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร

(๑.๑.๑) สถานที่ตั้งที่เป็นอาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ใช้ประกอบกิจการต้องอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๑.๑.๒) อาคารต้องมีความมั่นคงแข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาดและมีหลักฐานที่แสดงว่าสามารถใช้ประกอบการได้โดยถูกต้องตามกฎหมายควบคุมอาคาร

(๑.๑.๓) จัดให้มีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการ และมีระบบระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่อับชื้น

- (๑.๑.๔) มีการป้องกัน และควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค
- (๑.๑.๕) มีชั้นวางสินค้าหรืออาหาร ทำด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย มีความแข็งแรงชั้นล่างสุดมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร มีลักษณะโปร่ง เพื่อให้สามารถทำความสะอาดใต้ชั้นวางได้ง่าย ยกเว้น สินค้าหรืออาหารที่มีน้ำหนักมาก อาจใช้ชั้นที่มีลักษณะทึบ
- (๑.๑.๖) โต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่งอย่างอื่นสำหรับรับประทานอาหาร ต้องสะอาด มีสภาพแข็งแรงตั้งวางเป็นสัดส่วนและเป็นระเบียบ
- (๑.๑.๗) สถานที่เตรียมอาหารต้องสะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศที่เหมาะสมที่เตรียมอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุคงทน ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดีทำความสะอาดง่ายและต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน มีอ่างสำหรับล้างอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และมีการระบายน้ำได้ดี
- (๑.๑.๘) จัดให้มีบริเวณและที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ ตลอดจนอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ให้เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ เพื่อใช้ในการนั้นโดยเฉพาะ
- (๑.๑.๙) จัดให้มีที่สำหรับล้างมือ พร้อมอุปกรณ์ที่เพียงพอ
- (๑.๑.๑๐) จัดให้มีการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ เนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปُرุงและเก็บอาหาร
- (๑.๑.๑๑) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของเทศบาลตำบลศรีสุนทร
- (๑.๒) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปُرุงเก็บรักษาอาหาร
- (๑.๒.๑) ไม่เตรียม ปُرุงอาหารบนพื้นและหรือบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วมและต้องเตรียมปُرุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร บริเวณที่เตรียมอาหารต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน
- (๑.๒.๒) ใช้สารปُرุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำหรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)
- (๑.๒.๓) อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปُرุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ดิบ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ
- (๑.๒.๔) อาหารที่ปُرุงสำเร็จแล้ว และเครื่องต้มที่พร้อมบริโภคต้องเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- (๑.๒.๕) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแช่รวม

/(๑.๒.๖) เชียงและ...

(๑.๒.๖) เชียงและมีดต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

(๑.๒.๗) ล้างภาชนะด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและที่ล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๑.๒.๘) ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๑.๒.๙) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของเทศบาลตำบลศรีสุนทร

(๑.๓) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่น ๆ

(๑.๓.๑) มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์

(๑.๓.๒) ในกรณีที่ใช้เครื่องปรับอากาศต้องดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี สะอาดไม่มีหยดน้ำ หรือสิ่งสกปรกตกลงมาปนเปื้อนกับอาหาร

(๑.๓.๓) โครงสร้างภายในตู้เย็นหรือตู้แช่ ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาดสามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตามเกณฑ์ที่กำหนดได้ และตู้แช่ต้องไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน ๑ นิ้ว ประตูและขอบยาง ตู้เย็น ตู้แช่ ต้องมีสภาพดี สะอาด

(๑.๓.๔) มีที่รองรับมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล

(๑.๓.๕) เครื่องดับเพลิงที่ติดตั้งตามกฎหมายควบคุมอาคาร สามารถใช้งานได้ดีและอยู่ในตำแหน่งที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวก และพนักงานสามารถใช้ได้อย่างถูกต้อง

(๑.๓.๖) มีท่อหรือรางระบายน้ำที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ ระบายลงสู่ที่บำบัดก่อนปล่อยลงสู่แหล่งรองรับน้ำทิ้งสาธารณะ

(๑.๓.๗) วัสดุ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้เตรียมและจำหน่ายอาหาร ต้องเป็นวัสดุที่ปลอดภัยมีสภาพดี สะอาด ล้างทำความสะอาดง่าย และมีการล้างและเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ

(๑.๓.๘) จัดให้มีส้วมที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ

(๑.๓.๙) จัดให้มีบ่อดักไขมันหรือที่ดักไขมันที่ถูกสุขลักษณะ ใช้การได้ดีและมีการกำจัดไขมันเป็นประจำ

(๑.๓.๑๐) จัดให้มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์

(๑.๔) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ

(๑) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งควมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไขุ่สุกใส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อ หรือในระยะที่ปรากฏอาการที่เป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นํารังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบบชนิดเอ โรคไขุ่หัดใหญ่ ซึ่งรวมถึงโรคไขุ่หัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ

/(๒) ผู้สัมผัส...

(๒) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสุกแล้วทุกชนิด ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงานและภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก หากมีบาดแผลที่มือให้ปกปิดให้มิดชิดและหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

(๓) ขณะเตรียม ปรุงอาหารและเครื่องดื่ม ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

(๔) เจ้าของหรือผู้ดูแล หรือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

(๒) สถานที่สะสมอาหาร

(๒.๑) สถานที่สะสมอาหาร ประเภททั่วไป

(๒.๑.๑) เกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง การดูแลสถานที่และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้สะสมอาหาร

(ก) สถานที่ตั้งที่เป็นอาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ใช้ประกอบกิจการ ต้องอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(ข) อาคารต้องมีความมั่นคงแข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด และมีหลักฐานที่แสดงว่าสามารถใช้ประกอบกิจการได้โดยถูกต้องตามกฎหมายควบคุมอาคาร

(ค) จัดให้มีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการ และมีระบบระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่อับชื้น

(ง) มีการป้องกัน และควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค

(จ) มีชั้นวางสินค้าหรืออาหาร ทำด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย มีความแข็งแรงชั้นล่างสุดมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร มีลักษณะโปร่ง เพื่อให้สามารถทำความสะอาดใต้ชั้นวางได้ง่าย ยกเว้น สินค้าหรืออาหารที่มีน้ำหนักมาก อาจใช้ชั้นที่มีลักษณะทึบ

(๒.๑.๒) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของการสะสมอาหาร

(ก) จัดวางอาหารให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทอาหารและไม่วางผลิตภัณฑ์อาหารสัมผัสกับพื้น หากมีสินค้าอื่นที่มีสารเคมี ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

(ข) เก็บรักษาอาหารแห้งและอาหารในภาชนะปิดสนิทที่อุณหภูมิห้องส่วนอาหารที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ เช่น ไอศกรีม และอาหารประเภทแช่แข็ง ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส ส่วนสินค้าประเภทนม ผลิตภัณฑ์นม และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยระบบพาสเจอร์ไรซ์ หรืออาหารสดประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่แข็งตลอดเวลาการเก็บ

(ค) ไม่วางจำหน่ายอาหารหรือสินค้าที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหายหรือหมดอายุหรือที่มีลักษณะผิดปกติ

(ง) แยกสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะและแยกส่วนจากสินค้าปกติ โดยมีป้ายหรือเครื่องหมายบอกชัดเจน

(จ) ดูแลรักษาบริเวณที่วางสินค้าหรืออาหารให้สะอาดและมีสภาพดี

(๒.๑.๓) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่น ๆ

(ก) มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์

(ข) ในกรณีที่ใช้เครื่องปรับอากาศต้องดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี สะอาดไม่มีหยดน้ำ หรือสิ่งสกปรกตกลงมาปนเปื้อนกับอาหาร

(ค) โครงสร้างภายในตู้เย็นหรือตู้แช่ ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาดสามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตามเกณฑ์ที่กำหนดได้ และตู้แช่ต้องไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน ๑ นิ้ว ประตูและขอบยาง ตู้เย็น ตู้แช่ ต้องมีสภาพดี สะอาด

(ง) มีที่รองรับมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล

(จ) เครื่องดับเพลิงที่ติดตั้งตามกฎหมายควบคุมอาคาร สามารถใช้งานได้ดี และอยู่ในตำแหน่งที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวก และพนักงานสามารถใช้ได้อย่างถูกต้อง

(ฉ) มีท่อหรือรางระบายน้ำที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ ระบายลงสู่ที่บำบัดก่อนปล่อยลงสู่แหล่งรองรับน้ำทิ้งสาธารณะ

(๒.๒) สถานที่สะสมอาหาร ประเภทมินิมาร์ท

(๒.๒.๑) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง การดูแลรักษาสถานที่ที่ใช้ทำประกอบ หรือปรุงหรือที่ใช้สะสมอาหาร

(ก) สถานที่ตั้งที่เป็นอาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ใช้ประกอบกิจการ ต้องอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(ข) อาคารต้องมีความมั่นคงแข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด และมีหลักฐานที่แสดงว่าสามารถใช้ประกอบการได้โดยถูกต้องตามกฎหมายควบคุมอาคาร

(ค) จัดให้มีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการ และมีระบบระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่อับชื้น

(ง) มีการป้องกัน และควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค

(จ) มีชั้นวางสินค้าหรืออาหาร ทำด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย มีความแข็งแรงชั้นล่างสุดมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร มีลักษณะโปร่ง เพื่อให้สามารถทำความสะอาดใต้ชั้นวางได้ง่าย ยกเว้น สินค้าหรืออาหารที่มีน้ำหนักมาก อาจใช้ชั้นที่มีลักษณะทึบ

(ฉ) หากมีการเตรียมอาหาร สถานที่เตรียมอาหารต้องสะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศที่เหมาะสม ที่เตรียมอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุคงทน ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี ทำความสะอาดง่ายและต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน มีอ่างสำหรับล้างอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และมีการระบายน้ำได้ดี

(๒.๒.๒) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บรักษาหรือเสสมอาหาร

(ก) จัดวางอาหารให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทอาหารและไม่วางผลิตภัณฑ์อาหารสัมผัสกับพื้น หากมีสินค้าอื่นที่มีสารเคมี ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

(ข) เก็บรักษาอาหารแห้งและอาหารในภาชนะปิดสนิทที่อุณหภูมิห้องส่วนอาหารที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ เช่น ไอศกรีม และอาหารประเภทแช่แข็ง ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส ส่วนสินค้าประเภทนม ผลิตภัณฑ์นม และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยระบบพาสเจอร์ไรส์ หรืออาหารสดประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่แข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ

(ค) ไม่วางจำหน่ายอาหารหรือสินค้าที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหายหรือหมดอายุหรือที่มีลักษณะผิดปกติ

(ง) แยกสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะและแยกส่วนจากสินค้าปกติ โดยมีป้ายหรือเครื่องหมายบอกชัดเจน

(จ) ดูแลรักษาบริเวณที่วางสินค้าหรืออาหารให้สะอาดและมีสภาพดี

(ฉ) สินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะไม่ปิดสนิท หรืออาหารที่มีการปรุงประกอบ ต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร อาหารและเครื่องดื่มที่พร้อมบริโภคต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด

(ช) มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็ง และภาชนะที่ใช้สำหรับขนถ่ายน้ำแข็งต้องสะอาด และจัดเก็บอุปกรณ์อย่างถูกสุขลักษณะ

(ซ) สินค้าประเภทอาหารที่วางจำหน่าย ต้องจัดให้มีระบบหมุนเวียนตามลำดับอายุผลิตภัณฑ์

(๒.๒.๓) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่น ๆ

(ก) มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์

(ข) ในกรณีที่ใช้เครื่องปรับอากาศต้องดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีสะอาดไม่มีหยดน้ำ หรือสิ่งสกปรกตกลงมาปนเปื้อนกับอาหาร

(ค) โครงสร้างภายในตู้เย็นหรือตู้แช่ ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาดสามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตามเกณฑ์ที่กำหนดได้ และตู้แช่ต้องไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน ๑ นิ้ว ประตูและขอบยาง ตู้เย็น ตู้แช่ ต้องมีสภาพดี สะอาด

(ง) มีที่รองรับมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล

(จ) เครื่องดับเพลิงที่ติดตั้งตามกฎหมายควบคุมอาคาร สามารถใช้งานได้ดี และอยู่ในตำแหน่งที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวก และพนักงานสามารถใช้ได้อย่างถูกต้อง

(ฉ) มีท่อหรือรางระบายน้ำที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ ระบายลงสู่ที่บำบัด ก่อนปล่อยลงสู่แหล่งรองรับน้ำทิ้งสาธารณะ

(ช) วัสดุ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้เตรียมและจำหน่ายอาหาร ต้องเป็นวัสดุที่ปลอดภัยมีสภาพดี สะอาด ล้างทำความสะอาดง่าย และมีการล้างและเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ

(ซ) ในกรณีที่จัดให้มีส้วม ต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดี และมีสบู่ สำหรับล้างมือ ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียมอาหาร

(ฌ) ในกรณีที่มีการปรุง ประกอบอาหารที่มีไขมันหรือน้ำมันต้องมีบ่อดัก ไขมันที่ใช้งานได้ดีและมีการกำจัดไขมันเป็นประจำ

(๒.๒.๔) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ

(ก) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคม รังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไข้สุกใส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อ หรือในระยะที่ปรากฏอาการที่เป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนัง ที่น่ารังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ โรคไขหวัดใหญ่ ซึ่งรวมถึงโรคไขหวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ

(ข) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วย ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสุกแล้วทุกชนิด ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อน ปฏิบัติงานและภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก หากมีบาดแผลที่มือให้ปกปิดให้ มิดชิดและหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

(ค) ขณะเตรียม ปรุงอาหารและเครื่องดื่ม ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมี แขน ใส่ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

(ง) เจ้าของหรือผู้ดูแล หรือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการ ฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

(๒.๓) สถานที่สะสมอาหาร ประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต

(๒.๓.๑) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และ ขั้นตอนการรับสินค้า ให้เป็นดังนี้

(ก) สถานประกอบกิจการต้องปฏิบัติตาม กฎหมายว่าด้วยผังเมือง หรือกฎหมายควบคุมอาคาร หรือกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องด้วย แล้วแต่กรณี

(ข) พื้นบริเวณที่รับสินค้ามีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี แข็งแรงและสะอาด

(ค) ให้มีการแยกบริเวณการรับสินค้าที่เป็นอาหารสดออกจากสินค้าประเภทอื่นหรือหากเป็นพื้นที่บริเวณเดียวกัน การรับสินค้าประเภทอาหารสดให้กระทำต่างเวลากับสินค้าประเภทอื่น

(ง) ไม่วางสินค้าประเภทอาหารโดยตรงกับพื้นต้องมีวัสดุรองรับ

(จ) ทำความสะอาด รถเข็น ตะกร้า ภาชนะใส่อาหารด้วยวิธีการที่ถูกสุขลักษณะทุกครั้งที่ใช้ขนส่งอาหาร และจัดให้มีการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ โดยวิธีการป้ายด้วยไม้พันสำลีเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหารและรถเข็น อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง

(ฉ) ทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้ง ภายหลังจากอาหารเสร็จ

(ช) อาหารสดต้องเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท ตามข้อ ๒ โดยเร็วที่สุดภายในระยะเวลาไม่เกิน ๓๐ นาที หลังจากรับสินค้า

(ซ) รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหารต้องไม่ใช่ปะปนกับรถเก็บขนมูลฝอย

(๒.๓.๒) หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการเก็บสินค้า

ให้เป็นดังนี้

(ก) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้ง ต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

(ข) เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดคร่าวเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร

(ค) จัดชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน และสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

(ง) แยกอาหารหรือสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณหรือภาชนะที่แยกเฉพาะและมีป้ายแสดงอย่างชัดเจน

(จ) เก็บรักษาอาหารในที่ที่เหมาะสมแต่ละประเภท ดังนี้

(จ.๑) อาหารเนื้อสัตว์ดิบหรือปลาหรืออาหารทะเล รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(จ.๒) นมและผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรซ์ และอาหารพร้อมปรุงปรุง ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

- กว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส
- (จ.๓) อาหารแช่แข็งให้เก็บในตู้เย็นหรือห้องแช่แข็ง ที่อุณหภูมิต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส
- คุณภาพ
- (จ.๔) ผัก ผลไม้ ต้องเก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ
- อุณหภูมิห้อง
- (จ.๕) อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิทให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง
- (๒.๓.๓) หลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการเตรียม การตัดแต่ง การปรุง และการบรรจุหีบห่อ ให้เป็นดังนี้
- (ก) บริเวณที่ใช้เตรียม การตัดแต่ง การปรุงและการบรรจุหีบห่อสินค้าประเภทอาหารต้องมีพื้น ผนัง เพดาน สภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ
- (ข) แยกสินค้าให้เป็นสัดส่วนตามประเภท โดยเฉพาะสินค้าเนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้
- (ค) โต๊ะที่ใช้เตรียม ตัดแต่งอาหารทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี แข็งแรง สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน
- (ง) มีอ่างล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร แข็งแรง สะอาดและระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร แยกระหว่างอ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ ผักผลไม้สด และภาชนะอุปกรณ์ และมีการทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน
- (จ) อ่างล้างมือมีสภาพดี สะอาด ระบายน้ำได้ดี มีก๊อกน้ำสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช้มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือหรืออุปกรณ์ทำมือให้แห้ง
- (ฉ) มีถังรวบรวมมูลฝอยที่ถูกลักษณะ
- (ช) อาหารดิบหรือวัตถุดิบทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่งและต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังการตัดแต่งและบรรจุแล้วต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามข้อ ๓.๒ (๕) ทั้งนี้
- (๒.๓.๔) หลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการวางจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารให้เป็นอย่างนี้
- (ก) การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกตามประเภท ตามความเหมาะสมกับชนิดอาหารบริเวณที่วางจำหน่ายอาหาร ต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด การระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ
- (ข) อาหารทุกชนิดต้องมีฉลากแสดงชื่อ-ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุ วันหมดอายุและสถานที่ผลิต/บรรจุ

(ค) อาหารหรือสินค้าที่รับมาวางจำหน่ายต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัยสามารถระบุแหล่งที่ผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่าง ๆ เช่น (ก) หน่วยงานราชการ เช่น กรมปศุสัตว์ กรมวิชาการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เป็นต้น หรือ (ข) ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพของซูเปอร์มาเก็ต หรือ (ค) ห้องปฏิบัติการของเอกชนที่ได้รับการรับรองจากราชการ

(ง) จัดวางอาหารแต่ละประเภทเพื่อจำหน่าย ให้จัดวางให้ถูกต้องด้วยสัญลักษณ์ ดังนี้

(ง.๑) อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่ฉีกขาดหรือรั่วซึมและวางอย่างมีระเบียบเป็นสัดส่วน และไม่วางแน่นจนเกินไป

(ง.๒) อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ให้วางบนชั้นหรือโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษและต้องไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

(ง.๓) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อปลา อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ให้วางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่าย โดยแช่บนหรือในน้ำแข็งหรือน้ำผสมน้ำแข็ง หรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง โดยวางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกระบะใส่อาหารที่มีสภาพดี ผิวเรียบ สะอาด รวมทั้งต้องทำความสะอาดโต๊ะหรือชั้น หรือตู้หรือกระบะใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้ง ที่พบการหก/รั่วของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์

(ง.๔) สัตว์น้ำที่มีชีวิต ต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่รั่วซึมสะอาด

(ง.๕) เนื้อปลาที่ชำแหละแล้ว ให้วางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่นำความเย็นได้ดี สะอาด วางบนน้ำแข็งและไม่วางเนื้อปลาส้อนกันเกินกว่า ๑ ชั้น

(ง.๖) อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลา และอาหารทะเลดิบ โดยบรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถูพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

(ง.๗) สลัดผักสด ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นวาง และภาชนะบรรจุผักผลไม้ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร นำความเย็นได้ดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด โต๊ะหรือชั้นวางต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และมีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอ จาม โดยให้มีช่องว่างจากขอบอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอ จามถึงพื้นชั้นวางไม่เกิน ๓๐ เซนติเมตร แยกบรรจุผัก ผลไม้ตามประเภทไม่ปะปนกันในตู้ที่มีอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็ง ให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะบรรจุ ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผัก สำหรับน้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส ให้เปลี่ยนภาชนะใหม่ทุกครั้งที่ได้เติมอาหาร โดยไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

(ง.๘) ผัก ผลไม้ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกล่องหรือกระบะหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี สะอาด และแยกตามประเภทไม่ปะปนกัน รวมทั้งไม่วางจำหน่ายผัก ผลไม้ที่เน่าเสียหรือขึ้นรา

(ง.๙) ไซดิบ (ในกรณีที่ว่าจําหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษหรือพลาสติก หากพบว่ามีการแตกชำรุดของไซ้ ต้องเก็บออกทันที และมีการทำความสะอาดชั้นที่วางจําหน่ายอยู่เสมอ

(ง.๑๐) ขนมอบ (เบเกอรี่) ขนมหวานอื่น ๆ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือถาดที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด ส่วนขนมที่ไม่ได้บรรจุในถุงหรือกล่อง ต้องวางจําหน่ายในตู้หรือมีการปกปิด

(ง.๑๑) อาหารสำหรับสัตว์เลี้ยงชนิดแข็งแรง ต้องบรรจุปิดสนิทและมีป้าย/เครื่องหมายแสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค

(จ) การจําหน่ายอาหารปรุงสำเร็จหรืออาหารพร้อมบริโภค ต้องปรุงจําหน่ายวันต่อวันและวางบนโต๊ะหรือชั้นที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีการปกปิดและอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม คือ อาหารบริโภคเย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส อาหารบริโภคร้อน ต้องอุ่นให้ร้อน โดยวัดอุณหภูมิ ณ จุดกึ่งกลางอาหารนั้นได้ไม่น้อยกว่า ๗๔ องศาเซลเซียส

(ฉ) รักษาอุณหภูมิของตู้เย็นหรือตู้แช่ สำหรับอาหารที่วางจําหน่ายแต่ละประเภท ดังนี้

ลำดับ	ประเภทอาหาร	อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่
๑	เนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์	๕ องศาเซลเซียส
๒	นมและผลิตภัณฑ์และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วยระบบพาสเจอร์ไรส์	๕ องศาเซลเซียส
๓	อาหารพร้อมปรุง	ต่ำกว่า ๗ องศาเซลเซียส
๔	ผัก ผลไม้	ต่ำกว่า ๑๐ องศาเซลเซียส
๕	ไอศกรีมและอาหารแช่แข็ง/อื่น ๆ	ต่ำกว่า - ๑๘ องศาเซลเซียส

(๒.๓.๕) สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ให้เป็นไปดังนี้

(ก) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งควมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไข้สวกใส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อ หรือในระยะที่ปรากฏอาการที่เป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบนชนิดเอ โรคไขหวัดใหญ่ ซึ่งรวมถึงโรคไขหวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ

/(ข) ผู้สัมผัส...

(ข) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสุกแล้วทุกชนิด ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงานและภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก หากมีบาดแผลที่มือให้ปกปิดให้มิดชิดและหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

(ค) ขณะเตรียม ปรุงอาหารและเครื่องดื่ม ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

(ง) เจ้าของหรือผู้ดูแล หรือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

(๒.๓.๖) ตู้แช่เย็นหรือตู้แช่แข็งหรือห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็ง สำหรับเก็บสินค้าอาหารหรือสำหรับวางจำหน่ายอาหารต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

(ก) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตามเกณฑ์ที่กำหนดได้

(ข) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน ๑ นิ้ว

(ค) กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำเฉอะแฉะ สะอาด และไม่วางอาหารบนพื้น

(ง) ประตูและขอบยางห้องเย็น หรือตู้แช่เย็น หรือตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด

(จ) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

(ฉ) มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอและมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบได้

(๒.๓.๗) วัสดุ อุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด เช่น มีด เขียง เครื่องบด/หั่น เป็นต้น ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด ต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก และผัก ผลไม้ให้ล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ก่อนและหลังการใช้งาน และจัดเก็บให้ถูกสุขลักษณะ รวมทั้งมีการป้องกันอันตรายจากเครื่องบด/หั่นขณะใช้งาน

(๒.๓.๘) จัดให้มีภาชนะอุปกรณ์หยิบจับอาหาร/บรรจุอาหารที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับบริโภค ในบริเวณที่จัดไว้สำหรับผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง เช่น อาหารประเภทสลัด ขนมอบ เป็นต้น และมีการล้างอย่างน้อยทุก ๔ ชั่วโมง

(๒.๓.๙) จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร พร้อมสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือ และต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

(๒.๓.๑๐) คุณภาพน้ำดื่มหรือน้ำใช้หรือน้ำแข็งให้เป็นดังนี้
(ก) ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด มีภาชนะที่ใช้ดื่ม
น้ำที่เป็นแบบใช้ครั้งเดียว

(ข) มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์
(ค) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด มีคุณภาพเทียบเท่า น้ำแข็งสำหรับ
บริโภค

(๒.๓.๑๑) ต้องจัดให้มีระบบการสุขาภิบาลดังนี้
(ก) ระบบระบายน้ำทิ้งต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร และรางหรือ
ท่อระบายไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

(ข) มีבודักไขมันที่ใช้การได้ดี มีการดักไขมัน และทำความสะอาดประจำ
(ค) ห้องน้ำห้องส้วม สำหรับผู้บริโภคและพนักงานต้องแยกจากกัน มีสภาพ
ดีสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

(ง) มีการจัดการมูลฝอย โดยต้องมีถังแยกเก็บประเภทมูลฝอยสด หรือมูลฝอยที่ย่อย
สลายได้ และมูลฝอยแห้ง หรือมูลฝอยที่ไม่สามารถย่อยสลายได้และมีป้ายบอกอย่างชัดเจนถึงเก็บรวบรวมมูล
ฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด ต้องใช้ถุงพลาสติกรองรับด้านใน และมีรถเก็บขนมูลฝอยโดยเฉพาะ ไม่
ใช้ร่วมกับรถขนอาหาร

(๒.๓.๑๒) มีระบบการควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคอย่างมี
ประสิทธิภาพ

ข้อ ๙ ผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับหนังสือรับรองการแจ้ง และผู้รับจ้างที่ป่วยหรือมีเหตุควรเชื่อ
ว่าป่วยเป็นโรคติดต่อ ต้องไม่ทำการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรง เก็บหรือสะสมอาหาร

ข้อ ๑๐ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคาร
หรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาดจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาต
ตามแบบที่เทศบาลตำบลศรีสุนทรกำหนด พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

- (๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ขอรับใบอนุญาต
- (๒) สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขอรับใบอนุญาต
- (๓) สำเนาทะเบียนบ้านของบ้านที่ใช้ประกอบการ
- (๔) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- (๕) อื่น ๆ ตามที่เทศบาลตำบลศรีสุนทรประกาศกำหนด

ข้อ ๑๑ ผู้ขอรับใบอนุญาตจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

- (๑) ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อ ๘ และข้อ ๙
- (๒) ต้องรักษาสถานที่ให้อยู่ในภาวะอันดีเสมอและทำความสะอาดสถานที่ประกอบการให้
สะอาดทุกวัน ต้องรักษาพื้นผนัง เพดานและรางระบายน้ำให้มีสภาพดีอยู่เสมอ

//(๓) ต้องประกอบ...

(๓) ต้องประกอบการภายในเขตบริเวณที่ได้รับอนุญาต ถ้าจะเปลี่ยนแปลง แก้ไข หรือเพิ่มเติมสถานที่ ต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อน

(๔) ต้องรักษาเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบการทุกอย่างให้สะอาดอยู่เสมอ ต้องป้องกันวัตถุอันตรายให้พ้นจากฝุ่นละอองและสัตว์พาหะนำโรค

(๕) ต้องดูแลรักษาความสะอาดที่รองรับขยะมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูลไม่ให้เป็นที่เพาะพันธุ์แมลงและสัตว์พาหะนำโรคได้ และต้องจัดขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๖) ต้องยอมให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น เจ้าหน้าที่สาธารณสุข หรือผู้ได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เข้าตรวจสถานที่ เครื่องมือ เครื่องใช้ ตลอดจนวิธีการประกอบการได้ ในเวลาระหว่างพระอาทิตย์ขึ้นและพระอาทิตย์ตกหรือในเวลาทำการเพื่อตรวจสอบหรือควบคุมให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

(๗) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งเทศบัญญัติ ระเบียบ ประกาศ และคำสั่งของเทศบาลตำบลศรีสุนทร

ข้อ ๑๒ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ วิธีการหรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมดและแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๓ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๔ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตและให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลศรีสุนทรเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ ๑๐ และข้อ ๑๑ โดยอนุโลม

ข้อ ๑๕ ผู้ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๑๖ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่เทศบาลตำบลศรีสุนทรกำหนด

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีที่ใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๑๗ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ รวมทั้งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๐ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ รวมทั้งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๐ หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควร แต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๑๘ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ รวมทั้งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๐

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ รวมทั้งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๐ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ รวมทั้งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๐ หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาต และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชนหรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๑๙ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่มีพบผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิสำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๐ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงโทษเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ ๒๑ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่เทศบาลตำบลศรีสุนทรกำหนด พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

- (๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ขอรับใบอนุญาต
- (๒) สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขอรับใบอนุญาต
- (๓) สำเนาทะเบียนบ้านของบ้านที่ใช้ประกอบการ
- (๔) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- (๕) อื่น ๆ ตามที่เทศบาลตำบลศรีสุนทรประกาศกำหนด

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมีได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่เทศบาลตำบลศรีสุนทรกำหนดตามวรรคหนึ่ง ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่เทศบาลตำบลศรีสุนทรกำหนดตามวรรคหนึ่ง

ข้อ ๒๒ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๒๓ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่เทศบาลตำบลศรีสุนทรกำหนด

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำเสนอบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๒๔ เมื่อผู้แจ้งตามข้อ ๒๑ ประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ ๒๕ ในกรณีที่ผู้ดำเนินการใดดำเนินการตามที่ระบุไว้ในเทศบัญญัตินี้โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามข้อ ๒๑ และเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ รวมทั้งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๐ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามข้อ ๒๑ ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

ข้อ ๒๖ การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นและคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้แจ้งหรือผู้ดำเนินการทราบ ในกรณีที่ไม่พบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือให้ส่งหนังสือการแจ้งหรือคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือปิดหนังสือนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้ที่ต้องรับหนังสือและให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบหนังสือดังกล่าวแล้วตั้งแต่วันที่หนังสือไปถึงหรือวันปิดหนังสือ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๗ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ในวันที่มารับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสำหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตลอดเวลาที่ยังดำเนินการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละสิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระเว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณี...

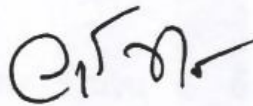
ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๒๘ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของเทศบาลตำบลศรีสุนทร

ข้อ ๒๙ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๐

ข้อ ๓๐ ให้นายกเทศมนตรีตำบลศรีสุนทร รักษาการตามเทศบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๕๖



(นายวรวุฒิ ทรงยศ)

นายกเทศมนตรีตำบลศรีสุนทร

นายไมตรี อินทุสุต



นายไมตรี อินทุสุต
ผู้ว่าราชการจังหวัดภูเก็ต

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียม
 เทศบัญญัติเทศบาลตำบลศรีสุนทร
 เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๕๖

ลำดับที่	ประเภทสถานที่ประกอบการ	อัตรา ค่าธรรมเนียม (บาท)
๑.	<u>การออกหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร</u> (ในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร)	
	๑.๑ พื้นที่ประกอบการ ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร	๖๐๐.-
	๑.๒ พื้นที่ประกอบการ เกินกว่า ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร	๘๐๐.-
	๑.๓ พื้นที่ประกอบการ เกินกว่า ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐.-
๒.	<u>การออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร</u> (ในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร)	
	๒.๑ พื้นที่ประกอบการ เกินกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๔๐๐ ตารางเมตร	๒,๐๐๐.-
	๒.๒ พื้นที่ประกอบการ เกินกว่า ๔๐๐ ตารางเมตร ขึ้นไป	๓,๐๐๐.-

แบบคำขอรับใบอนุญาต

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า..... อายุ.....ปี สัญชาติ.....
อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

ขอยื่นคำขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการ

() สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร ประเภท.....
โดยมีพื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร

ต่อ.....พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐาน
และเอกสารมาด้วย ดังต่อไปนี้

- (๑)
- (๒)
- (๓)
- (๔)
- (๕)

แผนผังแสดงที่ตั้งสถานประกอบการโดยสังเขป

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความในแบบคำขอใบอนุญาตนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับใบอนุญาต
(.....)

(ด้านหลังคำขอรับใบอนุญาต)

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข/ผู้ได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

จากการตรวจสอบสถานประกอบการ

() เห็นสมควรอนุญาตและกำหนดเงื่อนไข ดังนี้

.....
.....

() เห็นควรไม่อนุญาต เนื่องจาก.....

.....
.....

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

() อนุญาตให้ประกอบกิจการได้

() ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....



ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

เล่มที่.....เลขที่.....

สำนักงานเทศบาลตำบลศรีสุนทร

อนุญาตให้.....อายุ.....ปี
สัญชาติ..... เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน.....
อยู่บ้านเลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๑.จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารประเภท.....
สถานที่ชื่อ.....พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร

๒.ตั้งอยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๓.ค่าธรรมเนียมฉบับละ.....บาทต่อปี ใบเสร็จรับเงินเล่มที่.....เลขที่.....
ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๔.ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลศรีสุนทร เรื่อง สถานที่จำหน่าย
อาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๕๖ และปฏิบัติตามสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงาน
สาธารณสุข หรือผู้ได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

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

สิ้นอายุวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ติดรูปผู้ขออนุญาต
รูป ๑ นิ้ว

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน แสดงใบอนุญาตนี้ไว้ในที่เปิดเผย ณ สถานที่รับอนุญาต



ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่สะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่.....

สำนักงานเทศบาลตำบลศรีสุนทร

อนุญาตให้.....อายุ.....ปี
สัญชาติ..... เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน.....
อยู่บ้านเลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๑.จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารประเภท.....
สถานที่ชื่อ.....พื้นที่ประกอบกร.....ตารางเมตร

๒.ตั้งอยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๓.ค่าธรรมเนียมฉบับละ.....บาทต่อปี ใบเสร็จรับเงินเล่มที่.....เลขที่.....
ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๔.ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลศรีสุนทร เรื่อง สถานที่จำหน่าย
อาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๕๖ และปฏิบัติตามสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงาน
สาธารณสุข หรือผู้ได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

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

สิ้นอายุวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ติดรูปผู้ขออนุญาต
รูป ๑ นิ้ว

(ลงชื่อ)
(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน แสดงใบอนุญาตนี้ไว้ในที่เปิดเผย ณ สถานที่รับอนุญาต

แบบคำขอต่ออายุใบอนุญาต

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า..... อายุ.....ปี สัญชาติ.....
อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

ขอยื่นคำขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการประเภท.....
ตามใบอนุญาตเล่มที่.....เลขที่.....ออกให้เมื่อวันที่.....
ต่อ.....พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานและเอกสาร
มาด้วย ดังต่อไปนี้

- (๑)
- (๒)
- (๓)
- (๔)
- (๕)

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความในแบบคำขอรับใบอนุญาตนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับใบอนุญาต
(.....)

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข/ผู้ได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น	คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น
จากการตรวจสอบสถานประกอบการ () เห็นสมควรอนุญาต () เห็นควรไม่อนุญาต เนื่องจาก..... (ลงชื่อ)..... (.....) ตำแหน่ง..... วันที่.....	() อนุญาตให้ประกอบกิจการได้ () ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ (ลงชื่อ)..... (.....) ตำแหน่ง..... วันที่.....

แบบคำขออนุญาตรับรองการแจ้ง

เล่มที่.....เลขที่.....

เขียนที่.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี
สัญชาติ..... เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน.....
อยู่บ้านเลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๑.ขอยื่นคำขออนุญาตรับรองการแจ้งเพื่อประกอบกิจการ ประเภท.....
.....ชื่อสถานประกอบการ.....
พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....
ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
โทรศัพท์..... ต่อ.....

๒.ข้าพเจ้าจะปฏิบัติตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลศรีสุนทร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารหรือ
สถานที่เสวยอาหาร พ.ศ.๒๕๕๖ และปฏิบัติตามสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือ
ผู้ได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น พร้อมคำขอนี้ ได้แนบหลักฐานและ
เอกสารมาด้วย ดังต่อไปนี้

- (๒.๑)
- (๒.๒)
- (๒.๓)
- (๒.๔)
- (๒.๕)

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขออนุญาตรับรองการแจ้งนี้เป็นความจริงทุกประการ

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

ใบรับแจ้ง

ข้าพเจ้า.....ตำแหน่ง.....
กอง/ฝ่าย.....สังกัด.....โทรศัพท์.....
ได้รับคำขอหนังสือรับรองการแจ้ง เลขที่.....จาก.....

(ลงชื่อ).....
(.....)

ตำแหน่ง.....