

สำเนา



เทศบัญญัติเทศบาลตำบลทับมา
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร
พ.ศ.๒๕๕๓

เทศบาลตำบลทับมา
อำเภอเมือง จังหวัดระยอง

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบเทศบัญญัติเทศบาลตำบลทับมา
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.2553

.....

หลักการ

เพื่อให้มีเทศบัญญัติว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลทับมา

เหตุผล

เนื่องจากได้มีประกาศกระทรวงมหาดไทย เรื่อง จัดตั้งองค์การบริหารส่วนตำบลทับมา อำเภอเมืองระยอง จังหวัดระยอง เป็นเทศบาลตำบลทับมา ลงวันที่ 16 กรกฎาคม 2551 ซึ่งได้ประกาศให้องค์การบริหารส่วนตำบลทับมา ได้รับการจัดตั้งเป็นเทศบาลตำบลทับมา และให้พื้นสภาพแห่งการเป็นองค์การบริหารส่วนตำบล และให้บรรดาข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลที่ได้ใช้บังคับในเรื่องใดอยู่ก่อนแล้วคงใช้บังคับต่อไปเป็นการชั่วคราว จนกว่าจะมีการตราเทศบัญญัติในเรื่องนั้นใหม่

ดังนั้น เพื่อให้การควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งภายในเขตเทศบาลตำบลทับมาเป็นไปตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และด้วยความเหมาะสมสอดคล้องกับการประกาศกระทรวงมหาดไทยดังกล่าวข้างต้น สมควรตราเทศบัญญัติขึ้นใช้บังคับแทนข้อบังคับองค์การบริหารส่วนตำบลที่เกี่ยวกับการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารฉบับเดิม จึงจำเป็นต้องตราเทศบัญญัตินี้

เทศบัญญัติเทศบาลตำบลทับมา
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.2553

.....

โดยที่เป็นการสมควรตราเทศบัญญัติเทศบาลตำบลทับมา ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.2553

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 60 แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ.2496 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติเทศบาล (ฉบับที่ 5) พ.ศ.2510 ประกอบกับมาตรา 38 มาตรา 39 มาตรา 40 มาตรา 54 มาตรา 55 มาตรา 58 มาตรา 63 และมาตรา 65 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 56 มาตรา 79 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย เทศบาลตำบลทับมาโดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลตำบลทับมาและผู้ว่าราชการจังหวัดระยอง จึงตราเทศบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลตำบลทับมา เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.2553”

ข้อ 2 เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลทับมา ตั้งแต่เมื่อได้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ สำนักงานเทศบาลตำบลทับมาแล้วเจ็ดวัน

ข้อ 3 นับตั้งแต่วันที่เทศบัญญัตินี้มีผลบังคับใช้ให้ยกเลิกเทศบัญญัติเทศบาลตำบลทับมา เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.2552

บรรดาเทศบัญญัติ ประกาศ ระเบียบ หรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในเทศบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

หมวด 1

บททั่วไป

ข้อ 4 ในเทศบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุประสงค์มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุดิบอาหาร สัตว์ และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“สิ่งปฏิกูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใด ซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า ขยะพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร เศษมูลสัตว์หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่น

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

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“เทศบาลตำบล” หมายความว่า เทศบาลตำบลที่ตามมาตรา ๖๑

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลที่ตามมาตรา ๖๑

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

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

หมวด ๒

การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร

ข้อ ๕ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดและมีใช้เป็นการขายของในตลาดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามข้อ ๕

ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อ ๒๑ ก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๖ ความในข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบกิจการดังต่อไปนี้

(๑) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๒) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๗ ผู้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ดังนี้

(๑) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่ และ殊ลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหาร ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

(๑.๑) สถานที่รับประทานอาหาร และสถานที่เตรียม ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร

(๑.๑.๑) พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๒) กรณีที่มีผนัง ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๓) กรณีที่มีเพดาน เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๔) มีการระบายอากาศเพียงพอ และติดตั้งเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ บริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีเครื่องดูดควัน พัดลม ปล่องระบายควันสูงเพียงพอ ไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ

(๑.๑.๕) มีแสงสว่างพอเพียง

(๑.๑.๖) ใต้เท้าทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๗) จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือในบริเวณเตรียม

ปรุง ประกอบอาหาร

(๑.๑.๘) ใต้เท้าเตรียม ปรุง ผนังเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย

มีสภาพดี

(๑.๑.๙) เตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร ไม่เตรียมบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในหิ้งน้ำหิ้งส้วม

(๑.๑.๑๐) ถังแก๊สเชื้อเพลิงในการปรุงอาหารต้องได้มาตรฐาน

(๑.๑.๑๑) ห้ามใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะรับประทานอาหาร

(๑.๑.๑๒) มีการควบคุมสัตว์แมลงนำโรค ไม่ให้เกินเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด

(๑.๒) ห้องส้วม

(๑.๒.๑) สถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดให้มีห้องส้วมไว้บริการจำนวน

เพียงพอตาม พ.ร.บ.ความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕

(๑.๒.๒) กรณีที่มีห้องส้วม ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ใช้การได้ดี

(๑.๒.๓) กรณีที่มีห้องส้วม ต้องมีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้การได้ดี และมีสบู่

หรือน้ำยาล้างมือใช้ตลอดเวลา

(๑.๒.๔) กรณีที่มีห้องส้วม ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ที่เก็บอาหาร ที่ล้างภาชนะ และเก็บอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

(๒) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ และการป้องกันโรคติดต่อ

(๒.๑) กรณีที่มีทางระบายน้ำเสีย ทางระบายน้ำเสียต้องง่ายต่อการทำความสะอาด และการบำรุงรักษา ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหารตกค้าง

(๒.๒) สถานประกอบการต้องไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม ในกรณีที่มีน้ำเสีย ต้องจัดให้มีการคัดเศษอาหาร คัดไขมันก่อนการระบายน้ำทิ้ง

(๒.๓) ถังรองรับมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด

(๒.๔) ทำความสะอาดถังรองรับมูลฝอย ตามระยะเวลาที่เหมาะสม อย่างน้อย วันละหนึ่งครั้ง

(๒.๕) การรวบรวมมูลฝอยก่อนกำจัด ต้องมีการจัดเก็บอย่างมิดชิด

(๓) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและ ผู้ให้บริการ

(๓.๑) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และมีการป้องกันไม่ให้เส้นผมปนเปื้อน ในอาหาร

(๓.๒) ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน และต้องไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือ ข้อมือ หรือที่หู

(๓.๓) ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารที่ปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภคโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์ หรือถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอช่วยในการหยิบจับ

(๓.๔) ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร

(๓.๕) ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้น และสะอาดอยู่เสมอ ไม่ทาสีเล็บ

(๓.๖) ห้ามใช้ทัพพีหรือช้อนชิมอาหารโดยตรงในการชิมอาหาร และต้องเปลี่ยนใหม่ทุกครั้งปรุงอาหาร การชิมอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

(๓.๗) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือ ต้องปกปิดบาดแผลให้มิดชิด และสวมถุงมือ ที่สะอาดอยู่เสมอ หรือหยุดปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร

(๓.๘) การเสิร์ฟอาหารต้องเสิร์ฟให้ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร

(๓.๙) มีการป้องกันการปนเปื้อนอาหารจากการไอ จาม หรือพุดคุย ผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีพฤติกรรมที่ถูกสุขลักษณะ

(๓.๑๐) ขณะปฏิบัติงาน ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยัง ผู้บริโภคได้ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวกไส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อน ในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดหากเจ็บป่วยให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

(๓.๑๑) ผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

(๓.๑๒) ผู้สัมผัสอาหาร ผู้จัดการหรือผู้ควบคุมต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร หรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หน่วยราชการหรือองค์กรอื่นๆ ตามหลักสูตรที่ผ่านการรับรองจากกรมอนามัย

(๔) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บรักษา

(๔.๑) อาหารสดที่นำมาปรุงต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี และปลอดภัย ต่อผู้บริโภค

(๔.๒) อาหารสดต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ

(๔.๓) อาหารสดมีการเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส และเก็บแยกประเภทเป็นส่วน ส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น

(๔.๔) อาหารแห้ง เก็บในที่แห้ง ไม่อับชื้น สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้

(๔.๕) ส่วนผสม เครื่องปรุงรสและอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องปลอดภัย มีเครื่องหมายได้รับรองจากทางราชการ

(๔.๖) อาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหาร วางสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร

(๔.๗) ต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้ปลอดภัยสำหรับการบริโภค ตามชนิดของอาหาร เช่น ต้องมีการอุ่นอาหารทุกสองชั่วโมง เป็นต้น

(๔.๘) ห้ามใช้เมทิลแอลกอฮอล์ในการอุ่นอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร

(๔.๙) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ดักที่มี ค้างขาว

(๔.๑๐) น้ำแข็งมีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร ใช้อุปกรณ์ที่มีค้ำสำหรับคืบ หรือตักโดยเฉพาะ น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่รวมไว้

(๕) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่นๆ

(๕.๑) ตู้เย็นหรือตู้แช่มีประสิทธิภาพ และต้องสะอาด

(๕.๒) ภาชนะบรรจุอาหาร หรือบรรจุเครื่องปรุงรส ต้องสะอาด และทำจากวัสดุ ที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

(๕.๓) ภาชนะบรรจุอาหาร เช่น จาน ชาม แก้วน้ำ ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร

(๕.๔) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางเป็นระเบียบในแนวนอน เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร

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

(๕.๖) อาหารที่รับประทานร่วมกันต้อง จัดให้มีช้อนกลาง

(๕.๗) ไม่ใช่แก้วน้ำร่วมกัน แก้วน้ำที่ใช้แล้วต้องล้างด้วยวิธีที่ถูกสุขลักษณะ ตามข้อ (๕.๘) - (๕.๑๑) ก่อนนำมาใช้ใหม่

(๕.๘) ภาชนะที่รอการล้าง และเศษอาหาร ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลง นำโรคได้

(๕.๙) ล้างภาชนะอุปกรณ์ทุกประเภท ให้สะอาดด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น ล้างด้วย น้ำยาล้างจานและน้ำสะอาดอีกอย่างน้อยสองครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อก และผึ่งให้แห้ง

(๕.๑๐) อุปกรณ์การล้างต้องสะอาด อยู่ในสภาพดี และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย หกสิบ เซนติเมตร

(๕.๑๑) ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ต้องมีการป้องกันไม่ให้มีการ ปนเปื้อน

(๕.๑๒) น้ำใช้เป็นน้ำประปาหรือน้ำอื่นใดที่ผ่านการปรับปรุงได้มาตรฐานที่ขมทาน้ำประปา และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด

ข้อ ๘ ผู้ดำเนินการกิจการสถานที่สะสมอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามประเภทของ กิจการที่กำหนดไว้ดังนี้

(๑) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่ และสุขลักษณะของบริเวณ ที่ใช้จำหน่าย ที่ใช้เตรียม ตัดแต่ง ปูรอง บรรจุหีบห่อ หรือที่สะสมอาหาร

(๑.๑) พื้นบริเวณที่ใช้รับสินค้ามีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี และสะอาด

(๑.๒) แยกบริเวณรับสินค้าอาหารสดออกจากสินค้าอื่น กรณีที่ใช้พื้นที่เดียวกันต้อง ไม่รับสินค้าประเภทอาหารสดพร้อมกับสินค้าประเภทอื่น ต้องทำความสะอาดพื้นที่หลังใช้งาน

(๑.๓) การขนถ่ายสินค้า ไม่วางสินค้าอาหารบนพื้นโดยตรง ต้องมีอุปกรณ์รองรับ

(๑.๔) ต้องทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้ง หลังจากขนถ่ายอาหารเสร็จโดยมีการ กำหนดวิธีการปฏิบัติที่ชัดเจน

(๑.๕) บริเวณรับสินค้าต้องไม่เป็นทางออกของมูลฝอย หากจำเป็นต้องใช้ขนมูลฝอยต้อง ใช้เวลาต่างกัน และทำความสะอาดหลังจากใช้ขนมูลฝอยทุกครั้ง

(๑.๖) พื้น ผนัง เพดาน ต้องทำด้วยวัสดุเรียบ มีสภาพดี สะอาด

(๑.๗) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้งมีชั้น/ที่วางอาหารแยกประเภท เป็นสัดส่วน และสูงจากพื้นอย่างน้อยสามสิบเซนติเมตร

(๑.๘) แยกอาหาร/สินค้าที่หมดอายุ หรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณหรือ ภาชนะที่แยกเฉพาะ และมีเครื่องหมาย/ป้ายแสดงบอกชัดเจน

(๑.๙) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้งมีการระบายอากาศที่ดีและแสงสว่างเพียงพอ

(๑.๑๐) ต้องแยกเก็บสารเคมีที่เป็นพิษ เช่น สารเคมีทำความสะอาด สารเคมีกำจัดแมลง เป็นต้น ให้เป็นสัดส่วนเฉพาะ ไม่ปะปนหรืออยู่ใกล้บริเวณที่ใช้เก็บอาหารแห้ง

(๑.๑๑) พื้น ผืน พืช ผักสวนครัวที่เตรียม/ตัดแต่ง/ปรุงอาหาร มีสภาพดี สะอาด

(๑.๑๒) สถานที่เตรียม/ตัดแต่ง/ปรุงอาหาร ต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยแยกระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

(๑.๑๓) สถานที่เตรียม/ตัดแต่ง/ปรุงอาหาร มีแสงสว่าง และการระบายอากาศที่ดี

(๑.๑๔) โต๊ะที่ใช้เตรียม/ตัดแต่งอาหาร ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร เรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร ต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อน/หลัง การใช้งาน

(๑.๑๕) วัสดุ อุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อน/หลัง การใช้งาน ต้องเก็บให้ถูกสุขลักษณะ และเครื่องบด/หั่น มีการป้องกันอันตรายขณะใช้งาน

(๑.๑๖) อ่างล้างอาหาร/อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด และสามารถระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร ก๊อกน้ำ มีสภาพดี ต้องแยกระหว่างอ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ อ่างล้างผักผลไม้สด และอ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้ง ก่อนและหลังใช้งาน

(๑.๑๗) อ่างล้างมือ มีสภาพดี สะอาด มีน้ำใช้ และระบายน้ำได้ดี ก๊อกน้ำมีสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช้มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และกระดาษเช็ดมือ หรืออุปกรณ์ที่ทำให้ มือแห้ง มีถังรองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

(๑.๑๘) ห้องน้ำห้องส้วม มีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้

ตลอดเวลา

(๒) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ

(๒.๑) ระบบระบายน้ำทั้งต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร รางหรือท่อระบายน้ำ ไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

(๒.๒) บ่อดักไขมันใช้การได้ดี มีการดักไขมัน และทำความสะอาดเป็นประจำ

(๒.๓) มีการแยกประเภทมูลฝอย และมีป้ายชี้บ่งชัดเจน

(๒.๔) ถังรองรับมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิด และต้องใช้ถุงพลาสติกรองรับ

ด้านในถัง

(๒.๕) มีรถเข็นมูลฝอยเฉพาะ

(๒.๖) มีระบบการควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

(๓) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหารผู้สัมผัสอาหารและ

ผู้ให้บริการ

(๓.๑) ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผมตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน

(๓.๒) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน ภายหลังจากใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

(๓.๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีขณะปฏิบัติงาน

(๓.๔) ผู้สัมผัสอาหารใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก เช่น ที่คีบ ที่ตัก หรือถุงมือ เป็นต้น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง

(๓.๕) ผู้สัมผัสอาหารถ้ามีแผลที่มือ ต้องปิดพลาสเตอร์กันน้ำให้เรียบร้อยและต้องใช้ถุงมือในขณะปฏิบัติงาน

(๓.๖) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการตรวจสุขภาพ และมีใบรับรองการตรวจสุขภาพ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง และต้องมีสุขภาพที่แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อระบบทางเดินอาหารหรือระบบทางเดินหายใจ หรือพาหะนำเชื้อโรคอื่น ๆ ผู้สัมผัสอาหารแผนกอาหารที่เข้างานใหม่ ต้องตรวจสุขภาพ และทำ rectal swab

(๓.๗) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมจากผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ที่ได้รับการฝึกอบรม เรื่องการปฏิบัติเพื่อให้อาหารปลอดภัย และได้รับการฝึกอบรมสม่ำเสมอเพื่อพัฒนาความรู้ความสามารถให้ดีขึ้น

(๔) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย การเตรียม ตัดแต่ง ปรุง บรรจุหีบห่อ เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร

(๔.๑) อาหารสดต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม โดยเร็วที่สุดภายใน สามสิบ นาที หลังจากรับสินค้า

(๔.๒) อาหาร/สินค้าที่รับมาจำหน่ายต้องได้รับมาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่างๆ

(๔.๓) อาหารเนื้อสัตว์ดิบ/ปลา/อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ นม และผลิตภัณฑ์ พลาสติกเจอร์โรส อาหารพร้อมปรุง ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส

(๔.๔) อาหารแช่แข็ง เก็บในตู้/ห้องแช่แข็ง อุณหภูมิต่ำกว่าลบสิบแปดองศาเซลเซียส

(๔.๕) ผัก ผลไม้ ต้องเก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

(๔.๖) อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิท เก็บในอุณหภูมิห้อง

(๔.๗) อาหารดิบ/วัตถุดิบ ทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาด ก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่งและบรรจุ แล้วต้องเก็บเข้าตู้เย็นทันที

(๔.๘) การวางจำหน่ายอาหาร ต้องแยกตามประเภท ตามความเหมาะสมกับชนิดของอาหาร

(๔.๙) พื้น ผืน ผนัง เพดานบริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องทำด้วยวัสดุเรียบ สภาพดี สะอาด

(๔.๑๐) บริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องมีแสงสว่างที่เพียงพอ และมีการระบายอากาศที่ดี

(๔.๑๑) ชั้นหรือโต๊ะที่วางอาหาร ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบมีสภาพดี สะอาด

- (๔.๑๒) ต้องมีการทำความสะอาดบริเวณที่วางสินค้า และพื้นโดยรอบ
- (๔.๑๓) การวางจำหน่ายอาหาร ต้องแยกชั้นวางให้ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษ
- (๔.๑๔) ไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ
- (๔.๑๕) ต้องทำความสะอาดโต๊ะ/เคาน์เตอร์/กระบะใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้ง ที่พบการหก/รั่ว ของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์
- (๔.๑๖) อาหารคิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่ฉีกขาดหรือรั่วซึม วางอย่างมีระเบียบ เป็นสัดส่วน ไม่วางแน่นจนเกินไป
- (๔.๑๗) อาหารทุกชนิดต้องมีฉลาก แสดงชื่อ ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุ วันหมดอายุและสถานที่ผลิต/บรรจุ
- (๔.๑๘) ปลาและอาหารทะเลคิบทุกชนิดต้องวางจำหน่าย โดยแช่บน/ในน้ำแข็ง/น้ำผสมน้ำแข็ง หรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง
- (๔.๑๙) สัตว์น้ำที่มีชีวิต ต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่รั่วซึม สะอาด
- (๔.๒๐) เนื้อปลาที่ชำแหละ ต้องวางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่ทำความสะอาดได้ดี ไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่าหนึ่งชั้น และต้องวางภาชนะบนน้ำแข็ง
- (๔.๒๑) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ ปลา อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์ต้องวางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว
- (๔.๒๒) อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์คิบ ปลาและอาหารทะเลคิบ บรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถุงพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน
- (๔.๒๓) ไข่คิบ (ในกรณีที่วางจำหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษหรือพลาสติก หากพบว่ามีกรแตกชำรุดของไข่ ต้องเก็บออกทันที และทำความสะอาดชั้นที่วางจำหน่าย
- (๔.๒๔) อาหารสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็ง ต้องบรรจุปิดสนิทและมีป้าย/เครื่องหมาย แสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค
- (๔.๒๕) ต้องจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภค เพื่อป้องกันการหยิบจับอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในถุง/กล่องด้วยมือ วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน และจัดให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจำหน่าย และช่วยเหลือลูกค้า
- (๔.๒๖) การจำหน่ายสลัดผัก ผลไม้ต้องแยกบรรจุตามประเภทไม่ปะปนกันในตู้ที่รักษาอุณหภูมิห้องแช่เย็น หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุ ในน้ำแข็งให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะบรรจุ
- (๔.๒๗) ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผัก

ห้องศาลาเฉลิมชัย

(๔.๒๘) น้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า

(๔.๒๙) ต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารและมี

(๔.๓๐) ต้องจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภค "ห้ามหยิบจับอาหารด้วยมือ" วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน

(๔.๓๑) การเติมอาหาร ต้องเปลี่ยนภาชนะใหม่ ไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

(๔.๓๒) อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ต้องมีการปกปิดขณะวางจำหน่ายในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด อาหารบริโภคเย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่าห้องศาลาเฉลิมชัย อาหารบริโภคร้อนต้องอุ่นให้ร้อนที่อุณหภูมิจุดกึ่งกลางสูงกว่าเจ็ดสิบสององศาเซลเซียส นานกว่าสองนาทิตลอดทั้งชั่วโมง

(๔.๓๓) ภาชนะบรรจุอาหารต้องสะอาด ได้มาตรฐานสำหรับใช้บรรจุอาหารเท่านั้น

(๔.๓๔) อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคจะต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวัน

(๔.๓๕) วางจำหน่ายผัก ผลไม้ แยกตามประเภทไม่ปะปนกัน สูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร ไม่วางจำหน่ายผัก ผลไม้ที่เน่าเสีย ขึ้นรา

(๔.๓๖) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด คุณภาพเทียบเท่า น้ำแข็งสำหรับบริโภค

(๔.๓๗) ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด ภาชนะที่ใช้ดื่มต้องเป็นแบบใช้ครั้งเดียว

(๕) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่นๆ

(๕.๑) ใต้/เคาน์เตอร์/ตู้/กระบะใส่อาหาร และภาชนะบรรจุอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร

(๕.๒) ใต้/เคาน์เตอร์จำหน่ายสลัดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร และมีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนน้ำลาย (Sneeze guard) โดยให้มีช่องว่างจากขอบอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนน้ำลาย ถึงพื้นเคาน์เตอร์ไม่เกินสามสิบเซนติเมตร

(๕.๓) ต้องทำความสะอาดขนส่ง ตะกร้า ภาชนะใส่อาหาร ด้วยวิธีที่ถูกสุขลักษณะทุกครั้งที่ใช้ขนส่ง และมีการตรวจหาเชื้อแบคทีเรียโดยวิธีการสวอปภาชนะที่บรรจุอาหาร และขนส่งอาหารอย่างน้อยปีละสองครั้ง

(๕.๔) รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหาร ต้องไม่ใช้ปะปนกับรถขนมูลฝอย

(๕.๕) น้ำใช้สำหรับล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ต้องสะอาด

(๖) ตู้แช่เย็น/ตู้แช่แข็ง/ห้องแช่เย็น/ห้องแช่แข็งที่ใช้เก็บหรือวางจำหน่ายอาหาร

(๖.๑) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาดสามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ภายในเกณฑ์ที่กำหนดได้

(๖.๒) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า เจ็ดนิ้ว

(๖.๓) กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำเลอะแฉะ สะอาด และไม่วางอาหารบนพื้น

(๖.๔) ประตูและขอบยางห้องเย็น/ตู้เย็น/ตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด

ภายนอก

(๖.๕) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจาก

(๖.๖) มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุกสองชั่วโมง และมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบได้

(๗) อุณหภูมิของผู้ยื่น สำหรับวางจำหน่ายอาหารชนิดต่าง ๆ

เซลเซียส

(๗.๑) ผู้จำหน่ายอาหารเนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์ต้องมีอุณหภูมิ ต่ำกว่าห้าองศา

(๗.๒) ผู้จำหน่ายนมและผลิตภัณฑ์ และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วยระบบพาสเจอร์ไรส์ ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส

(๗.๓) ผู้จำหน่ายอาหารพร้อมปรุง ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส

(๗.๔) ผู้จำหน่ายผัก ผลไม้ ต้องมีอุณหภูมิเท่ากับหรือต่ำกว่าสิบองศาเซลเซียส

(๗.๕) ผู้แช่แข็งสำหรับไอศกรีมและอาหารแช่แข็งอื่นๆต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า

ลบหนึ่งองศาเซลเซียส

(๗.๘) ภาชนะอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี ไม่ดูดซึมน้ำ สะอาด ต้องแยกใช้ระหว่างอาหารดิบ และอาหารสุก และต้องล้างทำความสะอาดระหว่างใช้งาน หรือก่อนและหลังการปฏิบัติงานทุกวัน

(๗.๙) มีอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค พร้อมสบู่ กระดาษเช็ดมือและถังรองรับมูลฝอยในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหาร ได้เอง

(๗.๑๐) บริเวณสถานที่ผลิตและจำหน่ายขนมอบ (Bakery) ที่เข้าข่ายโรงงานต้องได้มาตรฐาน GMP ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับผู้บริโภค และมีการล้างอย่างน้อยทุกสี่ชั่วโมง

หมวด ๓

ใบอนุญาต

ข้อ ๕ ผู้ใดประสงค์จะขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร จะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

(๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนดสำหรับกรณีการขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคาร

(๓) เอกสารและหลักฐานอื่นๆ ตามที่เทศบาลตำบลทับมาประกาศกำหนด

ข้อ ๑๐ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาตให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๑ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๒ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตและให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลทับมาเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุไม่เกินสามสิบวัน เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ ๘ และข้อ ๑๐ โดยอนุโลม

ข้อ ๑๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ในวันที่ยื่นคำขอรับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาตตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระเว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๑๔ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ให้เป็นรายได้ของเทศบาลตำบลทับมา

ข้อ ๑๕ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนิน
กิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๑๖ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาต
ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด
การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ
และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบັນที่การแจ้งความ
ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทน
ใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๑๗ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้อง
ตามบทแห่งพระราชบัญญัติ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕
หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่
ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควร
แต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๑๘ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข

พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามพระราชบัญญัติ กฎกระทรวงที่ออกตาม
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่
กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตราย
อย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสถานะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพ
ของประชาชน

ข้อ ๑๙ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับ
ใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่มีพบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทาง
ไปรษณีย์ตอบรับหรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำางานของผู้รับใบอนุญาต
และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่เวลาที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๐ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูก
เพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

หมวด ๔

หนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๒๑ ผู้ใดประสงค์จะแจ้งเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะต้องดำเนินการตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ / พนักงานส่วนท้องถิ่น / พนักงาน
รัฐวิสาหกิจ

(๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนดสำหรับกรณีการขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคาร

(๓) เอกสารและหลักฐานอื่นๆ ตามที่เทศบาลตำบลทับมาประกาศกำหนด

ข้อ ๒๒ เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้งให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้ตามข้อ ๒๑ ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นสุด แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้ตามข้อ ๒๑

ข้อ ๒๓ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินการตลอดเวลาที่ดำเนินการ

ข้อ ๒๔ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำสำเนาบันทนาการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีหนังสือรับรองการจ้างถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการจ้างนำไปอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๒๕ เมื่อผู้จ้างตามเทศบัญญัตินี้ประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่น ให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ ๒๖ ในกรณีที่ผู้ดำเนินการใดดำเนินการตามที่ระบุไว้ในเทศบัญญัตินี้ โดยมีได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามเทศบาลตำบลนี้ และเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินการ โดยมีได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามเทศบัญญัตินี้ ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น มีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

ข้อ ๒๗ การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นและคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้แจ้งหรือผู้ดำเนินการทราบ ในกรณีที่ไม่พบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือให้ส่งหนังสือการแจ้ง หรือคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือปิดหนังสือนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิสำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้ที่ต้องรับหนังสือ และให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบหนังสือดังกล่าวแล้วตั้งแต่วันที่หนังสือไปถึงหรือวันปิดหนังสือ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๘ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจแต่งตั้งข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นเพื่อปฏิบัติหน้าที่ตามมาตรา ๔๔ วรรคหนึ่งแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

ข้อ ๒๙ ให้ใช้แบบพิมพ์ต่าง ๆ ตามที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ ดังต่อไปนี้

(๑) คำขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารให้ใช้แบบ สอ.๑

(๒) คำขอรับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสม

อาหารให้ใช้แบบ สอ.๒

(๓) ใบรับแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารให้ใช้แบบ สอ.๓

(๔) ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารให้ใช้แบบ สอ.๔

(๕) ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่สะสมอาหารให้ใช้แบบ สอ.๕

(๖) หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารให้ใช้แบบ สอ.๖

(๗) หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่สะสมอาหารให้ใช้แบบ สอ.๗

(๘) คำขอต่อใบอนุญาตหรือขอต่ออายุหนังสือรับรองการแจ้ง เพื่อจัดตั้งสถานที่จำหน่าย

อาหารหรือสะสมอาหารให้ใช้แบบ สอ.๘

(๙) คำร้องขออนุญาตต่าง ๆ ให้ใช้แบบ สอ.๙

ข้อ ๓๐ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๓๑ ให้นายกเทศมนตรีตำบลทับมาเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกกระเบียน ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่

๒๖ เมษายน

พ.ศ. ๒๕๕๓

(ลงชื่อ)



(นายประเสริฐ วงษ์ศรี)

นายกเทศมนตรีตำบลทับมา

เห็นชอบ



(ลงชื่อ)

(นายสุขุมพร ลิ้มไทย)

ผู้ว่าราชการจังหวัดระยอง

**อัตราค่าธรรมเนียมการขอใบอนุญาต
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร**

ลำดับที่	พื้นที่ประกอบการ	ค่าธรรมเนียมฉบับละ (บาทต่อปี)
๑	สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่ ๒๐๑ ถึง ๕๐๐ ตารางเมตร	๒,๐๐๐.-
๒	สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่ ๕๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป	๓,๐๐๐.-

**อัตราค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้ง
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร**

ลำดับที่	พื้นที่ประกอบการ	ค่าธรรมเนียมฉบับละ (บาทต่อปี)
๑	สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่ไม่เกิน ๑๐ ตารางเมตร	๑๐๐.-
๒	สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า ๑๐ ถึง ๒๕ ตารางเมตร	๒๐๐.-
๓	สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า ๒๕ ถึง ๕๐ ตารางเมตร	๓๐๐.-
๔	สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า ๕๐ ถึง ๑๐๐ ตารางเมตร	๕๐๐.-
๕	สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า ๑๐๐ ถึง ๑๕๐ ตารางเมตร	๗๐๐.-
๖	สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า ๑๕๐ ถึง ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐.-

คำขอรับใบอนุญาต
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ข้าพเจ้า () บุคคลธรรมดา () นิติบุคคล ชื่อ.....อายุ.....ปี

สัญชาติ.....เลขประจำตัวประชาชนเลขที่.....อยู่บ้าน/สำนักงานเลขที่.....

ต.รอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....แขวง/ตำบล.....

เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

ขอยื่นคำขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร.....

ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ดังต่อไปนี้

๑. สถานที่ชื่อ.....เพื่อจำหน่ายอาหารหรือ

สะสมอาหาร (ระบุชนิดหรือประเภทของอาหาร).....

๒. สถานที่ตั้งเลขที่.....ต.รอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....จำนวนพื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร

๓. ผู้จัดการสถานที่แห่งนี้คือ.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

อยู่บ้านเลขที่.....ต.รอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๔. พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้วคือ

๔.๑ สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ประกอบการ หากเป็นนิติบุคคลให้นำสำเนาทะเบียนรับรองการ

จดทะเบียนนิติกรรมมาประกอบด้วย

๔.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ขอรับใบอนุญาต

๔.๓ หลักฐานแสดงว่าอาคารนั้นสามารถใช้ประกอบการได้โดยถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

๔.๔ กรณีเจ้าของไม่สามารถมายื่นคำขอด้วยตนเองได้ ให้ผู้รับมอบอำนาจนำหนังสือมอบอำนาจ

ที่ถูกต้องตามกฎหมาย พร้อมบัตรประจำตัวของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจมาแสดง

๔.๕ แผนที่สังเขป แสดงสถานที่ตั้งสถานประกอบการ

ขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับใบอนุญาต

(.....)

คำขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.
ข้าพเจ้า () บุคคลธรรมดา () นิติบุคคล ชื่อ.....อายุ.....ปี
สัญชาติ.....เลขประจำตัวประชาชนเลขที่.....อยู่บ้าน/สำนักงานเลขที่.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....แขวง/ตำบล.....
เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....
ขอขึ้นคำขอรับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น
ดังต่อไปนี้

๑. สถานที่ชื่อ.....เพื่อจำหน่ายอาหารหรือ
สะสมอาหาร (ระบุชนิดหรือประเภทของอาหาร).....

๒. สถานที่ตั้งเลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
หมู่ที่.....แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....
โทรศัพท์.....จำนวนพื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร

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

๔. พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้วคือ

๔.๑ สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ประกอบการ หากเป็นนิติบุคคลให้นำสำเนาหนังสือรับรองการ
จดทะเบียนนิติกรรมมาประกอบด้วย

๔.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ขอรับใบอนุญาต

๔.๓ หลักฐานแสดงว่าอาคารนั้นสามารถใช้ประกอบการได้โดยถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุม
อาคาร

๔.๔ กรณีเจ้าของไม่สามารถมาขึ้นคำขอด้วยตนเองได้ ให้ผู้รับมอบอำนาจนำหนังสือมอบอำนาจ
ที่ถูกต้องตามกฎหมาย พร้อมบัตรประจำตัวของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจมาแสดง

๔.๕ แผนที่สังเขป แสดงสถานที่ตั้งสถานประกอบการ

ขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับใบอนุญาต

(.....) หรือ



ใบรับแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เทศบาลตำบลทับมา

ที่...../.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ข้าพเจ้า.....เจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับการแจ้งจาก
.....เพื่อขอรับหนังสือรับรองการจัดตั้ง

() สถานที่จำหน่ายอาหาร () สถานที่สะสมอาหาร สถานที่ชื่อ.....
เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

ลงชื่อ.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

หมายเหตุ เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะแจ้งผลการพิจารณาให้ทราบภายใน ๗ วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง



ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

เทศบาลตำบลทับมา

เล่มที่.....เลขที่...../.....

อนุญาตให้ () บุคคลธรรมดา () นิติบุคคล ชื่อ.....อายุ.....ปี
 สัญชาติ.....เลขประจำตัวประชาชนเลขที่.....อยู่บ้าน/สำนักงานเลขที่.....
 ตระกูล/ชื่อย.....ถนน.....หมู่ที่.....แขวง/ตำบล.....
 เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

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

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

๓. ค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท (.....)

ใบรับเงินเล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๔. ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๔.๑ ต้องปฏิบัติตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลทับมาว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร และปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำ คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

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

๖. สิ้นอายุวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(ลงชื่อ).....

(.....)

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(ด้านหลัง)

รายการต่ออายุใบอนุญาต

วัน/เดือน/ปี ที่ออกใบอนุญาต	วัน/เดือน/ปี ที่สิ้นอายุใบอนุญาต	ใบเสร็จรับเงิน			(ลงชื่อ) เจ้าพนักงานท้องถิ่น
		เล่มที่	เลขที่	วัน/เดือน/ปี	

คำเตือน ผู้ได้รับใบอนุญาต ต้องสามารถแสดงใบอนุญาตได้ตลอดเวลาที่จำหน่ายสินค้า



ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่สะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่...../.....

เทศบาลตำบลทับมา

อนุญาตให้ () บุคคลธรรมดา () นิติบุคคล ชื่อ.....อายุ.....ปี
สัญชาติ.....เลขประจำตัวประชาชนเลขที่.....อยู่บ้าน/สำนักงานเลขที่.....
ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....แขวง/ตำบล.....
เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๑. จัดตั้งสถานที่สะสมอาหารประเภท.....
สถานที่ชื่อ.....พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร

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

๓. ค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท (.....)
ใบรับเงินเล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

๔. ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๔.๑ ต้องปฏิบัติตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลทับมาว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร และปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำ คำสั่ง ของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

๕. ออกให้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

๖. สิ้นอายุวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

(ลงชื่อ).....

(.....)

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

รายการต่ออายุใบอนุญาต

วัน/เดือน/ปี ที่ออกใบอนุญาต	วัน/เดือน/ปี ที่สิ้นอายุใบอนุญาต	ใบเสร็จรับเงิน			(ลงชื่อ) เจ้าพนักงานท้องถิ่น
		เล่มที่	เลขที่	วัน/เดือน/ปี	

คำเตือน ผู้ได้รับใบอนุญาต ต้องสามารถแสดงใบอนุญาตได้ตลอดเวลาที่จำหน่ายสินค้า



หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

เล่มที่.....เลขที่.....

เทศบาลตำบลทับมา

อนุญาตให้ () บุคคลธรรมดา () นิติบุคคล ชื่อ.....อายุ.....ปี
 สัญชาติ.....เลขประจำตัวประชาชนเลขที่.....อยู่บ้าน/สำนักงานเลขที่.....
 ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....แขวง/ตำบล.....
 เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

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

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

๓. ค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท (.....)
 ใบรับเงินเล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

๔. ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๔.๑ ต้องปฏิบัติตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลทับมาว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสม
 อาหาร และปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำ คำสั่ง ของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

๕. ออกให้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

๖. สิ้นอายุวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

(ลงชื่อ).....

(.....)



หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่สะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่...../.....

เทศบาลตำบลทับมา

อนุญาตให้ ()บุคคลธรรมดา ()นิติบุคคล ชื่อ.....อายุ.....ปี
 สัญชาติ.....เลขประจำตัวประชาชนเลขที่.....อยู่บ้าน/สำนักงานเลขที่.....
 ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....แขวง/ตำบล.....
 เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

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

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

๓. ค่าธรรมเนียมฉบับละ.....บาทต่อปี ใบรับเงินเล่มที่.....เลขที่.....
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

๔. ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๔.๑ ต้องปฏิบัติตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลทับมา ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสม
 อาหาร และปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำ คำสั่ง ของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

๕. ออกให้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

๖. ล้นอายุวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

(ลงชื่อ).....

คำขอต่อใบอนุญาตหรือขอต่ออายุหนังสือรับรองการแจ้ง
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ข้าพเจ้า () บุคคลธรรมดา () นิติบุคคล ชื่อ.....อายุ.....ปี
สัญชาติ.....เลขประจำตัวประชาชนเลขที่.....อยู่บ้าน/สำนักงานเลขที่.....

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

เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

ขอขึ้นคำขอต่ออายุใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร
ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ดังต่อไปนี้

๑. สถานที่ชื่อ.....เพื่อจำหน่ายอาหาร
หรือสะสมอาหาร (ระบุชนิดหรือประเภทของ
อาหาร).....

๒. สถานที่ตั้งเลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน
.....หมู่ที่.....แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....จำนวนพื้นที่ประกอบการ
.....ตารางเมตร

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

๔. พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้วคือ

๔.๑ สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ประกอบการ หากเป็นนิติบุคคลให้นำสำเนานหนังสือรับรองการ
จดทะเบียนนิติกรรมมาประกอบด้วย

๔.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ขอต่ออายุใบอนุญาตหรือผู้ขอต่ออายุหนังสือรับรองการแจ้ง

๔.๓ ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิม

๔.๔ หลักฐานแสดงว่าอาคารนั้นสามารถใช้ประกอบการได้โดยถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุม
อาคาร

๔.๕ กรณีเจ้าของไม่สามารถมายื่นคำขอด้วยตนเองได้ ให้ผู้รับมอบอำนาจนำหนังสือมอบอำนาจ
ที่ถูกต้องตามกฎหมาย พร้อมบัตรประจำตัวของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจมาแสดง

๔.๖ แผนที่สังเขป แสดงสถานที่ตั้งสถานประกอบการ

คำร้องขออนุญาตต่างๆ

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ข้าพเจ้า () บุคคลธรรมดา () นิติบุคคล ชื่อ.....อายุ.....ปี

.....เลขประจำตัวประชาชนเลขที่.....อยู่บ้าน/สำนักงานเลขที่.....

อย.....ถนน.....หมู่ที่.....แขวง/ตำบล.....

อ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

ร้องต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....ผู้ขออนุญาต

(.....)

ขอรับรองว่าข้อความตามคำร้องนี้เป็นความจริงทุกประการ

ส่วนของเจ้าหน้าที่
ใบรับคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

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

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน

☐

ครบ

☐

ไม่ครบ คือ

๑).....

๒).....

๓).....

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง.....

ส่วนของผู้ขอรับใบอนุญาต
ใบรับคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

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

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน

☐

ครบ

☐

ไม่ครบ คือ

๑).....

๒).....

๓).....

ดังนั้น กรุณานำเอกสารหลักฐานที่ยังไม่ครบทั้งหมดมาขึ้นต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายใน.....วัน
นับตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง.....