

คู่มือสำหรับประชาชน

งานที่ให้บริการ	การขอหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร พื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร
หน่วยงานที่รับผิดชอบ	กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลทับมา

ขอบเขตการให้บริการ

สถานที่/ช่องทางการบริการ	ระยะเวลาเปิดให้บริการ
ฝ่ายบริหารงานสาธารณสุข กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม โทรศัพท์ ๐-๓๘๖๖-๓๑๔๘ โทรสาร ๐-๓๘๖๖-๓๐๗๘	วันจันทร์-ศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด) ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐-๑๒.๐๐ และ ๑๓.๐๐-๑๖.๓๐ น.

หลักการ

๑. สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม เช่น ร้านขายข้าวแกง ก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน อาหารตามสั่ง สวนอาหาร ภัตตาคาร รวมทั้งร้านขายเครื่องดื่ม

๒. สถานที่สะสมอาหาร หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง เช่น ร้านขายของชำ มินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต

โดยมีข้อกำหนดดังนี้

๑) กำหนดให้ผู้ประสงค์ที่จะประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหารที่มีขนาดเกินกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องขออนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น สำหรับขนาดไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบเมื่อได้แจ้งแล้วก็สามารถประกอบการได้เลย

๒) ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องปฏิบัติให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัติ ซึ่งได้แก่ การดูแลสถานที่ เช่น ห้องครัว ที่รับประทานอาหาร ห้องน้ำ ห้องส้วมให้สะอาด ดูแลสุขลักษณะในการเก็บ ปรุง ประกอบ ทำการเก็บสะสมวางจำหน่ายอาหาร สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุงประกอบและผู้เสิร์ฟอาหารต้องไม่เป็นพาหนะของโรค ภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาดปลอดภัย รวมทั้งการเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยดูแลทางระบายน้ำ ซึ่งบางกรณีอาจต้องมีบ่อดักไขมัน ซึ่งผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัติ และไม่ก่อเหตุเดือดร้อนรำคาญ

กฎหมายที่ให้อำนาจการอนุญาต หรือที่เกี่ยวข้อง

- ๑. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕
- ๒. เทศบัญญัติเทศบาลตำบลทับมา เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙
- ๓. กฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการยื่นคำขอ

ตามเทศบัญญัติและตาม พรบ.ส่วนที่เกี่ยวกับเทศบาลตำบลทับมา ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ราชการส่วนท้องถิ่น มีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่น ดังต่อไปนี้

(๑) กำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามประเภทของอาหารหรือตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการหรือตามวิธีการจำหน่าย

(๒) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหาร ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร หรือที่ใช้สะสมอาหาร

(๓) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุงเก็บรักษา หรือสะสมอาหาร

(๔) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ

มาตรา ๖๓ ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นกำหนดค่าธรรมเนียม ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และไม่เกินอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง

ผู้ดำเนินการกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ดังนี้

หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ

(๓.๑) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และมีการป้องกันไม่ให้เส้นขนเปื้อนในอาหาร

(๓.๒) ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผมที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน และต้องไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือ ข้อมือ หรือที่หู

(๓.๓) ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารที่ปรุงสำเร็จ หรือพร้อมบริโภคโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่สะอาด อยู่เสมอช่วยในการหยิบจับ

(๓.๔) ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร

(๓.๕) ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้น และสะอาดอยู่เสมอ ไม่ทาสีเล็บ

(๓.๖) ห้ามใช้ทัพพีหรือช้อนชิมอาหารโดยตรงในการชิมอาหาร และต้องเปลี่ยนใหม่ทุกครั้งปรุงอาหาร การชิมอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

(๓.๗) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดบาดแผลให้มิดชิด และสวมถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอ หรือหยุดปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร

(๓.๘) การเสิร์ฟอาหารต้องเสิร์ฟให้ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร

(๓.๙) มีการป้องกันการปนเปื้อนอาหารจากการไอ จาม หรือพูดคุย ผู้สัมผัสอาหารต้องมีพฤติกรรมที่ถูกสุขลักษณะ

(๓.๑๐) ขณะปฏิบัติงาน ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวก ไข้ หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแสบคัน โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดหากเจ็บป่วยให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

(๓.๑๑) ผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

(๓.๑๒) ผู้สัมผัสอาหาร ผู้จัดการหรือผู้ควบคุมต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร หรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หน่วยราชการหรือองค์กรอื่นๆ ตามหลักสูตรที่ผ่านการรับรองจากกรมอนามัย

หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร และผู้ให้บริการ

(๓.๑) ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมเสื้อผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผมตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน

(๓.๒) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน ภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

(๓.๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีขณะปฏิบัติงาน

(๓.๔) ผู้สัมผัสอาหารใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก เช่น ที่คีบ ที่ตัก หรือถุงมือ เป็นต้น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง

(๓.๕) ผู้สัมผัสอาหารถ้ามีแผลที่มือ ต้องปิดพลาสเตอร์กันน้ำให้เรียบร้อยและต้องใช้ถุงมือในขณะที่ปฏิบัติงาน

(๓.๖) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการตรวจสุขภาพ และมีใบรับรองการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง และต้องมีสุขภาพที่แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อระบบทางเดินอาหารหรือระบบทางเดินหายใจ หรือพาหะนำเชื้อโรคอื่นๆ ผู้สัมผัสอาหารแผนกอาหารที่เข้างานใหม่ ต้องตรวจสุขภาพและทำ rectal swab

(๓.๗) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมจากผู้เชี่ยวชาญ หรือผู้ที่ได้รับการฝึกอบรม เรื่องการปฏิบัติเพื่อให้อาหารปลอดภัย และได้รับการฝึกอบรมสม่ำเสมอเพื่อพัฒนาความรู้ความสามารถให้ดีขึ้น

ขั้นตอนและระยะเวลาให้บริการ

๑. ผู้ประกอบการยื่นคำขอ ระยะเวลาไม่เกิน ๔๕ นาที
๒. เจ้าหน้าที่ตรวจสอบเอกสารและพิจารณาคำขอ ระยะเวลาไม่เกิน ๑ ชั่วโมง
๓. เจ้าหน้าที่ตรวจสอบสถานประกอบการด้านสุขลักษณะ และเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณาออกหนังสือรับรองการแจ้ง ระยะเวลาไม่เกิน ๔ วัน
๕. ผู้ประกอบการชำระค่าธรรมเนียมและรับใบอนุญาต ระยะเวลาไม่เกิน ๑ วัน

ระยะเวลา

ออกหนังสือรับรองฯ ในวัน เวลา ราชการ ยกเว้นวันหยุดราชการ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น.- ๑๒.๐๐ น. และ ๑๓.๐๐ น.- ๑๖.๓๐ น. ใช้ระยะเวลาประมาณ ๖ วันต่อราย

รายการเอกสารหลักฐานประกอบ

๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/บัตรข้าราชการ/บัตรพนักงานส่วนท้องถิ่น/บัตรพนักงานรัฐวิสาหกิจ พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง จำนวน ๑ ฉบับ
๒. สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ประกอบการ และ/หรือสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขออนุญาตพร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง จำนวน ๑ ฉบับ
๔. สำเนาใบอนุญาตก่อสร้างอาคารของสถานที่ขออนุญาตประกอบกิจการค้า (กรณีก่อสร้างหลังพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ใช้บังคับ) จำนวน ๑ ฉบับ

๕. กรณีเจ้าของไม่สามารถมายื่นคำขอด้วยตนเองได้ ให้ผู้รับมอบอำนาจนำหนังสือมอบอำนาจที่ถูกต้องตามกฎหมาย พร้อมบัตรประจำตัวของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจมาแสดง จำนวน ๑ ฉบับ
๖. แผนที่โดยสังเขปแสดงที่ตั้งของสถานประกอบการ จำนวน ๑ ฉบับ
๗. สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง จำนวน ๑ ฉบับ
๘. เอกสารหลักฐานอื่นๆที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น เห็นว่ามีความจำเป็นต้องให้ผู้ขออนุญาตนำมาแสดง หรือให้เทศบาลตำบลทับมาเก็บไว้เป็นหลักฐาน หรือใช้ประกอบการพิจารณาออกใบอนุญาต

ค่าธรรมเนียม

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้ง (พื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร)

ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม ฉบับละ (บาท ต่อปี)
อัตราค่าธรรมเนียมในการออกหนังสือรับรองการแจ้ง การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดตามมาตรา ๔๘	๑,๐๐๐.-

การรับเรื่องเรียน

ถ้าการให้บริการไม่เป็นไปตามข้อตกลงที่ระบุไว้ข้างต้น สามารถติดต่อเพื่อร้องเรียนได้ที่ ฝ่ายบริหารงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลทับมา หมายเลขโทรศัพท์ ๐ -๓๘๖๖-๓๑๔๘ โทรสาร ๐-๓๘๖๖-๓๐๗๘ หรือที่เว็บไซต์ www.thapma.go.th

ตัวอย่างแบบฟอร์มและการกรอกข้อมูล

แบบคำร้องขอการขออนุญาตออกหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหาร พื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ของเทศบาลตำบลทับมา