คู่มือสำหรับประชาชน

งานที่ให้บริการ	**การขอต่ออายุใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร**
หน่วยงานที่รับผิดชอบ	**กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลทับมา**

ขอบเขตการให้บริการ

สถานที่/ช่องทางการบริการ

ฝ่ายบริหารงานสาธารณสุข
กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
โทรศัพท์ ๐ -๓๘๖๖-๓๑๔๘
โทรสาร ๐-๓๘๖๖-๓๐๗๘

ระยะเวลาเปิดให้บริการ

วันจันทร์-ศุกร์ (ยกเว้นวันหยุดที่ทางราชการกำหนด)
ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐-๑๒.๐๐ และ ๑๓.๐๐-๑๖.๓๐ น.

หลักการ

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

๒. สถานที่สะสมอาหาร หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะ 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 พ.ร.บ.ส่วนที่เกี่ยวกับเทศบาลตำบลทับมา ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่น ดังต่อไปนี้

(๑) กำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามประเภทของอาหารหรือตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการหรือตามวิธีการจำหน่าย

(๒) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหาร ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร หรือที่ใช้สะสมอาหาร

(๓) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุงเก็บรักษาหรือสะสมอาหาร

(๔) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ

มาตรา ๖๓ ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นกำหนดค่าธรรมเนียม ตามหลักเกณฑ์วิธีการ เงื่อนไข และไม่เกินอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง

ผู้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ดังนี้

หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ

(๓.๑) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และมีการป้องกันไม่ให้เส้นปนเปื้อนในอาหาร

(๓.๒) ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็ทคลุมผมที่สะอาดขณะปฏิบัติงานและต้องไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือ ข้อมือ หรือที่หู

(๓.๓) ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารที่ปรุงสำเร็จ หรือพร้อมบริโภคโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอช่วยในการหยิบจับ

(๓.๔) ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร

(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 ไข้สุกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด หากเจ็บป่วยให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

(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 ต้องปิดพาสเตอร์กันน้ำให้เรียบร้อยและต้องใช้ถุงมือในขณะปฏิบัติงาน

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

(๓.๗) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมจากผู้เชี่ยวชาญ หรือผู้ที่ได้รับการฝึกอบรม เรื่องการปฏิบัติเพื่อให้อาหารปลอดภัย และได้รับการฝึกอบรมสม่ำเสมอเพื่อพัฒนาความรู้ความสามารถให้ดีขึ้น

ขั้นตอนและระยะเวลาให้บริการ

๑. ผู้ประกอบการยื่นคำขอ ระยะเวลาไม่เกิน ๑๕ นาที

๒. เจ้าหน้าที่ตรวจสอบเอกสารและพิจารณาคำขอ ระยะเวลาไม่เกิน ๑ ชั่วโมง

๓. เจ้าหน้าที่ตรวจสอบสถานประกอบการด้านสุขลักษณะ ระยะเวลาไม่เกิน ๑๙ วัน

๔. เจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณาออกใบอนุญาต ระยะเวลาไม่เกิน ๘ วัน

๕. ผู้ประกอบการชำระค่าธรรมเนียมและรับใบอนุญาต ระยะเวลาไม่เกิน ๑ วัน

ระยะเวลา

ออกใบอนุญาต ในวัน เวลา ราชการ ยกเว้นวันหยุดราชการ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น.- ๑๒.๐๐ น. และ ๑๓.๐๐ น.- ๑๖.๓๐ น. ใช้ระยะเวลาประมาณ ๒๙ วันต่อราย

รายการเอกสารหลักฐานประกอบ

๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/บัตรข้าราชการ/บัตรพนักงานส่วนท้องถิ่น/บัตรพนักงานรัฐวิสาหกิจ พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง จำนวน ๑ ฉบับ

๒. สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ประกอบการ และ/หรือสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขออนุญาตพร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง จำนวน ๑ ฉบับ

๓. สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน ของผู้แทนนิติบุคคล (กรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล) 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

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๕๙

ใบอนุญาต (พื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร)

ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม ฉบับละ (บาท ต่อปี)
ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมิใช่เป็นการขายของในตลาดตามมาตรา ๓๘	๓,๐๐๐.-

การรับเรื่องเรียน

ถ้าการให้บริการไม่เป็นไปตามข้อตกลงที่ระบุไว้ข้างต้น สามารถติดต่อเพื่อร้องเรียนได้ที่ ฝ่ายบริหารงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลทับมา หมายเลขโทรศัพท์ ๐-๓๘๘๗-๔๗๑๘ โทรสาร ๐-๓๘๖๖-๓๐๗๘ หรือที่เว็บไซต์ www.thapma.go.th

ตัวอย่างแบบฟอร์มและการกรอกข้อมูล

แบบคำร้องขอใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร ของเทศบาลตำบลทับมา