



เทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านกอก

เรื่อง

สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ.๒๕๕๘

เทศบาลตำบลบ้านกอก

อำเภอเมืองใน

จังหวัดอุบลราชธานี



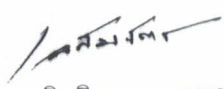
ประกาศเทศบาลตำบลบ้านกอก
เรื่อง ให้ใช้เทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านกอก เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ.๒๕๕๘

ด้วย สภาเทศบาลตำบลบ้านกอก ได้มีมติเห็นชอบให้เทศบาลตำบลบ้านกอก ตราร่างเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านกอก เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๕๘ ในคราวประชุมสภาเทศบาลตำบลบ้านกอก สมัยวิสามัญ สมัยที่ ๑ ครั้งที่ ๑ เมื่อวันที่ ๕ มิถุนายน ๒๕๕๘ และนายอำเภอเมืองใน ได้พิจารณาให้ความเห็นชอบร่างเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านกอก เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๕๘ แล้วตามหนังสืออำเภอเมืองใน ที่ อบ ๐๐๒๓.๙/๓๕๕๘ ลงวันที่ ๑๖ มิถุนายน ๒๕๕๘

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๑๓) พ.ศ. ๒๕๕๒ เทศบาลตำบลบ้านกอก จึงประกาศใช้เทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านกอก เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๕๘ ตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป

จึงประกาศมาให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๘

(ลงชื่อ) 
(นายเฉลิมจิตร พลพวก)
นายกเทศมนตรีตำบลบ้านกอก



บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านกอก
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๕๘

หลักการ

ให้มีเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านกอกว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

เหตุผล

เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งภายในเขตเทศบาลตำบลบ้านกอก และเพื่อกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไข ในการขออนุญาต การอนุญาต รวมทั้งกำหนดอัตราค่าธรรมเนียมในการออกใบอนุญาต และหนังสือรับรองการแจ้ง ให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และแก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๕๐ ให้กระทำได้โดยการตราเป็นเทศบัญญัติ เทศบาลตำบลบ้านกอก จึงตราเทศบัญญัตินี้

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“ห้องอาหารในโรงแรม” หมายความว่า ร้านอาหารที่ตั้งอยู่ภายในโรงแรม

“ภัตตาคาร” หมายความว่า ร้านอาหารที่มีขนาดใหญ่ 2 คูหาขึ้นไป ที่รับประทานอยู่ภายในอาคารพนักงานแต่งกายมีแบบฟอร์ม

“สวนอาหาร” หมายความว่า ร้านอาหารที่มีขนาดใหญ่ ที่รับประทานอาหารส่วนใหญ่ อยู่นอกอาคารบรรยากาศเป็นแบบธรรมชาติ พนักงานแต่งกายมีเครื่องแบบ

“ร้านเครื่องดื่ม ร้านขนมหวาน หรือ ร้านไอศกรีม” หมายความว่า ร้านที่จำหน่ายเฉพาะเครื่องดื่ม หรือ ขนมหวาน หรือ ไอศกรีม เท่านั้น

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลบ้านกอก

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕

“ผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการ หรือพนักงานส่วนท้องถิ่นที่ได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นนั้น

“เทศบาล” หมายความว่า เทศบาลตำบลบ้านกอก

ข้อ ๕ ให้นายกเทศมนตรีตำบลบ้านกอก รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้และให้มีอำนาจออกข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

หมวดที่ ๑ บททั่วไป

ข้อ ๖ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

หมวดที่ ๒

ประเภท และ สุลักษณะของสถานประกอบกิจการ

ส่วนที่ ๑ ประเภทของสถานประกอบกิจการ

ข้อ ๗ ประเภทสถานประกอบกิจการ

๑) สถานที่จำหน่ายอาหาร แบ่งเป็น ๕ ประเภท ได้แก่

๑.๑ ห้องอาหารในโรงแรม

- ๑.๒ ภัตตาคาร
- ๑.๓ สวนอาหาร
- ๑.๔ ร้านอาหารทั่วไปทั้งที่มีที่นั่งและไม่มีที่นั่ง
- ๑.๕ ร้านเครื่องดื่ม ร้านขนมหวาน ร้านไอศกรีม
- ๒) สถานที่สะสมอาหาร แบ่งเป็น ๓ ประเภท ได้แก่
 - ๒.๑ ร้านขายของชำ
 - ๒.๒ ร้านมินิมาร์ท
 - ๒.๓ ซูเปอร์มาร์เก็ต

ส่วนที่ ๒ สุขลักษณะของสถานประกอบการ

ข้อ ๘ ผู้ขอรับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องมีสถานที่และสุขลักษณะของใช้บริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหารหรือที่ใช้สะสมอาหาร จัดสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

ก) สถานที่จำหน่ายอาหาร

๑. ที่ตั้งต้องห่างจากสถานที่ที่สกปรก หรือน่ารังเกียจ หรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
๒. พื้น ผนัง บริเวณที่เตรียม ปิ้ง ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย
๓. ที่เตรียม ปิ้งอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๔. สถานที่ปิ้ง หรือรับประทานอาหาร ต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ
๕. จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือนั่งอย่างอื่นซึ่งมีสภาพแข็งแรง สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ
๖. จัดให้มีบริเวณและพื้นที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ ตลอดจนอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ให้เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะเพื่อใช้ในการนั้นโดยเฉพาะ
๗. จัดให้มีที่สำหรับล้างมือพร้อมอุปกรณ์จำนวนพอเพียง
๘. ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ต้องสะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ
๙. จัดให้มีระบบระบายน้ำอย่างพอเพียง กรณีที่มีน้ำเสียต้องจัดให้มีการดักเศษอาหาร ดักไขมัน ก่อนระบายน้ำทิ้ง
๑๐. จัดให้มีแสงสว่างและทางระบายอากาศเพียงพอ บริเวณที่ปิ้งอาหารต้องมีเครื่องดูดควัน พัดลม ปล่องระบายควันสูงเพียงพอ ไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ
๑๑. จัดให้มีส้วมจำนวนเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย
๑๒. จัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญ เนื่องจากการจำหน่ายประกอบ ปิ้ง และเก็บอาหาร
๑๓. จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเพียงพอ
๑๔. จัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสีย ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น
๑๕. ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบข้อบังคับ และคำสั่งของเทศบาลตำบลบ้านกอก

ข) สถานที่สะสมอาหาร

๑. ที่ตั้งต้องห่างจากสถานที่ที่สกปรก หรือน้ำรั่วไหล หรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
๒. อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด
๓. มีชั้นวางสินค้า ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพแข็งแรง ชั้นล่างสุด มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. มีลักษณะโปร่ง เพื่อให้สามารถทำความสะอาดใต้ชั้นวางสินค้าได้ ยกเว้นกรณีบริเวณที่วางสินค้าที่มีน้ำหนักมาก อาจใช้ชั้นที่มีลักษณะทึบ
๔. หากมีการเตรียมอาหาร สถานที่เตรียมอาหารต้องสะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศที่เหมาะสม ที่เตรียมทำอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และมีการระบายน้ำได้ดี
๕. จัดให้มีระบบระบายน้ำอย่างพอเพียง กรณีที่มีน้ำเสียต้องจัดให้มีการดักเศษอาหาร ดักไขมัน ก่อนระบายน้ำทิ้ง
๖. จัดให้มีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการ มีระบบการระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่อับชื้น
๗. จัดให้มีส้วมจำนวนเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐานของกรมอนามัย
๘. จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเพียงพอ

ข้อ ๙ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร ตลอดจนสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่นๆ รวมทั้งสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่าย ผู้ปรุงอาหารและ ผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

ก) สถานที่จำหน่ายอาหาร

๑. จัดสถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน
๒. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๓. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น อย. มอก.
๔. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า ๗.๒ องศาเซลเซียส
๕. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๖. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ไม่ใช้น้ำแข็งของ เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือ ตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ห้ามแช่ของอื่นใดรวมในน้ำแข็งที่ใช้บริโภค
๗. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๘. เชียงและมัต ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้ และมีการปกปิดป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค

๙. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๑๐. มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาลและเพียงพอ กรณีที่มีน้ำเสียต้องจัดให้มีการดักเศษอาหาร ดักไขมัน ก่อนระบายน้ำทิ้ง

๑๑. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภค และผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่เหลวและผ้าสะอาดสำหรับเช็ดมือโดยไม่ใช้ผ้า หรือกระดาษเช็ดมือ ใช้ตลอดเวลา

๑๒. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม

๑๓. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

๑๔. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

๑๕. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

ข) สถานที่สะสมอาหาร

๑. จัดวางสินค้าให้เป็นสัดส่วนแยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดครัวเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนกับอาหาร

๒. ไม่วางผลิตภัณฑ์อาหารสัมผัสกับพื้น สินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะไม่สนิท หรืออาหารที่มีการปรุงประกอบ ต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. อาหารและเครื่องดื่มนที่พร้อมบริโภคต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด

๓. เก็บรักษาอาหารแห้งและอาหารในภาชนะปิดสนิท ที่อุณหภูมิห้องส่วนสินค้าที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ ต้องเก็บในตู้เย็นโดยจัดวางสินค้าอย่างเป็นระเบียบ เป็นสัดส่วนไม่แน่นจนเกินไป และมีอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น สินค้าประเภทนม ผลิตภัณฑ์นม และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยระบบพาสเจอร์ไรส์ต้องอยู่ในอุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส ไอศกรีมและอาหารประเภทแช่แข็งต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ลบ ๑๘ องศาเซลเซียส

๔. มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็ง และภาชนะที่ใช้สำหรับขนถ่าย น้ำแข็ง ต้องสะอาด และจัดเก็บอุปกรณ์อย่าง ถูกสุขลักษณะ

๕. สินค้าประเภทอาหารที่วางจำหน่ายต้องจัดให้มีระบบหมุนเวียนตามลำดับอายุผลิตภัณฑ์

๖. ไม่วางจำหน่ายสินค้าที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหายหมดอายุ หรือที่มีลักษณะผิดปกติ

๗. แยกสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะและแยกส่วนจากสินค้าปกติโดยมีป้ายหรือเครื่องหมายบอกชัดเจน

๘. ดูแลรักษาบริเวณที่วางสินค้าให้สะอาดและมีสภาพดี รวมทั้งบริเวณที่เตรียมอาหารต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

๙. มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์

๑๐. ในกรณีที่ใช้เครื่องปรับอากาศต้องดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีสะอาด ไม่มีหยดน้ำหรือสิ่งสกปรกตกลงมาปนเปื้อนอาหาร

๑๑. วัสดุ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้เตรียมและจำหน่ายอาหาร ต้องเป็นวัสดุที่ปลอดภัยมีสภาพดี สะอาด ล้างทำความสะอาดได้ง่าย และมีการล้างและเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ

๑๒. โครงสร้างภายในตู้เย็นหรือตู้แช่ต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ที่กำหนดได้ และตู้แช่แข็งต้องไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน ๑ นิ้ว ประตูและขอบยาง ตู้เย็น/ ตู้แช่ / ตู้หึ่งเย็น ต้องมีสภาพดี สะอาด

๑๓. มีที่รองรับมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล

๑๔. มีเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ดี ตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวกรวดเร็วและพนักงานสามารถใช้ได้อย่างถูกต้อง

๑๕. ในกรณี ที่จัดให้มีห้องส้วม ต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่สำหรับล้างมือด้วย ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องไม่เปิด โดยตรงสู่บริเวณที่เตรียมอาหาร

๑๖. มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้ง ระบายไปสู่ที่บำบัดก่อนปล่อยลงสู่ท่อน้ำทิ้ง สาธารณะหรือระบบบำบัดน้ำเสียรวม ในกรณีที่มีการปรุง ประกอบอาหารที่มีไขมันหรือน้ำมันต้องมีบอดักไขมันที่ใช้การได้ดี และมีการกำจัดไขมันเป็นประจำ

ข้อ ๑๐ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ โดยต้องดูแลสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่เสิร์ฟอาหารให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะดังต่อไปนี้

๑. รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำโรค

๒. ต้องมีการดูแลรักษาความสะอาดที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลไม่ให้เป็นที่เพาะพันธุ์แมลงและสัตว์นำโรคได้ และต้องมีการกำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

๓. รักษาส้วมให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะเสมอ

๔. จัดสิ่งของเครื่องใช้และอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย และรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ

๕. ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ และคำสั่งของเทศบาลตำบลบ้านกอก

ส่วนที่ ๓ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุงและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๑๑ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ผู้ปรุง และผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีสุขลักษณะส่วนบุคคลดังต่อไปนี้

๑. ต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ อัน ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไข้สวกใส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะ

ติดต่อกันหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นำรังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ โรคไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ

๒. ขณะเตรียมปรุงอาหารและเครื่องดื่มต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนใ้ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

๓. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

หมวดที่ ๓ อำนาจหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่น เจ้าพนักงานสาธารณสุข และผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๑๒ เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และเทศบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น เจ้าพนักงานสาธารณสุข และผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น มีอำนาจดังต่อไปนี้

(๑) มีหนังสือเรียกบุคคลใดๆ มาให้ถ้อยคำ หรือแจ้งข้อเท็จจริง หรือทำคำชี้แจงเป็นหนังสือ หรือให้ส่งเอกสารหลักฐานใด เพื่อตรวจสอบ หรือเพื่อประกอบการพิจารณา

(๒) เข้าไปในอาคาร หรือสถานที่ใดๆ ในเวลาระหว่างพระอาทิตย์ขึ้น และพระอาทิตย์ตกหรือในเวลาทำการเพื่อตรวจสอบ หรือควบคุมให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้ หรือพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ในการนี้ให้มีอำนาจสอบถามข้อเท็จจริง หรือเรียกหลักฐานที่เกี่ยวข้องจากเจ้าของ หรือผู้ครอบครองอาคารหรือสถานที่นั้น

(๓) แนะนำให้ผู้ได้รับใบอนุญาต ปฏิบัติให้ถูกต้องตามเงื่อนไขในใบอนุญาต หรือตามเทศบัญญัตินี้ หรือตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๔) ยึดหรืออายัดสิ่งของใดๆ ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของประชาชน เพื่อประโยชน์ในการดำเนินคดี หรือเพื่อนำไปทำลายในกรณีจำเป็น

(๕) เก็บหรือนำสินค้าหรือสิ่งของใดๆ ที่สงสัยว่าจะไม่ถูกสุขลักษณะ หรือก่อให้เกิดเหตุรำคาญจากอาคาร หรือสถานที่ใดๆ เป็นปริมาณตามสมควรเพื่อเป็นตัวอย่างในการตรวจสอบ ตามความจำเป็นได้โดยไม่ต้องใช้ราคา

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจแต่งตั้งข้าราชการ หรือพนักงานส่วนท้องถิ่น เพื่อให้ปฏิบัติหน้าที่ตามวรรคหนึ่งในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลบ้านกอก ในเรื่องใด หรือทุกเรื่องก็ได้

ในการปฏิบัติหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น บุคคลดังกล่าวต้องแสดงบัตรประจำตัวตามแบบที่กำหนดในกฎกระทรวง ต่อบุคคลซึ่งเกี่ยวข้องในขณะปฏิบัติหน้าที่ด้วย และให้บุคคลผู้ซึ่งเกี่ยวข้องอำนวยความสะดวกตามสมควร

ข้อ ๑๓ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาต ในเรื่องที่กำหนดไว้ เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาต ได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๑๔ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไข ที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๑๕ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่มิได้พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิสำเนาหรือสำนักทำางานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๖ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ ๑๗ ในกรณีที่ผู้ดำเนินการใดตามทีระบุไว้ในเทศบัญญัตินี้โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น และเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือตามเทศบัญญัตินี้เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

หมวดที่ ๔ ใบอนุญาต

ข้อ ๑๘ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารที่มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร มิใช่เป็นการขายของในตลาด จะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาต ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมหลักฐานดังต่อไปนี้

๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ/อื่นๆ ระบุ

๒) สำเนาทะเบียนบ้านผู้ขอ

๓) สำเนาทะเบียนบ้านที่ตั้งสถานประกอบการหรือเอกสารแสดงกรรมสิทธิ์ในสถานที่ที่ขออนุญาต

ประกอบกิจการ

๔) แผนผัง หรือแผนที่แสดงที่ตั้ง

๕) เอกสารแสดงสิทธิในการครอบครองที่ดิน อาคาร สถานที่

๖) สำเนาแบบก่อสร้างของอาคารที่ได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

๗) ใบรับรองการตรวจสอบสุขลักษณะของสถานประกอบการ ที่มีผลการตรวจไม่เกิน ๖ เดือน (กรณีการต่ออายุใบอนุญาต)

๘) ใบรับรอง หรือวุฒิบัตร หรือหลักฐานอื่นใด ที่แสดงว่าผู้ขอรับใบอนุญาต มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยออกจากส่วนราชการ หรือท้องถิ่น สำหรับผู้ขอใบอนุญาตที่เป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร

๙) ใบรับรองแพทย์ ของผู้ประกอบการ และผู้ปรุง ออกให้ไม่เกิน ๖ เดือน

๑๐) ใบมอบอำนาจ(กรณีที่มีการมอบอำนาจ)

๑๑) ใบอนุญาตการจำหน่ายอาหาร และสะสมอาหาร ฉบับที่ยังไม่หมดอายุ (กรณีต่ออายุใบอนุญาต)

๑๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๑๓) อื่นๆตามความจำเป็นแล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๙ ผู้ขอรับใบอนุญาต จะต้องให้ความร่วมมือ และเข้าร่วมการอบรมด้านสุขาภิบาลด้านอาหาร ตามที่หน่วยงานราชการ หรือท้องถิ่น จัด ทั้งหลักสูตรของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๒๐ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้รับคำขอ

เมื่อคำขอถูกต้องสมบูรณ์ และหลักฐานครบถ้วนแล้ว กรณีการออกใบอนุญาตรายใหม่ เจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือ เจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น จะดำเนินการตรวจสอบสภาพด้านสุขลักษณะของสถานที่ เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดการสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย ตามลักษณะ และประเภทของกิจการ ที่กำหนดไว้ กรณีต่ออายุใบอนุญาตจะพิจารณาสุขลักษณะจากใบรับรองการตรวจสอบสุขลักษณะการประกอบการ มีผลการตรวจไม่เกิน ๖ เดือน

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาต หรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ ให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้

ในกรณีที่เหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสาม ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสาม หรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๑ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๒๒ ใบอนุญาตให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลบ้านกอกเท่านั้น

ข้อ ๒๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตประสงค์ขอต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการจะต้องยื่นคำขอตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานที่ระบุในข้อ ๑๘ ก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ด้วย

หากผู้ได้รับใบอนุญาต ประสงค์จะแก้ไขรายการในใบอนุญาต ให้ยื่นคำร้องต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอแก้ไข

ข้อ ๒๔ เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่น ให้ยื่นคำขอขอลงเลิกดำเนินกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและต้องได้รับความยินยอมจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนเลิกดำเนินการหรือโอนกิจการได้

ผู้รับโอนกิจการต้องยื่นคำขอเช่นเดียวกับผู้ประกอบกิจการรายใหม่

ข้อ ๒๕ ผู้ได้รับใบอนุญาตประสงค์ขอต่ออายุใบอนุญาต จะต้องยื่นคำขอ ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานที่ระบุในข้อ ๑๘ ก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในข้อ ๒๐

การยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตให้ยื่นคำขอพร้อมชำระค่าธรรมเนียม หรือมาชำระค่าธรรมเนียมหลังยื่นคำขอต่อใบอนุญาตภายใน ๓๐ วัน นับจากวันสิ้นอายุในใบอนุญาตฉบับเดิม

ข้อ ๒๖ ผู้ได้รับใบอนุญาต ต้องแสดงใบอนุญาต ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๒๗ ในกรณีที่ใบอนุญาต สูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาต ยื่นคำขอรับใบแทนภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่สูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนนำใบอนุญาต เดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๒๘ การออกใบแทนใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นดำเนินการตามหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไขดังนี้

๑) ใบแทนใบอนุญาตให้ประทับตราสีแดงคำว่า “ใบแทน” กำกับไว้และให้มีวัน เดือน ปี ที่ออกใบแทน พร้อมทั้งลงลายมือชื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นใน ใบแทน และต้นขั้วใบแทน

๒) บันทึกด้านต้นขั้วใบอนุญาตเดิม ระบุสาเหตุการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดใน สำคัญของใบอนุญาตเดิมแล้วแต่กรณีและเล่มที่ เลขที่ ปี พ.ศ. ของใบแทนใบอนุญาต

หมวดที่ ๕ หนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๒๙ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือ พื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงาน ท้องถิ่นตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมหลักฐานดังต่อไปนี้

- ๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ/อื่นๆ ระบุ
- ๒) สำเนาทะเบียนบ้านผู้ขอ
- ๓) สำเนาทะเบียนบ้านที่ตั้งสถานประกอบกิจการหรือเอกสารแสดงกรรมสิทธิ์ในสถานที่ที่ขออนุญาต ประกอบกิจการ
- ๔) แผนผัง หรือแผนที่แสดงที่ตั้ง
- ๓) เอกสารแสดงสิทธิในการครอบครองที่ดิน อาคาร สถานที่
- ๔) สำเนาแบบก่อสร้างของอาคารที่ได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น
- ๕) ใบรับรองการตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบกิจการ ที่มีผลการตรวจไม่เกิน ๖ เดือน (กรณี การต่ออายุใบอนุญาต)
- ๖) ใบรับรอง หรืออนุมัติบัตร หรือหลักฐานอื่นใด ที่แสดงว่าผู้ขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง มีความรู้ ด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยออกจากส่วนราชการ หรือท้องถิ่น สำหรับผู้ขอหนังสือรับรองการแจ้ง ที่เป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร
- ๗) ใบรับรองแพทย์ ของผู้ประกอบกิจการ และผู้ปรุง ออกให้ไม่เกิน ๖ เดือน
- ๘) ใบมอบอำนาจ(กรณีที่มีการมอบอำนาจ)
- ๙) ใบอนุญาตการจำหน่ายอาหาร และสะสมอาหาร ฉบับที่ยังไม่หมดอายุ (กรณีต่ออายุใบอนุญาต)
- ๑๐) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- ๑๑) อื่นๆตามความจำเป็นแล้วแต่กรณี

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการ ตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้ตามวรรคหนึ่ง ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่รับแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้ตามวรรคหนึ่ง

ข้อ ๓๐ ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินการตลอดเวลาที่ดำเนินการ

ข้อ ๓๑ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๑) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

๒) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๓๒ เมื่อผู้แจ้งประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

หมวดที่ ๖ ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ ๓๓ ผู้ได้รับใบอนุญาต ต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต ตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ในวันที่ได้รับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตครั้งแรก สำหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมในวันที่ยื่นคำขอต่อใบอนุญาต ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมตามอัตราและตามระยะเวลาที่กำหนดให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับอนุญาต จะได้แจ้งบอกเลิกการดำเนินการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มิหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๓๔ ผู้แจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมการแจ้งตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัติในวันที่ยื่นคำขอแจ้ง และภายในระยะเวลาสามสิบวันก่อนวันครบรอบปีของทุกปีตลอดเวลาที่ยังดำเนินการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๓๕ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของเทศบาลตำบลบ้านกอก

หมวดที่ ๗ บทกำหนดโทษ

ข้อ ๓๖ ผู้ใดฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ โดยให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายมีอำนาจเปรียบเทียบปรับได้

ประกาศ ณ วันที่.....๑๘...เดือน.. มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๘

(ลงชื่อ)

(.....)

นายกเทศมนตรีตำบลบ้านกอก

เห็นชอบ

Saiv

(ลงชื่อ) (นายสุคนธ์ สุวรรณศักดิ์สิน)
(.....นายอำเภอเมืองใน.....)

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียม
ท้ายเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านกอก
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๕๘

หนังสือรับรองการแจ้ง (พื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร)

ลำดับที่	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม ฉบับละ (บาท ต่อปี)
สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร		
๑.	มีขนาดพื้นที่ไม่เกิน ๒๕ ตารางเมตร	๑๐๐.-
	มีขนาดพื้นที่ตั้งแต่ ๒๕ - ๕๐ ตารางเมตร	๒๐๐.-
	มีขนาดพื้นที่ตั้งแต่ ๕๑ - ๑๐๐ ตารางเมตร	๓๐๐.-
	มีขนาดพื้นที่ตั้งแต่ ๑๐๑ - ๒๐๐ ตารางเมตร	๕๐๐.-

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียม
ท้ายเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านกอก
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๕๘

ใบอนุญาต (พื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร)

ลำดับที่	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม ฉบับละ (บาท ต่อปี)
สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร		
๑.	ขนาดพื้นที่ตั้งแต่ ๒๐๑ - ๓๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐.-
	ขนาดพื้นที่ตั้งแต่ ๓๐๑ - ๔๐๐ ตารางเมตร	๒,๐๐๐.-
	ขนาดพื้นที่ตั้งแต่ ๔๐๑ ตารางเมตร ขึ้นไป	๓,๐๐๐.-