

(๓๖๖)



เทศบัญญัติ

เรื่อง

สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่

สะสมอาหาร

พ.ศ. 2553

ของ

เทศบาลตำบลสะเตงนอก

อำเภอเมืองยะลา จังหวัดยะลา

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบร่างเทศบัญญัติเทศบาลตำบลสะเตงนอก
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.2553.

.....

หลักการ

ให้มีเทศบัญญัติเทศบาลตำบลสะเตงนอกว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลสะเตงนอก

เหตุผล

เนื่องจากได้มีการประกาศกระทรวงมหาดไทย เรื่องจัดตั้งองค์การบริหารส่วนตำบลเป็นเทศบาลตำบล และองค์การบริหารส่วนตำบลสะเตงนอก อำเภอเมือง จังหวัดยะลา ได้ยกฐานะเป็นเทศบาลตำบลสะเตงนอก โดยมีผลตั้งแต่วันที่ 23 สิงหาคม 2550 ดังนั้น เพื่อให้สอดคล้องตามประกาศดังกล่าว เทศบาลตำบลสะเตงนอกให้เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร โดยตราเทศบัญญัติอาศัยอำนาจตามความใน มาตรา 60 แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ.2496 (แก้ไขเพิ่มเติมถึงฉบับที่ 12) พ.ศ. 2546 ซึ่งปฏิบัติตามมาตรา 40 มาตรา 48 มาตรา 50 มาตรา 54 มาตรา 55 มาตรา 63 มาตรา 65 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550 เทศบาลตำบลสะเตงนอก จึงจำเป็นต้องตราเทศบัญญัตินี้



เทศบัญญัติเทศบาลตำบลสะเตงนอก
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. ๒๕๕๓.....

โดยที่เป็นการสมควรตราเทศบัญญัติของเทศบาลตำบลสะเตงนอก ว่าด้วยสถานที่
จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลสะเตงนอก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 60 แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. 2496
แก้ไขเพิ่มเติมถึง(ฉบับที่ 12) พ.ศ. 2546 ประกอบกับมาตรา 40 มาตรา 48 มาตรา 50 มาตรา 54
มาตรา 55 มาตรา 58 มาตรา 63 และ 65 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2536 แก้ไข
เพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2550 อันมีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพ
ของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 32 มาตรา 33 มาตรา 34 มาตรา 41 และมาตรา 43
ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2550 บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจ
ตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย เทศบาลตำบลสะเตงนอกโดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลตำบลสะ
เตงนอกและผู้ว่าราชการจังหวัดยะลาได้อนุมัติ จึงตราเทศบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 เทศบัญญัตินี้ เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลตำบลสะเตงนอก เรื่องสถานที่
จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๕๓.....

ข้อ 2 เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลสะเตงนอก นับแต่วันที่ได้
ประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ สำนักงานเทศบาลตำบลสะเตงนอก แล้ว 7 วัน

ข้อ 3 ให้ยกเลิกข้อบังคับตำบลสะเตงนอก เรื่องสถานที่จำหน่ายอาหาร และ
สถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2542

บรรดาเทศบัญญัติ กฎ ข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่งอื่นๆ ในส่วนที่ได้ตรา
ไว้ก่อน เทศบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ 4 ในเทศบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า ของกิน หรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ
หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ
ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(2) วัตถุประสงค์มุ่งหมาย สำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึง วัตถุดิบ อาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่ หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถ บริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไป บริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่ หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหาร อันมีสภาพเป็นของสด หรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะ อื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“สิ่งปฏิกูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใด ซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

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

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

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมีใช้เป็นของเอกชน และ ประชาชนสามารถใช้ประโยชน์ หรือใช้สัญจรได้

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลสะเตงนอก

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับแต่งตั้งจาก

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติราชการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

“ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการหรือ พนักงานส่วนท้องถิ่นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นแต่งตั้งโดยอาศัยอำนาจตามมาตรา 44 วรรค 2 แห่ง พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เพื่อให้ปฏิบัติหน้าที่ตามมาตรา 44 วรรค 1 ในเขตอำนาจของ ราชการส่วนท้องถิ่นนั้น ในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

ข้อ 5 ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคาร หรือพื้นที่ ใดและมีใช้เป็นการขายของในตลาดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงาน ท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับ หนังสือรับรองการแจ้งก่อนการมีจัดตั้ง

ข้อ 6 ความในข้อ 5 ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบกิจการดังต่อไปนี้

- (1) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (2) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ 7 ผู้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ดังนี้

(1) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้งใช้ และดูแลรักษาสถานที่ และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหาร ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

1) สถานที่รับประทานอาหาร และสถานที่เตรียม ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร

1.1) พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด
1.2) ผนังที่มีผนัง ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด
1.3) ผนังที่มีเพดาน เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด
1.4) มีการระบายอากาศเพียงพอ และติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ บริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีเครื่องดูดควัน พัดลม ถ่องระบายควันสูงเพียงพอ ไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ

1.5) มีแสงสว่างพอเพียง

1.6) โตะเก้าอี้ทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

1.7) จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือในบริเวณเตรียม ปรุงประกอบอาหาร

1.8) โตะเตรียม ปรุง ผงงเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี

1.9) เตรียม ปรุงอาหารบน โตะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ไม่เตรียมบนพื้นและบริเวณ หน้า หรือในห้องน้ำห้องส้วม

1.10) ถังแก๊สเชื้อเพลิงในการปรุงอาหารต้องได้มาตรฐาน

1.11) ห้ามใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงบน โตะรับประทานอาหาร

1.12) มีการควบคุมสัตว์แมลงนำโรค ไม่ให้เกินเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด

2) ห้องส้วม

2.1) สถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดให้มีห้องส้วมไว้บริการจำนวนเพียงพอตาม พ.ร.บ.ความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535

2.2) กรณีที่มีห้องส้วม ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ใช้การได้ดี

2.3) กรณีที่มีห้องส้วม ต้องมีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้การได้ดี และมีสบู่หรือน้ำยาล้างมือใช้ตลอดเวลา

2.4) กรณีที่มีห้องส้วม ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ที่เก็บอาหาร ที่ล้างภาชนะ และเก็บอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

(2) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ และการป้องกันโรคติดต่อ

1) กรณีที่มีทางระบายน้ำเสีย ทางระบายน้ำเสียต้องง่ายต่อการทำความสะอาดและการบำรุงรักษา ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหารตกค้าง

2) สถานประกอบการต้องไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม ในกรณีที่มีน้ำเสีย ต้องจัดให้มีการดักเศษอาหาร ดักไขมันก่อนการระบายน้ำทิ้ง

3) ถังรองรับมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด

4) ทำความสะอาดถังรองรับมูลฝอย ตามระยะเวลาที่เหมาะสม อย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง

5) การรวบรวมมูลฝอยก่อนกำจัด ต้องมีการจัดเก็บอย่างมิดชิด

(3) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ

1) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และมีการป้องกันไม่ให้เส้นผมปนเปื้อนในอาหาร

2) ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน และต้องไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือ ข้อมือ หรือที่หู

3) ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารที่ปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภคโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอช่วยในการหยิบจับ

4) ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร

5) ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้น และสะอาดอยู่เสมอ ไม่ทาสีเล็บ

6) ห้ามใช้ทัพพีหรือช้อนชิมอาหารโดยตรง ในการชิมอาหาร และต้องเปลี่ยนใหม่ทุกครั้งปรุงอาหาร การชิมอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

7) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดบาดแผลให้มิดชิด และสวมถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอ หรือหยุดปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร

8) การเสิร์ฟอาหารต้องเสิร์ฟให้ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร

9) มีการป้องกันการปนเปื้อนอาหารจากการไอ จาม หรือพुकุย ผู้สัมผัสอาหารต้องมีพฤติกรรมที่ถูกสุขลักษณะ

10) ขณะปฏิบัติงาน ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมี เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นํารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หากเจ็บป่วยให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

11) ผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นและตรวจสอบได้

12) ผู้สัมผัสอาหาร ผู้จัดการหรือผู้ควบคุมต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร หรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หน่วยราชการหรือองค์กรอื่นๆ ตามหลักสูตรที่ผ่านการรับรองจากกรมอนามัย

(4) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บรักษา

1) อาหารสดที่นำมาปรุงต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี และปลอดภัยต่อผู้บริโภค
2) อาหารสดต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ
3) อาหารสดมีการเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส และเก็บแยกประเภทเป็นส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น หรือในห้องส้วม

4) อาหารแห้ง เก็บในที่แห้ง ไม่อับชื้น สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้
5) ส่วนผสม เครื่องปรุงรสและอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องปลอดภัย มีเครื่องหมายได้รับรองจากทางราชการ

6) อาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหาร วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

7) ต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร เช่น ต้องมีการอุ่นอาหารทุก 2 ชั่วโมง เป็นต้น

8) ห้ามใช้เมทิลแอลกอฮอล์ในการอุ่นอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร

9) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ดักที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อกน้ำ หรือทางเทริน้ำ

10) น้ำแข็งมีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับจับ หรือดักโดยเฉพาะ น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่รวมไว้

(5) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่นๆ

1) ผู้ยื่นหรือผู้เช่ามีประสิทธิภาพ และต้องสะอาด

2) ภาชนะบรรจุอาหาร หรือบรรจุ เครื่องปรุงรส ต้องสะอาด และทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

3) ภาชนะบรรจุอาหาร เช่น จาน ชาม แก้วน้ำ ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

4) ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางเป็นระเบียบในแนวนอน เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

5) เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี สะอาด แยกใช้ ตามประเภทของอาหาร เช่น แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

6) อาหารที่รับประทานร่วมกันต้อง จัดให้มีช้อนกลาง

7) ไม่ใช้แก้วน้ำร่วมกัน แก้วน้ำที่ใช้แล้วต้องล้างด้วยวิธีที่ถูกสุขลักษณะ ตามข้อ

8) ถึง ข้อ 11) ก่อนนำมาใช้ใหม่

8) ภาชนะที่รอการล้าง และเศษอาหารต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

9) ล้างภาชนะอุปกรณ์ทุกประเภท ให้สะอาดด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน และน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อก และผึ่งให้แห้ง

10) อุปกรณ์การล้างต้องสะอาด อยู่ในสภาพดี และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

11) ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ต้องมีการป้องกันไม่ให้มีการปนเปื้อน

12) น้ำใช้เป็นน้ำประปา หรือน้ำอื่นใดที่ผ่านการปรับปรุงได้มาตรฐานเทียบเท่า น้ำประปาและภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด

ข้อ 8 ผู้ดำเนินกิจการสถานที่สะสมอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามประเภทของกิจการที่กำหนดไว้ดังนี้

(1) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่ และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่าย ที่ใช้เตรียม ตัดแต่ง ปูรง บรรจุหีบห่อ หรือที่สะสมอาหาร

1) พื้นบริเวณที่ใช้รับสินค้ามีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี และสะอาด

2) แยกบริเวณรับสินค้าอาหารสดออกจากสินค้าอื่น กรณีที่ใช้พื้นที่เดียวกันต้องไม่รับสินค้าประเภทอาหารสดพร้อมกับสินค้าประเภทอื่น ต้องทำความสะอาดพื้นที่หลังใช้งาน

3) การขนถ่ายสินค้า ไม่วางสินค้าอาหารบนพื้นโดยตรง ต้องมีอุปกรณ์รองรับ

4) ต้องทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้ง หลังจากขนถ่ายอาหารเสร็จ โดยมี การกำหนดวิธีการปฏิบัติที่ชัดเจน

5) บริเวณรับสินค้าต้องไม่เป็นทางออกของมูลฝอย หากจำเป็นต้องใช้ขนมูลฝอย ต้องใช้เวลาต่างกัน และทำความสะอาดหลังจากใช้ขนมูลฝอยทุกครั้ง

6) พื้น ผนัง เพดาน ต้องทำด้วยวัสดุเรียบ มีสภาพดี สะอาด

7) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้งมีชั้น/ที่วางอาหารแยกประเภท เป็นสัดส่วน และสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

8) แยกอาหาร/สินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืน ในบริเวณหรือ ภาชนะที่แยกเฉพาะ และมีเครื่องหมาย/ป้ายแสดงบอกชัดเจน

9) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้งมีการระบายอากาศที่ดี และแสงสว่างเพียงพอ

10) ต้องแยกเก็บสารเคมีที่เป็นพิษ เช่น สารเคมีทำความสะอาด สารเคมีกำจัดแมลง เป็นต้น ให้เป็นสัดส่วนเฉพาะ ไม่ปะปนหรืออยู่ใกล้บริเวณที่ใช้เก็บอาหารแห้ง

11) พื้น ผนัง เพดานสถานที่เตรียม/ตัดแต่ง/ปูรงอาหาร มีสภาพดี สะอาด

12) สถานที่เตรียม/ตัดแต่ง/ปูรงอาหาร ต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยแยกระหว่าง เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

13) สถานที่เตรียม/ตัดแต่ง/ปรุงอาหาร มีแสงสว่าง และการระบายอากาศที่ดี
14) โต๊ะที่ใช้เตรียม/ตัดแต่งอาหาร ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร เรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อน/หลัง การใช้งาน

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

16) อ่างล้างอาหาร/อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด และสามารถระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ก๊อกน้ำมีสภาพดี ต้องแยกระหว่างอ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ อ่างล้างผักผลไม้สด และอ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้ง ก่อนและหลังใช้งาน

17) อ่างล้างมือ มีสภาพดี สะอาด มีน้ำใช้ และระบายน้ำได้ดี ก๊อกน้ำมีสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช่มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และกระดาษเช็ดมือ หรืออุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้ง มีถังรองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

18) ห้องน้ำ ห้องส้วม มีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

(2) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ

1) ระบบระบายน้ำทั้งต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร รางหรือท่อระบายน้ำไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

2) บ่อดักไขมันใช้การได้ดี มีการดักไขมัน และทำความสะอาดเป็นประจำ

3) มีการแยกประเภทมูลฝอย และมีป้ายชี้บ่งชัดเจน

4) ถังรองรับมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิด และต้องใช้ถุงพลาสติก

รองรับด้านในถัง

5) มีรถเข็นมูลฝอยเฉพาะ

6) มีระบบการควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

(3) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหารผู้สัมผัสอาหารและผู้ให้บริการ

1) ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผมตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน

2) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน ภายหลังจากใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

3) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขวิทษาส่วนบุคคลที่คิขณะปฏิบัติงาน

4) ผู้สัมผัสอาหารใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก เช่น ที่คีบ ที่ตัก หรือถุงมือ เป็นต้น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง

5) ผู้สัมผัสอาหารถ้ามีแผลที่มือต้องปิดพลาสติกกันน้ำให้เรียบร้อยและต้องใช้ถุงมือในขณะปฏิบัติงาน

6) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการตรวจสุขภาพ และมีใบรับรองการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และต้องมีสุขภาพที่แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อระบบทางเดินอาหารหรือระบบทางเดินหายใจ หรือพาหะนำเชื้อโรคอื่น ๆ ผู้สัมผัสอาหารแผนกอาหารที่เข้างานใหม่ ต้องตรวจสุขภาพ และทำ rectal swab

7) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมจากผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ที่ได้รับการฝึกอบรมเรื่องการปฏิบัติเพื่อให้อาหารปลอดภัย และได้รับการฝึกอบรมสม่ำเสมอเพื่อพัฒนาความรู้ความสามารถให้ดีขึ้น

(4) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย การเตรียม ตัดแต่ง ปรุงบรรจุหีบห่อ เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร

1) อาหารสดต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม โดยเร็วที่สุดภายใน 30 นาที หลังจากรับสินค้า

2) อาหาร/สินค้าที่รับมาจำหน่ายต้องได้รับมาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่างๆ

3) อาหารเนื้อสัตว์ดิบ/ปลา/อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ นม และผลิตภัณฑ์พลาสติกเจอร์ไรส์ อาหารพร้อมปรุง ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

4) อาหารแช่แข็ง เก็บในตู้/ห้องแช่แข็ง อุณหภูมิต่ำกว่า - 18 องศาเซลเซียส

5) ผัก ผลไม้ ต้องเก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

6) อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิท เก็บในอุณหภูมิห้อง

7) อาหารดิบ/วัตถุดิบ ทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาด ก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่งและบรรจุแล้ว ต้องเก็บเข้าสู่เย็นทันที

8) การวางจำหน่ายอาหาร ต้องแยกตามประเภท ตามความเหมาะสมกับชนิดของอาหาร

9) พื้น ผนัง เพดานบริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องทำด้วยวัสดุเรียบ สภาพดี สะอาด

10) บริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องมีแสงสว่างที่เพียงพอ และมีการระบายอากาศที่ดี

11) ชั้นหรือโต๊ะที่วางอาหาร ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด

- 12) ต้องมีการทำความสะอาดบริเวณที่วางสินค้า และพื้น โดยรอบ
- 13) การวางจำหน่ายอาหาร ต้องแยกชั้นวางให้ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษ
- 14) ไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ
- 15) ต้องทำความสะอาด โตะ/เขาน์เตอร์/กระบะใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้งที่พบการหก/รั่ว ของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์
- 16) อาหารคิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่ฉีกขาดหรือรั่วซึม วางอย่างมีระเบียบ เป็นสัดส่วน ไม่วางแน่นจนเกินไป
- 17) อาหารทุกชนิดต้องมีฉลาก แสดงชื่อ ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิต/บรรจุ
- 18) ปลาและอาหารทะเลคิบทุกชนิดต้องวางจำหน่าย โดยแช่บน/ในน้ำแข็ง/น้ำผสมน้ำแข็ง หรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง
- 19) สัตว์น้ำที่มีชีวิต ต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่รั่วซึม สะอาด
- 20) เนื้อปลาที่ชำแหละต้องวางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่ทำความสะอาดได้ดี ไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า 1 ชั้น และต้องวางภาชนะบนน้ำแข็ง
- 21) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ ปลา อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์ต้องวางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว
- 22) อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์คิบ ปลาและอาหารทะเล คิบ บรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถุงพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน
- 23) ไข่คิบ (ในกรณีที่ว่าจำหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษหรือพลาสติก หากพบว่ามีการแตกชำรุดของไข่ ต้องเก็บออกทันที และทำความสะอาดชั้นที่วางจำหน่าย
- 24) อาหารสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็ง ต้องบรรจุปิดสนิทและมีป้าย/เครื่องหมายแสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค
- 25) ต้องจัดให้มีค่าเตือนสำหรับผู้บริโภคเพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารที่ไม่ได้บรรจุในถุง/กล่องด้วยมือวางไว้ในบริเวณที่เห็น ได้ชัดเจนและจัดให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจำหน่ายและช่วยเหลือลูกค้า
- 26) การจำหน่ายสลัดผัก ผลไม้ต้องแยกบรรจุตามประเภท ไม่ปะปนกันในตู้ที่รักษาอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝักรักษาบรรจุในน้ำแข็งให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะบรรจุ

27) ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณที่
จำหน่ายสลัดผัก

28) น้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศา
เซลเซียส

29) ต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร และมี
จำนวนเพียงพอในการหยิบจับ/ตัก/บรรจุอาหารสำหรับผู้บริโภค และมีการล้างทำความสะอาดอย่างน้อยทุก
4 ชั่วโมง

30) ต้องจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภค "ห้ามหยิบจับอาหารด้วยมือ" วางไว้ใน
บริเวณที่เห็นได้ชัดเจน

31) การเติมอาหาร ต้องเปลี่ยนภาชนะใหม่ ไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

32) อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ต้องมีการปกปิดขณะวางจำหน่ายในอุณหภูมิที่
เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด อาหารบริโภคเย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส อาหารบริโภค
ร้อนต้องอุ่นให้ร้อนที่อุณหภูมิจุดกึ่งกลางสูงกว่า 74 องศาเซลเซียส นานกว่า 2 นาที ทุก 4 ชั่วโมง

33) ภาชนะบรรจุอาหารต้องสะอาด ได้มาตรฐานสำหรับใช้บรรจุอาหารเท่านั้น

34) อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคจะต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวัน

35) วางจำหน่ายผัก ผลไม้ แยกตามประเภทไม่ปะปนกัน สูงจากพื้นอย่างน้อย 60
ซ.ม. ไม่วางจำหน่ายผัก ผลไม้ที่เน่าเสีย ขันรา

36) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด คุณภาพเทียบเท่าน้ำแข็งสำหรับผู้บริโภค

37) ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด ภาชนะที่ใช้ดื่มต้องเป็น
แบบใช้ครั้งเดียว

(5) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่นๆ

1) โต๊ะ/เคาน์เตอร์/ตู้/กระบะใส่อาหาร และภาชนะบรรจุอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่
ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ มีสภาพดี สะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซ.ม.

2) โต๊ะ/เคาน์เตอร์จำหน่ายสลัดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซ.ม. และมีอุปกรณ์
ป้องกันการปนเปื้อนน้ำลาย (Sneeze guard) โดยให้มีช่องว่างจากขอบอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนน้ำลายถึง
พื้นเคาน์เตอร์ไม่เกิน 30 ซ.ม.

3) ต้องทำความสะอาดรถขนส่ง ตะกร้า ภาชนะใส่อาหาร ด้วยวิธีที่ถูกต้องทุกครั้ง
ทุกครั้งที่ใช้ขนส่ง และมีการตรวจหาเชื้อแบคทีเรียโดยวิธีการสวอปภาชนะที่บรรจุอาหารและรถขนส่ง
อาหาร อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง

4) รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหาร ต้องไม่ใช่ปะปนกับรถขนมูลฝอย

5) น้ำใช้สำหรับล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ต้องสะอาด

6) ตู้แช่เย็น/ตู้แช่แข็ง/ห้องแช่เย็น/ห้องแช่แข็งที่ใช้เก็บหรือวางจำหน่ายอาหาร

6.1) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบมีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้

6.2) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า 7 นิ้ว

6.3) กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำเฉาะแฉะ สะอาด และไม่มีวางอาหารบนพื้น

6.4) ประตูและขอบยางห้องเย็น/ตู้เย็น/ตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด

6.5) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

6.6) มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง และมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบได้

7) อุณหภูมิของตู้เย็น สำหรับวางจำหน่ายอาหารชนิดต่าง ๆ

7.1) ตู้จำหน่ายอาหารเนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์ต้องมีอุณหภูมิ ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

7.2) ตู้จำหน่ายนมและผลิตภัณฑ์ และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วยระบบพลาสมาเจอร์ไรส์ ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

7.3) ตู้จำหน่ายอาหารพร้อมปรุง ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า 7 องศาเซลเซียส

7.4) ตู้จำหน่ายผัก ผลไม้ ต้องมีอุณหภูมิเท่ากับหรือต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส

7.5) ตู้แช่แข็งสำหรับไอศกรีมและอาหารแช่แข็งอื่นๆ ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส

8) ภาชนะอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี ไม่ดูดซึมน้ำ สะอาด ต้องแยกใช้ระหว่างอาหารดิบ และอาหารสุก และต้องล้างทำความสะอาดระหว่างใช้งาน หรือก่อนและหลังการปฏิบัติงานทุกวัน

9) มีอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค พร้อมสบู่ กระดาษเช็ดมือและถังรองรับมูลฝอย ในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหาร ได้เอง

10) บริเวณสถานที่ผลิตและจำหน่ายขนมอบ (Bakery) ที่เข้าข่ายโรงงานต้องได้มาตรฐาน GMP ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับผู้บริโภค และมีการล้างอย่างน้อยทุก 4 ชั่วโมง

ข้อ 9 ผู้ใดประสงค์จะขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(1) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนดสำหรับกรณีการขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ สะสมอาหารในอาคาร

(2) รูปถ่ายหน้าตรงครึ่งตัวไม่สวมหมวกไม่สวมแว่นตา ขนาด 1½ " x2 " จำนวน 3 รูป

(3) บัตรประจำตัวประชาชน พร้อมสำเนาที่รับรองถูกต้อง จำนวน 2 ฉบับ

(4) ทะเบียนบ้าน พร้อมสำเนาที่รับรองถูกต้อง จำนวน 2 ฉบับ

(5) ใบรับรองแพทย์

(5) แผนผังที่วางสินค้าโดยสังเขป (กรณีจัดวางสินค้าในที่หนึ่งทีใดเป็นปกติ)

(6) ในกรณีที่ผู้รับอนุญาตต้องการมีผู้ช่วย ให้เตรียมหลักฐานเช่นเดียวกับผู้รับอนุญาตเพื่อทำ บัตรประจำตัว

(7) หลักฐาน เอกสารอื่น ๆ ที่เทศบาลตำบลละเตงนอก อาจกำหนดภายหลังเพื่อประโยชน์ ของผู้บริโภคนผู้ยื่นขอรับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น จะต้องชำระค่าธรรมเนียมตามอัตราที่กำหนดท้าย เทศบัญญัตินี้ ในวันที่ได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 10 เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาตให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น ตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตาม หลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้อง หรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และ ในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความ ไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วย เหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วน ตามที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น ไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่ง ไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบ ห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลา ตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ 11 ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้ง การอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าว โดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ 12 บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลสะเตงนอกเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุไม่เกิน 30 วัน เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้ จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ 9 และข้อ 10 โดยอนุโลม

ข้อ 13 ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาตตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละสิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระเว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ 14 บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ให้เป็นรายได้ของเทศบาลตำบลสะเตงนอก

ข้อ 15 ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ 16 ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(1) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(2) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ 17 ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ 18 เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

- (1) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก
- (2) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.

2535

(3) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ 19 คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาต ไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิสำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่ง ไปถึง หรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ 20 ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงโทษเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ 21 ผู้ใดประสงค์จะแจ้งเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะต้องดำเนินการตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

- (1) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนดสำหรับกรณีการขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคาร
- (2) รูปถ่ายหน้าตรงครึ่งตัวไม่สวมหมวกไม่สวมแว่นตา ขนาด 1½ " x2" จำนวน 3 รูป
- (3) บัตรประจำตัวประชาชน พร้อมสำเนาที่รับรองถูกต้อง จำนวน 2 ฉบับ

- (4) ทะเบียนบ้าน พร้อมสำเนาที่รับรองถูกต้อง จำนวน 2 ฉบับ
- (5) ใบรับรองแพทย์
- (5) แผนผังที่วางสินค้าโดยสังเขป (กรณีจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติ)
- (6) ในกรณีที่ผู้รับอนุญาตต้องการมีผู้ช่วย ให้เตรียมหลักฐานเช่นเดียวกับผู้รับอนุญาตเพื่อทำ

บัตรประจำตัว

ข้อ 22 เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้งให้ออกใบรับแจ้งแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราว ในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมีได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้ตามข้อ 21 ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้ง ไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นสุด แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้ตามข้อ 21

ข้อ 23 ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ 24 ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้เทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(1) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำสำเนารับที่การแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(2) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ 25 เมื่อผู้แจ้งตามเทศบัญญัตินี้ประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่น ให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ 26 ในกรณีที่ผู้ดำเนินการใด ดำเนินกิจการตามที่ระบุไว้ในเทศบัญญัตินี้โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามเทศบาลตำบลสะเตงนอกนี้ และเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามเทศบัญญัตินี้ ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

ข้อ 27 การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นและคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้แจ้งหรือผู้ดำเนินการทราบ ในกรณีที่ไม่พบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือให้ส่งหนังสือการแจ้งหรือคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือปิดหนังสือนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้ที่ต้องรับหนังสือและให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบหนังสือดังกล่าวแล้วตั้งแต่วันที่หนังสือไปถึงหรือวันปิดหนังสือ แล้วแต่กรณี

ข้อ 28 ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจแต่งตั้งข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นเพื่อปฏิบัติหน้าที่ตามมาตรา 44 วรรคหนึ่งแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 ในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลสะเตงนอก ในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

ข้อ 29 ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 30 ให้นายกเทศมนตรีตำบลสะเตงนอก เป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้และให้มีอำนาจออกกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่.....19.....เดือน.....มกราคม.....พ.ศ.2553

(ลงชื่อ)



(นายเกษมสันต์ สามแม)

นายกเทศมนตรีตำบลสะเตงนอก

เห็นชอบ >



(นายอภิรักษ์ ชื่อธนาวงศ์)

รองผู้ว่าราชการจังหวัดยะลา รักษาราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดยะลา