

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านตาล

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๖

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านตาล ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๖ ประกอบมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านตาล โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านตาล และนายอำเภออำเภอบ้านฉาง จ.ระยอง จึงตราข้อบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านตาล เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านตาล ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านตาล เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๘

บรรดาข้อบัญญัติ ข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ และคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้ว ในข้อบัญญัตินี้หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งที่ออกตามความในวรรคหนึ่งจะมีผลบังคับใช้เมื่อได้ติดประกาศไว้หน้าทำการองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านตาล และที่ทำการกำนันในเขตพื้นที่แล้วอย่างน้อยเจ็ดวัน ยกเว้นระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งที่เกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตท้ายข้อบัญญัตินี้ ต้องผ่านความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านตาลและติดประกาศให้ประชาชนทราบตามความดังกล่าวมาแล้วจึงจะมีผลบังคับใช้

ข้อ ๔ ในข้อบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า อาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคารสถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้นหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคารสถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“ร้านอาหาร” หมายความว่า อาคารที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ซึ่งครอบคลุมถึงภัตตาคาร สวนอาหาร ห้องอาหารในโรงแรมและศูนย์อาหาร

“แผงลอยจำหน่ายอาหาร” หมายความว่า แคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็นหรือพาหนะอื่นใดที่ขายอาหารเครื่องดื่ม น้ำแข็งโดยตั้งประจำที่

“โรงอาหาร” หมายความว่า สถานที่จัดบริการและจำหน่ายอาหารในหน่วยงานต่าง ๆ ได้แก่ โรงเรียน สถาบันการศึกษา สำนักงาน โรงงาน บริษัท รวมถึงโรงอาหารในโรงพยาบาลที่จัดบริการให้กับบุคคลทั่วไป

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

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

“สิ่งปฏิกูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใดซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า ขยะพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร ถัง มูลสัตว์หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่น

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านตาล

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

“ผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อให้ปฏิบัติการตามมาตรา ๔๔ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ข้อ ๕ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช่เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๖ ผู้ประกอบกิจการในข้อ ๕ ที่ขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง จะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์อันเกี่ยวข้องกับสถานที่เพื่อการคิดค่าธรรมเนียม ดังต่อไปนี้

(๑) สถานที่จำหน่ายอาหาร

(๑.๑) สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีลักษณะเป็นตึกแถวหรืออาคารอื่นที่มีลักษณะคล้ายคลึง ให้คำนวณพื้นที่บริเวณที่จำหน่ายอาหารทั้งหมดในอาคารนับจากขอบผนังด้านในทุกชั้นที่ประกอบกิจการ ยกเว้นพื้นที่ซึ่งกันไว้เป็นสัดส่วนสำหรับใช้สอยเพื่อการอื่น

(๑.๒) สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีปริมาณที่คิดพื้นที่ภายในตัวอาคารและรวมพื้นที่รอบอาคารที่ใช้สำหรับการค้าอาหารนั้นด้วยถ้าไม่มีขอบเขตที่แน่นอนให้คิดแนวเขตของพื้นที่ประกอบกิจการนั้น

(๑.๓) สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีอาคารเชื่อมติดกันให้คิดพื้นที่ประกอบกิจการรวมกัน และมีใบอนุญาตให้ใช้สถานที่เป็นสถานที่จำหน่ายอาหารฉบับเดียว ถ้าอาคารนั้นไม่เชื่อมติดถึงกัน ให้คิดพื้นที่แต่ละอาคารและแยกใบอนุญาตแห่งละฉบับ

(๑.๔) ตั้งอยู่ในอาคารใด ๆ ให้ใช้เลขที่ของอาคารนั้นการพิจารณาใบอนุญาตให้พิจารณาจากลักษณะพื้นที่ที่ประกอบการ ถ้าแยกเป็นสัดส่วนแต่ละแห่งไม่ว่าจะเป็นเจ้าของเดียวกันหรือไม่ให้มีใบอนุญาตประกอบกิจการแห่งละฉบับการคิดพื้นที่ให้คิดพื้นที่ประกอบกิจการ กรณีอาคารใดที่จัดห้องน้ำห้องส้วมรวมซึ่งแยกไว้ต่างหากไม่นับรวมพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมนั้น

(๒) สถานที่สะสมอาหาร

(๒.๑) สถานที่สะสมอาหารที่มีลักษณะเป็นตึกแถวหรืออาคารที่มีลักษณะคล้ายคลึงกรณีวางสินค้าเต็มพื้นที่ หรือวางสินค้าอาหารทั่ว ๆ ไปหลายจุดให้คำนวณพื้นที่บริเวณตั้งวางสินค้าอาหารทั้งหมดภายในอาคารนับจากขอบผนังด้านในทุกชั้นที่ประกอบกิจการรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วม ยกเว้นพื้นที่ซึ่งกันไว้เป็นสัดส่วนสำหรับใช้สอยเพื่อการอื่น

กรณีตั้งวางสินค้าอาหารไม่เต็มพื้นที่หรือตั้งวางเฉพาะที่จุดใดจุดหนึ่งอาทิตู้แช่ตู้เย็นชั้นวางสินค้าอื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงให้คำนวณพื้นที่ที่ตั้งวางสินค้าอาหารนั้นรวมกับพื้นที่ห้องน้ำห้องส้วม และเปรียบเทียบกับพื้นที่ของอาคารทั้งหมดหากพื้นที่ไม่เกินกึ่งหนึ่งของพื้นที่ของอาคารทั้งหมด ให้คิดพื้นที่ของอาคารทั้งหมด กรณีสถานที่ประกอบกิจการนั้นมีหลายห้องติดต่อกันกึ่งหนึ่งของพื้นที่ ให้หมายถึงกึ่งหนึ่งของห้องที่ตั้งวางสินค้าอาหารนั้น

(๓) สถานที่สะสมอาหารที่เป็นอาคารโกดังสินค้า

(๓.๑) กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลังแต่มีเลขที่ของอาคารโกดังเลขที่เดียวและเป็นเจ้าของเดียวกันให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังทั้งหมดรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมออกใบอนุญาตสะสมอาหารฉบับเดียว

(๓.๒) กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลัง มีเลขที่ของอาคารโกดังเลขที่เดียวแต่มีเจ้าของหลายเจ้าของให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังของแต่ละเจ้าของรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมออกใบอนุญาตออกใบอนุญาตสะสมอาหารให้แต่ละเจ้าของ

(๓.๓) กรณีมีอาคารโกดังหลายห้องและมีเลขที่ของอาคารโกดังแต่ละหลังให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังแต่ละหลังรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมออกใบอนุญาตสะสมอาหารแยกแต่ละโกดัง

(๓.๔) กรณีที่มีเจ้าของสินค้าอาหารหลายเจ้าของในอาคารโกดังนั้นให้คำนวณพื้นที่ของสถานสะสมอาหารของแต่ละเจ้าของรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วม ออกใบอนุญาตสะสมอาหารให้แต่ละเจ้าของเจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามประเภทของอาคารหรือตามวิธีการจำหน่ายเพิ่มเติมได้ตามที่เห็นสมควร

ข้อ ๗ ผู้ประกอบกิจการในข้อ ๖ ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์อันเกี่ยวข้องกับสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ประกอบการค้าต้องระบุชนิดหรือประเภทของอาหารซึ่งเป็นอาหารที่ถูกต้องตามความหมายของอาหารที่ระบุในพระราชบัญญัติอาหาร และเมื่อจะเปลี่ยนแปลงชนิดของอาหารที่จำหน่ายต้องแจ้งขอเปลี่ยนแปลงชนิดของอาหารก่อนที่จะจำหน่ายอาหารชนิดนั้น

(๒) ผู้ประกอบการค้าต้องยื่นแบบแปลนของร้าน แสดงตำแหน่งที่ตั้งของห้องส้วม ห้องรับประทานอาหาร ห้องครัว และต้องมีวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหารสำหรับอาหารประเภทนั้น ๆ

(๓) ผู้ประกอบการค้าต้องผ่านการทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและผ่านการตรวจสุขภาพว่าไม่ป่วยเป็นโรคที่กำหนดจึงจะอนุญาตให้จำหน่ายอาหารได้

(๔) สถานที่ที่เป็นร้านอาหารได้ต้องมีสุขลักษณะและอุปกรณ์ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๔.๑) สถานที่รับประทาน เตรียมปรุงประกอบอาหารต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน

(๔.๑.๑) ต้องอยู่ห่างไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ เมตร จากแหล่งน้ำรังเกียจและไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่จะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือที่อื่นใด ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

(๔.๑.๒) พื้นควรมีลักษณะผิวเรียบ ไม่ลื่น ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่องและไม่มีเศษขยะ ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทำความสะอาดง่ายและพื้นต้องลาดเอียงไปสู่รางระบายน้ำ และต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ

(๔.๑.๓) กรณีที่มีผนังหรือเพดานต้องทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่มีดทึบ สะอาด ไม่ชำรุดและต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ

(๔.๑.๔) วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น โต๊ะเตรียมปรุงอาหาร โต๊ะรับประทานอาหาร และเก้าอี้ ทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุดต้องจัดให้เป็นระเบียบ สามารถทำความสะอาดได้ทั่วถึง และจัดบริเวณในการปฏิบัติงานให้เป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกันเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหารและบริเวณที่ปรุงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอควรมีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควันช่วยระบายอากาศและต้องไม่รบกวนบริเวณใกล้เคียงด้วย

(๔.๑.๕) จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือในบริเวณเตรียมปรุงประกอบอาหาร

(๔.๑.๖) ต้องจัดให้มีเครื่องมือดับเพลิงติดตั้งไว้ในที่สามารถหยิบจับได้สะดวก มีระบบป้องกันอัคคีภัยตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและถังแก๊สต้องได้มาตรฐาน

(๔.๒) ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๔.๓) ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น มีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

(๔.๔) อาหารสดต้องมีคุณภาพดีและปลอดภัยต่อผู้บริโภคต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิดไม่วางบนพื้นหรือในห้องน้ำ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า ๕ องศาเซลเซียส อาหารแห้งเก็บในที่แห้ง ไม่อับชื้น สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๔.๕) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหารเช่นต้องมีการอุ่นทุก ๒ ชั่วโมง เป็นต้น

(๔.๖) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่รวมไว้

(๔.๗) ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะทำความสะอาดขัดถูกำจัดเศษอาหารและไขมัน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีก ๒ ครั้ง โดยน้ำที่ใช้ล้างจะต้องเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอหรือล้างด้วยน้ำไหล โดยที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๔.๘) เชียงและมิดต้องมีสภาพดี เชียงไม่แตกร้าว ไม่เป็นร่อง สะอาด ไม่มีรา ไม่มีคราบไขมันหรือคราบสกปรกฝังแน่น แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบและผักผลไม้

(๔.๙) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะที่โปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่ง สะอาด และมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๔.๑๐) มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิดได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้องหลักสุขาภิบาล

(๔.๑๐.๑) มูลฝอย มีการเก็บรวบรวมมิดชิดเรียบร้อย ไม่รั่วซึม ไม่มีน้ำเสียจากขยะไหลเลอะเทอะ ไม่เป็นแหล่งอาหารและแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์นำโรค

(๔.๑๐.๒) น้ำเสีย มีรางหรือท่อระบายน้ำเสียจากจุดต่าง ๆ ที่ใช้การได้ดี ไม่ชำรุด มีการดักกรองเศษอาหารเป็นระยะ ๆ และควรติดตั้งบ่อดักไขมันในขนาดที่เหมาะสม ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือระบบบำบัดน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะประโยชน์โดยตรง เช่น แม่น้ำ ลำคลอง เป็นต้น โดยทั้งนี้ต้องดักเศษอาหารและคราบไขมันทิ้งเป็นประจำ

(๔.๑๑) ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหาร ควรแยกออกจากห้องครัว เป็นสัดส่วนเฉพาะ ประตูของห้องส้วมต้องไม่เปิดตรงสู่บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้างที่เก็บภาชนะ และอุปกรณ์และที่เก็บวางอาหารทุกชนิดต้องสะอาด พื้นผนัง ไม่มีคราบสกปรกเป็นที่น่ารังเกียจ ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่หรือน้ำยาล้างมือใช้ตลอดเวลา

(๔.๑๒) ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะ และที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารทุกคน ต้องแต่งกายสะอาดเรียบร้อย สวมเสื้อมีแขนสำหรับผู้ปรุง

ต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดและสวมหมวกหรือเนื้ที่สามารถเก็บรวบรวมผงได้เรียบร้อยเพื่อป้องกันเส้นผมและสิ่งสกปรกปนเปื้อนอาหาร

(๔.๑๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือน้ำยาล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง และต้องล้างมือให้สะอาดทันทีหลังออกจากห้องส้วมหรือจับต้องสิ่งสกปรกและใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่สำเร็จแล้วทุกชนิด

(๔.๑๔) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิดและหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ควรไปปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ แทนจนกว่าบาดแผลจะหายสนิทจึงจะกลับมาปฏิบัติงานตามปกติได้ ทั้งนี้ ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้นและไม่สวมเครื่องประดับนิ้วมือและข้อมือเพราะจะเป็นแหล่งสะสมสิ่งสกปรกและเชื้อโรคได้

(๔.๑๕) ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะและที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารทุกคนที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อได้ เช่น วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้ไทฟอยด์ โรคบิด อูจจาระร่วง ไข้สวกใส ไข้หัด โรคคางทูม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ โรคไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ต้องหยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาดไม่มีเชื้อโรคอยู่ในร่างกายแล้วจึงจะกลับมาปฏิบัติงานตามปกติได้

(๕) สถานที่ที่เป็นที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ตต้องมีสุขลักษณะและอุปกรณ์ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๕.๑) หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการรับสินค้า

(๕.๑.๑) พื้นบริเวณที่ใช้รับสินค้ามีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดีและสะอาด

(๕.๑.๒) ให้มีการแยกบริเวณรับสินค้าอาหารสดออกจากสินค้าประเภทอื่น หรือหากเป็นพื้นที่หรือบริเวณเดียวกัน การรับสินค้าที่เป็นอาหารสดให้กระทำต่างเวลากับสินค้าประเภทอื่น

(๕.๑.๓) ไม่วางสินค้าประเภทอาหารโดยตรงกับพื้นต้องมีวัสดุรองรับ

(๕.๑.๔) ต้องทำความสะอาดรถเข็น ตะกร้า ภาชนะใส่อาหารด้วยวิธีที่ถูกสุขลักษณะทุกครั้งที่ใช้ขนส่ง และจัดให้มีการตรวจหาเชื้อแบคทีเรียโดยวิธีการป้ายด้วยไม้พันสำลีเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ (swab) ภาชนะที่บรรจุอาหารและรถเข็นอาหารอย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง

(๕.๑.๕) ทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้งภายหลังขนอาหารเสร็จ

(๕.๑.๖) ไม่ใช้บริเวณรับสินค้าเป็นทางเก็บขนมูลฝอย หากจำเป็นต้องกำหนดเวลาใช้งานแตกต่างกันและทำความสะอาดภายหลังใช้งาน

(๕.๑.๗) อาหารสดต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท โดยเร็วในที่สุดภายในระยะเวลาไม่เกิน ๓๐ นาทีหลังจากรับสินค้า

(๕.๑.๘) รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหารต้องไม่ใช่ปะปนกับรถเก็บขนมูลฝอย

(๕.๒) หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการเก็บสินค้าให้เป็น ดังนี้

(๕.๒.๑) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้ง ต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาดมีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

(๕.๒.๒) เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดคร้วเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อนกับอาหาร

(๕.๒.๓) ชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วนและสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

(๕.๒.๔) แยกอาหารหรือสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืน ในบริเวณหรือภาชนะที่แยกเฉพาะและมีป้ายแสดงชัดเจน

(๕.๒.๕) เก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสมแต่ละประเภท ดังนี้

(๑) อาหารเนื้อสัตว์ดิบหรือปลาหรืออาหารทะเลรวมทั้งผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๒) นมและผลิตภัณฑ์พลาสติกเจอร์ไรซ์และอาหารพร้อมปรุงให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๓) อาหารแช่แข็งให้เก็บในตู้หรือห้องแช่แข็งที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๑๘ องศาเซลเซียส

(๔) ผัก ผลไม้ต้องเก็บรักษาที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

(๕) อาหารแห้งและอาหารในภาชนะปิดสนิทให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง

(๕.๓) หลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการเตรียม การตัดแต่ง การปรุงและการบรรจุหีบห่อให้เป็น ดังนี้

(๕.๓.๑) บริเวณที่ใช้เตรียม การตัดแต่ง การปรุงและการบรรจุหีบห่อสินค้าประเภทอาหารต้องมีพื้นผนังเพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

(๕.๓.๒) แยกสินค้าให้เป็นสัดส่วน ตามประเภทโดยเฉพาะสินค้าเนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

(๕.๓.๓) โต๊ะที่ใช้เตรียมตัดแต่งอาหาร ทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารมีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี แข็งแรง สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทำความสะอาดก่อนและหลังการใช้งาน

(๕.๓.๔) มีอ่างล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี แข็งแรง สะอาด ระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร แยกระหว่างอ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ ผักผลไม้สด และภาชนะและอุปกรณ์ และมีการทำความสะอาดก่อนและหลังการใช้งาน

(๕.๓.๕) อ่างล้างมือมีสภาพดี สะอาด ระบายน้ำได้ดี มีก๊อกสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช้มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อ กระดาษเช็ดมือหรืออุปกรณ์ทำให้มือแห้ง

(๕.๓.๖) มีถังเก็บรวบรวมมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

(๕.๓.๗) อาหารดิบหรือวัตถุดิบทุกชนิดต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากการตัดแต่งและบรรจุแล้ว ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตาม (๕.๒.๕) ในทันที

(๕.๔) หลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการวางจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารให้เป็นดังนี้

(๕.๔.๑) การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกตามประเภทตามความเหมาะสม กับชนิดอาหารบริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องมีพื้น ผนัง เพดาน สภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

(๕.๔.๒) อาหารทุกชนิดต้องมีฉลากแสดงชื่อ-ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุ วันหมดอายุและสถานที่ผลิต/บรรจุ

(๕.๔.๓) อาหารหรือสินค้าที่รับมาวางจำหน่ายต้องได้มาตรฐานสะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่าง ๆ เช่น หน่วยงานราชการเช่นกรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมวิชาการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมหรือฝ่ายตรวจสอบคุณภาพของซูเปอร์มาร์เก็ตหรือห้องปฏิบัติการเอกชนที่ได้รับการรับรองจากราชการ

(๕.๔.๔) การจัดวางอาหารแต่ละประเภทเพื่อจำหน่ายให้จัดวางให้ถูกด้วยสุขลักษณะ ดังนี้

(๑) อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิดต้องไม่ฉีกขาดหรือร่วนซึม และวางอย่างมีระเบียบเป็นสัดส่วนและไม่วางแน่นจนเกินไป

(๒) อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทให้วางบนชั้นหรือโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษและต้องไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

(๓) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อปลา อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ให้วางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่ายโดยแช่บนหรือในน้ำแข็งหรือน้ำผสมน้ำแข็งหรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง โดยวางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกระบะใส่อาหารที่มีสภาพดี ผิวเรียบ สะอาด รวมทั้งต้องทำความสะอาดโต๊ะหรือชั้นหรือตู้หรือกระบะใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้งที่พบการหก/ร่ว ของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์

(๔) สัตว์น้ำที่มีชีวิตต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่ร่วนซึมสะอาด

(๕) เนื้อปลาที่ชำแหละแล้วให้วางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่นำความเย็นได้ดี สะอาด วางบนน้ำแข็งและไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า ๑ ชั้น

(๖) อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบ โดยบรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถังพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกันกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

(๗) สลัดผักสด ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นวางและภาชนะบรรจุผักผลไม้ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร นำความเย็นได้ดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด โต๊ะหรือชั้นวางต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และมีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจาม (Sneeze guard) โดยไม่มีช่องว่างจากขอบอุปกรณ์ ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจามถึงพื้นชั้นวางไม่เกิน ๓๐ เซนติเมตร แยกบรรจุผักหรือผลไม้ตามประเภทไม่ปะปนกัน ในตู้ที่มีอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็งให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะ ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผัก ในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผัก สำหรับน้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส ให้เปลี่ยนภาชนะใหม่ทุกครั้งที่ได้มาอาหาร โดยไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

(๘) ผัก ผลไม้ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกล่องหรือกระบะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี สะอาด และแยกตามประเภทไม่ปะปนกัน รวมทั้งไม่วางจำหน่ายผักผลไม้ที่เน่าเสียหรือขึ้นรา

(๙) ไข่ดิบ (ในกรณีที่วางจำหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษหรือพลาสติก หากพบว่ามี การแตกชำรุดของไข่ต้องเก็บออกทันที และมีการทำความสะอาดชั้นที่วางจำหน่ายอยู่เสมอ

(๑๐) ขนมอบ (เบเกอรี่) ขนมหวานอื่น ๆ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือถาดที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ส่วนขนมที่ไม่ได้บรรจุในถุงหรือกล่องต้องวางจำหน่ายในตู้หรือมีการปกปิด

(๑๑) อาหารสำหรับสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็งต้องบรรจุปิดสนิท และมีป้าย/เครื่องหมายแสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค

(๕.๔.๕) การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภคต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวันและวางบนโต๊ะหรือชั้นที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีการปกปิดและอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมคืออาหารบริโภคเย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส อาหารบริโภคร้อนต้องอุ่นให้ร้อน โดยวัดอุณหภูมิ ณ จุดกึ่งกลางอาหารนั้นได้ไม่น้อยกว่า ๗๔ องศาเซลเซียส

(๕.๔.๖) รักษาอุณหภูมิของตู้เย็นหรือตู้แช่สำหรับอาหารที่วางจำหน่ายแต่ละประเภท ดังนี้

(๑) ประเภทอาหารเนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์ อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่ ๕ องศาเซลเซียส

(๒) ประเภทอาหารนมและผลิตภัณฑ์และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วยระบบพาสเจอร์ไรส์ อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่ ๕ องศาเซลเซียส

(๓) ประเภทอาหาร อาหารพร้อมปรุง อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่ต่ำกว่า ๗ องศาเซลเซียส

(๔) ประเภทอาหาร ผัก ผลไม้ อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่ ต่ำกว่า ๑๐ องศาเซลเซียส

(๕) ประเภทอาหาร ไอศกรีมและอาหารแช่แข็ง/อื่น ๆ อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่ ต่ำกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส

(๕.๕) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคล ดังนี้

(๕.๕.๑) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ว่าไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่ออื่น ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไขสุกใส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นำรังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบนชนิดเอ โรคไขหวัดใหญ่ซึ่งรวมถึงโรคไขหวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ

(๕.๕.๒) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้ง ก่อนปฏิบัติงานภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

(๕.๕.๓) ขณะเตรียมปรุงอาหารและเครื่องดื่มต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใฝ่ผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

(๕.๕.๔) เจ้าของหรือผู้ดูแลหรือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

(๕.๖) ตู้แช่เย็นหรือตู้แช่แข็งหรือห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งสำหรับเก็บสินค้าอาหารหรือสำหรับวางจำหน่ายอาหารต้องมีลักษณะ ดังนี้

(๕.๖.๑) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้

(๕.๖.๒) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า ๑ นิ้ว

(๕.๖.๓) กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำเฉอะแฉะ สะอาดและไม่วางอาหารบนพื้น

(๕.๖.๔) ประตูและขอบยางห้องเย็นหรือตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง มีสภาพดี สะอาด

(๕.๖.๕) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

(๕.๖.๖) มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ และมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบได้

(๕.๗) วัสดุอุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด เช่น มีด เขียง เครื่องบด/หั่น เป็นต้น ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาดต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ

เนื้อสัตว์สุกและผัก ผลไม้ ให้ล้างทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ทุกครั้งก่อน/หลังการใช้งาน และจัดเก็บให้ถูกสุขลักษณะ รวมทั้งมีการป้องกันอันตรายจากเครื่องบด/หั่นขณะใช้งาน

(๕.๘) จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์หยิบจับอาหาร/บรรจุอาหารที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาดและเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับผู้บริโภค ในบริเวณที่จัดสำหรับผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง เช่น อาหารประเภทสลัด ขนมอบ เป็นต้น และมีการล้างอย่างย่อยทุก ๔ ชั่วโมง และจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภคเพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารด้วยมือ วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน รวมทั้งให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจำหน่ายและช่วยเหลือลูกค้าในบริเวณนั้นด้วย

(๕.๙) จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เองสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร พร้อมสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือ และต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

(๕.๑๐) คุณภาพน้ำดื่มหรือน้ำใช้หรือน้ำแข็ง ให้เป็นดังนี้

(๕.๑๐.๑) ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด มีภาชนะที่ใช้ดื่มน้ำที่เป็นแบบใช้ครั้งเดียว

(๕.๑๐.๒) มีน้ำใช้ที่สะอาดสำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์

(๕.๑๐.๓) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาดมีคุณภาพเทียบเท่า น้ำแข็งสำหรับบริโภค

(๕.๑๑) ต้องจัดให้มีระบบสุขาภิบาล ดังนี้

(๕.๑๑.๑) ระบบระบายน้ำทิ้งต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหารและรางหรือท่อระบายน้ำไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

(๕.๑๑.๒) มีบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี มีการดักไขมันและทำความสะอาดเป็นประจำ

(๕.๑๑.๓) ห้องน้ำห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและพนักงานต้องแยกจากกัน มีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

(๕.๑๑.๔) มีการจัดการมูลฝอย โดยต้องมีถังแยกเก็บประเภทมูลฝอยสด (Garbage) หรือมูลฝอยที่ย่อยสลายได้และมูลฝอยแห้ง (Rubbish) หรือมูลฝอยที่ไม่สามารถย่อยสลายได้และมีป้ายบอกชัดเจน ถังเก็บรวบรวมมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึมและมีฝาปิดต้องใช้ถุงพลาสติกรองรับด้านในถังและมีรถเข็นมูลฝอยโดยเฉพาะ ไม่ใช้ร่วมกับรถขนอาหาร

(๕.๑๒) มีระบบการควบคุม ป้องกันและกำจัดสัตว์แมลงนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

(๖) สถานที่ที่เป็นโรงอาหารได้ต้องมีสัญลักษณ์และอุปกรณ์ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๖.๑) สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป

(๖.๑.๑) พื้น ผนัง เพดานในบริเวณที่รับประทานอาหารต้องไม่มีคราบสกปรก หรือหยากไย่ ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร ไม่มีน้ำขัง ไม่มีบริเวณที่ชำรุดจนเป็นแหล่งของความสกปรก ไม่มีวัสดุหรือสิ่งของวางเกะกะและไม่มีเศษขยะเศษอาหาร

(๖.๑.๒) โต๊ะ เก้าอี้ สำหรับรับประทานอาหารอยู่ในสภาพดี มั่นคง แข็งแรง พื้นผิวเรียบ ไม่หลุดหรือลอกหรือถลอกจนก่อให้เกิดความสกปรก ไม่มีคราบเศษอาหาร หรือคราบสกปรกทิ้งไว้นานจนทำความสะอาดยากและจัดเป็นระเบียบ

(๖.๑.๓) มีการระบายอากาศที่ดีและสำหรับห้องรับประทานอาหาร ที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศ รวมทั้งติดตั้งเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ไว้ด้วย

(๖.๒) สถานที่เตรียม - ปรงอาหาร

(๖.๒.๑) บริเวณห้องครัวหรือบริเวณที่ใช้เตรียมปรง ประกอบอาหาร ต้องจัดเป็นระเบียบ ผนังเพดานไม่มีคราบสกปรก คราบไขมันหรือหยากไย่ พื้นต้องเป็นวัสดุถาวร แข็งเรียบและต้องไม่ชำรุดจนเป็นแหล่งของความสกปรก ไม่มีเศษขยะ เศษอาหารและคราบสกปรก

(๖.๒.๒) มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี

(๖.๒.๓) ไม่เตรียมและปรงอาหารบนพื้น ไม่วางอาหารและภาชนะที่ใช้ในการปรง ประกอบอาหารบนพื้น

(๖.๒.๔) โต๊ะเตรียม-ปรงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุ ที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดีและพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๖.๓) ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

(๖.๓.๑) อาหารและเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเลขทะเบียน ดำรับอาหารโดยจะต้องมีอักษรและเลขกำกับ เช่น อย. หรือมีเครื่องหมายรับรองของ กระทรวงอุตสาหกรรม (มอก) หรือมีการรับรองของทางราชการ

(๖.๓.๑) อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้และอาหารแห้งต้องมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกันวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรง

(๖.๓.๒) อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระยะเปียบ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

(๖.๓.๓) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดสูง จากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๖.๓.๔) มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว โดยอย่างน้อยต้องมี ๔ ด้าน คือ ด้านข้าง ๒ ด้าน ด้านบน และด้านหน้า และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก สำหรับด้านหลัง อาจใช้เป็นตะแกรงมุ้งลวดก็ได้

(๖.๓.๕) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาดใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรนน้ำหรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดัก โดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๖.๓.๖) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือดักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอื่น แร่รวมไว้

(๖.๔) ภาชนะอุปกรณ์

(๖.๔.๑) ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อนและส้อมต้องทำด้วยวัสดุ ที่ไม่มีพิษภัยเช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สังกะสี เคลือบขาวสำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกขาว

(๖.๔.๒) ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลาและน้ำจิ้มต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้อง เคลือบขาวมีฝาปิดและช้อนดักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาวหรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดง่ายมีฝาปิดและสะอาด

(๖.๔.๓) ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะและขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์ การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๖.๔.๔) ใช้อ่างล้างภาชนะและอุปกรณ์ที่มีที่ระบายน้ำที่ใช้การได้ดีอย่างน้อย ๒ อ่าง

(๖.๔.๕) จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่ง สะอาดหรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ ที่สะอาดและมีการปกปิด

(๖.๔.๖) ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๖.๔.๗) เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชิงใช้เฉพาะอาหารสุก และอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาชีครอบ ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว

(๖.๕) การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก

(๖.๕.๑) ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึมและมีฝาปิดและควรมีถุงพลาสติกสวมไว้ด้านใน

(๖.๕.๒) มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าวระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบาย หรือแหล่งบำบัดได้ดีและต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำ สาธารณะโดยตรง

(๖.๕.๓) มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดีก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง

(๖.๖) ห้องน้ำ ห้องส้วม

(๖.๖.๑) ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาดไม่มีกลิ่นเหม็นมีน้ำใช้เพียงพอ

(๖.๖.๒) ห้องส้วมต้องแยกออกจากห้องครัวเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณ ที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บภาชนะและอุปกรณ์ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี อยู่ในบริเวณห้องส้วมที่ใช้ได้สะดวก

(๖.๗) ผู้ปรุง - ผู้เสิร์ฟ

(๖.๗.๑) ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องแต่งกายสะอาดและสวมเสื้อมีแขนที่สะอาด

(๖.๗.๒) ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบเฉพาะและผู้ปรุง จะต้องเก็บผมโดยใส่หมวกหรือเน็คคลุมผม

(๖.๗.๓) ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟต้องมีสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

(๖.๗.๔) ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟต้องมีสุขนิสัยที่ดีในการปรุงและการเสิร์ฟที่ดี ตามหลักการสุขาภิบาลอาหารต้องตัดเล็บให้สั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน

ข้อ ๙ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคาร หรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช่เป็นการขายของในตลาดจะต้องยื่นคำขอรับ ใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจจำนวน ๑ ชุด

- (๒) สำเนาทะเบียนบ้านพร้อมสำเนาที่รับรองถูกต้องจำนวน ๑ ชุด
- (๓) ใบรับรองแพทย์
- (๔) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- (๕) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (ในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล)
- (๖) หนังสือมอบอำนาจ ในกรณีที่เจ้าของกิจการในกรณีที่เจ้าของกิจการไม่มายื่นขอรับใบอนุญาตด้วยตนเอง

(๗) หลักฐานอื่น ๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ข้อ ๑๐ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาตให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมดและแจ้งให้ผู้ขออนุญาตให้แก้ไขให้ถูกต้องในคราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาตก็ให้ส่งคืนคำขอ พร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับคำขอ ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้

ในกรณีที่มิเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งอนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้งครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้นแล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๑ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๒ ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการค้าจะต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๑๓ ใบอนุญาตที่ออกให้ตามข้อบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตและให้ใช้ได้เพียงในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านตาล

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุภายในสามสิบวัน เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้ว ให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาตการขอต่อใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้

ข้อ ๑๔ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับเป็นกรณีที่มาขอใบอนุญาตครั้งแรกหรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ สำหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาตตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้าไม่ได้เสียค่าธรรมเนียมภายในระยะเวลาที่กำหนดให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่ง ค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๑๕ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบว่าการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านตาลกำหนด

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหายให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลายหรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นด้วย

ข้อ ๑๖ เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งสถานประกอบการอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบภายใน ๑๕ วันก่อนเลิกกิจการหรือโอนกิจการ

ข้อ ๑๗ ในกรณีที่ปรากฏผู้ได้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงหรือประกาศกระทรวงที่ออกตามความแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่

ได้ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้ในเกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตภายในเวลาที่เห็นสมควร แต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๑๘ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้ได้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้อีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

หรือข้อบัญญัตินี้หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๑๙ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่มีพบผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าวให้ส่งคำสั่งโดยไปรษณีย์ตอบรับหรือให้ปิดคำสั่งไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิสำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาตและให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึงหรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๐ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงโทษเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ ๒๑ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช่เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจจำนวน ๑ ชุด

(๒) สำเนาทะเบียนบ้านพร้อมสำเนาที่รับรองถูกต้องจำนวน ๑ ชุด

(๓) ใบรับรองแพทย์

(๔) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๕) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (ในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล)

(๖) หนังสือมอบอำนาจ ในกรณีที่เจ้าของกิจการในกรณีที่เจ้าของกิจการไม่มายื่นขอรับใบอนุญาตด้วยตนเอง

(๗) หลักฐานอื่น ๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้งให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้ตามวรรคหนึ่ง ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้อง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้วให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้ตามวรรคหนึ่ง

ข้อ ๒๒ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่ายตลอดเวลา ณ ที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๒๓ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบว่าการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านตาลกำหนด

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำสำเนาบันทนาการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีหนังสือรับรองการจ้างถูกทำลายหรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการจ้างนำไปอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๒๔ เมื่อผู้จ้างประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบภายในสิบห้าวันก่อนเลิกหรือโอนกิจการ

ข้อ ๒๕ ในกรณีที่ผู้ดำเนินกิจการใดดำเนินกิจการตามที่ได้ระบุไว้ในข้อบัญญัตินี้โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่งยังฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินกิจการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

ข้อ ๒๖ การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นและคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้แจ้งหรือผู้ดำเนินการทราบ ในกรณีที่ไม่พบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือให้ส่งหนังสือการแจ้งหรือคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือปิดหนังสือนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำางานของผู้ที่ต้องรับหนังสือและให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบหนังสือดังกล่าวแล้วตั้งแต่วันที่หนังสือไปถึงหรือวันปิดหนังสือ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๗ ผู้แจ้งมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมการแจ้งตามอัตราที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้ในวันที่มาแจ้งและภายในระยะเวลาสามสิบวันก่อนวันครบรอบปีของทุกปีตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนดให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไปในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับครบจำนวน

ข้อ ๒๘ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ให้เป็นรายได้ขององค์การบริหารส่วนตำบลบ้านตาล

ข้อ ๒๙ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๓๐ ให้นายกองค้การบริหารส่วนตำบลบ้านตาลเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้
และให้มีอำนาจออกกระเปียบ ประกาศ หรือคำสั่ง เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ ๖ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๖

สุนทร อุเทนสุด

นายกองค้การบริหารส่วนตำบลบ้านตาล

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมทำยข้อบัญญัติตำบลบ้านตาล
เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
พ.ศ. ๒๕๖๖

ลำดับที่	รายการ	อัตราค่าธรรมเนียม (บาท/ปี)
๑.	ใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	
	๑.๑ จำหน่ายโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้โดยปกติ ฉบับละ	๕๐๐
	๑.๒ จำหน่ายโดยลักษณะการเร่ขาย ฉบับละ	๕๐

แบบคำขอขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต
ประกอบกิจการ.....

เขียนที่

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๑. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

โดย.....ผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคล

ปรากฏตาม.....

อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๒.พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว คือ

() สำเนาบัตรประจำตัว.....(ประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ)

() สำเนาทะเบียนบ้าน

() สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร หรือหนังสือให้ความเห็นชอบ
การประเมินผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม หรือใบอนุญาตตามกฎหมายอื่นที่จำเป็น

() ใบมอบอำนาจ (กรณีที่มีการมอบอำนาจ)

() สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล

() หลักฐานที่แสดงการเป็นผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคล

() เอกสารและหลักฐานอื่นตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นประกาศกำหนด

(๑)

(๒)

แผนผังที่ตั้งสถานประกอบกิจการ โดยสังเขป

ขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

(.....)

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุขจากการตรวจสอบสถานประกอบการ

() เห็นสมควรอนุญาตและควรกำหนดเงื่อนไข.....

.....

() เห็นสมควรไม่อนุญาตเพราะ.....

.....

ลงชื่อ.....เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(.....)

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

() อนุญาตให้ประกอบกิจการได้

() ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

ลงชื่อ.....เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(.....)

วันที่.....

สำหรับเจ้าหน้าที่

ใบรับคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

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

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน () ครบ

() ไม่ครบ คือ

๑.

๒.

๓.

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

สำหรับผู้ขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

ใบรับคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

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

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน () ครบ

() ไม่ครบ คือ

๑.

๒.

๓.

ดังนั้นกรุณานำเอกสารหลักฐานที่ยังไม่ครบทั้งหมดมายื่นต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายใน.....วัน นับแต่วันนี้เป็นต้นไป

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....



ใบอนุญาต

ประกอบกิจการ.....

เล่มที่.....เลขที่...../.....

(๑) เจ้าพนักงานท้องถิ่น อนุญาตให้.....สัญญาติ.....
ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....ตำบล.....
อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....
ชื่อสถานประกอบกิจการ.....ประเภท.....
ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....ตำบล.....
อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....
ค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท (.....)
ใบเสร็จรับเงินเล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(๒) ผู้รับอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านตาล เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๖๖

(๓) หากปรากฏภายหลังว่าการประกอบกิจการที่ได้รับอนุญาตนี้เป็นการขัดต่อกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องโดยมีอาจแก้ไขได้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจพิจารณาให้เพิกถอนการอนุญาตนี้ได้

(๔) ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเฉพาะดังต่อไปนี้ คือ

(๔.๑)

(๔.๒)

(๕) ใบอนุญาตฉบับนี้ ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(๖) ใบอนุญาตฉบับนี้ สิ้นสุดเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(ลงชื่อ).....

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านตาล

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน (๑) ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๕๐๐ บาท

(๒) หากประสงค์จะประกอบกิจการในปีต่อไปต้องยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ
(มีต่อด้านหลัง)

(ด้านหลัง)

รายการต่ออายุใบอนุญาตและเสียค่าธรรมเนียม

[illegible]