

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าดี

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๖

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าดี ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๖ ประกอบมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๖ มาตรา ๕๘ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม องค์การบริหารส่วนตำบลท่าดี โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลท่าดีและนายอำเภอ ลานสกา จึงตราข้อบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

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

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลท่าดี ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศโดยเปิดเผย ณ องค์การบริหารส่วนตำบลท่าดีแล้วเจ็ดวัน

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อบังคับตำบลว่าด้วยการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๔

บรรดาข้อบัญญัติ ข้อบังคับ กฎ ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้ว ในข้อบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบัญญัตินี้

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก หรือผลไม้

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จ พร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“อาหารแห้ง” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง โดยการอบ ร่มควัน ตากแห้ง หรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

“อาหารพร้อมปรุง” หมายความว่า อาหารที่ได้จัดเตรียมส่วนประกอบต่าง ๆ บรรจุไว้ในหน่วย ภาชนะที่พร้อมจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค เพื่อนำไปปรุงอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ

“เครื่องปรุงรส” หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบ รสชาติ หรือกลิ่นรสชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร หรือมัสตาร์ด

“วัตถุดิบอาหาร” หมายความว่า วัตถุดิบตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ในการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง และให้หมายความรวมถึงวัตถุดิบที่ได้เจือปนในอาหาร แต่บรรจุรวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้นเช่น วัตถุดิบขึ้น วัตถุดิบออกซิเจน

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายอาหารให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้นหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“สิ่งปฏิกูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะของคน หรือสิ่งอื่นใดที่ปนเปื้อนอุจจาระหรือปัสสาวะ

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า เศษวัตถุ ถุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร เถ้า มูลสัตว์ ชากสัตว์ หรือสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่น และหมายความรวมถึงมูลฝอยติดเชื้อ มูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายจากชุมชน

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือสัญจรได้

“อาคาร” หมายความว่า ตึก บ้าน เรือน โรง ร้าน แพ คลังสินค้า สำนักงานหรือสิ่งที่สร้างขึ้นอย่างอื่นซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยได้

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ยุมนุ่มเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้วหรือของเสี้ง่าย ทั้งนี้ จะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ยุมนุ่ม เพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

“ผู้ประกอบการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับหรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่าย เสิร์ฟ เก็บหรือสะสมอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกองค์การบริหารส่วนตำบลเท่าที่

ข้อ ๕ ให้นายกองค์การบริหารส่วนตำบลเท่าที่ รักษาการตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งอื่นใด เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

หมวด ๑

การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๖ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้งตามที่กำหนดไว้ในหมวด ๖

ข้อ ๗ ความในข้อ ๖ ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบการ ดังนี้

- (๑) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (๒) การขายของในตลาด
- (๓) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๘ ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ต้องจัดสถานที่สำหรับประกอบกิจการและดำเนินการให้ถูกต้องด้วยสุลักษณะ ตามที่กำหนดไว้ในหมวด ๒

หมวด ๒

สุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๙ ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การจัดตั้งและดูแลรักษาสถานที่ตลอดจนสิ่งอื่นสำหรับประกอบกิจการ และดำเนินการให้ถูกต้องด้วยสุลักษณะตามที่กำหนดไว้ในส่วนที่ ๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร และส่วนที่ ๒ สถานที่สะสมอาหาร ทั้งนี้ที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย เช่น บริเวณหรือสถานที่กำจัดสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย

ส่วนที่ ๑

สถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย

(๒) ในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

(๓) มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะ ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

(๔) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ ทั้งนี้ตามที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

(๕) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร และบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

(๖) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี

(๗) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

ข้อ ๑๑ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสุขอนามัย สำหรับพนักงานและลูกค้าดังต่อไปนี้

(๑) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

(๒) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดีและมีแสงสว่างเพียงพอ

(๓) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

(๔) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

ข้อ ๑๒ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย และถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าดีว่าด้วยการเก็บ ขน และกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย

ข้อ ๑๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร

(๒) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ก่อนการทำความสะอาด

(๓) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและการรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อ ๑๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยตามหลักวิชาการ

ข้อ ๑๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอันตรายจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

ส่วนที่ ๒
สถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๑๖ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้รับ เก็บสะสม เตรียม ตัดแต่ง แบ่งบรรจุหีบห่อ และวางจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร ดังต่อไปนี้

- (๑) พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ
- (๒) แบ่งพื้นที่เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี ต้องมีพื้นที่แยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร
- (๓) จัดชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน กรณีสินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร กรณีสินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะไม่ปิดสนิท ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร
- (๔) จัดให้มีบริเวณหรือพื้นที่เก็บสินค้าอาหารที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนและมีป้ายแสดงชัดเจน

(๕) กรณีมีการตัดแต่งอาหาร โต๊ะที่ใช้ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี มีที่ล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกสุขลักษณะ และมีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ

(๖) กรณีมีการจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์สดที่ผู้บริโภคสามารถเลือกหยิบเองได้ ให้จัดให้มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ เว้นแต่ไม่มีพื้นที่เพียงพอ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม หรืออุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนเฉพาะบุคคล

ข้อ ๑๗ สถานที่สะสมอาหารที่มีการตัดแต่งอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

- (๑) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร และไม่มีน้ำขัง
- (๒) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อ ๑๘ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม สำหรับพนักงานและลูกค้า ดังต่อไปนี้

- (๑) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ
- (๒) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดีและมีแสงสว่างเพียงพอ
- (๓) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณเตรียม ตัดแต่ง และแบ่งบรรจุหีบห่ออาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม
- (๔) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ ลดการสัมผัส โดยมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

ข้อ ๑๙ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาด ถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย และถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าดีว่าด้วยการเก็บ ขน และกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย

ข้อ ๒๐ สถานที่สะสมอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย ตามหลักวิชาการ

ข้อ ๒๑ สถานที่สะสมอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัย

หมวด ๓

สุขลักษณะอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา

และการจำหน่ายอาหาร

ส่วนที่ ๑

สถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๒๒ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสดตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(๒) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน ทั้งนี้ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

ข้อ ๒๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ ๒๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จตาม หลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการ ปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๒) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภค ตามชนิดของอาหาร ทั้งนี้ตามที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

(๓) มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร ทั้งนี้ตามที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศ กำหนด

ข้อ ๒๕ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า หกสิบเซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำ บริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๒๖ การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำ บริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๒๗ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็งตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๒) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนและ ต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

(๓) ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาดและมีด้ามจับ

(๔) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ ๒๘ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย

(๒) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

ข้อ ๒๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและ คำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจาก บริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตราย ต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุ อาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

ข้อ ๓๐ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะ หรือที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๓๑ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ส่วนที่ ๒
สถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๓๒ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารที่อยู่ในภาชนะปิดสนิทต้องแสดง ชื่อ ชนิดอาหาร วันที่ผลิตหรือบรรจุวันหมดอายุ และสถานที่ผลิตหรือบรรจุ

(๒) อาหารที่วางจำหน่ายต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย และระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่าง ๆ

(๓) ไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

(๔) เก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภทตามหลักวิชาการและแยกเป็นส่วนไม่ปะปนกัน

(๕) กรณีมีการตัดแต่งอาหาร อาหารสดหรือวัตถุดิบทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่งและบรรจุแล้วต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม

(๖) อาหารพร้อมปรุงต้องวางจำหน่ายแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบ บรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถังพลาสติก แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

(๗) อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทให้วางจำหน่ายบนชั้นหรือโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษ

ข้อ ๓๓ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้หรือน้ำแข็ง ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำที่มีคุณภาพ สะอาด หรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๒) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

(๓) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด และมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

หมวด ๔

สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อ ๓๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุดและมีการป้องกันสารปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๒) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ วางในที่สะอาด สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และหลังการใช้งานแต่ละวันมีการจัดเก็บที่มีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสามสิบเซนติเมตร

(๓) จัดให้มีช้อนกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

(๔) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

ข้อ ๓๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกัน สัตว์และแมลงนำโรคได้

(๒) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

(๓) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังจากทำความสะอาด

ทั้งนี้ สารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ให้เป็นไปตามที่ กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

ข้อ ๓๖ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๒) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ วางในที่สะอาด สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และหลังการใช้งานแต่ละวันมีการจัดเก็บที่มีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสามสิบเซนติเมตร

(๓) ตู้เย็น ตู้แช่หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

ข้อ ๓๗ สถานที่สะสมอาหารที่มีการตัดแต่งอาหาร ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกัน สัตว์และแมลงนำโรคได้

(๒) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

(๓) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังจากทำความสะอาด

ทั้งนี้ สารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ให้เป็นไปตามหลักวิชาการ

หมวด ๕

สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๓๘ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลทำดีกำหนด ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

(๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารดังต่อไปนี้

(๒.๑) กรณีสถานที่จำหน่ายอาหาร ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

(๒.๒) กรณีสถานที่เสิร์ฟอาหาร ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่องค์การบริหารส่วนตำบลทำดีกำหนด

(๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

(๔) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค

(๕) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลทำดี

หมวด ๖

หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการแจ้งและการออกหนังสือรับรองการแจ้ง การขอและการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร

ข้อ ๓๙ ผู้ประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหาร ให้ยื่นคำขอรับหนังสือรับรองการแจ้งหรือใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ณ สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลทำดี

ข้อ ๔๐ การแจ้งและการออกหนังสือรับรองการแจ้ง การขอและการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหาร และการดำเนินการอื่นที่เกี่ยวข้อง ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้และตามแบบที่นายกองค์การบริหารส่วนตำบลทำดีประกาศกำหนด

ข้อ ๔๑ การยื่นคำขอตามหมวดนี้อาจดำเนินการผ่านทางสื่ออิเล็กทรอนิกส์แทนการมายื่นด้วยตนเองตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่องค์การบริหารส่วนตำบลทำดีประกาศกำหนด

ส่วนที่ ๑

การแจ้งและการออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๔๒ เมื่อมีผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอ ได้รับคำขอพร้อมรายการเอกสาร หรือหลักฐานตามข้อ ๔๐ แล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกใบรับแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งเป็นการชั่วคราวในระหว่างที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๔๓ ให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอตรวจสอบคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ยื่นพร้อมคำขอให้ถูกต้องครบถ้วน หากเห็นว่าคำขอไม่ถูกต้องหรือยังขาดเอกสารหรือหลักฐานใดให้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบทันที

ถ้าเป็นกรณีที่สามารถแก้ไขหรือยื่นเพิ่มเติมได้ในขณะนั้น ให้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไขหรือยื่นเอกสารหลักฐานเพิ่มเติมให้ครบถ้วน

ถ้าเป็นกรณีที่ไม่อาจดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้บันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่จะต้องยื่นเพิ่มเติม พร้อมทั้งกำหนดระยะเวลาที่ผู้ยื่นคำขอจะต้องดำเนินการแก้ไขหรือยื่นเพิ่มเติมไว้ในบันทึกดังกล่าวด้วย และให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอและผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกการตรวจสอบคำขอรับบริการตามแบบที่นายกองค์การบริหารส่วนตำบลทำดีประกาศกำหนด

ข้อ ๔๔ ในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอไม่แก้ไขเพิ่มเติมคำขอหรือไม่ส่งเอกสารหรือหลักฐานเพิ่มเติมตามที่ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอแจ้งให้ทราบหรือตามที่ปรากฏในบันทึกที่จัดทำตามข้อ ๔๓ ให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอคืนคำขอให้แก่ผู้ยื่นคำขอพร้อมทั้งแจ้งเหตุแห่งการคืนคำขอเป็นหนังสือให้ทราบด้วย

ผู้ยื่นคำขออาจอุทธรณ์คำสั่งคืนคำขอตามวรรคหนึ่งภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ตามกฎหมายว่าด้วยวิธีปฏิบัติราชการทางปกครองหรืออาจยื่นคำขอใหม่ก็ได้ นับแต่รับทราบคำสั่ง

ข้อ ๔๕ การตรวจสอบคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ยื่นพร้อมคำขอตามข้อ ๔๐ เมื่อข้อเท็จจริงปรากฏว่าผู้มีหน้าที่รับคำขอทราบโดยชัดแจ้งในขณะรับคำขอว่าการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารของผู้ยื่นคำขอขัดต่อหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด และเป็นกรณีที่ไม่อาจดำเนินการแก้ไขได้ ให้ผู้มีหน้าที่รับคำขอปฏิเสธคำขอดังกล่าว

ข้อ ๔๖ เมื่อผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอ ได้รับคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐานซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องครบถ้วนแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้แก่ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ออกหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารแล้ว ให้แจ้งผู้ยื่นคำขอทราบภายในเจ็ดวันนับแต่วันที่ออกหนังสือรับรองการแจ้ง เพื่อให้ผู้แจ้งมาชำระค่าธรรมเนียมภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าวแล้ว ผู้แจ้งไม่ชำระค่าธรรมเนียมให้ถือว่าผู้นั้นไม่ประสงค์จะประกอบกิจการให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นยกเลิกหนังสือรับรองการแจ้งนั้น

ข้อ ๔๗ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเท่าที่ ว่าด้วยค่าธรรมเนียมตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขก่อนครบรอบปีนับแต่วันที่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง โดยไม่ต้องมีการต่ออายุหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๔๘ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินการตลอดเวลาที่ดำเนินการ

ข้อ ๔๙ เมื่อผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งประสงค์จะแก้ไขรายการในหนังสือรับรองการแจ้งให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๕๐ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นคำขอใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ

ข้อ ๕๑ เมื่อผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งไม่ประสงค์จะประกอบการอีกต่อไป ให้ยื่นคำขอบอกเลิกดำเนินการเพื่อให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบ ก่อนถึงกำหนดเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ข้อ ๕๒ เมื่อผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งประสงค์จะโอนการดำเนินการให้แก่บุคคลอื่นให้ยื่นคำขอโอนการดำเนินการเพื่อแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ส่วนที่ ๒

การขอและการออกใบอนุญาต

ข้อ ๕๓ ให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอตรวจสอบคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ยื่นพร้อมคำขอให้ถูกต้องครบถ้วน หากเห็นว่าคำขอไม่ถูกต้องหรือยังขาดเอกสารหรือหลักฐานใด ให้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบทันที

ถ้าเป็นกรณีที่สามารถแก้ไขหรือยื่นเพิ่มเติมได้ในขณะนั้น ให้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไขหรือยื่นเอกสารหรือหลักฐานเพิ่มเติมให้ครบถ้วน

ถ้าเป็นกรณีที่ไม่อาจดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้บันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่จะต้องยื่นเพิ่มเติม พร้อมทั้งกำหนดระยะเวลาที่ผู้ยื่นคำขอจะต้องดำเนินการแก้ไขหรือยื่นเพิ่มเติมไว้ในบันทึกดังกล่าวด้วย และให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอและผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกการตรวจสอบคำขอรับบริการตามแบบที่นายกองค์การบริหารส่วนตำบลเท่าที่ประกาศกำหนด

ข้อ ๕๔ ในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอไม่แก้ไขเพิ่มเติมคำขอหรือไม่ส่งเอกสารหรือหลักฐานเพิ่มเติมตามที่ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอแจ้งให้ทราบหรือตามที่ปรากฏในบันทึกที่จัดทำตามข้อ ๕๓ ให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอลิ้นคำขอให้แก่ผู้ยื่นคำขอพร้อมทั้งแจ้งเหตุแห่งการคืนคำขอเป็นหนังสือให้ทราบด้วย

ผู้ยื่นคำขออาจอุทธรณ์คำสั่งคืนคำขอตามวรรคหนึ่งภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ตามกฎหมายว่าด้วยวิธีปฏิบัติราชการทางปกครองหรืออาจยื่นคำขอใหม่ก็ได้

ข้อ ๕๕ การตรวจสอบคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ยื่นพร้อมคำขอตามข้อ ๔๐ เมื่อข้อเท็จจริงปรากฏว่าผู้มีหน้าที่รับคำขอทราบโดยชัดแจ้งในขณะรับคำขอว่าการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารของผู้ยื่นคำขอขัดต่อหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด และเป็นกรณีที่ไม่อาจดำเนินการแก้ไขได้ ให้ผู้มีหน้าที่รับคำขอปฏิเสธคำขอดังกล่าว

ข้อ ๕๖ เมื่อผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอ ได้รับคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐานซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องครบถ้วนแล้ว ให้ดำเนินการตรวจสอบสภาพด้านสุขลักษณะของสถานที่ โดยเจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจดำเนินการด้วยตนเอง หรือมอบหมายให้เจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นเป็นผู้ดำเนินการได้

ในกรณีที่มิสภาพถูกต้องครบถ้วนตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะแล้ว ให้เจ้าหน้าที่สรุปเสนอเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อพิจารณาอนุญาตต่อไป หรือกรณีถูกต้องครบถ้วนแต่สมควรให้มีการปฏิบัติการใดเพิ่มเติมเป็นการเฉพาะราย อาจเสนอความเห็นพิจารณาออกใบอนุญาตโดยมีเงื่อนไขได้

ในกรณีที่มิสภาพไม่ถูกต้องครบถ้วนตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ให้แนะนำผู้ขออนุญาตให้แก้ไขปรับปรุงให้ถูกต้องครบถ้วน และแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขปรับปรุงภายในระยะเวลาที่กำหนด

ข้อ ๕๗ เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้พิจารณาอนุญาตให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารแล้ว ให้แจ้งผู้ได้รับอนุญาตทราบภายในเจ็ดวันนับแต่วันที่พิจารณาแล้วเสร็จ เพื่อให้ผู้ได้รับอนุญาตชำระค่าธรรมเนียมภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าวผู้ได้รับอนุญาตไม่ชำระค่าธรรมเนียม ให้ถือว่าผู้นั้นไม่ประสงค์จะประกอบกิจการให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นยกเลิกการอนุญาตนั้น

เมื่อครบกำหนดเวลาตามที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชนตามกฎหมายว่าด้วยการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการแล้ว หากเจ้าพนักงานท้องถิ่นยังพิจารณาไม่แล้วเสร็จให้แจ้งผู้ยื่นคำขอทราบเป็นหนังสือถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุกเจ็ดวันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จ พร้อมทั้งส่งสำเนาการแจ้งดังกล่าวให้คณะกรรมการพัฒนาระบบราชการทราบทุกครั้ง

ข้อ ๕๘ ใบอนุญาตมีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต

ข้อ ๕๙ ผู้ได้รับใบอนุญาตที่ประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาต ให้ดำเนินการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตไม่เกินเก้าสิบวันก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมชำระค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้ ทั้งนี้อัตราค่าธรรมเนียมให้เป็นไปตามอัตราค่าธรรมเนียมท้ายข้อบัญญัตินี้

หากผู้ได้รับใบอนุญาตประสงค์จะชำระค่าธรรมเนียมการต่อใบอนุญาตแทนการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตตามวรรคหนึ่ง ต้องชำระค่าธรรมเนียมไม่เกินเก้าสิบวันก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อองค์การบริหารส่วนตำบลท่าดีได้รับค่าธรรมเนียมเรียบร้อยแล้ว ให้ออกใบอนุญาตพร้อมหลักฐานการรับเงินให้แก่ผู้ขอต่ออายุใบอนุญาต ในกรณีมีเหตุที่ไม่สามารถออกใบอนุญาตได้ ผู้ได้รับใบอนุญาตสามารถนำหลักฐานการรับเงินที่ได้รับจากองค์การบริหารส่วนตำบลท่าดีมาชี้แทนใบอนุญาตได้

ให้นายกองค้การบริหารส่วนตำบลท่าดี ประกาศให้มีช่องทางสำหรับรองรับการชำระค่าธรรมเนียมตามมาตรา ๔ แห่งพระราชกฤษฎีกากำหนดให้ผู้รับใบอนุญาตชำระค่าธรรมเนียมการต่ออายุใบอนุญาตแทนการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาต พ.ศ. ๒๕๖๔

ข้อ ๖๐ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๖๑ ผู้ได้รับใบอนุญาตที่ประสงค์จะแก้ไขรายการในใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๖๒ กรณีใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ผู้ได้รับใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ

ข้อ ๖๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตที่ไม่ประสงค์จะประกอบการอีกต่อไป ให้ยื่นคำขอบอกเลิกการดำเนินกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่นายกองค้การบริหารส่วนตำบลท่าดีประกาศกำหนด ก่อนถึงกำหนดเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

หมวด ๗

บทกำหนดโทษ

ข้อ ๖๔ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๖๕ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อบังคับว่าด้วยการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๔ ซึ่งถูกยกเลิกให้ดำเนินการต่อไปเสมือนเป็นผู้ที่ได้รับใบอนุญาต หนังสือรับรองการแจ้งตามข้อบัญญัตินี้ ทั้งนี้ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ข้อบัญญัตินี้ใช้บังคับ

ข้อ ๖๖ บรรดาข้อใด ๆ ที่ได้ยื่นไว้ตามข้อบังคับตำบลว่าด้วยการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๔ ซึ่งถูกยกเลิก และยังอยู่ในระหว่างการพิจารณาของเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้ถือว่าเป็นคำขอตามข้อบัญญัตินี้โดยอนุโลม

ข้อ ๖๗ คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือเจ้าพนักงานสาธารณสุขซึ่งสั่งโดยอาศัยอำนาจตามข้อบังคับตำบลว่าด้วยการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๔ ซึ่งถูกยกเลิกให้บังคับต่อไปได้เท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๖

มัณฑลิน ยอดพิจิตร

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลท่าดี

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมท้ายข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าดี
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๖

ลำดับ ที่	รายการ	ค่าธรรมเนียม /บาท
๑.	อัตราค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้ง	
	๑.๑ พื้นที่ประกอบการไม่เกิน ๑๐ ตารางเมตร	๕๐
	๑.๒ พื้นที่ประกอบการเกินกว่า ๑๐ แต่ไม่เกิน ๒๕ ตารางเมตร	๑๐๐
	๑.๓ พื้นที่ประกอบการเกินกว่า ๒๕ แต่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร	๒๐๐
	๑.๔ พื้นที่ประกอบการเกินกว่า ๕๐ แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร	๔๐๐
	๑.๕ พื้นที่ประกอบการเกินกว่า ๑๐๐ แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๖๐๐
๒.	ใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง	๑๐๐
๓.	อัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต	
	๓.๑ พื้นที่ประกอบการเกินกว่า ๒๐๐ แต่ไม่เกิน ๓๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐
	๓.๒ พื้นที่ประกอบการเกินกว่า ๓๐๐ แต่ไม่เกิน ๔๐๐ ตารางเมตร	๑,๕๐๐
	๓.๓ พื้นที่ประกอบการเกินกว่า ๔๐๐ แต่ไม่เกิน ๕๐๐ ตารางเมตร	๒,๐๐๐
	๓.๔ พื้นที่ประกอบการเกินกว่า ๕๐๐ แต่ไม่เกิน ๖๐๐ ตารางเมตร	๒,๕๐๐
	๓.๕ พื้นที่ประกอบการเกินกว่า ๖๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป	๓,๐๐๐
๔.	ใบแทนใบอนุญาต	๒๐๐