

ข้อบังคับตำบล

เรื่อง

การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหาร
และสถานที่ละเล่นอาหาร

องค์การบริหารส่วนตำบลท่าดี
อำเภอสามสกา จังหวัดนครศรีธรรมราช

บันทึกหลักการและเหตุผล

ประกอบร่างข้อบังคับตำบลขององค์การบริหารส่วนตำบลท่าดี

เรื่อง

การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่ละมอาหาร

หลักการ

ให้มีข้อบังคับองค์การบริหารส่วนตำบลท่าดี ว่าด้วยการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่ละม
อาหาร

เหตุผล

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 71 แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ.
2537 (แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. 2542) ประกอบกับมาตรา 7 มาตรา 38 มาตรา 39 มาตรา 40 มาตรา 44 (1) - (5)
มาตรา 45 มาตรา 48 มาตรา 54 มาตรา 55 มาตรา 56 มาตรา 58 มาตรา 60 มาตรา 63 และมาตรา 65 แห่งพระราช
บัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งจำเป็นต้องตราข้อบังคับนี้

ข้อบังคับตำบล

ว่าด้วย การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่ละมอาหาร

พ.ศ 2544

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 71 แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบล และองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ 2537 ประกอบกับมาตรา 7 มาตรา 38 มาตรา 39 มาตรา 40 มาตรา 44 (1) - (5) มาตรา 45 มาตรา 48 มาตรา 54 มาตรา 55 มาตรา 56 มาตรา 58 มาตรา 60 มาตรา 63 และมาตรา 65 แห่งพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ 2535 โดยได้รับความเห็นชอบจากสภาองค์การบริหารส่วนตำบลและนายอำเภอออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ.1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า "ข้อบังคับตำบลว่าด้วยการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่ละมอาหาร พ.ศ 2544"

ข้อ.2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับ ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลทำตั้งแต่วันที่ได้ออกโดยเปิดเผย ณ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลทำตั้งแล้ว 7 วัน

ข้อ.3 ให้ประธานกรรมการบริหารส่วนตำบลทำเป็นผู้รักษาการตามข้อบังคับนี้และให้มีอำนาจออกระเบียบ คำสั่ง และประกาศเพื่อปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้

ข้อ ระเบียบ คำสั่งและ ประกาศตามวรรคหนึ่งนั้น เมื่อได้ประกาศแล้วให้ใช้บังคับได้

หมวด 1

บททั่วไป

ข้อ.4 ในข้อบังคับนี้

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆที่มีใช้ที่ หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับบริการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

"สถานที่ละมอาหาร" หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆที่มีใช้หรือทางสาธารณะ ที่สำหรับจัดไว้เก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใดซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคภายหลัง

ที่หรือทางสาธารณะ หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชน สามารถใช้ประโยชน์ หรือใช้สัญจรได้

"อาคาร" หมายความว่า ตึก บ้าน โรง เรือน แพ คลังสินค้า สำนักงานหรือสิ่งก่อสร้างขึ้นอย่างอื่น ซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้ตลอดได้

"เจ้าพนักงานท้องถิ่น" หมายความว่า ประธานกรรมการบริหารองค์การบริหารส่วนตำบลท่าดี หรือผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากประธานกรรมการบริหารองค์การบริหารส่วนตำบลท่าดี

"เจ้าพนักงานสาธารณสุข" หมายความว่า เจ้าพนักงานที่ได้รับการแต่งตั้งจากประธานกรรมการบริหารองค์การบริหารส่วนตำบลท่าดีตามคำแนะนำของหัวหน้าสำนักงานสาธารณสุขอำเภอสามชุกให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจตรา ดูแล และรับผิดชอบในการดำเนินการด้านสาธารณสุขตามข้อบังคับนี้

หมวด 2

สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่ละอมน้ำ

ข้อ 5 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องได้สุลักษณะตามเงื่อนไขและตามลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้

1. ไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่จะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ หรือที่อื่นใดซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายแก่สุขภาพ
2. พื้นที่ทำด้วยวัสดุถาวร
3. จัดให้มีระบบระบายน้ำทำด้วยวัสดุถาวร เพื่อให้ น้ำไหลไปสู่รางระบายน้ำสาธารณะหรือบ่อน้ำโสโครกได้สะดวก
4. จัดให้มีแสงสว่างและรางระบายอากาศเพียงพอตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขแนะนำ
5. จัดให้มีฉนวนที่อุดสุลักษณะ จำนวนเพียงพอ
6. จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่งอย่างอื่นให้สะอาดและเป็นระเบียบอยู่เสมอ
7. บริเวณที่ปรุงอาหารต้องสะอาด
8. จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ในการ ประกอบ ปรุง การเก็บ และการ บริโภคไว้ให้เพียงพอ
9. จัดให้มีที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ให้เพียงพอ
10. ในกรณีที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นสมควรจัดให้มีที่ทักน้ำโสโครกหรือที่ดักไขมัน หรือการกระทำอื่นใด อันเป็นการกำจัดน้ำโสโครกหรือกำจัด ไขมัน ก็ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น
11. ปฏิบัติการอื่นๆ ให้ถูกต้องตามสุลักษณะตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขแนะนำหรือตามคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 6 สถานที่ละอมน้ำ ต้องได้สุลักษณะตามเงื่อนไขและลักษณะกิจกรรมดังต่อไปนี้

1. สถานที่ต้องไม่ตั้งอยู่ในสถานที่ที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพหรือที่อื่นใด ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายแก่สุขภาพ
2. พื้นที่ทำด้วยวัสดุถาวรคงทน
3. จัดให้มีระบบระบายน้ำทำด้วยวัสดุถาวร เพื่อให้ น้ำไหลไปสู่รางระบายน้ำสาธารณะหรือบ่อน้ำโสโครกได้สะดวก

4. จัดให้มีแสงสว่างและทางระบายอากาศให้พอเพียง

5. จัดสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ

6. ปฏิบัติการอื่นๆ ตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขแนะนำ หรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ.7 ในการจำหน่ายประกอบปรุง หรือเสิร์ฟอาหาร ต้องปฏิบัติตามดังต่อไปนี้

1. วาง เก็บ หรือเสิร์ฟอาหารในที่สะอาดซึ่งป้องกันพาหะนำโรคได้

2. ผู้ประกอบกิจการต้องแต่งกายให้สะอาดเรียบร้อย

3. ในกรณีมีผ้าเช็ดมือบริการ ต้องทำความสะอาดและผ่าความร้อนฆ่าเชื้อโรคให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ

4. ภาชนะปกปิดอาหาร ภาชนะเครื่องใช้สำหรับประกอบ ปรุงอาหารให้พ้นจากฝุ่นละอองและพาหะนำโรค ตลอดจนรักษาดูแล ภาชนะเหล่านั้นให้สะอาดและใช้การได้ดียู่เสมอ

5. ใช้ภาชนะที่สะอาดสำหรับ ประกอบปรุงอาหารและรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ

6. ไม่จ้างหรือรับบุคคลที่ป่วยหรือมีเหตุอันควรเชื่อว่าป่วยเป็นโรคติดต่อ ประกอบ ปรุง ขายอาหาร

7. ปฏิบัติการอื่นๆ ให้ถูกต้องตามสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

หมวด 3

ใบอนุญาต

ข้อ.8 ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งหรือใช้สถานที่เอกชนเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารเว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ผู้ใดตั้งหรือใช้สถานที่เอกชนเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารอยู่แล้วก่อนวันใช้ข้อบังคับนี้ ต้องขอรับใบอนุญาตภายใน 90 วัน นับแต่วันข้อบังคับนี้มีผลบังคับใช้

ข้อ.9 มิให้ใช้ความสามข้อ 8 บังคับใช้แก่การตั้งหรือใช้สถานที่ซึ่งได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายแก่สุขภาพแล้ว

ข้อ.10 ในการขอใบอนุญาตให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยใบอนุญาตมีอายุ 1 ปี

ใบกรณีที่ตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหารมีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาด ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายใน 7 วัน ทำการนับตั้งแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ข้อ.11 เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตขยายกิจการซึ่งจะต้องเสียค่าธรรมเนียมในอัตราสูงกว่าอัตราเดิมต้องเสียค่าธรรมเนียมเพิ่มตามจำนวน

ข้อ.12 การขอเปลี่ยนตัวผู้ได้รับใบอนุญาตหรือเปลี่ยนประเภท ในยื่นเรื่องต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ.13 ใบอนุญาตฉบับหนึ่งให้ใช้เฉพาะสถานที่แห่งเดียวที่ระบุไว้ในใบอนุญาตและจะต้องแสดงใบอนุญาตไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ชัด และใช้เฉพาะผู้ได้รับใบอนุญาตเท่านั้น

ข้อ.14 ผู้ซึ่งได้รับใบอนุญาตต้องรักษาสถานที่และเครื่องใช้ให้สะอาดเรียบร้อย รวมทั้งภาชนะหรือภาชนะบรรจุผลผลิตและสิ่งปฏิกูลดังต่อไปนี้

1. รักษาดูแลสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ
2. จัดให้มีที่รองรับขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ได้สุทธลักษณะ
3. กำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลตามข้อบังคับของท้องถิ่นหรือตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขแนะนำหรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น
4. รักษาความสะอาดของตัวอยู่เสมอ
5. ถ้ามีสัตว์ที่จะฆ่าเพื่อประกอบอาหารต้องเก็บให้อยู่ในที่ซึ่งเหมาะสม
6. จัดวางเครื่องใช้ให้เป็นระเบียบเรียบร้อยและรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ
7. ปฏิบัติการอื่นๆให้ถูกต้องตามสุทธลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

บทเปิดคดี

ข้อ 15 ให้องค์การบริหารส่วนตำบลท่าดีมีอำนาจในการกำหนดเวลาที่ขาย ประเภทหรือชนิดของอาหาร ได้ในเขตที่ระบุไว้

ข้อ 16 ผู้รับใบอนุญาตคนใดกระทำความผิดฝ่าฝืนข้อบังคับนี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเสียก็ได้

ข้อ 18 บุคคลใดที่ได้ขอออกให้สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ละคมอาหารก่อนวันใช้ข้อบังคับนี้ให้ใช้ต่อไปจนสิ้นใบอนุญาตนั้น

ข้อ 18 ผู้ใดฝ่าฝืนหรือละเมิดข้อบังคับนี้ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 500 บาท

ประกาศณวันที่ 24 เดือน ก.พ. พ.ศ 2544

(นาย ลำราญ ลำราษฎร์)

ประธานกรรมการบริหารองค์การบริหารส่วนตำบลท่าดี

เห็นชอบ

(นาย จรุง ดิษฐ) นายจรุง ดิษฐ
นายอำเภอสามง่าม

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียม

รายการ	บาท
1. ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ละสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดของเอกชน ซึ่งมีพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร ฉบับละ	2,000
2. ใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ละสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดของเอกชนซึ่งมี พื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ฉบับละ	1,000
พื้นที่ไม่เกิน 150 ตารางเมตร ฉบับละ	800
พื้นที่ไม่เกิน 100 ตารางเมตร ฉบับละ	600
พื้นที่ไม่เกิน 50 ตารางเมตร ฉบับละ	400
พื้นที่ไม่เกิน 25 ตารางเมตร ฉบับละ	200