



เทศบัญญัติเทศบาลตำบลสีมา מגคล  
เรื่อง  
วบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสม  
อาหาร  
พ.ศ. ๒๕๖๑

เทศบาลตำบลสีมา镁คล  
ตำบลกลางดง อำเภอปากช่อง  
จังหวัดนครราชสีมา



## ประกาศเทศบาลตำบลสีนามงคล

เรื่อง ใช้บังคับเทศบัญญัติเทศบาลตำบลสีนามงคล เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๑

\*\*\*\*\*

ด้วยเทศบาลตำบลสีนามงคล ได้ตราเทศบัญญัติเทศบาลตำบลสีนามงคล เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ เพื่อใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลสีนามงคล จึงได้รับความเห็นชอบจากสภาเทศบาลตำบลสีนามงคล ในคราวประชุมสภา สมัยวิสามัญ ครั้งที่ ๑ ประจำปี ๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๒๖ ธันวาคม ๒๕๖๑ และโดยความเห็นชอบของนายอำเภอป่าซ่อง ตามคำสั่งจังหวัดนครราชสีมา ที่ ๗๗๑๐/๒๕๖๑ ลงวันที่ ๒ สิงหาคม ๒๕๖๑ เรื่อง การมอบอำนาจให้นายอำเภอและปลัดอำเภอเป็นหัวหน้าประจำกิจกรรมอำเภอป่าบึงกาฬ จังหวัดนครราชสีมา เมื่อวันที่ ๒๘ ธันวาคม ๒๕๖๑

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เทศบาลตำบลสีนามงคล จึงประกาศใช้เทศบัญญัติเทศบาลตำบลสีนามงคล เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ โดยให้ใช้บังคับได้เมื่อประกาศไว้โดยเปิดเผยแพร่ที่สำนักงานเทศบาลตำบลสีนามงคลแล้วเจ็ดวัน

จึงประกาศมาให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๑

(นายวีโรจน์ ศรีสุธรรม)

นายกเทศมนตรีตำบลสีนามงคล



เทศบัญญัติเทศบาลตำบลสีมา מגคล  
เรื่อง  
ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสม  
อาหาร  
พ.ศ. ๒๕๖๑

เทศบาลตำบลสีมา镁คล  
ตำบลกลางดง อ.ปากช่อง  
จังหวัดนครราชสีมา



หลักการและเหตุผล  
ประกอบเทศบัญญัติเทศบาลตำบลสีமามงคล  
เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร  
พ.ศ. ๒๕๖๑

---

หลักการ

ปรับปรุงเทศบัญญัติเทศบาลตำบลสีมามงคล เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

เหตุผล

โดยที่เทศบัญญัติเทศบาลตำบลสีมามงคล เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๖ ได้ใช้บังคับมาเป็นเวลานาน ไม่สอดคล้องไม่เหมาะสมกับสภาวการณ์ปัจจุบัน ประกอบกับกฎหมายที่ระบุว่าสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ซึ่งออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ได้ประกาศใช้บังคับใหม่ และกฎระเบียบเรื่อง กำหนดค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตหนังสือรับรองการแจ้งและการให้บริการในการจัดการปฏิบัติ หรืออนุญาต ให้ประกาศใช้บังคับใหม่ โดยมีผลเป็นภาระเดิมที่ต้องเสียค่าธรรมเนียม ๗๐ บาท ต่อครั้ง ๔๘๕ ซึ่งออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ได้แก้ไขเพิ่มเติม กำหนดค่าธรรมเนียม การออกใบอนุญาต หนังสือรับรองการแจ้งและการให้บริการในการจัดการปฏิบัติ หรืออนุญาตใหม่ จึงเห็นสมควรปรับปรุงเทศบัญญัติเทศบาลตำบลสีมามงคล เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับกฎหมายที่ระบุว่าสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า ๕๐ ตารางเมตร ๕๐ ตารางเมตร ๕๕ ตารางเมตร ๕๕ ตารางเมตร ๕๕ ตารางเมตร ๖๓ และตารางเมตร ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ ประกอบกับมาตรฐาน ๖๐ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๕๙๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๒ จึงจำเป็นต้องตราเทศบัญญัตินี้



ເທັນະພາບສິມາມະຄລ  
ເຮືອງ ຄວບຄຸມສຖານທີ່ຈຳນ່າຍອາຫານແລະສຖານທີ່ສະສນອາຫານ  
ພ.ສ. ๒๕๖๑

ໂດຍທີ່ເປັນການສົມຄວຣໃໝ່ເທັນະພາບສິມາບູດຕີວ່າດ້ວຍກາຣຄວບຄຸມສຖານທີ່ຈຳນ່າຍອາຫານແລະສຖານທີ່ສະສນອາຫານທີ່  
ສະລັນອາຫານ ພ.ສ. ๒๕๖๐

ອາຫາຍອໍານາຈຕາມຄວາມໃນມາດຮາ ๖๐ ມາດຮາ ๖๓ ແທ່ງພຣະຣາຊບັນຍຸດີເທັນະພາບ ພ.ສ. ๒๕๖  
ແລະທີ່ແກ້ໄຂເພີ່ມເຕີມຄົງ (ອັບປັກທີ່ ๑๓) ພ.ສ. ๒๕๖๒ ປະກອບມາດຮາ ๔๐ ມາດຮາ ๔๔ ມາດຮາ ๔๕  
ມາດຮາ ๔๕ ມາດຮາ ๔๘ ມາດຮາ ๖๓ ແລະມາດຮາ ๖๕ ແທ່ງພຣະຣາຊບັນຍຸດີກາຣສາຮາຣນສຸຂ ພ.ສ. ๒๕๖๕  
ແລະທີ່ແກ້ໄຂເພີ່ມເຕີມຄົງ (ອັບປັກທີ່ ๓) ພ.ສ. ๒๕๖๐ ອັນເປັນພຣະຣາຊບັນຍຸດີທີ່ມີບັນຍຸດີບາງປະກາເກີ່ວກັບ  
ກາຣຈຳກັດສີທີ່ແລະເສີວິພາພຂອງບຸດຄລ ປຶ້ງມາດຮາ ๒๖ ຂອງຮູດຮຽມນູ້ແໜ່ງຮາຊານຈັກຮ່າຍ ພ.ສ. ๒๕๖๐  
ບັນຍຸດີໃຫ້ກະທໍາໄດ້ໂດຍອາຫາຍອໍານາຈຕາມບັນຍຸດີແໜ່ງກູ່ມາຍ ເທັນະພາບສິມາມະຄລ ໂດຍຄວາມເຫັນຈອບ  
ຂອງສຖານເທັນະພາບສິມາມະຄລ ແລະຄວາມເຫັນຈອບຂອງຜູ້ວ່າຮາກກາຣຈັງກວ້າດັນຄຣາຊສິມາ ຈຶ່ງໄດ້ຕ່າງເທັນະພາບສິມາບູດ  
ໄວ້ດັ່ງນີ້

ຂໍ້ ១ ເທັນະພາບສິມາບູດຕີເຮືອກວ່າ “ເທັນະພາບສິມາບູດຕີເທັນະພາບສິມາມະຄລ ເຮືອງ ຄວບຄຸມສຖານທີ່  
ຈຳນ່າຍອາຫານຫຼືສຖານທີ່ສະສນອາຫານ ພ.ສ. ๒๕๖๑”

ຂໍ້ ២ ເທັນະພາບສິມາບູດຕີ ໃຫ້ໃຊ້ບັນຍຸດີ ເນື່ອປະກາສໄວໂດຍເປີດເຜີຍທີ່ສໍານັກງານເທັນະພາບສິມາມະຄລ  
ແລ້ວເຈັດວັນ

ຂໍ້ ៣ ໃຫ້ຍົກເລີກເທັນະພາບສິມາບູດຕີເທັນະພາບສິມາມະຄລ ເຮືອງ ສຖານທີ່ຈຳນ່າຍອາຫານແລະ  
ສຖານທີ່ສະສນອາຫານ ພ.ສ. ๒๕๖๒

ຂໍ້ ៤ ບຣດາເທັນະພາບສິມາບູດຕີ ຂໍອບັນຍຸດີ ຮະເບີຍບະແລກຄຳສັ່ງອື່ນໄດ ໃນສ່ວນທີ່ໄດ້ຕ່າງໄວ້ແລ້ວໃນ  
ເທັນະພາບສິມາບູດຕີ ທີ່ຈຳນ່າຍໂດຍຈັດໃຫ້ເທັນະພາບສິມາບູດຕີ ໃຫ້ໃຊ້ເທັນະພາບສິມາບູດຕີແນ

ຂໍ້ ៥ ໃນເທັນະພາບສິມາບູດຕີ

“ສຖານທີ່ຈຳນ່າຍອາຫານ” ມໍາຍຄວາມວ່າ ອາກາຣ ສຖານທີ່ທີ່ມີໃຫ້ທີ່ຫຼືອທາງ  
ສາຮາຣນທີ່ຈັດໄວ້ເພື່ອປະກອບອາຫານຫຼືອປຸງອາຫານຈົນສໍາເລົງແລະຈຳນ່າຍໃຫ້ຜູ້ຊ້ອສາມາດບົຣິໂກຄໄດ້ທັນທີ່ ທັນນີ້  
ໄໝວ່າຈະເປັນກາຣຈຳນ່າຍໂດຍຈັດໃຫ້ມີບົຣິເວລນໄວ້ສໍາຫັກກາຣບົຣິໂກຄ ລັ ທີ່ນັ້ນ ພ້ອນນຳປົຣິໂກຄທີ່ອື່ນກີຕາມ

“ສຖານທີ່ສະສນອາຫານ” ມໍາຍຄວາມວ່າ ອາກາຣ ສຖານທີ່ທີ່ມີໃຫ້ທີ່ຫຼືອທາງ  
ສາຮາຣນທີ່ຈັດໄວ້ສໍາຫັກກາຣຈົນມີສກາພເປັນຂອງສົດຫຼືອຂອງແໜ່ງຫຼືອອາຫານໃນຮູປລັກເຍນະອື່ນໄດ ປຶ້ງຜູ້ຊ້ອ  
ຕ້ອງນຳປົກ ປະກອບຫຼືອປຸງເພື່ອບົຣິໂກຄໃນກາຍຫລັງ

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และของอื่นๆ ที่มีสภาพเป็นของสด

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มน้ำดื่มต่างๆ

“อาหารแห้ง” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้งโดยการอบ รมควัน ตากแห้ง หรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

“เครื่องปรุงรส” หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบ รสชาติ กลิ่นรส ชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส ผงชูรส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร มัลตาร์ด เป็นต้น

“วัตถุเจือบนำอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ตามปกติไม่ได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร ไม่ว่าวัตถุนั้นจะมีคุณค่าทางอาหารหรือไม่ก็ตาม แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ทางเทคโนโลยีการผลิต การแต่งสีอาหาร การปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร การบรรจุ การเก็บรักษาหรือการขนส่ง ซึ่งมีผลต่อคุณภาพหรือมาตรฐานหรือลักษณะของอาหาร ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงวัตถุที่ไม่ได้เจือปนในอาหาร แต่มีภาระทางเดินหายใจและเสื่อมอยู่กับอาหาร เพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้นด้วย เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น

ความในวรรคหนึ่ง ไม่ว่ามีสิ่งสารอาหารที่เติม เพื่อเพิ่มหรือปรับให้คงคุณค่าทางโภชนาการ อาหาร เช่น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน เกลือแร่

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายและเดิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

“ผู้ประกอบกิจการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรอง การแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ ดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ราชการส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า เทศบาลตำบลสีนามงคล

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลสีนามงคล

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจาก รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๖ ให้นายกเทศมนตรีตำบลสีนามงคล เป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

## หมวด ๑ บททั่วไป

ข้อ ๗ ผู้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องดำเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดตามเทศบัญญัตินี้ รวมทั้งกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

## หมวด ๒

### สุขลักษณะในการดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร

#### ส่วนที่ ๑

##### สถานที่และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหารที่ใช้จำหน่ายอาหาร และที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร

ข้อ ๘ สถานที่และบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร ที่ใช้จำหน่ายอาหาร และที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) พื้นที่บริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหารต้องทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย

(๒) กรณีที่มีพื้นหิน หรือเทาดานต้องทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๓) มีการระบายน้ำอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเข้าข่ายสถานที่สาธารณะตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่

(๔) มีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ

(๕) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ

(๖) โดยที่ใช้เตรียม ปรุงอาหาร หรือที่จำหน่ายอาหาร ถูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพที่ดี

(๗) โดย เก้าอี้ จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๘) น้ำใช้เป็นน้ำประปา ยกเว้นกรณีที่ไม่มีน้ำประปาก่อนให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปา หรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าหนังงานสาธารณสุข

(๙) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

ข้อ ๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่ร้าวซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากข้อมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรับมูลฝอย และบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอย ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของห้องถังเรื่องการจัดการมูลฝอย

ข้อ ๑๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วมดังต่อไปนี้

(๑) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ ให้บริการ และมีจำนวนเพียงพอ

(๒) ห้องส้วมต้องสะอาด มีการระบายน้ำอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ

(๓) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

(๔) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบ ปรุงอาหาร ที่จำหน่ายและที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกันที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

ข้อ ๑๑ จัดให้มีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิง ในการทำ ประกอบ ปรุงอาหาร

### ส่วนที่ ๒

#### สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ ปรุ่ง การเก็บรักษาและการจำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๒ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสดตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารสดที่นำมาประกอบ และปรุ่งอาหารต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(๒) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิดไม่ว่างบนพื้น หรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนได้

ข้อ ๑๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท เครื่องปรุ่รส และวัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนและมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุ่รส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุ่งอาหารต้องปลอดภัย ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ ๑๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุ่งสำเร็จ ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุ่งสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๒) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุ่งสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภค ตามชนิดของอาหาร

ข้อ ๑๕ น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร บรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ในกรณีที่เป็นน้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องวางสูงจากพื้น ๑๕ เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอก ของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ข้อ ๑๖ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็งตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) ใช้น้ำแข็งที่สะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๒) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร ปากขอของภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ไม่ว่างในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนและต้องไม่ระยะน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริโภคที่วางภาชนะ

(๓) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ

(๔) ต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ร่วมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ ๑๗ สถานที่จำหน่ายอาหารซึ่งมีที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ต้องจัดให้มีช้อนกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

ข้อ ๑๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดเก็บสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุนิพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารและการนำอาหารมาบริโภค แยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากไม่ปะบ่นกับอาหาร ต้องติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจนพร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำ เมื่อเกิดอุบัติภัยจากสารดังกล่าวกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมีจากภาชนะบรรจุเดิม

ห้ามน้ำภาคันบรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุนิพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารและการนำอาหารมาบริโภคมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามน้ำภาคันบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุนิพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารและการนำอาหารมาบริโภคโดยเด็ดขาด

### ส่วนที่ ๓

#### สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้อื่นๆ และน้ำใช้

ข้อ ๒๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุดและมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๒) มีการจัดเก็บภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์ และเครื่องใช้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และมีการปิดปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๓) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

(๔) ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหารต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุด

ข้อ ๒๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รกรุงอาหารต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๒) ทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ให้สะอาด ด้วยวิธีการตามหลักสุขาภิบาล อาหารและใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

### ส่วนที่ ๔

#### สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๒๒ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพำนะนำโรคติดต่อ ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกี้ หัด คางทูม วันโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อน ในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่ รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อกันจากสัตว์ และโรคอื่น ๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หากเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาตัวให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานต่อไป

(๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่รัฐมนตรีกำหนด

(๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด และเป็นแบบที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

(๔) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติคนในการเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใดๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรคได้

(๕) ต้องปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวด้วยสุขลักษณะตามคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

## ส่วนที่ ๕

### การป้องกันมิให้เกิดเหตุร้ายและการป้องกันโรคติดต่อ

ข้อ ๒๒ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสียดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้าง

(๒) ต้องมีการแยกเศษอาหารและไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ และน้ำทึบต้องได้รับมาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๒๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดเหตุร้าย

ข้อ ๒๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดให้มีการป้องกันควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค รวมถึงสัตว์เลี้ยงตามที่รัฐมนตรีกำหนด

## ส่วนที่ ๖

### การป้องกันอัคคีภัยและอันตราย

ข้อ ๒๕ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบริเวณโต๊ะรับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๒๖ ห้ามใช้เมทานอลหรือเอมิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องได้รับมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

หมวด ๓  
สุขลักษณะในการดำเนินกิจการสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๒๗ ผู้จัดตั้งสถานที่สะสมอาหารต้องจัดสถานที่ตลอดจนสิ่งอื่นที่ใช้ในการประกอบกิจการให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเงื่อนไขตามลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เผา หรือเก็บเศษที่เท็ง สิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่า เป็นอันตรายต่อสุขภาพไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร เว้นแต่สามารถปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้อง ด้วยสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

- (๒) พื้นที่ด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย
- (๓) จัดให้มีระบบการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ
- (๔) จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ
- (๕) จัดให้มีส้วมที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ
- (๖) จัดให้มีที่ร่องรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ
- (๗) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

หมวด ๔  
ใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง

ส่วนที่ ๑

ใบอนุญาต

ข้อ ๒๘ ผู้ได้จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ดีซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมิใช่เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๒๙ ผู้ได้ประสรุจะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ดี ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร จะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตพร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

- (๑) สำเนาบัตรประจำตัว (ประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ/อื่นๆ ระบุ.....)
- (๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- (๓) อื่น ๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นประกาศกำหนดและเผยแพร่ให้ประชาชนทราบ

ข้อ ๓๐ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องของคำขอและความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทั้งที่ กรณีไม่ถูกต้อง ครบถ้วนให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งและเพิ่มเติมเพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสาร หรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนดโดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย

เจ้าพนักงานห้องถินต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตราบภัยในสามสิบวัน นับแต่วันได้รับคำขอ ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานห้องถิน ไม่อนาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อนาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลา และเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตราบภัยก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี หั้งนี้ หากเจ้าพนักงานห้องถินพิจารณาจึงไม่แล้วเสร็จ ให้แจ้งเป็นหนังสือให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุกเจ็ดวันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จ พร้อมสำเนาแจ้ง ก.พ.ร. ทราบทุกครั้ง

ข้อ ๓๑ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตราบภัยในสิบห้าวัน (หรือตามที่เห็นสมควร) นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานห้องถิน เว้นแต่จะมีเหตุอันสมควรและได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานห้องถินทราบแล้ว

ข้อ ๓๒ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัตินี้ ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของราชการส่วนห้องถินเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้ว ให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานห้องถินจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

ข้อ ๓๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเงินได้่ายณ สถานที่ประกอบกิจกรรมตลอดเวลาที่ประกอบกิจกรรม

ข้อ ๓๔ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตราบภัยในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานห้องถินประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานห้องถินประกอบด้วย

ข้อ ๓๕ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ กฎหมายตรวจ หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจกรรมตามที่ได้รับใบอนุญาต ตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานห้องถินมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควร แต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

**ข้อ ๓๖ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต**

- (๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไป และมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก
- (๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่า ได้กระทำการผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.

๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎหมายหรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจกรรมตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

**ข้อ ๓๗ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยแพร่ได้ร้าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำงานของผู้รับใบอนุญาตและให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้ว ตั้งแต่วเวลาที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี**

**ข้อ ๓๘ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาต**

**ส่วนที่ ๒  
หนังสือรับรองการเจ้ง**

**ข้อ ๓๙ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร และมิใช่เป็นการขายของในตลาดต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการเจ้งก่อนการจัดตั้ง**

**ข้อ ๔๐ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารในอาคาร หรือพื้นที่ใดซึ่งพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมิใช่เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้**

- (๑) สำเนาบัตรประจำตัว (ประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ/อื่นๆ ระบุ.....)
- (๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- (๓) อื่น ๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นประกาศกำหนดและเผยแพร่ให้ประชาชนทราบ

**ข้อ ๔๑ เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจกรรมที่แจ้งได้ชั่วคราว ในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง**

๒๐๑

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนด ตามวรรคหนึ่ง ถ้าการแจ้ง เป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภัยในเจ็ดวันทำการ นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในปรับแต่งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายกิจได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น แจ้งให้ผู้แจ้งทราบ เพื่อดำเนินการแก้ไขหรือเพิ่มเติม หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและ รายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติม ภัยในเจ็ดวันนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอ ลงนามไว้ในบันทึก นั้นด้วย ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการ นับแต่วันที่ได้รับแจ้งจาก เจ้าพนักงานท้องถิ่นให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น มีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภัยในเจ็ด วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนด

ข้อ ๔๗ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและ เห็นได้ชัด ณ สถานที่ดำเนินกิจกรรมตลอดเวลาที่ดำเนินกิจกรรม

ข้อ ๔๘ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งภัยในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหายถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนด

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง นำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อ เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทน หนังสือรับรองการแจ้งนำไปอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๔๙ เมื่อผู้แจ้งประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ ๕๐ ในกรณีที่ผู้ดำเนินกิจการได้ดำเนินกิจกรรมตามที่ระบุไว้ในเทศบัญญัตินี้ โดยมิได้แจ้ง ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืน ดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อ เจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้ ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินกิจการ นั้นไว้ตามเวลาที่กำหนด ซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

หมวด ๕  
ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ ๔๖ ให้ผู้รับใบอนุญาต หรือผู้แจ้งมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราที่กำหนดไว้ ท้ายเทศบัญญัตินี้ ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตครั้งแรก และก่อนใบอนุญาต สิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาต หรือในวันที่มาแจ้งและก่อนวันครบรอบปีของทุกปี ตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้น ก่อนลงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่ง ค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกัน เกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานห้องดินมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๔๗ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของราชการส่วนท้องถิ่น

หมวด ๖  
บทกำหนดโทษ

ข้อ ๔๘ ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของเจ้าพนักงานหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ ต้องระวางโทษ ตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ประกาศ ณ วันที่ - ๗ ม.ค. 2562

(นายวีรวน์ พูลสวัสดิ์)

นายกเทศมนตรีตำบลสีமามงคล

เห็นชอบ

(ลงชื่อ)

(นายสุรพันธ์ ศิลปสุวรรณ)

นายอำเภอปากช่อง ปฏิบัติราชการแทน  
ผู้ว่าราชการจังหวัดนครราชสีมา

อัตราค่าธรรมเนียม

ท้ายเทศบัญญัติเทศบาลตำบลส้มงามคล

เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๑

- (๑) หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร  
ในอาคารหรือพื้นที่ที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร  
และมิใช่เป็นการขายของในตลาด

ฉบับละ ๒๐๐ บาท

- (๒) หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร  
ในอาคารหรือพื้นที่ที่มีพื้นที่ ๑๐๑ – ๒๐๐ ตารางเมตร  
และมิใช่เป็นการขายของในตลาด

ฉบับละ ๓๐๐ บาท

- (๓) ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร  
ในอาคารหรือพื้นที่ที่มีพื้นที่ ๒๐๑ – ๕๐๐ ตารางเมตร  
และมิใช่เป็นการขายของในตลาด

ฉบับละ ๕๐๐ บาท

- (๔) ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร  
ในอาคารหรือพื้นที่ที่มีพื้นที่ ๕๐๑ – ๑,๐๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป  
และมิใช่เป็นการขายของในตลาด

ฉบับละ ๑,๐๐๐ บาท