



## ประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย

เรื่อง รับฟังความคิดเห็นของประชาชนเกี่ยวกับร่างข้อบัญญัติ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่  
สะสมอาหาร พ.ศ....

ด้วยองค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย ได้ดำเนินการยกร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบล  
มหาชัย เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. เพื่อให้สอดคล้องกับสภากาชาดในปัจจุบัน

เพื่อให้การพิจารณาร่างข้อบัญญัติขององค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย เรื่อง สถานที่จำหน่าย  
อาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. เป็นไปตามระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยการรับฟังความคิดเห็น  
ประชาชน พ.ศ. ๒๕๔๘ จึงจัดให้มีการรับฟังความคิดเห็นของประชาชน โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. ร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่  
สะสมอาหาร พ.ศ..... และแบบแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย เรื่อง  
สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ....

๒. ระยะเวลา rับฟังความคิดเห็นของประชาชน ๑๕ วัน ตั้งแต่วันที่ ๑ มิถุนายน ๒๕๖๔ ถึงวันที่  
๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๔

๓. วิธีแสดงความคิดเห็น มี ๒ วิธี สามารถเลือกวิธีใดวิธีหนึ่ง

๓.๑ แสดงความคิดเห็นผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเว็บไซต์องค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย  
[www.mahachai-npm.go.th](http://www.mahachai-npm.go.th) หรือทาง Facebook องค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย

๓.๒ ดาวน์โหลดไฟล์แบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบล  
มหาชัย เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.... และส่งมายังช่องทางดังต่อไปนี้ เลือกวิธีใดวิธีหนึ่ง

(๑) นำส่งด้วยตัวเองหรือส่งทางไปรษณีย์ สำนักงานกฎหมายและคดี สำนักงานปลัดองค์การ  
บริหารส่วนตำบลมหาชัย เลขที่ ๒๔๒ หมู่ที่ ๒ ตำบลมหาชัย อำเภอปลาปาก จังหวัดนครพนม ๔๙๑๖๐ หรือ

(๒) ฝากส่ง ณ ที่ทำการกำนันหรือผู้ใหญ่บ้านทุกหมู่บ้าน

๔. สรุปผลการรับฟังความคิดเห็นประชาชน และประกาศให้ประชาชนทราบภายใน ๑๕ วัน  
นับตั้งแต่วันสิ้นสุดการรับฟังความคิดเห็นของประชาชน

๕. นำความคิดเห็นของประชาชนมาปรับปรุง/แก้ไขร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบล  
มหาชัย เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ... เพื่อเสนอต่อสภาองค์การบริหารส่วนตำบล  
มหาชัยพิจารณาต่อไป

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๘๙ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

(นายมงคล แสนสุภา)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย

-ร่าง-



## ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย

เรื่อง

สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ.....

-ร่าง-

### บันทึกหลักการและเหตุผล

ประกอบร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร  
และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.....

### หลักการ

ให้มีข้อบัญญัติว่าด้วยการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารที่ออกโดย  
อาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕

### เหตุผล

เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสม  
อาหารภายในองค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย ให้มีความถูกต้อง เหมาะสม และสอดคล้องกับกฎหมายและ  
สภากาณฑ์ในปัจจุบันสมควรกำหนดสุขลักษณะในการดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่  
สะสมอาหาร หลักเกณฑ์การอนุญาตให้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร  
หลักเกณฑ์การแจ้งเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งให้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสม  
อาหาร และอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต และการออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ดำเนินกิจการสถานที่  
จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร จึงตราข้อบัญญัตินี้



**ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย  
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ....**

โดยที่เป็นการสมควรให้มีข้อบัญญัติองค์กรบริหารส่วนตำบลมหาชัย เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ....

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐ และมาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๕๗๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติม (กรณีเทศบัญญัติ) หรือ มาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาพำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ และที่แก้ไขเพิ่มเติม (กรณีข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบล) ประกอบ มาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๙ มาตร ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่๓) พ.ศ.๒๕๖๐ องค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย โดยความเห็นชอบของสภาพองค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย และนายอำเภอ ปลาปาก จังหวัดอุบลราชธานี ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.....”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์กรบริหารส่วนตำบลมหาชัย ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๓ บรรดาข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้ว ซึ่งขัดหรือแย้งกับ  
ข้อนัยณ์นี้ ให้ใช้ข้อนัยณ์นี้แทน

## ໜ້າ ແລະ ໄນ້ອັບເມືອງເຕັກ

“อาหาร” หมายความว่า อาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก หรือผลไม้

“อาหารประเภทปูรุ่งสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปูรุ่งสำเร็จ พร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ

“อาหารแห้ง” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้งโดยการอบ ร่มควัน ตากแห้ง หรือวิธีการอื่นๆ เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

“เครื่องปั่นรุ่งส์” หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบ รสชาติ หรือกลิ่นรส หวานรังสรรค์ทาง เนื่อง เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส ผงารส รวมทั้งเครื่องเทศ สมนไพร หรือแม้กระทั่ง เงินตัน

“วัตถุเจือปนอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร ไม่ว่าวัตถุนั้นจะมีคุณค่าทางอาหารหรือไม่ก็ตาม แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ทางเทคโนโลยีการผลิต การแต่งสีอาหาร การปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร การบรรจุ การเก็บรักษาหรือการขนส่งซึ่งมีผลต่อคุณภาพหรือมาตรฐานหรือลักษณะของอาหาร ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงวัตถุที่มิได้เจือปนในอาหารแต่มีภาคบูรณาภิဒเฉพาะแล้วไส้ร่วมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้นด้วย เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น

ความในวรรคหนึ่ง ไม่รวมถึงสารอาหารที่เติมเพื่อเพิ่มหรือปรับให้คงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร เช่น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน เกลือแร่

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้า ประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสียง่ายทั้งนี้ไม่ว่ามีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือชั่วคราวหรือตามวันที่กำหนด

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

“ผู้ประกอบกิจการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรอง การแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ ดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ราชการส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า องค์กรบริหารส่วนตำบลมหาชัย

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกองค์กรบริหารส่วนตำบลมหาชัย

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๔

“ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการหรือพนักงานท้องถิ่นซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อให้ปฏิบัติการตามมาตรา ๔๔ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๔

“สิ่งปฏิกูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใดซึ่งเป็นสิ่งโลโภกรหรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า เศษวัตถุถุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร เก้า มูลสัตว์ ชาксัตว์ หรือสิ่งอื่นใดที่เก็บ gadai ได้จากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นและหมายความรวมถึงมูลฝอยติดเชื้อ มูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายจากชุมชน

“อาคาร” หมายความว่า ตึก บ้าน เรือน โรง แแพ คลังสินค้า สำนักงานหรือสิ่งที่สร้างขึ้นอย่างอื่นซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยได้

“ที่หรือทางสาธารณณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางที่มิใช่องค์กรและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

## หมวด ๑ บททั่วไป

ข้อ ๕ ผู้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารต้องดำเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดตามข้อบัญญัตินี้ รวมทั้งกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงออกตามความในพระราชบัญญัติ การสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕

ข้อ ๖ ข้อความในข้อ ๕ ไม่ให้ใช้บังคับแก่การประกอบกิจการดังนี้

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

## หมวด ๒ สุขลักษณะในการดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร

### ส่วนที่ ๑

#### สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๗ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่ และบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) พื้นที่บริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย

(๒) กรณีที่มีผนังหรือเพดานต้องสะอาด ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

(๓) มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหาร เป็นสถานที่สาธารณะ ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

(๔) มีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณทั้งนี้ ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๕) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขาลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร และบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอ สำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

(๖) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี

(๗) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง และไม่ชำรุด

ข้อ ๘ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วมดังต่อไปนี้

(๑) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

(๒) ห้องส้วมต้องสะอาดพื้นกระเบยาน้ำได้ดีไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ

(๓) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขาลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

ข้อ ๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่ร้าวซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ

ข้อ ๑๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสียดังต่อไปนี้

- (๑) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร
- (๒) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด
- (๓) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำที่ออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อตักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมัน หรือบ่อตักไขมัน และน้ำที่ต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อ ๑๑ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ เมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยงตามหลักวิชาการ

ข้อ ๑๒ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

## ส่วนที่ ๒

### สุขลักษณะของอาหารกรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาและการจำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสดตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

- (๑) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหารต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- (๒) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่ว่างบนพื้น หรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนทั้งนี้ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๑๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

- (๑) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนและมีการเก็บอย่างเหมาะสม
- (๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ ๑๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

- (๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อนรวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร
- (๒) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- (๓) มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๑๖ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า๑๕ เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

กรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่ายต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปักปิดและป้องกันการปนเปื้อน โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า๖๐ เซนติเมตร หั้นน้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๑๗ การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภค ที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๑๘ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็งตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) ใช้น้ำแข็งที่สะอาด และมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๒) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างไม่น้อยกว่า ๒๐ เซนติเมตร ไม่ว่างในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนและต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

(๓) ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาดและมีด้ามจับ

(๔) ห้ามน้ำอาหาร หรือสิ่งของอื่นไปแช่ร่วมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ ๑๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) นำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นกรณีที่ห้องถังที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปารึเป็นไปตามคำแนะนำเจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข

(๒) ภาชนะบรรจุนำเข้าต้องสะอาด ปลอดภัยและสภาพดี

ข้อ ๒๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติภัยจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมีสารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามน้ำภาชนะบรรจุน้ำมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามน้ำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาดวัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

ข้อ ๒๑ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

ข้อ ๒๒ ห้ามใช้ก้าชหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๒๓ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องได้รับมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

-๖-

ส่วนที่ ๓

**สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้อื่นๆ**

ข้อ ๒๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้ต่างๆ ต้องสะอาดและทำความสะอาดทุกส่วนที่ปลดภัยเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุดและมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๒) มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๓) จัดให้มีช้อนกลางสำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

(๔) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่นๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

(๕) ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ หรือ อุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด

ข้อ ๒๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอรการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้

(๒) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกสุขลักษณะ ด้วยวิธีการตามหลักสุขาภิบาล อาหารและใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้สารทำความสะอาดนั้นๆ จากผู้ผลิต

(๓) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาดให้รัฐมนตรี โดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศในราชกิจจานุเบกษากำหนดสารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาด ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้

ส่วนที่ ๔

**สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**

ข้อ ๒๖ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงไม่เป็นโรคติดต่อที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพำน้ำ โรคติดต่อ ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อรัง ในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่ รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมากจากสัตว์ และโรคอื่นๆตามที่เจ้าหนังงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำ ของเจ้าหนังงานสาธารณสุข หากเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาตัวให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานต่อไป

(๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่ รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของรัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด และ เป็นแบบที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

(๔) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใดๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรคได้

(๕) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น และคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

### หมวด ๓

#### สุขลักษณะในการดำเนินกิจการสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๒๗ ผู้จัดตั้งสถานที่สะสมอาหารต้องจัดสถานที่ตลอดจนสิ่งอื่นที่ใช้ในการประกอบกิจการให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเงื่อนไขตามลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้

(๑) ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เผา หรือเก็บศพ ที่เททิ่งสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร เว้นแต่สามารถปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้อง ด้วยสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๒) พื้นทำด้วยวัสดุถาวรน้ำแข็งไม่ได้และทำความสะอาดได้

(๓) จัดให้มีระบบการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๔) จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๕) จัดให้มีส้วมที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๖) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๗) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขและคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

### หมวด ๔

#### ใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง

##### ส่วนที่ ๑

##### ใบอนุญาต

ข้อ ๒๘ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมิใช่เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๒๙ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

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

(๒) สำเนาเอกสารสิทธิ์ของสถานประกอบกิจการ (ที่ดิน/อาคาร/ยานพาหนะ)

(๓) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๔) อื่นๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นประกาศกำหนดและเผยแพร่ให้ประชาชนทราบ

ข้อ ๓๐ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องของคำขอและความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทันที กรณีไม่ถูกต้อง ครบทั้งหมดให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งต่อผู้ยื่นแก้ไขเพิ่มเติมเพื่อดำเนินการหากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จดทำบันทึกความบกร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้

ในการนี้ที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อนุญาต ได้ภายในกำหนดตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้งรวมถึงไม่เกินสิบห้าวันแต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๓๑ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวัน(หรือตามที่เห็นสมควร) นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เว้นแต่จะมีเหตุอันสมควรและได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบแล้ว

ข้อ ๓๒ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจขององค์กรบริหารส่วนตำบลหมาชัย เท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอ ก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

ข้อ ๓๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ชัด ณ สถานที่ประกอบกิจกรรมตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๓๔ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๓๕ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ กฎหมาย หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจกรรมตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๓๖ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๑) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๔

(๒) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๔ กฎกระทรวงหรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจกรรมตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรง ต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๓๗ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาต ทราบในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยแพร่ให้ได้ย่า ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาตและให้เขียนว่า ผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วเวลาที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ ๓๘ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอน ใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

## ส่วนที่ ๒

### หนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๔๙ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ได้ซึ่งพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมิใช่เป็นการขายของในตลาดต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๕๐ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ได้ซึ่งพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมิใช่เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

- (๑) สำเนาบัตรประจำตัว (ประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ/อื่นๆ...)
- (๒) สำเนาเอกสารสิทธิ์ของสถานประกอบกิจการ (ที่ดิน/อาคาร/ยานพาหนะ)
- (๓) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- (๔) อื่นๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นประกาศกำหนดและเผยแพร่ให้ประชาชนทราบ

ข้อ ๕๑ เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจกรรมตามที่แจ้งได้ช่วยวาระในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้ตามวรรคหนึ่ง ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้ง หรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก์ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบเพื่อดำเนินการแก้ไขหรือเพิ่มเติม หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยืนยันเพิ่มเติมภายในเจ็ดวันนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึก นั้นด้วย ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งเป็นอันสิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

ข้อ ๔๒ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยเท่านั้นได้  
ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจกรรมตลอดเวลาที่ดำเนินกิจกรรม

ข้อ ๔๓ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับ  
หนังสือรับรองการแจ้งยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญ  
หายถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ  
และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำ  
สำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อเจ้า  
พนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทน  
หนังสือรับรองการแจ้งนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๔๔ เมื่อผู้แจ้งประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้  
เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ ๔๕ ในกรณีที่ผู้ดำเนินกิจการได้ดำเนินกิจกรรมตามที่ระบุไว้ในเทศบัญญัตินี้โดยมิได้แจ้งต่อเจ้า  
พนักงานท้องถิ่นและเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนิน  
กิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงาน  
ท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินกิจการไว้จังกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้า  
พนักงานท้องถิ่น ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินกิจการนั้นไว้ตามเวลาที่  
กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีได้

ข้อ ๔๖ การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นและคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้ทำเป็นหนังสือแจ้ง  
ให้ผู้แจ้งหรือผู้ดำเนินกิจการทราบในกรณีที่ไม่พบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือให้ส่งหนังสือการแจ้งหรือคำสั่งทาง  
ไปรษณีย์ตอบรับหรือปิดนั้นไว้โดยเปิดเผยเท่านั้นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำงานของผู้ที่ต้องรับหนังสือ  
และให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบหนังสือดังกล่าวแล้ว ตั้งแต่วเวลาที่หนังสือไปถึงหรือวันปิดหนังสือ แล้วแต่กรณี

## หมวด ๕

### ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ ๔๗ ให้ผู้รับใบอนุญาต หรือผู้แจ้งมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราที่กำหนดไว้ท้าย  
ข้อบัญญัตินี้ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตครั้งแรกและก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ  
สำหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาต หรือในวันที่มาแจ้งและก่อนวันครบรอบปีของทุกปีตลอดเวลาที่ยัง  
ดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวน  
ค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสีย  
ค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในการนี้ที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวาระคนึงค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกัน  
เกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานห้องถินมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสีย  
ค่าธรรมเนียม และค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๔๙ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของราชการส่วนท้องถิน

## หมวด ๖

### บทกำหนดโทษ

ข้อ ๔๙ ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของเจ้าพนักงานหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ต้องระหว่างโทษ  
ตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๓)  
พ.ศ.๒๕๖๐

ข้อ ๕๐ ให้นายกองค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัยเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้  
และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่เดือน พ.ศ.

ลงชื่อ.....

(นายมงคล แสนสุภา)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย

เห็นชอบ

(ลงชื่อ).....

(.....)

นายอำเภอปลาปาก

**บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง  
แบบท้ายข้อบัญญัติองค์กรบริหารส่วนตำบลมหาชัย**  
**เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารพ.ศ.....**

ที่	รายการ	อัตรา ค่าธรรมเนียม (บาท/หน่วย/ปี)
๑	หนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร	
	๑.๑ สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่ไม่เกิน ๑๐ ตารางเมตร	๒๐
	๑.๒ สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่เกิน ๑๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐ ตารางเมตร	๔๐
	๑.๓ สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่ตั้งแต่ ๒๐ - ๕๐ ตารางเมตรแต่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร	๖๐
	๑.๔ สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่ตั้งแต่ ๕๐ - ๑๐๐ ตารางเมตรแต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร	๘๐
	๑.๕ สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่ตั้งแต่ ๑๐๐ - ๑๕๐ ตารางเมตรแต่ไม่เกิน ๑๕๐ ตารางเมตร	๑๐๐
	๑.๖ สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่ตั้งแต่ ๑๕๐ - ๒๐๐ ตารางเมตรแต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑๕๐
๒	ใบอนุญาตให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร	
	๒.๑ สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า ๒๐๐ ตารางเมตรแต่ไม่เกิน ๓๐๐ ตารางเมตร	๒๕๐
	๒.๒ สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า ๓๐๐ ตารางเมตรแต่ไม่เกิน ๔๐๐ ตารางเมตร	๓๐๐
	๒.๓ สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า ๔๐๐ ตารางเมตรแต่ไม่เกิน ๕๐๐ ตารางเมตร	๔๐๐
	๒.๔ สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า ๕๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป	๕๐๐

แบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับ  
ร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย  
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ....

คำชี้แจง: วัตถุประสงค์ของการจัดทำแบบสอบถามฉบับนี้ เพื่อรับฟังความคิดเห็นของประชาชนเพื่อให้เกิดประโยชน์แก่องค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัยและประชาชน รวมถึงเพื่อให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการตรา.r่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร พ.ศ.....

\*\*\*\*\*

โปรดทำเครื่องหมาย V ลงในช่อง  ตามความคิดเห็นของท่าน

๑. เพศ ชาย หญิง  
๒. อายุ ไม่เกิน ๓๐ ปี  ๓๑-๔๐ ปี  ๔๑-๕๐ ปี  
 ๕๑-๖๐ ปี  ๖๑ ปีขึ้นไป  
๓. อาชีพ เกษตรกร.. ประกอบธุรกิจส่วนตัว เจ้าหน้าที่รัฐ  
รับจ้าง นักเรียน/นักศึกษา พนักงานรัฐวิสาหกิจ อื่นๆ.....

๔. ท่านเป็นผู้ประกอบกิจการเกี่ยวกับสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหารในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย หรือไม่

- เป็น  ไม่เป็น  อื่นๆ.....

๕. ท่านมีความคิดเห็นอย่างไรต่อร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัย เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร พ.ศ.....

- เห็นด้วยกับร่างข้อบัญญัติดังกล่าวทั้งฉบับ  
 เห็นด้วยกับร่างข้อบัญญัติดังกล่าวยกเว้น ในข้อ(ดังนี้)โปรดระบุ.....

- ไม่เห็นด้วยกับร่างข้อบัญญัติดังกล่าวทั้งฉบับ เพราะ.....

- ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในประเด็นดังต่อไปนี้.....

องค์การบริหารส่วนตำบลมหาชัยขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้