

(ร่าง)

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลสันกลาง

เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.

โดยที่เป็นการสมควรออกข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลสันกลางว่าด้วยการควบคุมสถานที่จำหน่ายและสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความนัย มาตรา 71 แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ.2537 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2546 ประกอบมาตรา 35 มาตรา 38 มาตรา 39 มาตรา 40 มาตรา 54 มาตรา 55 มาตรา 63 และมาตรา 65 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช 2540 บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย องค์การบริหารส่วนตำบลสันกลาง โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลสันกลาง และนายอำเภอสันกำแพง จึงตราข้อบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลสันกลาง ว่าด้วยการควบคุมสถานที่จำหน่ายและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.2548”

ข้อ 2 ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลสันกลางนับแต่วันที่ได้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลสันกลาง แล้ว 1 5 วัน

ข้อ 3 บรรดาข้อบัญญัติ ข้อบังคับ ประกาศ ระเบียบ และคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในข้อบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ข้อ 4 ในข้อบัญญัตินี้

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคารสถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีโต๊ะหรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้นหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคารสถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีโต๊ะหรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“ร้านอาหาร” หมายความว่า อาคารที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันทีซึ่งครอบคลุมถึงภัตตาคาร สวนอาหาร ห้องอาหารในโรงแรม และศูนย์อาหาร

“แผงลอยจำหน่ายอาหาร” หมายความว่า แคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็นหรือพาหนะอื่นใดที่ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง โดยตั้งประจำที่

“โรงอาหาร” หมายความว่า สถานที่จัดบริการและจำหน่ายอาหารในหน่วยงานต่างๆ ได้แก่ โรงเรียน สถาบันการศึกษา สำนักงาน โรงงาน บริษัท รวมถึงโรงอาหารในโรงพยาบาลที่จัดบริการให้กับบุคคลทั่วไป

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

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

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกองค้การบริหารส่วนตำบลชั้นกลาง

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535

“ผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อไปปฏิบัติการตาม มาตรา 44 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 5 ห้ามมิให้ผู้ใดประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร โรงอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดและหรือการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลชั้นกลาง เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ห้ามมิให้ผู้ใดประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร โรงอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดและหรือการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลชั้นกลาง เว้นแต่จะได้รับหนังสือรับรองการแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามแบบแนบท้ายข้อบังคับนี้

เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจในการกำหนดเวลาในการจำหน่ายอาหารบางประเภทหรือชนิดใดในสถานที่ที่กำหนดไว้

ข้อ 6 ผู้ประกอบกิจการในข้อ 5 ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ อันเกี่ยวกับสถานที่เพื่อการคิดค่าธรรมเนียมดังต่อไปนี้

6.1 สถานที่จำหน่ายอาหาร

1. สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีลักษณะเป็นดึกแถวหรืออาคารอื่นที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันให้คำนวณพื้นที่บริเวณที่จำหน่ายอาหารทั้งหมดในอาคารนับจากขอบผนังด้านในทุกชั้นที่ประกอบกิจการยกเว้นพื้นที่ซึ่งกั้นไว้เป็นสัดส่วนสำหรับใช้สอยเพื่อการอื่น

2. สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีอาคารและใช้พื้นรอบอาคาร ให้คำนวณพื้นที่ภายในตัวอาคารและรวมพื้นที่รอบอาคารที่ใช้สำหรับการค้าอาหารนั้นด้วย ถ้าไม่มีขอบเขตที่แน่นอนให้คิดแนวเขตของพื้นที่ที่ประกอบกิจการนั้น

3. สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีอาคารเชื่อมติดกันให้คิดพื้นที่ประกอบกิจการรวมกันและให้มีใบอนุญาตให้ใช้สถานที่เป็นสถานที่จำหน่ายอาหารฉบับเดียว ถ้าอาคารนั้นไม่เชื่อมติดถึงกันให้คิดพื้นที่แต่ละอาคารและแยกใบอนุญาตแห่งละฉบับ

4. สถานที่จำหน่ายอาหารที่ตั้งอยู่ในอาคารใดๆ ให้ใช้เลขที่ของอาคารนั้น การพิจารณาใบอนุญาตให้พิจารณาจากลักษณะพื้นที่ที่ประกอบกิจการ ถ้าแยกเป็นสัดส่วนแต่ละแห่งไม่ว่าจะเป็นเจ้าของเดียวกันหรือไม่ ให้มีใบอนุญาตประกอบกิจการแห่งละฉบับ การคำนวณพื้นที่ให้คิดพื้นที่ประกอบกิจการ กรณีอาคารใดที่จัดห้องน้ำห้องส้วมรวมซึ่งแยกไว้ต่างหาก ไม่นับรวมพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมนั้น

6.2 สถานที่สะสมอาหาร

1. สถานที่สะสมอาหารที่มีลักษณะเป็นตึกแถวหรืออาคารที่มีลักษณะคล้ายคลึง กรณีวางสินค้าเต็มพื้นที่ หรือวางสินค้าอาหารต่างๆ ไปหลายจุดให้คำนวณพื้นที่บริเวณตั้งวางสินค้าอาหารทั้งหมดภายในอาคารนับจากขอบผนังด้านในทุกชั้นที่ประกอบกิจกรรมรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วม ยกเว้นพื้นที่ซึ่งกันไว้เป็นสัดส่วนสำหรับใช้สอยเพื่อการอื่น

กรณีตั้งวางสินค้าอาหารไม่เต็มพื้นที่หรือตั้งวางเฉพาะที่จุดใดจุดหนึ่ง อาทิ ตู้แช่ โต๊ะ ชั้นวางสินค้าอื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกันให้คำนวณพื้นที่ที่ตั้งวางสินค้าอาหารนั้นรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมและเปรียบเทียบกับพื้นที่ของอาคารทั้งหมด หากพื้นที่ที่เกินกึ่งหนึ่งของพื้นที่ของอาคารทั้งหมดให้คิดพื้นที่ของอาคารทั้งหมด กรณีสถานที่ประกอบกิจการนั้นมีหลายห้องติดต่อกัน กึ่งหนึ่งของพื้นที่ให้หมายถึงกึ่งหนึ่งของห้องที่ตั้งวางสินค้าอาหารนั้น

2. สถานที่สะสมอาหารที่เป็นอาคาร โคด้งสินค้า

กรณีที่มีอาคาร โคด้งหลายหลังแต่มีเลขที่ของอาคาร โคด้งเลขที่เดียวและเป็นเจ้าของเดียวกันให้คำนวณพื้นที่ของอาคาร โคด้งทั้งหมดรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมและออกใบอนุญาตสะสมอาหารฉบับเดียว

กรณีที่มีอาคาร โคด้งหลายหลัง มีเลขที่ของอาคาร โคด้งเลขที่เดียวแต่มีเจ้าของหลายเจ้าของให้คำนวณพื้นที่ของอาคาร โคด้งของแต่ละเจ้าของรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำ ห้องส้วม และออกใบอนุญาตสะสมอาหารให้แก่เจ้าของ

กรณีมีอาคาร โคด้งหลายห้องและมีเลขที่ของอาคาร โคด้งแต่ละหลังให้คำนวณพื้นที่ของอาคาร โคด้งแต่ละหลังรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมออกใบอนุญาตสะสมอาหารแยกแต่ละโคด้ง

กรณีที่มีเจ้าของสินค้าอาหารหลายเจ้าของในอาคาร โคด้งนั้น ให้คำนวณพื้นที่ของสถานที่สะสมอาหารของแต่ละเจ้าของรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมออกใบอนุญาตสะสมอาหารให้แก่เจ้าของ

ข้อ 7 ผู้ประกอบกิจการในข้อ 5 ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์อันเกี่ยวข้องกับสุขลักษณะดังต่อไปนี้

1. ผู้ประกอบการค้าต้องระบุชนิดหรือประเภทของอาหาร ซึ่งเป็นอาหารที่ถูกต้องตามความหมายของอาหารที่ระบุในพระราชบัญญัติอาหาร และเมื่อจะเปลี่ยนแปลงชนิดของอาหารที่จำหน่ายต้องแจ้งขอเปลี่ยนแปลงชนิดของอาหารก่อนที่จะจำหน่ายอาหารชนิดนั้น

2. ผู้ประกอบการค้าต้องยื่นแบบแปลนของร้านแสดงตำแหน่งที่ตั้งของห้องส้วม ห้องรับประทานอาหาร ห้องครัว และต้องมีวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหารสำหรับอาหารประเภทนั้นๆ

3. ผู้ประกอบการค้าต้องผ่านการทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและผ่านการตรวจสุขภาพว่าไม่ป่วยเป็นโรคที่กำหนดจึงจะอนุญาตให้จำหน่ายอาหารได้

4. สถานที่ที่จะอนุญาตให้ตั้งเป็นร้านอาหารได้ต้องมีสุขลักษณะและอุปกรณ์ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) ต้องอยู่ห่างไม่ต่ำกว่า 100 เมตรจากแหล่งน้ำรังเกียจ และหรือไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่จะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ หรือที่อื่นใด ซึ่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข เห็นชอบว่าเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

(2) พื้น ผนัง เพดานของร้านอาหารพื้นทำด้วยวัสดุ ถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่ายและพื้นต้องลาดเอียงไปสู่รางระบายน้ำ

(3) ต้องมีน้ำใช้อย่างเพียงพอ คุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำใช้

(4) ต้องมีห้องส้วมและอ่างล้างมือที่ถูกต้องสุขลักษณะ ใช้งานได้ดี และมีจำนวนตามเกณฑ์ที่กำหนดในกฎกระทรวง ฉบับที่ 2 (พ.ศ.2536) ที่ออกตามความในพระราชบัญญัติการรักษาความสะอาดเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ.2535 และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

(5) ต้องมีรางระบายน้ำเสียที่ถูกหลักสุขาภิบาล น้ำเสียต้องผ่านบ่อดักเศษขยะ มูลฝอยและ บ่อดักไขมัน ก่อนระบายลงสู่ท่อสาธารณะ

(6) ต้องจัดให้มีแสงสว่างภายในร้านอย่างเพียงพอต่อการปรุงประกอบและจำหน่ายอาหารไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์ ณ จุดทำงาน ทั้งนี้ต้องไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นที่ทำให้สีของสินค้าเปลี่ยนแปลงไปจากธรรมชาติ

(7) ต้องติดตั้งเครื่องดับเพลิงแบบมือถืออย่างใดอย่างหนึ่งตามชนิดและขนาดที่กำหนดตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารติดตั้งในที่ที่สามารถหยิบใช้ได้ง่ายเมื่อเกิดเพลิงไหม้และต้องมีการตรวจสอบอุปกรณ์ดับเพลิงทุกปี

(8) การระบายอากาศภายในร้านต้องเพียงพอ โดยมีช่องสำหรับระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของพื้นที่ห้อง สำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศรวมทั้งติดตั้งเครื่องหมาย "ห้ามสูบบุหรี่" ไว้ด้วย

(9) สถานที่ปรุงอาหารต้องมีเครื่องดูดควันและปล่องระบายควันซึ่งสูงเพียงพอที่จะไม่ก่อเหตุรำคาญหรือตามเจ้าพนักงานท้องถิ่นเห็นชอบโดยคำแนะนำเจ้าพนักงานสาธารณสุข

5. ผู้จำหน่ายอาหารหรือผู้ช่วยต้องปฏิบัติตามสัญลักษณ์ส่วนบุคคลดังต่อไปนี้

(1) ต้องไม่ป่วยเป็นโรคติดต่อ หรือเป็นพาหะนำโรคติดต่อที่ระบุไว้ในพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2523 รวมถึงโรคพยาธิและโรคไวรัสตับอักเสบ เอ เมื่อเจ็บป่วยต้องรักษาให้หายเป็นปกติก่อนที่จะปรุงประกอบอาหาร

(2) ต้องแต่งกายให้สะอาด ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

(3) ต้องรักษามือให้สะอาด โดยการล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาดหลังจากหยิบจับสิ่งสกปรกหรือใช้ห้องส้วม เล็บมือต้องตัดให้สั้นและสะอาดอยู่เสมอ

(4) ในการปรุงหรือจับต้องอาหาร ต้องใช้เครื่องมือช่วยในการหยิบจับ

(5) ถ้าเป็นแผล ฝี หนอง ที่มีมือแขนหรือใบหน้า จะต้องใส่ยาและปิดแผลด้วยพลาสติกหรือผ้าพันแผล

(6) ห้ามสูบบุหรี่หรือพุดคุยโดยไม่จำเป็น ระหว่างการปรุง ประกอบ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร

6. ต้องมีสัญลักษณ์ในกรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บหรือเสิร์ฟอาหาร รวมทั้งการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้ และของใช้ต่างๆ ดังนี้

(1) สถานที่รับประทานอาหารต้องดูแลโต๊ะเก้าอี้ให้สะอาดและแข็งแรงอยู่เสมอ

(2) การจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บเสิร์ฟอาหารและการล้างการเก็บภาชนะต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

(3) อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร

(4) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ ต้องเก็บในภาชนะที่ปกปิดและในอุณหภูมิต่ำกว่า 7.2 องศาเซลเซียส

(5) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ ต้องเก็บในภาชนะที่ปกปิด และเก็บในระยะเวลาที่เหมาะสมที่จะไม่ทำให้เกิดการเจริญของเชื้อโรคที่เป็นอันตรายในอาหารแต่ละชนิด

(6) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาดใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดมีก๊อกหรือทางเทริน้ำหรืออุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ

(7) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับกีดหรือดัก โดยเฉพาะ และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉะร่วมไว้

(8) ภาชนะที่บรรจุอาหาร หรือใส่เครื่องปรุงรสต่างๆ ต้องใช้วัสดุและมีการออกแบบที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัย

(9) ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้แล้ว ต้องล้างและเก็บให้ถูกหลักสุขาภิบาล

(10) ภาชนะที่ใช้ สำหรับบริการน้ำดื่มแก่ผู้บริโภครประเภทใช้แล้วทิ้งห้าม นำกลับมาใช้ใหม่ สำหรับประเภทที่ใช้แล้วนำกลับมาใช้ใหม่ให้ล้างให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารทุกครั้งหลังจาก ใช้งานแล้วเสร็จ

(11) ต้องจัดให้มีที่รองรับขยะมูลฝอยโดยแยกขยะตามประเภท คือ ขยะแห้ง ขยะเปียก ขยะอันตราย และขยะที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ ที่ไม่รั่ว และมีฝาปิด โดยหลังการจำหน่ายแต่ละ วันต้องมีการเก็บรวบรวมขยะมูลฝอยและทำความสะอาดพื้นราระบายน้ำให้สะอาดไม่ให้มีกลิ่นเหม็นขยะมูล ฝอยและคราบไขมันตกค้าง

ข้อ 8 ผู้ขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งการประกอบกิจการตามข้อ 6 ต้องนำสำเนา หลักฐานต่อไปนี้มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

1. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ พร้อมรับรองสำเนา ถูกต้อง จำนวน 2 ชุด
2. สำเนาทะเบียนบ้าน พร้อมรับรองสำเนาถูกต้อง จำนวน 2 ชุด
3. ใบรับรองแพทย์และเอกสารแสดงการผ่านการทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร
4. สำเนาใบอนุญาตก่อสร้างอาคารของสถานที่ขออนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายหรือ สถานที่เสิร์ฟอาหาร ตามพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522
5. สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประจำตัว ประชาชนของผู้แทนนิติบุคคล (ในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล)
6. หนังสือมอบอำนาจ ในกรณีที่เจ้าของกิจการในกรณีที่เจ้าของกิจการไม่มาขึ้นขอรับ ใบอนุญาตด้วยตนเอง

ผู้ยื่นขอรับ ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหารจะต้อง ชำระค่าธรรมเนียมตามอัตราที่กำหนดท้ายข้อบัญญัตินี้ในวันที่ได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 9 เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาตให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น ตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตาม หลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือ ความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมดและแจ้งให้ผู้ขออนุญาตให้แก้ไขให้ถูกต้องในคราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่ จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาตก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบ ภายในสิบห้าวันนับแต่วัน ได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตให้ผู้ขออนุญาต ทราบภายในสามสิบวันนับแต่วัน ได้รับคำขอถึงคำสั่งไม่อนุญาตต้องจัดให้มีเหตุผลไว้ด้วยและเหตุผลนั้นอย่าง น้อยต้องประกอบด้วย

1. ข้อเท็จจริงอันเป็นสาระสำคัญ
2. ข้อกฎหมายที่อ้างอิง
3. ข้อพิจารณาและข้อสนับสนุนในการใช้ดุลพินิจ

ในกรณีที่มิเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งอนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวันแต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้นแล้วแต่กรณี

สำหรับใบรับรองการแจ้งเมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมีได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดท้ายข้อบัญญัตินี้ ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่ที่ได้รับแจ้ง

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้มีการรับแจ้ง

ข้อ 10 ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นหากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ 11 ผู้ที่ได้รับใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้งประกอบกิจการค้าจะต้องแสดงใบอนุญาตหรือใบรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ 12 ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตหรือออกหนังสือรับรองการแจ้งและให้ใช้ได้เพียงในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลชั้นกลาง

การขอต่ออายุใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสิ้นอายุภายในสามสิบวัน เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ 13 กรณีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลายหรือ ชำรุด ในสาระสำคัญ ให้ผู้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบว่าสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

- (1) ในกรณีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง สูญหายหรือถูกทำลายไปทั้งหมด ให้ผู้ยื่นคำขอนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานตำรวจแห่งท้องที่ที่สูญหายหรือถูกทำลายไปทั้งหมดมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย
- (2) ในกรณีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุด ในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอนำใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย
- (3) หลักฐานอื่นตามที่กำหนดในข้อ 8

ข้อ 14 เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานประกอบการอาหารหรือสถานที่เสวยอาหารประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่น ให้แจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบภายในสิบห้าวัน ก่อนเลิกกิจการหรือโอนกิจการ

ข้อ 15 ผู้ได้รับใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้งรายใดไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือ กฎกระทรวงสาธารณสุขหรือประกาศกระทรวงที่ออกตามความแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้แก้ไขหรือปรับปรุงให้ถูกต้องได้ และถ้าผู้ได้รับคำสั่งไม่แก้ไขหรือปรับปรุงภายในเวลาที่กำหนด ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักการใช้ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ 16 เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตหรือสั่งหนังสือรับรองการแจ้งเป็นอันสิ้นผล เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

- (1) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งอีก
- (2) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535
- (3) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 หรือข้อบัญญัติ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อบัญญัตินี้และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชนหรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ 17 คำสั่งพักใช้หรือคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตหรือสั่งให้หนังสือรับรองการแจ้งเป็นอันสิ้นสุดให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้งทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้ง หรือผู้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้งไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าวให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำางานของผู้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้ง และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้งนั้น ได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึงหรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ 18 ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตหรือสั่งให้หนังสือรับรองการแจ้งเป็นอันสิ้นสุด จะขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตหรือสั่งให้หนังสือรับรองการแจ้งเป็นอันสิ้นสุด

ข้อ 19 ผู้ประกอบกิจการการค้ารายใดไม่ปฏิบัติตามหรือฝ่าฝืนข้อบัญญัตินี้ ต้องระวางโทษตามบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

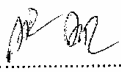
ข้อ 20 ใบอนุญาตการประกอบกิจการจำหน่ายและเสวยอาหารที่ได้ออกก่อนวันใช้ข้อบัญญัตินี้ ให้คงใช้บังคับต่อไปจนสิ้นอายุใบอนุญาตนั้น เมื่อใบอนุญาตเดิมสิ้นอายุและผู้นั้นยังคงประสงค์จะดำเนินกิจการต่อไป จะต้องมาดำเนินการแจ้งเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งหรือขอรับใบอนุญาตก่อนการดำเนินการแล้วแต่กรณี

ข้อ 21 ให้นายกองค้การบริหารส่วนตำบลสันกลางเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศหรือคำสั่ง เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

7

ข้อ 22 ให้นายกองค้การบริหารส่วนตำบลสันกลางเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้
มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ ๗ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

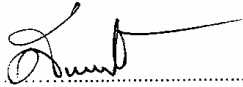
(ลงชื่อ) 

(นายสมศักดิ์ จินสกุล)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลสันกลาง

วันที่ ๗ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

เห็นชอบ



(นายสุรชัย จงรักษ์)

นายอำเภอสันกำแพง

วันที่ ๗ เดือน สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๗

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียม

แนบท้ายข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลสันกลาง

เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2548

| ลำดับ | รายการ | จำนวน(บาท) |
|-------|---|--------------------|
| 1. | ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาด ฉบับละ |3,000.-..... |
| 2. | อัตราค่าธรรมเนียมในการออกหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาด ฉบับละ | 1,000.-..... |