

## ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลตำบลบ้านสระ

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประกอบมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระและนายอำเภอสามชุก จึงตราข้อบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาข้อบัญญัติ ประกาศ ระเบียบ หรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในข้อบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า อาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร” หมายความว่า สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่สำหรับใช้ในการเตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และรับประทานอาหาร รวมกันแล้ว ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร

“สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร” หมายความว่า สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่สำหรับใช้ในการเตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร และรับประทานอาหาร รวมกันแล้วเกิน ๒๐๐ ตารางเมตร

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใดซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“ร้านขายของชำ” หมายความว่า สถานที่จำหน่ายสินค้าต่าง ๆ ทั้งสินค้าอุปโภคและบริโภค มีการจำหน่ายสินค้าในปริมาณน้อย ใช้พื้นที่น้อย มีลักษณะเป็นธุรกิจขนาดเล็กภายในครัวเรือน

“ร้านมินิมาร์ท” หมายความว่า สถานที่จำหน่ายสินค้าต่าง ๆ ทั้งสินค้าอุปโภคและบริโภค มีการจำหน่ายสินค้าในปริมาณไม่มากนัก ใช้พื้นที่น้อย มีลักษณะเป็นวิสาหกิจขนาดกลางหรือขนาดย่อม มีรูปแบบเฟรนไชต์ หรือเป็นเจ้าของเอง มีการจัดการร้าน มีผู้จัดการ ลูกจ้าง พนักงาน ตัวอย่างร้านมินิมาร์ท ได้แก่ เซเว่นอีเลฟเว่น แฟมิลีมาร์ท ซีพีเฟรชมาร์ท ๑๐๘ ซุป เป็นต้น

“ซูเปอร์มาร์เก็ต” หมายความว่า สถานที่จำหน่ายสินค้าต่าง ๆ ทั้งสินค้าอุปโภคและบริโภค มีการจำหน่ายสินค้าในปริมาณมาก ใช้พื้นที่ขนาดใหญ่ มีลักษณะเป็นวิสาหกิจขนาดใหญ่หรือขนาดกลาง มีผู้จัดการหลายแผนก ตัวอย่างซูเปอร์มาร์เก็ต ได้แก่ โลตัส บิ๊กซี แม็คโคร เป็นต้น

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และของอื่น ๆ ที่มีสภาพเป็นของสด

“อาหารปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“อาหารแห้ง” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้งโดยการอบ ร่มควัน ตากแห้ง หรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกองค้การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

“อุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจาม (Sneeze guard)” หมายความว่า  
ชুমลักษณะคล้ายหลังคาที่มีแผ่นพลาสติกกั้นลงมาด้านล่าง มีช่องเปิดให้ตักอาหารได้เหนือพื้นโต๊ะหรือชั้นวาง

ข้อ ๕ ให้นายกองค้การบริหารส่วนตำบลบ้านสระเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้  
และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่ง เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

#### หมวด ๑

#### บททั่วไป

ข้อ ๖ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด  
ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น  
ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้ง  
ก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๗ ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร และผู้จำหน่าย ทำ ประกอบ  
ปรุง เก็บ หรือสะสมอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร ต้องดำเนินการให้เป็นไป  
ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาต  
หรือหนังสือรับรองการแจ้ง รวมทั้งกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข  
พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

#### หมวด ๒

#### ประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๘ สถานที่จำหน่ายอาหารแยกเป็น ๒ ประเภท ดังนี้

- (๑) สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร
- (๒) สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร

ข้อ ๙ สถานที่สะสมอาหารแยกเป็น ๓ ประเภท ดังนี้

- (๑) ร้านขายของชำ
- (๒) ร้านมินิมาร์ท
- (๓) ซูเปอร์มาร์เก็ต

## หมวด ๓

## หลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๐ สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียม ปปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่เหมาะสม

(๒) อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค

(๓) ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

(๔) น้ำดื่มต้องเป็นน้ำสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ

(๕) เครื่องดื่ม ต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อก หรือทางเทริน้ำ

(๖) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาวและต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง

(๗) ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๘) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๙) มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด

(๑๐) ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

(๑๑) ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว

(๑๒) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด

ข้อ ๑๑ สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียม ปปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่เหมาะสม

(๒) ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๓) ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

(๔) อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๕) อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๖) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๗) ล้างภาชนะด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๘) เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้

(๙) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๑๐) มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิดได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล

(๑๑) ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

(๑๒) ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

(๑๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วทุกชนิด

(๑๔) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

(๑๕) ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

## หมวด ๔

## หลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่เสสมอาหาร

ข้อ ๑๒ สถานที่เสสมอาหารประเภทร้านขายของชำต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(ก) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง และการดูแลรักษาสถานที่และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้เสสมอาหาร

(๑) อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด

(๒) มีชั้นวางสินค้าทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่ายมีสภาพแข็งแรง ชั้นล่างสุดมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร มีลักษณะโปร่ง เพื่อให้สามารถทำความสะอาดใต้ชั้นวางสินค้าได้ ยกเว้นกรณีบริเวณที่วางสินค้าที่มีน้ำหนักมากอาจใช้ชั้นที่มีลักษณะทึบ

(๓) จัดให้มีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการ มีระบบการระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่อับชื้น

(๔) มีการป้องกัน และควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค

(ข) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของการเสสมอาหาร

(๑) จัดวางอาหารให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทอาหารและไม่วางผลิตภัณฑ์อาหารสัมผัสกับพื้น หากมีสินค้าอื่นที่มีสารเคมีต้องแยกเป็นสัดส่วนเฉพาะห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

(๒) เก็บรักษาอาหารแห้งและอาหารในภาชนะปิดสนิทที่อุณหภูมิห้อง ส่วนอาหารที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ เช่น ไอศกรีม และอาหารประเภทแช่แข็งต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า - ๑๘ องศาเซลเซียส ส่วนสินค้าประเภทนม ผลิตภัณฑ์นม และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยระบบพาสเจอร์ไรส์ หรืออาหารสดประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่แข็งตลอดเวลาการเก็บ

(๓) ไม่วางจำหน่ายอาหารหรือสินค้าที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหายหรือหมดอายุ หรือที่มีลักษณะผิดปกติ

(๔) แยกสินค้าที่หมดอายุ หรือชำรุด หรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะ และแยกส่วนจากสินค้าปกติ โดยมีป้ายหรือเครื่องหมายบอกชัดเจน

(๕) ดูแลรักษาบริเวณที่วางสินค้าหรืออาหารให้สะอาดและมีสภาพดี

(ค) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ

(๑) มีน้ำใช้ที่สะอาดสำหรับล้างอาหาร ภาชนะ และอุปกรณ์

(๒) ในกรณีที่ใช้เครื่องปรับอากาศต้องดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่มีน้ำหยดหรือสิ่งสกปรกตกลงมาปนเปื้อนอาหาร

(๓) โครงสร้างภายในตู้เย็นหรือตู้แช่ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตามเกณฑ์ที่กำหนดได้ และตู้แช่แข็งต้องไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน ๑ นิ้ว ประตูและขอบยาง ตู้เย็นหรือตู้แช่ ต้องมีสภาพดี สะอาด

(๔) มีที่รองรับมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล

(๕) มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้งที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ ระบายลงสู่แหล่งรองรับน้ำทิ้งสาธารณะหรือที่บำบัดก่อนปล่อยลงสู่แหล่งรองรับน้ำทิ้งสาธารณะ

ข้อ ๑๓ สถานที่สะสมอาหารประเภทร้านมินิมาร์ทต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(ก) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้งและการดูแลรักษาสถานที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารหรือที่ใช้สะสมอาหาร

(๑) อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด

(๒) มีชั้นวางสินค้าทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพแข็งแรงชั้นล่างสุด มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร มีลักษณะโปร่ง เพื่อให้สามารถทำความสะอาดใต้ชั้นวางสินค้าได้ ยกเว้นกรณีบริเวณที่วางสินค้าที่มีน้ำหนักมากอาจใช้ชั้นที่มีลักษณะทึบ

(๓) จัดให้มีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการ มีระบบการระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่อับชื้น

(๔) หากมีการเตรียมอาหาร สถานที่เตรียมอาหารต้องสะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศที่เหมาะสม ที่เตรียมทำอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุคงทน ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี ทำความสะอาดง่าย มีอ่างสำหรับล้างอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และมีการระบายน้ำได้ดี

(๕) มีการป้องกัน และควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค

(ข) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ

(๑) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ว่าไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ อันได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไข้สุกใส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรค โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบนิดเอ โรคไข้หวัดใหญ่ ซึ่งรวมถึงโรคไข้หวัดใหญ่ที่ติดต้อมาจากสัตว์ และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความตามกฎหมาย ว่าด้วยโรคติดต่อ และมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี

(๒) ขณะเตรียมปรุงอาหารและเครื่องต้อมต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส้ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

(๓) เจ้าของ หรือผู้ดูแล หรือผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรม ด้านสุขาภิบาลอาหาร

(ค) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร

(๑) จัดวางสินค้าให้เป็นสัดส่วนแยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ยาทำความสะอาดครัวเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนกับอาหาร

(๒) ไม่วางผลิตภัณฑ์อาหารสัมผัสกับพื้น สินค้าประเภทอาหารที่บรรจุ ในภาชนะไม่ปิดสนิท หรืออาหารที่มีการปรุงประกอบ ต้องอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร อาหารและเครื่องต้อมที่พร้อมบริโภคต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด

(๓) เก็บรักษาอาหารแห้งและอาหารในภาชนะปิดสนิทที่อุณหภูมิห้อง ส่วนสินค้าที่ต้องควบคุมอุณหภูมิต้องเก็บในตู้เย็น โดยจัดวางสินค้าอย่างเป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน ไม่แน่นจนเกินไป และมีอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น สินค้าประเภทนม ผลิตภัณฑ์นม และเครื่องต้อม ที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยระบบพาสเจอร์ไรส์ต้องอยู่ในอุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส ไอศกรีม และอาหารประเภทแช่แข็งต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า - ๑๘ องศาเซลเซียส

(๔) มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็ง และภาชนะที่ใช้สำหรับขนถ่าย น้ำแข็งต้องสะอาด และจัดเก็บอุปกรณ์อย่างถูกสุขลักษณะ



(๕) สินค้าประเภทอาหารที่วางจำหน่ายต้องจัดให้มีระบบหมุนเวียนตามลำดับอายุผลิตภัณฑ์

(๖) ไม่วางจำหน่ายสินค้าที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือที่มีลักษณะผิดปกติ

(๗) แยกสินค้าที่หมดอายุ หรือชำรุด หรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะ และแยกส่วนจากสินค้าปกติโดยมีป้ายหรือเครื่องหมายบอกชัดเจน

(๘) ดูแลรักษาบริเวณที่วางสินค้าให้สะอาดและมีสภาพดี รวมทั้งบริเวณที่เตรียมอาหาร ต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

(ง) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ

(๑) มีน้ำใช้ที่สะอาดสำหรับล้างอาหาร ภาชนะ และอุปกรณ์

(๒) ในกรณีที่ใช้เครื่องปรับอากาศต้องดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีสะอาด ไม่มีหยดน้ำหรือสิ่งสกปรกตกลงมาปนเปื้อนอาหาร

(๓) วัสดุ ภาชนะ อุปกรณ์ ที่ใช้เตรียมและจำหน่ายอาหาร ต้องเป็นวัสดุที่ปลอดภัย มีสภาพดี สะอาด ล้างทำความสะอาดได้ง่าย และมีการล้างและเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ

(๔) โครงสร้างภายในตู้เย็นหรือตู้แช่ต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตามเกณฑ์ที่กำหนดได้ และตู้แช่แข็งต้องไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน ๑ นิ้ว ประตูและขอบยาง ตู้เย็น ตู้แช่ ห้องเย็น ต้องมีสภาพดี สะอาด

(๕) มีที่รองรับมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล

(๖) มีเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ดี ตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สามารถหยิบใช้ได้ สะดวกรวดเร็ว และพนักงานสามารถใช้ได้อย่างถูกต้อง

(๗) ในกรณีที่จัดให้มีห้องส้วม ต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่สำหรับล้างมือด้วย ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียมอาหาร

(๘) มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้ง ระบายไปสู่ที่บำบัดก่อนปล่อยลงสู่ท่อน้ำทิ้งสาธารณะ หรือระบบบำบัดน้ำเสียรวม ในกรณีที่มีการปรุง ประกอบอาหาร ที่มีไขมันหรือน้ำมันต้องมีบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี และมีการกำจัดไขมันเป็นประจำ

ข้อ ๑๔ สถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(ก) หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการรับสินค้าให้เป็น ดังนี้

(๑) พื้นบริเวณที่รับสินค้ามีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี แข็งแรง

และสะอาด

(๒) ให้มีการแยกบริเวณการรับสินค้าที่เป็นอาหารสดออกจากสินค้าประเภทอื่น หรือหากเป็นพื้นที่หรือบริเวณเดียวกัน การรับสินค้าที่เป็นอาหารสดให้กระทำต่างเวลากับสินค้าประเภทอื่น

(๓) ไม่วางสินค้าประเภทอาหารโดยตรงกับพื้น ต้องมีวัสดุรองรับ

(๔) ทำความสะอาดรถเข็น ตะกร้า ภาชนะใส่อาหารด้วยวิธีการที่ถูกสุขลักษณะ ทุกครั้งที่ใช้ขนส่งอาหาร และจัดให้มีการตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ โดยวิธีการป้ายด้วยไม้พันสำลีเก็บตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ (swab) ภาชนะที่บรรจุอาหารและรถเข็นอาหารอย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง

(๕) ทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้ง ภายหลังขนอาหารเสร็จ

(๖) ไม่ใช้บริเวณรับสินค้าเป็นทางเก็บขนมูลฝอย หากจำเป็นต้องกำหนด เวลาใช้งานแตกต่างกัน และทำความสะอาดภายหลังใช้งาน

(๗) อาหารสดต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท ตามข้อ (ข) โดยเร็วที่สุดภายในระยะเวลาไม่เกิน ๓๐ นาที หลังจากรับสินค้า

(๘) รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหาร ต้องไม่ใช่ปะปนกับรถเก็บขนมูลฝอย

(ข) หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการเก็บสินค้าให้เป็น ดังนี้

(๑) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้ง ต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง

สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

(๒) เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดครัวเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนกับอาหาร

(๓) จัดชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน และสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

(๔) แยกอาหารหรือสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณ หรือภาชนะที่แยกเฉพาะและมีป้ายแสดงอย่างชัดเจน

(๕) เก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสมแต่ละประเภท ดังนี้

(๕.๑) อาหารเนื้อสัตว์ดิบหรือปลาหรืออาหารทะเล รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๕.๒) นมและผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรส์และอาหารพร้อมปรุง ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๕.๓) อาหารแช่แข็งให้เก็บในตู้หรือห้องแช่แข็ง ที่อุณหภูมิต่ำกว่า - ๑๘ องศาเซลเซียส

(๕.๔) ผัก ผลไม้ ต้องเก็บรักษาที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

(๕.๕) อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิท ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง

(ค) หลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการเตรียม การตัดแต่ง การปรุง และการบรรจุหีบห่อให้เป็น ดังนี้

(๑) บริเวณที่ใช้เตรียม การตัดแต่ง การปรุงและการบรรจุหีบห่อสินค้าประเภทอาหาร ต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

(๒) แยกสินค้าให้เป็นสัดส่วนตามประเภท โดยเฉพาะสินค้าเนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

(๓) โต๊ะที่ใช้เตรียม ตัดแต่งอาหาร ทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี แข็งแรง สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังการใช้งาน

(๔) มีอ่างล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี แข็งแรง สะอาดและระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร แยกระหว่างอ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ ผักผลไม้สด และภาชนะอุปกรณ์ และมีการทำความสะอาดก่อนและหลังการใช้งาน

(๕) อ่างล้างมือมีสภาพดี สะอาด ระบายน้ำได้ดี มีก๊อกน้ำสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช้มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือ หรืออุปกรณ์ทำให้มือแห้ง

(๖) มีถังเก็บรวบรวมมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

(๗) อาหารดิบหรือวัตถุดิบทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลัง การตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่งและบรรจุแล้ว ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามข้อ (ข) (๕) ทั้งนี้

(ง) หลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการวางจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารให้เป็น ดังนี้

(๑) การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกตามประเภทตามความเหมาะสมกับชนิดอาหาร บริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ

(๒) อาหารทุกชนิดต้องมีฉลากแสดงชื่อ ชนิดอาหาร วันที่ผลิตหรือบรรจุวันหมดอายุ และสถานที่ผลิตหรือบรรจุ

(๓) อาหารหรือสินค้าที่รับมาวางจำหน่ายต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่าง ๆ เช่น (ก) หน่วยงานราชการ เช่น กรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมวิชาการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เป็นต้น หรือ (ข) ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพของซูเปอร์มาร์เก็ต หรือ (ค) ห้องปฏิบัติการของเอกชนที่ได้รับการรับรองจากราชการ

(๔) จัดวางอาหารแต่ละประเภทเพื่อจำหน่าย ให้จัดวางให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ดังนี้

(๔.๑) อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่ฉีกขาดหรือร่วนซุย และวางอย่างมีระเบียบเป็นสัดส่วน และไม่วางแน่นจนเกินไป

(๔.๒) อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ให้วางบนชั้น หรือโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมี ที่เป็นพิษ และต้องไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

(๔.๓) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อปลา อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ ให้วางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่ายโดยแช่บน หรือในน้ำแข็งหรือน้ำผสมน้ำแข็ง หรือในตู้แช่เย็นหรือแช่แข็ง โดยวางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกระบะใส่อาหาร ที่มีสภาพดี ผิวเรียบ สะอาด รวมทั้งต้องทำความสะอาดโต๊ะหรือชั้น หรือตู้หรือกระบะใส่อาหาร ทุกวันหรือทุกครั้งที่พบการหกหรือรั่วของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์

(๔.๔) สัตว์น้ำที่มีชีวิต ต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่รั่วซึม สะอาด

(๔.๕) เนื้อปลาที่ชำแหละแล้ว ให้วางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่นำความเย็นได้ดี สะอาด วางบนน้ำแข็ง และไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า ๑ ชั้น

(๔.๖) อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลา และอาหารทะเลดิบ โดยบรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถูพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

(๔.๗) สลัดผักสด ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นวาง และภาชนะบรรจุผัก ผลไม้ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร นำความเย็นได้ดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด โต๊ะหรือชั้นวางต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และมีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจาม (Sneeze guard) โดยให้มีช่องว่างจากขอบอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจามถึงชั้นวางไม่เกิน ๓๐ เซนติเมตร แยกบรรจุผักหรือผลไม้ตามประเภทไม่ปะปนกันในตู้ที่มีอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็งให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะบรรจุ ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผัก สำหรับน้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส ให้เปลี่ยนภาชนะใหม่ทุกครั้งที่เติมอาหาร โดยไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

(๔.๘) ผัก ผลไม้ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกล่องหรือกระบะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี สะอาด และแยกตามประเภทไม่ปะปนกัน รวมทั้งไม่วางจำหน่ายผัก ผลไม้ที่เน่าเสียหรือขึ้นรา

(๔.๙) ไข่ดิบ (ในกรณีที่ว่าจำหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษหรือพลาสติก หากพบว่ามี การแตกของไข่ต้องเก็บออกทันที และมีการทำความสะอาดชั้นที่วางจำหน่ายอยู่เสมอ

(๔.๑๐) ขนมอบ (เบเกอรี่) ขนมหวานอื่น ๆ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือถาดที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ส่วนขนมที่ไม่ได้บรรจุในถาดหรือกล่องต้องวางจำหน่ายในตู้หรือมีการปกปิด

(๔.๑๑) อาหารสำหรับสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็งต้องบรรจุปิดสนิทและมีป้ายหรือเครื่องหมายแสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค

(๕) การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภคต้องปรุงจำหน่าย วันต่อวัน และวางบนโต๊ะหรือชั้นที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีการปกปิดและอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม คือ อาหารบริโภคเย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส อาหารบริโภคร้อนต้องอุ่นให้ร้อนโดยวัตอุณหภูมิ ณ จุดกึ่งกลางอาหารนั้นได้ไม่น้อยกว่า ๗๔ องศาเซลเซียส

(๖) รักษาอุณหภูมิของตู้เย็นหรือตู้แช่สำหรับอาหารที่วางจำหน่ายแต่ละประเภท ดังนี้

(๖.๑) เนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์ อุณหภูมิตู้เย็นหรือตู้แช่ ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๖.๒) นมและผลิตภัณฑ์และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วยระบบพาสเจอร์ไรส์ อุณหภูมิตู้เย็นหรือตู้แช่ ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๖.๓) อาหารพร้อมปรุง อุณหภูมิตู้เย็นหรือตู้แช่ ต่ำกว่า ๗ องศาเซลเซียส

(๖.๔) ผัก ผลไม้ อุณหภูมิตู้เย็นหรือตู้แช่ ต่ำกว่า ๑๐ องศาเซลเซียส

(๖.๕) ไอศกรีมและอาหารแช่แข็งหรืออื่น ๆ อุณหภูมิตู้เย็นหรือตู้แช่ ต่ำกว่า - ๑๘ องศาเซลเซียส

(จ) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคล ดังนี้

(๑) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ว่าไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ อันได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไข้สุกใส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรค โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ โรคไขหวัดใหญ่ ซึ่งรวมถึงโรคไขหวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ

(๒) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้ง ก่อนปฏิบัติงานภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

(๓) ขณะเตรียมปรุงอาหารและเครื่องดื่มต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อ มีแขนใส่ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

(๔) เจ้าของหรือผู้ดูแลหรือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

(ฉ) ตู้แช่เย็นหรือตู้แช่แข็งหรือห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งสำหรับเก็บสินค้าอาหารหรือสำหรับวางจำหน่ายอาหารต้องมีลักษณะ ดังนี้

(๑) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้

(๒) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า ๑ นิ้ว

(๓) กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำแฉะแฉะ สะอาด และไม่วางอาหารบนพื้น

(๔) ประตูและขอบยางห้องเย็นหรือตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด

(๕) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

(๖) มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอและมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบได้

(ข) วัสดุ อุปกรณ์หรือภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด เช่น มีด เขียง เครื่องบดหรือหั่น เป็นต้น ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด ต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก และผัก ผลไม้ ให้ล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ทุกครั้งก่อนหลังการใช้งาน และจัดเก็บให้ถูกสุขลักษณะ รวมทั้งมีการป้องกันอันตรายจากเครื่องบดหรือหั่นขณะใช้งาน

(ค) จัดให้มีภาชนะอุปกรณ์หยิบจับอาหารหรือบรรจุอาหารที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับผู้บริโภค ในบริเวณที่จัดสำหรับผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง เช่น อาหารประเภทสลัด ขนมอบ เป็นต้น และมีการล้างอย่างน้อยทุก ๔ ชั่วโมง และจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภค เพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารด้วยมือ วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน รวมทั้งให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจำหน่ายและช่วยเหลือลูกค้าในบริเวณนั้นด้วย

(ฅ) จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร พร้อมสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือ และต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

(ฎ) คุณภาพน้ำดื่มหรือน้ำใช้หรือน้ำแข็งให้เป็น ดังนี้

(๑) ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด มีภาชนะที่ใช้ดื่มที่  
ที่เป็นแบบใช้ครั้งเดียว

(๒) มีน้ำใช้ที่สะอาดสำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์

(๓) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำแข็งสำหรับบริโภค

(ฉ) ต้องจัดให้มีระบบการสุขาภิบาล ดังนี้

(๑) ระบบระบายน้ำทิ้งต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร และราง  
หรือท่อระบายน้ำไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

(๒) มีบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี มีการดักไขมัน และทำความสะอาดเป็นประจำ

(๓) ห้องน้ำห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและพนักงานต้องแยกจากกันมีสภาพดีสะอาด  
มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

(๔) มีการจัดการมูลฝอยโดยต้องมีถังแยกเก็บประเภทมูลฝอยสด (Garbage)  
หรือมูลฝอยที่ย่อยสลายได้ และมูลฝอยแห้ง (Rubbish) หรือมูลฝอยที่ไม่สามารถย่อยสลายได้  
และมีป้ายบอกอย่างชัดเจน ถังเก็บรวบรวมมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด ต้องใช้ถุงพลาสติก  
รองรับด้านในถัง และมีรถเก็บขนมูลฝอยโดยเฉพาะไม่ใช้ร่วมกับรถขนอาหาร

(ง) มีระบบการควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

#### หมวด ๕

#### ใบอนุญาต

ข้อ ๑๕ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารในอาคาร  
หรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาดจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาต  
ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน หรือข้าราชการ หรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ

(๒) สำเนาทะเบียนบ้าน

(๓) สำเนาทะเบียนบ้านที่ตั้งสถานประกอบการ และสัญญาเช่าหรือหนังสือยินยอม  
ให้ใช้สถานที่ กรณีผู้ขอมีใช้เจ้าของสถานที่ตั้งประกอบกิจการ



(๔) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล กรณีเป็นนิติบุคคล

(๕) หนังสือมอบอำนาจพร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ กรณีมีการมอบอำนาจ

(๖) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๗) อื่น ๆ ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระประกาศกำหนด

ข้อ ๑๖ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตทราบทันทีหรือภายในไม่เกินเจ็ดวันนับแต่วันที่ได้รับคำขอ เพื่อดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ภายในระยะเวลาที่กำหนด ในการแจ้งดังกล่าวให้ทำเป็นหนังสือลงลายมือชื่อของผู้รับคำขอและระบุนายการเอกสารหลักฐานที่ไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้ผู้ยื่นคำขอทราบ พร้อมทั้งบันทึกการแจ้งดังกล่าวไว้ในกระบวนการพิจารณาจัดทำคำสั่งทางปกครองนั้นด้วย

ในกรณีที่ผู้ขออนุญาตไม่ดำเนินการแก้ไขคำขอให้ถูกต้องหรือสมบูรณ์ภายในระยะเวลาที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง ให้ถือว่าผู้ขออนุญาตไม่ประสงค์จะดำเนินการตามคำขอต่อไป และให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นส่งคืนคำขอพร้อมด้วยเอกสารหลักฐาน พร้อมทั้งแจ้งสิทธิในการอุทธรณ์ให้ผู้ขออนุญาตทราบ และบันทึกการดำเนินการดังกล่าวไว้

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสาม ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ หากเจ้าพนักงานท้องถิ่นยังพิจารณาไม่แล้วเสร็จ ให้แจ้งเป็นหนังสือให้ผู้ขออนุญาตทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุกเจ็ดวันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จ พร้อมส่งสำเนาหนังสือแจ้งเหตุแห่งความล่าช้าให้คณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (ก.พ.ร.) ทราบทุกครั้ง

ข้อ ๑๗ ผู้ได้รับการอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๘ ใบอนุญาตให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตและให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ ๑๕ ด้วย

ข้อ ๑๙ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๒๐ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตพร้อมเอกสารและหลักฐานต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๒๑ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม หรือข้อบัญญัตินี้หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๒๒ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข

พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข

พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสถานะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๒๓ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำราชการของผู้รับใบอนุญาตและให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึงหรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๔ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

#### หมวด ๖

#### หนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๒๕ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน หรือข้าราชการ หรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ

(๒) สำเนาทะเบียนบ้าน

(๓) สำเนาทะเบียนบ้านที่ตั้งสถานประกอบการ และสัญญาเช่าหรือหนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่ กรณีผู้ขอมิใช่เจ้าของสถานที่ตั้งประกอบกิจการ

(๔) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล กรณีเป็นนิติบุคคล

(๕) หนังสือมอบอำนาจพร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ กรณีมีการมอบอำนาจ

(๖) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๗) อื่น ๆ ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระประกาศกำหนด

ข้อ ๒๖ เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมีได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้ ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบทันทีหรือภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง เพื่อดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องหรือสมบูรณ์ในการแจ้งดังกล่าวให้ทำเป็นหนังสือลงลายมือชื่อของผู้รับแจ้งและระบุรายการเอกสารหลักฐานที่ไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้ผู้แจ้งทราบ พร้อมทั้งบันทึกการแจ้งดังกล่าวไว้ในกระบวนการพิจารณาจัดทำคำสั่งทางปกครองนั้นด้วย

ในกรณีที่ผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องหรือสมบูรณ์ภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผลและให้ส่งคืนคำขอแจ้งพร้อมด้วยเอกสารหลักฐาน พร้อมทั้งแจ้งสิทธิในการอุทธรณ์ให้ผู้แจ้งทราบและบันทึกการดำเนินการดังกล่าวไว้แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้

ข้อ ๒๗ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๒๘ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งพร้อมเอกสารและหลักฐาน

ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๒๙ เมื่อผู้แจ้งประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ ๓๐ ในกรณีที่ผู้ดำเนินกิจการใดดำเนินกิจการตามที่ระบุไว้ในข้อบัญญัตินี้โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่งยังฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินกิจการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

#### หมวด ๗

#### ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ ๓๑ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมตามบัญชีอัตราค่าธรรมเนียมที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ตามระยะเวลาที่กำหนด ดังนี้

(๑) ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นกรณขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็นกรณขอต่ออายุใบอนุญาต ตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น

(๒) ผู้แจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมในวันที่มาแจ้ง และก่อนวันครบรอบปีของทุกปี ตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น

ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งภายในเวลาที่กำหนดให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๓๒ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ให้เป็นรายได้ขององค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

#### หมวด ๘

#### บทกำหนดโทษ

ข้อ ๓๓ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

#### บทเฉพาะกาล

ข้อ ๓๔ ภายใต้บังคับข้อ ๗ สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารที่จัดตั้งขึ้นก่อนวันที่ข้อบัญญัตินี้มีผลใช้บังคับต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขให้เป็นไปตามที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ข้อบัญญัตินี้มีผลใช้บังคับ

ประกาศ ณ วันที่ ๗ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

สุรัตน์ งามพักตร์

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมทำข้อมัญญ์ตองค้การบรหการส่วนต่าบลบ้านสระ  
 เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒

ลำดับที่	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
๑	หนังสือรับรองการแจ้ง	
	จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร	
	(๑) พื้นที่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร	๕๐
	(๒) พื้นที่มากกว่า ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร	๑๐๐
	(๓) พื้นที่มากกว่า ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๒๐๐
๒	ใบอนุญาต	
	จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร	
	(๑) พื้นที่มากกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๘๐๐ ตารางเมตร	๓๐๐
	(๒) พื้นที่มากกว่า ๘๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป	๕๐๐

สำหรับเจ้าหน้าที่กรอก

คำขอที่...../.....

รับวันที่.....

เวลา.....

บันทึกคำขอรับบริการจากกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม  
องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
อำเภอสามชุก สพ ๗๒๑๓๐

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี หมายเลขประจำตัวประชาชน/  
ข้าราชการ.....ออกโดย.....ได้ยื่นคำขอ.....  
.....ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่.....  
โดยได้แนบเอกสารประกอบคำขอ จำนวน.....รายการ ดังนี้

- .....จำนวน.....ฉบับ/ชุด
- .....จำนวน.....ฉบับ/ชุด
- .....จำนวน.....ฉบับ/ชุด
- .....จำนวน.....ฉบับ/ชุด
- .....จำนวน.....ฉบับ/ชุด
- .....จำนวน.....ฉบับ/ชุด
- .....จำนวน.....ฉบับ/ชุด

(ลงชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ  
(.....)

(สำหรับพนักงานเจ้าหน้าที่)

นาย/นาง/นางสาว.....ในฐานะพนักงานเจ้าหน้าที่  
ได้ตรวจสอบเอกสารประกอบคำขอแล้ว เห็นว่า

ถูกต้องครบถ้วน เห็นควรนำเสนอต่อไป

(ลงชื่อ).....พนักงานเจ้าหน้าที่  
(.....)

ไม่สมบูรณ์/มีข้อบกพร่อง คือ

เนื้อหาและรูปแบบของคำขอ ได้แก่.....

เอกสารประกอบการพิจารณา ได้แก่.....

จึงได้แจ้งให้.....ผู้ยื่นคำขอดำเนินการ

แก้ไข/เพิ่มเติมคำขอ และแบบคำขอ.....

แก้ไข/เพิ่มเติมเอกสารประกอบ ได้แก่.....

โดยให้มายื่นเพิ่มเติมภายในวันที่...(ควรกำหนดไม่เกิน ๗ วันทำการ).....มิฉะนั้นจะถือว่าผู้ยื่นคำขอไม่ประสงค์จะให้พนักงานเจ้าหน้าที่  
ดำเนินการตามคำขอต่อไป ทั้งนี้ ผู้ยื่นคำขอได้นำคำขอพร้อมเอกสาร

กลับไปด้วย

ผากไว้กับพนักงานเจ้าหน้าที่

(ลงชื่อ).....พนักงานเจ้าหน้าที่  
(.....)

(ลงชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอรับบริการ  
(.....)



**แบบคำขอรับใบอนุญาต**  
**(กรณีพื้นที่ประกอบกิจการเกิน ๒๐๐ ตารางเมตร)**

เขียนที่.....  
วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

๑. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....  
อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....โทรศัพท์.....ขอยื่นคำขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการ  
ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ดังนี้

( ) **จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ประเภท มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร**

ชื่อสถานประกอบกิจการ.....  
ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....(อาหารตามสั่งและเครื่องดื่ม/ก๋วยเตี๋ยว/ข้าวราดแกง/)  
ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....  
มีพื้นที่.....ตารางเมตร

( ) **จัดตั้งสถานที่สะสมอาหาร ประเภท**

ร้านขายของชำ     ร้านมินิมาร์ท     ซูเปอร์มาร์เก็ต

ชื่อสถานประกอบกิจการ.....  
ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....  
มีพื้นที่.....ตารางเมตร

๒. พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานและเอกสารมาด้วย ดังนี้

- ( ) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน หรือข้าราชการ หรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ
- ( ) สำเนาทะเบียนบ้าน
- ( ) สำเนาทะเบียนบ้านที่ตั้งสถานประกอบการ และสัญญาเช่าหรือหนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่  
กรณีผู้ขอมิใช่เจ้าของสถานที่ตั้งประกอบกิจการ
- ( ) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล กรณีเป็นนิติบุคคล
- ( ) หนังสือมอบอำนาจพร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้มอบอำนาจ  
และผู้รับมอบอำนาจ กรณีมีการมอบอำนาจ
- ( ) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- ( ) หลักฐานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความในคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับใบอนุญาต  
(.....)

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

จากการตรวจสอบสถานประกอบการ

- ( ) เห็นควรอนุญาต
- ( ) เห็นควรอนุญาต โดยกำหนดเงื่อนไข ดังนี้.....

.....

- ( ) เห็นควรไม่อนุญาต เพราะ.....

.....

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

- ( ) อนุญาตให้ประกอบกิจการได้
- ( ) ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(.....)

ตำแหน่ง นายกองค้การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

วันที่.....

**แบบคำขอต่ออายุใบอนุญาต**  
**(กรณีพื้นที่ประกอบกิจการเกิน ๒๐๐ ตารางเมตร)**

เขียนที่.....  
วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

๑. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....  
อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....โทรศัพท์.....ขอยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการ  
ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ดังนี้

( ) **จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ประเภท มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร**

ชื่อสถานประกอบกิจการ.....  
ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....(อาหารตามสั่งและเครื่องดื่ม / ก๋วยเตี๋ยว/ข้าวราดแกง/)  
ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....  
มีพื้นที่.....ตารางเมตร

( ) **จัดตั้งสถานที่สะสมอาหาร ประเภท**

ร้านขายของชำ     ร้านมินิมาร์ท     ซูเปอร์มาร์เก็ต

ชื่อสถานประกอบกิจการ.....  
ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....  
มีพื้นที่.....ตารางเมตร

๒. พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานและเอกสารมาด้วย ดังนี้

- ( ) ใบอนุญาตฉบับเดิม
- ( ) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน หรือข้าราชการ หรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ
- ( ) สำเนาทะเบียนบ้าน
- ( ) สำเนาทะเบียนบ้านที่ตั้งสถานประกอบการ และสัญญาเช่าหรือหนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่

กรณีผู้ขอมิใช่เจ้าของสถานที่ตั้งประกอบกิจการ

- ( ) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล กรณีเป็นนิติบุคคล
- ( ) หนังสือมอบอำนาจพร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้มอบอำนาจ

และผู้รับมอบอำนาจ กรณีมีการมอบอำนาจ

- ( ) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- ( ) หลักฐานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความในคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอต่ออายุใบอนุญาต  
(.....)

**ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข**

จากการตรวจสอบสถานประกอบกิจการ

- ( ) เห็นควรต่ออายุใบอนุญาต  
( ) เห็นควรต่ออายุใบอนุญาต โดยกำหนดเงื่อนไข ดังนี้.....

.....

- ( ) เห็นควรไม่ต่ออายุใบอนุญาต เพราะ.....

.....

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

**คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น**

- ( ) อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตและประกอบกิจการได้  
( ) ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(.....)

ตำแหน่ง นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

วันที่.....



ที่ สพ ๗๔๕๐๕/

ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
อำเภอสามชุก สพ ๗๒๑๓๐

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

เรื่อง คืบคำขอพร้อมส่งเอกสารคืน

เรียน .....

อ้างถึง บันทึกคำขอรับบริการจากกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

สิ่งที่ส่งมาด้วย คำขอรับบริการ.....พร้อมเอกสาร จำนวน.....ฉบับ

ตามที่.....ได้ยื่นคำขอ.....

.....และพนักงานเจ้าหน้าที่ได้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไขคำขอ  
หรือยื่นเอกสารเพิ่มเติมภายในวันที่.....นั้น

บัดนี้ ระยะเวลาในการแก้ไขคำขอ หรือยื่นเอกสารเพิ่มเติมได้สิ้นสุดลงแล้ว โดยผู้ยื่นคำขอมิได้  
ดำเนินการแก้ไขหรือยื่นเอกสารเพิ่มเติม ซึ่งตามมาตรา ๒๗ วรรค ๔ แห่งพระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการ  
ทางปกครอง พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ให้ถือว่าผู้ยื่นคำขอไม่ประสงค์ที่จะให้พนักงานเจ้าหน้าที่  
ดำเนินการตามคำขอต่อไป จึงขอจัดส่งคำขอพร้อมเอกสารประกอบคืนพร้อมหนังสือฉบับนี้

ทั้งนี้ ผู้ยื่นคำขอมิสิทธิอุทธรณ์การคืนคำขอโดยยื่นต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ภายใน ๑๕ วัน  
นับแต่วันที่ได้รับแจ้งคำสั่งฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

งานอนามัยและสิ่งแวดล้อม

โทรศัพท์ ๐-๓๕๕๗-๒๒๔๓ ต่อ ๑๐๘

โทรสาร ๐-๓๕๕๗-๒๒๔๓ ต่อ ๑๐๖

“ยึดมั่นธรรมาภิบาล บริการเพื่อประชาชน”



ที่ สพ ๗๔๕๐๕/

ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
อำเภอสามชุก สพ ๗๒๑๓๐

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

เรื่อง ขอแจ้งเหตุแห่งความล่าช้า

เรียน .....

อ้างถึง บันทึกคำขอรับบริการจากกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

ตามที่.....ได้ยื่นคำขอ.....

.....และพนักงานเจ้าหน้าที่ได้รับคำขอของท่านเพื่อดำเนินการแล้ว นั้น

ในการนี้ การดำเนินการตามคำขอของท่านยังไม่เสร็จมีสาเหตุเนื่องมาจาก

๑. ....

๒. ....

๓. ....

๔. ....

ทั้งนี้ จะได้เร่งดำเนินการตามคำขอของท่านให้เสร็จสิ้นโดยเร็วต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

งานอนามัยและสิ่งแวดล้อม

โทรศัพท์ ๐-๓๕๕๗-๒๒๔๓ ต่อ ๑๐๘

โทรสาร ๐-๓๕๕๗-๒๒๔๓ ต่อ ๑๐๖

**“ยึดมั่นธรรมาภิบาล บริการเพื่อประชาชน”**



ที่ สพ ๗๔๕๐๕/

ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
อำเภอสามชุก สพ ๗๒๑๓๐

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

เรื่อง คำแนะนำให้แก้ไขปรับปรุงสภาพของสถานที่ประกอบกิจการ

เรียน .....

อ้างถึง บันทึกคำขอรับบริการจากกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

ตามที่ท่านได้ยื่นคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการ.....

.....ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น นั้น

เนื่องจากเจ้าพนักงานได้ตรวจสอบสภาพด้านสุขลักษณะของสถานที่ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ ระบบกำจัดหรือบำบัดของเสียและอื่น ๆ ของสถานที่ประกอบกิจการของท่านแล้ว พบว่ายังไม่ครบถ้วนถูกต้อง ตามที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ ดังนี้

๑. ....

๒. ....

๓. ....

๔. ....

ฉะนั้น จึงขอให้ท่านแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์เพื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะได้ดำเนินการ พิจารณาอนุญาตต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

งานอนามัยและสิ่งแวดล้อม

โทรศัพท์ ๐-๓๕๕๗-๒๒๔๓ ต่อ ๑๐๘

โทรสาร ๐-๓๕๕๗-๒๒๔๓ ต่อ ๑๐๖

“ยึดมั่นธรรมาภิบาล บริการเพื่อประชาชน”



ที่ สพ ๗๔๕๐๕/

ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
อำเภอสามชุก สพ ๗๒๑๓๐

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

เรื่อง แจ้งเหตุผลการไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

เรียน .....

- อ้างถึง ๑. บันทึกคำขอรับบริการจากกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....
๒. หนังสือคำแนะนำให้แก้ไขปรับปรุงสภาพของสถานที่ประกอบกิจการ  
ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

ตามที่ท่านได้ยื่นคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการ.....  
.....ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น และเจ้าพนักงานท้องถิ่น  
ได้มีคำแนะนำให้แก้ไขปรับปรุงสภาพของสถานที่ประกอบกิจการไว้ตามหนังสือที่อ้างถึง จากการตรวจสอบ  
ปรากฏว่าท่านไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานภายในเวลาที่กำหนดไว้ ดังนั้น ในฐานะเจ้าพนักงานท้องถิ่น  
จึงมีความเห็นว่าไม่สามารถอนุญาตให้ท่านประกอบกิจการได้

ฉะนั้น ถ้าท่านเห็นว่าไม่ถูกต้องหรือมีข้อโต้แย้งใด ๆ ขอให้ท่านแจ้งความเห็นพร้อมเอกสาร  
หรือหลักฐานที่เป็นประโยชน์หรือสนับสนุนความเห็นของท่านแก่เจ้าพนักงานท้องถิ่นภายใน.....วัน  
นับแต่วันที่ได้รับแจ้งหนังสือนี้ โดยหากล่วงเลยกำหนดเวลาดังกล่าวแล้วท่านไม่แจ้งความเห็นใด ๆ หรือมีการแจ้งความเห็น  
แต่เจ้าพนักงานเห็นว่าไม่มีเหตุผลเพียงพอ เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะออกคำสั่งไม่อนุญาตประกอบกิจการแก่ท่านต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

งานอนามัยและสิ่งแวดล้อม

โทรศัพท์ ๐-๓๕๕๗-๒๒๔๓ ต่อ ๑๐๘

โทรสาร ๐-๓๕๕๗-๒๒๔๓ ต่อ ๑๐๖

“ยึดมั่นธรรมาภิบาล บริการเพื่อประชาชน”





ที่ สพ ๗๔๕๐๕/

ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
อำเภอสามชุก สพ ๗๒๑๓๐

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

เรื่อง แจ้งขยายเวลาการพิจารณาอนุญาตประกอบกิจการ.....

เรียน .....

อ้างถึง บันทึกคำขอรับบริการจากกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

ตามที่ท่านได้ยื่นคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการ.....

.....ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น นั้น

เนื่องจากมีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต  
หรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในเวลา ๓๐ วันนับแต่วันที่รับคำขอตกลงแล้ว ดังนี้

๑. ....

๒. ....

๓. ....

ดังนั้น จึงขอแจ้งขยายเวลาการพิจารณาอนุญาตออกไปเป็นเวลา ๑๕ วันนับแต่วันสิ้นสุด  
เวลาข้างต้นและต้องขออภัยมา ณ โอกาสนี้ด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

งานอนามัยและสิ่งแวดล้อม

โทรศัพท์ ๐-๓๕๕๗-๒๒๔๓ ต่อ ๑๐๘

โทรสาร ๐-๓๕๕๗-๒๒๔๓ ต่อ ๑๐๖

“ยึดมั่นธรรมาภิบาล บริการเพื่อประชาชน”



ที่ สพ ๗๔๕๐๕/

ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
อำเภอสามชุก สพ ๗๒๑๓๐

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

เรื่อง แจ้งการประกอบกิจการ.....

เรียน .....

อ้างถึง บันทึกคำขอรับบริการจากกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

ตามที่ท่านได้ยื่นคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการ.....  
.....ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น นั้น

บัดนี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นได้พิจารณาออกใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต ให้แก่ท่านเรียบร้อยแล้ว  
จึงขอให้ท่านมาติดต่อขอรับใบอนุญาตภายใน ๑๕ วันนับแต่วันได้รับหนังสือนี้ ทั้งนี้ หากล่วงเลยระยะเวลา  
ดังกล่าวแล้วท่านมิได้มาติดต่อขอรับใบอนุญาต โดยไม่มีเหตุอันสมควรจะถือว่าท่านสละสิทธิ์และถูกยกเลิก  
การอนุญาตครั้งนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

งานอนามัยและสิ่งแวดล้อม

โทรศัพท์ ๐-๓๕๕๗-๒๒๔๓ ต่อ ๑๐๘

โทรสาร ๐-๓๕๕๗-๒๒๔๓ ต่อ ๑๐๖

“ยึดมั่นธรรมาภิบาล บริการเพื่อประชาชน”



ใบอนุญาต  
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

เล่มที่.....เลขที่...../.....

๑. เจ้าพนักงานท้องถิ่นอนุญาตให้.....สัญชาติ.....  
อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....  
โทรศัพท์.....

จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ประเภท พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร  
ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....  
ชื่อสถานประกอบกิจการ.....  
พื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....  
อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....  
โทรสาร.....

เสียค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท (.....)  
ตามใบเสร็จรับเงินเล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๒. ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติ  
องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

๓. หากปรากฏในภายหลังว่าการประกอบกิจการที่ได้รับอนุญาตนี้เป็นการขัดต่อกฎหมายอื่น  
ที่เกี่ยวข้องโดยมิอาจแก้ไขได้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจพิจารณาให้เพิกถอนการอนุญาตนี้ได้

๔. ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเฉพาะดังต่อไปนี้อีกด้วย คือ

๔.๑ .....

๔.๒ .....

๕. ใบอนุญาตฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๖. ใบอนุญาตฉบับนี้สิ้นอายุวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง นายองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน (๑) ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการ  
ตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๒,๕๐๐ บาท

(๒) หากประสงค์จะประกอบกิจการในปีต่อไปต้องยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ





ใบอนุญาต  
จัดตั้งสถานที่สะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่...../.....

๑. เจ้าพนักงานท้องถิ่นอนุญาตให้.....สัญชาติ.....  
อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....  
โทรศัพท์.....

จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ประเภท พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร  
ชื่อสถานประกอบการ.....  
พื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....  
อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....  
โทรสาร.....

เสียค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท (.....)  
ตามใบเสร็จรับเงินเล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๒. ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติ  
องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

๓. หากปรากฏในภายหลังว่าการประกอบกิจการที่ได้รับอนุญาตนี้เป็นการขัดต่อกฎหมายอื่น  
ที่เกี่ยวข้องโดยมิอาจแก้ไขได้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจพิจารณาให้เพิกถอนการอนุญาตนี้ได้

๔. ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเฉพาะดังต่อไปนี้อีกด้วย คือ

๔.๑ .....

๔.๒ .....

๕. ใบอนุญาตฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๖. ใบอนุญาตฉบับนี้สิ้นอายุวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน (๑) ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการ  
ตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๒,๕๐๐ บาท

(๒) หากประสงค์จะประกอบกิจการในปีต่อไปต้องยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ





ที่ สพ ๗๔๕๐๕/

ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
อำเภอสามชุก สพ ๗๒๑๓๐

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

เรื่อง คำสั่งไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

เรียน .....

อ้างถึง บันทึกคำขอรับบริการจากกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

ตามที่ท่านได้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการ.....

.....ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น นั้น

ปรากฏว่าท่านไม่สามารถดำเนินการให้เป็นไปตามข้อบัญญัติขององค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
(สาเหตุสำคัญที่มีผลให้ไม่อาจจะออกใบอนุญาตได้) คือ

๑. ....

๒. ....

๓. ....

๔. ....

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามมาตรา ๕๖ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕  
และที่แก้ไขเพิ่มเติม ในฐานะเจ้าพนักงานท้องถิ่นจึงมีคำสั่งไม่ออกใบอนุญาตประกอบกิจการให้แก่ท่าน

ทั้งนี้ หากท่านฝ่าฝืนดำเนินการจะมีโทษ.....  
ตามมาตรา.....แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

อนึ่ง หากท่านไม่พอใจคำสั่งนี้หรือเห็นว่าไม่ได้รับความเป็นธรรม ท่านมีสิทธิอุทธรณ์  
เป็นหนังสือต่อคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ได้ภายใน ๓๐ วันนับแต่วันทราบคำสั่งนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดดำเนินการตามคำสั่งข้างต้น

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

งานอนามัยและสิ่งแวดล้อม

โทรศัพท์ ๐-๓๕๕๗-๒๒๔๓ ต่อ ๑๐๘

โทรสาร ๐-๓๕๕๗-๒๒๔๓ ต่อ ๑๐๖

“ยึดมั่นธรรมาภิบาล บริการเพื่อประชาชน”



ที่ สพ ๗๔๕๐๕/

ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
อำเภอสามชุก สพ ๗๒๑๓๐

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

เรื่อง คำสั่งไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการ

เรียน .....

อ้างถึง บันทึกคำขอรับบริการจากกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

ตามที่ท่านได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ประกอบกิจการ.....  
ตามใบอนุญาตเลขที่...../.....ซึ่งใบอนุญาตจะสิ้นอายุในวันที่.....โดยท่านได้ยื่นคำขอต่ออายุ  
ใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นไว้แล้วเมื่อวันที่.....ก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ นั้น

ปรากฏว่าท่านไม่สามารถดำเนินการให้เป็นไปตามข้อบัญญัติขององค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
(สาเหตุสำคัญที่มีผลให้ไม่อาจจะอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตได้) คือ

๑. ....
๒. ....
๓. ....

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามมาตรา ๕๖ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕  
และที่แก้ไขเพิ่มเติม ในฐานะเจ้าพนักงานท้องถิ่นจึงมีคำสั่งไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการแก่ท่าน

ทั้งนี้ หากท่านฝ่าฝืนดำเนินการจะมีโทษ.....  
ตามมาตรา.....แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

อนึ่ง หากท่านไม่พอใจคำสั่งนี้หรือเห็นว่าไม่ได้รับความเป็นธรรม ท่านมีสิทธิอุทธรณ์  
เป็นหนังสือต่อคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ได้ภายใน ๓๐ วันนับแต่วันทราบคำสั่งนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดดำเนินการตามคำสั่งข้างต้น

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

งานอนามัยและสิ่งแวดล้อม

โทรศัพท์ ๐-๓๕๕๗-๒๒๔๓ ต่อ ๑๐๘

โทรสาร ๐-๓๕๕๗-๒๒๔๓ ต่อ ๑๐๖

**“ยึดมั่นธรรมาภิบาล บริการเพื่อประชาชน”**



แบบคำขอแจ้งประกอบกิจการ  
(กรณีพื้นที่ประกอบกิจการไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร)

เขียนที่.....  
วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

๑. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....  
อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....โทรศัพท์.....ขอยื่นคำขอแจ้งประกอบกิจการ  
ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ดังนี้

( ) จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ประเภท มีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร

ชื่อสถานประกอบกิจการ.....  
ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....  
ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....  
มีพื้นที่.....ตารางเมตร

( ) จัดตั้งสถานที่สะสมอาหาร ประเภท

ร้านขายของชำ  ร้านมินิมาร์ท  ซูเปอร์มาร์เก็ต

ชื่อสถานประกอบกิจการ.....  
ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....  
มีพื้นที่.....ตารางเมตร

๒. พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานและเอกสารมาด้วย ดังนี้

( ) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน หรือข้าราชการ หรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ

( ) สำเนาทะเบียนบ้าน

( ) สำเนาทะเบียนบ้านที่ตั้งสถานประกอบการ และสัญญาเช่าหรือหนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่  
กรณีผู้ขอมิใช่เจ้าของสถานที่ตั้งประกอบกิจการ

( ) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล กรณีเป็นนิติบุคคล

( ) หนังสือมอบอำนาจพร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้มอบอำนาจ  
และผู้รับมอบอำนาจ กรณีมีการมอบอำนาจ

( ) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

( ) หลักฐานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความในคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง  
(.....)

**ใบรับแจ้ง**  
**(มอบให้ผู้ยื่นคำขอแจ้ง)**

ชื่อสถานประกอบการ.....ประเภท.....  
มีพื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....  
อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....  
คำขอที่.....ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน

- ครบ  
 ไม่ครบ ได้แก่

.....  
.....  
.....  
จึงออกใบรับแจ้งฉบับนี้ เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลา  
ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(.....)

ตำแหน่ง นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

**หมายเหตุ** เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ท่านแล้ว จะแจ้งให้ท่านทราบและให้มารับ  
หนังสือรับรองการแจ้งพร้อมชำระค่าธรรมเนียม

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

จากการตรวจสอบเอกสารหลักฐาน

- ( ) ถูกต้อง เห็นควรออกหนังสือรับรองการแจ้ง  
( ) ถูกต้อง เห็นควรออกหนังสือรับรองการแจ้ง โดยกำหนดเงื่อนไข ดังนี้.....

.....

- ( ) ไม่ถูกต้อง/ไม่สมบูรณ์ เพราะ.....

.....  
และเห็นควรแจ้งให้ผู้แจ้งดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายใน ๗ วันทำการนับแต่วันที่รับแจ้ง

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

- ( ) อนุญาตให้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง  
( ) ไม่อนุญาตให้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(.....)

ตำแหน่ง นายกองค้การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

วันที่.....

(กรณีการแจ้งไม่ถูกต้อง/ไม่สมบูรณ์)

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ตามที่ได้แจ้งให้ผู้แจ้งทราบถึงความไม่ถูกต้อง/ไม่สมบูรณ์เพื่อดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้อง ภายใน ๗ วันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งไปแล้วนั้น

ปรากฏว่า

- ( ) ผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องแล้ว
  - ( ) เห็นควรออกหนังสือรับรองการแจ้ง
  - ( ) เห็นควรออกหนังสือรับรองการแจ้ง โดยกำหนดเงื่อนไข ดังนี้.....

---

---

- ( ) ผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้อง เห็นควรสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

- ( ) อนุญาตให้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง
- ( ) ไม่อนุญาตให้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง และสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(.....)

ตำแหน่ง นายกองค้การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

วันที่.....



หนังสือรับรองการแจ้ง  
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

เล่มที่.....เลขที่...../.....

๑. เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ .....  
สัญชาติ.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....โทรศัพท์.....

จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ประเภท พื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร  
ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....  
ชื่อสถานประกอบกิจการ.....  
พื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....  
อำเภอ.....จังหวัด..... โทรศัพท์.....  
โทรสาร.....

เสียค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท (.....)  
ตามใบเสร็จรับเงินเล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๒. ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

๓. ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย คือ

๓.๑ .....

๓.๒ .....

๔. หนังสือรับรองการแจ้งฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง นายองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน (๑) ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๒,๕๐๐ บาท

(๒) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมต่อองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระทุกปี ตามกำหนดเวลา หากฝ่าฝืนจะต้องเสียค่าปรับเพิ่มอีกร้อยละยี่สิบของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ





หนังสือรับรองการแจ้ง  
จัดตั้งสถานที่สะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่...../.....

๑. เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ .....  
สัญชาติ.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....โทรศัพท์.....

จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ประเภท .....  
ชื่อสถานประกอบกิจการ.....  
พื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล .....  
อำเภอ.....จังหวัด..... โทรศัพท์.....  
โทรสาร.....

เสียค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท (.....)  
ตามใบเสร็จรับเงินเล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๒. ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

๓. ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเฉพาะดังต่อไปนี้อีกด้วย คือ

๓.๑ .....

๓.๒ .....

๔. หนังสือรับรองการแจ้งฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน (๑) ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๒,๕๐๐ บาท

(๒) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมต่อองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระทุกปี ตามกำหนดเวลา หากฝ่าฝืนจะต้องเสียค่าปรับเพิ่มอีกร้อยละยี่สิบของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ







ที่ สพ ๗๔๕๐๕/

ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ  
อำเภอสามชุก สพ ๗๒๑๓๐

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

เรื่อง คำสั่งให้การแจ้งเป็นอันสิ้นสุด

เรียน .....

อ้างถึง บันทึกคำขอรับบริการจากกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

ตามที่ท่านได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อประกอบกิจการ.....

เมื่อวันที่.....ซึ่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ออกใบรับแจ้งแก่ท่านไปแล้ว นั้น

เจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ตรวจการแจ้งของท่านแล้ว พบว่าการแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ จึงได้แจ้งให้ท่านทราบเพื่อดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายใน ๗ วันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งแล้วตามมาตรา ๔๘ วรรคห้า แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม แต่ท่านมิได้ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้อง ภายในเวลาดังกล่าว จึงมีผลให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจจะออกหนังสือรับรองการแจ้งให้แก่ท่านได้

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔๘ วรรคห้า แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ในฐานะเจ้าพนักงานท้องถิ่นจึงมีคำสั่งให้การแจ้งของท่านเป็นอันสิ้นสุด และขอส่งคืนคำขอแจ้งพร้อมด้วยเอกสารหลักฐาน

ทั้งนี้ ให้ท่านหยุดดำเนินการทันทีนับแต่วันทราบคำสั่งนี้ หากไม่ปฏิบัติตามคำสั่งจะมีโทษจำคุก ไม่เกินสามเดือนหรือปรับไม่เกินสองหมื่นห้าพันบาทตามมาตรา ๗๒ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

อนึ่ง หากท่านไม่พอใจคำสั่งนี้หรือเห็นว่าไม่ได้รับความเป็นธรรม ท่านมีสิทธิอุทธรณ์เป็นหนังสือ ต่อคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ได้ภายใน ๓๐ วันนับแต่วันทราบคำสั่งนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดดำเนินการตามคำสั่งข้างต้น

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

งานอนามัยและสิ่งแวดล้อม

โทรศัพท์ ๐-๓๕๕๗-๒๒๔๓ ต่อ ๑๐๘

โทรสาร ๐-๓๕๕๗-๒๒๔๓ ต่อ ๑๐๖

“ยึดมั่นธรรมาภิบาล บริการเพื่อประชาชน”

แบบคำขอรับใบแทนใบอนุญาต

เขียนที่.....  
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า .....อายุ.....ปี สัญชาติ.....  
อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด..... โทรศัพท์.....

ขอยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ดังนี้

๑. ข้าพเจ้าได้รับใบอนุญาตให้ประกอบกิจการ.....  
ประเภท.....ชื่อสถานประกอบกิจการ.....  
ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....โทรศัพท์.....ตามใบอนุญาต เล่มที่.....เลขที่...../  
ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

๒. ใบอนุญาตได้ ( ) สูญหาย ( ) ถูกทำลาย ( ) ขำรุดในสาระสำคัญ  
เมื่อวันที่.....เดือน..... พ.ศ. ....

๓. พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

- ( ) สำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหาย
- ( ) ใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ กรณีถูกทำลายหรือขำรุดในสาระสำคัญ
- ( ) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน หรือข้าราชการ หรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ
- ( ) สำเนาทะเบียนบ้าน
- ( ) หนังสือมอบอำนาจพร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้าน  
ของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ กรณีมีการมอบอำนาจ
- ( ) หลักฐานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความในคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับใบแทนใบอนุญาต  
(.....)

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

จากการตรวจสอบเอกสารหลักฐาน

- ( ) ถูกต้อง เห็นควรออกใบแทนใบอนุญาต
  - ( ) ไม่ถูกต้อง/ไม่สมบูรณ์ ไม่ควรออกใบแทนใบอนุญาต เพราะ.....
- .....

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

- ( ) อนุญาตให้ออกใบแทนใบอนุญาต
- ( ) ไม่อนุญาตให้ออกใบแทนใบอนุญาต

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(.....)

ตำแหน่ง นายกองค้การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

วันที่.....

แบบคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง  
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร/สะสมอาหาร

เขียนที่.....  
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า .....อายุ.....ปี สัญชาติ.....  
อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด..... โทรศัพท์.....

ขอยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ดังนี้

๑. ข้าพเจ้าได้รับใบอนุญาตให้ประกอบกิจการ.....

ประเภท.....ชื่อสถานประกอบการ.....  
ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....โทรศัพท์.....ตามใบอนุญาต เล่มที่.....เลขที่...../  
ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

๒. หนังสือรับรองการแจ้งได้ ( ) สูญหาย ( ) ถูกทำลาย ( ) ขำรุดในสาระสำคัญ  
เมื่อวันที่.....เดือน..... พ.ศ. ....

๓. พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

( ) สำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหาย

( ) ใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ กรณีถูกทำลายหรือขำรุดในสาระสำคัญ

( ) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน หรือข้าราชการ หรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ

( ) สำเนาทะเบียนบ้าน

( ) หนังสือมอบอำนาจพร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้าน  
ของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ กรณีมีการมอบอำนาจ

( ) หลักฐานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความในคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง  
(.....)

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

จากการตรวจสอบเอกสารหลักฐาน

- ( ) ถูกต้อง เห็นควรออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง  
( ) ไม่ถูกต้อง/ไม่สมบูรณ์ ไม่ควรออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง เพราะ.....
- .....

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

- ( ) อนุญาตให้ออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง  
( ) ไม่อนุญาตให้ออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(.....)

ตำแหน่ง นายกองค้การบริหารส่วนตำบลบ้านสระ

วันที่.....