ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้ว

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๕๙

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้ว ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๖ ประกอบกับมาตรา ๔๐ มาตรา มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ องค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้ว โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้วและนายอำเภอนาคู จึงตราข้อบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้ว เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้ว ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาข้อบัญญัติ ประกาศ ระเบียบ หรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในข้อบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า อาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

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

"สถานที่สะสมอาหาร" หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

"เจ้าพนักงานท้องถิ่น" หมายความว่า นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้ว

"เจ้าพนักงานสาธารณสุข" หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๕ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมิใช่เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๖ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับการแจ้งให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร

(๑.๑) สถานที่รับประทานอาหาร และสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร

(๑.๑.๑) พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๒) กรณีที่มีผนัง ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๓) กรณีที่มีเพดาน เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๔) มีการระบายอากาศเพียงพอ และติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ บริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีเครื่องดูดควัน พัดลม ปล่องระบายควันสูงเพียงพอ ไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ

(๑.๑.๕) มีแสงสว่างพอเพียง

(๑.๑.๖) โต๊ะเก้าอี้ทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๗) จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือในบริเวณเตรียม ปรุง ประกอบอาหาร

(๑.๑.๘) โต๊ะเตรียมปรุง ผนังเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี

(๑.๑.๙) โต๊ะเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ไม่เตรียมบนพื้นและบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำห้องส้วม

(๑.๑.๑๐) มีการควบคุมสัตว์แมลงนำโรค ไม่ให้เกินเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด

(๑.๒) อาหารสด

(๑.๒.๑) อาหารสดที่นำมาปรุงต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(๑.๒.๒) อาหารสดต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ

(๑.๒.๓) อาหารสดมีการเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส และเก็บแยกประเภทเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น หรือในห้องส้วม

(๑.๓) อาหารแห้ง และสารปรุงแต่งอาหาร

(๑.๓.๑) อาหารแห้ง เก็บในที่แห้ง ไม่อับชื้น สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๑.๓.๒) ส่วนผสม เครื่องปรุงรสและอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องปลอดภัย มีเครื่องหมายได้รับรองจากทางราชการ

(๑.๔) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว

(๑.๔.๑) อาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหาร

(๑.๔.๒) วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๑.๔.๓) ต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร เช่น ต้องมีการอุ่นอาหารทุก ๒ ชั่วโมง เป็นต้น

(๑.๕) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม

(๑.๕.๑) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตัก ที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อกน้ำ หรือทางเทรินน้ำ

(๑.๖) น้ำใช้

(๑.๖.๑) น้ำใช้เป็นน้ำประปา หรือน้ำอื่นใดที่ผ่านการปรับปรุงได้มาตรฐานเทียบเท่าน้ำประปา

(๑.๖.๒) ภาชนะบรรจุต้องสะอาด

(๑.๗) น้ำแข็ง

(๑.๗.๑) มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข

(๑.๗.๒) เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๑.๗.๓) ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสาหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ

(๑.๗.๔) น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่รวมไว้

(๑.๘) ภาชนะอุปกรณ์

(๑.๘.๑) ตู้เย็นหรือตู้แช่มีประสิทธิภาพ และต้องสะอาด

(๑.๘.๒) ภาชนะบรรจุอาหาร หรือบรรจุเครื่องปรุงรสต้องสะอาด และทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

(๑.๘.๓) ภาชนะบรรจุอาหาร เช่น จาน ชาม แก้วน้ำ ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๑.๘.๔) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางเป็นระเบียบในแนวนอน เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๑.๘.๕) เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี สะอาด แยกใช้ตามประเภทของอาหาร เช่น แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบและผักผลไม้

(๑.๘.๖) อาหารที่รับประทานร่วมกันต้องจัดให้มีช้อนกลาง

(๑.๘.๗) ไม่ใช้แก้วน้ำร่วมกัน แก้วน้ำที่ใช้แล้วต้องล้างก่อนน้ำมาใช้ใหม่

(๑.๙) การล้างภาชนะอุปกรณ์

(๑.๙.๑) ภาชนะที่รอการล้างและเศษอาหาร ต้องเก็บในที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๑.๙.๒) ล้างภาชนะอุปกรณ์ทุกประเภท ให้สะอาดด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน และน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อก และผึ่งให้แห้ง

(๑.๙.๓) อุปกรณ์การล้างต้องสะอาด อยู่ในสภาพดี และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๑.๙.๔) ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ต้องมีการป้องกันไม่ให้มีการปนเปื้อน

(๑.๑๐) การบำบัดน้ำเสีย

(๑.๑๐.๑) กรณีที่มีทางระบายน้ำเสีย ทางระบายน้ำเสียต้องง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหารตกค้าง

(๑.๑๐.๒) สถานประกอบการต้องไม่ก่อให้เกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม ในกรณีที่มีน้ำเสียต้องจัดให้มีการดักเศษอาหาร ดักไขมันก่อนระบายน้ำทิ้ง

(๑.๑๑) ถังรองรับมูลฝอย

(๑.๑๑.๑) มีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด

(๑.๑๑.๒) ทำความสะอาดถังรองรับมูลฝอยตามระยะเวลาที่เหมาะสม อย่างน้อยวันละ ๑ ครั้ง

(๑.๑๑.๓) การรวบรวมมูลฝอยก่อนกำจัดต้องมีการจัดเก็บอย่างมิดชิด

(๑.๑๒) ห้องส้วม

(๑.๑๒.๑) สถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดให้มีห้องส้วมไว้บริการจำนวนเพียงพอตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕

(๑.๑๒.๒) กรณีที่มีห้องส้วม ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ใช้การได้ดี

(๑.๑๒.๓) กรณีที่มีห้องส้วม ต้องมีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้การได้ดี และมีสบู่หรือน้ำยาล้างมือใช้ตลอดเวลา

(๑.๑๒.๔) กรณีที่มีห้องส้วม ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ที่เก็บอาหาร ที่ล้างภาชนะ และเก็บอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

(๑.๑๓) อุปกรณ์ดับเพลิงและระบบป้องกันอัคคีภัย

(๑.๑๓.๑) ห้ามใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะรับประทานอาหาร

(๑.๑๓.๒) ห้ามใช้เมทิลแอลกอฮอล์ในการอุ่นอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร

(๑.๑๓.๓) สถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดให้มีเครื่องมือดับเพลิงติดตั้งไว้ในที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวก มีระบบป้องกันอัคคีภัยตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร และถังแก๊สต้องได้มาตรฐาน

(๑.๑๔) การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร

(๑.๑๔.๑) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และมีการป้องกันไม่ให้เส้นผมปนเปื้อนในอาหาร

(๑.๑๔.๒) ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็ทคลุมผมที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน และต้องไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือและข้อมือ ที่หู

(๑.๑๕) พฤติกรรมผู้สัมผัสอาหาร

(๑.๑๕.๑) ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารที่ปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภคโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอช่วยในการหยิบจับ

(๑.๑๕.๒) ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร

(๑.๑๕.๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้น และสะอาดอยู่เสมอ ไม่ทำสีเล็บ

(๑.๑๕.๔) ห้ามใช้ทัพพีหรือช้อนชิมอาหารโดยตรงในการชิมอาหาร และต้องเปลี่ยนใหม่ทุกครั้งที่ปรุงอาหาร การชิมอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

(๑.๑๕.๕) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดบาดแผลให้มิดชิด และสวมถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอ หรือหยุดปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร

(๑.๑๕.๖) การเสิร์ฟอาหารต้องเสิร์ฟให้ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร

(๑.๑๕.๗) มีการป้องกันการปนเปื้อนอาหารจากการไอ จาม หรือพูดคุย ผู้สัมผัสอาหารต้องมีพฤติกรรมที่ถูกสุขลักษณะ

(๑.๑๖) สุขภาพของผู้สัมผัสอาหาร

(๑.๑๖.๑) ขณะปฏิบัติงาน ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของ เจ้าพนักงานสาธารณสุข หากเจ็บป่วยให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

(๑.๑๖.๒) ผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

(๑.๑๗) ความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร ผู้จัดการ หรือผู้ควบคุม

(๑.๑๗.๑) ผู้สัมผัสอาหาร ผู้จัดการหรือผู้ควบคุมต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร หรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นตามหลักสูตรที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานราชการ

(๒) สำหรับที่สะสมอาหารหรือในซูเปอร์มาร์เก็ต

(๒.๑) การรับสินค้า

(๒.๑.๑) พื้นบริเวณที่ใช้รับสินค้ามีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดีและสะอาด

(๒.๑.๒) แยกบริเวณรับสินค้าอาหารสดออกจากสินค้าอื่น กรณีที่ใช้พื้นที่เดียวกันต้องไม่รับสินค้าประเภทอาหารสดพร้อมกับสินค้าประเภทอื่น ต้องทำความสะอาดพื้นที่หลังใช้งาน

(๒.๑.๓) การขนถ่ายสินค้า ไม่วางสินค้าอาหารบนพื้นโดยตรง ต้องมีอุปกรณ์รองรับ

(๒.๑.๔) ต้องทำความสะอาดรถขนส่ง ตะกร้า ภาชนะใส่อาหาร ด้วยวิธีที่ถูกสุขลักษณะทุกครั้งที่ใช้ขนส่ง และมีการตรวจหาเชื้อแบคทีเรียโดยวิธีการสวอปภาชนะที่บรรจุอาหารและรถขนส่งอาหารอย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง

(๒.๑.๕) อาหารสดต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมโดยเร็วที่สุดภายใน ๓๐ นาทีหลังจากรับสินค้า

(๒.๑.๖) ต้องทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้งหลังจากขนถ่ายอาหารเสร็จ โดยมีการกำหนดวิธีการปฏิบัติที่ชัดเจน

(๒.๑.๗) ต้องไม่เป็นทางออกของขยะ หากจำเป็นต้องขนขยะต้องใช้เวลาต่างกัน และทำความสะอาดหลังจากใช้ขนขยะ ทุกครั้ง

(๒.๑.๘) รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหารต้องไม่ใช้ปะปนกับรถขนขยะ

(๒.๒) อาหาร/สินค้าที่รับมาจาหน่าย

(๒.๒.๑) ต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือ

(๒.๒.๒) ได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่าง ๆ ได้แก่

(๒.๒.๒.๑) หน่วยงานราชการ เช่น กรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมวิชาการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เป็นต้น

(๒.๒.๒.๒) ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพของซุปเปอร์มาเก็ต

(๒.๒.๒.๓) ห้องปฏิบัติการของเอกชนที่ได้รับการรับรองจากราชการ

(๒.๓) การเก็บสินค้า

(๒.๓.๑) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้ง

(๒.๓.๑.๑) พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด

(๒.๓.๑.๒) มีชั้น/ที่วางอาหารแยกประเภท เป็นสัดส่วนและสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

(๒.๓.๑.๓) แยกอาหาร/สินค้าที่หมดอายุ หรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณหรือภาชนะที่แยกเฉพาะ และมีเครื่องหมาย/ป้ายแสดงบอกชัดเจน

(๒.๓.๑.๔) มีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ

(๒.๓.๑.๕) ต้องแยกเก็บสารเคมีที่เป็นพิษ เช่น สารเคมีทำความสะอาด สารเคมีกำจัดแมลง เป็นต้น เป็นสัดส่วนเฉพาะ ไม่ปะปนหรืออยู่ใกล้บริเวณที่ใช้เก็บอาหารแห้ง

(๒.๓.๒) อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บอาหารแต่ละชนิด

(๒.๓.๒.๑) อาหารเนื้อสัตว์ดิบ/ปลา/อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๒.๓.๒.๒) นมและผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๒.๓.๒.๓) อาหารพร้อมปรุง ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๒.๓.๒.๔) อาหารแช่แข็ง เก็บในตู้/ห้องแช่แข็ง อุณหภูมิต่ำกว่า - ๑๘ องศาเซลเซียส

(๒.๓.๒.๕) ผัก ผลไม้ ต้องเก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

(๒.๓.๒.๖) อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิท เก็บในอุณหภูมิห้อง

(๒.๓.๓) ตู้แช่เย็น/ตู้แช่แข็ง/ห้องแช่เย็น/ห้องแช่แข็ง

(๒.๓.๓.๑) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดีสะอาดสามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้

(๒.๓.๓.๒) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า ๑ นิ้ว

(๒.๓.๓.๓) กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำเฉอะแฉะ สะอาดและไม่วางอาหารบนพื้น

(๒.๓.๓.๔) ประตูและขอบยางห้องเย็น/ตู้เย็น/ตู้แช่แข็งมีสภาพดีสะอาด

(๒.๓.๓.๕) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

(๒.๓.๓.๖) มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุก ๒ ชั่วโมง และมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถ ตรวจสอบได้

(๒.๔) การเตรียม/ตัดแต่ง/ปรุงและการบรรจุหีบห่อ

(๒.๔.๑) สถานที่เตรียม/ตัดแต่ง/ปรุงอาหารเพื่อจำหน่าย

(๒.๔.๑.๑) พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด

(๒.๔.๑.๒) ต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยแยกระหว่างเนื้อสัตว์ดิบและผักผลไม้

(๒.๔.๑.๓) มีแสงสว่าง และการระบายอากาศที่ดี

(๒.๔.๒) โต๊ะที่ใช้เตรียม/ตัดแต่งอาหาร

(๒.๔.๒.๑) ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร เรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี สะอาด

(๒.๔.๒.๒) ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๒.๔.๒.๓) ต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อน/หลัง การใช้งาน

(๒.๔.๓) วัสดุ อุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด (มีด เขียง เครื่องบด/หั่น ภาชนะ)

(๒.๔.๓.๑) ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด

(๒.๔.๓.๒) ต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้

(๒.๔.๓.๓) ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อน/หลัง การใช้งาน

(๒.๔.๓.๔) ต้องเก็บให้ถูกสุขลักษณะ

(๒.๔.๓.๕) เครื่องบด/หั่น มีการป้องกันอันตรายขณะใช้งาน

(๒.๔.๔) อ่างล้างอาหาร/อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์

(๒.๔.๔.๑) ทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด และสามารถระบายน้ำได้ดี

(๒.๔.๔.๒) ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๒.๔.๔.๓) ก๊อกน้ำมีสภาพดี

(๒.๔.๔.๔) ต้องแยกระหว่างอ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ อ่างล้างผักผลไม้สดและอ่างล้างภาชนะอุปกรณ์

(๒.๔.๔.๕) ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้ง ก่อนและหลังใช้งาน

(๒.๔.๕) อ่างล้างมือ

(๒.๔.๕.๑) มีสภาพดี สะอาด มีน้ำใช้ และระบายน้ำได้ดี

(๒.๔.๕.๒) ก๊อกน้ำมีสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช้มือสัมผัส

(๒.๔.๕.๓) มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และกระดาษเช็ดมือ หรืออุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้ง

(๒.๔.๕.๔) มีถังขยะที่ถูกสุขลักษณะ

(๒.๔.๖) อาหารดิบ/วัตถุดิบ ทุกชนิดต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่งและบรรจุแล้ว ต้องเก็บเข้าตู้เย็นทันที

(๒.๕) สุขลักษณะที่ดีในการวางจำหน่ายอาหาร

(๒.๕.๑) สภาพทั่วไป

(๒.๕.๑.๑) การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกตามประเภท ตามความเหมาะสมกับชนิดอาหาร

(๒.๕.๑.๒) พื้น ผนัง เพดานต้องทำด้วยวัสดุเรียบ สภาพดี สะอาด

(๒.๕.๑.๓) มีแสงสว่างที่เพียงพอและมีการระบายอากาศที่ดี

(๒.๕.๒) บริเวณที่วางจำหน่ายอาหารแห้ง/อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท

(๒.๕.๒.๑) ชั้นหรือโต๊ะที่วางอาหารทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด

(๒.๕.๒.๒) มีการทำความสะอาดบริเวณที่วางสินค้า และพื้นโดยรอบ

(๒.๕.๒.๓) การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกชั้นวางให้ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษ

(๒.๕.๒.๔) ไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

(๒.๕.๓) บริเวณที่จำหน่ายอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์/ปลา อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์

(๒.๕.๓.๑) บริเวณทั่วไป

(๒.๕.๓.๑.๑) โต๊ะ/เคาน์เตอร์/ตู้/กระบะใส่อาหาร ต้องมีสภาพดี ผิวเรียบ สะอาด

(๒.๕.๓.๑.๒) ต้องทำความสะอาดโต๊ะ/เคาน์เตอร์/ตู้/กระบะใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้งที่พบการหก/รั่วของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์

(๒.๕.๓.๒) ภาชนะอุปกรณ์ (มีด/เขียง/เครื่องชั่ง)

(๒.๕.๓.๒.๑) ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี ไม่ดูดซึมน้ำสะอาด

(๒.๕.๓.๒.๒) แยกใช้ระหว่างอาหารดิบ และอาหารสุก

(๒.๕.๓.๒.๓) ต้องล้างทำความสะอาดระหว่างใช้งานหรือก่อนและ/หลังการปฏิบัติงานทุกวัน

(๒.๕.๓.๓) บริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง

(๒.๕.๓.๓.๑) มีภาชนะอุปกรณ์หยิบจับอาหาร/บรรจุอาหารที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารสภาพดี สะอาด

(๒.๕.๓.๓.๒) มีอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค พร้อมสบู่กระดาษเช็ดมือและถังขยะ

(๒.๕.๓.๔) การวางจำหน่ายอาหาร

(๒.๕.๓.๔.๑) อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิดต้องไม่ฉีกขาดหรือรั่วซึม วางอย่างมีระเบียบ เป็นสัดส่วน ไม่วางแน่นจนเกินไป

(๒.๕.๓.๔.๒) อาหารทุกชนิดต้องมีฉลากแสดงชื่อ - ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิต/บรรจุ

(๒.๕.๓.๔.๓) ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่าย โดยแช่บน/ในน้ำแข็ง/น้ำผสมน้ำแข็งหรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง

(๒.๕.๓.๔.๔) สัตว์น้ำที่มีชีวิต ต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ ไม่รั่วซึม สะอาด

(๒.๕.๓.๔.๕) เนื้อปลาที่ชำแหละแล้ว ควรวางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่นำความเย็นได้ดี สะอาดวางบนน้ำแข็ง และไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า ๑ ชั้น

(๒.๕.๓.๔.๖) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ ปลา อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์ต้องวางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

(๒.๕.๓.๔.๗) อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบบรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถุงพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

(๒.๕.๓.๔.๘) ไข่ดิบ (ในกรณีที่วางจำหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษหรือพลาสติก หากพบว่ามีการแตกชำรุดของไข่ต้องเก็บออกทันทีและทำความสะอาดชั้นที่วางจำหน่าย

(๒.๕.๓.๔.๙) อาหารสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็ง ต้องบรรจุปิดสนิทและมีป้าย/เครื่องหมายแสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค

(๒.๕.๔) ตู้แช่เย็น/แช่แข็งที่วางจำหน่ายอาหาร

(๒.๕.๔.๑) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดีสะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้

(๒.๕.๔.๒) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า ๑ นิ้ว

(๒.๕.๔.๓) ประตูและขอบยางตู้เย็น/ตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด

(๒.๕.๔.๔) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

(๒.๕.๔.๕) มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุก ๒ ชั่วโมง และมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่มองเห็นได้ชัดเจน

(๒.๕.๔.๖) อุณหภูมิของตู้เย็น สำหรับวางจำหน่ายอาหารชนิดต่าง ๆ

(๒.๕.๔.๖.๑) ตู้จาหน่ายอาหารเนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๒.๕.๔.๖.๒) ตู้จำหน่ายนมและผลิตภัณฑ์และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วยระบบพาสเจอร์ไรซ์ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๒.๕.๔.๖.๓) ตู้จำหน่ายอาหารพร้อมปรุง ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า ๗ องศาเซลเซียส

(๒.๕.๔.๖.๔) ตู้จำหน่ายผัก ผลไม้ ต้องมีอุณหภูมิเท่ากับหรือ ต่ำกว่า ๑๐ องศาเซลเซียส

(๒.๕.๔.๖.๕) ตู้แช่แข็งสำหรับไอศกรีมและอาหารแช่แข็ง/อื่น ๆ ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส

(๒.๕.๕) บริเวณที่วางจำหน่ายผัก ผลไม้

(๒.๕.๕.๑) โต๊ะ/ชั้น/กล่อง/กระบะที่บรรจุผัก ผลไม้ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด

(๒.๕.๕.๒) ผัก ผลไม้ วางจำหน่ายแยกตามประเภทไม่ปะปนกันสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๒.๕.๕.๓) ไม่วางจำหน่ายผักผลไม้ที่เน่าเสีย ขึ้นรา

(๒.๕.๖) บริเวณที่วางจำหน่ายขนบอบ (Bakery) ขนมหวานอื่น ๆ

(๒.๕.๖.๑) บริเวณสถานที่ผลิตขนมอบ (ที่เข้าข่ายโรงงาน) ต้องได้มาตรฐาน GMP ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

(๒.๕.๖.๒) โต๊ะ/ชั้น/ถาดที่บรรจุขนมต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด

(๒.๕.๖.๓) ขนมที่ไม่ได้บรรจุในถุง/กล่อง ต้องวางจำหน่ายในตู้หรือมีการปกปิด

(๒.๕.๖.๔) ต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับผู้บริโภคและมีการล้างอย่างน้อยทุก ๔ ชั่วโมง

(๒.๕.๖.๕) ต้องจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภคเพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารด้วยมือ วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน และจัดให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจำหน่ายและช่วยเหลือลูกค้า

(๒.๕.๗) บริเวณที่จำหน่ายสลัด (ผักสด)

(๒.๕.๗.๑) โต๊ะ/เคาน์เตอร์ และภาชนะบรรจุผัก ผลไม้ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร (เป็นพิษ) นำความเย็นได้ดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด

(๒.๕.๗.๒) โต๊ะ/เคาน์เตอร์ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และ มี Sneeze guard โดยให้มีช่องว่างจากขอบ Sneeze guard ถึงพื้นเคาน์เตอร์ไม่เกิน ๓๐ เซนติเมตร

(๒.๕.๗.๓) ผัก ผลไม้ต้องแยกบรรจุตามประเภทไม่ปะปนกันในตู้ที่รักษาอุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็งให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะบรรจุ

(๒.๕.๗.๔) ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผัก

(๒.๕.๗.๕) น้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิ ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๒.๕.๗.๖) ต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่เป็นพิษสะอาดและเพียงพอในการหยิบจับ/ตัก/บรรจุอาหาร สำหรับผู้บริโภค และมีการล้างทำความสะอาดอย่างน้อยทุก ๔ ชั่วโมง

(๒.๕.๗.๗) ต้องจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภค “ห้ามหยิบจับอาหารด้วยมือ” วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน

(๒.๕.๗.๘) การเติมอาหาร ต้องเปลี่ยนภาชนะใหม่ ไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

(๒.๕.๘) บริเวณที่จำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ/พร้อมบริโภค

(๒.๕.๘.๑) โต๊ะ/เคาน์เตอร์ และภาชนะบรรจุอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำมีสภาพดี สะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๒.๕.๘.๒) อาหารปรุงสำเร็จ/พร้อมบริโภค ต้องมีการปกปิดขณะวางจำหน่ายในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด อาหารบริโภคเย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส อาหารบริโภคร้อนต้องอุ่นให้ร้อนที่อุณหภูมิจุดกึ่งกลางสูงกว่า ๗๔ องศาเซลเซียส นานกว่า ๒ นาที ทุก ๔ ชั่วโมง

(๒.๕.๘.๓) ภาชนะบรรจุอาหารต้องสะอาด ได้มาตรฐานสำหรับใช้บรรจุอาหารเท่านั้น

(๒.๕.๘.๔) อาหารปรุงสำเร็จ/พร้อมบริโภคจะต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวัน

(๒.๖) สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

(๒.๖.๑) ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผมตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน

(๒.๖.๒) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงานภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วมและภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

(๒.๖.๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีขณะปฏิบัติงาน

(๒.๖.๔) ผู้สัมผัสอาหารใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก เช่น ที่คีบ ที่ตัก หรือ ถุงมือ เป็นต้น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง

(๒.๖.๕) ผู้สัมผัสอาหารถ้ามีแผลที่มือ ต้องปิดพลาสเตอร์กันน้ำให้เรียบร้อยและต้องใช้ถุงมือในขณะปฏิบัติงาน

(๒.๖.๖) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการตรวจสุขภาพ และมีใบรับรองการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และต้องมีสุขภาพที่แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อระบบทางเดินอาหารหรือระบบทางเดินหายใจ หรือพาหะนำเชื้อโรคอื่น ๆ ผู้สัมผัสอาหารแผนกอาหารที่เข้างานใหม่ต้องตรวจสุขภาพและทำ rectal swab

(๒.๖.๗) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมจากผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ที่ได้รับการฝึกอบรมเรื่องการปฏิบัติเพื่อให้อาหารปลอดภัย และได้รับการฝึกอบรมสม่ำเสมอเพื่อพัฒนาความรู้ความสามารถให้ดีขึ้น

(๒.๗) การสุขาภิบาล

(๒.๗.๑) คุณภาพน้ำดื่ม/น้ำใช้/น้ำแข็ง

(๒.๗.๑.๑) ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด ภาชนะที่ใช้ดื่มน้ำควรเป็นแบบใช้ครั้งเดียว

(๒.๗.๑.๒) มีน้ำใช้สะอาด สำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์

(๒.๗.๑.๓) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด คุณภาพเทียบเท่าน้ำแข็งสำหรับบริโภค

(๒.๗.๒) การจัดการน้ำเสีย

(๒.๗.๒.๑) ระบบระบายน้ำต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร รางหรือ ท่อระบายน้ำไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

(๒.๗.๒.๒) บ่อดักไขมันใช้การได้ดี มีการดักไขมันและทำความสะอาดเป็นประจำ

(๒.๗.๓) ห้องน้ำห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและพนักงานต้องแยกจากกัน มีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

(๒.๗.๔) การจัดการขยะ

(๒.๗.๔.๑) ต้องมีการแยกประเภทขยะเปียก และขยะแห้ง และมีป้ายชี้บ่งชัดเจน

(๒.๗.๔.๒) ต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด

(๒.๗.๔.๓) ต้องใช้ถุงพลาสติกรองรับด้านในถัง

(๒.๗.๔.๔) ต้องมีรถเข็นขยะเฉพาะ

(๒.๗.๕) มีระบบการควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

ข้อ ๗ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมิใช่เป็นการขายของในตลาดจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ

(๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๓) อื่น ๆ ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้วประกาศกำหนด

ข้อ ๘ ผู้ขอรับใบอนุญาตจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะตามข้อ ๖ ทุกประการ

(๒) อาคารที่ใช้เป็นสถานที่ประกอบการต้องมีหลักฐานแสดงว่าสามารถใช้ประกอบการได้โดยถูกกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

(๓) อื่น ๆ ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้วประกาศกำหนด

ข้อ ๙ ผู้ได้รับการอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๐ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาตให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกันและในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๑ ใบอนุญาตให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้วเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ ๗ และข้อ ๘ ด้วย

ข้อ ๑๒ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาต ตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๑๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๑๔ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๑๕ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๑๖ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๑๗ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่เวลาที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๘ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ ๑๙ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมิใช่เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ

(๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๓) อื่น ๆ ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้วประกาศกำหนด

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้ตามวรรคหนึ่ง ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้ตามวรรคหนึ่ง

ข้อ ๒๐ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๒๑ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๒๒ เมื่อผู้แจ้งประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ ๒๓ ในกรณีที่ผู้ดำเนินกิจการใดดำเนินกิจการตามที่ระบุไว้ในข้อบัญญัตินี้โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินกิจการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

ข้อ ๒๔ ผู้แจ้งมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมการแจ้งตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ในวันที่มาแจ้ง และภายในระยะเวลาสามสิบวันก่อนวันครบรอบปีของทุกปีตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๒๕ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ขององค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้ว

ข้อ ๒๖ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๒๗ ให้นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้วเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่ง เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

ธนศักดิ์ เหลาแหลม

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้ว

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียม
ท้ายข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้ว
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙

ลำดับที่	รายการ	อัตราค่าธรรมเนียม (บาท)
๑	ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใดเกิน ๒๐๐ ตารางเมตร และมิใช่เป็นการขายของในตลาด	
	๑.๑ พื้นที่ประกอบการเกินกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๓๐๐ ตารางเมตร	ฉบับละ ๕๐๐
	๑.๒ พื้นที่ประกอบการเกินกว่า ๓๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐๐ ตารางเมตร	ฉบับละ ๑,๐๐๐
	๑.๓ พื้นที่ประกอบการเกินกว่า ๕๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป	ฉบับละ ๒,๐๐๐
๒	หนังสือรับรองการแจ้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใดไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร และมิใช่เป็นการขายของในตลาด	
	๒.๑ พื้นที่ประกอบการไม่เกินกว่า ๕๐ ตารางเมตร	ฉบับละ ๕๐
	๒.๒ พื้นที่ประกอบการเกินกว่า ๕๑ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร	ฉบับละ ๑๐๐
	๒.๓ พื้นที่ประกอบการเกินกว่า ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	ฉบับละ ๒๐๐

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมขั้นสูง
ท้ายข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้ว
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙

ลำดับที่	รายการ	อัตราค่าธรรมเนียม (บาท)
๑	ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใดเกิน ๒๐๐ ตารางเมตร และมิใช่เป็นการขายของในตลาด	ฉบับละ ๓,๐๐๐
๒	หนังสือรับรองการแจ้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใดไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร และมิใช่เป็นการขายของในตลาด	ฉบับละ ๑,๐๐๐

เลขที่รับ.........../............

คำขอรับใบอนุญาต
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่...

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

ข้าพเจ้า...อายุ...................ปี สัญชาติ.........................
อยู่บ้านเลขที่...............หมู่ที่................ตรอก/ซอย...ถนน..
ตำบล/แขวง..อำเภอ/เขต...จังหวัด..
โทรศัพท์...โทรสาร..

ขอยื่นคำขอรับใบอนุญาตจัดตั้ง ☐ สถานที่จำหน่ายอาหาร ☐ สถานที่สะสมอาหาร
ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยใช้ชื่อสถานประกอบกิจการว่า..
พื้นที่ประกอบการ........................ตารางเมตร จำนวนคนงาน................คน ตั้งอยู่ ณ เลขที่.................หมู่ที่...........................
ตำบล..อำเภอ..จังหวัด...
โทรศัพท์...โทรสาร..

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว คือ

๑. สำเนาบัตรประจำตัว ประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ ของผู้ขอรับใบอนุญาต
๒. สำเนาทะเบียนบ้าน ของผู้ขอรับใบอนุญาต
๓. สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารของสถานประกอบการ
๔. ใบรับรองแพทย์ ของผู้ขอรับใบอนุญาต ผู้ช่วยจำหน่ายอาหารและผู้ปรุงอาหาร
๕. ใบเสร็จรับเงินค่าธรรมเนียมเก็บ ขน มูลฝอย
๖. ....

แผนที่ตั้งสถานประกอบการพอสังเขป

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ)..ผู้ขอรับใบอนุญาต
(..)

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

( ) เห็นสมควรอนุญาต และควรกำหนดเงื่อนไข ดังนี้

....

....

....

( ) เห็นควรไม่อนุญาต เพราะ

....

....

....

....

(ลงชื่อ)...เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(...)

วันที่................/.................../.................

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

( ) อนุญาตให้ประกอบกิจการได้

( ) ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

(ลงชื่อ)..

(...)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้ว

วันที่................/................/...............

เลขที่รับ............/..............

คำขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่...

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

ข้าพเจ้า...อายุ...................ปี สัญชาติ..........................

อยู่บ้านเลขที่...................หมู่ที่.............ตรอก/ซอย...ถนน..

ตำบล/แขวง...อำเภอ/เขต...เขต...

โทรศัพท์..โทรสาร..

ขอยื่นคำขอรับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้ง ☐ สถานที่จำหน่ายอาหาร ☐ สถานที่สะสมอาหาร

ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยใช้ชื่อสถานประกอบกิจการว่า...

พื้นที่ประกอบการ........................ตารางเมตร จำนวนคนงาน................คน ตั้งอยู่ ณ เลขที่.................หมู่ที่...........................

ตำบล..อำเภอ...จังหวัด..

โทรศัพท์...โทรสาร..

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว คือ

๑. สำเนาบัตรประจำตัว ประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ ของผู้ขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง

๒. สำเนาทะเบียนบ้าน ของผู้ขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง

๓. สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารของสถานประกอบการ

๔. ใบรับรองแพทย์ ของผู้ขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง ผู้ช่วยจำหน่ายอาหาร และผู้ปรุงอาหาร

๕. ใบเสร็จรับเงินค่าธรรมเนียมเก็บ ขน มูลฝอย

๖. ....

แผนที่ตั้งสถานประกอบการพอสังเขป

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ)..ผู้ขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง

(..)

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(   ) เห็นสมควรอนุญาต และควรกำหนดเงื่อนไข ดังนี้

....

....

....

(   ) เห็นควรไม่อนุญาต เพราะ

....

....

....

....

(ลงชื่อ)..เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(..)

วันที่................/.................../.........................

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(   ) อนุญาตให้ประกอบกิจการได้

(   ) ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

(ลงชื่อ)...

(..)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้ว

วันที่................/................/...............

เลขที่รับ................./.................

คำขอต่ออายุใบอนุญาต
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่..

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

ข้าพเจ้า..อายุ.....................ปี สัญชาติ.....................
อยู่บ้านเลขที่...............หมู่ที่..................ตรอก/ซอย..ถนน...
แขวง/ตำบล..................................เขต/อำเภอ....................................เทศบาล/อบต..
จังหวัด...โทรศัพท์..

ขอยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตจัดตั้ง ☐ สถานที่จำหน่ายอาหาร ☐ สถานที่สะสมอาหาร
ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น .... โดยใช้ชื่อสถานที่ประกอบกิจการว่า..................
.... พื้นที่ประกอบการ...........................ตารางเมตร จำนวนคนงาน.............คน
ตั้งอยู่ ณ เลขที่.................หมู่ที่..............ตำบล..อำเภอ..
จังหวัด...โทรศัพท์..โทรสาร...

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานและเอกสารต่าง ๆ มาด้วย ดังนี้

๑. ใบอนุญาตเดิม

๒. ใบรับรองแพทย์ ของผู้ได้รับอนุญาต ผู้ช่วยจำหน่าย และผู้ปรุงอาหาร

๓. ใบเสร็จรับเงินค่าธรรมเนียม เก็บ ขน มูลฝอย

๔. ....

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ)..ผู้ขอต่ออายุใบอนุญาต

(..)

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

( ) เห็นสมควรต่อใบอนุญาต และควรกำหนดเงื่อนไข ดังนี้

....

....

....

( ) เห็นควรไม่ต่อใบอนุญาต เพราะ

....

....

....

....

(ลงชื่อ)..เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(..)

วันที่................/.................../.................

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

( ) อนุญาตให้ต่อใบประกอบกิจการได้

( ) ไม่อนุญาตให้ต่อใบ้ประกอบกิจการ

(ลงชื่อ)...

(...)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ่อแก้ว

วันที่................/................/...............

เลขที่รับ................./.......................

คำขอรับใบแทนใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่..

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

ข้าพเจ้า (นาย/นาง/นางสาว)...

☐ เป็นบุคคลธรรมดา อายุ.................................ปี สัญชาติ...................................... เลขหมายประจำตัวประชาชน เลขที่ ☐ ☐☐☐☐ ☐☐☐☐☐ ☐☐ ☐ อยู่บ้าน/สำนักงานเลขที่..................หมู่ที่.. ตรอก/ซอย............................ถนน.........................ตำบล/แขวง......................... อำเภอ/เขต.. จังหวัด.............................โทรศัพท์............................โทรสาร..

☐ เป็นนิติบุคคลประเภท...จดทะเบียนเมื่อ... มีสำนักงานอยู่เลขที่...................หมู่ที่.......................ตรอก/ซอย............................ถนน.. ตำบล/แขวง ....อำเภอ/เขต..จังหวัด.. โทรศัพท์...................................... โทรสาร.. ผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขอแจ้งมี ดังนี้

๑. ....อยู่บ้านเลขที่................หมู่ที่........ตรอก/ซอย.. ถนน....................................ตำบล/แขวง...อำเภอ/เขต... จังหวัด...โทรศัพท์...โทรสาร.. ได้ขออนุญาตจัดตั้ง ☐ สถานที่จำหน่ายอาหาร ☐ สถานที่สะสมอาหาร ใบอนุญาต เล่มที่... เลขที่.......................ปี......................... โดยใช้ชื่อสถานประกอบการว่า... สถานที่ตั้งเลขที่.................หมู่ที่................... ตรอก/ซอย..................................ถนน... ตำบล...อำเภอ... จังหวัด.. โทรศัพท์...โทรสาร..

ขอยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตดังกล่าวข้างต้น ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเนื่องจาก

☐ สูญหาย

☐ ถูกทำลาย

☐ ชำรุดในสาระสำคัญ

พร้อมทั้งได้แนบหลักฐานที่นำมาประกอบการพิจารณา ดังนี้

☐ ๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขอรับใบแทนใบอนุญาต

☐ ๒. สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้แทนนิติบุคคล (กรณีผู้ขอรับใบแทนใบอนุญาตเป็นนิติบุคคล)

☐ ๓. หนังสือมอบอำนาจที่ถูกต้องตามกฎหมาย พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ (กรณีผู้ประกอบการไม่สามารถมายื่นคำขอด้วยตนเอง)

☐ ๔. สำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหาย กรณีใบอนุญาตเดิมสูญหาย

☐ ๕. ใบอนุญาตเดิม กรณีที่ชำรุดในสาระสำคัญ

☐ ๖. อื่น ๆ..

....

ขอรับรองว่า ข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ)...

(..)

ผู้ขอรับใบแทนใบอนุญาต

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

☐ อนุมัติออกใบแทนใบอนุญาตได้

☐ ไม่อนุมัติออกใบแทนใบอนุญาต

(ลงชื่อ)...เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(..)

เลขที่รับ................/.........................

คำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่...

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

ข้าพเจ้า (นาย/นาง/นางสาว)..

☐ เป็นบุคคลธรรมดา อายุ.................................ปี สัญชาติ.. เลขหมายประจำตัวประชาชน เลขที่ ☐ ☐☐☐☐ ☐☐☐☐☐ ☐☐ ☐ อยู่บ้าน/สำนักงานเลขที่..หมู่ที่................................ ตรอก/ซอย............................ถนน.........................ตำบล/แขวง... อำเภอ/เขต........................ จังหวัด............................โทรศัพท์............................โทรสาร..

☐ เป็นนิติบุคคลประเภท...จดทะเบียนเมื่อ... มีสำนักงานอยู่เลขที่...................หมู่ที่.......................ตรอก/ซอย...ถนน.. ตำบล/แขวง ....อำเภอ/เขต...จังหวัด.. โทรศัพท์...................................... โทรสาร.. ผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขอแจ้งมี ดังนี้

๑. ....อยู่บ้านเลขที่................หมู่ที่........ตรอก/ซอย.. ถนน....................................ตำบล/แขวง...อำเภอ/เขต.. จังหวัด..โทรศัพท์...โทรสาร...

ได้ขอรับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้ง ☐ สถานที่จำหน่ายอาหาร ☐ สถานที่สะสมอาหาร หนังสือรับรองเล่มที่.............เลขที่..........ปี............โดยใช้ชื่อสถานประกอบการว่า... สถานที่ตั้งเลขที่.................หมู่ที่................... ตรอก/ซอย..................................ถนน... ตำบล...อำเภอ... จังหวัด.. โทรศัพท์..โทรสาร..

ขอยื่นคำขอรับใบแทนใบรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เนื่องจาก

☐ สูญหาย

☐ ถูกทำลาย

☐ ชำรุดในสาระสำคัญ

พร้อมทั้งได้แนบหลักฐานที่นำมาประกอบการพิจารณา ดังนี้

☐ ๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง

☐ ๒. สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้แทนนิติบุคคล (กรณีผู้ขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งเป็นนิติบุคคล)

☐ ๓. สำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้ง สูญหาย กรณีหนังสือรับรองการแจ้งเดิมสูญหาย

☐ ๔. หนังสือมอบอำนาจที่ถูกต้องตามกฎหมาย พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ (กรณีผู้ประกอบการไม่สามารถมายื่นคำขอด้วยตนเอง)

☐ ๕. หนังสือรับรองการแจ้งเดิม กรณีที่ชำรุดในสาระสำคัญ

☐ ๖. อื่น ๆ...

....

ขอรับรองว่า ข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ)...

(..)

ผู้ขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

☐ อนุมัติออกใบแทนใบหนังสือรับรองการแจ้ง

☐ ไม่อนุมัติออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง

(ลงชื่อ)...เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(..)