

เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหาร  
และสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๕๓

## หลักการ

โดยที่เทศบาลตำบลโคกพุทรา ได้จัดตั้งเป็นเทศบาลตามประกาศกระทรวงมหาดไทย เรื่อง จัดตั้งองค์การบริหารส่วนตำบลโคกพุทรา อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง เป็นเทศบาลตำบลโคกพุทรา ลงวันที่ ๒๗ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๒ ดังนั้นจึงตราเทศบัญญัติขึ้นไว้เพื่อบังคับใช้แทนข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบล ว่าด้วยการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารฉบับเดิม

## เหตุผล

โดยที่มีพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ให้ดำเนินการควบคุม หรือกำกับดูแลสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่ประกอบอาหารในสถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ ประกอบกับมาตรา ๖๐(๒) แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๘๖ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติเทศบาล (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๑๐ ประกอบกับมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๔ และมาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ จึงตราเทศบัญญัติฉบับนี้ขึ้น

## เทศบัญญัติตำบลโคกพุทรา

เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๕๓

โดยที่เป็นการสมควรตราเทศบัญญัติตำบลโคกพุทรา ว่าด้วยการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๓

เทศบัญญัตินี้มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๘ ประกอบกับมาตรา ๓๒ มาตรา ๓๓ และมาตรา ๔๑ แห่งรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐(๒) แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๘๖ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติเทศบาล (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๑๐ ประกอบกับมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๔ และมาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เทศบาลตำบลโคกพุทรา โดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลตำบลโคกพุทรา และผู้ว่าราชการจังหวัดอ่างทองจึงตราเทศบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เทศบัญญัตินี้เรียกว่า เทศบัญญัติตำบลโคกพุทรา เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๓

ข้อ ๒ เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับเมื่อประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ สำนักงานเทศบาลตำบลโคกพุทรา แล้วแต่วัน

ข้อ ๓ บรรดาข้อบัญญัติ ระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ตราไว้แล้วในเทศบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในเทศบัญญัตินี้

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลโคกพุทรา

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

“คณะกรรมการ” หมายความว่า คณะกรรมการสาธารณสุขตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

เป็น  
ของ  
จังหวัด  
องคน  
เนื่องไร  
รวมกัน

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสด หรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“สถานที่สะสมอาหารประเภททั่วไป” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสด หรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลังที่ไม่ใช่มินิมาร์ทหรือซูเปอร์มาร์เก็ต

ข้อ ๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล ดังนี้

**หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดและดูแลรักษาสถานที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร**

- (๑) อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด
- (๒) สถานที่เตรียมอาหารต้องสะอาด และต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุทนทาน ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี ทำความสะอาดง่าย มีอ่างสำหรับล้างอาหารและมีการระบายน้ำได้ดี
- (๓) จัดให้มีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการ มีการระบายอากาศที่เหมาะสมไม่อับชื้น

- (๔) มีการป้องกัน และควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค

**หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ**

(๑) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ว่าไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ อันได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไข้สวกไส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่น่ารังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ โรคไข้หวัดใหญ่ ซึ่งรวมถึงโรคไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ และมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี

(๒) ขณะเตรียมปรุงอาหารและเครื่องดื่มต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใ้ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

(๓) เจ้าของหรือผู้ดูแลหรือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

### หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บรักษา

(๑) จัดวางสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดครัวเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน เฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนกับอาหาร

(๒) ไม่วางผลิตภัณฑ์อาหารสัมผัสกับพื้น สินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะไม่ปิดสนิท หรืออาหารที่มีการปรุงประกอบ ต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร อาหารและเครื่องคั่วที่พร้อมบริโภคต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด

(๓) เก็บรักษาอาหารแห้งและอาหารในภาชนะปิดสนิท ที่อุณหภูมิห้อง ส่วนสินค้าที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ ต้องเก็บในตู้เย็นหรือตู้แช่ โดยจัดวางสินค้าอย่างเป็นระเบียบ เป็นสัดส่วนไม่แน่นจนเกินไป และมีอุณหภูมิที่เหมาะสม

(๔) มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็ง และภาชนะที่ใช้สำหรับขนถ่ายน้ำแข็ง ต้องสะอาด และจัดเก็บอุปกรณ์อย่างถูกสุขลักษณะ

(๕) คู่มือรักษาบริเวณที่วางสินค้าให้สะอาดและมีสภาพดี รวมทั้งบริเวณที่เตรียมอาหาร ต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

### หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่นๆ

(๑) มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์

(๒) วัสดุ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้เตรียมและจำหน่ายอาหาร ต้องเป็นวัสดุที่ปลอดภัย มีสภาพดี สะอาด ล้างทำความสะอาดได้ง่าย และมีการล้างและเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ

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

(๔) มีที่รองรับมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล

(๕) ในกรณีที่จัดให้มีห้องส้วม ต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่สำหรับล้างมือด้วย ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียมอาหาร

(๖) มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้ง ระบายไปสู่ที่บำบัดก่อนปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ หรือระบบบำบัดน้ำเสียรวม ในกรณีที่มีการปรับปรุง ประกอบอาหารที่มีไขมันหรือน้ำมันต้องมีบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดีและมีการกำจัดไขมันเป็นประจำ

ปฏิบัติการอื่นๆ ให้ตามกฎหมายกระทรวงที่ได้ออกตามมาตรา ๖ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และคำแนะนำของคณะกรรมการ

เป็น  
ของ  
หวัด  
ของคน  
หนึ่งไร  
วมกัน

ข้อ ๖ สถานที่สะสมอาหารประเภททั่วไปต้องปฏิบัติตามหลักสุขภาพีบาล ดังนี้

- (๑) อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด
- (๒) ชั้นวางสินค้า ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพแข็งแรง
- (๓) จัดให้มีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการ มีการระบายอากาศที่เหมาะสม
- (๔) มีการป้องกัน และควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค

ไม่อัปชั้น

(๕) ไม่วางจำหน่ายสินค้าที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหายหมดอายุ หรือที่มีลักษณะ

ผิดปกติ

(๖) แยกสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะและแยกส่วนจาก

สินค้าปกติ

ข้อ ๖/๑ ประเภทร้านมินิมาร์ทหรือประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต ต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวงที่ได้ออกตามมาตรา ๖ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และคำแนะนำของคณะกรรมการ

ข้อ ๗ ผู้ใดประสงค์จะตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคาร หรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาด ต้องยื่นขอรับใบอนุญาต หากสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งการประกอบกิจการเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามแบบพร้อมเอกสารประกอบการพิจารณาที่กำหนดท้ายเทศบัญญัตินี้

ข้อ ๘ ค่าธรรมเนียมให้ผู้ได้รับอนุญาตหรือผู้แจ้งการประกอบกิจการเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราท้ายเทศบัญญัตินี้

ข้อ ๙ ผู้ใดฝ่าฝืนบทบัญญัติแห่งเทศบัญญัตินี้ มีความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๑๐ ให้นายกเทศมนตรีตำบลโคกพุทราภิบาลราชการตามเทศบัญญัตินี้

ปิ่น  
ทอง

หวัค  
งคน  
ผิงไร่

วมกัน

เอกสารแนบท้ายเทศบัญญัติ

เป็น

ของ

เขต

องคน

เน่งไร

วมกัน

**บทเฉพาะกาล**

ข้อ ๑๑ บรรดาใบอนุญาตที่ได้ออกก่อนวันบังคับใช้เทศบัญญัตินี้ ให้ใช้ได้ต่อไปจนสิ้นอายุ  
ใบอนุญาตนั้น

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ เดือน ตุลาคม

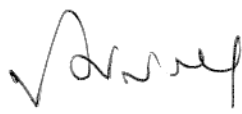
พ.ศ. ๒๕๕๓



(นายสมักร แก้วสุวรรณ)

นายกเทศมนตรีตำบลโคกพุทรา

เห็นชอบ



(นายวิศว สะศิสมิต)

ผู้ว่าราชการจังหวัดอ่างทอง

แบบคำขอรับใบอนุญาต  
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

๑. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....  
โดย.....ผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคล  
ปรากฏตาม.....  
ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....  
แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....  
หมายเลขโทรศัพท์.....ผู้ขอแจ้ง

๒. ชื่อสถานประกอบกิจการ.....ประเภท.....  
มีพื้นที่.....ตารางเมตร ☐ ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

๓. พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้เอกสารหลักฐานต่างๆ มาด้วยแล้วดังนี้

☐ สำเนาบัตรประจำตัว (ประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ/อื่นๆ ระบุ.....)  
ของผู้แทนนิติบุคคลและผู้รับมอบอำนาจ (ถ้ามี)

☐ สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้แก่.....

☐ หลักฐานที่แสดงการเป็นผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคลและใบมอบอำนาจ (ในกรณีที่  
มีการมอบอำนาจ)

☐ สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล

☐ เอกสารและหลักฐานอื่นๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นประกาศกำหนดได้แก่..... (ตาม  
กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ).....

ขอรับรองว่าข้อความในคำนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอแจ้ง

(.....)



ใบอนุญาต  
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

ที่เป็น  
เจ้าของ

จังหวัด  
ของตน  
หนึ่งไร่

รวมกัน

เลขที่...../.....

(๑) เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกใบอนุญาตให้.....  
สัญชาติ.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

ชื่อสถานประกอบการ.....ประเภท.....มีพื้นที่.....ตารางเมตร  
ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....  
หมายเลขโทรศัพท์.....

เสียค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท (.....) ตามใบเสร็จรับเงิน  
เล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่.....

(๒) ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในข้อกำหนดของ  
ท้องถิ่น

(๓) ใบอนุญาตฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน (๑) ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่ายสถานที่ประกอบกิจกรรมตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่า  
ฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๕๐๐ บาท

(๒) ผู้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมต่อราชการส่วนท้องถิ่นทุกปีตามกำหนดเวลา หากฝ่าฝืนจะต้องเสียค่าปรับเพิ่มอีกร้อยละ  
สี่สิบของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ



หนังสือรับรองการแจ้ง  
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

เลขที่...../.....

(๑) เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้.....  
สัญชาติ.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

ชื่อสถานประกอบกิจการ.....ประเภท.....มีพื้นที่.....ตารางเมตร  
ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....  
หมายเลขโทรศัพท์.....

เสียค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท (.....) ตามใบเสร็จรับเงิน  
เล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่.....

(๒) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดใน  
ข้อกำหนดของท้องถิ่น

(๓) หนังสือรับรองการแจ้งฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน (๑) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่ายสถานที่ประกอบกิจกรรมตลอดเวลาที่  
ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๕๐๐ บาท

(๒) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมต่อราชการส่วนท้องถิ่นทุกปีตามกำหนดเวลา หากฝ่าฝืนจะต้องเสียค่าปรับเพิ่ม  
อีกร้อยละสิบของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้ง  
สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

| ลำดับที่ | พื้นที่ประกอบการ                           | ค่าธรรมเนียมฉบับละ (บาท) |
|----------|--------------------------------------------|--------------------------|
| ๑        | พื้นที่ประกอบการไม่เกิน ๑๐ ตารางเมตร       | ๕๐                       |
| ๒        | พื้นที่ประกอบการ ตั้งแต่ ๑๑-๒๕ ตารางเมตร   | ๑๐๐                      |
| ๓        | พื้นที่ประกอบการ ตั้งแต่ ๒๖-๕๐ ตารางเมตร   | ๒๕๐                      |
| ๔        | พื้นที่ประกอบการตั้งแต่ ๕๑-๑๐๐ ตารางเมตร   | ๔๐๐                      |
| ๕        | พื้นที่ประกอบการ ตั้งแต่ ๑๐๑-๒๐๐ ตารางเมตร | ๖๐๐                      |

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต  
การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

| ลำดับที่ | พื้นที่ประกอบการ                             | ค่าธรรมเนียมฉบับละ (บาท) |
|----------|----------------------------------------------|--------------------------|
| ๑        | พื้นที่ประกอบการ ตั้งแต่ ๒๐๐ - ๔๐๐ ตารางเมตร | ๑,๕๐๐.๐๐                 |
| ๒        | พื้นที่ประกอบการ ตั้งแต่ ๔๐๑ ตารางเมตรขึ้นไป | ๒,๐๐๐.๐๐                 |