



เทศบัญญัติเทศบาลตำบลปookปาก

เรื่อง

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖

ของ

เทศบาลตำบลปookปาก

อำเภอเมืองสระบุรี จังหวัดสระบุรี

บันทึกหลักการและเหตุผล
เทศบัญญัติเทศบาลตำบลป็อกแป็ก
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖

หลักการ

เพื่อให้มีเทศบัญญัติว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ที่ออกโดยอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาด จึงอาศัยอำนาจตามมาตรา ๖๐ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ แก้ไขเพิ่มเติม ถึงฉบับที่ ๑๔ พ.ศ. ๒๕๖๒) และมาตรา ๓๘ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๐ และมาตรา ๔๘ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๖ มาตรา ๕๗ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ประกอบกับกฎกระทรวง ฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๓๖) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เทศบาลตำบลป็อกแป็ก โดยผู้บริหารเทศบาล ขอเสนอร่างเทศบัญญัติ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖ ต่อสภาเทศบาลตำบลป็อกแป็ก เพื่อพิจารณาเห็นชอบ และนำเสนอผู้ว่าราชการจังหวัดสระบุรีเพื่ออนุมัติใช้เป็นเทศบัญญัติของเทศบาลตำบลป็อกแป็ก

เหตุผล

เพื่อประโยชน์ของประชาชนและการควบคุมกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลป็อกแป็ก และใช้เป็นหลักในการดำเนินการควบคุมการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร โดยกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ในการขออนุญาต การออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร อัตราค่าธรรมเนียม ตลอดจนหลักเกณฑ์ต่าง ๆ เพื่อประโยชน์ในการควบคุมและกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร จึงจำเป็นต้องตราเทศบัญญัตินี้

เทศบัญญัติเทศบาลตำบลป็อกแป็ก
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖

.....

โดยที่เป็นการสมควรออกเทศบัญญัติจำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารว่าด้วยการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐ มาตรา ๖๑ มาตรา ๖๒ มาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาลพ.ศ. ๒๔๙๖ (แก้ไขเพิ่มเติมถึงฉบับที่ ๑๒ พ.ศ. ๒๕๖๒) และมาตรา ๓๘ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๖ มาตรา ๕๗ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เทศบาลตำบลป็อกแป็ก โดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลตำบลป็อกแป็ก และผู้ว่าราชการจังหวัดสระบุรี จึงตราเทศบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เทศบัญญัตินี้เรียกว่า "เทศบัญญัติเทศบาลตำบลป็อกแป็ก เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖

ข้อ ๒ เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลป็อกแป็ก นับแต่วันที่ได้ประกาศไว้ โดยเปิดเผยที่สำนักงานเทศบาลตำบลป็อกแป็กแล้วเจ็ดวัน

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกเทศบัญญัติเทศบาลตำบลป็อกแป็ก เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๔

ข้อ ๔ บรรดาเทศบัญญัติ ข้อบังคับ ระเบียบ และคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในเทศบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดแย้งกับเทศบัญญัติ นี้ให้ได้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๕ ในเทศบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า อาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคารสถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้นหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคารสถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“ร้านอาหาร” หมายความว่า อาคารที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันทีซึ่งครอบคลุมถึงภัตตาคาร สวนอาหาร ห้องอาหารในโรงแรมและศูนย์อาหาร

“แผงลอยจำหน่ายอาหาร” หมายความว่า แคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็นหรือพาหนะอื่นใดที่ขายอาหารเครื่องดื่ม น้ำแข็งโดยตั้งประจำที่

“โรงอาหาร” หมายความว่า สถานที่จัดบริการและจำหน่ายอาหารในหน่วยงานต่าง ๆ ได้แก่ โรงเรียน สถาบันการศึกษา สำนักงาน โรงงานบริษัท รวมถึงโรงอาหารในโรงพยาบาลที่จัดบริการให้กับบุคคลทั่วไป

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“อาคาร” หมายความว่า ตึก บ้าน เรือน โรง ร้าน แพ คลังสินค้า สำนักงาน หรือสิ่งที่สร้างขึ้นอย่างอื่นซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยได้

“สิ่งปฏิกูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใดซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า พลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร เศษมูลสัตว์หรือ ซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่น

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลป็อกแป็ก

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

“ผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อให้ปฏิบัติตามมาตรา ๔๔ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๖ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้ง ก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๗ ผู้ประกอบกิจการในข้อ ๖ ที่ขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ อันเกี่ยวข้องกับสถานที่เพื่อการคิดค่าธรรมเนียมดังต่อไปนี้

๗.๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร

๑. สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีลักษณะเป็นตึกแถวหรืออาคารอื่นที่มีลักษณะคล้ายคลึงให้คำนวณพื้นที่บริเวณที่จำหน่ายอาหารทั้งหมดในอาคารนับจากขอบผนังด้านในทุกชั้นที่ประกอบกิจการยกเว้นพื้นที่ซึ่งกันไว้เป็นสัดส่วนสำหรับใช้สอยเพื่อการอื่น

๒. สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีปริมาณที่คิดพื้นที่ภายในตัวอาคารและรวมพื้นที่รอบอาคารที่ใช้สำหรับการค้าอาหารนั้นด้วยถ้าไม่มีขอบเขตที่แน่นอนให้คิดแนวเขตของพื้นที่ประกอบกิจการนั้น

๓. สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีอาคารเชื่อมติดกันให้คิดพื้นที่ประกอบกิจการรวมกันและมีใบอนุญาตให้ใช้สถานที่เป็นสถานที่จำหน่ายอาหารฉบับเดียวถ้าอาคารนั้นไม่เชื่อมติดกันให้คิดพื้นที่แต่ละอาคารและแยกใบอนุญาตแห่งละฉบับ

๔. สถานที่จำหน่ายอาหารที่ตั้งอยู่ในอาคารใด ๆ ให้ใช้เลขที่ของอาคารนั้นการพิจารณาใบอนุญาตให้พิจารณาจากลักษณะพื้นที่ที่ประกอบการ ถ้าแยกเป็นสัดส่วนแต่ละแห่งไม่ว่าจะเป็นเจ้าของเดียวกันหรือไม่ให้มีใบอนุญาตประกอบกิจการแห่งละฉบับการคิดพื้นที่ให้คิดพื้นที่ประกอบกิจการ กรณีอาคารใดที่จัดห้องน้ำห้องส้วมรวมซึ่งแยกไว้ต่างหากไม่นับรวมพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมนั้น

๗.๒ สถานที่สะสมอาหาร

๑. สถานที่สะสมอาหารที่มีลักษณะเป็นตึกแถวหรืออาคารที่มีลักษณะคล้ายคลังกรณีวางสินค้าเต็มพื้นที่ หรือวางสินค้าอาหารทั่วไปหลายจุดให้คำนวณพื้นที่บริเวณตั้งวางสินค้าอาหารทั้งหมดภายในอาคารนับจากขอบผนังด้านในทุกชั้นที่ประกอบกิจกรรมรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วม ยกเว้นพื้นที่ซึ่งกันไว้เป็นสัดส่วนสำหรับใช้สอยเพื่อการอื่น

กรณีตั้งวางสินค้าอาหารไม่เต็มพื้นที่หรือตั้งวางเฉพาะที่จุดใดจุดหนึ่ง อาทิ ตู้แช่โต๊ะ ชั้นวางสินค้าอื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลังให้คำนวณพื้นที่ที่ตั้งวางสินค้าอาหารนั้นรวมกับพื้นที่ห้องน้ำห้องส้วมและเปรียบเทียบกับพื้นที่ของอาคารทั้งหมดหากพื้นที่ไม่เกินกึ่งหนึ่งของพื้นที่ของอาคารทั้งหมดให้คิดพื้นที่ของอาคารทั้งหมด กรณีสถานที่ประกอบกิจการนั้นมีหลายห้องติดต่อกันกึ่งหนึ่งของพื้นที่ให้หมายถึงกึ่งหนึ่งของห้องที่ตั้งวางสินค้าอาหารนั้น

๗.๓ สถานที่สะสมอาหารที่เป็นอาคารโกดังสินค้า

๑. กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลังแต่มีเลขที่ของอาคารโกดังเลขที่เดียวและเป็นเจ้าของเดียวกันให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังทั้งหมดรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมออกใบอนุญาตสะสมอาหารฉบับเดียว

๒. กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลัง มีเลขที่ของอาคารโกดังเลขที่เดียวแต่มีเจ้าของหลายเจ้าของให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังของแต่ละเจ้าของรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมออกใบอนุญาตออกใบอนุญาตสะสมอาหารให้แต่ละเจ้าของ

๓. กรณีมีอาคารโกดังหลายห้องและมีเลขที่ของอาคารโกดังแต่ละหลังให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังแต่ละหลังรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมออกใบอนุญาตสะสมอาหารแยกแต่ละโกดัง

๔. กรณีที่มีเจ้าของสินค้าอาหารหลายเจ้าของในอาคารโกดังนั้น ให้คำนวณพื้นที่ของสถานสะสมอาหารของแต่ละเจ้าของรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมออกใบอนุญาตสะสมอาหารให้แต่ละเจ้าของเจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามประเภทของอาคารหรือตามวิธีการจำหน่ายเพิ่มเติมได้ตามที่เห็นสมควร

ข้อ ๘ ผู้ประกอบการกิจการในข้อ ๖ ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์อื่นเกี่ยวกับสุขลักษณะดังต่อไปนี้

๑. ผู้ประกอบการค้าต้องระบุชนิดหรือประเภทของอาหาร ซึ่งเป็นอาหารที่ถูกต้องตามความหมายของอาหารที่ระบุในพระราชบัญญัติอาหาร และเมื่อจะเปลี่ยนแปลงชนิดของอาหารที่จำหน่ายต้องแจ้งขอเปลี่ยนแปลงชนิดของอาหารก่อนที่จะจำหน่ายอาหารชนิดนั้น

๒. ผู้ประกอบการค้าต้องยื่นแบบแปลนของร้าน แสดงตำแหน่งที่ตั้งของห้องส้วม ห้องรับประทานอาหาร ห้องครัว และต้องมีวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหารสำหรับอาหารประเภทนั้นๆ

๓. ผู้ประกอบการค้าต้องผ่านการทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและผ่านการตรวจสอบสุขภาพว่าไม่ป่วยเป็นโรคที่กำหนดจึงจะอนุญาตให้จำหน่ายอาหารได้

๔. สถานที่ที่เป็นร้านอาหารได้ต้องมีสุขลักษณะและอุปกรณ์ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๔.๑ สถานที่รับประทานอาหาร เตรียมปรุงประกอบอาหารต้องสะอาดเป็นระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน

(๑) ต้องอยู่ห่างไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ เมตรจากแหล่งน้ำรังเกียจ และหรือไม่ต้องอยู่ในพื้นที่ที่จะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ หรือที่อื่นใด ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

(๒) พื้นควรมีลักษณะผิวเรียบ ไม่ลื่น ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่องและไม่มีเศษขยะทำด้วยวัสดุแข็งแรงทำความสะอาดง่ายและพื้นต้องลาดเอียงไปสู่รางระบายน้ำและต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ

(๓) กรณีที่มีผนังหรือ เพดาน ต้องทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่มีดทับ สะอาดไม่ชำรุด และต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ

(๔) วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ เช่น โต๊ะเตรียมปรุงอาหาร โต๊ะรับประทานอาหารและเก้าอี้ ทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด ต้องจัดให้เป็นระเบียบ สามารถทำความสะอาดได้ทั่วถึง และจัดบริเวณในการปฏิบัติงานให้เป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหารและบริเวณที่ปรุงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอ ควรมีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควันช่วยระบายอากาศและต้องไม่รบกวนบริเวณใกล้เคียงด้วย

(๕) จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือในบริเวณเตรียมปรุงประกอบอาหาร

(๖) ต้องจัดให้มีเครื่องมือดับเพลิงติดตั้งไว้ในที่สามารถหยิบจับได้สะดวก มีระบบป้องกันอัคคีภัยตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและถังแก๊สต้องได้มาตรฐาน

๔.๒ ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๔.๓ ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่นมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

๔.๔ อาหารสด ต้องมีคุณภาพดีและปลอดภัยต่อผู้บริโภค ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือในห้องน้ำ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า ๕ องศาเซลเซียส อาหารแห้งเก็บในที่แห้งไม่อับชื้น สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

๔.๕ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตรต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหารเช่นต้องมีการอุ่นทุก ๒ ชั่วโมงเป็นต้น

๔.๖ น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตรและต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉะรวมไว้

๔.๗ ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะทำความสะอาดขัดถูกำจัดเศษอาหารและไขมัน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีก ๒ ครั้ง โดยน้ำที่ใช้ล้างจะต้องเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอ หรือล้างด้วยน้ำไหลโดยที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๔.๘ เชียงและมิด ต้องมีสภาพดี เชียงไม่แตกร้าว ไม่เป็นร่อง สะอาด ไม่มีรา ไม่มีคราบไขมันหรือคราบสกปรกฝังแน่น แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบและผักผลไม้

๔.๙ ซ้อน ล้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะที่โปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๔.๑๐ มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิดได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล

มูลฝอย มีการเก็บรวบรวมมิดชิดเรียบร้อย ไม่รั่วซึม ไม่มีน้ำเสียจากขยะไหลเลอะเทอะ ไม่เป็นแหล่งอาหารและแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์นำโรค

น้ำเสีย มีรางหรือท่อระบายน้ำเสียจากจุดต่างๆที่ใช้การได้ดีไม่ชำรุด มีการดักกรองเศษอาหารเป็นระยะๆและควรติดตั้งบ่อดักไขมันในขนาดที่เหมาะสม ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือระบบบำบัดน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะประโยชน์โดยตรง เช่นแม่น้ำ ลำคลอง เป็นต้น โดยทั้งนี้ต้องดักเศษอาหารและคราบไขมันทั้งเป็นประจำ

๔.๑๑ ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหาร ควรแยกออกจากห้องครัวเป็นสัดส่วนเฉพาะ ประตูของห้องส้วมต้องไม่เปิดตรงสู่บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้างที่เก็บภาชนะและอุปกรณ์และที่เก็บวางอาหารทุกชนิด ต้องสะอาด พื้นผนัง ไม่มีคราบสกปรกเป็นที่น่ารังเกียจ ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่หรือน้ำยาล้างมือใช้ตลอดเวลา

๔.๑๒ ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะ และที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารทุกคน ต้องแต่งกายสะอาดเรียบร้อย สวมเสื้อมีแขน สำหรับผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดและสวมหมวกหรือเน็คที่สามารถเก็บรวบรวมผมได้เรียบร้อย เพื่อป้องกันเส้นผมและสิ่งสกปรกปนเปื้อนอาหาร

๔.๑๓ ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือน้ำยาล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะ ก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง และต้องล้างมือให้สะอาดทันทีหลังจากออกจากห้องส้วมหรือจับต้องสิ่งสกปรกและใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่สำเร็จแล้วทุกชนิด

๔.๑๔ ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิดและหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ควรไปปฏิบัติหน้าที่อื่นๆแทนจนกว่าบาดแผลจะหายสนิทจึงจะกลับมาปฏิบัติงานตามปกติได้ ทั้งนี้ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้นและไม่สวมเครื่องประดับนิ้วมือและข้อมือเพราะจะเป็นแหล่งสะสมสิ่งสกปรกและเชื้อโรคได้

๔.๑๕ ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะและที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารทุกคน ที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อได้ เช่น วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้ไทฟอยด์ โรคบิด อหิวาต์ รวง ไข้สวก ไข้หัด โรคคางทูม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ โรคไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ต้องหยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาดไม่มีเชื้อโรคอยู่ในร่างกายแล้วจึงจะกลับมาปฏิบัติงานตามปกติได้

๖. สถานที่ที่เป็นที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ตต้องมีสุขลักษณะและอุปกรณ์ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๖.๑ หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการรับสินค้า

(๑) พื้นบริเวณที่ใช้รับสินค้ามีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี และสะอาด

(๒) ให้มีการ แยกบริเวณรับสินค้าอาหารสดออกจากสินค้าประเภทอื่นหรือหากเป็นพื้นที่หรือบริเวณเดียวกัน การรับสินค้าที่เป็นอาหารสดให้กระทำต่างเวลากับสินค้าประเภทอื่น

(๓) ไม่วางสินค้าประเภทอาหารโดยตรงกับพื้น ต้องมีวัสดุรองรับ

(๔) ต้องทำความสะอาดรถเข็น ตะกร้า ภาชนะใส่อาหาร ด้วยวิธีที่ถูกสุขลักษณะ ทุกครั้งที่ใช้งานส่ง และจัดให้มีการตรวจหาเชื้อแบคทีเรียโดยวิธีการป้ายด้วยไม้พันสำลีเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ (swab) ภาชนะที่บรรจุอาหารและรถเข็นอาหาร อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง

- (๕) ทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้งภายหลังจากอาหารเสร็จ
- (๖) ไม่ใช้บริเวณรับสินค้าเป็นทางเก็บขนมูลฝอย หากจำเป็นต้องกำหนดเวลาใช้งานแตกต่างกันและทำความสะอาดภายหลังใช้งาน
- (๗) อาหารสดต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท โดยเร็วในที่สุดภายในระยะเวลาไม่เกิน ๓๐ นาทีหลังจากรับสินค้า
- (๘) รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหารต้องไม่ใช่ปะปนกับรถเก็บขนมูลฝอย

๖.๒ หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการเก็บสินค้า ให้เป็นดังนี้

- (๑) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้ง ต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาดมีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ
- (๒) เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดครีวเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อนกับอาหาร
- (๓) ชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วนและสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร
- (๔) แยกอาหารหรือสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณหรือภาชนะที่แยกเฉพาะและมีป้ายแสดงชัดเจน
- (๕) เก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสมแต่ละประเภท ดังนี้
 - ๑. อาหารเนื้อสัตว์ดิบหรือปลาหรืออาหารทะเลรวมทั้งผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส
 - ๒. นมและผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรซ์และอาหารพร้อมปรุงให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส
 - ๓. อาหารแช่แข็งให้เก็บในตู้หรือห้องแช่แข็งที่อุณหภูมิต่ำกว่า - ๑๘ องศาเซลเซียส

- ๔. ผัก ผลไม้ ต้องเก็บรักษาที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ
 - ๕. อาหารแห้งและอาหารในภาชนะปิดสนิทให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง
- ๖.๓ หลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการเตรียม การตัดแต่ง การปรุงและการบรรจุหีบห่อให้เป็นดังนี้

- (๑) บริเวณที่ใช้เตรียม การตัดแต่ง การปรุงและการบรรจุหีบห่อสินค้าประเภทอาหารต้องมีพื้นผนังเพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาดมีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ
- (๒) แยกสินค้าให้เป็นสัดส่วน ตามประเภทโดยเฉพาะสินค้าเนื้อสัตว์ดิบและผักผลไม้

(๓) โต๊ะที่ใช้เตรียมตัดแต่งอาหาร ทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีผิวเรียบไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี แข็งแรง สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทำความสะอาดก่อนและหลังการใช้งาน

(๔) มีอ่างล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ ทำด้วย สแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารสภาพดี แข็งแรง สะอาดระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตรแยกระหว่างอ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ ผักผลไม้สด และภาชนะและอุปกรณ์และมีการทำความสะอาดก่อนและหลังการใช้งาน

(๕) อ่างล้างมือมีสภาพดี สะอาด ระบายน้ำได้ดี มีก๊อกสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช้มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อ กระดาษเช็ดมือหรืออุปกรณ์ทำให้มือแห้ง

(๖) มีถังเก็บรวบรวมมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

(๗) อาหารดิบหรือวัตถุดิบทุกชนิดต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากการตัดแต่งและบรรจุแล้ว ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม ตามข้อ ๖.๒ (๕) ทันที

๖.๔ หลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการวางจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารให้เป็นดังนี้

(๑) การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกตามประเภท ตามความเหมาะสมกับชนิดอาหารบริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องมีพื้น ผนังเพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาดมีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

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

(๓) อาหารหรือสินค้าที่รับมาวางจำหน่ายต้องได้มาตรฐานสะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่างๆ เช่น (ก) หน่วยงานราชการ เช่น กรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมวิชาการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เป็นต้น หรือ (ข) ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพของซูเปอร์มาร์เก็ตหรือ (ค) ห้องปฏิบัติการเอกชนที่ได้รับการรับรองจากราชการ

(๔) การจัดวางอาหารแต่ละประเภทเพื่อจำหน่ายให้จัดวางให้ถูกด้วยสุขลักษณะ ดังนี้

๑. อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่เอี๊ยดขาดหรือรั่วซึมและวางอย่างมีระเบียบเป็นสัดส่วนและไม่วางแน่นจนเกินไป

๒. อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ให้วางบนชั้นหรือโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษและต้องไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

๓. อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อปลา อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ ให้วางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่ายโดยแช่บนหรือในน้ำแข็งหรือน้ำผสมน้ำแข็งหรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง โดยวางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกระบะใส่อาหารที่มีสภาพดี ผิวเรียบ สะอาดรวมทั้งต้องทำความสะอาดโต๊ะหรือชั้นหรือตู้หรือกระบะใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้งที่พบการหก/รั่ว ของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์

๔. สัตว์น้ำที่มีชีวิตต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่รั่วซึม สะอาด

๕. เนื้อปลาที่ชำแหละแล้วให้วางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่นำความเย็นได้ดี สะอาดวางบนน้ำแข็งและไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า ๑ ชั้น

๖. อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบโดยบรรจุในภาชนะเฉพาะเช่นถุงพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกันกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

๗ สลัดผักสด ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นวางและภาชนะบรรจุผักผลไม้ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร นำความเย็นได้ดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ มีสภาพดี สะอาดโต๊ะหรือชั้นวางต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และมีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอ จาม (Sneeze guard) โดยไม่มีช่องว่างจากขอบอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจามถึงพื้นชั้นวางไม่เกิน ๓๐ เซนติเมตร แยกบรรจุผักหรือผลไม้ตามประเภทไม่ปะปนกันในตู้ที่มีอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็ง ให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะ ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผัก สำหรับน้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส ให้เปลี่ยนภาชนะใหม่ทุกครั้งที่เติมอาหาร โดยไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

๘. ผัก ผลไม้ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกล่องหรือกระบะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี สะอาด และแยกตามประเภทไม่ปะปนกัน รวมทั้งไม่วางจำหน่ายผักผลไม้ที่เน่าเสียหรือขึ้นรา

๙. ไข่ดิบ(ในกรณีที่ว่าจำหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น)ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษหรือพลาสติก หากพบว่ามีการแตกชำรุดของไข่ต้องเก็บออกทันทีและมีการทำความสะอาดชั้นที่วางจำหน่ายอยู่เสมอ

๑๐.ขนมอบ (เบเกอรี่) ขนมหวานอื่น ๆ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือถาดที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบมีสภาพดี สะอาด ส่วนขนมที่ไม่ได้บรรจุในถุงหรือกล่องต้องวางจำหน่ายในตู้หรือมีการปกปิด

๑๑.อาหารสำหรับสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็ง ต้องบรรจุปิดสนิทและมีป้าย/เครื่องหมายแสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค

(๕) การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภค ต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวันและวางบนโต๊ะหรือชั้นที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีการปกปิดและอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมคืออาหารบริโภคเย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส อาหารบริโภคร้อน ต้องอุ่นให้ร้อน โดยวัดอุณหภูมิ ณ จุดกึ่งกลางอาหารนั้นได้ไม่น้อยกว่า ๗๔ องศาเซลเซียส

(๖) รักษาอุณหภูมิของตู้เย็นหรือตู้แช่สำหรับอาหารที่วางจำหน่ายแต่ละประเภทดังนี้

๑.ประเภทอาหารเนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์ อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่ ๕ องศาเซลเซียส

๒.ประเภทอาหารนมและผลิตภัณฑ์และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วยระบบพาสเจอร์ไรส์ อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่ ๕ องศาเซลเซียส

๓.ประเภทอาหาร อาหารพร้อมปรุง อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่ ต่ำกว่า ๗ องศาเซลเซียส

๔.ประเภทอาหาร ผัก ผลไม้ อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่ ต่ำกว่า ๑๐ องศาเซลเซียส

๕.ประเภทอาหาร ไอศกรีมและอาหารแช่แข็ง/อื่นๆ อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่ ต่ำกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส

๖.๕ ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคล ดังนี้

(๑) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ว่าไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่ออื่นได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไข้สวก ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นำรังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบชนิดเอ โรคไข้หวัดใหญ่ซึ่งรวมถึงโรคไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ

(๒) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรงล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน ภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วมและภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

(๓) ขณะเตรียมปรุงอาหารและเครื่องดื่มต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใ้ผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

(๔) เจ้าของหรือผู้ดูแลหรือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

๖.๖ ตู้แช่เย็นหรือตู้แช่แข็งหรือห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็ง สำหรับเก็บสินค้าอาหารหรือสำหรับวางจำหน่ายอาหารต้องมีลักษณะดังนี้

(๑) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาดสามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้

(๒) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า ๑ นิ้ว

(๓) กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำเฉอะแฉะ สะอาดและไม่วางอาหารบนพื้น

(๔) ประตูและขอบยางห้องเย็นหรือตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด

(๕) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลา

จากภายนอก

(๖) มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอและมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบได้

๖.๗ วัสดุอุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิดเช่น มีด เขียง เครื่องบด/หั่นเป็นต้นต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด ต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุกและผัก ผลไม้ ให้ล้างทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ทุกครั้งก่อน/หลังการใช้งาน และจัดเก็บให้ถูกสุขลักษณะรวมทั้งมีการป้องกันอันตรายจากเครื่องบด/หั่นขณะใช้งาน

๖.๘ จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์หยิบจับอาหาร/บรรจุอาหารที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาดและเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับผู้บริโภค ในบริเวณที่จัดสำหรับผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เองเช่น อาหารประเภทสลัด ขนมอบ เป็นต้น และมีการล้างอย่างย่อยทุก ๔ ชั่วโมงและจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภคเพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารด้วยมือ วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน รวมทั้งให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจำหน่ายและช่วยเหลือลูกค้าในบริเวณนั้นด้วย

๖.๙ จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร พร้อมสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือ และต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

๖.๑๐ คุณภาพน้ำดื่มหรือน้ำใช้หรือน้ำแข็ง ให้เป็นดังนี้

๑. ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด มีภาชนะที่ใช้น้ำดื่มที่เป็นแบบใช้ครั้งเดียว

๒. มีน้ำใช้ที่สะอาดสำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์

๓. น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาดมีคุณภาพเทียบเท่า น้ำแข็งสำหรับบริโภค

๖.๑๑ ต้องจัดให้มีระบบสุขาภิบาล ดังนี้

๑. ระบบระบายน้ำทั้งต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหารและรางหรือท่อระบายน้ำไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

๒. มีบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี มีการดักไขมันและทำความสะอาดเป็นประจำ

๓. ห้องน้ำห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและพนักงานต้องแยกจากกันมีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

๔. มีการจัดการมูลฝอย โดยต้องมีถังแยกเก็บประเภทมูลฝอยสด (Garbage) หรือมูลฝอยที่ย่อยสลายได้และมูลฝอยแห้ง (Rubbish) หรือมูลฝอยที่ไม่สามารถย่อยสลายได้ และมีป้ายบอกชัดเจน ถึงเก็บรวบรวมมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึมและมีฝาปิดต้องใช้ถุงพลาสติกรองรับด้านในถึง และมีรถเข็นมูลฝอยโดยเฉพาะ ไม่ใช้ร่วมกับรถขนอาหาร

๖.๑๒ มีระบบการควบคุม ป้องกันและกำจัดสัตว์แมลงนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

๗. สถานที่ที่เป็นโรงอาหารได้ต้องมีสุขลักษณะและอุปกรณ์ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

ก. สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป

๑. พื้น ผนัง เพดานในบริเวณที่รับประทานอาหารต้องไม่มีคราบสกปรกหรือหยากไย่ ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร ไม่มีน้ำขัง ไม่มีบริเวณที่ชำรุดจนเป็นแหล่งของความสกปรกไม่มีวัสดุหรือสิ่งของวางเกะกะและไม่มีเศษขยะเศษอาหาร

๒. โตะเก้าอี้ สำหรับรับประทานอาหารอยู่ในสภาพดีมั่นคงแข็งแรง พื้นผิวเรียบไม่หลุดหรือลอกหรือถลอกจนก่อให้เกิดความสกปรกไม่มีคราบเศษอาหารหรือคราบสกปรกทิ้งไว้นานจนทำความสะอาดยากและจัดเป็นระเบียบ

๓. มีการระบายอากาศที่ดี และสำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศ รวมทั้งติดตั้งเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ไว้ด้วย

ข. สถานที่เตรียม-ปรุงอาหาร

๔. บริเวณห้องครัวหรือบริเวณที่ใช้เตรียมปรุง ประกอบอาหารต้องจัดเป็นระเบียบ ผนังเพดานไม่มีคราบสกปรก คราบไขมันหรือหยากไย่ พื้นต้องเป็นวัสดุถาวร แข็งเรียบและต้องไม่ชำรุดจนเป็นแหล่งของความสกปรก ไม่มีเศษขยะ เศษอาหารและคราบสกปรก

๕. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดีเช่นมีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี

๖. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น ไม่วางอาหารและภาชนะที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหารบนพื้น

๗. โตะเตรียม-ปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดีและพื้นโตะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

ค. ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

๘.อาหารและเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเลขทะเบียนคำรับอาหารโดยจะต้องมีอักษรและเลขกำกับเช่น อย.หรือมีเครื่องหมายรับรองของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก) หรือมีการรับรองของทางราชการ

๙.อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้และอาหารแห้งต้องมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตรหรือเก็บในตู้เย็นถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง

๑๐. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

๑๑. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๑๒. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว โดยอย่างน้อยต้องมี ๔ ด้านคือด้านข้าง ๒ ด้าน ด้านบน และด้านหน้าและด้านหลังของตู้ต้องเป็นกระจก สำหรับด้านหลังอาจใช้เป็นตะแกรงมุ้งลวดก็ได้

๑๓. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาดใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำหรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดัก โดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๑๔. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดใสในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือดักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตรและต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉะรวมไว้

ง.ภาชนะอุปกรณ์

๑๕. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อนและส้อมต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัยเช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม้ตกแต่งสีหรือพลาสติกขาว

๑๖. ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลาและน้ำจิ้มต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิดและช้อนดักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาวหรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆต้องใสในภาชนะที่ทำความสะอาดง่ายมีฝาปิดและสะอาด

๑๗. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะและขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้งหรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๑๘.ใช้อ่างล้างภาชนะและอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย ๒ อ่าง

๑๙.จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาดหรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตรหรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดและมีการปกปิด

๒๐.ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๒๑. เฝือกต้องมียุทธภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกันมีฝาชีครอบยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว

จ. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก

๒๒. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึมและมีฝาปิดและควรมีถุงพลาสติกสวมไว้ด้านใน

๒๓. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกรั่วระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ล้างตู้หรือระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดีและต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง

๒๔. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดีก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง

ฉ. ห้องน้ำ ห้องส้วม

๒๕. ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาดไม่มีกลิ่นเหม็นมีน้ำใช้เพียงพอ

๒๖. ห้องส้วมต้องแยกออกจากห้องครัวเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บภาชนะและอุปกรณ์ที่เก็บอาหารและต้องมียางล้างมือที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณห้องส้วมที่ใช้ได้สะดวก

ช. ผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟ

๒๗. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องแต่งกายสะอาดและสวมเสื้อมีแขนที่สะอาด

๒๘. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบเฉพาะและผู้ปรุงจะต้องเก็บผมโดยใส่หมวกหรือเน็คคลุมผม

๒๙. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟต้องมีสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

๓๐. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟต้องมีสุขนิสัยที่ดีในการปรุง-และการเสิร์ฟที่ติดตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร ต้องตัดเล็บให้สั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน

ข้อ ๙ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาดจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ จำนวน ๑ ชุด

๒. สำเนาทะเบียนบ้านพร้อมสำเนาที่รับรองถูกต้อง จำนวน ๑ ชุด

๓. ใบรับรองแพทย์

๔. สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๕. สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (ในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล)

๖. หนังสือมอบอำนาจ ในกรณีที่เจ้าของกิจการในกรณีที่เจ้าของกิจการไม่มายื่นขอรับ

ใบอนุญาตด้วยตนเอง

๗. หลักฐานอื่น ๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ข้อ ๑๐ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ วิธีการหรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมดและแจ้งให้ผู้ขออนุญาตให้แก้ไขให้ถูกต้องในคราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาตก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายใน สิบห้าวัน นับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาต พร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งอนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้งครั้งละไม่เกินสิบห้าวันแต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้นแล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๑ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นหากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๒ ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการค้าจะต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๑๓ ใบอนุญาตที่ออกให้ตามข้อบัญญัตินี้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตและให้ใช้ได้เพียงในเขตเทศบาลตำบลป็อกเป็ก

การขอต่ออายุใบอนุญาต จะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุภายในสามสิบวันเมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้ว ให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาตการขอต่อใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้

ข้อ ๑๔ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับเป็นกรณีที่มารับขอใบอนุญาตครั้งแรกหรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ สำหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาตตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้นถ้าไม่ได้เสียค่าธรรมเนียมภายในระยะเวลาที่กำหนดให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระเว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๑๕ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาต ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบว่าการสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขดังนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลายหรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นด้วย

ข้อ ๑๖ เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาต จัดตั้งสถานประกอบการอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินงานแก่บุคคลอื่น ให้แจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบภายใน ๑๕ วันก่อนเลิกกิจการหรือโอนกิจการ

ข้อ ๑๗ ในกรณีที่ปรากฏผู้ได้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงหรือประกาศกระทรวงที่ออกตามความแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้ในเกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตภายในเวลาที่เห็นสมควร แต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๑๘ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้ได้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้อีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือเทศบัญญัติหรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๑๙ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าวให้ส่งคำสั่งโดยไปรษณีย์ตอบรับหรือให้ปิดคำสั่งไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิสำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาตและให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึงหรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๐ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงโทษเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ ๒๑ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ จำนวน ๑ ชุด

๒. สำเนาทะเบียนบ้านพร้อมสำเนาที่รับรองถูกต้อง จำนวน ๑ ชุด

๓. ใบรับรองแพทย์

๔. สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๕. สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (ในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล)

๖. หนังสือมอบอำนาจ ในกรณีที่เจ้าของกิจการในกรณีที่เจ้าของกิจการไม่มายื่นขอรับ

ใบอนุญาตด้วยตนเอง

๗. หลักฐานอื่นๆตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้ตามวรรคหนึ่งถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีการแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผลแต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้ตามวรรคหนึ่ง

ข้อ ๒๒ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ตลอดเวลา ณ ที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๒๓ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบว่าการสูญหาย หรือถูกทำลาย หรือชำรุดตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขดังนี้

(๑) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำสำเนานับที่การแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลายหรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๒๔ เมื่อผู้แจ้ง ประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบภายในสิบห้าวันก่อนเลิกหรือโอนกิจการ

ข้อ ๒๕ ในกรณีที่ผู้ดำเนินกิจการใด ดำเนินกิจการตามที่ได้ระบุไว้ในเทศบัญญัตินี้โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่งยังฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินกิจการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

ข้อ ๒๖ การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นและคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้แจ้งหรือผู้ดำเนินการทราบ ในกรณีที่ไม่พบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือให้ส่งหนังสือการแจ้งหรือคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือปิดหนังสือนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิสำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้ที่ต้องรับหนังสือและให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบหนังสือดังกล่าวแล้วตั้งแต่วันที่หนังสือไปถึงหรือวันปิดหนังสือแล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๗ ผู้แจ้งมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมการแจ้งตามอัตราที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัติ
นี้ในวันที่มาแจ้งและภายในระยะเวลาสามสิบวันก่อนวันครบรอบปีของทุกปีตลอดเวลาที่ยังดำเนินการ
นั้นถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนดให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวน
ค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระแต่วันแต่ผู้แจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสีย
ค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกัน
เกินกว่าสองครั้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินการไว้จนกว่าจะได้เสีย
ค่าธรรมเนียมและค่าปรับครบจำนวน

ข้อ ๒๘ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ให้เป็นรายได้ของเทศบาล
ตำบลป็อกแป็ก

ข้อ ๒๙ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบท
กำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕

ข้อ ๓๐ ให้นายกเทศมนตรีตำบลป็อกแป็ก เป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้
และให้มีอำนาจออก ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่ง เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่เดือน ๓ ม.ค. ๒๕๖๑ พ.ศ.....

(ลงชื่อ)



(นายไพรัช โตบาร์มิกุล)

นายกเทศมนตรีตำบลป็อกแป็ก

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

เห็นชอบ



(นายมานะ หรั่งเจริญ)

ปลัดอำเภอ (เจ้าพนักงานปกครองชำนาญการพิเศษ) รักษาการแทน

(.....นายอำเภอเมืองสระบุรี

ผู้ว่าราชการจังหวัดสระบุรี

...../...../.....

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมใบอนุญาตจำหน่ายและสะสมอาหาร

ลำดับที่	ประเภท	อัตราค่าธรรมเนียม	หมายเหตุ
	ให้จัดเก็บค่าธรรมเนียมตามพื้นที่ประกอบการดังนี้		
๑	พื้นที่ไม่เกิน ๑๐ ตารางเมตร	๑๐๐	
๒	พื้นที่เกิน ๑๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๕ ตารางเมตร	๒๕๐	
๓	พื้นที่เกิน ๒๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร	๓๐๐	
๔	พื้นที่เกิน ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร	๓๕๐	
๕	พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๕๐ ตารางเมตร	๔๐๐	
๖	พื้นที่เกิน ๑๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๔๕๐	
๗	พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ขึ้นไป	๑๐๐๐	