



# ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบล

เรื่อง

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่  
สะสมอาหารประเภทซूपเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ. 2553

ของ

องค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน  
อำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา

บันทึก

หลักการและเหตุผล

ประกอบร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน

เรื่อง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูปเปอร์มาร์เก็ต

พ.ศ.2553

หลักการ

เพื่อให้มีข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน ว่าด้วยเรื่องข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูปเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553 ไว้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน และเพื่อให้เป็นไปตามมติประชุมคณะกรรมการสาธารณสุข ในการประชุมครั้งที่ 43-3 / 2549

เหตุผล

โดยที่องค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน ยังไม่มีข้อบัญญัติว่าด้วยเรื่องข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูปเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553 และสภาพวิถีชีวิตของคนในพื้นที่ องค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน เปลี่ยนแปลงไปเป็นสังคมกึ่งเมืองมากขึ้น ทำให้มีสถานที่สะสมอาหารประเภทซูปเปอร์มาร์เก็ตเกิดขึ้น ประกอบกับได้มีกฎกระทรวง ฉบับที่ 2 (พ.ศ.2536) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 และคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข ฉบับที่ 4/2549 เพื่อเป็นประโยชน์ในการควบคุม กำกับดูแลสถานที่สะสมอาหาร ที่ได้รับใบอนุญาต หรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง พร้อมทั้ง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไขในการขอการออกใบอนุญาต การต่อใบอนุญาต และอัตราค่าธรรมเนียม จึงจำเป็นต้องตราข้อบัญญัตินี้ขึ้น

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน

เรื่อง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซूपเปอร์มาร์เก็ต

พ.ศ. 2553

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน เรื่อง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซूपเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 71 แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. 2537 ประกอบมาตรา 40 มาตรา 48 มาตรา 50 มาตรา 54 มาตรา 55 มาตรา 58 มาตรา 63 และ มาตรา 65 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการ เกี่ยวกับการจำกัดสิทธิ และเสรีภาพของบุคคล องค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน โดยความเห็นชอบของสภา องค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน และนายอำเภอบางปะกง จึงตราข้อบัญญัติ ไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน เรื่อง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซूपเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ. 2553

ข้อ 2 ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน นับแต่วันที่ ได้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดินแล้วเจ็ดวัน

ข้อ 3 บรรดาข้อบัญญัติ ประกาศ กฎ ข้อบังคับ ระเบียบ หรือคำสั่งอื่นใด ในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วใน ข้อบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ข้อ 4 ในข้อบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

(2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณ ใด ๆ ที่มีไซท์หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสด หรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใดซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติกรตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 5 ให้ผู้ประกอบการมีหลักเกณฑ์สัญลักษณ์ที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการรับสินค้า ให้เป็นดังนี้

- 5.1 พื้นบริเวณที่รับสินค้ามีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดีแข็งแรง และสะอาด
- 5.2 ให้มีการแยกบริเวณการรับสินค้าที่เป็นอาหารสดออกจากสินค้าประเภทอื่น หรือหากเป็นพื้นที่หรือบริเวณเดียวกัน การรับสินค้าที่เป็นอาหารสดให้กระทำต่างเวลากับสินค้าประเภทอื่น
- 5.3 ไม่วางสินค้าประเภทอาหารโดยตรงกับพื้น ต้องมีวัสดุรองรับ
- 5.4 ทำความสะอาดรถเข็น ตะกร้า ภาชนะใส่อาหาร ด้วยวิธีการที่ถูกต้อง สัญลักษณ์ทุกครั้งที่ใช้ขนส่งอาหาร และจัดให้มีการตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ โดยวิธีการป้ายด้วยไม้พันสำลีเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ (swab) ภาชนะที่บรรจุอาหาร และรถเข็นอาหาร อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
- 5.5 ทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้ง ภายหลังจากขนอาหารเสร็จ
- 5.6 ไม่ใช่บริเวณรับสินค้า เป็นทางเก็บขนมูลฝอย หากจำเป็นต้องกำหนดเวลาใช้งาน แยกต่างกัน และทำความสะอาดภายหลังใช้งาน
- 5.7 อาหารสด ต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท ตามข้อ (2) โดยเร็วที่สุดภายในระยะเวลาไม่เกิน 30 นาที หลังจากรับสินค้า
- 5.8 รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหาร ต้องไม่ใช่ปะปนกับรถเก็บขนมูลฝอย

ข้อ 6 ให้ผู้ประกอบการมีหลักเกณฑ์สัญลักษณ์ที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการเก็บสินค้า ให้เป็นดังนี้

- 6.1 บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้ง ต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ
- 6.2 เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดครัวเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนกับอาหาร
- 6.3 จัดชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน และสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร
- 6.4 แยกอาหารหรือสินค้าที่หมดอายุ หรือชำรุด ที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณหรือภาชนะที่แยกเฉพาะ และมีป้ายแสดงอย่างชัดเจน
- 6.5 เก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสมแต่ละประเภท ดังนี้
  - 6.5.1 อาหารเนื้อสัตว์ดิบ หรือปลา หรืออาหารทะเล รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส
  - 6.5.2 นม และผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรซ์ และอาหารพร้อมปรุง ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

ข้อ 5 ให้ผู้ประกอบการมีหลักเกณฑ์สัญลักษณ์ที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการรับสินค้า ให้เป็นดังนี้

- 5.1 พื้นบริเวณที่รับสินค้ามีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดีแข็งแรง และสะอาด
- 5.2 ให้มีการแยกบริเวณการรับสินค้าที่เป็นอาหารสดออกจากสินค้าประเภทอื่น หรือหากเป็นพื้นที่หรือบริเวณเดียวกัน การรับสินค้าที่เป็นอาหารสดให้กระทำต่างเวลากับสินค้าประเภทอื่น
- 5.3 ไม่วางสินค้าประเภทอาหารโดยตรงกับพื้น ต้องมีวัสดุรองรับ
- 5.4 ทำความสะอาดรถเข็น ตะกร้า ภาชนะใส่อาหาร ด้วยวิธีการที่ถูกสัญลักษณ์ทุกครั้งที่ใช้ขนส่งอาหาร และจัดให้มีการตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ โดยวิธีการป้ายด้วยไม้พันสำลีเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ (swab) ภาชนะที่บรรจุอาหาร และรถเข็นอาหาร อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
- 5.5 ทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้ง ภายหลังจากขนอาหารเสร็จ
- 5.6 ไม่ใช่บริเวณรับสินค้า เป็นทางเก็บขนมูลฝอย หากจำเป็นต้องกำหนดเวลาใช้งานแตกต่างกัน และทำความสะอาดภายหลังใช้งาน
- 5.7 อาหารสด ต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท ตามข้อ (2) โดยเร็วที่สุดภายในระยะเวลาไม่เกิน 30 นาที หลังจากรับสินค้า
- 5.8 รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหาร ต้องไม่ใช่ปะปนกับรถเก็บขนมูลฝอย

ข้อ 6 ให้ผู้ประกอบการมีหลักเกณฑ์สัญลักษณ์ที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการเก็บสินค้า ให้เป็นดังนี้

- 6.1 บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้ง ต้องมีพื้น ผืน เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ
- 6.2 เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น นำยาทำความสะอาดครัวเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนกับอาหาร
- 6.3 จัดชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน และสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร
- 6.4 แยกอาหารหรือสินค้าที่หมดอายุ หรือชำรุด ที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณหรือภาชนะที่แยกเฉพาะ และมีป้ายแสดงอย่างชัดเจน
- 6.5 เก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสมแต่ละประเภท ดังนี้
  - 6.5.1 อาหารเนื้อสัตว์ดิบ หรือปลา หรืออาหารทะเล รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส
  - 6.5.2 นม และผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรซ์ และอาหารพร้อมปรุง ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

6.5.3 อาหารแช่แข็งให้เก็บในตู้ หรือห้องแช่แข็ง ที่อุณหภูมิต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส

6.5.4 ผัก ผลไม้ ต้องเก็บรักษาที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

6.5.5 อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิท ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง

ข้อ 7 ให้ผู้ประกอบการมีหลักเกณฑ์สุขลักษณะและ ขั้นตอนการเตรียม การตัดแต่ง การปรุง และการบรรจุหีบห่อ ให้เป็นดังนี้

7.1 บริเวณที่ใช้เตรียม การตัดแต่ง การปรุง และการบรรจุหีบห่อสินค้าประเภทอาหาร ต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ

7.2 แยกสินค้าให้เป็นสัดส่วน ตามประเภท โดยเฉพาะสินค้าเนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

7.3 โต๊ะที่ใช้เตรียม ตัดแต่งอาหาร ทำด้วยสแตนเลส หรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี แข็งแรง สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ทำความสะอาดทุกครั้ง ก่อน และหลังการใช้งาน

7.4 มีอ่างล้างอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลส หรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี แข็งแรง สะอาด และระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร แยกระหว่างอ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ ผัก ผลไม้สด และภาชนะอุปกรณ์ และมีการทำความสะอาดก่อนและหลังการใช้งาน

7.5 อ่างล้างมือมีสภาพดี สะอาด ระบายน้ำได้ดี มีก๊อกน้ำสภาพดี เปิด ปิด โดยไม่ใช้มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อ โรค กระดาษเช็ดมือ หรืออุปกรณ์ทำให้มือแห้ง

7.6 มีถังเก็บรวบรวมมูลฝอยที่ถูกต้องสุขลักษณะ

7.7 อาหารดิบหรือวัตถุดิบทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะ หรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่งและบรรจุแล้ว ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามข้อ (6.5)ทันที

ข้อ 8 ให้ผู้ประกอบการมีหลักเกณฑ์สุขลักษณะและ ขั้นตอนการการวางจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร ให้เป็นดังนี้

8.1 การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกตามประเภท ตามความเหมาะสมกับชนิดอาหาร บริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ

8.2 อาหารทุกชนิดต้องมีฉลากแสดง ชื่อ-ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุวันหมดอายุ และ สถานที่ผลิต/บรรจุ

8.3 อาหารหรือสินค้าที่รับมาวางจำหน่ายต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่างๆ เช่น (ก) หน่วยงานราชการ เช่นกรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมวิชาการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานคณะกรรมการ

อาหารและยา สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เป็นต้น หรือ (ข) ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพของซูเปอร์มาร์เก็ต หรือ (ค) ห้องปฏิบัติการของเอกชนที่ได้รับการรับรองจากราชการ

8.4 การจัดวางอาหารแต่ละประเภทเพื่อจำหน่าย ให้จัดวางให้ถูกต้องด้วยสัญลักษณ์ดังนี้

8.4.1 อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่ฉีกขาดหรือรั่วซึมและวางอย่างมีระเบียบเป็นสัดส่วน และไม่วางแน่นจนเกินไป

8.4.2 อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ให้วางบนชั้นหรือโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษและต้องไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หמדอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

8.4.3 อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อปลา อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ ให้วางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่าย โดยแช่บน หรือในน้ำแข็งหรือน้ำผสมน้ำแข็ง หรือในตู้เย็น/แช่แข็ง โดยวางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกระบะใส่อาหาร ที่มีสภาพดี ผิวเรียบ สะอาด รวมทั้งต้องทำความสะอาดโต๊ะหรือชั้น หรือตู้หรือกระบะใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้งที่พบการหก/รั่วของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์

8.4.4 สัตว์น้ำที่มีชีวิตต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่รั่วซึม สะอาด

8.4.5 เนื้อปลาที่ชำแหละแล้ว ให้วางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่นำความเย็นได้ดี สะอาดวางบนน้ำแข็ง และไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า 1 ชั้น

8.4.6 อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบ โดยบรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถุงพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

8.4.7 สลัดผักสด ให้วางบน โต๊ะ หรือชั้นวาง และภาชนะบรรจุผัก ผลไม้ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร นำความเย็นได้ดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด โต๊ะหรือชั้นวาง ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และมีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจาม (Sneeze guard) โดยให้มีช่องว่างจากขอบอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจาม ถึงพื้นชั้นวางไม่เกิน 30 เซนติเมตร แยกบรรจุผักหรือผลไม้ตามประเภท ไม่ปะปนกัน ในตู้ที่มีอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็ง ให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะบรรจุ ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผัก สำหรับน้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวาง

จำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส ให้เปลี่ยนภาชนะใหม่ทุกครั้งที่เติมอาหาร โดยไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

8.4.8 ผัก ผลไม้ ให้วางบนโต๊ะ หรือชั้น หรือถาด หรือกระบะ ที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี สะอาด และแยกตามประเภทไม่ปะปนกัน รวมทั้งไม่วางจำหน่ายผัก ผลไม้ที่เน่าเสีย หรือขึ้นรา

8.4.9 ไข่ดิบ (ในกรณีที่วางจำหน่ายร่วมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษหรือพลาสติก หากพบว่ามีการแตกซำรุดของไข่ ต้องเก็บออกทันที และมีการทำความสะอาดชั้นที่วางจำหน่ายอยู่เสมอ

8.4.10 ขนมอบ (เบเกอรี่) ขนมหวานอื่นๆ ให้วางบนโต๊ะ หรือชั้น หรือ ถาด ที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ส่วนขนมที่ไม่ได้บรรจุในถุงหรือถาด ต้องวางจำหน่ายในตู้ หรือมีการปกปิด

8.4.11 อาหารสำหรับสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็ง ต้องบรรจุปิดสนิท และมีป้าย/เครื่องหมายแสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค

8.5 การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภค ต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวัน และวางบนโต๊ะ หรือชั้นที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีการปกปิดและอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม จี๊ลอาหารบริโภคเย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส อาหารบริโภคอื่นต้องอุ่นให้ร้อน โดยวัดอุณหภูมิ ณ จุดกึ่งกลางอาหารนั้นได้ไม่น้อยกว่า 74 องศาเซลเซียส

8.6 การรักษาอุณหภูมิของผู้เย็นหรือตู้แช่ สำหรับอาหารที่วางจำหน่ายแต่ละประเภทดังนี้

ลำดับ	ประเภทอาหาร	อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่
1.	เนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์	5 องศาเซลเซียส
2.	นมและผลิตภัณฑ์และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วยระบบพาสเจอร์ไรซ์	5 องศาเซลเซียส
3.	อาหารพร้อมปรุง	ต่ำกว่า 7 องศาเซลเซียส
4.	ผัก ผลไม้	ต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส
5.	ไอศกรีมและอาหารแช่แข็ง/อื่นๆ	ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส

ข้อ 9 ให้ผู้ประกอบการดำเนินการกับผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคล ดังนี้



9.1 ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ว่าไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ อันได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไข้สวกไส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบบชนิดเอ โรคไข้หวัดใหญ่ ซึ่งรวมถึงโรคไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความ ตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ

9.2 ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก ไม่ใช่มือหยิบจับอาหารโดยตรง ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน ภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

9.3 ขณะเตรียมปรุงอาหารและเครื่องดื่มต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใ้ผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

9.4 เจ้าของหรือผู้ดูแลหรือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

**ข้อ 10** ให้ผู้ประกอบการจัดให้มี ตู้แช่เย็นหรือตู้แช่แข็งหรือห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็งสำหรับเก็บสินค้าอาหารหรือสำหรับวางจำหน่ายอาหาร ต้องมีลักษณะดังนี้

10.1 โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาดสามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้

10.2 ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า 1 นิ้ว

10.3 กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำเฉอะแฉะ สะอาด และไม่วางอาหารบนพื้น

10.4 ประตูและขอบยางห้องเย็น หรือตู้เย็น หรือตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด

10.5 มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจาก

ภายนอก

10.6 มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ และมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบได้

**ข้อ 11** ให้ผู้ประกอบการจัดให้มี วัสดุ อุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด เช่น มีด เขียง เครื่องบด/หั่นภาชนะเป็นต้น ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด ต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ และเนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ ให้ล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อน หลังและระหว่างการใช้งาน และเก็บให้ถูกสุขลักษณะ รวมทั้งมีการป้องกันอันตรายจากเครื่องบด/หั่นขณะใช้งาน

**ข้อ 12** ให้ผู้ประกอบการ จัดให้มีภาชนะอุปกรณ์หยิบจับอาหาร/บรรจุอาหารที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับผู้บริโภค ในบริเวณที่จัด

สำหรับผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง เช่น อาหารประเภทสลัด ขนมอบ เป็นต้น และมีการล้างอย่างน้อยทุก 4 ชั่วโมง และจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภค เพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารด้วยมือ วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน รวมทั้งให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจำหน่ายและช่วยเหลือลูกค้าในบริเวณนั้นด้วย

**ข้อ 13** ให้ผู้ประกอบการ จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร พร้อมสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือ และต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

**ข้อ 14** ให้ผู้ประกอบการจัดให้มีคุณภาพน้ำดื่มหรือน้ำใช้หรือน้ำแข็ง ให้เป็นดังนี้

14.1 ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด มีภาชนะที่ใช้ดื่มน้ำที่เป็นแบบใช้ครั้งเดียว

14.2 มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์

14.3 น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด มีคุณภาพเทียบเท่า น้ำแข็งสำหรับบริโภค

**ข้อ 15** ให้ผู้ประกอบการ ต้องจัดให้มีระบบการสุขาภิบาล ดังนี้

15.1 ระบบระบายน้ำทิ้งต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร และรางหรือท่อระบายน้ำไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

15.2 มีบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี มีการดักไขมัน และทำความสะอาดเป็นประจำ

15.3 ห้องน้ำห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและพนักงานต้องแยกจากกันมีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

15.4 มีการจัดการมูลฝอย โดยต้องมีถังแยกเก็บประเภทมูลฝอยสด (Garbage) หรือมูลฝอยที่ย่อยสลายได้ และมูลฝอยแห้ง (Rubbish) หรือมูลฝอยที่ไม่สามารถย่อยสลายได้ และมีป้ายบอกอย่างชัดเจน ถังเก็บรวบรวมมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด ต้องใช้ถุงพลาสติกรองรับด้านในถัง และมีรถเก็บขนมูลฝอยโดยเฉพาะ ไม่ใช่ร่วมกับรถขนอาหาร

**ข้อ 16** ให้ผู้ประกอบการ มีระบบการควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

**ข้อ 17** ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช่เป็นการขายของในตลาด ให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบ เงื่อนไข เอกสารและหลักฐานที่องค์การบริหารส่วนตำบลเขาคินกำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

ในกรณีสถานที่ตามวรรคหนึ่งมีพื้นที่ ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ให้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งพร้อมหลักฐานต่าง ๆ เช่นเดียวกับที่กำหนดไว้ในวรรคหนึ่งก่อนจัดตั้ง เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ได้รับแจ้งให้ออกใบรับแจ้งการจัดตั้งสถานที่แก่ผู้แจ้ง เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งเป็นการชั่วคราวในระหว่างที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมีได้ออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ตามที่ขอ

ข้อ 18 เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาต หรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้อง และความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้อง หรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้อง หรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้อง หรือความไม่สมบูรณ์ ให้ทราบภายใน สิบห้า วันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาต หรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาต พร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายใน สามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอ ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้อง หรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้

ในกรณีที่มิเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาต หรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีก ไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้า วัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลา และเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสอง หรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้นแล้วแต่กรณี

ข้อ 19 ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ 20 บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามข้อบัญญัตินี้ ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วนตำบลเขตดิน เท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ 17,18,19 และ 20 โดยอนุโลม

ข้อ 21 ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับใบอนุญาต ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราท้ายข้อบัญญัตินี้ภายในกำหนดสิบห้าวัน นับแต่วันที่ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับใบอนุญาตผู้แทนหรือผู้รับมอบอำนาจจากผู้ได้รับใบอนุญาตได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นหากมิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในระยะเวลาที่กำหนดจะต้องชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละสิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระเว้นแต่ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้ที่มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่ง ค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียม และค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ 22 บรรดาค่าธรรมเนียม และค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ขององค์การบริหารส่วนตำบลเขาคิน

ข้อ 23 ผู้ได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ดำเนินกิจการตามข้อบัญญัตินี้จะพึงเรียกเก็บค่าบริการจากผู้ให้บริการได้ไม่เกินอัตราค่าบริการขั้นสูงตามที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

ข้อ 24 ผู้ได้รับใบอนุญาต หรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องแสดงใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ 25 ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องยื่นคำขอต่อใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งก่อนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสิ้นอายุพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราท้ายข้อบัญญัตินี้ก่อนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปจนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งคำขอต่อใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลเขาคินกำหนด

ข้อ 26 ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งให้มีอายุหนึ่งปี นับแต่วันที่ออกใบอนุญาตหรือวันที่ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ 27 เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งประสงค์จะเลิกดำเนินกิจการหรือโอนกิจการให้บุคคลอื่น ให้แจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลเขาคินกำหนด ก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ข้อ 28 กรณีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ในสาระสำคัญ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งจะต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ในสาระสำคัญแล้วแต่กรณีพร้อมหลักฐานดังต่อไปนี้

- (1) เอกสารแจ้งความต่อสถานีตำรวจ กรณีสูญหาย หรือถูกทำลายหรือ
- (2) ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิมเท่าที่เหลืออยู่ กรณีชำรุด

ในสาระสำคัญ

ข้อ 29 การออกใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นดำเนินการตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขดังต่อไปนี้

- (1) ใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้ประทับตราสีแดง คำว่า “ใบแทน” กำกับไว้และให้มีวัน เดือน ปี ที่ออกใบแทน พร้อมทั้งลงลายมือชื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นในใบแทนและต้นขั้วใบแทน

(2) บันทึกด้านหลังต้นข้าวใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเคมระบุ  
สาเหตุการสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดในสาระสำคัญของใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเคมแล้วแต่  
กรณีและเล่มที่ เลขที่ ปี พ.ศ. ของใบแทนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

**ข้อ 30** ผู้ใดฝ่าฝืนข้อบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติ  
การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือข้อบัญญัติ  
นี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาต  
ตามข้อบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกิน  
สิบห้าวัน

**ข้อ 31** เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับ  
ใบอนุญาต

- (1) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไป และมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก
- (2) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิด ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข

พ.ศ. 2535

(3) ไม่ปฏิบัติ หรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535  
กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือข้อบังคับนี้ หรือเงื่อนไข ที่ระบุไว้ใน  
ใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ และการไม่  
ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อ  
สถานะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

**ข้อ 32** คำสั่งพักใช้ใบอนุญาต และคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตการแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น  
และคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาต ผู้แจ้ง หรือ ผู้ดำเนินการทราบ ใน  
กรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต ไม่พบตัว หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว หรือไม่ยอมรับหนังสือ  
การแจ้ง ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนา หรือ  
สำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้นั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวัน  
ปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

**ข้อ 33** ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิก  
ถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้ จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงโทษเพิกถอนใบอนุญาต

**ข้อ 34** เมื่อผู้แจ้งตามมาตรา 48 ประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคล  
อื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ 35 ในกรณีที่ผู้ดำเนินการใดดำเนินการตามที่ระบุไว้ในข้อบัญญัตินี้ โดยมีได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 48 และเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินการ โดยมีได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการ โดยมีได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 48 ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

ข้อ 36 ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจแต่งตั้งข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นเพื่อให้ปฏิบัติหน้าที่ตามมาตรา 44 วรรคหนึ่งแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 ในเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วนตำบลเขตดินในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

ข้อ 37 ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535

ข้อ 38 ให้นายกองค้การบริหารส่วนตำบลเขตดินเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกกระเบียน ข้อบังคับ ประกาศ หรือคำสั่ง เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ 31 เดือน มีนาคม พ.ศ.2553

(ลงชื่อ)



(นายมน นียม)

นายกองค้การบริหารส่วนตำบลเขตดิน

เห็นชอบ

(ลงชื่อ)



(นายสิทธิชัย กิตติกุล)

นายอำเภอบางปะกง

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้ง  
สถานที่สะสมอาหาร ประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต

ลำดับที่	พื้นที่ประกอบการ	บาท
1	พื้นที่ประกอบการเกิน 10 ตารางเมตร	ฉบับละ 100
2	พื้นที่ประกอบการเกิน 10 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 25 ตารางเมตร	ฉบับละ 200
3	พื้นที่ประกอบการเกิน 25 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 50 ตารางเมตร	ฉบับละ 400
4	พื้นที่ประกอบการเกิน 50 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 100 ตารางเมตร	ฉบับละ 800
5	พื้นที่ประกอบการเกิน 100 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร	ฉบับละ 1,000

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่สะสมอาหาร  
ประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต

ลำดับที่	พื้นที่ประกอบการ	บาท
1	พื้นที่ประกอบการเกิน 200 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 300 ตารางเมตร	ฉบับละ 1,000
2	พื้นที่ประกอบการเกิน 300 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 400 ตารางเมตร	ฉบับละ 2,000
3	พื้นที่ประกอบการเกิน 400 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 500 ตารางเมตร	ฉบับละ 2,500
4	พื้นที่ประกอบการเกิน 500 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 600 ตารางเมตร	ฉบับละ 2,800
5	พื้นที่ประกอบการเกิน 600 ตารางเมตร ขึ้นไป	ฉบับละ 3,000

รายงานการประชุมสภาองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน

สมัยสามัญ สมัยที่ 1 ครั้งที่ 1 ประจำปี 2553

วันอังคารที่ 16 กุมภาพันธ์ 2553 เวลา 10.00 น.

ณ. ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน

\*\*\*\*\*

การประชุม

ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
นายณรงค์ ศรีประสิทธิ์	ประธานสภาองค์การบริหารฯ	ณรงค์ ศรีประสิทธิ์	
นายบุญช่วย บุญรอด	รองประธานสภาฯ	บุญช่วย บุญรอด	
พ.จ.อ.ณรงค์ นกอ๋ม	เลขานุการสภาฯ	ณรงค์ นกอ๋ม	
นายมน โน นียม	นายกองค์การบริหารฯ	มน โน นียม	
นายบุญเลิศ พลอยสมุทร	รองนายกองค์การบริหารฯ	บุญเลิศ พลอยสมุทร	
นายสมบัติ สุขเจริญ	รองนายกองค์การบริหารฯ	สมบัติ สุขเจริญ	
นางสาวอุสา อ้นขวัญเมือง	เลขานุการนายกฯ	อุสา อ้นขวัญเมือง	
นายทองหยิบ บุญสร้าง	สมาชิกสภาฯอบต.หมู่ที่ 1	ทองหยิบ บุญสร้าง	
นางประนอม พรหมเจริญ	สมาชิกสภาฯอบต.หมู่ที่ 1	ประนอม พรหมเจริญ	
นายนพพร สุขเจริญ	สมาชิกสภาฯอบต.หมู่ที่ 2	นพพร สุขเจริญ	
นางสาววาสนา ทับทิมทอง	สมาชิกสภาฯอบต.หมู่ที่ 2	วาสนา ทับทิมทอง	
นายรันทม ดวงดารา	สมาชิกสภาฯอบต.หมู่ที่ 3	รันทม ดวงดารา	
นายสมทรง พุทธรณเฑี	สมาชิกสภาฯอบต.หมู่ที่ 4	สมทรง พุทธรณเฑี	
นายปรีชา บุญธรรม	สมาชิกสภาฯอบต.หมู่ที่ 4	ปรีชา บุญธรรม	
นางระยุทธศรี ประเสริฐศรี	สมาชิกสภาฯอบต.หมู่ที่ 5	ระยุทธศรี ประเสริฐศรี	
นายนพ โภคี	สมาชิกสภาฯอบต.หมู่ที่ 5	นพ โภคี	
นางทิพวัลย์ นียม	สมาชิกสภาฯอบต.หมู่ที่ 6	ทิพวัลย์ นียม	
นายสุขุม ศรีศรี	สมาชิกสภาฯอบต.หมู่ที่ 7	สุขุม ศรีศรี	
นายรุ่งศักดิ์ บุญเปรม	สมาชิกสภาฯอบต.หมู่ที่ 7	รุ่งศักดิ์ บุญเปรม	

มาประชุม -ไม่มี-

เข้าร่วมประชุม

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง
1.	นายเมธา ทรัพย์เฟื่องฟู	หัวหน้าส่วนโยธา
2.	นางนิตติยา บัวน้อม	หัวหน้าส่วนการคลัง
3.	นางสาวรุ่งทิวา ดราเงิน	เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน
4.	นายโกวิท หริกประโคน	บุคลากร
5.	นายเมธี นียม	ผู้ช่วยช่างโยธา



ประชุม	เวลา 10.00 น. เมื่อที่ประชุมพร้อมแล้ว ประธานสภาองค์การบริหารส่วนตำบลเขาคิน ได้กล่าวเปิดประชุมและดำเนินการประชุมตามระเบียบวาระการประชุม ดังนี้
<u>ระเบียบวาระที่ 1</u>	เรื่องที่ประธานจะแจ้งให้ที่ประชุมทราบ
ประธานสภาฯ	สำหรับวันนี้ ไม่มีเรื่องอะไรจะแจ้งให้ทราบ จึงขอผ่านไปวาระอื่นต่อไป
ประชุม	รับทราบ
<u>ระเบียบวาระที่ 2</u>	เรื่องรับรองรายงานการประชุมสภาองค์การบริหารส่วนตำบลเขาคิน สมัยสามัญ สมัยที่ 4 ครั้งที่ 1 ประจำปี 2552 เมื่อวันที่ 13 พฤศจิกายน 2552
ประธานสภาฯ	ขอให้ท่านสมาชิกฯ ได้พิจารณาตรวจสอบรายงานการประชุมครั้งที่แล้วว่าถูกต้องหรือไม่ มีสิ่งใดแก้ไข เปลี่ยนแปลงเพิ่มเติมหรือไม่
ประชุม	ได้พิจารณาโดยละเอียดรอบคอบแล้ว เห็นว่าถูกต้อง จึงมีมติรับรองรายงานการประชุมครั้งที่แล้ว
<u>ระเบียบวาระที่ 3</u>	เรื่องเพื่อพิจารณา
ประธานสภาฯ	3.1 เรื่องกำหนดสมัยประชุมสภาองค์การบริหารส่วนตำบลเขาคิน ประจำปี 2553 ขอให้ท่านสมาชิก ได้พิจารณาว่าจะกำหนดสมัยประชุมสามัญประจำปี 2553 กี่สมัย แต่ละสมัยมีกำหนดกี่วัน อยู่ในระหว่างวันที่เท่าไร ถึง วันที่เท่าไร
ประชุม	ได้ปรึกษาหารือกันพอสมควรแล้ว ได้มีมติเป็นเอกฉันท์โดยกำหนดสมัยประชุมสามัญประจำปี 2553 ไว้ 4 สมัย แต่ละสมัยมีกำหนด 15 วัน ดังนี้ สมัยที่ 1 ระยะเวลา 15 วัน ตั้งแต่วันที่ 7-21 กุมภาพันธ์ 2553 สมัยที่ 2 ระยะเวลา 15 วัน ตั้งแต่วันที่ 7-21 มิถุนายน 2553 สมัยที่ 3 ระยะเวลา 15 วัน ตั้งแต่วันที่ 7-21 สิงหาคม 2553 สมัยที่ 4 ระยะเวลา 15 วัน ตั้งแต่วันที่ 7-21 พฤศจิกายน 2553
ประธานสภาฯ	เมื่อได้กำหนดสมัยประชุมสามัญ ประจำปี 2553 แล้วต่อไปขอให้ท่านสมาชิกได้กำหนดสมัยประชุมสามัญประจำปี พ.ศ.2554 ว่ามีกำหนดกี่วัน อยู่ระหว่างวันที่เท่าไร ถึงวันที่เท่าไร
ประชุม	ได้ปรึกษาหารือกันเป็นเวลาพอสมควรแล้ว ได้มีมติเป็นเอกฉันท์กำหนดวันเริ่มต้นสมัยประชุมสามัญประจำปี พ.ศ.2554 สมัยที่ 1 ระยะเวลากำหนด 15 วัน ตั้งแต่วันที่ 7-21 กุมภาพันธ์ 2554
ประธานสภาฯ	3.2 เรื่องการพิจารณาคัดเลือกการสงเคราะห์ครอบครัวผู้มีรายได้น้อย และไร้ที่พึ่ง ตามที่หนังสือขององค์การบริหารส่วนจังหวัดฉะเชิงเทรา ค่วนที่สด ฉช 51001/ ว 388 ลงวันที่ 1 ธันวาคม 2552 เรื่อง การพิจารณาคัดเลือกการสงเคราะห์ครอบครัวผู้มีรายได้น้อย และไร้ที่พึ่ง โดยให้องค์การบริหารส่วนตำบลสำรวจครอบครัวผู้มีรายได้น้อยและไร้ที่พึ่ง หมู่บ้านละ 1 ครอบครัว ซึ่งครอบครัวที่ยังไม่ได้รับการช่วยเหลือจากหน่วยอื่น

และให้สภาท้องถิ่นพิจารณาให้การรับรองว่าครอบครัวดังกล่าวเป็นผู้มีคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์สมควรจะได้รับการสงเคราะห์ ดังนั้นจึงขอมติที่ประชุมสภาองค์การบริหารส่วนตำบลเขาคินได้รับการรับรองว่ามีรายชื่อดังต่อไปนี้ เป็นผู้มีคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์สมควรได้รับการสงเคราะห์

- หมู่ที่ 1 นายเล็ก บุญผึ้ง 15/1 ม. 1 ต.เขาคิน อ.บางปะกง จ.ฉะเชิงเทรา
- หมู่ที่ 2 นายจำเริญ อึ้งเจริญ 25/1 ม. 2 ต.เขาคิน อ.บางปะกง จ.ฉะเชิงเทรา
- หมู่ที่ 3 น.ส.ดาว แซ่คู 16 ม.3 ต.เขาคิน อ.บางปะกง จ.ฉะเชิงเทรา
- หมู่ที่ 4 น.ส.จรัล บุญประเสริฐ 12 ม.4 ต.เขาคิน อ.บางปะกง จ.ฉะเชิงเทรา
- หมู่ที่ 5 นายสุภาพ สังข์ทอง ไม้งาม 31/3 ม.5 ต.เขาคิน อ.บางปะกง จ.ฉะเชิงเทรา
- หมู่ที่ 6 นางลำไย พูลสุข 8/1 ม.6 ต.เขาคิน อ.บางปะกง จ.ฉะเชิงเทรา
- หมู่ที่ 7 นางสาวฉวีวรรณ อ้นขวัญเมือง 20 ม.7 ต.เขาคิน อ.บางปะกง จ.ฉะเชิงเทรา

ประชุม

ได้มีมติเป็นเอกฉันท์ให้การรับรองตามรายชื่อดังกล่าวข้างต้น

3.3 เรื่อง การพิจารณาร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเขาคิน เรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต

- โดยตามมาตรา 71 ของ พรบ.สภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล(ฉบับที่ 5) ให้จัดทำข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลและเสนอได้ก็แต่โดยนายกองค์การบริหารส่วนตำบล ตามระเบียบและวิธีการที่กระทรวงมหาดไทยกำหนด

- โดยพิจารณาร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลต้อง 3 วาระ คือ

- 1.เสนอหลักการแห่งร่างแผนฯ
- 2.แปรญัตติ
- 3.ตราเป็นข้อบัญญัติ

- ตามระเบียบกระทรวงมหาดไทยว่าด้วยข้อบังคับการประชุมสภาท้องถิ่น พ.ศ.2547 ข้อ 45 ญัตติร่างข้อบัญญัติที่ประชุมสภาท้องถิ่นต้องพิจารณาเป็นสามวาระ แต่ที่ประชุมสภาท้องถิ่นจะอนุมัติให้พิจารณาสามวาระรวดเร็วได้

- ในการพิจารณาสามวาระรวดเดียวผู้บริหารท้องถิ่นหรือสมาชิกสภาท้องถิ่นจำนวนไม่น้อยกว่าหนึ่งในสามของจำนวนผู้ที่อยู่ในที่ประชุมจะเป็นผู้เสนอก็ได้ เมื่อที่ประชุมสภาท้องถิ่นให้พิจารณาสามวาระรวดเดียวแล้ว การพิจารณาครั้งที่สองนั้นให้ที่ประชุมสภาท้องถิ่นเป็นกรรมการแปรญัตติเต็มสภา โดยให้ประธานเป็นประธานคณะกรรมการแปรญัตติ

ประธานสภาฯ

- ประธานสภาฯขอมติที่ประชุมสภา อบต.เขาคินจะพิจารณาสามวาระรวดเดียวหรือไม่ขอให้ยกมือขึ้น

ประชุม

- มีมติเห็นชอบด้วยคะแนนเสียง 13 คะแนน

ประธานสภาฯ

เป็นอันว่าที่ประชุมมีมติให้พิจารณาร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเขาคิน เรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553 สามวาระรวดเดียวด้วยคะแนนเสียง 13 คะแนน

- ในวาระที่ 1 คือรับหลักการแห่งร่างข้อบัญญัติ อบต.เขาดิน เรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553 ให้สมาชิกที่ประชุมสภาฯปรึกษาในหลักการและเหตุผลแล้วลงมติว่ารับหลักการหรือไม่
- ขอเชิญนายกองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน แลงหลักการและเหตุผลของร่างข้อบัญญัติอบต.เขาดิน เรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหาร ประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553 ต่อที่ประชุมสภา อบต.เขาดิน เพื่อขอความเห็นชอบ ขอเชิญได้
- แลงหลักการและเหตุผลร่างข้อบัญญัติ อบต.เขาดิน เรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553

ยก อบต.๑

**ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน**  
**เรื่อง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต**  
**พ.ศ. 2553**

.....

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน เรื่อง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 71 แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. 2537 ประกอบมาตรา 40 มาตรา 48 มาตรา 50 มาตรา 54 มาตรา 55 มาตรา 58 มาตรา 63 และมาตรา 65 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล องค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน นายอำเภอบางปะกง จึงตราข้อบัญญัติ ไว้ดังต่อไปนี้

**ข้อ 1** ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน เรื่อง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ. 2553

**ข้อ 2** ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน นับแต่วันที่ได้ประกาศไว้โดยเปิดเผยที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดินแล้วเจ็ดวัน

**ข้อ 3** บรรดาข้อบัญญัติ ประกาศ กฎ ข้อบังคับ ระเบียบ หรือคำสั่งอื่นใด ในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในข้อบัญญัติ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

**ข้อ 4** ในข้อบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(1) วัตถุดิบทุกชนิดที่คนกิน คั้น อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

(2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณ ใด ๆ ที่มีใช้ ที่หรือทางสาธารณะ ณะที่ใดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสด หรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่น ใดซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกองค้การบริหารส่วนตำบลเขติน

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 5 ให้ผู้ประกอบการมีหลักเกณฑ์สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการรับสินค้า ให้เป็นดังนี้

- 5.1 พื้นบริเวณที่รับสินค้ามีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดีแข็งแรง และสะอาด
- 5.2 ให้มีการแยกบริเวณการรับสินค้าที่เป็นอาหารสดออกจากสินค้าประเภทอื่น หรือหากเป็นพื้นที่หรือบริเวณเดียวกัน การรับสินค้าที่เป็นอาหารสดให้กระทำต่างเวลากับสินค้าประเภทอื่น
- 5.3 ไม่วางสินค้าประเภทอาหารโดยตรงกับพื้น ต้องมีวัสดุรองรับ
- 5.4 ทำความสะอาดรถเข็น ตะกร้า ภาชนะใส่อาหาร ด้วยวิธีการที่ถูกสุขลักษณะทุกครั้งที่ใช้ขนส่งอาหาร และจัดให้มีการตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ โดยวิธีการป้ายด้วยไม้พันสำลีเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ (swab) ภาชนะที่บรรจุอาหาร และรถเข็นอาหาร อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
- 5.5 ทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้ง ภายหลังขนอาหารเสร็จ
- 5.6 ไม่ใช้บริเวณรับสินค้า เป็นทางเก็บขนมูลฝอย หากจำเป็นต้องกำหนดเวลาใช้งานแตกต่างกัน และทำความสะอาดภายหลังใช้งาน
- 5.7 อาหารสด ต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท ตามข้อ (2) โดยเร็วที่สุดภายในระยะเวลาไม่เกิน 30 นาที หลังจากรับสินค้า
- 5.8 รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหาร ต้องไม่ใช่ปะปนกับรถเก็บขนมูลฝอย

ข้อ 6 ให้ผู้ประกอบการมีหลักเกณฑ์สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการเก็บ สินค้า ให้ เป็นดังนี้

- 6.1 บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้ง ต้องมีพื้น พนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ
- 6.2 เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดครัวเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนกับอาหาร
- 6.3 จัดชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน และสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร
- 6.4 แยกอาหารหรือสินค้าที่หมดอายุ หรือชำรุด ที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณหรือภาชนะที่แยกเฉพาะ และมีป้ายแสดงอย่างชัดเจน
- 6.5 เก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสมแต่ละประเภท ดังนี้
  - 6.5.1 อาหารเนื้อสัตว์ดิบ หรือปลา หรืออาหารทะเล รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส
  - 6.5.2 นม และผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรซ์ และอาหารพร้อมปรุง ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส
  - 6.5.3 อาหารแช่แข็งให้เก็บในตู้ หรือห้องแช่แข็ง ที่อุณหภูมิต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส
  - 6.5.4 ผัก ผลไม้ ต้องเก็บรักษาที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

6.5.5 อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิท ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง

ข้อ 7 ให้ผู้ประกอบการมีหลักเกณฑ์สุขลักษณะและ ขั้นตอนการเตรียม การตัดแต่ง การปรุง และการบรรจุหีบห่อ ให้เป็นดังนี้

7.1 บริเวณที่ใช้เตรียม การตัดแต่ง การปรุง และการบรรจุหีบห่อสินค้าประเภทอาหาร ต้องมีพื้นผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ

7.2 แยกสินค้าให้เป็นสัดส่วน ตามประเภท โดยเฉพาะสินค้าเนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

7.3 โต๊ะที่ใช้เตรียม ตัดแต่งอาหาร ทำด้วยสแตนเลส หรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ สภาพดี แข็งแรง สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ทำความสะอาดทุกครั้งก่อน และหลังการใช้งาน

7.4 มีอ่างล้างอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลส หรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี แข็งแรง สะอาด และระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร แยกระหว่าง อ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ ผัก ผลไม้สด และภาชนะอุปกรณ์ และมีการทำความสะอาดก่อนและหลังการใช้งาน

7.5 อ่างล้างมือมีสภาพดี สะอาด ระบายน้ำได้ดี มีก๊อกน้ำสภาพดี เปิด ปิด โดยไม่ใช้มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือ หรืออุปกรณ์ทำให้มือแห้ง

7.6 มีถังเก็บรวบรวมมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

7.7 อาหารดิบหรือวัตถุดิบทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะ หรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่งและบรรจุแล้ว ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามข้อ (6.5)ทันที

ข้อ 8 ให้ผู้ประกอบการมีหลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการการวางจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร ให้เป็นดังนี้

8.1 การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกตามประเภท ตามความเหมาะสมกับชนิดอาหาร บริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

8.2 อาหารทุกชนิดต้องมีฉลากแสดง ชื่อ-ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุวันหมดอายุ และสถานที่ผลิต/บรรจุ

8.3 อาหารหรือสินค้าที่รับมาวางจำหน่ายต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่างๆ เช่น (ก)หน่วยงานราชการเช่นกรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมวิชาการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานคณะกรรมการ

อาหารและยา สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เป็นต้น หรือ (ข) ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพของซูเปอร์มาร์เก็ต หรือ (ค) ห้องปฏิบัติการของเอกชนที่ได้รับการรับรองจากราชการ

8.4 การจัดวางอาหารแต่ละประเภทเพื่อจำหน่าย ให้จัดวางให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะดังนี้

8.4.1 อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่ฉีกขาดหรือรั่วซึมและวางอย่างมีระเบียบในสัดส่วน และไม่วางแน่นจนเกินไป

8.4.2 อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ให้วางบนชั้นหรือโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษและต้องไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

8.4.3 อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อปลา อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ ให้วางจำหน่ายแยกอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่าย โดยแช่บน หรือในน้ำแข็งหรือน้ำผสมน้ำแข็ง หรือในตู้เย็น/แช่แข็ง โดยวางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกระบะใส่อาหาร ที่มีสภาพดี ผิวเรียบ สะอาด รวมทั้งต้องทำมาสะอาด โต๊ะหรือชั้น หรือตู้หรือกระบะใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้งที่พบการหก/รั่วของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากสัตว์

8.4.4 สัตว์น้ำที่มีชีวิตต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่รั่วซึม สะอาด

8.4.5 เนื้อปลาที่ชำแหละแล้ว ให้วางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่นำความเย็นได้ดี ภาควางบนน้ำแข็ง และไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า 1 ชั้น

8.4.6 อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบ โดยบรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถุงพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

8.4.7 สลัดผักสด ให้วางบนโต๊ะ หรือชั้นวาง และภาชนะบรรจุผัก ผลไม้ไม่ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ปฏิกริยากับอาหาร นำความเย็นได้ดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด โต๊ะหรือชั้นวาง ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และมีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจาม (Sneeze guard) โดยให้มีช่องว่างจากขอบอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจาม ถึงพื้นชั้นวางไม่เกิน 30 เซนติเมตร แยกบรรจุผักหรือผลไม้ตามประเภทปะปนกันในตู้ที่มีอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็ง ให้ลึกเกินกว่าหนึ่งของความสูงของภาชนะบรรจุ ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณที่นำสลัดผัก สำหรับน้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส ให้เย็นภาชนะใหม่ทุกครั้งที่เติมอาหาร โดยไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

8.4.8 ผัก ผลไม้ ให้วางบนโต๊ะ หรือชั้น หรือถาด หรือกระบะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกริยากับอาหาร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี สะอาด และแยกตามประเภทไม่ปะปนกัน รวมทั้งไม่วางจำหน่ายผัก ผลไม้ที่เน่าเสีย หรือขึ้นรา

8.4.9 ไข่ดิบ (ในกรณีที่ว่าจำหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษพลาสติก หากพบว่ามีอาการแตกซำรุดของไข่ ต้องเก็บออกทันที และมีการทำความสะอาดชั้นที่วางจำหน่ายอยู่เสมอ

8.4.10 ขนมอบ (เบเกอรี่) ขนมหวานอื่นๆ ให้วางบน โต๊ะ หรือชั้น หรือ ถาด ที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ปฏิกริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ส่วนขนมที่ไม่ได้บรรจุในถาดหรือถาด ต้องวางจำหน่ายในตู้ หรือมีปกปิด

8.4.11 อาหารสำหรับสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็ง ต้องบรรจุปิดสนิท และมีป้าย/เครื่องหมายแฉะแดง ในอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค

8.5 การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภค ต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวัน และวาง บนหรือชั้นที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีการปกปิดและอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม คือ อาหารบริโภคเย็นเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส อาหารบริโภคร้อนต้องอุ่นให้ร้อน โดยวัดอุณหภูมิ ณ จุดกึ่งกลางอาหารนั้นไม่น้อยกว่า 74 องศาเซลเซียส

8.6 การรักษาอุณหภูมิของตู้เย็นหรือตู้แช่ สำหรับอาหารที่วางจำหน่ายแต่ละประเภทดังนี้

ลำดับ	ประเภทอาหาร	อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่
1.	เนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์	5 องศาเซลเซียส
2.	นมและผลิตภัณฑ์และเครื่องคั้นที่ผ่านการฆ่าเชื้อ โรคด้วยระบบพาสเจอร์ไรส์	5 องศาเซลเซียส
3.	อาหารพร้อมปรุง	ต่ำกว่า 7 องศาเซลเซียส
4.	ผัก ผลไม้	ต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส
5.	ไอศกรีมและอาหารแช่แข็ง/อื่น ๆ	ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส

ข้อ 9 ให้ผู้ประกอบการดำเนินการกับผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคล ดังนี้

9.1 ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ว่าไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ อันได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไข้สุกใส ไข้โรคคางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม คีฬหหนังที่น่ารังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบนิกเค โรควัซหัดใหญ่ ซึ่งรวมถึงโรคไข้หัดใหญ่ที่ติดต่อกันสัตว์ และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ

9.2 ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน ภายหลังการใช้ห้องน้ำส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

9.3 ขณะเตรียมปรุงอาหารและเครื่องคั้นต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อน สะวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

9.4 เจ้าของหรือผู้ดูแลหรือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมด้านกบิบาลอาหาร

ข้อ 10 ให้ผู้ประกอบการจัดให้มี ตู้แช่เย็นหรือตู้แช่แข็งหรือห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็ง สำหรับเก็บค่าอาหารหรือสำหรับวางจำหน่ายอาหาร ต้องมีลักษณะดังนี้

10.1 โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาดสามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้

10.2 ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า 1 นิ้ว

10.3 กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำและแฉะ สะอาด และไม่วางอาหารบนพื้น

10.4 ประตูและขอบยางห้องเย็น หรือตู้เย็น หรือตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด

10.5 มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

10.6 มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ และมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบ

ข้อ 11 ให้ผู้ประกอบการจัดให้มี วัสดุ อุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด เช่น มีด เครื่องบดหั่นภาชนะเป็นต้น ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด ต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ และเนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ ให้ล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อน หลังและระหว่างการใช้งาน และเก็บในภาชนะ รวาทั้งมีฝาปิด

ข้อ 12 ให้ผู้ประกอบการ จัดให้มีภาชนะอุปกรณ์หยิบจับอาหาร/บรรจุอาหารที่ห่างจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับผู้บริโภค ในบริเวณที่จัดสำหรับผู้บริโภค เลือกซื้ออาหารได้เอง เช่น อาหารประเภทสไลด์ ขนมอบ เป็นต้น และมีการล้างอย่างน้อยทุก 4 ชั่วโมง และจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภค เพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารด้วยมือ วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน รวมทั้งให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจำหน่ายและช่วยเหลือลูกค้าในบริเวณนั้นด้วย

ข้อ 13 ให้ผู้ประกอบการ จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร พร้อมสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือ และต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

ข้อ 14 ให้ผู้ประกอบการจัดให้มีคุณภาพน้ำดื่มหรือน้ำใช้หรือน้ำแข็ง ให้เป็นดังนี้

- 14.1 ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด มีภาชนะที่ใช้ตักน้ำที่เป็นแบบใช้ครั้งเดียว
- 14.2 มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์
- 14.3 น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ 15 ให้ผู้ประกอบการ ต้องจัดให้มีระบบการสุขาภิบาล ดังนี้

- 15.1 ระบบระบายน้ำทั้งต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร และรางหรือท่อระบายน้ำไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง
- 15.2 มีบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี มีการดักไขมัน และทำความสะอาดเป็นประจำ
- 15.3 ห้องน้ำห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและพนักงานต้องแยกจากกันมีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา
- 15.4 มีการจัดการมูลฝอย โดยต้องมีถังแยกเก็บประเภทมูลฝอยสด (Garbage) หรือมูลฝอยที่ย่อยสลายได้ และมูลฝอยแห้ง (Rubbish) หรือมูลฝอยที่ไม่สามารถย่อยสลายได้ และมีป้ายบอกอย่างชัดเจน ถังเก็บรวบรวมมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด ต้องใช้ถุงพลาสติกรองรับด้านในถัง และมีรถเก็บขนมูลฝอยโดยเฉพาะ ไม่ใช้ร่วมกับรถขนอาหาร

ข้อ 16 ให้ผู้ประกอบการ มีระบบการควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

ข้อ 17 ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช่เป็นการขายของในตลาด ให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบ เงื่อนไขเอกสารและหลักฐานที่องค์การบริหารส่วนตำบลเขาคินกำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

ในกรณีสถานที่ตามวรรคหนึ่งมีพื้นที่ ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ให้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งพร้อมหลักฐานต่าง ๆ เช่นเดียวกับที่กำหนดไว้ในวรรคหนึ่งก่อนจัดตั้ง เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ได้รับแจ้งให้ออกใบรับแจ้งการจัดตั้งสถานที่แก่ผู้แจ้ง เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งเป็นการชั่วคราวในระหว่างที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ตามที่ขอ

ข้อ 18 เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาต หรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้อง และความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้อง หรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้อง หรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน



อนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้อง หรือความไม่สมบูรณ์ ให้ทราบภายใน สิบห้า วันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาต หรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาต พร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขอ อนุญาตทราบภายใน สามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอ ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้อง หรือครบถ้วน ตามที่กำหนดใน ข้อบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาต หรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีก ไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือ แจ้งการขยายเวลา และเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสอง หรือตามที่ได้ขยาย เวลาไว้แล้วนั้นแล้วแต่กรณี

ข้อ 19 ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาต จากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าว โดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ 20 บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามข้อบัญญัตินี้ ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วนตำบลเขตที่ดิน เท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อ ได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสีย ค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และ เงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ 17, 18, 19 และ 20 โดยอนุโลม

ข้อ 21 ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับใบอนุญาต ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราท้ายข้อบัญญัติ นี้ภายในกำหนดสิบห้าวัน นับแต่วันที่ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับใบอนุญาตผู้แทนหรือผู้รับมอบอำนาจจากผู้ได้รับใบอนุญาต ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นหากมิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในระยะเวลาที่กำหนดจะต้องชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีก ้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระเว้นแต่ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้น ก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่ง ค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสอง ครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียม และค่าปรับจน ครบจำนวน

ข้อ 22 บรรดาค่าธรรมเนียม และค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ขององค์การบริหารส่วนตำบล

ข้อ 23 ผู้ได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ดำเนินการตามข้อบัญญัตินี้จะพึงเรียกเก็บค่าบริการจากใช้บริการ ไม่เกินอัตราค่าบริการขั้นสูงตามที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

ข้อ 24 ผู้ได้รับใบอนุญาต หรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องแสดง อนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบ การ

ข้อ 25 ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องยื่นคำขอต่อ อนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งก่อนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสิ้นอายุพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียม อัตราท้ายข้อบัญญัตินี้ก่อนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสิ้นอายุ เมื่อ ได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสีย

ค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปจนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งคำขอต่อใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลเขาดินกำหนด

ข้อ 26 ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งให้มีอายุหนึ่งปี นับแต่วันที่ออกใบอนุญาตหรือวันที่ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ 27 เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งประสงค์จะเลิกดำเนินกิจการหรือโอนกิจการให้บุคคลอื่น ให้แจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลเขาดินกำหนด ก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ข้อ 28 กรณีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ในสาระสำคัญ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งจะต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ในสาระสำคัญแล้วแต่กรณีพร้อมหลักฐานดังต่อไปนี้

- (1) เอกสารแจ้งความต่อสถานีตำรวจ กรณีสูญหาย หรือถูกทำลายหรือ
- (2) ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิมเท่าที่เหลืออยู่ กรณีชำรุด

นสาระสำคัญ

ข้อ 29 การออกใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นดำเนินการตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขดังต่อไปนี้

- (1) ใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้ประทับ

ตราสีแดง คำว่า “ใบแทน” กำกับไว้และให้มีวัน เดือน ปี ที่ออกใบแทน พร้อมทั้งลงลายมือชื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือที่ได้รับมอบหมายจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นในใบแทนและต้นขั้วใบแทน

- (2) บันทึกด้านหลังต้นขั้วใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิมระบุ

สาเหตุการสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดในสาระสำคัญของใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิมแล้วแต่กรณีและมที่ เลขที่ ปี พ.ศ. ของใบแทนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ 30 ผู้ใดฝ่าฝืนข้อบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือข้อบัญญัตินี้ หรืออื่นใดที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ พนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ 31 เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

- (1) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไป และมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก
- (2) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิด ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

- (3) ไม่ปฏิบัติ หรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

กระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือข้อบังคับนี้ หรือเงื่อนไข ที่ระบุไว้ในใบอนุญาต เรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสม การดำรงชีพของประชาชน

ข้อ 32 คำสั่งพักใช้ใบอนุญาต และคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตการแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น และ คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาต ผู้แจ้ง หรือ ผู้ดำเนินการทราบ ในกรณีที่ไม่พบ ผู้รับใบอนุญาต ไม่พบตัว หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว หรือไม่ยอมรับหนังสือการแจ้ง ให้ส่งคำสั่ง โดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้น ไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิสำเนา หรือสำนักทำการงานของผู้รับ ใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้นั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่เวลาที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ 33 ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบ กิจกรรมที่ถูกเพิกถอน ใบอนุญาตอีกไม่ได้ จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงโทษเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ 34 เมื่อผู้แจ้งตามมาตรา 48 ประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่น ให้ แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ 35 ในกรณีที่ผู้ดำเนินการใดดำเนินการตามที่ระบุไว้ในข้อบัญญัตินี้ โดยมีได้แจ้งต่อเจ้า พนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 48 และเคยได้รับ โทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เพราะเหตุที่ฝ่าฝืน ดำเนินกิจการ โดยมีได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการ โดยมีได้แจ้งต่อเจ้าพนักงาน ท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้า พนักงานท้องถิ่นตาม มาตรา 48 ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินการนั้นไว้ตามเวลา ที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

ข้อ 36 ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจแต่งตั้งข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นเพื่อให้ปฏิบัติ หน้าที่ตามมาตรา 44 วรรคหนึ่งแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 ในเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วน ตำบลเขาดินในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

ข้อ 37 ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนด โทษ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535

ข้อ 38 ให้นายกองการบริหารส่วนตำบลเขาดินเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และมี ำนาจออกกระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ หรือคำสั่ง เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ 31 เดือน มีนาคม พ.ศ.2553

(ลงชื่อ)



(นายมน โนนิม)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน

เห็นชอบ

(ลงชื่อ)



(นายสิทธิชัย กิตติกุล)

นายก อบจ.จ.สงขลา

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้ง  
สถานที่สะสมอาหาร ประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต

ลำดับที่	พื้นที่ประกอบการ	บาท
1	พื้นที่ประกอบการเกิน 10 ตารางเมตร	100
2	พื้นที่ประกอบการเกิน 10 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 25 ตารางเมตร	200
3	พื้นที่ประกอบการเกิน 25 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 50 ตารางเมตร	400
4	พื้นที่ประกอบการเกิน 50 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 100 ตารางเมตร	800
5	พื้นที่ประกอบการเกิน 100 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร	1,000

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตจัดตั้ง  
สถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต

ลำดับที่	พื้นที่ประกอบการ	บาท
1	พื้นที่ประกอบการเกิน 200 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 300 ตารางเมตร	1,000
2	พื้นที่ประกอบการเกิน 300 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 400 ตารางเมตร	2,000
3	พื้นที่ประกอบการเกิน 400 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 500 ตารางเมตร	2,500
4	พื้นที่ประกอบการเกิน 500 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 600 ตารางเมตร	2,800
5	พื้นที่ประกอบการเกิน 600 ตารางเมตร ขึ้นไป	3,000

- ประชาชนสภาฯ - เมื่อฝ่ายบริหารได้เสนอหลักการแห่งร่างข้อบัญญัติ อบต.เขาดิน เรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553 ให้สมาชิกในที่ประชุมสภาฯ สอบถามหรือปรึกษาในร่างข้อบัญญัติดังกล่าว ขอเชิญได้
- จะมีสมาชิกในที่ประชุมสอบถามอีกหรือไม่ ขอเชิญ
  - ถ้าไม่มี ขอมติในวาระที่ 1 รับหลักการแห่งร่างข้อบัญญัติ อบต.เขาดิน เรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553 ขององค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน
  - ผู้ใดเห็นควรเห็นชอบรับหลักการแห่งร่างข้อบัญญัติ อบต.เขาดิน เรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.2553 ให้ยกมือขึ้น
  - เห็นชอบรับหลักการด้วยคะแนนเสียง 13 คะแนน
  - ผู้ใดเห็นควรไม่เห็นชอบรับหลักการแห่งร่างข้อบัญญัติ อบต.เขาดิน เรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553 ให้ยกมือขึ้น
  - เห็นชอบไม่รับหลักการด้วยคะแนนเสียง 0 คะแนน
- ประชาชนสภาฯ ประกาศที่ประชุมว่า ผลการลงมติในการพิจารณาร่างข้อบัญญัติ อบต.เขาดิน เรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553 ในวาระที่ 1 ขึ้นรับหลักการ ที่ประชุมมีมติรับหลักการด้วยคะแนนเสียง 13 คะแนน

ต่อ 0 คะแนน จึงเป็นอันว่าร่างข้อบัญญัติ อบต.เขาคิน เรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553 ได้ผ่านความเห็นชอบจากสภาฯในขั้นรับหลักการเรียบร้อยแล้ว

- ตามที่สมาชิกที่ประชุมสภา อบต.เขาคิน ได้รับหลักการร่างข้อบัญญัติ อบต.เขาคิน เรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553 ขององค์การบริหารส่วนตำบลเขาคินแล้วนั้น ในวาระที่ 2 ขั้นแปรญัตตินี้
- จะมีสมาชิกท่านใดเสนอคำแปรญัตติร่างข้อบัญญัติ อบต.เขาคิน เรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553 ขอเชิญได้

ที่ประชุม

- สมาชิกในที่ประชุมสภาอบต.เขาคิน ได้สอบถามและอภิปรายในเรื่องต่างๆกันพอสมควรแล้วและฝ่ายบริหารได้ตอบข้อสอบถามและอภิปรายแล้ว และ

ประธานสภาฯ

- ไม่มีผู้ใดเสนอขอแปรญัตติ
- ประกาศที่ประชุมว่าผลการพิจารณาร่างข้อบัญญัติอบต.เขาคิน เรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553 ในวาระที่ 2 ขั้นแปรญัตติ ไม่มีผู้เสนอแปรญัตติตามมติที่ประชุมสภาฯ ดังนี้
- ผู้ใดเห็นควรเห็นชอบ ร่างข้อบัญญัติ อบต.เขาคินเรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553ในวาระที่ 2 ขั้นแปรญัตติ ขอให้ยกมือขึ้น

ที่ประชุม

ประธานสภาฯ

- เห็นชอบด้วยคะแนนเสียง 13 คะแนน
- ผู้ใดเห็นสมควรไม่เห็นชอบ ร่างข้อบัญญัติ อบต.เขาคินเรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553 ในวาระที่ 2 ขั้นแปรญัตติ ขอให้ยกมือขึ้น

ที่ประชุม

ประธานสภาฯ

- ไม่เห็นชอบด้วยคะแนนเสียง 0 คะแนน
- ประกาศในที่ประชุมว่า ผลการลงมติในการพิจารณาร่างข้อบัญญัติ อบต.เขาคินเรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553 ในวาระที่ 2 ขั้นแปรญัตติที่ประชุมสภาอบต.เขาคิน มีมติเห็นชอบ ด้วยคะแนนเสียง13 คะแนนต่อ 0 คะแนน จึงเป็นอันว่าผ่านความเห็นชอบจากสภาฯในขั้นแปรญัตติเรียบร้อยแล้ว

- ให้พักการประชุม 10 นาที
- เสนอในที่ประชุมสภาฯ ให้มีการพิจารณาร่างข้อบัญญัติ อบต.เขาคิน เรื่องข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ. 2553ในวาระที่ 3 ขั้นลงมติตราเป็นข้อบัญญัติโดยมีผู้รับรอง ดังนี้

1. นายณพพร สุขเจริญ สมาชิก อบต.หมู่ที่ 2
2. นายปรีชา บุญธรรม สมาชิก อบต.หมู่ที่ 4

ประธานสภาฯ

- พิจารณาแล้วเห็นควรดำเนินการประชุมในวาระต่อไป
- ตามระเบียบกระทรวงมหาดไทยว่าด้วยข้อบังคับการประชุมสภาท้องถิ่น พ.ศ.2547 ในวาระที่ 3 นี้ไม่มีการอภิปรายดี เว้นแต่ที่ประชุมสภาท้องถิ่นจะได้ลงมติให้มีการอภิปรายถ้ามีเหตุอันสมควร

โดยขอถามมติในที่ประชุมสภาฯ จะให้ความเห็นชอบหรือไม่ ดังนี้

- ผู้ใดเห็นควรเห็นชอบ ร่างข้อบัญญัติอบต.เขาคิน เรื่องข้อกำหนด ด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูปเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553 ในวาระที่ 3 ขั้นตร ว่าเป็นข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเขาคิน ขอให้ยกมือขึ้น

ที่ประชุม

- เห็นชอบด้วยคะแนนเสียง 13 คะแนน

ประธานสภาฯ

- ผู้ใดเห็นควรไม่เห็นชอบ ร่างข้อบัญญัติอบต.เขาคิน เรื่องข้อกำหนด ด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูปเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ.2553 ในวาระที่ 3 ขั้นตราเห็นข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเขาคิน ขอให้ยกมือขึ้น

ที่ประชุม

- ไม่เห็นชอบด้วยคะแนนเสียง 0 คะแนน

ประธานสภาฯ

- ประกาศที่ประชุมว่า ผลการลงมติในการพิจารณาร่างข้อบัญญัติอบต.เขาคิน เรื่องข้อกำหนด ด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่สะสมอาหารประเภทซูปเปอร์มาร์เก็ต พ.ศ. 2553 ในวาระที่ 3 ขึ้นให้ความเห็นชอบ ที่ประชุมสภาอบต.เขาคิน มีมติเห็นชอบด้วยคะแนนเสียง 13 คะแนนต่อ 0 คะแนน จึงเป็นอันว่า ได้ผ่านความเห็นชอบจากสภาฯ ทั้งสามวาระที่เรียบร้อยแล้ว

- ต่อไป นายกอบต.เขาคินส่งให้นายอำเภอบางปะกงพิจารณาอนุมัติเห็นชอบและประกาศข้อบัญญัติดังกล่าวต่อไป

ระเบียบวาระที่ 4

เรื่องอื่นๆ

-ไม่มี-

นายทพ โภคี

เสนอขอให้ปิดการประชุม โดยมีผู้รับรอง ดังนี้

- 1.นายทองหีบ บุญสร้าง สมาชิกสภาฯ อบต.หมู่ที่ 1
- 2.นายสุขุม ศรีศรี สมาชิกสภาฯ อบต.หมู่ที่ 7

ที่ประชุม

มีมติเป็นเอกฉันท์ให้ปิดการประชุม

เลิกประชุม

เวลา 12.10 น.

ลงชื่อ พ.จ.อ.ณรงค์ นกอิม

ผู้จัดบันทึกรายงานการประชุม

(ณรงค์ นกอิม)

เลขานุการสภาองค์การบริหารส่วนตำบลเขาคิน

ลงชื่อ ทองหีบ บุญสร้าง

คณะกรรมการตรวจรายงานการประชุม

(นายทองหีบ บุญสร้าง)

ลงชื่อ บุญช่วย บุญรอด คณะกรรมการตรวจรายงานการประชุม  
(นายบุญช่วย บุญรอด)

ลงชื่อ รันทม ดวงคารา คณะกรรมการตรวจรายงานการประชุม  
(นายรันทม ดวงคารา)

ลงชื่อ ณรงค์ ศรีประสิทธิ์  
(นายณรงค์ ศรีประสิทธิ์)

ประธานสภาองค์การบริหารส่วนตำบลเขาดิน