



แบบคำขอรับใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

ประเภท จำหน่ายและสะสมอาหาร

ลักษณะการประกอบกิจการ ร้านอาหารในอาคาร ช่วงเวลา.....

คำขอเลขที่ 016 / 2564

(เจ้าหน้าที่กรอก)

เขียนที่ เทศบาลตำบลแมริม

วันที่ 7 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2564

๑. ข้าพเจ้า นายวิชาญ สีระรัมย์ วัน/เดือน/ปีเกิด 22-11-2511

อายุ 53 บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ 3-8101-00576-38-9 สัญชาติ ไทย

โดยผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคลปรากฏตาม.....

ที่อยู่ตามทะเบียนบ้าน

เลขที่ 22/70 หมู่ที่ 3 ตรอก/ซอย..... ถนน.....

ชุมชน/หมู่บ้าน..... แขวง/ตำบล ป่าหวด

เขต/อำเภอ สีระวิ จังหวัด ชัยภูมิ หมายเลขโทรศัพท์ 081-7841517

ที่อยู่สถานประกอบการ

เลขที่ 97 หมู่ที่ 7 ตรอก/ซอย..... ถนน.....

ชุมชน/หมู่บ้าน..... แขวง/ตำบล สีมิต

เขต/อำเภอ สีระวิ จังหวัด ชัยภูมิ หมายเลขโทรศัพท์.....

ที่อยู่จัดส่งเอกสาร

เลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....

ชุมชน/หมู่บ้าน..... แขวง/ตำบล.....

เขต/อำเภอ..... จังหวัด..... หมายเลขโทรศัพท์.....

๒. พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่างๆ มาด้วยแล้ว ดังนี้

- ☒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ประกอบการ
- ☐ สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ประกอบการ
- ☐ สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล (ถ้ามี)
- ☐ ใบมอบอำนาจ (ในกรณีที่มีการมอบอำนาจ)
- ☐ สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร หรือใบอนุญาตตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง
- ☐ หนังสือยินยอมให้ใช้อาคาร (กรณีเช่าอาคาร)
- ☐ เอกสารหลักฐานอื่นๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นประกาศกำหนด คือ

๑.).....

๒.).....

ขอรับรองว่าข้อความในคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ) วิชาญ ผู้ขอรับใบอนุญาต

(.....)

ส่วนของผู้จำหน่าย

ใบรับคำขอใบอนุญาตกิจการสถานที่จำหน่ายหรือสถานที่สะสมอาหาร

ประเภท ส่วนอาหารที่บริโภคในอาคาร

คำขอเลขที่ 016 / 64 ได้รับเรื่องเมื่อวันที่ 7 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ☒ ครบ

☐ ไม่ครบ

๑.) _____

๒.) _____

๓.) _____

ดังนั้น กรุณานำเอกสารหลักฐานที่ยังไม่ครบทั้งหมดมายื่นต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายใน ๗ วัน นับตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป

(ลงชื่อ)

วิมล งาม
(นางวิมล งาม จุลบุตร)

ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
ตำแหน่ง _____



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลแม่มิ

ที่ /๒๕๖

วันที่

เรื่อง รายงานผลการตรวจสอบสภาพของสถานที่ประกอบกิจการเพื่อประกอบกิจการพิจารณาอนุญาต

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลแม่มิ

ตามที่เทศบาลตำบลแม่มิได้รับคำขอและได้ออกใบรับคำขอ ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
ประเภท จำหน่ายอาหาร (๒.๑) ร้าน ในออร์คิด-บัตเตอร์ฟลายพาร์ม นั้น

จากการตรวจสอบสภาพด้านสุขลักษณะของสถานที่ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ ระบบกำจัดหรือบำบัดของเสียและ
อื่นๆ ของสถานที่ประกอบกิจการดังกล่าวแล้ว เมื่อวันที่.....พบว่า

หัวข้อ	รายละเอียด	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
๑. การจัดตั้ง ใช้ และดูแลสถานที่และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหารที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร	๑. ที่ตั้งต้องห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เมา หรือเก็บศพ ที่เท ทั้งสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ สถานที่ที่สกปรก หรือแหล่งที่นำรังเกียจหรือที่อื่นใด ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพ	✓	
	๒. พื้นที่ทำด้วยวัสดุ แข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด	✓	
	๓. กรณีที่มีผนัง ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด และไม่ชำรุด	✓	
	๔. กรณีมีเพดาน เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด และไม่ชำรุด	✓	
	๕. มีการระบายอากาศเพียงพอ และติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่	✓	
	๖. บริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีเครื่องดูดควัน พัดลม ปล่องระบายควันสูงเพียงพอ ไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ	✓	
	๗. มีแสงสว่างเพียงพอ	✓	
	๘. โต๊ะ เก้าอี้ ทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด	✓	
	๙. จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือในบริเวณเตรียม ปรุง และประกอบอาหาร	✓	
	๑๐. โต๊ะเตรียม ปรุง ผนังเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่ายมีสภาพดี	✓	
	๑๑. โต๊ะสำหรับเตรียมหรือปรุงอาหารอุปกรณ์ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร	✓	
	๑๒. สถานที่ประกอบกิจการต้องไม่ก่อให้เกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม ในกรณีที่มีน้ำเสียต้องจัดให้มีการ دفعเสียอาหาร ดักไขมันก่อนระบายน้ำทิ้ง	✓	
	๑๓. จัดให้มีบริเวณและที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะตลอดจนอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ และทางระบายน้ำเสีย ระบายน้ำได้ดีไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหารตกค้าง ง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา	✓	
	๑๔. จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ	✓	
	๑๕. จัดให้มีห้องส้วมเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยและกฎกระทรวง พ.ศ.๒๕๕๕	✓	
๒. สุขลักษณะของอาหารกรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร	๑. ใช้สารปรุงอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น อย. หรือ มอก.	✓	
	๒. เก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส และเก็บแยกประเภทเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือในห้องส้วม	✓	
	๓. อาหารแห้งและสารปรุงแต่งอาหาร ให้เก็บในที่แห้งไม่อับชื้น สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้	✓	
	๔. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร	✓	
	๕. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร	✓	
	๖. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข และเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้าม	✓	

หัวข้อ	รายละเอียด	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
	สำหรับคืบ หรือ ตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่รวมไว้	✓	
	๗. น้ำดื่ม เครื่องดื่มสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อกน้ำ หรือทางเทริน้ำ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร	✓	
๓. ภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่นๆ	๑. น้ำใช้เป็นน้ำประปา หรือน้ำอื่นใดที่ผ่านการปรับปรุงได้มาตรฐานเทียบเท่า น้ำประปา และอยู่ในภาชนะบรรจุที่สะอาด	✓	
	๒. ตู้เย็นหรือตู้แช่ มีประสิทธิภาพ และต้องสะอาด	✓	
	๓. ภาชนะบรรจุอาหารหรือบรรจุเครื่องปรุงรส ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท	✓	
	๔. ภาชนะบรรจุอาหาร เช่น จาน ชาม แก้วน้ำ ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร	✓	
	๕. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางเป็นระเบียบในถาดวางในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร	✓	
	๖. เชียงและมัต ต้องมีสภาพดี สะอาด แยกใช้ตามประเภทอาหาร เช่น แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	✓	
	๗. อาหารที่รับประทานร่วมกันต้องจัดให้มีช้อนกลาง	✓	
	๘. แก้วน้ำที่ใช้แล้วต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาใช้ใหม่	✓	
	๙. ภาชนะที่รอการล้าง และเศษอาหาร ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้	✓	
	๑๐. ล้างภาชนะอุปกรณ์ทุกประเภทให้สะอาด ด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน และน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อก และผึ่งให้แห้ง	✓	
	๑๑. อุปกรณ์การล้างต้องสะอาด อยู่ในสภาพดีและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร	✓	
	๑๒. ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดต้องมีการป้องกัน ไม่ให้มีการปนเปื้อน	✓	
	๑๓. ห้ามใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะรับประทานอาหาร	✓	
	๑๔. ห้ามใช้เมทิลแอลกอฮอล์ในการอุ่นอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร	✓	
	๑๕. ต้องจัดให้มีเครื่องมือดับเพลิงติดตั้งไว้ในที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวก มีระบบป้องกันอัคคีภัยตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร และถังแก๊สต้องได้มาตรฐาน	✓	
	๑๖. กรณีที่จัดให้มีห้องส้วมต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่สำหรับล้างมือด้วย ทั้งนี้ประตูห้องส้วมต้องไม่เปิดตรงสู่บริเวณที่เตรียมอาหาร	✓	
๔. การป้องกันเหตุรำคาญ และการป้องกันโรคติดต่อ	๑. รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลงนำโรค	✓	
	๒. ต้องมีการดูแลรักษาความสะอาดที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลไม่ให้เป็นที่เพาะพันธุ์แมลงและสัตว์นำโรคได้ และต้องมีการกำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ	✓	
	๓. รักษาส้วมให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะเสมอ	✓	
	๔. จัดสิ่งของเครื่องใช้และอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย และรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ	✓	
	๕. กรณีมีการปรุงอาหาร ให้มีระบบระบายกลิ่นและควันเพียงพอที่จะไม่ก่อเหตุรำคาญ	✓	
๕. สุขลักษณะส่วนบุคคล ของผู้ปรุงและผู้สัมผัสอาหาร	๑. ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ว่าไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ	✓	
	๒. ขณะเตรียมปรุงอาหาร และเครื่องดื่ม ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใ้ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผมตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน	✓	
	๓. เจ้าของ หรือผู้ดูแล หรือผู้ประกอบการ หรือผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หรือหน่วยงาน	✓	

หัวข้อ	รายละเอียด	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
	สังกัดกระทรวงสาธารณสุข		
	๔. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน และ ภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก	✓	
	๕. ผู้สัมผัสอาหารใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก เช่น ที่คีบ ที่ตัก หรือถุงมือ เป็นต้น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง	✓	
	๖. ผู้สัมผัสอาหารถ้ามีแผลที่มีมือ ต้องปิดพลาสติกกันน้ำให้เรียบร้อย และต้อง ใช้ถุงมือในขณะปฏิบัติงาน หรือหยุดปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร	✓	
	๗. ผู้สัมผัสอาหาร ต้องไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร	✓	
	๘. ผู้สัมผัสอาหาร ต้องตัดเล็บสั้นและสะอาดอยู่เสมอ ไม่ทาสีเล็บ	✓	
	๙. ห้ามใช้ทัพพี หรือช้อน ชิมอาหารโดยตรงในการชิมอาหาร และต้องเปลี่ยน ใหม่ทุกครั้งที่ปรุงอาหาร การชิมอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร	✓	
	๑๐. การเสิร์ฟอาหาร ต้องเสิร์ฟให้ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนใน อาหาร	✓	
	๑๑. มีการป้องกันการปนเปื้อนอาหารจากการไอ จาม หรือพูดคุย ผู้สัมผัส อาหารต้องมีพฤติกรรมที่ถูกสุขลักษณะ	✓	

ฉะนั้น จึงมีความเห็นว่า

☒ สมควรออกใบอนุญาต โดยมีเงื่อนไขดังนี้

๑).....

๒).....

๓).....

☐ ไม่สมควรออกใบอนุญาต เนื่องจาก.....

รับทราบ ลงชื่อ.....
(นางวัชรวิมล สิงห์ธรรม)

ลงชื่อ.....
(นางวิชันท จุลบุตร)

ผู้อำนวยการสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลพบุรี

โดยมีค่าธรรมเนียม.....บาท

☒ อนุมัติ

☐ ไม่อนุมัติ

(นายวัชรวิมล ปิ่นแก้ว)
(ลงชื่อ).....ปลัดเทศบาลปฏิบัติหน้าที่
(นายกเทศมนตรีตำบลแม่มณี)
เจ้าพนักงานท้องถิ่น

ได้รับเงินจาก.....

เพื่อชำระค่าธรรมเนียมใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

ใบเสร็จเบ็ดเสร็จ เล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่...../...../.....จำนวนเงิน.....บาท

ชำระเกินกำหนด ค่าปรับตามใบเสร็จ เล่มที่.....เลขที่.....เงิน.....บาท ลงวันที่...../...../.....

หนังสือรับรองฯ เลขที่...../.....เงิน.....บาท ลงวันที่...../...../.....สิ้นอายุวันที่...../...../.....