

ศูนย์ฯ



เทศบาลตำบลบ้านไร่

เรื่อง ตลาด พ.ศ.2553

เทศบาลตำบลบ้านไร่
อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา

ศูนย์ฯ

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบเกณฑ์บัญญัติเทศบาลตำบลบ้านໄ Türkçe
เรื่อง ตลาด
พ.ศ. 2553

หลักการ
ให้มีเทศบาลบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านໄ Türkçe เรื่องตลาด

เหตุผล

เนื่องจากองค์กรบริหารส่วนตำบลบ้านพรุ จัดตั้งเป็นเทศบาลตำบลบ้านพรุและเปลี่ยนชื่อเป็นเทศบาลตำบลบ้านໄ Türkçe และโดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์ในการกำกับดูแลการจัดตั้งตลาดเกี่ยวกับการกำหนดที่ดัง เนื้อที่ แผนผังและหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสิ่งปลูกสร้างและสุขลักษณะ การจัดสถานที่ การวางสิ่งของและการอื่นที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการตลาด การกำหนดเวลาเปิดและปิดตลาด ตลอดจนหลักเกณฑ์วิธีการเพื่อให้ผู้ใดได้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดปฏิบัติเกี่ยวกับดูแลรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบภายในตลาดให้ถูกต้องตามสุขลักษณะและอนามัย การจัดให้มีที่ร่วมรวมและกำจัดสิ่งปฏิกูลหรืออุบลฝอย การระนายกันน้ำทิ้ง การระนายาอากาศ การจัดให้มีการป้องกันมิให้เกิดเหตุชำรุด และป้องกันภาระดของโรคติดต่อ เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลตลาดและการกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีเพื่อให้ผู้ขายของ และผู้ซื้อผู้ขายของในตลาดปฏิบัติให้ถูกต้องเกี่ยวกับการรักษาความสะอาดบริเวณที่ขายของ สุขลักษณะส่วนบุคคลและสุขลักษณะในการใช้ กรรมวิธีการจำหน่าย ท้า ประกอบ ปูง เก็บหรือสะสมอาหารหรือสินที่อื่น รวมทั้งการรักษาความสะอาดของภาชนะน้ำใช้และของใช้ต่างๆเพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแล การขายของในตลาด หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการขาย การออกใบอนุญาต การต่ออายุใบอนุญาต การขอรับใบแทน ในอนุญาต การออกหนังสืออนุญาตให้เปลี่ยนแปลงการขยายหรือลดเนื้อที่หรือบริเวณที่ใช้ตลาด และอัตราค่าธรรมเนียมในการอนุญาต อาศัยอำนาจตามมาตรา 60 แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ.2496 แก้ไขเพิ่มเติม(ฉบับที่13)พ.ศ.2552 มาตรา 35 มาตรา 37 มาตรา 54 มาตรา 55 และมาตรา 65 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 ประกอบกับกฎหมายที่ว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551 บัญญัติให้ตราเป็นเทศบัญญัติ จึงจำเป็นต้องตราเทศบัญญัตินี้

ເກສນບັນຍຸດີເທິກາລດຳນັບນ້ານໄວ່

ເຮືອ ຕາດ

ພ.ສ. 2553

ອາກີຍໍານາງຄາມຄວາມນິຍາມຕາມ 60 ແຫ່ງພຣະຣານບັນຍຸດີເທິກາລດຳນັບນ້ານໄວ່ ພ.ສ.2496 (ແກ້ໄຂເພີ່ມຈົບນັບທີ 13) ພ.ສ.2552 ປະກອບກັນມາຕາມ 35 ມາຕາ 54 ແລະ ມາຕາ 63 ແຫ່ງພຣະຣານບັນຍຸດີການສາຫະລຸພຸພະພົມ ພ.ສ. 2535 ເທິກາລດຳນັບນ້ານໄວ່ ໂດຍໄດ້ຮັບຄວາມເຫັນຂອນຈາກສກາເທິກາລດຳນັບນ້ານໄວ່ ແລະ ໂດຍຄວາມເຫັນຂອນຜູ້ວ່າຮາກຊາງຈັງຫວັດສົງຄາ ຈຶ່ງຕາມເກສນບັນຍຸດີໄວ້ດັ່ງຕ່ອງໄປນີ້

ຂໍ້ອ 1 ເກສນບັນຍຸດີນີ້ເຮັດວ່າ “ເກສນບັນຍຸດີເທິກາລດຳນັບນ້ານໄວ່ ເຮືອ ຕາດ ພ.ສ. 2553”

ຂໍ້ອ 2 ເກສນບັນຍຸດີນີ້ ໄກສະແໜ່ງກັບຕັ້ງແຕ່ວັນທີໄດ້ປະກາດໂດຍເປີດເມຍ ແລະ ສ້ານັກງານເທິກາລດຳນັບນ້ານໄວ່ ແລ້ວ 7 ວັນ

ຂໍ້ອ 3 ບຽນຄາມເກສນບັນຍຸດີ ກົງ ຂໍອັບກັບຮະບັບນັດໃດໃນສ່ວນທີ່ໄດ້ຮັດໄວ້ໃນເກສນບັນຍຸດີຮູ້ອ່າງຟ້າ ທີ່ຈຳກັດຫຼັງກັບເກສນບັນຍຸດີນີ້ ໄກສະແໜ່ງເກສນບັນຍຸດີນີ້ແນ່ງ

ຂໍ້ອ 4 ໃນເກສນບັນຍຸດີນີ້

“ເຈົ້າພັນກົງການທົ່ວເລີນ” ມໍາຍຄວາມວ່າ ນາຍກເທິກາລດຳນັບນ້ານໄວ່

“ເຈົ້າພັນກົງການສາຫະລຸພຸພະພົມ” ມໍາຍຄວາມວ່າ ເຈົ້າພັນກົງການທີ່ຈຶ່ງຮູ້ມັນຕີວ່າການກະທຽວສາຫະລຸພຸພະພົມແດ່ງຕັ້ງທີ່ໄກປົງບັດຕາມພຣະຣານບັນຍຸດີການສາຫະລຸພຸພະພົມ ພ.ສ.2535 ໃນທົ່ວເລີນເທິກາລດຳນັບນ້ານໄວ່

“ຕາດ” ມໍາຍຄວາມວ່າ ສຕານທີ່ຈຶ່ງປົກຈົດໄວ້ໃຫ້ຜູ້ກໍາໃຊ້ເປັນທີ່ໜຸ່ນໝູນເພື່ອຈຳຫານ່າຍສິນຄ້າປະເທດສັດຕິວັນ ເນື້ອສັດຕິວັນ ຜັກ ພລໄມ້ ອ້າຍອາຫານອັນນີ້ສກາພເປັນຂອງສດ ປະກອບ ອົບປຽງແລ້ວຫຼູອຂອງເສີບຈ່າຍທັງນີ້ໄວ້ຈະມີການຈຳຫານ່າຍສິນຄ້າປະເທດອື່ນດ້ວຍຫຼູອໄນ້ກີ່ຕາມ ແລະ ມໍາຍຄວາມຮວມເລີ່ມວິເວລາຈຶ່ງຈັດໄວ້ສໍາຮຽນໃຫ້ຜູ້ກໍາໃຊ້ເປັນທີ່ໜຸ່ນໝູນເພື່ອຈຳຫານ່າຍສິນຄ້າປະເທດດັ່ງກ່າວເປັນປະຈຳຫຼັງກົງ ອົບຄານວັນທີກຳຫານັດ

“ສິນຄ້າ” ມໍາຍຄວາມວ່າ ອາຫາປະເທດສັດຕິວັນ ເນື້ອສັດຕິວັນ ຜັກ ພລໄມ້ ແລະ ຂອງເອົ້າທີ່ວັງຈຳຫານ່າຍໃນຕາດ

“ອາຫາສດ” ມໍາຍຄວາມວ່າ ອາຫາປະເທດສັດຕິວັນ ເນື້ອສັດຕິວັນ ຜັກ ພລໄມ້ ແລະ ຂອງເອົ້າທີ່ມີສກາພຂອງສດ

“ອາຫາແປຣູປ” ມໍາຍຄວາມວ່າ ອາຫາທີ່ແປຣູປ ທຳໄຫ້ແກ້ງຫຼູອໝັກຄອງຫຼູອໃນຮູປເອົ້າຈຸ່າວຸ່ມທັງໃຊ້ສາງປຽບແຕ່ງອາຫາ

“ອາຫາປະເທດປຽງສຳເຮົ່ງ” ມໍາຍຄວາມວ່າ ອາຫາທີ່ໄດ້ຜ່ານການທຳ ປະກອບ ປຽງຈນສຳເຮົ່ງພຣູມທີ່ຈະຮັບປະທານໄດ້ ຮວມທັງຂອງຫວານແລະ ເກືອງດື່ມທີ່ຈຶ່ງສຳເນົາ

“ອາຫາປະເທດເນື້ອສັດຕິວັນຈຳແລະ” ມໍາຍຄວາມວ່າ ອາຫາສດປະເທດເນື້ອສັດຕິວັນ ອົບເນື້ອສັດຕິວັນທີ່ມີການຈຳແລະ ແພງຈຳຫານ່າຍສິນຄ້າ

“การถ้างตaculaตามหลักการสุขกินาล” หมายความว่า การทำความสะอาดด้วยยาการ แหง จำหน่ายสินค้าต่ำๆ พื้น ผนัง เพศาน ทางระบบทันต์ ตะแกรงคอกนูดฟอย บ่อคักไวน์ ที่เก็บรวบรวมหรือที่ รองรับน้ำฝน หากไป ฝุ่นละอองและคราบสกปรกรวมทั้งให้มีการซ่าเชื้อ ทั้งนี้ สารเคมีที่ใช้ต้องไม่มี ผลกระทบต่อระบบบำบัดน้ำเสียของตลาด

“สุขกินาลอาหาร” หมายความว่า การจัดและการควบคุมป้องขัดต่างๆเพื่ออาหารสะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นพิษซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค เช่น อาหาร ผู้สัมผัสอาหาร สถานที่ทำ ประกอบ ปรุง และจำหน่ายอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ สัตว์และแมลงที่เป็นพาหะ โรค

หมวด 1 บททั่วไป

ข้อ 5 ห้ามมิให้ผู้ใดจัดตั้งตลาด เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 6 ความในข้อ 5 มิให้ใช้บังคับแก่กระทรวง ทบวง กรม ราชการส่วนท้องถิ่นหรือองค์กรของ รัฐที่ได้จัดตั้งตลาดขึ้นตามอำนาจหน้าที่ แต่ในการดำเนินกิจกรรมตลาดจะต้องปฏิบัติเช่นเดียวกับผู้ได้รับ อนุญาตตามบทบัญญัติแห่งเทศบัญญัตินี้ โดยเจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดเงื่อนไขเป็นหนังสือให้ผู้ จัดตั้งตลาดตามมาตรฐานนี้ถือปฏิบัติเป็นการเฉพาะราย

หมวด 2 ลักษณะของตลาด

ข้อ 7 ตลาด แบ่งออกเป็น 3 ประเภท ดังนี้

(1) ตลาดประเภทที่ 1 ได้แก่ ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร และมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ใน ส่วนที่ 1

(2) ตลาดประเภทที่ 2 ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร และมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ใน ส่วนที่ 2

(3) ตลาดประเภทที่ 3 ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร และดำเนินกิจการชั่วคราว หรือ ครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด และมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในส่วนที่ 3

ข้อ 8 ที่ตั้งของตลาด ต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษของเสียง โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโโซโกรก ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยเว้นแต่จะมี วิธีป้องกันซึ่งเจ้าหน้าที่สามารถสูบได้ให้ความเห็นชอบแล้ว

ส่วนที่ 1 ตลาดประเภทที่ 1

ข้อ 9 ตลาดประเภทที่ 1 ต้องมีส่วนประกอบของสถานที่และสิ่งปลูกสร้าง คืออาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของ ที่บนด้วยสินค้า ห้องส่วนที่ปั๊สสาวะ อ่างล้างมือ ที่เก็บรวมรวมหรือที่ร่องรับน้ำล่อฟอย และที่จอดบานพาหนะ ตามที่กำหนดไว้ในส่วนนี้

ข้อ 10 อาคารหรือสิ่งปลูกสร้างสำหรับใช้เป็นสถานที่ประกอบตลาด ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ และสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(1) มีถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร มีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร อย่างน้อย 1 ทาง

(2) ด้วยการตลาดทำด้วยวัสดุ มั่นคง แข็งแรง

(3) หลังคาสร้างด้วยวัสดุทนไฟ และแข็งแรงทนทาน ความสูงของหลังคาดองมีความเหมาะสมสมกับการระบายน้ำอากาศของตลาดนั้น

(4) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ไม่คุดชิมนำ เรียบ ล้างทำความสะอาดง่ายและไม่มีน้ำขัง และไม่ลื่น

(5) ทางเดินภายในอาคารมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร

(6) เครื่องกันไฟหรือสิ่งกีดขวางทำด้วยวัสดุถาวร และแข็งแรง สามารถป้องกันสัตว์เข่น สูบ ภัยให้เข้าไปในตลาด

(7) การระบายน้ำอากาศภายในตลาดเพียงพอ เหมาะสม และไม่มีกักลิ่นเหม็นอัน

(8) ความเข้มแข็งของแสงสว่างในอาคารตลาดไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์

(9) แผงสำหรับสินค้าอาหารประเภทอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ มีความลาดเอียงและทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.5 ตารางเมตร และมีทางเข้าออกสะดวก โดยมีที่นั่งสำหรับผู้ขายของแยกต่างหากจากแผง

(10) น้ำประปาหรือน้ำสะอาดแบบระบบห้องอย่างเพียงพอสำหรับล้างสินค้าหรือล้างมือ ทั้งนี้ ต้องวางท่อลักษณะที่ปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อนจากโโซโกรก ไม่ติดหรือทันกับท่อระบายน้ำเสียง หรือปฏิกูล โดย

(ก) มีที่ล้างอาหารสดอย่างน้อย 1 ชุด และในแต่ละชุดต้องมีก๊อกน้ำไม่น้อยกว่า 3 ก๊อก กรณีที่มีแผงจำหน่ายอาหารสดตั้งแต่ 30 แผงขึ้นไป ต้องจัดให้มีที่ล้างอาหารสด 1 ชุดต่อจำนวนแผงจำหน่ายอาหารทุก 30 แผง เศษของ 30 แผง ถ้าเกิน 15 แผง ให้อีกเป็น 30 แผง

(ข) มีก๊อกน้ำประจำแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(ค) มีเก็บสำรองน้ำในปริมาณเพียงพอและสะดวกต่อการใช้ กรณีที่มีแผงจำหน่ายอาหารสดตั้งแต่ 50 แผงขึ้นไป ต้องจัดให้มีน้ำสำรองอย่างน้อย 5 ลูกบาศก์เมตรต่อจำนวนแผงจำหน่ายอาหารสดทุก 100 แผง เศษของ 100 แผง ถ้าเกิน 50 แผง ให้อีกเป็น 100 แผง

(11) ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ทั้งนี้ ให้มีตะแกรงคักมูลฝอยและบ่อคักไขมันด้วย

(12) การติดตั้งระบบป้องกันอัคคีภัยตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารตามความใน (1) และ (5) ให้ใช้บังกับคลาสที่จัดตั้งขึ้นก่อนวันที่กฎกระทรวงฉบับที่ 4 (พ.ศ.2542) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 ใช้บังกับและมีข้อจำกัดเรื่องพื้นที่ซึ่งไม่อาจจัดให้มีถนนรอบอาคารคลาด ทางเข้าออกบริเวณคลาด และทางเดินภายในอาคารตามที่กำหนดได้

ข้อ 11 ต้องจัดให้มีที่บนถ้วยริเวณหนึ่งบริเวณโดยเฉพาะ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการขนถ่ายสินค้าในแต่ละวัน และสะดวกต่อการขนถ่ายสินค้าและการรักษาความสะอาด

ความในวรรคหนึ่งมิให้ใช้บังกับคลาสที่จัดตั้งขึ้นก่อนวันที่กฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2542) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 ใช้บังกับ และมีข้อจำกัดเรื่องพื้นที่ซึ่งไม่อาจจัดให้มีที่บนถ้วยริเวณค้าตามที่กำหนดได้

ข้อ 12 ต้องจัดให้มีส้วน ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือตามแบบและจำนวนที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร และตั้งอยู่ในที่เหมาะสมนอกรั้วอาคารคลาด หรือในกรณีที่อยู่ในอาคารคลาดต้องแยกเป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ มีผนังกั้นโดยไม่ให้มีประตูเปิดสู่บริเวณจำหน่ายอาหารโดยตรง

ข้อ 13 ต้องจัดให้มีที่เก็บรวมหรือที่ร่องรับมูลฝอย ตามที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ตั้งอยู่นอกรั้วอาคารคลาดและอยู่ในพื้นที่ที่เก็บบนมูลฝอยเข้าออกได้สะดวก มีการปิดปิดและป้องกันไม่ให้สัตว์เข้าคุ้ยเขี่ย ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นชอบว่าเหมาะสมกับคลาดนั้น

ส่วนที่ 2 คลาดประเภทที่ 2

ข้อ 14 คลาดประเภทที่ 2 ต้องจัดให้มีสถานที่สำหรับผู้ขายของ ห้องส้วน ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ และที่เก็บรวมหรือที่ร่องรับมูลฝอย ตามที่กำหนดไว้ในส่วนนี้

ข้อ 15 สถานที่สำหรับผู้ขายของต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(1) ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร

(2) บริเวณสำหรับผู้ขายของประเภทอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น สามารถทำความสะอาดได้ง่าย และไม่มีน้ำขัง เช่น พื้นคอนกรีต พื้นที่ปูด้วยคอนกรีตสำเร็จ หรือพื้นลามาดยางแอสฟัลต์

(3) แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรงที่มีพิษเรื้อน ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และอาจเป็นแบบพับเก็บได้

(4) น้ำประปา หรือน้ำสะอาดออย่างเพียงพอ และจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหาร และภาชนะในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละและแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงเสร็จ

(5) ทางระบายน้ำจากจุดที่มีที่ล้าง โดยเป็นร่างแบบปิด ทำด้วยวัสดุที่มีพิษเรื้อนมีความลักษณะเอียงให้สามารถระบายน้ำได้สะดวก มีตะแกรงดักน้ำเสียก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ หรือแหล่งน้ำสะอาด และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียงในกรณีจำเป็นเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขลงกำหนดจัดให้มีบ่อคักในมันหรือบ่อพักน้ำเสีย ก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะกีดขวางได้

(6) กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็กกลุ่มผ้าใบ เต็นท์ รั่มหรือสิ่งอื่นๆ ในลักษณะเดียวกันต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง

ข้อ 16 ต้องจัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือตามจำนวนและหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมสมนองสถานที่ขายของ เว้นแต่จะจัดให้มีส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกสารนหรือส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้อยู่ในบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ ให้มีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน 50 เมตร

ข้อ 17 ต้องจัดให้มีที่เก็บรวบรวมหรือรองรับน้ำเสียก่อนการนำไปทิ้งในแม่น้ำ ลำคลอง แม่น้ำสายหลัก แม่น้ำสาขา แม่น้ำที่มีลักษณะเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ข้อ 18 เมื่อผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ 2 ได้ดำเนินกิจการต่อเนื่องกันเป็นระยะเวลาหนึ่งแล้ว ถ้าเจ้าพนักงานท้องถิ่นเห็นว่าตลาดประเภทที่ 2 นั้น มีลักษณะที่จะพัฒนาเป็นตลาดประเภทที่ 1 ได้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นและผู้รับใบอนุญาตร่วมกันพิจารณากำหนดแผนการพัฒนาปรับปรุงตลาดประเภทที่ 2 ให้เป็นไปตามประเภทที่ 1 ตามกฎกระทรวงนี้ ตามระยะเวลาและขั้นตอนที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ส่วนที่ 3
ตลาดประเภทที่ 3

ข้อ 19 ต้องมีเนื้อที่ตามความเหมาะสม โดยจัดให้มีบริเวณที่จัดไว้สำหรับขายของ สั่วและที่ถ่ายปัสสาวะและที่รวบรวมน้ำดื่มฟอยบ

ข้อ 20 บริเวณที่จัดไว้สำหรับขายของ ต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะตามที่กำหนดดังต่อไปนี้

- (1) แผงขายสินค้าสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
- (2) ทางเดินระหว่างแผงสำหรับผู้ซื้อ ต้องกว้าง ไม่น้อยกว่า 2 เมตร
- (3) น้ำใช้ในตลาดต้องเป็นน้ำประปา หรือน้ำที่สะอาดจัดให้มีประมาณเพียงพอ
- (4) จัดให้มีตัวแกร่งค้ำน้ำดื่มฟอยบริเวณท่อระบายน้ำ ก่อนปล่อยน้ำทึ่งลงสู่ท่อระบายน้ำ

ข้อ 21 ต้องจัดให้มีสั่วและที่ถ่ายปัสสาวะให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะที่เจ้าหน้าที่ดูแลรักษาและดูแลความสะอาด ให้สั่วและที่ถ่ายปัสสาวะต้องห่างจากตลาดไม่น้อยกว่า 50 เมตร ไม่ติดกัน ไม่ติดกับทางเดิน ไม่ติดกับท่อระบายน้ำ และต้องห่างจากสถานที่ขายของ เว้นแต่จะจัดให้มีสั่วและที่ถ่ายปัสสาวะติดกัน ให้สั่วและที่ถ่ายปัสสาวะต้องห่างจากตลาดไม่น้อยกว่า 50 เมตร

ข้อ 22 ที่รวบรวมน้ำดื่มฟอย มีลักษณะเป็นที่พักน้ำดื่มฟอยที่เข้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเหมาะสมกับตลาดนั้นๆ มีขนาดเพียงพอที่จะรองรับน้ำดื่มฟอยในแต่ละวัน มีการปิดปีกสามารถป้องกันสัตว์เข้าไปได้ดี ต้องยึดบริเวณแผงขายของและอยู่ในพื้นที่ที่远离ตลาดไม่เกิน 50 เมตร

หมวด 2

การดำเนินกิจกรรมตลาด

ข้อ 23 การจัดวางสินค้าในตลาดแต่ละประเภทต้องจัดให้เป็นหมวดหมู่และไม่ปะปนเพื่อสะดวกในการคุ้มครองสุขภาพ ไม่ปะปนเพื่อความสะอาดและป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร

ข้อ 24 การปิดและการปีกตลาดต้องเป็นไปตามเวลาที่เข้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ข้อ 25 ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ 1 ต้องรับผิดชอบดูแลเกี่ยวกับการบำรุงรักษาตลาด การรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยในตลาดให้ถูกกฎหมายดังต่อไปนี้

(1) บำรุงรักษาโครงสร้างค่าของตลาด ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดีตลอดเวลา เช่น ตัวอาคาร พื้น ฝ้าเพดาน แผงจำหน่ายสินค้า ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทึ่ง และทางระบายน้ำอุปกรณ์ต่างๆ เช่น สายไฟ หลอดไฟ พัดลม ก๊อกน้ำ ท่อน้ำประปา และสาธารณูปโภค อื่นๆ

(2) จัดให้มีการเก็บความมูลฝอยบริเวณตลาด และคุ้มครองสภาวะของตลาดด้วยกฎหมาย บ่อคักไขมัน ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำ มิให้มีกิจกรรมใดเป็นประจำทุกวัน และคุ้มครองที่เก็บรวบรวมหรือที่ร่องรับน้ำฝอยให้ถูกสุขลักษณะเสมอ

(3) คุ้มครองส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้การได้ดี และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด

(4) จัดให้มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน โดยเฉพาะแห่งที่จำหน่ายอาหารสดและแห่งที่จำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และมีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละหนึ่งครั้ง ในกรณีที่มีการระบาดโรคติดต่อ เจ้าพนักงานห้องถังโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจแจ้งให้มีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลมากกว่าเดือนละหนึ่งครั้งก็ได้

(5) จัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคภัยในบริเวณตลาดอย่างน้อยเดือนละหนึ่งครั้ง

(6) คุ้มครองแห่งที่จำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละมิให้ปล่อยน้ำหรือของเหลวไว้หลังจากแหงลงสู่พื้นตลาด และจัดให้มีทางระบายน้ำหรือของเหลวสู่ทางระบายน้ำหลักของตลาด

ข้อ 26 ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ 2 ต้องรับผิดชอบคุ้มครองการบำรุงรักษาตลาดและการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยในตลาดให้ถูกสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(1) จัดให้มีการเก็บความมูลฝอยบริเวณตลาด และคุ้มครองสภาวะของตลาดด้วยกฎหมาย บ่อรวมทั้งกรณีที่มีบ่อคักไขมัน บ่อพักน้ำเสีย และทางระบายน้ำ มิให้มีกิจกรรมใดเป็นประจำทุกวัน และคุ้มครองที่เก็บรวบรวมหรือที่ร่องรับน้ำฝอยให้ถูกสุขลักษณะเสมอ

(2) คุ้มครองส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้การได้ดี และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด

(3) จัดให้มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน โดยเฉพาะแห่งที่จำหน่ายอาหารสดและแห่งที่จำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ในกรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อ ให้ดำเนินการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล ตามที่เจ้าพนักงานห้องถังโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขแจ้งให้ปฏิบัติ

(4) จัดให้มีการป้องกันไม่ให้น้ำหรือของเหลวไว้หลังจากแหงแห่งที่จำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละลงสู่พื้นตลาด

ข้อ 27 เพื่อประโยชน์ในการป้องกันเหตุร้าย มนพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ 1 หรือตลาดประเภทที่ 2 ต้องไม่กระทำการและต้องควบคุมคุ้มครองให้ผู้ใดทำการ ดังต่อไปนี้

(1) จำหน่ายอาหารที่ไม่สะอาดหรือไม่ปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหารในตลาด

(2) นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปจังหวะในที่บังสัตว์เพื่อจำหน่าย

(3) ผ่าหรือชำแหงสัตว์ให้ญี่ เช่น โโค กระเบื้อง แพะ แกะหรือสุกรในคลาครวมทั้งจ่า หรือชำแหงสัตว์ปีกในกรณีที่เกิดการระบาดของโรคไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อกันจากสัตว์ในเขตท้องที่นั้น

(4) ละหมาดหรือมักหมนมสิ่งหนึ่งสิ่งใดในคลาด จนทำให้สถานที่สักปัก รถรุ่งรัง เป็นเหตุรำคาญ เกิดพิษที่เป็นอันตราย หรือเป็นที่เพาะพันธ์สัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรค

(5) ถ่ายเทหรือทิ้งมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูลในที่อื่นใด นอกจากที่ซึ่งจัดไว้สำหรับรองรับ มูลฝอย หรือสิ่งปฏิกูล

(6) ทำให้น้ำใช้ในคลาดเกิดความสกปรกจนเป็นเหตุให้เป็นหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(7) ก่อหรือจุดไฟไว้ในลักษณะซึ่งอาจเป็นที่เดือดร้อนหรือเกิดอันตรายแก่ผู้อื่น

(8) ใช้คลาดเป็นที่พักอาศัยหรือเป็นที่พักถาวรคืน

(9) กระทำการอื่นใดที่อาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญ ผลพิษที่เป็นอันตราย หรือระบาดของโรคคิดค่อ เช่น แสงกระพริบ ความสั่นสะเทือน หรือมีกลิ่นเหม็น

หมวด 3

ผู้ขายและผู้ซื้อยาของในคลาด

ข้อ 28 ผู้ขายของและผู้ซื้อยาของในคลาดต้องปฏิบัติและให้ความร่วมมือกับผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งคลาด เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในเรื่องดังต่อไปนี้

(1) การจัดระเบียบและกฎเกณฑ์ในการรักษาความสะอาดของคลาด

(2) การจัดหมวดหมู่สินค้า

(3) การคุ้มครองสิ่งของเจ้าหน้าที่สินค้าของตน

(4) การรวบรวมมูลฝอยลงในภาชนะรองรับที่เหมาะสม

(5) การล้างคลาด

(6) การเข้ารับการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารอื่นๆตามหลักเกณฑ์ที่เจ้าหน้าที่ท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข

(7) การตรวจสุขภาพคนที่เจ้าหน้าที่ท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าหน้าที่สาธารณสุข

สาธารณสุข

ข้อ 29 ผู้ขายของและผู้ซื้อยาของในคลาดต้องปฏิบัติเกี่ยวกับสินค้าและแพ่งเจ้าหน้าที่สินค้าดังต่อไปนี้

(1) ให้วางสินค้าบนแพ่งเจ้าหน้าที่สินค้าหรือของเขตที่กำหนด โดยห้ามวางสินค้าล้ำแพ่งเจ้าหน้าที่สินค้าหรือของเขตที่กำหนด และห้ามวางสินค้าสูงจนอาจเกิดอันตรายหรือส่งผลกระทบต่อระบบ

การระบุรายการอาหาร และแสดงสว่าง ทั้งนี้ ตามที่เจ้าหน้าที่ดื่นกำหนด โดยคำแนะนำของเจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข

(2) ห้ามวางสินค้าประเภทวัสดุอันตรายประจำปีกับสินค้าประเภทอาหาร

(3) ให้วางสินค้าประเภทอาหาร เครื่องคิ่ม และภาชนะอุปกรณ์ในขอบเขตที่กำหนด โดยสูงจากพื้นตลาดไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

(4) ห้ามเก็บสินค้าประเภทอาหารไว้ในแผงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร หรืออาหารที่มีการป้องกันการเน่าเสียและปกปิดมิชิคทั้งนี้ด้องมีการรักษาความสะอาดและป้องกันสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรค

(5) ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างๆไปจากสภาพที่เป็นจริง

(6) ห้ามค่าเดิมแผงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากเจ้าหน้าที่ดื่น โดยคำแนะนำของเจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข

ข้อ 30 ผู้ขายของและผู้ซื้อยาของในตลาดค้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคล ดังด่อไปนี้

(1) มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ เช่น อหิวatalโรค ไข้รากสาดน้อด บิด ไข้สูกไส หัด คางทูน วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อรังในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการที่เป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รุนแรงถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์และโรคตามที่เจ้าหน้าที่ดื่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข

(2) ในระหว่างขายสินค้าต้องแด่กายน้ำที่สะอาด เรียบร้อย หรือตามที่เจ้าหน้าที่งานท้องดื่นกำหนด โดยคำแนะนำของเจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข

(3) ในระหว่างขายสินค้าประเภทอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล เช่น ไม่ไอหรือจามรดอาหาร ไม่ใช้มือขันจับอาหารที่พร้อมรับประทานโดยตรง ล้างมือสะอาด ก่อนหนึ่งหรือขันอาหาร ไม่สูบบุหรือดื่มสุรา ทั้งนี้ ตามที่เจ้าหน้าที่ดื่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข

ข้อ 31 ผู้ขายของและผู้ซื้อยาของในตลาดค้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการจำหน่าย ทำ ปรุง ประกอบ เก็บและสะสมอาหาร และการรักษาความสะอาดภาชนะ น้ำใช้และของใช้ต่างๆด่อไปนี้

(1) อาหารที่ขาดด้องสะอาด และปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(2) อาหารสดเฉพาะสัตว์ เมือสัตว์ และอาหารทะเล ต้องรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ในครัวเรือนหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ

(3) การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จด้องใช้เครื่องใช้ ภาชนะที่สะอาด และต้องมีอุปกรณ์ปักปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน และรักษาอุปกรณ์ปักปิดอาหารนั้นให้สะอาด และใช้การได้ดีอยู่เสมอ

(4) ในกรณีที่แพงจำหน่าข้อหา ซึ่งมีการทำ ประกอบ และปรุงอาหาร ต้องจัดสถานที่ไว้ให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะเพื่อการนั้นและต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

(5) เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ เช่น เบียง เครื่องชุดคมะพร้าว งาน ชาน ช้อนและต้อม ตะเกียงและแก้วน้ำ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาดและจัดเก็บให้ถูกต้อง

หมวด 4 การบำรุงรักษาตลาด

ข้อ 32 ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดประเภทที่ 1 ต้องปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในตลาดให้ถูกต้องตามสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(1) บำรุงรักษาโครงสร้างค่างาขายนในตลาด ได้แก่ ตัวอาคาร และอุปกรณ์ต่างๆ เช่น สาบไฟ หลอดไฟ พัดลม ท่อนำ้ำประปา ฯลฯ ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้คิดถึงเวลา

(2) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่ไม่รั่วซึมและมีฝาปิดประจำทุกแห่ง ให้มีการเก็บควบคุม ฝอยบริเวณตลาดเป็นประจำและคุ้ดเลที่รวมรวมมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะเสมอ

(3) จัดให้มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน และล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง

(4) จัดให้มี การดูแลและรักษาความสะอาดของห้องน้ำ ห้องส้วม ที่ถ่ายปัสสาวะอย่างเพียงพอและคุ้ดเลนบ่อคักมูลฝอย บ่อคักไขมัน และระบบบำบัดน้ำเสีย(ในกรณีที่มีระบบบำบัดเอง) ให้ใช้การได้คิดถึงเวลา

ข้อ 33 ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดประเภทที่ 2 จัดให้มีการเก็บควบคุมฝอย คุ้ดเล ความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วม ที่ถ่ายปัสสาวะ บ่อคักมูลฝอย และบ่อคักไขมันและบ่อพักน้ำเสียหรือระบบบำบัดน้ำเสียให้ใช้การได้ดี คุ้ดเลที่รวมรวมมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอและจัดให้มีการล้างตลาดด้วยน้ำสะอาดทุกวันที่เปิดทำการ

ข้อ 34 ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาด ต้องไม่ทำการและคุ้ดเลนให้ผู้ได้กระทำการอันอาจจะทำเหตุร้ายๆหรือการระบาดของโรคติดต่อ ดังต่อไปนี้

(1) นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปจังไว้ในที่ซึ่งสัตว์เพื่อจำหน่าย

(2) สะสม หมักหมมสิ่งหนึ่งสิ่งใดในตลาด ทำให้สถานที่สกปรก 反感 หรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์นำโรคหรือเป็นเหตุให้เกิดกลิ่นเหม็น

(3) ถ่าย เท ทิ้ง มูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูลในที่อื่นใด นอกจากที่ซึ่งจัดไว้สำหรับรองรับมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูล

(4) ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดสกปรกขึ้น จนเป็นเหตุให้เสื่อมหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(5) ก่อหรือจุดไฟไว้ในลักษณะซึ่งเป็นที่เดือดร้อนแก่ผู้อื่นหรือน่าจะเกิดอันตราย

(6) ใช้หรือยอมให้ผู้อื่นใช้ในตลาดเป็นที่พักอาศัยหลบหนอน

(7) กระทำการอื่นใดที่จะก่อให้เกิดเหตุร้ายแก่ผู้อื่น

หมวด 5

ใบอนุญาต

ข้อ 35 ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งตลาดให้เป็นคำขอรับใบอนุญาตต่อเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นพร้อมแผนผัง หรือแบบก่อสร้างของอาคารที่ได้รับอนุญาตจากเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น และสถานที่ขอจัดตั้งพร้อมหลักฐานอื่นตามที่เทศบาลกำหนด

ข้อ 36 เมื่อเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นได้รับคำขอรับใบอนุญาต และตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอแล้ว ถ้าปรากฏว่าคำขอรับใบอนุญาตดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัติ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่นต้องรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมดแล้วแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก่ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในความเดียวกัน ในกรณีที่จะต้องส่งคำขอให้แก่ผู้ขออนุญาตเพื่อแก้ไข ต้องส่งคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้อง หรือความไม่สมบูรณ์นั้นให้ผู้ขอทราบภายใน 15 วันนับแต่วันที่ได้รับคำขอ

เจ้าหน้าที่ท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลที่ไม่อนุญาตผู้ขออนุญาตทราบภายใน 30 วัน นับแต่วันที่ได้รับคำขอ ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในเทศบัญญัติ

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าหน้าที่ท้องถิ่นไม่อนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลได้ภายในกำหนดเวลาตามวาระสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีก ไม่เกิน 2 ครั้ง ครั้งละไม่เกิน 15 วัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนถ้วนกำหนดเวลาตามวาระสอง หรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้นแล้วแต่กรณี

ข้อ 37 ใบอนุญาตฉบับหนึ่งให้ใช้สำหรับการประกอบกิจการประเภทเดียวและสถานที่แห่งเดียว

ข้อ 38 ผู้ได้รับอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ชัด ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ 39 ใบอนุญาตมีอายุหนึ่งปี นับแต่วันที่ออกใบอนุญาต

ข้อ 40 เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตประสงค์ขอต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นคำขอต่อเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นตามแบบพร้อมหลักฐานที่เทศบาลกำหนดก่อนใบอนุญาตสิ้นสุดอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับสืบคําธรรมเนียมแล้ว ให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่อใบอนุญาต

ข้อ 41 เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตประมงจะเปลี่ยนแปลงแก้ไขรายการอื่นใดในใบอนุญาตฯ หรือลดเนื้อที่หรือปริมาณที่ใช้เป็นคลาด ตลอดจนขอแจ้งเลิกกิจการ ให้แจ้งหรือยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงาน ห้องคุณตามแบบที่เทศบาลกำหนด

ข้อ 42 กรณีที่เป็นคลาดที่มีอยู่ก่อนประกาศใช้เทศบัญญัติ ให้ปรับปรุงและจัดสถานที่ตามกำลังของเจ้าพนักงานห้องคุณ คำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขก่อนยื่นคำขอรับ หรือขอต่อใบอนุญาต

ข้อ 43 หากปรากฏว่าใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ผู้ได้รับใบอนุญาต จะต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานห้องคุณเพื่อขอรับใบแทนใบอนุญาตใหม่ภายใน 15 วัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดในสาระสำคัญแล้วแต่กรณี พร้อมหลักฐานที่เทศบาลกำหนด

การออกใบแทนใบอนุญาต เจ้าพนักงานห้องคุณต้องดำเนินการ ดังนี้

(1) การออกใบแทนใบอนุญาตให้ใช้แบบที่กำหนด โดยประทับตราตีแคงคำว่า "ใบแทน" กำกับไว้ และมีวัน เดือน ที่ออกใบแทน พร้อมทั้งลงลายมือชื่อเจ้าพนักงานห้องคุณหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากเจ้าพนักงานห้องคุณในใบแทนและต้นฉบับใบแทน

(2) บันทึกค้านหลังคันน้ำในอนุญาตเดิม ระบุสาเหตุการสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดในสาระสำคัญของใบอนุญาตเดิม แล้วแต่กรณี และระบุเล่มที่ เลขที่ ป. พ.ศ. ของใบแทนใบอนุญาต

ข้อ 44 ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้ได้รับอนุญาตไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามพระราชบัญญัติ การสาธารณสุข พ.ศ.2535 กฎกระทรวง เทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการที่ได้รับอนุญาต เจ้าพนักงานห้องคุณมีอำนาจสั่งพักใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควร แต่ต้องไม่เกิน 15 วัน

ข้อ 45 เจ้าพนักงานห้องคุณมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้ได้รับอนุญาต

(1) ถูกสั่งพักการใช้ใบอนุญาตดังแต่สองครั้งขึ้นไปมิເຫດที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(2) ต้องคำพิพากษายielding ที่สุดว่า ได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535

(3) การไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 กฎกระทรวง ประกาศกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 เทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจกรรมที่ได้รับใบอนุญาตและ การไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายขึ้นร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชนหรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีวิตของประชาชน

ข้อ 46 คำสั่งพักใบอนุญาตตามข้อ 44 และใบสั่งเพิกถอนตามข้อ 45 ต้องทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือให้ปีกคำสั่งนั้นไว้ในที่เบ็ดเตล็ดแห่งจังหวัด ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงาน

ของผู้ได้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้ได้รับอนุญาตนั้นได้ทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วเวลาที่คำสั่งไปถึงหรือวันปีก
คำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ 47 ผู้ดูแลสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอน
ใบอนุญาตซึ่งไม่ได้มากกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

หมวด 6
ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ 48 ผู้ได้รับใบอนุญาตมีหน้าที่ค้องเสียค่าธรรมเนียมในการประกอบกิจกรรมตามอัตราและตาม
ระยะเวลาที่กำหนดไว้ในทะเบียนัญชู้คินี ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนดให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้น
อีกร้อยละห้าสิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ถูกชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนิน
กิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครึ่งค่อไปตามที่กำหนดไว้ในทะเบียนัญชู้คินี

ข้อ 49 ให้นำบทเทศมนตรีคำนับบ้านไว้ รักษาการให้เป็นไปตามทะเบียนัญชู้คินี และให้มีอำนาจออก
ข้อบังคับ ประกาศ ระเบียบ คำสั่ง เพื่อปฏิบัติให้เป็นไปตามเทศบัญญัติ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

(นายประวิทย์ ตนขะเหagus)
นายกเทศมนตรีคำนับบ้านไว้

เห็นชอบ

(นายวิษัย ทองสกุล)

ผู้อำนวยการจังหวัดสงขลา

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตจัดตั้งคลาด

ลำดับที่	รายการ	ค่าธรรมเนียม ^(บาท/ปี)	หมายเหตุ
1.	ค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตจัดตั้งคลาด ประเภทที่ 1 และการต่ออายุใบอนุญาต ฉบับละ	2,000	
2.	ค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตจัดตั้งคลาด ประเภทที่ 2,3 และการต่ออายุใบอนุญาต ฉบับละ	1,500	