



ประกาศเทศบาลตำบลยะวิ็ก

เรื่อง ประกาศใช้เทศบัญญัติ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙

ด้วยสภาเทศบาลตำบลยะวิ็ก ได้มีมติเห็นชอบให้ตราร่างเทศบัญญัติ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙ ในการประชุมสภาเทศบาลตำบลยะวิ็ก สมัยสามัญ สมัยที่ ๒ ครั้งที่ ๑ เมื่อวันที่ ๔ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๙ และนายอำเภอชุมพลบุรี ได้ให้ความเห็นชอบร่างเทศบัญญัติ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙ ประกอบตามหนังสืออำเภอชุมพลบุรี ที่ สร ๐๐๒๓.๑๐/๑๖๗๘ ลงวันที่ ๒ มิถุนายน ๒๕๕๙ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว

ดังนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๒ ประกอบมาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ รวมแก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๑๓) พ.ศ. ๒๕๕๒ เทศบาลตำบลยะวิ็ก จึงขอประกาศใช้เทศบัญญัติ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙ เมื่อพ้นกำหนดเจ็ดวันนับแต่วันประกาศโดยเปิดเผย สำนักงานเทศบาลตำบลยะวิ็ก เป็นต้นไป ทั้งนี้ สอบถามรายละเอียดได้ที่งานสาธารณสุข ฝ่ายอำนวยการ สำนักปลัดเทศบาล หรือ www.yawuek.go.th

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๙

(ลงชื่อ)

(นายสุนันท์ ศรีเพ็ง)

นายกเทศมนตรีตำบลยะวิ็ก

๒๒/๖.๖.๕๙

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบเทศบัญญัติเรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙
ของเทศบาลตำบลยะวิ็ก อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์

หลักการ

ให้มีเทศบัญญัติ ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารของเทศบาลตำบลยะวิ็ก เพื่อใช้เป็นแนวทางในการควบคุมดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในเขตเทศบาลตำบลยะวิ็ก อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์ โดยการพิจารณาจากสภาเทศบาลตำบลยะวิ็ก และนายอำเภอชุมพลบุรี ให้ความเห็นชอบประกาศใช้บังคับ ตามลำดับ

เหตุผล

โดยตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ มาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ กำหนดไว้โดยเพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่สะสมอาหาร และสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้ความเหมาะสมในการสะสมอาหารจำหน่ายอาหาร

ดังนั้น เพื่อเป็นการกำหนด วิธีการ และเงื่อนไขในการเก็บอาหาร สะสมอาหาร หรือจำหน่ายอาหารในพื้นที่ตำบลยะวิ็กให้เป็นไปด้วยความเหมาะสม เทศบาลตำบลยะวิ็ก จึงอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ รวมแก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๑๓) พ.ศ. ๒๕๕๒ ประกอบกับ มาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ตราเป็นเทศบัญญัติ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙ เพื่อบังคับใช้ในเขตเทศบาลตำบลยะวิ็กต่อไป

เทศบัญญัติ

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙ ของเทศบาลตำบลยะวิ็ก

โดยที่เป็นการสมควรตราเทศบัญญัติ ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙ ของเทศบาลตำบลยะวิ็ก อำเภอชุมพลบุรี จังหวัดสุรินทร์

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ รวมทั้งที่แก้ไขเพิ่มเติม(ฉบับที่ ๑๓) พ.ศ.๒๕๕๒ ประกอบมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ มาตรา ๗๒ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับ มาตรา ๓๒ มาตรา ๓๓ มาตรา ๓๔ มาตรา ๔๑ และมาตรา ๔๓ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช ๒๕๕๐ บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย เทศบาลตำบลยะวิ็ก โดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลตำบลยะวิ็ก และผู้ว่าราชการจังหวัดสุรินทร์ จึงตราเทศบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙

ข้อ ๒ เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลยะวิ็ก ตั้งแต่เมื่อได้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ สำนักงานเทศบาลตำบลยะวิ็ก แล้วเจ็ดวัน

ข้อ ๓ บรรดาเทศบัญญัติ ข้อบัญญัติ ประกาศ ระเบียบ หรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในเทศบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในเทศบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า อาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใดซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ยุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสีง่าย ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ยุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลยะวิ็ก

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

“ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการหรือพนักงานท้องถิ่น ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อให้ปฏิบัติการตามมาตรา ๔๔ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

“สิ่งปฏิภูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใดซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า เศษวัตถุถุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร เศษมูลสัตว์ ซากสัตว์ หรือสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่น และหมายความรวมถึงมูลฝอยติดเชื้อ มูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายจากชุมชน

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

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

ข้อ ๕ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๔๖ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา ๔๘ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๖ ความในข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบกิจการดังนี้

๖.๑ การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๖.๒ การขายของในตลาด

๖.๓ การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๗ ประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสสมอาหาร กำหนดตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการ เพื่อการคิดค่าธรรมเนียม ดังนี้

๗.๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร

๗.๑.๑ สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีลักษณะเป็นตึกแถว หรืออาคารอื่นที่มีลักษณะคล้ายคลึงให้คำนวณพื้นที่บริเวณที่จำหน่ายอาหารทั้งหมดในอาคารนับจากขอบผนังด้านในทุกระดับชั้นที่ประกอบกิจการ ยกเว้นพื้นที่ซึ่งกันไว้เป็นสัดส่วนสำหรับใช้สอยเพื่อการอื่น

๗.๑.๒ สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีบริเวณให้คิดพื้นที่ภายในอาคารและรวมพื้นที่ของอาคารที่ใช้สำหรับการค้าอาหารนั้นด้วย ถ้าไม่มีขอบเขตที่แน่นอนให้คิดจากแนวเขตของพื้นที่ประกอบกิจการนั้น

๗.๑.๓ สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีอาคารเชื่อมติดถึงกัน ให้คิดพื้นที่ประกอบกิจการรวมกันและมีใบอนุญาตให้ใช้สถานที่เป็นสถานที่จำหน่ายอาหารฉบับเดียวถ้าอาคารนั้นไม่เชื่อมติดถึงกันให้คิดพื้นที่แต่ละอาคารและแยกใบอนุญาตแห่งละฉบับ

๗.๑.๔ สถานที่จำหน่ายอาหารที่ตั้งอยู่ในอาคารใดๆ ให้ใช้เลขที่ของอาคารนั้น การพิจารณาอนุญาตให้พิจารณาจากลักษณะพื้นที่ ที่ประกอบกิจการ ถ้าแยกเป็นสัดส่วนแต่ละแห่งไม่ว่าจะเป็น ของเดียวกันหรือไม่ ให้มีใบอนุญาตประกอบกิจการแห่งละฉบับการคิดพื้นที่ให้คิดพื้นที่ประกอบกิจการกรณี อาคารใดที่ได้จัดห้องน้ำห้องส้วมซึ่งแยกไว้ต่างหากไม่นับรวมพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมนั้น

๗.๒ สถานที่สะสมอาหาร

๗.๒.๑ สถานที่สะสมอาหารที่มีลักษณะเป็นตึกแถว หรืออาคารที่มีลักษณะ คล้ายคลึง

๗.๒.๑.๑ กรณีตั้งวางสินค้าอาหารเต็มพื้นที่ หรือวางสินค้าอาหารทั่วไป ขยายจุดให้คำนวณพื้นที่บริเวณตั้งวางสินค้าอาหารทั้งหมดภายในอาคารนับจากขอบผนังด้านในทุกชั้นที่ ประกอบกิจการรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วม ยกเว้นพื้นที่ซึ่งกันไว้เป็นสัดส่วนสำหรับใช้สอยเพื่อการอื่น

๗.๒.๑.๒ กรณีตั้งวางสินค้าอาหารไม่เต็มพื้นที่หรือตั้งวางเฉพาะที่จุดใด จุดหนึ่ง สองที่ ตู้แช่ โต๊ะ ชั้นวางสินค้าหรืออื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึง ให้คำนวณพื้นที่บริเวณที่ตั้งวางสินค้า อาหารนั้นรวมกับพื้นที่ห้องน้ำ ห้องส้วมและเปรียบเทียบกับพื้นที่ของอาคารทั้งหมด หากมีพื้นที่ไม่เกินกึ่งหนึ่งของพื้นที่อาคารทั้งหมด ให้คิดพื้นที่เป็นกึ่งหนึ่งของอาคารทั้งหมด หากมีพื้นที่เกินกึ่งหนึ่งของพื้นที่อาคาร ทั้งหมดให้คิดพื้นที่ของอาคารทั้งหมด กรณีสถานที่ประกอบกิจการนั้นมีหลายห้องติดต่อกัน กึ่งหนึ่งของพื้นที่ ให้นับมาถึงกึ่งหนึ่งของห้องที่ตั้งวางสินค้าอาหารนั้น

๗.๒.๒ สถานที่สะสมอาหารที่เป็นอาคารโกดังเก็บสินค้า

๗.๒.๒.๑ กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลัง แต่มีเลขที่ของอาคารโกดังเลขที่ เดียวและเป็นเจ้าของเดียวกันให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังทั้งหมดรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมและออก ใบอนุญาตสะสมอาหารฉบับเดียว

๗.๒.๒.๒ กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลัง มีเลขที่ของอาคารโกดังเลขที่เดียว แต่มีเจ้าของหลายเจ้าของ ให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังของแต่ละเจ้าของรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำ ห้องส้วม ออกใบอนุญาตสะสมอาหารให้แก่เจ้าของ

๗.๒.๒.๓ กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลัง และมีเลขที่ของอาคารโกดังแต่ละ หลังให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังแต่ละหลังรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วม และออกใบอนุญาตสะสม อาหารแยกแต่ละโกดัง

๗.๒.๒.๔ กรณีที่มีเจ้าของสินค้าอาหารหลายเจ้าของในอาคารโกดังนั้น ให้คำนวณพื้นที่ของสถานที่สะสมอาหารของแต่ละเจ้าของรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมและออกใบอนุญาต สะสมอาหารให้แก่เจ้าของ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสม อาหารตามประเภทของอาหาร หรือตามวิธีการจำหน่าย เพิ่มเติมได้ตามที่เห็นสมควร

ข้อ ๘ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือ สถานที่สะสมอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๘.๑ สถานที่รับประทาน เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และ จัดเป็นสัดส่วนต้องจัดและดูแลรักษาบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร และสถานที่เตรียม ปรุงประกอบ จำหน่ายอาหาร ให้สะอาดเป็นระเบียบอยู่เสมอ

พื้น ควรมีลักษณะผิวเรียบ ไม่ลื่น ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่องและไม่มีเศษขยะ
ผนัง และเพดาน ควรทาสีอ่อน เพื่อช่วยให้บริเวณร้านสว่าง ไม่มีดทับและสามารถ
ของกับ สิ่งสกปรกได้ง่าย โดยเฉพาะบริเวณที่เตรียมปรุงอาหารควรทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย
เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟเมก้า กระเบื้องเคลือบ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด และต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ
วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ต้องจัดให้เป็นระเบียบ สามารถทำความสะอาดได้ทั่วถึง และ จัด
บริเวณในการปฏิบัติงานให้เป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหารและในบริเวณที่ปรุง
อาหารมีกลิ่น งดอากาศหรือปล่อยระบายควันช่วยระบายอากาศ และต้องไม่รบกวนบริเวณใกล้เคียงด้วย
๘.๒ ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียม
ปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

ต้องไม่เตรียม หรือวางอาหาร ภาชนะใส่อาหาร รวมถึงการหัน การล้าง การเก็บ
อาหารบนพื้น และบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำห้องส้วม ตลอดจนในบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน
ถึงสกปรกได้

ต้องเตรียมและปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และโต๊ะที่ใช้
เตรียมปรุงอาหารควรทำด้วยวัสดุผิวเรียบสามารถทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส โฟเมก้า

๘.๓ ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น
สารปรุงแต่งอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

ต้องไม่ใช้สารปลอมปน สารที่ไม่ใช่อาหาร หรือสารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภค
มาปรุง ประกอบอาหาร ภาชนะที่ใช้ใส่เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ซึ่งมีฤทธิ์ กัดกร่อนได้
ต้องเป็นภาชนะที่ทำจากวัสดุที่ทนการกัดกร่อนได้ดี ได้แก่ แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และต้องมีฝาปิด สำหรับ
ใช้ปิดควรใช้ขันกระเบื้องเคลือบขาว ถ้าใช้สแตนเลส ควรเป็นชนิด ๑๘ - ๘ ส่วนเครื่องปรุงรส หรือสารปรุง
แต่งอาหารที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำตาล พริกป่น ควรเก็บในภาชนะที่ทำความสะอาดได้ง่าย มีฝาปิด หรือใช้
ฝาครอบ

๘.๔ อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ
ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ
การเก็บอาหาร ประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน โดยอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบต้องเก็บ
ในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส และควรจะมีการแยกเก็บอาหารประเภทต่างๆ ดังนี้

- ผักสดก่อนล้างทำความสะอาด
- ผักสดหลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว
- ผลไม้สดก่อนล้าง
- ผลไม้สดหลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว
- เนื้อสัตว์สดที่ไม่ใช่อาหารทะเล
- เนื้อสัตว์สดประเภทอาหารทะเล
- อาหารที่พร้อมบริโภค

๘.๕ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย

อาหารปรุงสำเร็จ หรืออาหารที่พร้อมที่จะรับประทานได้ โดยไม่ผ่านขั้นตอนของ
การให้ความร้อนหรือการฆ่าเชื้อโรคอีก ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อ
ป้องกันการปนเปื้อน แมลงนำโรค และฝุ่นละออง และตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๔.๖ น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดใช้อุปกรณ์ที่มีด้าม
จับหรือคีม หรือดัก โดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องเป็นน้ำแข็งที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในการบริโภคโดยเฉพาะเมื่อ
ละลายแล้วควรเป็นน้ำที่สะอาด ไม่มีตะกอน ภาชนะที่ใส่ต้องเป็นภาชนะที่สะอาด ไม่เป็นสนิม มีฝาปิด สามารถ
เปิดปิดได้สะดวก ต้องมีอุปกรณ์สำหรับคีม หรือดักที่มีด้ามยาวเพียงพอสามารถหยิบจับได้โดยมือไม่สัมผัสกับ
น้ำแข็ง หรือไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่ปนอยู่กับน้ำแข็ง

๔.๗ ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้งหรือล้างด้วยน้ำไหล
และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

ภาชนะที่ใช้ใส่อาหารทุกประเภทต้องล้างให้สะอาด แยกภาชนะที่ใส่ของหวานและ
ของเปรี้ยว กำจัดเศษอาหาร แล้วล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ซักดูคราบสกปรกของอาหารและไขมันออก แล้วล้าง
ด้วยน้ำสะอาดอีก ๒ ครั้ง โดยน้ำที่ใช้ล้างจะต้องเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอหรือล้างด้วยน้ำไหลโดยเปิดก๊อก
น้ำที่ไหลผ่านภาชนะแล้วล้างให้สะอาดเมื่อล้างเสร็จแล้วควรคว่ำให้แห้งในที่โปร่งสะอาดและสูงจากพื้นอย่าง
น้อย ๖๐ ซม.

๔.๘ เชียงและมัต ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้
ต้องไม่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่เป็นร่อง สะอาด ไม่มีรา ไม่มีคราบไขมัน หรือคราบสกปรกฝังแน่น เชียงและ
มัตต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ โดยไม่ใช้ปะปนกัน เพราะถ้าใช้ปนกันจะทำให้มี
การปนเปื้อนของเชื้อโรคจากอาหารดิบไปสู่อาหารสุก และผักผลไม้ได้ ควรล้างให้สะอาดทั้งก่อน, หลัง และ
ระหว่างการใช้งานเป็นระยะและล้างให้แห้งในที่โปร่ง โดยวางให้ได้รับแสงแดด ไม่ควรใช้ผ้าหรือผ้าห่มปิด
เพราะจะทำให้ชื้น ควรใช้ผ้าซีโครอบเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค

๔.๙ ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบใน
ภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

ซ้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ล้างสะอาดแล้ว ต้องเก็บวางในลักษณะตั้งให้ส่วนที่เป็นด้าม
ขึ้นไว้ด้านบน ในภาชนะที่โปร่งสะอาด ภาชนะ ไม่กว้างเกินไป หรือเก็บวางเรียงเป็นระเบียบ โดยวางเรียงนอน
ในทิศทางเดียวกัน และในการหยิบจับต้องจับเฉพาะด้ามเท่านั้น

๔.๑๐ มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล มีการเก็บ
และรวบรวมขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยและมิดชิด ไม่รั่วซึมเพื่อป้องกันเศษขยะและน้ำจากขยะซึมรั่วออกนอกถัง
และเพื่อความสะดวกในการรวบรวม ควรใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในถึงขยะด้วย เวลาเก็บไปกำจัดควรผูกปาก
ถุงให้แน่นเสียก่อนและต้องมีฝาปิดถังขยะให้มิดชิดด้วยการระบายน้ำเสีย ต้องมีรางระบายน้ำเสียจากจุดต่างๆ
ที่ติดตั้งไว้ โดยเฉพาะบริเวณห้องครัว และบริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องมีรางระบายน้ำที่มีสภาพดี
และใช้งานได้ ไม่อุดตัน มีการดักกรองเศษอาหารและควรติดตั้งบ่อดักไขมันในขนาดที่เหมาะสม ก่อนระบายน้ำเสีย
ลงสู่รางระบาย หรือระบบบำบัดน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ เช่น แม่น้ำ ลำคลอง หนอง
บึงหรือที่อื่น ต้องดักเศษอาหารและคราบไขมันทิ้งเป็นประจำ

๔.๑๑ ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี
และมิดชิดตลอดเวลา

ห้องส้วมควรแยกออกจากห้องครัวเป็นส่วนเฉพาะ โดยประตูของห้องส้วมต้องเป็นประตูบานเปิดที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้าง ที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ และที่เก็บวางอาหารทุกชนิด เพื่อเป็นการป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคต้องดูแลรักษาความสะอาดห้องส้วมที่อยู่ในบริเวณร้านอาหารทุกห้อง ทั้งห้องส้วมสำหรับผู้บริโภค ห้องส้วมสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และพนักงานของร้านอาหาร ต้องสะอาดไม่มีคราบสกปรก ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ

นอกจากนี้ต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และจัดให้มีสบู่สำหรับล้างมือใช้ตลอดเวลา (กรณีใช้สบู่เหลว เพราะสบู่ก้อนอาจมีสิ่งสกปรกติดอยู่ที่ก้อนสบู่ได้ ถ้าใช้สบู่ก้อนต้องล้างสบู่ให้สะอาดด้วย)

๔.๑๒ ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหน้ากากหรือเน็ตคลุมผม

ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะหรือผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารทุกคน ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด หรือมีเครื่องแบบเฉพาะที่สะอาด และสวมหน้ากากหรือเน็ตที่สามารถเก็บรวบรวมได้เรียบร้อย เพื่อป้องกันเส้นผมและสิ่งสกปรกปนเปื้อนอาหาร

๔.๑๓ ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ หรือน้ำยา ล้างมือให้สะอาดอยู่ตลอดเวลา โดยเฉพาะก่อนเตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารทุกครั้งและต้องล้างมือให้สะอาดทันที หลังออกจากห้องส้วมหรือหลังจากจับต้องสิ่งสกปรก เช่น ผ้าเช็ดตัว ชะยะ การแกะเกาผิวหนัง การปิดปากขณะไอจาม

สำหรับอาหารที่ปรุงสำเร็จหรืออาหารที่พร้อมรับประทาน ห้ามใช้มือหยิบจับ หรือสัมผัสอาหารโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์ที่สะอาดปลอดภัย ในการหยิบจับอาหาร เช่น ทัพพี ที่คีบ

๔.๑๔ ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลต้องปกปิดแผลให้มิดชิด โดยเฉพาะบาดแผล หรือมีที่มิดชิดต้องหยุดหรือหลีกเลี่ยง การปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ ควรใช้แปะปิดแผลที่อื่นแทนจนกว่าบาดแผลจะหายสนิท จึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติ

นอกจากนี้ผู้สัมผัสอาหาร ต้องตัดเล็บสั้นและไม่สวมเครื่องประดับนิ้วมือและข้อมือ เพราะจะเป็นแหล่งสะสมสิ่งสกปรกและเชื้อโรคได้

๔.๑๕ ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ไม่หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

ผู้สัมผัสอาหารที่มีอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้ ได้แก่ ไข้หวัด ไข้หวัดใหญ่ ไข้หวัด คออักเสบ โทไพลอยด์ บิด อูจจาระร่วง ไข้สวก ไข้หวัดใหญ่ วัณโรค วัณโรคปอด โรคริดิเคิลเลียม และโรคผิวหนังอักเสบ ต้องหยุดปฏิบัติงานและได้รับการรักษาจนกว่าจะหายเป็นปกติ ไม่สามารถแพร่เชื้อโรคได้และไม่กลับมาปฏิบัติงานแล้วจึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติได้

ข้อ ๔ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารในอาคารหรือที่อื่นที่มีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาดจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

๙.๑ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน / ข้าราชการ / พนักงานรัฐวิสาหกิจ

๙.๒ สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๙.๓ อื่นๆ ตามที่เทศบาลตำบลยะวิ๊กประกาศกำหนด

ข้อ ๑๐ ผู้ขอรับใบอนุญาตจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

๑๐.๑ จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่งอย่างอื่นให้เป็นระเบียบเรียบร้อยและสะอาดอยู่เสมอ

๑๐.๒ ผนังและบริเวณที่ปรุงอาหารต้องใช้วัสดุถาวร แข็งแรง และมีผิวเรียบไม่ดูดซึมน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย การจัดตั้งถังบรรจุก๊าซ ต้องอยู่ในที่ปลอดภัยตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

๑๐.๓ จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ในการประกอบ ปรุง การเก็บและการขนส่งไว้ให้เพียงพอ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

๑๐.๔ จัดให้มีที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ และอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ให้เพียงพอตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

๑๐.๕ จัดให้มีที่อ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีจำนวนตามเกณฑ์ที่กำหนดในกฎกระทรวงฉบับที่ ๒ (๒๕๓๖) ออกตามความในพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕ ตลอดจนจัดให้มีสบู่ล้างมือไว้ตลอดเวลา

๑๐.๖ จัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียหรือระบบกำจัดของเสียตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

๑๐.๗ ไม่ตั้งอยู่ในที่ที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ หรือแหล่งที่น่ารังเกียจ เช่น ใกล้ชิดกับถังขยะ หรือที่เก็บศพ ที่ทิ้ง กำจัดสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๑๐.๘ พื้นทำด้วยวัสดุถาวรและไม่มีน้ำขัง

๑๐.๙ จัดให้มีรางระบายน้ำด้วยวัสดุถาวร เพื่อให้น้ำไหลไปสู่รางระบายน้ำสาธารณะหรือลงสู่แม่น้ำลำคลองได้สะดวกตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นเห็นชอบ

๑๐.๑๐ จัดให้มีแสงสว่างภายในเพียงพอ ณ จุดที่ทำการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารและต้องมีการระบายอากาศภายในร้านอย่างเพียงพอโดยมีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของพื้นที่ห้องสำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องหยุดอากาศหรือเครื่องฟอกอากาศ รวมทั้งต้องติดเครื่องหมาย "ห้ามสูบบุหรี่" ไว้ด้วย

๑๐.๑๑ จัดให้มีส้วมที่ได้สุขลักษณะและมีจำนวนเพียงพอตามกฎกระทรวงฉบับที่ ๒ (๒๕๓๖) ออกตามความในพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕

๑๐.๑๒ ถ้าจะขยายหรือเปลี่ยนแปลงสถานที่ประกอบการค้าและทำให้สุขลักษณะของสถานที่เปลี่ยนแปลงไปแล้วจะต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อน

๑๐.๑๓ จัดให้มีเครื่องดับเพลิงประเภทที่เหมาะสม จำนวนเพียงพอ และอยู่ในสภาพพร้อมใช้ให้สะดวกเมื่อเกิดเพลิงไหม้ตลอดจนต้องมีการตรวจสอบเครื่องดับเพลิงให้อยู่ในสภาพใช้การได้

๑๐.๑๔ จัดให้มีระบบการระบายควันที่เกิดจากการปรุงอาหาร เช่น พัดลมดูดอากาศหรือ
เครื่องระบายควัน ซึ่งสูงเพียงพอที่จะไม่ก่อเหตุรำคาญ

๑๐.๑๕ รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ และต้องใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโรคทำความสะอาดพื้น
และผนัง

๑๐.๑๖ จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ถูกสุขลักษณะ

๑๐.๑๗ ถ้ามีสัตว์ที่จะฆ่าเป็นอาหาร ต้องแยกให้อยู่ในที่ที่เหมาะสม

๑๐.๑๘ จัดวางสิ่งของเครื่องใช้ให้เป็นระเบียบเรียบร้อยและรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ

๑๐.๑๙ ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือผู้ซึ่ง
ได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นแนะนำหรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๑๑ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาตให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น
ตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตาม
ข้อกำหนด วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือ
ความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และในกรณี
ที่จำเป็นต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์
มีผลภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วย
เหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่
กำหนดในเทศบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่ง
ไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน
โดยมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรค
สองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๒ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการ
อนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าละ
ทิ้ง

ข้อ ๑๓ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต
และไม่ใช้บังคับเพียงในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลละโว้ เท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อม
ค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์
และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ ๙ และข้อ ๑๐ โดยอนุโลม

ข้อ ๑๔ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้
ในเทศบัญญัตินี้ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นกรขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาต
หมดอายุสำหรับกรณีที่เป็นกรขอต่ออายุใบอนุญาตตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียม

ในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระเว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเป็นระยะเวลาสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๑๕ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของเทศบาล

ข้อ ๑๖ ผู้ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๑๗ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดจนเกินที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๑๗.๑ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

๑๗.๒ ในกรณีที่ใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๑๘ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาอันสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๑๙ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

๑๙.๑ ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาต

๑๙.๒ ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข

๑๙.๓ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข

พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบังคับนี้ หรือเงื่อนไข

ที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้

จนการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาพความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๒๐ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่มีผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดย挂号หรือไปรษณีย์ลงทะเบียน หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่ง

ข้อ ๒๑ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงโทษเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ ๒๒ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารในอาคารหรือในที่สาธารณะที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนวันกำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

๒๒.๑ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน / ข้าราชการ / พนักงานรัฐวิสาหกิจ

๒๒.๒ สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๒๒.๓ อื่นๆ ตามที่เทศบาลตำบลละแวกประกาศกำหนด

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบการขออนุญาตที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมีได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้ตามระเบียบ ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งปฏิบัติตามระเบียบปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายในห้าวันนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นสุด แต่ถ้าผู้แจ้งดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในห้าวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้ตามวรรคหนึ่ง

ข้อ ๒๓ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ชัด ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๒๔ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๒๔.๑ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งยื่นขอรับใบแทนการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

๒๔.๒ ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นขอรับใบ
หนังสือรับรองการแจ้งนำหนังสือรับรองการแจ้งเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๒๕ เมื่อผู้แจ้งตามมาตรา ๔๘ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ประสงค์
โอนการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ ๒๖ ในกรณีที่ผู้ดำเนินการใดดำเนินการตามที่ระบุไว้ในเทศบัญญัตินี้โดยมิได้แจ้งต่อ
เจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๔๘ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และเคยได้รับโทษ
จากราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงาน
ท้องถิ่นแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น
สั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๔๘
ของพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการ
ดำเนินการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

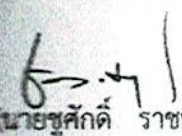
ข้อ ๒๗ การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นและคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้ทำเป็นหนังสือ
ให้ผู้รับหรือผู้ดำเนินการทราบ ในกรณีที่ไม่พบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือให้ส่งหนังสือการแจ้งหรือคำสั่ง
โดยวิธีที่สมควรหรือปิดหนังสือนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้
รับหนังสือและให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบหนังสือดังกล่าวแล้วตั้งแต่วันที่หนังสือไปถึงหรือวันปิดหนังสือ

ข้อ ๒๘ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจแต่งตั้งข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นเพื่อไปปฏิบัติ
ตามมาตรา ๔๔ วรรคหนึ่งแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ในเขตอำนาจของเทศบาล
ในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

ข้อ ๒๙ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนด
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๓๐ ให้นายกเทศมนตรีตำบลละโว้เป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้ และให้มี
ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้
ประกาศ ณ วันที่

(ลงชื่อ) 
(นายสุนันท์ ศรีเพ็ง)
นายกเทศมนตรีตำบลละโว้

เห็นชอบ

(นายชูศักดิ์ ราชบุรี)
นายอำเภอชุมพลบุรี
นายอำเภอชุมพลบุรี
นายอำเภอชุมพลบุรี

นายอำเภอชุมพลบุรี
นายอำเภอชุมพลบุรี
นายอำเภอชุมพลบุรี

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมในการออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง
การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

| ประเภท | ค่าธรรมเนียม (บาท / ปี) | หมายเหตุ |
|--|----------------------------|----------|
| สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกิน ๑๐ ตารางเมตร ฉบับละ | ๑๕๐ | |
| สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร ซึ่งมีพื้นที่เกินกว่า ๑๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๕ ตารางเมตร ฉบับละ | ๒๐๐ | |
| สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร ซึ่งมีพื้นที่เกินกว่า ๒๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร ฉบับละ | ๔๐๐ | |
| สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร ซึ่งมีพื้นที่เกินกว่า ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร ฉบับละ | ๘๐๐ | |
| สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร ซึ่งมีพื้นที่เกินกว่า ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ฉบับละ | ๑,๐๐๐ | |
| สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร ซึ่งมีพื้นที่เกินกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร ฉบับละ | ๓,๐๐๐ | |

สำหรับอัตราค่าธรรมเนียมใบแทนหนังสือรับรองหรือใบแทนใบอนุญาต ฉบับละ ๑๐ บาท

(ลงชื่อ)

(นายสุนันท์ ศรีเพ็ง)

นายกเทศมนตรีตำบลชะอำ