

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าข้าม

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๖

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าข้าม ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหารในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลท่าข้าม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ และที่แก้ไขเพิ่มเติม โดยพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล ประกอบกับมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ องค์การบริหารส่วนตำบลท่าข้าม โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลท่าข้ามและนายอำเภอพุนพิน จึงตราข้อบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าข้าม เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลท่าข้าม ตั้งแต่วันที่ได้ประกาศไว้ โดยเปิดเผย ณ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลท่าข้ามแล้วสิบห้าวัน

บรรดาข้อบัญญัติ กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ หรือคำสั่งอื่นใดที่ได้ตราไว้แล้วในข้อบัญญัตินี้ ซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

“อาหาร” หมายความว่า อาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคารสถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่ หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคารสถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่ หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“ร้านอาหาร” หมายความว่า อาคารที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันทีซึ่งครอบคลุมถึงภัตตาคาร สวนอาหาร ห้องอาหารในโรงแรม และศูนย์อาหาร

“แผงลอยจำหน่ายอาหาร” หมายความว่า แคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็นหรือพาหนะอื่นใด ที่ขายอาหารเครื่องดื่ม น้ำแข็ง โดยตั้งประจำที่

“โรงอาหาร” หมายความว่า สถานที่จัดบริการและจำหน่ายอาหารในหน่วยงานต่าง ๆ ได้แก่ โรงเรียน สถาบันการศึกษา สำนักงาน โรงงานบริษัท รวมถึงโรงอาหารในโรงพยาบาลที่จัดบริการ ให้กับบุคคลทั่วไป

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชน และประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

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

“สิ่งปฏิกูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใด ซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า กากพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร ถัง มูลสัตว์หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่น

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายองค์การบริหารส่วนตำบลท่าข้าม

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

“ผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการ หรือพนักงานส่วนท้องถิ่นซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อให้ปฏิบัติตามมาตรา ๔๔ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๓ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีมิใช่เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๔ ผู้ประกอบกิจการในข้อ ๓ ที่ขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์อันเกี่ยวข้องกับสถานที่เพื่อการคิดค่าธรรมเนียม ดังต่อไปนี้

๔.๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร

๔.๑.๑ สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีลักษณะเป็นตึกแถวหรืออาคารอื่นที่มีลักษณะคล้ายคลึงให้คำนวณพื้นที่บริเวณที่จำหน่ายอาหารทั้งหมดในอาคารนับจากขอบผนังด้านในทุกชั้นที่ประกอบกิจการ ยกเว้นพื้นที่ซึ่งกันไว้เป็นสัดส่วนสำหรับใช้สอยเพื่อการอื่น

๔.๑.๒ สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีปริมาณที่คิดพื้นที่ภายในตัวอาคารและรวมพื้นที่รอบอาคารที่ใช้สำหรับการค้าอาหารนั้นด้วยถ้าไม่มีขอบเขตที่แน่นอนให้คิดแนวเขตของพื้นที่ประกอบกิจการนั้น

๔.๑.๓ สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีอาคารเชื่อมติดกันให้คิดพื้นที่ประกอบกิจการรวมกัน และมีใบอนุญาตให้ใช้สถานที่เป็นสถานที่จำหน่ายอาหารฉบับเดียวถ้าอาคารนั้นไม่เชื่อมติดถึงกันให้คิดพื้นที่แต่ละอาคารและแยกใบอนุญาตแห่งละฉบับ

๔.๑.๔ สถานที่จำหน่ายอาหารที่ตั้งอยู่ในอาคารใด ๆ ให้ใช้เลขที่ของอาคารนั้น การพิจารณาใบอนุญาตให้พิจารณาจากลักษณะพื้นที่ที่ประกอบการ ถ้าแยกเป็นสัดส่วนแต่ละแห่งไม่ว่าจะเป็นเจ้าของเดียวกันหรือไม่ให้มีใบอนุญาตประกอบกิจการแห่งละฉบับการคิดพื้นที่ให้คิดพื้นที่ประกอบกิจการ กรณีอาคารใดที่จัดห้องน้ำห้องส้วมรวมซึ่งแยกไว้ต่างหาก ไม่นับรวมพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมนั้น

๔.๒ สถานที่สะสมอาหาร

๔.๒.๑ สถานที่สะสมอาหารที่มีลักษณะเป็นตึกแถวหรืออาคารที่มีลักษณะคล้ายคลึงกรณีวางสินค้าเต็มพื้นที่ หรือวางสินค้าอาหารทั่ว ๆ ไปหลายจุด ให้คำนวณพื้นที่บริเวณตั้งวางสินค้าอาหารทั้งหมดภายในอาคารนับจากขอบผนังด้านในทุกชั้นที่ประกอบกิจการรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วม ยกเว้นพื้นที่ซึ่งกันไว้เป็นสัดส่วนสำหรับใช้สอยเพื่อการอื่น

กรณีตั้งวางสินค้าอาหารไม่เต็มพื้นที่หรือตั้งวางเฉพาะที่จุดใดจุดหนึ่ง อาทิ ตู้แช่โต๊ะ ชั้นวางสินค้าอื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึงให้คำนวณพื้นที่ที่ตั้งวางสินค้าอาหารนั้นรวมกับพื้นที่ห้องน้ำห้องส้วมและเปรียบเทียบ

กับพื้นที่ของอาคารทั้งหมดหากพื้นที่ไม่เกินกึ่งหนึ่งของพื้นที่ของอาคารทั้งหมดให้คิดพื้นที่ของอาคารทั้งหมด
กรณีสถานที่ประกอบกิจการนั้นมีหลายห้องติดต่อกันกึ่งหนึ่งของพื้นที่ให้หมายถึงกึ่งหนึ่งของห้องที่ตั้งวางสินค้า
อาหารนั้น

๔.๓ สถานที่ที่สะสมอาหารที่เป็นอาคารโกดังสินค้า

๔.๓.๑ กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลังแต่มีเลขที่ของอาคารโกดังเลขที่เดียว
และเป็นเจ้าของเดียวกันให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังทั้งหมดรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำ ห้องส้วม
ออกไปอนุญาตสะสมอาหารฉบับเดียว

๔.๓.๒ กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลัง มีเลขที่ของอาคารโกดังเลขที่เดียว
แต่มีเจ้าของหลายเจ้าของให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังของแต่ละเจ้าของรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำ ห้องส้วม
ออกไปอนุญาตออกไปอนุญาตสะสมอาหารให้แต่ละเจ้าของ

๔.๓.๓ กรณีมีอาคารโกดังหลายห้องและมีเลขที่ของอาคารโกดังแต่ละหลัง
ให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังแต่ละหลังรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำ ห้องส้วมออกไปอนุญาตสะสมอาหาร
แยกแต่ละโกดัง

๔.๔.๔ กรณีที่มีเจ้าของสินค้าอาหารหลายเจ้าของในอาคารโกดังนั้น ให้คำนวณพื้นที่
ของสถานสะสมอาหารของแต่ละเจ้าของรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำ ห้องส้วมออกไปอนุญาตสะสมอาหาร
ให้แต่ละเจ้าของเจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร
ตามประเภทของอาคารหรือตามวิธีการจำหน่ายเพิ่มเติมได้ตามที่เห็นสมควร

ข้อ ๕ ผู้ประกอบกิจการในข้อ ๔ ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติ
ตามหลักเกณฑ์อันเกี่ยวข้องกับสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

๕.๑ ผู้ประกอบการค้าต้องระบุชนิดหรือประเภทของอาหาร ซึ่งเป็นอาหารที่ถูกต้อง
ตามความหมายของอาหารที่ระบุในพระราชบัญญัติอาหาร และเมื่อจะเปลี่ยนแปลงชนิดของอาหาร
ที่จำหน่ายต้องแจ้งขอเปลี่ยนแปลงชนิดของอาหารก่อนที่จะจำหน่ายอาหารชนิดนั้น

๕.๒ ผู้ประกอบการค้าต้องยื่นแบบแปลนของร้าน แสดงตำแหน่งที่ตั้งของห้องส้วม
ห้องรับประทานอาหาร ห้องครัว และต้องมีวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร
สำหรับอาหารประเภทนั้น ๆ

๕.๓ ผู้ประกอบการค้าต้องผ่านการทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและผ่านการตรวจสอบคุณภาพว่าไม่ป่วยเป็นโรคที่กำหนดจึงจะอนุญาตให้จำหน่ายอาหารได้

๕.๔ สถานที่ที่เป็นร้านอาหารได้ต้องมีสุขลักษณะและอุปกรณ์ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๕.๔.๑ สถานที่รับประทาน เตรียมปรุงประกอบอาหารต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วนต้องอยู่ห่างไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ เมตร จากแหล่งน้ำรังเกียจ และหรือไม่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่จะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือที่อื่นใด ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

๕.๔.๒ พื้นควรมีลักษณะผิวเรียบ ไม่ลื่น ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่องและไม่มีเศษขยะ ทำด้วยวัสดุแข็งแรงทำความสะอาดง่ายและพื้นต้องลาดเอียงไปสู่รางระบายน้ำและต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ

๕.๔.๓ กรณีที่มีผนังหรือเพดานต้องทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่มีดทับ สะอาด ไม่ชำรุดและต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ

๕.๔.๔ วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น โต๊ะเตรียมปรุงอาหาร โต๊ะรับประทานอาหาร และเก้าอี้ ทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด ต้องจัดให้เป็นระเบียบ สามารถทำความสะอาดได้ทั่วถึง และจัดบริเวณในการปฏิบัติงานให้เป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร และบริเวณที่ปรุงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอ ควรมีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควันช่วยระบายอากาศ และต้องไม่รบกวนบริเวณใกล้เคียงด้วย

๕.๔.๕ จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือในบริเวณเตรียมปรุงประกอบอาหาร

๕.๔.๖ ต้องจัดให้มีเครื่องมือดับเพลิงติดตั้งไว้ในที่สามารถหยิบจับได้สะดวก มีระบบป้องกันอัคคีภัยตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและถังแก๊สต้องได้มาตรฐาน

๕.๔.๗ ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๕.๔.๘ ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น มีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

๕.๔.๙ อาหารสดต้องมีคุณภาพดีและปลอดภัยต่อผู้บริโภค ต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น หรือในห้องน้ำ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า ๕ องศาเซลเซียส

๕.๔.๑๐ อาหารแห้งเก็บในที่แห้ง ไม่อับชื้น สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร เช่น ต้องมีการอุ่นทุก ๒ ชั่วโมง เป็นต้น

๕.๔.๑๑ น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉะรวมไว้

๕.๔.๑๒ ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะทำความสะอาดขัดถูกำจัดเศษอาหารและไขมัน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีก ๒ ครั้ง โดยน้ำที่ใช้ล้างจะต้องเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอ หรือล้างด้วยน้ำไหล โดยที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๕.๔.๑๓ เชียงและมิดต้องมีสภาพดี เชียงไม่แตกร้าว ไม่เป็นร่อง สะอาด ไม่มีรา ไม่มีคราบไขมันหรือคราบสกปรกฝังแน่น แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

๕.๔.๑๔ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะที่โปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๕.๔.๑๕ มุลฝอยและน้ำเสียทุกชนิดได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล มุลฝอย มีการเก็บรวบรวมมิดชิดเรียบร้อย ไม่รั่วซึม ไม่มีน้ำเสียจากขยะไหลเลอะเทอะ ไม่เป็นแหล่งอาหาร และแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์นำโรค

๕.๔.๑๖ น้ำเสีย มีรางหรือท่อระบายน้ำเสียจากจุดต่าง ๆ ที่ใช้การได้ดี ไม่ชำรุด มีการดักกรองเศษอาหารเป็นระยะ ๆ และควรติดตั้งบ่อดักไขมันในขนาดที่เหมาะสม ก่อนระบายน้ำเสีย ลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือระบบบำบัดน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะประโยชน์โดยตรง เช่น แม่น้ำ ลำคลอง เป็นต้น โดยทั้งนี้ ต้องตักเศษอาหารและคราบไขมันทิ้งเป็นประจำ

๕.๔.๑๗ ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหาร ควรแยกออกจากห้องครัว เป็นสัดส่วนเฉพาะ ประตูของห้องส้วมต้องไม่เปิดตรงสู่บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้างที่เก็บภาชนะ

และอุปกรณ์และที่เก็บวางอาหารทุกชนิด ต้องสะอาด พื้นผนัง ไม่มีคราบสกปรกเป็นที่น่ารังเกียจ ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่หรือน้ำยาล้างมือใช้ตลอดเวลา

๕.๔.๑๘ ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะ และที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารทุกคน ต้องแต่งกายสะอาดเรียบร้อย สวมเสื้อมีแขน สำหรับผู้ปรุง ต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดและสวมหมวกหรือเน็ตที่สามารถเก็บรวบรวมผมได้เรียบร้อย เพื่อป้องกัน เส้นผมและสิ่งสกปรกปนเปื้อนอาหาร

๕.๔.๑๙ ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือน้ำยาล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง และต้องล้างมือให้สะอาดทันทีหลังออกจากห้องส้วมหรือจับต้องสิ่งสกปรกและใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่สำเร็จแล้วทุกชนิด

๕.๔.๒๐ ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิดและหลีกเลี่ยง การปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ควรไปปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ แทนจนกว่าบาดแผลจะหายสนิทจึงจะกลับมาปฏิบัติงานตามปกติได้ ทั้งนี้ ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้น และไม่สวมเครื่องประดับนิ้วมือและข้อมือเพราะจะเป็นแหล่งสะสมสิ่งสกปรกและเชื้อโรคได้

๕.๔.๒๑ ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะ และที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารทุกคนที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมีน้ำ และอาหารเป็นสื่อได้ เช่น วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้ไทฟอยด์ โรคบิด อูจจาระร่วง ไข้สุกใส ไข้หัด โรคคางทูม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ โรคไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ต้องหยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษา ให้หายขาดไม่มีเชื้อโรคอยู่ในร่างกายแล้วจึงจะกลับมาปฏิบัติงานตามปกติได้

ข้อ ๖ สถานที่ที่เป็นที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ตต้องมีสุขลักษณะและอุปกรณ์ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้ (จากคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔) พ.ศ. ๒๕๔๙)

๖.๑ หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการรับสินค้า

๖.๑.๑ พื้นบริเวณที่ใช้รับสินค้ามีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี และสะอาด

๖.๑.๒ ให้มีการแยกบริเวณรับสินค้าอาหารสดออกจากสินค้าประเภทอื่น หรือหากเป็นพื้นที่หรือบริเวณเดียวกัน การับสินค้าที่เป็นอาหารสดให้กระทำต่างเวลากับสินค้าประเภทอื่น

- ๖.๑.๓ ไม่วางสินค้าประเภทอาหารโดยตรงกับพื้นต้องมีวัสดุรองรับ
- ๖.๑.๔ ต้องทำความสะอาดรถเข็น ตะกร้า ภาชนะใส่อาหารด้วยวิธีที่ถูกต้องทุกครั้งที่ใช้ขนส่ง และจัดให้มีการตรวจหาเชื้อแบคทีเรียโดยวิธีการป้ายด้วยไม้พันสำลีเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ (swab) ภาชนะที่บรรจุอาหารและรถเข็นอาหารอย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง
- ๖.๑.๕ ทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้งภายหลังจากขนอาหารเสร็จ
- ๖.๑.๖ ไม่ใช้บริเวณรับสินค้าเป็นทางเก็บขนมูลฝอย หากจำเป็นต้องกำหนดเวลาใช้งานแตกต่างกันและทำความสะอาดภายหลังใช้งาน
- ๖.๑.๗ อาหารสดต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท โดยเร็วในที่สุดภายในระยะเวลาไม่เกิน ๓๐ นาทีหลังจากรับสินค้า
- ๖.๑.๘ รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหารต้องไม่ใช่ปะปนกับรถเก็บขนมูลฝอย
- ๖.๒ หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการเก็บสินค้าให้เป็น ดังนี้
- ๖.๒.๑ บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้งต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ
- ๖.๒.๒ เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดครัวเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อนกับอาหาร
- ๖.๒.๓ ชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วนและสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร
- ๖.๒.๔ แยกอาหารหรือสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณหรือภาชนะที่แยกเฉพาะและมีป้ายแสดงชัดเจน
- ๖.๒.๕ เก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสมแต่ละประเภท ดังนี้
- (๑) อาหารเนื้อสัตว์ดิบหรือปลาหรืออาหารทะเลรวมทั้งผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส
 - (๒) นมและผลิตภัณฑ์พลาสติกเจอร์ไรซ์และอาหารพร้อมปรุงให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส
 - (๓) อาหารแช่แข็งให้เก็บในตู้หรือห้องแช่แข็งที่อุณหภูมิต่ำกว่า

(๔) ผัก ผลไม้ ต้องเก็บรักษาที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

(๕) อาหารแห้งและอาหารในภาชนะปิดสนิทให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง

๖.๓ หลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการเตรียม การตัดแต่ง การปรุง และการบรรจุหีบห่อ ให้เป็น ดังนี้

๖.๓.๑ บริเวณที่ใช้เตรียม การตัดแต่ง การปรุงและการบรรจุหีบห่อสินค้าประเภทอาหารต้องมีพื้นผนังเพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

๖.๓.๒ แยกสินค้าให้เป็นสัดส่วนตามประเภทโดยเฉพาะสินค้าเนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

๖.๓.๓ โต๊ะที่ใช้เตรียมตัดแต่งอาหารทำด้วยสแตนเลส หรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีผิวเรียบไม่ดูดซับน้ำ สภาพดี แข็งแรง สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทำความสะอาดก่อนและหลังการใช้งาน

๖.๓.๔ มีอ่างล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ทำด้วยสแตนเลส หรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารสภาพดี แข็งแรง สะอาดระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร แยกระหว่างอ่างล้างอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ดิบ ผักผลไม้สด และภาชนะและอุปกรณ์และมีการทำความสะอาดก่อนและหลังการใช้งาน

๖.๓.๕ อ่างล้างมือมีสภาพดี สะอาด ระบายน้ำได้ดี มีก๊อกสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช้มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อ กระดาษเช็ดมือหรืออุปกรณ์ทำให้มือแห้ง

๖.๓.๖ มีถังเก็บรวบรวมมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

๖.๓.๗ อาหารดิบหรือวัตถุดิบทุกชนิดต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากการตัดแต่งและบรรจุแล้ว ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม ตามข้อ ๖.๒.๕ (๓) ทั้งนี้

๖.๔ หลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการวางจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารให้เป็น ดังนี้

๖.๔.๑ การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกตามประเภท ตามความเหมาะสมกับชนิดอาหาร บริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องมีพื้น ผนังเพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ

๖.๔.๒ อาหารทุกชนิดต้องมีฉลากแสดงชื่อ ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิต/บรรจุ

๖.๔.๓ อาหารหรือสินค้าที่รับมาวางจำหน่ายต้องได้มาตรฐานสะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่าง ๆ เช่น หน่วยงานราชการ เช่น กรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมวิชาการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เป็นต้น หรือฝ่ายตรวจสอบคุณภาพของซูเปอร์มาร์เก็ต หรือห้องปฏิบัติการเอกชนที่ได้รับการรับรองจากราชการ

๖.๔.๔ การจัดวางอาหารแต่ละประเภทเพื่อจำหน่ายให้จัดวางให้ถูกต้องด้วยสัญลักษณ์ ดังนี้

(๑) อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่ฉีกขาดหรือร่วนซิม และวางอย่างมีระเบียบเป็นสัดส่วนและไม่วางแน่นจนเกินไป

(๒) อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ให้วางบนชั้นหรือโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษและต้องไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

(๓) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อปลา อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ ให้วางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่ายโดยแช่บนหรือในน้ำแข็ง หรือน้ำผสมน้ำแข็งหรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง โดยวางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกระบะใส่อาหารที่มีสภาพ ดี ผิวเรียบ สะอาดรวมทั้งต้องทำความสะอาดโต๊ะหรือชั้นหรือตู้หรือกระบะใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้งที่พบการหก/ร่วของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์

(๔) สัตว์น้ำที่มีชีวิตต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่ร่วนซิมสะอาด

(๕) เนื้อปลาที่ชำแหละแล้วให้วางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่นำความเย็นได้ดี สะอาด วางบนน้ำแข็งและไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า ๑ ชั้น

(๖) อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลา และอาหารทะเลดิบโดยบรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถุงพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกันกับส่วนประกอบอื่น ในภาชนะรวมเดียวกัน

(๗) สลัดผักสดให้วางบนโต๊ะหรือชั้นวางและภาชนะบรรจุผักผลไม้ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร นำความเย็นได้ดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด โต๊ะหรือชั้นวางต้องสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และมีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจาม (Sneeze guard) โดยไม่มีช่องว่างจากขอบอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจามถึงพื้นชั้นวางไม่เกิน ๓๐ เซนติเมตร แยกบรรจุผักหรือผลไม้ตามประเภทไม่ปะปนกันในตู้ที่มีอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็ง ให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะ ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผัก สำหรับน้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส ให้เปลี่ยนภาชนะใหม่ทุกครั้ง ที่เติมอาหารโดยไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

(๘) ผัก ผลไม้ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกล่องหรือกระบะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี สะอาด และแยกตามประเภท ไม่ปะปนกัน รวมทั้งไม่วางจำหน่ายผักผลไม้ที่เน่าเสียหรือขึ้นรา

(๙) ไข่ดิบ (ในกรณีที่วางจำหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษ หรือพลาสติก หากพบว่ามี การแตกซำรุดของไข่ต้องเก็บออกทันที และมีการทำความสะอาดชั้นที่วางจำหน่ายอยู่เสมอ

(๑๐) ขนมอบ (เบเกอรี่) ขนมหวานอื่น ๆ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือถาดที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ส่วนขนมที่ไม่ได้บรรจุในถุงหรือกล่อง ต้องวางจำหน่ายในตู้หรือมีการปกปิด

(๑๑) อาหารสำหรับสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็งต้องบรรจุปิดสนิทและมีป้ายหรือเครื่องหมายแสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค

(๑๒) การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภคต้องปรุงจำหน่าย วันต่อวันและวางบนโต๊ะหรือชั้นที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีการปกปิดและอยู่ในอุณหภูมิ

ที่เหมาะสมคืออาหารบริโภคเย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส อาหารบริโภคร้อนต้องอุ่นให้ร้อน โดยวัดอุณหภูมิ ณ จุดกึ่งกลางอาหารนั้นได้ไม่น้อยกว่า ๗๔ องศาเซลเซียส

๖.๔.๕ รักษาอุณหภูมิของตู้เย็นหรือตู้แช่สำหรับอาหารที่วางจำหน่ายแต่ละประเภท ดังนี้

(๑) ประเภทอาหารเนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์ อุณหภูมิในตู้เย็นหรือตู้แช่ ๕ องศาเซลเซียส

(๒) ประเภทอาหารนมและผลิตภัณฑ์และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วยระบบพาสเจอร์ไรซ์ อุณหภูมิในตู้เย็นหรือตู้แช่ ๕ องศาเซลเซียส

(๓) ประเภทอาหาร อาหารพร้อมปรุง อุณหภูมิในตู้เย็นหรือตู้แช่ต่ำกว่า ๗ องศาเซลเซียส

(๔) ประเภทอาหาร ผัก ผลไม้ อุณหภูมิในตู้เย็นหรือตู้แช่ ต่ำกว่า ๑๐ องศาเซลเซียส

(๕) ประเภทอาหาร ไอศกรีมและอาหารแช่แข็งหรืออื่น ๆ อุณหภูมิในตู้เย็นหรือตู้แช่ ต่ำกว่า - ๑๘ องศาเซลเซียส

๖.๕ ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคล ดังนี้

๖.๕.๑ ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ว่าไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่ออันได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไขสุกใส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ โรคไขหวัดใหญ่ซึ่งรวมถึงโรคไขหวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ

๖.๕.๒ ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรงล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน ภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

๖.๕.๓ ขณะเตรียมปรุงอาหารและเครื่องดื่มต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่น้ำกั้นเปื้อนและสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

๖.๕.๔ เจ้าของหรือผู้ดูแลหรือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

๖.๖ ตู้แช่เย็นหรือตู้แช่แข็งหรือห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็ง สำหรับเก็บสินค้าอาหารหรือสำหรับวางจำหน่ายอาหารต้องมีลักษณะ ดังนี้

๖.๖.๑ โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้

๖.๖.๒ ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า ๑ นิ้ว

๖.๖.๓ กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำเฉอะแฉะ สะอาดและไม่วางอาหารบนพื้น

๖.๖.๔ ประตูและขอบยางห้องเย็นหรือตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด

๖.๖.๕ มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

๖.๖.๖ มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอและมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบได้

๖.๗ วัสดุอุปกรณ์หรือภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด เช่น มีด เขียง เครื่องบดหั่นหรือเป็นต้นต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด ต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุกและผัก ผลไม้ ให้ล้างทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ทุกครั้งก่อนหรือหลังการใช้งาน และจัดเก็บให้ถูกสุขลักษณะรวมทั้งมีการป้องกันอันตรายจากเครื่องบดหรือหั่นขณะใช้งาน

๖.๘ จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์หยิบจับอาหารหรือบรรจุอาหารที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับผู้บริโภค ในบริเวณที่จัดสำหรับผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง เช่น อาหารประเภทสลัด ขนมอบ เป็นต้น และมีการล้างอย่างย่อยทุก ๔ ชั่วโมง และจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภคเพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารด้วยมือ วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน รวมทั้งให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจำหน่ายและช่วยเหลือลูกค้าในบริเวณนั้นด้วย

๖.๙ จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร พร้อมสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือ และต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

๖.๑๐ คุณภาพน้ำดื่มหรือน้ำใช้หรือน้ำแข็งให้เป็น ดังนี้

๖.๑๐.๑ ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด มีภาชนะที่ใช้น้ำดื่มที่เป็นแบบใช้ครั้งเดียว

๖.๑๐.๒ น้ำใช้ที่สะอาดสำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์

๖.๑๐.๓ น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาดมีคุณภาพเทียบเท่า น้ำแข็งสำหรับบริโภค

๖.๑๑ ต้องจัดให้มีระบบสุขาภิบาล ดังนี้

๖.๑๑.๑ ระบบระบายน้ำทิ้งต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหารและรางหรือท่อระบายน้ำไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

๖.๑๑.๒ มีบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี มีการดักไขมันและทำความสะอาดเป็นประจำ

๖.๑๑.๓ ห้องน้ำห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและพนักงานต้องแยกจากกันมีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

๖.๑๑.๔ มีการจัดการมูลฝอยโดยต้องมีถังแยกเก็บประเภทมูลฝอยสด (Garbage) หรือมูลฝอยที่ย่อยสลายได้และมูลฝอยแห้ง (Rubbiah) หรือมูลฝอยที่ไม่สามารถย่อยสลายได้ และมีป้ายบอกชัดเจน ถังเก็บรวบรวมมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึมและมีฝาปิดต้องใช้ถุงพลาสติกรองรับด้านในถังและมีรถเข็นมูลฝอยโดยเฉพาะ ไม่ใช้ร่วมกับรถขนอาหาร

๖.๑๑.๕ มีระบบการควบคุม ป้องกันและกำจัดสัตว์แมลงนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

ข้อ ๗ สถานที่ที่เป็นโรงอาหารได้ต้องมีสุขลักษณะและอุปกรณ์ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

๗.๑ สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป

๗.๑.๑ พื้น ผนัง เพดานในบริเวณที่รับประทานอาหารต้องไม่มีคราบสกปรกหรือหยากไย่ ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร ไม่มีน้ำขัง ไม่มีบริเวณที่ขรุขระจนเป็นแหล่งของความสกปรก ไม่มีวัสดุหรือสิ่งของวางเกะกะและไม่มีเศษขยะเศษอาหาร

๗.๑.๒ โต๊ะเก้าอี้สำหรับรับประทานอาหารอยู่ในสภาพดีมั่นคงแข็งแรง พื้นผิวเรียบไม่หลุดหรือลอกหรือถลอกจนก่อให้เกิดความสกปรกไม่มีคราบเศษอาหารหรือคราบสกปรกทิ้งไว้นานจนทำความสะอาดยากและจัดเป็นระเบียบ

๗.๑.๓ มีการระบายอากาศที่ดี และสำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศ รวมทั้งติดตั้งเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ไว้ด้วย

๗.๒ สถานที่เตรียม - ปรงอาหาร

๗.๒.๑ บริเวณห้องครัวหรือบริเวณที่ใช้เตรียมปรง ประกอบอาหารต้องจัดเป็นระเบียบ ผนังเพดานไม่มีคราบสกปรก คราบไขมัน หรือหยากไย่ พื้นต้องเป็นวัสดุถาวร แข็งเรียบและต้องไม่ชำรุดจนเป็นแหล่งของความสกปรก ไม่มีเศษขยะ เศษอาหารและคราบสกปรก

๗.๒.๒ มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี

๗.๒.๓ ไม่เตรียมและปรงอาหารบนพื้น ไม่วางอาหารและภาชนะที่ใช้ในการปรง ประกอบอาหารบนพื้น

๗.๒.๔ โต๊ะเตรียม ปรงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุ ที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดีและพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๗.๓ ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

๗.๓.๑ อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร โดยจะต้องมีอักษรและเลขกำกับ เช่น อย. หรือมีเครื่องหมายรับรองของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) หรือมีการรับรองของทางราชการ

๗.๓.๒ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้และอาหารแห้งต้องมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็นถ้าเป็นห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรง

๗.๓.๓ อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

๗.๓.๔ อาหารที่ปรงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๗.๓.๕ มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรงสำเร็จแล้ว โดยอย่างน้อยต้องมี ๔ ด้าน คือ ด้านข้างสองด้าน ด้านบน และด้านหน้า และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก สำหรับด้านหลัง อาจใช้เป็นตะแกรงมุ้งลวดก็ได้

๗.๓.๖ น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาดใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำหรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตัก โดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๗.๓.๗ น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแซมรวมไว้

๗.๔ ภาชนะอุปกรณ์

๗.๔.๑ ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อะลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกขาว

๗.๔.๒ ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลาและน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิดและช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ต้องใสในภาชนะที่ทำความสะอาดง่ายมีฝาปิดและสะอาด

๗.๔.๓ ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะและขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๗.๔.๔ ใช้อ่างล้างภาชนะและอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดีอย่างน้อย ๒ อ่าง

๗.๔.๕ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาด และมีการปกปิด

๗.๔.๖ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๗.๔.๗ เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุก และอาหารดิบแยกจากกันมีฝาชีครอบยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว

๗.๕ การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก

๗.๕.๑ ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึมและมีฝาปิดและควรมีถุงพลาสติกสวมไว้ด้านใน

๗.๕.๒ มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าวยระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดีและต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง

๗.๕.๓ มีบ่อตักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดีก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง

๗.๖ ห้องน้ำ ห้องส้วม

๗.๖.๑ ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาดไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ

๗.๖.๒ ห้องส้วมต้องแยกออกจากห้องครัวเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บภาชนะและอุปกรณ์ที่เก็บอาหารและต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดี อยู่ในบริเวณห้องส้วมที่ใช้ได้สะดวก

๗.๗ ผู้ปรุง - ผู้เสิร์ฟ

๗.๗.๑ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องแต่งกายสะอาดและสวมเสื้อมีแขนที่สะอาด

๗.๗.๒ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีรูปแบบเฉพาะและผู้ปรุงจะต้องเก็บผมโดยใส่หมวกหรือเน็คคลุมผม

๗.๗.๓ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟต้องมีสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

๗.๗.๔ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟต้องมีสุขนิสัยที่ดีในการปรุงและการเสิร์ฟที่ดีตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร ต้องตัดเล็บให้สั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน

ข้อ ๘ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช้เป็นการขายของในตลาดจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลท่าข้ามกำหนด พร้อมกับเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

๘.๑ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ จำนวน ๑ ชุด

๘.๒ สำเนาทะเบียนบ้านพร้อมสำเนาที่รับรองถูกต้อง จำนวน ๑ ชุด

๘.๓ ใบรับรองแพทย์

๘.๔ สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๘.๕ สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (ในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล)

๘.๖ หนังสือมอบอำนาจในกรณีที่เจ้าของกิจการในกรณีที่เจ้าของกิจการไม่มายื่นขอรับใบอนุญาตด้วยตนเอง

๘.๗ หลักฐานอื่น ๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ข้อ ๙ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมดและแจ้งให้ผู้ขออนุญาตให้แก้ไขให้ถูกต้องในคราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาตก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาต พร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลท่าข้ามกำหนด

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งอนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสองให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๐ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นหากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๑ ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการค้าจะต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๑๒ ใบอนุญาตที่ออกให้ตามข้อบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตและให้ใช้ได้เพียงในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลท่าข้าม

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุภายในสามสิบวัน เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้ว ให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต การขอต่อใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้

ข้อ ๑๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่องค์การบริหารส่วนตำบลท่าข้ามกำหนด ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับเป็นกรณีที่มาขอใบอนุญาตครั้งแรก

หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ สำหรับกรณีที่เป็นกรขอต่ออายุใบอนุญาตตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้าไม่ได้เสียค่าธรรมเนียมภายในระยะเวลาที่กำหนดให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้ยื่นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๑๔ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาต ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบว่าการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลทำข้ามกำหนด การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังนี้

๑๔.๑ ในกรณีใบอนุญาตสูญหายให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

๑๔.๒ ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลายหรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นด้วย

ข้อ ๑๕ เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งสถานประกอบการอาหารหรือสถานที่เสสมอาหารประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่น ให้แจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบภายในสิบห้าวันก่อนเลิกกิจการหรือโอนกิจการ

ข้อ ๑๖ ในกรณีที่ปรากฏผู้ได้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงหรือประกาศกระทรวงที่ออกตามความแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ได้ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้ในเกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๑๗ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้ได้รับใบอนุญาต

๑๗.๑ ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้อีก

๑๗.๒ ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

๑๗.๓ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงหรือประกาศกระทรวงที่ออกตามความแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้น ก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชนหรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๑๘ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าวให้ส่งคำสั่งโดยไปรษณีย์ตอบรับหรือให้ปิดคำสั่งไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาตและให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึงหรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๙ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ ๒๐ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลท่าข้ามกำหนดพร้อมกับเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

๒๐.๑ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ จำนวน ๑ ชุด

๒๐.๒ สำเนาทะเบียนบ้านพร้อมสำเนาที่รับรองถูกต้อง จำนวน ๑ ชุด

๒๐.๓ ใบรับรองแพทย์

๒๐.๔ สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๒๐.๕ สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (ในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล)

๒๐.๖ หนังสือมอบอำนาจในกรณีที่เจ้าของกิจการไม่มายื่นขอรับใบอนุญาตด้วยตนเอง

๒๐.๗ หลักฐานอื่น ๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการ ตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น ตรวจสอบการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้ตามวรรคหนึ่งถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้อง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้ง หรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายในเจ็ดวันทำการ นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจาก เจ้าพนักงานท้องถิ่นให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นสุด แต่ถ้าผู้แจ้ง ได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้ง ภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้ ตามวรรคหนึ่ง

ข้อ ๒๑ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผย และเห็นได้ง่ายตลอดเวลา ณ ที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๒๒ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ได้รับ หนังสือรับรองการแจ้งยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบว่า การสูญหาย หรือถูกทำลาย หรือชำรุดตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลทำข้ามกำหนด

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังนี้

๒๒.๑ ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งสูญหายให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง นำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

๒๒.๒ ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลายหรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ยื่นคำขอรับ ใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๒๓ เมื่อผู้จ้างประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบภายในสิบห้าวันก่อนเลิกหรือโอนกิจการ

ข้อ ๒๔ ในกรณีที่ผู้ดำเนินกิจการใด ดำเนินกิจการตามที่ได้ระบุไว้ในข้อบัญญัตินี้โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่งยังฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินกิจการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

ข้อ ๒๕ การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นและคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้แจ้งหรือผู้ดำเนินการทราบ ในกรณีที่ไม่พบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือให้ส่งหนังสือการแจ้งหรือคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือปิดหนังสือนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้ที่ต้องรับหนังสือและให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบหนังสือดังกล่าวแล้วตั้งแต่วันที่หนังสือไปถึงหรือวันปิดหนังสือ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๖ ผู้แจ้งมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมการแจ้งตามอัตราที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้ในวันที่มาแจ้งและภายในระยะเวลาสามสิบวันก่อนวันครบรอบปีของทุกปีตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนดให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับครบจำนวน

ข้อ ๒๗ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ให้เป็นรายได้ขององค์การบริหารส่วนตำบลท่าข้าม

ข้อ ๒๘ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๒๙ ให้นายกองการบริหารส่วนตำบลท่าข้ามเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่ง เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖

ประติษฐ ทองจันทร์

นายกองการบริหารส่วนตำบลท่าข้าม

**บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมแนบท้ายข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าข้าม
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒**

ลำดับ	รายการ	จำนวน บาท
๑	ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร และไม่ใช่ขายของในตลาด ฌบับละ	๑,๐๐๐ บาท
๒	อัตราค่าธรรมเนียมในการออกหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และสะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร และมีใช่ เป็นการขายของในตลาด ฌบับละ	๕๐๐ บาท
๓	อัตราค่าธรรมเนียมในการออกหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และสะสมอาหารนอกอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร และมีใช่ เป็นการขายของในตลาด ฌบับละ	๒๕๐ บาท