



# เทศบัญญัติ

เทศบาลตำบลหนองสาหร่าย

เรื่อง

ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและ

สถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖



ประกาศเทศบาลตำบลหนองสาหร่าย  
เรื่อง ประกาศใช้เทศบัญญัติ เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร  
พ.ศ. ๒๕๖๖

.....

โดยที่สภาเทศบาลตำบลหนองสาหร่ายได้พิจารณาให้ความเห็นชอบร่างเทศบัญญัติ เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖ ในคราวประชุมสมัยสามัญที่ ๔ ประจำปี ๒๕๖๖ ครั้งที่ ๑ เมื่อวันที่ ๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๖ เพื่อเสนอให้ผู้ว่าราชการจังหวัดกาญจนบุรีพิจารณาแล้วนั้น

บัดนี้ อำเภอมทพร ได้มีหนังสือ ที่ กจ ๐๐๒๓.๑๔/๔๓๗๓ ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๖๖ แจ้งว่านายอำเภอมทพรปฏิบัติราชการแทนผู้ว่าราชการจังหวัดกาญจนบุรี ได้เห็นชอบด้วยกับร่างเทศบัญญัติ เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖ แล้ว

ดังนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๒ เทศบาลตำบลหนองสาหร่าย จึงประกาศใช้เทศบัญญัติ เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖ เพื่อใช้ในการบริหารราชการท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อไป

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

(นายเอกชัย นิตกรวารกุล)  
นายกเทศมนตรีตำบลหนองสาหร่าย



เทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองสาหร่าย  
เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๖

\*\*\*\*\*

หลักการ

ให้มีเทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองสาหร่ายว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

เหตุผล

เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งภายในเขตเทศบาลตำบลหนองสาหร่าย และเพื่อกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไข ในการขออนุญาต การอนุญาต รวมทั้งกำหนดอัตราค่าธรรมเนียมในการออกใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง ให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และแก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๐ ให้กระทำได้โดยการตราเป็นเทศบัญญัติ คณะผู้บริหารเทศบาลตำบลหนองสาหร่าย จึงขอเสนอร่างเทศบัญญัติ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖ ต่อสภาเทศบาลตำบลหนองสาหร่าย และนำเสนอผู้ว่าราชการจังหวัดกาญจนบุรี เพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบให้ใช้บังคับเป็นเทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองสาหร่ายต่อไป

/เทศบัญญัติ...



เทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองสาหร่าย  
เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๖

\*\*\*\*\*

โดยที่เป็นการสมควรให้มีเทศบัญญัติว่าด้วยการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐ และมาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติมประกอบมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เทศบาลตำบลหนองสาหร่าย โดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลตำบลหนองสาหร่าย และผู้ว่าราชการจังหวัดจันทบุรี จึงตราเทศบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองสาหร่าย ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖”

ข้อ ๒ เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลหนองสาหร่าย ตั้งแต่เมื่อได้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ที่สำนักงานเทศบาลตำบลหนองสาหร่ายแล้วเจ็ดวัน

ข้อ ๓ ในเทศบัญญัตินี้

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารให้รูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และของอื่น ๆ ที่มีสภาพเป็นของสด

/อาหารประเภท...



“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จ พร้อมทั้งจะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“อาหารแห้ง” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้งโดยการอบ ร่มควั่น ตากแห้ง หรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

“เครื่องปรุงรส” หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบ รสชาติ กลิ่นรส ชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส ผงชูรส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร มีสตาร์ด เป็นต้น

“วัตถุเจือปนอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร ไม่ว่าจะวัตถุนั้นจะมีคุณค่าทางอาหารหรือไม่ก็ตาม แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ทางเทคโนโลยีการผลิต การแต่งสีอาหาร การปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง ซึ่งมีผลต่อคุณภาพหรือมาตรฐานหรือลักษณะของอาหาร ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงวัตถุที่มีได้เจือปนในอาหาร แต่มีภาชนะบรรจุไว้เฉพาะแล้วใส่รวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้นด้วย เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น

ความในวรรคหนึ่ง ไม่รวมถึงสารอาหารที่เติมเพื่อเพิ่มหรือปรับให้คงคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร เช่น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน เกลือแร่

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

“ผู้ประกอบการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ ดูแล การดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ราชการส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า เทศบาลตำบลหนองสาหร่าย

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลวังขนาย

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๔ ให้นายกเทศมนตรีตำบลหนองสาหร่ายเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจ ออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้



## หมวด ๑ บททั่วไป

ข้อ ๕ ผู้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารต้องดำเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดตามเทศบัญญัตินี้ รวมทั้งกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

## หมวด ๒ สุขลักษณะในการดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร

### ส่วนที่ ๑

#### สถานที่และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร ที่ใช้จำหน่ายอาหาร และที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร

ข้อ ๖ สถานที่และบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร ที่ใช้จำหน่ายอาหาร และที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

- (๑) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุงอาหารต้องทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย
- (๒) ผนังที่มีผนัง หรือเพดานต้องทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด
- (๓) มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเข้าข่ายสถานที่สาธารณะตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่
  - (๔) มีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ
  - (๕) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูสุขลักษณะ
  - (๖) โต๊ะที่ใช้เตรียม ปรุงอาหาร หรือที่จำหน่ายอาหาร สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี
  - (๗) โต๊ะเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด
  - (๘) น้ำใช้เป็นน้ำประปา ยกเว้นกรณีที่ไม่มือน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
  - (๙) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

/ข้อ ๗ สถานที่...



ข้อ ๗ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาด ถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย และถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อกำหนดของท้องถิ่นเรื่องการจัดการมูลฝอย

ข้อ ๘ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วมดังต่อไปนี้

- (๑) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ ไว้บริการ และมีจำนวนเพียงพอ
- (๒) ห้องส้วมต้องสะอาด มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ
- (๓) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ
- (๔) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบ บรรจุอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่ายและที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

ข้อ ๙ จัดให้มีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ บรรจุอาหาร

## ส่วนที่ ๒

### สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ บรรจุ การเก็บรักษาและการจำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสดตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

- (๑) อาหารสดที่นำมาประกอบ และบรรจุอาหารต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- (๒) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น หรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนได้

ข้อ ๑๑ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

- (๑) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนและมีการเก็บอย่างเหมาะสม
- (๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือบรรจุอาหารต้องปลอดภัย ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ ๑๒ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

- (๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

/(๒) มีการ...



(๒) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภค ตามชนิดของอาหาร

ข้อ ๑๓ น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีคุณภาพและมาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร บรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ในกรณีที่เป็นน้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องวางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมา ให้บริการ

ข้อ ๑๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็งตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) ใช้น้ำแข็งที่สะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๒) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร ปากขอบ ภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนและต้องไม่ระบาย น้ำ จากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

(๓) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ

(๔) ต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ ๑๕ สถานที่จำหน่ายอาหารซึ่งมีที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ต้องจัดให้มีช้อนกลางสำหรับ อาหารที่รับประทานร่วมกัน

ข้อ ๑๖ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดเก็บสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุ ที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารและการนำอาหารมาบริโภค แยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากไม่ปะปนกับ อาหาร ต้องติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจนพร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสาร ดังกล่าว กรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมีจากภาชนะบรรจุเดิม

ห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่อ อาหาร และการนำอาหารมาบริโภคมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารและการนำอาหารมาบริโภค โดยเด็ดขาด

### ส่วนที่ ๓

#### สัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้อื่น ๆ และน้ำใช้

ข้อ ๑๗ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุดและมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

/(๒) มีการ...





(๒) มีการจัดเก็บภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๓) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

(๔) ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ หรืออุปกรณ์ เตรียมอาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุด

ข้อ ๑๘ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้

(๒) ทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ให้สะอาด ด้วยวิธีการตามหลักสุขาภิบาลอาหารและใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

#### ส่วนที่ ๔

#### สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๑๙ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่ส่งคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อน ในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคอื่น ๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หากเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาตัวให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานต่อไป

(๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่รัฐมนตรีกำหนด

(๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด และเป็นแบบที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

(๔) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรคได้

(๕) ต้องปฏิบัติตามอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

/ส่วนที่ ๕...



## ส่วนที่ ๕

### การป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ

ข้อ ๒๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสียดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้าง

(๒) ต้องมีการแยกเศษอาหารและไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๒๑ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ

ข้อ ๒๒ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดให้มีการป้องกันควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค รวมถึงสัตว์เลื้อย ตามที่รัฐมนตรีกำหนด

## ส่วนที่ ๖

### การป้องกันอัคคีภัยและอันตราย

ข้อ ๒๓ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบริเวณโต๊ะรับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๒๔ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑดังกล่าว ต้องได้รับมาตรฐานตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

## หมวด ๓

### สุขลักษณะในการดำเนินการกิจการสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๒๕ ผู้จัดตั้งสถานที่สะสมอาหารต้องจัดสถานที่ตลอดจนสิ่งอื่นที่ใช้ในการประกอบกิจการให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเงื่อนไขตามลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้

(๑) ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เเผา หรือเก็บศพ ที่เททิ้งสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร เว้นแต่สามารถปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๒) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย

(๓) จัดให้มีระบบการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๔) จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ



- (๕) จัดให้มีส้วมที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ
- (๖) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ
- (๗) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

#### หมวด ๔

### ใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง

#### ส่วนที่ ๑

#### ใบอนุญาต

ข้อ ๒๖ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสวยอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๒๗ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสวยอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

- (๑) สำเนาบัตรประจำตัว (ประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ/อื่น ๆ ระบุ.....)
- (๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- (๓) อื่น ๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นประกาศกำหนดและเผยแพร่ให้ประชาชนทราบ

ข้อ ๒๘ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องของคำขอและความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทันที กรณีไม่ถูกต้อง ครบถ้วน ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งต่อผู้ยื่นคำขอให้แก้ไขเพิ่มเติมเพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยให้เจ้าหน้าที่ และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผล ให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้งครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลา

/ตามวรรคสอง...



ตามวรรคสอง หรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ หากเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณายังไม่แล้วเสร็จ ให้แจ้งเป็นหนังสือให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุกเจ็ดวันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จ พร้อมสำเนาแจ้ง ก.พ.ร. ทราบทุกครั้ง

ข้อ ๒๙ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวัน (หรือตามที่เห็นสมควร) นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เว้นแต่จะมีเหตุอันสมควรและได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบแล้ว

ข้อ ๓๐ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

ข้อ ๓๑ ผู้ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๓๒ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดตามแบบ ที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทนาการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๓๓ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวง หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๓๔ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวง หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบ



กิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๓๕ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักงานทำการของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี

ข้อ ๓๖ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

## ส่วนที่ ๒

### หนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๓๗ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๓๘ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัว (ประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ/อื่น ๆ ระบุ.....)

(๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๓) อื่น ๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นประกาศกำหนดและเผยแพร่ให้ประชาชนทราบ

ข้อ ๓๙ เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแจ้งผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมีได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้ตามวรรคหนึ่ง ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการ นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้



ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบเพื่อดำเนินการแก้ไขหรือเพิ่มเติม หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสาร หรือหลักฐานอื่นเพิ่มเติมภายในเจ็ดวันนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

ข้อ ๔๐ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๔๑ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๔๒ เมื่อผู้แจ้งประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ ๔๓ ในกรณีที่ผู้ดำเนินกิจการใดดำเนินกิจการตามที่ระบุไว้ในเทศบัญญัตินี้ โดยมีได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินกิจการนั้นไว้ ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้



## หมวด ๕

### ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ ๔๔ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาต หรือผู้แจ้งมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นกรขอรับใบอนุญาตครั้งแรกและก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ สำหรับกรณีที่เป็นกรขอต่ออายุใบอนุญาต หรือในวันที่มาแจ้งและก่อนวันครบรอบปีของทุกปี ตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการ เสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๔๕ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของราชการส่วนท้องถิ่น

## หมวด ๖

### บทกำหนดโทษ

ข้อ ๔๖ ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของเจ้าพนักงานหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

๒ 1 ธ.ค. 2566

ประกาศ ณ วันที่.....

(ลงชื่อ) 

(นายเอกชัย นิตกรวรากล)

นายกเทศมนตรีตำบลหนองสาหร่าย

เห็นชอบ

(ลงชื่อ)



(นายวิช เที้ยวมาพบสุข)

นายอำเภอพนมทวน



### อัตราค่าธรรมเนียม

ท้ายเทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองสาหร่าย  
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร  
พ.ศ. ๒๕๖๖

#### หนังสือรับรองการแจ้ง (พื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร)

ลำดับที่	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม ฉบับละ (บาท ต่อปี)
<b>สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร</b>		
๑.	มีขนาดพื้นที่ไม่เกิน ๒๕ ตารางเมตร	๑๐๐.-
	มีขนาดพื้นที่มากกว่า ๒๕ - ๕๐ ตารางเมตร	๒๐๐.-
	มีขนาดพื้นที่มากกว่า ๕๑ - ๑๐๐ ตารางเมตร	๕๐๐.-
	มีขนาดพื้นที่มากกว่า ๑๐๑ - ๒๐๐ ตารางเมตร	๙๐๐.-

### อัตราค่าธรรมเนียม

ท้ายเทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองสาหร่าย  
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร  
พ.ศ. ๒๕๖๖

#### ใบอนุญาต (พื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร)

ลำดับที่	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม ฉบับละ (บาท ต่อปี)
<b>สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร</b>		
๑.	ขนาดพื้นที่มากกว่า ๒๐๐ - ๓๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐.-
	มีขนาดพื้นที่มากกว่า ๓๐๐ - ๔๐๐ ตารางเมตร	๒,๐๐๐.-
	มีขนาดพื้นที่มากกว่า ๔๐๐ ตารางเมตร	๓,๐๐๐.-