

ร่าง

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง

เรื่อง

สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ.๒๕๖๗

ของ

องค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง

อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา

## บันทึกหลักการและเหตุผล

# ประกอบข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๖๗

### หลักการ

เพื่อให้มีข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๖๗ ใช้ในการจัดระเบียบ ควบคุมและบังคับใช้ในพื้นที่รับผิดชอบ

### เหตุผล

โดยที่การดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ที่ไม่ถูกต้องด้วย  
สุขลักษณะ อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชน และก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อมอีกด้วย สมควรกำหนด  
สุขลักษณะในการดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร หลักเกณฑ์การอนุญาตให้ดำเนินการ  
หลักเกณฑ์ การแจ้งเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งให้ดำเนินการ และอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตและ  
การออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร จึงตราข้อบัญญัติ  
นี้

## ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง

### เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๗

โดยที่เป็นการสมควรออกข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ.๒๕๓๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล(ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๖ ประกอบกับ มาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และ มาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ องค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง และนายอำเภอปากช่อง จึงตราข้อบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง นี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๗”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาข้อบัญญัติ ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งอื่นใดซึ่งขัดหรือแย้ง ในส่วนที่ข้อบัญญัตินี้ได้ตราไว้แล้ว ให้ใช้ข้อบัญญัติ นี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง นี้

“อาหารสด ” หมายความว่า อาหารที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก หรือผลไม้

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“อาหารแห้ง ” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง โดยการอบ ร่มควั่น ตากแห้ง หรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

“อาหารพร้อมปรุง” หมายความว่า อาหารที่ได้จัดเตรียมส่วนประกอบต่าง ๆ บรรจุไว้ในหน่วยภาชนะที่พร้อมจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค เพื่อนำไปปรุงเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ

“เครื่องปรุงรส” หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบ รสชาติ หรือกลิ่นรสชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร หรือมีสตาร์ด

“วัตถุดิบอาหาร ” หมายความว่า วัตถุดิบที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบ ที่สำคัญของอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ในการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือ การขนส่งและให้

หมายความรวมถึงวัตถุดิบที่ได้เจือปนในอาหาร แต่บรรจุรวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ ดังกล่าวข้างต้นเช่น วัตถุดิบชั้น วัตถุดิบออกซิเจน

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือ ทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายอาหารให้ผู้ซื้อสามารถ บริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือ ทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“สิ่งปฏิภูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะของคน หรือสิ่งอื่นใดที่ปนเปื้อนอุจจาระ หรือปัสสาวะ

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า เศษวัตถุ ฝุ่นพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร ถัง มูลสัตว์ ซากสัตว์ หรือสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่น และหมายความรวมถึงมูลฝอยติดเชื้อ มูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายจากชุมชน

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือสัญจรได้

“อาคาร” หมายความว่า ตึก บ้าน เรือน โรง ร้าน แพ คลังสินค้า สำนักงานหรือสิ่งที่ สร้างขึ้นอย่างอื่นซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยได้

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภท สัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้วหรือของเสีง่าย ทั้งนี้ ไม่่าจะมี การจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้ สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ ชุมนุม เพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือ ตามวันที่กำหนด

“ผู้ประกอบกิจการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรอง การแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับ มอบหมายให้ ควบคุม กำกับหรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่าย เสิร์ฟ เก็บหรือสะสมอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

“ราชการส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า องค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง

ข้อ ๕ ให้นายองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง รักษาการตามข้อบัญญัติขององค์การบริหารส่วน ตำบลคลองม่วง นี้ และให้มี อำนาจออกข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งอื่นใด เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตาม ข้อบัญญัติขององค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง นี้

## หมวด ๑

### การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๖ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าว มีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อน การจัดตั้ง ตามที่กำหนดไว้ในหมวด ๖

เอกสารและหลักฐานที่ต้องยื่นต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น มีดังนี้

- (๑) สำเนาบัตรประชาชน / บัตรข้าราชการ / บัตรพนักงานรัฐวิสาหกิจ
- (๒) สำเนาทะเบียนบ้าน
- (๓) ใบรับรองแพทย์
- (๔) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลพร้อมสำเนาบัตรประชาชนของผู้แทนนิติบุคคลในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล
- (๕) หนังสือมอบอำนาจในกรณีที่เจ้าของกิจการไม่มายื่นคำขอรับรองการแจ้งด้วยตนเอง
- (๖) สำเนาหลักฐานการอนุญาตหรือหลักฐานอื่นตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกำหนดไว้
- (๗) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๗ ความในข้อ ๖ ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบการ ดังนี้

- (๑) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (๒) การขายของในตลาด
- (๓) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๘ ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ต้องจัด สถานที่สำหรับประกอบกิจการและดำเนินการให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ตามที่กำหนดไว้ในหมวด ๒

## หมวด ๒

### สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๙ ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ การจัดตั้งและดูแลรักษาสถานที่ตลอดจนสิ่งอื่นสำหรับประกอบกิจการ และดำเนินการให้ถูกต้องด้วย สุขลักษณะ ตามที่กำหนดไว้ในส่วนที่ ๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร และส่วนที่ ๒ สถานที่สะสมอาหาร ทั้งนี้ ที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหาร เกิดการปนเปื้อนได้ง่าย เช่น บริเวณหรือสถานที่กำจัดสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย

## ส่วนที่ ๑

### สถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด และ ทำความสะอาดง่าย

(๒) ในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และ ไม่ชำรุด

(๓) มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะ ตาม กฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ ยาสูบ

(๔) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ ทั้งนี้ ตามที่กระทรวงสาธารณสุข ประกาศกำหนด

(๕) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับ ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร และบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่ เพียงพอสำหรับจัด ให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

(๖) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า หก สิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี

(๗) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

ข้อ ๑๑ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม สำหรับพนักงานและลูกค้า ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

(๒) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่าง เพียงพอ

(๓) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

(๔) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบ หรือ ปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมี การจัดการห้องส้วมให้ สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

ข้อ ๑๒ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอย ที่มี สภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแล รักษาความ สะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย

และถึงรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง การเก็บ ขน และกำจัดสิ่งปฏิกูล หรือมูลฝอย พ.ศ.๒๕๖๒

ข้อ ๑๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร

(๒) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ก่อนการทำความสะดวก

(๓) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทั้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมัน หรือ บ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม แห่งชาติ

ข้อ ๑๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และ สัตว์เลี้ยง ตามหลักวิชาการ

ข้อ ๑๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกัน อัคคีภัย จากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

## ส่วนที่ ๒

### สถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๑๖ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้รับ เก็บสะสม เติร์ยม ตัดแต่ง แบ่งบรรจุหีบห่อ และวางจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) พื้น ผงัง เพดาน มีสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

(๒) แบ่งพื้นที่เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี ต้องมีพื้นที่แยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร

(๓) จัดชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน กรณีสินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร กรณีสินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะไม่ปิดสนิท ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๔) จัดให้มีบริเวณหรือพื้นที่เก็บสินค้าอาหารที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนและ มีป้าย แสดงชัดเจน

(๕) กรณีมีการตัดแต่งอาหาร โต๊ะที่ใช้ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุ ที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี มีที่ล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกล้างลักษณะ และมีที่ล้างมือ และอุปกรณ์ สำหรับล้างมือที่ถูกล้างลักษณะ

(๖) กรณีมีการจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์สดที่ผู้บริโภคสามารถเลือกหยิบเองได้ ให้จัดให้มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ เว้นแต่ไม่มีพื้นที่เพียงพอ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์ สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม หรืออุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนเฉพาะบุคคล

ข้อ ๑๗ สถานที่สะสมอาหารที่มีการตัดแต่งอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร และไม่มีน้ำขัง

(๒) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพ สิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อ ๑๘ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม สำหรับพนักงานและลูกค้า ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

(๒) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ

(๓) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณเตรียม ตัดแต่ง และ แบ่งบรรจุหีบห่ออาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม

(๔) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ ลดการสัมผัส โดยมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

ข้อ ๑๙ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอย ที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแล รักษาความสะอาด ถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย และถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง การเก็บ ขน และกำจัดสิ่งปฏิกูล หรือ มูลฝอย พ.ศ.๒๕๖๒

ข้อ ๒๐ สถานที่สะสมอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยง ตามหลักวิชาการ

ข้อ ๒๑ สถานที่สะสมอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัย

### หมวด ๓

สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร



## ส่วนที่ ๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๒๒ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(๒) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น หรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กระทรวงสาธารณสุข ประกาศกำหนด

ข้อ ๒๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุดิบอาหาร ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ ๒๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกัน การปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๒) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภค ตามชนิดของอาหาร ทั้งนี้ ตามที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

(๓) มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร ทั้งนี้ ตามที่กระทรวงสาธารณสุข ประกาศกำหนด

ข้อ ๒๕ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่าย อาหารต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า สิบห้าเซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า หกสิบเซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพ น้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๒๖ การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพ น้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๒๗ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๒) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

(๓) ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาดและมีด้ามจับ

(๔) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ ๒๘ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในพื้นที่ที่ไม่มีน้ำประปา ให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่า น้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๒) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

ข้อ ๒๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือน และคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นส่วนต่างหาก จากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ บรรจุ จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตราย ต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหาร มาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

ข้อ ๓๐ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะ หรือ ที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๓๑ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรือ อุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

## ส่วนที่ ๒

### สถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๓๒ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารที่อยู่ในภาชนะปิดสนิทต้องแสดง ชื่อ ชนิดอาหาร วันที่ผลิตหรือบรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตหรือบรรจุ

(๒) อาหารที่วางจำหน่ายต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย และระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่าง ๆ

( ๓ ) ไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะ ที่ผิดปกติ

( ๔ ) เก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภทตามหลักวิชาการ และแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน

(๕) กรณีมีการตัดแต่งอาหาร อาหารสดหรือวัตถุดิบทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาดก่อนและ หลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่ง และบรรจุแล้วต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม

(๖) อาหารพร้อมปรุงต้องวางจำหน่ายแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบบรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถุงพลาสติก แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

(๗) อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทให้วางจำหน่ายบนชั้นหรือโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุ ที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษ

ข้อ ๓๓ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้หรือน้ำแข็ง ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในพื้นที่ที่ไม่มีน้ำประปา ให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่า น้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๒) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

(๓) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด และมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

#### หมวด ๔

#### สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อ ๓๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสม กับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๒) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ วางในที่สะอาด สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และหลังการใช้งานแต่ละวันมีการจัดเก็บที่มีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม โดยวางสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่าสามสิบเซนติเมตร

(๓) จัดให้มีช้อนกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

(๔) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

ข้อ ๓๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกัน สัตว์ และแมลงนำโรคได้

(๒) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สาร ทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

(๓) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังจากการทำความสะอาด ทั้งนี้ สารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ให้เป็นไปตามที่ กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

ข้อ ๓๖ สถานที่เสิร์ฟอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสม กับอาหาร แต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๒) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ วางในที่สะอาด สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และหลังการใช้งานแต่ละวันมีการจัดเก็บที่มีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม โดยวางสูง จากพื้นไม่น้อยกว่าสามสิบเซนติเมตร

(๓) ตู้เย็น ตู้แช่หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

ข้อ ๓๗ สถานที่เสิร์ฟอาหารที่มีการตัดแต่งอาหาร ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาด ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้

(๒) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สาร ทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำ การใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

(๓) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังจากการทำความสะอาด ทั้งนี้ สารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ให้เป็นไปตาม หลักวิชาการ

## หมวด ๕

### สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๓๘ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด ในกรณีที่เจ็บป่วย ต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

(๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังต่อไปนี้

(๒.๑) กรณีสถานที่จำหน่ายอาหาร ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

(๒.๒) กรณีสถานที่เสิร์ฟอาหาร ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรม ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

(๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกัน ที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

(๔) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและ เสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร หรือก่อให้เกิดโรค

(๕) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่ง เจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง

## หมวด ๖

**หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการแจ้งและการออกหนังสือรับรองการแจ้ง**

**การขอและการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร**

ข้อ ๓๙ ผู้ประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหาร ให้ยื่นคำขอ รับหนังสือรับรองการแจ้งหรือใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ณ องค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง ที่สถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่เสิร์ฟอาหารตั้งอยู่

ข้อ ๔๐ การแจ้งและการออกหนังสือรับรองการแจ้ง การขอและการออกใบอนุญาตจัดตั้ง สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหาร และการดำเนินการอื่นที่เกี่ยวข้อง ให้เป็นไปตามแบบ ที่นายกองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วงประกาศกำหนด

ข้อ ๔๑ การยื่นคำขอตามหมวดนี้อาจดำเนินการผ่านทางสื่ออิเล็กทรอนิกส์แทนการมายื่น ด้วยตนเอง ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่องค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง ประกาศกำหนด

## ส่วนที่ ๑

### การแจ้งและการออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๔๒ เมื่อผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอ ได้รับคำขอพร้อมรายการเอกสาร หรือหลักฐาน ตามข้อ ๔๐ แล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกใบรับแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ สละสมอาหาร เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งเป็นการชั่วคราวในระหว่างที่ เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมีได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๔๓ ให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอตรวจสอบคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ยื่น พร้อมคำขอให้ถูกต้องครบถ้วน หากเห็นว่าคำขอไม่ถูกต้องหรือยังขาดเอกสารหรือหลักฐานใด ให้แจ้งให้ ผู้ยื่นคำขอทราบทันที

ถ้าเป็นกรณีที่สามารถแก้ไขหรือยื่นเพิ่มเติมได้ในขณะนั้น ให้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไขหรือยื่นเอกสารหรือหลักฐานเพิ่มเติมให้ครบถ้วน

ถ้าเป็นกรณีที่ไม่อาจดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้บันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่จะต้องยื่นเพิ่มเติม พร้อมทั้งกำหนดระยะเวลาที่ผู้ยื่นคำขอจะต้องดำเนินการแก้ไขหรือยื่นเพิ่มเติมไว้ในบันทึกดังกล่าวด้วย และให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอและผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึก การตรวจสอบคำขอรับบริการตามแบบที่นายกองค์การบริหารส่วนตำบลลงมั่งประกาศกำหนด

ข้อ ๔๔ ในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอไม่แก้ไขเพิ่มเติมคำขอหรือไม่ส่งเอกสารหรือหลักฐานเพิ่มเติม ตามที่ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอแจ้งให้ทราบหรือตามที่ปรากฏในบันทึกที่จัดทำตามข้อ ๔๓ ให้ผู้มีหน้าที่ ในการรับคำขอคืนคำขอให้แก่ผู้ยื่นคำขอพร้อมทั้งแจ้งเหตุแห่งการคืนคำขอเป็นหนังสือให้ทราบด้วย

ผู้ยื่นคำขออาจอุทธรณ์คำสั่งคืนคำขอตามวรรคหนึ่งภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ตามกฎหมาย ว่าด้วยวิธีปฏิบัติราชการทางปกครองหรืออาจยื่นคำขอใหม่ก็ได้

ข้อ ๔๕ การตรวจสอบคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ยื่นพร้อมคำขอตามข้อ ๔๐ เมื่อข้อเท็จจริงปรากฏว่าผู้มีหน้าที่รับคำขอทราบโดยชัดแจ้งในขณะที่รับคำขอว่าการจัดตั้งสถานที่จำหน่าย อาหารหรือสถานที่ สละสมอาหารของผู้ยื่นคำขอขัดต่อหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด และเป็นกรณีที่ไม่อาจ ดำเนินการแก้ไขได้ ให้ผู้มีหน้าที่รับคำขอปฏิเสธฯ ขอดังกล่าว

ข้อ ๔๖ เมื่อผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอ ได้รับคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐาน ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องครบถ้วนแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้แก่ผู้แจ้ง ภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ออกหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ สละสมอาหารแล้ว ให้แจ้งผู้ยื่นคำขอทราบภายในเจ็ดวันนับแต่วันที่ออกหนังสือรับรองการแจ้ง เพื่อให้ ผู้แจ้งมาชำระค่าธรรมเนียมภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากพ้นกำหนด ระยะเวลาดังกล่าวแล้ว ผู้แจ้งไม่ชำระค่าธรรมเนียมให้ถือว่าผู้นั้นไม่ประสงค์จะประกอบกิจการ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นยกเลิกหนังสือรับรองการแจ้งนั้น

ข้อ ๔๗ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการจ้างต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีก่อนครบรอบปีนับแต่วันที่  
ได้รับหนังสือรับรอง การจ้าง โดยไม่ต้องมีการต่ออายุหนังสือรับรองการจ้าง รายละเอียดแนบท้ายข้อบัญญัติ  
องค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง ฉบับนี้

ข้อ ๔๘ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการจ้าง ต้องแสดงหนังสือรับรองการจ้างไว้โดยเปิดเผยและ เห็นได้  
ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๔๙ เมื่อผู้ได้รับหนังสือรับรองการจ้างประสงค์จะแก้ไขรายการในหนังสือรับรองการจ้าง ให้  
ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๕๐ ในกรณีที่หนังสือรับรองการจ้างสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ให้ผู้ได้รับ  
หนังสือรับรองการจ้างยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการจ้างต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ภายในสิบห้าวันนับแต่  
วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ

ข้อ ๕๑ เมื่อผู้ได้รับหนังสือรับรองการจ้างไม่ประสงค์จะประกอบการอีกต่อไป ให้ยื่นคำขอ บอก  
เลิกการดำเนินกิจการเพื่อแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบ ก่อนถึงกำหนดเสียค่าธรรมเนียม ครั้งต่อไป

ข้อ ๕๒ เมื่อผู้ได้รับหนังสือรับรองการจ้างประสงค์จะโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่น ให้ยื่น  
คำขอโอนการดำเนินกิจการเพื่อแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

## ส่วนที่ ๒

### การขอและการออกใบอนุญาต

ข้อ ๕๓ ให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอตรวจสอบคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐาน ที่ยื่นพร้อม  
คำขอให้ถูกต้องครบถ้วน หากเห็นว่าคำขอไม่ถูกต้องหรือยังขาดเอกสารหรือหลักฐานใด ให้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบ  
ทันที

ถ้าเป็นกรณีที่สามารถแก้ไขหรือยื่นเพิ่มเติมได้ในขณะนั้น ให้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไข  
หรือยื่นเอกสารหรือหลักฐานเพิ่มเติมให้ครบถ้วน

ถ้าเป็นกรณีที่ไม่อาจดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้บันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือ  
หลักฐานที่จะต้องยื่นเพิ่มเติม พร้อมทั้งกำหนดระยะเวลาที่ผู้ยื่นคำขอจะต้องดำเนินการแก้ไขหรือ ยื่นเพิ่มเติมไว้ใน  
บันทึกดังกล่าวด้วย และให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอและผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึก การตรวจสอบคำขอรับ  
บริการตามแบบที่นายกองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วงประกาศกำหนด

ข้อ ๕๔ ในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอไม่แก้ไขเพิ่มเติมคำขอหรือไม่ส่งเอกสารหรือหลักฐานเพิ่มเติม ตามที่ผู้  
มีหน้าที่ในการรับคำขอแจ้งให้ทราบหรือตามที่ปรากฏในบันทึกที่จัดทำตามข้อ ๕๓ ให้ผู้มีหน้าที่ ในการรับคำขอคืน  
คำขอให้แก่ผู้ยื่นคำขอพร้อมทั้งแจ้งเหตุแห่งการคืนคำขอเป็นหนังสือให้ทราบด้วย

ผู้ยื่นคำขออาจอุทธรณ์คำสั่งคืนคำขอตามวรรคหนึ่งภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ตามกฎหมาย ว่า  
ด้วยวิธีปฏิบัติราชการทางปกครองหรืออาจยื่นคำขอใหม่ก็ได้

ข้อ ๕๕ การตรวจสอบคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ยื่นพร้อมคำขอตามข้อ ๔๐ เมื่อข้อเท็จจริงปรากฏว่าผู้มีหน้าที่รับคำขอทราบโดยชัดแจ้งในขณะที่รับคำขอว่าการจัดตั้งสถานที่จำหน่าย อาหารหรือสถานที่สะสมอาหารของผู้ยื่นคำขอขัดต่อหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด และเป็นกรณีที่ไม่อาจ ดำเนินการแก้ไขได้ ให้ผู้มีหน้าที่รับคำขอปฏิเสธคำขอดังกล่าว

ข้อ ๕๖ เมื่อผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอ ได้รับคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐาน ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องครบถ้วนแล้ว ให้ดำเนินการตรวจสอบสภาพด้านสุขลักษณะของสถานที่ โดยเจ้าพนักงานท้องถิ่น อาจดำเนินการด้วยตนเอง หรือมอบหมายให้เจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจาก เจ้าพนักงานท้องถิ่นเป็นผู้ดำเนินการได้

ในกรณีที่มีสภาพถูกต้องครบถ้วนตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะแล้ว ให้เจ้าหน้าที่สรุปเสนอ เจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อพิจารณาอนุญาตต่อไป หรือกรณีถูกต้องครบถ้วนแต่สมควรให้มีการปฏิบัติการใด ๆ เพิ่มเติม เป็นการเฉพาะราย อาจเสนอความเห็นพิจารณาออกใบอนุญาตโดยมีเงื่อนไขได้

ในกรณีที่มีสภาพไม่ถูกต้องครบถ้วนตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ให้แนะนำผู้ขออนุญาต ให้แก้ไขปรับปรุงให้ถูกต้องครบถ้วน และแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้ขออนุญาต แก้ไขปรับปรุง ภายในระยะเวลาที่กำหนด

ข้อ ๕๗ เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้พิจารณาอนุญาตให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารแล้ว ให้แจ้งผู้ได้รับอนุญาตทราบภายในเจ็ดวันนับแต่วันที่พิจารณาแล้วเสร็จ เพื่อให้ผู้ได้รับอนุญาตชำระค่าธรรมเนียมภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง หากพ้นกำหนด ระยะเวลาดังกล่าวผู้ได้รับอนุญาตไม่ชำระค่าธรรมเนียม ให้ถือว่าผู้นั้นไม่ประสงค์จะประกอบกิจการ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นยกเลิกการอนุญาตนั้น

เมื่อครบกำหนดเวลาตามที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชนตามกฎหมายว่าด้วยการอำนวยความสะดวก ในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการแล้ว หากเจ้าพนักงานท้องถิ่นยังพิจารณาไม่แล้วเสร็จให้แจ้ง ผู้ยื่นคำขอทราบเป็นหนังสือถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุกเจ็ดวันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จ พร้อมทั้งส่งสำเนา การแจ้งดังกล่าว ให้คณะกรรมการพัฒนาระบบราชการทราบทุกครั้ง

ข้อ ๕๘ ใบอนุญาตมีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต

ข้อ ๕๙ ผู้ได้รับใบอนุญาตที่ประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาต ให้ดำเนินการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตไม่เกินเก้าสิบวันก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมชำระค่าธรรมเนียมแล้ว ให้ประกอบกิจการต่อไปได้ ทั้งนี้ อัตราค่าธรรมเนียมให้เป็นไปตามเอกสารแนบท้ายข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง ฉบับนี้

หากผู้ได้รับใบอนุญาตประสงค์จะชำระค่าธรรมเนียมการต่ออายุใบอนุญาตแทนการยื่นคำขอ ต่ออายุใบอนุญาตตามวรรคหนึ่ง ต้องชำระค่าธรรมเนียมไม่เกินเก้าสิบวันก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วงได้รับค่าธรรมเนียมเรียบร้อยแล้ว ให้ออกใบอนุญาตพร้อมหลักฐานการรับเงิน ให้แก่ผู้ขอต่ออายุใบอนุญาต ในกรณีมีเหตุที่ไม่สามารถออกใบอนุญาตได้ ผู้ได้รับใบอนุญาตสามารถ นำหลักฐานการรับเงินที่ได้รับจากองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วงมาใช้แทนใบอนุญาตได้



ให้นายกองค้การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง ประกาศให้มีช่องทางสำหรับรองรับการชำระค่าธรรมเนียม ตามมาตรา ๔ แห่งพระราชกฤษฎีกากำหนดให้ผู้รับใบอนุญาตชำระค่าธรรมเนียมการต่ออายุใบอนุญาตแทนการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาต พ.ศ. ๒๕๖๔ ให้แล้วเสร็จภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวัน นับแต่วันที่ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วงนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๖๐ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๖๑ ผู้ได้รับใบอนุญาตที่ประสงค์จะแก้ไขรายการในใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอต่อ เจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๖๒ กรณีใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ผู้ได้รับใบอนุญาต จะต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบ ถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ

ข้อ ๖๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตที่ไม่ประสงค์จะประกอบการอีกต่อไป ให้ยื่นคำขอบอกเลิก การดำเนินกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่นายกองค้การบริหารส่วนตำบลคลองม่วงประกาศกำหนด ก่อนถึงกำหนดเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

### บทกำหนดโทษ

#### การขออนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

(พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร)

ข้อ ๖๔ ประกอบกิจการโดยไม่ได้รับใบอนุญาต ต้องระวางโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ จำคุกไม่เกิน ๓ เดือน ปรับไม่เกิน ๓,๐๐๐ บาท

ข้อ ๖๕ ไม่แสดงใบอนุญาตไว้ในที่เปิดเผย ต้องระวางโทษปรับ ๕๐๐ บาท

ข้อ ๖๖ กรณีต่ออายุเมื่อสิ้นอายุแล้ว ผู้ประกอบการต้องเสียค่าปรับเพิ่มร้อยละ ๒๐ ของค่าธรรมเนียม

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียม ติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่า จะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๖๗ กรณีไม่ขอรับใบแทนใบอนุญาต ภายใน ๑๕ วันนับจากวันที่สูญหาย ต้องระวางโทษปรับ ๕๐๐ บาท

ข้อ ๖๘ ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์เลิกกิจการ ต้องแจ้งเลิกกิจการก่อนถึงกำหนดเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป หากแจ้งเลิกกิจการแล้วยังคงประกอบกิจการต่อไปอีก ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน ๓ เดือน ปรับไม่เกิน ๓,๐๐๐ บาท

ข้อ ๖๙ ผู้ประกอบกิจการ ที่ไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวงสาธารณสุข เรื่องสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาทตาม พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. ๒๕๖๐

**การขอหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร  
(พื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร)**

ข้อ ๗๐ ประกอบกิจการโดยไม่ขอหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องระวางโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ จำคุกไม่เกิน ๓ เดือน ปรับไม่เกิน ๓,๐๐๐ บาท

ข้อ ๗๑ ไม่แสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้ในที่เปิดเผย ต้องระวางโทษปรับ ๕๐๐ บาท

ข้อ ๗๒ กรณีต่ออายุเมื่อสิ้นอายุแล้ว ผู้ประกอบการต้องเสียค่าปรับเพิ่มร้อยละ ๒๐ ของค่าธรรมเนียม

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียม ติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่า จะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๗๓ กรณีไม่ขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง ภายใน ๑๕ วันนับจากวันที่สูญหาย ต้องระวางโทษปรับ ๕๐๐ บาท

ข้อ ๗๔ ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์เลิกกิจการ ต้องแจ้งเลิกกิจการก่อนถึงกำหนดเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป หากแจ้งเลิกกิจการแล้วยังคงประกอบกิจการต่อไปอีก ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน ๓ เดือน ปรับไม่เกิน ๓,๐๐๐ บาท

ประกาศ ณ วันที่ ..... พ.ศ. ๒๕๖๗

ลงชื่อ.....

นายประทีป เรืองเกษม

ตำแหน่ง นายกองค้การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมท้าย

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๖๗

ลำดับ	รายการ	ฉบับละ (บาท)
<b>การออกใบอนุญาต จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร</b>		
๑.	พื้นที่ประกอบการ ไม่เกิน ๓๐๐ ตารางเมตร	๒,๐๐๐
๒.	พื้นที่ประกอบการ เกิน ๓๐๐ ตารางเมตร คิดเพิ่มตารางเมตรละ ๕ บาท โดยให้คิดพื้นที่เป็นจำนวนเต็มปัดเศษทิ้ง แต่รวมแล้วต้องไม่เกิน ๓,๐๐๐ บาท	$๒,๐๐๐ + (๕ \text{ บาท} \times \text{จำนวนตารางเมตรที่เกิน})$
<b>การออกหนังสือรับรองการแจ้ง การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร</b>		
๓.	พื้นที่ประกอบการ ไม่เกิน ๑๐ ตารางเมตร	๑๐๐
๔.	พื้นที่ประกอบการ เกิน ๑๐ ตารางเมตร คิดเพิ่มตารางเมตรละ ๕ บาท โดยให้คิดพื้นที่เป็นจำนวนเต็มปัดเศษทิ้ง แต่รวมแล้วต้องไม่เกิน ๑,๐๐๐ บาท	$(๑๐๐ + (๕ \text{ บาท} \times \text{จำนวนตารางเมตรที่เกิน}))$

แบบคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต  
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

คำขอเลขที่...../.....

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๑. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....  
โดย.....ผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคลปรากฏ  
ตาม.....  
ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....ตำบล.....  
อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....ผู้ขออนุญาต

๒. ข้าพเจ้าขออนุญาตประกอบกิจการจัดตั้ง สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ชื่อ  
สถานประกอบกิจการ.....ตั้งอยู่ เลขที่.....หมู่ที่.....  
ตรอก/ซอย.....ถนน.....ตำบล.....  
อำเภอ.....จังหวัด.....มีพื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร  
พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว ดังนี้

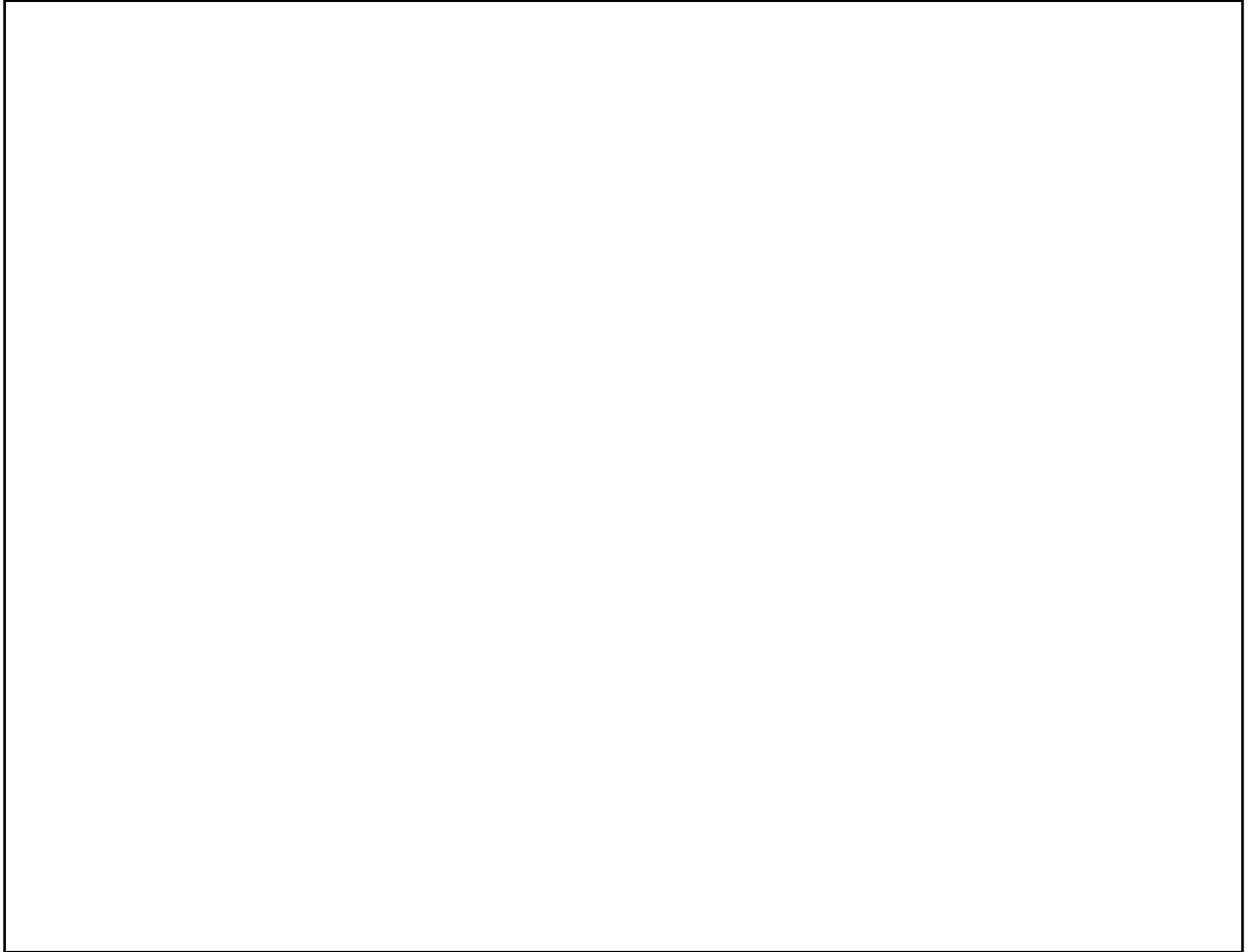
- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ ของผู้ขอรับใบอนุญาต
- สำเนาทะเบียนบ้าน
- สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้แก่.....
- ใบมอบอำนาจ (ในกรณีที่มีการมอบอำนาจ)
- สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล
- หลักฐานที่แสดงการเป็นผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคล
- อื่น ๆ ระบุ.....

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความในแบบคำขอนี้เป็นจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขออนุญาต

(.....)

แผนผังที่ตั้งสถานประกอบกิจการโดยสังเขป



(ลงชื่อ).....ผู้ขออนุญาต  
(.....)

ส่วนของเจ้าหน้าที่

ใบรับคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

เลขที่...../..... ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน  ครบ

ไม่ครบ คือ

- ๑).....

- ๒).....

- ๓).....

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือผู้ปฏิบัติหน้าที่

( ) เห็นสมควรอนุญาต

( ) เห็นควรไม่อนุญาต เพราะ .....

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

( ) อนุญาตให้ประกอบกิจการได้

( ) ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ เนื่องจาก.....

.....

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

**แบบคำขอแจ้ง  
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร**

คำขอเลขที่...../.....

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๑. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

โดย.....ผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคลปรากฏ

ตาม.....

ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๒. ข้าพเจ้าขออนุญาตประกอบกิจการจัดตั้ง สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร ชื่อ  
สถานประกอบกิจการ.....ตั้งอยู่ เลขที่.....หมู่ที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....มีพื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่าง มาด้วยแล้ว ดังนี้

- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ ของผู้ขอรับใบแจ้ง
- สำเนาทะเบียนบ้าน
- สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้แก่.....

- ใบมอบอำนาจ (ในกรณีที่มีการมอบอำนาจ)
- สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล
- หลักฐานที่แสดงการเป็นผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคล
- อื่น ระบุ.....

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความในแบบคำขอนี้เป็นจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับใบแจ้ง

(.....)

แผนผังที่ตั้งสถานประกอบกิจการโดยสังเขป



(ลงชื่อ).....ผู้ขออนุญาต  
(.....)



ส่วนของเจ้าหน้าที่  
ใบรับคำขอรับใบแจ้ง

เลขที่...../..... ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน  ครบ  
 ไม่ครบ คือ

๑).....

๒).....

๓).....

ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือผู้ปฏิบัติหน้าที่

( ) เห็นสมควรอนุญาต

( ) เห็นควรไม่อนุญาต เพราะ .....

.....  
.....

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

( ) อนุญาตให้ประกอบกิจการได้

( ) ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ เนื่องจาก.....

.....

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....



## ใบอนุญาต

### ประกอบกิจการ.....

เลขที่...../.....

๑) เจ้าพนักงานท้องถิ่น อนุญาตให้.....

สัญชาติ.....อยู่บ้าน/สำนักงาน เลขที่.....ตรอก/ซอย.....

ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....

๒) ชื่อสถานประกอบกิจการ.....

ตั้งอยู่ เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....มีพื้นที่ประกอบกิจการ.....ตารางเมตร

อัตราค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท (.....)

ตามใบเสร็จรับเงิน เล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่.....

๓) ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติให้ถูกต้อง ครบถ้วน ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๐ และต้องปฏิบัติตามอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

๔) หากปรากฏในภายหลังว่าการประกอบกิจการที่ได้รับอนุญาตนี้เป็นการขัดต่อกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องโดยมีอาจแก้ไขได้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจพิจารณาให้เพิกถอนการอนุญาตนี้ได้

๕) ใบอนุญาตฉบับนี้ออกให้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๖) ใบอนุญาตฉบับนี้สิ้นอายุวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(ลงชื่อ).....

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

### คำเตือน

(๑) ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการ ตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกินห้าร้อยบาท

(๒) หากประสงค์จะประกอบกิจการในปีต่อไปต้องยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนวันที่ใบอนุญาตสิ้นอายุ





หนังสือรับรองการแจ้ง  
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

เลขที่...../.....

๑) เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้.....  
สัญชาติ.....อยู่บ้าน/สำนักงาน เลขที่.....ตรอก/ซอย.....  
ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....  
โทรศัพท์.....

๒) ชื่อสถานประกอบกิจการ.....  
ตั้งอยู่ เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....ตำบล.....  
อำเภอ.....จังหวัด.....มีพื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร  
อัตราค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท (.....)  
ตามใบเสร็จรับเงิน เล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่.....

๓) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติให้ถูกต้อง ครบถ้วน ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และ  
เงื่อนไขที่กำหนดในข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและ  
สถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๐ และต้องปฏิบัติตามการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงาน  
สาธารณสุข และคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

๔) หากปรากฏในภายหลังว่าการประกอบกิจการที่ได้รับอนุญาตนี้เป็นการขัดต่อกฎหมายอื่นที่  
เกี่ยวข้องโดยมีอาจแก้ไขได้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจพิจารณาให้เพิกถอนการอนุญาตนี้ได้

๕) หนังสือรับรองการแจ้งฉบับนี้ออกให้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(ลงชื่อ).....

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วง  
เจ้าพนักงานท้องถิ่น

**คำเตือน**

- (๑) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ  
สถานที่ ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกินห้าร้อยบาท
- (๒) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมต่อองค์การบริหารส่วนตำบลคลองม่วงทุกปี  
ตาม กำหนดเวลา หากฝ่าฝืนจะต้องเสียค่าปรับเพิ่มอีกร้อยละ ๒๐ ของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ

