

## กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ข้อแนะนำเกี่ยวกับการขอใบอนุญาตประกอบกิจการต่าง ๆ ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

อัตราค่าธรรมเนียม ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุขพ.ศ. ๒๕๓๕

๑.ใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ จำนวน ๑๓๓ ประเภท ค่าธรรมเนียมฉบับละเท่าใด ( ขึ้นกับลักษณะของกิจการแต่ละประเภท ) ดังนี้

- กิจการเกี่ยวกับการเลี้ยงสัตว์ ฉบับละ ๑๐๐ – ๑,๕๐๐ บาทต่อปี
- กิจการเกี่ยวกับสัตว์และผลิตภัณฑ์ ฉบับละ ๑๐๐ – ๒,๐๐๐ บาทต่อปี
- กิจการเกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม ฉบับละ ๕๐๐ – ๕,๐๐๐ บาทต่อปี
- กิจการเกี่ยวกับยา เวชภัณฑ์ อุปกรณ์การแพทย์ เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์ชำระล้าง ฉบับละ ๘๐๐ – ๒,๐๐๐ บาทต่อปี
- กิจการเกี่ยวกับการเกษตร ฉบับละ ๖๐๐ – ๓,๐๐๐ บาทต่อปี
- กิจการเกี่ยวกับโลหะหรือแร่ ฉบับละ ๕๐๐ – ๑,๕๐๐ บาทต่อปี
- กิจการเกี่ยวกับยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกล ฉบับละ ๕๐๐ – ๕,๐๐๐ บาทต่อปี
- กิจการเกี่ยวกับไม้ ฉบับละ ๒๐๐ – ๓,๐๐๐ บาทต่อปี
- กิจการเกี่ยวกับการบริการ ฉบับละ ๒๐๐ – ๓,๐๐๐ บาทต่อปี
- กิจการเกี่ยวกับสิ่งทอ ฉบับละ ๕๐๐ – ๑,๕๐๐ บาทต่อปี
- กิจการเกี่ยวกับหิน ดิน ทราาย ซีเมนต์ หรือวัตถุที่คล้ายคลึง ฉบับละ ๕๐๐ – ๕,๐๐๐ บาทต่อปี
- กิจการเกี่ยวกับปิโตรเลียม ถ่านหิน สารเคมี ฉบับละ ๕๐๐ – ๓,๐๐๐ บาทต่อปี
- กิจการอื่น ๆ ฉบับละ ๓๐๐ – ๓,๐๐๐ บาทต่อปี

๒.ใบอนุญาตใช้สถานที่แต่งผม ฉบับละ ๒๐๐ บาท/ปี

๓.ใบอนุญาตให้บุคคลรับจ้างแต่งผม ฉบับละ ๕๐ บาท/ปี

๔.หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่าย หรือสะสมอาหาร ( ขึ้นกับขนาดพื้นที่ ) ฉบับละ ๑๐๐-๑,๐๐๐ บาท/ปี

๕.ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่าย หรือสะสมอาหาร ฉบับละ ๑,๕๐๐-๓,๐๐๐ บาท/ปี ( ขึ้นกับขนาดพื้นที่ )

๖.ใบอนุญาตจัดตั้งตลาดเอกชน ฉบับละ ๒,๐๐๐ บาท/ปี

๗. ใบอนุญาตรับทำการเก็บขนและกำจัดสิ่งปฏิกูล ฉบับละ ๕,๐๐๐ บาท/ปี

๘. ค่าธรรมเนียมการเก็บขนมูลฝอย ครั้วเรือนละ ๑๐ บาท/เดือน

**\*\*** กรณีเป็นร้านค้าหรือสถานประกอบการการค้า - การจัดเก็บค่าธรรมเนียมขึ้นกับปริมาณการผลิตมูลฝอย ( เฉลี่ยเป็นรายเดือน ) อัตราค่าธรรมเนียมอยู่ระหว่าง ๒๐-๒,๐๐๐ บาท / เดือน

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

- ให้อำนาจเทศบาล ( หรือท้องถิ่น ) ในการจัดเก็บค่าธรรมเนียมใบอนุญาตประเภทต่างๆ ตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง ซึ่งอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ให้อำนาจท้องถิ่นในการออกเทศบัญญัติ เพื่อนำมาบังคับใช้ กับผู้ประกอบการในเขตพื้นที่ของตนเอง โดยเทศบาลตำบลสุวรรณภูมิ ได้ประกาศใช้เทศบัญญัติเทศบาลตำบลสุวรรณภูมิ ไปแล้ว จำนวน ๖ ฉบับ และมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๑๘ ธันวาคม ๒๕๔๓ ดังนี้

๑. การควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๔๓

๒. การควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพประเภทแต่งผม พ.ศ. ๒๕๔๓

๓. สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๓

๔. การกำจัดสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย พ.ศ. ๒๕๔๓

๕. ตลาด พ.ศ. ๒๕๔๓

๖. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๔๓

๗. การกำจัดสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย พ.ศ. ๒๕๔๓

วิธีการและเงื่อนไขในการยื่นเรื่องขอรับใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

๑. การขอรับ/ขอมิใบอนุญาต ( ครั้งแรก /รายใหม่ ) ให้ผู้ประสงค์จะประกอบกิจการในเขตเทศบาล ดำเนินการดังต่อไปนี้

๑.๑ กรอกแบบฟอร์มคำขอรับใบอนุญาต

๑.๒ แนบเอกสาร ประกอบการพิจารณา ได้แก่

- สำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน ๑ ฉบับ

- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน ๑ ฉบับ

- เอกสารอื่น ๆ ( ถ้ามี ) เช่น ใบอนุญาตโรงงานอุตสาหกรรม, แผนผังอาคาร/แผนที่รูปที่ดิน, ภาพถ่ายสถาน

ประกอบการ, ทะเบียนพาณิชย์ ฯลฯ

- ใบรับรองแพทย์ เฉพาะประกอบกิจการร้านอาหารและ/หรือแผงลอยจำหน่ายอาหาร เท่านั้น

๑.๓ เจ้าหน้าที่เทศบาลตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารและหลักฐาน

๑.๔ เจ้าหน้าที่เทศบาลออกตรวจสอบสถานที่/สถานประกอบการ ภายใน ๗ วัน นับจากวันที่ยื่นคำขอ

๑.๕ แจ้งผลการพิจารณาภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่ยื่นคำขอ

๑.๖ ชำระค่าธรรมเนียมใบอนุญาตตามอัตราที่กฎหมายกำหนดไว้ และรับใบเสร็จรับเงิน

๒. การขอต่ออายุใบอนุญาต ( ปีที่ ๒/รายเก่า ) ให้ผู้เป็นเจ้าของกิจการ / ผู้ได้รับมอบอำนาจ ดำเนินการดังนี้

๑.๑ กรอกแบบฟอร์มคำขอรับใบอนุญาต

๑.๒ ใบอนุญาตฉบับเดิม

๑.๓ กรณีไม่มีใบอนุญาตฉบับเดิม ให้แนบเอกสาร ประกอบการพิจารณา ได้แก่

- สำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน ๑ ฉบับ

- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน จำนวน ๑ ฉบับ

- เอกสารอื่น ๆ ( ถ้ามี ) เช่น ใบอนุญาตโรงงานอุตสาหกรรม, แผนผังอาคาร/แผนที่รูปที่ดิน, ภาพถ่ายสถานประกอบการ, ทะเบียนพาณิชย์ ฯลฯ

- ใบรับรองแพทย์ เฉพาะประกอบกิจการร้านอาหารและ/หรือแผงลอยจำหน่ายอาหาร เท่านั้น

๑.๔ เจ้าหน้าที่เทศบาลตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารและหลักฐาน

๑.๕ ชำระค่าธรรมเนียมใบอนุญาตตามอัตราที่กฎหมายกำหนดไว้ และรับใบเสร็จรับเงิน

๑.๖ รับใบอนุญาต ภายใน ๗ วัน นับจากวันที่ชำระค่าธรรมเนียมใบอนุญาต

อายุใบอนุญาต

- ใบอนุญาตมีอายุ ๑ ปี ( ๓๖๕ วัน ) การต่ออายุใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนวันสิ้นอายุใบอนุญาต หรือยื่นขอต่ออายุใบอนุญาตได้

**มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อระดับดี ( \*\*\* ) ต้องผ่านเกณฑ์ ดังนี้**

๑.มาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ๑๗ ข้อ

๒. มาตรฐานด้านอาหารปลอดภัย ทุกข้อ

๓. มาตรฐานด้านคุ้มครองผู้บริโภคทุกข้อ

มาตรฐานตลาดสดน่าซื้อระดับดีมาก ( \*\*\*\*\* ) ต้องผ่านเกณฑ์ ดังนี้

๑. มาตรฐานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม ๑๘ ข้อ ขึ้นไปในระดับดีมาก

๒. มาตรฐานด้านอาหารปลอดภัย ทุกข้อ

๓. มาตรฐานด้านคุ้มครองผู้บริโภคทุกข้อ

แนวทางการพัฒนาเพื่อยกระดับเป็น “ ตลาดสด น่าซื้อ ”

จัดทำโดย....กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลสุวรรณภูมิ อำเภอสวรรณภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด โทร. ๐-

๔๓๕๘-๑๒๒๑ ต่อ ๑๐๙ , ๑๑๐ โทรสาร. ๐-๔๓๕๘-๑๒๒๑ ต่อ ๑๒๓

เกณฑ์ด้านอาหารปลอดภัย ( ๖ ข้อ )

อาหารที่วางจำหน่ายอยู่ภายในตลาด ต้องผ่านการตรวจหาสารปนเปื้อน ๖ ชนิด ซึ่งต้องตรวจไม่พบสารปนเปื้อน หรือพบแต่ไม่เกินกว่าค่ามาตรฐานที่กำหนดไว้ การตรวจสอบ โดยวิธีการใช้ชุดทดสอบอย่างง่าย ( หรือเรียกว่า **Test kit** ) หรือส่งตัวอย่างตรวจทางห้องปฏิบัติการ(Laboratory)สารปนเปื้อน ๖ ชนิด ได้แก่

๑. สารบอแรกซ์ ในอาหารจำพวก เนื้อสัตว์และเนื้อสัตว์แปรรูป เช่น ลูกชิ้น ไส้กรอก คอกเทล สอทอดกรอบ รวมถึง ยอดของ ทัพพีกรอบ เป็นต้น

๒. สารฟอร์มาลีน ในอาหารจำพวกอาหารทะเลสด และผักสด

๓. สารกันรา ( กรอซาลิลิค ) ในอาหารจำพวกผักและผลไม้สด

๔. สารฟอกขาว ในอาหารจำพวกถั่วงอก ชิงชอย น้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาบป๊อป เป็นต้น

\*๕. ยาฆ่าแมลง ในอาหารจำพวกผักและผลไม้สด

\*๖. สารเร่งเนื้อแดง

\*\* ๕ และ ๖ ( ส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ )

เกณฑ์ด้านคุ้มครองผู้บริโภค ( ๔ ข้อ )

๑.มีบอร์ดประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสาร ความรู้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค หรือมีระบบเสียงตามสายของตลาด

๒.มีจุดทดสอบสารปนเปื้อนที่เป็นอันตราย ๕ ชนิด และมีเจ้าหน้าที่ประจำ

๓.มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้ให้บริการกับผู้บริโภค อย่างน้อย ๑ จุด และมีป้ายบอกอย่างชัดเจน

๔.มีการติดป้ายบอก หรือแสดงราคาสินค้าที่วางจำหน่ายในแต่ละรายการ

“ ผู้บริโภค ต้องรักษาสีทธิ ผู้ผลิต ต้องรักษาคุณภาพและมาตรฐาน ”

เกณฑ์ด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (๔๐ข้อ )

๑.ด้านสุขลักษณะทั่วไป

- ตลาดต้องมีโครงสร้างอาคารที่มั่นคง แข็งแรง สะอาด ถูกสุขลักษณะ การจัดวางจำหน่ายสินค้าเป็นหมวดหมู่และแยกตามประเภทของสินค้า มีแสงสว่างที่เพียงพอ และมีการระบายอากาศที่ดี ไม่อับชื้นและไม่ร้อนอบอ้าว

๒.ด้านการจัดการมูลฝอย

- มีการคัดแยกประเภทของมูลฝอย มีที่รองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

๓.ด้านการจัดหาน้ำดื่ม น้ำใช้

- มีน้ำดื่มและน้ำประปาที่สะอาดและเพียงพอไว้ให้บริการ

๔.ด้านการจัดการน้ำเสีย

- ภายในตลาดไม่มีน้ำท่วมขัง รางระบายน้ำภายในตลาดมีลักษณะเป็นรางรูปตัวยูและเป็นรางเปิด ไม่อุดตัน สามารถระบายน้ำได้ดี มีที่ดักเศษมูลฝอยและมีบ่อดักไขมันที่สามารถใช้งานได้ ให้บริการ

#### ๕.ด้านการจัดการสิ่งปฏิกูล

- ต้องมีห้องส้วมแยกเพศ (ชาย-หญิง) ภายในสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีการระบายอากาศที่ดี และอุปกรณ์ที่ใช้งานภายในห้องส้วมไม่ชำรุด มีน้ำใช้เพียงพอและตลอดระยะเวลาที่เปิดใช้งาน มีสบู่ล้างมือ และมีกระดาษชำระไว้ให้บริการ หรือจัดให้มีจุดให้ซื้อได้ ตลอดจนภายในห้องส้วมต้องมีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะไว้ให้ทิ้งมูลฝอย มีแสงสว่างที่เหมาะสม และมีผู้รับผิดชอบดูแลรักษาความสะอาด ตามที่ระบุไว้ในเกณฑ์มาตรฐานส้วมสาธารณะ (HAS)

#### ๖.ด้านการป้องกัน ควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค

- มีแผนการควบคุมและปฏิบัติตามแผนการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรค อย่างสม่ำเสมอ

#### ๗.ด้านการบริหารจัดการด้านสิ่งแวดล้อม

- จัดให้มีผู้รับผิดชอบดูแลรักษาความสะอาด ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในตลาด และต้องจัดให้มีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลเป็นเป็นประจำ อย่างน้อยเดือนละ ๒ ครั้ง

### ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ประกอบการ “ร้านแต่งผม – เสริมสวย”

#### ด้านสุขลักษณะของสถานที่และเครื่องมือเครื่องใช้

- ๑.สถานที่ ต้องมั่นคงแข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ
- ๒.โต๊ะและเก้าอี้ สำหรับให้บริการลูกค้า ต้องแข็งแรง สะอาด และปลอดภัย
- ๓.มีเครื่องหมาย หรือสัญลักษณ์ระบุว่าเป็นร้านแต่งผม ตั้งไว้บริเวณหน้าร้านและให้อยู่ในบริเวณที่มองเห็นได้ชัดเจน
- ๔.เครื่องมือและเครื่องใช้ในการแต่งผม ได้แก่ ผ้าคลุมตัว ผ้าคลุมผม ผ้าพันคอ ผ้าขนหนู ต้องสะอาด ไม่ขึ้นรา และไม่มีกลิ่นอับชื้น โดยใช้สำหรับผู้มาใช้บริการแต่งผม ๑ ครั้งต่อ ๑ คน
- ๕.กรรไกร หวี แปรงๆ ปัดผม และอุปกรณ์อื่น ๆ ต้องสะอาดและปลอดภัย
- ๖.สบู่โกนหนวด น้ำยาสระผม ผลิตภัณฑ์บำรุงผม และเครื่องสำอางต่าง ๆ ต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน ด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพ จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากระทรวงสาธารณสุข
๗. มีการจัดการด้านความปลอดภัย มีการจัดเก็บและจัดวางเครื่องมือ เครื่องใช้และอุปกรณ์อย่างเป็นระเบียบ สวยงาม ติดตั้งอย่างมั่นคงปลอดภัย ใช้สายไฟฟ้าถูกประเภท และมีระบบป้องกันไฟฟ้าดูด หรือไฟฟ้าช็อต จัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิงไว้ภายในร้านแต่งผม-เสริมสวย

๘. จัดให้มีชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้น เช่น ยาสามัญ ชุดทำแผล เป็นต้น
๙. จัดให้มีน้ำดื่ม – น้ำใช้ ที่สะอาดและเพียงพอ แก้วน้ำที่มีไว้บริการลูกค้าต้องสะอาด
๑๐. มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ เช่น ไม้ร้วซึม มีฝาปิดมิดชิด และมีการแยกประเภทขยะทั่วไปและมูลฝอยอันตราย
๑๑. ต้องมีอ่างล้างมือ ที่ใช้การได้และสะอาด มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ และจัดให้มีสบู่ / สบู่เหลว
๑๒. ห้องสุขา มีห้องแบบแยกเพศชาย/หญิง อุปกรณ์และสุขภัณฑ์อยู่ในสภาพดี สะอาด การระบายอากาศดี มีน้ำสะอาดใช้อย่างเพียงพอ
๑๓. อ่างสระผม เติ่งสระผม แยกเป็นสัดส่วน อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด สะอาด และไม่มีคราบสกปรก

โรคติดต่อและการแพร่กระจายของเชื้อโรคจากการประกอบกิจการร้านเสริมสวย

ทำไมต้องพัฒนาร้านเสริมสวย – แต่งผม เป็นกิจการอันตรายต่อสุขภาพ เนื่องจากเป็นแหล่งแพร่กระจายของโรคติดต่อต่าง ๆ โดยการสัมผัสโดยตรง จากการใช้เครื่องมือต่าง ๆ ที่มีเชื้อโรคปนเปื้อนหรือไม่สะอาด หรือเกิดจากการสัมผัสเชื้อโดยตรงกับผู้บริโภค

โรคติดต่อที่มาจากร้านเสริมสวย - แต่งผม ได้แก่...

๑. โรคเอดส์
๒. โรคผิวหนัง ได้แก่ โรคติดเชื้อรา ,โรคติดเชื้อแบคทีเรีย ,โรคติดเชื้อปรสิตและแมลง, โรคติดเชื้อไวรัส เช่น กลาก, หูด, เริม, งูสวัด
๓. โรคติดเชื้อบริเวณเล็บที่เกิดจากเชื้อราและเชื้อแบคทีเรีย
๔. การแพ้สารสัมผัสชนิดต่าง ๆ เช่น สารเคมีจากเครื่องสำอาง น้ำยาดัดผมยาทาเล็บ เป็นต้น

สถานบริการเสริมสวย – แต่งผม

การประกอบกิจการ เสริมสวย หรือแต่งผม หมายถึง สถานที่ที่ประกอบการเสริมสวยของสุภาพสตรี หรือการแต่งผมของสุภาพบุรุษ รวมทั้งการแต่งเล็บ แต่งหน้า นวดหน้า อบหน้า หรืออบผิว

ข้อปฏิบัติที่ดีในการให้บริการเสริมสวย-แต่งผม

- ๑.อุปกรณ์ประเภทโลหะ เช่น กรรไกรตัดผม ตัดเล็บ ใบมีดโกน ที่แคะนู เครื่องมือแต่งเล็บก่อนและหลังใช้งาน ต้องแช่เอทิลแอลกอฮอล์ ๗๐ % นาน๓๐ นาที หรืออบในตู้ฆ่าเชื้อโรค
๒. ใบมีดโกน ให้ใช้ครั้งเดียวต่อคน แล้วแยกทิ้งในภาชนะและติดป้าย “อันตราย “ ใบมีดโกนใช้แล้ว
๓. สุขวิทยาส่วนบุคคล ช่างตัดผมต้องสวมชุดช่าง ใช้ผ้าปิดจมูก ล้างมือให้สะอาดทั้งก่อนและหลังการให้บริการ
- ๔.เครื่องใช้ประเภทพลาสติก เช่น หวี แปรง ที่ม้วนผม ฯ ต้องล้างทำความสะอาด ด้วยผงซักฟอก และแช่แอลกอฮอล์ ๗๐ %
๕. เครื่องใช้ไฟฟ้า หมั่นตรวจสอบสายไฟฟ้า ปลั๊กไฟและทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

การขออนุญาต“ร้านแต่งผมเสริมสวย” ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข เอกสารประกอบการขออนุญาต ได้แก่....

- ๑ ) คำขอรับ หรือขอต่ออายุใบอนุญาต
- ๒ ) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน ๑ ฉบับ
- ๓ ) สำเนาทะเบียนบ้าน ๑ ฉบับ
- ๔ ) ใบรับรองแพทย์ อายุไม่เกิน ๖ เดือน

ค่าธรรมเนียมใบอนุญาต

๑. ขออนุญาตให้ใช้สถานที่แต่งผม ฉบับละ ๒๐๐ บาทต่อปี  
คำขอรับ หรือต่ออายุใบอนุญาต ฉบับละ ๒ บาท
๒. ขออนุญาตให้บุคคลรับจ้างแต่งผม ฉบับละ ๕๐ บาทต่อปี  
คำขอรับ หรือต่ออายุใบอนุญาต ฉบับละ ๒ บาท

สุขอนามัยของผู้ขายของในตลาด

สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด

๑. มีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรค ติดต่อหรือพาหะนำโรค เช่น วัณโรค อหิวาตกโรค บิด หัด อีสุกอีใส คางทูม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ \*\* ต้องมีการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
๒. ต้องแต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมชุดผ้ากันเปื้อนและกรณียาอาหารพร้อมบริโภคน ต้องใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม เพื่อป้องกันเส้นผมร่วงใส่อาหาร
๓. ต้องล้างมือให้สะอาดก่อนประกอบปรุงอาหาร และเล็บมือต้องสั้น สะอาด
๔. ไม่ไอ หรือจาม รดอาหาร และใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว
๕. หากเจ็บป่วยโรค ตามข้อ ๑. ต้องหยุดปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับอาหารจนกว่าจะหายเป็นปกติ
๖. ถ้ามีบาดแผลที่มือต้องใช้พลาสติกปิดแผลให้มิดชิด และหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับอาหาร โดยตรง

การจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บหรือสะสมอาหารที่ถูกลักษณะ

@ เลือกซื้อสินค้าที่นำมาจำหน่าย จากแหล่งผลิตที่ปลอดภัย ปราศจากสารปนเปื้อนในอาหาร และสารเคมีอันตราย เช่น สัญลักษณ์ “Q” , “GMP” , “HACCP” เป็นต้น

@ อาหารสดที่เน่าเสียง่าย เช่น อาหารทะเล ,เนื้อสัตว์ ควรเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม ประมาณ ๕ - ๗ องศาเซลเซียส

@ การขนส่งและวางสินค้าประเภทอาหาร ต้องวางในภาชนะหรือบนพื้นผิวที่สะอาด สูงไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร ไม่วางบนพื้นตลาดหรือทางเดินเท้า

@ อาหารปรุงสำเร็จที่วางจำหน่าย ต้องมีการปกปิด

@ เครื่องมือ เครื่องใช้และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้สัมผัสอาหาร ต้องสะอาด ปลอดภัย มีวิธีการล้าง และเก็บที่ถูกลักษณะ ทั้งก่อนและหลังการใช้งาน

@ ไม่มีสารเคมีที่เป็นอันตรายปนเปื้อนในอาหารที่วางจำหน่าย เช่น สารบอแรกซ์ สารกันรา สารฟอรัมาลิน และสารฟอกขาว เป็นต้น

## หลักเกณฑ์การขอป้ายรับรอง

### อาหารปลอดภัย ( Food Safety )

#### ๑. ขอบข่ายการรับรอง

- ผู้ประกอบการต้องมีแหล่งจำหน่ายอาหารที่แน่นอน เช่น ตลาด ร้านอาหาร ฯ
- ประเภทอาหารที่ให้การรับรอง คือ อาหารสด หรืออาหารที่ไม่มีเลขทะเบียน อย.
- ประเภทสารเคมีและจุลินทรีย์ที่จะให้การรับรอง มีดังนี้ สารบอแรกซ์ ยาฆ่าแมลง สารฟอกขาว สารกันรา สารฟอรัมาลีน สารเร่งเนื้อแดงและจุลินทรีย์

#### ๒. ขั้นตอนการรับรอง

##### ๑) ผู้ประกอบการยื่นใบสมัครที่เทศบาล/รพ. ในเขตพื้นที่

๒) ตรวจสอบสถานที่และสุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร ได้แก่ ตรวจสอบลักษณะโดยทั่วไป สุ่มเก็บตัวอย่างอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบหรือส่งวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ

#### ๓. เกณฑ์การตัดสิน

- แผงค้า ที่จะได้รับใบรับรองต้องผ่านการประเมินด้านสุขลักษณะทั่วไป และการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารติดต่อกัน ๓ ครั้ง ผลการตรวจสอบผ่านทั้ง ๓ ครั้ง

ข้อความปฏิบัติสำหรับผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด

ก) ต้องให้ความร่วมมือกับเจ้าหน้าที่เทศบาลหรือเจ้าพนักงาน ในการดำเนินการเกี่ยวกับสุขลักษณะของตลาด

ข) ต้องวางสินค้าบนแผงขายสินค้า หรือในขอบเขตที่กำหนดให้วางขาย

ค) ไม่วางสินค้าลูก้าแผงค้า ไม่ต่อเติมแผง ซึ่งเป็นการกีดขวางทางเดินในตลาด

ง) ไม่วางสารเคมี หรือวัตถุอันตราย เช่น ยาฆ่าแมลง น้ำยาทำความสะอาดต่างๆ เป็นต้น ปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร

จ) วางและเก็บสินค้าประเภทอาหาร ตลอดจนเครื่องมือ เครื่องใช้ที่ต้องสัมผัสอาหาร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และไม่วางหรือแขวงสินค้าสูงจากพื้นเกินกว่า ๑๕๐ เซนติเมตร ทั้งนี้ เพื่อให้เกิดการไหลเวียนของอากาศได้ดีภายในตลาด และไม่ทำให้ภายในตลาดอบอ้าว