

เทศบัญญัติ
เทศบาลตำบลวัดธาตุ
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. ๒๕๕๘

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงเทศบัญญัติเทศบาลตำบลวัดธาตุ ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวัดธาตุ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติเทศบาล (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๑๑ ประกอบกับมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เทศบาลตำบลวัดธาตุ โดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลตำบลวัดธาตุและผู้ว่าราชการจังหวัดหนองคาย จึงตราเทศบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลตำบลวัดธาตุ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๘”

ข้อ ๒ เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลวัดธาตุ ตั้งแต่วันที่ได้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ สำนักงานเทศบาลตำบลวัดธาตุ แล้วเจ็ดวัน

ข้อ ๓ บรรดาเทศบัญญัติ ข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้ว ก่อนเทศบัญญัตินี้ ซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในเทศบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า อาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

“สถานที่จำหน่ายอาหาร ” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร ” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใดซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลวัดธาตุ

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข ” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งให้ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕

“พนักงานเจ้าหน้าที่” หมายความว่า ข้าราชการหรือพนักงานเทศบาลซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้ปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๕ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๖ ความในข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบกิจการดังนี้

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

ข้อ ๗ ประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร กำหนดตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการ เพื่อการคิดค่าธรรมเนียม ดังนี้

(๑) สถานที่จำหน่ายอาหาร

(ก) สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีลักษณะเป็นตึกแถว หรืออาคารอื่นที่มีลักษณะคล้ายคลึงให้คำนวณพื้นที่บริเวณที่จำหน่ายอาหารทั้งหมดในอาคารนับจากขอบผนังด้านในทุกชั้นที่ประกอบกิจการ ยกเว้นพื้นที่ซึ่งกันไว้เป็นสัดส่วนสำหรับใช้สอยเพื่อการอื่น

(ข) สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีบริเวณให้คิดพื้นที่ภายในอาคารและรวมพื้นที่รอบอาคารที่ใช้สำหรับการค้าอาหารนั้นด้วย ถ้าไม่มีขอบเขตที่แน่นอนให้คิดจากแนวเขตของพื้นที่ประกอบกิจการนั้น

(ค) สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีอาคารเชื่อมติดถึงกัน ให้คิดพื้นที่ประกอบกิจการรวมกันและมีใบอนุญาตให้ใช้สถานที่เป็นสถานที่จำหน่ายอาหารฉบับเดียวถ้าอาคารนั้นไม่เชื่อมติดถึงกันให้คิดพื้นที่แต่ละอาคารและแยกใบอนุญาตแห่งละฉบับ

(ง) สถานที่จำหน่ายอาหารที่ตั้งอยู่ในอาคารใดๆ ให้ใช้เลขที่ของอาคารนั้น การพิจารณาอนุญาตให้พิจารณาจากลักษณะพื้นที่ ที่ประกอบกิจการ ถ้าแยกเป็นสัดส่วนแต่ละแห่งไม่ว่าจะเป็นของเดียวกันหรือไม่ ให้มีใบอนุญาตประกอบกิจการแห่งละฉบับการคิดพื้นที่ให้คิดพื้นที่ประกอบกิจการกรณีอาคารใดที่ได้จัดห้องน้ำห้องส้วมรวมซึ่งแยกไว้ต่างหากไม่นับรวมพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมนั้น

(๒) สถานที่สะสมอาหาร

(ก) สถานที่สะสมอาหารที่มีลักษณะเป็นตึกแถว หรืออาคารที่มีลักษณะคล้ายคลึง

๑) กรณีตั้งวางสินค้าอาหารเต็มพื้นที่ หรือวางสินค้าอาหารทั่วไปหลายจุดให้คำนวณพื้นที่บริเวณตั้งวางสินค้าอาหารทั้งหมดภายในอาคารนับจากขอบผนังด้านในทุกชั้นที่ประกอบกิจการรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วม ยกเว้นพื้นที่ซึ่งกันไว้เป็นสัดส่วนสำหรับใช้สอยเพื่อการอื่น

๒) กรณีตั้งวางสินค้าอาหารไม่เต็มพื้นที่หรือตั้งวางเฉพาะที่จุดใดจุดหนึ่ง อาทิ ตู้แช่ โต๊ะ ชั้นวางสินค้าหรืออื่นๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึง ให้คำนวณพื้นที่บริเวณที่ตั้งวางสินค้าอาหารนั้นรวมกับพื้นที่

ห้องน้ำ ห้องส้วมและเปรียบเทียบกับพื้นที่ของอาคารทั้งหมด หากมีพื้นที่ไม่เกินกึ่งหนึ่งของพื้นที่อาคารทั้งหมดให้คิดพื้นที่เป็นกึ่งหนึ่งของอาคารทั้งหมด หากมีพื้นที่เกินกึ่งหนึ่งของพื้นที่อาคารทั้งหมดให้คิดพื้นที่ของอาคารทั้งหมด กรณีสถานที่ประกอบกิจการนั้นมีหลายห้องติดต่อกัน กึ่งหนึ่งของพื้นที่ให้หมายถึงกึ่งหนึ่งของห้องที่ตั้งวางสินค้าอาหารนั้น

(ข) สถานที่สะสมอาหารที่เป็นอาคารโกดังเก็บสินค้า

๑) กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลัง แต่มีเลขที่ของอาคารโกดังเลขที่เดียวและเป็นเจ้าของเดียวกันให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังทั้งหมดรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมและออกใบอนุญาตสะสมอาหารฉบับเดียว

๒) กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลัง มีเลขที่ของอาคารโกดังเลขที่เดียว แต่มีเจ้าของหลายเจ้าของ ให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังของแต่ละเจ้าของรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำ ห้องส้วม ออกใบอนุญาตสะสมอาหารให้แก่เจ้าของ

๓) กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลัง และมีเลขที่ของอาคารโกดังแต่ละหลังให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังแต่ละหลังรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมและออกใบอนุญาตสะสมอาหารแยกแต่ละโกดัง

๔) กรณีที่มีเจ้าของสินค้าอาหารหลายเจ้าของในอาคารโกดังนั้น ให้คำนวณพื้นที่ของสถานที่สะสมอาหารของแต่ละเจ้าของรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมและออกใบอนุญาตสะสมอาหารให้แก่เจ้าของ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามประเภทของอาหาร หรือตามวิธีการจำหน่าย เพิ่มเติมได้ตามที่เห็นสมควร

ข้อ ๘ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) สถานที่รับประทาน เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วนต้องจัดและดูแลรักษาบริเวณสถานที่รับประทานอาหาร และสถานที่เตรียม ปรุงประกอบจำหน่ายอาหาร ให้สะอาดเป็นระเบียบอยู่เสมอ

(ก) พื้น ควรมีลักษณะผิวเรียบ ไม่ลื่น ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่องและไม่มีเศษขยะ

(ข) ผนัง และเพดาน ควรทาสีอ่อน เพื่อช่วยให้บริเวณร้านสว่าง ไม่มีดทึบและสามารถมองเห็น สิ่งสกปรกได้ง่าย โดยเฉพาะบริเวณที่เตรียมปรุงอาหารควรทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟมก้ำ กระเบื้องเคลือบ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด และต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ

(ค) วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ต้องจัดให้เป็นระเบียบ สามารถทำความสะอาดได้ทั่วถึง และ จัดบริเวณในการปฏิบัติงานให้เป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหารและในบริเวณที่ปรุงควรมีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควันช่วยระบายอากาศ และต้องไม่รบกวนบริเวณใกล้เคียงด้วย

(๒) ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และต้องไม่เตรียม หรือวางอาหาร ภาชนะใส่อาหาร รวมถึงการหั่น การล้าง การเก็บอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำห้องส้วม ตลอดจนใน

บริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนสิ่งสกปรกได้ และต้องเตรียมและปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และโต๊ะที่ใช้เตรียมปรุงอาหารต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบสามารถทำความสะอาดได้ง่าย เช่น สแตนเลส โฟเมก้า

(๓) ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) ต้องไม่ใช่สารปลอมปน สารที่ไม่ใช่อาหาร หรือสารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภค มาปรุง ประกอบอาหาร ภาชนะที่ใช้ใส่เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ซึ่งมีฤทธิ์ กัดกร่อนได้ต้องใส่ในภาชนะที่ทำจากวัสดุที่ทนการกัดกร่อนได้ดี ได้แก่ แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และต้องมีฝาปิด สำหรับช้อนตักควรใช้ช้อนกระเบื้องเคลือบขาว ถ้าใช้สแตนเลส ควรเป็นชนิด ๑๘ - ๘ ส่วนเครื่องปรุงรส หรือสารปรุงแต่งอาหารที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำตาล พริกป่น ควรเก็บในภาชนะที่ทำความสะดวกได้ง่าย มีฝาปิด หรือใช้ฝาชีครอบ

(๔) อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส สำหรับอาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหาร ประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน โดยอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบต้องเก็บ ในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส และควรจะมีการแยกเก็บอาหารประเภทต่างๆ ดังนี้

(ก) ผักสดก่อนล้างทำความสะอาด

(ข) ผักสดหลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว

(ค) ผลไม้สดก่อนล้าง

(ง) ผลไม้สดหลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว

(จ) เนื้อสัตว์สดที่ไม่ใช่อาหารทะเล

(ฉ) เนื้อสัตว์สดประเภทอาหารทะเล

(ช) อาหารที่พร้อมบริโภค

(๕) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร สำหรับอาหารปรุงสำเร็จ หรืออาหารที่พร้อมที่จะรับประทานได้ โดยไม่ผ่านขั้นตอนของการให้ความร้อนหรือการฆ่าเชื้อโรคอีก ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และฝุ่นละออง และตั้งวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๖) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตัก โดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร สำหรับน้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องเป็นน้ำแข็งที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในการบริโภคโดยเฉพาะเมื่อละลายแล้วควรเป็นน้ำที่สะอาด ไม่มีตะกอน ภาชนะที่ใส่ต้องเป็นภาชนะที่สะอาด ไม่เป็นสนิม มีฝาปิด สามารถเก็บความเย็นได้ดี ต้องมีอุปกรณ์สำหรับคีบ หรือตักที่มีด้ามยาวเพียงพอสามารถหยิบจับได้โดยมือไม่สัมผัสกับน้ำแข็ง หรือไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่ปนอยู่กับน้ำแข็ง

(๗) ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาดสองครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร สำหรับภาชนะที่ใช้ใส่อาหารทุกประเภทต้องล้างให้สะอาด แยกภาชนะที่ใส่ของหวานและของคาว กำจัดเศษอาหาร แล้วล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ขัดถู คราบสกปรกของอาหารและไขมันออก แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาดอีกสองครั้ง โดยน้ำที่ใช้ล้างจะต้องเปลี่ยนให้

สะอาดอยู่เสมอหรือล้างด้วยน้ำไหลโดยเปิดก๊อกให้น้ำไหลผ่านภาชนะแล้วล้างให้สะอาดเมื่อล้างเสร็จแล้วควร
คว่ำให้แห้งในที่โปร่งสะอาดและสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๘) เชียงและมิด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก
ผลไม้ โดยเชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่เป็นร่อง สะอาด ไม่มีรา ไม่มีคราบไขมัน หรือคราบสกปรกฝังแน่น
เชียงและมิดจะต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ โดยไม่ใช่ปะปนกัน เพราะถ้าใช้ปนกันจะ
ทำให้มีการปนเปื้อนของเชื้อโรคจากอาหารดิบไปสู่อาหารสุก และผักผลไม้ได้ ควรล้างให้สะอาดทั้งก่อน , หลัง
และระหว่างการใช้งานเป็นระยะและผึ่งให้แห้งในที่โปร่ง โดยวางให้ได้รับแสงแดด ไม่ควรใช้ผ้าหรือฝาหม้อปิด
เพราะจะทำให้อับชื้น ควรใช้ผ้าชีครอบเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค

(๙) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็น
ระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร โดยช้อน ส้อม
ตะเกียบ ที่ล้างสะอาดแล้ว ต้องเก็บวางในลักษณะตั้งให้ส่วนที่เป็นด้ามจับไว้ด้านบน ในภาชนะที่โปร่งสะอาด
ภาชนะ ไม่กว้างเกินไป หรือเก็บวางเรียงเป็นระเบียบ โดยวางเรียงนอนไปในทางเดียวกัน และในการหยิบจับ
ต้องจับเฉพาะด้ามเท่านั้น

(๑๐) มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล มีการ
เก็บและรวบรวมขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยและมิดชิด ไม่รั่วซึมเพื่อป้องกันเศษขยะและน้ำจากขยะซึมรั่วออกนอก
ถัง และเพื่อความสะอาดในการรวบรวม ควรใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในถังขยะด้วย เวลาเก็บไปกำจัดควรผูก
ปากถุงให้แน่นเสียก่อนและต้องมีฝาปิดถังขยะให้มิดชิดด้วยการระบายน้ำเสีย ต้องมีรางระบายน้ำเสียจากจุด
ต่างๆ ที่ใช้การได้ดี โดยเฉพาะบริเวณห้องครัว และบริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องมีรางระบายน้ำที่มีสภาพดี
ไม่แตกร้าว ไม่อุดตัน มีการดักกรองเศษอาหารและควรติดตั้งบ่อดักไขมันในขนาดที่เหมาะสม ก่อนระบายน้ำเสีย
ลงสู่ท่อระบาย หรือระบบบำบัดน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ เช่น แม่น้ำ ลำคลอง ฯลฯ
โดยตรงทั้งนี้ ต้องดักเศษอาหารและคราบไขมันทั้งเป็นประจำ

(๑๑) ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้
ดีและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา โดยห้องส้วมควรแยกออกจากห้องครัวเป็นส่วนเฉพาะ โดยประตูของห้องส้วมต้อง
ไม่เปิดตรงสู่บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้าง ที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ และที่เก็บวางอาหารทุกชนิด เพื่อเป็นการ
ป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคต้องดูแลรักษาความสะอาดห้องส้วมที่อยู่ในบริเวณร้านอาหารทุกห้อง ทั้งห้อง
ส้วมสำหรับผู้บริโภค ห้องส้วมสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และพนักงานของร้านอาหาร ต้องสะอาดไม่มีคราบสกปรก
ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ นอกจากนี้ต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และจัดให้มีสบู่สำหรับล้างมือใช้
ตลอดเวลา โดยควรใช้สบู่เหลว เพราะสบู่ก้อนอาจมีสิ่งสกปรกติดอยู่ที่ก้อนสบู่ได้ ถ้าใช้สบู่ก้อนต้องล้างสบู่ให้
สะอาดด้วย

(๑๒) ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่
สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม โดนผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะหรือผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับ
อาหารทุกคน ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด หรือมีเครื่องแบบเฉพาะที่
สะอาด และสวมหมวกหรือเน็ตที่สามารถเก็บรวบรวมได้เรียบร้อย เพื่อป้องกันเส้นผมและสิ่งสกปรกปนเปื้อน
อาหาร

(๑๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร
ทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด โดยผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องล้างมือด้วยน้ำ

และสบู่ หรือน้ำยา ล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะก่อนเตรียม ปรง ประกอบ และจำหน่ายอาหารทุกครั้ง และต้องล้างมือให้สะอาดทันที หลังออกจากห้องส้วมหรือหลังจากจับต้องสิ่งสกปรก เช่น ผ้าเช็ดตัว ขยะ การแกะ แก้วฝวหน้ง การปิดปากขณะไอ จาม สำหรับอาหารที่ปรุงสำเร็จหรืออาหารที่พร้อมรับประทาน ห้ามใช้มือหยิบ จับ หรือสัมผัสอาหารโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์ที่สะอาดปลอดภัย ในการหยิบจับอาหาร เช่น ทัพพี ที่คีบ

(๑๔) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงาน ที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร โดยผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลต้องปกปิดแผลให้มิดชิดโดยเฉพาะบาดแผล หรือฝีที่มีหนองจะต้องหยุดหรือหลีกเลี่ยง การปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงาน ได้ ควรเลี่ยงไปปฏิบัติงานหน้าที่อื่นแทนจนกว่าบาดแผลจะหายสนิท จึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติ นอกจากนี้ ผู้สัมผัสอาหาร ต้องตัดเล็บสั้นและไม่สวมเครื่องประดับนิ้วมือและข้อมือ เพราะจะเป็นแหล่งสะสมสิ่งสกปรก และเชื้อโรคได้

(๑๕) ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด โดยผู้สัมผัสอาหารที่มีอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้ ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไทฟอยด์ บิด อหิวาต์ รุ้ง ไข้สูกใส หัด คางทูม ไวรัสตับอักเสบนชนิดเอ และโรคผิวหนัง ที่น่ารังเกียจ ต้องหยุดปฏิบัติงานและได้รับการรักษาจนกว่าจะหาย เป็นปกติ ไม่สามารถแพร่เชื้อโรคได้และไม่เป็นที่น่ารังเกียจแล้วจึงกลับมาปฏิบัติงานตามปกติได้

ข้อ ๙ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือ พื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตาม แบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

- (๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน / ข้าราชการ / พนักงานรัฐวิสาหกิจ
- (๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- (๓) อื่นๆ ตามที่เทศบาลตำบลห้วยคันแหลนประกาศกำหนด

ข้อ ๑๐ ผู้ขอรับใบอนุญาตจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

- (๑) จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือนั่งอย่างอื่นให้เป็นระเบียบเรียบร้อยและสะอาดอยู่เสมอ
- (๒) ผนังและบริเวณที่ปรุงอาหารต้องใช้วัสดุขาว แข็งแรง และมีผิวเรียบไม่ดูดซึมน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย การจัดตั้งถังบรรจุก๊าซ ต้องอยู่ในที่ปลอดภัยตามคำแนะนำของเจ้าพนักงาน สาธารณสุข หรือผู้ได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น
- (๓) จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ในการประกอบ ปรง การเก็บและ การบริโภคไว้ให้เพียงพอ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงาน ท้องถิ่น
- (๔) จัดให้มีที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ และอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ให้เพียงพอ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น
- (๕) จัดให้มีที่อ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีจำนวนตามเกณฑ์ที่กำหนดใน กฎกระทรวง (ฉบับที่ ๒) ๒๕๓๖ ออกตามความในพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบ เรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕ ตลอดจนจัดให้มีสบู่ล้างมือไว้ตลอดเวลา

(๖) จัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียหรือระบบกำจัดของเสียตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๗) ไม่ตั้งอยู่ในที่ที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ หรือแหล่งที่น่ารังเกียจ เช่น ใกล้ชิดกับที่ฝังศพ หรือที่เก็บศพ ที่ทิ้ง กำจัดสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๘) พื้นทำด้วยวัสดุถาวรและไม่มีน้ำขัง

(๙) จัดให้มีรางระบายน้ำด้วยวัสดุถาวร เพื่อให้น้ำไหลไปสู่รางระบายน้ำสาธารณะหรือบ่อรับน้ำเสียได้สะดวกตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นเห็นชอบ

(๑๐) จัดให้มีแสงสว่างภายในเพียงพอ ณ จุดที่ทำการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารและต้องมีการระบายอากาศภายในร้านอย่างเพียงพอโดยมีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของพื้นที่ห้องสำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องหยุดอากาศหรือเครื่องฟอกอากาศ รวมทั้งต้องติดเครื่องหมาย “ห้ามสูบบุหรี่” ไว้ด้วย

(๑๑) จัดให้มีส้วมที่ได้สุขลักษณะและมีจำนวนเพียงพอตามกฎหมายกระทรวง (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๓๖ ออกตามความในพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕

(๑๒) ถ้าจะขยายหรือเปลี่ยนแปลงสถานที่ประกอบการค้าและทำให้สุขลักษณะของสถานที่เปลี่ยนแปลงไปด้วยแล้วจะต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อน

(๑๓) จัดให้มีเครื่องดับเพลิงประเภทที่เหมาะสม จำนวนเพียงพอและอยู่ในสภาพที่ใช้ได้สะดวกเมื่อเกิดเพลิงไหม้ตลอดจนต้องมีการตรวจสอบเครื่องดับเพลิงให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ ทุกปี

(๑๔) จัดให้มีระบบการระบายควันที่เกิดจากการปรุงอาหาร เช่น พัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควัน ซึ่งสูงเพียงพอที่จะไม่ก่อเหตุรำคาญ

(๑๕) รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ และต้องใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโรคทำความสะอาดพื้นทุกอาทิตย์

(๑๖) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ถูกสุขลักษณะ

(๑๗) ถ้ามีสัตว์ที่จะฆ่าเป็นอาหาร ต้องแยกให้อยู่ในที่ที่เหมาะสม

(๑๘) จัดวางสิ่งของเครื่องใช้ให้เป็นระเบียบเรียบร้อยและรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ

(๑๙) ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นแนะนำหรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๑๑ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาตให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่ง ไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๒ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๓ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตและให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลวัดธาตุ เท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ ๙ และข้อ ๑๐ โดยอนุโลม

ข้อ ๑๔ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ในวันที่ได้รับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาตตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระแต่วันที่ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๑๕ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๖ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตและให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลวัดธาตุเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์
วิธีการและเงื่อนไขที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนด

ข้อ ๑๗ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้าย
เทศบัญญัตินี้ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อน
ใบอนุญาตสิ้นอายุ สำหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาตตลอดเวลาที่ยังดำเนินการนั้น ถ้ามิได้เสีย
ค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ
เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมในครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกัน
เกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินการไว้จนกว่าจะได้เสียค่า
ธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๑๘ ค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของเทศบาลตำบลวัดธาตุ

ข้อ ๑๙ ผู้ได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ดำเนินการตามเทศบัญญัตินี้จะพึงเรียกเก็บค่าบริการ
จากผู้ใช้บริการได้ไม่เกินอัตราค่าบริการขั้นสูงตามที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

ข้อ ๒๐ ผู้ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย
ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๒๑ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ได้รับใบ
อนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด
ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ
และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึก
การแจ้งความต่อพนักงานสอบสวนหรือพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายนั้น มาแสดงต่อเจ้า
พนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบ
แทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๒๒ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตาม
บทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข
พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือเทศบัญญัตินี้หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบ
กิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่
เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๒๓ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตมีเหตุอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือเทศบัญญัตินี้หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติ หรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชนหรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๒๓ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๔ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงโทษเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ ๒๕ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจแต่งตั้งข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นเพื่อให้ปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลวัดธาตุในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

ข้อ ๒๖ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๒๗ ให้นายกเทศมนตรีตำบลวัดธาตุ รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๘

เห็นชอบ

(นายโสมณ ห่วงญาติ)
นายกเทศมนตรีตำบลวัดธาตุ

(นายโสมณ ห่วงญาติ)
นายกเทศมนตรีตำบลวัดธาตุ

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบเทศบัญญัติเทศบาลตำบลวัดธาตุ
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๘

หลักการ

เป็นการสมควรตราเทศบัญญัติเทศบาลตำบลวัดธาตุ ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและ
สถานที่สะสมอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลวัดธาตุ

เหตุผล

เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารที่
ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งภายในเขตเทศบาลวัดธาตุ ซึ่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข
พ.ศ. ๒๕๓๕ ให้กระทำได้โดยการตราเป็นเทศบัญญัติ จึงตราเทศบัญญัตินี้

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียม
ท้ายเทศบัญญัติเทศบาลตำบลวัดธาตุ
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๘

อัตราค่าเก็บสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร	
รายการ	อัตราค่าธรรมเนียม ฉบับละ (บาท/ปี)
- สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ให้จัดเก็บ ค่าธรรมเนียม ตามพื้นที่ของสถานที่ประกอบการ ดังนี้ มีพื้นที่ไม่เกิน ๑๐ ตารางเมตร มีพื้นที่เกิน ๑๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐ ตารางเมตร มีพื้นที่เกิน ๒๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๔๐ ตารางเมตร มีพื้นที่เกิน ๔๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร มีพื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑๐ ๒๐ ๓๐ ๕๐ ๑๐๐
อัตราค่าธรรมเนียมในการออกใบอนุญาต	
รายการ	อัตราค่าธรรมเนียม ฉบับละ (บาท/ปี)
ใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ให้จัดเก็บ ค่าธรรมเนียมตามพื้นที่ของสถานที่ประกอบการ ดังนี้ มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	ฉบับละ ๒๐๐ บาท

หมายเหตุ : สำหรับอัตราค่าธรรมเนียมใบแทนหนังสือรับรองหรือใบแทนใบอนุญาต ฉบับละ ๑๐ บาท