

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเมือง

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๘

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเมือง ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ให้สอดคล้องและเหมาะสมกับสภาพการณ์ปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประกอบมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๖ มาตรา ๕๘ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม องค์การบริหารส่วนตำบลเมือง โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลเมืองและนายอำเภอเมืองเลย จึงตราข้อบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเมือง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๘”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเมือง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๒

บรรดาข้อบัญญัติ กฎ ข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งอื่นใดซึ่งขัดหรือแย้งในส่วนที่ข้อบัญญัตินี้ได้ตราไว้แล้ว ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบัญญัตินี้

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก หรือผลไม้

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทใช้ความร้อน” หมายความว่า อาหารประเภทปรุงสำเร็จที่ผ่านกระบวนการใช้ความร้อนในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารด้วยวิธีต่าง ๆ เช่น ทอด แกง ต้ม ผัด นึ่ง ย่าง อบ รมควัน หรือด้วยรูปแบบอื่นใด

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน” หมายความว่า อาหารประเภทปรุงสำเร็จที่ไม่ผ่านกระบวนการใช้ความร้อนในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร เช่น สลัด ซูชิ ผัก ผลไม้ตัดแต่งของหวาน เครื่องดื่ม หรือด้วยรูปแบบอื่นใด

“การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า การจัดการสุขลักษณะของกระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้เหมาะสมสำหรับการนำไปบริโภคตามประเภทของอาหาร

“การให้บริการจัดส่งอาหาร” หมายความว่า การให้บริการขนส่งอาหารประเภทปรุงสำเร็จจากสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยการขนส่งด้วยยานพาหนะ หรือด้วยวิธีการอื่นใดที่จัดไว้สำหรับการจัดส่งนั้น

“ภาชนะบรรจุอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือวิธีการอื่นใด และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

“อาหารแห้ง” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง โดยการอบ รมควัน ตากแห้ง หรือวิธีการอื่นใดเพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

“อาหารพร้อมปรุง” หมายความว่า อาหารที่ได้จัดเตรียมส่วนประกอบต่าง ๆ บรรจุไว้ในหน่วยภาชนะที่พร้อมจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภคเพื่อนำไปปรุงเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ

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

“วัตถุเจือปนอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารแต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ในการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่งและให้หมายความรวมถึงวัตถุที่มีได้เจือปนในอาหารแต่บรรจุรวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้น เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดออกซิเจน

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายอาหารให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภคที่นั่นหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“สิ่งปฏิภูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะของคน หรือสิ่งอื่นใดที่ปนเปื้อนอุจจาระหรือปัสสาวะ

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า เศษวัตถุ ถุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร เถ้า มูลสัตว์ ซากสัตว์ หรือสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่น และหมายความรวมถึงมูลฝอยติดเชื้อ มูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายจากชุมชน

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือสัญจรได้

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

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสียง่าย ทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตามและหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด

“ผู้ประกอบการกิจการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุมกำกับหรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่าย เสิร์ฟ เก็บหรือสะสมอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

“โรคติดต่อ” หมายความว่า โรคที่เกิดจากเชื้อโรคหรือพิษของเชื้อโรคที่สามารถแพร่โดยตรงหรือทางอ้อมมาสู่คน

“ระบบเทคโนโลยีดิจิทัล” หมายความว่า การนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้และให้หมายความรวมถึงข้อมูลและการสื่อสารที่เกิดจากการให้บริการ หรือการใช้ระบบอินเทอร์เน็ตและระบบเครือข่ายที่คล้ายคลึงกันที่เชื่อมต่อกันเป็นการทั่วไป

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกองค์การบริหารส่วนตำบลเมือง

ข้อ ๕ ให้นายกองค์การบริหารส่วนตำบลเมืองเป็นผู้รักษาการตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจตีความ วินิจฉัยปัญหา กำหนดหลักเกณฑ์ และวิธีปฏิบัติเพื่อดำเนินการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

หมวด ๑

การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๖ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง ตามที่กำหนดไว้ในหมวด ๖

ข้อ ๗ ความในข้อ ๖ ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบการ ดังนี้

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

ข้อ ๘ ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารต้องจัดสถานที่สำหรับประกอบกิจการและดำเนินการให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามที่กำหนดไว้ในหมวด ๒

หมวด ๒

สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๙ ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การจัดตั้งและดูแลรักษาสถานที่ตลอดจนสิ่งอื่นสำหรับประกอบกิจการและดำเนินการให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามที่กำหนดไว้ในส่วนที่ ๑ และส่วนที่ ๒ ทั้งนี้ ที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย เช่น บริเวณหรือสถานที่กำจัดสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย

ส่วนที่ ๑

สถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหารและบริโภคอาหาร ดังต่อไปนี้

- (๑) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย
- (๒) ในกรณีมีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาดทำด้วยวัสดุที่แข็งแรงและไม่ชำรุด

(๓) มีการระบายอากาศเพียงพอและในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

(๔) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ ทั้งนี้ ตามที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

(๕) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารและบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

(๖) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหารต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่ายและมีสภาพดี

(๗) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาดทำด้วยวัสดุที่แข็งแรงและไม่ชำรุด

ข้อ ๑๑ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วมสำหรับพนักงานและลูกค้า ดังนี้

(๑) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

(๒) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดีไม่มีน้ำขัง ระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ

(๓) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

(๔) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

ข้อ ๑๒ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเมืองที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๑๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีการระบายน้ำดีไม่มีน้ำขังและไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร

(๒) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด

(๓) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมัน

หรือบอดักไขมันและน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริม และรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อ ๑๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยตามหลักวิชาการ

ข้อ ๑๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

ส่วนที่ ๒

สถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๑๖ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้รับ เก็บสะสม เตรียม ตัดแต่ง แบ่งบรรจุหีบห่อ และวางจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

(๒) แบ่งพื้นที่เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมีต้องมีพื้นที่แยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร

(๓) จัดชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน กรณีสินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร กรณีสินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะไม่ปิดสนิทต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๔) จัดให้มีบริเวณหรือพื้นที่เก็บสินค้าอาหารที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืน และมีป้ายแสดงชัดเจน

(๕) กรณีมีการตัดแต่งอาหาร โต๊ะที่ใช้ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่ายและมีสภาพดี มีที่ล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกสุขลักษณะ และมีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ

(๖) กรณีมีการจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์สดที่ผู้บริโภคสามารถเลือกหยิบเองได้ ให้จัดให้มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ เว้นแต่ไม่มีพื้นที่เพียงพอต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม หรืออุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนเฉพาะบุคคล

ข้อ ๑๗ สถานที่สะสมอาหารที่มีการตัดแต่งอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร และไม่มีน้ำขัง

(๒) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้ง ต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อ ๑๘ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วมตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๑๑

ข้อ ๑๙ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอย ที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษา ความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ การจัดการ เกี่ยวกับมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติว่าด้วย การเก็บ ขน และกำจัดสิ่งปฏิกูล หรือมูลฝอย

ข้อ ๒๐ สถานที่สะสมอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย ตามหลักวิชาการ

ข้อ ๒๑ สถานที่สะสมอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัย

หมวด ๓

สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบหรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ส่วนที่ ๑

สถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๒๒ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสดตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหารต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(๒) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการ ที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

ข้อ ๒๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุดิบอาหารตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ ๒๔ ผู้ประกอบการต้องควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทใช้ความร้อนดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๒) การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารด้วยวิธีการใช้ความร้อนที่เหมาะสมในการทำประกอบหรือปรุงอาหารให้พร้อมบริโภคตามประเภทของอาหาร

(๓) การจัดเก็บอาหารประเภทปรุงสำเร็จในภาชนะที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนตามประเภทของอาหาร และควบคุมอุณหภูมิการเก็บรักษาให้อาหารประเภทต้ม แกง ตุ่น นึ่ง เป็นต้น ให้ร้อนที่อุณหภูมิสูงกว่าหกสิบสามองศาเซลเซียส

อาหารตามวรรคหนึ่ง ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องในระยะเวลาไม่เกินสองชั่วโมงในระหว่างการจัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหาร และต้องทำการอุ่นอาหารให้ร้อนด้วยวิธีการที่เหมาะสม ก่อนนำไปจัดบริการเสิร์ฟอาหารหรือจำหน่ายอาหารตามเอกสารแนบท้ายข้อบัญญัตินี้ หรือด้วยวิธีอื่นใดที่สามารถควบคุมคุณภาพให้เหมาะสมตามประเภทของอาหารได้ ทั้งนี้ ตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ว่าด้วยการกำหนดเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร

ข้อ ๒๕ ผู้ประกอบการต้องควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อนดังต่อไปนี้

(๑) การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ต้องล้างวัตถุดิบอาหาร เช่น ผัก ผลไม้ให้สะอาดเหมาะสมตามประเภทผัก ผลไม้ และจัดเก็บในภาชนะบรรจุที่มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนโดยวิธีการและขั้นตอนที่กำหนด กรณีมีการระบาดของโรคติดต่อที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ต้องจัดให้มีการฆ่าเชื้อโรค

(๒) วัตถุดิบประเภทอาหารที่ปรุงสุกพร้อมบริโภค เช่น ข้าว ถั่ว มันฝรั่ง ผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากนมที่รอกระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องเก็บรักษาในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและจัดเก็บในตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส

(๓) กระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง

(๔) อาหารต้องจัดเก็บในตู้เย็นหรือตู้แช่ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส หรือจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องในระยะเวลาไม่เกินสองชั่วโมงหรือด้วยวิธีการอื่นใดที่สามารถควบคุมคุณภาพ

อาหารให้เหมาะสมตามประเภทของอาหารในระหว่างการจัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหาร ทั้งนี้ ตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ว่าด้วยการกำหนดเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหาร และภาชนะสัมผัสอาหาร

ข้อ ๒๖ ผู้ประกอบกิจการที่มีการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จที่มีการนำกัญชา หรือกัญชงที่ใช้ได้ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกำหนดมาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ต้องดำเนินการเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

- (๑) แสดงข้อความหรือป้ายสัญลักษณ์ว่ามีการใช้กัญชาหรือกัญชงเป็นส่วนประกอบในอาหาร
- (๒) แสดงรายการอาหารที่มีการใช้กัญชา หรือกัญชงเป็นส่วนประกอบในอาหารทั้งหมด
- (๓) แสดงข้อแนะนำความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่มีกัญชาหรือกัญชงเป็นส่วนประกอบ

ดังนี้

(ก) บุคคลที่มีอายุต่ำกว่ายี่สิบปี สตรีมีครรภ์และสตรีให้นมบุตรควรงดเว้นรับประทาน

(ข) ถ้ามีอาการผิดปกติควรหยุดรับประทานทันที และถ้ามีอาการรุนแรงให้ปรึกษา หรือพบแพทย์โดยเร็ว

(ค) ผู้ที่แพ้กัญชาหรือกัญชงควรงดเว้นรับประทาน

(ง) รับประทานแล้วเกิดอาการง่วงซึมให้หลีกเลี่ยงการขับขี่ยานพาหนะหรือทำงานเกี่ยวกับ เครื่องจักรกล

(จ) ข้อความอื่นที่กฎหมายหรือทางราชการกำหนด

ข้อ ๒๗ ผู้ประกอบกิจการที่มีการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จในรูปแบบของการจำหน่ายอาหารโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ สถานที่จำหน่ายอาหารและการจำหน่าย โดยนำไปบริโภคที่อื่นต้องจัดการสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารต้องบรรจุในภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและจัดวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๒) จัดวางอาหารให้มิดชิด เช่น ใช้ฝาปิด ตู้ครอบอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อนระหว่างหยิบจับ หรือสัมผัสอาหารเป็นไปตามที่กรมอนามัยกำหนด

(๓) ภาชนะบรรจุอาหารหรืออุปกรณ์ในการหยิบจับหรือสัมผัสอาหารต้องสะอาด เหมาะสม และเพียงพอกับการปฏิบัติงาน จัดเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกันและแยกใช้งานจากอาหารดิบ

ข้อ ๒๘ ผู้ประกอบกิจการที่มีการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จในรูปแบบการให้บริการ จัดส่งอาหารต้องจัดการสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารต้องบรรจุในภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทและปริมาณอาหาร มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการจัดส่ง และต้องระบุรายละเอียดกำกับที่ภาชนะบรรจุอาหาร หรือด้วยวิธีการอื่นใดที่สามารถสื่อสารให้ผู้บริโภคได้ เช่น ชื่ออาหาร ข้อมูลวันที่ผลิตอาหาร วิธีการจัดเก็บอาหาร ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ซื้อ

(๒) บรรจุภัณฑ์ หรือกล่อง หรืออุปกรณ์ในการบรรจุอาหารต้องมีโครงสร้างที่แข็งแรง ปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน และสามารถเก็บรักษาอุณหภูมิและคุณภาพของอาหารให้อยู่ในช่วงที่เหมาะสม

ข้อ ๒๙ ในการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ผู้ประกอบกิจการต้องดูแลให้เกิดสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม ให้มิดชิดหรือมีอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร

(๒) รักษาความสะอาดของมือและเล็บ หากมีบาดแผลที่มือต้องทำแผลและปิดบาดแผล ให้มิดชิดสวมถุงมือสะอาด สภาพดีสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารทัບอีกชั้นหนึ่ง หากฉีกขาด หรือปนเปื้อนสิ่งสกปรกควรเปลี่ยนทุกสี่ชั่วโมง

(๓) สวมใส่หน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย หรืออุปกรณ์ป้องกันน้ำลายให้ถูกต้องตลอดเวลา

ข้อ ๓๐ ผู้ประกอบกิจการต้องจัดให้มีมาตรการด้านสุขลักษณะป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดต่อ ดังต่อไปนี้

(๑) ทำความสะอาดสถานที่ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่สัมผัสบ่อยหรือสัมผัสร่วม เช่น พื้น ผนัง ลูกบิดประตู โต๊ะ เก้าอี้ จาน ชาม ช้อน มีดด้วยน้ำยาทำความสะอาด รวมทั้งดูแลความสะอาดห้องน้ำห้องส้วมให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะเป็นประจำทุกวัน หากพบผู้ป่วยด้วยโรคติดต่อให้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคทันที

(๒) จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมน้ำและสบู่อย่างเพียงพอ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ เช่น เจลแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์เข้มข้นไม่น้อยกว่าร้อยละเจ็ดสิบวางไว้บริเวณที่สามารถใช้ได้ อย่างสะดวก

(๓) จัดให้มีระบบระบายอากาศโดยวิธีธรรมชาติหรือวิธีกล โดยอัตราการระบายต้องเป็นไปตามกฎหมายควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และต้องดูแลตรวจสอบ บำรุงรักษา ให้อยู่ในสภาพดีตลอดเวลา

(๔) จัดให้มีมาตรการลดความแออัด โดยจัดโต๊ะรับประทานอาหารหรือระยะห่างระหว่างบุคคลให้มีความเหมาะสม หากพบผู้ป่วยโรคติดต่อให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๕) ล้างภาชนะและอุปกรณ์ให้สะอาดด้วยน้ำยาล้างจานและฆ่าเชื้อด้วยวิธีแช่ในน้ำร้อน แดงสิบองศาเซลเซียสเป็นเวลาสองนาทีก่อนใช้ หรือแช่ในน้ำผสมสารละลายคลอรีนที่มีความเข้มข้นห้าสิบส่วนในล้านส่วน (ไม่เกินสองร้อยส่วนในล้านส่วน) ไม่น้อยกว่าหนึ่งนาทีก่อนล้างน้ำให้สะอาด หรือใช้สารเคมีสำหรับฆ่าเชื้อโรคติดต่อก่อนใช้ใส่อาหาร

(๖) ผู้ประกอบกิจการต้องกำกับ ดูแล คัดกรองผู้สัมผัสอาหาร หากพบว่ามีอาการเจ็บป่วย ต้องหยุดปฏิบัติงาน และส่งเข้ารับการรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

ข้อ ๓๑ ผู้ประกอบกิจการต้องประเมินตนเองด้านสุขลักษณะ และมาตรการป้องกันความเสี่ยงผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลตามที่กรมอนามัยกำหนดอย่างน้อยปีละครั้ง

ข้อ ๓๒ ผู้ประกอบกิจการต้องปฏิบัติตามมาตรการควบคุมโรคตามที่กฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อกำหนด หรือตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือมาตรการอื่นที่ราชการกำหนด

ข้อ ๓๓ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่ใช้น้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดและป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

ข้อ ๓๔ การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารหรือเครื่องดื่มต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๓๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็งตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๒) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

(๓) ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาดและมีด้ามจับ

(๔) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่ร่วมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ ๓๖ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในพื้นที่ที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่า น้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๒) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

ข้อ ๓๗ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือน และคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหาก จากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปิ้ง จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุ ที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

ข้อ ๓๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะ หรือที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๓๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ส่วนที่ ๒

สถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๔๐ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารที่อยู่ในภาชนะปิดสนิทต้องแสดงชื่อ ชนิดอาหาร วันที่ผลิตหรือบรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตหรือบรรจุ

(๒) อาหารที่วางจำหน่ายต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย และระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่าง ๆ

(๓) ไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุหรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

(๔) เก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภทตามหลักวิชาการ และแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน

(๕) กรณีมีการตัดแต่งอาหาร อาหารสดหรือวัตถุดิบทุกชนิดต้องล้างให้สะอาดก่อน และหลังการตัดแต่งจะต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด และต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม

(๖) อาหารพร้อมปรุงต้องวางจำหน่ายแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบ บรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถังพลาสติก แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

(๗) อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทให้วางจำหน่ายบนชั้นหรือโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวนเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษ

ข้อ ๔๑ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้น้ำหรือน้ำแข็ง ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในพื้นที่ที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่า น้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๒) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

(๓) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด และมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

หมวด ๔

สัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อ ๔๒ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๒) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้วางในที่สะอาด สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และหลังการใช้งานแต่ละวันมีการจัดเก็บที่มีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสามสิบเซนติเมตร

(๓) จัดให้มีช่องกลางสำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

(๔) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

ข้อ ๔๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาดต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้

(๒) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสมโดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

(๓) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด ทั้งนี้ สารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดให้เป็นไปตามที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

ข้อ ๔๔ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๒) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้วางในที่สะอาด สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และหลังการใช้งานแต่ละวันมีการจัดเก็บที่มีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสามสิบเซนติเมตร

(๓) ตู้เย็น ตู้แช่หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

ข้อ ๔๕ สถานที่สะสมอาหารที่มีการตัดแต่งอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาดต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๒) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสมโดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

(๓) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด ทั้งนี้ สารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดให้เป็นไปตามหลักวิชาการ

หมวด ๕

สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๔๖ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่นํารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนด ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

(๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารดังต่อไปนี้

(๒.๑) กรณีสถานที่จำหน่ายอาหาร ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

(๒.๒) กรณีสถานที่สะสมอาหาร ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่องค์การบริหารส่วนตำบลเมืองกำหนด

(๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

(๔) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค

(๕) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และประกาศขององค์การบริหารส่วนตำบลเมือง

หมวด ๖

หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการแจ้งและการออกหนังสือรับรองการแจ้ง การขอและการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๔๗ ผู้ประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารให้ยื่นคำขอรับหนังสือรับรองการแจ้งหรือใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ณ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลเมือง

ข้อ ๔๘ การแจ้งและการออกหนังสือรับรองการแจ้ง การขอและการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารและการดำเนินการอื่นที่เกี่ยวข้องให้เป็นไปตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลเมืองกำหนด

ข้อ ๔๙ การยื่นคำขอตามหมวดนี้อาจดำเนินการผ่านทางสื่ออิเล็กทรอนิกส์แทนการมายื่นด้วยตนเองตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่องค์การบริหารส่วนตำบลเมืองกำหนด

ส่วนที่ ๑

การแจ้งและการออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๕๐ เมื่อผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอได้รับคำขอพร้อมรายการเอกสาร หรือหลักฐานตามข้อ ๔๘ แล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกใบรับแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

หรือสถานที่สะสมอาหารเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งเป็นการชั่วคราวในระหว่างที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๕๑ ให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอตรวจสอบความถูกต้องของคำขอและความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทันที กรณีไม่ถูกต้องครบถ้วนให้แจ้งต่อผู้ยื่นคำขอให้แก้ไขเพิ่มเติมเพื่อดำเนินการทันที หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย

ข้อ ๕๒ ในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอไม่แก้ไขเพิ่มเติมคำขอหรือไม่ส่งเอกสารหรือหลักฐานเพิ่มเติมตามที่ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอแจ้งให้ทราบหรือตามที่ปรากฏในบันทึกที่จัดทำตามข้อ ๕๑ ให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอคืนคำขอให้แก่ผู้ยื่นคำขอพร้อมทั้งแจ้งเหตุแห่งการคืนคำขอเป็นหนังสือให้ทราบด้วย

ข้อ ๕๓ การตรวจสอบคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ยื่นพร้อมคำขอตามข้อ ๔๘ เมื่อข้อเท็จจริงปรากฏว่าผู้มีหน้าที่รับคำขอทราบโดยชัดแจ้งในขณะรับคำขอว่าการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารของผู้ยื่นคำขอขัดต่อหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนดและเป็นกรณีที่ไม่อาจดำเนินการแก้ไขได้ให้ผู้มีหน้าที่รับคำขอปฏิเสธคำขอดังกล่าว

ข้อ ๕๔ เมื่อผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอได้รับคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐานซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องครบถ้วนแล้วให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้แก่ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ออกหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารแล้วให้แจ้งผู้ยื่นคำขอทราบภายในเจ็ดวันนับแต่วันที่ออกหนังสือรับรองการแจ้งเพื่อให้ผู้แจ้งมาชำระค่าธรรมเนียมภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าวแล้วผู้แจ้งไม่ชำระค่าธรรมเนียมให้ถือว่าผู้นั้นไม่ประสงค์จะประกอบกิจการ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นยกเลิกหนังสือรับรองการแจ้งนั้น

ข้อ ๕๕ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีตามข้อบัญญัตินี้ก่อนครบรอบปีนับแต่วันที่รับหนังสือรับรองการแจ้ง โดยไม่ต้องมีการต่ออายุหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๕๖ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๕๗ เมื่อผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งประสงค์จะแก้ไขรายการในหนังสือรับรองการแจ้งให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๕๘ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ

ข้อ ๕๙ เมื่อผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งไม่ประสงค์จะประกอบการอีกต่อไปให้ยื่นคำขอ บอกเลิกการดำเนินการเพื่อแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบก่อนถึงกำหนดเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ข้อ ๖๐ เมื่อผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งประสงค์จะโอนการดำเนินการให้แก่บุคคลอื่น ให้ยื่นคำขอโอนการดำเนินการเพื่อแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ส่วนที่ ๒

การขอและการออกใบอนุญาต

ข้อ ๖๑ ให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอตรวจสอบความถูกต้องของคำขอและความครบถ้วน ของเอกสารหลักฐานทันที กรณีไม่ถูกต้องครบถ้วนให้แจ้งต่อผู้ยื่นคำขอให้แก้ไขเพิ่มเติมเพื่อดำเนินการทันที หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐาน ยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนดโดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย

ข้อ ๖๒ ในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอไม่แก้ไขเพิ่มเติมคำขอหรือไม่ส่งเอกสารหรือหลักฐานเพิ่มเติม ตามที่ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอแจ้งให้ทราบหรือตามที่ปรากฏในบันทึกที่จัดทำตามข้อ ๖๑ ให้ผู้มีหน้าที่ ในการรับคำขอคืนคำขอให้แก่ผู้ยื่นคำขอพร้อมทั้งแจ้งเหตุแห่งการคืนคำขอเป็นหนังสือให้ทราบด้วย

ผู้ยื่นคำขออาจอุทธรณ์คำสั่งคืนคำขอตามวรรคหนึ่งภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ตามกฎหมาย ว่าด้วยวิธีปฏิบัติราชการทางปกครองหรืออาจยื่นคำขอใหม่ก็ได้

ข้อ ๖๓ การตรวจสอบคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ยื่นพร้อมคำขอตามข้อ ๕๘ เมื่อข้อเท็จจริงปรากฏโดยชัดแจ้งในขณะรับคำขอว่าการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ สะสมอาหารนั้นขัดต่อหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนดและเป็นกรณีที่ไมอาจดำเนินการแก้ไขได้ ให้ปฏิเสธคำขอดังกล่าว

ข้อ ๖๔ เมื่อผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอได้รับคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐาน ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องครบถ้วนแล้ว ให้ดำเนินการตรวจสอบสภาพด้านสุขลักษณะของสถานที่ โดยเจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจดำเนินการด้วยตนเองหรือมอบหมายให้เจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นเป็นผู้ดำเนินการได้

ในกรณีที่มีสภาพถูกต้องครบถ้วนตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะแล้ว ให้เจ้าหน้าที่เสนอเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อพิจารณาอนุญาตต่อไป หรือกรณีถูกต้องครบถ้วนแต่สมควรให้มีการปฏิบัติการใด ๆ เพิ่มเติมเป็นการเฉพาะรายอาจเสนอความเห็นพิจารณาออกใบอนุญาตโดยมีเงื่อนไขได้

ในกรณีที่มีสภาพไม่ถูกต้องครบถ้วนตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะให้แนะนำผู้ขออนุญาตให้แก้ไขปรับปรุงให้ถูกต้องครบถ้วน และแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขปรับปรุงภายในระยะเวลาที่กำหนด

ข้อ ๖๕ เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้พิจารณาอนุญาตให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารแล้วให้แจ้งผู้ได้รับอนุญาตทราบภายในเจ็ดวันนับแต่วันที่พิจารณาแล้วเสร็จ เพื่อให้ผู้ได้รับอนุญาตชำระค่าธรรมเนียมภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าวผู้ได้รับอนุญาตไม่ชำระค่าธรรมเนียมให้ถือว่าผู้นั้นไม่ประสงค์จะประกอบกิจการให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นยกเลิกการอนุญาตนั้น

กรณีมีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาต หรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตภายในกำหนดเวลาให้แจ้งเป็นหนังสือให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุกเจ็ดวันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จ

ข้อ ๖๖ ผู้ได้รับใบอนุญาตที่ประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาต ให้ดำเนินการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตภายในหกสิบวันก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมชำระค่าธรรมเนียมแล้ว ให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่อใบอนุญาต

ข้อ ๖๗ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ใบอนุญาตมีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต

ข้อ ๖๘ ผู้ได้รับใบอนุญาตที่ประสงค์จะแก้ไขรายการในใบอนุญาตให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๖๙ กรณีใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญผู้ได้รับใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ

ข้อ ๗๐ ผู้ได้รับใบอนุญาตที่ไม่ประสงค์จะประกอบกิจการอีกต่อไปให้ยื่นคำขอบอกเลิกการดำเนินกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กำหนดก่อนถึงกำหนดเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

หมวด ๗

ค่าธรรมเนียม ค่าปรับ และบทลงโทษ

ข้อ ๗๑ ให้ผู้ได้รับอนุญาตและผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหารเสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับในอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามวรรคหนึ่ง ให้เป็นรายได้ขององค์การบริหารส่วนตำบลเมือง

ข้อ ๗๒ กรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือกฎกระทรวงหรือประกาศที่ออกตาม พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาต เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๗๓ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่า

(๑) ถูกสั่งพักใบอนุญาตสองครั้งขึ้นไปและมีเหตุให้ต้องถูกสั่งพักอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่ามีความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือกฎกระทรวงหรือประกาศที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไข ที่ระบุไว้ในใบอนุญาตจนเป็นเหตุให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพ หรือมีผลกระทบต่อสถานะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมต่อการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๗๔ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ทราบ หากไม่พบผู้รับหรือไม่ยอมรับให้ส่งคำสั่งทางไปรษณีย์ตอบรับหรือปิดคำสั่งไว้ในที่เปิดเผย ณ ภูมิลำเนา หรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาตและให้ถือว่าได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ ๗๕ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปี นับแต่วันที่ถูกลงสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ ๗๖ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น เจ้าพนักงานสาธารณสุข และพนักงานเจ้าหน้าที่ ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นแต่งตั้งมีอำนาจหน้าที่ตามหมวด ๑๐ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ในเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วนตำบลเมือง

ให้บุคคลตามวรรคหนึ่งเป็นเจ้าพนักงานตามประมวลกฎหมายอาญา และเพื่อประโยชน์ ในการจับกุมหรือปราบปรามผู้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานส่วนท้องถิ่น และพนักงานเจ้าหน้าที่เป็นพนักงานฝ่ายปกครองหรือตำรวจตามประมวลวิธีพิจารณาความอาญา

ข้อ ๗๗ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๗๘ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลเมืองว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๒ ซึ่งถูกยกเลิกให้ดำเนินการต่อไปเสมือนเป็นผู้ที่ได้รับใบอนุญาตหรือรับรองการแจ้งตามข้อบัญญัตินี้ ทั้งนี้ ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ข้อบัญญัตินี้ใช้บังคับ

ประกาศ ณ วันที่ ๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๘

แปลง ศรีสุนทร

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลเมือง

**อัตราค่าธรรมเนียมในการออกใบอนุญาต การต่อใบอนุญาต
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร อัตราค่าปรับและใบแทน
ที่มีพื้นที่ประกอบการตั้งแต่ ๒๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป**

ขนาดพื้นที่ (ตารางเมตร)	ค่าธรรมเนียม (บาท : ต่อปี)
ตั้งแต่ ๒๐๐ ขึ้นไป (เศษของตารางเมตรถ้าเกิน ๐.๕ ตารางเมตร ให้คิดเป็น ๑ ตารางเมตร)	ขั้นต่ำ ๕๐๐ บาท และคิดเพิ่มตารางเมตรละ ๕ บาท แต่รวมแล้วต้องไม่เกิน ๑,๐๐๐ บาท
ใบแทนใบอนุญาต	๒๐
ค่าปรับ	ร้อยละ ๒๐ ของค่าธรรมเนียมค้างชำระ

**อัตราค่าธรรมเนียมในการออกหนังสือรับรองการแจ้ง
สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร อัตราค่าปรับและใบแทน
ที่มีพื้นที่ประกอบการไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร**

ขนาดพื้นที่ (ตารางเมตร)	ค่าธรรมเนียม (บาท : ต่อปี)
ไม่เกิน ๒๐	๕๐
เกิน ๒๐ แต่ไม่เกิน ๒๐๐ (เศษของตารางเมตรถ้าเกิน ๐.๕ ตารางเมตร ให้คิดเป็น ๑ ตารางเมตร)	ขั้นต่ำ ๕๐ บาท และคิดเพิ่มตารางเมตรละ ๕ บาท แต่รวมแล้วต้องไม่เกิน ๕๐๐ บาท
ใบแทนใบหนังสือรับรองการแจ้ง	๒๐
ค่าปรับ	ร้อยละ ๒๐ ของค่าธรรมเนียมค้างชำระ