

เทศบัญญัติ
เรื่อง สถานที่จำหน่ายและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

เทศบาลตำบลชะโนด

อำเภอหว้านใหญ่ จังหวัดมุกดาหาร

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบเทศบัญญัติเทศบาลตำบลชะโนด เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑
****

หลักการ

ให้มีเทศบัญญัติเทศบาลตำบลชะโนดว่าด้วย สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑

เหตุผล

เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในเขตเทศบาลตำบลชะโนด ซึ่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ให้กระทำได้โดยตราเป็นเทศบัญญัติ จึงจำเป็นต้องตราเทศบัญญัตินี้

เทศบัญญัติเทศบาลตำบลชะโนด
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

****

โดยที่เป็นการสมควรตราเทศบัญญัติเทศบาลตำบลชะโนด ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร อาศัยอำนาจตามความใน มาตรา ๗๐ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๗ แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๑๒) พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกอบกับ มาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๗๓ และมาตรา ๗๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๔๓ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช ๒๕๕๐ บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย เทศบาลตำบลชะโนด โดยได้รับความเห็นชอบจากสภาเทศบาลตำบลชะโนด และผู้ว่าราชการจังหวัดมุกดาหาร จึงตราเทศบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑. เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลตำบลชะโนด เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙”

ข้อ ๒. เทศบัญญัตินี้ ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลชะโนด เมื่อได้ประกาศไว้ โดยเปิดเผย ณ สำนักงานเทศบาลตำบลชะโนด แล้วเจ็ดวัน

ข้อ ๓. ให้ยกเลิก “ข้อบัญญัติเทศบาลตำบลชะโนด เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๔๖” โดยบรรดาเทศบัญญัติ ข้อบัญญัติ ข้อบังคับ กฎ ระเบียบ และ คำสั่งอื่นใดของเทศบาลตำบลชะโนด ในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในเทศบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔. ในข้อบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า อาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใดซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลชะโนด

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕

“ผู้ได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลชะโนด

ข้อ ๕. ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมิใช่เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๕๗ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา ๔๘ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๖ ความในข้อ ๕ ไม่ใช้บังคับแก่การประกอบกิจการดังนี้

(๑) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๒) การขายของในตลาด

(๓) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๗. ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับการแจ้งให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขดังต่อไปนี้

ก. สถานที่จำหน่ายอาหาร

หมวด : สถานที่รับประทานอาหาร และสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร

๑. พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

๒. กรณีที่มีผนัง ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

๓. กรณีที่มีเพดาน เพดานทาด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

๔. มีการระบายอากาศเพียงพอ และติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ บริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีเครื่องดูด ควัน พัดลม ปล่องระบายควันสูงเพียงพอ ไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ

๕. มีแสงสว่างพอเพียง

๖. โต๊ะเก้าอี้ทาด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

๗. จัดให้มีสิ่งอานวยความสะดวกสาหรับการล้างมือในบริเวณเตรียม ปรุง ประกอบอาหาร

๘. โต๊ะเตรียม ปรุง ผนังเตาไฟ ต้องทาด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี

๙. เตรียม ปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ไม่เตรียมบนพื้น และบริเวณหน้าหรือ ในห้องน้าห้องส้วม

๑๐. มีการควบคุมสัตว์แมลงนำโรค ไม่ให้เกินเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด

หมวด : อาหารสด

๑๑. อาหารสดที่นามาปรุงต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

๑๒. อาหารสดต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ

๑๓. อาหารสดมีการเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส และเก็บแยกประเภทเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น หรือในห้องส้วม

หมวด : อาหารแห้ง และสารปรุงแต่งอาหาร

๑๔. อาหารแห้ง เก็บในที่แห้ง ไม่อับชื้น สามารถปูองกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้

๑๕. ส่วนผสม เครื่องปรุงรสและอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องปลอดภัย มีเครื่องหมายได้รับรองจากทางราชการ

หมวด : อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว

๑๖. อาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหาร

๑๗. วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๑๘. ต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้ปลอดภัยสาหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร เช่น ต้องมีการอุ่นอาหารทุก ๒ ชม. เป็นต้น

หมวด : น้ำดื่ม เครื่องดื่ม

๑๙. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มิดชิด หรือมีก๊อกน้ำ หรือทางเทรินน้ำ

หมวด : น้ำใช้

๒๐. น้ำใช้เป็นน้ำประปา หรือน้ำอื่นใดที่ผ่านการปรับปรุงได้มาตรฐานเทียบเท่าน้ำประปา

๒๑. ภาชนะบรรจุต้องสะอาด

หมวด : น้ำแข็ง

๒๒. มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข

๒๓. เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๒๔. ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสาหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ

๒๕. น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่รวมไว้

หมวด : ภาชนะอุปกรณ์

๒๖. ตู้เย็นหรือตู้แช่มีประสิทธิภาพ และต้องสะอาด

๒๗. ภาชนะบรรจุอาหาร หรือบรรจุ เครื่องปรุงรส ต้องสะอาด และทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

๒๘. ภาชนะบรรจุอาหาร เช่น จาน ชาม แก้วน้ำ ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ ซม.

๒๙. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางเป็นระเบียบในแนวนอน เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๓๐. เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี สะอาด แยกใช้ ตามประเภทของอาหาร เช่น แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

๓๑. อาหารที่รับประทานร่วมกันต้อง จัดให้มีช้อนกลาง

๓๒. ไม่ใช้แก้วน้ำร่วมกัน แก้วน้ำที่ใช้แล้วต้องล้างก่อนนำมาใช้ใหม่

หมวด : การล้างภาชนะอุปกรณ์

๓๓. ภาชนะที่รอการล้าง และเศษอาหาร ต้องเก็บในที่สามารถปูองกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

๓๔. ล้างภาชนะอุปกรณ์ทุกประเภท ให้สะอาดด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น ล้างด้วยน้ายาล้างจาน และน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อก และผึ่งให้แห้ง

๓๕. อุปกรณ์การล้างต้องสะอาด อยู่ในสภาพดี และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๓๖. ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทาความสะอาดแล้ว ต้องมีการป้องกันไม่ให้มีการปนเปื้อน

หมวด : การบาบัดน้ำเสีย

๓๗. กรณีที่มีทางระบายน้ำเสีย ทางระบายน้ำเสียต้องจัดต่อเข้าท่อสาธารณะและบำรุงรักษา ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหารตกค้าง

๓๘. สถานประกอบการต้องไม่ก่อให้เกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อมในกรณีที่มีน้ำเสียต้องจัดให้มีการดักเศษอาหาร ดักไขมันก่อนระบายน้ำทิ้ง

หมวด : ถังรองรับมูลฝอย

๓๙. มีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด

๔๐. ทำความสะอาดถังรองรับมูลฝอย ตามระยะเวลาที่เหมาะสม อย่างน้อยวันละ ๑ ครั้ง

๔๑. การรวบรวมมูลฝอยก่อนกำจัด ต้องมีการจัดเก็บอย่างมิดชิด

หมวด : ห้องส้วม

๔๒. สถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดให้มีห้องส้วมไว้บริการจำนวนเพียงพอตาม พรบ.รักษาความสะอาด และส่งเสริมความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ.๒๕๓๕

๔๓. กรณีที่มีห้องส้วม ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ใช้การได้ดี

๔๔. กรณีที่มีห้องส้วม ต้องมีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้การได้ดี และมีสบู่หรือน้ำยาล้างมือใช้ตลอดเวลา

๔๕. กรณีที่มีห้องส้วม ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม ปรุงประกอบอาหาร ที่เก็บอาหาร ที่ล้างภาชนะ และเก็บอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

หมวด : อุปกรณ์ดับเพลิงและระบบป้องกันอัคคีภัย

๔๖. ห้ามใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะรับประทานอาหาร

๔๗. ห้ามใช้เมทิลแอลกอฮอล์ในการอุ่นอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร

๔๘. สถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดให้มีเครื่องมือดับเพลิงติดตั้งไว้ในที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวก มีระบบป้องกันอัคคีภัยตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร และถังแก๊สต้องได้มาตรฐาน

หมวด : การแต่งกายของผู้สัมผัสอาหาร

๔๙. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และมีการป้องกันไม่ให้เส้นผมปนเปื้อนในอาหาร

๕๐. ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็ทคลุมผมที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน และต้องไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือและข้อมือ ที่หู

หมวด : พฤติกรรมผู้สัมผัสอาหาร

๕๑. ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารที่ปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภคโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอช่วยในการหยิบจับ

๕๒. ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร

๕๓. ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้น และสะอาดอยู่เสมอ ไม่ทาสีเล็บ

๕๔. ห้ามใช้ทัพพีหรือช้อนชิมอาหารโดยตรง ในการชิมอาหาร และต้องเปลี่ยนใหม่ทุกครั้งที่ปรุงอาหาร การชิมอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

๕๕. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดบาดแผลให้มิดชิด และสวมถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอ หรือหยุดปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร

๕๖. การเสิร์ฟอาหารต้องเสิร์ฟให้ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร

๕๗. มีการป้องกันการปนเปื้อนอาหารจากการไอ จาม หรือพูดคุย ผู้สัมผัสอาหารต้องมีพฤติกรรมที่ถูกสุขลักษณะ

หมวด : สุขภาพของผู้สัมผัสอาหาร

๕๘. ขณะปฏิบัติงาน ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หากเจ็บป่วยให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

๕๙. ผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

หมวด : ความรู้ของผู้สัมผัสอาหาร ผู้จัดการ หรือผู้ควบคุม

๗๐. ผู้สัมผัสอาหาร ผู้จัดการหรือผู้ควบคุมต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร หรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นตามหลักสูตรที่ผ่านการรับรองจากหน่วยงานราชการ

๗๑. ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ถูกต้องตามสุขลักษณะที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขแนะนาหรือตามคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข. สถานที่สะสมอาหาร

หมวด : การรับสินค้า

๑. พื้นบริเวณที่ใช้รับสินค้ามีผิวเรียบ ทาความสะอาดง่าย มีสภาพดี และสะอาด

๒. แยกบริเวณรับสินค้าอาหารสดออกจากสินค้าอื่น กรณีที่ใช้พื้นที่เดียวกันต้องไม่รับสินค้าประเภทอาหารสดพร้อมกับสินค้าประเภทอื่นต้องทำความสะอาดพื้นที่หลังใช้งาน

๓. การขนถ่ายสินค้า ไม่วางสินค้าอาหารบนพื้นโดยตรง ต้องมีอุปกรณ์รองรับ

๔. ต้องทำความสะอาดรถขนส่ง ตะกร้า ภาชนะใส่อาหาร ด้วยวิธีที่ถูกสุขลักษณะ ทุกครั้งที่ใช้ขนส่ง และมีการตรวจหาเชื้อแบคทีเรียโดยวิธีการสวมอุปภาชนะที่บรรจุอาหารและรถขนส่งอาหาร อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง

๕. อาหารสดต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม โดยแช่ที่อุณหภูมิไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส หลังจากรับสินค้า

๖. ต้องทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้ง หลังจากขนถ่ายอาหารเสร็จ โดยมีการกำหนดวิธีการปฏิบัติที่ชัดเจน

๗. ต้องไม่เป็นทางออกของขยะ หากจำเป็นต้องขนขยะต้องใช้เวลาต่างกัน และทำความสะอาดหลังจากใช้ขนขยะทุกครั้ง

๘. รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหาร ต้องไม่ใช้ปะปนกับรถขนขยะ

หมวด : อาหาร/สินค้าที่รับมาจำหน่าย

๙. ต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือ

๑๐. ได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่างๆ ได้แก่

๑๐.๑ หน่วยงานราชการ เช่น กรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมวิชาการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เป็นต้น

๑๐.๒ ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพ ของซุปเปอร์มาร์เก็ต

๑๐.๓ ห้องปฏิบัติการของเอกชนที่ได้รับการรับรองจากราชการ

หมวด : การเก็บสินค้า

๑๑. บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้ง

๑๑.๑ พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด

๑๑.๒ มีชั้น/ที่วางอาหารแยกประเภท เป็นสัดส่วนและสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

๑๑.๓ แยกอาหาร/สินค้าที่หมดอายุ หรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณหรือภาชนะที่แยกเฉพาะและมีเครื่องหมาย/ป้ายแสดงบอกชัดเจน

๑๑.๔ มีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ

๑๑.๕ ต้องแยกเก็บสารเคมีที่เป็นพิษ เช่น สารเคมีทำความสะอาด สารเคมีกำจัดแมลง เป็นต้น เป็นสัดส่วนเฉพาะ ไม่ปะปนหรืออยู่ใกล้บริเวณที่ใช้เก็บอาหารแห้ง

๑๒. อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บอาหารแต่ละชนิด

๑๒.๑ อาหารเนื้อสัตว์ดิบ/ปลา/อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

๑๒.๒ นมและผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรส์ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า๕องศาเซลเซียส(อย.ระบุ๘องศา)

๑๒.๓ อาหารพร้อมปรุง ต้องเก็บที่อุณหภูมิ ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

๑๒.๔ อาหารแช่แข็ง เก็บในตู้/ห้องแช่แข็ง อุณหภูมิต่ำกว่า –๑๘ องศาเซลเซียส

๑๒.๕ ผัก ผลไม้ ต้องเก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

๑๒.๖อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิท เก็บในอุณหภูมิห้อง

๑๓. ตู้แช่เย็น/ตู้แช่แข็ง/ห้องแช่เย็น/ห้องแช่แข็ง

๑๓.๑ โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ผุกร่อน มีสภาพดี สะอาด และสามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้

๑๓.๒ ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า ๑ นิ้ว

๑๓.๓ กรณีเป็นห้องเย็นพื้นต้องไม่มีน้ำเฉอะแฉะ สะอาด และไม่วางอาหารบนพื้น

๑๓.๔ ประตูและขอบยางห้องเย็น/ตู้เย็น/ตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด

๑๓.๕ มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

๑๓.๖ มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุก ๒ ชั่วโมง และมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบได้

หมวด : การเตรียม/ตัดแต่ง/ปรุงและการบรรจุหีบห่อ

๑๔. สถานที่เตรียม/ตัดแต่ง/ปรุงอาหารเพื่อจำหน่าย

๑๔.๑ พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด

๑๔.๒ ต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยแยกระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

๑๔.๓ มีแสงสว่าง และการระบายอากาศที่ดี

๑๕. โต๊ะที่ใช้เตรียม/ตัดแต่งอาหาร

๑๕.๑ ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทาปฏิกิริยากับอาหาร เรียบ ไม่ดูดซึมน้ำสภาพดี สะอาด

๑๕.๒ ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๑๕.๓ ต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อน/หลัง การใช้งาน

๑๖. วัสดุ อุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด (มีด เขียง เครื่องบด หรือหั่น ภาชนะ)

๑๖.๑ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด

๑๖.๒ ต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้

๑๖.๓ ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อน/หลัง การใช้งาน

๑๖.๔ ต้องเก็บให้ถูกสุขลักษณะ

๑๖.๕ เครื่องบด/หั่น มีการปูองกันอันตรายขณะใช้งาน

๑๗. อ่างล้างอาหาร/อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์

๑๗.๑ ทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทาปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด และสามารถระบายน้าได้ดี

๑๗.๒ ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๘๐ เซนติเมตร

๑๗.๓ ก๊อกน้ามีสภาพดี

๑๗.๔ ต้องแยกระหว่างอ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ อ่างล้างผักผลไม้สด และอ่างล้างภาชนะอุปกรณ์

๑๗.๕ ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้ง ก่อนและหลังใช้งาน

๑๘. อ่างล้างมือ

๑๘.๑ มีสภาพดี สะอาด มีน้าใช้ และระบายน้าได้ดี

๑๘.๒ ก๊อกน้ามีสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช้มือสัมผัส

๑๘.๓ มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และกระดาษเช็ดมือหรืออุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้ง

๑๘.๔ มีถังขยะที่ถูกสุขลักษณะ

๑๙. อาหารดิบ/วัตถุดิบ ทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาด ก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่งและบรรจุ แล้วต้องเก็บเข้าตู้เย็นทันที

หมวด : สุขลักษณะที่ดีในการวางจาหน่ายอาหาร

๒๐. สภาพทั่วไป

๒๐.๑ การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกตามประเภท ตามความเหมาะสมกับชนิดอาหาร

๒๐.๒ พื้น ผนัง เพดานต้องทำด้วยวัสดุเรียบ สภาพดี สะอาด

๒๐.๓ มีแสงสว่างที่เพียงพอและมีการระบายอากาศที่ดี

๒๑. บริเวณที่วางจำหน่ายอาหารแห้ง/อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท

๒๑.๑ ชั้นหรือโต๊ะที่วางอาหาร ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบมีสภาพดี สะอาด

๒๑.๒ มีการทำความสะอาดบริเวณที่วางสินค้า และพื้นโดยรอบ

๒๑.๓ การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกชั้นวางให้ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษ

๒๑.๔ ไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

๒๒ บริเวณที่จำหน่ายอาหารสดประเภทเนื้อสัตว์/ปลา อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์

๒๒.๑ บริเวณทั่วไป

๒๒.๑.๑ โต๊ะ/เคาน์เตอร์/ตู้/กระบะใส่อาหาร ต้องมีสภาพดี ผิวเรียบ สะอาด

๒๒.๑.๒ ต้องทำความสะอาดโต๊ะ/เคาน์เตอร์/ตู้/กระบะใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้งที่พบการหก/รั่วของ เนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์

๒๒.๒ ภาชนะอุปกรณ์ (มีด/เขียง/เครื่องชั่ง)

๒๒.๒.๑ ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทาปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี ไม่ดูดซึมน้ำ สะอาด

๒๒.๒.๒ แยกใช้ระหว่างอาหารดิบ และอาหารสุก

๒๒.๒.๓ ต้องล้างทำความสะอาดระหว่างใช้งาน หรือก่อนและ/หลังการปฏิบัติงานทุกวัน

๒๒.๓บริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง

๒๒.๓.๑ มีภาชนะอุปกรณ์หยิบจับอาหาร/บรรจุอาหารที่ทาจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร

สภาพดี สะอาด

๒๒.๓.๒ มีอ่างล้างมือสาหรับผู้บริโภค พร้อมสบู่ กระดาษเช็ดมือและถังขยะ

๒๒.๔ การวางจำหน่ายอาหาร

๒๒.๔.๑ อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่ฉีกขาดหรือรั่วซึม วางอย่างมีระเบียบเป็นสัดส่วน ไม่วางแน่นจนเกินไป

๒๒.๔.๒ อาหารทุกชนิดต้องแยกออกจากแหล่งที่มีแมลงและสัตว์ พาหะนำโรค ในที่ผลิต/บรรจุ ในขนส่ง และ

สถานที่ผลิต/บรรจุ

๒๒.๔.๓ ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่ายโดยแช่น้ำแข็ง/ในน้ำแข็ง/น้ำผสมน้ำแข็ง หรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง

๒๒.๔.๔ สัตว์น้ำที่มีชีวิต ต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่รั่วซึม สะอาด

๒๒.๔.๕ เนื้อปลาที่ชำแหละแล้ว ควรวางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่น้ำความเย็นได้ดี สะอาด วางบนน้ำแข็ง และไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า ๑ ชั้น

๒๒.๔.๖ อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ ปลา อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์ต้องวางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

๒๒.๔.๗ อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบ บรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถุงพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

๒๒.๔.๘ ไข่ดิบ (ในกรณีที่วางจำหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษ

หรือพลาสติก หากพบว่ามีการแตกชำรุดของไข่ ต้องเก็บออกทันที และทำความสะอาดชั้นที่วางจำหน่าย

๒๒.๔.๙ อาหารสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็ง ต้องบรรจุปิดสนิทและมีป้าย/เครื่องหมายแสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค

๒๓. ตู้แช่เย็น/แช่แข็งที่วางจำหน่ายอาหาร

๒๓.๑ โครงสร้างภายในต้องทาด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้

๒๓.๒ ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า ๑ นิ้ว

๒๓.๓ ประตูและขอบยางตู้เย็น/ตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด

๒๓.๔ มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

๒๓.๕ มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุก ๑ ชั่วโมง และมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่มองเห็นได้ชัดเจน

๒๓.๖ อุณหภูมิของตู้เย็น สาหรับวางจำหน่ายอาหารชนิดต่าง ๆ

๒๓.๖.๑ ตู้จำหน่ายอาหารเนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์ต้องมีอุณหภูมิ ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

๒๓.๖.๒ ตู้จำหน่ายนมและผลิตภัณฑ์และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วยระบบพาสเจอไรซ์ ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

๒๓.๖.๓ ตู้จำหน่ายอาหารพร้อมปรุง ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า ๑ องศาเซลเซียส

๒๓.๖.๔ ตู้จำหน่ายผัก ผลไม้ต้องมีอุณหภูมิเท่ากับหรือต่ำกว่า ๑๐ องศาเซลเซียส

๒๓.๖.๕ ตู้แช่แข็งสาหรับไอศกรีมและอาหารแช่แข็ง/อื่น ๆ ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า –๑๘ องศาเซลเซียส

๒๔. บริเวณที่วางจำหน่ายผัก ผลไม้

๒๔.๑ โต๊ะ/ชั้น/กล่อง/กระบะที่บรรจุผัก ผลไม้ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด

๒๔.๒ ผัก ผลไม้ วางจำหน่ายแยกตามประเภทไม่ปะปนกัน สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๒๔.๓ ไม่วางจำหน่ายผัก ผลไม้ที่ เน่าเสีย ขึ้นรา

๒๕. บริเวณที่วางจำหน่ายขนมอบ (Bakery) ขนมหวานอื่น ๆ

๒๕.๑ บริเวณสถานที่ผลิตขนมอบ(ที่เข้าข่ายโรงงาน) ต้องได้มาตรฐาน GMP ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ปีที่ได้รับ(ระบุ)

๒๕.๒ โต๊ะ/ชั้น/ถาดที่บรรจุขนมต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด

๒๕.๓ ขนมที่ไม่ได้บรรจุในถุง/กล่อง ต้องวางจำหน่ายในตู้ หรือมีการปกปิด

๒๕.๔ ต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับผู้บริโภค และมีการล้างอย่างน้อยทุก ๔ ชั่วโมง

๒๕.๕ ต้องจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภค เพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารด้วยมือ วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน และจัดให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจำหน่ายและช่วยเหลือลูกค้า

๒๖. บริเวณที่จำหน่ายสลัด (ผักสด)

๒๖.๑ โต๊ะ/เคาน์เตอร์ และภาชนะบรรจุผัก ผลไม้ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร (เป็นพิษ)นำความเย็นได้ดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด

๒๖.๒ โต๊ะ/เคาน์เตอร์ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และ มี Sneeze guard โดยให้มีช่องว่างจากขอบ Sneeze guard ถึงพื้นเคาน์เตอร์ไม่เกิน ๓๐ ซม.

๒๖.๓ ผัก ผลไม้ต้องแยกบรรจุตามประเภทไม่ปะปนกันในตู้ที่รักษาอุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็งให้สูงเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะบรรจุ

๒๖.๔ ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผัก

๒๖.๕ น้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

๒๖.๖ ต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่เป็นพิษสะอาดและเพียงพอใน การหยิบจับ/ตัก/บรรจุอาหารสำหรับผู้บริโภค และมีการล้างทำความสะอาดอย่างน้อยทุก ๔ ชั่วโมง

๒๖.๗ ต้องจัดให้มีคาเตือนสาหรับผู้บริโภค "ห้ามหยิบจับอาหารด้วยมือ" วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน

๒๖.๘ การเติมอาหาร ต้องเปลี่ยนภาชนะใหม่ ไม่นำอาหารมาเติมใน ภาชนะบรรจุเดิม

๒๗. บริเวณที่จำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ/พร้อมบริโภค

๒๗.๑ โต๊ะ/เคาน์เตอร์ และภาชนะบรรจุอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

๒๗.๒ อาหารปรุงสำเร็จ/พร้อมบริโภค ต้องมีการแบ่งประเภทและจัดวางอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด อาหารพร้อมบริโภคที่ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำ ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๗๐ องศาเซลเซียส นานกว่า ๒ นาที ทุก ๆ ชั่วโมง

๒๗.๓ ภาชนะบรรจุอาหารต้องสะอาด ได้มาตรฐานสำหรับใช้บรรจุอาหารเท่านั้น

๒๗.๔ อาหารปรุงสำเร็จ/พร้อมบริโภคจะต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวัน

หมวด : สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

๒๘. ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผมตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน

๒๙. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงานภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

๓๐. ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีขณะปฏิบัติงาน

๓๑. ผู้สัมผัสอาหารใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก เช่น ที่คีบ ที่ตัก หรือถุงมือ เป็นต้น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง

๓๒. ผู้สัมผัสอาหารถ้ามีแผลที่มือ ต้องปิดพาสเตอร์กันน้ำให้เรียบร้อย และต้องใช้ถุงมือในขณะปฏิบัติงาน

๓๓. ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการตรวจสุขภาพ และมีใบรับรองการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และต้องมีสุขภาพที่แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อระบบทางเดินอาหารหรือระบบทางเดินหายใจ หรือพาหะนาเชื้อโรคอื่น ๆ ผู้สัมผัสอาหารแผนกอาหารที่เข้างานใหม่ ต้องตรวจสุขภาพ และทำ rectal swab

๓๔. ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมจากผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ที่ได้รับการฝึกอบรม เรื่องการปฏิบัติเพื่อให้อาหารปลอดภัย และได้รับการฝึกอบรมสม่ำเสมอเพื่อพัฒนาความรู้ความสามารถให้ดีขึ้น

หมวด : การสุขาภิบาล

๓๕. คุณภาพน้ำดื่ม/น้ำใช้/น้ำแข็ง

๓๕.๑ ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด ภาชนะที่ใช้ดื่มน้ำควรเป็นแบบใช้ครั้งเดียว

๓๕.๒ มีน้ำใช้สะอาด สาหรับล้างอาหารและอุปกรณ์

๓๕.๓ น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด คุณภาพเทียบเท่าน้ำแข็งสาหรับบริโภค

๓๖. การจัดการน้ำเสีย

๓๖.๑ ระบบระบายน้ำต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร รางหรือท่อระบายน้ำไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

๓๖.๒ บ่อดักไขมันใช้การได้ดี มีการตักไขมัน และทำความสะอาดเป็นประจำ

๓๗. ห้องน้ำห้องส้วมสาหรับผู้บริโภคและพนักงานต้องแยกจากกันมีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

๓๘. การจัดการขยะ

๓๘.๑ ต้องมีการแยกประเภทขยะเปียก และขยะแห้ง และมีที่เก็บขยะแยก

๓๘.๒ ต้องมีสภาพพื้นไม่ชำรุดชัน และมีฝาปิด

๓๘.๓ ต้องใช้ถุงพลาสติกรองรับด้านในถัง

๓๘.๔ ต้องมีรถเข็นขยะเฉพาะ

๓๙. มีระบบการควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

๔๐. ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ถูกต้องตามสุขลักษณะที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขแนะนำหรือตามคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๘. อาคารที่ใช้เป็นสถานประกอบการต้องมีหลักฐานแสดงว่า สามารถใช้สถานประกอบการนั้นได้โดยถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

ข้อ ๙. ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจผ่อนผันให้ผู้ขอรับใบอนุญาต ผู้ขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง งดเว้นการปฏิบัติเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อ ๗ และข้อ ๘ เพียงเท่าที่เห็นสมควรหรือจะเปลี่ยนแปลงอย่างใดเพื่อให้เหมาะสมแก่การควบคุมนั้น ทั้งนี้การผ่อนผันนั้นต้องไม่เป็นเหตุกระทบกระเทือนถึงสุขภาพอนามัยประชาชน

ข้อ ๑๐. ผู้ได้รับใบอนุญาต ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องดูแลรักษาสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องไม่ป่วยเป็นโรคติดต่อ หรือเป็นพาหะนำโรคติดต่อที่ระบุไว้ในพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ ๒๕๒๓ รวมถึงโรคพยาธิ ไวรัสตับอักเสบชนิดเอ

(๒) ต้องแต่งกายให้สะอาดถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี ในขณะสัมผัสอาหาร

(๓) ผู้ประกอบการค้าอาหารทุกคนมีใบรับรองแพทย์ตามหลักเกณฑ์การตรวจสุขภาพประจำปี และผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารที่เจ้าหน้าที่ส่วนท้องถิ่นเป็นผู้จัด

(๔) ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ถูกต้องตามสุขลักษณะที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขแนะนำหรือตามคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๑๑. ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมิใช่เป็นการขายของในตลาดจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน / ข้าราชการ / พนักงานรัฐวิสาหกิจ

(๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๓) อื่นๆ ตามที่เทศบาลตำบลชะโนด ประกาศกำหนด

เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาตให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งการไม่อนุญาตเป็นหนังสือให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องครบถ้วนตามที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๒. ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๓. บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลชะโนด เท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

ข้อ ๑๔. ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ในวันที่มารับใบอนุญาตสาหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุสาหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาตตลอดเวลาที่ยังดาเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชาระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชาระเว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดาเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชาระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดาเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๑๕. ผู้ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๑๖. ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชารุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

ข้อ ๑๗. การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนาสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชารุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๑๘. ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ตามในเวลาที่เห็นสมควร แต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๑๙. เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๒๐. คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคาสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคาสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลาเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคาสั่งแล้วตั้งแต่เวลาที่คาสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๑. ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสาหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ ๒๒. เมื่อผู้แจ้งตามมาตรา ๔๘ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ ประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ ๒๓. ในกรณีที่ผู้ดำเนินกิจการใดดำเนินกิจการตามที่ระบุไว้ในข้อบัญญัตินี้โดยมิได้แจ้งต่อ เจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๔๘ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดาเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดาเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้ดาเนินกิจการดังกล่าวหยุดดำเนินกิจการไว้ จนกว่าจะดาเนินการแจ้งขอหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามข้อ ๕ ถ้ายังฝ่าฝืนอีก ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นสั่งห้ามการดำเนินกิจการนั้นไว้ตามที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสองปี

ข้อ ๒๔. บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของเทศบาล

ข้อ ๒๕. ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๒๖. ให้นายกเทศมนตรีตำบลชะโนด รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้และให้มีอำนาจออกระเบียบ ข้อบังคับ คำสั่ง เพื่อปฏิบัติการให้เป็นตามเทศบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ เดือน พ.ศ. ๒๕๖๐

ลงชื่อ
(นายเนย ปัญญา)
ตำแหน่ง นายกเทศมนตรีตำบลชะโนด

(/)อนุมัติ

(นายปิติณัช นิธิศธานี)
นายอำเภอห้วยใหญ่

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

ลำดับที่	พื้นที่ประกอบการ	อัตราค่าธรรมเนียม
๑	พื้นที่ประกอบการไม่เกิน ๑๐ ตารางเมตร	๒๐๐
๒	พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐ ตารางเมตร	๓๐๐
๓	พื้นที่ประกอบการเกิน ๒๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๓๐ ตารางเมตร	๔๐๐
๔	พื้นที่ประกอบการเกิน ๓๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๔๐ ตารางเมตร	๕๐๐
๕	พื้นที่ประกอบการเกิน ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๘๐ ตารางเมตร	๗๐๐
๖	พื้นที่ประกอบการเกิน ๘๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐