



เทศบัญญัติ

เทศบาลตำบลสันทรายหลวง

เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและ

สถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.2565

บันทึกหลักการและเหตุผล  
เทศบัญญัติเทศบาลตำบลสันทรายหลวง  
เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสวยอาหาร พ.ศ.2565

.....

หลักการ

ให้มีเทศบัญญัติเทศบาลตำบลสันทรายหลวง ว่าด้วยการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสวยอาหาร พ.ศ. 2565

เหตุผล

เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสวยอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งภายในเขตเทศบาลตำบลสันทรายหลวง ซึ่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2560 ให้กระทำได้โดยการตราเป็นเทศบัญญัติ จึงตราเทศบัญญัตินี้



เทศบัญญัติเทศบาลตำบลสันทรายหลวง  
เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสสมอาหาร พ.ศ. 2565

โดยที่เป็นการสมควรตราเทศบัญญัติเทศบาลตำบลสันทรายหลวง ว่าด้วย ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสสมอาหาร ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลสันทรายหลวงอาศัยอำนาจ ตามความใน มาตรา 60 และ มาตรา 63 แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. 2496 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 14) พ.ศ.2562 และมาตรา40 มาตรา 48 มาตรา 50 มาตรา 54 มาตรา 55 มาตรา 58 มาตรา 63 และมาตรา 65 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2560 เทศบาลตำบลสันทรายหลวง โดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลตำบลสันทรายหลวงและผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่จึงตราเทศบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลตำบลสันทรายหลวงเรื่องควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสสมอาหาร พ.ศ. 2565”

ข้อ 2 เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลสันทรายหลวง นับแต่วันที่ได้ประกาศโดยเปิดเผย ณ สำนักงานเทศบาลตำบลสันทรายหลวงแล้ว 7 วัน

ข้อ 3 นับแต่วันที่เทศบัญญัตินี้มีผลบังคับใช้ให้ยกเลิก “เทศบัญญัติตำบลสันทรายหลวง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและเสสมอาหาร พ.ศ.2543”

บรรดาเทศบัญญัติข้อบังคับระเบียบประกาศหรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วหรือซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ 4 ในเทศบัญญัตินี้

“อาหาร”หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมาย

(2) วัตถุมุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุดิบอาหาร สีส และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคารสถานที่หรือบริเวณใดๆที่มีใช้ ที่ หรือทางสาธารณะที่จัดไว้ เพื่อประกอบอาหาร หรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้นหรือไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่เสสมอาหาร”หมายความว่าอาคารสถานที่หรือบริเวณใดๆที่มีใช้ ที่ หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหาร อันมีสภาพเป็นของสด หรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก หรือผลไม้

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จ พร้อมทั้งจะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“อาหารแห้ง” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้งโดยการอบ ร่มควัน ตากแห้ง หรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

“เครื่องปรุงรส” หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบรสชาติหรือกลิ่นรสชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส ผงชูรส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร มัสตาร์ด

“วัตถุดิบอาหาร” หมายความว่า วัตถุดิบที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ในการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง และให้หมายความรวมถึง วัตถุดิบที่มิได้เจือปนในอาหาร แต่บรรจุรวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้น เช่น วัตถุดิบขึ้น วัตถุดิบออกซิเจน

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการ เตรียมประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

“ผู้ประกอบการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ ดูแล การดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“สิ่งปนื้อกูล” หมายความว่า อุจจาระ หรือปัสสาวะ และให้หมายความรวมถึงสิ่งอื่นใดซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า เศษวัตถุ ทุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร เถ้า มูลสัตว์ ซากสัตว์ หรือสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่น และให้หมายความรวมถึงมูลฝอยติดเชื้อ มูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายจากชุมชน”

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่ หรือทาง ซึ่งมีใช้เอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือสัญจรได้

“อาคาร” หมายความว่า ตึก บ้านเรือน โรง ร้าน แพ คลังสินค้า สำนักงาน หรือสิ่งที่สร้างขึ้นอย่างอื่นซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่หรือใช้สอยได้

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้กับผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสีง่าย ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และให้หมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าว เป็นประจำ หรือเป็นครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลสันทรายหลวง

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

“ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการ พนักงานส่วนท้องถิ่น ลูกจ้างประจำ หรือพนักงานจ้าง ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อให้ปฏิบัติตามมาตรา 44 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ข้อ 5 ห้ามมิให้ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารในอาคาร หรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรเว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ 6 ให้นายกเทศมนตรีเทศบาลตำบลสันทรายหลวงเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

### หมวดที่ 1 บททั่วไป

ข้อ 7 ผู้ดำเนินการสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร ต้องดำเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดตามเทศบัญญัตินี้ รวมทั้งกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ 8 ความในข้อ 7 ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบกิจการดังนี้

- (1) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (2) การขายของในตลาด
- (3) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

### หมวดที่ 2

#### สุขลักษณะในการดำเนินการสถานที่จำหน่ายอาหาร

#### ส่วนที่ 1

#### สถานที่และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้ทำประกอบหรือปรุงอาหาร ที่ใช้จำหน่ายอาหาร และที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร

ข้อ 9 สถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับ สถานที่และบริเวณที่ใช้ทำประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ดังต่อไปนี้

- (1) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย
- (2) ในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด
- (3) มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะ ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ
- (4) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ ทั้งนี้ ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- (5) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูสุขลักษณะสำหรับสถานที่ และบริเวณสำหรับใช้ทำประกอบหรือปรุงอาหาร และบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม
- (6) โถงที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี
- (7) โถงหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

ข้อ 10 สถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม ดังต่อไปนี้

- (1) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ ไว้บริการ และมีจำนวนเพียงพอ
- (2) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ
- (3) มีอ่างล้างมือที่ถูกต้องสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ
- (4) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบ บรรจุ

อาหารที่เก็บ ที่จำหน่ายและที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

ข้อ 11 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่คุดชับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาด ถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อกำหนดของท้องถิ่น

ข้อ 12 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

- (1) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร
- (2) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด
- (3) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัด ก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่า การบำบัดด้วยถังดักหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อ 13 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยตามหลักวิชาการ

ข้อ 14 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกัน อัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

## ส่วนที่ 2

### สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ ปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อ 15 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

- (1) อาหารสดที่นำมาประกอบ และปรุงอาหารต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- (2) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิดไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ 16 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

- (1) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม
- (2) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบ หรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ 17 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(1) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

(2) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภค ตามชนิดของอาหาร ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(3) มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ 18 น้ำดื่ม หรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหาร ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร บรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหาร ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่ายต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ 19 การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ 20 สถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) ใช้น้ำแข็งที่สะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(2) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่ อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนและต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

(3) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ

(4) ห้ามนำอาหาร หรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ 21 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(1) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปาให้น้ำใช้ที่มีคุณภาพเทียบเท่า น้ำประปา หรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(2) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ ต้องสะอาด ปลอดภัยและสภาพดี

ข้อ 22 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการ สารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษหรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหาก จากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาดวัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

ข้อ 23 ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ 24 ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรือ อุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็ง สำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

### ส่วนที่ 3

#### สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อ 25 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) ภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุดและมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(2) มีการจัดเก็บภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และมีการปกปิด หรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(3) จัดให้มีชั้นกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

(4) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดีไม่ชำรุด มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

(5) ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุด

ข้อ 26 สถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาด ภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกัน สัตว์และแมลงนำโรคได้

(2) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูสุขลักษณะ ด้วยวิธีการตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

(3) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด

สารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้ ให้เป็นไปตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศในราชกิจจานุเบกษากำหนด



#### ส่วนที่ 4

#### สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ 27 ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(1) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ ไวรัสตับอักเสบนชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคอื่น ๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หากเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงาน และรักษาตัวให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานต่อไป

(2) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ วิธีการที่รัฐมนตรี โดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(3) ผู้สัมผัสอาหาร ต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

(4) ผู้สัมผัสอาหาร ต้องล้างมือและปฏิบัติตน ในการเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรคได้

(5) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะ ตามคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

#### หมวดที่ 3

#### สุขลักษณะในการดำเนินกิจการสถานที่เสสมอาหาร

.....

ข้อ 28 ผู้จัดตั้งสถานที่เสสมอาหาร ต้องจัดสถานที่ตลอดจนสิ่งอื่นที่ใช้ในการประกอบกิจการให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเงื่อนไขตามลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้

(1) ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เมา หรือเก็บศพ ที่เททิ้งสิ่งปฏิกูลที่เสี่ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพไม่น้อยกว่า 100 เมตร เว้นแต่สามารถปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(2) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย

(3) จัดให้มีระบบการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(4) จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(5) จัดให้มีส้วมที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(6) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(7) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

## หมวดที่ 4

## หลักเกณฑ์และวิธีการขอใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง

## ส่วนที่ 1

## ใบอนุญาต

ข้อ 29 ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและ มิใช่เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 30 ผู้ใดประสงค์ จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร จะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

- (1) สำเนาบัตรประจำตัว (ประชาชน ข้าราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ อื่นๆระบุ) พร้อมสำเนาที่รับรองถูกต้อง
- (2) สำเนาทะเบียนบ้าน ทะเบียนบ้านของสถานประกอบการ พร้อมสำเนาที่รับรองถูกต้อง
- (3) สำเนาใบอนุญาตก่อสร้างอาคารของสถานที่ขออนุญาตการค้า (กรณีทีก่อสร้างหลังพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 ใช้บังคับ)
- (4) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้แทนนิติบุคคล (ในกรณีผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล)
- (5) หนังสือมอบอำนาจ พร้อมสำเนาบัตรประชาชน และทะเบียนบ้าน ของผู้รับมอบในกรณีที่เจ้าของกิจการไม่มายื่นขอรับใบอนุญาตด้วยตนเอง (ติดอากรแสตมป์ 10 บาท)
- (6) ใบรับรองแพทย์ของผู้ปรุง/ผู้เสิร์ฟ
- (7) เอกสารหรือหลักฐานอื่น ๆ ที่เจ้าหน้าที่เห็นว่าสมควรเรียกเพิ่มเพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาต

ข้อ 31 เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาต หรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องของคำขอและความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทันที กรณีไม่ถูกต้องครบถ้วน ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น แจ้งต่อผู้ยื่นคำขอให้แก้ไขเพิ่มเติมเพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย

เจ้าพนักงานท้องถิ่น ต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาต พร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบ ภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอ ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็น ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้งครั้งละไม่เกิน 15 วัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็น แต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ หากเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณายังไม่แล้วเสร็จ ให้แจ้งเป็นหนังสือให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุกเจ็ดวันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จ พร้อมสำเนาแจ้ง ก.พ.ร. ทราบทุกครั้ง

ข้อ 32 ผู้ได้รับอนุญาต ต้องมารับใบอนุญาตภายใน 15 วัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เว้นแต่จะมีเหตุอันสมควรและได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบแล้ว

ข้อ 33 บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัตินี้ให้มีอายุ 1 ปี นับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตเทศบาลตำบลสันทรายหลวงเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาต จะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

ข้อ 34 ผู้ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ 35 ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาต ภายใน 15 วันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(1) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาต นำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(2) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาต นำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ 36 ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กฎกระทรวงหรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาต ในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกิน 15 วัน

ข้อ 37 เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจ ออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(1) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาต ตั้งแต่ 2 ครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(2) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่า ได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

(3) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้อง ตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กฎกระทรวงหรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาต ในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้น ก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ 38 คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำางานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้ว ตั้งแต่เวลาที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ 39 ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาต จะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้ จนกว่าจะพ้นกำหนด 1 ปี นับแต่วันที่ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

## ส่วนที่ 2

### หนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ 40 ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช้เป็นการขายของในตลาด ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง ก่อนการจัดตั้ง

ข้อ 41 ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช้เป็นการขายของในตลาด จะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(1) สำเนาบัตรประจำตัว (ประชาชน ข้าราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ อื่นๆ ระบุ) พร้อมสำเนาที่รับรองถูกต้อง

(2) สำเนาทะเบียนบ้าน ทะเบียนบ้านของสถานประกอบการ พร้อมสำเนาที่รับรองถูกต้อง

(3) สำเนาใบอนุญาตก่อสร้างอาคารของสถานที่ขออนุญาตการค้า (กรณีที่ยื่นขอรับใบอนุญาตหลังพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 ใช้บังคับ)

(4) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้แทนนิติบุคคล (ในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล)

(5) หนังสือมอบอำนาจ พร้อมสำเนาบัตรประชาชน และทะเบียนบ้าน ของผู้รับมอบ ในกรณีที่เจ้าของกิจการไม่มายื่นขอรับใบอนุญาตด้วยตนเอง (ติดอากร แสตมป์ 10 บาท)

(6) ใบรับรองแพทย์ของผู้ปรุง/ผู้เสิร์ฟ

(7) เอกสารหรือหลักฐานอื่น ๆ ที่เจ้าหน้าที่เห็นว่าสมควรเรียกเพิ่มเพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาต

ข้อ 42 เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้ง เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราว ในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมีได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น ตรวจสอบการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้ ตามวรรคหนึ่ง ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้ง ภายใน 7 วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไข ให้ผู้แจ้ง หรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบ เพื่อดำเนินการแก้ไขหรือเพิ่มเติม หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติม ภายใน 7 วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้อง ภายใน 7 วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง จากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้ง ภายใน 7 วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

ข้อ 43 ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้ง ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ 44 ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง ภายใน 15 วัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(1) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง นำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(2) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ 45 เมื่อผู้แจ้งประสงค์จะเลิกกิจการ หรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ 46 ในกรณีที่ผู้ดำเนินการใด ดำเนินกิจการตามที่ระบุไว้ในเทศบัญญัตินี้ โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเคยได้รับโทษ ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินการ โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจ สั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจ สั่งห้ามการดำเนินการนั้นไว้ ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกิน 2 ปีก็ได้

### ส่วนที่ 3 หลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

ข้อ 47 ผู้ประกอบกิจการในข้อ 29 และข้อ 40 ที่ขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง จะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ อันเกี่ยวข้องกับสถานที่เพื่อการคิดค่าธรรมเนียมดังต่อไปนี้

#### ก. สถานที่จำหน่ายอาหาร

(1) สถานที่ประกอบกิจการมีลักษณะเป็น ตึกแถวหรืออาคารอื่น ที่มีลักษณะคล้ายคลึง ให้คิดพื้นที่บริเวณที่จำหน่ายอาหารทั้งหมด ทั้งภายในและรอบนอกอาคาร โดยภายในอาคารนับจากขอบผนังด้านในทุกระดับที่ประกอบกิจการ ยกเว้นพื้นที่ซึ่งกันไว้เป็นสัดส่วน สำหรับใช้สอยเพื่อการอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับประกอบกิจการ

(2) สถานที่ประกอบกิจการที่ไม่มีขอบเขตที่แน่นอน ให้คิดแนวเขตของพื้นที่ประกอบกิจการนั้น

(3) สถานที่ประกอบกิจการที่มีห้องน้ำห้องส้วมแยกออกจากอาคารสถานที่ประกอบกิจการ ไม่นับรวมพื้นที่ห้องน้ำห้องส้วมในการคิดค่าธรรมเนียม

(4) สถานที่ประกอบกิจการที่มีอาคารเชื่อมติดกัน ให้คิดพื้นที่ประกอบกิจการรวมกัน และมีใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้งให้ใช้สถานที่เป็นสถานที่จำหน่ายอาหารฉบับเดียว ถ้าอาคารนั้นไม่เชื่อมติดถึงกัน แต่มีเจ้าของคนเดียวกัน ให้คิดพื้นที่แต่ละอาคารและแยกใบอนุญาตแห่งละฉบับ

(5) สถานที่ประกอบกิจการที่ตั้งอยู่ในอาคารใด ๆ ให้ใช้บ้านเลขที่ของอาคาร และลักษณะพื้นที่ของการประกอบกิจการนั้น ในการพิจารณาใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ถ้าแยกเป็นสัดส่วนแต่ละแห่ง ไม่ว่าจะเป็นเจ้าของเดียวกันหรือไม่ ให้มีใบอนุญาตประกอบ หรือหนังสือรับรองการแจ้งกิจการแห่งละฉบับ กรณีอาคารใดที่จัดห้องน้ำห้องส้วมซึ่งแยกไว้ต่างหาก ไม่นับรวมพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมนั้น ในการคิดค่าธรรมเนียม

#### ข. สถานที่สะสมอาหาร

(1) สถานที่สะสมอาหารที่มีลักษณะเป็นตึกแถวหรืออาคาร ที่มีลักษณะคล้ายคลึงกรณีวางสินค้าเต็มพื้นที่ หรือวางสินค้าอาหารทั่ว ๆ ไปหลายจุด ให้คิดพื้นที่บริเวณตั้งวางสินค้าอาหารทั้งหมดภายในอาคาร นับจากขอบผนังด้านในทุกชั้นที่ประกอบกิจการรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วม ยกเว้นพื้นที่ซึ่งกั้นไว้เป็นสัดส่วนสำหรับใช้สอย เพื่อการอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการ

(2) กรณีตั้งวางสินค้าอาหารไม่เต็มพื้นที่ หรือตั้งวางเฉพาะที่จุดใดจุดหนึ่ง อาทิ ตู้แช่ โตะ ชั้นวางสินค้าอื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึง ให้คิดเฉพาะพื้นที่ที่ตั้งวางสินค้าอาหารนั้น

#### ค. สถานที่สะสมอาหารที่เป็นอาคารโกดังสินค้า

(1) กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลัง แต่มีบ้านเลขที่ของอาคารโกดังบ้านเลขที่เดียว และเป็นเจ้าของเดียวกัน ให้คิดพื้นที่ของอาคารโกดังทั้งหมด รวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วม(แต่ถ้าห้องน้ำห้องส้วมอยู่นอกอาคารไม่คิดรวม) ออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสะสมอาหารฉบับเดียว

(2) กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลัง มีบ้านเลขที่ของอาคารโกดังบ้านเลขที่เดียว แต่มีเจ้าของหลายเจ้าของ ให้คิดพื้นที่ของอาคารโกดังของแต่ละเจ้าของรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วม(แต่ถ้าห้องน้ำห้องส้วมอยู่นอกอาคารไม่คิดรวม) ออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสะสมอาหารให้แก่เจ้าของ

(3) กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลัง และมีบ้านเลขที่ของอาคารโกดังแต่ละหลัง ให้คิดพื้นที่ของอาคารโกดังแต่ละหลังรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วม(แต่ถ้าห้องน้ำห้องส้วมอยู่นอกอาคารไม่คิดรวม) ออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสะสมอาหารแยกแต่ละโกดัง

### หมวด 5

#### ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ 48 ให้ผู้ได้รับใบอนุญาต หรือผู้แจ้ง มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ ในวันที่มารับใบอนุญาต สำหรับกรณีที่เป็นกรณขอรับใบอนุญาตครั้งแรกและก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ สำหรับกรณีที่เป็นกรณขอต่ออายุใบอนุญาต หรือในวันที่มาแจ้งและก่อนวันครบรอบปีของทุกปี ตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีก ร้อยละ 20 ของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ ผู้แจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้น ก่อน ถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้ที่มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่ง ค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่า 2 ครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น มีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ 49 บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของเทศบาล  
ตำบลสันทรายหลวง

หมวด 6  
บทกำหนดโทษ

ข้อ 50 ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของเจ้าพนักงานหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ต้องระวางโทษ  
ตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ เดือน มกราคม พ.ศ. 2565

ลงชื่อ

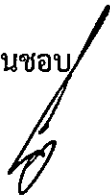


(นายনী ดำรงค์)

นายกเทศมนตรีตำบลสันทรายหลวง

เห็นชอบ

ลงชื่อ



(นายศิวัช ธมิกานนท์)

นายอำเภอสันทราย ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่

๑ ๙ ม.ค. ๒๕๖๕

**อัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง**  
**ตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลสันทรายหลวง**  
**เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565**

ลำดับ	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
1.	ค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารและมีใช้เป็นการขายของในตลาด ตามมาตรา 38 1.1 พื้นที่ไม่เกิน 10 ตารางเมตร 1.2 พื้นที่เกิน 10 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 25 ตารางเมตร 1.3 พื้นที่เกิน 25 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 50 ตารางเมตร 1.4 พื้นที่เกิน 50 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 100 ตารางเมตร 1.5 พื้นที่เกิน 100 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร	100 150 250 300 750
2.	ค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารและมีใช้เป็นการขายของในตลาด ตามมาตรา 38 2.1 พื้นที่ตั้งแต่ 200 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 300 ตารางเมตร 2.2 พื้นที่ตั้งแต่ 300 ตารางเมตรขึ้นไป	1,500 3,000





ประกาศเทศบาลตำบลสันทรายหลวง  
เรื่อง ประกาศใช้เทศบัญญัติเทศบาลตำบลสันทรายหลวง  
ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕

ตามที่เทศบาลตำบลสันทรายหลวงได้จัดทำร่างเทศบัญญัติ เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕ โดยได้รับความเห็นชอบจากสภาเทศบาลตำบลสันทรายหลวง ในการประชุมสมัยสามัญ สมัยที่ ๔ ครั้งที่ ๑ เมื่อวันที่ ๒๙ ธันวาคม ๒๕๖๔ และเสนอผู้ว่าราชการจังหวัด เชียงใหม่พิจารณาให้ความเห็นชอบ ตามพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๒ มาตรา ๖๒ นั้น

บัดนี้ ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่ ได้พิจารณาเห็นชอบร่างเทศบัญญัติ เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕ เรียบร้อยแล้ว อาศัยอำนาจตามมาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๒ และ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เทศบาลตำบลสันทรายหลวงจึงขอประกาศใช้ เทศบัญญัติ เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕ เพื่อให้ประชาชนได้รับทราบโดยทั่วกัน โดยให้มีผลบังคับใช้ นับแต่วันที่ประกาศแล้ว ๗ วัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ เดือน มกราคม พุทธศักราช ๒๕๖๕

(นายนที ดำรงค์)

นายกเทศมนตรีตำบลสันทรายหลวง