

# ข้อบังคับตำบล

เรื่อง

สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. 2542

ของ

องค์การบริหารส่วนตำบลหัวเรือ

อำเภอเมืองอุบลราชธานี จังหวัดอุบลราชธานี

บันทึก

หลักการและเหตุผล

ประกอบร่างขอม้งคัมตำบด

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่เสัสมอาหาร พ.ศ. 2542

หลักการ

เพื่อให้มีการควบคุม สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่เสัสมอาหารในพื้นที่ของตำบลหัวเรือ ให้เป็นไปอย่างถูกสุขลักษณะ ประชาชนจะไ้รับประโยชน์จากการบริโภค และถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล พร้อมทั้งสอดคล้องกับเจตนารมยของพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

เหตุผล

เนื่องจากองค์การบริหารส่วนตำบลหัวเรือ ยังไม่มีขอม้งคัมตำบด เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่เสัสมอาหาร มากอนั เพื่อควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่เสัสมอาหารให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อให้ประชาชนไ้รับประโยชน์จากการบริโภค ตลอดจนเป็นการพัฒนาการจัดเก็บรายไ้ขององค์การบริหารส่วนตำบลหัวเรือ ให้ทันสมัยและเป็นปัจจุบันและให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 จึงจำเป็นต้องตราขอม้งคัมตำบด นี้

ขอมบังคับตำบล

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2542

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 71 แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. 2537 และมาตรา 40 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 โดยการได้รับความเห็นชอบจากสภาองค์การบริหารส่วนตำบลหัวเรือและนายอำเภอเมืองอุบลราชธานี จึงออกขอมบังคับตำบล ไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1. ขอมบังคับตำบลนี้เรียกว่า " ขอมบังคับตำบล เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสะสมอาหาร พ.ศ. 2542 "

ข้อ 2. ขอมบังคับตำบลนี้ ให้บังคับตั้งแต่วันที่ 15 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2542 เป็นต้นไป

ข้อ 3. นับแต่วันนี้ขอมบังคับนี้ให้บังคับเป็นคุณไป บรรดาขอมบังคับ ระเบียบ คำสั่งอื่น ๆ ในส่วนที่

ขัดแย้งในขอมบังคับตำบล หรือซึ่งขัดแย้งกับขอมบังคับตำบลนี้ ให้โดยขอมบังคับตำบลแทน

ข้อ 4. ในขอมบังคับตำบลนี้

" เจ้าพนักงานสวมทองเงิน " หมายความว่า ประธานกรรมการบริหารองค์การบริหารส่วนตำบล

" เจ้าพนักงานสาธารณสุข " หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับแต่งตั้งให้ปฏิบัติตามพระราช

บัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

" อาหาร " หมายความว่า ของกินหรือเครื่องสำอางชีวิต ได้แก่

1. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย ไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยค่านั้นแล้วแต่กรณี

2. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้ หรือใช้เป็นส่วนผสมในคาร์บอกซิลาหาร รวมถึงสิ่งเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

" สถานที่จำหน่ายอาหาร " หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้อื่นสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้นหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

" สถานที่สะสมอาหาร " หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหาร อันมีสภาพเป็นของสด หรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

" สิ่งปฏิกูล " หมายความว่า อุจจาระ หรือปัสสาวะและหมายความรวมถึง สิ่งอื่นใดซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

" มูลฝอย " หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษสินค้า ถูผงพลาสติก ภาชนะใส่อาหาร เถ้า มูลสัตว์ หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่น

"ที่หรือทางสาธารณะ" หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นที่ของเอกชน และประชาชนสามารถใช้ประโยชน์ หรือใช้สัญจรได้

"อาคาร" หมายความว่า ตึกบ้านเรือน โรง ร้าน แพร คลังสินค้า สำนักงาน หรือ สิ่งก่อสร้างอื่นอย่างอื่น ซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่ หรือเข้าใช้สอยได้

"ตลาด" หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติ จัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นชุมนุม เพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสียง่าย ทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึง บริเวณ ซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภท ดังกล่าว เป็นประจำ หรือครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

ข้อ 5. ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช้เป็นการขายของในตลอด ต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อน

ผู้ใดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด (ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร) อยู่ก่อนวันใช้ข้อบังคับฉบับนี้ ต้องขอรับใบอนุญาต ภายในกำหนดเก้าสิบวัน นับแต่วันใช้ข้อบังคับฉบับนี้

ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ถัดสถานที่ดังกล่าวที่มีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้ง ก่อนการจัดตั้ง

ข้อ 6. ความในข้อ 5. วรรคแรก ไม่ใช้บังคับแก่การจัดหรือใช้สถานที่แห่งใดเพื่อ

(1) ประกอบการค้าซึ่งเป็นที่บังเอิญ หรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ โดยได้รับใบอนุญาตสำหรับการนั้นแล้ว

(2) ประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำ บริโภคที่อื่นก็ตาม โดยได้รับใบอนุญาตสำหรับการนั้นแล้ว และให้รวมตลอดถึง สถานที่สะสมอาหาร ซึ่งได้รับอนุญาตแล้ว

(3) จำหน่ายอาหาร หรือสะสมอาหาร เฉพาะ

3.1 ผู้รับใบอนุญาตให้เข้าขายของในตลาด

3.2 ผู้รับใบอนุญาตให้ตั้งแผงลอย

3.3 ผู้รับใบอนุญาตให้เร่ขาย

ข้อ 7. การขอหนังสือรับรองการแจ้ง ตามความในข้อ 5 วรรคสาม นั้น เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ได้รับแจ้งจะออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐาน ในการประกอบกิจการตามที่แจ้งไว้ชั่วคราว ในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น ยังมีได้ออกหนังสือรับรองการแจ้งให้

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตรวจสอบการแจ้งแล้ว เห็นว่าถูกต้องเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะออกหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ผู้แจ้ง ภายใน 7 วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง และให้เรียกเก็บค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้งตามอัตราท้ายข้อบังคับนี้

ในกรณีการแจ้งไม่ถูกต้อง หรือไม่สมบูรณ์ เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายใน 7 วันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง เพื่อให้ผู้แจ้งดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายใน 7 วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง จากเจ้าพนักงานท้องถิ่นหากผู้แจ้ง ไม่ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดเจ้าพนักงานท้องถิ่น จะสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นสุด แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดเจ้าพนักงานท้องถิ่น จะออกหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ผู้แจ้งภายใน 7 วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อบังคับนี้

ข้อ 8. ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้ง ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ ที่ดำเนินการกิจการ

ข้อ 9. ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ยื่นขอรับใบแทน หนังสือรับรองการแจ้ง ภายใน 15 วัน นับแต่วันที่ได้รับความถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด

ข้อ 10. กรณีผู้ดำเนินการประกอบกิจการ โดยมิได้แจ้งต่อพนักงานท้องถิ่น ตามความในข้อ 5 เจ้าพนักงานท้องถิ่น มีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการได้ จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้ถูกต้องเสียก่อน หากปรากฏว่า ยังฝ่าฝืนดำเนินการ โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไปอีก เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามดำเนินการนั้นได้ ตามเวลาที่กำหนด ซึ่งไม่เกิน 2 ปี ก็ได้

ข้อ 11. การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามความในข้อ 7 หรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามความในข้อ 7 ให้ทำเป็นหนังสือแจ้ง หรือทำเป็นคำสั่งให้ผู้แจ้ง หรือผู้ดำเนินการทราบ ในกรณีที่ ไม่พบตัว หรือไม่ยอมรับหนังสือแจ้ง หรือไม่ยอมรับคำสั่ง ให้ส่งหนังสือการแจ้ง หรือคำสั่ง โดยทางไปรษณีย์ ครอบคลุม หรือปิดหนังสือหรือคำสั่งนั้น ไว้ในที่เปิดเผย เห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนา หรือสำนักงาน ของผู้ที่ต้องรับหนังสือแจ้ง หรือคำสั่งและให้ถือว่า ผู้นั้นได้ทราบหนังสือดังกล่าวแล้ว ตั้งแต่เวลาที่หนังสือแจ้งหรือคำสั่งไปถึง หรือวันปิดหนังสือแจ้งหรือคำสั่งแล้วแต่กรณี

ข้อ 12. การขอรับใบอนุญาต ตามความในข้อ 5 ให้ยื่นเรื่องขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กำหนดไว้ โดยแสดงให้แรงชัดว่า จะใช้สถานที่ใด เป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น พิจารณาเห็นสมควร ก็ให้ออกใบอนุญาตให้ และให้เรียกเก็บค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต ตามอัตราท้ายข้อบังคับนี้

ข้อ 13. ผู้ขอรับใบอนุญาตตามข้อบังคับนี้ จะต้องปฏิบัติตามข้อ 13.1, 13.2, 13.3 อยู่ยงเคร่งครัด ดังนี้

13.1 ผู้ประกอบการค้า ต้องระบุชนิด หรือประเภทของอาหาร ซึ่งต้องเป็นอาหารที่ถูกต้อง ตามความหมายของอาหารที่ระบุไว้ใน พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และเมื่อจะเปลี่ยนชนิดของอาหารที่จำหน่ายต้องแจ้งขอเปลี่ยนแปลงชนิดของอาหาร ก่อนที่จำหน่ายอาหารชนิดนั้น ๆ

13.2 ผู้ประกอบการค้า ต้องยื่นแบบแปลนของร้าน แสดงตำแหน่งที่ตั้งของห้องล้างมือ ห้องรับประทานอาหาร ห้องครัว และต้องมีวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร สำหรับอาหารประเภทนั้น ๆ

13.3 ผู้ประกอบการค้า ต้องผ่านการสอบด้านสุขาภิบาลอาหาร และผ่านการตรวจสุขภาพ ว่าไม่ป่วยเป็นโรคที่กำหนด จึงจะอนุญาตให้จำหน่ายอาหารได้

ข้อ 14. ผู้ขอรับใบอนุญาต จะตั้งยื่นเรื่องขอรับใบอนุญาต ตามแบบที่กำหนดต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเกี่ยวกับสุขลักษณะ ซึ่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดได้ตามควรแก่กรณี

ข้อ 15. ใบอนุญาตที่ออกต่อฉบับหนึ่งให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตและให้ใช้ได้เพียงในเขตชุมชนเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตต้องยื่นขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนวันสิ้นสุดอายุเมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้ว ให้ประกอบกิจการต่อไปได้ จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่น จะสั่งไม่ต่อใบอนุญาต

ข้อ 16. เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาต หรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะออกใบอนุญาต หรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผล ให้ผู้ขอรับใบ หรือผู้ขอต่ออายุใบอนุญาตทราบ ภายในสิบวัน นับแต่วันที่ได้รับคำขอนั้น

กรณีมีเหตุจำเป็น ทำให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น ไม่อาจออกใบอนุญาต หรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ ภายในกำหนดเวลาตามความในวรรคแรก ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน โดยเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะมีหนังสือแจ้งการขยายเวลา และเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบ ก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคแรก หรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้ว

ข้อ 17. ผู้รับใบอนุญาตตามข้อบังคับนี้ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผย และเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ 18. กรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ในสาระสำคัญ ให้ผู้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาต ภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด

ข้อ 19. สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสวยอาหาร ต้องได้สุลักษณะตามเงื่อนไขและตามลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้

ก. สถานที่ที่จะอนุญาตให้ตั้งร้านอาหารได้ต้องมีหลักเกณฑ์ดังนี้

1. ต้องอยู่ห่างไม่ต่ำกว่า 100 เมตร จากแหล่งน้ำประปา และ/หรือแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษทางน้ำของเสียอันเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
2. พื้น ผัง เพดาน ของร้านอาหาร ต้องเป็นวัสดุถาวร แข็งเรียบทำความสะอาดง่าย และพื้นต้องลาดเอียงไปสู่รางระบายน้ำ
3. ต้องมีน้ำใช้อย่างเพียงพอ และคุณภาพเทียบเท่ากับน้ำประปา โดยจ่ายน้ำผ่านระบบท่อน้ำ
4. ต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีจำนวนตามเกณฑ์ที่กำหนดในพระราชบัญญัติ รักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อย ของบ้านเมือง พ.ศ.2535 และมีสุขูใช้ตลอดเวลา
5. ต้องมีห้องส้วมที่ถูกสุขลักษณะ และมีจำนวนตามเกณฑ์ที่กำหนด ในพระราชบัญญัติ รักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อย ของบ้านเมือง พ.ศ. 2535
6. ต้องมีรางระบายน้ำเสีย ที่ถูกหลักสุขาภิบาล น้ำเสียต้องผ่านปอดักเศษมูลฝอย และปอดักไขมันก่อนระบายลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ
7. ต้องมีแสงสว่างภายในอาคารเพียงพอ ต่อการประกอบกิจการ และจำหน่ายอาหาร ไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์ ณ จุดทำงาน ทั้งนี้ต้องไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่น ที่ทำให้สีของสินค้าเปลี่ยนแปลงไปจากธรรมชาติ
8. ต้องจัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิง ที่สามารถดับเพลิงที่เกิดจากก๊าซได้ติดตั้งในที่ที่สามารถหยิบใช้ได้ง่ายเมื่อเกิดเพลิงไหม้ และต้องมีการตรวจสอบอุปกรณ์ดับเพลิงทุกปี

9. การระบายอากาศภายในร้านต้องเพียงพอ โดยมีช่องสำหรับระบายอากาศ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของพื้นที่ห้อง สำหรับห้องรับประทานอาหาร ที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศ รวมทั้งติดตั้งเครื่องหมาย "ห้ามสูบบุหรี่" ไว้ด้วย

10. บริเวณที่ปรุงอาหาร ต้องมีเครื่องดูดควัน และปล่องระบายควัน ซึ่งสูงพอต่อการระบายควันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญ

ข. หลักเกณฑ์ที่ต้องปฏิบัติตามสำหรับร้านอาหาร

1. สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร หรือผู้ช่วย

1.1 ต้องไม่ป่วยเป็นโรคติดต่อ หรือเป็นพาหะนำโรคติดต่อ ที่ระบุไว้ในพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2535 รวมถึงโรคพยาธิ และโรคไวรัสตับอักเสบ เอ

1.2 ต้องแต่งกายให้สะอาด ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

1.3 ต้องรักษามือให้สะอาด โดยการล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาด หลังจากหยิบจับสิ่งสกปรกหรือจากใช้ห้องส้วม เล็บมือจะต้องตัดให้สั้น และสะอาดอยู่เสมอ

1.4 ในการปรุง หรือจับต้องอาหาร ต้องใช้เครื่องมือช่วยในการหยิบจับ

1.5 ถ้าเป็นแผล มีหนอง ที่มีมือ แขน หรือใบหน้า จะต้องใส่ยาทาเชื้อโรคและปิดแผลด้วยพลาสติกเมื่อเจ็บป่วยจะต้องรักษาให้หายเป็นปกติก่อนที่จะปรุง ประกอบอาหาร

1.6 ห้ามสูบบุหรี่ พุด คุย โดยไม่จำเป็น ระหว่างการปรุง ประกอบจำหน่าย และเสิร์ฟ

อาหาร

1.7 ผู้ประกอบการค้าทุกคน ต้องมีบัตรประจำตัว และต้องคิดให้เห็นได้ง่าย ซึ่งบัตรออกโดยราชการส่วนท้องถิ่น

1.7.1 หลักเกณฑ์การได้รับบัตร:

- ผู้ประกอบการค้า ต้องผ่านการสอบด้านสุขาภิบาลอาหาร และความรู้อื่นที่จำเป็น โดยเจ้าหน้าที่ส่วนท้องถิ่นเป็นผู้จัด

- ต้องมีใบรับรองแพทย์ ตามหลักเกณฑ์การตรวจสุขภาพประจำปี ระบุ ว่าไม่ป่วยเป็นโรคตามเกณฑ์ ข้อ 1.1 ซึ่งออกให้ไม่เกิน 1 เดือน ก่อนขอบัตรประจำตัว

1.7.2 ต้องมีการต่ออายุบัตรทุกปี

2. สุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บ หรือเสิร์ฟอาหาร รวมทั้งการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้ และของใช้ต่าง ๆ

2.1 สถานที่รับประทานอาหารต้องใช้โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง

2.2 การจำหน่ายทำ ประกอบ ปรุง เก็บ เสิร์ฟอาหาร และการล้างภาชนะเก็บภาชนะ ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

2.3 อาหารและเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียน คำรับอาหาร

2.4 อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เก็บในภาชนะที่ปกปิด อุณหภูมิในภาชนะต่ำกว่า 7.2 องศาเซลเซียส

2.5 อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดและเก็บในระยะเวลาที่เหมาะสมที่จะไม่ทำให้เกิดการเจริญของเชื้อโรค ที่เป็นอันตรายในอาหารแต่ละชนิด

2.6 น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีก๊อก หรือทางเทริน้ำหรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ

2.7 น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับเก็บหรือตัด โดยเฉพาะ และต้องไม่มีสิ่งของอื่นผสมรวมไว้

2.8 ภาชนะที่บรรจุอาหาร หรือใส่เครื่องปรุงรสต่าง ๆ ต้องใช้วัสดุและมีการออกแบบที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และปลอดภัย

2.9 ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้แล้ว ต้องล้างและเก็บไว้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร

2.10 ภาชนะที่ใช้สำหรับบริการน้ำดื่มแก่ผู้บริโภค ประเภทใช้แล้วทิ้งห้ามนำกลับมาใช้ใหม่ และประเภทใช้แล้วนำกลับมาใช้ใหม่ ให้ล้างให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารทุกครั้งหลังจากใช้งานแล้ว

2.11 ผู้ประกอบการค้า ต้องมีที่รองรับมูลฝอย ที่ไม่รั่วซึม มีฝาปิด หลังการจำหน่ายแต่ละวัน ต้องมีการเก็บรวบรวมมูลฝอย นำไปกำจัด หรือนำไปทิ้งในที่รวบรวมมูลฝอย และทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ วางระบายน้ำให้สะอาด ไม่ให้มีกลิ่นเหม็นมูลฝอยและคราบไขมันตกค้าง

2.12 จัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ และเหตุรำคาญ อันเนื่องมาจากการปรุงประกอบจำหน่าย และเก็บอาหาร

2.13 ไม่นำสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัขหรือแมว เข้ามาในร้านอาหาร

ข้อ 20. ผู้รับใบอนุญาตต้องรักษาสถานที่ และของใช้ทั้งหมดให้สะอาดเรียบร้อย รวมทั้งการขนหรือกำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลดังต่อไปนี้

1. รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ
2. จัดให้มีที่รองรับมูลฝอย และสิ่งปฏิกูลที่ได้สุลักษณะ
3. กำจัดขยะมูลฝอย และสิ่งปฏิกูลตามข้อบังคับของท้องถิ่น หรือตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขแนะนำ หรือตามคำสั่งขอเจ้าพนักงานท้องถิ่น
4. รักษาส่วนให้ถูกสุลักษณะอยู่เสมอ
5. ถ้ามีสัตว์ที่จะฆ่าเป็นอาหาร ต้องแยกให้อยู่ในที่เหมาะสม
6. จัดวางสิ่งของ เครื่องใช้ในระเบียบเรียบร้อยและรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ
7. ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ต้องด้วยสุลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 21. ในการขาย ทำ ประกอบ ปรุง สะสมอาหาร ต้องปฏิบัติดังต่อไปนี้

1. วาง เก็บ หรือสะสมอาหาร ในที่สะอาด ซึ่งป้องกันสัตว์นำโรคได้
2. ผู้รับใบอนุญาต และผู้ประกอบกิจการ ต้องแต่งกายให้สะอาดเรียบร้อย
3. ในกรณีที่มีผู้ขายให้บริการ ต้องทำให้สะอาด และผ่านความร้อนฆ่าเชื้อโรคให้ถูกต้องด้วยสุลักษณะ
4. จัดให้มีน้ำสะอาดไว้ให้เพียงพอ
5. ใช้เครื่องปกปิดอาหาร ตลอดถึงภาชนะเครื่องใช้สำหรับ ทำ ประกอบ ปรุง อาหาร ให้ป้องกันฝุ่นละออง และสัตว์นำโรคได้ตลอดจนรักษาเครื่องปกปิดนั้นให้สะอาดและใช้การได้ดีอยู่เสมอ
6. ใช้ภาชนะที่สะอาด สำหรับใส่ หรือปรุงอาหาร โดยรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ
7. เก็บน้ำแข็งไว้ในที่สุลักษณะ แยกออกจากอาหารอื่น

8. การทบทวน บดน้ำแข็ง ต้องระมัดระวังความสะดวก และป้องกันมิให้มีเสียงอันเป็นเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น

9. ใช้ภาชนะหรือวัสดุที่สะอาด ใส หรือห่ออาหาร หรือน้ำแข็งให้แก่ผู้ซื้อ

10. ไม่จ้างหรือใช้บุคคลที่ป่วย หรือมีเหตุควรเชื่อว่าป่วยเป็นโรคติดต่อ ทำ ประกอบ บรรจุ ขายอาหาร

11. ไม่ขายอาหารให้ผู้ป่วยเป็นโรคติดต่อ ที่มีสภาพน่ารังเกียจ บริเวณในสถานที่ที่ได้รับอนุญาต

12. ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ถูกสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 22. ห้ามมิให้ผู้ได้รับใบอนุญาต ขาย ทำ ประกอบ บรรจุ สะสมอาหาร เมื่อมีเหตุควรเชื่อว่าเป็นโรคติดต่อ หรือซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ตรวจแล้ว ปรากฏว่าเป็นพาหุ และได้รับแจ้งความเป็นหนังสือของตนเป็นพาหุของโรคติดต่อ

ข้อ 23. หากผู้รับใบอนุญาต ผ่าฝืนข้อบังคับนี้ข้อใดข้อหนึ่ง หรือหลายข้อ มีความผิดต้องระวางโทษปรับ 100 - บาท (หนึ่งร้อยบาทถ้วน)

ข้อ 24. หากผู้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติตามหรือปฏิบัติไม่ถูกต้อง ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือไม่ปฏิบัติตามหรือปฏิบัติไม่ถูกต้อง ตามกฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือไม่ปฏิบัติตามหรือปฏิบัติไม่ถูกต้อง ตามข้อบังคับนี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ ภายในเวลาที่เห็นสมควร แต่ต้องไม่เกินครั้งละสิบห้าวัน

ข้อ 25. เจ้าพนักงานท้องถิ่น มีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

1. ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาต ตั้งแต่สองครั้งขึ้นไป และมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก
2. ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535
3. ไม่ปฏิบัติตามหรือปฏิบัติไม่ถูกต้อง ตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือไม่ปฏิบัติตามหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามกฎกระทรวงซึ่งออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือไม่ปฏิบัติตาม หรือปฏิบัติไม่ถูกต้อง ตามข้อบังคับนี้ และการไม่ปฏิบัติตามหรือการปฏิบัติไม่ถูกต้อง นั้น ก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชนหรือ มีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ 26. คำสั่งพักใช้ใบอนุญาต และคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าวให้ส่งคำสั่งนั้นทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนา หรือสำนักทำกาารงานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาต นั้น ได้ทราบคำสั่งแล้ว ตั้งแต่เวลาที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ 27. ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาต จะขอรับใบอนุญาต สำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้ จนกว่าจะพ้นกำหนด 1 ปี นับแต่วันที่ถูกลงสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ 28. ให้ใช้แบบพิมพ์ต่าง ๆ ตามที่กำหนดไว้ท้ายข้อบังคับนี้ ดังนี้

1. คำขอรับใบอนุญาต จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่ละสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.1
2. คำขอรับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่ละสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.2
3. ใบรับแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่ละสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.3
4. ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.4
5. ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่ละสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.5
6. หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.6
7. หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่ละสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.7
8. คำขอต่ออายุใบอนุญาต หรือขอต่ออายุหนังสือรับรองการแจ้งเพื่อจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่ละสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.8
9. คำร้องขออนุญาต การต่าง ๆ ให้ใช้แบบ สอ.9

ข้อ 29. ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีหน้าที่รักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับฉบับนี้

ประกาศ ณ วันที่ 15 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 1541

(ลงชื่อ)

(นายสุวิทย์ หอมหวล)

ประธานกรรมการบริหารองค์การบริหารส่วนตำบลหัวเรือ

เห็นชอบ

( นายสุรพล สายพันธ์ )

นายอำเภอเมืองอุบลราชธานี

## คำขอรับใบอนุญาต

จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่ .....

วันที่ ..... เดือน ..... พ.ศ. ....

ข้าพเจ้า ( ) บุคคลธรรมดา ( ) นิติบุคคล ชื่อ .....

อายุ ..... ปี สัญชาติ .....

เลขประจำตัวประชาชนเลขที่ .....

อยู่บ้าน/สำนักงานเลขที่ ..... ตรอก/ซอย ..... ถนน .....

หมู่ที่ ..... แขวง/ตำบล ..... เขต/อำเภอ ..... จังหวัด .....

โทรศัพท์ .....

ขอขึ้นคำขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่าย

อาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร .....

ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ดังต่อไปนี้

1. สถานที่ชื่อ..... เพื่อจำหน่ายอาหารหรือ

สะสมอาหาร (ระบุชนิดหรือประเภทของอาหาร).....

2. สถานที่ตั้งเลขที่ ..... ตรอก / ซอย ..... ถนน .....

หมู่ที่ ..... แขวง / ตำบล ..... เขต / อำเภอ ..... จังหวัด .....

โทรศัพท์..... จำนวนพื้นที่ประกอบการ..... ตารางเมตร

3. ผู้จัดการสถานที่แห่งนี้คือ .....

อายุ..... ปี

สัญชาติ..... อยู่เลขที่..... ตรอก / ซอย ..... ถนน .....

หมู่ที่ ..... แขวง / ตำบล ..... เขต / อำเภอ ..... จังหวัด .....

โทรศัพท์.....

4. พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว คือ

4.1 สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ประกอบการ หากเป็นนิติบุคคลให้นำ

สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลมาประกอบด้วย

4.2 สำเนามบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ขอรับใบอนุญาต

4.3 หลักฐานแสดงว่าอาคารนั้นสามารถผู้ประกอบการได้โดยถูกต้องตาม

กฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

4.4 กรณีเจ้าของไม่สามารถยกยาคำขอด้วยตนเองได้ให้ผู้รับมอบอำนาจนำ

หนังสือมอบอำนาจที่ถูกต้องตามกฎหมายพร้อมบัตรประจำตัวประชาชน

ของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจมาแสดง