



ประกาศเทศบาลนครแหลมฉบัง
เรื่อง ประกาศใช้เทศบัญญัติเทศบาลนครแหลมฉบัง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและ
สถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๖

ตามที่เทศบาลนครแหลมฉบัง ได้เสนอร่างเทศบัญญัติเทศบาลนครแหลมฉบัง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๖ ต่อสภาเทศบาลนครแหลมฉบัง และสภาเทศบาลฯ ได้มีมติเห็นชอบร่างเทศบัญญัติเทศบาลนครแหลมฉบัง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๖ ในการประชุมสภาเทศบาลสมัยสามัญ สมัยที่ ๔ ประจำปี พ.ศ. ๒๕๕๕ เมื่อวันที่ ๖ ธันวาคม ๒๕๕๕ และผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี ได้ให้ความเห็นชอบร่างเทศบัญญัติเทศบาลนครแหลมฉบัง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๖ ตามมาตรา ๖๒ วรรคสาม แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เทศบาลนครแหลมฉบังจึงประกาศใช้เทศบัญญัติเทศบาลนครแหลมฉบัง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๖

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ 26 ส.ค. 2556

(นางจินดา ถนอมรอด)
นายกเทศมนตรีนครแหลมฉบัง



บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบเทศบัญญัติเทศบาลนครแหลมฉบัง
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๖

.....

หลักการ

ให้มีเทศบัญญัติว่าด้วย สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

เหตุผล

เนื่องจากกระทรวงมหาดไทยได้มีประกาศเปลี่ยนแปลงฐานะเทศบาลตำบลแหลมฉบัง เป็นเทศบาลนครแหลมฉบัง ตั้งแต่วันที่ ๒๔ พฤษภาคม ๒๕๕๓ ประกอบกับเพื่อให้เทศบัญญัติมีความ เป็นปัจจุบันทันต่อสถานการณ์ความเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ตลอดจนเพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือ กำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารภายในเขตเทศบาลนครแหลมฉบัง ซึ่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ให้กระทำได้โดยการตราเป็นเทศบัญญัติ จึงตรา เทศบัญญัตินี้



เทศบัญญัติเทศบาลนครแหลมฉบัง
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๖

.....

โดยที่เป็นการสมควรตราเทศบัญญัติเทศบาลนครแหลมฉบัง ว่าด้วย สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาลพ.ศ. ๒๔๙๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประกอบมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลซึ่งมาตรา ๒๙ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ.๒๕๕๐ บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย เทศบาลนครแหลมฉบัง โดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลนครแหลมฉบัง และผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี จึงตราเทศบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลนครแหลมฉบัง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๖”

ข้อ ๒ เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลนครแหลมฉบัง นับแต่ประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ สำนักงานเทศบาลนครแหลมฉบัง แล้วเจ็ดวัน

ข้อ ๓ นับตั้งแต่นี้มีผลบังคับใช้ ให้ยกเลิก “เทศบัญญัติของเทศบาลตำบลแหลมฉบัง เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๓๗”

บรรดาเทศบัญญัติ ข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในเทศบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในเทศบัญญัติ

“เทศบาล” หมายความว่า เทศบาลนครแหลมฉบัง

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีนครแหลมฉบัง

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

“อาหาร” หมายความว่า อาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร



“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้นหรือหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสด หรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

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

“สิ่งปฏิกูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใดซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า ถุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร ถัง มูลสัตว์หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากสถานที่จำหน่ายอาหารและหรือสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๕ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๖ ความในข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับแก่กรณีดังต่อไปนี้

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

ข้อ ๗ ผู้ใดประสงค์จะขอใบอนุญาตตามข้อ ๕ จะต้องยื่นเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

- (๑) แบบคำขอรับใบอนุญาตหรือแบบขอรับหนังสือรับรองการแจ้งแล้วแต่กรณี
- (๒) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน / ข้าราชการ / พนักงานรัฐวิสาหกิจ
- (๓) สำเนาทะเบียนบ้าน
- (๔) ใบรับรองแพทย์ ซึ่งรับรองการไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง
- (๕) หนังสือรับรองการจดทะเบียนบริษัท หรือห้างหุ้นส่วนจำกัด กรณีนิติบุคคล



(๖) หนังสือมอบอำนาจ พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ กรณีผู้ขอรับใบอนุญาตไม่สามารถยื่นคำขอได้ด้วยตนเอง

(๗) ใบอนุญาตฉบับเดิม กรณีต่ออายุใบอนุญาต

(๘) สำเนาใบอนุญาตต่าง ๆ ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๙) อื่นๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นเห็นสมควร

ข้อ ๘ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับการแจ้งให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๘.๑ สถานที่สะสมอาหาร ต้องมีลักษณะต่าง ๆ ตามคำแนะนำของผู้ซึ่งได้รับได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือเจ้าพนักงานท้องถิ่นและมีลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) ไม่ตั้งอยู่ในบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ใกล้กับที่ฝังหรือเก็บศพ ที่ทิ้งสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่นใดที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ พร้อมระยะระยะทาง

(๒) พื้นและผนังเพดานทำด้วยวัสดุคงทนถาวร ทำความสะอาดง่าย และน้ำขังอยู่ไม่ได้

(๓) จัดให้มีระบบการระบายน้ำอย่างเพียงพอ เพื่อให้ น้ำไหลลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือบ่อรับน้ำได้สะดวก

(๔) จัดให้มีแสงสว่าง และทางระบายอากาศให้เพียงพอ และถูกสุขลักษณะ

(๕) จัดให้มีที่รองรับสิ่งปฏิกูลและมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

(๖) ถ้าขยายหรือเปลี่ยนแปลงสถานที่สะสมอาหาร และทำให้สุขลักษณะของสถานที่ดังกล่าวเปลี่ยนแปลงไปด้วย จะต้องแจ้งและได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนดำเนินการ

(๗) ปฏิบัติการอื่น ๆ เกี่ยวกับสุขลักษณะ

๘.๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีลักษณะต่าง ๆ ตามคำแนะนำของผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือเจ้าพนักงานท้องถิ่นและมีลักษณะดังต่อไปนี้



- (๑) จัดสถานที่ตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๘.๑
- (๒) แผนผังสถานที่จำหน่ายอาหารโดยรวม โดยต้องแสดงที่ตั้งของห้องน้ำ ห้องส้วม ห้องรับประทานอาหาร ห้องครัว
- (๓) จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้หรือที่นั่งอย่างอื่น ซึ่งมีสภาพแข็งแรง สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ
- (๔) ผนังและบริเวณที่ปรุงอาหาร ต้องมีพื้นผิวที่เรียบไม่ดูดซึมน้ำและทำความสะอาดง่าย
- (๕) จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆที่ใช้ในการทำ ประกอบปรุง เก็บและใช้ในการบริโภคอาหารไว้ให้เพียงพอ ปลอดภัยและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ
- (๖) จัดให้มีบริเวณและที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ ตลอดจนอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ให้เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะเพื่อใช้ในการนั้นโดยเฉพาะ
- (๗) จัดให้มีน้ำใช้ที่เพียงพอและคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปา
- (๘) จัดให้มีอ่างล้างมือ และห้องส้วมที่ถูกต้องสุขลักษณะ และเพียงพอ
- (๙) จัดให้มีที่พักน้ำโสโครก และระบบการระบายน้ำเสียที่ถูกหลักสุขาภิบาล มีการดักมูลฝอย หรือที่ดักไขมัน หรือการกระทำอื่นใดอันเป็นการกำจัดน้ำโสโครก
- (๑๐) จัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิง โดยติดตั้งในที่ที่สะดวกต่อการใช้งานเมื่อเกิดเพลิงไหม้ และต้องมีการตรวจสอบอุปกรณ์ดับเพลิงให้พร้อมใช้งานได้อยู่เสมอ
- (๑๑) จัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง และเก็บอาหาร
- (๑๒) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นเห็นสมควร

๘.๓ หลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับร้านอาหารทั่วไป ต้องมีลักษณะต่าง ๆ ตามคำแนะนำของผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือเจ้าพนักงานท้องถิ่นและมีลักษณะดังต่อไปนี้

- (๑) สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน
- (๒) ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น บริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร
- (๓) ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารระบบอาหาร เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)



(๔) อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่าห้องสาคาเซลเซียส

(๕) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร

(๖) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร

(๗) ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร

(๘) เชียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

(๙) ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร

(๑๐) มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้องหลักสุขาภิบาล

(๑๑) ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

(๑๒) ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม

(๑๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบจำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

(๑๔) ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

๘.๔ หลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหาร หรือศูนย์อาหาร
ต้องมีลักษณะต่าง ๆ ตามคำแนะนำของผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือเจ้าพนักงานท้องถิ่นและมีลักษณะดังต่อไปนี้

ก. สถานที่เตรียมอาหาร รับประทานอาหาร

(๑) สถานที่รับประทานอาหารปรุงอาหาร และบริเวณทั่วไปรวมตลอดถึงโต๊ะ เก้าอี้ จะต้องสะอาด เป็นระเบียบ

(๒) จัดให้มีการระบายอากาศในการปรุงหรือเตรียมอาหาร และสำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศ รวมทั้งติดเครื่องหมาย “ห้ามสูบบุหรี่” ไว้ด้วย



(๓) ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น

(๔) โต๊ะเตรียม-ปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำให้ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดีและพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร

ข. ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

(๑) น้ำและเครื่องดื่มต้องมีเลขสารบบอาหาร (เลข อย.)

(๒) อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้งที่มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกันวางสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อยสามสิบเซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง

(๓) อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดีเก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อยสามสิบเซนติเมตร

(๔) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร

(๕) มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วและด้านหน้าของตู้ต้องเป็นประจํา

(๖) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร

(๗) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือดักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉ่รวมไว้

ค. ภาชนะอุปกรณ์

(๑) ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแตงสี หรือพลาสติกสีขาว

(๒) ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิดและซ่อนดักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาวหรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆต้องใส่ภาชนะที่ทำให้ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดและสะอาด

(๓) ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาดสองครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร



(๔) ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดีอย่างน้อย

สองอ่าง

(๕) จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาด มีการปกปิด

(๖) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๗) เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้นครีวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)

ง. การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก

(๑) ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด

(๒) มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง

(๓) มีปอดักเศษอาหาร และไขมัน ที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสีย

ทิ้ง

จ. ห้องน้ำ ห้องส้วม

(๑) ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาดไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ

(๒) ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณเตรียม-ปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณห้องส้วม

ฉ. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

(๑) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน

(๒) ผูกผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบผู้ปรุงจะต้องใส่หมวกหรือ

ที่คลุมผม

(๓) ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

(๔) มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช่ มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง



๘.๕ หลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่สะสมอาหาร ประเภทมินิมาร์ท ต้องมีลักษณะต่าง ๆ ตามคำแนะนำของผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือเจ้าพนักงานท้องถิ่นและมีลักษณะดังต่อไปนี้

ก. การจัดและการดูแลรักษาสถานที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร หรือ ที่ใช้สะสมอาหาร

(๑) อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด

(๒) มีชั้นวางสินค้า ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพแข็งแรง ชั้นล่างสุด มีความสูงจากพื้นอย่างน้อยสิบห้าเซนติเมตร มีลักษณะโปร่ง เพื่อให้สามารถทำความสะอาดใต้ชั้นวางสินค้าได้ ยกเว้นกรณีบริเวณที่วางสินค้าที่มีน้ำหนักมาก อาจใช้ชั้นที่มีลักษณะทึบ

(๓) จัดให้มีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการ มีระบบการระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่อับชื้น

(๔) หากมีการเตรียมอาหาร สถานที่เตรียมอาหารต้องสะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศที่เหมาะสม ที่เตรียมทำอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุคงทน ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี ทำความสะอาดง่าย มีอ่างสำหรับล้างอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และมีการระบายน้ำได้ดี

(๕) มีการป้องกัน และควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค

ข. สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ

(๑) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ว่าไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ อันได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไข้สวกใส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นำรังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบบชนิดเอ โรคไขหวัดใหญ่ ซึ่งรวมถึงโรคไขหวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ และมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี

(๒) ขณะเตรียมปรุงอาหารและเครื่องดื่มต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

(๓) เจ้าของหรือผู้ดูแลหรือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร



ค. สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ บรรจุ เก็บ

รักษาหรือสะสมอาหาร

(๑) จัดวางสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดครัวเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร

(๒) ไม่วางผลิตภัณฑ์อาหารสัมผัสกับพื้น สินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะไม่ปิดสนิท หรืออาหารที่มีการปรุงประกอบ ต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร อาหารและเครื่องดื่มน้ำที่พร้อมบริโภคต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด

(๓) เก็บรักษาอาหารแห้งและอาหารในภาชนะปิดสนิท ที่อุณหภูมิห้องส่วนสินค้าที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ ต้องเก็บในตู้เย็น โดยจัดวางสินค้าอย่างเป็นระเบียบ เป็นสัดส่วนไม่แน่นจนเกินไป และมีอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น สินค้าประเภทนม ผลิตภัณฑ์นม และเครื่องดื่มน้ำที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยตัวระบบพลาสมาเจอร์โรส ต้องอยู่ในอุณหภูมิต่ำกว่าห้องแช่แข็ง ไอศกรีมและอาหารประเภทแช่แข็งต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่าลบสิบแปดองศาเซลเซียส

(๔) มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็ง และภาชนะที่ใช้สำหรับขนถ่ายน้ำแข็ง ต้องสะอาด และจัดเก็บอุปกรณ์อย่างถูกสุขลักษณะ

(๕) สินค้าประเภทอาหารที่วางจำหน่ายต้องจัดให้มีระบบหมุนเวียนตามลำดับอายุผลิตภัณฑ์

(๖) ไม่วางจำหน่ายสินค้าที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหายหมดอายุ หรือที่มีลักษณะผิดปกติ

(๗) แยกสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะ และแยกส่วนจากสินค้าปกติโดยมีป้ายหรือเครื่องหมายบอกชัดเจน

(๘) ดูแลรักษาบริเวณที่วางสินค้าให้สะอาดและมีสภาพดี รวมทั้งบริเวณที่เตรียมอาหาร ต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

ง. สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่นๆ

(๑) มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์

(๒) ในกรณีที่ใช้เครื่องปรับอากาศต้องดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี สะอาดไม่มีหยดน้ำหรือสิ่งสกปรกตกลงมาปนเปื้อนอาหาร

(๓) วัสดุ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้เตรียมและจำหน่ายอาหาร ต้องเป็นวัสดุที่ปลอดภัยมีสภาพดี สะอาด ล้างทำความสะอาดได้ง่าย และมีการล้างและเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ



(๔) โครงสร้างภายในตู้เย็นหรือตู้แช่ต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ และตู้แช่แข็งต้องไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน ๑ นิ้ว ประตูและขอบยาง ตู้เย็น/ตู้แช่/ห้องเย็น ต้องมีสภาพดี สะอาด

(๕) มีที่รองรับมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล

(๖) มีเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ดี ตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวกรวดเร็ว และพนักงานสามารถใช้ได้อย่างถูกต้อง

(๗) ในกรณีที่มีห้องส้วม ต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่สำหรับล้างมือด้วย ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียมอาหาร

(๘) มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้ง ระบายไปสู่ที่บำบัดก่อนปล่อยลงสู่ท่อน้ำทิ้งสาธารณะ หรือระบบบำบัดน้ำเสียรวม ในกรณีที่มีการประจุ ระบายไปสู่ที่บำบัดก่อนปล่อยลงสู่ท่อน้ำทิ้งต้องมีบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดีและมีการกำจัดไขมันเป็นประจำ

๘.๖ หลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่เสวยอาหาร ประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต ต้องมีลักษณะต่าง ๆ ตามคำแนะนำของผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือเจ้าพนักงานท้องถิ่นและมีลักษณะดังต่อไปนี้

ก. สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการรับสินค้า

(๑) พื้นที่ใช้บริเวณที่รับสินค้ามีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี แข็งแรง และสะอาด

(๒) ให้มีการแยกบริเวณการรับสินค้าที่เป็นอาหารสดออกจากสินค้าประเภทอื่นหรือหากเป็นพื้นที่หรือบริเวณเดียวกัน การรับสินค้าที่เป็นอาหารสดให้กระทำต่างเวลากับสินค้าประเภทอื่น

(๓) ไม่วางสินค้าประเภทอาหารโดยตรงกับพื้น ต้องมีวัสดุรองรับ

(๔) ทำความสะอาดรถเข็น ตะกร้า ภาชนะใส่อาหารด้วยวิธีการที่ถูกสุขลักษณะทุกครั้งที่ใช้ขนส่งอาหาร และจัดให้มีการตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ โดยวิธีการป้ายด้วยไม้พันสำลี เก็บตัวอย่าง ตรวจวิเคราะห์ ภาชนะที่บรรจุอาหารและรถเข็นอาหาร อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง

(๕) ทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้ง ภายหลังขนอาหารเสร็จ

(๖) ไม่ใช้บริเวณรับสินค้าเป็นทางเก็บขนมูลฝอย หากจำเป็นต้องกำหนดเวลาใช้งานแตกต่างกัน และทำความสะอาดภายหลังใช้งาน

(๗) อาหารสดต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภทตามข้อ (๒) โดยเร็วที่สุดภายในระยะเวลาไม่เกิน ๓๐ นาที หลังจากรับสินค้า

(๘) รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหาร ต้องไม่ใช่ปะปนกับรถเก็บขนมูลฝอย



(๙) ไม่ใช้บริเวณรับสินค้าเป็นทางเก็บขนมูลฝอย หากจำเป็นต้องกำหนดเวลาใช้งานแตกต่างกัน และทำความสะอาดภายหลังใช้งาน

(๑๐) อาหารสดต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภทตามข้อ (๒) โดยเร็วที่สุดภายในระยะเวลาไม่เกิน ๓๐ นาที หลังจากรับสินค้า

(๑๑) รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหาร ต้องไม่ใช่ปะปนกับรถเก็บขนมูลฝอย

ข. สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการเก็บสินค้า

(๑) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้ง ต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรงสะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

(๒) เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดครัวเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนกับอาหาร

(๓) จัดชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน และสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

(๔) แยกอาหารหรือสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณหรือภาชนะที่แยกเฉพาะและมีป้ายแสดงอย่างชัดเจน

(๕) เก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสมแต่ละประเภท ดังนี้

(๕.๑) อาหารเนื้อสัตว์ดิบหรือปลาหรืออาหารทะเล รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๕.๒) นมและผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรซ์ และอาหารพร้อมปรุง ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๕.๓) อาหารแช่แข็งให้เก็บในตู้หรือห้องแช่แข็ง ที่อุณหภูมิต่ำกว่า - ๑๘ องศาเซลเซียส

(๕.๔) ผัก ผลไม้ ต้องเก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่าที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

(๕.๕) อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิท ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง

ค. สุขลักษณะและขั้นตอนการเตรียม การตัดแต่ง การปรุงและการบรรจุหีบห่อ

(๑) บริเวณที่ใช้เตรียม การตัดแต่ง การปรุงและการบรรจุหีบห่อสินค้าประเภทอาหาร ต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ



(๒) แยกสินค้าให้เป็นสัดส่วน ตามประเภท โดยเฉพาะสินค้าเนื้อสัตว์ ดิบและผัก ผลไม้

(๓) โต๊ะที่ใช้เตรียม ตัดแต่งอาหาร ทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี แข็งแรง สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังการใช้งาน

(๔) มีอ่างล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารสภาพดี แข็งแรง สะอาดและระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร แยกระหว่าง อ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ ผักผลไม้สด และภาชนะอุปกรณ์ และมีการทำความสะอาดก่อนและหลังการใช้งาน

(๕) อ่างล้างมือมีสภาพดี สะอาด ระบายน้ำได้ดี มีก๊อกน้ำสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช้มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือ หรืออุปกรณ์ทำให้มือแห้ง

(๖) มีถังเก็บรวบรวมมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

(๗) อาหารดิบหรือวัตถุดิบทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่งและต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่งและบรรจุแล้วต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามข้อ ข (๕) ทันที

ง. สุขลักษณะและขั้นตอนการวางจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร

(๑) การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกตามประเภท ตามความเหมาะสมกับชนิดอาหาร บริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

(๒) อาหารทุกชนิดต้องมีฉลากแสดงชื่อ - ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิต/บรรจุ

(๓) อาหารหรือสินค้าที่รับมาวางจำหน่ายต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่างๆ

(๔) จัดวางอาหารแต่ละประเภทเพื่อจำหน่ายให้จัดวาง ให้ถูกต้องด้วย สุขลักษณะดังนี้

(๔.๑) อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่ฉีกขาดหรือรั่วซึมและวางอย่างมีระเบียบเป็นสัดส่วน และไม่วางแน่นจนเกินไป

(๔.๒) อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ให้วางบนชั้นหรือโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษและต้องไม่วางจำหน่าย อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ



(๔.๓) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อปลา อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ให้วางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่ายโดยแช่บนหรือในน้ำแข็งหรือน้ำผสมน้ำแข็ง หรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง โดยวางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกระบะใส่อาหาร ที่มีสภาพดี ผิวเรียบ สะอาด รวมทั้งต้องทำความสะอาดโต๊ะหรือชั้น หรือตู้หรือกระบะใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้งที่พบการหก/รั่วของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์

(๔.๔) สัตว์น้ำที่มีชีวิต ต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่รั่วซึม สะอาด

(๔.๕) เนื้อปลาที่ชำแหละแล้ว ให้วางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่นำความเย็นได้ดี สะอาดวางบนน้ำแข็ง และไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า ๑ ชั้น

(๔.๖) อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบ โดยบรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถุงพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

(๔.๗) สลัดผักสด ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นวาง และภาชนะบรรจุผักผลไม้ไม่ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร นำความเย็นได้ดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด โต๊ะหรือชั้นวางต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และมีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจาม (Sneeze guard) โดยมีช่องว่างจากขอบอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจาม ถึงพื้นชั้นวางไม่เกิน ๓๐ เซนติเมตร แยกบรรจุผักผลไม้ตามประเภทไม่ปะปนกันในตู้ที่มีอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็ง ให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะบรรจุ ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผัก สำหรับน้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส ให้เปลี่ยนภาชนะใหม่ทุกครั้งที่เติมอาหาร โดยไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

(๔.๘) ผัก และผลไม้ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกล่องหรือกระบะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี สะอาด และแยกตามประเภทไม่ปะปนกัน รวมทั้งมาวางจำหน่ายผัก ผลไม้ที่เน่าเสียหรือขึ้นรา

(๔.๙) ไข่ดิบ (ในกรณีที่ว่าจำหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่นๆ) ต้องบรรจุในภาชนะพลาสติก หากพบว่ามี การแตกซำรุดของไข่ ต้องเก็บออกทันทีและมีการทำความสะอาดชั้นที่วางอยู่สม่ำเสมอ

(๔.๑๐) ขนมอบ (เบเกอรี่) ขนมหวานอื่นๆให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือถาดที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ส่วนขนมที่ไม่ได้บรรจุในถุงหรือกล่อง ต้องวางจำหน่ายในตู้หรือมีการปกปิด



(๔.๑๑) อาหารสำหรับสัตว์เลี้ยงแช่แข็ง ต้องบรรจุปิดสนิทและมีป้าย/เครื่องหมายแสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค

(๕) การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภค ต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวันและวางบนโต๊ะหรือชั้นที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีการปกปิดและอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม คือ อาหารบริโภคเย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส อาหารบริโภคร้อนต้องอุ่นให้ร้อน โดยวัดอุณหภูมิ ณ จุดกึ่งกลางอาหารนั้นได้ไม่น้อยกว่า ๗๔ องศาเซลเซียส

(๖) รักษาอุณหภูมิของตู้เย็นหรือตู้แช่ สำหรับอาหารที่วางจำหน่ายแต่ละประเภท ดังนี้

ลำดับ	ประเภทอาหาร	อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่
๑.	เนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์	๕ องศาเซลเซียส*
๒.	นมและผลิตภัณฑ์และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วยระบบพาสเจอร์ไรซ์	๕ องศาเซลเซียส*
๓.	อาหารพร้อมปรุง	ต่ำกว่า ๗ องศาเซลเซียส
๔.	ผัก ผลไม้	ต่ำกว่า ๑๐ องศาเซลเซียส
๕.	ไอศกรีมและอาหารแช่แข็ง/อื่นๆ	ต่ำกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส

จ. ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคล ดังนี้

(๑) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ว่าไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อผู้บริโภค อันได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไขสุกใส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อน ในระยะติดต่อหรือในระยะเวลาที่ปรากฏอาการเป็นที่น่ารังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบชนิดเอ โรคไข้หวัดใหญ่ ซึ่งรวมถึงโรคไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ

(๒) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารสุก ไม่ใช้มือหยิบจากอาหารโดยตรง ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน ภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

(๓) ขณะเตรียมปรุงอาหารและเครื่องดื่มต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนใส่ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

(๔) เจ้าของหรือผู้ดูแลหรือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรม ด้านสุขาภิบาลอาหาร



ฉ. ตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งหรือห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็ง สำหรับเก็บ
สินค้าอาหารหรือสำหรับวางจำหน่ายอาหาร ต้องมีลักษณะดังนี้

(๑) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด
สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้

(๒) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า ๑ นิ้ว

(๓) กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำแฉะแฉะ พื้นต้องสะอาด และไม่
วางอาหารบนพื้น

(๔) ประตูและขอบยางห้องเย็นหรือตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งมีสภาพดี
สะอาด

(๕) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้
ตลอดเวลาจากภายนอก

(๖) มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอและมีตารางบันทึกอุณหภูมิ
ที่สามารถตรวจสอบได้

ข. วัสดุ อุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด เช่น มีด
เขียง เครื่องบด/หั่น เป็นต้น ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด ต้องแยกใช้
ระหว่าง เนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุกและผลไม้ ให้ล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ทุกครั้งก่อน/หลังการ
ใช้งาน และจัดเก็บให้ถูกสุขลักษณะ รวมทั้งมีการป้องกันอันตรายจากเครื่องบด/หั่นขณะใช้งาน

ข. จัดให้มีภาชนะอุปกรณ์หยิบจับอาหาร/บรรจุอาหาร ที่ทำจากวัสดุ
ที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับผู้บริโภค ใน
บริเวณที่จัดสำหรับผู้บริโภค เลือกซื้ออาหารได้เอง เช่น อาหารประเภทสลัด ขนมอบ เป็นต้น และมีการ
ล้างอย่างน้อยทุก ๔ ชั่วโมง และจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภค เพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารด้วยมือ
วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน รวมทั้งให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจำหน่ายและช่วยเหลือลูกค้า
ในบริเวณนั้นด้วย

ฉ. จัดให้มีอ่างล้างมือ ในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง สูงจาก
พื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร พร้อมสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือ และต้องล้าง
ทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

ญ. คุณภาพน้ำดื่มหรือน้ำใช้หรือน้ำแข็ง ให้เป็นดังนี้

(๑) ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด มีภาชนะที่
ใช้ดื่มที่เป็นแบบใช้ครั้งเดียว

(๒) มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์



(๓) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำแข็งสำหรับผู้บริโภค

ฎ. ต้องจัดให้มีระบบการสุขาภิบาล ดังนี้

(๑) ระบบระบายน้ำทิ้งต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร และรางหรือท่อระบายน้ำไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

(๒) มีบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี มีการดักไขมัน และทำความสะอาดเป็นประจำ

(๓) ห้องน้ำห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและพนักงานต้องแยกจากกันมีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

(๔) มีการจัดการมูลฝอย โดยต้องมีถังแยกเก็บประเภทมูลฝอยสด (Garbage) หรือมูลฝอยที่ย่อยสลายได้และมูลฝอยแห้ง (Rubbish) หรือมูลฝอยที่ไม่สามารถย่อยสลายได้ และมีป้ายบอกอย่างชัดเจน ถังเก็บรวบรวมมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด ต้องใช้ถุงพลาสติกรองรับด้านในถังและมีรถเก็บขนมูลฝอยโดยเฉพาะ ไม่ใช้ร่วมกับรถขนอาหาร

ฎ. มีระบบควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

ข้อ ๙ ผู้ได้รับการอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุผลสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๐ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง หรือคำขอต่ออายุใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอและเอกสารหลักฐานต่าง ๆ ตามข้อ ๗ หากปรากฏว่าไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วน ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอและเอกสารหลักฐานต่าง ๆ พร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ ให้ผู้ยื่นคำขอทราบภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง หรือคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผล และหรือสิทธิในการอุทธรณ์คำสั่งกรณีมีคำสั่งไม่อนุญาต ให้ผู้ขออนุญาตหรือผู้ขอหนังสือรับรองการแจ้งทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันที่รับคำขอ

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็น เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง หรือไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาดังกล่าวตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีก



ไม่เกินสองครั้ง ครั้งละ ไม่เกินสิบห้าวัน โดยต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ขยายเวลาไว้แล้วนั้นแล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๑ ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

การขอต่ออายุใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสิ้นอายุไม่น้อยกว่าสามสิบวัน เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

ข้อ ๑๒ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ ในวันที่มารับใบอนุญาต ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนดให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งหมดอายุ

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๑๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งไว้ในที่เปิดเผย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๑๔ ในกรณีที่ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่เทศบาลกำหนด

การขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง และการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง นำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานสอบสวนมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง นำใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นด้วย



ข้อ ๑๕ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือเทศบัญญัติหรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๑๖ เจ้าพนักงานท้องถิ่น มีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตั้งแต่สองครั้งขึ้นไป และมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดที่เกี่ยวกับส่วนที่ได้บัญญัติในเทศบัญญัตินี้ ซึ่งออกตามความพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือเทศบัญญัติหรือเงื่อนไข ที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้น ก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๑๗ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งทราบ พร้อมเหตุผลและสิทธิในการอุทธรณ์คำสั่งภายในสามสิบวัน ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับหนังสือรับรองการแจ้ง หรือผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักงานของผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับหนังสือรับรองการแจ้ง โดยให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้ว ตั้งแต่เวลาที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๘ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจะขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง สำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงสั่งเพิกถอนใบอนุญาต



ข้อ ๑๙ เมื่อผู้รับอนุญาตหรือผู้รับหนังสือรับรองการแจ้ง มีความประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบก่อนเลิกหรือโอนกิจการไม่น้อยกว่าสามสิบวัน โดยจะต้องยื่นเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) แบบคำขอรับใบอนุญาตตามที่เทศบาลกำหนด

(๒) ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง หรือใบแทน

(๓) หนังสือแสดงการโอนกิจการ กรณีโอนกิจการ

(๔) หนังสือมอบอำนาจ พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ กรณีผู้ขอรับใบอนุญาตไม่สามารถยื่นคำขอได้ด้วยตนเอง

ข้อ ๒๐ ในกรณีที่ผู้ดำเนินการใดดำเนินการตามที่ระบุไว้ในเทศบัญญัตินี้โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการ โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

ข้อ ๒๑ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของเทศบาลนครแหลมฉบัง

ข้อ ๒๒ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๒๓ ให้นายกเทศมนตรีนครแหลมฉบัง รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้และให้มีอำนาจออกข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

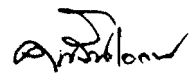
ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ เดือน มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

ลงชื่อ.....

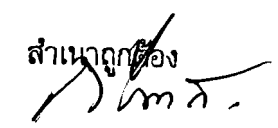
(นางจินดา ถนอมรอด)

นายกเทศมนตรีนครแหลมฉบัง

เห็นชอบ


(นายคนกัน แจกเย็น)

สำเนาถูกต้อง


(นางกรรดา สุนิพัฒน์)

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียม
ท้ายเทศบัญญัติเทศบาลนครแหลมฉบัง
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๕

ลำดับที่	ประเภท	จำนวนเงิน (บาท)
<u>ค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้ง</u>		
๑.	สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐ ตารางเมตร	๒๐๐
๒.	สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า ๒๐ - ๔๐ ตารางเมตร	๓๐๐
๓.	สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า ๔๐ - ๘๐ ตารางเมตร	๕๐๐
๔.	สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า ๘๐ - ๑๒๐ ตารางเมตร	๗๐๐
๕.	สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า ๑๒๐ - ๑๖๐ ตารางเมตร	๙๐๐
๖.	สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า ๑๖๐ - ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐
<u>ค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต</u>		
๑.	สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า ๒๐๐ - ๕๐๐ ตารางเมตร	๑,๕๐๐
๒.	สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า ๕๐๐ - ๑,๐๐๐ ตารางเมตร	๒,๐๐๐
๓.	สถานที่ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า ๑,๐๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป	๓,๐๐๐