

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบร่างเทศบัญญัติเทศบาลเมืองสองพี่น้อง
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. ๒๕๕๔

.....

หลักการ

ให้มีเทศบัญญัติว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

เหตุผล

เนื่องจากเทศบัญญัติเทศบาลตำบลสองพี่น้อง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๐ ซึ่งเป็นเทศบัญญัติที่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับการดำเนินงานควบคุมดูแลในด้านสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ได้ใช้บังคับมานานแล้ว ไม่ทันต่อสภาพความเปลี่ยนแปลงและความเจริญก้าวหน้าของสังคม ดังนั้น เพื่อให้เหมาะสมและสอดคล้องกับสภาพของสังคมปัจจุบัน และเพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งภายในเขตเทศบาลเมืองสองพี่น้อง ซึ่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ บัญญัติให้กระทำได้โดยการตราเป็นเทศบัญญัติ จึงจำเป็นต้องตราเทศบัญญัตินี้



เทศบัญญัติเทศบาลเมืองสองพี่น้อง
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๕๔

โดยที่เป็นการสมควรตราเทศบัญญัติเทศบาลเมืองสองพี่น้อง ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐ มาตรา ๖๑ มาตรา ๖๒ มาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.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 ประกอบกับมาตรา ๓๒ มาตรา ๓๓ มาตรา ๓๔ มาตรา ๔๑ และมาตรา ๔๓ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย เทศบาลเมืองสองพี่น้องโดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลเมืองสองพี่น้อง และผู้ว่าราชการจังหวัดสุพรรณบุรี จึงตราเทศบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลเมืองสองพี่น้อง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๔”

ข้อ ๒ เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลเมืองสองพี่น้อง ตั้งแต่เมื่อได้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ที่ สำนักงานเทศบาลเมืองสองพี่น้อง แล้วเจ็ดวัน

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกเทศบัญญัติเทศบาลตำบลสองพี่น้อง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๐

บรรดาเทศบัญญัติ ข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในเทศบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในเทศบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า อาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใดซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีเมืองสองพี่น้อง

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๕ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๖ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับการแจ้งให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

ก. สถานที่สะสมอาหาร

๑) สถานที่สะสมอาหาร ประเภททั่วไป

๑.๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง การดูแลสถานที่และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้สะสมอาหาร

(๑) สถานที่ตั้งที่เป็นอาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ใช้ประกอบกิจการต้องอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๒) อาคารต้องมีความมั่นคงแข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด และมีหลักฐานที่แสดงว่าสามารถใช้ประกอบการได้โดยถูกต้องตามกฎหมายควบคุมอาคาร

(๓) จัดให้มีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการ และมีระบบระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่อับชื้น

(๔) มีการป้องกัน และควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค

(๕) มีชั้นวางสินค้าหรืออาหาร ทำด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย มีความแข็งแรง ชั้นล่างสุดมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. มีลักษณะโปร่ง เพื่อให้สามารถทำความสะอาดใต้ชั้นวางได้ง่าย ยกเว้น สินค้าหรืออาหารที่มีน้ำหนักมาก อาจใช้ชั้นที่มีลักษณะทึบ

๑.๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของการสะสมอาหาร

(๑) จัดวางอาหารให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทอาหารและไม่วางผลิตภัณฑ์อาหารสัมผัสกับพื้น หากมีสินค้าอื่นที่มีสารเคมี ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

(๒) เก็บรักษาอาหารแห้งและอาหารในภาชนะปิดสนิทที่อุณหภูมิห้อง ส่วนอาหารที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ เช่น ไอศกรีม และอาหารประเภทแช่แข็ง ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๑๘ องศาเซลเซียส ส่วนสินค้าประเภทนม ผลิตภัณฑ์นม และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยระบบพาสเจอร์ไรซ์ หรืออาหารสดประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่แข็งตลอดเวลาการเก็บ

(๓) ไม่วางจำหน่ายอาหารหรือสินค้าที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหายหรือหมดอายุหรือที่มีลักษณะผิดปกติ

(๔) แยกสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะและแยกส่วนจากสินค้าปกติ โดยมีป้ายหรือเครื่องหมายบอกชัดเจน

(๕) ดูแลรักษาบริเวณที่วางสินค้าหรืออาหารให้สะอาดและมีสภาพดี

๑.๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่น ๆ

(๑) มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์

(๒) ในกรณีที่ใช้เครื่องปรับอากาศต้องดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่มีหยดน้ำ หรือสิ่งสกปรกตกลงมาปนเปื้อนกับอาหาร

(๓) โครงสร้างภายในตู้เย็นหรือตู้แช่ ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตามเกณฑ์ที่กำหนดได้ และตู้แช่ต้องไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน ๑ นิ้ว ประตูและขอบยาง ตู้เย็น ตู้แช่ ต้องมีสภาพดี สะอาด

(๔) มีที่รองรับมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล

(๕) เครื่องดับเพลิงที่ติดตั้งตามกฎหมายควบคุมอาคาร สามารถใช้งานได้ดี และอยู่ในตำแหน่งที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวก และพนักงานสามารถใช้ได้อย่างถูกต้อง

(๖) มีท่อหรือรางระบายน้ำที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ ระบายลงสู่ที่บำบัดก่อนปล่อยลงสู่แหล่งรองรับน้ำทิ้งสาธารณะ

๒) สถานที่สะสมอาหาร ประเภทมินิมาร์ท

๒.๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง การดูแลรักษาสถานที่ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุง หรือที่ใช้สะสมอาหาร

(๑) ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ในข้อ ก. ๑) ๑.๑ (๑)-(๕)

(๒) หากมีการเตรียมอาหาร สถานที่เตรียมอาหารต้องสะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศที่เหมาะสม ที่เตรียมอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ทำด้วยวัสดุ คงทน ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี ทำความสะอาดง่ายและต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน มีอ่างสำหรับล้างอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. และมีการระบายน้ำได้ดี

๒.๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร

(๑) ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ในข้อ ก. ๑) ๑.๒ (๑)-(๕)

(๒) สินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะไม่ปิดสนิท หรืออาหารที่มีการปรุง ประกอบ ต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. อาหารและเครื่องดื่มน้ำพร้อมบริโภคต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด

(๓) มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็ง และภาชนะที่ใช้สำหรับขนถ่าย น้ำแข็งต้องสะอาด และจัดเก็บอุปกรณ์อย่างถูกสุขลักษณะ

(๔) สินค้าประเภทอาหารที่วางจำหน่าย ต้องจัดให้มีระบบหมุนเวียนตามลำดับอายุผลิตภัณฑ์

๒.๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่น ๆ

(๑) ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ในข้อ ก. ๑) ข้อ ๑.๓ (๑)-(๖)

(๒) วัสดุ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้เตรียมและจำหน่ายอาหาร ต้องเป็นวัสดุที่ปลอดภัย มีสภาพดี สะอาด ล้างทำความสะอาดง่าย และมีการล้างและเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ

(๓) ในกรณีที่จัดให้มีส้วม ต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่สำหรับล้างมือ ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียมอาหาร

(๔) ในกรณีที่มีการปรุง ประกอบอาหารที่มีไขมันหรือน้ำมันต้องมีบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดีและมีการกำจัดไขมันเป็นประจำ

๒.๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ

(๑) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็น โรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไข้สุกใส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อ หรือในระยะที่ปรากฏอาการที่เป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นำรังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ โรคไขหวัดใหญ่ ซึ่งรวมถึงโรคไขหวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ

(๒) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสุกแล้วทุกชนิด ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงานและภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก หากมีบาดแผลที่มือให้ปกปิดให้มิดชิดและหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

(๓) ขณะเตรียม ปรุงอาหารและเครื่องดื่ม ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใใส่ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

(๔) เจ้าของหรือผู้ดูแล หรือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

๓) สถานที่สะสมอาหาร ประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต

๓.๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการรับสินค้า ให้เป็นดังนี้

(๑) สถานที่ประกอบกิจการต้องปฏิบัติตาม กฎหมายว่าด้วยผังเมือง หรือกฎหมายควบคุมอาคาร หรือกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องด้วย แล้วแต่กรณี

(๒) พื้นบริเวณที่รับสินค้ามีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี แข็งแรง และสะอาด

(๓) ให้มีการแยกบริเวณการรับสินค้าที่เป็นอาหารสดออกจากสินค้าประเภทอื่นหรือหากเป็นพื้นที่บริเวณเดียวกัน การรับสินค้าประเภทอาหารสดให้กระทำต่างเวลากับสินค้าประเภทอื่น

(๔) ไม่วางสินค้าประเภทอาหารโดยตรงกับพื้นต้องมีวัสดุรองรับ

(๕) ทำความสะอาด รถเข็น ตะกร้า ภาชนะใส่อาหารด้วยวิธีการที่ถูกสุขลักษณะทุกครั้งที่ใช้ขนส่งอาหาร และจัดให้มีการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ โดยวิธีการป้ายด้วยไม้พันสำลีเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหารและรถเข็น อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง

(๖) ทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้ง ภายหลังจากขนอาหารเสร็จ

(๗) อาหารสดต้องเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท ตามข้อ ๒ โดยเร็วที่สุดภายในระยะเวลาไม่เกิน ๓๐ นาที หลังจากรับสินค้า

(๘) รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหารต้องไม่ใช่ปะปนกับรถเก็บขนมูลฝอย

๓.๒ หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการเก็บสินค้าให้เป็นอย่างนี้

(๑) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้ง ต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ

(๒) เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดคร้วเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในคร้วเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร

(๓) จัดชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน และสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

(๔) แยกอาหารหรือสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณหรือภาชนะที่แยกเฉพาะและมีป้ายแสดงอย่างชัดเจน

(๕) เก็บรักษาอาหารในที่ที่เหมาะสมแต่ละประเภท ดังนี้

๕.๑ อาหารเนื้อสัตว์ดิบหรือปลาหรืออาหารทะเล รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

๕.๒ นมและผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรซ์ และอาหารพร้อมรับประทาน ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

๕.๓ อาหารแช่แข็งให้เก็บในตู้เย็นหรือห้องแช่แข็ง ที่อุณหภูมิต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส

๕.๔ ผัก ผลไม้ ต้องเก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

๕.๕ อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิทให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง

๓.๓ หลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการเตรียม การตัดแต่ง การปรุงและการบรรจุหีบห่อ ให้เป็นอย่างนี้

(๑) บริเวณที่ใช้เตรียม การตัดแต่ง การปรุงและการบรรจุหีบห่อสินค้าประเภทอาหารต้องมีพื้น ผนัง เพดาน สภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

(๒) แยกสินค้าให้เป็นสัดส่วนตามประเภท โดยเฉพาะสินค้าเนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

(ก) โต้ะที่ใช้เตรียม ตัดแต่งอาหารทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี แข็งแรง สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

(ข) มีอ่างล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร แข็งแรง สะอาดและระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. แยกระหว่างอ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ ผักผลไม้สด และภาชนะอุปกรณ์ และมีการทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

(ค) อ่างล้างมือมีสภาพดี สะอาด ระบายน้ำได้ดี มีก๊อกน้ำสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช้มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือหรืออุปกรณ์ทำมือให้แห้ง

(ง) มีถังรวบรวมมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

(จ) อาหารดิบหรือวัตถุดิบทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังการตัดแต่งและบรรจุแล้ว ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามข้อ ๓.๒ (๕) ทั้งนี้

๓.๔ หลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการวางจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารให้เป็นดังนี้

(๑) การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกตามประเภท ตามความเหมาะสมกับชนิดอาหารบริเวณที่วางจำหน่ายอาหาร ต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด การระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

(๒) อาหารทุกชนิดต้องมีฉลากแสดงชื่อ-ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุ วันหมดอายุและสถานที่ผลิต/บรรจุ

(๓) อาหารหรือสินค้าที่รับมาวางจำหน่ายต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งที่ผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่าง ๆ เช่น (ก) หน่วยงานราชการ เช่น กรมปศุสัตว์ กรมวิชาการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เป็นต้น หรือ (ข) ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพของซูเปอร์มาร์เก็ต หรือ (ค) ห้องปฏิบัติการของเอกชนที่ได้รับการรับรองจากราชการ

(๔) จัดวางอาหารแต่ละประเภทเพื่อจำหน่าย ให้จัดวางให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ดังนี้

๔.๑ อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่ฉีกขาดหรือร่วนซุย และวางอย่างมีระเบียบเป็นสัดส่วน และไม่วางแน่นจนเกินไป

๔.๒ อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ให้วางบนชั้นหรือโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษและต้องไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

๔.๓ อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อปลา อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ ให้วางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่าย โดยแช่ บนหรือในน้ำแข็งหรือน้ำผสมน้ำแข็ง หรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง โดยวางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกระบะใส่อาหารที่มี สภาพดี ผิวเรียบ สะอาด รวมทั้งต้องทำความสะอาดโต๊ะหรือชั้น หรือตู้หรือกระบะใส่อาหารทุกวันหรือทุก ครั้งที่พบการหก/รั่วของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์

๔.๔ สัตว์น้ำ ที่มีชีวิต ต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะ ที่ไม่รั่วซึมสะอาด

๔.๕ เนื้อปลาที่ชำแหละแล้ว ให้วางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่น ที่นำความเย็นได้ดี สะอาด วางบนน้ำแข็งและไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า ๑ ชั้น

๔.๖ อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและ อาหารทะเลดิบ โดยบรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถุงพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่น ในภาชนะรวมเดียวกัน

๔.๗ สลัดผักสด ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นวาง และภาชนะบรรจุผัก ผลไม้ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร นำความเย็นได้ดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด โต๊ะหรือ ชั้นวางต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และมีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอ จาม โดยให้มีช่องว่าง จากขอบอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอ จามถึงพื้นชั้นวางไม่เกิน ๓๐ ซม. แยกบรรจุผัก ผลไม้ตาม ประเภทไม่ปะปนกันในตู้ที่มีอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็งให้ ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะบรรจุ ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผัก ในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผัก สำหรับน้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส ให้เปลี่ยนภาชนะใหม่ทุกครั้งที่เติมอาหาร โดยไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

๔.๘ ผัก ผลไม้ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกล่องหรือกระบะหรือวัสดุ ที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. มีสภาพดี สะอาด และแยกตามประเภทไม่ปะปน กัน รวมทั้งไม่วางจำหน่ายผัก ผลไม้ที่เน่าเสียหรือขึ้นรา

๔.๙ ไข่ดิบ (ในกรณีที่ว่าจำหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุ ในภาชนะกระดาษหรือพลาสติก หากพบว่ามีอาการแตกชำรุดของไข่ ต้องเก็บออกทันที และมีการทำความสะอาด ชั้นที่ว่าจำหน่ายอยู่เสมอ

๔.๑๐ ขนมอบ (เบเกอรี่) ขนมหวานอื่น ๆ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือ ถาดที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด ส่วนขนมที่ไม่ได้บรรจุในถุงหรือกล่อง ต้องวางจำหน่าย ในตู้หรือมีการปกปิด

๔.๑๑ อาหารสำหรับสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็ง ต้องบรรจุปิดสนิทและมี ป้าย/เครื่องหมายแสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค

(๕) การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จหรืออาหารพร้อมบริโภค ต้องปรุงจำหน่าย วันต่อวันและวางบนโต๊ะหรือชั้นที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. มีการปกปิดและอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม คือ อาหารบริโภคเย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส อาหารบริโภคร้อนต้องอุ่นให้ร้อน โดยวัด อุณหภูมิ ณ จุดกึ่งกลางอาหารนั้นได้ไม่น้อยกว่า ๗๔ องศาเซลเซียส

(๖) รักษาอุณหภูมิของตู้เย็นหรือตู้แช่ สำหรับอาหารที่วางจำหน่ายแต่ละ ประเภทดังนี้

ลำดับ	ประเภทอาหาร	อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่
๑	เนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์	๕ องศาเซลเซียส
๒	นมและผลิตภัณฑ์และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วย ระบบพาสเจอร์ไรซ์	๕ องศาเซลเซียส
๓	อาหารพร้อมปรุง	๕ องศาเซลเซียส
๔	ผัก ผลไม้	๕ องศาเซลเซียส
๕	ไอศกรีมและอาหารแช่แข็ง/อื่น ๆ	๕ องศาเซลเซียส

๓.๕ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ให้เป็นไปตาม ข้อ ก. ๒) ๒.๔ (๑)-(๔)

๓.๖ ตู้แช่เย็นหรือตู้แช่แข็งหรือห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็ง สำหรับเก็บสินค้าอาหาร หรือสำหรับวางจำหน่ายอาหาร ต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถ ควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตามเกณฑ์ที่กำหนดได้

(๒) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน ๑ นิ้ว

(๓) กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำเฉอะแฉะ สะอาด และไม่วางอาหารบนพื้น

(๔) ประตูและขอบยางห้องเย็น หรือตู้แช่เย็น หรือตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด

(๕) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลา

จากภายนอก

(๖) มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอและมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถ ตรวจสอบได้

๓.๗ วัสดุ อุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด เช่น มีด เขียง เครื่องบด/หั่น เป็นต้น ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด ต้องแยกใช้ระหว่าง เนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก และผัก ผลไม้ให้ล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ก่อนและหลังการใช้งาน และ จัดเก็บให้ถูกสุขลักษณะ รวมทั้งมีการป้องกันอันตรายจากเครื่องบด/หั่นขณะใช้งาน

๓.๘ จัดให้มีภาชนะอุปกรณ์หยิบจับอาหาร/บรรจุอาหารที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำ ปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับบริโภค ในบริเวณที่จัดไว้ สำหรับผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง เช่น อาหารประเภทสลัด ขนมอบ เป็นต้น และมีการล้างอย่างน้อยทุก ๔ ชั่วโมง

๓.๙ จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง สูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. พร้อมสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือ และต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งที่ก่อนและหลังใช้งาน

๓.๑๐ คุณภาพน้ำดื่มหรือน้ำใช้หรือน้ำแข็งให้เป็นดังนี้

(๑) ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด มีภาชนะที่ใช้ดื่ม น้ำที่เป็นแบบใช้ครั้งเดียว

(๒) มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์

(๓) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด มีคุณภาพเทียบเท่า น้ำแข็งสำหรับ บริโภค

๓.๑๑ ต้องจัดให้มีระบบการสุขาภิบาลดังนี้

(๑) ระบบระบายน้ำทิ้งต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร และราง หรือท่อระบายไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

(๒) มีบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี มีการดักไขมัน และทำความสะอาดประจำ

(๓) ห้องน้ำห้องส้วม สำหรับผู้บริโภคและพนักงานต้องแยกจากกัน มีสภาพดีสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

(๔) มีการจัดการมูลฝอย โดยต้องมีถังแยกเก็บประเภทมูลฝอยสด หรือมูล ฝอยที่ย่อยสลายได้ และมูลฝอยแห้ง หรือมูลฝอยที่ไม่สามารถย่อยสลายได้และมีป้ายบอกอย่างชัดเจน ถังเก็บรวบรวมมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด ต้องใช้ถุงพลาสติกกรองรับด้านใน และมีรถเก็บขน มูลฝอยโดยเฉพาะ ไม่ใช้ร่วมกับรถขนอาหาร

๓.๑๒ มีระบบการควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคอย่างมี ประสิทธิภาพ

ข. สถานที่จำหน่ายอาหาร

๑. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง และการดูแลรักษาสถานที่ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

(๑) ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ในข้อ ก. ๑ ๑.๑ (๑)-(๔)

(๒) โตะ แก้ว ทัพพี หรือที่นึ่งอย่างอื่นสำหรับรับประทานอาหาร ต้องสะอาด มีสภาพ แข็งแรงตั้งวางเป็นสัดส่วนและเป็นระเบียบ

(๓) สถานที่เตรียมอาหารต้องสะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศที่ เหมาะสมที่เตรียมอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ทำด้วยวัสดุคงทน ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี ทำความสะอาดง่ายและต้องทำความสะอาดทุกครั้งที่ก่อนและหลังใช้งาน มีอ่างสำหรับล้างอาหารสูงจากพื้นไม่ น้อยกว่า ๖๐ ซม. และมีการระบายน้ำได้ดี

(๔) จัดให้มีบริเวณและที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ ตลอดจนอุปกรณ์เครื่องใช้ ต่าง ๆ ให้เพียงพอและถูกต้องด้วยสัญลักษณ์ เพื่อใช้ในการนั้นโดยเฉพาะ

(๕) จัดให้มีที่สำหรับล้างมือ พร้อมอุปกรณ์ที่เพียงพอ

(๖) จัดให้มีการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ เนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ประจุ และเก็บอาหาร

(๗) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของเทศบาลเมืองสองพี่น้อง

๒. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ประจุ เก็บรักษาอาหาร

(๑) ไม่เตรียม ประจุอาหารบนพื้นและหรือบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วมและต้องเตรียมประจุอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. บริเวณที่เตรียมอาหารต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

(๒) ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

(๓) อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ดิบ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ

(๔) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และเครื่องดื่มที่พร้อมบริโภคต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

(๕) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแช่รวม

(๖) เขียงและมีดต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

(๗) ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้งหรือล้างด้วยน้ำไหลและที่ล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

(๘) ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

(๙) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของเทศบาลเมืองสองพี่น้อง

๓. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่น ๆ

(๑) ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ข้อ ก ๑) ข้อ ๑.๓ (๑)-(๖)

(๒) วัสดุ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้เตรียมและจำหน่ายอาหาร ต้องเป็นวัสดุที่ปลอดภัยมีสภาพดี สะอาด ล้างทำความสะอาดง่าย และมีการล้างและเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ

(๓) จัดให้มีส้วมที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ

(๔) จัดให้มีบ่อดักไขมันหรือที่ดักไขมันที่ถูกสุขลักษณะ ใช้งานได้ดีและมีการกำจัดไขมันเป็นประจำ

(๕) จัดให้มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์

๔. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ให้เป็นไปตาม ข้อ ก. ๒) ๒.๔ (๑)-(๔)

ข้อ ๗ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาดจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบ สอ. ๑ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานตามที่เทศบาลเมืองสองพี่น้องกำหนด ทั้งนี้ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกใบรับคำขอรับใบอนุญาตแก่ผู้ยื่นคำขอตามแบบ สอ. ๒

ข้อ ๘ ผู้ขอรับใบอนุญาตจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ที่ได้กำหนดไว้ใน ข้อ ๖

ข้อ ๙ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง รวมถึงผู้รับจ้างของผู้นั้น ซึ่งป่วยหรือมีเหตุอันควรเชื่อว่าป่วยเป็นโรคติดต่อ ต้องไม่ทำการจำหน่าย ประกอบ หรือปรุงอาหาร

ข้อ ๑๐ ผู้ได้รับการอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๑ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาตให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตตามแบบ สอ. ๓ หรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๒ ใบอนุญาตให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของเทศบาลเมืองสองพี่น้องเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบ สอ. ๔ ก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ ทั้งนี้ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกใบรับคำขอต่ออายุใบอนุญาตแก่ผู้ยื่นคำขอตามแบบ สอ.๒ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ ๗ และข้อ ๘ ด้วยโดยอนุโลม

ข้อ ๑๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นกรขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ สำหรับกรณีที่เป็นกรขอต่ออายุใบอนุญาต ตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละสี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่มีผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๑๔ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๑๕ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๑๖ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข

พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบังคับนี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบังคับนี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๑๗ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไมพบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๘ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ ๑๙ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบ สอ. ๕ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานตามที่เทศบาลเมืองสองพี่น้องกำหนด

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งตามแบบ สอ. ๖ เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้ตามวรรคหนึ่ง ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งตามแบบ สอ. ๗ ให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้ตามวรรคหนึ่ง

ข้อ ๒๐ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๒๑ ในกรณีที่ผู้ดำเนินกิจการใดดำเนินกิจการตามที่ระบุไว้ในข้อบัญญัตินี้โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินกิจการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

ข้อ ๒๒ ผู้แจ้งมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมการแจ้งตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ในวันที่มาแจ้ง และภายในระยะเวลาสามสิบวันก่อนวันครบรอบปีของทุกปีตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งจะได้ออกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๒๓ เมื่อผู้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งไม่ประสงค์จะประกอบการอีกต่อไปให้แจ้งเลิกการดำเนินกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบ สอ. ๘ ก่อนถึงกำหนดเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

กรณีผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งประสงค์จะโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่น ให้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบ สอ. ๘

ข้อ ๒๔ หากผู้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ประสงค์จะเปลี่ยนแปลง ลดหรือขยายการประกอบกิจการ หรือแก้ไขรายการในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบ สอ. ๘

ข้อ ๒๕ ในกรณีที่ใบอนุญาตหรือหนังสือรับ รองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดใน สาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งแล้วแต่กรณี ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือ ใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบ สอ. ๘ ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการ สูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด พร้อมเอกสารหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาต หรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตหรือ หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ฉบับเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๒๖ การออกใบแทนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังนี้

(๑) กรณีใบแทนใบอนุญาตให้ใช้แบบ สอ. ๓ กรณีใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ใช้แบบ สอ. ๗ โดยประทับตราสีแดงคำว่า “ใบแทน” กำกับไว้และให้มี วัน เดือน ปี ที่ออกใบแทน พร้อมทั้งลงลายมือชื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ในใบแทนและต้นขั้วใบแทน

(๒) ให้ใช้ใบแทนใบอนุญาตได้เท่ากับเวลาที่เหลืออยู่ของอายุใบอนุญาตเดิมนั้น

(๓) บันทึกด้านหลังต้นขั้วใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิม ระบุสาเหตุ การสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญแล้วแต่กรณี และลงเล่มที่ เลขที่ ปี พ.ศ. ของใบแทน ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๒๗ ผู้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ สะสมอาหารก่อนเทศบัญญัตินี้มีผลใช้บังคับ ให้ยังคงประกอบกิจการได้ต่อไปจนกว่าใบอนุญาตจะสิ้นอายุหรือ หนังสือรับรองการแจ้งครบรอบการชำระค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ข้อ ๒๘ ให้ใช้แบบพิมพ์ต่าง ๆ ตามที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ ดังนี้

(๑) คำขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้ แบบ สอ. ๑

(๒) ใบรับคำขอรับใบอนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต ให้ใช้แบบ สอ. ๒

(๓) ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ. ๓

(๔) คำขอต่ออายุใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้ แบบ สอ. ๔

(๕) คำขอแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ. ๕

(๖) ใบรับแจ้งการขอรับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสม อาหาร ให้ใช้แบบ สอ. ๖

(๗) หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้ แบบ สอ. ๗

(๘) คำขอหรือแจ้งการต่าง ๆ เกี่ยวกับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ. ๘

ข้อ ๒๙ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของเทศบาลเมืองสองพี่น้อง

ข้อ ๓๐ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๓๑ ให้นายกเทศมนตรีเมืองสองพี่น้องรักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ ๔ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๕๔

นายวิโรจน์ คุณวัฒนา

(นายวิโรจน์ คุณวัฒนา)

นายกเทศมนตรีเมืองสองพี่น้อง

เห็นชอบ

(ลงนาม) นายสุภัทร์ ศรีสุนทรพินิจ

(นายสุภัทร์ ศรีสุนทรพินิจ)

รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดสุพรรณบุรี

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต และหนังสือรับรองการแจ้ง
ท้ายเทศบัญญัติเทศบาลเมืองสองพี่น้อง
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๔

๑. บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

ลำดับที่	พื้นที่ประกอบการ	อัตราค่าธรรมเนียม ฉบับละ (บาท)
๑	พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๓๐๐ ตารางเมตร	๑,๕๐๐
๒	พื้นที่เกิน ๓๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป	๓,๐๐๐

๒. บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

ลำดับที่	พื้นที่ประกอบการ	อัตราค่าธรรมเนียม ฉบับละ (บาท)
๑	พื้นที่ไม่เกิน ๒๕ ตารางเมตร	๒๐๐
๒	พื้นที่เกิน ๒๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร	๔๐๐
๓	พื้นที่เกิน ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร	๘๐๐
๔	พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐

**คำขอรับใบอนุญาต
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร**

คำขอเลขที่...../.....

(เจ้าหน้าที่กรอก)

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.

ข้าพเจ้า.....

บุคคลธรรมดา อายุปี สัญชาติ.....บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....
อยู่บ้านเลขที่..... หมู่..... ซอย/ถนน..... ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... โทรศัพท์.....

นิติบุคคล ประเภท.....จดทะเบียนเมื่อ.....
เลขทะเบียน.....สำนักงานตั้งอยู่เลขที่..... หมู่..... ซอย/ถนน.....
ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... โทรศัพท์.....
โดย.....อายุ..... ปี มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคล อยู่บ้านเลขที่..... หมู่.....
ซอย/ถนน..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

ขอยื่นคำขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่ จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

โดยใช้ชื่อสถานประกอบกิจการว่า.....ชนิด / ประเภทของอาหาร.....

ตั้งอยู่เลขที่..... ซอย / ถนน.....ตำบลสองพี่น้อง อำเภอสองพี่น้อง

จังหวัดสุพรรณบุรี โทรศัพท์.....พื้นที่ประกอบกิจการ.....ตารางเมตร

พร้อมคำขอนี้ได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว ดังนี้

๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านผู้ขออนุญาต หรือของผู้แทนนิติบุคคลกรณีผู้ขอเป็นนิติบุคคล
๒. สำเนาทะเบียนบ้านที่ตั้งสถานประกอบการ และ สัญญาเช่า หรือ หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่กรณีผู้ขออนุญาต
มิใช่เจ้าของสถานที่ตั้งสถานประกอบกิจการ
๓. สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล ที่ออกให้ไม่เกิน ๖ เดือน กรณีผู้ขอเป็นนิติบุคคล
๔. หนังสือมอบอำนาจพร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้รับมอบอำนาจกรณีมอบอำนาจ
๕. ใบรับรองแพทย์

(ด้านหลังคำขอรับใบอนุญาต)

แผนผังแสดงที่ตั้งสถานประกอบการโดยสังเขป

ขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ และจะปฏิบัติตามกฎหมาย
เทศบัญญัติระเบียบ ประกาศ คำสั่งหรือเงื่อนไขอื่นใดที่เทศบาลเมืองสองพี่น้องกำหนดไว้ทุกประการ

(ลงชื่อ)..... ผู้ขอรับใบอนุญาต
(.....)

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

จากการตรวจสอบสถานประกอบการ

() เห็นสมควรอนุญาต และควรกำหนดเงื่อนไขดังนี้

.....

() เห็นควรไม่อนุญาต เพราะ

.....

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(.....)

ตำแหน่ง.....วันที่...../...../.....

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

() อนุญาตให้ประกอบกิจการได้

() ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(.....)

ตำแหน่ง.....วันที่...../...../.....

ส่วนของผู้เจ้าหน้าที่
ใบรับคำขอรับใบอนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต

เลขที่.....ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ครบ

ไม่ครบ คือ

๑).....

๒).....

๓).....

(ลงชื่อ).....

(.....)

ผู้ออกใบรับคำขอรับใบอนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต

ส่วนของผู้ขอรับใบอนุญาต
ใบรับคำขอรับใบอนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต

เลขที่.....ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ครบ

ไม่ครบ คือ

๑).....

๒).....

๓).....

ดังนั้น กรุณานำเอกสารหลักฐานที่ยังไม่ครบทั้งหมดมายื่นต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายใน.....วัน
นับตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป

(ลงชื่อ).....

(.....)

ผู้ออกใบรับคำขอรับใบอนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต



ใบอนุญาต

จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่...../.....

(๑) เจ้าพนักงานท้องถิ่นอนุญาตให้.....อายุปี สัญชาติ.....

อยู่บ้านเลขที่.....หมู่..... ซอย/ถนน..... ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... หมายเลขโทรศัพท์.....

จัดตั้งสถานที่ จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร ชื่อสถานประกอบการ.....

ชนิด/ประเภท พื้นที่ประกอบกิจการตารางเมตร

ตั้งอยู่เลขที่.....ซอย/ถนน.....ตำบลสองพี่น้อง อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี

หมายเลขโทรศัพท์.....อัตราค่าธรรมเนียมบาท(.....)

ตามใบเสร็จรับเงิน เล่มที่..... เลขที่..... ลงวันที่..... เดือน..... พ.ศ.

(๒) ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัติว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

(๓) หากปรากฏในภายหลังว่าการประกอบกิจการที่ได้รับอนุญาตนี้เป็นการขัดต่อกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

โดยมิอาจแก้ไขได้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจพิจารณาให้เพิกถอนการอนุญาตนี้ได้

(๔) ผู้รับใบอนุญาตจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเฉพาะดังต่อไปนี้

๔.๑)

๔.๒).....

(๕) ใบอนุญาตฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่.....เดือนพ.ศ.

(๖) ใบอนุญาตฉบับนี้สิ้นอายุวันที่..... เดือนพ.ศ.

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน (๑) ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการ

ตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๕๐๐ บาท

(๒) หากประสงค์จะประกอบกิจการในปีต่อไปต้องยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ

(มีต่อด้านหลัง)

คำขอต่ออายุใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

คำขอเลขที่...../.....

(เจ้าหน้าที่กรอก)

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.

ข้าพเจ้า.....

 บุคคลธรรมดา อายุปี สัญชาติ.....บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....

อยู่บ้านเลขที่..... หมู่..... ซอย/ถนน.....ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

 นิติบุคคล ประเภท.....จดทะเบียนเมื่อ.....

เลขทะเบียน.....สำนักงานตั้งอยู่เลขที่.....หมู่.....ซอย/ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

โดย.....อายุ.....ปี มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคล อยู่บ้านเลขที่..... หมู่.....

ซอย/ถนน.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

ขอยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่ จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

โดยใช้ชื่อสถานประกอบการว่า.....ชนิด / ประเภทของอาหาร.....

ตั้งอยู่เลขที่..... ซอย / ถนน.....ตำบลสองพี่น้อง อำเภอสองพี่น้อง

จังหวัดสุพรรณบุรี โทรศัพท์.....พื้นที่ประกอบกิจการ.....ตารางเมตร

ใบอนุญาตเลขที่...../.....ซึ่งจะสิ้นอายุวันที่.....

พร้อมคำขอนี้ได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว ดังนี้

 ๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านผู้ขออนุญาต หรือของผู้แทนนิติ บุคคลกรณี

ผู้ขอเป็นนิติบุคคล

 ๒. สำเนาทะเบียนบ้านที่ตั้งสถานประกอบการ และ สัญญาเช่า หรือ หนังสือยินยอมให้ใช้

สถานที่กรณีผู้ขออนุญาต มิใช่เจ้าของสถานที่ตั้งสถานประกอบการ

 ๓. สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล ที่ออกให้ไม่เกิน ๖ เดือน กรณีผู้ขอเป็นนิติบุคคล ๔. หนังสือมอบอำนาจพร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้รับมอบอำนาจกรณีมอบอำนาจ ๕. ใบรับรองแพทย์ ๖. ใบอนุญาตเดิม

ขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ และจะปฏิบัติตามกฎหมาย

เทศบัญญัติระเบียบ ประกาศ คำสั่งหรือเงื่อนไขอื่นใดที่เทศบาลเมืองสองพี่น้องกำหนดไว้ทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอต่ออายุใบอนุญาต

(.....)

(ด้านหลังคำขอต่ออายุใบอนุญาต)

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

จากการตรวจสอบสถานประกอบการ

() เห็นสมควรอนุญาต และควรกำหนดเงื่อนไขดังนี้

.....

() เห็นควรไม่อนุญาต เพราะ

.....

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(.....)

ตำแหน่ง.....วันที่...../...../.....

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

() อนุญาตให้ประกอบกิจการได้

() ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(.....)

ตำแหน่ง.....วันที่...../...../.....

**คำขอแจ้ง
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร**

คำขอเลขที่...../.....

(เจ้าหน้าที่กรอก)

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.

ข้าพเจ้า.....

บุคคลธรรมดา อายุปี สัญชาติ.....บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....
อยู่บ้านเลขที่..... หมู่..... ซอย/ถนน..... ตำบล/แขวง.....
อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... โทรศัพท์.....

นิติบุคคล ประเภท.....จดทะเบียนเมื่อ.....
เลขทะเบียน.....สำนักงานตั้งอยู่เลขที่.....หมู่.....ซอย/ถนน.....
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....
โดย.....อายุ..... ปี มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคล อยู่บ้านเลขที่.....หมู่.....
ซอย/ถนน.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

ขอยื่นคำขอแจ้งจัดตั้งสถานที่ จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น
โดยใช้ชื่อสถานประกอบการว่า.....ชนิด / ประเภทของอาหาร.....

ตั้งอยู่เลขที่..... ซอย / ถนน.....ตำบลสองพี่น้อง อำเภอสองพี่น้อง
จังหวัดสุพรรณบุรี โทรศัพท์.....พื้นที่ประกอบกิจการ.....ตารางเมตร

พร้อมคำขอนี้ได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว ดังนี้

- ๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านผู้แจ้ง หรือของผู้แทนนิติบุคคล กรณีผู้แจ้งเป็นนิติบุคคล
- ๒. สำเนาทะเบียนบ้านที่ตั้งสถานประกอบการ และ สัญญาเช่า หรือ หนังสือยินยอมให้ใช้
สถานที่กรณีผู้ขออนุญาต มิใช่เจ้าของสถานที่ตั้งสถานประกอบการ
- ๓. สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล ที่ออกให้ไม่เกิน ๖ เดือน กรณีผู้แจ้งเป็นนิติบุคคล
- ๔. หนังสือมอบอำนาจพร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้รับมอบอำนาจกรณีมอบอำนาจ
- ๕. ใบรับรองแพทย์

ขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ และจะปฏิบัติตามกฎหมาย
เทศบัญญัติระเบียบ ประกาศ คำสั่งหรือเงื่อนไขอื่นใดที่เทศบาลเมืองสองพี่น้องกำหนดไว้ทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้แจ้ง

(.....)

ส่วนของเจ้าหน้าที่

ใบรับแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

ชื่อสถานประกอบกิจการ.....ประเภท.....
มีพื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....ถนน.....ตำบลสองพี่น้อง
อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี หมายเลขโทรศัพท์.....
เลขที่.....ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.
ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ครบ
 ไม่ครบ ได้แก่.....
.....
.....

(ลงชื่อ).....

(.....)

ผู้ออกใบรับแจ้ง

ส่วนของผู้แจ้ง

ใบรับแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

ชื่อสถานประกอบกิจการ.....ประเภท.....
มีพื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....ถนน.....ตำบลสองพี่น้อง
อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี หมายเลขโทรศัพท์.....
เลขที่.....ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.
ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ครบ
 ไม่ครบ ได้แก่.....
.....
.....

(ลงชื่อ).....

(.....)

ผู้ออกใบรับแจ้ง



**หนังสือรับรองการแจ้ง
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร**

เล่มที่.....เลขที่...../.....

(๑) เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้.....

อายุ.....สัญชาติ.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่.....ซอย/ถนน..... ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต.....จังหวัด..... หมายเลขโทรศัพท์.....

จัดตั้งสถานที่ จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร ชื่อสถานประกอบการ.....

ชนิด/ประเภท พื้นที่ประกอบกิจการ.....ตารางเมตร

ตั้งอยู่เลขที่..... ซอย/ถนน.....ตำบลสองพี่น้อง อำเภอสองพี่น้อง

จังหวัดสุพรรณบุรี หมายเลขโทรศัพท์.....อัตราค่าธรรมเนียมบาท

(.....) ตามใบเสร็จรับเงิน เล่มที่..... เลขที่..... ลงวันที่.....

เดือน..... พ.ศ.

(๒) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัติ
ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

(๓) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเฉพาะดังต่อไปนี้อีกด้วย คือ

๓.๑)

๓.๒)

(๔) หนังสือรับรองการแจ้งฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ลงชื่อ.....

(.....)

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน (๑) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๕๐๐ บาท

(๒) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมต่อเทศบาลเมืองสองพี่น้องทุกปีตามกำหนดเวลา หากฝ่าฝืนจะต้องเสียค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละ ๒๐ ของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ

(มีต่อด้านหลัง)

คำขอหรือแจ้งการต่าง ๆ

เกี่ยวกับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

คำขอเลขที่...../.....

(เจ้าหน้าที่กรอก)

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.

ข้าพเจ้า.....

 บุคคลธรรมดา อายุปี สัญชาติ..... บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่.....

อยู่บ้านเลขที่..... หมู่..... ซอย/ถนน..... ตำบล/แขวง.....

อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... โทรศัพท์.....

 นิติบุคคล ประเภท.....จดทะเบียนเมื่อ.....

เลขทะเบียน..... สำนักงานตั้งอยู่เลขที่..... หมู่..... ซอย/ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... โทรศัพท์.....

โดย..... อายุ.....ปี มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคล อยู่บ้านเลขที่..... หมู่.....

ซอย/ถนน..... ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

ได้รับ ใบอนุญาต หนังสือรับรองการจัดตั้งสถานที่ จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร

เล่มที่..... เลขที่..... /..... ชื่อสถานประกอบการ.....

ชนิด/ประเภท..... ตั้งอยู่เลขที่..... ซอย/ถนน..... ตำบลสองพี่น้อง

อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี โทรศัพท์..... พื้นที่ประกอบกิจการ..... ตารางเมตร

ขอยื่นคำขอหรือแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ดังนี้ ขอรับใบอนุญาต ใบอนุญาต หนังสือรับรองการแจ้งเนื่องจาก สูญหาย/ถูกทำลาย ขำรุดในสาระสำคัญ แจ้งเปลี่ยนแปลง จากเดิมตามที่ระบุไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งข้างต้นเป็นดังนี้ ขนาดพื้นที่ประกอบกิจการ..... แก้ไขรายการในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง..... โอนกิจการหนังสือรับรองการแจ้ง ให้แก่..... แจ้งบอกเลิกการดำเนินกิจการ โดยให้มีผลตั้งแต่..... เป็นต้นไป

พร้อมคำขอนี้ได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว ดังนี้

 ๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขอหรือผู้แจ้ง ๒. สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลที่ออกให้ไม่เกิน ๖ เดือน หากขอเป็นนิติบุคคล ๓. หนังสือมอบอำนาจ พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวของผู้รับมอบกรรมมอบอำนาจ ๔. ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิม ๕. เอกสารการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ กรณีสูญหายหรือถูกทำลาย

ขอรับรองว่าข้อความในคำขอหรือแจ้งนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอหรือแจ้ง

(.....)

