



# เทศบัญญัติ

## เรื่อง

เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหาร

และสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. 2564

ของ

เทศบาลตำบลเกาะลันตาใหญ่

# อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่

บันทึกหลักการและเหตุผล  
ประกอบร่างเทศบัญญัติควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสม  
อาหาร  
พ.ศ. 2564

## หลักการ

ให้มีเทศบัญญัติว่าด้วยการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสม  
อาหาร

## เหตุผล

เทศบัญญัติฉบับเก่ามีการบังคับใช้มานาน ไม่ทันต่อสภาพ  
ปัจจุบัน จึงควรแก้ไขเปลี่ยนแปลง โดยที่การดำเนินกิจการสถานที่จำหน่าย  
อาหารและสถานที่สะสมอาหารที่ไม่ถูกต้องด้วย สุขลักษณะอาจเป็น  
อันตรายต่อสุขภาพของประชาชน และก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อมอีก  
ด้วย สมควรกำหนดสุขลักษณะในการดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร  
และสถานที่สะสมอาหาร หลักเกณฑ์ การอนุญาตให้ดำเนินกิจการสถานที่  
จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร หลักเกณฑ์การแจ้งเพื่อขอหนังสือ  
รับรองการแจ้งให้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสม  
อาหาร และอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตและการออกหนังสือ  
รับรองการแจ้งให้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสม  
อาหาร จึงตราเทศบัญญัตินี้

**เทศบัญญัติเทศบาลตำบลเกาะลันตาใหญ่**  
**เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสสมอาหาร**  
**พ.ศ. 2564**

โดยที่เป็นการสมควรให้มีเทศบัญญัติว่าด้วยการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่เสสมอาหาร อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐ และมาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประกอบมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เทศบาลตำบลเกาะลันตาใหญ่ โดย ความเห็นชอบของสภาเทศบาลตำบลเกาะลันตาใหญ่ และผู้ว่าราชการจังหวัดกระบี่ จึงตราเทศบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

**ข้อ ๑** เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลตำบลเกาะลันตาใหญ่ เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่าย อาหารและสถานที่เสสมอาหาร พ.ศ. 2564”

**ข้อ ๒** เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลเกาะลันตาใหญ่ ตั้งแต่เมื่อได้ประกาศไว้โดย เปิดเผยที่สำนักงานเทศบาลตำบลเกาะลันตาใหญ่แล้วเจ็ดวัน

**ข้อ ๓** นับตั้งแต่เทศบัญญัตินี้มีผลบังคับใช้ ให้ยกเลิกเทศบัญญัติตำบลเกาะลันตาใหญ่ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสสมอาหาร พ.ศ. 2543

บรรดาเทศบัญญัติ กฎ ระเบียบ หรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วก่อนเทศบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัติฉบับนี้แทน

#### **ข้อ 4 ในเทศบัญญัตินี้**

**“สถานที่จำหน่ายอาหาร”** หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือ ทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

**“สถานที่สะสมอาหาร”** หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารให้รูปลักษณะอื่นใด ซึ่ง ผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

**“อาหารสด”** หมายความว่า อาหารที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก หรือผลไม้

**“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ”** หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

**“อาหารแห้ง”** หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้งโดยการอบ ร่มควัน ตากแห้งหรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

**“เครื่องปรุงรส”** หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบ รสชาติ หรือ กลิ่นรส ชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลาน้ำส้มสายชู ซอส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร มัสตาร์ด

**“วัตถุเจือปนอาหาร”** หมายความว่า วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้ เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบ ที่สำคัญของอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ในการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง และให้หมายความรวมถึงวัตถุที่มีได้เจือปนในอาหาร แต่บรรจุรวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้นด้วย เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดุดอกซิเจน เป็นต้น

-2-

**“ผู้ประกอบการ”** หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ ดูแล การดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

**“ผู้สัมผัสอาหาร”** หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

**“ราชการส่วนท้องถิ่น”** หมายความว่า เทศบาลตำบล  
เกาะลันตาใหญ่

**“เจ้าพนักงานท้องถิ่น”** หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบล  
เกาะลันตาใหญ่

**“เจ้าพนักงานสาธารณสุข”** หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับ  
การแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติ  
การตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

**ข้อ 5** ให้นายกเทศมนตรีตำบลเกาะลันตาใหญ่ เป็นผู้รักษาการให้  
เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่ง  
เพื่อปฏิบัติการ ให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

## หมวด ๑ บททั่วไป

**ข้อ 6** ผู้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร  
ต้องดำเนินการให้ เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดตาม  
เทศบัญญัตินี้ รวมทั้งกฎกระทรวงและ ประกาศกระทรวงออกตามความใน  
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

## หมวด ๒ ส่วนที่ 1

### สุขลักษณะในการดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร

**ข้อ 7** สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และ  
บริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร  
ดังต่อไปนี้

(๑) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำ  
ด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย

(๒) ในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำ  
ด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

(๓) มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะ ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

(๔) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ ทั้งนี้ ตามที่รัฐมนตรี โดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

-3-

(๕) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูสุขลักษณะ สำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร และบริเวณอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริเวณอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอ สำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

(๖) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า หกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี

(๗) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริเวณอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

**ข้อ 8** สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

(๒) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่าง เพียงพอ

(๓) มีอ่างล้างมือที่ถูสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือ จำนวนเพียงพอ

(๔) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริเวณอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมี การจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

**ข้อ 9** สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอย ที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด

แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแล รักษาความสะอาดถึง รongรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรongรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยและถึงรongรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติ ท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอย ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

**ข้อ 10** สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหาร ตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร

(๒) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ก่อนการทำความสะดวก

(๓) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบ ระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือ บ่อดักไขมัน และ น้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพ สิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

**ข้อ 11** สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย ตามหลักวิชาการ

**ข้อ 12** สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่อง มือสำหรับป้องกัน อัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุง อาหาร

**ข้อ 13** สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหาร สดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

-4-

(๒) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บ เป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปน เปื้อน ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการ ที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำ ของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

**ข้อ ๑ 4** สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห่ง  
อาหารในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ตาม  
หลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารแห่งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม (๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

**ข้อ ๑ 5** สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกัน การปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๒) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภค ตามชนิดของอาหาร ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๓) มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการ ประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

## ส่วนที่ 2

สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

**ข้อ ๑ 6** น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบห้าเซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า หกสิบเซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภค ที่กรมอนามัยกำหนด



**ข้อ ๑๗** การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภค ที่กรมอนามัยกำหนด

**ข้อ ๑๘** สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๒) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

(๓) ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาดและมีด้ามจับ

-5-

(๔) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

**ข้อ ๑๙** สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่า น้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๒) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

**ข้อ ๒๐** สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือน และคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจาก บริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็น อันตรายต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุ นั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะ บรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาดวัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

**ข้อ ๒๑** ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือ ที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

**ข้อ 22** ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรือ อุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

### ส่วนที่ ๓

#### สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

**ข้อ 23** สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับ อาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๒) มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า หกสิบเซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๓) จัดให้มีชั้นกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

(๔) ตูเย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

(๕) ตูอบ เตอบ เตามาโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด

-6-

**ข้อ ๒ 4** สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้

(๒) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สาร ทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

(๓) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลัง การทำความสะอาด

ให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศในราชกิจจานุเบกษา กำหนดสารที่ห้ามใช้ ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และ เครื่องใช้

## ส่วนที่ ๔

### สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

**ข้อ ๒ 5** ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลัก เกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกาย แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีที่เจ็บป่วยต้อง หยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

(๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตาม หลักเกณฑ์ และวิธีการ ที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศ กำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่ เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกัน ที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่ อาหารได้

(๔) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและ เสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค

(๕) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามที่กำหนดใน เทศบัญญัตินี้

## หมวด ๓

### สุขลักษณะในการดำเนินกิจการสถานที่เสิร์ฟอาหาร

**ข้อ ๒ 6** ผู้จัดตั้งสถานที่เสิร์ฟอาหารต้องจัดสถานที่ตลอดจนสิ่งอื่นที่ ใช้ในการประกอบกิจการ ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเงื่อนไขตาม ลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้

(๑) ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เผา หรือเก็บศพ ที่เททิ้งสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่า เป็นอันตรายต่อสุขภาพไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร เว้นแต่สามารถปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงาน สาธารณสุขหรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

-7-

(๒) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย

(๓) จัดให้มีระบบการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๔) จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๕) จัดให้มีส้วมที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๖) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๗) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

#### หมวด ๔

#### ใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง

#### ส่วนที่ ๑ ใบอนุญาต

**ข้อ ๒ 7** ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสวยอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมี พื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

**ข้อ ๒ 8** ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสวยอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับแสดงเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) บัตรประจำตัวประชาชน

(๒) สำเนาเอกสารสิทธิของสถานประกอบการ  
(ที่ดิน/อาคาร/ยานพาหนะ)

(๓) หนังสือยินยอมรับกำจัดจากสถานประกอบการกำจัดสิ่งปฏิกูล (กรณีที่ส่งไปกำจัด ที่อื่น)

(๔) หนังสือให้ความเห็นชอบการประเมินผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (กรณีที่กฎหมายกำหนด)

(๕) หลักฐานการรับฟังความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้เสีย (กรณีที่กฎหมายกำหนด)

(๖) ใบมอบอำนาจ (กรณีที่มีการมอบอำนาจ)

(๗) หลักฐานอื่นที่จำเป็น

**ข้อ ๒๙** เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น ตรวจสอบความถูกต้องของคำขอและความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทันที กรณีไม่ถูกต้อง ครบถ้วน ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น แจ้งต่อผู้ยื่นคำขอให้แก้ไขเพิ่มเติมเพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ใน ขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผล ให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่ กำหนดในเทศบัญญัติ/ข้อบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาต หรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่ อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้งครั้งละไม่เกินสิบห้า วันแต่ต้องมี หนังสือ

-8-

แจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้น กำหนดเวลา ตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ หากเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณายังไม่ แล้วเสร็จ ให้แจ้งเป็นหนังสือ ให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุกเจ็ดวันจนกว่าจะพิจารณาแล้ว เสร็จ พร้อมสำเนาแจ้ง ก.พ.ร. ทราบทุกครั้ง

**ข้อ 30** ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เว้นแต่จะมีเหตุ อันสมควรและได้แจ้งต่อ เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบแล้ว

**ข้อ ๓๑** บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปี นับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของราชการส่วน ท้องถิ่นเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับ เสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้ จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

**ข้อ ๓ 2** ผู้ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัติ/ข้อบัญญัตินี้ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผย และเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอด เวลาที่ประกอบกิจการ

**ข้อ ๓ 3** ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับ ใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือ ชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้ง ความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบ อนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดง ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

**ข้อ ๓ 4** ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือ ปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวง หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับ ใบ อนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาต ได้ภายในเวลาที่ เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

**ข้อ ๓ 5** เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบ อนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราช บัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติ การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวง หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไข ที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับ การประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ ถูกต้อง

นั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็น อยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

-9-

**ข้อ ๓ 6** คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับ ใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่ง โดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักงานทำการงาน ของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิด คำสั่ง แล้วแต่กรณี

**ข้อ ๓ 7** ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูก เพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

## ส่วนที่ ๒

### หนังสือรับรองการแจ้ง

**ข้อ ๓ 8** ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาดต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อ ขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

**ข้อ ๓ 9** ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟในอาคารหรือ พื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงาน ท้องถิ่นตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับแสดงเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) บัตรประจำตัวประชาชน

(๒) สำเนาเอกสารสิทธิของสถานประกอบการ

(ที่ดิน/อาคาร/ยานพาหนะ)

(๓) หนังสือยินยอมรับกำจัดจากสถานประกอบการกำจัดสิ่งปฏิกูล (กรณี que ส่งไปกำจัด ที่อื่น)

(๔) หนังสือให้ความเห็นชอบการประเมินผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (กรณีที่ถูกกฎหมายกำหนด)

(๕) หลักฐานการรับฟังความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้เสีย (กรณีที่ถูกกฎหมายกำหนด)

(๖) ใบมอบอำนาจ (กรณีที่มีการมอบอำนาจ)

(๗) หลักฐานอื่นที่จำเป็น

**ข้อ 40** เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการ ประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในเทศบัญญัติ นี้ตามวรรคหนึ่ง ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้ง ภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะ กำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการ เฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้ง ให้ผู้แจ้งทราบเพื่อ ดำเนินการแก้ไขหรือเพิ่มเติม หากไม่สามารถดำเนินการ ได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและ รายการเอกสารหรือหลัก ฐานยื่นเพิ่มเติมภายในเจ็ดวันนับแต่วันที่ ได้รับแจ้ง โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ ยื่นคำขอ ลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้อง ภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ ได้รับแจ้ง จากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้า

-10

พนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้ง ได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออก หนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้ง ภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการ แจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

**ข้อ ๔ 1** ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการ แจ้งไว้โดยเปิดเผยและ เห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ ดำเนินกิจการ

**ข้อ ๔ 2** ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือ ขำรดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นขอรับใบแทน



หนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบ ถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำ สำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อเจ้า พนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นขอรับ ใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

**ข้อ ๔ 3** เมื่อผู้แจ้งประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

**ข้อ ๔ 4** ในกรณีที่ผู้ดำเนินกิจการใดดำเนินกิจการตามที่ระบุไว้ในเทศบัญญัตินี้โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินกิจการ โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินกิจการไว้ จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้าม การดำเนินกิจการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

## หมวด ๕

### ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

**ข้อ ๔ 5** ให้ผู้ได้รับใบอนุญาต หรือผู้แจ้งมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราที่กำหนด ไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ในวันที่มารับใบอนุญาต สำหรับกรณีที่เป็นกรณขอรับใบอนุญาตครั้งแรกและ ก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ สำหรับกรณีเป็นการขอต่ออายุใบอนุญาต หรือในวันที่มาแจ้งและก่อนวันครบรอบ ปีของทุกปีตลอดเวลายังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับ เพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้น ก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกัน เกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสีย ค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

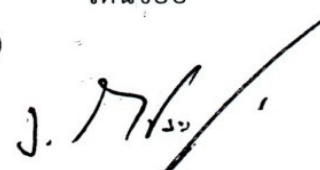
ข้อ ๔๖ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของ ราชการส่วน ท้องถิ่น

หมวด ๖  
บทกำหนดโทษ

ข้อ ๔๗ ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของเจ้าพนักงานหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ต้อง ระวังโทษตามที่ กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

๑๑ ต.ค. ๒๕๖๔  
ประกาศ ณ วันที่.....

(ลงชื่อ)   
(นายสนาน หวังผล)  
นายกเทศมนตรีตำบลเกาะลันตาใหญ่

เห็นชอบ  
(ลงชื่อ)  
พันตำรวจโท   
(หม่อมหลวงกิติบดี ประวิตร  
ผู้ว่าราชการจังหวัดกระบี่

**อัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง  
ท้ายเทศบัญญัติเทศบาลควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่  
สะสมอาหาร  
พ.ศ. 2564**

**๑. ค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้ง**

(๑) ขนาดพื้นที่ต่ำกว่า 10 ตารางเมตร ฉบับ  
ละ 100 บาท

(๒) ขนาดพื้นที่ตั้งแต่ 10 ตารางเมตร ถึง 25 ตารางเมตร  
ฉบับละ 200 บาท (๓) ขนาดพื้นที่ตั้งแต่ 25 ตารางเมตร  
ถึง 50 ตารางเมตร ฉบับละ 300 บาท (๔)  
ขนาดพื้นที่ตั้งแต่ 50 ตารางเมตร ถึง 200 ตารางเมตร  
ฉบับละ 500 บาท

**๒. ค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต การต่อใบอนุญาต**

(๑) พื้นที่ระกอบการ 200 ตารางเมตร ถึง 300 ตารางเมตร  
ฉบับละ 1,500 บาท (๒) พื้นที่ระกอบการ 300 ตาราง  
เมตร ถึง 400 ตารางเมตร ฉบับละ 2,000 บาท (๓) พื้นที่ระ  
กอบการ 400 ตารางเมตร ขึ้นไป ฉบับละ 3,000 บาท

## แบบคำขอแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร/สถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่.....

วัน

ที่.....เดือน..... พ.ศ. ....

๑. ข้าพเจ้า.....

อายุ.....ปี สัญชาติ.....

โดย.....

.....ผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคลปรากฏ

ตาม.....

.....ที่อยู่เลขที่..... หมู่

ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

.....แขวง/ตำบล.....

เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....

หมายเลขโทรศัพท์.....ผู้ขอแจ้ง

### ๒. ชื่อสถานประกอบ

กิจการ.....ประเภท.....

.....มีพื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลข

ที่.....หมู่

ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....

. จังหวัด.....หมายเลข

โทรศัพท์.....

๓. พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว  
ดังนี้

- บัตรประจำตัวประชาชน
- สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ได้แก่.....

- ใบมอบอำนาจ (ในกรณีที่มีการมอบอำนาจ)
- สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล (กรณีเป็นนิติบุคคล)
- หลักฐานที่แสดงการเป็นผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคล (กรณีเป็นนิติบุคคล)
- เอกสารและหลักฐานอื่น ๆ ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น คือ

๑).....

๒).....

๓).....

๔).....

ขอรับรองว่าข้อความในคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ) ..... ผู้ขอแจ้ง  
(.....)

### ส่วนของเจ้าหน้าที่ ใบรับแจ้ง

ชื่อสถานประกอบ

กิจการ.....ประเภท.....

..... มีพื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลข

ที่.....หมู่

ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....

จังหวัด.....หมายเลข  
โทรศัพท์.....เลข  
ที่.....ได้รับเรื่องเมื่อ  
วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....  
ตรวจสอบแล้ว เอกสาร  หลักฐาน ครบ  
 ไม่ครบ ได้แก่

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

(ลงชื่อ) .....  
(.....)  
ตำแหน่ง.....

---

### ส่วนของผู้แจ้ง ใบรับแจ้ง

ชื่อสถานประกอบ  
กิจการ.....ประเภท.....  
..... มีพื้นที่.....ตาราง  
เมตร ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่  
ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
จังหวัด.....หมายเลข  
โทรศัพท์..... เลขที่.....ได้รับ  
เรื่องเมื่อ  
วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....  
ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลัก  ฐาน ครบ  
 ไม่ครบ ได้แก่

.....

.....  
.....  
.....  
.....

(ลงชื่อ) .....  
(.....)  
ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น



**หนังสือรับรองการแจ้ง  
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร/สถานที่สะสมอาหาร**

เล่มที่.....เลขที่...../.....

(1) เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้ง  
ให้.....  
สัญชาติ.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่  
ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....  
.....จังหวัด.....หมายเลข  
โทรศัพท์.....

ชื่อสถานประกอบกิจการ.....  
ประเภท.....มีพื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลข  
ที่.....หมู่  
ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด..  
.....หมายเลข  
โทรศัพท์.....

เสียค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท

(.....) ตามใบเสร็จ  
รับเงินเล่มที่.....เลขที่.....ลงวัน  
ที่.....

(๒) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ  
และเงื่อนไขที่กำหนดในข้อบัญญัติ ท้องถิ่น

(๓) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเฉพาะดังต่อไปนี้  
อีกด้วย คือ

๓.๑) .....  
....

๓.๒) .....  
....

๓.๓) .....  
....

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

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

**คำเตือน** (๑) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งนี้  
ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ ประกอบกิจการตลอดเวลาที่  
ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๒,๕๐๐ บาท

(2) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมต่อราชการส่วน  
ท้องถิ่นทุกปีตามกำหนดเวลา หากฝ่าฝืนจะต้องเสียค่าปรับเพิ่มอีก  
ร้อยละ ๒๐ ของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ (มีต่อด้านหลัง)

(ด้านหลัง)



