



ข้อบังคับตำบล

เรื่อง

การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือ

สถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2540

ของ

องค์การบริหารส่วนตำบลไร่ส้ม

สำนักปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลไร่ส้ม

โทร. (032) 425077

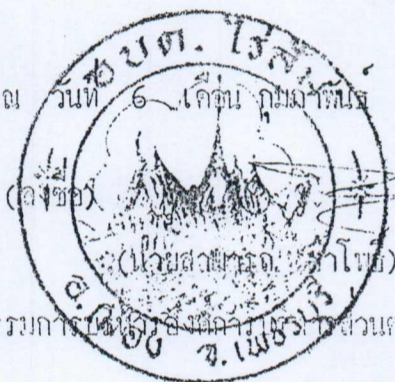


ประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลไร่ม
เรื่อง การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่เสวยอาหาร พ.ศ. 2540

ตามที่สภาองค์การบริหารส่วนตำบลไร่ม ได้เปิดประชุมสมัยสามัญ ครั้งที่ 3 ครั้งที่ 1/2540 ในวันที่ 28, 29 สิงหาคม 2540 เพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบข้อบังคับตำบลเรื่อง การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่เสวยอาหาร พ.ศ. 2540 และนายอำเภอเมืองเพชรบุรีได้ลงนามเห็นชอบข้อบังคับตำบลดังกล่าว บัดนี้ประธานกรรมการบริหารส่วนตำบลไร่มได้ลงชื่อและประกาศใช้เห็นชอบกับตำบล ตั้งแต่วันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2541 เป็นต้นไป และจะมีผลบังคับใช้เมื่อได้ประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลไร่มแล้ว 15 วัน

จึงขอประกาศมาให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ 6 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2541



ประธานกรรมการบริหารส่วนตำบลไร่ม

หลักการและเหตุผล
แห่งราชบัณฑิตยสถาน
เรื่อง การจัดตั้งสถานีจำหน่ายอาหารหรือสถานีสะสมอาหาร
พ.ศ. 2540

หลักการ

เพื่อให้การจำหน่ายอาหารและการสะสมอาหารภายในเขตของกรมการบริหรส่วนตำบล
เป็นไปโดยถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ

เหตุผล

พระราชมัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ใ้ทราบการส่วนท้องถิ่น มีอำนาจออกข้อ
กําหนดของท้องถิ่น กําหนดหลักเกณฑ์การจัดตั้ง การดูแลรักษาสถานีจำหน่ายอาหารหรือสถานี
สะสมอาหาร การป้องกันเหตุรำคาญ การป้องกันโรคติดต่อ กําหนดสุขลักษณะ ในการปรุง จำหน่าย
อาหาร สะสมอาหาร เพื่อให้เป็นไปโดยถูกต้องสุขลักษณะองค์การบริหารส่วนตำบลไร่ส้ม จึงจำ
เป็นองกรารขอแมงคัมทําฉบับนี้

ข้อบังคับองค์การบริหารส่วนตำบลไร่ม
เรื่อง การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. 2540

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 38, 39, 40 มาตรา 54 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ประกอบกับมาตรา 71 แห่งพระราชบัญญัติสภาพัฒนาการและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. 2537 องค์การบริหารส่วนตำบลไร่ม โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบล และโดยเห็นชอบของนายอำเภอเมืองเพชรบุรี จึงออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า " ข้อบังคับองค์การบริหารส่วนตำบลไร่ม เรื่อง การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2540 "

ข้อ 2 ให้ข้อบังคับนี้ เมื่อได้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลแล้ว 15 วัน

ข้อ 3 ในข้อบังคับนี้

" สถานที่จำหน่ายอาหาร " หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีชีวิตหรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารสำเร็จ และจำหน่ายในรูปที่สามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ที่เห็นหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

" สถานที่สะสมอาหาร " หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีชีวิตหรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสด หรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใดซึ่งเมื่อของนำไปทำ ประกอบ หรือปรุงเพื่อการบริโภคได้ตามหลัง

" เจ้าพนักงานท้องถิ่น " หมายความว่า ประธานกรรมการบริหารองค์การบริหารส่วนตำบลไร่ม หรือผู้ได้รับมอบหมายให้ทำหน้าที่แทนประธานกรรมการบริหารองค์การบริหารส่วนตำบลไร่ม

" เจ้าพนักงานสาธารณสุข " หมายความว่า หมายถึง เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งให้อำนาจหน้าที่ตรวจตรา ควบคุมและรับผิดชอบในการดำเนินการสาธารณสุข ตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พุทธศักราช 2535 ในท้องถิ่นที่ข้อบังคับนี้

ข้อ 4 หากมีเหตุใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช้เป็นการขายของในอาคาร เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับแจ้งรับราชการแจ้งก่อนจัดตั้ง

ข้อ 5 การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งยื่นคำร้องขอจัดตั้งหรือแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น การแทนที่กำแพง

ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารทั้งแบบถาวรแบบชั่วคราวที่กำหนดไว้ท้ายข้อบังคับนี้

ข้อ 6 สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ต้องใกล้ชิดกับอาคารแจ้งไฟและตามลักษณะของกิจการดังต่อไปนี้

ก. สถานที่สะสมอาหารต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

(1) ไม่ตั้งอยู่ที่พื้นจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ เช่น ใกล้ชิดกับถังหรือเก็บเศษที่ทิ้งปนุกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือท่อไอเสียจากโรงงานอุตสาหกรรม เห็นว่าเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

(2) พื้นทำด้วยวัสดุถาวรและน้ำซึ่งอยู่ไม่ได้

(3) จัดให้มีรางระบายน้ำทำด้วยวัสดุถาวร เพื่อให้น้ำไหลลงรางระบายน้ำสาธารณะ หรือบ่อน้ำโสโครกใต้ส้วกทามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด หรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(4) จัดให้มีแสงสว่างและทางระบายอากาศเพียงพอที่เจ้าพนักงานสาธารณสุข

เห็นชอบ

(5) จัดให้มีส่วนที่ใกล้ชิดกับอะไหล่และถังอยู่ใกล้ซึ่งเจ้าพนักงาน

สาธารณสุขเห็นชอบ

(6) ถ้าจะขยายหรือเปลี่ยนแปลงสถานที่ประกอบกิจการและทำใบสุขบัญญัติของสถานที่เปลี่ยนแปลงไปควรรอและจะต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(7) ปฏิบัติการอื่น ๆ ในกองควบคุมสุขลักษณะตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขแนะนำหรือตามคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข. สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีลักษณะต่อไปนี้

- (1) จัดสถานที่และปฏิบัติในลักษณะที่สะอาด
- (2) จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่งอย่างอื่นให้สะอาดและเป็นระเบียบอยู่เสมอ
- (3) ผนังและบริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีผิวเรียบ ไม่ลื่นลื่นน้ำและน้ำควาย

สะอาดได้ง่าย

(4) จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ในการประกอบ ปรุง การเก็บ และการบริโภคไว้ให้เพียงพอตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(5) จัดให้มีทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ให้เพียงพอตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(6) จัดให้มีที่ล้างมือที่สะอาดลักษณะและจำนวนเพียงพอตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(7) ในกรณีเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นสมควรจัดที่กักน้ำโสโครกหรือที่ซักไขมันอันเป็นการกำจัดน้ำโสโครกที่ปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 7 ผู้จำหน่ายอาหารต้องรักษาสถานที่และของใช้ทั้งหมดให้สะอาดรวมทั้งการฉวยหรือกำจัดขยะมูลฝอย ดังต่อไปนี้

- (1) รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ
- (2) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่สะอาดลักษณะ
- (3) กำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลตามขอมติของท้องถิ่นหรือตามที่เจ้าพนักงาน

สาธารณสุขแนะนำ หรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

- (4) รักษาส่วนให้โคสุสดักขณะอยู่เสมอ
- (5) ถ้าสัตว์ที่ระฆ่าเป็นอาหารทองแยกให้อยู่ในที่ที่อื่นแยกแยะ
- (6) จักวางสิ่งของเครื่องใช้ให้เบ้ระเบียบเรียบร้อยและรักษาความ

สะอาดอยู่เสมอ

(7) ปฏิบัติการอื่น ๆ ในห้องควยสุสดักขณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 8 ในการขาย ทำ ประกอบ ปปรุง สะสมอาหารต้องปฏิบัติดังต่อไปนี้

- (1) วาง เก็บ หรือสะสมอาหารในที่สะอาดซึ่งป้องกันสัตว์นำโรคได้
- (2) ผู้รับใบอนุญาตและผู้ประกอบกิจการต้องแต่งกายให้สะอาดเรียบร้อย
- (3) ในกรณีที่มีน้ำเย็นในบริการ ต้องทำความสะอาดและฆ่าความสกปรก

ฆ่าเชื้อโรคให้ถูกต้องด้วยสุสดักขณะ

- (4) จัดให้มีผ้าสะอาดไว้เพียงพอ
- (5) ใช้เครื่องปกปิดอาหาร ตลอดถึงภาชนะเครื่องใช้สำหรับ ทำ ประกอบ

ปรุงอาหาร ใ้ป้องกันฝุ่นละอองและสัตว์นำโรคได้ ตลอดจนรักษาเครื่องปกปิดให้สะอาดและใช้การได้ตลอดเวลา

- (6) ใช้ภาชนะที่สะอาดสำหรับใส่หรือปรุงอาหาร โดยรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ
- (7) เก็บน้ำแข็งไว้ในที่สุสดักขณะแยกออกจากอาหารอื่น
- (8) การหุง บดน้ำแข็ง ต้องระมัดระวังความสะอาดและป้องกันมิให้เสี่ยง

อันเป็นเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น

- (9) ใช้ภาชนะหรือวัตถุที่สะอาดใส่หรือห่ออาหารหรือน้ำแข็งในถุงหรือ
- (10) ไม่จ้างหรือใช้บุคคลที่ป่วยหรือมีเหตุควร เชื่อว่าป่วยเป็นโรคติดต่อ

ทำ ประกอบ ปปรุง ขายอาหาร

- (11) ไม่ขายอาหารให้ผู้ป่วยเป็นโรคติดต่อที่มีสภาพร้ายแรงแก่บริโลก

ในสถานที่จัดไว้สำหรับลูกค้าเป็นส่วนรวม

- (4) รักษาส่วนให้โคสุสดักขณะอยู่เสมอ
- (5) ฉาดักที่ จะฆ่าเป็นอาหารของแยกให้อยู่ในที่ที่ขึ้นเพาะเสมอ
- (6) จัดวางสิ่งของเครื่องใช้ให้เบ้ระเบียบเรียบร้อยและรักษาความ

สะอาดอยู่เสมอ

(7) ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้คงด้วยสุสดักขณะตามกำหนดนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือตามกำหนดนำของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 8 ในการขาย ทำ ประกอบ ประุง สะสมอาหารต้องปฏิบัติดังต่อไปนี้

- (1) วาง เก็บ หรือสะสมอาหารในที่สะอาดซึ่งป้องกันสัตว์นำโรคได้
- (2) ผู้รับใบอนุญาตและผู้ประกอบกิจการต้องแต่งกายให้สะอาดเรียบร้อย
- (3) ในกรณีที่มีคนเข้าในบริการ ต้องทำความสะอาดและฆ่าแมลงวัน

ฆ่าเชื้อโรคให้ถูกด้วยสุสดัก

- (4) จัดให้มีน้ำสะอาดไว้เพียงพอ
- (5) ใช้เครื่องปกปิดอาหาร ตลอดถึงภาชนะเครื่องใช้สำหรับ ทำ ประกอบ

ประุงอาหาร ให้ป้องกันฝุ่นละอองและสัตว์นำโรคได้ ตลอดจนรักษาเครื่องปกปิดไม่ให้สะอาดและใช้การได้คืออยู่เสมอ

- (6) ใช้ภาชนะที่สะอาดสำหรับใส่หรือประุงอาหาร โดยรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ
- (7) เก็บน้ำแข็งไว้ในที่สุสดักและแยกออกจากอาหารอื่น
- (8) การหุง บดน้ำแข็ง ต้องระมัดระวังความสะอาดและป้องกันมิให้เสียง

อันเป็นเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น

- (9) ใช้ภาชนะหรือวัตถุที่สะอาดใส่หรือห่ออาหารหรือน้ำแข็งให้มิดชิด
- (10) ไม่จ้างหรือใช้บุคคลที่ป่วยหรือมีเหตุควรเชื่อว่าป่วยเป็นโรคติดต่อ

ทำ ประกอบ ประุง ขายอาหาร

- (11) ไม่ขายอาหารให้ผู้ป่วยเป็นโรคติดต่อที่มีสภาพร้ายแรงเกี่ยวกับโรค

ในสถานที่จัดไว้สำหรับลูกค้าเป็นส่วนรวม

(12) ปฏิบัติการอื่น ๆ ในท้องถิ่นผู้สมัครรับเลือกตั้งกรรมการตำบลหรือสภาตำบล หรือทางคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 9 ผู้ขาดอาหาร ผู้รุ่งอาหารและผู้ให้บริการ จะต้องมีเป็นผู้เป็นโรคติดต่อ หรือเป็นโรคที่ร้ายแรง

ข้อ 10 ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดเวลาห้ามผู้รับใบอนุญาตขายอาหาร บางประเภท หรือเปิดได้ในเขตที่ระบุไว้

ข้อ 11 ผู้ได้รับอนุญาตใดก็ตามที่กระทำความผิดโดยฝ่าฝืนข้อบังคับฉบับนี้ บางข้อซึ่งได้ ใช้นอนุญาต หรืออาจถูกเพิกถอนใบอนุญาตตามกฎหมายได้

ข้อ 12 ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่ประกอบอาหาร ซึ่งขึ้นเป็นถิ่น สองร้อยตารางเมตร โดยไม่ได้รับอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกหรือปรับไม่เกิน 500 บาท พ.ศ. 2535 มาตรา 72 วรรคแรก กล่าวคือ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับ ไม่เกินหนึ่งพันบาท

ข้อ 13 ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่าย หรือสถานที่ประกอบอาหาร ซึ่งขึ้นเป็นถิ่นสองร้อย ตารางเมตร โดยไม่ได้รับอนุญาตหรือได้รับอนุญาตไม่ถูกต้อง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 500 บาท พ.ศ. 2535 มาตรา 72 วรรคสอง กล่าวคือ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับ ไม่เกินห้าพันบาท

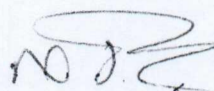
ข้อ 14 ผู้ใดฝ่าฝืนข้อบังคับฉบับนี้ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 500 บาท

ข้อ 15 บรรดาใบอนุญาตค้าอาหารและประกอบอาหาร ที่ได้ถูกถอนขึ้นไว้แล้วซึ่งฉบับ คำขลิบใบสั่งไปตลอดไป จนถึงอายุใบอนุญาตนั้น

ข้อ 16 ให้ประธานกรรมการบริหารองค์การนิคมอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย มีอำนาจ
การให้เป็นไปตามข้อบังคับกำหนดไว้

ประกาศ ณ วันที่ ๒ เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2541

(ลงชื่อ)



(นายสามารถ ชาติวี)

ประธานกรรมการบริหารองค์การนิคมอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย

เห็นชอบ

(ลงชื่อ)



(นายประคิน สุทธิรักษ์)

นายก อบก. เมืองเพชรบุรี

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
และสถานที่สะสมอาหาร

ลำดับที่	พื้นที่ประกอบการ	ค่าธรรมเนียมฉบับละ (บาทต่อปี)
1.	พื้นที่ประกอบการไม่เกิน 10 ตารางเมตร	75
2.	พื้นที่ประกอบการเกิน 10 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 25 ตารางเมตร	150
3.	พื้นที่ประกอบการเกิน 25 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 50 ตารางเมตร	200
4.	พื้นที่ประกอบการเกิน 50 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 100 ตารางเมตร	500
5.	พื้นที่ประกอบการเกิน 100 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 200 เมตร	1,000

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
และสถานที่สะสมอาหาร

ลำดับที่	พื้นที่ประกอบการ	ค่าธรรมเนียมฉบับละ (บาทต่อปี)
1.	พื้นที่ประกอบการเกิน 200 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 300 ตารางเมตร	1,500
2.	พื้นที่ประกอบการเกิน 300 ตารางเมตร	2,000