

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนางรอง

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๑

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนางรอง ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประกอบกับมาตรา ๓๘ มาตรา ๓๙ และมาตรา ๔๐ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม องค์การบริหารส่วนตำบลนางรอง โดยได้รับความเห็นชอบจากสภาองค์การบริหารส่วนตำบลนางรองและนายอำเภอนางรอง จึงตราข้อบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนางรอง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลนางรองนับตั้งแต่เมื่อได้ปิดประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลนางรองแล้วสามสิบวัน

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อบัญญัติ เรื่อง ตลาด สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๖ การดำเนินการใดแห่งข้อบัญญัตินี้ที่ได้กระทำไปก่อนมีการประกาศในราชกิจจานุเบกษา ให้ถือว่าชอบด้วยข้อบัญญัตินี้และกฎหมาย

บรรดาข้อบัญญัติ ระเบียบ ประกาศ คำสั่งหรือข้อบังคับอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในข้อบัญญัตินี้หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ภายหลังข้อบัญญัตินี้มีผลบังคับใช้แล้วหากมีกฎกระทรวงและหรือประกาศกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ให้บังคับใช้ตามนั้น

ข้อ ๔ ให้นายกององค์การบริหารส่วนตำบลนางรองเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ คำสั่ง หรือข้อบังคับอื่นใดเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

ระเบียบ ประกาศ คำสั่ง หรือข้อบังคับนั้นให้ใช้บังคับได้เมื่อได้ปิดประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลนางรองแล้วสามสิบวัน

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๕ ในข้อบัญญัตินี้

“ราชการส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า องค์การบริหารส่วนตำบลนางรอง

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกององค์การบริหารส่วนตำบลนางรอง

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

“ผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นที่ได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้ปฏิบัติหน้าที่ในอำนาจของเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามมาตรา ๔๔ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภค ณ ที่นั้นหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสด หรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใดซึ่งผู้ซื้อจะต้องนำไปทำ ประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“อาหาร” หมายความว่า ของกิน หรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าไปสู่ร่างกาย ไม่ว่าจะโดยวิธีใด หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิต ประสาท หรือยาเสพติดให้โทษ ตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมทั้งวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และของอื่น ๆ ที่มีสภาพเป็นของสด

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบ หรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“อาหารแห้ง” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้งโดยการอบ ร้อนควัน ตากแห้งหรือวิธีการอื่นใดเพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

“เครื่องปรุงรส” หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบ รสชาติ กลิ่นรส ชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอสปรุงรส ผงปรุงรสต่าง ๆ และอื่น ๆ ทำนองเดียวกัน

“วัตถุเจือปนอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบ ที่สำคัญของอาหารไม่ว่าวัตถุนั้นจะมีคุณค่าทางอาหารหรือไม่ก็ตามแต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ ทางเทคโนโลยีการผลิตการแต่งสี การปรุงแต่งรสอาหาร การบรรจุ การเก็บรักษาหรือการขนส่ง ซึ่งมีผลต่อคุณภาพหรือมาตรฐานหรือลักษณะของอาหาร ทั้งนี้ ให้ความหมายรวมถึงวัตถุที่มีได้เจือปนในอาหาร แต่มีภาชนะบรรจุไว้เฉพาะแล้วใส่รวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้นด้วย เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดออกซิเจน เป็นต้น แต่ไม่รวมถึงสารอาหารที่เติมเพื่อเพิ่มหรือปรับให้คงคุณค่าทางโภชนาการ ของอาหาร เช่น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน เกลือแร่

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่าย เสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ได้แก่ผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้ประกอบ ผู้เสิร์ฟหรือบุคคลอื่นใดทำนองเดียวกัน

“ผู้ประกอบการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ดำเนินกิจการตามข้อบัญญัตินี้ และให้ความหมายรวมถึงบุคคลผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ ดูแล การดำเนินการหรือบุคคลอื่นใด ทำนองเดียวกัน

“สุขาภิบาลอาหาร” หมายความว่า การจัดการและควบคุมปัจจัยต่าง ๆ เพื่อให้อาหาร สะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นพิษซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค เช่น อาหาร ผู้สัมผัสอาหาร สถานที่ทำ ประกอบ ปรุง และจำหน่ายอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ สัตว์ และแมลงที่เป็นพาหะนำโรค

“การทำความสะอาดสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารตามหลักการสุขาภิบาล” หมายความว่า การทำความสะอาดตัวอาคารจำหน่ายสินค้า พื้น ผนัง เพดาน ทางระบายน้ำ ตะแกรงดักมูลฝอย

บอดักไขมัน บ่อพักน้ำเสีย ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ และบริเวณให้สะอาดไม่มีสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย หยากใย ฝุ่นละอองและคราบสกปรก

“สิ่งปฏิกูลมูลฝอย” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใด ซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น หรือเศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า ถุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร ถัง มูลสัตว์หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากสถานที่ดังกล่าว

หมวด ๒

สถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๖ สถานที่และบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุง ที่ใช้จำหน่ายอาหารและจัดไว้สำหรับบริโภคมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

- (๑) พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทำความสะอาดง่าย
- (๒) ผนังที่มีผนังหรือเพดาน ต้องทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด
- (๓) มีการระบายอากาศที่เพียงพอ
- (๔) มีความเข้มของแสงสว่างตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ
- (๕) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์ล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ
- (๖) โถ้ที่ใช้เตรียม ปรุง หรือจำหน่ายมีความสูงจากพื้นอย่างน้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร

และทำด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี

(๗) จัดให้มีโถ้ แก้ว ทัพพี หรือที่นั่งอย่างอื่นสำหรับบริโภคที่มีสภาพแข็งแรง ไม่ชำรุดดูแลรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ

(๘) น้ำใช้เป็นน้ำประปา ยกเว้นกรณีไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำสะอาดหรือน้ำที่คุณภาพเทียบเท่าน้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๙) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัยและสภาพดี

ข้อ ๗ จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะเพียงพอ การจัดการมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อกำหนดของท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับการนั้น

ข้อ ๘ สถานที่จำหน่ายอาหารจัดให้มีส้วมจำนวนเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

หมวด ๓

สุขลักษณะอาหาร

ข้อ ๙ สถานที่จำหน่ายอาหารมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสดถูกต้องด้วยสุขลักษณะอาหารสด ดังนี้

- (๑) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงมีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- (๒) มีการเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือที่ที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนได้

ข้อ ๑๐ สถานที่จำหน่ายอาหารมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรสและวัตถุดิบอาหาร ดังนี้

- (๑) อาหารแห้งสะอาดปลอดภัยไม่ปนเปื้อนมีการเก็บที่เหมาะสม
- (๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส หรือวัตถุดิบอาหารหรือสิ่งอื่นที่นำมาใช้ประกอบหรือปรุงมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ข้อ ๑๑ สถานที่จำหน่ายอาหารมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารปรุงสำเร็จ ดังนี้

- (๑) อาหารปรุงสำเร็จมีการเก็บในภาชนะที่สะอาดปลอดภัยมีการป้องกันการปนเปื้อนสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

- (๒) มีการควบคุมคุณภาพให้สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค

ข้อ ๑๒ น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีคุณภาพ บรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดและป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร เป็นน้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร และทำความสะอาดภาชนะก่อนบริการ

ข้อ ๑๓ สถานที่จำหน่ายอาหารมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง ดังนี้

- (๑) ใช้น้ำแข็งที่คุณภาพ สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- (๒) เก็บในภาชนะและวางในที่สะอาดไม่ปนเปื้อนกับสิ่งอื่นปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- (๓) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาดในการคีบหรือตักน้ำแข็ง
- (๔) ไม่นำสิ่งของอื่นไปแช่ปนกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ ๑๔ ต้องจัดให้มีที่ขนถ่ายสินค้าตั้งอยู่ในบริเวณหนึ่งบริเวณใดโดยเฉพาะ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการขนถ่ายสินค้าในแต่ละวัน และสะดวกต่อการขนถ่ายสินค้าและการรักษาความสะอาด

ข้อ ๑๕ สถานที่จำหน่ายอาหารมีการจัดการ เก็บสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารและการนำอาหารมาบริโภคแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน

หมวด ๔

สุขลักษณะภาชนะ เครื่องใช้ และน้ำใช้

ข้อ ๑๖ สถานที่จำหน่ายอาหารมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์ อุปกรณ์เครื่องใช้ ดังนี้

(๑) ภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์ อุปกรณ์เครื่องใช้สะอาด ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย มีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๒) มีการจัดเก็บไว้ในที่สะอาด มีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๓) อุปกรณ์หรือเครื่องทำความเย็นเพื่อรักษาคุณภาพอาหารสะอาดมีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมกับการรักษาคุณภาพอาหาร

(๔) อุปกรณ์หรือเครื่องปรุงประกอบอาหารด้วยความร้อน สะอาด ปลอดภัย สภาพดี มีประสิทธิภาพ

ข้อ ๑๗ สถานที่จำหน่ายอาหารมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์ อุปกรณ์เครื่องใช้ ดังนี้

(๑) ภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์ อุปกรณ์เครื่องใช้ที่รอทำความสะอาด มีการเก็บในที่ที่เหมาะสม มีการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคที่เหมาะสม

(๒) ทำความสะอาดตามหลักสุขาภิบาลอาหารและใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม

หมวด ๕

สุขลักษณะผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๑๘ ผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหารมีการปฏิบัติด้านสุขลักษณะ ดังนี้

(๑) มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่ส่งคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย

โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนัง ที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบนชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น กำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หากป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาตัวให้หาย ก่อนกลับมาทำงาน

(๒) ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาดมีการป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร

(๓) ผู้สัมผัสอาหาร มีการล้างมือเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่าย เสิร์ฟอาหาร ที่ถูกสุขลักษณะ

(๔) ปฏิบัติการอื่นใดที่เกี่ยวข้องสุขลักษณะตามคำแนะนำหรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

หมวด ๖

การป้องกัน เหตุรำคาญ โรคติดต่อ

ข้อ ๑๙ สถานที่จำหน่ายอาหารมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังนี้

(๑) มีการระบายน้ำได้ดีน้ำไม่ขังและไม่มีเศษอาหารตกค้าง

(๒) มีการแยกเศษไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๒๐ สถานที่จำหน่ายอาหารมีการจัดการไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ

ข้อ ๒๑ สถานที่จำหน่ายอาหารมีการจัดการป้องกันควบคุมสัตว์และแมลงนำโรครวมถึงสัตว์เลี้ยง ตามที่รัฐมนตรีกำหนด

หมวด ๗

การป้องกันอัคคีภัยและอันตราย

ข้อ ๒๒ สถานที่จำหน่ายอาหารมีการจัดการป้องกันอัคคีภัยและอันตรายตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

หมวด ๘

สถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๒๓ ผู้จัดตั้งสถานที่สะสมอาหารในอาคารต้องจัดสถานที่ตลอดจนสิ่งอื่นที่ใช้ในการประกอบกิจการ ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ดังนี้

(๑) ตั้งอยู่ห่างบริเวณที่จะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เมา หรือเก็บศพ ที่ทิ้งสิ่งปฏิกูล มูลฝอย ที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่นใดที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร เว้นแต่สามารถปรับปรุงให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๒) พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทำความสะอาดง่าย

(๓) มีการระบายน้ำได้ดี เพียงพอและถูกสุขลักษณะ

(๔) มีส้วมหรือห้องน้ำที่เพียงพอถูกสุขลักษณะ

(๕) มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลถูกสุขลักษณะ

(๖) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับถูกสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

หมวด ๙

ใบอนุญาต เจือไนไซ ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ ๒๔ ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช่เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้ง ก่อนดำเนินการ

ภายใต้บังคับวรรคหนึ่งหรือวรรคสอง ถ้าดำเนินการจำหน่ายและสะสมอาหารในขณะและสถานที่เดียวกันและหรือคาบเกี่ยวต่อเนื่องกันให้เรียกเก็บค่าธรรมเนียมในประเภทรายการที่มีอัตราสูงเต็มอัตราแต่ประเภทรายการเดียว

ข้อ ๒๕ ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามที่กำหนดพร้อมกับเอกสารและหลักฐานต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ

(๒) สำเนาทะเบียนบ้าน

(๓) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๔) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้แทนนิติบุคคล (ในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล)

(๕) หนังสือมอบอำนาจในกรณีที่เจ้าของกิจการไม่มายื่นขอรับใบอนุญาตด้วยตนเอง

(๖) อื่น ๆ ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลนางรองประกาศกำหนด

ข้อ ๒๖ เมื่อได้รับคำขอหรือคำขอต้ออายุตามข้อ ๒๓ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ วิธีการหรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมดและแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกันและในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาตก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสองให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๗ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๒๘ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามข้อบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตและให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วนตำบลนางรองเท่านั้น

การขอต้ออายุตามวรรคหนึ่งจะต้องยื่นคำขอ ทั้งนี้ ก่อนวันสิ้นอายุใบอนุญาตหกสิบวันเมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปจนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ ๒๕ และข้อ ๒๖ โดยอนุโลม

ข้อ ๒๙ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ในวันที่มารับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสำหรับกรณีที่เป็นกรขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็นกรขอต่ออายุใบอนุญาตตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียม ครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีส่วนที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๓๐ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ให้เป็นรายได้ขององค์การบริหารส่วนตำบลนางรอง

ข้อ ๓๑ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อบัญญัตินี้ต้องแสดงใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๓๒ ในกรณีที่ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น การยื่นคำขอรับใบแทนให้นำหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ ๒๕ มาใช้โดยอนุโลม

การดำเนินการตามวรรคหนึ่งเป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีสูญหายให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนนำฉบับเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๓๓ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อบัญญัตินี้ไม่ปฏิบัติ หรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม หรือกฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุขนี้ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามข้อบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๓๔ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม หรือกฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุขนี้ หรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการและการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้น ก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชนหรือมีผลกระทบต่อสถานะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชนอย่างร้ายแรง

ข้อ ๓๕ ผู้ใดประกอบกิจการดำเนินกิจการตามข้อบัญญัตินี้ต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้รวมทั้งกฎกระทรวงและหรือประกาศกระทรวงที่ออกตามความแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

หมวด ๑๐

บทกำหนดโทษ

ข้อ ๓๖ ผู้ดำเนินกิจการตามข้อบัญญัตินี้รายใดไม่ปฏิบัติตามหรือฝ่าฝืนข้อบัญญัตินี้จะต้องระวางโทษ ตามบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ข้อ ๓๗ สำหรับความผิดที่มีโทษปรับสถานเดียวหรือเป็นความผิดที่มีโทษจำคุกไม่เกินสามเดือน หรือปรับไม่เกินสองหมื่นห้าพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ คณะกรรมการเปรียบเทียบอาชญากรรม ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือผู้ซึ่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นมอบหมายมีอำนาจเปรียบเทียบได้ด้วย

การเปรียบเทียบของคณะกรรมการเปรียบเทียบและเจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือผู้ซึ่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น มอบหมายให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดโดยคำแนะนำ ของคณะกรรมการและประกาศในราชกิจจานุเบกษา

เมื่อผู้ต้องหาได้ชำระเงินค่าปรับตามจำนวนที่เปรียบเทียบภายในสามสิบวันนับแต่วันที่มีการเปรียบเทียบแล้ว ให้ถือว่าคดีเลิกกันตามบทบัญญัติแห่งประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา

ถ้าไม่ยินยอมชำระค่าปรับตามที่เปรียบเทียบหรือยินยอมแล้วแต่ไม่ชำระภายในระยะเวลาสามสิบวันนับแต่วันที่มีการเปรียบเทียบให้ดำเนินคดีต่อไป

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๓๘ ในกรณีที่ได้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารตามข้อบัญญัติเรื่อง ตลาด สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๖ อยู่ก่อนแล้วในวันที่ข้อบัญญัตินี้มีผลบังคับใช้ ให้คงใช้ต่อไปจนสิ้นอายุใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งและต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งใหม่ภายใต้เงื่อนไขข้อบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ ๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

กิจจา เสาโร

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลนางรอง

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียม
ทำข้อมัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนางรอง
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ลำดับ	รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
๑	สถานที่จำหน่ายอาหารและหรือสถานที่สะสมอาหาร	
	๑.๑ ค่าธรรมเนียมหนังสือรับรองการแจ้ง	
	ก. พื้นที่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร	๑๐๐
	ข. พื้นที่เกิน ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร	๑๕๐
	ค. พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๓๐๐
	๑.๒ ค่าธรรมเนียมใบอนุญาต	
	ก. พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๓๕๐ ตารางเมตร	๕๐๐
	ข. พื้นที่เกิน ๓๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐๐ ตารางเมตร	๗๐๐
	ค. พื้นที่เกิน ๕๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป	๑,๐๐๐