ข้อบัญญัติตำบล

องค์การบริหารส่วนตำบลคลองด่าน

เรื่อง

สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. 2541

ข้อบัญญัติตำบล

องค์การบริหารส่วนตำบลคลองด่าน

เรื่อง

สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. 2541

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบร่างข้อบังคับตำบล
ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. 2541

หลักการ

เพื่อให้มีข้อบังคับองค์การบริหารส่วนตำบลคลองด่าน ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร และเพื่อให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

เหตุผล

เนื่องจากองค์การบริหารส่วนตำบลคลองด่าน ได้จัดตั้งขึ้นใหม่ยังไม่มีข้อบังคับว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ประกอบกับได้มีกฎกระทรวง ฉบับที่ 2 (2536) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 จึงตราข้อบังคับตำบลว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวงเพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารที่ได้รับใบอนุญาต หรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง พร้อมทั้งกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไขในการขอ การออกใบอนุญาต การต่อใบอนุญาต และอัตราค่าธรรมเนียม จึงเห็นสมควรออกข้อบังคับตำบลนี้

ข้อบังคับตำบล

ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. 2541

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบังคับตำบล ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 71 แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. 2537 ประกอบกับมาตรา 40 มาตรา 48 มาตรา 54 มาตรา 55 มาตรา 58 และมาตรา 63 และมาตรา 65 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 องค์การบริหารส่วนตำบลคลองด่าน โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลและนายอำเภอ จึงตราข้อบังคับนี้ขึ้น ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับนี้เรียกว่า "ข้อบังคับตำบลว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2541"

ข้อ 2 ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลคลองด่าน นับแต่วันที่ได้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลคลองด่านแล้วเจ็ดวัน

ข้อ 3 บรรดาข้อบัญญัติ เทศบัญญัติ กฎ ข้อบังคับ ระเบียบ หรือคำสั่งอื่น ๆ ในส่วนที่ตราไว้แล้วในข้อบังคับนี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบังคับนี้ ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ 4 ในข้อบังคับนี้

"อาหาร" หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

(2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

"สถานที่จำหน่ายอาหาร" หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือปรุงอาหารจนสำเร็จ

และ จำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันทีทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้นหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

"สถานที่สะสมอาหาร" หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสด หรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใดซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

"สิ่งปฏิกูล" หมายความว่า อุจจาระ หรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใดซึ่งเป็นสิ่งโสโครก หรือมีกลิ่นเหม็น

"มูลฝอย" หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า ถุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร เถ้า มูลสัตว์ หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดออกจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่น

"ที่หรือทางสาธารณะ" หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

"อาคาร" หมายความว่า ตึก บ้าน เรือน โรง ร้านแพ คลังสินค้า สำนักงาน หรือ สิ่งก่อสร้างขึ้นอย่างอื่น ซึ่งบุคคลเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยได้

"ตลาด" หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุม เพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบ หรือปรุงแล้ว หรือของเสียง่าย ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำ หรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

"เจ้าพนักงานท้องถิ่น" หมายความว่า ประธานกรรมการบริหารองค์การบริหารส่วนตำบลคลองด่าน

"เจ้าพนักงานสาธารณสุข" หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 5 ห้ามมิให้ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมิใช่เป็นการขายของในตลาด

เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง ก่อนการจัดตั้ง

ข้อ 6 ความในข้อ 5 ไม่ให้ใช้บังคับแก่การประกอบการดังนี้

(1) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(2) การขายของในตลาด

(3) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ 7 ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร ต้องจัดสถานที่ให้ถูกสุขลักษณะและเงื่อนไขตามลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้

ก. สถานที่สะสมอาหาร

(1) ไม่ตั้งอยู่ในบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ใกล้ชิดกับที่ฝังหรือ เก็บศพ ที่ทิ้งสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใด ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือเจ้าพนักงานท้องถิ่น เห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(2) พื้นทำด้วยวัตถุถาวร ทำความสะอาดง่ายไม่มีน้ำท่วมขัง

(3) จัดให้มีระบบการระบายน้ำทำด้วยวัตถุถาวรอย่างเพียงพอ เพื่อให้น้ำไหลลงสู่รางระบายน้ำสาธารณะ หรือบ่อรับน้ำโสโครกได้สะดวกและถูกสุขลักษณะตามหลักเกณฑ์ ที่องค์การบริหารส่วนตำบลคลองด่านกำหนด

(4) จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสมและเพียงพอตามหลักเกณฑ์ที่องค์การบริหารส่วนตำบลคลองด่านกำหนด

(5) จัดให้มีส้วมถูกสุขลักษณะจำนวนเพียงพอกับคนที่ทำการอยู่ในสถานที่นั้นตามหลักเกณฑ์ที่องค์การบริหารส่วนตำบลคลองด่านกำหนด และอยู่ในทำเลที่เหมาะสม รวมทั้งการกำจัดอุจจาระด้วยวิธีที่ถูกต้อง ตามหลักสุขาภิบาล

(6) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งเปรอะเปื้อนที่ได้สุขลักษณะและเพียงพอ และจัดสถานที่มิให้เป็นที่อาศัยของสัตว์นำโรค

(7) ปฏิบัติการอื่น ๆ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข. สถานที่จำหน่ายอาหาร

(1) จัดสถานที่ตามที่กำหนดไว้ในข้อ 7ก(1) - (7) ยกเว้น (5)

(2) จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่งอย่างอื่นที่สะอาดแข็งแรง เป็นระเบียบ มีแสงสว่างภายใน ไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์ ณ จุดที่ทำการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร ต้องมีการระบายอากาศภายในร้านอย่างเพียงพอ โดยมีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของพื้นที่ห้อง สำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศรวมทั้งติดเครื่องหมาย "ห้ามสูบบุหรี่" ไว้ด้วย บริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีเครื่องดูดควันและปล่องระบายควันซึ่งสูงเพียงพอไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ

(3) ผนังและบริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีผิวเรียบทำความสะอาดง่ายไม่ดูดซับน้ำ

(4) จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำ ประกอบ ปรุง เก็บ และการบริโภคอาหารไว้ให้เพียงพอปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ ตามหลักเกณฑ์ที่องค์การบริหารส่วนตำบลคลองด่านกำหนด

(5) จัดให้มีบริเวณและที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะตลอดจนอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ให้เพียงพอและถูกสุขลักษณะเพื่อใช้การนั้นโดยเฉพาะ

(6) จัดให้มีที่สำหรับล้างมือที่ใช้การได้ดีมีสบู่ใช้ตลอดเวลาพร้อมอุปกรณ์ที่ถูกสุขลักษณะจำนวนเพียงพอตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือเจ้าพนักงานท้องถิ่น สถานที่จำหน่ายอาหารซึ่งจัดสถานที่ไว้สำหรับบริการลูกค้าได้ในขณะเดียวกันไม่ต่ำกว่ายี่สิบคน ต้องจัดให้มีส้วมที่ถูกสุขลักษณะโดยมีกำหนดมาตรฐานดังนี้

จำนวนเก้าอี้สำหรับลูกค้า	ห้องส้วมชาย			ห้องส้วมหญิง	
	ส้วม	อ่างล้างมือ	ที่ปัสสาวะ	ส้วม	อ่างล้างมือ
20 - 30 ตัว	ให้มีส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่ และที่ปัสสาวะ 1 ที่ ใช้ร่วมกันระหว่างเพศชายและเพศหญิง				
31 - 50 ตัว	1	1	1	1	1
51 - 70 ตัว	2	2	2	2	2
71 -100 ตัว	3	3	3	3	3
กรณีที่มากกว่า 100 ตัว - ให้เพิ่มส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมืออย่างละ 1 ที่ ทั้งห้องส้วมชายและห้องส้วมหญิง ต่อจำนวนเก้าอี้สำหรับลูกค้านั่งรับประทานอาหารและหรือเครื่องดื่มที่เพิ่มขึ้นทุก ๆ 30 ตัว					

(7) จัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพและเหตุรำคาญ อันเนื่องมาจากการปรุง ประกอบ จำหน่ายและเก็บอาหาร

(8) จัดให้มีระบบการระบายน้ำเสียที่ถูกหลักสุขาภิบาล มีการดักมูลฝอยและปอดักไขมัน และต้องจัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่เกิดจากก๊าซได้ ติดตั้งในที่หยิบง่ายเมื่อเกิดเพลิงไหม้และต้องมีการตรวจสอบอุปกรณ์ดับเพลิงทุกปี

(9) ปฏิบัติการอื่น ๆ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 8 อาคารที่ใช้เป็นสถานที่ประกอบการ ต้องมีหลักฐานแสดงว่า สามารถใช้ประกอบการนั้นได้โดยถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

ข้อ 9 ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น มีอำนาจผ่อนผันให้ผู้ขอรับใบอนุญาต ผู้ขอรับหนังสือรับรองการแจ้งงดเว้นการปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ใน ข้อ 7 และข้อ 8 เพียงเท่าที่เห็นสมควรหรือจะเปลี่ยนแปลงอย่างใด เพื่อให้เหมาะสมแก่กิจการซึ่งให้ควบคุมนั้น ทั้งนี้การผ่อนผันนั้นต้องไม่เป็นเหตุกระทบกระเทือนถึงสุขภาพอนามัยของประชาชน

ข้อ 10 ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องดูแลรักษาสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(1) รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำโรค

(2) ต้องมีการดูแลรักษาความสะอาดที่รองรับสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยไม่ให้เป็นที่เพาะพันธุ์แมลงและสัตว์นำโรคได้ และต้องมีการกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

(3) รักษาส้วมให้ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ

(4) จัดวางสิ่งของเครื่องใช้และอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย และรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ

(5) ปฏิบัติการอื่น ๆ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 11 ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของสถานที่ และการใช้กรรมวิธีการจำหน่ายอาหาร ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษา ตลอดจนสุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์ น้ำใช้ น้ำดื่ม และของใช้อื่น ๆ รวมทั้งสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหารหรือผู้ช่วยจำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการดังนี้

(1) อาหารและเครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส ต้องจัดเก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร อาหารสดประเภทเนื้อต้องเก็บในภาชนะที่ปกปิด ณ อุณหภูมิที่ต่ำกว่า 7.2 องศาเซลเซียส ส่วนอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ต้องเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด

(2) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาดใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีก๊อกหรือทางน้ำรินน้ำหรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ

(3) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับจับ หรือตักโดยเฉพาะ และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่รวมไว้

(4) ภาชนะที่บรรจุอาหารหรือใส่เครื่องปรุงรสต่าง ๆ ต้องใช้วัสดุที่มีการออกแบบที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารและปลอดภัย ภาชนะที่ใช้แล้วต้องล้างและเก็บให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร ส่วนภาชนะประเภทใช้แล้วทิ้งห้ามนำกลับมาใช้ใหม่

(5) ห้ามนำสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข หรือแมว เข้ามาในร้านอาหาร

(6) ต้องมีน้ำใช้เพียงพอและคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปาโดยจ่ายจากระบบท่อน้ำ

(7) ผู้จำหน่ายอาหารหรือผู้ช่วยจำหน่ายอาหาร ต้องไม่ป่วยเป็นโรคติดต่อ เมื่อเจ็บป่วยต้องรักษาให้หายเป็นปกติก่อนที่จะปรุงประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด ต้องไม่ใช้มือหยิบจับอาหารขณะที่ปรุงหรือจำหน่ายอาหาร มือและเล็บต้องสะอาดไม่เป็นแผลฝีหนองที่อาจแพร่เชื้อโรคได้ ห้ามสูบบุหรี่ในระหว่างการปรุง ประกอบ จำหน่ายหรือเสริฟอาหาร

(8) ผู้ประกอบการค้าอาหาร ต้องมีบัตรประจำตัวโดยผ่านการทดสอบและตรวจสุขภาพร่างกายซึ่งออกโดยองค์การบริหารส่วนตำบลคลองด่าน ต้องติดให้เห็นได้ง่ายและมีการต่ออายุบัตรทุกปี

(9) ปฏิบัติการอื่น ๆ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 12 ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องไม่เป็นโรคติดต่อและไม่จ้างหรือใช้บุคคลที่ป่วยหรือมีเหตุควรเชื่อว่าเป็นโรคติดต่อจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บอาหาร เมื่อมีเหตุควรเชื่อว่าตนเป็นโรคติดต่อ หรือซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ตรวจแล้ว ปรากฏว่าเป็นพาหะและได้รับแจ้งความเป็นหนังสือว่าตนเป็นพาหะของโรคติดต่อ ดังต่อไปนี้

(1) โรคกามโรค
(2) โรควัณโรค
(3) โรคเรื้อน
(4) โรคอหิวาตกโรค
(5) ไข้รากสาด
(6) โรคบิด
(7) โรคไวรัสตับอักเสบ เอ
(8) โรคเท้าช้าง
(9) โรคไข้ไทฟอยด์
(10) โรคอื่น ๆ ตามที่ทางราชการกำหนด

ข้อ 13 ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร ให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบ เงื่อนไข เอกสารและหลักฐานที่องค์การบริหารส่วนตำบลคลองด่านกำหนด

ในกรณีสถานที่ตามวรรคหนึ่ง มีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ให้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งพร้อมหลักฐานต่าง ๆ เช่นเดียวกับที่กำหนดไว้ในวรรคหนึ่งก่อนจัดตั้งเมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้งให้ออกใบรับแจ้งการจัดตั้งสถานที่แก่ผู้แจ้ง เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งเป็นการชั่วคราวในระหว่างที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ตามที่ขอ

ข้อ 14 ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับใบอนุญาต ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราท้ายข้อบังคับนี้ภายในกำหนดสิบห้าวันนับแต่วันที่ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับใบอนุญาตผู้แทนหรือผู้รับมอบอำนาจจากผู้ได้รับใบอนุญาตได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นหากมิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในระยะเวลาที่กำหนด จะต้องชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ข้อ 15 ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องแสดงใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ 16 ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องยื่นคำขอต่อใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งก่อนใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้งสิ้นอายุพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราท้ายข้อบังคับนี้ก่อนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้ว ให้ประกอบกิจการต่อไปจนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

คำขอออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลเลตองด่านกำหนด

ข้อ 17 ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งให้มีอายุหนึ่งปี นับแต่วันที่ออกใบอนุญาตหรือวันที่ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ 18 เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งประสงค์จะเลิกดำเนินกิจการหรือโอนกิจการให้บุคคลอื่น ให้แจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลเลตองด่านกำหนด ก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ข้อ 19 กรณีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งจะต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญแล้วแต่กรณี พร้อมหลักฐานดังต่อไปนี้

(1) เอกสารแจ้งความต่อสถานีตำรวจ กรณีสูญหาย หรือถูกทำลาย หรือ

(2) ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิม กรณีชำรุดในสาระสำคัญ

ข้อ 20 การออกใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นดำเนินการตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(1) ใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้ประทับตราสีแดง คำว่า "ใบแทน" กำกับไว้และให้มีวัน เดือน ปี ที่ออกใบแทน พร้อมทั้งลงลายมือชื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นในใบแทนและต้นขั้วใบแทน

(2) บันทึกด้านหลังต้นขั้วใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิมระบุสาเหตุการสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดในสาระสำคัญของใบอนุญาตหรือหนังสือรับรอง

การแจ้งเดิมแล้วแต่กรณีและเล่มที่ เลขที่ ปี พ.ศ. ของใบแทนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ 21 ผู้ใดฝ่าฝืนข้อบังคับนี้ ต้องระวางโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 22 ผู้ได้รับใบอนุญาตตั้งหรือใช้สถานที่เอกชนเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารก่อนใช้ข้อบังคับนี้ ให้ผู้นั้นยังคงประกอบกิจการนั้นได้ต่อไปเสมือนเป็นผู้ที่ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อบังคับนี้แล้ว แต่เมื่อใบอนุญาตดังกล่าวสิ้นอายุและผู้นั้นยังคงประสงค์จะดำเนินกิจการต่อไป จะต้องมาขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อบังคับนี้ก่อนดำเนินกิจการ

ข้อ 23 ให้ประธานกรรมการบริหารองค์การบริหารส่วนตำบลคลองด่านรักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ และให้อำนาจออกระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ 14 กรกฎาคม พ.ศ. 2541

(นายณรงค์ ยอดศิรจินดา)
ประธานกรรมการบริหาร
องค์การบริหารส่วนตำบลคลองด่าน

เห็นชอบ

(นายวินัย ประไพพิศ)
นายอำเภอบางปะ

สำเนาถูกต้อง

(นายจักรวุฒิ อินทร์น้อย)
ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลคลองด่าน

cgar2

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

ลำดับที่	พื้นที่ประกอบการ		บาท
1	พื้นที่ประกอบการไม่เกิน 10 ตารางเมตร	ฉบับละ	100
2	พื้นที่ประกอบการเกิน 10 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 25 ตารางเมตร	ฉบับละ	200
3	พื้นที่ประกอบการเกิน 25 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 50 ตารางเมตร	ฉบับละ	400
4	พื้นที่ประกอบการเกิน 50 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 100 ตารางเมตร	ฉบับละ	800
5	พื้นที่ประกอบการเกิน 100 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร	ฉบับละ	1,000

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

ลำดับที่	พื้นที่ประกอบการ		บาท
1	พื้นที่ประกอบการเกิน 200 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 300 ตารางเมตร	ฉบับละ	2,000
2	พื้นที่ประกอบการเกิน 300 ตารางเมตรขึ้นไป	ฉบับละ	3,000