



เทศบัญญัติเทศบาลนครสกลนคร

เรื่อง

การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๖

เทศบาลนครสกลนคร

อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบเทศบัญญัติ การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๖

หลักการ

ยกเลิกเทศบัญญัติเทศบาลเมืองสกลนคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๓

เหตุผล

โดยที่การดำเนินการจัดการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ที่ไม่ถูกต้องด้วย
สัญลักษณ์ อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชน และก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อมอีกด้วย
สมควรกำหนดสัญลักษณ์ ในการดำเนินการจัดการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร หลักเกณฑ์
การอนุญาตให้ดำเนินการจัดการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร หลักเกณฑ์การแจ้งเพื่อขอ
หนังสือรับรองการแจ้งให้ดำเนินกิจการ สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร และอัตรา
ค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต และการออกหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ดำเนินการจัดการสถานที่จำหน่ายอาหาร
และสถานที่สะสมอาหาร ประกอบกับเทศบัญญัติเทศบาลเมืองสกลนคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร
และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๓ ได้ผ่านการบังคับใช้มาเป็นระยะเวลานานพอสมควร และมีเนื้อหา
บางส่วนที่ไม่สอดคล้องกับแนวทางควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในปัจจุบัน เป็นการ
สมควรยกเลิกเทศบัญญัติเทศบาลเมืองสกลนคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. ๒๕๔๓ จึงจำเป็นต้องตราเทศบัญญัติ นี้

เทศบัญญัติเทศบาลนครสกลนคร
เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๖

โดยที่เป็นการสมควรให้มีเทศบัญญัติว่าด้วยการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐ มาตรา ๖๓ มาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๑๔) พ.ศ. ๒๕๖๒ ประกอบมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เทศบาลนครสกลนคร โดยความเห็นชอบของสภาเทศบาล และผู้ว่าราชการจังหวัด สกลนคร จึงตราเทศบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลนครสกลนคร เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖”

ข้อ ๒ เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลนครสกลนคร ตั้งแต่วันที่ได้ออกประกาศไว้โดยเปิดเผยที่สำนักงานเทศบาลนครสกลนคร แล้วเจ็ดวัน

ข้อ ๓ บรรดาเทศบัญญัติ ข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้ว ในเทศบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน และให้ยกเลิกเทศบัญญัติเทศบาล เมืองสกลนคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๓

ข้อ ๔ ในเทศบัญญัติ นี้

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารให้รูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก หรือผลไม้

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จ พร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวาน และเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“อาหารแห้ง” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้งโดยการอบ ร่มควั่น ตากแห้ง หรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

“เครื่องปรุงรส” หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบ รสชาติ หรือกลิ่นรส ขวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร มีสตาร์ด

“วัตถุดิบอาหาร” หมายความว่า วัตถุดิบที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบ ที่สำคัญของอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ในการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง และให้หมายความรวมถึงวัตถุดิบที่มิได้เจือปนในอาหาร แต่บรรจุรวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้น ด้วย เช่น วัตถุดิบขึ้น วัตถุดิบดองอกซิเจน เป็นต้น

“อาหารแปรรูป” หมายความว่า อาหารสดที่แปรรูปทำให้แห้งหรือหมักดอง หรือในรูปอื่น ๆ รวมทั้งที่ใช้สารปรุงแต่งอาหาร

“การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า การจัดการสุลักษณะของ กระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ให้เหมาะสมสำหรับการนำไปบริโภคตามประเภทของอาหาร

“การให้บริการจัดส่งอาหาร” หมายความว่า การให้บริการขนส่งอาหารประเภทปรุงสำเร็จ จากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ผู้ซื้อสั่งซื้อไว้ล่วงหน้า โดยการขนส่งด้วยยานพาหนะของสถานที่ จำหน่าย อาหารหรือด้วยวิธีการอื่นใดที่จัดไว้สำหรับการจัดส่งนั้น

“ภาชนะบรรจุอาหาร” หมายความว่า วัตถุดิบที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อ หรือด้วย วิธีการอื่นใด และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

“ผู้ประกอบการกิจการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาต หรือหนังสือ รับรองการแจ้ง การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับดูแล การดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหาร นั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์

“ราชการส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า เทศบาลนครสกลนคร

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีนครสกลนคร

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจาก รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๕ ให้นายกเทศมนตรีนครสกลนคร เป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัติ นี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัติ นี้

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๖ ผู้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารต้องดำเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดตามเทศบัญญัตินี้ รวมทั้งกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

หมวด ๒

สุขลักษณะในการดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร

ส่วนที่ ๑

สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๗ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ทำประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) พื้นบริเวณที่ใช้ทำประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย

(๒) ในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

(๓) มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

(๔) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ ทั้งนี้ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๕) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับใช้ทำประกอบหรือปรุงอาหาร และบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

(๖) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี

(๗) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

ข้อ ๘ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

(๒) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ

(๓) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

(๔) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียมทำประกอบ หรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

ข้อ ๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามเทศบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร

(๒) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด

(๓) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อ ๑๑ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยตามหลักวิชาการ

ข้อ ๑๒ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

ส่วนที่ ๒

สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(๒) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๑๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ ๑๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๒) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำ ของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๓) มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๑๖ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่ายต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อนโดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทั้งน้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๑๗ การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๑๘ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

- (๑) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร
- (๒) เก็บในภาชนะที่ สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้า เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิด การปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ
- (๓) ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาด และมีด้ามจับ
- (๔) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่ร่วมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ ๑๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

- (๑) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพ เทียบเท่า น้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
- (๒) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

ข้อ ๒๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือน และคำแนะนำ เมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตราย ต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหาร มาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาดวัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

ข้อ ๒๑ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือ ที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๒๒ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ส่วนที่ ๓

สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อ ๒๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

- (๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม
- (๒) มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม
- (๓) จัดให้มีชั้นกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน
- (๔) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาดมีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร
- (๕) ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด

ข้อ ๒๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

- (๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถ ป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้
- (๒) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต
- (๓) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด ให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศในราชกิจจานุเบกษากำหนดสารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้

ส่วนที่ ๔

สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๒๕ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

- (๑) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่นในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

(๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

(๔) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค

(๕) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น

หมวด ๓

สุขลักษณะในการดำเนินกิจการสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๒๖ ผู้จัดตั้งสถานที่สะสมอาหารต้องจัดสถานที่ตลอดจนสิ่งอื่นที่ใช้ในการประกอบกิจการให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเงื่อนไขตามลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้

(๑) ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เมา หรือเก็บศพ ที่ทิ้งสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร เว้นแต่สามารถปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๒) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย

(๓) จัดให้มีระบบการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๔) จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๕) จัดให้มีส้วมที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๖) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๗) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๑) สถานที่สะสมอาหาร ประเภททั่วไป

(ก) หลักเกณฑ์การจัดตั้ง การดูแลสถานที่และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้สะสมอาหาร

(๑) สถานที่ตั้งที่เป็นอาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ใช้ประกอบกิจการต้องอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๒) อาคารต้องมีความมั่นคงแข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด และถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคาร

(๓) จัดให้มีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการ และมีระบบระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่อับชื้น

(๔) มีการป้องกันและควบคุมสัตว์ และแมลงนำโรค

(๕) มีชั้นวางสินค้าหรืออาหาร ทำด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย มีความแข็งแรง ชั้นล่างสุดมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร มีลักษณะโปร่ง เพื่อให้สามารถทำความสะอาดได้ชั้นวางได้ง่าย ยกเว้น สินค้าหรืออาหารที่มีน้ำหนักมาก อาจใช้ชั้นที่มีลักษณะทึบ

(ข) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของการสะสมอาหาร

(๑) จัดวางอาหารให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทอาหาร และไม่วางผลิตภัณฑ์อาหารสัมผัสกับพื้น หากมีสินค้าอื่นที่มีสารเคมี ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

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

(๓) ไม่วางจำหน่ายอาหารหรือสินค้าที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หรือหมดอายุ หรือที่มีลักษณะผิดปกติ

(๔) แยกสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุด หรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะ และแยกส่วนจากสินค้าปกติ โดยมีป้ายหรือเครื่องหมายบอกชัดเจน

(๕) ดูแลรักษาสถานที่วางสินค้าหรืออาหารให้สะอาด และมีสภาพดี

(ค) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ

(๑) มีน้ำใช้ที่สะอาดสำหรับล้างอาหาร ภาชนะ และอุปกรณ์

(๒) ในกรณีที่ใช้เครื่องปรับอากาศต้องดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่มีหยดน้ำ หรือสิ่งสกปรกตกลงมาปนเปื้อนกับอาหาร

(๓) โครงสร้างภายในตู้เย็นหรือตู้แช่ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตามเกณฑ์ที่กำหนดได้ และตู้แช่ต้องไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน ๑ นิ้ว ประตูและขอบยางตู้เย็นหรือตู้แช่ต้องมีสภาพดีสะอาด

(๔) มีที่รองรับมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล

(๕) เครื่องดับเพลิงที่ติดตั้งตามกฎหมายควบคุมอาคาร สามารถใช้งานได้ดี และอยู่ในตำแหน่งที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวก และพนักงานสามารถใช้ได้อย่างถูกต้อง

(๖) มีท่อหรือรางระบายน้ำที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ ระบายลงสู่ที่บำบัดก่อนปล่อยลงสู่แหล่งรับน้ำทิ้งสาธารณะ

(๒) สถานที่สะสมอาหาร ประเภทมินิมาร์ท

(ก) หลักเกณฑ์การจัดตั้ง และการดูแลรักษาสถานที่ที่ใช้ทำประกอบหรือปรุงหรือที่ใช้สะสมอาหาร

(๑) ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ในข้อ (๑) (ก) (๑) - (๕)

(๒) หากมีการเตรียมอาหาร สถานที่เตรียมอาหารต้องสะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศที่เหมาะสม ที่เตรียมอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุคงทน ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี ทำความสะอาดง่าย และต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน มีอ่างสำหรับล้างอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และมีการระบายน้ำได้ดี

(๓) สถานที่สะสมอาหาร ประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต

(ก) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการรับสินค้า

(๑) สถานประกอบกิจการต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยผังเมือง หรือกฎหมายควบคุมอาคาร หรือกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องด้วย แล้วแต่กรณี

(๒) บริเวณที่รับสินค้า พื้นผิวเรียบทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี แข็งแรง และสะอาด

(๓) ให้มีการแยกบริเวณการรับสินค้าที่เป็นอาหารสดออกจากสินค้าประเภทอื่น หรือหากเป็นพื้นที่บริเวณเดียวกัน การรับสินค้าประเภทอาหารสดให้กระทำต่างเวลากับสินค้าประเภทอื่น

(๔) ไม่วางสินค้าประเภทอาหารโดยตรงกับพื้น ต้องมีวัสดุรองรับ

(๕) ทำความสะอาดรถเข็น ตะกร้า ภาชนะใส่อาหาร ด้วยวิธีการที่ถูกสุขลักษณะ ทุกครั้งที่ใช้งานส่งอาหาร และจัดให้มีการตรวจเชื้อจุลินทรีย์โดยเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหารและรถเข็น อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง

- (๖) ทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้ง ภายหลังจากขนอาหารเสร็จ
- (๗) อาหารสดต้องเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท โดยเร็วที่สุดภายในระยะเวลาไม่เกิน ๓๐ นาที หลังจากรับสินค้า
- (๘) รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหารต้องไม่ใช่ปะปนกับรถเก็บขนมูลฝอย
- (ข) หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการเก็บสินค้า
- (๑) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้ง ต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ
- (๒) เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดครัวเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร
- (๓) จัดชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน และสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร
- (๔) แยกอาหารหรือสินค้าที่หมดอายุ หรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณ หรือภาชนะที่แยกเฉพาะ และมีป้ายแสดงอย่างชัดเจน
- (๕) เก็บรักษาอาหารในที่ที่เหมาะสมแต่ละประเภท ดังนี้
- (๕.๑) อาหารเนื้อสัตว์ดิบหรือปลาหรืออาหารทะเล รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส
- (๕.๒) นมและผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรส์ และอาหารพร้อมรับประทาน ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส
- (๕.๓) อาหารแช่แข็งให้เก็บในตู้เย็นหรือห้องแช่แข็ง ที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๑๘ องศาเซลเซียส
- (๕.๔) ผัก ผลไม้ ต้องเก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ
- (๕.๕) อาหารแห้งและอาหารในภาชนะปิดสนิท ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง
- (ค) หลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการเตรียม การตัดแต่ง การปรุง และบรรจุหีบห่อ
- (๑) บริเวณที่ใช้เตรียม การตัดแต่ง การปรุง และการบรรจุหีบห่อสินค้าประเภทอาหาร ต้องมีพื้น ผนัง เพดาน สภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ
- (๒) แยกสินค้าให้เป็นสัดส่วนตามประเภท โดยเฉพาะสินค้าเนื้อสัตว์ดิบ ผัก ผลไม้

(๓) โต๊ะที่ใช้เตรียม ตัดแต่งอาหาร ทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี แข็งแรง สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

(๔) มีอ่างล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลส หรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร แข็งแรง สะอาด และระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร แยกระหว่างอ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ ผัก ผลไม้สด และภาชนะอุปกรณ์ และมีการทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

(๕) อ่างล้างมือมีสภาพดี สะอาด ระบายน้ำได้ดี มีก๊อกน้ำสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช้มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือหรือ อุปกรณ์ทำมือให้แห้ง

(๖) มีถังรวบรวมมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

(๗) อาหารดิบหรือวัตถุดิบทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่งและต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังการตัดแต่งและบรรจุแล้วต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามข้อ ๗.๓ (ข) (๕) ทันที

(ง) หลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการวางจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร

(๑) การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกตามประเภท ตามความเหมาะสมกับชนิดอาหาร บริเวณที่วางจำหน่ายอาหาร ต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด การระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

(๒) อาหารทุกชนิดต้องมีฉลากแสดงชื่อ - ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตและบรรจุ

(๓) อาหารหรือสินค้าที่รับมาวางจำหน่ายต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งที่ผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่าง ๆ ได้แก่ หน่วยงานราชการ เช่น กรมปศุสัตว์ กรมวิชาการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เป็นต้น หรือฝ่ายตรวจสอบคุณภาพของซูเปอร์มาร์เก็ต หรือห้องปฏิบัติการของเอกชนที่ได้รับการรับรองจากราชการ

(๔) จัดวางอาหารแต่ละประเภทเพื่อจำหน่าย ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ดังนี้

(๔.๑) อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่ฉีกขาดหรือร่วนซุย และวางอย่างมีระเบียบเป็นสัดส่วน และไม่วางแน่นจนเกินไป

(๔.๒) อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ให้วางบนชั้นหรือโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษ และต้องไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

(๔.๓) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อปลา อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ให้วางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่ายโดยแช่บนหรือในน้ำแข็ง หรือน้ำผสมน้ำแข็ง หรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง โดยวางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกระบะใส่อาหารที่มีสภาพดี ผิวเรียบ สะอาด รวมทั้งต้องทำความสะอาดโต๊ะหรือชั้นหรือตู้หรือกระบะใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้ง ที่พบการหก รั่วของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์

(๔.๔) สัตว์น้ำที่มีชีวิต ต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่รั่วซึม สะอาด

(๔.๕) เนื้อปลาที่ชำแหละแล้ว ให้วางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่น ที่นำความเย็นได้ดี สะอาด วางบนน้ำแข็งและไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า ๑ ชั้น

(๔.๖) อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบ โดยบรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถุงพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกับ ส่วนประกอบอื่น ในภาชนะรวมเดียวกัน

(๔.๗) สลัดผักสดให้วางบนโต๊ะหรือชั้นวาง และภาชนะบรรจุผัก ผลไม้ต้อง ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร นำความเย็นได้ดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด โต๊ะหรือชั้นวาง ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และมีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอ จาม โดยให้มีช่องว่าง จากขอบอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอ จาม ถึงพื้นชั้นวางไม่เกิน ๓๐ เซนติเมตร แยกบรรจุผัก ผลไม้ ตามประเภท ไม่ปะปนกันในตู้ที่มีอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็ง ให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะบรรจุ ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ ของสลัดผักในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผัก สำหรับน้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิ ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส ให้เปลี่ยนภาชนะใหม่ทุกครั้งที่เติมอาหาร โดยไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

(๔.๘) ผัก ผลไม้ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกล่องหรือกระบะหรือ วัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี สะอาด และแยกตามประเภท ไม่ปะปนกัน รวมทั้งไม่วางจำหน่ายผัก ผลไม้ที่เน่าเสียหรือขึ้นรา

(๔.๙) ไซ้ดิบ (ในกรณีที่วางจำหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุใน ภาชนะกระดาษหรือพลาสติก หากพบว่าการแตกชำรุดของไซ้ต้องเก็บออกทันที และมีการทำความสะอาด ชั้นที่วางจำหน่ายอยู่เสมอ

(๔.๑๐) ขนมอบ (เบเกอรี่) ขนมหวานอื่น ๆ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือถาดที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด ส่วนขนมที่ไม่ได้บรรจุในถุงหรือกล่อง ต้องวางจำหน่ายในตู้ หรือมีการปกปิด

(๔.๑๑) อาหารสำหรับสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็ง ต้องบรรจุปิดสนิท และมีป้ายหรือเครื่องหมายแสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค

หมวด ๔

ใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง

ส่วนที่ ๑

ใบอนุญาต

ข้อ ๒๗ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๒๘ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัติ นี้ พร้อมกับแสดงเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) บัตรประจำตัวประชาชน

(๒) สำเนาเอกสารสิทธิของสถานประกอบกิจการ (ที่ดิน/อาคาร/ยานพาหนะ)

(๓) หนังสือยินยอมรับก้ำจัดจากสถานประกอบกิจการก้ำจัดสิ่งปฏิภูม (กรณีทีส่งไปก้ำจัดที่อื่น)

(๔) หนังสือให้ความเห็นชอบการประเมินผลกระทบตอสิ่งแวดล้อม (กรณีทีกฎหมายกำหนด)

(๕) หลักฐานการรับฟังความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้เสีย (กรณีทีกฎหมายกำหนด)

(๖) ใบมอบอำนาจ (กรณีทีมีการมอบอำนาจ)

(๗) หลักฐานอื่นทีจำเป็น

(๘) หนังสือรับรองการผ่านการอบรมผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร)

ข้อ ๒๙ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องของคำขอและความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทันที กรณีไม่ถูกต้อง ครบถ้วนให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งต่อผู้ยื่นคำขอให้แก้ไขเพิ่มเติมเพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้นให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาทีกำหนด โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในเทศบัญญัติ นี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้งครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ หากเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณายังไม่แล้วเสร็จให้แจ้งเป็นหนังสือให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุกเจ็ดวันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จ พร้อมสำเนาแจ้ง ก.พ.ร. ทราบทุกครั้ง

ข้อ ๓๐ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เว้นแต่จะมีเหตุอันสมควรและได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ทราบแล้ว

ข้อ ๓๑ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัติ นี้ ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของ เทศบาลนครสกลนคร เท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องชำระค่าธรรมเนียมก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมแล้ว ให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

ข้อ ๓๒ ผู้ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัติ นี้ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผย และเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๓๓ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำร้อง ขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัติ นี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาต และการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทนาการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีที่ใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๓๔ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัติ นี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวง หรือเทศบัญญัติ นี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัติ นี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๓๕ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไป และมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวง หรือเทศบัญญัติ นี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัติ นี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๓๖ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่มีผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี

ข้อ ๓๗ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ส่วนที่ ๒

หนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๓๘ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช้เป็นการขายของในตลาดต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง ก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๓๙ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัติ นี้ พร้อมกับแสดงเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) บัตรประจำตัวประชาชน

(๒) สำเนาเอกสารสิทธิของสถานประกอบการ (ที่ดิน/อาคาร/ยานพาหนะ)

(๓) หนังสือยินยอมรับการจัดตั้งจากสถานประกอบการจัดสิ่งปฏิกูล (กรณีที่ส่งไปกำจัดที่อื่น)

(๔) หนังสือให้ความเห็นชอบการประเมินผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (กรณีที่กฎหมายกำหนด)

(๕) หลักฐานการรับฟังความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้เสีย (กรณีที่กฎหมายกำหนด)

(๖) ใบมอบอำนาจ (กรณีที่มีการมอบอำนาจ)

(๗) หนังสือรับรองการผ่านการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร)

ข้อ ๔๐ เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในเทศบัญญัติ นี้ตามวรรคหนึ่ง ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบเพื่อดำเนินการแก้ไขหรือเพิ่มเติม หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในเจ็ดวันนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นสุด แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัติ นี้

ข้อ ๔๑ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๔๒ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัติ นี้

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง นำหนังสือรับรองการแจ้งเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๔๓ เมื่อผู้แจ้งประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ ๔๔ ในกรณีที่ผู้ดำเนินการใดดำเนินการตามที่ระบุไว้ในเทศบัญญัติ นี้โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น และเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น มาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

หมวด ๕

ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ ๔๕ การขอรับใบอนุญาต ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัติ นี้ ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตครั้งแรก และก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ

กรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาต ผู้ประกอบกิจการต้องชำระค่าธรรมเนียมการต่ออายุใบอนุญาตก่อนที่ใบอนุญาตสิ้นอายุ ๖๐ วัน กรณีที่ผู้ประกอบกิจการไม่ชำระค่าธรรมเนียมการต่ออายุใบอนุญาตก่อนที่ใบอนุญาตสิ้นอายุ ถือว่าผู้ประกอบกิจการรายดังกล่าวขาดต่ออายุใบอนุญาต ไม่สามารถประกอบกิจการต่อไปได้ โดยหากผู้ประกอบกิจการประสงค์ที่จะประกอบกิจการต่อไป ผู้ประกอบกิจการจะต้องยื่นคำขออนุญาต พร้อมหลักฐานประกอบการพิจารณาที่เกี่ยวข้องเสมือนเป็นผู้ประกอบกิจการรายใหม่

ข้อ ๔๖ หนังสือรับรองการแจ้ง ผู้แจ้งมีหน้าที่ต้องชำระค่าธรรมเนียมตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัติ นี้ ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินการนั้นก่อนถึงกำหนดการชำระค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป หรือในวันที่มาแจ้ง และก่อนวันครบรอบปีของทุกปีตลอดเวลาที่ยังดำเนินการ นั้น ถ้ามิได้ชำระค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด

ในกรณีที่ผู้ที่มีหน้าที่ต้องชำระค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินการไว้จนกว่าจะได้ชำระค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

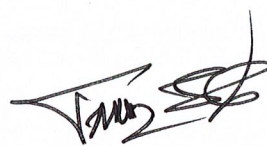
ข้อ ๔๗ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัติ นี้ ให้เป็นรายได้ของเทศบาลนครสกลนคร

หมวด ๖
บทกำหนดโทษ

ข้อ ๔๘ ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของเจ้าพนักงานหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัติ นี้ ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ประกาศ ณ วันที่ ๖ กรกฎาคม ๒๕๖๖

(ลงชื่อ)



(นายโกมุท ทีฆธนานนท์)
นายกเทศมนตรีนครสกลนคร

เห็นชอบ

(ลงชื่อ)



(นายชานน วาสักศิริ)

รองผู้ว่าราชการจังหวัด ข้าราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดสกลนคร
ผู้ว่าราชการจังหวัดสกลนคร

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียม

ท้ายเทศบัญญัติเทศบาลนครสกลนคร

เรื่อง พ.ศ. ๒๕๖๖

อัตราค่าธรรมเนียมใบอนุญาตจัดตั้งการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร

ลำดับที่	สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร (มิใช่เป็นการขายของในตลาด)	ค่าธรรมเนียม (บาท)
๑	พื้นที่ไม่เกิน ๕ ตารางเมตร ฦบับละ	๑๐๐
๒	พื้นที่เกิน ๕ ตารางเมตรแต่ไม่เกิน ๑๐ ตารางเมตร ฦบับละ	๒๐๐
๓	พื้นที่เกิน ๑๐ ตารางเมตรแต่ไม่เกิน ๓๐ ตารางเมตร ฦบับละ	๔๐๐
๔	พื้นที่เกิน ๓๐ ตารางเมตรแต่ไม่เกิน ๖๐ ตารางเมตร ฦบับละ	๖๐๐
๕	พื้นที่เกิน ๖๐ ตารางเมตรแต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร ฦบับละ	๘๐๐
๖	พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ฦบับละ	๑,๐๐๐

อัตราค่าธรรมเนียมใบอนุญาตจัดตั้งการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร

ลำดับที่	สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร (มิใช่เป็นการขายของในตลาด)	ค่าธรรมเนียม (บาท)
๑	พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตรแต่ไม่เกิน ๓๐๐ ตารางเมตร ฦบับละ	๑,๕๐๐
๒	พื้นที่เกิน ๓๐๐ ตารางเมตรแต่ไม่เกิน ๔๐๐ ตารางเมตร ฦบับละ	๑,๘๐๐
๓	พื้นที่เกิน ๔๐๐ ตารางเมตรแต่ไม่เกิน ๕๐๐ ตารางเมตร ฦบับละ	๒,๐๐๐
๔	พื้นที่เกิน ๕๐๐ ตารางเมตรแต่ไม่เกิน ๖๐๐ ตารางเมตร ฦบับละ	๒,๕๐๐
๕	พื้นที่เกิน ๖๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป ฦบับละ	๓,๐๐๐

แบบคำขอรับใบอนุญาต / หนังสือรับรองการแจ้ง

เขียนที่ สำนักงานเทศบาลนครสกลนคร

วันที่..... เดือน..... พ.ศ. ๒๕.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
 อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ชุมชน.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
 แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

๑. ขอยื่นคำขอรับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งเพื่อประกอบกิจการ

- ☐ สถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสะสมอาหาร ประเภท.....
โดยมีพื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร
- ☐ กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ (รหัส).....ประเภท.....
มีพนักงาน.....คน ใช้เครื่องจักรขนาด.....แรงม้า
- ☐ กิจการตลาด ที่มีการจำหน่าย(เป็นประจำ / เป็นครั้งคราว / ตามนัด)
- ☐ กิจการจำหน่ายสินค้าในที่ / ทางสาธารณะ จำหน่ายสินค้าประเภท.....
ณ บริเวณ.....จุดผ่อนผันที่.....(ล๊อคที่).....
- ☐ กิจการอื่น ๆ.....

๒. ตามใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง เลขที่...../๒๕.....

๓. ข้าพเจ้าจะปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ ตาม เทศบัญญัติเทศบาลฯ พร้อมคำขอนี้

ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานและเอกสารมาด้วย ดังนี้ คือ

- ☐ สำเนาบัตรประจำตัว(ประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ) เลขที่บัตร.....
- ☐ สำเนาทะเบียนบ้าน
- ☐ รูปถ่าย ๑-๒ นิ้ว จำนวน ๓ แผ่น (กรณี กิจการจำหน่ายสินค้าในที่/ทางสาธารณะ)
- ☐ หลักฐานการอนุญาตตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องคือ.....
- ☐ สำเนาการจดทะเบียนบริษัท/ห้างหุ้นส่วนจำกัด/นิติบุคคล/หนังสือมอบอำนาจ
- ☐ อื่น ๆ.....

ชื่อสถานประกอบการ.....เบอร์โทรศัพท์.....

ซึ่งประกอบกิจการ ณ บ้านเลขที่.....ชุมชน.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

ตำบล ธาตุเชิงชุม อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร ต่อ(เจ้าพนักงานท้องถิ่น) นายกเทศมนตรีนครสกลนคร

แผนผังแสดงที่ตั้งสถานประกอบการโดยสังเขป

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความในแบบคำขอรับใบอนุญาต /หนังสือรับรองการแจ้ง นี้เป็นความจริง ทุกประการ และจะปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับ ตามเทศบัญญัติเทศบาลฯ หากฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัติฯ ยินยอมให้เพิกถอน ใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
(.....)

(ลงชื่อ).....ผู้รับคำร้อง
(.....)

วันที่ เดือน พ.ศ. ๒๕.....
รายงานผลการตรวจสอบสภาพของสถานที่ประกอบกิจการ เพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาตต่อ เจ้าพนักงานท้องถิ่น
ตามที่ เทศบาลนครสกลนคร ได้รับคำขอรับใบอนุญาต /หนังสือรับรองการแจ้ง ประกอบกิจการประเภท.....
และได้ออกใบรับคำขออนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง เลขที่...../๒๕.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.๒๕.....

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข (ผู้ที่ได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น)

จากการตรวจสอบคำขอและตรวจสอบสภาพด้านสุขลักษณะของสถานที่
เครื่องมือหรืออุปกรณ์ ระบบกำจัดหรือบำบัดของเสีย และอื่น ๆ ของสถานที่
ประกอบกิจการดังกล่าวแล้ว พบว่า

- ☐ ครบถ้วนถูกต้องตามที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่น
☐ ไม่ครบ คือ.....
☐ เห็นสมควรอนุญาตและจัดเก็บค่าธรรมเนียมใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
จำนวนเงิน.....บาท / ปี

(ลงชื่อ).....

เรียน ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

- ☐ ครบถ้วนถูกต้องตามที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่น
☐ ไม่ครบ คือ.....
☐ เห็นสมควรอนุญาต และจัดเก็บค่าธรรมเนียม
ใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง จำนวนเงิน.....บาท/ปี
☐ ไม่สมควรอนุญาต เพราะ.....

(ลงชื่อ)

เรียน ปลัดเทศบาลนครสกลนคร

- ☐ เห็นสมควรอนุญาตให้ประกอบกิจการได้
☐ เห็นสมควรอนุญาต โดยมีเงื่อนไข.....
☐ ไม่สมควรอนุญาตเพราะ

(ลงชื่อ).....

เรียน เจ้าพนักงานท้องถิ่น

- ☐ เห็นสมควรอนุญาตให้ประกอบกิจการได้
☐ เห็นสมควรอนุญาต โดยมีเงื่อนไข.....
☐ ไม่สมควรอนุญาตเพราะ

(ลงชื่อ).....

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น (นายกเทศมนตรีนครสกลนคร)

ผู้ได้รับมอบหมาย

- ☐ อนุญาตให้ประกอบกิจการได้
☐ ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

(ลงชื่อ).....

- ใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งเลขที่...../๒๕.....
ออกให้เมื่อ...../...../ พ.ศ. ๒๕.....
วันหมดอายุ...../...../ พ.ศ.๒๕.....
- ค่าธรรมเนียมใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง.....บาท/ปี
- ใบเสร็จเล่มที่/เลขที่...../...../.....พ.ศ.๒๕.....

ส่วนของเจ้าหน้าที่
ใบรับแจ้ง

ชื่อสถานประกอบการ.....ประเภท.....
มีพื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....
.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....
เลขที่.....ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.
ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ☐ ครบ
☐ ไม่ครบ ได้แก่.....

(ลงชื่อ)
(.....)
ตำแหน่ง.....

ส่วนของผู้แจ้ง
ใบรับแจ้ง

ชื่อสถานประกอบการ.....ประเภท.....
มีพื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....
จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....
เลขที่.....ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.
ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ☐ ครบ
☐ ไม่ครบ ได้แก่.....

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