

เทศบัญญัติเทศบาลตำบลเจดีย์แม่ครัว

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙

เทศบาลตำบลเจดีย์แม่ครัว

อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่

เทศบัญญัติเทศบาลตำบลเจดีย์แม่ครัว
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙

หลักการ

ให้มีเทศบัญญัติว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

เหตุผล

เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหารที่
ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งภายในเขตเทศบาลตำบลเจดีย์แม่ครัว ซึ่งพระราชบัญญัติการ
สาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ให้กระทำได้โดยการตราเป็นเทศบัญญัติ จึงตราเทศบัญญัตินี้

เทศบัญญัติเทศบาลตำบลเจดีย์แม่ครัว
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙

โดยที่เป็นการสมควรตราเทศบัญญัติเทศบาลตำบลเจดีย์แม่ครัว ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐ มาตรา ๖๑ มาตรา ๖๒ มาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ.๒๔๙๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประกอบมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๒ มาตรา ๓๓ มาตรา ๓๔ มาตรา ๔๑ และมาตรา ๔๓ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย เทศบาลตำบลเจดีย์แม่ครัว โดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลตำบลเจดีย์แม่ครัวและผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่ จึงตราเทศบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลตำบลเจดีย์แม่ครัว เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙”

ข้อ ๒ เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลเจดีย์แม่ครัว ตั้งแต่เมื่อได้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ที่สำนักงานเทศบาลตำบลเจดีย์แม่ครัวแล้วเจ็ดวัน

ข้อ ๓ บรรดาเทศบัญญัติ ข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้ว ในเทศบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในเทศบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า อาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลเจดีย์แม่ครัว

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๕ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๖ ผู้ประกอบกิจการในข้อ ๕ ที่ขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจะต้องปฏิบัติ ตามหลักเกณฑ์ อันเกี่ยวข้องกับสถานที่เพื่อการคิดค่าธรรมเนียม ดังต่อไปนี้

๖.๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร

๑. สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีลักษณะเป็นตึกแถว หรืออาคารอื่นที่มีลักษณะ คล้ายคลึง ให้คำนวณพื้นที่บริเวณที่จำหน่ายอาหารทั้งหมดในอาคารนับจากขอบผนังด้านในทุกระดับชั้นที่ประกอบ กิจการยกเว้นพื้นที่ซึ่งกันไว้เป็นสัดส่วนสำหรับใช้สอยเพื่อการอื่น

๒. สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีบริเวณ ให้คิดพื้นที่ภายในตัวอาคาร และรวมพื้นที่ รอบอาคารที่ใช้สำหรับการค้าอาหารนั้นด้วย ถ้าไม่มีขอบเขตที่แน่นอนให้คิดแนวเขตของพื้นที่ประกอบกิจการนั้น

๓. สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีอาคารเชื่อมติดกัน ให้คิดพื้นที่ประกอบกิจการรวมกัน ให้ใช้สถานที่เป็นสถานที่จำหน่ายอาหารและมีใบอนุญาตฉบับเดียว ถ้าอาคารนั้นไม่เชื่อมติดถึงกันให้คิดพื้นที่ แต่ละอาคาร และแยกใบอนุญาตแห่งละฉบับ

๔. สถานที่จำหน่ายอาหารที่ตั้งอยู่ในอาคารใด ๆ ให้ใช้เลขที่ของอาคารนั้น การพิจารณาใบอนุญาตให้พิจารณาจากลักษณะพื้นที่ที่ประกอบการ ถ้าแยกเป็นสัดส่วนแต่ละแห่งไม่ว่าจะเป็น เจ้าของเดียวกันหรือไม่ ให้มีใบอนุญาตประกอบกิจการแห่งละฉบับ การคิดพื้นที่ให้คิดพื้นที่ประกอบกิจการ กรณีอาคารใดที่จัดห้องน้ำ ห้องส้วมรวม ซึ่งแยกไว้ต่างหาก ไม่นับรวมพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมนั้น

๖.๒ สถานที่สะสมอาหาร

๑. สถานที่สะสมอาหารที่มีลักษณะเป็นตึกแถวหรืออาคารที่มีลักษณะคล้ายคลึง กรณีวางสินค้าเต็มพื้นที่ หรือวางสินค้าอาหารทั่ว ๆ ไปหลายจุดให้คำนวณพื้นที่บริเวณตั้งวางสินค้าอาหารทั้งหมด ภายในอาคาร นับจากขอบผนังด้านในทุกระดับชั้นที่ประกอบกิจกรรมรวมกับพื้นที่ของ ห้องน้ำ ห้องส้วมยกเว้นพื้นที่ ซึ่งกันไว้เป็นสัดส่วนสำหรับใช้สอยเพื่อการอื่น

กรณีตั้งวางสินค้าอาหารไม่เต็มพื้นที่หรือตั้งวางเฉพาะที่จุดใดจุดหนึ่ง อาทิ ตู้แช่ โต๊ะ ชั้นวางสินค้าอื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึง ให้คำนวณพื้นที่ที่ตั้งวางสินค้าอาหารนั้นรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำ ห้องส้วม และเปรียบเทียบกับพื้นที่ของอาคารทั้งหมด หากพื้นที่ไม่เกินกึ่งหนึ่งของพื้นที่ของอาคารทั้งหมดให้คิดพื้นที่ ของอาคารทั้งหมด กรณีสถานที่ประกอบกิจการนั้นมีหลายห้องติดต่อกัน กึ่งหนึ่งของพื้นที่ให้หมายถึงกึ่งหนึ่ง ของห้องที่ตั้งวางสินค้าอาหารนั้น

๖.๓ สถานที่สะสมอาหารที่เป็นอาคารโกดังสินค้า

๑. กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลังมีเลขที่ของอาคารโกดังเลขที่เดียว และเป็นเจ้าของ เดียวกัน ให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังทั้งหมดรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำ ห้องส้วม ออกใบอนุญาตสะสม อาหารฉบับเดียว

๒. กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลัง มีเลขที่ของอาคารโกดังเลขที่เดียว แต่มีเจ้าของ หลายเจ้าของ ให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังของแต่ละเจ้าของรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำ ห้องส้วม ออกใบอนุญาต สะสมอาหารให้แก่เจ้าของ

๓. กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลัง และมีเลขที่ของอาคารโกดังแต่ละหลังให้คำนวณ พื้นที่ของอาคารโกดังแต่ละหลังรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำ ห้องส้วม ออกใบอนุญาตสะสมอาหารแยกแต่ละโกดัง

๔. กรณีที่มีเจ้าของสินค้าอาหารหลายเจ้าของในอาคารโกดังนั้น ให้คำนวณพื้นที่ของ สถานที่สะสมอาหารของแต่ละเจ้าของรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำ ห้องส้วม ออกใบอนุญาตสะสมอาหารให้แก่เจ้าของ เจ้าของพนักงานท้องถิ่นกำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามประเภท ของอาคารหรือตามวิธีการจำหน่ายเพิ่มเติมได้ตามที่เห็นสมควร

ข้อ ๗ ผู้ประกอบกิจการในข้อ ๕ ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติ ตามหลักเกณฑ์อันเกี่ยวข้องกับสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

๗.๑ ผู้ประกอบการค้าต้องระบุชนิดหรือประเภทของอาหาร ซึ่งเป็นอาหารที่ถูกต้องตาม ความหมายของอาหารที่ระบุในพระราชบัญญัติอาหาร และเมื่อจะเปลี่ยนแปลงชนิดของอาหารที่จำหน่ายต้อง แจ้งขอเปลี่ยนแปลงชนิดของอาหารก่อนที่จะจำหน่ายอาหารชนิดนั้น

๗.๒ ผู้ประกอบการค้าต้องยื่นแบบแปลนของร้าน แสดงตำแหน่งที่ตั้งของห้องส้วม ห้อง รับประทานอาหาร ห้องครัว และต้องมีวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นในการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารสำหรับ อาหารประเภทนั้น ๆ

๗.๓ ผู้ประกอบการค้าต้องผ่านการทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร และผ่านการ ตรวจสุขภาพว่าไม่ป่วยเป็นโรคที่กำหนด จึงจะอนุญาตให้จำหน่ายอาหารได้

๗.๔ สถานที่ที่เป็นร้านอาหารได้ ต้องมีสุขลักษณะ และอุปกรณ์ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

๗.๔.๑ สถานที่รับประทาน เตรียม ปรุง ประกอบอาหารต้องสะอาด เป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน

(๑) ต้องอยู่ห่างไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ เมตร จากแหล่งน้ำรังเกียจ และหรือไม่ตั้งอยู่ใน พื้นที่ที่จะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือที่อื่นใดซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

(๒) พื้นควรมีลักษณะผิวเรียบ ไม่ลื่น ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง และไม่มีเศษขยะ ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทำความสะอาดง่าย และพื้นต้องลาดเอียงไปสู่รางระบายน้ำ และต้องรักษาความสะอาดอยู่ เสมอ

(๓) ผนังที่มีผนังหรือ เพดาน ต้องทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่มีดทับ สะอาด ไม่ชำรุด และต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ

(๔) วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ เช่น โต๊ะเตรียมปรุงอาหาร โต๊ะรับประทานอาหาร และเก้าอี้ ทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด ต้องจัดให้เป็นระเบียบ สามารถทำความสะอาดได้ทั่วถึง และจัดบริเวณในการปฏิบัติงานให้เป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร และบริเวณที่ ปรุงอาหารมีแสงสว่างเพียงพอ ควรมีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควันช่วยระบายอากาศ และต้องไม่รบกวน บริเวณใกล้เคียงด้วย

(๕) จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือในบริเวณเตรียมปรุง ประกอบอาหาร

(๖) ต้องจัดให้มีเครื่องมือดับเพลิงติดตั้งไว้ในที่สามารถหยิบจับได้สะดวก มีระบบป้องกันอัคคีภัยตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร และถังแก๊สต้องได้มาตรฐาน

๗.๔.๒ ไม่เตรียม ปรุง อาหารบนพื้น และบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และ ต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๗.๔.๓ ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัยมีเครื่องหมายรับรองของทาง ราชการ เช่น มีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

๗.๔.๔ อาหารสด ต้องมีคุณภาพดี และปลอดภัยต่อผู้บริโภค ต้องล้างให้สะอาดก่อน นำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น หรือในห้องน้ำ อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า ๕ องศาเซลเซียส อาหารแห้งเก็บในที่แห้ง ไม่อับชื้น สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้

๗.๔.๕ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิด ของอาหาร เช่น ต้องมีการอุ่นทุก ๒ ชั่วโมง เป็นต้น

๗.๔.๖ น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มี ด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉะร่วมไว้

๗.๔.๗ ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ทำความสะอาด ชัด ถู กำจัดเศษอาหาร และไขมัน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีก ๒ ครั้ง โดยน้ำที่ใช้ล้างจะต้องเปลี่ยนให้สะอาดอยู่เสมอ หรือล้างด้วยน้ำไหล โดยที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๗.๔.๘ เชียง และมีด ต้องมีสภาพดี เชียงไม่แตกร้าว ไม่เป็นร่อง สะอาด ไม่มีรา ไม่มี คราบไขมันหรือคราบสกปรกฝังแน่น แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

๗.๔.๙ ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะที่โปร่งสะอาด หรือวางเป็น ระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๗.๔.๑๐ มุลฝอย และน้ำเสียทุกชนิดได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล มุลฝอย มีการเก็บรวบรวมมิดชิด เรียบร้อย ไม่รั่วซึม ไม่มีน้ำเสียจากขยะไหลเลอะเทอะ ไม่เป็นแหล่งอาหาร และแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลง และสัตว์นำโรค น้ำเสีย มีรางหรือท่อระบายน้ำเสียจากจุดต่าง ๆ ที่ใช้การได้ดี ไม่ ชำรุด มีการดักกรองเศษอาหารเป็นระยะ ๆ และควรติดตั้งบ่อดักไขมันในขนาดที่เหมาะสม ก่อนระบายน้ำเสียลง สู่อุโมงค์ระบายน้ำสาธารณะหรือระบบบำบัดน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะประโยชน์โดยตรง เช่น แม่น้ำ ลำคลอง เป็นต้น โดยทั้งนี้ต้องดักเศษอาหาร และคราบไขมันทั้งเป็นประจำ

๗.๔.๑๑ ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภค และผู้สัมผัสอาหาร ควรแยกออกจากห้องครัว เป็นสัดส่วนเฉพาะ ประตูของห้องส้วมต้องไม่เปิดตรงสู่บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้าง ที่เก็บภาชนะและอุปกรณ์ และที่เก็บวางอาหารทุกชนิด ต้องสะอาด พื้นผนัง ไม่มีคราบสกปรกเป็นที่น่ารังเกียจ ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้อย่าง เพียงพอ มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่หรือน้ำยาล้างมือใช้ตลอดเวลา

๗.๔.๑๒ ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะและที่ ทำงาน เกี่ยวข้องกับอาหารทุกคน ต้องแต่งกายสะอาด เรียบร้อย สวมเสื้อมีแขน สำหรับผู้ปรุงต้องผูกผ้ากัน เปื้อนที่สะอาด และสวมหมวกหรือเน็ต ที่สามารถเก็บรวบรวมผมได้เรียบร้อย เพื่อป้องกันเส้นผม และสิ่งสกปรก ปนเปื้อนอาหาร

๗.๔.๑๓ ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำ และสบู่หรือน้ำยาล้างมือให้สะอาดอยู่ เสมอ โดยเฉพาะ ก่อนเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง และต้องล้างมือให้สะอาดทันทีหลังออกจาก ห้องส้วมหรือจับต้องสิ่งสกปรก และใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่สำเร็จแล้วทุกชนิด

๗.๔.๑๔ ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด และหลีกเลี่ยงการ ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร ถ้าไม่สามารถหยุดปฏิบัติงานได้ควรไปปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ แทนจนกว่าบาดแผล จะหายสนิทจึงจะกลับมาปฏิบัติงานตามปกติได้ ทั้งนี้ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้น และไม่สวมเครื่องประดับนิ้ว มือ และข้อมือ เพราะจะเป็นแหล่งสะสมสิ่งสกปรก และเชื้อโรคได้

๗.๔.๑๕ ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะ และ ผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับอาหารทุกคน ที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมี น้ำ และอาหารเป็นสื่อ ได้ เช่น วัณโรค อหิวาต์ตกโรค ไข้ไทฟอยด์ โรคบิด อหิวาต์เฉียบพลัน ไข้สวก ไข้หัด โรคคางทูม โรคฉี่หนู ที่น่ารังเกียจ โรคไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ต้องหยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด ไม่มีเชื้อโรคอยู่ใน ร่างกายแล้วจึงจะกลับมาปฏิบัติงานตามปกติได้

๗.๕ สถานที่ที่เป็นที่สะสมอาหารประเภทซูบเปอร์มาร์เก็ตได้ ต้องมีสุขลักษณะ และอุปกรณ์ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้ (จากคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข ฉบับที่ ๔/๒๕๔๙)

๗.๕.๑ หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่ และขั้นตอนการรับสินค้า

(๑) พื้นบริเวณที่ใช้รับสินค้ามีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี และสะอาด

(๒) ให้มีการแยกบริเวณรับสินค้าอาหารสดออกจากสินค้าประเภทอื่นหรือ หากเป็นพื้นที่หรือบริเวณเดียวกัน การรับสินค้าที่เป็นอาหารสดให้กระทำต่างเวลากับสินค้าประเภทอื่น

(๓) ไม่วางสินค้าประเภทอาหารโดยตรงกับพื้น ต้องมีวัสดุรองรับ

(๔) ต้องทำความสะอาดรถเข็น ตะกร้า ภาชนะใส่อาหาร ด้วยวิธีที่ถูกสุขลักษณะ ทุกครั้งที่ใช้งานส่ง และจัดให้มีการตรวจหาเชื้อแบคทีเรียโดยวิธีการป้ายด้วยไม้พันสำลี เก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ (swab) ภาชนะที่บรรจุอาหาร และรถเข็นอาหาร อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง

(๕) ทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้งภายหลังขนอาหารเสร็จ

(๖) ไม่ใช่บริเวณรับสินค้าเป็นทางเก็บขนมูลฝอย หากจำเป็นต้องกำหนดเวลาใช้งานแตกต่างกัน และทำความสะอาดภายหลังใช้งาน

(๗) อาหารสดต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท โดยเร็วที่สุดภายในระยะเวลาไม่เกิน ๓๐ นาที หลังจากรับสินค้า

(๘) รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหารต้องไม่ใช่ปะปนกับรถเก็บขนมูลฝอย

๗.๕.๒ หลักเกณฑ์สุขลักษณะเกี่ยวกับสถานที่ และขั้นตอนการเก็บสินค้าให้เป็นดังนี้

(๑) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้ง ต้องมีพื้นผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ

(๒) เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดครัวเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน เฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนกับอาหาร

(๓) ชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน และสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

(๔) แยกอาหารหรือสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณหรือภาชนะที่แยกเฉพาะ และมีป้ายแสดงชัดเจน

(๕) เก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสมแต่ละประเภท ดังนี้
๑. อาหารเนื้อสัตว์ดิบ หรือปลา หรืออาหารทะเล รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

๒. นม และผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรส์ และอาหารพร้อมปรุงให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

๓. อาหารแช่แข็งให้เก็บในตู้หรือห้องแช่แข็งที่อุณหภูมิต่ำกว่า - ๑๘ องศาเซลเซียส

๔. ผัก ผลไม้ ต้องเก็บรักษาที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

๕. อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิทให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง

๗.๕.๓ หลักเกณฑ์สุขลักษณะ และขั้นตอนการเตรียม การตัดแต่ง การปรุง และการบรรจุหีบห่อ ให้เป็นดังนี้

(๑) บริเวณที่ใช้เตรียม การตัดแต่ง การปรุง และการบรรจุหีบห่อสินค้าประเภทอาหาร ต้องมีพื้นผนังเพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาดมีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ

(๒) แยกสินค้าให้เป็นสัดส่วน ตามประเภทโดยเฉพาะสินค้าเนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

(๓) โต๊ะที่ใช้เตรียม ตัดแต่งอาหาร ทำด้วยสแตนเลส หรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีผิวเรียบไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี แข็งแรง สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทำความสะอาดก่อน และหลังการใช้งาน

(๔) มีอ่างล้างอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี แข็งแรง สะอาด ระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร แยกระหว่างอ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ ผัก ผลไม้สด ภาชนะและอุปกรณ์ และมีการทำความสะอาดก่อนและหลังการใช้งาน

(๕) อ่างล้างมือมีสภาพดี สะอาด ระบายน้ำได้ดี มีก๊อกสภาพดี เปิด-ปิด โดยไม่ใช้มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อ กระจกเช็ดมือหรืออุปกรณ์ทำให้มือแห้ง

(๖) มีถังเก็บรวบรวมมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

(๗) อาหารดิบหรือวัตถุดิบทุกชนิดต้องล้างให้สะอาดก่อน และหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากการตัดแต่ง และบรรจุแล้วต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม ตามข้อ ๗.๕.๒ (๕) ทันที

๗.๕.๔ หลักเกณฑ์สุขลักษณะ และขั้นตอนการวางจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารให้เป็นดังนี้

(๑) การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกตามประเภทตามความเหมาะสมกับชนิดอาหาร บริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ

(๒) อาหารทุกชนิดต้องมีฉลาก แสดงชื่อ-ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิต/บรรจุ

(๓) อาหารหรือสินค้าที่รับมาวางจำหน่ายต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่างๆ เช่น

๑. หน่วยงานราชการ เช่น กรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมวิชาการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานคณะกรรมการอาหาร และยา สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เป็นต้น หรือ

๒. ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพของซูเปอร์มาร์เก็ต หรือ

๓. ห้องปฏิบัติการเอกชนที่ได้รับการรับรองจากราชการ

(๔) การจัดวางอาหารแต่ละประเภทเพื่อจำหน่ายให้จัดวางให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ดังนี้

๑. อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่ฉีกขาดหรือร่วนซุย และวางอย่างมีระเบียบเป็นสัดส่วน และไม่วางแน่นจนเกินไป

๒. อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ให้วางบนชั้นหรือโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษ และต้องไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

๓. อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อปลา อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์ ให้วางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ปลา และอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่าย โดยแช่บนหรือในน้ำแข็งหรือน้ำผสมน้ำแข็งหรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง โดยวางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกระบะใส่อาหารที่มีสภาพดี ผิวเรียบ สะอาด รวมทั้งต้องทำความสะอาดโต๊ะหรือชั้นหรือตู้หรือกระบะใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้งที่พบการหก/รั่ว ของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์

๔. สัตว์น้ำที่มีชีวิตต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่รั่วซึม สะอาด

๕. เนื้อปลาที่ชำแหละแล้วให้วางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่นำความเย็นได้ดี สะอาด วางบนน้ำแข็ง และไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า ๑ ชั้น

๖. อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลา และอาหารทะเลดิบ โดยบรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถุงพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกันกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

๗. สลัดผักสด ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นวาง และภาชนะบรรจุผัก ผลไม้ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร นำความเย็นได้ดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด โต๊ะหรือชั้นวางต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และมีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการ ไอ จาม (Sneeze guard) โดยไม่มีช่องว่างจากขอบ อุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจามถึงพื้นชั้นวางไม่เกิน ๓๐ เซนติเมตร แยกบรรจุผักหรือผลไม้ตามประเภทไม่ปะปนกัน ในตู้ที่มีอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็งให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะ ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผัก สำหรับน้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส ให้เปลี่ยนภาชนะใหม่ทุกครั้งที่เติมอาหาร โดยไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

๘. ผัก ผลไม้ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือถาดหรือกระบะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี สะอาด และแยกตามประเภท ไม่ปะปนกัน รวมทั้งไม่วางจำหน่าย ผัก ผลไม้ ที่เน่าเสียหรือขึ้นรา

๙. ไข่ดิบ (ในกรณีที่วางจำหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษหรือพลาสติก หากพบว่ามีการแตกซำรุดของไข่ต้องเก็บออกทันที และมีการทำความสะอาดชั้นที่วางจำหน่ายอยู่เสมอ

๑๐. ขนมอบ (เบเกอรี่) ขนมหวานอื่น ๆ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือถาดที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ส่วนขนมที่ไม่ได้บรรจุในถาดหรือถาด ต้องวางจำหน่ายในตู้หรือมีการปกปิด

๑๑. อาหารสำหรับสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็ง ต้องบรรจุปิดสนิท และมีป้าย/เครื่องหมายแสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค

(๕) การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภค ต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวัน และวางบนโต๊ะหรือชั้นที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีการปกปิด และอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมคือ อาหารบริโภคเย็น ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส อาหารบริโภคร้อน ต้องอุ่นให้ร้อน โดยวัดอุณหภูมิ ณ จุดกึ่งกลางอาหารนั้นได้ไม่น้อยกว่า ๗๔ องศาเซลเซียส

(๖) รักษาอุณหภูมิของตู้เย็นหรือตู้แช่สำหรับอาหารที่วางจำหน่ายแต่ละประเภท ดังนี้

๑. ประเภทอาหารเนื้อสัตว์ดิบ และผลิตภัณฑ์ อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่ ๕ องศาเซลเซียส
๒. ประเภทอาหาร นม และผลิตภัณฑ์ และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วยระบบพาสเจอร์ไรส์ อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่ ๕ องศาเซลเซียส
๓. ประเภทอาหาร อาหารพร้อมปรุง อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่ ต่ำกว่า ๗ องศาเซลเซียส
๔. ประเภทอาหาร ผัก ผลไม้ อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่ ต่ำกว่า ๑๐ องศาเซลเซียส
๕. ประเภทอาหาร ไอศกรีม และอาหารแช่แข็ง/อื่น ๆ อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่ ต่ำกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส

๗.๕.๕ ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคล ดังนี้

(๑) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ว่าไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ อันได้แก่ อหิวาต์ตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไข้สวกใส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นำรังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ โรคไขหวัดใหญ่ซึ่งรวมถึงโรคไขหวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ

(๒) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง ล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน ภายหลังจากใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

(๓) ขณะเตรียม ปรุงอาหาร และเครื่องดื่มต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนใฝ่ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

(๔) เจ้าของหรือผู้ดูแลหรือผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

๗.๕.๖ ตู้แช่เย็นหรือตู้แช่แข็งหรือห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็ง สำหรับเก็บสินค้าอาหารหรือสำหรับวางจำหน่ายอาหารต้องมีลักษณะ ดังนี้

(๑) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาดสามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้

(๒) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า ๑ นิ้ว

(๓) กรณีห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำเอะแฉะ สะอาด และไม่วางอาหารบนพื้น

(๔) ประตู และขอบยางห้องเย็นหรือตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด

(๕) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

(๖) มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ และมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบได้

๗.๕.๗ วัสดุอุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด เช่น มีด เขียง เครื่องบด/หั่น เป็นต้น ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด ต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก และผัก ผลไม้ ให้ล้างทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์ทุกครั้งก่อน/หลังการใช้งาน และจัดเก็บให้ถูกสุขลักษณะรวมทั้งมีการป้องกันอันตรายจากเครื่องบด/หั่นขณะใช้งาน

๗.๕.๘ จัดให้มีภาชนะ และอุปกรณ์หยิบจับอาหาร/บรรจุอาหาร ที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับผู้บริโภค ในบริเวณที่จัดสำหรับผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง เช่น อาหารประเภทสลัด ขนมอบ เป็นต้น และมีการล้างอย่างน้อยทุก ๔ ชั่วโมง และจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภคเพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารด้วยมือ วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน รวมทั้งให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจำหน่าย และช่วยเหลือลูกค้าในบริเวณนั้นด้วย

๗.๕.๙ จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร พร้อมสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือ และต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อน และหลังใช้งาน

๗.๕.๑๐ คุณภาพน้ำดื่มหรือน้ำใช้หรือน้ำแข็ง ให้เป็นดังนี้

(๑) ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด มีภาชนะที่ใช้ดื่มน้ำที่เป็นแบบใช้ครั้งเดียว

(๒) มีน้ำใช้ที่สะอาดสำหรับล้างอาหาร และอุปกรณ์

(๓) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาดมีคุณภาพเทียบเท่าน้ำแข็งสำหรับบริโภค

๗.๕.๑๑ ต้องจัดให้มีระบบสุขาภิบาล ดังนี้

(๑) ระบบระบายน้ำทิ้งต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร และรางหรือท่อระบายน้ำไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

(๒) มีบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี มีการดักไขมันและทำความสะอาดเป็นประจำ

(๓) ห้องน้ำห้องส้วมสำหรับผู้บริโภค และพนักงานต้องแยกจากกัน มีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

(๔) มีการจัดการมูลฝอย โดยต้องมีถังแยกเก็บประเภทมูลฝอยสด (Garbage)

หรือมูลฝอยที่ย่อยสลายได้ และมูลฝอยแห้ง (Rubbiyah) หรือมูลฝอยที่ไม่สามารถย่อยสลายได้ และมีป้ายบอกชัดเจน ถึงเก็บรวบรวมมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดต้องใช้ถุงพลาสติกกรองรับด้านในถัง และมีรถเข็นมูลฝอยโดยเฉพาะ ไม่ใช่ร่วมกับรถขนอาหาร

(๕) มีระบบการควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์แมลงนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

ประสิทธิภาพ

๗.๖ สถานที่ที่เป็นโรงอาหารได้ต้องมีสุขลักษณะ และอุปกรณ์ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

ก. สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป

๑. พื้น ผนัง เพดานในบริเวณที่รับประทานอาหารต้องไม่มีคราบสกปรกหรือหยากไย่ ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร ไม่มีน้ำขัง ไม่มีบริเวณที่ซำรุดจนเป็นแหล่งของความสกปรกไม่มีวัสดุหรือสิ่งของวางเกะกะและไม่มีเศษขยะเศษอาหาร

๒. โต้ะ เก้าอี้ สำหรับรับประทานอาหารอยู่ในสภาพดี มั่นคง แข็งแรง พื้นผิวเรียบ ไม่หลุดหรือลอกหรือถลอกจนก่อให้เกิดความสกปรกไม่มีคราบเศษอาหารหรือคราบสกปรกทิ้งไว้นานจนทำความสะอาดยาก และจัดเป็นระเบียบ

๓. มีการระบายอากาศที่ดี และสำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศ รวมทั้งติดตั้งเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ไว้ด้วย

ข. สถานที่เตรียม ปิ้งอาหาร

๑. บริเวณห้องครัวหรือบริเวณที่ใช้เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร ต้องจัดเป็นระเบียบ ผนังเพดาน ไม่มีคราบสกปรก คราบไขมันหรือหยากไย่ พื้นต้องเป็นวัสดุถาวร แข็ง เรียบ และต้องไม่ซำรุดจนเป็นแหล่งของความสกปรก ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร และคราบสกปรก

๒. มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี

๓. ไม่เตรียม และปรุงอาหารบนพื้น ไม้วางอาหาร และภาชนะที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหารบนพื้น

๔. โต๊ะเตรียม ปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

ค. การเก็บอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

๑. อาหาร และเครื่องดื่ม เก็บในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหารโดยจะต้องมีอักษร และเลขกำกับ เช่น อย. หรือมีเครื่องหมายรับรองของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.) หรือมีการรับรองของทางราชการ

๒. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้งต้องมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง

๓. อาหาร และเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

๔. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

๕. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว โดยอย่างน้อยต้องมี ๔ ด้าน คือ ด้านข้าง ๒ ด้าน ด้านบน และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก สำหรับด้านหลังอาจใช้เป็นตะแกรงมุ้งลวดก็ได้

๖. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาดใสในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำหรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๗. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดใสในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือดักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแซมรวมไว้

ง. ภาชนะอุปกรณ์

๑. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อมต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษภัย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกขาว

๒. ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้มต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิด และช้อนดักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ต้องใสในภาชนะที่ทำความสะอาดง่ายมีฝาปิด และสะอาด

๓. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย ๒ ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ ๑ ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ ๒ ล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้งหรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๔. ใช้อ่างล้างภาชนะ และอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำใช้การได้ดี อย่างน้อย ๒ อ่าง

๕. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาดหรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตรหรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาด และมีการปกปิด

๖. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด และมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๗. เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชียงใช้เฉพาะอาหารสุก และอาหารดิบแยกจากกันมีฝาซีครอบยกเว้นครีวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว

จ. การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก

๑. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึมและมีฝาปิดและควรมีถุงพลาสติกสวมไว้ด้านใน
๒. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง
๓. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดีก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง

ฉ. ห้องน้ำ ห้องส้วม

๑. ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาดไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ
๒. ห้องส้วมต้องแยกออกจากห้องครัวเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะ และอุปกรณ์ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณห้องส้วมที่ใช้ได้สะดวก

ช. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

๑. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องแต่งกายสะอาด และสวมเสื้อมีแขนที่สะอาด
๒. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบเฉพาะ และผู้ปรุงจะต้องเก็บผมโดยใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม
๓. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องมีสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้
๔. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องมีสุขนิสัยที่ดีในการปรุง และการเสิร์ฟที่ดีตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร ต้องตัดเล็บให้สั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน

ข้อ ๘ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช่เป็นการขายของในตลาด จะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสาร และหลักฐาน ดังต่อไปนี้ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

- (๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ จำนวน ๑ ชุด
- (๒) สำเนาทะเบียนบ้านพร้อมสำเนาที่รับรองถูกต้อง จำนวน ๑ ชุด
- (๓) ใบรับรองแพทย์
- (๔) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- (๕) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล (ในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล)
- (๖) หนังสือมอบอำนาจ (ในกรณีที่เจ้าของกิจการในกรณีที่เจ้าของกิจการไม่มายื่นขอรับใบอนุญาตด้วยตนเอง)
- (๗) หลักฐานอื่น ๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ข้อ ๙ ผู้ได้รับการอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๐ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้อง และความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ วิธีการหรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตให้แก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และในกรณี

จำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวัน นับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสอง หรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๑ ใบอนุญาตให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลเจดีย์แม่ครัวเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุภายในสามสิบวัน เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้

ข้อ ๑๒ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ในวันที่ยื่นคำขอรับใบอนุญาตสำหรับการขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ สำหรับการขอรับใบอนุญาต ตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้าไม่ได้เสียค่าธรรมเนียมภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๑๓ ผู้ที่ได้รับการอนุญาตประกอบกิจการค้าจะต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผย และเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๑๔ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาต และการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีที่ใบอนุญาตถูกทำลายหรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นด้วย

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้ตามวรรคหนึ่ง ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้ตามวรรคหนึ่ง

ข้อ ๒๐ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินการตลอดเวลาที่ดำเนินการ

ข้อ ๒๑ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๒๒ เมื่อผู้แจ้งประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ ๒๓ ในกรณีที่ผู้ดำเนินการใดดำเนินการตามที่ได้ระบุไว้ในเทศบัญญัตินี้โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

ข้อ ๒๔ การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น และคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้แจ้งหรือผู้ดำเนินการทราบ ในกรณีที่ไม่พบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือให้ส่งหนังสือการแจ้งหรือคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือปิดหนังสือไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำางานของผู้ที่ต้องรับหนังสือ และให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบหนังสือดังกล่าวแล้วตั้งแต่วันที่หนังสือไปถึงหรือวันปิดหนังสือแล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๕ ผู้แจ้งมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมการแจ้งตามอัตราที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัตินี้ในวันที่มาแจ้ง และภายในระยะเวลาสามสิบวันก่อนวันครบรอบปีของทุกปีตลอดเวลายังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียม และค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๒๖ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ให้เป็นรายได้ของเทศบาลตำบลเจดีย์แม่ครัว

ข้อ ๒๗ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๒๘ ให้นายกเทศมนตรีตำบลเจดีย์แม่ครัวรักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้และให้มีอำนาจออกข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ 5 เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๖

(ลงชื่อ)

(นายพงศ์ศักดิ์ ศิริ)

นายกเทศมนตรีตำบลเจดีย์แม่ครัว

เห็นชอบ

(ลงชื่อ)



(นายอดุลย์ ฮวกนิล)

นายอำเภอสันทราย ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่

- 5 มี.ย. 2559

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียม
ท้ายเทศบัญญัติเทศบาลตำบลเจดีย์แม่ครัว
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๙

ลำดับ	รายการ	อัตรา ค่าธรรมเนียม ต่อปี (บาท)
๑	<p>อัตราค่าธรรมเนียมในการออกหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร และมีใช่เป็นการขายของในตลาด</p> <ul style="list-style-type: none"> - พื้นที่ประกอบการไม่เกิน ๒๐ ตารางเมตร - พื้นที่ประกอบการเกิน ๒๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร - พื้นที่ประกอบการเกิน ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร 	<p style="text-align: center;">๒๐๐ ๔๐๐ ๖๐๐ ๑,๐๐๐</p>
๒	<p>อัตราค่าธรรมเนียมในการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร และมีใช่เป็นการขายของในตลาด</p> <ul style="list-style-type: none"> - พื้นที่ประกอบการเกิน ๒๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๘๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่ประกอบการเกิน ๘๐๐ ตารางเมตร ขึ้นไป 	<p style="text-align: center;">๒,๐๐๐ ๓,๐๐๐</p>