



ข้อบัญญัติ
องค์การบริหารส่วนตำบลคอนตู

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๕

องค์การบริหารส่วนตำบลคอนตู
อำเภอหนองสองห้อง จังหวัดขอนแก่น

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลดอนตู
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๕

หลักการ

ให้มีข้อบัญญัติว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

เหตุผล

โดยที่การดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารที่ไม่ถูกต้องด้วย
สุขลักษณะอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชน และก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อมอีกด้วย สมควรกำหนด
สุขลักษณะในการดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร หลักเกณฑ์การอนุญาตให้ดำเนิน
กิจการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร หลักเกณฑ์การแจ้งเพื่อขอหนังสือรับรองการอนุญาตให้
ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร และอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตและการ
ออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร จึงตราข้อบัญญัตินี้

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลดอนตู เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕65

โดยที่เป็นการสมควรให้มีข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลดอนตู เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ แก้ไขเพิ่มเติมถึง ฉบับที่ ๖ (พ.ศ. ๒๕๕๒) ประกอบมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ องค์การบริหารส่วนตำบลดอนตู โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลดอนตู และนายอำเภอหนองสองห้อง จึงตราข้อบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนี้เรียกว่า “ ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลดอนตู เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕65 ”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลดอนตู อำเภอหนองสองห้อง จังหวัดขอนแก่น ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาข้อบัญญัติ ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในข้อบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ข้อ 4 ในข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนี้

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ต้ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่บริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใดซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และของอื่นๆ ที่มีสภาพเป็นของสด

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จ พร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ

“อาหารแห้ง” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้งโดยการอบ ร่มควัน ตากแห้ง หรือวิธีการ อื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

-2-

“เครื่องปรุงรส” หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบ รสชาติ กลิ่นรส ชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส ผงชูรส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร มีสตาร์ด เป็นต้น

“วัตถุดิบอาหาร” หมายความว่า วัตถุดิบที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบ ที่สำคัญของอาหาร ไม่ว่าวัตถุดิบนั้นจะมีคุณค่าทางอาหารหรือไม่ก็ตาม แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ ทางเทคโนโลยีการผลิต การแต่งสีอาหาร การปรุงแต่งกลิ่นรสอาหาร การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง ซึ่งมีผลต่อคุณภาพหรือมาตรฐาน หรือลักษณะของอาหาร ทั้งนี้ให้หมายความรวมถึงวัตถุดิบที่ได้เจือปนในอาหาร แต่มีภาชนะบรรจุไว้เฉพาะแล้วใส่รวม อยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้นด้วย เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุคุดอกซิเจน เป็นต้น ความในวรรคหนึ่ง ไม่รวมถึงสารอาหารที่เติมเพื่อเพิ่มหรือปรับให้คงคุณค่าทาง โภชนาการของอาหาร เช่น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน เกลือแร่

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

“ผู้ประกอบการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการ แจ้งจัดตั้ง สถานที่จำหน่ายอาหารและให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ ดูแล การดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภท สัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสี้ง่าย ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นชุมนุม เพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกองค์การบริหารส่วนตำบลตอนดู

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการ กระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

“ผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการหรือพนักงานส่วน ท้องถิ่น ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อให้ปฏิบัติตามมาตรา ๔๔ แห่งพระราชบัญญัติการ สาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

“สิ่งปฏิกูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และความหมายรวมถึงสิ่งอื่นใดที่เป็นสิ่งโสโครก หรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า ขยะพลาสติก ภาชนะที่ใส่ อาหาร ถัง มูลสัตว์หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่น

“อาคาร” หมายความว่า ตึก บ้าน เรือน โรง ร้าน แพ คลังสินค้า สำนักงาน หรือสิ่งที่ก่อสร้างขึ้น อย่างอื่นซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยได้

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

ข้อ 5 ให้นายกองคํการบรหการส่วนตําลดอนคํ เป็นผู้ร้การการให้เป็นไปตามข้อ บัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกกระเปียบ ประกาศ หรือคําสั่งเพื่อบปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

-3-

หมวด ๑ บททั่วไป

ข้อ 6 ผู้ดํเนินกิจการสถานที่จํหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร ต้องดํเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กําหนดตามข้อบัญญัตินี้ รวมทั้งกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงออกตามความใน พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535

ข้อ 7 ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จํหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตาม มาตรา ๕๖ ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา ๔๘ ก่อนการจัดตั้ง

ข้อ 8 ความในข้อ 7 ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบกิจการดังนี้

- (1) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (2) การขายของในตลาด
- (3) การจํหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

หมวด ๒ สัญลักษณ์ในการดํเนินกิจการสถานที่จํหน่ายอาหาร

ส่วนที่ ๑

สถานที่และสัญลักษณ์ของบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร ที่ใช้จํหน่ายอาหาร และที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร

ข้อ 9 สถานที่จํหน่ายอาหาร กําหนดตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการ เพื่อกํานวนค่าธรรมเนียม ดังต่อไปนี้

(๑) สถานที่จํหน่ายอาหารที่มีลักษณะเป็นตึกแถวหรืออาคารอื่นที่มีลักษณะคล้ายคลึงให้คํานวนพื้นที่บริเวณที่จํหน่ายอาหารทั้งหมดในอาคารนับจากขอบผนังด้านในทุกชั้นที่ประกอบกิจการยกเว้นพื้นที่ซึ่งกันไว้เป็นสัดส่วนสำหรับใช้สอยเพื่อการอื่น

(๒) สถานที่จํหน่ายอาหารที่มีปริมาณที่คิดพื้นที่ภายในตัวอาคารและรวมพื้นที่รอบอาคารที่ใช้สำหรับการคํอาหารนั้นด้วยถ้าไม่มีขอบเขตที่แน่นอนให้คิดแนวเขตของพื้นที่ประกอบกิจการนั้น

(๓) สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีอาคารเชื่อมติดกันให้คิดพื้นที่ประกอบกิจการรวมกัน และมีใบอนุญาตให้ใช้สถานที่ที่เป็นสถานที่จำหน่ายอาหารฉบับเดียวถ้าอาคารนั้นไม่เชื่อมติดถึงกันให้คิดพื้นที่แต่ละอาคารและแยกใบอนุญาตแห่งละฉบับ

(๔) สถานที่จำหน่ายอาหารที่ตั้งอยู่ในอาคารใด ๆ ให้ใช้เลขที่ของอาคารนั้นการพิจารณาใบอนุญาตให้พิจารณาจากลักษณะพื้นที่ที่ประกอบการ ถ้าแยกเป็นสัดส่วนแต่ละแห่งไม่ว่าจะเป็นเจ้าของเดียวกัน

-4-

หรือไม่ให้มีใบอนุญาตประกอบกิจการแห่งละฉบับการคิดพื้นที่ให้คิดพื้นที่ประกอบกิจการ กรณีอาคารใดที่จัดห้องน้ำห้องส้วมซึ่งแยกไว้ต่างหากไม่นับรวมพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมนั้น

ข้อ 10 สถานที่สะสมอาหาร กำหนดตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการ เพื่อคำนวณค่าธรรมเนียม ดังต่อไปนี้

(๑) สถานที่สะสมอาหารที่มีลักษณะเป็นตึกแถวหรืออาคารที่มีลักษณะคล้ายคลึง กรณีวางสินค้าเต็มพื้นที่ หรือวางสินค้าอาหารทั่วไปหลายจุดให้คำนวณพื้นที่บริเวณตั้งวางสินค้าอาหารทั้งหมดภายในอาคารนับจากขอบผนังด้านในทุกชั้นที่ประกอบกิจกรรมรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วมยกเว้นพื้นที่ซึ่งกันไว้เป็นสัดส่วนสำหรับใช้สอยเพื่อการอื่น

กรณีตั้งวางสินค้าอาหารไม่เต็มพื้นที่หรือตั้งวางเฉพาะที่จุดใดจุดหนึ่ง อาทิ ตู้แช่ โต๊ะ ชั้นวางสินค้าอื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายคลึง ให้คำนวณพื้นที่ที่ตั้งวางสินค้าอาหารนั้นรวมกับพื้นที่ ห้องน้ำห้องส้วม และเปรียบเทียบกับพื้นที่ของอาคารทั้งหมด หากพื้นที่ไม่เกินกึ่งหนึ่งของพื้นที่ของอาคารทั้งหมดให้คิดพื้นที่ของอาคารทั้งหมด

กรณีสถานที่ประกอบกิจการนั้นมีหลายห้องติดต่อกันกึ่งหนึ่งของพื้นที่ให้หมายถึงกึ่งหนึ่งของห้องที่ตั้งวางสินค้าอาหารนั้น

(๒) สถานที่สะสมอาหารที่เป็นอาคารโกดังเก็บสินค้าที่มีอาคารโกดังหลายหลัง แต่มีเลขที่ของอาคารโกดังเลขที่เดียวและมีเจ้าของคนเดียวกัน ให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังทั้งหมด รวมกับพื้นที่ของห้องน้ำ ห้องส้วมและออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งฉบับเดียวแล้วแต่กรณี

กรณีที่มีอาคารโกดังหลายหลัง มีเลขที่ของอาคารโกดังเลขที่เดียวแต่มีเจ้าของหลายเจ้าของให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังของแต่ละเจ้าของรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วม และออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งแล้วแต่กรณีให้แต่ละเจ้าของ

กรณีที่มีอาคารโกดังหลายห้อง และมีเลขที่ของอาคารโกดังแต่ละหลัง ให้คำนวณพื้นที่ของอาคารโกดังแต่ละหลังรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วม และออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง แล้วแต่กรณีแยกแต่ละโกดัง กรณีที่มีเจ้าของสินค้าอาหารหลายเจ้าของในอาคารโกดังนั้น ให้คำนวณพื้นที่ ของสถานที่สะสมอาหารของแต่ละเจ้าของรวมกับพื้นที่ของห้องน้ำห้องส้วม และออกใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้งแล้วแต่กรณีให้แต่ละเจ้าของ

ข้อ 11 เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามประเภทของอาหาร หรือตามวิธีการจำหน่ายเพิ่มเติมได้ตามที่เห็นสมควร

ข้อ 12 สถานที่และบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ที่ใช้จำหน่ายอาหาร และที่จัดไว้สำหรับบริโภค อาหารต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุงอาหารต้องทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย

(๒) กรณีที่มีผนัง หรือเพดานต้องทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

-5-

(๓) มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเข้าข่ายสถานที่สาธารณะตามกฎหมาย ว่าด้วยการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่

(๔) มีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ

(๕) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ

(๖) โต๊ะที่ใช้เตรียม ปรุงอาหาร หรือที่จำหน่ายอาหาร สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตรและทำด้วยวัสดุ ที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี

(๗) โต๊ะเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๘) น้ำใช้เป็นน้ำประปา ยกเว้นกรณีที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่า น้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๙) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

ข้อ 13 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอย และบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย และถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อกำหนดของท้องถิ่นเรื่องการจัดการมูลฝอย

ข้อ 14 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วมดังต่อไปนี้

(๑) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ ไว้บริการ และมีจำนวนเพียงพอ

(๒) ห้องส้วมต้องสะอาด มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ

(๓) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

(๔) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบ ปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่ายและที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

ข้อ 15 จัดให้มีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำประกอบปรุงอาหาร

ส่วนที่ ๒

สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ ปรุง การเก็บรักษาและการจำหน่ายอาหาร

ข้อ 16 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสดตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารสดที่นำมาประกอบ และปรุงอาหารต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(๒) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น หรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนได้

ข้อ ๑7 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุดิบอาหาร ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

-6-

(1) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนและมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการ ประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ ๑8 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และที่เก็บสะสมอาหาร ต้องป้องกันสัตว์นำโรคได้

(๒) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร

(๓) การเตรียมอาหารก่อนปรุง ต้องล้างให้สะอาดโดยเฉพาะผักสดและผลไม้ น้ำที่ใช้ปรุงประกอบ แห่ล้างอาหารและภาชนะต้องใช้น้ำสะอาด

(๔) ใช้เครื่องปกปิดอาหารตลอดจนภาชนะที่ใช้สำหรับ ประกอบ ปรุง เก็บรักษา หรือสะสมอาหาร ให้ป้องกันฝุ่นละอองและสัตว์นำโรคได้โดยปกปิดให้สะอาดและใช้การได้ดียอยู่เสมอ

(๕) ใช้ภาชนะที่สะอาดสำหรับใส่และปรุงอาหารโดยรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ ในส่วนของน้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ควรเก็บในถังหรือกระติกที่มีการปกปิด มีอุปกรณ์คีบหรือตักโดยเฉพาะ ไม่นำอาหารหรือสิ่งของอื่นแช่ปนกับน้ำแข็งเพื่อการบริโภค

(๖) ห้ามขายอาหารอันเป็นการไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

ข้อ 19 น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร บรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ในกรณีที่เป็นน้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ข้อ 20 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็งตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) ใช้น้ำแข็งที่สะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๒) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนและต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็ง ลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

(๓) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ

(๔) ต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ร่วมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ 21 สถานที่จำหน่ายอาหารซึ่งมีที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ต้องจัดให้มีชั้นกลางสำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

ข้อ 2๒ กำหนดเวลาจำหน่ายอาหาร เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจกำหนดเวลาจำหน่ายอาหาร บางประเภทหรือชนิดใดโดยที่ระบุไว้ได้

-7-

ข้อ 23 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดเก็บสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารและการนำอาหารมาบริโภค แยกบริเวณเป็นส่วนต่างหากไม่ปะปนกับอาหาร ต้องติดฉลาก และป้ายให้เห็นชัดเจนพร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว กรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี จากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร และการนำอาหารมาบริโภคมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารและการนำอาหารมาบริโภคโดยเด็ดขาด

ส่วนที่ ๓

สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้อื่นๆ และน้ำใช้

ข้อ 24 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์และเครื่องใช้ต่างๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสม กับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุดและมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๒) มีการจัดเก็บภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๓) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่นๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

(๔) ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ หรืออุปกรณ์เตรียม อาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุด

ข้อ 25 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะบรรจุอาหาร อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๒) ทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ให้สะอาด ด้วยวิธีการตามหลักสุขาภิบาลอาหารและใช้ สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้นๆ จากผู้ผลิต

(๓) ภาชนะที่ใช้แล้วต้องล้างและเก็บให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารส่วนภาชนะประเภทใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้งห้ามกลับนำมาใช้ซ้ำ

- (4) ภาชนะที่บรรจุอาหารหรือใส่เครื่องปรุงรสต่าง ๆ ต้องใช้วัสดุที่ออกแบบที่ถูกต้องหลักสุขาภิบาลอาหาร และปลอดภัย
- (5) ห้ามใช้ภาชนะที่ทำด้วยสังกะสีหรือตะกั่วต้มอาหารที่มีเกลือปนอยู่ด้วย

-8-

ส่วนที่ ๔

สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

- ข้อ 26 ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะดังต่อไปนี้
- (๑) ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่ส่งผลกระทบต่อ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวก ไข้หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะ ที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ ไวรัสตับอักเสบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคอื่นๆตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หากเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาตัวให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานต่อไป
- (๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร
- (๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด และเป็นแบบที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้
- (๔) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใดๆที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรคได้
- (๕) ต้องปฏิบัติตามอื่นใดเกี่ยวข้องกับสุขลักษณะตามคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยคำแนะนำของ เจ้าพนักงานสาธารณสุข

ส่วนที่ ๕

การป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ

- ข้อ 27 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสียดังต่อไปนี้
- (๑) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้าง
- (๒) ต้องมีการแยกเศษอาหารและไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ และน้ำทิ้งต้องได้ มาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- (3) จัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียหรือระบบกำจัดของเสียตามคำแนะนำของ เจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือพนักงานเจ้าหน้าที่หรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น
- ข้อ 28 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ และป้องกันโรคติดต่อให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) มีระบบการระบายควันที่เกิดจากการปรุงอาหาร เช่น ปล่องระบายควันที่มี พัดลมดูด ควัน และสูงเพียงพอที่จะไม่ก่อเหตุรำคาญ

(๒) รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ และต้องใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโรคทำความสะอาดพื้น ทุก อาทิตย์

(๓) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลให้ถูกสุขลักษณะต้องเก็บ ขน กำจัด มูลฝอย และสิ่งปฏิกูล ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ หรือตามคำสั่ง ของเจ้าพนักงาน ท้องถิ่น

-9-

(๔) รักษาส่วนให้ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ

(๕) ถ้ามีสัตว์ที่จะฆ่าเป็นอาหารต้องแยกให้อยู่ในที่ที่เหมาะสม

(๖) จัดวางสิ่งของเครื่องใช้ให้เป็นระเบียบเรียบร้อยและรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ

(๗) ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ถูกสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือ พนักงานเจ้าหน้าที่ หรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๒๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดให้มีการป้องกันควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค รวมถึงสัตว์ เลี้ยงตาม และหำมนำสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข หรือแมว เข้ามาในสถานที่ประกอบอาหาร

ส่วนที่ ๖

การป้องกันอัคคีภัยและอันตราย

ข้อ 30 ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบริเวณโต๊ะรับประทาน อาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ 31 ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่น อาหารในสถานที่ จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลผลิตภัณฑ์ ดังกล่าวต้องได้รับมาตรฐาน ตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ข้อ 32 จัดให้มีเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสมจำนวนเพียงพอ และอยู่ในสภาพใช้ได้สะดวก เมื่อเกิด เพลิงไหม้ ตลอดจนต้องมีการตรวจสอบเครื่องดับเพลิงให้อยู่ในสภาพใช้ได้

หมวด ๓

สุขลักษณะในการดำเนินการกิจการสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ 33 ผู้จัดตั้งสถานที่สะสมอาหารต้องจัดสถานที่ตลอดจนสิ่งอื่นที่ใช้ในการประกอบกิจการให้ ถูกต้อง ด้วยสุขลักษณะและเงื่อนไขตามลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้

(๑) ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เผา หรือเก็บศพ ที่เหว ทิ้ง สิ่งปฏิกูลที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร เว้นแต่สามารถปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือ คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(2) จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่งอย่างอื่นให้เป็นระเบียบเรียบร้อยและสะอาดอยู่เสมอ พนักงานและบริเวณที่ปรุงอาหารต้องใช้วัตถุถาวร แข็งแรง และมีผิวเรียบไม่ดูดซึมน้ำ และทำความสะอาดได้ง่าย การจัดตั้งถังบรรจุก๊าซต้องตั้งอยู่ในที่ปลอดภัย ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือพนักงานเจ้าหน้าที่หรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(3) พื้นทำด้วยวัตถุถาวรและไม่มีน้ำขัง

(4) จัดให้มีทางระบายน้ำด้วยวัตถุถาวร เพื่อให้ น้ำไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ หรือบ่อรับน้ำเสียได้อย่างสะดวกตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ หรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

-10-

(5) จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ในการประกอบ ปรุง การเก็บ และบริโภคไว้ให้เพียงพอ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือพนักงานเจ้าหน้าที่หรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(6) จัดให้มีที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ และอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ให้เพียงพอตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือพนักงานเจ้าหน้าที่หรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(7) จัดให้มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีจำนวนตามเกณฑ์ที่กำหนดในพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕ ตลอดจนให้มีสบู่ล้างมือได้ตลอดเวลา

(8) จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอ ณ จุดที่ทำการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร และต้องมีการระบายอากาศภายในร้านเพียงพอโดยมีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ของพื้นที่ห้อง

(9) จัดให้มีส้วมที่ถูกต้องสุขลักษณะและมีจำนวนเพียงพอตามกฎหมายกระทรวง ฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๓๖) ออกตามความในพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อย ของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕

(10) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๑1) ถ้าจะขยายหรือเปลี่ยนแปลงสถานที่ประกอบการค้าและทำให้สุขลักษณะเปลี่ยนแปลงไปด้วยแล้วจะต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อน

(12) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

หมวด ๔

ใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง

ส่วนที่ ๑

ใบอนุญาต

ข้อ 34 ผู้ใดประสงค์ขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคาร หรือพื้นที่ใดเกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 35 ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสาร และหลักฐานดังต่อไปนี้

- (๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/บัตรข้าราชการ/บัตรพนักงานรัฐวิสาหกิจ
- (๒) สำเนาทะเบียนบ้าน
- (๓) ใบรับรองแพทย์
- (๔) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้แทนนิติบุคคลในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล
- (๕) หนังสือมอบอำนาจในกรณีที่เจ้าของกิจการไม่มายื่นคำขอรับหนังสือรับรอง การแจ้งด้วยตนเอง

-11-

- (๖) สำเนาหลักฐานการอนุญาตหรือหลักฐานอื่นตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกำหนดไว้
- (7) อื่น ๆ ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลตอนดู่ประกาศกำหนด

ข้อ 36 เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่อใบอนุญาตให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องของคำขอและความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทันที กรณีไม่ถูกต้อง ครบถ้วน ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งต่อผู้ยื่นคำขอให้แก้ไขเพิ่มเติมเพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่อง และรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาต พร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ 37 ผู้ได้รับการอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ 38 บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามข้อบัญญัตินี้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตและให้ใช้ได้เพียงเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วนตำบลตอนดู่ เท่านั้น

การขอต่อใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่อใบอนุญาต

ข้อ 39 ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ในวันที่ได้รับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็นการขอต่อใบอนุญาตตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มอีกร้อยละสิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระเว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

กรณีที่ผู้มีหน้าที่เสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ 40 ผู้ได้รับใบอนุญาตให้เป็นผู้ดำเนินการตามข้อบัญญัตินี้ จะพึงเรียกเก็บค่าบริการจากผู้ใช้บริการได้ไม่เกินอัตราค่าบริการขั้นสูงตามที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

ข้อ 41 ผู้ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

-12-

ข้อ 42 ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ ข้อกำหนด และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ 43 ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบ สอ. ๙ ท้ายข้อบัญญัตินี้ การขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้ยื่นคำร้องต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นพร้อมเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบไว้ด้วย

(๒) หนังสือรับรองการแจ้งเดิม กรณีชำรุดในสาระสำคัญ

(๓) หลักฐานอื่นๆ ตามข้อ 34 ใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้ใช้ตามแบบ สอ.๑๐ ท้ายข้อบัญญัตินี้

(4) ในกรณีที่ใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบไว้ด้วย

ข้อ 44 ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ 45 เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.

ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.

ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้หรือเงื่อนไขที่ระบุ

ไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชนหรือมีผลกระทบต่อสาธารณะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ 46 คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่มีพบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำางานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี

ข้อ 47 ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

-13-

ส่วนที่ ๒ หนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ 48 ผู้ใดประสงค์จะขอตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

ข้อ 49 ผู้ใดประสงค์ขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสาร และหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/บัตรข้าราชการ/บัตรพนักงานรัฐวิสาหกิจ

(๒) สำเนาทะเบียนบ้าน

(๓) ใบรับรองแพทย์

(๔) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้แทนนิติบุคคลในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล

(๕) หนังสือมอบอำนาจในกรณีที่เจ้าของกิจการไม่มายื่นขอรับใบอนุญาตด้วยตนเอง

(๖) สำเนาหลักฐานการอนุญาตหรือหลักฐานอื่นตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่กำหนดไว้

(๗) สำเนาหลักฐานอื่น ๆ ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลออกข้อกำหนด

ข้อ 50 เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้งให้ออกใบรับแจ้งผู้แจ้งเพื่อเป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้ตามวรรคหนึ่ง ถ้าการแจ้ง เป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือ รับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบเพื่อดำเนินการแก้ไข หรือเพิ่มเติม หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการ

เอกสารหรือหลักฐาน ยื่นเพิ่มเติมภายในเจ็ดวันนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น มีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้อง ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

ข้อ 51 ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินการตลอดเวลาที่ดำเนินการ

-14-

ข้อ 52 ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง นำสำเนาบันทึก การแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรอง การแจ้งนำไปอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๓) หลักฐานอื่น ๆ ตามข้อ 48

(4) ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำไปอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบไปด้วย

ข้อ 53 เมื่อผู้แจ้งประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ 54 ในกรณีที่ผู้ดำเนินการใดดำเนินการตามที่ระบุไว้ในข้อบัญญัตินี้โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้ แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงาน ท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนด ซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

หมวด ๕

ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ 55 ให้ผู้ได้รับใบอนุญาต หรือผู้แจ้งมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตครั้งแรกและก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ สำหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาต หรือในวันที่มาแจ้งและก่อนวันครบรอบปีของทุกปีตลอดเวลาที่

ดำเนินการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ ผู้แจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ 56 บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ขององค์การบริหารส่วนตำบลตอนดู่

-15-

หมวด ๖ บทกำหนดโทษ

ข้อ 57 ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของเจ้าพนักงานหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ใน บทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ประกาศ ณ วันที่..... พ.ศ. ๒๕๖5

(ลงชื่อ).....

นายพิสุทธิ์ศักดิ์ ชูมนา

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลตอนดู่

เห็นชอบ

(ลงชื่อ)

(นายเฉลิมดิษฐ์ หนูพรหม)

นายอำเภอหนองสองห้อง

**บัญชีอัตราค่าธรรมเนียม
ท้ายข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลคอนตู
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ.2565**

๑. สถานที่จำหน่ายอาหาร

๑.๑ ค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต

(1) ขนาดพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร ฉบับละ 1,000 บาท

๑.๒ ค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้ง

(๑) ขนาดพื้นที่ไม่เกิน 10 ตารางเมตร ฉบับละ 200 บาท

(๒) ขนาดพื้นที่เกิน 10 ตารางเมตร ถึง 50 ตารางเมตร ฉบับละ 200 บาท

(๓) ขนาดพื้นที่เกิน 50 ตารางเมตร ถึง 100 ตารางเมตร ฉบับละ 400 บาท

(๔) ขนาดพื้นที่เกิน 100 ตารางเมตร ขึ้นไป ฉบับละ 1,000 บาท

๒. สถานที่สะสมอาหาร

๑.๑ ค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต

(1) ขนาดพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร ฉบับละ 1,000 บาท

๑.๒ ค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้ง

(๑) ขนาดพื้นที่ไม่เกิน 10 ตารางเมตร ฉบับละ 200 บาท

(๒) ขนาดพื้นที่เกิน 10 ตารางเมตร ถึง 50 ตารางเมตร ฉบับละ 200 บาท

(๓) ขนาดพื้นที่เกิน 50 ตารางเมตร ถึง 100 ตารางเมตร ฉบับละ 400 บาท

(๔) ขนาดพื้นที่เกิน 100 ตารางเมตร ขึ้นไป ฉบับละ 1,000 บาท



ประกาศองค์การบริหารส่วนตำบลดอนตู
เรื่อง ประกาศใช้ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลดอนตู
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕

ตามที่ สภาองค์การบริหารส่วนตำบลดอนตู อำเภอหนองสองห้อง จังหวัดขอนแก่น ได้มีมติเห็นชอบร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลดอนตู เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕ ในการประชุมสภาองค์การบริหารส่วนตำบลดอนตู สมัยวิสามัญ สมัยที่ ๑ ครั้งที่ ๑ เมื่อ วันที่ ๕ เดือนกรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ และ นายอำเภอหนองสองห้อง ได้อนุมัติเห็นชอบร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลดอนตู เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕ ขององค์การบริหารส่วนตำบลดอนตู ตามหนังสืออำเภอหนองสองห้อง ที่ ขก ๐๐๒๓.๓๑/๒๕๖๕ ลงวันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๕ นั้น

อาศัยตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ประกอบกับมาตรา ๔๓ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายและตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ และที่แก้ไขเพิ่มเติม จึงให้ตราเป็นข้อบัญญัติจึงมีความจำเป็นต้องตราข้อบัญญัตินี้ ดังนั้น องค์การบริหารส่วนตำบลดอนตู จึงขอประกาศใช้ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบล เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๒๘ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ เป็นต้นไป สามารถดูรายละเอียดได้ที่ศูนย์ข้อมูลข่าวสารขององค์การบริหารส่วนตำบลดอนตู และที่เว็บไซต์ [http:// www.kkdondoo.go.th](http://www.kkdondoo.go.th)

จึงประกาศเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

(นายพิสุทธิศักดิ์ ชูมนา)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลดอนตู