

## ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๖ ประกอบกับมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ องค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ และนายอำเภอหัวหิน จึงตราข้อบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ ตั้งแต่วันที่ประกาศไว้ โดยเปิดเผย ณ สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟแล้วสิบห้าวัน

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พุทธศักราช ๒๕๔๘

บรรดาข้อบัญญัติ กฎ ข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในข้อบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ให้นายองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟเป็นผู้รักษาการตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๕ ในข้อบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาทหรือ ยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้ หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมทั้งวัตถุดิบอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือ ทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้กับผู้ซื้อสามารถบริโภค ได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไป บริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือ ทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“สิ่งปฏิภูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใดซึ่งเป็น สิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า ถุงพลาสติก ภาชนะ ที่ใส่อาหาร ถัง มูลสัตว์ หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่น

“อาคาร” หมายความว่า ตึก บ้าน เรือน โรง ร้าน แพ คลังสินค้า สำนักงาน หรือสิ่งที่ สร้างขึ้นอย่างอื่น ซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยได้

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมีใช้เป็นของเอกชน และประชาชน สามารถใช้ประโยชน์ หรือใช้สัญจรได้

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกองค้การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการ กระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติกรตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

“ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่น ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นแต่งตั้งโดยอาศัยอำนาจมาตรา ๔๔ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข

พ.ศ. ๒๕๓๕ เพื่อให้ปฏิบัติหน้าที่ตามมาตรา ๔๔ วรรคหนึ่ง ในเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วนตำบล หินเหล็กไฟในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

## หมวด ๒

## การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๖ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารในอาคาร หรือพื้นที่ใด และมีใช่เป็นการขายของในตลาด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามข้อ ๑๐ ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อ ๒๕ ก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๗ ความในข้อ ๖ ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบการ ดังนี้

- (๑) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (๒) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
- (๓) การขายของในตลาด

ข้อ ๘ ผู้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ดังนี้

(๑) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง การใช้และดูแลรักษาสถานที่และสุขลักษณะของ บริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหารที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

(๑.๑) สถานที่รับประทานอาหารและสถานที่เตรียม ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

(๑.๑.๑) พื้นที่ทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๒) ผนังที่มีผนัง ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๓) ผนังที่มีเพดาน เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๔) มีการระบายอากาศเพียงพอ และติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่

บริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีเครื่องดูดควัน พัดลม ปล่อยระบายควันสูงเพียงพอ ไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ

(๑.๑.๕) มีแสงสว่างเพียงพอ

(๑.๑.๖) โถ๊ะ แก้วทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๗) จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือในบริเวณเตรียมปรุงประกอบอาหาร

(๑.๑.๘) โถ้เตรียมปรุง ผงน้ำตาล ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี

(๑.๑.๙) เตรียม ปรุงอาหารบนโถ้ที่สูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร ไม่เตรียมบนพื้น หรือบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม

(๑.๑.๑๐) ถังแก๊สเชื้อเพลิงในการปรุงอาหารต้องได้มาตรฐาน

(๑.๑.๑๑) ห้ามใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงบนโถ้รับประทานอาหาร

(๑.๑.๑๒) มีการควบคุมสัตว์ แมลงนำโรค ไม่ให้เกิดในเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด

#### (๑.๒) ห้องส้วม

(๑.๒.๑) สถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องจัดให้มีห้องส้วมไว้บริการจำนวนเพียงพอ ตามมาตรฐาน สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ใช้การได้ดี

(๑.๒.๒) ห้องส้วม ต้องมีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้การได้ดี และมีสบู่หรือน้ำยาล้างมือใช้ตลอดเวลา

(๑.๒.๓) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม ปรุงประกอบอาหาร ที่เก็บอาหาร ที่ล้างภาชนะ และเก็บอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอและประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

#### (๒) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ และการป้องกันโรคติดต่อ

(๒.๑) กรณีที่มีทางระบายน้ำเสีย ทางระบายน้ำเสียต้องง่ายต่อการทำความสะอาด และการดูแลรักษาระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหารตกค้าง

(๒.๒) สถานประกอบการต้องไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม ในกรณีที่มีน้ำเสีย ต้องจัดให้มีที่ดักเศษอาหาร ดักไขมันก่อนการระบายน้ำทิ้ง

(๒.๓) ถังรองรับมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด

(๒.๔) ทำความสะอาดถังรองรับมูลฝอยตามระยะเวลาที่เหมาะสม

(๒.๕) การรวบรวมมูลฝอยก่อนกำจัด ต้องมีการจัดเก็บอย่างมิดชิด

(๓) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ

(๓.๑) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และมีการป้องกันไม่ให้เส้นผมปนเปื้อนในอาหาร

(๓.๒) ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน และต้องไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือ ข้อนิ้ว หรือที่หู

(๓.๓) ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารที่ปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภคโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอช่วยในการหยิบจับ

(๓.๔) ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร

(๓.๕) ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้นและสะอาดอยู่เสมอ ไม่ทาสีเล็บ

(๓.๖) ห้ามใช้ทัพพีหรือช้อนชิมอาหารโดยตรง ในการชิมอาหารต้องเปลี่ยนใหม่ทุกครั้งที่ปรุงอาหาร การชิมอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

(๓.๗) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดบาดแผลให้มิดชิด และสวมถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอ หรือหยุดปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร

(๓.๘) การเสิร์ฟอาหารต้องเสิร์ฟให้ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร

(๓.๙) มีการป้องกันการปนเปื้อนอาหารจากการไอ จาม หรือพูดคุย ผู้สัมผัสอาหารต้องมีพฤติกรรมที่ถูกสุขลักษณะ

(๓.๑๐) ขณะปฏิบัติงาน ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หากเจ็บป่วยให้หยุดการปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

(๓.๑๑) ผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

(๓.๑๒) ผู้สัมผัสอาหาร ผู้จัดการหรือผู้ควบคุมต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร หรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากองค์การบริหารส่วนตำบลเทศบาลเมือง หน่วยราชการหรือองค์กรอื่น ๆ ตามหลักสูตรที่ผ่านการรับรองจากกรมอนามัย

(๔) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บรักษา

(๔.๑) อาหารสดที่นำมาปรุงต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(๔.๒) อาหารสดต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ

(๔.๓) อาหารสดมีการเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส และเก็บแยกประเภทเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น หรือในห้องส้วม

(๔.๔) อาหารเก็บในที่แห้ง ไม่อับชื้น สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๔.๕) ส่วนผสม เครื่องปรุงรสและอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องปลอดภัย มีเครื่องหมายได้รับการรับรองจากทางราชการ

(๔.๖) อาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหาร วางสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร

(๔.๗) ต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้ปลอดภัยสำหรับการบริโภค ตามชนิดของอาหาร

(๔.๘) ห้ามใช้เมทิลแอลกอฮอล์ในการอุ่นอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร

(๔.๙) น้ำดื่ม เครื่องดื่มสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อกน้ำ หรือทางเทริน้ำ

(๔.๑๐) น้ำแข็งมีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมไว้

(๕) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ

(๕.๑) ตู้เย็นหรือตู้แช่มีประสิทธิภาพ และต้องสะอาด

(๕.๒) ภาชนะบรรจุอาหารหรือบรรจุเครื่องปรุงรส ต้องสะอาด และทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

(๕.๓) ภาชนะบรรจุอาหาร เช่น จาน ชาม แก้วน้ำ เก็บคว่ำในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร

(๕.๔) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางเป็นระเบียบในถาดวางเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร

(๕.๕) เขียงและมีดต้องมีสภาพดี สะอาด แยกใช้ตามประเภทของอาหาร เช่น แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

(๕.๖) อาหารที่รับประทานร่วมกันต้องจัดให้มีช้อนกลาง

(๕.๗) ไม่ใช่แก้วน้ำร่วมกัน แก้วน้ำที่ใช้แล้วต้องล้างด้วยวิธีที่ถูกสุขลักษณะตามข้อ (๕.๘) ถึงข้อ (๕.๑๑) ก่อนนำมาใช้ใหม่

(๕.๘) ภาชนะที่รอการล้างเศษอาหารต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๕.๙) ล้างภาชนะอุปกรณ์ทุกประเภทให้สะอาดด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น ล้างด้วยน้ำยาล้างจานและน้ำสะอาดอีกอย่างน้อยสองครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อก และผึ่งให้แห้ง

(๕.๑๐) อุปกรณ์การล้างต้องสะอาด อยู่ในสภาพดีและวางสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร

(๕.๑๑) ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้วต้องมีการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน

(๕.๑๒) น้ำใช้เป็นน้ำประปา หรือน้ำอื่นใดที่ผ่านการปรับปรุงได้มาตรฐานเทียบเท่า น้ำประปา และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด

(๖) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งขององค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ

ข้อ ๙ ผู้ดำเนินกิจการสถานที่สะสมอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามประเภทของกิจการที่กำหนดไว้ ดังนี้

(๑) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้และดูแลรักษาสถานที่ และสุขลักษณะของ บริเวณที่ใช้จำหน่ายและที่ใช้เตรียมตัดแต่ง ปรง บรรจุหีบห่อ หรือที่สะสมอาหาร

(๑.๑) พื้นบริเวณที่ใช้รับสินค้ามีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย สภาพดีและ สะอาด

(๑.๒) แยกบริเวณรับสินค้าอาหารสดออกจากสินค้าอื่น กรณีที่ใช้พื้นที่เดียวกัน ต้องไม่รับสินค้าประเภทอาหารสดพร้อมกับสินค้าประเภทอื่นต้องทำความสะอาดพื้นที่หลังใช้งาน

(๑.๓) การขนถ่ายสินค้า ไม่วางสินค้าอาหารบนพื้นโดยตรง ต้องมีอุปกรณ์รองรับ

(๑.๔) ต้องทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้งหลังจากขนถ่ายอาหารเสร็จ โดยมีการกำหนดวิธีการปฏิบัติที่ชัดเจน

(๑.๕) บริเวณรับสินค้าต้องไม่เป็นทางออกของมูลฝอย หากจำเป็นต้องใช้ขนมูลฝอย ต้องใช้เวลาต่างกันและทำความสะอาดหลังจากใช้ขนมูลฝอยทุกครั้ง

(๑.๖) พื้น ผนัง เพดาน ต้องทำด้วยวัสดุเรียบ มีสภาพดี สะอาด

(๑.๗) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้งมีชั้นที่วางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน และสูงจากพื้นอย่างน้อยสามสิบเซนติเมตร

(๑.๘) แยกอาหาร สินค้าที่หมดอายุ หรือชำรุด ที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณ หรือภาชนะที่แยกเฉพาะ และมีเครื่องหมายป้ายแสดงชัดเจน

(๑.๙) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้งมีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่าง เพียงพอ

(๑.๑๐) ต้องแยกเก็บสารเคมีที่เป็นพิษ เช่น สารเคมีทำความสะอาด สารเคมี กำจัดแมลง ให้เป็นสัดส่วนเฉพาะไม่ปะปนหรืออยู่ใกล้บริเวณที่ใช้เก็บอาหารแห้ง

(๑.๑๑) พื้น ผนัง เพดาน สถานที่เตรียม ตัดแต่ง ปรงอาหาร มีสภาพดี สะอาด

(๑.๑๒) สถานที่เตรียม ตัดแต่ง ปรงอาหาร ต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยแยก ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

(๑.๑๓) สถานที่เตรียม ตัดแต่ง ปรงอาหาร มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่ดี



(๑.๑๔) โต๊ะที่ใช้เตรียมตัดแต่งอาหาร ต้องทำด้วยแอสตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร เรียบ สภาพดี สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังการใช้งาน

(๑.๑๕) วัสดุ อุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังการใช้งาน ต้องเก็บให้ถูกสุขลักษณะ และเครื่องบด/หั่น มีการป้องกันอันตรายขณะใช้งาน

(๑.๑๖) อ่างล้างอาหาร อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องทำด้วยแอสตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร เรียบ สภาพดี สะอาด และสามารถระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร ก๊อกน้ำมีสภาพดี ต้องแยกกระหว่างอ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ อ่างล้างผักผลไม้สด และอ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังการใช้งาน

(๑.๑๗) อ่างล้างมือมีสภาพดี สะอาด มีน้ำใช้ และระบายน้ำได้ดี ก๊อกน้ำมีสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช่มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และกระดาษเช็ดมือ หรืออุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้ง มีถังรองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

(๑.๑๘) ห้องน้ำ ห้องส้วม มีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

(๒) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ

(๒.๑) ระบบระบายน้ำทิ้งต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร รางหรือท่อระบายน้ำไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

(๒.๒) บ่อดักไขมันใช้การได้ดี มีการดักไขมัน และทำความสะอาดเป็นประจำ

(๒.๓) มีการแยกประเภทมูลฝอย และมีป้ายชัดเจน

(๒.๔) ถังรองรับมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม ปิดมิดชิด และต้องใช้อุปกรณ์พลาสติกใส่รองรับขยะมูลฝอยด้านใน

(๒.๕) มีระบบการควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

(๓) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและ  
ผู้ให้บริการ

(๓.๑) ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผมตลอดเวลาที่  
ปฏิบัติงาน

(๓.๒) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน  
ภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

(๓.๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีขณะปฏิบัติงาน

(๓.๔) ผู้สัมผัสอาหารใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก ไม่ใช่มือ  
หยิบจับอาหารโดยตรง

(๓.๕) ผู้สัมผัสอาหารถ้ามีบาดแผลที่มีมือ ต้องปิดพลาสติกกันน้ำให้เรียบร้อย  
และต้องใช้ถุงมือในขณะปฏิบัติงาน

(๓.๖) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการตรวจสุขภาพ และมีใบรับรองการตรวจสุขภาพ  
อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง และต้องมีสุขภาพที่แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อระบบทางเดินอาหารหรือระบบ  
ทางเดินหายใจ หรือพาหะนำเชื้อโรคอื่น ๆ ผู้สัมผัสอาหารแผนกอาหารที่เข้างานใหม่ ต้องตรวจสุขภาพ  
และทำ rectal swab

(๓.๗) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมจากผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ที่ได้รับ  
การฝึกอบรมเรื่อง การปฏิบัติเพื่อให้อาหารปลอดภัย และได้รับการฝึกอบรมสม่ำเสมอ เพื่อพัฒนาความรู้  
ความสามารถให้ดีขึ้น

(๔) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย การเตรียม  
ตัดแต่ง ปรุง บรรจุหีบห่อ เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร

(๔.๑) อาหารสดต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมโดยเร็วที่สุดภายในสามสิบ  
นาทีหลังจากรับสินค้า

(๔.๒) อาหาร สินค้าที่รับมาจำหน่ายต้องได้รับมาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย  
สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่าง ๆ

(๔.๓) อาหารเนื้อสัตว์ดิบ ปลา อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ นม  
และผลิตภัณฑ์พลาสติกเจอร์โรส อาหารพร้อมปรุง ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส

- (๔.๔) อาหารแช่แข็ง เก็บในตู้ ห้องแช่แข็ง อุณหภูมิต่ำกว่าลบสิบแปด องศาเซลเซียส
- (๔.๕) ผัก ผลไม้ ต้องเก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ
- (๔.๖) อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิท เก็บในอุณหภูมิห้อง
- (๔.๗) อาหารดิบ วัตถุดิบทุกชนิดต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่งและบรรจุแล้ว ต้องเก็บเข้าตู้เย็นทันที
- (๔.๘) การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกตามประเภท ตามความเหมาะสมกับชนิดของอาหาร
- (๔.๙) พื้น ผนัง เพดานบริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องทำด้วยวัสดุเรียบ สภาพดี สะอาด
- (๔.๑๐) บริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องมีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่ดี
- (๔.๑๑) ชั้นหรือโต๊ะที่วางอาหาร ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด
- (๔.๑๒) ต้องมีการทำความสะอาดบริเวณที่วางสินค้าและพื้นโดยรอบ
- (๔.๑๓) การวางจำหน่ายอาหาร ต้องแยกชั้นวางให้ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมี ที่เป็นพิษ
- (๔.๑๔) ไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ
- (๔.๑๕) ต้องทำความสะอาดโต๊ะ เคาน์เตอร์ กระจบะใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้ง ที่พบการหก รั่วของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์
- (๔.๑๖) อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องไม่ฉีกขาดหรือรั่วซึม วางอย่างมีระเบียบ เป็นสัดส่วน ไม่วางแน่นจนเกินไป
- (๔.๑๗) อาหารทุกชนิดต้องมีฉลากแสดงชื่อ ชนิดอาหาร วันที่ผลิต บรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิต บรรจุ

- (๔.๑๘) ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่ายโดยแช่บนน้ำแข็ง น้ำ ผสมน้ำแข็ง หรือในตู้แช่เย็น แช่แข็ง
- (๔.๑๙) สัตว์น้ำที่มีชีวิตต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่รั่วซึม สะอาด
- (๔.๒๐) เนื้อปลาที่ชำแหละต้องวางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่ทำความสะอาดได้ดี ไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่าหนึ่งชั้น และต้องวางภาชนะบนน้ำแข็ง
- (๔.๒๑) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ ปลา อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์ ต้องวางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว
- (๔.๒๒) อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบ บรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถุงพลาสติก แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน
- (๔.๒๓) ไข่ดิบ (ในกรณีที่วางจำหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษหรือพลาสติก หากพบว่ามี การแตกซำรุดของไข่ ต้องเก็บออกทันที และทำความสะอาดชั้นที่วางจำหน่าย
- (๔.๒๔) อาหารสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็ง ต้องบรรจุปิดสนิทและมีป้าย เครื่องหมาย แสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค
- (๔.๒๕) ต้องจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภค เพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารที่ไม่ได้บรรจุในถุง/กล่องด้วยมือ วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน และจัดให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจำหน่ายและช่วยเหลือลูกค้า
- (๔.๒๖) การจำหน่ายสลัดผัก ผลไม้ต้องแยกบรรจุตามประเภทไม่ปะปนกัน ในตู้ที่รักษาอุณหภูมิห้องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็งให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของ ความสูงของภาชนะบรรจุ
- (๔.๒๗) ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผัก
- (๔.๒๘) น้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า ห้องศาเซลเซียส

(๔.๒๙) ต้องจัดให้มีภาชนะ อุปกรณ์ที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร และมีจำนวนเพียงพอในการหยิบจับ ตัก บรรจุอาหารสำหรับผู้บริโภคและมีการล้างทำความสะอาดอย่างน้อยทุกสี่ชั่วโมง

(๔.๓๐) ต้องจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภค “ห้ามหยิบจับอาหารด้วยมือ” วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน

(๔.๓๑) การเติมอาหารต้องเปลี่ยนภาชนะใหม่ ไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

(๔.๓๒) อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ต้องมีการปกปิดขณะวางจำหน่ายใน อุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารในแต่ละชนิด อาหารบริโภคเย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส อาหารบริโภคร้อนต้องอุ่นให้ร้อนที่อุณหภูมิจุดกึ่งกลางสูงกว่าเจ็ดสิบสององศาเซลเซียส นานกว่าสองนาที่ ทุกสี่ชั่วโมง

(๔.๓๓) ภาชนะบรรจุอาหารต้องสะอาด ได้มาตรฐานสำหรับใช้บรรจุอาหารนั้น

(๔.๓๔) อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคจะต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวัน

(๔.๓๕) วางจำหน่ายผัก ผลไม้ แยกตามประเภทไม่ปะปนกัน สูงจากพื้นอย่างน้อย หกสิบเซนติเมตร ไม่วางจำหน่ายผัก ผลไม้ที่เน่าเสียขึ้นรา

(๔.๓๖) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด คุณภาพเทียบเท่า น้ำแข็งสำหรับ บริโภค

(๔.๓๗) ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำที่สะอาด ภาชนะที่ใช้ดื่ม ต้องเป็นแบบที่ใช้ครั้งเดียว

(๕) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ

(๕.๑) โต้ะ เคาน์เตอร์ ตู้ กระจับใส่อาหาร และภาชนะบรรจุอาหารต้องทำด้วย วัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบ เซนติเมตร

(๕.๒) โต้ะ เคาน์เตอร์จำหน่ายสลัดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร และมีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนน้ำลาย (Sneeze guard) โดยให้มีช่องว่างจากขอบอุปกรณ์ป้องกันการ ปนเปื้อนน้ำลายถึงพื้นเคาน์เตอร์ไม่เกินสามสิบเซนติเมตร

(๕.๓) ต้องทำความสะอาดรถขนส่ง ตะกร้า ภาชนะใส่อาหาร ด้วยวิธีที่ ถูกสุขลักษณะทุกครั้งที่ใช้ขนส่ง และมีการตรวจหาเชื้อแบคทีเรียโดยวิธีการสวอปภาชนะที่บรรจุอาหาร และขนส่งอาหารอย่างน้อยปีละสองครั้ง

(๕.๔) รถขนส่งที่ใช้ขนส่งอาหารต้องไม่ปะปนกับรถขนมูลฝอย

(๕.๕) น้ำใช้สำหรับล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ต้องสะอาด

(๕.๖) ตู้แช่เย็น ตู้แช่แข็ง ห้องแช่เย็น ห้องแช่แข็งที่ใช้เก็บหรือวางจำหน่าย อาหาร

(๕.๖.๑) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้

(๕.๖.๒) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่าเจ็ดนิ้ว

(๕.๖.๓) กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำแฉะแฉะ สะอาด และไม่วาง อาหารบนพื้น

(๕.๖.๔) ประตูและขอบยางห้องเย็น ตู้เย็น ตู้แช่แข็ง มีสภาพดี สะอาด

(๕.๖.๕) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ ตลอดเวลาจากภายนอก

(๖) มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมออย่างน้อยทุกสองชั่วโมง และมีตารางบันทึก อุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบได้

(๗) อุณหภูมิของตู้เย็นสำหรับวางจำหน่ายอาหารชนิดต่าง ๆ

(๗.๑) ตู้จำหน่ายอาหารเนื้อสัตว์ดิบ และผลิตภัณฑ์ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า ห้าองศาเซลเซียส

(๗.๒) ตู้จำหน่ายนมและผลิตภัณฑ์ และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วยระบบ พลาสเจอร์ไรส์ ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส

(๗.๓) ตู้จำหน่ายอาหารพร้อมปรุง ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่าเจ็ดองศาเซลเซียส

(๗.๔) ตู้จำหน่ายผัก ผลไม้ ต้องมีอุณหภูมิเท่ากับหรือต่ำกว่าสิบองศาเซลเซียส

(๗.๕) ตู้แช่แข็งสำหรับไอศกรีมและอาหารแช่แข็งอื่น ๆ ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า  
ลบสิบแปดองศาเซลเซียส

(๘) ภาชนะอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทำ  
ปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี ไม่ดูดซึมน้ำ สะอาด ต้องแยกใช้ระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก และ  
ต้องล้างทำความสะอาดระหว่างใช้งาน หรือก่อนและหลังการปฏิบัติงานทุกวัน

(๙) มีอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค พร้อมสบู่ กระดาษเช็ดมือและถังรองรับมูลฝอย  
ในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง

(๑๐) บริเวณสถานที่ผลิตและจำหน่ายขนมอบ (Bakery) ที่เข้าข่ายโรงงาน ต้องได้  
มาตรฐาน GMP ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และต้องจัดให้มี  
ภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับผู้บริโภค และมีอ่างล้างอย่างน้อย  
ทุกสี่ชั่วโมง

(๑๑) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข  
และคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งขององค์การบริหารส่วนตำบล  
หินเหล็กไฟ

#### หมวด ๓

#### ใบอนุญาต

ข้อ ๑๐ ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร จะต้องยื่นคำขอ  
รับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ (สอ.๑) ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น พร้อมกับเอกสาร  
และหลักฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

(๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่น  
ที่เกี่ยวข้อง ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนดสำหรับกรณีการขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร  
หรือสถานที่สะสมอาหารในอาคาร

(๓) เอกสารและหลักฐานอื่น ๆ ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟประกาศ  
กำหนด

ข้อ ๑๑ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตตามแบบ สอ.๑ หรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ตามแบบ สอ. ๕ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าว ไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ ๘ หรือข้อ ๙ แล้วแต่กรณี ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกันและในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวัน นับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตตามแบบ สอ.๓ หรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาต พร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวัน นับแต่วันได้รับคำขอ ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วน ตามที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาต หรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลา และเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสอง หรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๒ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาต หรือช่องทางการสื่อสารอื่นจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าว โดยไม่มีเหตุอันสมควร ให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๓ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามข้อบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาต จะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุไม่เกินเก้าสิบวัน เมื่อได้ยื่นคำขอตามแบบ สอ.๕ พร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ ๑๐ และข้อ ๑๑ โดยอนุโลม

ข้อ ๑๔ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ในวันที่ยื่นคำขอรับใบอนุญาต สำหรับกรณีที่เป็นกรณียื่นคำขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาต



สิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็น การขอต่ออายุใบอนุญาตตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสีย ค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด จะต้องชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียม ที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสีย ค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่ง ค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่า สองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียม และค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๑๕ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ขององค์การบริหาร ส่วนตำบลหินเหล็กไฟ

ข้อ ๑๖ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๑๗ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับ ใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึง การสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ (แบบ สอ.๗)

การขอรับใบแทนใบอนุญาต ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึก การแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ประกอบด้วย

(๒) ในกรณีที่ใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับ ใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๑๘ การออกใบแทนใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นดำเนินการตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังนี้

(๑) การออกใบแทนใบอนุญาต ให้ใช้แบบ สอ.๓ โดยประทับตราสีแดงคำว่า “ใบแทน” กำกับไว้ด้วย และให้มีวัน เดือน ปีที่ออกใบแทน พร้อมทั้งลงลายมือชื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นในใบแทนและต้นขั้วใบแทน

(๒) ให้ใช้ใบแทนใบอนุญาตได้เท่าเวลาที่เหลือของอายุใบอนุญาตเดิมนั้น

(๓) บันทึกด้านหลังต้นขี้ใบอนุญาตเดิมระบุสาเหตุการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ แล้วแต่กรณี และลงเล่มที่ เลขที่ ปีของใบแทนใบอนุญาต

ข้อ ๑๙ ในกรณีที่ปรากฏว่า ผู้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาต ตามข้อบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควร แต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๒๐ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไป และมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาต ตามข้อบัญญัตินี้และการปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๒๑ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่มีพบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผย เห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำราชการของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๒ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาต จะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้ จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ ๒๓ เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตไม่ประสงค์จะประกอบการต่อไป ให้ยื่นคำขอยกเลิกการดำเนินกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามแบบ สอ.๗ ก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ

ข้อ ๒๔ หากผู้รับใบอนุญาตประสงค์จะแก้ไขรายการในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามแบบ สอ.๗

#### หมวด ๔

#### หนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๒๕ ผู้ใดประสงค์จะแจ้งเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น จะต้องดำเนินการตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ (แบบ สอ.๒ หรือ สอ.๖) พร้อมกับเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

(๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนด สำหรับกรณีการขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารในอาคาร

ข้อ ๒๖ เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแจ้งแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้ตามข้อ ๒๕ ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้อง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งตามแบบ สอ.๔ ให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งเป็นอันล้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งตามแบบ สอ.๔ ให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดตามข้อ ๒๕

ข้อ ๒๗ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการจ้างต้องแสดงหนังสือรับรองการจ้างไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๒๘ ในกรณีที่หนังสือรับรองการจ้างสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการจ้างยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการจ้างต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ (แบบ สอ.๗)

การขอรับใบแทนหนังสือรับรองการจ้าง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีหนังสือรับรองการจ้างสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการจ้าง นำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการจ้างสูญหาย มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีหนังสือรับรองการจ้างถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการจ้างนำหนังสือรับรองการจ้างเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๒๙ การออกใบแทนหนังสือรับรองการจ้าง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นดำเนินการตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังนี้

(๑) การออกใบแทนหนังสือรับรองการจ้าง ให้ใช้แบบ สอ.๔ โดยประทับตราสีแดง คำว่า “ใบแทน” กำกับไว้ด้วย และให้มีวัน เดือน ปีที่ออกใบแทน พร้อมทั้งลงลายมือชื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นในใบแทนและต้นขั้วใบแทน

(๒) ให้ใช้ใบแทนหนังสือรับรองการจ้างได้เท่าเวลาที่เหลือของหนังสือรับรองการจ้างเดิมนั้น

(๓) บันทึกด้านหลังต้นขั้วหนังสือรับรองการจ้างเดิม ระบุสาเหตุการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด

ข้อ ๓๐ เมื่อผู้แจ้งตามข้อบัญญัตินี้ ประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่น ให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย ตามแบบ สอ.๗

ข้อ ๓๑ หากผู้รับหนังสือรับรองการจ้างประสงค์จะแก้ไขรายการในหนังสือรับรองการจ้าง ให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามแบบ สอ.๗

ข้อ ๓๒ ในกรณีที่ผู้ดำเนินกิจการใดดำเนินกิจการตามที่ระบุไว้ในข้อบัญญัตินี้ โดยมีได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามข้อบัญญัตินี้ และเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินกิจการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามข้อบัญญัตินี้ ถ้ายังฝ่าฝืนอีก ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินกิจการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนด ทั้งนี้ ไม่เกินสองปี

ข้อ ๓๓ การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นและคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้แจ้งหรือผู้ดำเนินการทราบ ในกรณีที่ไม่พบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือ ให้ส่งหนังสือการแจ้งหรือคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผย เห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้ที่ต้องรับหนังสือ และให้ถือว่าผู้นั้นได้รับทราบหนังสือดังกล่าวแล้ว ตั้งแต่เวลาที่หนังสือไปถึง หรือวันปิดหนังสือ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๓๔ ให้ใช้แบบพิมพ์ต่าง ๆ ตามที่กำหนดท้ายข้อบัญญัตินี้ ดังต่อไปนี้

(๑) คำขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.๑

(๒) คำขอรับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.๒

(๓) ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.๓

(๔) หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.๔

(๕) คำขอต่ออายุใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.๕

(๖) คำขอชำระค่าธรรมเนียมประจำปี หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.๖

(๗) คำขออนุญาตการต่าง ๆ เกี่ยวกับสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.๗

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๓๕ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจแต่งตั้งข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นเพื่อให้ปฏิบัติหน้าที่ ตามมาตรา ๔๔ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ในเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

ข้อ ๓๖ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ขององค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ

บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ไม่อาจเรียกคืนได้ หากเกิดจากการกระทำที่ฝ่าฝืนข้อบัญญัตินี้

ข้อ ๓๗ ผู้ใดฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๓๘ บรรดาใบอนุญาตประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหารใด ที่ได้ออกก่อนวันใช้ข้อบัญญัตินี้ ให้คงใช้ได้ต่อไปจนสิ้นอายุใบอนุญาตนั้น

ประกาศ ณ วันที่ ๒๖ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๕๗

นาวัน มุลมงคล

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมท้ายข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ  
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗

ลำดับที่	รายการ	อัตราค่าธรรมเนียม (บาท/ปี)
๑	<b>หนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้ง สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร</b> ๑.๑ พื้นที่ประกอบการไม่เกิน ๑๕ ตารางเมตร ๑.๒ พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร ๑.๓ พื้นที่ประกอบการเกิน ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร ๑.๔ พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๕๐.- ๑๕๐.- ๓๕๐.- ๕๐๐.-
๒	<b>ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร</b> ๒.๑ พื้นที่ประกอบการเกิน ๒๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๓๐๐ ตารางเมตร ๒.๒ พื้นที่ประกอบการเกิน ๓๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๔๐๐ ตารางเมตร ๒.๓ พื้นที่ประกอบการเกิน ๔๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป	๗๕๐.- ๑,๕๐๐.- ๓,๐๐๐.-

เลขที่รับ...../.....

คำขอรับใบอนุญาต  
การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

กิจการประเภท  สถานที่จำหน่ายอาหาร  สถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่ องค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....

ขอยื่นคำขอรับใบอนุญาตจัดตั้ง สถานที่จำหน่ายอาหาร ประเภท.....

ต่อนายกององค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ โดยใช้ชื่อสถานที่ประกอบกิจการว่า.....

..... มีพื้นที่ประกอบการ..... ตารางเมตร จำนวนคนงาน.....คน

ตั้งอยู่ ณ เลขที่..... หมู่ที่.....ถนน.....ตำบลหินเหล็กไฟ อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

โทรศัพท์.....

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้า ได้แนบเอกสารและหลักฐานต่างๆ มาด้วยแล้ว คือ

สำเนาบัตรประจำตัว (ประชาชน/ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ /อื่น ๆ ระบุ.....)  
ของผู้แทนนิติบุคคลและผู้รับมอบอำนาจ (ถ้ามี)

สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ของสถานที่ประกอบการ

ใบรับรองแพทย์ของผู้รับใบอนุญาต และผู้ช่วยจำหน่าย และผู้ปรุงอาหาร

ใบเสร็จรับเงินค่าธรรมเนียมเก็บ ขน มูลฝอยหรือสำเนาใบอนุญาตของผู้รับจ้าง (กรณีที่มี  
มิได้ใช้บริการเก็บขนขององค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ)

หลักฐานการผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร (ถ้ามี)

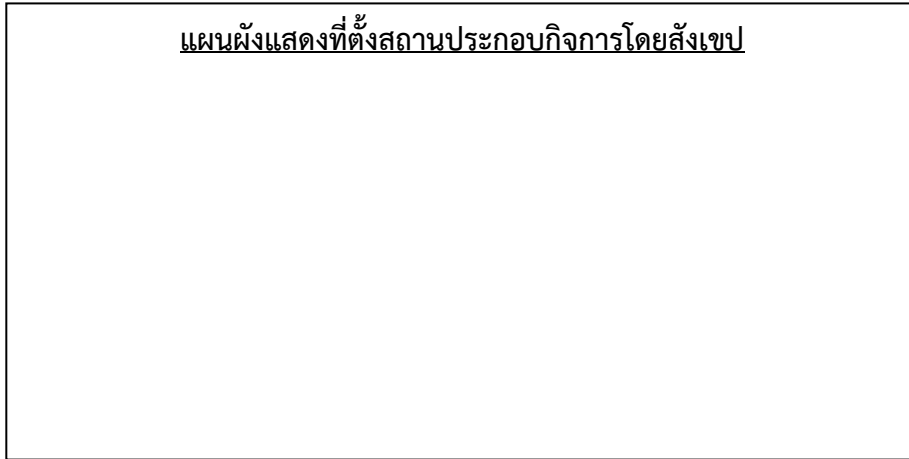
แผนผัง/แบบแปลน ของสถานที่ประกอบการ

สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล

เอกสารและหลักฐานอื่น ๆ ระบุ.....



**แผนผังแสดงที่ตั้งสถานประกอบการโดยสังเขป**



ขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ และจะปฏิบัติตามกฎหมายข้อบัญญัติ หรือ เงื่อนไขอื่นใดที่องค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ กำหนดไว้ทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับใบอนุญาต

(.....)

**ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข**

จากการตรวจสอบสถานประกอบการ

( ) เห็นสมควรอนุญาต และควรกำหนดเงื่อนไขดังนี้

(๑.) ต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗

(๒.) ห้ามจำหน่ายขายผลิตภัณฑ์ที่มีประกาศจากทางราชการ

.....  
.....

( ) เห็นสมควรไม่อนุญาต เพราะ.....

.....

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

**คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น**

( ) อนุญาตให้ประกอบกิจการได้

( ) ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(.....)

ตำแหน่ง.....

วันที่.....

# ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ

เลขที่รับ...../.....

แบบ สอ.๒

## คำขอรับหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร

กิจการประเภท  สถานที่จำหน่ายอาหาร  สถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่ องค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....

ขอยื่นคำขอรับหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ประเภท.....

.....ต่อนายกององค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ

โดยใช้สถานที่ประกอบกิจการว่า..... มีพื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร

จำนวนคนงาน.....คน ตั้งอยู่ ณ เลขที่..... หมู่ที่..... ถนน.....ตำบลหินเหล็กไฟ

อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ โทรศัพท์.....

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้า ได้แนบเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว คือ

สำเนาบัตรประจำตัว (ประชาชน/ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ /อื่น ๆ ระบุ.....)  
ของผู้แทนนิติบุคคลและผู้รับมอบอำนาจ (ถ้ามี)

สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ของสถานประกอบการ

ใบรับรองแพทย์ของผู้รับใบอนุญาต และผู้ช่วยจำหน่าย และผู้ปรุงอาหาร

ใบเสร็จรับเงินค่าธรรมเนียมเก็บ ขน มูลฝอยหรือสำเนาใบอนุญาตของผู้รับจ้าง (กรณีที่มีได้ใช้บริการเก็บขนขององค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ)

หลักฐานการผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร (ถ้ามี)

แผนผัง/แบบแปลน ของสถานที่ประกอบการ

สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล

เอกสารและหลักฐานอื่น ๆ ระบุ.....

ขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ และจะปฏิบัติตามกฎหมายข้อบัญญัติ หรือ เงื่อนไขอื่นใดที่องค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟกำหนดไว้ทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง

(.....)

# ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ

ส่วนของผู้จำหน่ายที่

## ใบรับแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

ชื่อสถานประกอบกิจการ.....  
ประเภท.....  
มีพื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบลหินเหล็กไฟ อำเภอหัวหิน  
จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ หมายเลขโทรศัพท์.....  
แบบคำขอเลขที่.....ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....  
ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน  ครบ  
 ไม่ครบ ได้แก่.....  
.....  
.....  
.....

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

ส่วนของผู้แจ้ง

## ใบรับแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

ชื่อสถานประกอบกิจการ.....  
ประเภท.....  
มีพื้นที่.....ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบลหินเหล็กไฟ อำเภอหัวหิน  
จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ หมายเลขโทรศัพท์.....  
แบบคำขอเลขที่.....ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....  
ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน  ครบ  
 ไม่ครบ ได้แก่.....  
.....  
.....  
.....

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น



**ใบอนุญาต**  
**ประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร**

เล่มที่.....เลขที่.....ปี.....

(๑) เจ้าพนักงานท้องถิ่นอนุญาตให้.....อายุ.....ปี  
สัญชาติ..... อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....  
ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....  
ชื่อสถานประกอบกิจการ.....

ประเภท.....มีพื้นที่ประกอบกิจการ.....ตารางเมตร  
ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบลหินเหล็กไฟ อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์  
หมายเลขโทรศัพท์.....

เสียค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท (.....)  
ตามใบเสร็จรับเงินเล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่.....

(๒) ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในข้อบัญญัติ  
องค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๗

(๓) หากปรากฏในภายหลังว่าการประกอบกิจการที่ได้รับอนุญาตนี้เป็นการขัดต่อ  
กฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องโดยมิอาจแก้ไขได้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจพิจารณาให้เพิกถอนการอนุญาตนี้ได้

(๔) ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเฉพาะดังต่อไปนี้อีกด้วย คือ

๔.๑) .....

๔.๒) .....

(๕) ใบอนุญาตฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

(๖) ใบอนุญาตฉบับนี้สิ้นอายุวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

(ลงชื่อ).....

(.....)

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

**คำเตือน** (๑) ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการ  
ตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๕๐๐ บาท

(๒) หากประสงค์จะประกอบกิจการในปีต่อไปต้องยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ  
หากฝ่าฝืนจะต้องเสียค่าปรับเพิ่มอีกร้อยละ ๒๐ ของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ

(มีต่อด้านหลัง)





หนังสือรับรองการแจ้ง  
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่.....ปี.....

(๑) เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้.....  
สัญชาติ..... อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....  
ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด..... หมายเลขโทรศัพท์.....

ชื่อสถานประกอบกิจการ.....  
ประเภท..... มีพื้นที่ประกอบกิจการ..... ตารางเมตร  
ตั้งอยู่เลขที่..... หมู่ที่..... ตำบลหินเหล็กไฟ อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์  
หมายเลขโทรศัพท์.....

เสียค่าธรรมเนียมปีละ..... บาท (.....)  
ตามใบเสร็จรับเงินเล่มที่..... เลขที่..... ลงวันที่.....

(๒.) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดใน  
ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร  
พ.ศ. ๒๕๕๗

(๓.) หากปรากฏในภายหลังว่าการประกอบกิจการที่ได้รับอนุญาตนี้เป็นการขัดต่อ  
กฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องโดยมิอาจแก้ไขได้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจพิจารณาให้เพิกถอนการอนุญาตนี้ได้

(๔.) ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเฉพาะดังต่อไปนี้อีกด้วย คือ

๔.๑) .....

๔.๒) .....

(๕.) ใบอนุญาตฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่..... เดือน..... พ.ศ.....

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

คำเตือน (๑) ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการ  
ตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๕๐๐ บาท

(๒) หากประสงค์จะประกอบกิจการในปีต่อไปต้องยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ  
หากฝ่าฝืนจะต้องเสียค่าปรับเพิ่มอีกร้อยละ ๒๐ ของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ

(มีต่อด้านหลัง)



# ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ

แบบ สอ.๕

เลขที่รับ...../.....

## คำขอต่ออายุใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร

กิจการประเภท  สถานที่จำหน่ายอาหาร  สถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่ องค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

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

ขอยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการต่อ นายองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ  
โดยใช้ชื่อสถานที่ประกอบกิจการว่า.....

มีพื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร จำนวนคนงาน.....คน ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....หมู่ที่.....  
ถนน.....ตำบลหินเหล็กไฟ อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ โทรศัพท์.....

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้า ได้แนบเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว คือ

สำเนาใบอนุญาตเดิม เล่มที่.....เลขที่.....ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

ใบรับรองแพทย์ของผู้ขอรับใบอนุญาต ผู้ช่วยจำหน่ายอาหาร และผู้ปรุงอาหาร

ใบเสร็จรับเงินค่าธรรมเนียมเก็บ ขน มูลฝอยหรือสำเนาใบอนุญาตของผู้รับจ้าง

(กรณีที่มีได้ใช้บริการเก็บขนขององค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ)

อื่น ๆ ระบุ .....

ขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ และจะปฏิบัติตามกฎหมาย  
ข้อบัญญัติ หรือ เงื่อนไขอื่นใดที่องค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ กำหนดไว้ทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอต่ออายุใบอนุญาต

(.....)

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น
จากการตรวจสอบสถานประกอบการ	( ) อนุญาตให้ประกอบกิจการได้
( ) เห็นสมควรต่อใบอนุญาต	( ) ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ.....
( ) เห็นสมควรไม่ต่อใบอนุญาต เพราะ.....	.....
.....	
(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานสาธารณสุข	(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานท้องถิ่น
(.....)	(.....)
ตำแหน่ง.....	ตำแหน่ง.....
วันที่...../...../.....	วันที่...../...../.....



เลขที่รับ...../.....

**คำขอชำระค่าธรรมเนียมประจำปี  
หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร**

กิจการประเภท  สถานที่จำหน่ายอาหาร  สถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่ องค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ  
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

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

ขอยื่นชำระค่าธรรมเนียมประจำปี ต่อ นายกองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ  
โดยใช้ชื่อสถานที่ประกอบกิจการว่า.....  
มีพื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร จำนวนคนงาน.....คน ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....หมู่ที่.....  
ถนน.....ตำบลหินเหล็กไฟ อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ โทรศัพท์.....

พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้า ได้แนบเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว คือ

- สำเนาหนังสือรับรองการแจ้งฉบับเดิม
- ใบรับรองแพทย์ของผู้ขอรับใบอนุญาต ผู้ช่วยจำหน่ายอาหาร และผู้ปรุงอาหาร
- ใบเสร็จรับเงินค่าธรรมเนียมเก็บ ขน มูลฝอยหรือสำเนาใบอนุญาตของผู้รับจ้าง (กรณีที่มีได้ใช้บริการเก็บขนขององค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ)

.....  
ขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ และจะปฏิบัติตามกฎหมาย  
ข้อบัญญัติ หรือ เงื่อนไขอื่นใดที่องค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟกำหนดไว้ทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอชำระค่าธรรมเนียม  
(.....)

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น
<p>จากการตรวจสอบสถานประกอบการ</p> <p>( ) เห็นสมควรต่อใบอนุญาต</p> <p>( ) เห็นสมควรไม่ต่อใบอนุญาต เพราะ.....</p> <p>.....</p> <p>(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานสาธารณสุข</p> <p>(.....)</p> <p>ตำแหน่ง.....</p> <p>วันที่...../...../.....</p>	<p>( ) อนุญาตให้ประกอบกิจการได้</p> <p>( ) ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ.....</p> <p>.....</p> <p>(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานท้องถิ่น</p> <p>(.....)</p> <p>ตำแหน่ง.....</p> <p>วันที่...../...../.....</p>

# ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ

แบบ สอ.๗

เลขที่รับ...../.....

## คำขออนุญาตการต่าง ๆ

เกี่ยวกับสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร

กิจการประเภท  สถานที่จำหน่ายอาหาร  สถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่ องค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....

โดยใช้ชื่อสถานที่ประกอบกิจการว่า.....

มีพื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร จำนวนคนงาน.....คน ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....หมู่ที่.....

ถนน.....ตำบลหินเหล็กไฟ อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

ขอยื่นคำขอต่อ นายองค์การบริหารส่วนตำบลหินเหล็กไฟ โดยมีความประสงค์ ดังนี้

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

ขอรับรองว่าข้อความในใบคำขอนี้เป็นจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

(.....)