



# เทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านกลาง

เรื่อง

สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๕๔

ของ

เทศบาลตำบลบ้านกลาง

อำเภอเมืองลำพูน จังหวัดลำพูน

**สารบัญ**  
**เทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านกลาง**  
**เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร**  
**พ.ศ. ๒๕๕๔**

<u>เรื่อง</u>	หน้า
หมวด ๑ บททั่วไป	๔
หมวด ๒ ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร	๕
หมวด ๓ หลักเกณฑ์ วิธีการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร	๑๐
ส่วนที่ ๑ ใบอนุญาต	๑๐
ส่วนที่ ๒ ใบแจ้ง	๑๓
หมวด ๔ อำนาจหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่น	๑๕
หมวด ๕ บทกำหนดโทษ	๑๕
บัญชีอัตราค่าธรรมเนียม	๑๖

---



## หลักการและเหตุผล

# ประกอบเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านกลาง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๔

\*\*\*\*\*

### หลักการ

เพื่อปฏิบัติการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๐ และทั้งได้มีการยกฐานะจากองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านกลางเป็นเทศบาลตำบลบ้านกลางจึงต้องมีการดำเนินการปรับปรุงเปลี่ยนแปลง แก้ไขกฎหมาย นั้น

### เหตุผล

เนื่องจากการบังคับใช้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๐ ได้กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขของสถานที่และการดำเนินการเกี่ยวกับการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร เพื่อให้เป็นไปตามสุขลักษณะที่ดีของอาหารและเป็นการคุ้มครองประโยชน์ของผู้บริโภค

เทศบาลตำบลกลางได้พิจารณาแล้ว เห็นควรกำหนดเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านกลางขึ้นใหม่ ให้เหมาะสม รัดกุม และสอดคล้องกับสถานการณ์สังคมในปัจจุบัน เพื่อก่อให้เกิดความมีประสิทธิภาพสูงสุดในการกำกับ ดูแล และป้องกันอนามัยสิ่งแวดล้อมของตำบลและให้การเก็บค่าธรรมเนียมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารเป็นไปอย่างเหมาะสม เกิดเป็นผลดีต่อการพัฒนาตำบลบ้านกลาง และเพื่อให้รูปแบบ ขั้นตอน วิธีการ และความในเทศบัญญัติ มีความถูกต้องตามแนวทางปฏิบัติและระเบียบกฎหมายยิ่งขึ้น



**เทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านกลาง**  
**เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร**  
**พ.ศ. ๒๕๕๔**

โดยที่เป็นการสมควรตราเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านกลาง ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจ ตามความในมาตรา ๖๐ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พุทธศักราช ๒๔๘๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๑๐ ประกอบกับมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งตามมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๒ มาตรา ๓๓ มาตรา ๓๔ มาตรา ๔๑ และมาตรา ๔๓ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย เทศบาลตำบลบ้านกลางโดยความเห็นชอบจากสภาเทศบาลตำบลบ้านกลาง และผู้ว่าราชการจังหวัดลำพูน จึงตราเทศบัญญัตินี้ขึ้น ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านกลาง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๔”

ข้อ ๒ เทศบัญญัตินี้ ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลบ้านกลาง เมื่อได้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ สำนักงานเทศบาลตำบลบ้านกลางแล้วสิบห้าวัน

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านกลาง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๓

บรรดาเทศบัญญัติ ข้อบัญญัติ ข้อบังคับ กฎ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งอื่นใดที่ได้ตราไว้แล้วในเทศบัญญัตินี้ หรือที่ขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ให้นายกเทศมนตรีตำบลบ้านกลางเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้ และมีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่ง เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

## หมวด ๑

### บททั่วไป

ข้อ ๕ ในเทศบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึง ยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุดิบอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“สิ่งปฏิกูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึง สิ่งอื่นใดซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า ถุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร ถัง มูลสัตว์หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึง สิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่น

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

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลบ้านกลาง

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติกรตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๖ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช้เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๗ ความในข้อ ๖ ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบการ ดังนี้

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

## หมวด ๒

### ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

ข้อ ๘ ผู้ดำเนินกิจการสถานที่สะสมอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามที่กำหนดไว้ ดังนี้

- (๑) ไม่ตั้งอยู่ในที่ที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ เช่น ใกล้ชิดกับที่ฝังหรือเก็บศพที่เพิ่งฝังปฏิภูล ที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่นใดซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายแก่สุขภาพ
- (๒) พื้นทำด้วยวัสดุถาวรและน้ำขังอยู่ไม่ได้
- (๓) จัดให้มีระบายน้ำทำด้วยวัสดุถาวรเพื่อให้น้ำไหลไปสู่รางระบายน้ำสาธารณะหรือบ่อรับน้ำโสโครกได้สะดวกตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด หรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น
- (๔) อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด
- (๕) จัดให้มีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการ มีระบบการระบายอากาศที่เหมาะสมไม่อับชื้น
- (๖) อาหาร/สินค้าที่รับมาจำหน่ายต้องได้รับมาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่าง ๆ
- (๗) สินค้าทุกชนิดต้องมีฉลาก แสดงชื่อ ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุ วันหมดอายุและสถานที่ผลิต/บรรจุ
- (๘) ชั้นวางสินค้าทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่ายมีสภาพแข็งแรง
- (๙) จัดวางสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้าตามความเหมาะสมกับชนิดของสินค้า

(๑๐) ไม่วางจำหน่ายสินค้าที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือที่มีลักษณะ ผิดปกติ

(๑๑) แยกสินค้าที่หมดอายุ หรือชำรุด หรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะ และแยกส่วน จากสินค้าปกติโดยมีป้าย หรือเครื่องหมายของชัดเจน

(๑๒) ผู้จำหน่าย และผู้ให้บริการต้องแต่งกายให้สะอาด เรียบร้อย

(๑๓) ผู้จำหน่าย และผู้ให้บริการต้องไม่เป็นโรคติดต่อที่น่ารังเกียจ

(๑๔) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอย และสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องลักษณะ

(๑๕) จัดให้มีส้วมที่ได้สุขลักษณะจำนวนเพียงพอ และตั้งอยู่ในที่ซึ่งเจ้าพนักงาน สาธารณสุขเห็นชอบ

(๑๖) ถ้าจะขยายหรือเปลี่ยนแปลงสถานที่ประกอบการค้า และทำให้สุขลักษณะของ สถานที่เปลี่ยนแปลงไปด้วยแล้วจะต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อน

(๑๗) ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงาน สาธารณสุขหรือของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๕ ผู้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขใน ข้อ ๘ และตามความที่กำหนดไว้ ดังนี้

(๑) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่ และสุขลักษณะของบริเวณที่ ใช้จำหน่ายอาหาร ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

(๑.๑) สถานที่รับประทานอาหาร และสถานที่เตรียม ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร

(๑.๑.๑) พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๒) ผนังที่มีผนัง ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๓) ผนังที่มีเพดาน เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๔) มีการระบายอากาศเพียงพอ และติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ บริเวณ ที่ปรุงอาหารต้องมีเครื่องดูดควัน พัดลม ล่องระบายควันสูงเพียงพอ ไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ

(๑.๑.๕) มีแสงสว่างพอเพียง

(๑.๑.๖) โถ้เก็บน้ำทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

(๑.๑.๗) จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือในบริเวณเตรียม ปรุง ประกอบอาหาร

(๑.๑.๘) โถ้เตรียม ปรุง ผึ่งเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย

มีสภาพดี

(๑.๑.๙) เตรียม ปรุงอาหารบน โถ้ที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ไม่เตรียมบน

พื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำห้องส้วม

(๑.๑.๑๐) ถังแก๊สเชื้อเพลิงในการปรุงอาหารต้องได้มาตรฐาน

(๑.๑.๑๑) ห้ามใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะรับประทานอาหาร

(๑.๑.๑๒) มีการควบคุมสัตว์แมลงนำโรค ไม่ให้เกินเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด

(๑.๒) ห้องครัว

(๑.๒.๑) สถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดให้มีห้องครัวไว้บริการจำนวนเพียงพอตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕

(๑.๒.๒) ห้องครัวต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ใช้งานได้ดี

(๑.๒.๓) อ่างล้างมือต้องสะอาด ใช้งานได้ดี และมีสบู่หรือน้ำยาล้างมือใช้

ตลอดเวลา

(๑.๒.๔) ห้องครัวต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ที่เก็บอาหาร ที่ล้างภาชนะ และเก็บอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องครัวให้สะอาด อยู่เสมอ และประตูห้องครัวต้องปิดตลอดเวลา

(๒) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ และการป้องกันโรคติดต่อ

(๒.๑) กรณีที่มีทางระบายน้ำเสีย ทางระบายน้ำเสียต้องง่ายต่อการทำความสะอาดและการบำรุงรักษา ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหารตกค้าง

(๒.๒) สถานประกอบการต้องไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม ในกรณีที่มีน้ำเสียต้องจัดให้มีการดักเศษอาหาร ดักไขมันก่อนการระบายน้ำทิ้ง

(๒.๓) ถังรองรับมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด

(๒.๔) ทำความสะอาดถังรองรับมูลฝอย ตามระยะเวลาที่เหมาะสม

(๒.๕) การรวบรวมมูลฝอยก่อนกำจัด ต้องมีการจัดเก็บอย่างมิดชิด

(๓) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและ

ผู้ให้บริการ

(๓.๑) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และมีการป้องกันไม่ให้เส้นผมปนเปื้อนในอาหาร

(๓.๒) ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผมที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน และต้องไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือ ข้อมือ หรือที่หู

(๓.๓) ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารที่ปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภคโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอช่วยในการหยิบจับ

(๓.๔) ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร

(๓.๕) ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้น และสะอาดอยู่เสมอ ไม่ทาสีเล็บ

(๓.๖) ห้ามใช้ทัพพีหรือช้อนชิมอาหารโดยตรงในการชิมอาหาร และต้องเปลี่ยนใหม่ทุกครั้งการชิมอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

(๓.๗) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดบาดแผลให้มิดชิด และสวมถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอ หรือหยุดปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร

(๓.๘) การเสิร์ฟอาหารต้องเสิร์ฟให้ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร

(๓.๙) มีการป้องกันการปนเปื้อนอาหารจากการไอ จาม หรือพูดคุย ผู้สัมผัสอาหารต้องมีพฤติกรรมที่ถูกสุขลักษณะ

(๓.๑๐) ขณะปฏิบัติงาน ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมี เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวกไส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หากเจ็บป่วยให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

(๓.๑๑) ผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

(๓.๑๒) ผู้สัมผัสอาหาร ผู้จัดการหรือผู้ควบคุมต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร หรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หน่วยราชการหรือองค์กรอื่น ๆ ตามหลักสูตรที่ผ่านการรับรองจากกรมอนามัย

(๔) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษา

(๔.๑) อาหารสดที่นำมาปรุงต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(๔.๒) อาหารสดต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ

(๔.๓) อาหารสดมีการเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บแยกประเภทเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น หรือในห้องส้วม

(๔.๔) อาหารแห้ง เก็บในที่แห้ง ไม่อับชื้น สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้

(๔.๕) ส่วนผสม เครื่องปรุงรสและอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องปลอดภัย มีเครื่องหมายได้รับรองจากราชการ

(๔.๖) อาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคต้องเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดอาหาร

(๔.๗) ต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร

(๔.๘) ห้ามใช้เมทิลแอลกอฮอล์ในการอุ่นอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร

(๔.๙) น้ำดื่ม เครื่องดื่มสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด

(๔.๑๐) น้ำแข็งมีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคืบ หรือตักโดยเฉพาะ และน้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่รวมไว้

(๕) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ

(๕.๑) ตู้เย็นหรือตู้แช่มีประสิทธิภาพ และต้องสะอาด

(๕.๒) ภาชนะบรรจุอาหาร หรือบรรจุ เครื่องปรุงรส ต้องสะอาด และทำจากวัสดุที่ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

(๕.๓) ภาชนะบรรจุอาหาร เช่น จาน ชาม แก้วน้ำ ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด

(๕.๔) ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางเป็นระเบียบในแนวนอน เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด

(๕.๕) เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี สะอาด แยกใช้ตามประเภทของอาหาร เช่น แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

(๕.๖) อาหารที่รับประทานร่วมกันต้องจัดให้มีช้อนกลาง

(๕.๗) ไม่ใช้แก้วน้ำร่วมกัน แก้วน้ำที่ใช้แล้วต้องล้างด้วยวิธีที่ถูกสุขลักษณะ

(๕.๘) ภาชนะที่รอการล้าง และเศษอาหาร ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๕.๙) ล้างภาชนะอุปกรณ์ทุกประเภท ให้สะอาดด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน และน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อก และผึ่งให้แห้ง

(๕.๑๐) อุปกรณ์การล้างต้องสะอาด อยู่ในสภาพดี

(๕.๑๑) ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ต้องมีการป้องกันไม่ให้มีการปนเปื้อน

(๕.๑๒) น้ำใช้เป็นน้ำประปาหรือน้ำอื่นใดที่ผ่านการปรับปรุงได้มาตรฐานเทียบเท่า น้ำประปาและภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด

ข้อ ๑๐ ผู้รับใบอนุญาตต้องรักษาสถานที่และของใช้ทั้งหมดให้สะอาดและเรียบร้อย รวมทั้งการขนหรือกำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล ดังต่อไปนี้

(๑) รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกัน และกำจัดสัตว์และแมลงหรือพาหะนำโรค

(๒) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ได้สุขลักษณะ

(๓) กำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลตามข้อกำหนดของท้องถิ่น หรือตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขแนะนำ หรือตามคำสั่งของนายกเทศมนตรีตำบลบ้านกลาง

(๔) รักษาส่วนให้ได้สุขลักษณะอยู่เสมอ

(๕) ถ้ามีสัตว์ที่จะมาเป็นอาหาร ต้องแยกให้อยู่ในที่อันเหมาะสม

(๖) จัดวางสิ่งของเครื่องใช้ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย และรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ

(๗) ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ต้องด้วยสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

### หมวด ๓

## หลักเกณฑ์ วิธีการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๑๑ อาคารที่ใช้เป็นสถานที่ประกอบการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ต้องได้รับอนุญาตถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาหารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๑๒ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น มีอำนาจผ่อนผันให้ผู้ขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง หรือขอรับใบอนุญาต งดเว้นการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อ ๘ และ หรือข้อ ๙ เพียงเท่าที่เห็นสมควร หรือเปลี่ยนแปลงอย่างใดเพื่อให้เหมาะแก่ประเภทของกิจการ

### ส่วนที่ ๑

#### ใบอนุญาต

ข้อ ๑๓ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่เทศบาลตำบลบ้านกลางกำหนด พร้อมกับเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้

- (๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ
- (๒) สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขอใบอนุญาต
- (๓) สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ตั้ง
- (๔) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนดสำหรับกรณีการขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคาร

(๕) เอกสารและหลักฐานอื่น ๆ ตามที่เทศบาลตำบลบ้านกลางประกาศกำหนด

ข้อ ๑๔ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกันและในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายใน ๑๕ วันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายใน ๓๐ วันนับแต่วันได้รับคำขอ ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้

ในกรณีที่มิมีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น ไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่ง  
ไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกิน ๒ ครั้ง ครั้งละไม่เกิน  
๑๕ วัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้น  
กำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๕ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายใน ๑๕ วันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้ง  
การอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้  
ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๖ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัตินี้ให้มีอายุ ๑ ปี นับแต่วันที่ออก  
ใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลบ้านกลางเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อม  
กับเสีค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุ  
ใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์  
วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ ๑๓ โดยอนุโลม

ข้อ ๑๗ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสีค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนด  
ไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ในวันที่มารับใบอนุญาต สำหรับกรณีที่เป็นกรขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อน  
ใบอนุญาตสิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็นกรขอต่ออายุใบอนุญาต ตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้  
เสีค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละ ๒๐ ของจำนวนค่าธรรมเนียม  
ที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสี  
ค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสีค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่ง ค้างชำระค่าธรรมเนียม  
ติดต่อกันเกินกว่า ๒ ครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้  
เสีค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๑๘ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่  
ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๑๙ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับ  
ใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายใน ๑๕ วันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย  
หรือชำรุดตามแบบที่เทศบาลตำบลบ้านกลางกำหนด

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาต ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๒๐ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควร แต่ต้องไม่เกิน ๑๕ วัน

ข้อ ๒๑ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่ ๒ ครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๒๒ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิสำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึงหรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๓ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนด ๑ ปีนับแต่วันที่ถูกลงคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

## ส่วนที่ ๒

### ใบแจ้ง

ข้อ ๒๔ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่เทศบาลตำบลบ้านกลางกำหนด พร้อมกับเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ

(๒) สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขอใบแจ้ง

(๓) สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ตั้ง

(๔) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนดสำหรับกรณีการขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคาร

(๕) เอกสารและหลักฐานอื่น ๆ ตามที่เทศบาลตำบลบ้านกลางประกาศกำหนด

ข้อ ๒๕ เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้งให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมีได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้ ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้อง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายใน ๗ วันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายใน ๗ วันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายใน ๗ วันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นสุด แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายใน ๗ วันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้ตามข้อ ๒๔

ข้อ ๒๖ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๒๗ หนังสือรับรองการแจ้งให้มียอายุ ๑ ปีนับแต่วันที่ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๒๘ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายใน ๑๕ วันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่เทศบาลตำบลบ้านกลางกำหนด

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง นำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำใบอนุญาตนเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๒๙ เมื่อผู้แจ้งตามเทศบัญญัตินี้ ประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ ๓๐ ในกรณีที่ผู้ดำเนินการใดดำเนินการตามที่ระบุไว้ในเทศบัญญัตินี้ โดยมีได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนด ซึ่งต้องไม่เกิน ๒ ปีก็ได้

ข้อ ๓๑ การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นและคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้แจ้งหรือผู้ดำเนินการทราบ ในกรณีที่ไม่พบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือ ให้ส่งหนังสือการแจ้งหรือคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือปิดหนังสือนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำางานของผู้ที่ต้องรับหนังสือและให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบหนังสือดังกล่าวแล้วตั้งแต่วันที่หนังสือไปถึงหรือวันปิดหนังสือ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๓๑ ผู้แจ้งมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมการแจ้งตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ในวันที่มาแจ้ง และภายในระยะเวลา ๓๐ วันก่อนวันครบรอบปีของทุกปีตลอดเวลาที่ยังดำเนินการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละ ๒๐ ของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่า ๒ ครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๓๒ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของเทศบาลตำบลบ้านกลาง

#### หมวด ๔

#### อำนาจหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๓๓ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจแต่งตั้งข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่น เพื่อให้ปฏิบัติหน้าที่ตามมาตรา ๔๔ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลบ้านกลางในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

#### หมวด ๕

#### บทกำหนดโทษ

ข้อ ๓๔ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

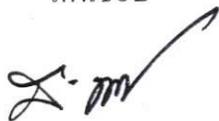
ประกาศ ณ วันที่ ๒๗) เดือน ๖๒๕๖) พ.ศ. ๒๕๕๔



(นายวิฑายากร เขื่อนแก้ว)

นายกเทศมนตรีตำบลบ้านกลาง

เห็นชอบ



(นายสุรพันธ์ ศรีบุรี)

ปลัดอำเภอ(จพง.ปค.ชำนาญการพิเศษ) รักษาราชการแทน  
 นายอำเภอเมืองลำพูน

**บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมทำย**  
**เทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านกลาง**  
**เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร**  
**พ.ศ. ๒๕๕๔**

.....

๑. การออกหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

ที่	พื้นที่ประกอบการ	ค่าธรรมเนียม ฉบับละ/บาทต่อปี	หมายเหตุ
๑	พื้นที่ประกอบการไม่เกิน ๑๐ ตารางเมตร	๒๐๐	
๒	พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๕ ตารางเมตร	๔๐๐	
๓	พื้นที่ประกอบการเกิน ๒๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร	๖๐๐	
๔	พื้นที่ประกอบการเกิน ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๕๐ ตารางเมตร	๘๐๐	
๕	พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐	

๒. ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

ที่	พื้นที่ประกอบการ	ค่าธรรมเนียม ฉบับละ/บาทต่อปี	หมายเหตุ
๑	พื้นที่ประกอบการเกิน ๒๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๓๐๐ ตารางเมตร	๒,๐๐๐	
๒	พื้นที่ประกอบการเกิน ๓๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป	๓,๐๐๐	