



ประกาศเทศบาลตำบลห้วยกะปิ

เรื่อง ให้ใช้เทศบัญญัติเทศบาลตำบลห้วยกะปิ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ.2553

.....

ด้วย เทศบาลตำบลห้วยกะปิ ได้จัดทำร่างเทศบัญญัติเทศบาลตำบลเรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.2553 ซึ่งตามระเบียบต้องให้ผู้ว่าราชการจังหวัด พิจารณาให้ความเห็นชอบ นั้น

บัดนี้ ผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี ได้พิจารณาให้ความเห็นชอบร่างเทศบัญญัติเทศบาลตำบลดังกล่าวแล้ว อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 62 วรรคสาม แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ.2496 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 12) จึงประกาศเป็นเทศบัญญัติของเทศบาลตำบลห้วยกะปิ ตั้งแต่วันที่ 18 มกราคม 2553 เป็นต้นไป

จึงประกาศมาให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ 18 มกราคม พ.ศ.2553

นายอัมรินทร์ ตั้งประกอบ

(นายอัมรินทร์ ตั้งประกอบ)

นายกเทศมนตรีตำบลห้วยกะปิ



เทศบัญญัติเทศบาลตำบลห้วยกะปิ

เรื่อง

สถานที่จำหน่ายอาหารและ

สถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. 2553

ของ

เทศบาลตำบลห้วยกะปิ

อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบเทศบัญญัติเทศบาลตำบลห้วยกะปิ
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. 2553

หลักการ

เพื่อให้มีเทศบัญญัติว่าด้วย สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร เพื่อใช้ในการควบคุมกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลห้วยกะปิ นายกเทศมนตรีตำบล ห้วยกะปิเสนอร่างเทศบัญญัติเรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร พ.ศ. 2553 ต่อสภาเทศบาลตำบล ห้วยกะปิ เพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบ เป็นเทศบัญญัติของเทศบาล ตำบลห้วยกะปิ

เหตุผล

เนื่องจากข้อบังคับตำบลขององค์การบริหารส่วนตำบลห้วยกะปิ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2543 ซึ่งใช้บังคับอยู่ไม่เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน ประกอบกับพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 มาตรา 40 มาตรา 48 มาตรา 50 มาตรา 54 มาตรา 55 มาตรา 58 มาตรา 63 และมาตรา 65 ได้กำหนดให้ท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการจำหน่ายอาหาร และการสะสมอาหาร ประกอบกับ มาตรา 60 แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. 2496 แก้ไขเพิ่มเติมโดยมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2510 บัญญัติให้ตราเป็นเทศบัญญัติ จึงจำเป็นต้องตราเทศบัญญัติเทศบาลตำบลห้วยกะปิ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2553 ขึ้น

เทศบัญญัติเทศบาลตำบลห้วยกะปิ
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2553

โดยที่เป็นการสมควรตราเทศบัญญัติเทศบาลตำบลห้วยกะปิ ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 60 แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. 2496 แก้ไขเพิ่มเติม โดยมาตรา 5 แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2510 ประกอบกับมาตรา 40 มาตรา 48 มาตรา 50 มาตรา 54 มาตรา 55 มาตรา 58 มาตรา 63 และมาตรา 65 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวง (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2536 ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 อันเป็นพระราชบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ในมาตรา 29 มาตรา 33 มาตรา 41 และมาตรา 43 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พ.ศ. 2550 เทศบาลตำบลห้วยกะปิ โดยได้รับความเห็นชอบจากสภาเทศบาลตำบลห้วยกะปิ และผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี จึงตราเทศบัญญัติขึ้นไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลตำบลห้วยกะปิ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.2553”

ข้อ 2 เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลห้วยกะปิ ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ 3 บรรดาเทศบัญญัติ ประกาศ ระเบียบ หรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในเทศบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

หมวด 1

บททั่วไป

ข้อ 4 ในเทศบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุดิบอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถ

บริเวณได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใดซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“สิ่งปฏิภูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใดซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า ถูพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร ถ้ำ มูลสัตว์หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่น

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

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชน และประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“เทศบาลตำบล” หมายความว่า เทศบาลตำบลห้วยกะปิ

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลห้วยกะปิ

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535

“ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นแต่งตั้งโดยอาศัยอำนาจตามมาตรา 44 วรรค 2 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 เพื่อให้ปฏิบัติหน้าที่ตามมาตรา 44 วรรค 1 ในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นนั้น ในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

หมวด 2

การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร

ข้อ 5 ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด และมีใช้เป็นการขายของในตลาดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามข้อ 10

ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อ 21 ก่อนการจัดตั้ง

ข้อ 6 ความในข้อ 5 ไม่ใช้บังคับแก่การประกอบกิจการดังต่อไปนี้

(1) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(2) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ 7 ผู้ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ดังนี้

(1) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่ และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหาร ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

1) สถานที่รับประทานอาหาร และสถานที่เตรียม ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร

1.1) พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

1.2) ผนังที่มีผนัง ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

1.3) ผนังที่มีเพดาน เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

1.4) มีการระบายอากาศเพียงพอ และติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ บริเวณที่

ปรุงอาหารต้องมีเครื่องดูดควัน พัดลม ล่องระบายควันสูงเพียงพอ ไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ

1.5) มีแสงสว่างพอเพียง

1.6) โถ๊ะเก้าอี้ทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

1.7) จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือในบริเวณเตรียม ปรุง

ประกอบอาหาร

1.8) โถ๊ะเตรียม ปรุง ผนังเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี

1.9) เตรียม ปรุงอาหารบนโถ๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ไม่เตรียมบนพื้น และ

บริเวณ หน้า หรือในห้องน้ำห้องส้วม

1.10) ถังแก๊สเชื้อเพลิงในการปรุงอาหารต้องได้มาตรฐาน

1.11) ห้ามใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงบนโถ๊ะรับประทานอาหาร

1.12) มีการควบคุมสัตว์แมลงนำโรค ไม่ให้เกินเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด

2) ห้องส้วม

2.1) สถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดให้มีห้องส้วมไว้บริการจำนวนเพียงพอตาม

พ.ร.บ.ความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535

2.2) กรณีที่มีห้องส้วม ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ใช้การได้ดี

2.3) กรณีที่มีห้องส้วม ต้องมีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้การได้ดี และมีสบู่หรือน้ำยา

ล้างมือใช้ ตลอดเวลา

2.4) กรณีที่มีห้องส้วม ห้องส้วมต้องแยกเป็นส่วน ส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร ที่เก็บอาหาร ที่ล้างภาชนะ และเก็บอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

(2) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ และการป้องกันโรคติดต่อ

1) กรณีที่มีทางระบายน้ำเสีย ทางระบายน้ำเสียต้องง่ายต่อการทำความสะอาดและการบำรุงรักษา ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหารตกค้าง

2) สถานที่ประกอบอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม ในกรณีที่มีน้ำเสียต้องจัดให้มีการดักเศษอาหาร ดักไขมันก่อนการระบายน้ำทิ้ง

3) ถังรองรับมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด

4) ทำความสะอาดถังรองรับมูลฝอย ตามระยะเวลาที่เหมาะสม อย่างน้อยวันละ

1 ครั้ง

5) การรวบรวมมูลฝอยก่อนกำจัด ต้องมีการจัดเก็บอย่างมิดชิด

(3) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและ
ผู้ให้บริการ

1) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน และมีการป้องกันไม่ให้เส้นผมปนเปื้อนในอาหาร

2) ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมที่สะอาดขณะปฏิบัติงาน และต้องไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือ ข้อมือ หรือที่หู

3) ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารที่ปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภคโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอช่วยในการหยิบจับ

4) ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร

5) ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้น และสะอาดอยู่เสมอ ไม่ทาสีเล็บ

6) ห้ามใช้ทัพพีหรือช้อนชิมอาหารโดยตรง ในการชิมอาหาร และต้องเปลี่ยนใหม่ทุกครั้งปรุงอาหาร การชิมอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร

7) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดบาดแผลให้มิดชิด และสวมถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอ หรือหยุดปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร

8) การเสิร์ฟอาหารต้องเสิร์ฟให้ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร

9) มีการป้องกันการปนเปื้อนอาหารจากการไอ จาม หรือพูดคุย ผู้สัมผัสอาหารต้องมีพฤติกรรมที่ถูกต้อง

10) ขณะปฏิบัติงาน ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมี เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวกไส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น กำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หากเจ็บป่วยให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

11) ผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

12) ผู้สัมผัสอาหาร ผู้จัดการหรือผู้ควบคุมต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร หรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หน่วยราชการหรือองค์กรอื่นๆ ตามหลักสูตรที่ผ่านการรับรองจากกรมอนามัย

(4) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษา

1) อาหารสดที่นำมาปรุงต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี และปลอดภัยต่อผู้บริโภค
2) อาหารสดต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ
3) อาหารสดมีการเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส และเก็บแยกประเภทเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น หรือในห้องส้วม

4) อาหารแห้ง เก็บในที่แห้ง ไม่อับชื้น สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้

5) ส่วนผสม เครื่องปรุงรสและอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องปลอดภัย มีเครื่องหมายได้รับรองจากทางการ

6) อาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหาร วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

7) ต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร เช่น ต้องมีการอุ่นอาหารทุก 2 ชั่วโมง เป็นต้น

8) ห้ามใช้เมทิลแอลกอฮอล์ในการอุ่นอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร

9) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อกน้ำ หรือทางเทริน้ำ

10) น้ำแข็งมีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตัก โดยเฉพาะ น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมไว้

(5) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่นๆ

- 1) ตู้เย็นหรือตู้แช่มีประสิทธิภาพ และต้องสะอาด
- 2) ภาชนะบรรจุอาหาร หรือบรรจุ เครื่องปรุงรส ต้องสะอาด และทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท
- 3) ภาชนะบรรจุอาหาร เช่น จาน ชาม แก้วน้ำ ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 4) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางเป็นระเบียบในแนวนอน เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 5) เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี สะอาด แยกใช้ ตามประเภทของอาหาร เช่น แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้
- 6) อาหารที่รับประทานร่วมกันต้องจัดให้มีช้อนกลาง
- 7) ไม่ใช้แก้วน้ำร่วมกัน แก้วน้ำที่ใช้แล้วต้องล้างด้วยวิธีที่ถูกต้องสุขลักษณะ ตามข้อ 8) ถึง ข้อ 11) ก่อนนำมาใช้ใหม่
- 8) ภาชนะที่รอการล้าง และเศษอาหาร ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้
- 9) ล้างภาชนะอุปกรณ์ทุกประเภท ให้สะอาดด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน และน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อก และผึ่งให้แห้ง
- 10) อุปกรณ์การล้างต้องสะอาด อยู่ในสภาพดี และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 11) ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ต้องมีการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน
- 12) น้ำใช้เป็นน้ำประปา หรือน้ำอื่นใดที่ผ่านการปรับปรุงได้มาตรฐานเทียบเท่า น้ำประปาและภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด

ข้อ 8 ผู้ดำเนินกิจการสถานที่เสิร์ฟอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตามประเภทของกิจการที่กำหนดไว้ดังนี้

- (1) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่ และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่าย ที่ใช้เตรียม ตัดแต่ง ปูรอง บรรจุหีบห่อ หรือที่เสิร์ฟอาหาร
 - 1) พื้นบริเวณที่ใช้รับสินค้ามีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี และสะอาด
 - 2) แยกบริเวณรับสินค้าอาหารสดออกจากสินค้าอื่น กรณีที่ใช้พื้นที่เดียวกันต้องไม่รับสินค้าประเภทอาหารสดพร้อมกับสินค้าประเภทอื่น ต้องทำความสะอาดพื้นที่หลังใช้งาน
 - 3) การขนถ่ายสินค้า ไม่วางสินค้าอาหารบนพื้นโดยตรง ต้องมีอุปกรณ์รองรับ

4) ต้องทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้ง หลังจากขนถ่ายอาหารเสร็จ โดยมี การกำหนดวิธีการปฏิบัติที่ชัดเจน

5) บริเวณรับสินค้าต้องไม่เป็นทางออกของมูลฝอย หากจำเป็นต้องใช้ขนมูลฝอยต้อง ใช้เวลาต่างกัน และทำความสะอาดหลังจากใช้ขนมูลฝอยทุกครั้ง

6) พื้น ผนัง เพดาน ต้องทำด้วยวัสดุเรียบ มีสภาพดี สะอาด

7) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้งมีชั้น/ที่วางอาหารแยกประเภท เป็นสัดส่วนและ สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร

8) แยกอาหาร/สินค้าที่หมดอายุ หรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณหรือภาชนะ ที่แยกเฉพาะ และมีเครื่องหมาย/ป้ายแสดงบอกชัดเจน

9) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้งมีการระบายอากาศที่ดี และแสงสว่างเพียงพอ

10) ต้องแยกเก็บสารเคมีที่เป็นพิษ เช่น สารเคมีทำความสะอาด สารเคมีกำจัดแมลง เป็นต้น ให้เป็นสัดส่วนเฉพาะ ไม่ปะปนหรืออยู่ใกล้บริเวณที่ใช้เก็บอาหารแห้ง

11) พื้น ผนัง เพดานสถานที่เตรียม/ตัดแต่ง/ปรุงอาหาร มีสภาพดี สะอาด

12) สถานที่เตรียม/ตัดแต่ง/ปรุงอาหาร ต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยแยกระหว่างเนื้อสัตว์ ดิบ และผักผลไม้

13) สถานที่เตรียม/ตัดแต่ง/ปรุงอาหาร มีแสงสว่าง และการระบายอากาศที่ดี

14) โต๊ะที่ใช้เตรียม/ตัดแต่งอาหาร ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร เรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ต้องทำความสะอาด ทุกครั้งก่อน/หลัง การใช้งาน

15) วัสดุ อุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำ ปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ ต้องล้างทำ ความสะอาดทุกครั้งก่อน/หลัง การใช้งาน ต้องเก็บให้ถูกสุขลักษณะ และเครื่องบด/หั่น มีการป้องกัน อันตรายขณะใช้งาน

16) อ่างล้างอาหาร/อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำ ปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด และสามารถระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ก๊อกน้ำมีสภาพดี ต้องแยกระหว่างอ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ อ่างล้างผักผลไม้สด และอ่างล้าง ภาชนะอุปกรณ์ ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้ง ก่อนและหลังใช้งาน

17) อ่างล้างมือ มีสภาพดี สะอาด มีน้ำใช้ และระบายน้ำได้ดี ก๊อกน้ำมีสภาพดี เปิด ปิดโดยไม่ใช้มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และกระดาษเช็ดมือ หรืออุปกรณ์ที่ทำให้ มือแห้ง มีถังรองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

18) ห้องน้ำห้องส้วม มีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดี และมีสบู่ใช้

ตลอดเวลา

(2) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ

1) ระบบระบายน้ำทั้งต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร รางหรือท่อระบายน้ำ
ไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

2) บ่อดักไขมันใช้งานได้ดี มีการดักไขมัน และทำความสะอาดเป็นประจำ

3) มีการแยกประเภทมูลฝอย และมีป้ายชี้บ่งชัดเจน

4) ถังรองรับมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิด และต้องใช้ถุงพลาสติกกรองรับ

ด้านในถัง

5) มีรถเข็นมูลฝอยเฉพาะ

6) มีระบบการควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

(3) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้สัมผัสอาหารและ
ผู้ให้บริการ

1) ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผมตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน

2) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน ภายหลังจากใช้
ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

3) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีขณะปฏิบัติงาน

4) ผู้สัมผัสอาหารใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก เช่น ที่คีบ ที่ตัก
หรือถุงมือ เป็นต้น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง

5) ผู้สัมผัสอาหารถ้ามีแผลที่มือ ต้องปิดพลาสเตอร์กันน้ำให้เรียบร้อยและต้องใช้ถุงมือ
ในขณะปฏิบัติงาน

6) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการตรวจสุขภาพ และมีใบรับรองการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และต้องมีสุขภาพที่แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อระบบทางเดินอาหารหรือระบบทางเดิน
หายใจ หรือพาหะนำเชื้อโรคอื่น ๆ ผู้สัมผัสอาหารแผนกอาหารที่เข้างานใหม่ ต้องตรวจสุขภาพ และทำ
rectal swab

7) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมจากผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ที่ได้รับการฝึกอบรม
เรื่องการปฏิบัติเพื่อให้อาหารปลอดภัย และได้รับการฝึกอบรมสม่ำเสมอเพื่อพัฒนาความรู้ความสามารถ
ให้ดีขึ้น

(4) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย การเตรียม ตัดแต่ง
ปรุง บรรจุหีบห่อ เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร

1) อาหารสดต้องนำเข้ามาเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม โดยเร็วที่สุดภายใน 30 นาที
หลังจากรับสินค้า

2) อาหาร/สินค้าที่รับมาจำหน่ายต้องได้รับมาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถ
ระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่างๆ

3) อาหารเนื้อสัตว์ดิบ/ปลา/อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ นม และ
ผลิตภัณฑ์พลาสติกอาหารพร้อมปรุง ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

4) อาหารแช่แข็ง เก็บในตู้/ห้องแช่แข็ง อุณหภูมิต่ำกว่า - 18 องศาเซลเซียส

5) ผัก ผลไม้ ต้องเก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

6) อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิท เก็บในอุณหภูมิห้อง

7) อาหารดิบ/วัตถุดิบ ทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาด ก่อนและหลังการตัดแต่ง และ
ต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่งและบรรจุ แล้วต้องเก็บ
เข้าตู้เย็นทันที

8) การวางจำหน่ายอาหาร ต้องแยกตามประเภท ตามความเหมาะสมกับชนิด
ของอาหาร

9) พื้น ผนัง เพดานบริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องทำด้วยวัสดุเรียบสภาพดี สะอาด

10) บริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องมีแสงสว่างที่เพียงพอ และมีการระบายอากาศที่ดี

11) ชั้นหรือโต๊ะที่วางอาหาร ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ
มีสภาพดี สะอาด

12) ต้องมีการทำความสะอาดบริเวณที่วางสินค้า และพื้นโดยรอบ

13) การวางจำหน่ายอาหาร ต้องแยกชั้นวางให้ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษ

14) ไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะ
ที่ผิดปกติ

15) ต้องทำความสะอาดโต๊ะ/เคาน์เตอร์/กระบะใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้งที่พบการ
หก/รั่ว ของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์

16) อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่ฉีกขาดหรือร่วนซุย วางอย่างมี
ระเบียบ เป็นสัดส่วน ไม่วางแน่นจนเกินไป

17) อาหารทุกชนิดต้องมีฉลาก แสดงชื่อ ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุ วันหมดอายุ
และสถานที่ผลิต/บรรจุ

- 18) ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่าย โดยแช่บน/ในน้ำแข็ง/น้ำผสมน้ำแข็ง หรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง
- 19) สัตว์น้ำที่มีชีวิต ต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่รั่วซึม สะอาด
- 20) เนื้อปลาที่ชำแหละ ต้องวางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่ทำความเย็นได้ดี ไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า 1 ชั้น และต้องวางภาชนะบนน้ำแข็ง
- 21) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ ปลา อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์ต้องวางจำหน่าย แยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว
- 22) อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบ บรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถูพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน
- 23) ไข่ดิบ (ในกรณีที่วางจำหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษหรือพลาสติก หากพบว่ามีการแตกซำรูดของไข่ ต้องเก็บออกทันที และทำความสะอาดชั้นที่วางจำหน่าย
- 24) อาหารสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็ง ต้องบรรจุปิดสนิทและมีป้าย/เครื่องหมายแสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค
- 25) ต้องจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภค เพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารที่ไม่ได้บรรจุในถุง/กล่องด้วยมือ วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน และจัดให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจำหน่าย และช่วยเหลือลูกค้า
- 26) การจำหน่ายสลัดผัก ผลไม้ต้องแยกบรรจุตามประเภทไม่ปะปนกันในตู้ที่รักษาอุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็งให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะบรรจุ
- 27) ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผัก
- 28) น้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส
- 29) ต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร และมีจำนวนเพียงพอในการหยิบจับ/ตัก/บรรจุอาหารสำหรับผู้บริโภค และมีการล้างทำความสะอาดอย่างน้อยทุก 4 ชั่วโมง
- 30) ต้องจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภค "ห้ามหยิบจับอาหารด้วยมือ" วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน

31) การเติมอาหาร ต้องเปลี่ยนภาชนะใหม่ ไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

32) อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ต้องมีการปกปิดขณะวางจำหน่ายในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด อาหารบริโภคเย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส อาหารบริโภคร้อนต้องอุ่นให้ร้อนที่อุณหภูมิจุดกึ่งกลางสูงกว่า 74 องศาเซลเซียส นานกว่า 2 นาที ทุก 4 ชั่วโมง

33) ภาชนะบรรจุอาหารต้องสะอาด ได้มาตรฐานสำหรับใช้บรรจุอาหารเท่านั้น

34) อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคจะต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวัน

35) วางจำหน่ายผัก ผลไม้ แยกตามประเภทไม่ปะปนกัน สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ไม่วางจำหน่ายผัก ผลไม้ที่เน่าเสีย ขึ้นรา

36) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด คุณภาพเทียบเท่า น้ำแข็งสำหรับบริโภค

37) ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด ภาชนะที่ใช้ดื่มต้องเป็นแบบใช้ครั้งเดียว

(5) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่นๆ

1) ใต๊ะ/เคาน์เตอร์/ตู้/กระบะใส่อาหาร และภาชนะบรรจุอาหาร ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

2) ใต๊ะ/เคาน์เตอร์จำหน่ายสลัดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และ มีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนน้ำลาย(Sneeze guard) โดยให้มีช่องว่างจากขอบอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนน้ำลายถึงพื้นเคาน์เตอร์ไม่เกิน 30 ซม.

3) ต้องทำความสะอาดรถขนส่ง ตะกร้า ภาชนะใส่อาหาร ด้วยวิธีที่ถูกต้องสุขลักษณะ ทุกครั้งที่ใช้งาน และมีการตรวจหาเชื้อแบคทีเรียโดยวิธีการสวอปภาชนะที่บรรจุอาหารและรถขนส่งอาหาร อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง

4) รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหาร ต้องไม่ใช่ปะปนกับรถขนมูลฝอย

5) น้ำใช้สำหรับล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ต้องสะอาด

6) ตู้แช่เย็น/ตู้แช่แข็ง/ห้องแช่เย็น/ห้องแช่แข็งที่ใช้เก็บหรือวางจำหน่ายอาหาร

6.1) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาดสามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ภายในเกณฑ์ที่กำหนดได้

6.2) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า 7 นิ้ว

6.3) กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำเฉาะและ สะอาด และไม่วางอาหารบนพื้น

6.4) ประตูและขอบยางห้องเย็น/ตู้เย็น/ตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด

6.5) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลา

จากภายนอก

6.6) มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง และมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบได้

7) อุณหภูมิของตู้เย็น สำหรับวางจำหน่ายอาหารชนิดต่าง ๆ

7.1) ตู้จำหน่ายอาหารเนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์ต้องมีอุณหภูมิ ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

7.2) ตู้จำหน่ายนมและผลิตภัณฑ์ และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วยระบบพลาสมาเจอร์ไรส์ ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

7.3) ตู้จำหน่ายอาหารพร้อมปรุง ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า 7 องศาเซลเซียส

7.4) ตู้จำหน่ายผัก ผลไม้ ต้องมีอุณหภูมิเท่ากับหรือต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส

7.5) ตู้แช่แข็งสำหรับไอศกรีมและอาหารแช่แข็งอื่นๆ ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส

8) ภาชนะอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี ไม่ดูดซึมน้ำ สะอาด ต้องแยกใช้ระหว่างอาหารดิบ และอาหารสุก และต้องล้างทำความสะอาดระหว่างใช้งาน หรือก่อนและหลังการปฏิบัติงานทุกวัน

9) มีอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค พร้อมสบู่ กระดาษเช็ดมือและถังรองรับมูลฝอย ในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง

10) บริเวณสถานที่ผลิตและจำหน่ายขนมอบ (Bakery) ที่เข้าข่ายโรงงานต้องได้มาตรฐาน GMP ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข และต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับผู้บริโภค และมีการล้างอย่างน้อยทุก 4 ชั่วโมง

หมวด 3

ใบอนุญาต

ข้อ 9 ผู้ใดประสงค์จะขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(1) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

(2) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนดสำหรับกรณีการขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคาร

ข้อ 10 เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาตให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น ตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตาม หลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความ ไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ใน คราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความ ไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วย เหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วน ตามที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่ง ไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกิน สิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้น กำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ 11 ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้ง การอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ 12 บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออก ใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุไม่เกิน 30 วัน เมื่อได้ยื่น คำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่อ อายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ 9 และข้อ 10 โดยอนุโลม

ข้อ 13 ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ ท้ายเทศบัญญัตินี้ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นกรขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อน ใบอนุญาตสิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็นกรขอต่ออายุใบอนุญาตตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้ เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ ค้างชำระแต่วันแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียม ครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ 14 บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ให้เป็นรายได้ของเทศบาลตำบล

ข้อ 15 ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ 16 ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(1) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(2) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ 17 ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ 18 เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(1) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(2) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

(3) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติ

หรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อ
สภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ 19 คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับ
ใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่ง
โดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำ
การงานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวัน
ปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ 20 ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูก
เพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงโทษเพิกถอนใบอนุญาต

หมวด 4

หนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ 21 ผู้ใดประสงค์จะแจ้งเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะต้อง
ดำเนินการตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(1) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

(2) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง
ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนดสำหรับกรณีการขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่
สะสมอาหารในอาคาร

ข้อ 22 เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้งให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการ
ประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการ
แจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้ตาม
ข้อ 21 ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ด
วันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้ง
หรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบ
ภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับ
แต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอัน
สิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรอง

การแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนด ในเทศบัญญัตินี้ตามข้อ 21

ข้อ 23 ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ 24 ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ข้อเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(1) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(2) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ 25 เมื่อผู้แจ้งตามเทศบัญญัตินี้ประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ 26 ในกรณีที่ผู้ดำเนินการใดดำเนินการตามที่ระบุไว้ในเทศบัญญัตินี้ โดยมีได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามเทศบาลตำบลนี้ และเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามเทศบัญญัตินี้ ถ้ายังฝ่าฝืนอีก ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

ข้อ 27 การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นและคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้แจ้งหรือผู้ดำเนินการทราบ ในกรณีที่ไม่พบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือให้ส่งหนังสือการแจ้งหรือคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือปิดหนังสือนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักงานของผู้นั้นที่ควรรับหนังสือและให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบหนังสือดังกล่าวแล้วตั้งแต่วันที่หนังสือไปถึงหรือวันปิดหนังสือ แล้วแต่กรณี

ข้อ 28 ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจแต่งตั้งข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นเพื่อปฏิบัติหน้าที่ตามมาตรา 44 วรรคหนึ่งแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

ข้อ 29 ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 30 ให้นายกเทศมนตรีตำบลห้วยกะปิ เป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติกรให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ 18 เดือน มกราคม พ.ศ. 2553

(ลงชื่อ) นายอัมรินทร์ ตั้งประกอบ
(นายอัมรินทร์ ตั้งประกอบ)
นายกเทศมนตรีตำบลห้วยกะปิ

เห็นชอบ

(ลงชื่อ) นายเสนีย์ จิตตเกษม
(นายเสนีย์ จิตตเกษม)
ผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมต่อท้ายเทศบัญญัติเทศบาลตำบลห้วยกะปิ
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2553

ลำดับที่	รายการ	อัตราค่าธรรมเนียม (บาท)
หนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้ง สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร		
1.	พื้นที่ประกอบการไม่เกิน 10 ตารางเมตร	150
2.	พื้นที่ประกอบการเกิน 10 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 50 ตารางเมตร	300
3.	พื้นที่ประกอบการเกิน 50 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 100 ตารางเมตร	500
4.	พื้นที่ประกอบการเกิน 100 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร	800
ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่าย อาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร		
1.	พื้นที่ประกอบการเกิน 200 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 800 ตารางเมตร	2,000
2.	พื้นที่ประกอบการเกิน 800 ตารางเมตรขึ้นไป	3,000

แบบคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

ประกอบกิจการ.....

คำขอเลขที่...../..... (เจ้าหน้าที่กรอก)
--

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

1. ข้าพเจ้า..... อายุ.....ปี สัญชาติ.....
โดย.....ผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคลปรากฏ ตาม
.....ที่อยู่เลขที่.....
หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....แขวง/ตำบล.....
เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....ผู้ขอ
อนุญาต

2. พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้วดังนี้

- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
- สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องตามที่เจ้าพนักงาน
ท้องถิ่นประกาศกำหนดสำหรับกรณีการจัดตั้งตลาดประเภทที่ 1
- แผนผังการจัดพื้นที่การจำหน่ายตามหมวดหมู่สินค้า
- ใบมอบอำนาจ(ในกรณีที่มีการมอบอำนาจ)
- สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคลหลักฐานที่แสดงการเป็นผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติ
บุคคล

- เอกสารและหลักฐานอื่น ๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นประกาศกำหนด คือ
- 1).....
- 2).....

ขอรับรองว่าข้อความในคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ) ผู้ขออนุญาต
(.....)

ส่วนของผู้รับใบอนุญาต

ใบรับคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

เลขที่.....ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน

ครบ

ไม่ครบ คือ

1).....

2).....

3).....

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

ส่วนของผู้ขอรับใบอนุญาต

ใบรับคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

เลขที่.....ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน

ครบ

ไม่ครบ คือ

1).....

2).....

3).....

ดังนั้น กรุณานำเอกสารหลักฐานที่ยัง ไม่ครบทั้งหมดมายื่นต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายใน.....วันนับตั้งแต่วันที่เริ่มต้นไป

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....



ที่...../.....

สำนักงาน.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

เรื่อง ขอให้แก้ไขความไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ของคำขอรับใบอนุญาต/คำขอต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการ

เรียน

ตามที่ท่าน ได้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อประกอบกิจการ.....

..... เมื่อวันที่..... นั้น

เจ้าพนักงานท้องถิ่น ได้ตรวจคำขอของท่านแล้วพบว่าคำขอไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ดังนี้

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

จึงขอแจ้งให้ท่านทราบเพื่อดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายใน.....วันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือนี้ หากท่านไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเวลาดังกล่าว จะถือว่าท่านไม่ประสงค์จะขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการนี้และจะไม่พิจารณาคำขอของท่านพร้อมทั้งส่งคืนเอกสารทั้งหมดให้แก่ท่านต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดดำเนินการต่อไปด้วย

ขอแสดงความนับถือ

.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

ส่วนราชการ.....

เบอร์โทรศัพท์.....

E-mail.....



ที่

สำนักงาน.....

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.

เรื่อง คำแนะนำให้แก้ไขปรับปรุงสภาพของสถานที่ประกอบกิจการ

เรียน

อ้างถึง ใบรับคำขออนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ตามที่ท่านได้ยื่นคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการ.....และราชการส่วนท้องถิ่นได้ออกใบรับคำขออนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาตไว้ตามที่อ้างถึง นั้น

เนื่องจากเจ้าพนักงานได้ตรวจสภาพด้านสุขลักษณะของสถานที่ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ ระบบกำจัดหรือบำบัดของเสียและอื่นๆ ของสถานที่ประกอบกิจการของท่านแล้วพบว่ายังไม่ครบถ้วนถูกต้องตามที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่น ดังนี้

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)

ฉะนั้น จึงขอให้ท่านแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์เพื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะได้ดำเนินการพิจารณาการอนุญาตต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดดำเนินการต่อไปด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงาน.....

ส่วนราชการ.....

เบอร์โทรศัพท์.....

E-mail.....



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ โทร.

ที่ วันที่เดือน..... พ.ศ.

เรื่อง รายงานผลการตรวจสภาพของสถานที่ประกอบกิจการเพื่อประกอบการพิจารณาการอนุญาต

เรียน เจ้าพนักงานท้องถิ่น

ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นได้รับคำขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการ..... และได้
ออกไปรับคำขออนุญาต เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ. นั้น

จากการตรวจสภาพด้านสุขลักษณะของสถานที่ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ ระบบกำจัดหรือบำบัดของเสียและอื่นๆ
ของสถานที่ประกอบกิจการดังกล่าวแล้วพบว่า

ครบถ้วนถูกต้องตามที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่น

ไม่ครบ ดังนี้

1)

2)

3)

ฉะนั้น จึงมีความเห็นว่า

ไม่สมควรอนุญาต

สมควรอนุญาต

สมควรอนุญาต โดยมีเงื่อนไขดังนี้

1)

2)

3)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานสาธารณสุข/ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น



ที่

สำนักงาน.....

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.

เรื่อง แจ้งเหตุการณ์ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

เรียน

อ้างถึง (1) ใบรับคำขออนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

(2) หนังสือคำแนะนำให้แก้ไขปรับปรุงสภาพของสถานที่ประกอบกิจการ ที่..... ลว.
.....

ตามที่ท่านได้ยื่นคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการ.....และเจ้าพนักงานได้มีคำแนะนำให้แก้ไขปรับปรุงสภาพของสถานที่ประกอบกิจการไว้ตามที่อ้างถึงนั้น จากการตรวจสอบปรากฏว่าท่านไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานดังกล่าวภายในเวลาที่กำหนดไว้ ดังนั้น ในฐานะเจ้าพนักงานท้องถิ่นจึงมีความเห็นว่า ไม่สามารถอนุญาตให้ท่านประกอบกิจการได้

ฉะนั้น ถ้าท่านเห็นว่าไม่ถูกต้องหรือมีข้อโต้แย้งใด ๆ ขอให้ท่านแจ้งความเห็นพร้อมเอกสารหรือหลักฐานที่เป็นประโยชน์

หรือสนับสนุนความเห็นของท่านแก่เจ้าพนักงานท้องถิ่นภายใน.....วันนับแต่วันที่ได้รับแจ้งหนังสือนี้ โดยหากล่วงเลยกำหนดเวลาดังกล่าวแล้วท่านไม่แจ้งความเห็นใด ๆ หรือมีการแจ้งความเห็นแต่เจ้าพนักงานเห็นว่าไม่มีเหตุผลเพียงพอ เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะออกคำสั่งไม่อนุญาตประกอบกิจการแก่ท่านต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดดำเนินการต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงาน.....

ส่วนราชการ.....

เบอร์โทรศัพท์.....

E-mail.....



ที่

สำนักงาน.....

.....

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.

เรื่อง แจ้งขยายเวลาการพิจารณาอนุญาตประกอบกิจการ.....

เรียน

อ้างถึง ใบรับคำขออนุญาต เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

- สิ่งที่ส่งมาด้วย
1.
 2.

ตามที่ท่านได้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการ.....และ
ราชการส่วนท้องถิ่นได้ออกใบรับคำขออนุญาตไว้ตามที่อ้างถึง นั้น

เนื่องจากมีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้
ภายในเวลา 30 วันนับแต่วันที่รับคำขอดังกล่าวดังนี้

1.
2.
3.

ดังนั้น จึงขอแจ้งขยายเวลาการพิจารณาอนุญาตออกไปเป็นเวลา 15 วันนับแต่วันสิ้นสุดเวลาข้างต้น และต้องขอ
อภัย มา ณ โอกาสนี้ด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

ส่วนราชการ.....

เบอร์โทรศัพท์.....

E-mail.....



ใบอนุญาต

ประกอบกิจการ.....

เล่มที่.....เลขที่...../.....

(1) เจ้าพนักงานท้องถิ่นอนุญาตให้.....สัญชาติ.....อยู่
บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์.....

ชื่อสถานประกอบกิจการ.....
ประเภท..... ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....
จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

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

(2) ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในข้อกำหนดของท้องถิ่น

(3) หากปรากฏในภายหลังว่าการประกอบกิจการที่ได้รับอนุญาตนี้เป็นการขัดต่อกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยมี
อาจแก้ไขได้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจพิจารณาให้เพิกถอนการอนุญาตนี้ได้

(4) ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเฉพาะดังต่อไปนี้อีกด้วย คือ

4.1)

4.2)

(5) ใบอนุญาตฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

(6) ใบอนุญาตฉบับนี้สิ้นอายุวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน (1) ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่
ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน 500 บาท

(2) หากประสงค์จะประกอบกิจการในปีต่อไปต้องยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ

(มีต่อด้านหลัง)



ที่

สำนักงาน.....

.....

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.

เรื่อง แจ้งการอนุญาตประกอบกิจการ.....

เรียน

อ้างถึง ใบรับคำขออนุญาต เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ตามที่ท่านได้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการ.....

และราชการส่วนท้องถิ่นได้ออกใบรับคำขออนุญาตไว้ตามที่อ้างถึง นั้น

บัดนี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นได้พิจารณาออกใบอนุญาตให้แก่ท่านเรียบร้อยแล้ว จึงขอให้ท่านมาติดต่อขอรับใบอนุญาตภายใน.....วันนับแต่วันได้รับหนังสือนี้ ทั้งนี้ หากล่วงเลยระยะเวลาดังกล่าวแล้วท่านมิได้มาติดต่อขอรับใบอนุญาตโดยไม่มีเหตุหรือข้อแก้ตัวอันสมควรจะถือว่าท่านสละสิทธิและถูกยกเลิกการอนุญาตครั้งนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

ส่วนราชการ.....

เบอร์โทรศัพท์.....

E-mail.....



คำสั่งที่...../.....

สำนักงาน.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

เรื่อง คำสั่งไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

เรียน

อ้างถึง (1) คำขอรับใบอนุญาต

ตามที่ท่านได้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อประกอบกิจการ.....

.....เมื่อวันที่.....นั้น

ปรากฏว่าท่านไม่สามารถดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดของท้องถิ่น(สาเหตุสำคัญที่มีผลให้ไม่อาจจะออกใบอนุญาตได้) คือ

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามมาตรา 56 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ในฐานะเจ้าพนักงานท้องถิ่นจึงมีคำสั่งไม่ออกใบอนุญาตประกอบกิจการให้แก่ท่าน

ทั้งนี้ หากท่านฝ่าฝืนดำเนินการจะมีโทษ.....(แล้วแต่ประเภทกิจการ) ตามมาตรา..... แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

อนึ่ง หากท่านไม่พอใจคำสั่งนี้หรือเห็นว่าไม่ได้รับความเป็นธรรม ท่านมีสิทธิอุทธรณ์คำสั่งต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขได้ภายในสามสิบวันนับแต่วันทราบคำสั่งนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดดำเนินการตามคำสั่งข้างต้นด้วย

ขอแสดงความนับถือ

.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

ส่วนราชการ.....

เบอร์โทรศัพท์.....

E-mail.....



คำสั่งที่...../.....

สำนักงาน.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

เรื่อง คำสั่งไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการ

เรียน

ตามที่ท่านได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ประกอบกิจการ.....ตามใบอนุญาตเลขที่.....ซึ่งใบอนุญาตจะสิ้นอายุในวันที่..... โดยท่านได้ยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นไว้แล้วเมื่อวันที่.....ก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ นั้น

ปรากฏว่าท่านไม่สามารถดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดของท้องถิ่น(สาเหตุสำคัญที่มีผลให้ไม่อาจจะอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตได้) คือ

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามมาตรา 56 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ในฐานะเจ้าพนักงานท้องถิ่นจึงมีคำสั่งไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการแก่ท่าน

ทั้งนี้หากท่านฝ่าฝืนดำเนินกิจการจะมีโทษ.....
ตามมาตรา..... แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

อนึ่ง หากท่านไม่พอใจคำสั่งนี้หรือเห็นว่าไม่ได้รับความเป็นธรรม ท่านมีสิทธิอุทธรณ์คำสั่งต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขได้ภายในสามสิบวันนับแต่วันทราบคำสั่งนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดดำเนินการตามคำสั่งข้างต้นด้วย

ขอแสดงความนับถือ

.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

ส่วนราชการ.....

เบอร์โทรศัพท์.....

E-mail.....

**แบบคำขอแจ้ง
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร**

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

1. ข้าพเจ้า..... อายุ..... ปี สัญชาติ.....
โดย..... ผู้มีอำนาจ ลงนามแทนนิติบุคคลปรากฏตาม
..... ที่อยู่เลขที่.....
หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... แขวง/ตำบล.....
เขต/อำเภอ..... จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์..... ผู้ขอแจ้ง

2. ชื่อสถานประกอบกิจการ..... ประเภท
.....
มีพื้นที่..... ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่..... หมู่ที่..... ตำบล..... อำเภอ.....
จังหวัด..... หมายเลขโทรศัพท์.....

3. พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้วดังนี้

- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน
- สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนดสำหรับกรณีการขอจัดตั้งตลาดประเภทที่ 1
- แผนผังการจัดพื้นที่การจำหน่ายตามหมวดหมู่สินค้า
- ใบมอบอำนาจ(ในกรณีที่มีการมอบอำนาจ)
- สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคลหลักฐานที่แสดงการเป็นผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคล
- เอกสารและหลักฐานอื่น ๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นประกาศกำหนด คือ

1).....

2).....

ขอรับรองว่าข้อความในคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ) ผู้ขอแจ้ง
(.....)

ส่วนของเจ้าหน้าที่

ใบรับแจ้ง

ชื่อสถานประกอบการ.....ประเภท.....มีพื้นที่.....

ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

เลขที่.....ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ครบ

ไม่ครบ ได้แก่

.....
.....

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

ส่วนของผู้แจ้ง

ใบรับแจ้ง

ชื่อสถานประกอบการ.....ประเภท.....มีพื้นที่.....

ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

เลขที่.....ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ครบ

ไม่ครบ ได้แก่

.....
.....

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น



หนังสือรับรองการแจ้ง
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่...../.....

(1) เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้.....สัญชาติ
.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด
.....หมายเลขโทรศัพท์.....

ชื่อสถานประกอบการ.....ประเภท.....มีพื้นที่.....
ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์.....

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

- (2) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในข้อกำหนดของท้องถิ่น
- (3) ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย คือ
- 3.1)
- 3.2)
- (4) หนังสือรับรองการแจ้งฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน (1) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน 500 บาท

(2) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมต่อราชการส่วนท้องถิ่นทุกปีตามกำหนดเวลา หากฝ่าฝืนจะต้องเสียค่าปรับเพิ่มอีกร้อยละ 20 ของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ

(มีต่อด้านหลัง)



ที่...../.....

สำนักงาน.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

เรื่อง ขอให้แก้ไขความไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ของคำขอแจ้งการประกอบกิจการ

เรียน

ตามที่ท่าน ได้ยื่นคำขอแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อประกอบกิจการ.....

..... เมื่อวันที่..... ซึ่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น ได้ออกใบรับแจ้งแก่
ท่านไปแล้วนั้น

เจ้าพนักงานท้องถิ่น ได้ตรวจการแจ้งของท่านแล้วพบว่า การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ดังนี้

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

จึงขอแจ้งให้ท่านทราบเพื่อดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับหนังสือนี้ หากท่านไม่
ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเวลาดังกล่าว จะมีผลให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น ไม่อาจจะออกหนังสือรับรองการแจ้งให้แก่
ท่านได้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดดำเนินการต่อไปด้วย

ขอแสดงความนับถือ

.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

ส่วนราชการ.....

เบอร์โทรศัพท์.....

E-mail.....



คำสั่งที่...../.....

สำนักงาน.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

เรื่อง คำสั่งให้การแจ้งเป็นอันสิ้นสุด

เรียน

ตามที่ท่านได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อประกอบกิจการ.....

..... เมื่อวันที่..... ซึ่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ออกใบรับแจ้งแก่ท่านไปแล้ว นั้น

เจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ตรวจการแจ้งของท่านแล้วพบว่ากรแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์จึงได้แจ้งให้ท่านทราบเพื่อดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งแล้วตามมาตรา 48 วรรคห้า แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 แต่ท่านมิได้ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเวลาดังกล่าว จึงมีผลให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจจะออกหนังสือรับรองการแจ้งให้แก่ท่านได้

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 48 วรรคห้า แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ในฐานะเจ้าพนักงานท้องถิ่นจึงมีคำสั่งให้การแจ้งของท่านเป็นอันสิ้นสุด

ทั้งนี้ ให้ท่านหยุดดำเนินกิจการทันทีนับแต่วันทราบคำสั่งนี้ หากไม่ปฏิบัติตามคำสั่งจะมีโทษจำคุกไม่เกินสามเดือนหรือปรับไม่เกินห้าพันบาทตามมาตรา 72 วรรคสองแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

อนึ่ง หากท่านไม่พอใจคำสั่งนี้หรือเห็นว่าไม่ได้รับความเป็นธรรม ท่านมีสิทธิอุทธรณ์คำสั่งต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขได้ภายในสามสิบวันนับแต่วันทราบคำสั่งนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดดำเนินการตามคำสั่งข้างต้นด้วย

ขอแสดงความนับถือ

.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

ส่วนราชการ.....

เบอร์โทรศัพท์.....

E-mail.....