

ข. สถานที่จำหน่ายอาหาร

(๑) จัดสถานที่ตามที่กำหนดไว้ในข้อ ก. (๑) - (๖) (๒) จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่งอย่างอื่นที่มีสภาพแข็งแรง สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ

(๓) พนักงานและบริเวณปรุงอาหาร ต้องใช้วัสดุถาวร แข็งแรง ทำความสะอาดง่าย และสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๔) จัดให้มีภาชนะ และอุปกรณ์ เครื่องใช้ต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบ ปรุง เก็บ และการบริโภคอาหารไว้ให้เรียบร้อย เพียงพอ ปลอดภัย และถูกต้องด้วยสุขลักษณะ (๕) จัดให้มีบริเวณและที่สำหรับทำความสะอาด ภาชนะ ตลอดจนอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ให้เพียงพอและถูกสุขลักษณะ เพื่อใช้ในการนั้นโดยเฉพาะ

(๖) จัดให้มีที่สำหรับล้างมือ พร้อมอุปกรณ์จำนวนเพียงพอ และสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๗) จัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง และเก็บอาหาร

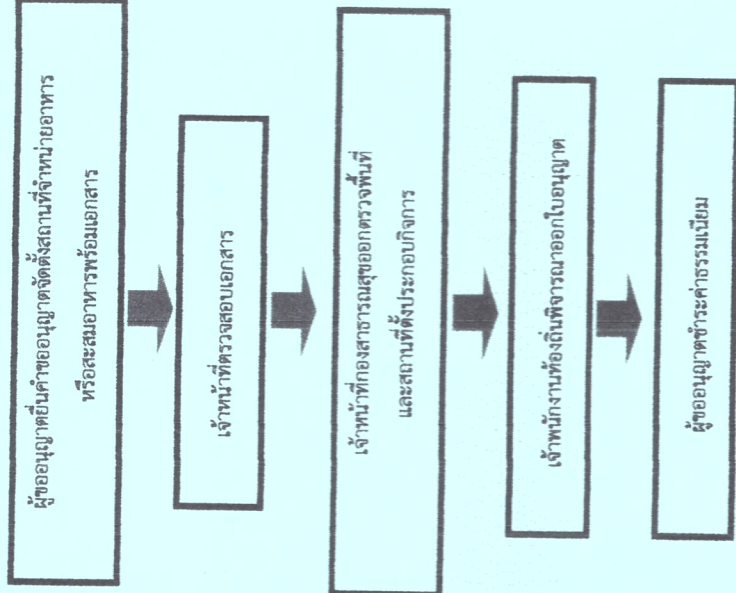
(๘) มีระบบการระบายควันที่เกิดจากการปรุงอาหาร (๙) ถ้ามีสัตว์ที่จะฆ่าเป็นอาหารต้องแยกให้อยู่ในที่เหมาะสม

(๑๐) จัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสีย บ่อตกไขมัน ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๑๑) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขและคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบัญญัติ และคำสั่งขององค์การบริหารส่วนตำบลแม่สุ่น

### แผนภูมิขั้นตอนการยื่นขอใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่าย

#### อาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร



#### เอกสารประกอบการพิจารณา

๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนผู้ยื่นคำขออนุญาตหรือผู้ประกอบการ
๒. สำเนาทะเบียนบ้านผู้ยื่นคำขออนุญาตหรือผู้ประกอบการ
๓. ใบรับรองแพทย์ (ประเภทยื่นคำขออนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหาร)

\*\* หมายเหตุ \*\*

\* พื้นที่ประกอบการไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร

ขอหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร และพื้นที่ประกอบการเกิน ๒๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป



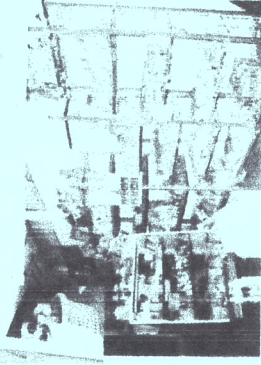
เกิดความรู้เกี่ยวกับ

## เทศบัญญัติตำบลเมืองงาย

เรื่อง

สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๕๖



กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

เทศบาลตำบลเมืองงาย

แจ้งไว้ ณ วันที่ ๑๕ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๖

### เทศบาลเมืองงาย

ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลเมืองงาย ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

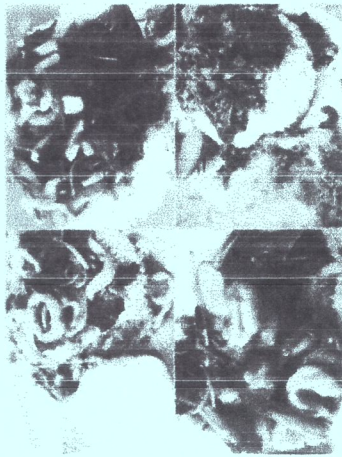
### หมวดที่ ๑ บททั่วไป

ข้อ ๔ ในข้อบัญญัตินี้

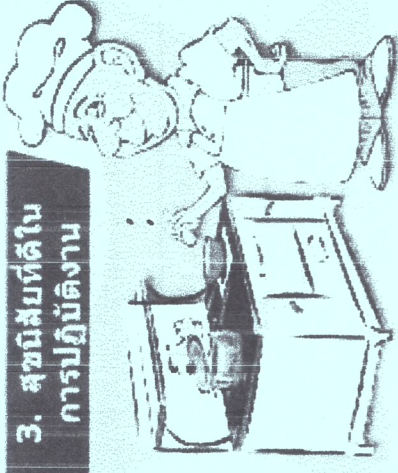
“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุประสงค์ที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆหรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึง ยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุประสงค์สำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุดิบอาหารสี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส



### 3. สุขนิรมิตใน การปฏิบัติงาน



“มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร” สำนักรับผิดชอบ

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคารสถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดใหม่บริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคารสถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใดซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้คนใช้เป็นชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสียยง่าย ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำ หรือครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

### หมวดที่ ๒ สถานที่ตั้ง ลักษณะอาคาร และการสุขาภิบาล

ข้อ ๖ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานสะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้ง ก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๘ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ตลอดจนเวลาจำหน่ายได้ตามที่เห็นสมควร

ข้อ ๙ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

#### ก. สถานที่สะสมอาหาร

- (๑) ไม่ตั้งอยู่ในบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (๒) พื้นสะอาดทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย ไม่น้ำขังและไม่ส่งกลิ่นรบกวน
- (๓) จัดให้มีระบบการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๔) จัดให้มีแสงสว่างและทางระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๕) จัดให้มีปริมาณจำนวนเพียงพอ สะอาดและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๖) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอย และสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะอย่างเพียงพอ

(๗) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ หรือคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบัญญัติ และกฎหมายกำหนด