



เทศบาลตำบลสามง่าม

เรื่อง

สถานที่จำหน่ายอาหารและ
สถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2543

เทศบาลตำบลสามง่าม

อำเภอdonตุม จังหวัดนครปฐม

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบร่างเทศบัญญัติเทศบาลตำบลสามัคคี
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สังเวยอาหาร พ.ศ.2543

หลักการ

เพื่อปรับปรุงเทศบัญญัติตามที่ได้ประกาศให้ใช้ในวันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2543 ให้สอดคล้องกับ
ประกาศของพระราชนักุณฑิษฐ์ ลงวันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2535

เหตุผล

เนื่องจากได้มีการยกเลิกพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2484 และประกาศใช้พระราชบัญญัติ
สาธารณสุข พ.ศ. 2535 แล้ว ซึ่งบทบัญญัติในเรื่องการควบคุมการค้าอาหารในสถานที่เอกสารนี้ได้เปลี่ยนแปลงไป
ตามที่เป็นด้วยกฎหมายเดียวกัน ที่ระบุขึ้นแล้วร่างเทศบัญญัตินี้ใหม่ให้สอดคล้องกับบทบัญญัติแห่ง^๓
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งให้บังคับอยู่ในปัจจุบัน คณะกรรมการบริหารงานร่างเทศบัญญัตินี้
ต่อสภาเทศบาลตำบลสามัคคี เพื่อพิจารณาให้ความเห็นชอบต่อไป

ເທັນະນູຕີເທັກປາລຕຳບລສາມ່າມ
ເຮືອງ ສານທີ່ຈໍານ່າຍອາຫາຣແລສານທີ່ສະສວອາຫາຣ ພ.ສ.2543

ໂດຍທີ່ເປັນກາຮັມຄວາມປັບປຸງເທັກປັບປຸງຕີວ່າດ້ວຍສານທີ່ຈໍານ່າຍແລສານທີ່ສະສວອາຫາຣໃໝ່
ສອດຄລັງກັນກູ່ມາຍແນບທແລ່ເໜາສມກັນສາກວາການໃນປັຈຸບັນ ອາຍົ່ານຈາກຄວາມໃນມາດວາ 60 ແນ່ງ
ພຣະຣານບັງນູຕີເທັກປາລ ພ.ສ.2496 ປະກອບກັນມາດວາ 48 ມາດວາ 54 ມາດວາ 55 ມາດວາ 58 ມາດວາ 63 ມາດວາ 65
ແໜ່ງພຣະຣານບັງນູຕີກາຮັມສາຫະນຸ່າ ພ.ສ.2535 ເທັກປາລຕຳບລສາມ່າມ ໂດຍໄດ້ຮັບຄວາມເຫັນຂອບຈາກສາກເທັກປາລ
ຕຳບລສາມ່າມ ຈຶ່ງຕາເທັກປັບປຸງຕີໄວ້ດັ່ງຕ່ອໄປນີ້

ຂ້ອ 1 ເທັກປັບປຸງຕີໃຫ້ເວີກວ່າ “ເທັກປັບປຸງຕີເທັກປາລຕຳບລສາມ່າມ ເຮືອງ ສານທີ່ຈໍານ່າຍອາຫາຣ
ແລສານທີ່ສະສວອາຫາຣ ພ.ສ.2543”

ຂ້ອ 2 ໃຫ້ເທັກປັບປຸງຕີໃນເຂົດເທັກປາລຕຳບລສາມ່າມ ເມື່ອໄດ້ປະກາດໄວ້ໂດຍເປີດແຜຍ ດັນສ້າງການ
ເທັກປາລຕຳບລສາມ່າມ ແລ້ວ 7 ວັນ

ຂ້ອ 3 ໃຫ້ຢັກເລີກ

ບຣາດເທັກປັບປຸງຕີ ກົງ ຮະເບີນ ຂ້ອນັບທີ່ວ່າຄໍາສິ່ງອື່ນໄດ້ໃນສ່ານທີ່ໄດ້ກໍາທັນໄວ້ແລ້ວໃນເທັກປັບປຸງຕີນີ້
ທີ່ວ່າຈຶ່ງຂັດທີ່ແຍ້ງກັນເທັກປັບປຸງຕີນີ້ ໃຫ້ເທັກປັບປຸງຕີນີ້ແຕ່

ຂ້ອ 4 ໃນເທັກປັບປຸງຕີນີ້

“ສານທີ່ຈໍານ່າຍອາຫາຣ” ມາຍຄວາມວ່າ ອາຄາຣ ສານທີ່ທີ່ວ່າອະນຸຍາກໄດ້ ຖໍ່ມີໃຫ້ທີ່ທີ່ວ່າທາງສາຫະນຸ່າ
ຈັດໄວ້ເພື່ອປະກອບອາຫາຣທີ່ວ່າປຸງອາຫາຣຈົນສໍາເລົງແລ້ງຈໍານ່າຍໃຫ້ຜູ້ຊ້ວສາມາດບົກໂປົກໄດ້ກັນທີ່ກັນນີ້ໄໝວ່າຈະເປັນກາຈໍານ່າຍ
ໂດຍຈັດໄໝມີບົກໂປົກໄວ້ສໍາຫັກການບົກໂປົກ ດັນທີ່ນີ້ກັນທີ່ກັນນີ້ໄໝວ່າຈະເປັນກາຈໍານ່າຍ

“ສານທີ່ສະສວອາຫາຣ” ມາຍຄວາມວ່າ ອາຄາຣ ສານທີ່ທີ່ວ່າທາງສາຫະນຸ່າ
ທີ່ຈັດໄວ້ເພື່ອເກີບອາຫາຣວັນນີ້ສາກັບເປັນຂອງລົດທີ່ວ່າອາຫາຣໃນຢູ່ປັກສະນຸ່າໄດ້ ຊົ່ງຜູ້ຊ້ວຕ້ອງນີ້ໄປກ່າວ ປະກອບ
ທີ່ວ່າປຸງ ເພື່ອນີ້ໄປບົກໂປົກກາຍຫລັກ

“ທີ່ທີ່ວ່າທາງສາຫະນຸ່າ” ມາຍຄວາມວ່າ ສານທີ່ທີ່ວ່າທາງນີ້ມີໃຫ້ເປັນຂອງເອກະນາແລ້ວປະການສາມາກາ
ໃຫ້ປະໂຍບົນແລ້ວໃຫ້ສັງຈິກໄດ້

“ເຈົ້າພັກງານທ້ອງດິນ” ມາຍຄວາມວ່າ ນາຍເກມນະຕີຕຳບລສາມ່າມ

“ເຈົ້າພັກງານສາຫະນຸ່າ” ມາຍຄວາມວ່າ ເຈົ້າພັກງານນີ້ໃຫ້ຮັບການແຕ່ງຊື່ຈາກຮູ້ມະວົງກາ
ກະທຽວສາຫະນຸ່າໃຫ້ປົງປັດກາຮັມພຣະຣານບັງນູຕີກາຮັມສາຫະນຸ່າ ພ.ສ.2535

ຂ້ອ 5 ທ້າມມີໃຫ້ຜູ້ໃຈດັ່ງຕັ້ງສານທີ່ຈໍານ່າຍອາຫາຣທີ່ວ່າສານທີ່ສະສວອາຫາຣໃນວ່າຕາກທີ່ໄດ້ ຊົ່ງມີ
ພື້ນທີ່ເກີນສອງຮ້ອຍຕາງມີຕຣ ເກີນແຕ່ຈະໄດ້ຮັບໃບອຸນຸມາດຈາກເຈົ້າພັກງານທ້ອງດິນ ແກ້ໄຂສານທີ່ດັ່ງກ່າວມີພື້ນທີ່ໄມ້ເກີນ
ສອງຮ້ອຍຕາງມີຕຣ ຕັ້ງແຈ້ງຕ່ອງເຈົ້າພັກງານທ້ອງດິນເພື່ອຂອບໜັນສື່ວັນຮອງການແຈ້ງ

ข้อ 6 ความในข้อ 5 มีให้เติมคับแก่การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งได้รับใบอนุญาตตามกฎหมายหรือเทศบัญญัติว่าด้วยการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะแล้ว

ข้อ 7 ผู้จัดตั้งสถานที่สะสมอาหาร ต้องจัดสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเงื่อนไขตามลักษณะของกิจการที่กำหนดต่อไปนี้

- (1) สถานที่ต้องอยู่ในที่เหมาะสมไม่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (2) พื้นที่ต้องทำด้วยวัสดุดูดabsorbent เเรียบ น้ำกักงั้นไม่ได้
- (3) มีวางระบายน้ำทำด้วยวัสดุดูดabsorbent เพื่อรับน้ำให้ไหลไปสู่ระบายน้ำสาธารณะหรือบ่อรับน้ำโสโครกได้ตามส่วนราชการแบบที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นชอบ
- (4) ต้องจัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอตามความเห็นชอบของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

เจ้าพนักงานสาธารณสุข

- (5) ต้องมีส้วมที่ได้สุขลักษณะดีและจำนวนเพียงพอและต้องอยู่ในที่ที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นชอบ

(6) ต้องขยายหรือเปลี่ยนแปลงสถานที่ประกอบการหรือทำให้สุขลักษณะของสถานที่เปลี่ยนไปจะต้องได้รับความเห็นชอบจากเจ้าพนักงานสาธารณสุขก่อน

(7) ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ด้วยสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 8 ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเงื่อนไขตามลักษณะของกิจการที่กำหนดต่อไป

- (1) จัดสถานที่และบริเวณรวมทั้งปฏิบัติตามรายละเอียดที่กำหนดในข้อ 7(1)-(6)
- (2) จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้หรือที่นั่งที่สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อย
- (3) ผนังบริเวณที่ปูฐานอาหารต้องมีผ้าเรียบไม่ดูดซึมน้ำ ล้างทำความสะอาดได้ง่าย
- (4) จัดให้มีภายนอกและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบ ปูน เก็บและรีโภค ให้เพียงพอตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
- (5) จัดให้มีที่ล้างมือที่ได้สุขลักษณะและจำนวนเพียงพอตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(6) จัดให้มีที่ล้างหัวทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ให้เพียงพอและถูกสุขลักษณะตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด

(7) กรณีที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นสมควรให้จัดให้มีที่หันน้าโสโครกหรือที่กักไขมัน หรือการทำการอื่นใดอันเป็นการบัดหน้าหรือกำจัดน้ำโสโครก ก็ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(8) จัดให้มีการป้องกันหรือกำจัด昆蟲 กลิ่น ไอ และอื่น ๆ จากการประกอบหรือปูฐานอาหาร เพื่อป้องกันอันตรายต่อสุขภาพและความเสื่อมร้าวความค่าน้ำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด

(9) ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ต้องด้วยสุขลักษณะ ตามคำแนะนำข้อของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือค่าสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 9 อาจารย์เป็นสถานที่ประกอบการต้องมีหลักฐานแสดงว่า สามารถให้ประกอบการนั้นได้โดย กฎต้องตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

ข้อ 10 นายกเทศมนตรีตัวบลสัมภ์มีอำนาจที่จะพิจารณาผ่อนผันให้ผู้ขอรับใบอนุญาตหรือ ผู้ขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง งดเว้นการปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดในข้อ 7 และข้อ 8 ได้เท่าที่เห็นควรหรืออาจจะสั่ง เปลี่ยนแปลงเงื่อนไขอย่างหนึ่งอย่างใดหรือหลายอย่างเพื่อให้เหมาะสมกับกิจการซึ่งให้ควบคุมนั้นมีการเฉพาะรายได้ รั้งนี้การผ่อนผันนั้นต้องไม่เป็นเหตุการณ์ที่ต่อสูญเสียความมั่งคงของประเทศ

ข้อ 11 ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งให้ตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสมออาหาร ต้องดูมาตรฐานในการป้องกันโรคติดต่อและเหตุร้ายจากภัยจากการประชุมกิจกรรมชนเผ่าอีวากูติดตั้งนี้

- (1) ต้องรักษาระยะห่างที่ให้สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ
- (2) ต้องจัดให้มีที่ร่วมรับมูลฝอยและลิ้งปฏิบัติให้สุขลักษณะและมีจำหน่ายเพียงพอตามที่ เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด
- (3) ต้องทำการกำจัดมูลฝอยและลิ้งปฏิบัติตามคำแนะนำข้อของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
- (4) ต้องรักษาระยะห่างของสิ่งที่ให้เด็กน้ำนมอยู่เสมอ
- (5) ถ้ามีลัตตาที่จะมาทำเป็นอาหารจะต้องจัดแยกให้อยู่ในที่ที่เหมาะสมตามความเห็นชอบ ของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(6) ต้องควบคุมดูแลให้ผู้จำหน่าย ผู้ประกอบหรือปัจจุบันอาหารและให้ผู้บริการในสถาน ประกอบการของตนปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ เงื่อนไขและรายละเอียดที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้ตลอดจนคำแนะนำข้อของ เจ้าพนักงานสาธารณสุขและค่าสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยเคร่งครัด

(7) ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ต้องด้วยสุขลักษณะ ตามคำแนะนำข้อของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และค่าสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 12 ในการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปัจจุบัน กีบวัสดุและสมออาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารหรือ สถานที่สะสมอาหาร ผู้จำหน่าย ทำ ประกอบ ปัจจุบัน กีบวัสดุหรือสะสมอาหารและให้ผู้บริการต้องถือปฏิบัติตั้งนี้

- (1) แต่งกายให้สะอาดเรียบร้อย ตามความเห็นชอบของเจ้าพนักงานสาธารณสุข เช่น ต้องใช้ผ้ากันเปื้อน ผ้าคลุมผม เป็นต้น
- (2) ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามสุขลักษณะส่วนบุคคล ที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด
- (3) ต้องใช้เครื่องมือ เครื่องใช้ที่สะอาด
- (4) ต้องไม่ใช้มือหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของร่างกายหยิบ จับ หรือสัมผัสอาหารโดยตรง
- (5) ไม่โว จำ หรือกระทำการอย่างอื่นในลักษณะเดียวกันรวดเร็ว
- (6) ในการยกอาหารไปให้บริการแก่ผู้บริโภคในสถานที่ ผู้ให้บริการต้องใช้จ่ายรองหรือ ภาครองภาชนะใส่อาหารหรือแก้วน้ำและต้องไม่ใช้มือจับลงในภาชนะหรือแก้วน้ำโดยเด็ดขาด
- (7) วาง กีบหรือสะสมอาหารในที่สะอาดป้องกันฝุ่นละออง แมลงและลักษณะโรคได้

(8) ให้เครื่องปักปิดอาหาร ภาชนะและเครื่องใช้ส่วนหันจ่าหน่าย ทำ ประกอบ ปรุ่ง เก็บรักษา สะสมหรือให้บริการอาหารให้พ้นจากผู้คนละของ แมลงและสัตว์นำโรค รวมทั้งรักษาเครื่องปักปิดนี้ให้สะอาดและใช้การได้ดีอยู่เสมอ

(9) ต้องใช้ภาชนะหรือวัสดุที่สะอาด ใส่ หรือห่ออาหารให้แก่ผู้ซื้อ

(10) ไม่ขายอาหารให้ผู้ป่วยเป็นโรคติดต่อที่มีสภาพอาการป่วยเป็นที่น่าสงสัยจนกว่าจะหายดีในสถานที่

(11) ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ต้องด้วยสุขลักษณะตามค่าแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือค่าสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 13 ผู้จ่าหน่ายอาหาร ผู้ประกอบ หรือปรุ่งอาหารและผู้ให้บริการในสถานที่จ่าหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร จะต้องหยุดทำการขาย ประกอบ ปรุ่งหรือให้บริการอาหารทันทีเมื่อทราบหรือมีเหตุอุบัติจากที่ใด ตนป่วยเป็นโรคติดต่อหรือเป็นพาหะของโรคติดต่อที่อาจจะแพร่ระบาดติดต่อไปสู่ผู้ใช้บริการในสถานที่นั้นได้

ข้อ 14 เพื่อให้การจ่าหน่าย ทำ ประกอบ ปรุ่ง เก็บรักษา สะสมและการให้บริการในสถานที่จ่าหน่าย อาหาร สถานที่สะสมอาหารเป็นไปอย่างสุขลักษณะสะอาดและปลอดภัยแก่ผู้บริโภคและประชาชน เจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยค่าแนะนำของเจ้าหน้าที่พนักงานสาธารณสุขอาจกำหนดหลักเกณฑ์เมื่อไหร่รายละเอียดใดๆ ให้ผู้รับใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเพิ่มเติมเป็นการเฉพาะราย โดยกำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ 15 ผู้ประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จ่าหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร ให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบ สอ.1 พร้อมด้วยหลักฐานที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ในกรณีสถานที่ตามวรรคแรกมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ให้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามแบบ สอ.2 เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับการแจ้งให้ออกใบรับการแจ้งการจัดตั้ง สถานที่ให้แก่ผู้แจ้งตามแบบ สอ.3 เพื่อให้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการ ตามที่แจ้งเป็นการชั่วคราวในระหว่างที่ เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังไม่ได้ออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ตามที่ขอ

ข้อ 16 เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอรับใบอนุญาต หรือการแจ้งแล้วหากปรากฏว่าถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเมื่อไหร่ที่กำหนดไว้ก็ให้ออกใบอนุญาตตามแบบ สอ.4 หรือแบบ สอ.5 หรือออกหนังสือรับรองการแจ้งตามแบบ สอ.6 หรือ สอ.7 ให้แล้วแต่กรณี

ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมตามอัตราที่กำหนดท้ายเทศบัญญัตินี้ภายใน กำหนด 15 วัน นับแต่วันที่ผู้ได้รับอนุญาต ผู้แจ้ง ผู้แทน หรือผู้รับมอบอำนาจจากผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้งแล้ว แต่กรณีได้รับหนังสือแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

การแจ้งตามวรรคก่อนให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น ทำให้เป็นหนังสือแจ้งให้ผู้ได้รับใบอนุญาต ผู้แจ้ง ผู้แทนหรือผู้รับมอบอำนาจจากผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้งแล้วแต่กรณี ในกรณีไม่พบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือให้ ส่งหนังสือการแจ้งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือปิดหนังสือนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ชัด ณ ภูมิลำเนาหรือล้านกที่ ทำการของผู้ต้องรับหนังสือและให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบหนังสือดังกล่าว ตั้งแต่วเวลาที่หนังสือไปถึงหรือวันปิดหนังสือ แล้วแต่กรณี

ข้อ 17 ในอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกให้ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้งแสดงใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งไว้ในที่เปิดเผย ณ สำนักทำการของตน

ข้อ 18 หากใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุด ในสาระสำคัญ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้งจะต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง ภายใน 15 วัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดแล้วแต่กรณี พร้อมด้วยหลักฐานต่อไปนี้คือ

- (1) เอกสารแจ้งความต่อสถานศึกษาจัดการในกรณีสูญหายหรือทำลาย
- (2) ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิมในกรณีชำรุดในสาระสำคัญ

ข้อ 19 การออกใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นดำเนินการตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขดังนี้

(1) การออกใบแทนอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้ แบบ สอ.4 แบบ สอ.5 แบบ สอ.6 แล้วแต่กรณี โดยประทับตราสีแดงคำว่า "ใบแทน" กำกับไว้และให้ลงวัน เดือน ปี ที่ออกใบแทนพร้อมทั้งลายมือชื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือผู้ได้รับมอบหมายจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นใบแทนและต้นฉบับใบแทน

(2) บันทึกด้านหลังต้นฉบับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิม ระบุสาเหตุการสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุด ในสาระสำคัญของใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิม พร้อมลงนามที่ เลขที่ วัน เดือน ปี ของใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งที่ออกให้ใหม่

ข้อ 20 ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือแจ้งดังนี้ยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบ สอ.8 พร้อมชำระค่าธรรมเนียมก่อนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสิ้นอายุ การต่ออายุใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งให้ได้คราวละ 1 ปี นับตั้งแต่วันถัดจากวันที่ใบอนุญาตหรือรับรองการแจ้งนั้นสิ้นอายุ

ข้อ 21 การชำระค่าธรรมเนียมตามเกณฑ์บัญชี ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้งต่ออายุรายปีในระยะเวลาที่กำหนดไว้ หากมิได้ชำระภายในระยะเวลาที่กำหนดจะต้องเสียค่าปรับเพิ่มขึ้นร้อยละ 20 ของยอดเงินค่าธรรมเนียม เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้งจะได้ออกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการที่จะต้องชำระค่าธรรมเนียม.

ข้อ 22 ให้ใช้แบบพิมพ์ด่าง ๆ ที่กำหนดท้ายเกณฑ์บัญชีดังต่อไปนี้

- (1) คำขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.1
- (2) คำขอรับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.2
- (3) ใบรับแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.3
- (4) ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.4
- (5) ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.5
- (6) หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.6
- (7) หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สอ.7

(8) คำขอต่ออายุใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สก.8

(9) คำร้องหรือคำขออื่นใดนอกจากที่ระบุข้างต้น (1)-(8) ให้ใช้แบบคำร้องทั่วไป

ข้อ 23 บรรดาใบอนุญาตให้ตั้งหรือใช้สถานที่เอกสารเป็นพิมพ์ทำ ประกอบ ปูรุหรือสะสมอาหาร หรือน้ำแข็ง ตามเกณฑ์บัญญัติเกณฑ์ต่ำบลามง่าม ว่าด้วยการค้าอาหารและน้ำแข็งในสถานที่เอกสาร ซึ่งได้ออกให้ ก่อนวันใช้เกณฑ์บัญญัตินี้ให้คงใช้ได้ต่อไปจนถึงวันเดียวกับใบอนุญาตนั้น

ข้อ 24 ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารซึ่งได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรอง การแจ้งและหรือผู้จำหน่าย ทำ ประกอบ ปูรุ เก็บหรือสะสมอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ผู้ใดฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในเกณฑ์บัญญัติเกี่ยวกับการจัดตั้งใช้และดูแลรักษากาสถานที่และสุขลักษณะ ของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหารที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารที่ใช้ทำประกอบหรือปูรุอาหารหรือที่ใช้สะสมอาหารหรือ หลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการป้องกันมีเชื้อกัดเหตุร้ายและการป้องกันโรคติดต่อ มีความผิดตามพระราชบัญญัติ การสาธารณสุข พ.ศ.2535

ข้อ 25 ให้นายกเทศมนตรีต่ำบลามง่าม รักษาการให้เป็นไปตามเกณฑ์บัญญัตินี้และให้มีอำนาจออก ระเบียบ ประกาศ ข้อบังคับหรือคำสั่งใด ๆ เพื่อให้ปฏิบัติตามให้เป็นไปตามเกณฑ์บัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ 1 เดือน พฤษภาคม พ.ศ.2543

น.ส.อรุณรัตน์ ใจดี
(นายพิเชฐ - สามัคคี)
นายกเทศมนตรีต่ำบลามง่าม

อนุมัติ

มนัญชัย ศิริป่ออชา
(ลงชื่อ) (นายมนัญชัย ศิริป่ออชา)
ผู้อำนวยการศูนย์บริการปูรุ

นายธนากร คงกระพัน
(นายพัฒน์พงษ์ อุทัยผล)
เค้าหน้าที่ดูแลบริการได้....

ตารางอัตราค่าธรรมเนียม

ต่อห้ายเก็บบัญชีเก็บงบฯ สำนักงานน้ำมัน เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและส้านที่สะสมอาหาร พ.ศ.2543

ลำดับที่	รายการ	บาท	หมายเหตุ
1.	สถานที่ใช้ประกอบการค้ามีพื้นที่ไม่เกิน 10 ตารางเมตร	50	
2.	สถานที่ใช้ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า 10 ตารางเมตร ถึง 25 ตารางเมตร	100	
3.	สถานที่ใช้ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า 25 ตารางเมตร ถึง 50 ตารางเมตร	(200)	
4.	สถานที่ใช้ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า 50 ตารางเมตร ถึง 100 ตารางเมตร	400	
5.	สถานที่ใช้ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า 100 ตารางเมตร ถึง 200 ตารางเมตร	800	
6.	สถานที่ใช้ประกอบการค้ามีพื้นที่เกินกว่า 200 ตารางเมตร	2,400	