

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวง

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๓

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวง ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๖ ประกอบมาตรา ๔๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ และมาตรา ๕๘ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ องค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวง โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวงและนายอำเภอสันป่าตอง จึงตราข้อบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๓”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวง ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาข้อบัญญัติ ประกาศ ระเบียบ หรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในข้อบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“อาหาร” หมายความว่า อาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

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

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่ หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และของอื่น ๆ ที่มีสภาพเป็นของสด

“อาหารแปรรูป” หมายความว่า อาหารสดที่แปรรูป ทำให้แห้งหรือหมักดอง หรือในรูปอื่น ๆ รวมทั้งที่ใช้สารปรุงแต่งอาหาร

“อาหารปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบ ปรุงจนสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ที่มีได้บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า เศษวัตถุ ถุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร เถ้า มูลสัตว์ ซากสัตว์ หรือสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นและหมายความรวมถึงมูลฝอยติดเชื้อ มูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายจากชุมชน

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

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

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ยุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสี้ง่าย ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ยุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวง

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๕ ห้ามผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๖ ความในข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบการ ดังนี้

(๑) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๒) การขายของในตลาด

(๓) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๗ ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารซึ่งได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) สถานที่สะสมอาหาร

(๑.๑) สถานที่สะสมอาหารประเภททั่วไป

(๑.๑.๑) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง การดูแลสถานที่และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้สะสมอาหาร

(ก) สถานที่ตั้งที่เป็นอาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ใช้ประกอบกิจการต้องอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(ข) อาคารต้องมีความมั่นคงแข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด และมีหลักฐานที่แสดงว่าสามารถใช้ประกอบการได้โดยถูกต้องตามกฎหมายควบคุมอาคาร

(ค) จัดให้มีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการ และมีระบบระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่อับชื้น

(ง) มีการป้องกัน และควบคุมสัตว์และแมลงที่เป็นพาหะนำโรค

(จ) มีชั้นวางสินค้าหรืออาหาร ทำด้วยวัสดุทำความสะอาดง่าย มีความแข็งแรงชั้นล่างสุดมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร มีลักษณะโปร่ง เพื่อให้สามารถทำความสะอาดใต้ชั้นวางได้ง่าย ยกเว้นสินค้าหรืออาหารที่มีน้ำหนักมากอาจใช้ชั้นที่มีลักษณะทึบ

(๑.๑.๒) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของการสะสมอาหาร

(ก) จัดวางอาหารให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทอาหาร และไม่วางผลิตภัณฑ์อาหารสัมผัสกับพื้น หากมีสินค้าอื่นที่มีสารเคมี ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

(ข) เก็บรักษาอาหารแห้งและอาหารในภาชนะปิดสนิทที่อุณหภูมิห้อง ส่วนอาหารที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ เช่น ไอศกรีม และอาหารประเภทแช่แข็ง ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส ส่วนสินค้าประเภทนม ผลิตภัณฑ์นม และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยระบบพาสเจอร์ไรซ์ หรืออาหารสดประเภทสัตว์เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่แข็งตลอดเวลาการเก็บ

(ค) ไม่วางจำหน่ายอาหารหรือสินค้าที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หรือหมดอายุ หรือที่มีลักษณะผิดปกติ

(ง) แยกสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะ และแยกส่วนจากสินค้าปกติ โดยมีป้ายหรือเครื่องหมายบอกชัดเจน

(จ) ดูแลรักษาบริเวณที่วางสินค้าหรืออาหารให้สะอาดและมีสภาพดี

(๑.๑.๓) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่น ๆ

(ก) มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหาร ภาชนะและอุปกรณ์

(ข) ในกรณีที่ใช้เครื่องปรับอากาศต้องดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ ในสภาพดี สะอาด ไม่มีหยดน้ำ หรือสิ่งสกปรกตกลงมาปนเปื้อนกับอาหาร

(ค) โครงสร้างภายในตู้เย็นหรือตู้แช่ ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดได้ และตู้แช่ต้องไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน ๑ นิ้ว ประตูและขอบยางตู้เย็น ตู้แช่ ต้องมีสภาพดี สะอาด

(ง) มีที่รองรับมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล

(จ) เครื่องดับเพลิงที่ติดตั้งตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร สามารถใช้งานได้ดีและอยู่ในตำแหน่งที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวกและพนักงานสามารถใช้ได้อย่างถูกต้อง

(ฉ) มีท่อหรือรางระบายน้ำที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ ระบายลงสู่ที่บำบัดก่อนปล่อยลงสู่แหล่งรองรับน้ำทิ้งสาธารณะ

(๑.๒) สถานที่สะสมอาหารประเภทมินิมาร์ท

(๑.๒.๑) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง การดูแลรักษาสถานที่ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงหรือที่ใช้สะสมอาหาร

(ก) ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ใน (๑.๑.๑)

(ข) หากมีการเตรียมอาหาร สถานที่เตรียมอาหารต้องสะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศที่เหมาะสม ที่เตรียมอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุคงทน ผิวเรียบไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี ทำความสะอาดง่ายและต้องทำความสะอาดทุกครั้ง ก่อนและหลังใช้งาน มีอ่างสำหรับล้างอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และมีการระบายน้ำได้ดี

(๑.๒.๒) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร

(ก) ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ใน (๑.๑.๒)

(ข) สินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะไม่ปิดสนิท หรืออาหารที่มีการปรุง ประกอบ ต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร อาหารและเครื่องมือ ที่พร้อมบริโภค ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด

(ค) มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็ง และภาชนะที่ใช้สำหรับขนถ่ายน้ำแข็งต้องสะอาด และจัดเก็บอุปกรณ์อย่างถูกสุขลักษณะ

(ง) สินค้าประเภทอาหารที่วางจำหน่าย ต้องจัดให้มีระบบหมุนเวียนตามลำดับอายุผลิตภัณฑ์

(๑.๒.๓) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ

(ก) ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ใน (๑.๑.๓)

(ข) วัสดุ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้เตรียมและจำหน่ายอาหาร ต้องเป็นวัสดุที่ปลอดภัย มีสภาพดี สะอาด ล้างทำความสะอาดง่าย และมีการล้างและเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ

(ค) ในกรณีที่จัดให้มีส้วม ต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดี และมีสบู่สำหรับล้างมือ ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียมอาหาร

(ง) ในกรณีที่มีการปรุง ประกอบอาหารที่มีไขมันหรือน้ำมันต้องมีบ่อดักไขมัน ที่ใช้การได้ดี และมีการกำจัดไขมันเป็นประจำ

(๑.๒.๔) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ

(ก) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรค ที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไข้สุกใส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อ หรือในระยะที่ปรากฏอาการ ที่เป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ โรคไขหวัดใหญ่ ซึ่งรวมถึงโรคไขหวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ

(ข) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น ใช้วัสดุอุปกรณ์ ช่วยในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสุกแล้วทุกชนิด ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง ล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงานและภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก หากมีบาดแผลที่มือให้ปิดให้มิดชิดและหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

(ค) ขณะเตรียม ปรุงอาหารและเครื่องดื่ม ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

(ง) เจ้าของหรือผู้ดูแล หรือผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

(๑.๓) สถานที่สะสมอาหารประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต

(๑.๓.๑) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่ และขั้นตอนการรับสินค้า ให้เป็น ดังนี้

(ก) สถานที่ประกอบกิจการต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยผังเมือง หรือกฎหมายควบคุมอาคาร หรือกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องด้วย แล้วแต่กรณี

(ข) พื้นบริเวณที่รับสินค้ามีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี แข็งแรงและสะอาด

(ค) ให้มีการแยกบริเวณการรับสินค้าที่เป็นอาหารสดออกจากสินค้า ประเภทอื่น หรือหากเป็นพื้นที่บริเวณเดียวกัน การรับสินค้าประเภทอาหารสดให้กระทำต่างเวลากับ สินค้าประเภทอื่น

(ง) ไม่วางสินค้าประเภทอาหารโดยตรงกับพื้นต้องมีวัสดุรองรับ

(จ) ทำความสะอาด รถเข็น ตะกร้า ภาชนะใส่อาหารด้วยวิธีการ ที่ถูกสุขลักษณะทุกครั้งที่ใช้ขนส่งอาหาร และจัดให้มีการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ โดยวิธีการป้ายด้วยไม้พันสำลี เก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหารและรถเข็น อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง

(ฉ) ทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้งภายหลังขนอาหารเสร็จ

(ข) อาหารสดต้องเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท ตาม (๑.๒) โดยเร็วที่สุดภายในระยะเวลาไม่เกิน ๓๐ นาที หลังจากรับสินค้า

(ข) รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหารต้องไม่ใช่ปะปนกับรถเก็บขนมูลฝอย

(๑.๓.๒) หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการเก็บสินค้า ให้เป็น ดังนี้

(ก) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้ง ต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

(ข) เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยา ทำความสะอาดคร้วเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร

(ค) จัดชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วนและสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

(ง) แยกอาหารหรือสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืน ในบริเวณหรือภาชนะ ที่แยกเฉพาะและมีป้ายแสดงอย่างชัดเจน

(จ) เก็บรักษาอาหารในที่เหมาะสมแต่ละประเภท ดังนี้

๑) อาหารเนื้อสัตว์ดิบหรือปลาหรืออาหารทะเล รวมทั้ง ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

๒) นมและผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรซ์ และอาหารพร้อมปรุงให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

๓) อาหารแช่แข็งให้เก็บในตู้เย็นหรือห้องแช่แข็งที่อุณหภูมิต่ำกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส

๔) ผัก ผลไม้ ต้องเก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

๕) อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิทให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง

(๑.๓.๓) หลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการเตรียม การตัดแต่ง การปรุง และการบรรจุหีบห่อ ให้เป็น ดังนี้

(ก) บริเวณที่ใช้เตรียม การตัดแต่ง การปรุงและการบรรจุหีบห่อสินค้าประเภทอาหารต้องมีพื้น ผนัง เพดาน สภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

(ข) แยกสินค้าให้เป็นสัดส่วนตามประเภท โดยเฉพาะสินค้าเนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้

(ค) โต๊ะที่ใช้เตรียม ตัดแต่งอาหารทำด้วยสแตนเลส หรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี แข็งแรง สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

(ง) มีอ่างล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลส หรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร แข็งแรง สะอาดและระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร แยกระหว่างอ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ ผักผลไม้สด และภาชนะอุปกรณ์ และมีการทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

(จ) อ่างล้างมือมีสภาพดี สะอาด ระบายน้ำได้ดี มีก๊อกน้ำสภาพดี เปิด-ปิดโดยไม่ใช้มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือหรืออุปกรณ์ ทำมือให้แห้ง

(ฉ) มีถังรวบรวมมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

(ช) อาหารดิบหรือวัตถุดิบทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังการตัดแต่งและบรรจุแล้ว ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตาม ๑.๓.๒ (จ) ทันที

(๑.๓.๔) หลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการวางจำหน่ายสินค้า ประเภทอาหาร ให้เป็น ดังนี้

(ก) การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกตามประเภท ตามความ เหมาะสม กับชนิดอาหารบริเวณที่วางจำหน่ายอาหาร ต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด การระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

(ข) อาหารทุกชนิดต้องมีฉลากแสดงชื่อ-ชนิดอาหาร วันที่ผลิต หรือบรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตหรือบรรจุ

(ค) อาหารหรือสินค้าที่รับมาวางจำหน่ายต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งที่ผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่าง ๆ เช่น (ก) หน่วยงานราชการ (กรมปศุสัตว์ กรมวิชาการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม) (ข) ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพของซูเปอร์มาร์เก็ต หรือ (ค) ห้องปฏิบัติการของเอกชนที่ได้รับการรับรองจากราชการ

(ง) จัดวางอาหารแต่ละประเภทเพื่อจำหน่าย ให้จัดวางให้ถูกต้อง ด้วยสุขลักษณะ ดังนี้

๑) อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่ฉีกขาด หรือร้าวซึม และวางอย่างมีระเบียบเป็นสัดส่วน และไม่วางแน่นจนเกินไป

๒) อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ให้วางบนชั้น หรือโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้า ประเภทสารเคมี

ที่เป็นพิษและต้องไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

๓) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อปลา อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์ให้วางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่ายโดยแช่บนหรือในน้ำแข็งหรือน้ำ ผสมน้ำแข็ง หรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง โดยวางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกระบะใส่อาหารที่มีสภาพดี ผิวเรียบ สะอาด รวมทั้งต้องทำความสะอาดโต๊ะหรือชั้น หรือตู้หรือกระบะใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้งที่พบการหก รั่วของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์

๔) สัตว์น้ำที่มีชีวิต ต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วน ในภาชนะที่ไม่รั่วซึมสะอาด

๕) เนื้อปลาที่ชำแหละแล้ว ให้วางจำหน่ายในภาชนะ หรือวัสดุอื่นที่นำความเย็นได้ดี สะอาด วางบนน้ำแข็งและไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า ๑ ชั้น

๖) อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบ โดยบรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถังพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

๗) สลัดผักสด ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นวาง และภาชนะบรรจุผักผลไม้ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร นำความเย็นได้ดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด โต๊ะหรือชั้นวางต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และมีอุปกรณ์ป้องกัน การปนเปื้อนจากการไอจาม โดยให้มีช่องว่างจากขอบอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจามถึงพื้นชั้นวางไม่เกิน ๓๐ เซนติเมตร แยกบรรจุผัก ผลไม้ ตามประเภทไม่ปะปนกันในตู้ที่มีอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็ง ให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูง ของภาชนะบรรจุ ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผักสำหรับน้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียสให้เปลี่ยนภาชนะใหม่ทุกครั้ง ที่เติมอาหาร โดยไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

๘) ผลไม้ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกล่องหรือกระบะหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี สะอาด และแยกตามประเภทไม่ปะปนกัน รวมทั้งไม่วางจำหน่ายผัก ผลไม้ที่เน่าเสียหรือขึ้นรา

๙) ไข่ดิบ (ในกรณีที่วางจำหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษหรือพลาสติก หากพบว่ามี การแตกชำรุดของไข่ ต้องเก็บออกทันที และมีการทำความสะอาดชั้นที่วางจำหน่ายอยู่เสมอ

๑๐) ขนมอบ (เบเกอรี่) ขนมหวานอื่น ๆ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือถาดที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด ส่วนขนมที่ไม่ได้บรรจุในถุงหรือกล่องต้องวางจำหน่ายในตู้หรือมีการปกปิด

๑๑) อาหารสำหรับสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็ง ต้องบรรจุปิดสนิท และมีป้ายเครื่องหมายแสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค

(จ) การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จหรืออาหารพร้อมบริโภค ต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวันและวางบนโต๊ะหรือชั้นที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีการปกปิดและอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม คือ อาหารบริโภคเย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส อาหารบริโภคร้อนต้องอุ่นให้ร้อน โดยวัดอุณหภูมิ ณ จุดกึ่งกลางอาหารนั้นได้ไม่น้อยกว่า ๗๔ องศาเซลเซียส

(ฉ) รักษาอุณหภูมิของตู้เย็นหรือตู้แช่ สำหรับอาหารที่วางจำหน่ายแต่ละประเภท ดังนี้

ลำดับที่	ประเภทอาหาร	อุณหภูมิในตู้เย็น/ตู้แช่
๑	เนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์	๕ องศาเซลเซียส
๒	นมและผลิตภัณฑ์และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วยระบบพาสเจอร์ไรส์	๕ องศาเซลเซียส
๓	อาหารพร้อมปรุง	ต่ำกว่า ๗ องศาเซลเซียส
๔	ผัก ผลไม้	ต่ำกว่า ๑๐ องศาเซลเซียส
๕	ไอศกรีมและอาหารแช่แข็ง/อื่น ๆ	ต่ำกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส

(๑.๓.๕) สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร ให้เป็นไปตามความใน (๑.๒.๔)

(๑.๓.๖) ตู้แช่เย็นหรือตู้แช่แข็งหรือห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็ง สำหรับเก็บสินค้าอาหารหรือสำหรับวางจำหน่ายอาหารต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

(ก) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตามเกณฑ์ที่กำหนดได้

(ข) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน ๑ นิ้ว

(ค) กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำเฉอะแฉะ สะอาด และไม่วางอาหารบนพื้น

(ง) ประตูและขอบยางห้องเย็น หรือตู้แช่เย็น หรือตู้แช่แข็ง มีสภาพดี สะอาด

(จ) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

(ฉ) มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอและมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบได้

(๑.๓.๗) วัสดุ อุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด เช่น มีด เขียง เครื่องบดหรือหั่น เป็นต้น ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด ต้องแยกใช้

ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผักและผลไม้ให้ล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ก่อนและหลังการใช้งาน และจัดเก็บให้ถูกสุขลักษณะ รวมทั้งมีการป้องกันอันตรายจากเครื่องบดหรือหั่นขณะใช้งาน

(๑.๓.๘) จัดให้มีภาชนะอุปกรณ์หยิบจับอาหาร บรรจุอาหารที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดี สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับบริโภค ในบริเวณที่จัดไว้สำหรับผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง เช่น อาหารประเภทสลัด ขนมอบ เป็นต้น และมีการล้าง อย่างน้อยทุก ๔ ชั่วโมง

(๑.๓.๙) จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง สูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร พร้อมสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือ และต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

(๑.๓.๑๐) คุณภาพน้ำดื่มหรือน้ำใช้หรือน้ำแข็ง ให้เป็น ดังนี้

(ก) ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด มีภาชนะที่ใช้ดื่มน้ำที่เป็นแบบใช้ครั้งเดียว

(ข) มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์

(ค) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำแข็งสำหรับบริโภค

(๑.๓.๑๑) ต้องจัดให้มีระบบการสุขาภิบาล ดังนี้

(ก) ระบบระบายน้ำทิ้งต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร และรางหรือท่อระบายไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

(ข) มีบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี มีการดักไขมัน และทำความสะอาดประจำ

(ค) ห้องน้ำห้องส้วม สำหรับผู้บริโภคและพนักงานต้องแยกจากกัน มีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

(ง) มีการจัดการมูลฝอย โดยต้องมีถังแยกเก็บประเภทมูลฝอยสด หรือมูลฝอยที่ย่อยสลายได้ และมูลฝอยแห้ง หรือมูลฝอยที่ไม่สามารถย่อยสลายได้และมีป้ายบอกอย่างชัดเจน ถึงเก็บรวบรวมมูลฝอยต้อง มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด ต้องใช้ถุงพลาสติกกรองรับด้านใน และมีรถเก็บขนมูลฝอยโดยเฉพาะ ไม่ใช้ร่วมกับรถขนอาหาร

(๑.๓.๑๒) มีระบบการควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรค อย่างมีประสิทธิภาพ

(๒) สถานที่จำหน่ายอาหาร

(๒.๑) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง และการดูแลรักษาสถานที่ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

(๒.๑.๑) ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ตามความใน ๑.๑.๑ (ก) - (ง)

(๒.๑.๒) โต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่งอย่างอื่นสำหรับรับประทานอาหาร ต้องสะอาด มีสภาพแข็งแรง ตั้งวางเป็นสัดส่วนและเป็นระเบียบ

(๒.๑.๓) สถานที่เตรียมอาหารต้องสะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศที่เหมาะสม ที่เตรียมอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุคงทน ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี ทำความสะอาดง่ายและต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน มีอ่างสำหรับล้างอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และมีการระบายน้ำได้ดี

(๒.๑.๔) จัดให้มีบริเวณและที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ ตลอดจนอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ให้เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ เพื่อใช้ในการนั้นโดยเฉพาะ

(๒.๑.๕) จัดให้มีที่สำหรับล้างมือ พร้อมอุปกรณ์ที่เพียงพอ

(๒.๑.๖) จัดให้มีการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ เนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ประคบ ประคบ และเก็บอาหาร

(๒.๑.๗) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบัญญัติ และคำสั่งขององค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวง

(๒.๒) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ประคบ เก็บรักษาอาหาร

(๒.๒.๑) ไม่เตรียม ประคบอาหารบนพื้นและหรือ บริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียม ประคบอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร บริเวณที่เตรียมอาหาร ต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

(๒.๒.๒) ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

(๒.๒.๓) อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ดิบ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ

(๒.๒.๔) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และเครื่องดื่มน้ำที่พร้อมบริโภคต้องเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๒.๒.๕) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแฉะรวม

(๒.๒.๖) เชียงและมัตต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้

(๒.๒.๗) ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและที่ล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๒.๒.๘) ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๒.๒.๙) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งขององค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวง

(๒.๓) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่น ๆ

(๒.๓.๑) ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ตามความใน (๑.๒.๔)

(๒.๓.๒) วัสดุ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้เตรียมและจำหน่ายอาหาร ต้องเป็นวัสดุ ที่ปลอดภัย มีสภาพดี สะอาด ล้างทำความสะอาดง่าย และมีการล้างและเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ

(๒.๓.๓) จัดให้มีส้วมที่เพียงพอและถูกสุขลักษณะ

(๒.๓.๔) จัดให้มีบ่อดักไขมันหรือที่ดักไขมันที่ถูกสุขลักษณะ ใช้การได้ดี และมีการกำจัดไขมันเป็นประจำ

(๒.๓.๕) จัดให้มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์

(๒.๔) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารให้เป็นไปตามความใน (๑.๒.๔)

ข้อ ๘ ผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับหนังสือรับรองการแจ้ง และผู้ช่วยจำหน่ายที่ป่วย หรือมีเหตุควรเชื่อว่าป่วยเป็นโรคติดต่อ ต้องไม่ทำการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บหรือเสิร์ฟอาหาร

ข้อ ๙ ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร ให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น พร้อมกับหลักฐาน ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวงกำหนด

ในกรณีสถานที่ตามวรรคหนึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ให้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งพร้อมกับหลักฐานเช่นเดียวกับที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง

ข้อ ๑๐ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าว ไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น รวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้อง และสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาตก็ให้ส่งคืนคำขอ พร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผล ให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วน ตามที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้

ในกรณีที่มิเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่ง ไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน

แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้นแล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๑ ใบอนุญาตให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวงเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ ๗ และข้อ ๘

ข้อ ๑๒ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราค่าธรรมเนียมที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ในวันที่มารับใบอนุญาต สำหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตครั้งแรกหรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ สำหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาตตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น

ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนดให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียม ที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๑๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๑๔ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำเสนอบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๑๕ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับ

การประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๑๖ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไป และมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๑๗ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๘ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้ จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงโทษเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ ๑๙ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช้เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น พร้อมกับเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ

(๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๓) อื่น ๆ ตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวงประกาศกำหนด

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้งให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมีได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้อง ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ข้อ ๒๐ ผู้แจ้งมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมการแจ้งตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ ในวันที่มาแจ้ง และภายในระยะเวลาสามสิบวันก่อนวันครบรอบปีของทุกปีตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น

ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๒๑ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ให้เป็นรายได้ขององค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวง

ข้อ ๒๒ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๒๓ ให้นายองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวงเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่ง เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๓

ณัฐนันท์ ยวดกระโทก

รองปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล รักษาราชการแทน

ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล ปฏิบัติหน้าที่

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวง

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมแนบท้ายข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวง

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๓

ลำดับ	รายการ	อัตราค่าธรรมเนียมต่อปี (บาท)
ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่ จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกิน สองร้อย ตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาด		
๑	พื้นที่ประกอบการเกิน ๒๐๐ ตารางเมตรแต่ไม่เกิน ๘๐๐ ตารางเมตร	๘๐๐
๒	พื้นที่ประกอบการเกิน ๘๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป	๑,๐๐๐
อัตราค่าธรรมเนียมในการออกหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารใน อาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกิน สองร้อย ตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาด		
๑	พื้นที่ประกอบการไม่เกิน ๒๐ ตารางเมตร	๑๐๐
๒	พื้นที่ประกอบการเกิน ๕๐ ตารางเมตรแต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร	๒๐๐
๓	พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๐๐ ตารางเมตรแต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๔๐๐
๔	พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๐๐ ตารางเมตรแต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๖๐๐

(แบบ สอ.๑)

เลขที่รับ...../.....

เลขที่.....

คำขอรับใบอนุญาต/หรือรับรองแจ้ง
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....

ข้าพเจ้า () บุคคลธรรมดา () นิติบุคคล

ชื่อ.....

อายุ.....ปี สัญชาติ.....เลขประจำตัวประชาชนเลขที่.....

อยู่บ้าน/สำนักงานเลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

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

ขอยื่นคำขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ดังนี้

๑. สถานที่ชื่อ.....เพื่อจำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร
(ระบุชนิดหรือประเภทของอาหาร).....

๒. สถานที่ตั้งเลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๓. ผู้จัดการสถานที่แห่งนี้ คืออายุ.....ปี สัญชาติ.....
อยู่บ้านเลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๔. พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารต่าง ๆ มาด้วยแล้ว คือ

๔.๑ สำเนาทะเบียนบ้านของสถานที่ประกอบการ หากเป็นนิติบุคคลให้นำสำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลมาประกอบด้วย

๔.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้รับหนังสือรับรองการแจ้ง/ใบอนุญาต

๔.๓ กรณีเจ้าของไม่สามารถยื่นคำขอด้วยตนเอง ให้ผู้รับมอบอำนาจนำหนังสือมอบอำนาจที่ถูกต้องตามกฎหมาย พร้อมบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจมาแสดง

ขอรับรองว่า ข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้แจ้ง/ผู้ขอรับอนุญาต

(.....)

(แบบ สอ.๓)

ใบรับแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

ที่...../.....

ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวง

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....เจ้าพนักงานท้องถิ่น
ได้รับแจ้งจาก

เพื่อขอรับหนังสือรับรองการจัดตั้ง () สถานที่จำหน่ายอาหาร () สถานที่สะสมอาหาร สถานที่
ชื่อ.....เลขที่..... ตรอก/ซอย.....ถนน.....
ตำบล.....อำเภอ..... จังหวัด.....

(ลงชื่อ).....

(.....)

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

หมายเหตุ เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะต้องแจ้งผลการพิจารณาให้ทราบภายใน ๗ วัน นับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง

(แบบ สอ. ๔)

ใบรับแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

ที่...../.....

เขียนที่ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวง

เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกใบอนุญาตให้ () บุคคลธรรมดา () นิติบุคคล

ชื่อ.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

เลขประจำตัวประชาชนเลขที่.....อยู่บ้าน/สำนักงานเลขที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๑. จัดตั้งสถานที่

ประเภท.....

สถานที่ตั้งเลขที่.....พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร

๒. ที่ตั้งเลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๓. ค่าธรรมเนียม ฉบับละ.....บาท/ปี ใบเสร็จรับเงิน เล่มที่.....เลขที่.....

ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๔. ผู้ได้รับอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๔.๑ ต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๓ และปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้ง ระเบียบ เทศบัญญัติ และคำสั่งของเทศบาลตำบลน้ำบ่อหลวง

๔.๒

๔.๓

ออกให้ ณ วันที่เดือน.....พ.ศ.

สิ้นอายุ วันที่เดือน.....พ.ศ.

(ลงชื่อ).....

(.....)

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(แบบ สอ. ๖)

หนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร/สะสมอาหาร

ที่...../.....

เขียนที่ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวง

เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกใบอนุญาตให้ () บุคคลธรรมดา () นิติบุคคล

ชื่อ.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

เลขประจำตัวประชาชนเลขที่.....อยู่บ้าน/สำนักงานเลขที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๑. จัดตั้งสถานที่

ประเภท.....

สถานที่ตั้งเลขที่.....พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร

๒. ที่ตั้งเลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๓. ค่าธรรมเนียม ฉบับละ.....บาท/ปี ใบเสร็จรับเงิน เล่มที่.....เลขที่.....

ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๔. ผู้ได้รับอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

๔.๑ ต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๓ และปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบัญญัติ และคำสั่งขององค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวง

๔.๒

๔.๓

ออกให้ ณ วันที่เดือน.....พ.ศ.

สิ้นอายุ วันที่เดือน.....พ.ศ.

(ลงชื่อ).....

(.....)

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

หนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร/สะสมอาหาร

เขียนที่ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลน้ำบ่อหลวง

ข้าพเจ้า () บุคคลธรรมดา () นิติบุคคล ชื่อ.....อายุ.....ปี
สัญชาติ.....เลขประจำตัวประชาชนเลขที่.....
อยู่บ้าน/สำนักงานเลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....ตำบล.....
อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....ขอยื่นคำร้องต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น
ด้วย.....

.....

จึงมีความประสงค์.....
.....
.....

ขอรับรองว่าข้อความตามคำร้องนี้เป็นจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขออนุญาต
(.....)