

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบร่างเทศบัญญัติเทศบาลนครสุราษฎร์ธานี
เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๗

หลักการ

ปรับปรุงเทศบัญญัติเทศบาลเมืองสุราษฎร์ธานี เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๓๙

เหตุผล

ตามที่เทศบาลเมืองสุราษฎร์ธานี ได้รับความเห็นชอบจากสภาเทศบาล และผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี ให้ประกาศใช้เทศบัญญัติ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๓๙ เมื่อวันที่ ๙ เมษายน ๒๕๓๙ ซึ่งกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ได้ประกาศใช้ในเขตเทศบาลนครสุราษฎร์ธานี มาเป็นระยะเวลาหลายปี มีความล้าสมัย ไม่เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลงไป ประกอบกับกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ออกตาม พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ได้ประกาศใช้บังคับใหม่ จึงสมควรกำหนดสุขลักษณะในการดำเนินการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร หลักเกณฑ์การอนุญาตให้ดำเนินการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร หลักเกณฑ์การแจ้งเพื่อขออนุญาตรับรองการแจ้งให้ดำเนินการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร และอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตและการออกหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ดำเนินการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารให้เป็นไปตามกฎกระทรวง พ.ศ. ๒๕๖๑ จึงจำเป็นต้องปรับปรุงเทศบัญญัตินี้



เทศบัญญัติเทศบาลนครสุราษฎร์ธานี
เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๗

.....

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงเทศบัญญัติเทศบาลเมืองสุราษฎร์ธานี เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๓๙

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐ และมาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประกอบมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๕ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เทศบาลนครสุราษฎร์ธานี โดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลนครสุราษฎร์ธานี และผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี จึงตราเทศบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลนครสุราษฎร์ธานี เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๗”

ข้อ ๒ เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลนครสุราษฎร์ธานี ตั้งแต่วันที่ได้ออกประกาศไว้ โดยเปิดเผยที่สำนักงานเทศบาลนครสุราษฎร์ธานี แล้วเจ็ดวัน

ข้อ ๓ นับแต่เทศบัญญัตินี้มีผลบังคับใช้ ให้ยกเลิก เทศบัญญัติเทศบาลเมืองสุราษฎร์ธานี เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๓๙ และให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

บรรดาเทศบัญญัติ ข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งอื่นใดที่ได้ตราไว้แล้วในเทศบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในเทศบัญญัตินี้

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“อาหาร” หมายความว่า อาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก หรือผลไม้

“อาหารแห้ง” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง โดยการอบ ร่มควัน ตากแห้ง หรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

“เครื่องปรุงรส” หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบ รสชาติ หรือกลิ่นรสชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร หรือมัสตาร์ด

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบ หรือปรุงสำเร็จ พร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ

“วัตถุดิบอาหาร” หมายความว่า วัตถุดิบที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ในการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง และให้หมายความรวมถึงวัตถุดิบที่ได้เจือปนในอาหาร แต่บรรจุรวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้น เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุชูรส วัตถุแต่งกลิ่น

“ผู้ประกอบการกิจการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรอง การแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแล การดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ปรุง ประกอบจำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

“ราชการส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า เทศบาลนครสุราษฎร์ธานี

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีนครสุราษฎร์ธานี

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๕ ให้นายกเทศมนตรีนครสุราษฎร์ธานี เป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๖ ผู้ดำเนินการกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ต้องดำเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดตามเทศบัญญัตินี้ รวมทั้งกฎกระทรวงและประกาศ กระทรวง ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

หมวด ๒

สุขลักษณะในการดำเนินการกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร

ส่วนที่ ๑

สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๗ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย

(๒) ในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

(๓) มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะ ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

(๔) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ ทั้งนี้ตามที่รัฐมนตรี
โดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๕) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณ
สำหรับใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร และบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่
เพียงพอ สำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

(๖) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า
๖๐ เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี

(๗) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด
ข้อ ๘ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

(๒) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่าง
เพียงพอ

(๓) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

(๔) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบ
หรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการ
ห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

ข้อ ๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอย
ที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแล
รักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้การจัดการ
เกี่ยวกับมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่
จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่าย
อาหาร

(๒) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด

(๓) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมัน
หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมัน
หรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม
แห่งชาติ

ข้อ ๑๑ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค
และสัตว์เลื้อย ตามหลักวิชาการ

ข้อ ๑๒ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกัน
อัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

ส่วนที่ ๒

สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(๒) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการ ที่รัฐมนตรี โดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๑๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุ ที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่น ที่นำมาใช้ ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ ๑๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร

(๒) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ให้สะอาด ปลอดภัย สำหรับการบริโภค ตามชนิดของอาหาร ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนด ในราชกิจจานุเบกษา

(๓) มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๑๖ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ ในกรณีที่ใช้น้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภค ที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๑๗ การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๑๘ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๒) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

(๓) ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาดและมีด้ามจับ

(๔) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ ๑๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่า น้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๒) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

ข้อ ๒๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือน และคำแนะนำ เมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ ทำ ประกอบ ปปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะ บรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาดวัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

ข้อ ๒๑ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะ หรือที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๒๒ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปปรุง หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ส่วนที่ ๓

สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อ ๒๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสม กับ อาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๒) มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๓) จัดให้มีชั้นกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

(๔) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

(๕) ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ หรือ อุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด

ข้อ ๒๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถ ป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้

(๒) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกต้องสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาด ที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

(๓) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด ให้รัฐมนตรี โดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศในราชกิจจานุเบกษา กำหนดสารที่ห้ามใช้ ในการทำความสะอาด ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้

ส่วนที่ ๔

สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๒๕ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณี ที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

(๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการ ที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกัน ที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

(๔) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและ เสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค

หมวด ๓

สุขลักษณะในการดำเนินการกิจการสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ ๒๖ ผู้จัดตั้งสถานที่สะสมอาหารต้องจัดสถานที่ตลอดจนสิ่งอื่นที่ใช้ในการประกอบกิจการ ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเงื่อนไขตามลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้

(๑) ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เมา หรือเก็บศพ ที่เททิ้ง สิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่า เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร เว้นแต่สามารถปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๒) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย

(๓) จัดให้มีระบบการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๔) จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๕) จัดให้มีส้วมที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๖) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๗) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๒๗ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้รับ เก็บสะสม เตรียม ตัดแต่ง แบ่งบรรจุหีบห่อ และวางจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

(๒) แบ่งพื้นที่เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี ต้องมีพื้นที่แยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร

(๓) จัดชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน กรณีสินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร กรณีสินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะไม่ปิดสนิท ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๔) จัดให้มีบริเวณหรือพื้นที่เก็บสินค้าอาหารที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนและป้ายแสดงชัดเจน

(๕) กรณีมีการตัดแต่งอาหาร โต๊ะที่ใช้ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี มีที่ล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกสุขลักษณะ และมีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ

(๖) กรณีมีการจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์สดที่ผู้บริโภคสามารถเลือกหยิบเองได้ ให้จัดให้มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ เว้นแต่ไม่มีพื้นที่เพียงพอ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม หรืออุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนเฉพาะบุคคล

ข้อ ๒๘ สถานที่สะสมอาหารที่มีการตัดแต่งอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร และไม่มีน้ำขัง

(๒) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อ ๒๙ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม สำหรับพนักงานและลูกค้า

(๑) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

(๒) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ

(๓) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณเตรียม ตัดแต่ง และแปรรูปหีบห่ออาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอและมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม

(๔) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ ลดการสัมผัส โดยมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

ข้อ ๓๐ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาด ถังรองรับมูลฝอย และบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย และถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยการเก็บ ขน และกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย

ข้อ ๓๑ สถานที่สะสมอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยตามหลักวิชาการ

ข้อ ๓๒ สถานที่สะสมอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัย

ข้อ ๓๓ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารที่อยู่ในภาชนะปิดสนิทต้องแสดง ชื่อ ชนิดอาหาร วันที่ผลิตหรือบรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตหรือบรรจุ

(๒) อาหารที่วางจำหน่ายต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย และระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่าง ๆ

(๓) ไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

(๔) เก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภทตามหลักวิชาการ และแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน

(๕) กรณีมีการตัดแต่งอาหาร อาหารสดหรือวัตถุดิบทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่งและบรรจุแล้วต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม

(๖) อาหารพร้อมปรุงต้องวางจำหน่ายแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบ บรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถังพลาสติก แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

(๗) อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทให้วางจำหน่ายบนชั้นหรือโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษ

ข้อ ๓๔ สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้หรือน้ำแข็ง ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในพื้นที่ที่ไม่มีน้ำประปา ให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่าประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๒) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด และมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

หมวด ๔

ใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง

ส่วนที่ ๑

ใบอนุญาต

ข้อ ๓๕ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร และมิใช่เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๓๖ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร จะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับแสดงเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) บัตรประจำตัวประชาชน

(๒) สำเนาเอกสารสิทธิของสถานประกอบกิจการ (ที่ดิน/อาคาร/ยานพาหนะ)

(๓) หนังสือยินยอมรับการจัดตั้งสถานประกอบกิจการกำจัดสิ่งปฏิกูล (กรณีที่ต้องไปกำจัด)

(๔) หนังสือให้ความเห็นชอบการประเมินผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (กรณีที่กฎหมายกำหนด)

(๕) หลักฐานการรับฟังความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้เสีย (กรณีที่กฎหมายกำหนด)

(๖) ใบมอบอำนาจ (กรณีที่มีการมอบอำนาจ)

(๗) หลักฐานอื่นที่จำเป็น

ข้อ ๓๗ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องของคำขอ และความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทันที กรณีไม่ถูกต้อง ครบถ้วน ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งต่อผู้ยื่นคำขอ ให้แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ ในขณะนั้น

ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาต หรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในเทศบัญญัติ

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ หากเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณายังไม่แล้วเสร็จ ให้แจ้งเป็นหนังสือให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุกเจ็ดวันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จ พร้อมสำเนาแจ้ง ก.พ.ร. ทราบทุกครั้ง

ข้อ ๓๘ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวัน (หรือตามที่เห็นสมควร) นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เว้นแต่จะมีเหตุอันสมควรและได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบแล้ว

ข้อ ๓๙ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัตินี้ ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นเท่านั้น

ข้อ ๔๐ ผู้ได้รับใบอนุญาตที่ประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาต ให้ดำเนินการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตไม่เกินเก้าสิบวันก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมชำระค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้ ทั้งนี้ อัตราค่าธรรมเนียมให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้ หรือตามเทศบัญญัติว่าด้วยอัตราค่าธรรมเนียมสำหรับการดำเนินกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

หากผู้ได้รับใบอนุญาตประสงค์จะชำระค่าธรรมเนียมการต่ออายุใบอนุญาตแทนการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตตามวรรคหนึ่ง ต้องชำระค่าธรรมเนียมไม่เกินเก้าสิบวันก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ ณ สถานที่ทำการของเทศบัญญัตินครสุราษฎร์ธานี หรือผ่านช่องทางตามประกาศเจ้าพนักงานท้องถิ่นซึ่งออกตามความในมาตรา ๔ แห่งพระราชกฤษฎีกากำหนดให้ผู้รับใบอนุญาตชำระค่าธรรมเนียมการต่ออายุใบอนุญาตแทนการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาต พ.ศ. ๒๕๖๔ เมื่อราชการส่วนท้องถิ่นได้รับค่าธรรมเนียมเรียบร้อยแล้ว ให้ออกใบอนุญาตพร้อมหลักฐานการรับเงินให้แก่ผู้ขอต่ออายุใบอนุญาตในกรณีมีเหตุที่ไม่สามารถออกใบอนุญาตได้ ผู้ได้รับใบอนุญาตสามารถนำหลักฐานการรับเงินดังกล่าวเป็นหลักฐานการต่ออายุใบอนุญาตจนกว่าผู้รับใบอนุญาตจะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ ๔๑ ผู้ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๔๒ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทน ใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๔๓ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้อง ตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวง หรือเทศบัญญัติหรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการ ตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๔๔ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่า ผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข

พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวง หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับ การประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตราย อย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพ ของประชาชน

ข้อ ๔๕ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่ง โดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิสำเนาหรือสำนักทำการงาน ของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิด คำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ ๔๖ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงโทษเพิกถอนใบอนุญาต

ส่วนที่ ๒

หนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๔๗ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๔๘ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาดจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับแสดงเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) บัตรประจำตัวประชาชน

(๒) สำเนาเอกสารสิทธิของสถานประกอบการ (ที่ดิน/อาคาร/ยานพาหนะ)

(๓) หนังสือยินยอมรับการจัดตั้งจากสถานประกอบการกำจัดสิ่งปฏิกูล (กรณีที่จะส่งไปกำจัดที่อื่น)

(๔) หนังสือให้ความเห็นชอบการประเมินผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (กรณีที่กฎหมายกำหนด)

(๕) หลักฐานการรับฟังความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้เสีย (กรณีที่กฎหมายกำหนด)

(๖) ใบมอบอำนาจ (กรณีที่มีการมอบอำนาจ)

(๗) หลักฐานอื่นที่จำเป็น

ข้อ ๔๙ เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้ ตามวรรคหนึ่ง ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้ง ภายใน ๗ วันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบ เพื่อดำเนินการแก้ไขหรือเพิ่มเติม หากไม่สามารถดำเนินการได้ ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในเจ็ดวันนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นสุด แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้ง ภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

ข้อ ๕๐ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผย และ เห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ หรือแสดงหนังสือรับรองการแจ้ง โดยวิธีการอิเล็กทรอนิกส์ตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง วิธีการแสดงใบอนุญาต และหนังสือรับรองการแจ้ง โดยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ พ.ศ. ๒๕๖๖

ข้อ ๕๑ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งนำหนังสือรับรองการแจ้งเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๕๒ เมื่อผู้แจ้งประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ ๕๓ ในกรณีที่ผู้ดำเนินการใดดำเนินการตามที่ระบุไว้ในเทศบัญญัตินี้โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้ จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้าม การดำเนินการนั้นไว้ ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

หมวด ๔
ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ ๓๖ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามบัญชีค่าธรรมเนียมที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ในวันที่ได้รับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาตตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้นถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในระยะเวลาที่กำหนดให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระเว้นแต่ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีส่วนที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๓๗ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ให้เป็นรายได้ของเทศบาลนครสุราษฎร์ธานี

หมวด ๕
บทกำหนดโทษ

ข้อ ๓๘ ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของเจ้าพนักงานหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุขพ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๓๙ ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอยู่แล้วในวันที่เทศบัญญัตินี้มีผลใช้บังคับให้ผู้นั้นยังคงประกอบกิจการนั้นต่อไปเสมือนเป็นผู้ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้แต่เมื่อใบอนุญาตดังกล่าวสิ้นอายุผู้นั้นจะต้องมาดำเนินการขอรับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ก่อนการดำเนินการ

ประกาศ ณ วันที่ ๕ เดือน เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๓

(ลงชื่อ)

(นายประเสริฐ บุญประสพ)

นายกเทศมนตรีนครสุราษฎร์ธานี

เห็นชอบ

(ลงชื่อ)

(.....นายเชษฐา จิตรัตน์.....)

ผู้ว่าราชการจังหวัดสุราษฎร์ธานี

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียม
หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
ท้ายเทศบัญญัติเทศบาลนครสุราษฎร์ธานี
เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๗

ลำดับ	พื้นที่ประกอบการ	ค่าธรรมเนียม ฉบับละ (บาทต่อปี)
๑.	พื้นที่ประกอบการไม่เกิน ๑๐ ตารางเมตร	๒๐๐
๒.	พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๕ ตารางเมตร	๓๐๐
๓.	พื้นที่ประกอบการเกิน ๒๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร	๕๐๐
๔.	พื้นที่ประกอบการเกิน ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร	๘๐๐
๕.	พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียม
ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
ท้ายเทศบัญญัติเทศบาลนครสุราษฎร์ธานี
เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๗

ลำดับ	พื้นที่ประกอบ	ค่าธรรมเนียม ฉบับละ (บาทต่อปี)
๑.	พื้นที่ประกอบการเกิน ๒๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๓๐๐ ตารางเมตร	๒,๔๐๐
๒.	พื้นที่ประกอบการเกิน ๓๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐๐ ตารางเมตร	๓,๐๐๐
๓.	พื้นที่ประกอบการเกิน ๕๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑,๐๐๐ ตารางเมตร	๓,๕๐๐
๔.	พื้นที่ประกอบการเกิน ๑,๐๐๐ ตารางเมตร ขึ้นไป	๔,๐๐๐

เลขที่รับ...../.....

แบบคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต
ประกอบกิจการ สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่ เทศบาลนครสุราษฎร์ธานี

วันที่ เดือน.....พ.ศ.....

๑. ข้าพเจ้าอายุ.....ปี สัญชาติ
โดย.....ผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคล
ปรากฏตาม.....ที่อยู่เลขที่.....
หมู่ที่ ตรอก/ซอย ถนนแขวง/ตำบล
เขต/อำเภอจังหวัดหมายเลขโทรศัพท์
ผู้ขออนุญาต

๒. พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้วดังนี้

- ☐ สำเนาบัตรประจำตัว(ประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ/อื่นๆ ระบุ
(.....)
- ☐ สำเนาทะเบียนบ้าน
- ☐ สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคาร
- ☐ หนังสือให้ความเห็นชอบการประเมินผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม หรือใบอนุญาตตามกฎหมาย
กฎหมายอื่นที่จำเป็น
- ☐ ใบมอบอำนาจ (ในกรณีที่มีการมอบอำนาจ)
- ☐ สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล
- ☐ หลักฐานที่แสดงการเป็นผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคล
- ☐ เอกสารและหลักฐานอื่น ๆ ตามที่เทศบาลนครสุราษฎร์ธานีประกาศกำหนด คือ
๑).....
๒).....

ขอรับรองว่าข้อความในคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ) ผู้ขออนุญาต
(.....)

ส่วนของผู้เจ้าหน้าที่

ใบรับคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

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

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ☐ ครบ

☐ ไม่ครบ คือ

๑).....

๒).....

๓).....

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

นัดตรวจวันที่

เวลา

โทร

ส่วนของผู้แจ้ง

ใบรับคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

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

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ☐ ครบ

☐ ไม่ครบ คือ

๑).....

๒).....

๓).....

ลงชื่อ

(.....)

ตำแหน่ง.....

นัดตรวจวันที่

เวลา

โทร

เลขที่รับ...../.....

แบบคำขอแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่ เทศบาลนครสุราษฎร์ธานี

วันที่.....เดือน..... พ.ศ.

๑. ข้าพเจ้า..... อายุ..... ปี สัญชาติ.....
โดย.....ผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคล
ปรากฏตาม.....
ที่อยู่เลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน.....
แขวง/ตำบล..... เขต/อำเภอ..... จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์..... ผู้ขอแจ้ง

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

๓. พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้วดังนี้

- ☐ สำเนาบัตรประจำตัว(ประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ/อื่นๆ ระบุ(.....
.....) ของผู้แทนนิติบุคคลและผู้รับมอบอำนาจ(ถ้ามี)
- ☐ สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องได้แก่.....
- ☐ หลักฐานที่แสดงการเป็นผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคลและใบมอบอำนาจ (ในกรณีที่มี
การมอบอำนาจ)
- ☐ สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล
- ☐ เอกสารและหลักฐานอื่น ๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นประกาศกำหนดได้แก่.....
-
-

ขอรับรองว่าข้อความในคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ) ผู้ขอแจ้ง
(.....)

ส่วนของผู้เจ้าหน้าที่

ใบรับแจ้ง

ชื่อสถานประกอบการ..... ประเภท

มีพื้นที่ ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่ หมู่ที่ ตำบล

อำเภอ จังหวัด หมายเลขโทรศัพท์

เลขที่ ได้รับเรื่องเมื่อวันที่ เดือน พ.ศ.

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ☐ ครบ

☐ ไม่ครบ คือ

๑).....

๒).....

๓).....

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

นัดตรวจวันที่

เวลา

โทร

ส่วนของผู้แจ้ง

ใบรับแจ้ง

ชื่อสถานประกอบการ..... ประเภท

มีพื้นที่ ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่ หมู่ที่ ตำบล

อำเภอ จังหวัด หมายเลขโทรศัพท์

เลขที่ ได้รับเรื่องเมื่อวันที่ เดือน พ.ศ.

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ☐ ครบ

☐ ไม่ครบ คือ

๑).....

๒).....

๓).....

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

นัดตรวจวันที่

เวลา

โทร



หนังสือรับรองการแจ้ง
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร/สถานที่สะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่...../.....

(๑) เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้.....
สัญชาติ.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....
จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....
ชื่อสถานประกอบการ.....ประเภท.....มีพื้นที่.....ตารางเมตร
ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์.....

เสียค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท (.....) ตามใบเสร็จ
รับเงินเล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่.....

(๒) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในข้อบัญญัติ
ท้องถิ่น

(๓) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเฉพาะดังต่อไปนี้อีกด้วย คือ

๓.๑).....

๓.๒).....

๓.๓).....

(๔) หนังสือรับรองการแจ้งฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน (๑) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๒,๕๐๐ บาท

(๒) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมต่อราชการส่วนท้องถิ่นทุกปีตามกำหนดเวลา หากฝ่าฝืนจะต้องเสียค่าปรับเพิ่มอีกร้อยละ ๒๐ ของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ

(มีต่อด้านหลัง)

(ด้านหลัง)

รายการเสียค่าธรรมเนียมหนังสือรับรองการแจ้ง

[illegible]

เลขที่รับ...../.....

แบบคำใบ้แทนหนังสือรับรองการแจ้ง

ประกอบกิจการ

เขียนที่ เทศบาลนครสุราษฎร์ธานี

วันที่ เดือน.....พ.ศ.....

๑. ข้าพเจ้าอายุ.....ปี สัญชาติ
โดย.....ผู้มีอำนาจลงนาม
แทนนิติบุคคลปรากฏตาม.....
ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่ ตรอก/ซอย ถนน
แขวง/ตำบล เขต/อำเภอจังหวัด
หมายเลขโทรศัพท์ผู้ขอใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง

๒. พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้วดังนี้

๒.๑ กรณีใบอนุญาตสูญหาย

- ☐ บัตรประจำตัวประชาชน
☐ สำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหาย

๒.๒ กรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ

- ☐ บัตรประจำตัวประชาชน
☐ ใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่

ขอรับรองว่าข้อความในคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ) ผู้ขอใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง
(.....)

ส่วนของผู้เจ้าหน้าที่

ใบรับคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง

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

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ☐ ครบ

☐ ไม่ครบ คือ

๑).....

๒).....

๓).....

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

ส่วนของผู้ขอใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง

ใบรับคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง

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

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ☐ ครบ

☐ ไม่ครบ คือ

๑).....

๒).....

๓).....

ดังนั้น กรุณานำเอกสารหลักฐานที่ยังไม่ครบทั้งหมดมายื่นต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายใน.....วัน นับตั้งแต่วันที่.....เป็นต้นไป

ลงชื่อ

(.....)

ตำแหน่ง.....



ใบแทนหนังสือรับรองการจ้าง

ประกอบกิจการ.....

เล่มที่.....เลขที่...../.....

(๑) เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกใบแทนหนังสือรับรองการจ้างให้.....
สัญชาติ.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....
จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

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

แทนหนังสือรับรองการจ้างฉบับเดิมที่สูญหาย หรือถูกทำลาย/ชำรุดในสาระที่สำคัญที่สำคัญ เล่มที่.....
เลขที่.....ซึ่งออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....และจะสิ้นอายุในวันที่.....
เดือน.....พ.ศ.....

(๒) ผู้รับใบแทนหนังสือรับรองการจ้างต้องปฏิบัติให้ถูกต้อง ครบถ้วน ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และ
เงื่อนไขที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น
ท้องถิ่น

(๓) ใบแทนหนังสือผู้รับหนังสือรับรองการจ้างฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(๔) ใบแทนหนังสือรับรองการจ้างฉบับนี้ถือเสมือนหนังสือรับรองการจ้างฉบับเดิมที่ออกให้เมื่อ
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน (๑) ผู้รับใบหนังสือรับรองการจ้างต้องแสดงใบแทนหนังสือรับรองการจ้างนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้
ง่าย ณ สถานที่ ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๒,๕๐๐ บาท

(๒) ผู้รับใบแทนหนังสือรับรองการจ้างต้องเสียค่าธรรมเนียมต่อราชการส่วนท้องถิ่นทุกปี
ตามกำหนดเวลา หากฝ่าฝืนจะต้องเสียค่าปรับเพิ่มอีกร้อยละ ๒๐ ของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ

(มีต่อด้านหลัง)

(ด้านหลัง)

รายการเสียค่าธรรมเนียมหนังสือรับรองการแจ้ง

[illegible]