

เทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านดู่

เรื่อง

สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ.๒๕๕๘

เทศบาลตำบลบ้านดู่

อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

สำเนาถูกต้อง

(นายอนันต์ สมัคร)
นิติกร

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านดู่
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๕๘


หลักการ

เพื่อให้มีเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านดู่ ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
ใช้บังคับในเขตพื้นที่เทศบาลตำบลบ้านดู่

เหตุผล

เพื่อประโยชน์ในการควบคุม หรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
ที่ได้รับใบอนุญาต หรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งภายในเขตเทศบาลตำบลบ้านดู่ และเพื่อกำหนด
หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ในการขออนุญาต การอนุญาต รวมทั้งกำหนดอัตราค่าธรรมเนียมในการ
ออกใบอนุญาต และหนังสือรับรองการแจ้ง ให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕
แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๕๐ ให้กระทำได้โดยการตราเป็นเทศบัญญัติ จึงเห็นสมควร
ตราเทศบัญญัตินี้

สำเนาถูกต้อง


(นายอนันต์ สมักร)
นิติกร

เทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านดู่

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๘

โดยที่เป็นการสมควรตราเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านดู่ ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารใช้บังคับในเขตพื้นที่เทศบาลตำบลบ้านดู่

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๑๓) พ.ศ. ๒๕๕๒ ประกอบ มาตรา ๓๘ มาตรา ๓๙ มาตรา ๔๐ มาตรา ๔๔ มาตรา ๔๕ มาตรา ๔๖ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๑ มาตรา ๕๒ มาตรา ๕๓ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๖ มาตรา ๕๗ มาตรา ๕๘ มาตรา ๕๙ มาตรา ๖๐ มาตรา ๖๑ มาตรา ๖๒ มาตรา ๖๓ มาตรา ๖๔ มาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๐ ประกอบกฎกระทรวงว่าด้วยอัตราค่าธรรมเนียมการให้บริการ เก็บ ขน และกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย และอัตราค่าธรรมเนียมอื่นๆ พ.ศ. ๒๕๔๕ บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย โดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลตำบลบ้านดู่ และผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย จึงตราเทศบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านดู่ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๘”

ข้อ ๒ เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลเทศบาลตำบลบ้านดู่ นับแต่วันที่ได้ประกาศไว้ โดยเปิดเผย ที่สำนักงานเทศบาลตำบลบ้านดู่ แล้วเจ็ดวัน

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก เทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านดู่ เรื่อง สถานที่จำหน่ายและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๙ เทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านดู่ เรื่อง สถานที่จำหน่ายและสถานที่สะสมอาหาร แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๐ และบรรดาเทศบัญญัติ กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ หรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๔ ในเทศบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า อาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

สำเนาถูกต้อง

(นายอนันต์ สมัคร)
นายก

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้ง ประกอบ หรือปรุงแล้วหรือของเสีง่าย ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่พักผ่อนเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าว หรือเป็นครัวหรือตามวันที่กำหนดหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมีใช้เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลบ้านดู่

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๕๐

“ผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการ หรือพนักงานส่วนท้องถิ่นที่ได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

หมวด ๒

สุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร

ข้อ ๕ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหารให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(ก) สถานที่จำหน่ายอาหาร

๑. ที่ตั้งต้องห่างจากสถานที่ที่สกปรก หรือน้ำรังเกียจ หรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
๒. พื้น ผนัง บริเวณที่เตรียม ปรุง ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย
๓. ที่เตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๔. สถานที่ปรุง หรือรับประทานอาหาร ต้องสะอาดถูกสุขลักษณะ
๕. จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่งอย่างซึ่งมีสภาพแข็งแรง สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อย อยู่เสมอ
๖. จัดให้มีบริเวณและพื้นที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ ตลอดจนอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ให้เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะเพื่อใช้ในการนั้นโดยเฉพาะ
๗. จัดให้มีที่สำหรับล้างมือพร้อมอุปกรณ์จำนวนพอเพียง
๘. ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องสะอาด ปลอดภัยถูกสุขลักษณะ
๙. จัดให้มีระบบระบายน้ำอย่างพอเพียง กรณีที่มีน้ำเสียต้องจัดให้มีการดักเศษอาหาร ดักไขมัน ก่อนระบายน้ำทิ้ง
๑๐. จัดให้มีแสงสว่างและทางระบายอากาศเพียงพอ บริเวณที่ปรุงอาหารต้องป้องกันเรื่องดูควันพัดลม ปล่องระบายควันสูงเพียงพอ ไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ

(นายอนันต์ สมักร)
นิติกร

๑๑. จัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญ เนื่องจากการจำหน่ายประกอบปรุง และเก็บอาหาร

๑๒. จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล ที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเพียงพอ

๑๓. จัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสีย ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

๑๔. ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบข้อบังคับ และคำสั่งของเทศบาลตำบลบ้านดู่

(ข) สถานที่สะสมอาหาร

๑. ที่ตั้งต้องห่างจากสถานที่ที่สกปรก หรือน้ำรั่วซึม หรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๒. อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด

๓. มีชั้นวางสินค้า ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะดวกง่าย มีสภาพแข็งแรง ชั้นล่างสุด มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. มีลักษณะโปร่ง เพื่อให้สามารถทำความสะอาดใต้ชั้นวางสินค้าได้ ยกเว้นกรณีบริเวณที่วางสินค้าที่มีน้ำหนักมาก อาจใช้ชั้นที่มีลักษณะทึบ

๔. หากมีการเตรียมอาหาร สถานที่เตรียมอาหารต้องสะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศที่เหมาะสม ที่เตรียมทำอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และมีการระบายน้ำได้ดี

๕. จัดให้มีระบบระบายน้ำอย่างพอเพียง กรณีที่มีน้ำเสียต้องจัดให้มีการดักเศษอาหาร ดักไขมัน ก่อนระบายน้ำทิ้ง

๖. จัดให้มีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการ มีระบบการระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่อับชื้น

๗. จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล ที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเพียงพอ

ข้อ ๖ ผู้ได้รับใบอนุญาต หรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร ตลอดจนสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่นๆ รวมทั้งสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่าย ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

(ก) สถานที่จำหน่ายอาหาร

๑. จัดสถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน

๒. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๓. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น อย. มอก.

๔. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า ๗.๒ องศาเซลเซียส

สำเนาถูกต้อง

(นายอนันต์ สมักร)

ฉีก

๕. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๖. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ไม่ใช้น้ำแข็งซอง เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ห้ามแช่ของอื่นใดรวมในน้ำแข็งที่ใช้บริโภค

๗. เชียงและมิด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้ และมีการปกปิดป้องกันแมลง และสัตว์นำโรค

๘. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๙. มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาลและเพียงพอ กรณีที่มีน้ำเสียต้องจัดให้มีการตักเศษอาหาร ตักไขมัน ก่อนระบายน้ำทิ้ง

๑๐. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภค และผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดี และมีสบู่เหลวและผ้าสะอาดสำหรับเช็ดมือโดยไม่ใช้ผ้า หรือกระดาษเช็ดมือ ใช้ตลอดเวลา

๑๑. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม

๑๒. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

๑๓. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

๑๔. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

(ข) สถานที่สะสมอาหาร

๑. จัดวางสินค้าให้เป็นสัดส่วนแยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดครัวเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน เฉพาะห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนกับอาหาร

๒. ไม่วางผลิตภัณฑ์อาหารสัมผัสกับพื้น สินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะไม่สนิท หรืออาหารที่มีการปรุงประกอบ ต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. อาหารและเครื่องดื่มที่พร้อมบริโภคต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด

๓. เก็บรักษาอาหารแห้งและอาหารในภาชนะปิดสนิท ที่อุณหภูมิห้องส่วนสินค้าที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ ต้องเก็บในตู้เย็นโดยจัดวางสินค้าอย่างเป็นระเบียบ เป็นสัดส่วนไม่แน่นจนเกินไป และมีอุณหภูมิที่เหมาะสม

๔. มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็ง และภาชนะที่ใช้สำหรับขนถ่าย น้ำแข็ง ต้องสะอาด และจัดเก็บอุปกรณ์อย่าง ถูกสุขลักษณะ

สำเนาถูกต้อง

(นายอนันต์ ธรรม์)

นิติกร

๕. ไม่วางจำหน่ายสินค้าที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหายหมดอายุ หรือที่มีลักษณะผิดปกติ
๖. แยกสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืน ในบริเวณเฉพาะและแยกส่วนจากสินค้าปกติโดยมีป้ายหรือเครื่องหมายบอกชัดเจน
๗. ดูแลรักษาบริเวณที่วางสินค้าให้สะอาดและมีสภาพดี รวมทั้งบริเวณที่เตรียมอาหารต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน
๘. มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์
๙. ในกรณีที่ใช้เครื่องปรับอากาศต้องดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี สะอาด
๑๐. วัสดุ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้เตรียมและจำหน่ายอาหาร ต้องเป็นวัสดุที่ปลอดภัยมีสภาพดี สะอาด
๑๑. โครงสร้างภายในตู้เย็นหรือตู้แช่ต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ที่กำหนดได้ และ ตู้เย็น/ ตู้แช่ /ห้องเย็น ต้องมีสภาพดี สะอาด
๑๒. มีที่รองรับมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล
๑๓. มีเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ดี ตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวกรวดเร็วและพนักงานสามารถใช้ได้อย่างถูกต้อง
๑๔. ในกรณี ที่จัดให้มีห้องส้วม ต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่สำหรับล้างมือด้วย ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องไม่เปิด โดยตรงสู่บริเวณที่เตรียมอาหาร
๑๕. มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้ง ระบายไปสู่ที่บำบัดก่อนปล่อยลงสู่ท่อน้ำทิ้ง สาธารณะหรือระบบบำบัดน้ำเสียรวม ในกรณีที่มีการปรุง ประกอบอาหารที่มีไขมันหรือน้ำมันต้องมีบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี และมีการกำจัดไขมันเป็นประจำ
- ข้อ ๗ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ โดยต้องดูแลสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่เสิร์ฟอาหารให้ถูกต้องด้วย สุขลักษณะ ดังต่อไปนี้
- (๑) รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำโรค
 - (๒) ต้องมีการดูแลรักษาความสะอาดที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล ไม่ให้เป็นที่เพาะพันธุ์แมลงและสัตว์นำโรคได้ และต้องมีการกำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ
 - (๓) รักษาส้วมให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะเสมอ
 - (๔) จัดสิ่งของเครื่องใช้และอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย และรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ
 - (๕) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ และคำสั่งของเทศบาลตำบลบ้านดู่
- ข้อ ๘ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ผู้ปรุง และผู้สัมผัสอาหาร ต้องมี สุขลักษณะส่วนบุคคลดังต่อไปนี้

สำเนาถูกต้อง

(นายอนันต์ สมังกร)

นิติกร

(๑) ต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ อันได้แก่อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไข้สวกใส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบนิดเอ โรคไข้วัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ

(๒) ขณะเตรียมปรุงอาหารและเครื่องดื่มต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนใส่ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

ข้อ ๙ เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น และเจ้าพนักงานสาธารณสุข มีอำนาจตามที่บัญญัติไว้ในมาตรา ๔๔ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๐

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจแต่งตั้งข้าราชการ หรือพนักงานส่วนท้องถิ่น เพื่อให้ปฏิบัติหน้าที่ตามวรรคหนึ่งในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลบ้านคู ในเรื่องใด หรือทุกเรื่องก็ได้

ในการปฏิบัติหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น บุคคลดังกล่าวต้องแสดงบัตรประจำตัวตามแบบที่กำหนดในกฎกระทรวงต่อบุคคลซึ่งเกี่ยวข้องในขณะปฏิบัติหน้าที่ด้วย และให้บุคคลผู้ซึ่งเกี่ยวข้องอำนวยความสะดวกตามสมควร

หมวด ๓

ใบอนุญาต

ข้อ ๑๐ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่เสสมอาหารที่มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ที่มีใช้เป็นการขายของในตลาด จะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาต ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมหลักฐานดังต่อไปนี้

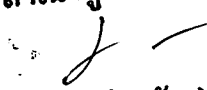
- (๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ
- (๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- (๓) อื่นๆ ตามที่เทศบาลกำหนด

ข้อ ๑๑ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งเทศบัญญัตินี้ หรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการดำเนินกิจการนั้น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้ดำเนินกิจการนั้นแก้ไข หรือปรับปรุงให้ถูกต้องได้ และถ้าผู้ดำเนินกิจการไม่แก้ไข หรือถ้าการดำเนินกิจการนั้น จะก่อให้เกิด หรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าจะเกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งให้ผู้นั้น หยุดดำเนินกิจการนั้นไว้ทันทีเป็นการชั่วคราว จนกว่าจะเป็นที่พอใจแก่เจ้าพนักงานท้องถิ่นว่าปราศจากอันตรายแล้วก็ได้

ข้อ ๑๒ เจ้าพนักงานท้องถิ่น มีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

- (๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไป และมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๐

สำเนาถูกต้อง

 (นายอนันต์ สมัคร)
 นิดกร

(๓) ไม่ปฏิบัติ หรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๕๐ กฎกระทรวง ประกาศ ที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๕๐ หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไข ที่ระบุไว้ในใบอนุญาต ในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการ ตามที่ได้รับใบอนุญาต และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติ ไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๑๓ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่ง โดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงาน ของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิด คำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๔ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการ ที่ถูกเพิกถอน ใบอนุญาตอีกไม่ได้ จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ ๑๕ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจ ความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือ ความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และ ในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือ ความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาต หรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผล ให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวัน นับแต่วันได้รับคำขอ

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาต หรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาต ได้ภายในกำหนดเวลาดังวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้ง ให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลา ตามวรรคสอง

ข้อ ๑๖ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้ง การอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควร ให้ถือว่าสละสิทธิ์

ข้อ ๑๗ ใบอนุญาตให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจ ของเทศบาลตำบลบ้านดู่ เท่านั้น

ข้อ ๑๘ ผู้ได้รับใบอนุญาตประสงค์ขอต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการ จะต้องยื่นคำขอตามแบบ ที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐาน ก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อม ค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้ จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตให้ยื่นคำขอพร้อมชำระค่าธรรมเนียม หากผู้ได้รับใบอนุญาต ประสงค์จะแก้ไขรายการในใบอนุญาต ให้ยื่นคำร้องต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอแก้ไข

สำเนาถูกต้อง

(นายอนันต์ สมักร)
นิติกร

ข้อ ๑๙ เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตประสงค์จะเลิกกิจการ หรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่น ให้ยื่นคำขอลงเลิกดำเนินกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น และต้องได้รับความยินยอมจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนเลิกดำเนินการหรือโอนกิจการได้

ผู้รับโอนกิจการต้องยื่นคำขอเช่นเดียวกับผู้ประกอบกิจการรายใหม่

ข้อ ๒๐ ผู้ได้รับใบอนุญาต ต้องแสดงใบอนุญาต ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๒๑ ในกรณีที่ใบอนุญาต สูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาต ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาต ภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด

การขอรับใบแทน และการออกใบแทนใบอนุญาต ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทน นำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ แห่งท้องที่ที่สูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนนำใบอนุญาต เดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๒๒ การออกใบแทนใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นดำเนินการตามหลักเกณฑ์ วิธีการเงื่อนไข ดังนี้

(๑) ใบแทนใบอนุญาตให้ประทับตราสีแดงคำว่า “ใบแทน” กำกับไว้และให้มีวัน เดือน ปี ที่ออกใบแทน พร้อมทั้งลงลายมือชื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ในใบแทน และต้นขั้วใบแทน

(๒) บันทึกด้านต้นขั้วใบอนุญาตเดิม ระบุสาเหตุการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญของใบอนุญาตเดิมแล้วแต่กรณีและเล่มที่ เลขที่ ปี พ.ศ. ของใบแทนใบอนุญาต

หมวด ๔

หนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๒๓ ผู้ใดประสงค์จะขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่เสิร์ฟอาหารในอาคาร หรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช่เป็นการขายของในตลาด จะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง พร้อมหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ

(๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๓) อื่นๆ ตามที่เทศบาลกำหนด

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการ ตามที่แจ้งได้ชั่วคราว ในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมีได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

สำเนาถูกต้อง

(นายอนันต์ สมิตรี)
อธิการ

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้อง ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้อง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้ง ภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้ง หรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายในเจ็ดวันทำการ นับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้อง ภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการ นับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง

ข้อ ๒๔ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้ง ไว้โดยเปิดเผย และเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ ๒๕ ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ ที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีหนังสือรับรองการแจ้งถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นขอรับใบแทนนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๒๖ เมื่อผู้แจ้งประสงค์จะเลิกกิจการ หรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่น ให้แจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ข้อ ๒๗ ในกรณีที่ผู้ดำเนินกิจการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่เสิร์ฟอาหารในอาคาร หรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร หรือดำเนินกิจการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารในอาคาร หรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร โดยมีได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น และเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๐ หรือเทศบัญญัตินี้ เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินการ โดยมีได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้ว ครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้ จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้ายังฝ่าฝืนอีก ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินการนั้นไว้ ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

ข้อ ๒๘ การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น และคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้แจ้งหรือผู้ดำเนินการทราบ ในกรณีที่ไม่พบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือ ให้ส่งหนังสือการแจ้งหรือคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือปิดหนังสือนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำราชการของผู้ที่ต้องรับหนังสือ และให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบหนังสือดังกล่าวแล้ว ตั้งแต่เวลาที่หนังสือไปถึงหรือวันปิดหนังสือ แล้วแต่กรณี

สำเนาถูกต้อง

(นายอนันต์ สม์คร)
นิติกร

หมวด ๕

ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ ๒๙ ให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับอนุญาตมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียม ตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ ในวันที่มายื่นคำขอแจ้ง และภายในระยะเวลาสามสิบวันก่อนวันครบรอบปีของทุกปี ตลอดเวลาที่ยังดำเนินการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีก ร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับใบอนุญาต จะได้บอกเลิกการดำเนินการนั้น ก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่ง ค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้น หยุดการดำเนินการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๓๐ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของเทศบาลตำบลบ้านดู่

หมวด ๖


บทกำหนดโทษ

ข้อ ๓๑ ผู้ใดฝ่าฝืน หรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๕๐

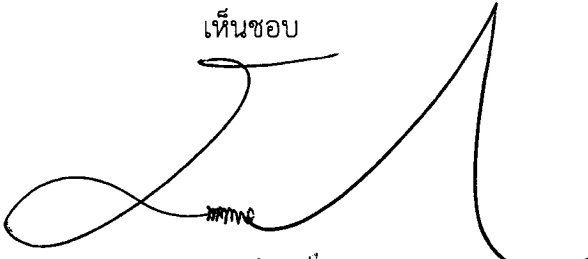
ข้อ ๓๒ ให้นายกเทศมนตรีตำบลบ้านดู่ รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่..... 10 ส.ย. 2558

(ลงชื่อ)


(นายพัฒนาพงษ์ โพธิ์เกตุ)
นายกเทศมนตรีตำบลบ้านดู่


เห็นชอบ



(นายพงษ์ศักดิ์ รุ่งเสมอ)

ผู้ว่าราชการจังหวัดเจียงมอ

สำเนาถูกต้อง


(นายอนันต์ คีต)

นายกเทศมนตรีตำบลบ้านดู่

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียม ท้ายเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านดู่
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๕๘

รายการ	ค่าธรรมเนียม ฉบับละ (บาท)
<p>๑. ค่าธรรมเนียมในการออกหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร</p> <p>๑.๑ มีพื้นที่ประกอบการไม่เกิน ๑๐ ตารางเมตร</p> <p>๑.๒ มีพื้นที่ประกอบการตั้งแต่ ๑๑ - ๒๕ ตารางเมตร</p> <p>๑.๓ มีพื้นที่ประกอบการตั้งแต่ ๒๖ - ๕๐ ตารางเมตร</p> <p>๑.๔ มีพื้นที่ประกอบการตั้งแต่ ๕๑ - ๗๕ ตารางเมตร</p> <p>๑.๕ มีพื้นที่ประกอบการตั้งแต่ ๗๖ - ๑๐๐ ตารางเมตร</p> <p>๑.๖ มีพื้นที่ประกอบการตั้งแต่ ๑๐๑ - ๑๕๐ ตารางเมตร</p> <p>๑.๗ มีพื้นที่ประกอบการตั้งแต่ ๑๕๑ - ๒๐๐ ตารางเมตร</p>	<p>๑๐๐</p> <p>๒๐๐</p> <p>๓๐๐</p> <p>๔๐๐</p> <p>๕๐๐</p> <p>๖๐๐</p> <p>๗๐๐</p>
<p>๒. ค่าธรรมเนียมใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่ง</p> <p>๒.๑ มีพื้นที่ประกอบตั้งแต่ ๒๐๑ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐๐ ตารางเมตร</p> <p>๒.๒ มีพื้นที่ประกอบการเกิน ๕๐๐ ตารางเมตร ขึ้นไป</p>	<p>๑,๕๐๐</p> <p>๒,๐๐๐</p>

สำเนาถูกต้อง

(นายอนันต์ สมัคร)
นายก