

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบร่างข้อบัญญัติการควบคุมตลาด
พ.ศ. ๒๕๖๓

หลักการ

เพื่อให้มีข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ ว่าด้วยเรื่อง การควบคุมตลาด การจัดตั้ง
ตลาดในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์

เหตุผล

โดยที่การดำเนินกิจการตลาดที่ไม่ถูกต้องด้วยลักษณะ อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของ
ประชาชน และก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อมอีกด้วย สมควรกำหนดลักษณะของตลาด ลักษณะในการ
ดำเนินกิจการตลาด ลักษณะสำหรับผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด หลักเกณฑ์การอนุญาตให้ดำเนิน
กิจการตลาด และอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตให้ดำเนินกิจการตลาด จึงตราข้อบัญญัตินี้

(ร่าง)

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์

การควบคุมตลาด

พ.ศ. ๒๕๖๓

โดยที่เป็นการสมควรให้มีข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ ว่าด้วยการควบคุมตลาด

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประกอบมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๗ มาตรา ๕๔ มาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม องค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ และนายอำเภอเมืองพิษณุโลก จึงตราข้อบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้ เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ เรื่อง การควบคุมตลาด พ.ศ. ๒๕๖๓”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในข้อบัญญัตินี้

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสี้ง่าย ทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำ หรือเป็นครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด

“สินค้า” หมายความว่า สิ่งของที่ซื้อขายกัน

“อาหาร” หมายความว่า อาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และของอื่นๆ ที่มีสภาพเป็นของสด

“อาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ” หมายความว่า อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์หรือเนื้อสัตว์ที่มีการชำแหละ ณ แผงจำหน่ายสินค้า

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบ หรือปรุงสำเร็จ พร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ

“สุขาภิบาลอาหาร” หมายความว่า การจัดการและควบคุมปัจจัยต่างๆ เพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นพิษซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค เช่น อาหาร ผู้สัมผัสอาหาร สถานที่ทำ ประกอบ ปรุง และจำหน่ายอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ สัตว์และแมลงที่เป็นพาหะนำโรค

“การล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล” หมายความว่า การทำความสะอาดตัวอาคาร แผงจำหน่ายสินค้าในตลาด พื้น ผนัง เพดาน ทางระบายน้ำ ตะแกรงดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน บ่อพักน้ำเสีย ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ และบริเวณตลาดให้สะอาด ไม่มีสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยหยากไย่ ฝุ่นละอองและคราบสกปรก รวมทั้งให้มีการฆ่าเชื้อ ทั้งนี้ สารเคมีที่ใช้ต้องไม่มีผลกระทบต่อระบบบำบัดน้ำเสียของตลาด

“ราชการส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า องค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกององค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๔ ให้นายกองคการบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ เป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๕ ตลาดแบ่งออกเป็น ๒ ประเภท ดังนี้

(๑) ตลาดประเภทที่ ๑ ได้แก่ ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร และมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในหมวด ๒ ส่วนที่ ๑

(๒) ตลาดประเภทที่ ๒ ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร และมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในหมวด ๒ ส่วนที่ ๒

ข้อ ๖ ที่ตั้งของตลาดต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย เว้นแต่จะมีวิธีการป้องกันซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ให้ความเห็นชอบแล้ว

ข้อ ๗ ผู้ดำเนินกิจการตลาดต้องดำเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดตามข้อบัญญัตินี้ รวมทั้งกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

หมวด ๒

สุขลักษณะในการดำเนินการกิจการตลาด

ส่วนที่ ๑

สุขลักษณะของตลาดประเภทที่ ๑

ข้อ ๘ ตลาดประเภทที่ ๑ ต้องมีส่วนประกอบของสถานที่และสิ่งปลูกสร้าง คือ อาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของ ที่ขนถ่ายสินค้า ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย และที่จอดยานพาหนะ ตามที่กำหนดไว้ในส่วนนี้

ข้อ ๙ อาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของ ต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) ถนนรอบอาคารตลาด กว้างไม่น้อยกว่า ๔ เมตร และมีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า ๔ เมตร อย่างน้อยหนึ่งทาง

(๒) ทั่วอาคารตลาดทำด้วยวัสดุถาวร มั่นคง และแข็งแรง

(๓) หลังคาสร้างด้วยวัสดุทนไฟ และแข็งแรงทนทาน ความสูงของหลังคาต้องมีความเหมาะสมกับการระบายอากาศของตลาดนั้น

(๔) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ เรียบ ล้างทำความสะอาดง่าย ไม่มีน้ำขังและไม่ลื่น

(๕) ทางเดินภายในอาคารมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร

(๖) เครื่องกั้นหรือสิ่งกีดขวางทำด้วยวัสดุถาวร และแข็งแรง สามารถป้องกันสัตว์ เช่น สุนัข มิให้เข้าไปในตลาด

(๗) การระบายอากาศภายในตลาดเพียงพอ เหมาะสม และไม่มีกลิ่นเหม็นอับ

(๘) ความเข้มของแสงสว่างในอาคารตลาดไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ลักซ์

(๙) แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ มีความลาดเอียง และทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า ๑.๕ ตารางเมตร และมีทางเข้าออกสะดวก โดยมีที่นั่งสำหรับผู้ขายของแยกต่างหากจากแผง

(๑๐) น้ำประปาหรือน้ำสะอาดแบบระบบท่ออย่างเพียงพอสำหรับล้างสินค้าหรือล้างมือ ทั้งนี้ ต้องวางท่อในลักษณะที่ปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำโสโครก ไม่ติดหรือทับกับท่อระบายน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล โดย

(ก) มีที่ล้างอาหารสดอย่างน้อย ๑ จุด และในแต่ละจุดจะต้องมีก๊อกน้ำไม่น้อยกว่า ๓ ก๊อก กรณีที่มีแผงจำหน่ายอาหารสดตั้งแต่ ๓๐ แผง ขึ้นไป ต้องจัดให้มีที่ล้างอาหารสด ๑ จุดต่อจำนวนแผงจำหน่ายอาหารสดทุก ๓๐ แผง เศษของ ๓๐ แผง ถ้าเกิน ๑๕ แผง ให้ถือเป็น ๓๐ แผง

(ข) มีก๊อกน้ำประจำแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(ค) มีที่เก็บสำรองน้ำในปริมาณเพียงพอและสะดวกต่อการใช้ กรณีที่มีแผงจำหน่ายอาหารสดตั้งแต่ ๕๐ แผงขึ้นไป ต้องจัดให้มีน้ำสำรองอย่างน้อย ๕ ลูกบาศก์เมตร ต่อจำนวนแผงจำหน่ายอาหารสดทุก ๑๐๐ แผง เศษของ ๑๐๐ แผง ถ้าเกิน ๕๐ แผง ให้ถือเป็น ๑๐๐ แผง

(๑๑) ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ทั้งนี้ ให้มีตะแกรงดักมูลฝอยและบ่อดักไขมันด้วย

(๑๒) การติดตั้งระบบการป้องกันอัคคีภัยตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

ความใน (๑) และมีให้ใช้บังคับกับตลาดที่จัดตั้งขึ้นก่อนวันที่ข้อบัญญัตินี้ใช้บังคับ แต่ให้ปรับปรุงตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ข้อ ๑๐ ต้องจัดให้มีที่ขนถ่ายสินค้าตั้งอยู่ในบริเวณหนึ่งบริเวณใดโดยเฉพาะ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับการขนถ่ายสินค้าในแต่ละวัน และสะดวกต่อการขนถ่ายสินค้าและการรักษาความสะอาด

ข้อ ๑๑ ต้องจัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือ ตามแบบและจำนวน ที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร และตั้งอยู่ในที่เหมาะสมนอกตัวอาคารตลาด หรือในกรณีที่อยู่ในอาคารตลาดต้องแยกเป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ มีผนังกัน โดยไม่ให้มีประตูเปิดสู่บริเวณจำหน่ายอาหารโดยตรง

ข้อ ๑๒ ต้องจัดให้มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย ตามที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาด และอยู่ในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยเข้าออกได้สะดวก มีการปกปิดและป้องกันไม่ให้สัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ย ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นชอบว่าเหมาะสมกับตลาดนั้น

ข้อ ๑๓ ต้องจัดให้มีที่จอดรถยานพาหนะอย่างเหมาะสม ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ส่วนที่ ๒

สุขลักษณะของตลาดประเภทที่ ๒

ข้อที่ ๑๔ ตลาดประเภทที่ ๒ ต้องจัดให้มีสถานที่สำหรับผู้ขายของ ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ และที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย ตามที่กำหนดไว้ในส่วนนี้

ข้อ ๑๕ สถานที่สำหรับผู้ขายของ ต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) ทางเดินภายในตลาด มีความกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร

(๒) บริเวณสำหรับผู้ขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น สามารถล้างทำความสะอาดได้ง่าย และไม่มีน้ำขัง เช่น พื้นคอนกรีต พื้นปูด้วยคอนกรีตสำเร็จ หรือพื้นลาดด้วยยางแอสฟัลต์

(๓) แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร ทำด้วยวัสดุแข็งแรงที่มีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และอาจเป็นแบบพับเก็บได้

(๔) มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดอย่างเพียงพอ และจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(๕) ทางระบายน้ำจากจุดที่มีที่ล้าง โดยเป็นรางแบบเปิด ทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีความลาดเอียงให้สามารถระบายน้ำได้สะดวก มีตะแกรงดักมูลฝอยก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง ในกรณีจำเป็น เจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข อาจกำหนดให้จัดให้มีบ่อดักไขมัน หรือบ่อพักน้ำเสีย ก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะก็ได้

(๖) กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็กคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่มหรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง

ข้อ ๑๖ ต้องจัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือตามจำนวนและหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมนอกสถานที่ขายของ เว้นแต่จะจัดให้มีส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชนหรือส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้อยู่ในบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ ให้มีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน ๕๐ เมตร

ข้อ ๑๗ ต้องจัดให้มีที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอที่จะรองรับปริมาณมูลฝอยในแต่ละวัน และมีลักษณะเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ข้อ ๑๘ เมื่อผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ ๒ ได้ดำเนินกิจการต่อเนื่องกันเป็นระยะเวลาหนึ่งแล้ว ถ้าเจ้าพนักงานท้องถิ่นเห็นว่าตลาดประเภทที่ ๒ นั้น มีศักยภาพที่จะพัฒนาเป็นตลาดประเภทที่ ๑ ได้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นและผู้รับใบอนุญาตร่วมกันพิจารณากำหนดแผนการพัฒนาปรับปรุงตลาดประเภทที่ ๒ ให้เป็นตลาดประเภทที่ ๑ ตามข้อบัญญัตินี้ ตามระยะเวลาและขั้นตอนที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ส่วนที่ ๓
การดำเนินกิจการตลาด

ข้อ ๑๙ การจัดวางสินค้าในตลาดแต่ละประเภท ต้องจัดให้เป็นหมวดหมู่และไม่ปะปนกัน เพื่อสะดวกในการดูแลความสะอาดและป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร

ข้อ ๒๐ กำหนดเวลาการเปิดและปิดตลาดให้เป็นไปตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ข้อ ๒๑ ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ ๑ ต้องรับผิดชอบดูแลเกี่ยวกับการบำรุงรักษาตลาด และการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยในตลาดให้ถูกสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) บำรุงรักษาโครงสร้างต่างๆ ของตลาด ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา เช่น ตัวอาคาร พื้น ฝ้า เพดาน แผงจำหน่ายสินค้า ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำ อุปกรณ์ต่างๆ เช่น สายไฟ หลอดไฟ พัดลม ก๊อกน้ำ ท่อน้ำประปา และสาธารณูปโภคอื่น

(๒) จัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณตลาด และดูแลความสะอาดของตะแกรงดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำ มิให้มีกลิ่นเหม็นเป็นประจำทุกวัน และดูแลที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะเสมอ

(๓) ดูแลห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้งานได้ดี และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด

(๔) จัดให้มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน โดยเฉพาะแผงจำหน่ายอาหารสดและแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และมีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล อย่างน้อยเดือนละหนึ่งครั้ง ในกรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อ เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข อาจแจ้งให้มีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล มากกว่าเดือนละหนึ่งครั้งก็ได้

(๕) จัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรค ภายในบริเวณตลาดอย่างน้อยเดือนละหนึ่งครั้ง

(๖) ดูแลแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ มิให้ปล่อย น้ำหรือของเหลวไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาด และจัดให้มีทางระบายน้ำหรือของเหลวลงสู่ทางระบายน้ำหลักของตลาด

ข้อ ๒๒ ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ ๒ ต้องรับผิดชอบดูแลเกี่ยวกับการบำรุงรักษาตลาด และการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในตลาดให้ถูกสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) จัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณตลาด และดูแลความสะอาดของตะแกรงดักมูลฝอย รวมทั้งกรณีที่มีบ่อดักไขมัน บ่อพักน้ำเสีย และทางระบายน้ำ มิให้มีกลิ่นเหม็น เป็นประจำทุกวัน และดูแลที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะเสมอ

(๒) ดูแลห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือ ให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้งานได้ดี และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด

(๓) จัดให้มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน โดยเฉพาะแผงจำหน่ายอาหารสดและแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ในกรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อ ให้ดำเนินการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขแจ้งให้ปฏิบัติ

(๔) จัดให้มีการป้องกัน มิให้น้ำหรือของเหลวไหลจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละลงสู่พื้นตลาด

ข้อ ๒๓ เพื่อประโยชน์ในการป้องกันเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ ๑ หรือตลาดประเภทที่ ๒ ต้องไม่กระทำการและต้องควบคุมดูแลมิให้ผู้ใดกระทำการ ดังต่อไปนี้

- (๑) จำหน่ายอาหารที่ไม่สะอาดหรือไม่ปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหารในตลาด
- (๒) นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้ในที่ขังสัตว์เพื่อจำหน่าย
- (๓) ข่าหรือข่าแหละสัตว์ใหญ่ เช่น โค กระบือ แพะ แกะหรือสุกร ในตลาด รวมทั้งข่าหรือข่าแหละสัตว์ปีก ในกรณีที่เกิดการระบาดของโรคไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ในเขตท้องที่นั้น
- (๔) สะสมหรือหมักหมม สิ่งหนึ่งสิ่งใดในตลาด จนทำให้สถานที่สกปรก รกรุงรัง เป็นเหตุรำคาญ เกิดมลพิษที่เป็นอันตราย หรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรค
- (๕) ถ่ายเท หรือทิ้งมูลฝอย หรือสิ่งปฏิกูลในที่อื่นใด นอกจากที่ซึ่งจัดไว้สำหรับรองรับมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูล
- (๖) ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรก จนเป็นเหตุให้เป็นหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (๗) ก่อหรือจุดไฟไว้ในลักษณะซึ่งอาจเป็นที่เดือดร้อน หรือเกิดอันตรายแก่ผู้อื่น
- (๘) ใช้ตลาดเป็นที่พักอาศัย หรือเป็นที่พักค้างคืน
- (๙) กระทำการอื่นใดที่อาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ เช่น เสียงดัง แสงกระพริบ ความสั่นสะเทือน หรือมีกลิ่นเหม็น

ส่วนที่ ๔

ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด

ข้อ ๒๔ ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด ต้องปฏิบัติและให้ความร่วมมือกับผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาด เจ้าพนักงานท้องถิ่น และเจ้าพนักงานสาธารณสุข ในเรื่องดังต่อไปนี้

- (๑) การจัดระเบียบและกฎเกณฑ์ในการรักษาความสะอาดของตลาด
- (๒) การจัดหมวดหมู่สินค้า
- (๓) การดูแลความสะอาดแผงจำหน่ายสินค้าของตน
- (๔) การรวบรวมมูลฝอยลงในภาชนะรองรับที่เหมาะสม
- (๕) การล้างตลาด
- (๖) การเข้ารับการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและอื่นๆ ตามหลักเกณฑ์ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
- (๗) การตรวจสุขภาพตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ข้อ ๒๕ ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด ต้องปฏิบัติเกี่ยวกับสินค้าและแผงจำหน่ายสินค้า ดังต่อไปนี้

- (๑) ให้อ่างล้างมือและแผงจำหน่ายสินค้า หรือขอบเขตที่กำหนด โดยห้ามวางสินค้าล้ำแผงจำหน่ายสินค้าหรือขอบเขตที่กำหนด และห้ามวางสินค้าสูงจนอาจเกิดอันตราย หรือส่งผลกระทบต่อระบบการระบายอากาศและแสงสว่าง ทั้งนี้ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

- (๒) ห้ามวางสินค้าประเภทวัตถุอันตรายปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร
- (๓) ให้อ่างล้างมือประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะอุปกรณ์ในขอบเขตที่กำหนด โดยสูงจากพื้นตลาดไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร

(๔) ห้ามเก็บสินค้าประเภทอาหารไว้ได้แฉงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตาม กฎหมายว่าด้วยอาหาร หรืออาหารที่มีการป้องกันการเน่าเสียและปกปิดมิดชิด ทั้งนี้ ต้องมีการรักษาความ สะอาดและป้องกันสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรค

(๕) ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใด ที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง

(๖) ห้ามต่อเติมแฉงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของ เจ้าพนักงานสาธารณสุข

ข้อ ๒๖ ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาด ต้องมีสุขภาพดีส่วนบุคคล ดังต่อไปนี้

(๑) มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่ป็นพาหะ นำโรคติดต่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อน ในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ ไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่ รวมถึงไข้หวัดใหญ่ ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดย คำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๒) ในระหว่างขายสินค้า ต้องแต่งกายสุภาพ สะอาด เรียบร้อย หรือตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๓) ในระหว่างขายสินค้าประเภทอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล เช่น ไม่ไอหรือจาม รดอาหาร ไม่ใช่มือหยิบจับอาหารที่พร้อมรับประทานโดยตรง ล้างมือให้สะอาดก่อนหยิบหรือจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่หรือดื่มสุรา เป็นต้น

ข้อ ๒๗ ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาด ต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรง เก็บหรือสะสมอาหาร และการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้และของใช้ต่างๆ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารที่ขายต้องสะอาด และปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๒) อาหารสดเฉพาะสัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศา เซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ

(๓) การจำหน่ายอาหารประเภทปรงสำเร็จต้องใช้เครื่องใช้ ภาชนะที่สะอาด และต้องมีอุปกรณ์ปกปิด อาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน และรักษาอุปกรณ์ปกปิดอาหารนั้นให้สะอาดและใช้การได้อยู่เสมอ

(๔) ในกรณีที่เป็นแฉงจำหน่ายอาหาร ซึ่งมีการทำ ประกอบ และปรงอาหาร ต้องจัดสถานที่ไว้ให้เป็น สัดส่วนโดยเฉพาะเพื่อการนั้นและต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร

(๕) เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ เช่น เขียง เครื่องขูดมะพร้าว จาน ชาม ช้อนและ ส้อม ตะเกียบ และแก้วน้ำ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาดและจัดเก็บที่ถูกต้อง

หมวด ๓

ใบอนุญาต

ข้อ ๒๘ ห้ามมิให้ผู้ใดจัดตั้งตลาด เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

การเปลี่ยนแปลง ขยาย หรือลดสถานที่หรือบริเวณที่ใช้เป็นตลาดภายหลังจากที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น ได้ออกใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดตามวรรคหนึ่งแล้ว จะกระทำได้อต่อเมื่อได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากเจ้า พนักงานท้องถิ่นด้วย

ความในข้อนี้มีให้ใช้บังคับแก่กระทรวง ทบวง กรม ราชการส่วนท้องถิ่นหรือองค์กรของรัฐที่ได้จัดตั้ง ตลาดขึ้นตามอำนาจหน้าที่ แต่ในการดำเนินกิจการตลาดจะต้องปฏิบัติเช่นเดียวกับผู้รับใบอนุญาตตาม บทบัญญัติอื่นแห่งข้อบัญญัตินี้และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ด้วย และให้เจ้าพนักงาน ท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดเงื่อนไขเป็นหนังสือให้ผู้จัดตั้งตลาดตามวรรคนี้ปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ข้อ ๒๙ ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งตลาด จะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัติ นี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้

- (๑) สำเนาบัตรประจำตัว (ประชาชน ข้าราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ อื่นๆ)
- (๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- (๓) อื่นๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นประกาศกำหนดและเผยแพร่ให้ประชาชนทราบ

ข้อ ๓๐ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาต หรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบ ความถูกต้องของคำขอ และความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทันที กรณีไม่ถูกต้อง ครบถ้วน ให้เจ้าพนักงาน ท้องถิ่นแจ้งต่อผู้ยื่นคำขอให้แก้ไขเพิ่มเติมเพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำ บันทึกรายการบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยให้เจ้าหน้าที่ และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาต หรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผล ให้ผู้ขอ อนุญาตทราบ ภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอ ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนด ในเทศบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาต หรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมี หนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้ง ให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสอง หรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ หากเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณายังไม่แล้วเสร็จ ให้แจ้ง เป็นหนังสือให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุกเจ็ดวันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จ พร้อมสำเนาแจ้ง ก.พ.ร. ทราบทุกครั้ง

ข้อ ๓๑ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาต จากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เว้นแต่จะมีเหตุอันสมควรและได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบแล้ว

ข้อ ๓๒ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามข้อบัญญัตินี้ ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และ ให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของราชการท้องถิ่นเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาต จะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสีย ค่าธรรมเนียมแล้ว ให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

ข้อ ๓๓ ผู้ได้รับใบอนุญาต ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบ กิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๓๔ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้รับใบอนุญาตยื่นคำขอ รับใบแทนใบอนุญาต ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่ กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาต และการออกใบแทนใบอนุญาต ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาต นำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหาย มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาต นำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๓๕ ในกรณีที่ปรากฏว่า ผู้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัติ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวง หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาต ในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาต ตามข้อบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ ภายในเวลาที่เห็นสมควร แต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๓๖ เจ้าพนักงานท้องถิ่น มีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไป และมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุด ว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้อง ตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงหรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้น ก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๓๗ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิสำเนาหรือสำนักทำางานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้น ได้รับทราบคำสั่งแล้ว ตั้งแต่เวลาที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ ๓๘ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาต จะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้ จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปี นับแต่วันที่ถูกลงสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

หมวด ๔

ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ ๓๙ ผู้ได้รับใบอนุญาต ต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นกรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุสำหรับกรณีเป็นการขอต่ออายุใบอนุญาต ตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่ง ค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกัน เกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๔๐ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของราชการส่วนท้องถิ่น

หมวด ๕
บทกำหนดโทษ

ข้อ ๔๑ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ประกาศ ณ วันที่.....

(ลงชื่อ)

(นายธวัช สิงหเดช)
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์

เห็นชอบ

(ลงชื่อ)

(.....)

นายอำเภอเมืองพิษณุโลก

อัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต
ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์
การควบคุมตลาด
พ.ศ. ๒๕๖๓

ลำดับที่	รายการ	อัตราค่าธรรมเนียม(บาท)
๑	จำนวนแผงค้าในตลาด ไม่เกิน ๒๐ แผง	๑,๐๐๐
๒	จำนวนแผงค้าในตลาด ตั้งแต่ ๒๑ - ๓๐ แผง	๒,๐๐๐
๓	จำนวนแผงค้าในตลาด ตั้งแต่ ๓๑ - ๕๐ แผง	๓,๐๐๐
๔	จำนวนแผงค้าในตลาด ตั้งแต่ ๕๑ - ๑๐๐ แผง	๔,๐๐๐
๕	จำนวนแผงค้าในตลาด ตั้งแต่ ๑๐๑ แผง ขึ้นไป	๕,๐๐๐

ร่วมแสดงความคิดเห็นได้ที่



ระบบจะเปิดให้แสดงความคิดเห็นระหว่างวันที่ ๗-๑๓ เมษายน ๒๕๖๓ เท่านั้น

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบร่างข้อบัญญัติควบคุมการเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์
พ.ศ. ๒๕๖๓

หลักการ

ให้มีข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ ว่าด้วยการควบคุมการเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์

เหตุผล

เพื่อประโยชน์ในการรักษาสุขภาพความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชนในท้องถิ่น หรือเพื่อ
ป้องกันอันตรายจากเชื้อโรคที่เกิดจากสัตว์ ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ ซึ่งพระราชบัญญัติการ
สาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ให้กระทำได้โดยการตราเป็นข้อบัญญัติ จึงตราข้อบัญญัตินี้

(ร่าง)

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์
เรื่อง การควบคุมการเลี้ยงสัตว์หรือปล่อยสัตว์
พ.ศ. ๒๕๖๓

โดยที่เป็นการสมควรให้มีข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ ว่าด้วยการควบคุมการเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประกอบมาตรา ๒๙ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม องค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์และนายอำเภอเมืองพิษณุโลก จึงตราข้อบัญญัติขึ้นไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ เรื่อง การควบคุมการเลี้ยงสัตว์หรือปล่อยสัตว์ พ.ศ. ๒๕๖๓

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาข้อบัญญัติ ประกาศ ระเบียบ หรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในข้อบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ให้นายกององค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์เป็นผู้รักษาการตามข้อบัญญัตินี้ และมีอำนาจออก ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่ง เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

ข้อ ๕ ในข้อบัญญัตินี้

“การเลี้ยงสัตว์” หมายความว่า การเลี้ยงสัตว์ในสถานที่เลี้ยงสัตว์

“การปล่อยสัตว์” หมายความว่า การเลี้ยงสัตว์ในลักษณะที่มีการปล่อยให้อยู่นอกสถานที่เลี้ยงสัตว์ รวมทั้งการสละการครอบครองสัตว์

“สถานที่เลี้ยงสัตว์” หมายความว่า คอกสัตว์ กรงสัตว์ ที่ขังสัตว์ หรือสถานที่ในลักษณะอื่นที่ใช้ในการควบคุมสัตว์ที่เลี้ยง

“เจ้าของสัตว์” หมายความว่า ผู้ครอบครองสัตว์ด้วย

“ราชการส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า องค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกององค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๖ เพื่อประโยชน์ในการรักษาภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชนในท้องถิ่นหรือเพื่อป้องกันอันตรายจากเชื้อโรคที่เกิดจากสัตว์ ให้พื้นที่ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์เป็นเขตควบคุมการเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์ ดังนี้

(๑) สุนัข

(๒) แมว

(๓) ช้าง

(๔) โค

(๕) กระบือ

(๖) ม้า

- (๗) แปะ
- (๘) แกะ
- (๙) กวาง
- (๑๐) เป็ด
- (๑๑) ห่าน
- (๑๒) สุกร
- (๑๓) นก
- (๑๔) ไก่
- (๑๕) สัตว์มีพิษและสัตว์ดุร้าย
- (๑๖) สัตว์ป่าตามกฎหมายว่าด้วยการสงวนและคุ้มครองสัตว์ป่าซึ่งได้รับอนุญาตจากกรมป่าไม้
- (๑๗) สัตว์อื่นๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ข้อ ๗ ห้ามทำการเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์ที่ต้องควบคุมตาม ข้อ ๖ ในที่หรือทางสาธารณะในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ โดยเด็ดขาด

ความในวรรคหนึ่งไม่ใช้บังคับแก่การเลี้ยงสัตว์ ดังต่อไปนี้

- (๑) เพื่อการรักษาโรคเจ็บป่วย หรือสร้างเสริมภูมิคุ้มกันโรคของสัตว์
- (๒) เพื่อกิจกรรมใดๆ ที่องค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ กำหนดพื้นที่ส่วนหนึ่งส่วนใดให้เลี้ยงโดยกำหนดมีระยะเวลาที่แน่นอนเป็นการเฉพาะ

(๓) เพื่อการย้ายถิ่นที่อยู่ของเจ้าของสัตว์

ความในวรรคหนึ่งไม่ใช้บังคับแก่การปล่อยสัตว์ เพื่อการกุศลหรือจารีตประเพณีโดยได้รับอนุญาตจากองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ หรือเพื่อในพระราชพิธีหรือพิธีกรรมทางศาสนาตามประกาศของทางราชการ

ข้อ ๘ เพื่อประโยชน์ในการควบคุมการเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น มีอำนาจออกประกาศกำหนดเขตพื้นที่เลี้ยงสัตว์หรือปล่อยสัตว์ที่ต้องควบคุมตามข้อ ๖ โดยให้มีมาตรการอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

- (๑) กำหนดจำนวน ประเภท และชนิดของสัตว์
- (๒) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการทำทะเบียนตามประเภทและชนิดของสัตว์
- (๓) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการปล่อยสัตว์ตาม ข้อ ๖

ข้อ ๙ นอกจากการเลี้ยงสัตว์ตามปกติวิสัยแล้ว เจ้าของสัตว์จะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) จัดให้มีสถานที่เลี้ยงสัตว์ที่มั่นคงแข็งแรงตามความเหมาะสมแก่ประเภทและชนิดของสัตว์ โดยมีขนาดเพียงพอแก่การดำรงชีวิตของสัตว์ มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เพียงพอ มีระบบการระบายน้ำและกำจัดสิ่งปฏิกูลที่เกิดขึ้นให้ถูกสุขลักษณะ

(๒) รักษาสถานที่เลี้ยงสัตว์ให้สะอาดอยู่เสมอ จัดเก็บสิ่งปฏิกูลให้ถูกสุขลักษณะเป็นประจำ ไม่ปล่อยให้เป็นที่สะสมหมักหมมจนเกิดกลิ่นเหม็นรบกวนผู้ที่อยู่บริเวณใกล้เคียง

(๓) เมื่อสัตว์ตายลงเจ้าของสัตว์จะต้องกำจัดซากสัตว์ และมูลสัตว์ให้ถูกสุขลักษณะเพื่อป้องกันมิให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์แมลงหรือสัตว์นำโรค ทั้งนี้ โดยวิธีที่ไม่ก่อเหตุรำคาญจากกลิ่น ควัน และไม่เป็นที่เหตุให้เกิดการปนเปื้อนของแหล่งน้ำ

(๔) จัดให้มีการสร้างเสริมภูมิคุ้มกันโรคในสัตว์ เพื่อป้องกันอันตรายจากเชื้อโรคที่เกิดจากสัตว์

(๕) ให้เลี้ยงสัตว์ภายในสถานที่ของตน ไม่ปล่อยให้สัตว์อยู่นอกสถานที่เลี้ยงสัตว์ โดยปราศจากการควบคุม กรณีเป็นสัตว์ร้ายจะต้องเลี้ยงในสถานที่หรือกรงที่บุคคลภายนอกเข้าไปไม่ถึงตัวสัตว์ และมีป้ายเตือนให้ระมัดระวังโดยสังเกตได้อย่างชัดเจน

(๖) ไม่เลี้ยงสัตว์ภายในสถานที่ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

(๗) ควบคุมดูแลสัตว์ของตนมิให้ก่ออันตรายหรือเหตุรำคาญต่อผู้อื่น

(๘) ปฏิบัติการอื่นใดตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ และคำสั่งขององค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์

ข้อ ๑๐ ในกรณีที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นพบสัตว์ในที่หรือทางสาธารณะ อันเป็นการฝ่าฝืนตาม ข้อ ๗ โดยไม่ปรากฏเจ้าของ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจกักสัตว์ดังกล่าวเป็นเวลาอย่างน้อยสามสิบวัน เมื่อพ้นกำหนดแล้วยังไม่มีผู้ใดแสดงหลักฐานการเป็นเจ้าของสัตว์เพื่อรับสัตว์คืน ให้สัตว์นั้นตกเป็นขององค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ แต่ถ้าการกักสัตว์ไว้อาจก่อให้เกิดอันตรายแก่สัตว์นั้นหรือสัตว์อื่น หรือต้องเสียค่าใช้จ่ายเกินสมควร เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะจัดการขายหรือขายทอดตลาดสัตว์นั้นตามควรแก่กรณีก่อนถึงกำหนดดังกล่าว เงินที่ได้จากการขายหรือขายทอดตลาด เมื่อได้หักค่าใช้จ่ายในการขายทอดตลาดและค่าเลี้ยงดูสัตว์แล้ว ให้องค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์เก็บรักษาไว้แทนสัตว์

ในกรณีที่มิได้มีการขายหรือขายทอดตลาดสัตว์ตามวรรคหนึ่ง และเจ้าของสัตว์มาขอรับสัตว์คืนภายในกำหนดเวลาตามวรรคหนึ่ง เจ้าของสัตว์ต้องเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายสำหรับการเลี้ยงดูสัตว์แก่องค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ ตามจำนวนที่จ่ายจริงด้วย

ข้อ ๑๑ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจแต่งตั้งข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นเพื่อให้ปฏิบัติหน้าที่ตามมาตรา ๔๔ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ในเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ ในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

ข้อ ๑๒ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ประกาศ ณ วันที่ เดือน พ.ศ. ๒๕๖๓

(ลงชื่อ)

(นายธวัช สิงหเดช)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์

เห็นชอบ

(ลงชื่อ)

(.....)

นายอำเภอเมืองพิษณุโลก

ร่วมแสดงความคิดเห็นได้ที่



ระบบจะเปิดให้แสดงความคิดเห็นระหว่างวันที่ ๗-๑๓ เมษายน ๒๕๖๓ เท่านั้น

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบร่างข้อบัญญัติควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
พ.ศ. ๒๕๖๓

หลักการ

ให้มีข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ ว่าด้วยการควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

เหตุผล

โดยที่การดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะที่ไม่ถูกต้องด้วยสัญลักษณ์อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชน และก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อมอีกด้วย สมควรกำหนดสัญลักษณ์ในการดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ หลักเกณฑ์การอนุญาตให้ดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ และอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตให้ดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ จึงตราข้อบัญญัตินี้

(ร่าง)
ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์
ควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
พ.ศ. ๒๕๖๓

โดยที่เป็นการสมควรให้มีข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ ว่าด้วยควบคุมการจำหน่าย
สินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล
พ.ศ. ๒๕๓๗ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประกอบกับมาตรา ๔๓ มาตรา ๕๔ มาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติ
การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม องค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์โดยความเห็นชอบของ
สภาองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์และนายอำเภอเมืองพิษณุโลก จึงตราข้อบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ เรื่อง ควบคุมการจำหน่าย
สินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๖๓”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศ
ในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้นายองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์ เป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และให้มี
อำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่ง เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

หมวด ๑
บททั่วไป

ข้อ ๔ ในข้อบัญญัตินี้
“สินค้า” หมายความว่า อาหารและสิ่งของอื่นที่มีใช้อาหาร
“ผู้จำหน่ายสินค้า” หมายความว่า ผู้ได้รับใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
“อาหาร” หมายความว่า อาหารประเภทปรุงสำเร็จและอาหารที่ต้องนำไปทำ ประกอบ หรือปรุง
เพื่อบริโภคในภายหลัง

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ปรุง ประกอบ
จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ ผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้ประกอบ ผู้เสิร์ฟ
ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

“การจำหน่ายโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งทีใดเป็นปกติในที่ หรือทางสาธารณะ”
หมายความว่า การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะในลักษณะของแผงลอย หรือลักษณะอื่นๆ ในทำนอง
เดียวกัน

“การจำหน่ายโดยลักษณะการเร่ขายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า การจำหน่ายสินค้า
ในลักษณะไม่ประจำที่ในแบบหาบเร่ รถเข็นเร่ขาย รถยนต์เร่ขาย หรือลักษณะอื่นๆ ในทำนองเดียวกัน

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“ราชการส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า องค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกองค้การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๕ ผู้ดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะต้องดำเนินการให้เป็นไปตาม หลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดตามข้อบัญญัตินี้ รวมทั้งกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

หมวด ๒

สุขลักษณะในการดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๖ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทสิ่งของอื่นที่มีใช้อาหาร โดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งใดที่เป็นปกติ ผู้จำหน่ายสินค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า จะต้องตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) แต่งกายสะอาดและสุภาพเรียบร้อย

(๒) แผงวางสินค้า ต้องทำด้วยวัสดุที่มีความแข็งแรง มีขนาดและความสูงจากพื้นตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด

(๓) จัดวางสินค้า อุปกรณ์ประกอบในการจำหน่ายสินค้า และทรัพย์สินใดๆ ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ยื่นล้ำออกนอกบริเวณที่กำหนด รวมทั้งตัวผู้จำหน่ายสินค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า ต้องไม่ล้ำลงมาในผิวจราจร

(๔) ให้จัดวางสินค้าที่จำหน่ายบนแผงวางสินค้า หรือจัดวางในลักษณะอื่นตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด

(๕) ดูแลรักษาความสะอาดบริเวณที่จำหน่ายสินค้าอยู่เสมอ ทั้งในระหว่างที่จำหน่ายสินค้าและหลังจากเลิกทำการจำหน่ายสินค้า

(๖) จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอ และไม่ถ่ายเททิ้งลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ

(๗) ห้ามกระทำการใดๆ กับต้นไม้ เช่น พาด ติดตั้ง วางแผงจำหน่ายสินค้า หรือเกาะเกี่ยวสายไฟฟ้า หลอดไฟฟ้าหรืออุปกรณ์ประกอบในการจำหน่ายสินค้า รวมตลอดถึงการตอกตะปู ผูกเชือกหรือยึดสิ่งหนึ่งสิ่งใด โดยเด็ดขาด

(๘) ห้ามใช้เครื่องกำเนิดไฟฟ้า เครื่องขยายเสียง หรือเปิดวิทยุเทป หรือกระทำโดยวิธีอื่นใดที่ก่อให้เกิดเสียงดังจนเกิดเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น

(๙) เก็บวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการจำหน่ายสินค้าออกจากบริเวณที่อนุญาตให้แล้วเสร็จโดย ไม่ชักช้า หลังจากเลิกทำการจำหน่ายสินค้า

(๑๐) หยุดประกอบการจำหน่ายสินค้าเพื่อประโยชน์ทางด้านสุขลักษณะ การรักษาความสะอาด สาธารณประโยชน์หรือประโยชน์ของทางราชการตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงาน สาธารณสุขประกาศกำหนด

(๑๑) ปฏิบัติการอื่นใดที่จำเป็นเพื่อให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยคำแนะนำ ของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด

ข้อ ๗ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร โดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติ ผู้จำหน่ายสินค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า จะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ปฏิบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๖

(๒) อาหารสดที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องเป็นอาหารสดที่มี คุณภาพดี สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มี การปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนได้

(๓) อาหารแห้งที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่ มีการปนเปื้อนและมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(๔) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ต้องปลอดภัย ได้มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๕) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๖) น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่นำมาจำหน่ายต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดย บรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๗) น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร และ ต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาจำหน่าย

(๘) น้ำแข็งที่ใช้บริโภค

(๘.๑) ต้องสะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๘.๒) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐

(๘.๓) ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว

(๘.๔) ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน

(๘.๕) ต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่น ไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

(๙) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งสำหรับบริโภคโดยเฉพาะ

(๑๐) ภาชนะบรรจุอาหาร เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร เครื่องดื่ม และอุปกรณ์เครื่อง ใช้ต่างๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุดและมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๑๑) จัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ไว้ในภาชนะที่สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๑๒) ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุด

(๑๓) ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่ร่อนการล้าง และเศษอาหาร ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๑๔) ล้างภาชนะอุปกรณ์และเครื่องใช้ทุกประเภทให้สะอาดโดยใช้สารทำความสะอาดที่ปลอดภัย

(๑๕) น้ำใช้และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย

(๑๖) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อหรือไม่เป็นโรคที่ส่งคมรังเกียจ ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวกไส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม ไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หากเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาตัวให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานต่อไป

(๑๗) ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาดและเป็นแบบที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ และสวมหน้ากากป้องกันที่สะอาด สวมรองเท้าหุ้มส้น มีสิ่งปกปิดเส้นผมมิให้ตกลงปนเปื้อนในอาหาร

(๑๘) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดมือและเล็บ ถ้ามีบาดแผลหรือถูกฉีกหรือระคายเคืองผิวหนังบริเวณมือหรือนิ้วมือต้องทำแผลให้เรียบร้อย

(๑๙) ห้ามผู้สัมผัสอาหารสูบบุหรี่ ขบเคี้ยว รับประทานอาหารในขณะที่เตรียม ทำ ประกอบ ปรงหรือจำหน่ายอาหารหรือไม่ไ้อาจมรดบนอาหาร และไม่กระทำการใดๆที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรคได้

(๒๐) ต้องมีการป้องกันอันตราย และป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรง และเก็บอาหาร

(๒๑) ห้ามถ่าย เททิ้งน้ำที่มีเศษอาหารหรือไขมันจากการล้างเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ในการจำหน่ายอาหารลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๘ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทสิ่งของอื่นที่มีใช้อาหารโดยลักษณะวิธีการเร่ขาย ผู้จำหน่ายสินค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า จะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) จำหน่ายสินค้าในบริเวณที่ได้รับอนุญาต

(๒) แต่งกายสะอาด สุภาพเรียบร้อย

(๓) ห้ามทิ้งมูลฝอยจากการเร่ขายลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ

(๔) ห้ามใช้เครื่องขยายเสียงหรือเปิดวิทยุเทปหรือส่งเสียงดังในขณะที่เร่ขายจนเกิดเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น

(๕) หยุดประกอบการค้าเพื่อประโยชน์ทางด้านสุขลักษณะ การรักษาความสะอาดสาธารณสุขประโยชน์หรือประโยชน์ของทางราชการตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด

(๖) ปฏิบัติการอื่นใดที่จำเป็นเพื่อให้ต้องด้วยสุขลักษณะตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด

ข้อ ๙ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารในที่หรือทางสาธารณะ โดยลักษณะวิธีการเร่ขาย ผู้จำหน่ายสินค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า จะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ปฏิบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๘

(๒) อาหารสดที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบ ปรงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนได้

(๓) อาหารแห้งที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบ ปรงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนและมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(๔) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ต้องปลอดภัย ได้มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๕) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๖) น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่นำมาจำหน่ายต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหารโดย บรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๗) น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร และ ต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาจำหน่าย

(๘) น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องสะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร มีการเก็บใน ภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่าง น้อย ๖๐ เซนติเมตร และไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้งต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของ อย่างอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

(๙) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งสำหรับบริโภคโดยเฉพาะ

(๑๐) ภาชนะบรรจุอาหาร เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร เครื่องดื่ม และอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุดและมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๑๑) จัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ไว้ในภาชนะที่สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๑๒) ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุด

(๑๓) ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่รอการล้าง และเศษอาหาร ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และ แมลงนำโรคได้

(๑๔) ล้างภาชนะอุปกรณ์และเครื่องใช้ทุกประเภทให้สะอาดโดยใช้สารทำความสะอาดที่ปลอดภัย

(๑๕) น้ำใช้และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย

(๑๖) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือไม่เป็นพาหะนำโรค ติดต่อก หรือไม่เป็นโรคที่ส่งคมรังเกียจ ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะ อันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม ไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ใช้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หากเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงาน และรักษาตัวให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานต่อไป

(๑๗) ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาดและเป็นแบบที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ และ สวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมรองเท้าหุ้มส้น มีสิ่งปกปิดเส้นผมมิให้ตกลงปนเปื้อนในอาหาร

(๑๘) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดมือและเล็บ ถ้ามีบาดแผลหรือถูกฉีกหรือระคายเคืองผิวหนังบริเวณมือ หรือนิ้วมือต้องทำแผลให้เรียบร้อย

(๑๙) ห้ามผู้สัมผัสอาหารสูบบุหรี่ ขบเคี้ยว รับประทานอาหารในขณะที่เตรียม ทำ ประกอบ ปรุงหรือ จำหน่ายอาหารหรือไม่ไ้อจามรดบนอาหาร และไม่กระทำการใดๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือ ก่อให้เกิดโรคได้

(๒๐) ต้องมีการป้องกันอันตราย และป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง และเก็บอาหาร

(๒๑) ห้ามถ่าย เททิ้งน้ำที่มีเศษอาหารหรือไขมันจากการล้างเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ ในการจำหน่ายอาหารลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ

หมวด ๓
ใบอนุญาต

ข้อ ๑๐ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีหน้าที่ควบคุมดูแลที่หรือทางสาธารณะเพื่อประโยชน์ใช้สอยของประชาชนทั่วไป

ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติหรือเร่ขาย เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ในการออกใบอนุญาตตามวรรคสอง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นระบุชนิด หรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้า และสถานที่ที่จะจัดวางสินค้าเพื่อจำหน่ายในกรณีที่จะมีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติ รวมทั้งจะกำหนดเงื่อนไขอย่างใดตามที่เห็นสมควรไว้ในใบอนุญาตด้วยก็ได้

การเปลี่ยนแปลงชนิดหรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้าหรือสถานที่จัดวางสินค้าให้แตกต่างไปจากที่ระบุไว้ในใบอนุญาต จะกระทำได้อต่อเมื่อผู้รับใบอนุญาตได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้จัดแจ้งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวไว้ในใบอนุญาตแล้ว

ข้อ ๑๑ ผู้ใดประสงค์จะดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

- (๑) สำเนาบัตรประจำตัว (ประชาชน ข้าราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ อื่นๆ)
- (๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- (๓) ใบรับรองแพทย์ผู้สัมผัสอาหาร
- (๔) อื่นๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นประกาศกำหนดและเผยแพร่ให้ประชาชนทราบ

ข้อ ๑๒ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องของคำขอและความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทันที กรณีไม่ถูกต้อง ครบถ้วน ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งต่อผู้ยื่นคำขอให้แก้ไขเพิ่มเติมเพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวันแต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ หากเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณายังไม่แล้วเสร็จ ให้แจ้งเป็นหนังสือให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุกเจ็ดวันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จ พร้อมสำเนาแจ้ง ก.พ.ร. ทราบทุกครั้ง

ข้อ ๑๓ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาต จากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เว้นแต่จะมีเหตุอันสมควรและได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบ

ข้อ ๑๔ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามข้อบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสีย ค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

ข้อ ๑๕ ผู้ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๑๖ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำ ขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่ กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และ เงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อ พนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำ ใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๑๗ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบท แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวง หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ใน ใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ เจ้าพนักงาน ท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๑๘ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวง หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบ กิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตราย อย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของ ประชาชน

ข้อ ๑๙ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาต ทราบ ในกรณีที่ไม่มีพบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๐ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

หมวด ๔
ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ ๒๑ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ในวันที่ได้รับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นกรณขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุสำหรับกรณีเป็นการขอต่ออายุใบอนุญาต ตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียม ครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่ง ค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกัน เกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๒๒ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของราชการส่วนท้องถิ่น

หมวด ๕
บทกำหนดโทษ

ข้อ ๒๓ ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ประกาศ ณ วันที่ เดือน พ.ศ. ๒๕๖๓

(ลงชื่อ)

(นายธวัช สิงหเดช)
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์

เห็นชอบ

(ลงชื่อ)

(.....)
นายอำเภอเมืองพิษณุโลก

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมท้ายข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าโพธิ์
เรื่อง ควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๖๓

ลำดับ	รายการ	บาท
	<u>การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ</u>	
	ก. จำหน่ายโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติ	ฉบับละ ๑๐๐
	ข. จำหน่ายโดยลักษณะการเร่ขาย	ฉบับละ ๕๐

ร่วมแสดงความคิดเห็นได้ที่



ระบบจะเปิดให้แสดงความคิดเห็นระหว่างวันที่ ๗-๑๓ เมษายน ๒๕๖๓ เท่านั้น