

ข้อบังคับตำบล
ว่าด้วย
สถานที่จำหน่ายอาหาร
และสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. 2541



องค์การบริหารส่วนตำบลลาดงา
อำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบข้อมติฉบับศาลากลาง
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร
พ.ศ. 2541

หลักการ

ให้มีข้อมติฉบับศาลากลาง ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่เสิร์ฟอาหาร

เหตุผล

ด้วยพระราชบัญญัติกิจการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 มาตรา 40 มาตรา 48 มาตรา 50 มาตรา 54 มาตรา 55 มาตรา 58 มาตรา 63 และมาตรา 65 ได้กำหนดให้ท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการจำหน่ายอาหาร และการเสิร์ฟอาหาร ประกอบกับมาตรา 71 แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. 2537 บัญญัติให้ตราเป็นข้อมติฉบับตำบล จึงจำเป็นต้องตราข้อมติฉบับศาลากลางนี้

ข้อบังคับศาลากลาง
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. 254๕

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบังคับศาลากลางว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ในเขตองค์การบริหารส่วนศาลากลาง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 71 แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. 2537 ประกอบกับ มาตรา 40 มาตรา 48 มาตรา 50 มาตรา 54 มาตรา 55 มาตรา 58 มาตรา 63 และมาตรา 65 แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบล พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวง (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2536 ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 องค์การบริหารส่วนศาลากลาง โดยได้รับความเห็นชอบ จากสภาองค์การบริหารส่วนศาลากลาง และนายอำเภอเสนา จึงตราข้อบังคับศาลากลางขึ้นไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบังคับศาลากลางนี้เรียกว่า "ข้อบังคับองค์การบริหารส่วนศาลากลาง" เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2541"

ข้อ 2 ข้อบังคับศาลากลางนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ได้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ สำนักงานองค์การบริหารส่วนศาลากลาง แล้วแต่วัน

ข้อ 3 ในข้อบังคับศาลากลางนี้

"อาหาร" หมายความว่า ของกินหรือเครื่องสำรับบริโภค โคน้ำ

(1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน กิน แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมาย ว่าด้วยคานั้น แล้วแต่กรณี

(2) วัตถุที่มุ่งหมาย สำหรับใช้ หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมทั้ง วัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

"สถานที่จำหน่ายอาหาร" หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้กับผู้นั้นสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับบริการ บริโภค ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

"สถานที่สะสมอาหาร" หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหาร ปรุงสุกแล้วชนิดอื่นใด ซึ่งผู้นั้นต้องนำไปทำประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

"ที่หรือทางสาธารณะ" หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่ เป็นของ เอกชน
ประชาชนสามารถจะใช้ประโยชน์ หรือใช้สัญจรได้

"อาคาร" หมายความว่า กิจ บ้าน เรือน โรง ร้าน แพ คลังสินค้า สำนักงาน
หรือสิ่งก่อสร้างอื่นอย่างอื่น ซึ่งบุคคลอาจ เข้าอยู่หรือ เข้าใช้สอยได้

"เจ้าพนักงานท้องถิ่น" หมายความว่า ประธานกรรมการบริหารองค์การบริหาร-
ส่วนตำบล

"เจ้าพนักงานสาธารณสุข" หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจาก
กรมศรัทธาการกระทรวงสาธารณสุข ให้ปฏิบัติราชการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 4 ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่เสิร์ฟอาหารในอาคาร หรือ
พื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีไซ้เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาต
จากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตาราง เมตร ต้องแจ้งเจ้าพนักงาน
ท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

ข้อ 5 ความในข้อ 4 มิใช่บังคับแก่การประกอบการ ดังนี้

- (1) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (2) การขายของในตลาด
- (3) การจำหน่ายสินค้าในที่ หรือทางสาธารณะ

ข้อ 6 ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือ สถานที่เสิร์ฟอาหาร ต้องจัดสถานที่ให้ถูก-
ต้องด้วยสุขลักษณะ และเงื่อนไขตามลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้

ก. สถานที่เสิร์ฟอาหาร

- (1) ไม่ตั้งอยู่ในเขตที่น้ำจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (2) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย
- (3) จัดให้มีระบบการระบายน้ำอย่างเพียงพอ และถูกต้องด้วยสุขลักษณะตาม-

เกณฑ์มาตรฐานที่ เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด

(4) จัดให้มีแสงสว่างและทางระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

ตาม เกณฑ์มาตรฐาน ที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด

(5) จัดให้มีจำนวนเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะตาม เกณฑ์มาตรฐานที่

เจ้าพนักงาน สาธารณสุขกำหนด

(6) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอย และสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเพียงพอ

(7) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขและคำสั่งพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งขององค์การบริหารส่วนตำบลลาดงา

ข. สถานที่จำหน่ายอาหาร

(1) จัดสถานที่ตามที่กำหนดไว้ในข้อ ก. (1) - (6)

(2) จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่งอย่างอื่น ซึ่งมีสภาพแข็งแรง สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ

(3) ผนังและบริเวณที่ปรุงอาหาร ต้องมีพื้นที่ทำความสะอาดง่าย

(4) จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำ ประกอบ ปรุง รับประทาน และการบริโภคอาหารไว้ให้เพียงพอ ปลอดภัย และถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐานขององค์การบริหารส่วนตำบลลาดงา กำหนด

(5) จัดให้มีบริเวณและที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ ตลอดจนอุปกรณ์ เครื่องใช้ต่าง ๆ ให้เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ เพื่อใช้ในการนั้นโดยเฉพาะ

(6) จัดให้มีที่สำหรับล้างมือ พร้อมอุปกรณ์จำนวนเพียงพอ

(7) จัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง และเก็บอาหาร

(8) จัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสีย ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขและคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(9) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขและคำสั่งพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งขององค์การบริหารส่วนตำบลลาดงา

ข้อ 7 ผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับรองการแจ้ง ต้องดูแลรักษาสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารที่ถูกควบคุมด้วยสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(1) รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกันและกำจัด

สัตว์นำโรค

(2) ต้องมีการดูแลรักษาความสะอาดที่รองรับขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล ไม่ให้มีพื้นที่เพาะพันธุ์แมลงและสัตว์นำโรคได้ และต้องมีการกำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ถูกควบคุมด้วยสุข

ลักษณะ

(3) รักษาส่วนที่ถูกควบคุมด้วยสุขลักษณะ

(4) จัดสิ่งของเครื่องใช้ และอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย และรักษาให้

อากาศอยู่เสมอ

(5) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งขององค์การบริหารส่วนตำบล

ข้อ 8 ผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับหนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ตามหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บ รักษาอาหาร ตลอดจนสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ รวมทั้ง สุขลักษณะส่วนบุคคล ของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

(1) วางเก็บอาหารก่อนปรุงในตู้สะอาดถูกสุขลักษณะ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกันสัตว์นำโรคในสถานที่นั้น

(2) ใช้เครื่องปกปิดอาหาร รวมทั้งภาชนะ และอุปกรณ์ เครื่องใช้ต่าง ๆ ที่ใช้ในอาคารทำ ประกอบ ปรุง เก็บอาหาร เพื่อป้องกันฝุ่นละอองและสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตลอดจน รักษาเครื่องปกปิดนั้น ให้สะอาดและใช้การได้ตลอดเวลา

(3) น้ำแข็งสำหรับใช้บริโภค ต้องจัดเก็บไว้ในภาชนะที่ถูกสุขลักษณะ สามารถ ป้องกันสิ่งปนเปื้อนได้ และหามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นใดแช่หรือ เก็บรวมไว้ด้วยกัน

(4) การทูล บกน้ำแข็ง ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขลักษณะ และสะอาดอยู่เสมอ รวมทั้ง จัดให้มีเสียงอันเป็นเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น

(5) ในกรณีที่มีมา เชื้อก้นน้ำให้บริการ ต้องทำความสะอาด และทำความสะอาด ร้อน เชื้อโรคหรือกรรมวิธีอื่นใด ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(6) จัดให้มีน้ำสะอาดไว้ให้เพียงพอ

(7) ใช้ภาชนะหรือวัตถุที่สะอาด ปลอดภัยสำหรับปรุง ใส หรือห่ออาหารหรือ น้ำแข็ง โดยรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ

(8) ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการต้องแต่งกายให้สะอาด และปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคล

(9) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงาน สาธารณสุขและคำสั่งพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งขององค์การบริหารส่วนตำบล

ข้อ 9 อาคารที่ใช้เป็นสถานที่ประกอบการ ต้องมีหลักฐานแสดงว่าสามารถใช้ประกอบ-