



เทศบัญญัติ

เรื่อง

สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. 2550

ของเทศบาลตำบลควนโดน

อำเภอควนโดน จังหวัดสตูล

บันทึก

หลักการและเหตุผล

ประกอบร่างเทศบัญญัติเทศบาลตำบลควนโดน
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. 2550

หลักการ

เพื่อปฏิบัติการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ให้เป็นไปตาม
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

เหตุผล

เนื่องจากพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 ได้ประกาศใช้บังคับและยกเลิก
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พุทธศักราช 2484 เพื่อประโยชน์ในการควบคุม หรือกำกับดูแลสถานที่
จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหารที่ได้รับอนุญาต หรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง โดยกำหนด
ประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามประเภทของอาหารหรือตามลักษณะของ
สถานที่ประกอบกิจการหรือตามวิธีการจำหน่าย หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่
และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหาร ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุง
อาหาร หรือที่ใช้สะสมอาหาร การป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ และการป้องกันโรคติดต่อ เวลาจำหน่าย
อาหาร สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ สุขลักษณะของอาหาร
กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษาหรือสะสมอาหารและสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์
น้ำดื่ม น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ ตลอดจนหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการขอหรือการแจ้ง การออก
ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ใบแทนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง และอัตราค่าธรรมเนียม

ซึ่งการดำเนินการดังกล่าว มาตรา 60(2) แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ.2496 แก้ไขเพิ่มเติม
ถึง (ฉบับที่ 12) พ.ศ. 2546 ประกอบมาตรา 38 มาตรา 39 มาตรา 40 มาตรา 48 มาตรา 54 มาตรา 55
มาตรา 58 มาตรา63 และมาตรา65 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 บัญญัติให้เทศบาล
ตราเป็นเทศบัญญัติ จึงจำเป็นต้องตราเป็นเทศบัญญัตินี้

เทศบัญญัติเทศบาลตำบลควนโดน
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ.2550

โดยที่เป็นการสมควรตราเทศบัญญัติเทศบาลตำบลควนโดน ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 60 (2) แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ.2496 แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ 12) พ.ศ. 2546 ประกอบกับมาตรา 38 มาตรา 39 มาตรา 40 มาตรา 48 มาตรา 54 มาตรา 55 มาตรา 58 มาตรา 63 และมาตรา 65 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 เทศบาลตำบลควนโดนโดยได้รับความเห็นชอบจากสภาเทศบาลตำบลควนโดนและได้รับอนุมัติจากผู้ว่าราชการจังหวัดสตูล จึงตราเทศบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1. เทศบัญญัตินี้เรียกว่า **เทศบัญญัติเทศบาลตำบลควนโดน เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.2550**

ข้อ 2. ให้ใช้เทศบัญญัตินี้ในเขตเทศบาลตำบลควนโดน เมื่อได้ประกาศโดยเปิดเผยที่สำนักงานเทศบาลตำบลควนโดนแล้วเจ็ดวัน

ข้อ 3. นับแต่วันที่เทศบาลบัญญัตินี้ใช้บังคับเป็นต้นไป บรรดา เทศบัญญัติ กฎ ข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่งอื่นในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วใน เทศบัญญัตินี้หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ 4. ในเทศบัญญัตินี้

อาหาร หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อมหรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีการใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตหรือประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

2) วัตถุที่มีมุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

สถานที่สะสมอาหาร หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

สิ่งปฏิภณ หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใด ซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

มูลฝอย หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า วัสดุพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร แก้ว วัสดุสัตว์ หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่น

อาคาร หมายความว่า ตึก บ้าน เรือน โรง ร้าน แพ คลังสินค้า สำนักงานหรือสิ่งก่อสร้างขึ้นอย่างอื่น ซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยก็ได้

ตลาด หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันเป็นสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสียง่าย ทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นชุมนุม เพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

ผู้จำหน่ายอาหารหรือผู้ช่วย หมายความว่า ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้ล้าง/เก็บภาชนะ ผู้ทำความสะอาดตลอดจนพนักงานเก็บเงิน

เจ้าพนักงานท้องถิ่น หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลควนโดน

เจ้าพนักงานสาธารณสุข หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535

ผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หมายความว่า ข้าราชการ หรือพนักงานของเทศบาลตำบลควนโดน ที่ได้รับการแต่งตั้งจากนายกเทศมนตรีตำบลควนโดนให้ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 และเทศบัญญัตินี้

ข้อ 5. ห้ามมิให้ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

ข้อ 6. ความในข้อ 5 ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบการ ดังนี้

- 1) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- 2) การขายของในตลาด
- 3) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ 7. ผู้จัดตั้งสถานที่สะสมอาหาร ต้องจัดสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสัญลักษณ์และเงื่อนไขตามลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้

- 1) ที่ตั้งต้องตั้งอยู่ห่างจากแหล่งที่น่ารังเกียจ และแหล่งก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์แหล่งโสโครก ที่กำจัดมูลฝอย อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย ไม่น้อยกว่า 100 เมตร เว้นแต่จะมีวิธีการป้องกันซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ให้ความเห็นชอบแล้ว
- 2) พื้น ผนัง เพดาน ต้องใช้วัสดุที่ถาวร แข็งแรง เรียบ ทำความสะอาดง่าย
- 3) ต้องจัดให้มีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ โดยมีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่า ร้อยละ 20 ของพื้นที่ห้อง สำหรับห้องที่มี เครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศ รวมทั้งติดตั้งเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ ไว้ด้วย
- 4) ต้องมีความเข้มของแสงสว่างภายในโดยทั่วไปไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์ และที่จุดและสะสมอาหารต้องมีความเข้มของแสงสว่างไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์ ต้องไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นที่ทำให้สีของอาหารเปลี่ยนแปลงไปจากธรรมชาติ
- 5) ต้องมีระบบระบายน้ำที่ถูกต้องสุขาภิบาล
- 6) ต้องจัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลอย่างเพียงพอ ไม่รั่วซึม มีฝาปิด มีการรวบรวมและกำจัดที่ถูกต้องสุขาภิบาล
- 7) ต้องจัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่เกิดจากก๊าซได้ ติดตั้งอยู่ในที่ที่หยิบง่ายเมื่อเกิดเพลิงไหม้ และต้องมีการตรวจสอบทุกปี
- 8) ลักษณะและประเภทของสินค้า ต้องสะอาด ปลอดภัย และเป็นสินค้าที่ไม่ผิดกฎหมาย หรือต้องห้ามตามกฎหมาย
- 9) อาหารที่มีโอกาสเสี่ยงต่อการเกิดการเน่าเสียง่าย ต้องจัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด
- 10) การสะสมอาหารปรุงสำเร็จ ต้องใช้เครื่องมือหรืออุปกรณ์ปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและรักษาเครื่องมือหรืออุปกรณ์ให้สะอาดใช้การได้ดีเสมอ
- 11) เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ ต้องสะอาด และปลอดภัย มีการล้างมีการเก็บที่ถูกต้องหลังการใช้งาน
- 12) ภาชนะที่ใช้สะสมอาหารต้องสามารถป้องกันสัตว์แมลงพาหนะนำโรคได้
- 13) การเก็บสะสมอาหารต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

ข้อ 8. ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องจัดสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเงื่อนไขตามลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้

1) ต้องอาศัยอยู่ห่างจากสถานที่น่ารังเกียจ หรือก่อให้เกิดมลพิษที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่น้อยกว่า 100 เมตร

2) พื้น ผนัง เพดาน ต้องใช้วัสดุที่ถาวร แข็งแรง เรียบ ทำความสะอาดง่ายและพื้นต้องลาดเอียงไปสู่รางระบายน้ำ

3) ต้องจัดให้มีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ โดยมีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของพื้นที่ห้อง สำหรับห้องที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศ รวมทั้งติดตั้งเครื่องหมาย ห้ามสูบบุหรี่ ไว้ด้วย

4) ต้องมีแสงสว่างภายในไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์ ณ จุดทำการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร

5) ต้องมีระบบการระบายน้ำเสียที่ถูกหลักสุขาภิบาล มีการดักมูลฝอย และบ่อดักไขมัน

6) ต้องจัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่ไม่รั่วซึม มีฝาปิด และมีการรวบรวม และกำจัดที่ถูกหลักสุขาภิบาล

7) ต้องมีอ่างล้างมือ และห้องส้วมที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ และมีจำนวนตามกฎหมายกระทรวง ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2536) ออกตามความใน พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ.2535 ดังนี้

(ก) จำนวนเก้าอี้สำหรับลูกค้า 20 - 30 ตัว ให้มีส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่ และ ที่ปัสสาวะ 1 ที่ ใช้ร่วมกันระหว่างเพศชายและเพศหญิง

(ข) จำนวนเก้าอี้สำหรับลูกค้า 31-50 ตัว ห้องส้วมชายให้มีส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่ และที่ปัสสาวะ 1 ที่ ห้องส้วมหญิง ให้มีส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่

(ค) จำนวนเก้าอี้สำหรับลูกค้า 51-70 ตัว ห้องส้วมชาย ให้มีส้วม 2 ที่ อ่างล้างมือ 2 ที่ และที่ปัสสาวะ 2 ที่ ห้องส้วมหญิงให้มีส้วม 2 ที่ อ่างล้างมือ 2 ที่

(ง) จำนวนเก้าอี้สำหรับลูกค้า 71-100 ตัว ห้องส้วมชายให้มีส้วม 3 ที่ อ่างล้างมือ 3 ที่ และที่ปัสสาวะ 3 ที่ ห้องส้วมหญิงให้มีส้วม 3 ที่ อ่างล้างมือ 3 ที่

(จ) กรณีที่มีมากกว่า 100 ตัว ให้เพิ่มส้วมชายที่ปัสสาวะ และ อ่างล้างมืออย่างละ 1 ที่ สำหรับห้องส้วมชาย และให้เพิ่มส้วม และอ่างล้างมืออย่างละ 1 ที่ห้องส้วมหญิง ต่อจำนวนเก้าอี้สำหรับลูกค้านั่งรับประทาน อาหารหรือเครื่องดื่มที่เพิ่มขึ้น ทุก 30 ตัว

8) ต้องจัดให้มีน้ำใช้อย่างเพียงพอ และคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปา โดยจ่ายตามระบบท่อ

9) สถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดให้มีอุปกรณ์ดับเพลิงที่เกิดจากก๊าซได้ ติดตั้งในที่หยิบง่ายเมื่อเกิดเพลิงไหม้และต้องมีการตรวจสอบทุกปี

10) บริเวณที่ปรุงอาหาร ต้องมีเครื่องดูดควัน และปล่องระบายควันซึ่งสูงเพียงพอต่อการระบายควันไม่ให้เกิดรำคาญ

11) สถานที่รับประทานอาหารต้องใช้โต๊ะ เก้าอี้ ที่สะอาด แข็งแรงเป็นระเบียบ รวมทั้งครัวปรุงอาหารต้องสะอาดเป็นระเบียบ

12) การจำหน่าย ทำ ปรุง เก็บสะสมอาหาร และการล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

13) อาหาร และเครื่องมือ เครื่องปรุงรสในภาชนะที่ปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร อาหารประเภทเนื้อ ต้องเก็บในภาชนะที่ปกปิด ผนึกหนุมิ ที่ต่ำกว่า 7 องศาเซลเซียส ส่วนอาหารปรุงสำเร็จแล้ว ต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และเก็บในระยะเวลาที่เหมาะสมที่จะไม่ทำให้เกิดการเจริญเติบโตของเชื้อโรคที่เป็นอันตรายในอาหารแต่ละชนิด

14) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อก หรือทางนำรินน้ำหรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ

15) ภาชนะ ที่บรรจุอาหารหรือใส่เครื่องปรุงรสต่าง ๆ ต้องใช้วัสดุที่มีการออกแบบที่ถูกต้องหลักสุขาภิบาลอาหารและปลอดภัย ภาชนะที่ใช้ต้องล้างและเก็บให้ถูกต้องหลักสุขาภิบาลอาหาร ส่วนภาชนะประเภทใช้แล้วทิ้ง ห้ามนำกลับมาใช้ใหม่

16) ต้องมีการดูแล รักษาความสะอาดบริเวณพื้น รางระบายน้ำ ที่พักมูลฝอย ห้องน้ำ ห้องส้วม ไม่ให้มีกลิ่นเหม็นและสะอาดอยู่เสมอ

17) จัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ และเหตุรำคาญอันเนื่องมาจากการปรุงประกอบ จำหน่ายและเก็บอาหาร

18) ห้ามมิให้นำสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข หรือแมว เข้ามาในร้าน

ข้อ 9. ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจผ่อนผันให้ผู้ขอรับใบอนุญาต ผู้ขอรับหนังสือรับรองการแจ้งงดเว้นการปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อ 7 และข้อ 8 เพียงเท่าที่เห็นสมควรเพื่อให้เหมาะสมแก่กิจการซึ่งให้ควบคุม นั้น ทั้งนี้การผ่อนผันนั้นต้องไม่เป็นเหตุกระทบกระเทือนถึงสุขภาพอนามัยของประชาชน

ข้อ 10. ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องดูแลรักษาสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหารให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

- 1) รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลง นำโรค
- 2) ต้องมีการดูแลรักษาความสะอาดที่รองรับขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลไม่ให้เป็นที่เพาะพันธุ์แมลงและสัตว์นำโรคได้ และต้องมีการกำจัดขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ
- 3) รักษาสิ่งแวดล้อมให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะอยู่เสมอ
- 4) จัดสิ่งของเครื่องใช้และอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อยและรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ
- 5) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข พนักงานท้องถิ่นหรือผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับและคำสั่งของเทศบาลตำบลควนโดน

ข้อ 11. ผู้ได้รับใบอนุญาต หรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหารหรือผู้ช่วย สุขลักษณะและกรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปูรอง เก็บ รักษาอาหาร หรือสะสม รวมถึงภาชนะอุปกรณ์ ของใช้ต่างๆ ดังนี้

- 1) สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบและ จัดเป็นสัดส่วน
- 2) ไม่เตรียม ปูรองอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วมและต้องเตรียมปูรอง อาหารบนโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 3) ใช้สารปูรองแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น ฉลากอาหาร เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)
- 4) อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7 องศาเซลเซียส
- 5) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 6) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้าม สำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแทรกมวได้
- 7) ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 8) เชียงและมิดต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้
- 9) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบใน ภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

10) มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล

11) ห้องส้วม สำหรับผู้บริโภครและผู้สัมผัสอาหาร ต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดีและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

12) ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม

13) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาด ก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ให้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

14) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

15) ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

16) ผู้ประกอบการค้าทุกคน ต้องมีบัตรประจำตัว และต้องติดให้เห็นได้ง่าย ซึ่งบัตรออกโดยเทศบาลตำบลควนโดน ซึ่งหลักเกณฑ์การได้รับบัตร คือ

- ผ่านการสอบด้านสุขาภิบาลอาหารและความรู้อื่นที่จำเป็น โดยเทศบาลตำบลควนโดนเป็นผู้จัด

- ต้องมีใบรับรองแพทย์ตามหลักเกณฑ์การตรวจสุขภาพประจำปี ระบุว่าไม่ป่วยเป็นโรคตามเกณฑ์ข้อ 12 ซึ่งออกให้ไม่เกิน 1 เดือน ก่อนขอบัตรประจำตัว

- ต้องมีการต่ออายุบัตรทุกปี

ข้อ 12. ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารต้องไม่เป็นโรคติดต่อ และไม่จ้างหรือให้บุคคลที่ป่วยหรือมีเหตุควรเชื่อว่าเป็นโรคติดต่อ ทำการจำหน่าย ทำปรุง ประกอบ เก็บอาหาร

โรคติดต่อตามวรรคแรก คือโรคดังต่อไปนี้

- 1) วัณโรค
- 2) อหิวาตกโรค
- 3) ไข้ไทฟอยด์
- 4) ไข้หัด
- 5) โรคบิด
- 6) ไข้สวกไส

- 7) โรคคางทูม
- 8) โรคเรื้อน
- 9) โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ
- 10) โรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัส
- 11) โรคอื่นๆ ตามที่ทางราชการกำหนด

ข้อ 13. ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรให้ยื่นคำขอตามแบบฟอร์มท้ายเทศบัญญัตินี้ และแนบหลักฐานดังต่อไปนี้

- 1) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน หรือสำเนาบัตรประจำตัวข้าราชการ หรือสำเนาบัตรประจำตัวพนักงานรัฐวิสาหกิจ
- 2) สำเนาทะเบียนบ้าน
- 3) แผนผังแสดงที่ตั้งและการจัดสัดส่วนของสถานที่สะสมอาหารและสถานที่จำหน่ายอาหาร
- 4) หลักฐานแสดงการผ่านการสอบด้านสุขาภิบาลอาหารและความรู้อื่นที่จำเป็นโดยเจ้าหน้าที่เทศบาลตำบลควนโดนเป็นผู้จัดทำ
- 5) ใบรับรองแพทย์ตามหลักเกณฑ์การตรวจสุขภาพประจำปี ระบุว่าไม่เป็นโรคตามเกณฑ์ข้อ 12 ซึ่งออกให้ไม่เกิน 1 เดือน ก่อนขอบัตรประจำตัว

- 6) รูปถ่ายหน้าตรง ไม่สวมแว่นตาดำ ขนาด 1x1 นิ้ว จำนวน 2 รูป

ในกรณีสถานที่ตามวรรคหนึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ให้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งพร้อมทั้งหลักฐานต่างๆ เช่นเดียวกับที่กำหนดไว้ในวรรคหนึ่งก่อนจัดตั้งเมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อที่ 14. เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับคำขอใบอนุญาตแล้วให้ตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ทั้งหมดและแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่จะส่งคืนการขอแก่ผู้ขออนุญาตก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวันที่ได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมให้เหตุผลให้ผู้อนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอ

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาต หรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน

แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้ง ให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

ข้อ 15. เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ตรวจสอบการแจ้งแล้ว ปรากฏว่าถูกต้องตามแบบที่กำหนดไว้ ให้ออกหนังสือรับรองการแจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับตั้งแต่วันที่ได้รับการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือ ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง กรณีการแจ้งไม่ถูกต้อง หรือไม่สมบูรณ์ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้ง ทราบภายในเจ็ดวันทำการนับตั้งแต่วันที่ได้แจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการ นับตั้งแต่วันที่รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็น อันสิ้นสุด แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือ รับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการ นับตั้งแต่วันที่ได้รับการแจ้ง

ข้อ 16. ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้ง ต้องชำระค่าธรรมเนียมตามอัตราท้ายเทศบัญญัตินี้ ภายใน กำหนดสิบห้า วันนับตั้งแต่วันที่รับใบอนุญาต ผู้แจ้ง ผู้แทน หรือผู้รับมอบอำนาจจากผู้ได้รับใบอนุญาตหรือ ผู้แจ้งแล้วแต่กรณีได้รับหนังสือแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากมิได้ชำระค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่ กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มอีกร้อยละสิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาต หรือผู้แจ้งจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการที่จะต้องชำระค่าธรรมเนียมดังกล่าว

ถ้าผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารค้างชำระค่าธรรมเนียม ติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสีย ค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ 17. ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องแสดงใบอนุญาตหรือหนังสือ รับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารของตนเอง ตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ 18. เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตจะขอต่ออายุใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอตามแบบ และเงื่อนไข พร้อม ด้วยหลักฐานที่เทศบาลตำบลควนโดนกำหนดต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำ ขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุ ใบอนุญาต การพิจารณาต่อใบอนุญาตให้ปฏิบัติตาม ข้อ 14

ข้อ 19. ให้ผู้ได้รับหนังสือการแจ้ง ชำระค่าธรรมเนียมเป็นรายปี ก่อนวันครบกำหนดที่ระบุไว้ใน หนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ 20. ใบอนุญาตให้มีอายุหนึ่งปี นับตั้งแต่วันที่ออกใบอนุญาต

ข้อ 21. เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งไม่ประสงค์จะประกอบการทำงานต่อไป หรือโอนกิจการให้แก่บุคคลอื่น ให้ยื่นคำร้องบอกเลิกการดำเนินกิจการหรือการโอนกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 22. หากผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งประสงค์จะแก้ไขรายการในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ยื่นคำร้องขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 23. หากปรากฏว่าใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดในสาระสำคัญผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งแล้วแต่กรณี จะต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับใบแทนใบอนุญาต หรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้รับการสูญหายถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญแล้วแต่กรณี พร้อมหลักฐานดังต่อไปนี้

1) เอกสารการแจ้งความต่อสถานีตำรวจ กรณีการสูญหายหรือถูกทำลาย หรือ

2) ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิม กรณีชำรุดในสาระสำคัญ

ข้อ 24. การออกใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งใหม่ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น ดำเนินการตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขดังนี้

1) การออกใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้ประทับตราสีแดงคำว่า ใบแทน กำกับไว้ด้วยและให้มีวัน เดือน ปี ที่ออกใบแทน พร้อมทั้งลงลายมือชื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือผู้ได้รับมอบหมายจาก เจ้าพนักงานท้องถิ่นในใบแทนและต้นขั้วใบแทน

2) บันทึกด้านหลังต้นขั้วใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิม ระบุสาเหตุการสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดในสาระสำคัญของใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิมแล้วแต่กรณี และเล่มที่ เลขที่ ปี พ.ศ. ของใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ 25. ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ที่มีพื้นที่ ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร โดยไม่ได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเคยได้รับโทษในความผิดนี้มาแล้ว ครั้งหนึ่ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินกิจการไว้ จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อ เจ้าพนักงานท้องถิ่นตามข้อ 13 วรรคสอง ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนิน กิจการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปี

ข้อ 26. หากผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารปฏิบัติไม่ถูกต้อง ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กฎกระทรวงหรือประกาศที่ออกตามพระราชบัญญัติการ สาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือเทศบัญญัตินี้ หรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดไว้เกี่ยวกับการดำเนิน

กิจการนั้นให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้ดำเนินกิจการนั้นแก้ไขหรือปรับปรุงให้ถูกต้องได้ และถ้าผู้ดำเนินกิจการไม่แก้ไขหรือถ้าการดำเนินกิจการนั้นก่อให้เกิดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าจะเกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชนเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินกิจการไว้ทันทีเป็นการชั่วคราวจนกว่าจะเป็นที่พอใจแก่เจ้าพนักงานท้องถิ่นว่าจะปราศจากอันตรายแล้วก็ได้

ข้อ 27. ถ้าเจ้าพนักงานสาธารณสุขตรวจพบเหตุที่ไม่ถูกต้องหรือมีการกระทำใดๆ ที่ฝ่าฝืนพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือเทศบัญญัตินี้ในอันที่จะมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน หรือจะเป็นอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชนส่วนรวมซึ่งสมควรจะดำเนินการแก้ไขโดยเร่งด่วน ให้เจ้าพนักงานสาธารณสุขมีอำนาจออกคำสั่งให้ผู้กระทำการไม่ถูกต้องหรือฝ่าฝืนดังกล่าวแก้ไขหรือระงับเหตุนั้นหรือดำเนินการใดๆ เพื่อแก้ไขหรือระงับเหตุนั้นได้ตามสมควร แล้วแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบ

ข้อ 28. ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือเทศบัญญัตินี้หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตนั้น เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควร แต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ 29. เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต เมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

1. ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไป และมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก
2. ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือเทศบัญญัตินี้

3. ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือเทศบัญญัตินี้หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาต การไม่ปฏิบัติหรือการปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชนหรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ 30. การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามข้อ 15 และคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามข้อ 25 ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้ดำเนินการทราบ

การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามข้อ 16 ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาต ใบแทนหรือผู้รับมอบอำนาจจากผู้ได้รับใบอนุญาตทราบ

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารหยุดดำเนินการ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำหนังสือแจ้งให้ผู้ดำเนินการหรือผู้ได้รับใบอนุญาตทราบ แล้วแต่กรณี

ในกรณีไม่พบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือดังกล่าว ให้ส่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดหนังสือนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำราชการของผู้รับหนังสือและให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบหนังสือ ตั้งแต่เวลาที่หนังสือไปถึงหรือวันปิดหนังสือแล้วแต่กรณี

ข้อ 31. ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปี นับแต่วันที่ถูกลงสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ 32. เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมีคำสั่งตามข้อ 15 วรรคสาม ข้อ 16 วรรคสอง ข้อ 25 ข้อ 26 หรือมีคำสั่งไม่ออกใบอนุญาต ตามข้อ 14 หรือไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต ตามข้อ 18 หรือเพิกถอนใบอนุญาต ตามข้อ 29 หรือในกรณีที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขมีคำสั่งตามข้อ 27 ถ้าผู้ที่ได้รับคำสั่งไม่พอใจคำสั่งดังกล่าว ผู้นั้นมีสิทธิอุทธรณ์ต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ทราบคำสั่ง

การอุทธรณ์ตามวรรคที่หนึ่งไม่เป็นเหตุทุเลาการบังคับตามคำสั่ง เว้นแต่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขจะเห็นสมควรให้มีการทุเลาการบังคับตามคำสั่งนั้นไว้ชั่วคราว

คำสั่งของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้เป็นที่สุด

ข้อ 33. ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ นอกจากจะถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาต สั่งเพิกถอนใบอนุญาตสั่งให้หยุดดำเนินการ สั่งห้ามการดำเนินการแล้วยังต้องรับโทษปรับไม่เกินหนึ่งพันบาท การเปรียบเทียบปรับให้เป็นอำนาจของเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ส่วนโทษสถานอื่นยังคงเป็นไปตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 34. ให้นายกเทศมนตรีตำบลควนโดนรักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้และให้มีอำนาจออกระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ คำสั่ง เพื่อปฏิบัติงานให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ 3 สิงหาคม พ.ศ. 2550

(ลงชื่อ)

(นายสมัชชา เกป็น)

นายกเทศมนตรีตำบลควนโดน

(ลงชื่อ)

เห็นชอบ

(นายขวัญชัย วงศ์ไกร)

ผู้ว่าราชการจังหวัดสตูล
ผู้ว่าราชการจังหวัดสตูล

**บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
หรือสถานที่สะสมอาหาร**

ลำดับที่	พื้นที่ประกอบการ	ค่าธรรมเนียมฉบับละ (บาทต่อปี)
1.	พื้นที่ประกอบการไม่เกิน 10 ตารางเมตร	50
2.	พื้นที่ประกอบการเกิน 10 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 25 ตารางเมตร	100
3.	พื้นที่ประกอบการเกิน 25 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 50 ตารางเมตร	200
4.	พื้นที่ประกอบการเกิน 50 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 100 ตารางเมตร	400
5.	พื้นที่ประกอบการเกิน 100 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร	500

**บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
หรือสถานที่สะสมอาหาร**

ลำดับที่	พื้นที่ประกอบการ	ค่าธรรมเนียมฉบับละ (บาทต่อปี)
1.	พื้นที่ประกอบการเกิน 200 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 300 ตารางเมตร	700
2.	พื้นที่ประกอบการเกิน 300 ตารางเมตรขึ้นไป	1,000