



ฉบับที่ ๑๗๔/๒๕๖๔

ประกาศเทศบาลเมืองบ้านไผ่

เรื่อง การเผยแพร่ข้อมูลและการรับฟังความคิดเห็นของประชาชนต่อร่างเทศบัญญัติเทศบาลเมืองบ้านไผ่
เรื่อง ควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ...

ด้วยเทศบาลเมืองบ้านไผ่ ได้จัดทำร่างเทศบัญญัติเทศบาลเมืองบ้านไผ่ เรื่อง ควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. เพื่อให้การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะมีความเหมาะสมและถูกสุขลักษณะ ป้องกันไม่ให้เกิดการแพร่กระจายของโรค ไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญต่อประชาชน

ดังนั้น เพื่อให้การรับฟังความคิดเห็นของประชาชนเป็นไปอย่างทั่วถึง เทศบาลเมืองบ้านไผ่ จึงขอประกาศให้ประชาชนได้แสดงความคิดเห็นต่อร่างเทศบัญญัติฉบับดังกล่าว ตามร่างเทศบัญญัติและแบบแสดงความคิดเห็นแนบท้ายประกาศนี้ โดยขอให้ประชาชนนำความคิดเห็นมาส่งที่กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลเมืองบ้านไผ่ ได้ภายใน ๑๕ วัน นับแต่วันประกาศ

จึงประกาศมาเพื่อทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

(นายประเสริฐ พงษ์ธีรมิตร)
นายกเทศมนตรีเมืองบ้านไผ่

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบร่างเทศบัญญัติเทศบาลเมืองบ้านไผ่
เรื่อง ควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
พ.ศ.

หลักการ

ให้มีเทศบัญญัติว่าด้วยการควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

เหตุผล

โดยที่การดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะที่ไม่ถูกต้องด้วยสัญลักษณ์อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชน และก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อมอีกด้วย สมควรกำหนดสัญลักษณ์ในการดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ หลักเกณฑ์การอนุญาตให้ดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ และอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตให้ดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ จึงตราเทศบัญญัตินี้

(ร่าง)

เทศบัญญัติเทศบาลเทศบาลเมืองบ้านไผ่
เรื่อง ควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
พ.ศ.

โดยที่เป็นการสมควรให้มีเทศบัญญัติว่าด้วยควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐ และมาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติมประกอบมาตรา ๔๓ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เทศบาลเมืองบ้านไผ่ โดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลเมืองบ้านไผ่ และผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น จึงตราเทศบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลเมืองบ้านไผ่ เรื่อง ควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ.”

ข้อ ๒ เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาล เมืองบ้านไผ่ ตั้งแต่เมื่อได้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ที่สำนักงานเทศบาลเมืองบ้านไผ่ แล้วเจ็ดวัน

ข้อ ๓ นับตั้งแต่วันที่เทศบัญญัตินี้มีผลบังคับใช้ ให้ยกเลิกเทศบัญญัติเทศบาลเมืองบ้านไผ่ เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๕๖ บรรดาเทศบัญญัติ ข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้ว ซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในเทศบัญญัตินี้

“สินค้า” หมายความว่า อาหารและสิ่งของอื่นที่มีใช้อาหาร

“ผู้จำหน่ายสินค้า” หมายความว่า ผู้ได้รับใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

“อาหาร” หมายความว่า อาหารประเภทปรุงสำเร็จ และอาหารที่ต้องนำไปทำ ประกอบ หรือปรุง เพื่อบริโภคในภายหลัง

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

“ที่หรือทางสาธารณะ ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชน สามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“ราชการส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า เทศบาลเมืองบ้านไผ่

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีเมืองบ้านไผ่

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข ” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๕ ให้นายกเทศมนตรี เมืองบ้านไผ่ เป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

หมวด ๑
บททั่วไป

ข้อ ๖ ผู้ดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะต้องดำเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดตามเทศบัญญัตินี้ รวมทั้งกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

หมวด ๒
สุขลักษณะในการดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๗ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทสิ่งของอื่นที่มีโชอาหารโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งใดเป็นปกติ ผู้จำหน่ายสินค้าจะต้องควบคุมดูแลให้มีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

- (๑) ผู้จำหน่ายสินค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าต้องแต่งกายสะอาดและสุภาพเรียบร้อย
- (๒) แผงสำหรับวางสินค้า เช่น แคร่ แท่น โต๊ะ รถเข็น ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีขนาดและความสูงจากพื้นตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด
- (๓) จัดวางสินค้า อุปกรณ์ประกอบในการจำหน่ายสินค้าและทรัพย์สินใด ๆ ให้เป็นระเบียบเรียบร้อยไม่ยื่นล้ำบริเวณที่กำหนด รวมทั้งตัวผู้จำหน่ายสินค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าต้องไม่ล้ำลงมาในผิวจราจร
- (๔) ห้ามจัดวางสินค้าที่จำหน่ายในลักษณะใด ๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด
- (๕) รักษาความสะอาดบริเวณที่จำหน่ายสินค้าอยู่เสมอ ทั้งในระหว่างที่จำหน่ายสินค้าและหลังจากเลิกทำการจำหน่ายสินค้า
- (๖) จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอ และไม่ถ่ายเททิ้งลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ
- (๗) ห้ามกระทำการใด ๆ กับต้นไม้ เช่น พาด ติดตั้ง วางแผงจำหน่ายสินค้า หรือเกาะเกี่ยวสายไฟฟ้า หลอดไฟฟ้าหรืออุปกรณ์ประกอบในการจำหน่ายสินค้า รวมตลอดถึงการตอกตะปู ผูกเชือกหรือยึดสิ่งหนึ่งสิ่งใดโดยเด็ดขาด
- (๘) ห้ามใช้เครื่องกำเนิดไฟฟ้า เครื่องขยายเสียง หรือเปิดวิทยุเทป หรือกระทำโดยวิธีอื่นใดที่ก่อให้เกิดเสียงดังจนเกิดเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น
- (๙) เก็บวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการจำหน่ายสินค้าออกจากบริเวณที่อนุญาตให้แล้วเสร็จโดยไม่ชักช้าหลังจากเลิกทำการจำหน่ายสินค้า
- (๑๐) หยุดประกอบการจำหน่ายสินค้าเพื่อประโยชน์ทางด้านสุขลักษณะ การรักษาความสะอาด สาธารณประโยชน์หรือประโยชน์ของทางราชการตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด

(๑๑) ปฏิบัติการอื่นใดที่จำเป็นเพื่อให้ต้องด้วยสุขลักษณะตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด

ข้อ ๘ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติ ผู้จำหน่ายสินค้าจะต้องควบคุมดูแลให้มีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) ปฏิบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๖

(๒) อาหารสดที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนได้

(๓) อาหารแห้งที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนและมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(๔) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ต้องปลอดภัย ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๕) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๖) น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่นำมาจำหน่ายต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๗) น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องวางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาจำหน่าย

(๘) น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องสะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร มีการ เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้งต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

(๙) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งสำหรับบริโภคโดยเฉพาะ

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

(๑๑) จัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ไว้ในภาชนะที่สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตรหรือมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๑๒) ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุด

(๑๓) ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่รอการล้าง และเศษอาหาร ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้

(๑๔) ล้างภาชนะอุปกรณ์และเครื่องใช้ทุกประเภทให้สะอาดโดยใช้สารทำความสะอาดที่ปลอดภัย

(๑๕) น้ำใช้และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย

(๑๖) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ และโรคอื่นๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หากเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาตัวให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานต่อไป

(๑๗) ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาดและเป็นแบบที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้และสวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมรองเท้าหุ้มส้น มีสิ่งปกปิดเส้นผมมิให้ตกลงปนเปื้อนในอาหาร

(๑๘) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดมือและเล็บ ถ้ามีบาดแผลหรือถูกฉีกหรือระคายเคืองผิวหนังบริเวณมือหรือนิ้วมือต้องทำแผลให้เรียบร้อย

(๑๙) ห้ามผู้สัมผัสอาหารสูบบุหรี่ ขบเคี้ยว รับประทานอาหารในขณะที่เตรียม ทำ ประกอบ ปรงหรือจำหน่ายอาหารหรือไม้อៃ จาม รดบนอาหาร และไม่กระทำการใดๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรคได้

(๒๐) ต้องมีการป้องกันอันตราย และป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรง และเก็บอาหาร

(๒๑) ห้ามถ่าย เท ทิ้ง น้ำที่มีเศษอาหารหรือไขมันจากการล้างเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ในการจำหน่ายอาหารลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๙ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทสิ่งของอื่นที่มีโชอาหารโดยลักษณะวิธีการเร่ขาย ผู้จำหน่ายสินค้าจะต้องควบคุมดูแลให้มีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) จำหน่ายสินค้าในบริเวณที่ได้รับอนุญาต

(๒) แต่งกายสะอาด สุภาพเรียบร้อย

(๓) ห้ามทิ้งมูลฝอยจากการเร่ขายลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ

(๔) ห้ามใช้เครื่องขยายเสียงหรือเปิดวิทยุเทปหรือส่งเสียงดังในขณะที่เร่ขายจนเกิดเหตุรำคาญ

แก่ผู้อื่น

(๕) หยุดประกอบการค้าเพื่อประโยชน์ทางด้านสุขลักษณะ การรักษาความสะอาด สาธารณประโยชน์หรือประโยชน์ของทางราชการตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงาน สาธารณสุขประกาศกำหนด

(๖) ปฏิบัติการอื่นใดที่จำเป็นเพื่อให้ต้องด้วยสุขลักษณะตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด

ข้อ ๑๐ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารโดยลักษณะวิธีการเร่ขาย ผู้จำหน่ายสินค้าจะต้องควบคุมดูแลให้มีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) ปฏิบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๘

(๒) อาหารสดที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบ ปรงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภคควรมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิดไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนได้

(๓) อาหารแห้งที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบ ปรงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนและมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(๔) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุดิบอาหาร ต้องปลอดภัย ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๕) อาหารประเภทปรงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๖) น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่นำมาจำหน่ายต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๗) น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องวางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาจำหน่าย

(๘) น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องสะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร มีการ เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้ง ต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ร่วมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

(๙) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งสำหรับบริโภคโดยเฉพาะ

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

(๑๑) จัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ไว้ในภาชนะที่สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตรหรือมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๑๒) ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุด

(๑๓) ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่รองการล้าง และเศษอาหาร ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๑๔) ล้างภาชนะอุปกรณ์และเครื่องใช้ทุกประเภทให้สะอาดโดยใช้สารทำความสะอาดที่ปลอดภัย

(๑๕) น้ำใช้และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย

(๑๖) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่ส่งคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ และโรคอื่นๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หากเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาตัวให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานต่อไป

(๑๗) ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาดและเป็นแบบที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้และสวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมรองเท้าหุ้มส้น มีสิ่งปกปิดเส้นผมมิให้ตกลงปนเปื้อนในอาหาร

(๑๘) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ปูร่ง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดมือและเล็บ ถ้ามีบาดแผลหรือถูกฉีกหรือระคายเคืองผิวหนังบริเวณมือหรือนิ้วมือต้องทำแผลให้เรียบร้อย

(๑๙) ห้ามผู้สัมผัสอาหารสูบบุหรี่ ขบเคี้ยว รับประทานอาหารในขณะที่เตรียม ทำ ประกอบ ปูร่งหรือจำหน่ายอาหารหรือไม่ไอ จาม รดบนอาหาร และไม่กระทำการใดๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรคได้

(๒๐) ต้องมีการป้องกันอันตราย และป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปูร่ง และเก็บอาหาร

(๒๑) ห้ามถ่าย เท ทิ้งน้ำที่มีเศษอาหารหรือไขมันจากการล้างเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ในการจำหน่ายอาหารลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ

หมวด ๓
ใบอนุญาต

ข้อ ๑๑ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีหน้าที่ควบคุมดูแลหรือทางสาธารณะเพื่อประโยชน์ใช้สอยของประชาชนทั่วไป

ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติหรือเร่ขาย เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ในการออกใบอนุญาตตามวรรคสอง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นระบุชนิด หรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้า และสถานที่ที่จะจัดวางสินค้าเพื่อจำหน่ายในกรณีที่จะมีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติ รวมทั้งจะกำหนดเงื่อนไขอย่างใดตามที่เห็นสมควรไว้ในใบอนุญาตด้วยก็ได้

การเปลี่ยนแปลงชนิดหรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้าหรือสถานที่จัดวางสินค้าให้แตกต่างไปจากที่ระบุไว้ในใบอนุญาต จะกระทำได้อีกเมื่อผู้รับใบอนุญาตได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น และเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้จัดแจ้งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวไว้ในใบอนุญาตแล้ว

ข้อ ๑๒ ผู้ใดประสงค์จะดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

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

ข้อ ๑๓ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องของคำขอและความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทันที กรณีไม่ถูกต้อง ครบถ้วน ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น แจ้งต่อผู้ยื่นคำขอให้แก้ไขเพิ่มเติมเพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอ ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณีทั้งนี้ หากเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณายังไม่แล้วเสร็จ ให้แจ้งเป็นหนังสือให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุกเจ็ดวันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จ พร้อมสำเนาแจ้ง ก.พ.ร. ทราบทุกครั้ง

ข้อ ๑๔ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวัน (หรือตามที่เห็นสมควร) นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เว้นแต่จะมีเหตุอันสมควรและได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบแล้ว

ข้อ ๑๕ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

ข้อ ๑๖ ผู้ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๑๗ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีที่ใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๑๘ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวง หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๑๙ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

กฎกระทรวง หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๒๐ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำางานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๑ ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงโทษเพิกถอนใบอนุญาต

หมวด ๔
ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ ๒๒ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ สำหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาต ตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๒๓ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของราชการส่วนท้องถิ่น

หมวด ๕
บทกำหนดโทษ

ข้อ ๒๔ ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของเจ้าพนักงานหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ประกาศ ณ วันที่..... เดือน พ.ศ.

(นายประเสริฐ พงษ์ธีรมิตร)

นายกเทศมนตรีเมืองบ้านไผ่

เห็นชอบ

ผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น

อัตราค่าธรรมเนียมใบอนุญาต
การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
ท้ายเทศบัญญัติเทศบาลเมืองบ้านไผ่
เรื่อง การควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ...

ลำดับ ที่	ประเภท	ค่าธรรมเนียม (บาท)		
		ใหม่	เดิม	กฎกระทรวง
๑	จำหน่ายโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติ	๒๐๐	๒๐๐	๗๕๐
๒	จำหน่ายโดยลักษณะการเร่ขาย	๑๐๐	๕๐	๑๐๐

แบบแสดงความคิดเห็นในร่างเทศบัญญัติเทศบาลเมืองบ้านไผ่

วันที่

เรื่อง ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ...

เรื่อง ควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ	ประเด็นเนื้อหา	ความคิดเห็น		
		เหมาะสม	ประเด็นที่ควรแก้ไข	ประเด็นที่ควรเพิ่มเติม

หมายเหตุ แบบฟอร์มนี้สามารถถ่ายสำเนาได้ และสามารถแสดงความคิดเห็นโดยไม่ระบุชื่อผู้แสดงความคิดเห็นได้

ลงชื่อ.....ผู้แสดงความคิดเห็น
(.....)

เลขประจำตัวประชาชน.....

ที่อยู่.....

โทรศัพท์.....