



ประกาศเมืองพัทยา

เรื่อง ควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๖๕

ตามที่สภาเมืองพัทยา ได้พิจารณาเห็นชอบให้เมืองพัทยาตราข้อบัญญัติเมืองพัทยา เรื่อง ควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๖๕ ไปแล้ว นั้น

บัดนี้ ผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี ได้เห็นชอบในข้อบัญญัติเมืองพัทยา และนายกเมืองพัทยา ได้ลงนามในข้อบัญญัติเมืองพัทยาดังกล่าวแล้ว เพื่อให้ข้อบัญญัติฯ มีผลบังคับใช้โดยสมบูรณ์ ตามความใน มาตรา ๗๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการเมืองพัทยา พ.ศ. ๒๕๔๒ ซึ่งกำหนดให้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ ศาลาว่าการเมืองพัทยา และให้มีผลใช้บังคับเมื่อพ้นเจ็ดวันนับแต่วันประกาศ เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

เรือตรี

(ปราโมทย์ ทับทิม)

ปลัดเมืองพัทยา



ข้อบัญญัติเมืองพญา
เรื่อง ควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
พ.ศ. ๒๕๖๕

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบัญญัติเมืองพญา เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ.๒๕๔๕ ให้เหมาะสมและสอดคล้องกับสภาวการณ์ปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๐ (๒) และวรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการเมืองพญา พ.ศ.๒๕๔๒ ประกอบมาตรา ๔๓ มาตรา ๕๔ และมาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ เมืองพญาโดยความเห็นชอบของสภาเมืองพญาและผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี จึงตราข้อบัญญัติขึ้นไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติเมืองพญา เรื่อง ควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๖๕

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเมืองพญาได้เมื่อพ้นเจ็ดวันนับแต่วันประกาศไว้ ณ ศาลาว่าการเมืองพญา

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกข้อบัญญัติเมืองพญา เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๔๕

บรรดาข้อบัญญัติ ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ หรือคำสั่ง ซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในข้อบัญญัตินี้

“สินค้า” หมายความว่า อาหารและสิ่งของอื่นที่มีใช้อาหาร

“ผู้จำหน่ายสินค้า” หมายความว่า ผู้ได้รับใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

“อาหาร” หมายความว่า อาหารประเภทปรุงสำเร็จและอาหารที่ต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

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

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเมืองพญา

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

/ข้อ ๕ ให้นายก...

ข้อ ๕ ให้นายกเมืองพัทยารักษาการตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้รวมทั้งมีอำนาจตีความวินิจฉัยปัญหา กำหนด ระเบียบ หลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติ

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๖ ผู้ดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะต้องดำเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดตามข้อบัญญัตินี้ รวมทั้งกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงออกตามความใน พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

หมวด ๒

สัญลักษณ์ในการดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๗ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทสิ่งของอื่นที่มีใช้อาหารโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้า ในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติ ผู้จำหน่ายสินค้าจะต้องควบคุมดูแลให้มีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

- (๑) ผู้จำหน่ายสินค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าต้องแต่งกายสะอาดและสุภาพเรียบร้อย
- (๒) แผงสำหรับวางสินค้า เช่น แคร่ แท่น โต๊ะ รถเข็น ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีขนาด และความสูงจากพื้นตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด
- (๓) จัดวางสินค้า อุปกรณ์ประกอบในการจำหน่ายสินค้าและทรัพย์สินใดๆ ให้เป็น ระเบียบเรียบร้อยไม่ยื่นล้ำบริเวณที่กำหนด รวมทั้งตัวผู้จำหน่ายสินค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าต้องไม่ล้ำลงมา ในผิวจราจร
- (๔) ห้ามจัดวางสินค้าที่จำหน่ายในลักษณะใด ๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำ ของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด
- (๕) รักษาความสะอาดบริเวณที่จำหน่ายสินค้าอยู่เสมอทั้งในระหว่างที่จำหน่ายสินค้า และหลังจากเลิกทำการจำหน่ายสินค้า
- (๖) จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกต้องด้วยสัญลักษณ์ไว้ให้เพียงพอ และไม่ถ่ายเท ทั้งลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ
- (๗) ห้ามกระทำการใด ๆ กับต้นไม้ เช่น พาด ติดตั้งวางแผงจำหน่ายสินค้า หรือเกาะเกี่ยว สายไฟฟ้า หลอดไฟฟ้าหรืออุปกรณ์ประกอบในการจำหน่ายสินค้า รวมตลอดถึงการตอกตะปู ผูกเชือก หรือยึดสิ่งหนึ่งสิ่งใดโดยเด็ดขาด
- (๘) ห้ามใช้เครื่องกำเนิดไฟฟ้า เครื่องขยายเสียง หรือเปิดวิทยุเทป หรือกระทำโดยวิธีอื่นใด ที่ก่อให้เกิดเสียงดังจนเกิดเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น
- (๙) เก็บวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการจำหน่ายสินค้าออกจากบริเวณที่อนุญาตให้แล้วเสร็จ โดยไม่ชักช้าหลังจากเลิกทำการจำหน่ายสินค้า

/(๑๐) หยุดประกอบ...

(๑๐) หยุดประกอบการจำหน่ายสินค้าเพื่อประโยชน์ทางด้านสุขลักษณะ การรักษาความสะอาดสาธารณสุขประโยชน์หรือประโยชน์ของทางราชการตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด

(๑๑) ปฏิบัติการอื่นใดที่จำเป็นเพื่อให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด

ข้อ ๘ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งใดเป็นปกติ ผู้จำหน่ายสินค้าจะต้องควบคุมดูแลให้มีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) ปฏิบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๗

(๒) อาหารสดที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนได้

(๓) อาหารแห้งที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนและมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(๔) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ต้องปลอดภัย ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๕) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อนวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๖) น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่นำมาจำหน่ายต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๗) น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาจำหน่าย

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

(๙) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งสำหรับบริโภคโดยเฉพาะ

(๑๐) ภาชนะบรรจุอาหาร เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร เครื่องดื่ม และอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาด และทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๑๑) จัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ไว้ในภาชนะที่สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๑๒) ตู้อบ เต้าอบ เตาไมโครเวฟ ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดีไม่ชำรุด

(๑๓) ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่ร่อนการล้าง และเศษอาหาร ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้

/(๑๔) ล้างภาชนะ...

(๑๔) ล้างภาชนะอุปกรณ์และเครื่องใช้ทุกประเภทให้สะอาดโดยใช้สารทำความสะอาดที่ปลอดภัย

(๑๕) น้ำใช้และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย

(๑๖) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ หรือไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวกไส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม ไวรัสตับอักเสบบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจหากเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาตัวให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานต่อไป

(๑๗) ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาดและเป็นแบบที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ และสวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมรองเท้าหุ้มส้น มีสิ่งปกปิดเส้นผมมิให้ตกลงปนเปื้อนในอาหาร

(๑๘) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดมือและเล็บ ถ้ามีบาดแผลหรือถูกกลากหรือระคายเคืองผิวหนังบริเวณมือหรือนิ้วมือต้องทำแผลให้เรียบร้อย

(๑๙) ห้ามผู้สัมผัสอาหารสูบบุหรี่ ขบเคี้ยว รับประทานอาหารในขณะที่เตรียม ทำ ประกอบ ปรง หรือจำหน่ายอาหารหรือไม่ไ้อจามรดบนอาหาร และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรคได้

(๒๐) ต้องมีการป้องกันอันตราย และป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรง และเก็บอาหาร

(๒๑) ห้ามถ่าย เททิ้งน้ำที่มีเศษอาหารหรือไขมันจากการล้างเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะ และอุปกรณ์ ในการจำหน่ายอาหารลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๙ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทสิ่งของอื่นที่มีใช้อาหารโดยลักษณะวิธีการเร่ขาย ผู้จำหน่ายสินค้าจะต้องควบคุมดูแลให้มีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) จำหน่ายสินค้าในบริเวณที่ได้รับอนุญาต

(๒) แต่งกายสะอาด สุภาพเรียบร้อย

(๓) ห้ามทิ้งมูลฝอยจากการเร่ขายลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ

(๔) ห้ามใช้เครื่องขยายเสียงหรือเปิดวิทยุเทปหรือส่งเสียงดังในขณะที่เร่ขายจนเกิดเหตุรำคาญ

แก่ผู้อื่น

(๕) หยุดประกอบการค้าเพื่อประโยชน์ทางด้านสุขลักษณะ การรักษาความสะอาด สาธารณประโยชน์หรือประโยชน์ของทางราชการตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงาน สาธารณสุขประกาศกำหนด

(๖) ปฏิบัติการอื่นใดที่จำเป็นเพื่อให้ต้องด้วยสุขลักษณะตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด

ข้อ ๑๐ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารโดยลักษณะวิธีการเร่ขาย ผู้จำหน่ายสินค้า จะต้องควบคุมดูแลให้มีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

/(๑) ปฏิบัติ...

- (๑) ปฏิบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๙
- (๒) อาหารสดที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนได้
- (๓) อาหารแห้งที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนและมีการเก็บอย่างเหมาะสม
- (๔) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหารต้องปลอดภัย ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร
- (๕) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- (๖) น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่นำมาจำหน่ายต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- (๗) น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาจำหน่าย
- (๘) น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องสะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร มีการเก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้งต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค
- (๙) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งสำหรับบริโภคโดยเฉพาะ
- (๑๐) ภาชนะบรรจุอาหาร เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร เครื่องดื่ม และอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม
- (๑๑) จัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ไว้ในภาชนะที่สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม
- (๑๒) ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดีไม่ชำรุด
- (๑๓) ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่ร่อนการล้าง และเศษอาหาร ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้
- (๑๔) ล้างภาชนะอุปกรณ์และเครื่องใช้ทุกประเภทให้สะอาดโดยใช้สารทำความสะอาดที่ปลอดภัย
- (๑๕) น้ำใช้และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย
- (๑๖) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ หรือไม่เป็นโรคที่ส่งคมรังเกียจ ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม ไวรัสตับอักเสบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจหากเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาตัวให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานต่อไป

(๑๗) ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาดและเป็นแบบที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ และสวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมรองเท้านุ่มส้น มีสิ่งปกปิดเส้นผมมิให้ตกลงปนเปื้อนในอาหาร

(๑๘) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดมือและเล็บ ถ้ามีบาดแผลหรือถูกฉีกหรือระคายเคืองผิวหนัง บริเวณมือหรือนิ้วมือต้องทำแผลให้เรียบร้อย

(๑๙) ห้ามผู้สัมผัสอาหารสูบบุหรี่ ขบเคี้ยว รับประทานอาหารในขณะที่เตรียม ทำ ประกอบปรง หรือจำหน่ายอาหารหรือไม่ไอจามรดบนอาหาร และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร หรือก่อให้เกิดโรคได้

(๒๐) ต้องมีการป้องกันอันตราย และป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรง และเก็บอาหาร

(๒๑) ห้ามถ่าย เททิ้งน้ำที่มีเศษอาหารหรือไขมันจากการล้างเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะ และอุปกรณ์ ในการจำหน่ายอาหารลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ

หมวด ๓

ใบอนุญาต

ข้อ ๑๑ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีหน้าที่ควบคุมดูแลที่หรือทางสาธารณะเพื่อประโยชน์ใช้สอยของประชาชนทั่วไป

ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งทีใดเป็นปกติหรือเร่ขาย เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ในการออกใบอนุญาตตามวรรคสอง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นระบุชนิด หรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้า และสถานที่ที่จะจัดวางสินค้าเพื่อจำหน่ายในกรณีที่จะมีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งทีใดเป็นปกติ รวมทั้งจะกำหนดเงื่อนไขอย่างใดตามที่เห็นสมควรไว้ในใบอนุญาตด้วยก็ได้

การเปลี่ยนแปลงชนิดหรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้าหรือสถานที่จัดวางสินค้าให้แตกต่างไปจากที่ระบุไว้ในใบอนุญาต จะกระทำต่อเมื่อผู้รับใบอนุญาตได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น และเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้จัดแจ้งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวไว้ในใบอนุญาตแล้ว

ข้อ ๑๒ ผู้ใดประสงค์จะดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่เมืองพัทยาประกาศกำหนด พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) บัตรประจำตัวประชาชน

(๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๓) ใบมอบอำนาจ (กรณีที่มีการมอบอำนาจ)

(๔) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล (กรณีเป็นนิติบุคคล)

(๕) หลักฐานที่แสดงการเป็นผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคล (กรณีเป็นนิติบุคคล)

(๖) ใบรับรองแพทย์การตรวจสุขภาพและโรคติดต่อของผู้จำหน่ายสินค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า

/(๗) หลักฐาน...

(๗) หลักฐานผ่านการอบรมของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด (กรณีเป็นการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร)

ข้อ ๑๓ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่อใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น ตรวจสอบความถูกต้องของคำขอและความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทันที กรณีไม่ถูกต้องครบถ้วน ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งต่อผู้ยื่นคำขอให้แก้ไขเพิ่มเติมเพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลา ที่กำหนด โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผล ให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนด ในข้อบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่ง ไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสอง หรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ หากเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณายังไม่แล้วเสร็จ ให้แจ้ง เป็นหนังสือให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุกเจ็ดวันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จ

ข้อ ๑๔ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือ แจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เว้นแต่จะมีเหตุอันสมควรและได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบแล้ว

ข้อ ๑๕ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามข้อบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของเมืองพัทยาเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับ เสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

ข้อ ๑๖ ผู้ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๑๗ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับ ใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความ ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาต นำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๑๘ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้อง ตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กฎกระทรวงหรือข้อบัญญัตินี้

/หรือเงื่อนไข...

หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๑๙ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข

พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม กฎกระทรวงหรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๒๐ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบในกรณีที่ไม่มีพบผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าวให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาตและให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึงหรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๑ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงโทษเพิกถอนใบอนุญาต

หมวด ๔

ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ ๒๒ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ในวันที่ยื่นขอรับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นกรขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็นกรขอต่ออายุใบอนุญาต ตลอดเวลาที่ยังดำเนินการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๒๓ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของเมืองพัทยา

หมวด ๕
บทกำหนดโทษ

ข้อ ๒๔ ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ต้องระวางโทษ
จำคุกไม่เกินหกเดือนหรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

ประกาศ ณ วันที่ ๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๕



(นายสนธยา คุณปลื้ม)
นายกเมืองพัทยา

เห็นชอบ



(นายภัครธรณ์ เทียนไชย)
ผู้ว่าราชการจังหวัดชลบุรี