

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลโคกมั่งงอย

เรื่อง การควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

พ.ศ. ๒๕๖๔

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลโคกมั่งงอย ว่าด้วยการควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประกอบกับมาตรา ๔๓ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม องค์การบริหารส่วนตำบลโคกมั่งงอย โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลโคกมั่งงอย และนายอำเภอคอนสวรรค์ จึงตราข้อบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลโคกมั่งงอย เรื่อง การควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๖๔”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลโคกมั่งงอย ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในข้อบัญญัตินี้

“สินค้า” หมายความว่า อาหารและสิ่งของอื่นที่มีใช้อาหาร

“ผู้จำหน่ายสินค้า” หมายความว่า ผู้ได้รับใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

“อาหาร” หมายความว่า อาหารประเภทปรุงสำเร็จและอาหารที่ต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ ผู้เตรียมผู้ปรุง ผู้ประกอบ ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชน และประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“ราชการท้องถิ่น” หมายความว่า องค์การบริหารส่วนตำบลโคกมั่งงอย

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกองค์การบริหารส่วนตำบลโคกมั่งงอย

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๔ ให้นายกองค์การบริหารส่วนตำบลโคกมั่งงอยเป็นผู้รักษาราชการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่ง เพื่อปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๕ ผู้ดำเนินการกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะต้องดำเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดตามข้อบัญญัตินี้ รวมถึงกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

หมวด ๒

สุขลักษณะในการดำเนินการกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๖ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทสิ่งของอื่นที่มีใช้อาหารโดยลักษณะวิธีการจัดวางในที่หนึ่งใดเป็นปกติ ผู้จำหน่ายสินค้าจะต้องควบคุมดูแลให้มีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

- (๑) ผู้จำหน่ายสินค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าต้องแต่งกายสะอาดและสุภาพเรียบร้อย
- (๒) แผงสำหรับวางสินค้า เช่น แคร่ แท่น โต๊ะ รถเข็น ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีขนาดและความสูงจากพื้นตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด
- (๓) จัดวางสินค้า อุปกรณ์ประกอบในการจำหน่ายสินค้าและทรัพย์สินใด ๆ ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ยี่นล้ำบริเวณที่กำหนด รวมทั้งตัวผู้จำหน่ายสินค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า ต้องไม่ล้ำลงมาในผิวจราจร
- (๔) ห้ามจัดวางสินค้าที่จำหน่ายในลักษณะใด ๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด
- (๕) รักษาความสะอาดบริเวณที่จำหน่ายสินค้าอยู่เสมอทั้งในระหว่างที่จำหน่ายสินค้า และหลังจากเลิกทำการจำหน่ายสินค้า
- (๖) จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอ และไม่ถ่ายเททิ้งลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ

(๗) ห้ามกระทำการใด ๆ กับต้นไม้ เช่น พาด ติดตั้ง วางแผงจำหน่ายสินค้า หรือเกาะเกี่ยวสายไฟฟ้า หลอดไฟฟ้า หรืออุปกรณ์ประกอบในการจำหน่ายสินค้า รวมตลอดถึงการตอกตะปู ผูกเชือกหรือยึดสิ่งหนึ่งสิ่งใดโดยเด็ดขาด

(๘) ห้ามใช้เครื่องกำเนิดไฟฟ้า หรือเครื่องขยายเสียง หรือเปิดวิทยุเทป หรือกระทำโดยวิธีอื่นใดที่ก่อให้เกิดเสียงดังจนเกิดเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น

(๙) เก็บวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการจำหน่ายสินค้าออกจากบริเวณที่อนุญาตให้แล้วเสร็จ โดยไม่ชักช้าหลังจากเลิกทำการจำหน่ายสินค้า

(๑๐) หยุตประกอบการจำหน่ายสินค้าเพื่อประโยชน์ทางด้านสุขลักษณะ การรักษาความสะอาดสาธารณสุขประโยชน์หรือประโยชน์ของทางราชการตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด

(๑๑) ปฏิบัติการอื่นใดที่จำเป็นเพื่อให้ต้องด้วยสุขลักษณะตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด

ข้อ ๗ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งใดเป็นปกติ ผู้จำหน่ายสินค้าจะต้องควบคุมดูแลให้มีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ปฏิบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๖

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

(๓) อาหารแห้งที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบ ปรงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนและมีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม

(๔) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรงรส และวัตถุเจือปนอาหารต้องปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๕) อาหารประเภทปรงสำเร็จต้องเก็บรักษาในภาชนะที่สะอาด 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 มีด้ามสำหรับจับหรือตักน้ำแข็งสำหรับบริโภคโดยเฉพาะ

(๑๐) ภาชนะบรรจุอาหาร เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร เครื่องดื่ม และอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาด และทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุดและมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๑๑) การจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ไว้ในภาชนะที่สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๑๒) ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟต้องสะอาดมีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุด

(๑๓) ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่รอการล้าง และเศษอาหารต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๑๔) ล้างภาชนะอุปกรณ์และเครื่องใช้ทุกประเภทให้สะอาดโดยใช้สารทำความสะอาดที่ปลอดภัย

(๑๕) น้ำใช้และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย

(๑๖) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อหรือไม่เป็นโรคที่ส่งผลกระทบต่อได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวก ไข้หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม ไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่ รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หากเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาตัวให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานต่อไป

(๑๗) ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาดและเป็นแบบที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ และสวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมรองเท้าหุ้มส้น มีสิ่งปกปิดเส้นผมมิให้ตกลงปนเปื้อนในอาหาร

(๑๘) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดมือและเล็บ ถ้ามีบาดแผลหรือถูกฉีกหรือระคายเคือง ผิวหนังบริเวณมือหรือนิ้วมือต้องทำแผลให้เรียบร้อย

(๑๙) ห้ามผู้สัมผัสอาหารสูบบุหรี่ ขบเคี้ยว รับประทานอาหารในขณะที่เตรียม ทำ ประกอบ ปรงหรือจำหน่ายอาหารหรือไม่ไจามรดบนอาหาร และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิด การปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรคได้

(๒๐) ต้องมีการป้องกันอันตราย และป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรงและเก็บอาหาร

(๒๑) ห้ามถ่าย เททิ้งน้ำที่มีเศษอาหารหรือไขมันจากการล้างเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ในการจำหน่ายอาหารลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๘ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทสิ่งของอื่นที่ไม่ใช่อาหารโดยลักษณะวิธีการเร่ขาย ผู้จำหน่ายสินค้าจะต้องควบคุมดูแลให้มีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) จำหน่ายสินค้าในบริเวณที่ได้รับอนุญาต

(๒) แต่งกายสะอาด สุภาพเรียบร้อย

(๓) ห้ามทิ้งมูลฝอยจากการเร่ขายลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ

(๔) ห้ามใช้เครื่องขยายเสียงหรือเปิดวิทยุเทปหรือส่งเสียงดังในขณะที่เร่ขายจนเกิดเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น

(๕) หยุดประกอบการค้าเพื่อประโยชน์ทางด้านสุขลักษณะ การรักษาความสะอาด สาธารณประโยชน์หรือประโยชน์ของทางราชการตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของ เจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด

(๖) ปฏิบัติการอื่นใดที่จำเป็นเพื่อให้ต้องด้วยสุขลักษณะตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด

ข้อ ๙ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารโดยลักษณะวิธีการเรขาย ผู้จำหน่ายสินค้าจะต้องควบคุมดูแลให้มีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

- (๑) ปฏิบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๘
- (๒) อาหารสดที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนได้
- (๓) อาหารแห้งที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบปรุงอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนและมีการเก็บอย่างเหมาะสม
- (๔) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ต้องปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร
- (๕) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- (๖) น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่นำมาจำหน่ายต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- (๗) น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาจำหน่าย
- (๘) น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องสะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร มีการเก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดีมีฝาปิดวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตรและไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้งต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค
- (๙) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้ามสำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งสำหรับบริโภคโดยเฉพาะ
- (๑๐) ภาชนะบรรจุอาหาร เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร เครื่องดื่ม และอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุดและมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๑๑) จัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ไว้ในภาชนะที่สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๑๒) ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุด

(๑๓) ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่รอการล้าง และเศษอาหารต้องเก็บในที่ที่สามารถ ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๑๔) ล้างภาชนะอุปกรณ์และเครื่องใช้ทุกประเภทให้สะอาดโดยใช้สารทำความสะอาดที่ปลอดภัย

(๑๕) น้ำใช้และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย

(๑๖) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือไม่เป็นพาหะ นำโรคติดต่อหรือไม่เป็นโรคที่ส่งผลกระทบต่อลูกค้า อาทิ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวก ไข้หวัดใหญ่ วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม ไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่ รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หากเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาตัวให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานต่อไป

(๑๗) ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาดและเป็นแบบที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ และสวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมรองเท้าหุ้มส้น มีสิ่งปกปิดเส้นผมมิให้ตกลงปนเปื้อนในอาหาร

(๑๘) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม บรรจุ ประกอบ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดมือและเล็บ ถ้ามีบาดแผลหรือถูกฉีกหรือระคายเคือง ผิวหนังบริเวณมือหรือนิ้วมือต้องทำแผลให้เรียบร้อย

(๑๙) ห้ามผู้สัมผัสอาหารสูบบุหรี่ ขบเคี้ยว รับประทานอาหารในขณะที่เตรียม ทำ ประกอบ บรรจุหรือจำหน่ายอาหารหรือไม่ไจามรดบนอาหาร และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิด การปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรคได้

(๒๐) ต้องมีการป้องกันอันตราย และป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ บรรจุและเก็บอาหาร

(๒๑) ห้ามถ่าย เททิ้งน้ำที่มีเศษอาหารหรือไขมันจากการล้างเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ ในการจำหน่ายอาหารลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ

หมวด ๓

ใบอนุญาต

ข้อ ๑๐ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีหน้าที่ควบคุมดูแลที่หรือทางสาธารณะเพื่อประโยชน์ใช้สอยของประชาชนทั่วไป

ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งใดที่เป็นปกติหรือเร่ขาย เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ในการออกใบอนุญาตตามวรรคสอง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นระบุชนิด หรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้า และสถานที่ที่จะจัดวางสินค้าเพื่อจำหน่ายในกรณีที่จะมีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งใดเป็นปกติ รวมทั้งจะกำหนดเงื่อนไขอย่างใดตามที่เห็นสมควรไว้ในใบอนุญาตด้วยก็ได้

การเปลี่ยนแปลงชนิดหรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้าหรือสถานที่จัดวางสินค้าให้แตกต่างไปจากที่ระบุไว้ในใบอนุญาตจะกระทำต่อเมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น และเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้จัดแจ้งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวไว้ในใบอนุญาตแล้ว

ข้อ ๑๑ ผู้ใดประสงค์จะดำเนินการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลท้องถิ่นกำหนดไว้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ

(๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๓) อื่น ๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนดและเผยแพร่ให้ประชาชนทราบ

ข้อ ๑๒ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่อใบอนุญาตให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องของคำขอและความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทันที กรณีไม่ถูกต้อง ครบถ้วน ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งต่อผู้ยื่นคำขอให้แก้ไขเพิ่มเติมเพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้บนบันทึกนั้นด้วย

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายใน ๓๐ วันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสองให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกิน ๒ ครั้ง ครั้งละไม่เกิน ๑๕ วัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ หากเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณายังไม่แล้วเสร็จให้แจ้งเป็นหนังสือให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุก ๗ วันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จ พร้อมสำเนาแจ้งสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการทราบทุกครั้ง

ข้อ ๑๓ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายใน ๑๕ วันนับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เว้นแต่จะมีเหตุผลอันสมควรและได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบแล้ว

ข้อ ๑๔ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามข้อบัญญัตินี้ให้มีอายุ ๑ ปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตและให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจขององค์การบริหารส่วนตำบลโคกมั่งงอยเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุเมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

ข้อ ๑๕ ผู้ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๑๖ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายใน ๑๕ วันนับแต่วันที่ได้รับทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลโคกมั่งงอยกำหนดไว้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหายให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๑๗ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกิน ๑๕ วัน

ข้อ ๑๘ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่ ๒ ครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข

พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข

พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงที่ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชนหรือมีผลกระทบต่อสถานะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๑๙ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าวให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาตและให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึงหรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๐ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนด ๑ ปีนับแต่วันที่ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

หมวด ๔

ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ ๒๑ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ในวันที่ได้รับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตครั้งแรกหรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ

สำหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาตตลอดเวลาที่ยังดำเนินการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนดให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละ ๒๐ ของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๒๒ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ให้เป็นรายได้ขององค์การบริหารส่วนตำบลโคกมั่งงอย

หมวด ๕

บทกำหนดโทษ

ข้อ ๒๓ ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของเจ้าพนักงานหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ประกาศ ณ วันที่ ๒๓ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๔

สามารถ หิรัญคำ

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลโคกมั่งงอย

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมท้ายข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลโคกมั่งงอย
เรื่อง การควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๖๔

ลำดับที่	รายการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
๑	ใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	
	(๑.๑) จำหน่ายโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้โดยปกติ	
	(๑.๑.๑) พื้นที่ประกอบการ ตั้งแต่ ๕ - ๑๐ ตารางเมตร	๒๐
	(๑.๑.๒) พื้นที่ประกอบการ ตั้งแต่ ๑๑ - ๒๐ ตารางเมตร	๓๐
	(๑.๑.๓) พื้นที่ประกอบการ ตั้งแต่ ๒๐ ตารางเมตรขึ้นไป	๕๐
	(๑.๒) จำหน่ายโดยลักษณะการเร่ขาย (แผงลอย, ล้อเลื่อน)	๕๐
	(๑.๓) จำหน่ายโดยลักษณะการตั้ง วาง ขายเป็นครั้งคราว (งานเทศกาล, งานแสดงสินค้าและอื่น ๆ) ครั้งละไม่เกิน ๓๐ วัน	
	(๑.๓.๑) พื้นที่ประกอบการ ตั้งแต่ ๑๐ - ๒๐ ตารางเมตร	๑๐๐
	(๑.๓.๒) พื้นที่ประกอบการ ตั้งแต่ ๒๑ - ๓๐ ตารางเมตร	๒๐๐
	(๑.๓.๓) พื้นที่ประกอบการ ตั้งแต่ ๓๐ ตารางเมตรขึ้นไป	๓๐๐