

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลตะคร้ำเอน

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๐

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลตะคร้ำเอน ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลตะคร้ำเอน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๖ ประกอบกับมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ องค์การบริหารส่วนตำบลตะคร้ำเอนโดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลตะคร้ำเอนและนายอำเภอท่ามะกา จึงตราข้อบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลตะคร้ำเอน เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๐”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลตะคร้ำเอนตั้งแต่วันที่ได้ประกาศไว้ โดยเปิดเผย ณ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลตะคร้ำเอนแล้วเจ็ดวัน

บรรดากฎ ระเบียบ ข้อบังคับหรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในข้อบัญญัตินี้หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๓ ในข้อบัญญัตินี้

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายองค์การบริหารส่วนตำบลตะคร้ำเอน

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับแต่งตั้งให้มีหน้าที่ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

“พนักงานเจ้าหน้าที่” หมายความว่า พนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลหรือลูกจ้างขององค์การบริหารส่วนตำบลซึ่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นแต่งตั้งให้ปฏิบัติหน้าที่ตามความในมาตรา ๔๔ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือเป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมทั้งวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับบริโภค ณ ที่นั้นหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งต้องนำไปทำ ประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“สิ่งปฏิกูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใด ซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า ถุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร ถ้ำ มูลสัตว์ หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่น

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชน และประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“อาคาร” หมายความว่า ตึก บ้าน เรือน โรง ร้าน แพ คลังสินค้า สำนักงาน หรือสิ่งที่สร้างขึ้นอย่างอื่นซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยได้

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ยุมนุ่มเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้วหรือของเสีง่าย ทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณที่จัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ยุมนุ่มเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด

ข้อ ๔ ห้ามผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น กรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๕ ความในข้อ ๔ ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบการ ดังนี้

(๑) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๒) การขายของในตลาด

(๓) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๖ ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารต้องจัดสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเงื่อนไขตามลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้

(๑) สถานที่สะสมอาหาร

(๑.๑) ไม่อยู่ในบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๑.๒) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย

(๑.๓) จัดให้มีระบบการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

ตามเกณฑ์มาตรฐานที่องค์การบริหารส่วนตำบลตระคร้อเอนกำหนด

(๑.๔) จัดให้มีแสงสว่างและทางระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

ตามเกณฑ์มาตรฐานที่องค์การบริหารส่วนตำบลตระคร้อเอนกำหนด

(๑.๕) จัดให้มีส้วมจำนวนเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐาน

ที่องค์การบริหารส่วนตำบลตระคร้อเอนกำหนด

(๑.๖) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเพียงพอ

(๑.๗) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

พนักงานเจ้าหน้าที่ และคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งขององค์การบริหารส่วนตำบลตระคร้อเอน

(๒) สถานที่จำหน่ายอาหาร

(๒.๑) จัดสถานที่ตามที่กำหนดใน (๑.๑) - (๑.๖)

(๒.๒) จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่งอย่างอื่นซึ่งมีสภาพแข็งแรง สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ

(๒.๓) ผงังและบริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีพื้นที่ทำความสะอาดง่าย

(๒.๔) จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำ ประกอบ ปรุง เก็บ และการบริโภคอาหารไว้ให้เพียงพอ ปลอดภัย และถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐานที่องค์การบริหารส่วนตำบลตระคร้อเอนกำหนด

(๒.๕) จัดให้มีบริเวณและที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะตลอดจนอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ให้เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะเพื่อใช้ในการนั้นโดยเฉพาะ

(๒.๖) จัดให้มีที่สำหรับล้างมือพร้อมอุปกรณ์จำนวนเพียงพอ

(๒.๗) จัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง และเก็บอาหาร

(๒.๘) จัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๒.๙) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข พนักงานเจ้าหน้าที่ และคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งขององค์การบริหารส่วนตำบลตระคร้อเอน

ข้อ ๗ อาคารที่ใช้เป็นสถานที่ประกอบการต้องมีหลักฐานแสดงว่าสามารถใช้ประกอบการนั้นได้ โดยถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

ข้อ ๘ ให้องค์การบริหารส่วนตำบลตระคร้อเอนมีอำนาจผ่อนผันให้ผู้ขอรับใบอนุญาตผู้ขอหนังสือรับรองการแจ้ง งดเว้นการปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อ ๖ และข้อ ๗ เพียงเท่าที่เห็นสมควร หรือจะเปลี่ยนแปลงอย่างไรเพื่อให้เหมาะสมแก่กิจการซึ่งให้ควบคุมนั้น ทั้งนี้ การผ่อนผันนั้นต้องไม่เป็นเหตุกระทบกระเทือนถึงสุขภาพอนามัยของประชาชน

ข้อ ๙ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ ข้อกำหนด และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๑๐ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาคาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บรักษาอาหาร ตลอดจนสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของอื่น ๆ รวมทั้งสุขลักษณะส่วนตัวของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

(๑) วาง เก็บอาหารก่อนปรุงในที่สะอาดถูกสุขลักษณะรวมทั้งจัดให้มีการป้องกันสัตว์นำโรคในสถานที่นั้น

(๒) ใช้เครื่องปกปิดอาหารรวมทั้งภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำ ประกอบปรุง เก็บอาหาร เพื่อป้องกันฝุ่นละออง และสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตลอดจนรักษาเครื่องปกปิดนั้นให้สะอาดและใช้การได้อยู่เสมอ

(๓) น้ำแข็งสำหรับใช้บริโภคต้องจัดเก็บไว้ในภาชนะที่ถูกสุขลักษณะสามารถป้องกันสิ่งปนเปื้อนได้ และห้ามนำอาหารหรือของสิ่งใดแช่หรือเก็บรวบรวมไว้ด้วยกัน

(๔) การทុบ บดน้ำแข็ง ต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะและสะอาดอยู่เสมอ รวมทั้งป้องกันมิให้มีเสียงอันเป็นเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น

(๕) ในกรณีที่มีผ้าเช็ดหน้าให้บริการต้องทำความสะอาดและผ่านความร้อนฆ่าเชื้อโรคหรือกรรมวิธีอื่นใดให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๖) จัดให้มีน้ำสะอาดไว้ให้เพียงพอ

(๗) ใช้ภาชนะหรือวัตถุที่สะอาด ปลอดภัย สำหรับปรุง ใส่ หรือห่ออาหาร หรือน้ำแข็งโดยรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ

(๘) ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการต้องแต่งกายให้สะอาด และปฏิบัติตนให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะส่วนบุคคล

(๙) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข พนักงานเจ้าหน้าที่ และคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบัญญัติ และคำสั่งองค์การบริหารส่วนตำบลนคร้าเอน

ข้อ ๑๑ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องไม่เป็นโรคติดต่อ และไม่จ้างหรือใช้บุคคลที่ป่วยหรือมีเหตุควรเชื่อว่าเป็นโรคติดต่อ จำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บอาหาร

ข้อ ๑๒ ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบ พร้อมหลักฐานต่าง ๆ ที่องค์การบริหารส่วนตำบลตระคร้อเอนกำหนด

ในกรณีที่สถานที่ตามวรรคหนึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรให้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามแบบพร้อมทั้งหลักฐานต่าง ๆ เช่นเดียวกับที่กำหนดไว้ในวรรคหนึ่งก่อนจัดตั้งเมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้งให้ออกใบรับแจ้งการจัดตั้งสถานที่แก่ผู้แจ้งตามแบบเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งเป็นการชั่วคราวในระหว่างที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ตามที่ขอ

ข้อ ๑๓ เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขออนุญาตหรือการแจ้งแล้ว ปรากฏว่าถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ให้ออกใบอนุญาตตามแบบหรือออกหนังสือรับรองการแจ้งตามแบบ แล้วแต่กรณี

ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมตามอัตราท้ายข้อบัญญัตินี้ภายในกำหนดสิบห้าวันนับแต่วันที่ผู้ได้รับใบอนุญาต ผู้แจ้ง ผู้แทน หรือผู้รับมอบอำนาจจากผู้ได้รับใบอนุญาตหรือแจ้งแล้วแต่กรณี ได้รับหนังสือแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากมิได้ชำระค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระแล้วแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้งจะได้ออกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการที่จะต้องชำระค่าธรรมเนียมดังกล่าว

การแจ้งความตามวรรคสอง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้ได้รับใบอนุญาต ผู้แจ้งผู้แทน หรือผู้รับมอบอำนาจจากผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้งแล้วแต่กรณีทราบในกรณีไม่พบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือ ให้ส่งหนังสือการแจ้งหรือคำสั่งทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือปิดหนังสือนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักงานทำการของผู้รับหนังสือและให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบหนังสือดังกล่าวแล้วตั้งแต่วันที่หนังสือไปถึง หรือวันเปิดหนังสือแล้วแต่กรณี

ข้อ ๑๔ เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งผู้ใดประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาตหรือขอต่ออายุหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบพร้อมกับชำระค่าธรรมเนียมก่อนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสิ้นอายุ

ข้อ ๑๕ ใบอนุญาตหรือใบรับรองการแจ้งให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตหรือวันที่ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๑๖ เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งไม่ประสงค์จะประกอบการต่อไป
ให้ยื่นคำร้องบอกเลิกกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กำหนด

ข้อ ๑๗ หากผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งประสงค์จะแก้ไขรายการในใบอนุญาต
หรือหนังสือรับรองการแจ้งให้ยื่นคำร้องขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กำหนด

ข้อ ๑๘ หากปรากฏว่าใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสูญหายถูกทำลาย หรือชำรุด
ในสาระสำคัญ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งแล้วแต่กรณีจะต้องยื่นคำขอ
ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กำหนด เพื่อขอใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งใหม่
ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ แล้วแต่กรณี
พร้อมหลักฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) เอกสารการแจ้งความต่อสถานีตำรวจ กรณีการสูญหายหรือถูกทำลาย

(๒) ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิม กรณีชำรุดในสาระสำคัญ

ข้อ ๑๙ การออกใบแทนใบอนุญาต ใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งใหม่ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น
ดำเนินการตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ดังนี้

(๑) การออกใบแทนใบอนุญาต หรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้ใช้แบบ
แล้วแต่กรณี โดยประทับตราสีแดง คำว่า “ใบแทน” กำกับไว้ด้วย และให้มีวัน เดือน ปี ที่ออกใบแทน
พร้อมทั้งลายมือชื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือผู้ได้รับมอบหมายจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นในใบแทน
และต้นขั้วใบแทน

(๒) บันทึกด้านหลังต้นขั้วใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิม ระบุสาเหตุการสูญหาย
ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญของใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเดิม แล้วแต่กรณี
และเล่มที่ เลขที่ ปี พ.ศ. ของใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๒๐ แบบพิมพ์ต่าง ๆ ให้เป็นไปตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลตระคร้อเอนประกาศกำหนด

ข้อ ๒๑ ผู้ได้รับใบอนุญาต หรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
หรือจัดตั้งสถานที่สะสมอาหารรายใดไม่ปฏิบัติตาม หรือฝ่าฝืนข้อบัญญัตินี้จะต้องระวางโทษตามมาตรา ๗๒
แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๒๒ ให้นายองค์การบริหารส่วนตำบลตะคร้ำเอนเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกประกาศ คำสั่ง ระเบียบ ข้อบัญญัติ หรือคำสั่งอื่นใด เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

สำรวย อินทร์นะนิสา

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลตะคร้ำเอน

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมท้ายข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลตะคร้ำเอน
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๐

ลำดับ	รายการ	อัตราค่าธรรมเนียมต่อปี (บาท)
๑.	อัตราค่าธรรมเนียมในการออกหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ ไม่เกินสองร้อย ตารางเมตรและมีมิใช่เป็นการขายของในตลาด	
๑.๑	พื้นที่ประกอบการไม่เกิน ๑๐ ตารางเมตร	๑๐๐
๑.๒	พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๕ ตารางเมตร	๓๐๐
๑.๓	พื้นที่ประกอบการเกิน ๒๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร	๕๐๐
๑.๔	พื้นที่ประกอบการเกิน ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร	๘๐๐
๑.๕	พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐
๒.	อัตราค่าธรรมเนียมในการออกใบอนุญาตการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ เกินสองร้อย ตารางเมตรและมีมิใช่เป็นการขายของในตลาด	
๒.๑	พื้นที่ประกอบการเกิน ๒๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐๐ ตารางเมตร	๑,๕๐๐
๒.๒	พื้นที่ประกอบการเกิน ๕๐๐ ตารางเมตร ตารางเมตรขึ้นไป	๒,๐๐๐

ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะตามข้อ ๙
แนบท้ายตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลตะคร้ำเอน
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่ที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๐

เพื่อให้การดำเนินการประกอบพิจารณาออกใบอนุญาต หนังสือรับรองการแจ้ง เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและเสิร์ฟอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๐ องค์การบริหารส่วนตำบลตะคร้ำเอน จึงออกข้อกำหนดด้านสุขลักษณะของการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่เสิร์ฟอาหาร ซึ่งขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งผู้จำหน่าย ทำ ประกอบ ปู หรือเก็บเสิร์ฟอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่เสิร์ฟอาหาร ดังนี้

หมวดที่ ๑ การจัดสินค้าภายในร้าน

- (๑) บริเวณที่จัดสินค้าภายในร้านมีพื้นที่ผิวเรียบ สีสภาพดี สะอาด
- (๒) บริเวณที่วางสินค้าไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร
- (๓) ไม่วางผลิตภัณฑ์อาหารสัมผัสกับพื้น

หมวดที่ ๒ การเก็บสินค้า

- (๑) พื้น ผนัง เพดาน บริเวณที่เก็บสินค้า มีสภาพดี สะอาด ชั้นวางสินค้าทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดได้ง่าย มีสภาพดี แข็งแรง ไม่ชำรุด

หมวดที่ ๓ การเตรียมอาหาร

- (๑) สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน
- (๒) ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- (๓) ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสลากอาหาร (เครื่องหมาย ออย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)
- (๔) อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า ๗.๒ องศาเซลเซียส
- (๕) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- (๖) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตัดโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- (๗) ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้งหรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- (๘) เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบและผัก ผลไม้
- (๙) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- (๑๐) มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ต้องได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล เช่น บ่อดักไขมัน และบำบัดน้ำเสีย อื่น ๆ
- (๑๑) ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา
- (๑๒) ทำความสะอาดที่เตรียมอาหารทุกครั้งก่อนและหลังการใช้งาน

หมวดที่ ๔ การสุขาภิบาล

- (๑) มีที่รองรับขยะมูลฝอย
- (๒) ในกรณีที่มีห้องน้ำต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีหน้าห้องน้ำ และมีสบู่สำหรับล้างมืออยู่บริเวณอ่าง
- (๓) มีท่อหรือระบายน้ำทิ้ง มีสภาพดีไม่มีการอุดตัน
- (๔) ในกรณีที่มีการปรุง ประกอบอาหารที่มีไขมันหรือน้ำมันต้องมีบ่อดักไขมันใช้การได้ดี
- (๕) มีการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงนำโรค
- (๖) มีเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ดี ตั้งอยู่ตำแหน่งที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวกรวดเร็ว และพนักงานสามารถใช้ได้อย่างถูกต้อง

หมวดที่ ๕ การจำหน่ายสินค้า

- (๑) พื้น ผนัง เพดาน บริเวณที่จำหน่ายสินค้า มีสภาพดี สะอาด
- (๒) มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น กรณีที่ใช้เครื่องปรับอากาศต้องดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี สะอาดไม่มีหยดน้ำหรือสิ่งของสกปรกตกลงมาปนเปื้อนอาหาร
- (๓) สินค้าทั่วไปต้องจัดวางแยกเป็นแต่ละประเภท เป็นสัดส่วน
- (๔) สินค้าที่มีสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดครวเรือน ยาฆ่าแมลง เป็นต้น ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหารไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร
- (๕) ชั้นวางสินค้าต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี และต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร แข็งแรงไม่ชำรุด ยกเว้นสินค้าประเภทอาหารในภาชนะไม่บรรจุปิดสนิท หรืออาหารที่ปรุงประกอบต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- (๖) อาหารที่วางจำหน่ายต้องจัดให้มีระบบหมุนเวียนอาหารตามลำดับอายุผลิตภัณฑ์
- (๗) ไม่วางจำหน่ายสินค้าบรรจุภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

หมวดที่ ๖ สินค้าที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ

- (๑) โครงสร้างภายในตู้เย็นหรือตู้แช่สำหรับทำด้วยวัสดุมีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ภายในเกณฑ์ที่กำหนดได้ และตู้แช่แข็งต้องไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน ๑ นิ้ว
- (๒) ประตูและขอบยาง ตู้เย็น/ตู้แช่/ห้องเย็น ต้องมีสภาพดี สะอาด
- (๓) มีการวางอาหารอย่างเป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน ไม่แน่นจนเกินไปและมีอุณหภูมิที่เหมาะสม
 - นม ผลิตภัณฑ์นม และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยระบบพาสเจอร์ไรส์ต้องเก็บและวางจำหน่ายในอุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส
 - ไอศกรีม และอาหารประเภทแช่แข็งต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า - ๑๘ องศาเซลเซียส

หมวดที่ ๗ ผู้สัมผัสอาหาร

- (๑) ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
- (๒) ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการจับ หยิบอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด
- (๓) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร
- (๔) ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อได้ไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาดได้

แบบคำขอรับใบอนุญาต/ต่อใบอนุญาต
ประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

เขียนที่.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
แขวง/ตำบล.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์.....

ขอยื่นคำขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการ

() สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร ประเภท.....
โดยมีพื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร

() ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ประเภท.....
มีคนงาน.....คน เครื่องจักรกลขนาด.....แรงม้า พื้นที่ดำเนินการ.....ตารางเมตร

() ประกอบกิจการ ตลาดที่มีการจำหน่าย.....
เป็นประจำ/เป็นครั้งคราว/ตามวันนัด พื้นที่ดำเนินการ.....ตารางเมตร

() กิจการจำหน่ายสินค้าในที่/ทางสาธารณะ จำหน่ายสินค้าประเภท.....
บริเวณ.....โดยวิธีการ.....

() กิจการรับทำการเก็บ ขนหรือกำจัดสิ่งปฏิกูลมูลฝอย โดยทำเป็นธุรกิจ ประเภท

เก็บ ขนส่งปฏิกูล โดยมีแหล่งกำจัดที่.....

เก็บ ขนและกำจัดสิ่งปฏิกูล โดยมีระบบกำจัดอยู่ที่.....

เก็บ ขนมูลฝอย โดยมีแหล่งกำจัดที่.....

เก็บ ขนและกำจัดมูลฝอย โดยมีแหล่งกำจัดที่.....

ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานและเอกสารประกอบการขอรับใบอนุญาต ดังนี้

(๑) รูปถ่ายขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๒ รูป

(๒) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/บัตรข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ

(๓) หนังสือจดทะเบียน (กรณีเป็นนิติบุคคล)

(๔) หนังสือมอบอำนาจ (กรณีที่มีการมอบอำนาจ)

(๕) หลักฐานการอนุญาตตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องคือ

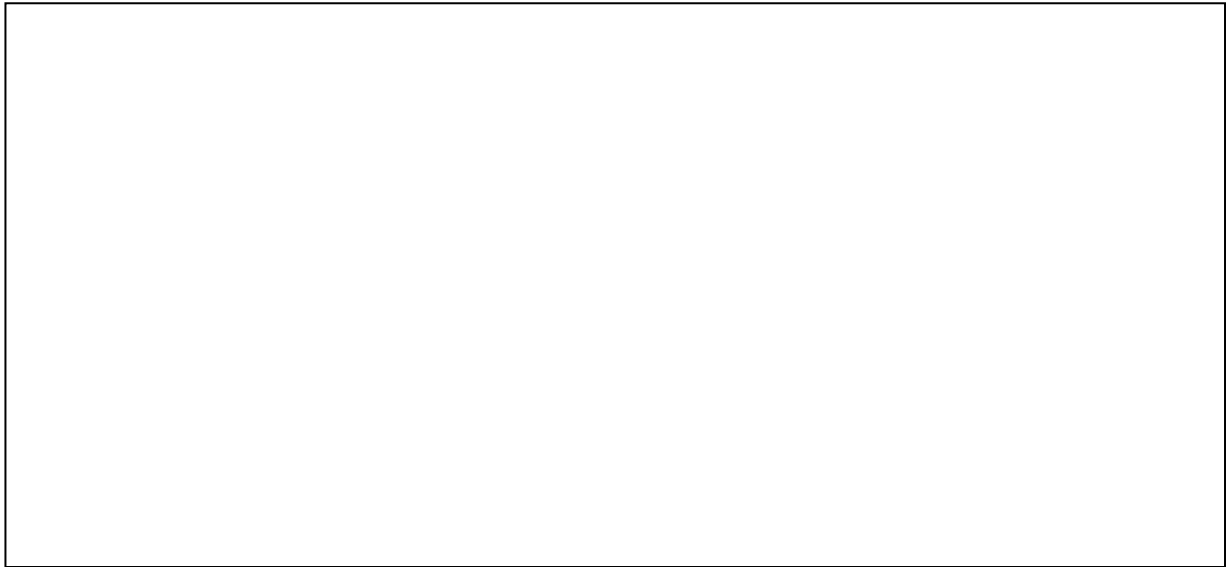
(๕.๑) หนังสือรับรองการตรวจสถานประกอบการฯ (กรณีกิจการ สปา นวดเพื่อสุขภาพ)

(๕.๒) ใบรับรองแพทย์ (กรณีจำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร)

(๕.๓) รายงานการจัดทำสิ่งแวดล้อมฯ (กรณีกฎหมายกำหนดต้องจัดทำฯ)

(๕.๔)

แผนผังแสดงที่ตั้งสถานประกอบโดยสังเขป



ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความเอกสารในคำขอรับใบอนุญาตนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ)..... ผู้ขอรับใบอนุญาต/
(.....) ขอต่อใบอนุญาต

การดำเนินการของเจ้าหน้าที่

- () เอกสารการขออนุญาตครบถ้วน
- () เอกสารไม่ครบ และได้ดำเนินการแล้ว ดังนี้
 - ๑)
 - ๒)

(ลงชื่อ).....เจ้าหน้าที่
(.....)

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

- () เห็นสมควรอนุญาต และกำหนดเงื่อนไข ดังต่อไปนี้
 - ๑)
 - ๒)
- () เห็นควรไม่อนุญาต เพราะ.....

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานสาธารณสุข
(.....)

คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

- () อนุญาตให้ประกอบกิจการได้
- () ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานท้องถิ่น
(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลตะคร้อเอน

ใบรับแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายหรือสถานที่สะสมอาหาร

ที่ กจ ๗๑๓๐๑/.....

ที่ องค์การบริหารส่วนตำบลตะคร้ำเอน

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....ตำแหน่ง เจ้าพนักงานท้องถิ่น ได้รับแจ้งจาก

.....อยู่บ้านเลขที่.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....เพื่อขอรับ

ใบอนุญาตจำหน่ายอาหาร/สะสมอาหาร

หนังสือรับรองการแจ้ง การจำหน่ายอาหาร/สะสมอาหาร

แล้ว เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....ชื่อสถานประกอบการ “.....”

สถานประกอบการตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบลตะคร้ำเอน อำเภอท่ามะกา จังหวัดกาญจนบุรี

(ลงชื่อ)

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลตะคร้ำเอน

หมายเหตุ ๑. กรณีคำขอไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ เอกสารไม่ครบถ้วน เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะต้องแจ้ง

ผลการพิจารณาให้ผู้แจ้งทราบภายใน ๑๕ วันนับแต่ที่ได้รับคำขอ

๒. จัดทำ ๒ ฉบับ มอบผู้แจ้งหนึ่งฉบับ เก็บไว้เป็นหลักฐานหนึ่งฉบับ



ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

เล่มที่.....เลขที่...../.....

สำนักงาน.....

อนุญาตให้ บุคคลธรรมดา นิติบุคคล ชื่อ.....
อายุ.....ปี สัญชาติ.....เลขประจำตัวประชาชนเลขที่.....
อยู่บ้าน/สำนักงาน เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๑. จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารประเภท.....สถานที่ชื่อ.....
พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร

๒. ตั้งอยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

๓. ค่าธรรมเนียมฉบับละ.....บาทต่อปี ใบรับเงินเล่มที่.....เลขที่.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๔. ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

๔.๑ ต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลตะคร้ำเอน ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหาร
และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๐ และปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่ง

๔.๒

ออกให้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....สิ้นอายุวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(ลงชื่อ)

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลตะคร้ำเอน

เจ้าพนักงานท้องถิ่น



หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร

เล่มที่.....เลขที่...../.....

สำนักงาน.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองให้ บุคคลธรรมดา นิติบุคคล

ชื่อ.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

เลขประจำตัวประชาชนเลขที่.....อยู่บ้าน/สำนักงาน เลขที่.....

ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๑. จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารประเภท.....สถานที่ชื่อ.....
พื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร

๒. ตั้งอยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

๓. ค่าธรรมเนียมฉบับละ.....บาทต่อปี ใ้รับเงินเล่มที่.....เลขที่.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๔. ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

๔.๑ ต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลตระคร้อเอน ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหาร
และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๐ และปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่ง

๔.๒

ออกให้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....สิ้นอายุวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

(ลงชื่อ)

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลตระคร้อเอน

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

เลขที่.....
วันที่.....

คำขอรับใบแทนใบอนุญาต

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....(ชื่อผู้รับอนุญาต) ซึ่งมีผู้ดำเนินการกิจการ
ชื่อ.....ได้รับใบอนุญาต/ใบรับรองการแจ้ง จำหน่ายอาหาร ประเภท.....
สถานประกอบการตั้งอยู่ที่เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....
จังหวัด.....โทรศัพท์.....

มีความประสงค์ขอรับใบแทนใบอนุญาต/ใบรับรองการแจ้งจำหน่ายอาหารประเภท.....

.....เนื่องจาก.....

ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานมาด้วย คือ

- ๑) สำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ (กรณีสูญหาย)
- ๒) ใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ (กรณีถูกทำลายหรือชำรุด)
- ๓) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ
- ๔) หนังสือรับรองนิติบุคคล (กรณีเป็นนิติบุคคล)
- ๕) สำเนาทะเบียนบ้าน
- ๖) รูปถ่ายผู้ดำเนินการขนาด ๑ นิ้ว จำนวน ๒ รูป

(ลงชื่อ).....ผู้ยื่นคำขอ

(.....)

- หมายเหตุ**
- (๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้นำใบแจ้งความของสถานีตำรวจแห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตนั้นสูญหายมาด้วย
 - (๒) ในกรณีที่ใบอนุญาตถูกทำลายในสาระสำคัญ ให้แนบใบอนุญาตนั้นมาด้วย
 - (๓) ใส่เครื่องหมาย ลงในช่อง หน้าข้อความที่ต้องการ/ใช้