



ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนิคมสร้างตนเอง
เรื่อง ควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรให้มีข้อบัญญัติว่าด้วยควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะอาศัยอำนาจตามความในมาตรา มาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประกอบมาตรา ๔๓ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม องค์การบริหารส่วนตำบลนิคมสร้างตนเอง โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลนิคมสร้างตนเอง และนายอำเภอพิมาย จึงตราข้อบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนิคมสร้างตนเอง เรื่อง ควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลนิคมสร้างตนเอง ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในข้อบัญญัตินี้

“สินค้า” หมายความว่า อาหารและสิ่งของอื่นที่มีใช้อาหาร

“ผู้จำหน่ายสินค้า” หมายความว่า ผู้ได้รับใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

“อาหาร” หมายความว่า อาหารประเภทปรุงสำเร็จและอาหารที่ต้องนำไปทำ ประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

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

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“ราชการส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า องค์การบริหารส่วนตำบลนิคมสร้างตนเอง

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกององค์การบริหารส่วนตำบลนิคมสร้างตนเอง

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๔ ให้นายกององค์การบริหารส่วนตำบลนิคมสร้างตนเองเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๕ ผู้ดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะต้องดำเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดตามข้อบัญญัตินี้ รวมทั้งกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

หมวด ๒

สุขลักษณะในการดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๖ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทสิ่งของอื่นที่มีใช้อาหารโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งใดเป็นปกติ ผู้จำหน่ายสินค้าจะต้องควบคุมดูแลให้มีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

- (๑) ผู้จำหน่ายสินค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าต้องแต่งกายสะอาดและสุภาพเรียบร้อย
- (๒) แผงสำหรับวางสินค้า เช่น แคร่ แท่น โต๊ะ รถเข็น ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีขนาดและความสูงจากพื้นตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด
- (๓) จัดวางสินค้า อุปกรณ์ประกอบในการจำหน่ายสินค้าและทรัพย์สินใดๆ ให้เป็นระเบียบเรียบร้อยไม่ยื่นล้ำบริเวณที่กำหนด รวมทั้งตัวผู้จำหน่ายสินค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าต้องไม่ล้ำลงมาในผิวจราจร
- (๔) ห้ามจัดวางสินค้าที่จำหน่ายในลักษณะใดๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด
- (๕) รักษาความสะอาดบริเวณที่จำหน่ายสินค้าอยู่เสมอทั้งในระหว่างที่จำหน่ายสินค้าและหลังจากเลิกทำการจำหน่ายสินค้า
- (๖) จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอ และไม่ถ่ายเททิ้งลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ
- (๗) ห้ามกระทำการใดๆ กับต้นไม้ เช่น พาด ติดตั้ง วางแผงจำหน่ายสินค้า หรือเกาะเกี่ยวสายไฟฟ้า หลอดไฟฟ้าหรืออุปกรณ์ประกอบในการจำหน่ายสินค้า รวมตลอดถึงการตอกตะปู ผูกเชือกหรือยึดสิ่งหนึ่งสิ่งใดโดยเด็ดขาด
- (๘) ห้ามใช้เครื่องกำเนิดไฟฟ้า เครื่องขยายเสียง หรือเปิดวิทยุเทป หรือกระทำโดยวิธีอื่นใดที่ก่อให้เกิดเสียงดังจนเกิดเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น
- (๙) เก็บวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการจำหน่ายสินค้าออกจากบริเวณที่อนุญาตให้แล้วเสร็จโดยไม่ชักช้า หลังจากเลิกทำการจำหน่ายสินค้า

(๑๐) หยุดประกอบการจำหน่ายสินค้าเพื่อประโยชน์ทางด้านสุขลักษณะ การรักษาความสะอาด สาธารณประโยชน์หรือประโยชน์ของทางราชการตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงาน สาธารณสุขประกาศกำหนด

(๑๑) ปฏิบัติการอื่นใดที่จำเป็นเพื่อให้ต้องด้วยสุขลักษณะตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของ เจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด

ข้อ ๗ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งทีใดเป็นปกติ ผู้ จำหน่ายสินค้าจะต้องควบคุมดูแลให้มีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) ปฏิบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๖

(๒) อาหารสดที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องเป็นอาหารสดที่มี คุณภาพดีสะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มี การปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนได้

(๓) อาหารแห้งที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่ มีการปนเปื้อนและมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(๔) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ต้องปลอดภัย ได้มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๕) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๖) น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่นำมาจำหน่ายต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดย บรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

(๗) น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร และ ต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาจำหน่าย

(๘) น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องสะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร มีการเก็บใน ภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่าง น้อย ๖๐ เซนติเมตร และไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้งต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ใช้อื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

(๙) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งสำหรับบริโภคโดยเฉพาะ

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

(๑๑) จัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ไว้ในภาชนะที่สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๑๒) ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุด

(๑๓) ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่รอการล้าง และเศษอาหาร ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๑๔) ล้างภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ทุกประเภทให้สะอาดโดยใช้สารทำความสะอาดที่ปลอดภัย

(๑๕) น้ำใช้และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย

(๑๖) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อหรือไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม ไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หากเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาตัวให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานต่อไป

(๑๗) ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาดและเป็นแบบที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ และสวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมรองเท้าหุ้มส้น มีสิ่งปกปิดเส้นผมมิให้ตกลงปนเปื้อนในอาหาร

(๑๘) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดมือและเล็บ ถ้ามีบาดแผลหรือถูกฉีกหรือระคายเคืองผิวหนังบริเวณมือหรือนิ้วมือต้องทำแผลให้เรียบร้อย

(๑๙) ห้ามผู้สัมผัสอาหารสูบบุหรี่ ขบเคี้ยว รับประทานอาหารในขณะที่เตรียม ทำ ประกอบ ปรง หรือ จำหน่ายอาหารหรือไม่เฝ้าจามรดบนอาหาร และไม่กระทำการใดๆที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรคได้

(๒๐) ต้องมีการป้องกันอันตราย และป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรงและเก็บอาหาร

(๒๑) ห้ามถ่าย เททิ้งน้ำที่มีเศษอาหารหรือไขมันจากการล้างเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ ในการจำหน่ายอาหารลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๘ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทสิ่งของอื่นที่มีโชอาหารโดยลักษณะวิธีการเร่ขาย ผู้จำหน่ายสินค้าจะต้องควบคุมดูแลให้มีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) จำหน่ายสินค้าในบริเวณที่ได้รับอนุญาต

(๒) แต่งกายสะอาด สุภาพเรียบร้อย

(๓) ห้ามทิ้งมูลฝอยจากการเร่ขายลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ

(๔) ห้ามใช้เครื่องขยายเสียงหรือเปิดวิทยุเทปหรือส่งเสียงดังในขณะที่เร่ขายจนเกิดเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น

(๕) หยุดประกอบการค้าเพื่อประโยชน์ทางด้านสุขลักษณะ การรักษาความสะอาดสาธารณสุขประโยชน์หรือประโยชน์ของทางราชการตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข ประกาศกำหนด

(๖) ปฏิบัติการอื่นใดที่จำเป็นเพื่อให้ต้องด้วยสุขลักษณะตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด

ข้อ ๙ ในการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารโดยลักษณะวิธีการเร่ขาย ผู้จำหน่ายสินค้าจะต้องควบคุมดูแลให้มีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) ปฏิบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ ๘

(๒) อาหารสดที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดีสะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนได้

(๓) อาหารแห้งที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนและมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(๔) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ต้องปลอดภัย ได้มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(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 และอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุดและมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๑๑) จัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ไว้ในภาชนะที่สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๑๒) ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุด

(๑๓) ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่รอการล้าง และเศษอาหาร ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๑๔) ล้างภาชนะอุปกรณ์และเครื่องใช้ทุกประเภทให้สะอาดโดยใช้สารทำความสะอาดที่ปลอดภัย

(๑๕) น้ำใช้และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย

(๑๖) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อหรือไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวกไส หัด คางทูม วัณโรคในระยะ

อันตรายโรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม ไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ใช้ขวดใหญ่รวมถึงใช้ขวดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หากเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงาน และรักษาตัวให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานต่อไป

(๑๗) ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาดและเป็นแบบที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้และสวมหน้ากากป้องกันที่สะอาด สวมรองเท้าหุ้มส้น มีสิ่งปกปิดเส้นผมมิให้ตกลงปนเปื้อนในอาหาร

(๑๘) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกต้องลักษณะ รักษาความสะอาดมือและเล็บ ถ้ามีบาดแผลหรือถูกกลากหรือระคายเคืองผิวหนังบริเวณมือหรือนิ้วมือต้องทำแผลให้เรียบร้อย

(๑๙) ห้ามผู้สัมผัสอาหารสูบบุหรี่ ขบเคี้ยว รับประทานอาหารในขณะที่เตรียม ทำ ประกอบ ปรงหรือจำหน่ายอาหารหรือไม่ไ้อาจมรดบนอาหาร และไม่กระทำการใดๆที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรคได้

(๒๐) ต้องมีการป้องกันอันตราย และป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรง และเก็บอาหาร

(๒๑) ห้ามถ่าย เททิ้งน้ำที่มีเศษอาหารหรือไขมันจากการล้างเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ ในการจำหน่ายอาหารลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ

หมวด ๓

ใบอนุญาต

ข้อ ๑๐ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีหน้าที่ควบคุมดูแลที่หรือทางสาธารณะเพื่อประโยชน์ใช้สอยของประชาชนทั่วไปห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งทีใดเป็นปกติหรือเร่ขาย เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นในการออกใบอนุญาตตามวรรคสอง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นระบุชนิด หรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้า และสถานที่ที่จะจัดวางสินค้าเพื่อจำหน่ายในกรณีที่จะมีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งทีใดเป็นปกติรวมทั้งจะกำหนดเงื่อนไขอย่างใดตามที่เห็นสมควรไว้ในใบอนุญาตด้วยก็ได้การเปลี่ยนแปลงชนิดหรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้าหรือสถานที่จัดวางสินค้าให้แตกต่างไปจากที่ระบุไว้ในใบอนุญาต จะกระทำได้อต่อเมื่อผู้รับใบอนุญาตได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้จัดแจ้งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวไว้ในใบอนุญาตแล้ว

ข้อ ๑๑ ผู้ใดประสงค์จะดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัว (ประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ)

(๒) สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๓) อื่นๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นประกาศกำหนดและเผยแพร่ให้ประชาชนทราบ

ข้อ ๑๒ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องของคำขอและความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทันที กรณีไม่ถูกต้อง ครบถ้วน ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งต่อผู้ยื่นคำขอให้แก้ไขเพิ่มเติมเพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้งครั้งละไม่เกินสิบห้าวันแต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ หากเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณายังไม่แล้วเสร็จ ให้แจ้งเป็นหนังสือให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุกเจ็ดวันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จ พร้อมสำเนาแจ้ง ก.พ.ร. ทราบทุกครั้ง

ข้อ ๑๓ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เว้นแต่จะมีเหตุอันสมควรและได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบแล้ว

ข้อ ๑๔ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามข้อบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

ข้อ ๑๕ ผู้ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๑๖ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทนาการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๑๗ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวง หรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๑๘ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวงหรือข้อบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามข้อบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชนหรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๑๙ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิสำเนาหรือสำนักทำางานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ ๒๐ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงใบอนุญาต

หมวด ๔

ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ ๒๑ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัตินี้ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นกรขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็นกรขอต่ออายุใบอนุญาต ตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนดให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๒๒ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามข้อบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของราชการส่วนท้องถิ่น

หมวด ๕
บทกำหนดโทษ

ข้อ ๒๓ ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของเจ้าพนักงานหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ประกาศ ณ วันที่ ๑๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๒

(ลงชื่อ)



(นายทง บุญประกอบ)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลนิคมสร้างตนเอง

อัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต
ท้ายข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนิคมสร้างตนเอง
เรื่อง ควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
พ.ศ. ๒๕๖๒

ลำดับที่	รายการ	อัตราค่าธรรมเนียม (บาท/ต่อปี)
๑	การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ โดยลักษณะ วิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติ	๒๐๐
๒	การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ โดยลักษณะ วิธีการเร่ขาย	๕๐