

เทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านโคก

เรื่อง ควบคุมกิจการจำหน่ายอาหารและสะสมอาหารหรือน้ำแข็ง พ.ศ.2552

.....

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 60 แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ.2496 และ มาตรา 40 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 และกฎกระทรวงฉบับที่ 2 (พ.ศ.2536) ที่ออก ตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 เทศบาลตำบลบ้านโคก โดยความเห็นชอบของ กลาเทศบาลตำบลบ้านโคก จึงตราเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านโคกนี้ไว้ โดยอนุมัติของผู้ว่าราชการ จังหวัดหนองบัวลำภู ดังต่อไปนี้

ข้อ 1. เทศบัญญัติเทศบาลนี้เรียกว่า "เทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านโคก เรื่อง ควบคุมการ จำหน่ายอาหารและสะสมอาหารหรือน้ำแข็ง พ.ศ. 2552"

ข้อ 2. เทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านโคก ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลบ้านโคก เมื่อได้ ประกาศไว้ในที่เปิดเผย ที่สำนักงานเทศบาลตำบลบ้านโคกแล้ว 7 วัน

ข้อ 3. บรรดาเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านโคก ระเบียบ คำสั่งอื่น ๆ ในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วใน เทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านโคก หรือซึ่งขัดแย้งกับเทศบาลตำบลบ้านโคกนี้ ให้ใช้เทศบัญญัติเทศบาล ตำบลบ้านโคกนี้แทนและให้ยกเลิกเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านโคก เรื่อง การควบคุมการจำหน่าย อาหารและสะสมอาหารหรือน้ำแข็ง พ.ศ. 2543

ข้อ 4. ในเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านโคก

"สถานที่จำหน่ายอาหาร" หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่หรือทาง สาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ ว่าจะเป็นกาจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับบริโภค ณ ที่นั้นหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

"สถานที่สะสมอาหาร" หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่หรือทาง สาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บน้ำแข็งหรืออาหารนั้น มีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารลักษณะอื่น ใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำการประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคภายหลัง

"สิ่งแวดล้อมด้วยสุขลักษณะ" หมายความว่า สิ่งที่มีระบบการขับเคลื่อนอุจจาระและ ปัสสาวะลงสู่ที่เก็บกักซึ่งจะต้องป้องกันสัตว์ แมลง พาหะนำโรคได้ และไม่ปนเปื้อนแหล่งน้ำธรรมชาติ และน้ำใต้ดินทุกชั้นตอน

"เจ้าพนักงานท้องถิ่น" หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลบ้านโคก

"เจ้าพนักงานสาธารณสุข" หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับแต่งตั้งจาก

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือ

พนักงานที่ได้รับการแต่งตั้ง ให้มีอำนาจและหน้าที่ในการตรวจตราดูแล และรับผิดชอบในการดำเนินการสาธารณสุข ตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 ในท้องถิ่นที่ใช้เทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านโคกนี้

ข้อ 5. ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งหรือใช้สถานที่เอกชนเป็นที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหารเว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ผู้ใดตั้งหรือใช้สถานที่เอกชนเป็นที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารอยู่ก่อนแล้ว รุ้ใช้เทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านโคกนี้ ให้ผู้นั้นประกอบกิจการต่อไปได้เสมือนเป็นผู้ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้แล้ว ต่อเมื่อใบอนุญาตดังกล่าวสิ้นสุดอายุและผู้นั้นยังคงประกอบกิจการต่อไป ผู้นั้นจะต้องดำเนินการขอใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ก่อนดำเนินการ

ข้อ 6. ความในข้อ 5 วรรคแรก ไม่ใช้บังคับแก่การตั้งหรือใช้สถานที่แห่งใดเพื่อ

- (1) ประกอบการค้า ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพโดยได้รับใบอนุญาตสำหรับการนั้นแล้ว
- (2) ทำน้ำแข็งเพื่อการค้าโดยได้รับใบอนุญาตสำหรับการนั้นแล้ว รวมตลอดถึงสะสมและขายน้ำแข็ง ณ สถานที่ที่ได้รับอนุญาต
- (3) ทำประกอบ ปิ้ง สะสมอาหารหรือน้ำแข็ง เฉพาะ
 - ก. ผู้รับอนุญาตให้เข้าขายของในตลาด
 - ข. ผู้รับอนุญาตให้ตั้งแผงลอย
 - ค. ผู้รับใบอนุญาตให้เร่ขาย

ข้อ 7. การขอรับใบอนุญาตตาม ข้อ 5 ให้ยื่นเรื่องราวต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามแบบที่กำหนดไว้ โดยแสดงให้เห็นแจ้งชัดว่าจะใช้สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร

ข้อ 8. เมื่อผู้รับใบอนุญาตไม่เป็นผู้ต้องห้ามตามมาตรา 56 แห่งพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณาเห็นสมควรให้ออกใบอนุญาตได้โดยให้เรียกเก็บค่าธรรมเนียมใบอนุญาตอัตราท้ายเทศบัญญัติเทศนี้

ข้อ 9. เมื่อผู้รับใบอนุญาตขยายกิจการ จนมีสภาพที่จะต้องเสียค่าธรรมเนียมในอัตราสูงกว่าใบอนุญาตที่มีอยู่แล้วเท่าใด ก็ต้องเสียค่าธรรมเนียมเพิ่มเท่านั้น

ข้อ 10. การขอเปลี่ยนแปลงตัวรับใบอนุญาตหรือเปลี่ยนแปลงประเภท ให้ยื่นเรื่องราวอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยไม่ต้องเสียค่าธรรมเนียมสำหรับการนี้

ข้อ 11. ใบอนุญาตฉบับหนึ่งให้ใช้เฉพาะสถานที่แห่งเดียวที่ได้ระบุไว้ในใบอนุญาตและต้องแสดงใบอนุญาตไว้ในที่เปิดเผย เห็นได้ชัดและให้ใช้เฉพาะผู้รับใบอนุญาตเท่านั้น

ข้อ 12. สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสวยอาหาร ต้องได้殊ลักษณะตามได้殊ลักษณะตามเงื่อนไขและตามลักษณะของกิจการดังต่อไปนี้

ก. สถานที่เสวยอาหารต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

- (1) ไม่ตั้งอยู่ในที่ที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ใกล้ชิดที่ฝังศพและเก็บศพ ที่ทิ้งสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (2) พื้นทำด้วยวัสดุถาวรและน้ำขังอยู่ไม่ได้
- (3) จัดให้มีระบายน้ำทำด้วยวัสดุถาวร เพื่อให้น้ำไหลไปสู่รางระบายน้ำสาธารณะหรือบ่อน้ำใลโครกได้สะดวก ตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนดหรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น
- (4) จัดให้มีแสงสว่างและทางระบายอากาศอย่างเพียงพอ และตั้งอยู่ในที่ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นชอบ
- (5) จัดให้มีลิ้วมที่ได้殊ลักษณะจำนวนเพียงพอและตั้งอยู่ในที่ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นชอบ
- (6) ถ้าจะขยายหรือเปลี่ยนแปลงสถานที่ประกอบการค้าและทำให้殊ลักษณะของสถานที่เปลี่ยนแปลงไปด้วยแล้ว จะต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น
- (7) ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ต้องด้วย殊ลักษณะตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขแนะนำหรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข. สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

- (1) จัดสถานที่และปฏิบัติให้มีลักษณะตามข้อ ก
- (2) จัดมีลิ้วมที่ได้殊ลักษณะตามจำนวนที่กำหนดไว้ท้ายระเบียบนี้
- (3) จัดโต๊ะเก้าอี้หรือที่นั่งให้สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ
- (4) ผนังและบริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีผิวเรียบไม่ดูดซึมน้ำและทำความสะอาดได้ง่าย
- (5) จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ให้เพียงพอตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
- (6) จัดให้มีที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ให้เพียงพอตามคำสั่งแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
- (7) จัดให้มีที่สำหรับล้างมือที่ได้殊ลักษณะและจำนวนเพียงพอตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

- (8) ในกรณีที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นสมควรจัดให้มีที่ซักน้ำใสโครกหรือที่ดักไขมัน หรือการกระทำอื่นใดอันเป็นการกำจัดน้ำใสโครกก็ปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 13. ผู้รับอนุญาตต้องรักษาสถานที่และของใช้ทั้งหมดให้สะอาดและเป็นระเบียบรวมทั้งการขนหรือกำจัดมูลฝอย สิ่งปฏิกูล ดังต่อไปนี้

- (1) รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ
- (2) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ได้ถูกสุขลักษณะ
- (3) กำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลตามเทศบัญญัติของท้องถิ่นหรือตามที่พนักงานสาธารณสุขแนะนำหรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น
- (4) รักษาส่วนให้ได้สุขลักษณะอยู่เสมอ
- (5) ถ้ามีสัตว์ที่จะมาเป็นอาหารต้องแยกให้อยู่ในที่อันเหมาะสม
- (6) จัดวางสิ่งของเครื่องใช้ให้เป็นระเบียบเรียบร้อยและรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ
- (7) ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ต้องด้วยลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 14 ในการขาย ทำ ประกอบ ปิ้ง สะสมอาหารหรือน้ำแข็งต้องปฏิบัติตามดังต่อไปนี้

- (1) ห้ามมิให้ตั้งวางโต๊ะ เก้าอี้ ทำ ประกอบ ปิ้ง หรือสะสมอาหารนอกสถานที่ที่ได้รับอนุญาตหรือทำการขายอาหารบนทางเท้าหรือลูกล้าถนนทางสาธารณะโดยเด็ดขาด
- (2) วาง เก็บ หรือสะสมอาหารในที่สะอาด ซึ่งป้องกันสัตว์นำโรคได้
- (3) ผู้รับใบอนุญาตและผู้ประกอบกิจการต้องแต่งกายให้สะอาดเรียบร้อย
- (4) ในกรณีที่มิใช่ผ้าเย็นไว้บริการต้องทำให้สะอาดและผ่านความร้อนฆ่าเชื้อโรคให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ
- (5) จัดให้มีน้ำสะอาดไว้ให้เพียงพอ
- (6) ใช้เครื่องปกปิดอาหารตลอดจนถึงภาชนะเครื่องใช้สำหรับทำประกอบปรุงอาหารให้ป้องกันฝุ่นละอองและสัตว์นำโรคได้ตลอดจนรักษาเครื่องปกปิดนั้นให้สะอาด
- (7) ใช้ภาชนะที่สะอาดสำหรับใส่หรือปรุงอาหารโดยรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ
- (8) เก็บน้ำแข็งไว้ในที่ถูกสุขลักษณะและแยกออกจากอาหารอื่น
- (9) การทุบ บด น้ำแข็งต้องระมัดระวังความสะอาดและป้องกันมิให้มีเสียงอันเป็นสาเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น
- (10) ใช้ภาชนะหรือวัตถุที่สะอาดใส่หรือห่ออาหารหรือน้ำแข็งให้แก่ผู้ซื้อ

- (11) ไม่จ้ำงหรือใช้บุคคลที่ป่วยหรือมีเหตุควรเชื่อว่าเป็นโรคติดต่อทำ ประกอบ ปูรง ขยายอาหารหรือน้ำแข็ง
- (12) ไม่ขายอาหารให้แก่ผู้ที่เป็นโรคติดต่อ ที่มีสภาพที่น่ารังเกียจ บริเวณในสถานที่ที่ได้รับอนุญาต
- (13) ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ต้องด้วยคุณลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 15. ห้ามมิให้ผู้รับใบอนุญาตขาย ทำ ประกอบ ปูรง ละสมอาหารหรือน้ำแข็ง เมื่อมีเหตุอันควรเชื่อว่าเป็นโรคติดต่อ หรือ ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข ได้ตรวจปรากฏว่าเป็นพาหะและได้รับแจ้งความเป็นหนังสือว่าตนเป็นพาหะของโรคติดต่อ

ข้อ 16. ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจในการกำหนดเวลา ห้ามมิให้ผู้รับใบอนุญาตขายอาหารบางประเภทหรือบางชนิดในเขตที่ระบุไว้

ข้อ 17. ผู้ได้รับอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ 18. ใบอนุญาตที่ออกให้มีอายุ 1 ปี นับแต่วันที่ออกใบอนุญาตให้

ข้อ 19. การขอต่อใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ ถ้าผู้ขอรับใบอนุญาตไม่ชำระค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนดต้องชำระค่าปรับเพิ่มร้อยละ 20 ของจำนวนค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ข้อ 20. ผู้ใดฝ่าฝืนข้อใดข้อหนึ่ง แห่งเทศบัญญัตินี้ มีความผิดตามมาตรา 73 แห่งพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ.2535

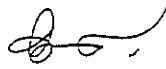
ข้อ 21. ผู้รับใบอนุญาตคนใดกระทำความผิดโดยฝ่าฝืนเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านโคกนี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้คราวหนึ่งไม่เกิน 15 วัน ถ้ากระทำความผิดอีกเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเสียก็ได้

ข้อ 22. ถ้าปรากฏขึ้นว่าผู้รับใบอนุญาตคนใดเป็นโรคติดต่อหรือเป็นพาหะของโรคติดต่อ ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าถ้าอนุญาตให้ตั้งหรือใช้สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ละสมอาหารต่อไปจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชนให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้เพิกถอนใบอนุญาตผู้นั้นเสีย

ข้อ 23. บรรดาใบอนุญาตค้าอาหารหรือน้ำแข็งในสถานที่เอกชนที่ได้ออกก่อนวันใช้เทศบัญญัตินี้ให้คงใช้ต่อไปจนสิ้นใบอนุญาตนั้น

ข้อ 24. ให้นายกเทศมนตรีตำบลบ้านโคก มีหน้าที่รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลบ้านโคกนี้

ประกาศ ณ วันที่ 18 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2552

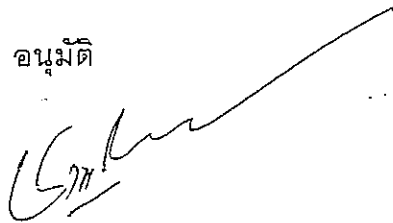


(นายชัยวัฒน์ ดาวเรือง)

นายกเทศมนตรีตำบลบ้านโคก

อนุมัติ

(ลงนาม)



(นายชาญชัย เขาวงศ์ทอง)

สมาชิกสภาเทศบาล

สถานประกอบการค้าต้องจัดให้มีส้วมที่ติดตั้งด้วยสุขลักษณะดังนี้

- ข้อ 1. ส้วมที่ถูกติดตั้งด้วยสุขลักษณะต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้
- (1) สร้างด้วยวัสดุทนทานและทำความสะอาด
 - (2) ห้องส้วมต้องมีลักษณะขนาดเนื้อที่ภายในไม่น้อยกว่า 0.90 ตารางเมตรต่อหนึ่งที่นั่ง และต้องมีความกว้างภายในไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร ถ้าเป็นห้องอาบน้ำด้วย ต้องมีเนื้อที่ภายในไม่น้อยกว่า 1.50 ตารางเมตร
 - (3) ระยะตั้งระหว่างพื้นที่ส่วนต่ำสุดของคานหรือเพดานหรือสิ่งอื่นที่ติดกับคานหรือเพดานต้องไม่น้อยกว่า 2.00 เมตร ทั้งที่มีและไม่มีระบบปรับอากาศ
 - (4) ต้องมีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ของพื้นที่ห้องหรือพัดลมระบายอากาศ
 - (5) มีแสงสว่างไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์
 - (6) พื้นห้องส้วมต้องมีความลาดเอียงไม่น้อยกว่า 1:10 และมีจุดระบายน้ำทิ้งอยู่ในตำแหน่งต่ำสุดของพื้นที่ห้อง
 - (7) จัดให้มีกระดาษชำระหรือน้ำสำหรับชำระให้เพียงพอสำหรับห้องส้วมทุกห้อง รวมทั้งจัดให้มีการทำความสะอาดเป็นประจำทุกวัน
 - (8) มีโถส้วมชนิดคอห่านสูงจากพื้นห้องไม่น้อยกว่า 0.20 เมตร
 - (9) มีท่อระบายอุจจาระลงถึงเก็บกัก ซึ่งต้องมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 10 เซนติเมตร มีความลาดเอียงไม่น้อยกว่า 1 : 10
 - (10) มีท่อระบายก๊าซขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 2.50 เซนติเมตร สูงเหนือหลังคา ส้วมหรือสูงจนกลิ่นเหม็นของก๊าซไม่รบกวนผู้อื่น

ข้อ 2 ให้เจ้าของร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่มซึ่งจัดสถานที่ไว้สำหรับบริการลูกค้าได้ในขณะเดียวกันไม่ต่ำกว่ายี่สิบคนและเจ้าของสถานที่บริการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะต้องจัดให้มีลิ้มที่ตมด้วยสัญลักษณ์ตามข้อ 1 และต้องจัดให้มีเครื่องสุขภัณฑ์ไว้ตามจำนวนสมควร แต่ต้องไม่น้อยกว่าอัตราที่กำหนดไว้ต่อไปนี้

(1) สำหรับร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่ม

จำนวนเก้าอี้สำหรับลูกค้า	ห้องลิ้มชาย			ห้องลิ้มหญิง	
	ลิ้ม	อ่างล้างมือ	ที่ปัสสาวะ	ลิ้ม	อ่างล้างมือ
20-30 ตัว	ให้มีลิ้ม 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่ และที่ปัสสาวะ 1 ที่ ใ้ร่วมกันระหว่างเพศชายและเพศหญิง				
31-50 ตัว	1	1	1	1	1
51-70 ตัว	2	2	2	2	2
71-100 ตัว	3	3	3	3	3
กรณีที่มีมากกว่า 100 ตัว : ให้เพิ่มลิ้ม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมืออย่างละ 1 ที่ ทั้งห้องลิ้มชายและห้องลิ้มหญิง ต่อจำนวนเก้าอี้ สำหรับลูกค้านั่งรับประทานอาหารและหรือเครื่องดื่มที่เพิ่มขึ้นทุก ๆ 30 ตัว					

(2) สำหรับสถานีบริการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ

จำนวนจ่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซ	ห้องลิ้มชาย			ห้องลิ้มหญิง	
	ลิ้ม	อ่างล้างมือ	ที่ปัสสาวะ	ลิ้ม	อ่างล้างมือ
2 - 8 หัวจ่าย	2	2	2	2	2
9 - 16 หัวจ่าย	3	3	3	3	3
17 - 24 หัวจ่าย	4	4	4	4	4
กรณีที่มีมากกว่า 24 หัวจ่าย : ให้เพิ่มลิ้ม และอ่างล้างมืออย่างละ 1 ที่ ทั้งห้องลิ้มชายและห้องลิ้มหญิงต่อหัวจ่ายที่เพิ่มขึ้นทุก ๆ 8 หัวจ่าย					

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตและหนังสือรับรอง
การแจ้งให้ตั้งหรือใช้สถานที่เอกชนเป็นที่ขาย ทำ ประกอบ ปรุง สะสมอาหารหรือน้ำแข็ง

ลำดับที่	ประเภทการค้า	อัตราค่าธรรมเนียม	
		บาท	ส.ต.
1	สถานที่ใช้ประกอบการค้าที่มีพื้นที่ไม่เกิน 10 ตารางเมตร	100	-
2	สถานที่ประกอบการค้าที่มีพื้นที่เกิน 10 ตารางเมตร ถึง 25 ตารางเมตร	200	-
3	สถานที่ประกอบการค้าที่มีพื้นที่เกิน 25 ตารางเมตร ถึง 50 ตารางเมตร	400	-
4	สถานที่ประกอบการค้าที่มีพื้นที่เกิน 50 ตารางเมตร ถึง 100 ตารางเมตร	600	-
5	สถานที่ประกอบการค้าที่มีพื้นที่เกิน 100 ตารางเมตร ถึง 200 ตารางเมตร	800	-
6	สถานที่ประกอบการค้าที่มีพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร	2,000	-

