

ขั้นตอนการขออนุญาต หรือขอหนังสือรับรองการแจ้ง

➤ 1. ผู้ประกอบการยื่นคำขอ พร้อมเอกสารประกอบ คำขอ ได้แก่

- สำเนาบัตรประจำตัว(ประชาชน/ ข้าราชการ/
พนักงานรัฐวิสาหกิจ อื่นๆ
- สำเนาทะเบียนบ้าน
- สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคาร
- หนังสือให้ความเห็นชอบการประเมินผลกระทบต่อ
สิ่งแวดล้อมหรือใบอนุญาตตามกฎหมายอื่นที่จำเป็น
- ใบมอบอำนาจ (ในกรณีที่มีการมอบอำนาจ)
- สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียน เป็นนิติบุคคล
- หลักฐานที่แสดงการเป็นผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติ
บุคคล
- เอกสารและหลักฐานอื่นๆ ตามที่ ราชการท้องถิ่น
ประกาศกำหนด

➤ 2. เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของ แบบคำขอและความครบถ้วนของเอกสาร

➤ 3. เจ้าหน้าที่ออกตรวจสอบสุ่มลักษณะ

➤ 4. เจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณาออกหนังสือ รับรองการแจ้งจัดตั้ง/ใบอนุญาต

➤ 5. ผู้ประกอบการชำระค่าธรรมเนียม และรับ หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้ง/ใบอนุญาต

อัตราค่าธรรมเนียม

ที่	รายการ	ค่าธรรมเนียม (บาท/ปี)
การออกหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. และมีใช้เป็นการ ขายของในตลาด		
1	พื้นที่ประกอบการไม่เกิน 10 ตร.ม.	50
2	พื้นที่ประกอบการเกิน 10 ตร.ม. แต่ไม่เกิน 50 ตร.ม.	100
3	พื้นที่ประกอบการเกิน 50 ตร.ม. แต่ไม่เกิน 100 ตร.ม.	150
4	พื้นที่ประกอบการเกิน 100 ตร.ม. แต่ไม่เกิน 200 ตร.ม.	200
การออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ ใดซึ่งมีพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. และมีใช้เป็นการขายของในตลาด		
1	พื้นที่ประกอบการเกิน 200 ตร.ม. แต่ไม่เกิน 1,000 ตร.ม.	500
2	พื้นที่ประกอบการเกิน 1,000 ตร.ม. แต่ไม่เกิน 2,000 ตร.ม.	1,000
3	พื้นที่ประกอบการเกิน 2,000 ตร.ม. ขึ้นไป	2,000

การต่ออายุใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง

ใบอนุญาตให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต
และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจขององค์การบริหาร
ส่วนตำบลแม่พริกเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อน
ใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสีย
ค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่า
เจ้าพนักงานท้องถิ่น จะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต



เอกสารประชาสัมพันธ์

การขออนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร



องค์การบริหารส่วนตำบลแม่พริก

โทร. 053-786368

สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

เช่น กิจการร้านอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ร้านข้าแกง ร้านก๋วยเตี๋ยว รวมทั้งร้านกาแฟ เครื่องดื่ม



ชนิดต่างๆ หรือร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน ฯลฯ ทั้งนี้ ต้องเป็นการจำหน่ายในสถานที่เอกชน

สถานที่สะสมอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหาร อันมีสภาพเป็นของสด หรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

เช่น ร้านขายของชำ มินิมาร์ท ซูเปอร์มาเก็ต ร้านขายอาหารสด ร้านขายอาหารแห้ง เป็นต้น



ลักษณะที่ดีของสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร

ตามข้อบัญญัติขององค์การบริหารส่วนตำบลแม่พริก เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2559 และที่แก้ไขเพิ่มเติม เพื่อดำเนินการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้กำหนดลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ไว้ดังนี้

สถานที่สะสมอาหาร

- (๑) ไม่ตั้งอยู่ในบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (๒) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย
- (๓) จัดให้มีระบบระบายน้ำอย่างเพียงพอ และถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐาน
- (๔) ให้มีแสงสว่างและทางระบายอากาศเพียงพอ และถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐาน
- (๕) จัดให้มีส้วมจำนวนเพียงพอ และถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐาน
- (๖) จัดให้มีที่รองรับขยะมูลฝอย และสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเพียงพอ
- (๗) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำ รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับและคำสั่ง



สถานที่จำหน่ายอาหาร

- (๑) จัดสถานที่ตามที่กำหนดไว้ในข้อ ก (๑)-(๖)
- (๒) จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่งอย่างอื่นซึ่งมีสภาพแข็งแรง สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ
- (๓) ผผนังและบริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีพื้นผิวทำความสะอาดง่าย
- (๔) จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์ เครื่องใช้ต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำ ประกอบ ปรุง เก็บ และการบริโภคอาหารไว้ให้เพียงพอ ปลอดภัย และถูกต้องด้วยสุขลักษณะ
- (๕) จัดให้มีบริเวณและที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะตลอดจนอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ให้เพียงพอ และถูกต้องด้วยสุขลักษณะเพื่อใช้ในการนั้นโดยเฉพาะ
- (๖) จัดให้มีที่สำหรับล้างมือ พร้อมอุปกรณ์จำนวนเพียงพอ
- (๗) จัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง และเก็บอาหาร
- (๘) จัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียตามคำแนะนำ และคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น
- (๙) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำ รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่ง

