

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าตลาด
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๕๖

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบร่างข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบล
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2546

หลักการ

ให้มีข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบล ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร
ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลท่าตลาด

เหตุผล

โดยที่มีการตราพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 มาตรา 40 มาตรา 48 มาตรา 50
มาตรา 54 มาตรา 55 มาตรา 58 มาตรา 63 และมาตรา 65 ได้กำหนดให้ท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดหลักเกณฑ์และวิธี
การ และมีเงื่อนไขในการจำหน่ายอาหารและการสะสมอาหาร ประกอบกับมาตรา 71 แห่งพระราชบัญญัติสภา
ตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. 2537 บัญญัติให้ตกเป็นข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบล จึงจำเป็นต้อง
ตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนี้



ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบล
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. 2546

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลท่าตลาด ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 71 แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. 2537 ประกอบกับมาตรา 40, 48, 50, 54, 55, 58, 63 และมาตรา 65 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวง (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2538 ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 องค์การบริหารส่วนตำบลท่าตลาด ขอออกข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลไว้โดยได้รับความเห็นชอบจากสภาองค์การบริหารส่วนตำบลท่าตลาด และนายอำเภอสามพรานจึงตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลขึ้นไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนี้เรียกว่า " ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบล เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2546 "

ข้อ 2 ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนี้ให้ใช้บังคับภายในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลท่าตลาด ตั้งแต่วันที่ได้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลท่าตลาด แล้ว 7 วัน

ข้อ 3 บรรดาข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบล ระเบียบ คำสั่งอื่นใดในส่วนที่ตราไว้แล้ว ซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนี้ให้ใช้ข้อบังคับนี้แทน

ข้อ 4 ในข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนี้

" เจ้าพนักงานท้องถิ่น " หมายความว่า นายกององค์การบริหารส่วนตำบล

" เจ้าพนักงานสาธารณสุข " หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งให้ปฏิบัติตามพระราชบัญญัตินี้

" สถานที่จำหน่ายอาหาร " หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มี ไข่ที่ หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภค ได้ทันทีทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีสถานที่ไว้สำหรับบริโภค ณ ที่นั้นหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

" สถานที่สะสมอาหาร " หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีไข่ที่ หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใดซึ่ง ผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

"อาหาร" หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

ข้อ 5 ห้ามมิให้ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

ผู้ใดตั้งหรือใช้สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารอยู่แล้วก่อนวันประกาศใช้ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนี้ ต้องขอรับใบอนุญาตภายในกำหนดเก้าสิบวัน นับแต่ใช้ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลนี้

ข้อ 6 ความในข้อ 5 วรรคแรก ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบการ ดังนี้

(1) ประกอบกิจการค้าที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ โดยได้รับใบอนุญาตสำหรับการนั้นแล้ว

(2) ทำน้ำแข็งเพื่อการค้าโดยได้รับอนุญาตสำหรับการนั้นแล้ว รวมตลอดถึงสะสม และขายน้ำแข็ง ณ สถานที่ที่ได้รับอนุญาต

(3) ทำ ประกอบ ปรุง สะสมอาหารหรือน้ำแข็ง เฉพาะ

ก. ผู้รับใบอนุญาตขายของในตลาด

ข. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ 7 การขอรับใบอนุญาต หรือขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง ตามข้อ 5 ให้ยื่นเรื่องต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กำหนด โดยแสดงให้เห็นแจ้งชัดว่าจะใช้สถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสะสมอาหาร

ข้อ 8 เมื่อผู้ขอรับใบอนุญาต หรือแจ้งขอรับหนังสือรับรองการแจ้งไม่เป็นผู้ต้องห้าม ตามความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณาเห็นสมควร ก็ให้ออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ 9 การขอเปลี่ยนตัวผู้รับใบอนุญาตหรือเปลี่ยนประเภท ให้ยื่นเรื่องราวขออนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยไม่ต้องเสียค่าธรรมเนียมสำหรับการนี้

ข้อ 10 ใบอนุญาตฉบับหนึ่งให้ใช้เฉพาะสถานที่แห่งเดียวที่ได้ระบุไว้ในใบอนุญาต และต้องแสดงใบอนุญาตไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ชัด และให้ใช้เฉพาะผู้รับใบอนุญาตเท่านั้น

ข้อ 11 ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ต้องจัดสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ และเงื่อนไขตามลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้

ก. สถานที่สะสมอาหาร ต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

- (1) ไม่ตั้งอยู่ในที่ที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ เช่น ใกล้ชิดกับที่ฝังหรือเก็บศพ ที่ทิ้งสิ่งปฏิกูลมูลฝอย ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายแก่สุขภาพ
- (2) พื้นที่ทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย และน้ำจางอยู่ไม่ได้
- (3) จัดให้มีรางระบายน้ำด้วยวัสดุถาวร เพื่อให้ระบายไปสู่รางระบายน้ำสาธารณะ หรือบ่อรับน้ำโสโครกได้สะดวก ตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด และคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น
- (4) จัดให้มีแสงสว่าง และทางระบายอากาศเพียงพอ และถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นชอบ
- (5) จัดให้มีส้วมเพียงพอ ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและตั้งอยู่ในที่ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นชอบ
- (6) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเพียงพอ
- (7) ถ้าจะขยาย หรือเปลี่ยนแปลงสถานที่ และทำให้สุขลักษณะของสถานที่เปลี่ยนแปลงไปด้วยแล้วจะต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อน
- (8) ปฏิบัติการอื่นใดให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขและคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข. สถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

- (1) จัดสถานที่และปฏิบัติให้มีลักษณะตาม ข้อ ก. (1) - (7)
- (2) จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่งอย่างอื่นซึ่งมีสภาพแข็งแรง สะอาด และจัดเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ
- (3) ผนังและบริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมและทำความสะอาดได้ง่าย
- (4) จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำ ประกอบ ปรุง เก็บ และการบริโภคอาหารไว้ให้เพียงพอ ปลอดภัย และถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
- (5) จัดให้มีที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ และอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ให้เพียงพอตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
- (6) มีการระบายอากาศที่ดีและสำหรับห้องรับประทานอาหารที่เครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศ รวมทั้งติดตั้งเครื่องหมาย " ห้ามสูบบุหรี่ " ไว้ด้วย

(7) ต้องจัดให้มีส้วมได้สุขลักษณะ และเพียงพอ โดยอัตราที่นั่งของส้วม จำนวนผู้ใช้นี้

จำนวนผู้ใช้ (คน)	จำนวนที่นั่งส้วม (ที่)
1 - 9	1
20 - 24	2
25 - 49	3
50 - 74	4
75 - 100	5

มากกว่า 100 ให้เพิ่มขึ้น 1 ที่ ต่อการเพิ่มของผู้ใช้ทุก ๆ 30 คน

(8) จัดให้มีที่สำหรับล้างมือ พร้อมอุปกรณ์ เช่น สบู่ ผ้าเช็ดมือ ให้เพียงพอ

(9) ต้องจัดให้มีบ่อดักน้ำมัน ไขมัน (Grease Trap) ตลอดจนการกำจัดน้ำโสโครก

ตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขแนะนำ

(10) ที่รองรับสิ่งปฏิกูลของห้องส้วมต้องเป็นระบบเซพติก แทงค์ (Septic Tank) ต่อกับระบบแอนแอโรบิค ฟิลเตอร์ (Anaerobic Filter) ตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขแนะนำ

ข้อ 12 ผู้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องดูแลรักษาสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหารให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

- (1) ต้องรักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำโรค
- (2) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
- (3) รักษาห้องส้วมให้สะอาด ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ
- (4) จัดตั้งของเครื่องใช้และอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย และดูแลรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ
- (5) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ข้อ 13 ผู้ได้รับใบอนุญาต หรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติให้ถูกต้อง ตามหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บรักษาอาหาร ตลอดจนสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่น ๆ รวมทั้งสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร ดังต่อไปนี้

- (1) ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น
- (2) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดหรือเก็บในตู้รวมทั้งภาชนะเครื่องใช้ เพื่อป้องกันฝุ่นละอองและสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(3) น้ำแข็งบริโภค ต้องจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด ป้องกันสิ่งปนเปื้อนได้ และห้ามนำอาหารหรือสิ่งอื่นใดแช่หรือเก็บรวมไว้ด้วยกันตลอดจนต้องมีอุปกรณ์ที่มีค้ำสำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ

(4) อาหาร และเครื่องคั้นในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียน คำรับอาหาร (อย) หรือมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ

(5) การปรุงรส การถนอมอาหาร จะต้องไม่ใช้สารพวก ฟอรั่มัลดีไฮด์ , บอริก แอซิด , บอแรกซ์ ซาลิซิลิก แอซิด หรือสารอย่างอื่นที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ในรายที่จำเป็นอนุญาตให้ใช้โซเดียมเบนโซเอท ได้ไม่เกิน 0.1 %

(6) ห้ามใช้สีย้อมผ้าหรือสีพวก โคลทาร์ (Coal Tar) แต่งสีอาหาร

(7) อาหารนั้นจะต้องไม่ทำมาจากสัตว์ที่เป็นโรคหรือสัตว์ที่ตายเอง

(8) ภาชนะใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยสเตนเลสหรือกระเบื้องเคลือบขาว

(9) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน

(10) ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องหมาย ผู้ปรุงจะต้องได้หมวกหรือเนทคลุมผมด้วย

(11) ต้องเป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ไม่มีโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง และได้รับการตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

(12) ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ต้องด้วยสัญลักษณ์ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขและคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 14 ห้ามมิให้ผู้รับใบอนุญาต ขาย ทำประกอบ ปรุง สะสมอาหารหรือน้ำแข็งเมื่อมีเหตุควรเชื่อว่าตนเป็นโรคติดต่อหรือซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ตรวจสอบแล้วปรากฏว่าเป็นพาหะและได้รับแจ้งเป็นหนังสือว่าตนเป็นพาหะของโรคติดต่อ

ข้อ 15 ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร ให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามแบบฟอร์มพร้อมหลักฐานต่าง ๆ ที่กำหนดไว้

ในกรณีสถานที่ตามวรรคหนึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยเมตรให้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามแบบฟอร์มพร้อมหลักฐานที่กำหนดไว้

ข้อ 16 เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขออนุญาต หรือการแจ้งแล้ว ปรากฏว่าถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ ให้ออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง แล้วแต่กรณี

ข้อ 17 ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจในการกำหนดเวลา ห้ามผู้รับใบอนุญาต ขายอาหารบางประเภท หรือชนิดได้ในเขตที่ระบุไว้

ข้อ 18 ถ้าปรากฏขึ้นว่า ผู้รับใบอนุญาตคนใดเป็นโรคติดต่อ หรือพาหะนำโรคติดต่อซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าถ้าอนุญาตให้ตั้ง หรือให้ใช้สถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารต่อไปจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชน ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งเพิกถอนใบอนุญาตผู้นั้นเสีย

ข้อ 19 ผู้รับใบอนุญาตคนใดกระทำความผิดฝ่าฝืนข้อบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้คราวหนึ่งไม่เกิน 15 วัน ถ้ากระทำความผิดอีกเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเสียก็ได้

ข้อ 20 หากปรากฏว่าใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดในสาระสำคัญ ผู้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งแล้วแต่กรณี จะต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งใหม่ ภายใน 15 วัน

ข้อ 21 บรรดาใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งซึ่งออกตามข้อบัญญัตินี้ มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ยื่นขอใบอนุญาต หรือวันที่ยื่นขอหนังสือรับรองการแจ้ง

บรรดาใบอนุญาตที่ได้ออกก่อนวันไขข้อบัญญัตินี้คงใช้ต่อไปจนสิ้นอายุใบอนุญาตนั้น

ข้อ 22 ผู้รับใบอนุญาต หรือรับหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขซึ่งได้กำหนดไว้ หรือตามเงื่อนไขโดยเฉพาะ ซึ่งพนักงานเจ้าหน้าที่ผู้ออกใบอนุญาตแนะนำให้ปฏิบัติจะมีความผิดตามมาตรา 73 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 23 ให้นายกองการบริหารส่วนตำบลหาคาด มีหน้าที่รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศข้อบัญญัติ หรือคำสั่ง ตามที่เห็นสมควรเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ 25 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2546

(ลงชื่อ)



(นายสันติ อนุตรโต)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลหาคาด

เห็นชอบ

(ลงนาม)

(นายประจักษ์ จินต์จันทร์วงศ์)

นายอำเภอสามพราน

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ใช้สถานที่จำหน่ายอาหาร
และสถานที่สะสมอาหาร

ลำดับที่	พื้นที่ประกอบการ	ค่าธรรมเนียมฉบับละ (บาทต่อปี)
1.	พื้นที่ประกอบการไม่เกิน 10 ตารางเมตร	100.-
2.	พื้นที่ประกอบการเกินกว่า 10 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 20 ตารางเมตร	150.-
3.	พื้นที่ประกอบการเกินกว่า 20 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 40 ตารางเมตร	300.-
4.	พื้นที่ประกอบการเกินกว่า 40 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 60 ตารางเมตร	500.-
5.	พื้นที่ประกอบการเกินกว่า 60 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 80 ตารางเมตร	800.-
6.	พื้นที่ประกอบการเกินกว่า 80 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 100 ตารางเมตร	900.-
7. *	พื้นที่ประกอบการเกินกว่า 100 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร	1,000.-

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตให้ใช้สถานที่จำหน่ายอาหาร
และสถานที่สะสมอาหาร

ลำดับที่	พื้นที่ประกอบการ	ค่าธรรมเนียมฉบับละ (บาทต่อปี)
1	พื้นที่ประกอบการเกินกว่า 200 ตารางเมตร แต่ไม่เกิน 300 ตารางเมตร	2,000.-
2	พื้นที่ประกอบการเกินกว่า 300 ตารางเมตร	3,000.-

