

สัญลักษณ์เบื้องต้นของการจำหน่าย
สินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (ต่อ)

5. น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่นำมาจำหน่ายต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาจำหน่าย

6. น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องสะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร มีการเก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้งต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

7. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งสำหรับบริโภคโดยเฉพาะ

8. ภาชนะบรรจุอาหาร เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร เครื่องดื่ม และอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุดและมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

9. จัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ไว้ในภาชนะที่สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร หรือมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม เป็นต้น

สัญลักษณ์เบื้องต้นของผู้สัมผัสอาหาร
ที่จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

1. ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ หรือไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวก ไข้หวัดใหญ่ โรคในกระเพาะอาหาร โรครีโนในกระเพาะติดต่อหรือในระยะเวลาที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม ไวรัสตับอักเสบบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หากเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาตัวให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานต่อไป

2. ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาดและเป็นแบบที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ และสวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมรองเท้าหุ้มส้น มีสิ่งปกปิดเส้นผมมิให้ตกลงปนเปื้อนในอาหาร

3. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ปปรุง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ รักษาความสะอาดมือและเล็บ ถ้ามีบาดแผลหรือถูกฉีกหรือระคายเคืองผิวหนังบริเวณมือหรือนิ้วมือต้องทำแผลให้เรียบร้อย

4. ห้ามผู้สัมผัสอาหารสูบบุหรี่ ขบเคี้ยว รับประทานอาหารในขณะที่เตรียม ทำ ประกอบ ปปรุงหรือจำหน่ายอาหารหรือไม่ไ้อาจมารับอาหาร และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรคได้ เป็นต้น



เอกสารประชาสัมพันธ์
การขอใบอนุญาตจำหน่ายสินค้า
ในที่หรือทางสาธารณะ



อบต.โคกคอน

อ.ท่าบ่อ จ.หนองคาย

โทร 042 - 443157

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลโคกคอน
เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
พ.ศ. 2559

ความหมาย

“สินค้า” หมายความว่า อาหารและสิ่งของอื่นที่มีใช้อาหาร

“อาหาร” หมายความว่า อาหารประเภทปรุงสำเร็จและอาหารที่ต้องนำไปทำประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“ผู้จำหน่ายสินค้า” หมายความว่า ผู้ได้รับใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ ผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้ประกอบ ผู้เสิร์ฟ

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้



การขออนุญาต

ผู้ใดประสงค์จะจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ทำข้อยุตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐาน ดังต่อไปนี้

1. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ
2. สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขอรับใบอนุญาต
3. ใบรับรองแพทย์ของผู้รับใบอนุญาตและผู้ช่วยจำหน่าย (กรณีจำหน่ายอาหารและ/หรือเครื่องดื่ม)
4. รูปถ่ายหน้าตรงครึ่งตัว ไม่สวมหมวก ไม่สวมแว่นตาดำ ขนาด 1x1 นิ้ว ของผู้รับใบอนุญาต และผู้ช่วยจำหน่าย คนละ 3 รูป เพื่อติดไว้ในทะเบียน 1 รูป ในใบอนุญาต 1 รูป และบัตรสุขลักษณะประจำตัวอีก 1 รูป
5. สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
6. ยื่นคำขอใบอนุญาตประกอบกิจการฯ องค์การบริหารส่วนตำบลโคกคอน อำเภอท่าบ่อ จังหวัดหนองคาย

ผู้ประกอบการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ของข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลโคกคอนเรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2559

อัตราค่าธรรมเนียม

ที่	รายการ	ค่าธรรมเนียม (บาท/ปี)
1.	ค่าธรรมเนียมในการออกใบอนุญาตจำหน่ายโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้โดยปกติ	500
2.	ค่าธรรมเนียมในการออกใบอนุญาตจำหน่ายโดยลักษณะการเร่ขาย	50

สุขลักษณะเบื้องต้นของการจำหน่าย
สินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

1. อาหารสดที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบ ปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อนได้
2. อาหารแห้งที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบ ปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนและมีการเก็บอย่างเหมาะสม
3. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุดิบอาหารต้องปลอดภัย ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร
4. อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

