

ข้อบังคับตำบล

เรื่อง

- การควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- การควบคุมการทำน้ำแข็ง
- สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

พุทธศักราช 2543

องค์การบริหารส่วนตำบลปากช่อง
อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา

เรื่อง การควบคุมกิจการ
ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
พุทธศักราช 2543

สำเนาถูกต้อง^น


(นายคะแนนทรัพ ไบสุ่น)
ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล

บันทึก

หลักการและเหตุผลประกอบร่างข้อบังคับ
เรื่อง การควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
พุทธศักราช 2543

หลักการ

เพื่อเป็นการควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ให้เป็นไปตามความในมาตรา 31,32 แห่ง
พระราชบัญญัติสาธารณสุข พุทธศักราช 2535 และกำหนดอัตราค่าธรรมเนียมใบอนุญาต
ในการประกอบกิจการห้าดังกล่าว

เหตุผล

เป็นการควบคุมให้กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ดำเนินการให้เป็นไปอย่างถูกต้อง
ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อประชาชน และเป็นการรักษาสภาพแวดล้อมของชุมชนให้อยู่ในสภาพดี

ผู้อำนวยการ

(นายกะเฉนทร์ ไบสุ่น)
ปลัดองค์กรบริหารส่วนตำบล

รับมังคบงก์การบริหารส่วนตำบลป่าก่อช่อง
เรื่อง การควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อดูราภพ พ.ศ. 2543

โดยที่เป็นการสมควรขอร้องบังคับองค์การบริหารส่วนตำบลป่าก่อช่อง ว่าด้วยการควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุนทรียะ พ.ศ. 2543

อาศัยอำนาจความในมาตรา 71 แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. 2537 และมาตรา 32 มาตรา 54 มาตรา 63 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ขององค์การบริหารส่วนตำบลปาก่อ ให้ได้รับความเห็นชอบจากสภากองการบริหารส่วนตำบลปาก่อ ดังนี้

ข้อ 1. ข้อมังคบันนี้เรียกว่า “ข้อมังคบองค์การบริหารส่วนตำบลปากท่อ” หรือ การควบคุมกิจการที่เป็นอันมารยาดต่ออธิรากษา พ.ศ. 2543

ร้อ 2. ข้อมั่งคับบ์ให้ใช้มั่งคับบ์เดคคำนบลป้ากช่อง นับตั้งแต่วันที่ได้ประกาศไว้โดยเปิดเผยแพร่ ณ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนคำนบลป้ากช่อง แล้ว 15 วัน

รือ 3. ในรือบังกันนี้

เจ้าหน้าที่ด้านความต้องการ หมายความว่า ประธานคณะกรรมการองค์การบริหารส่วนตำบลปากช่อง
เจ้าหน้าที่ด้านสาธารณสุข หมายความว่า เจ้าหน้าที่รับผิดชอบดูแลให้มีอิสระหน้าที่ศรัทธาและ
มีความรับผิดชอบในการดำเนินการสาธารณสุขในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลปากช่อง ตามบทแห่งพระราชบัญญัติ
สาธารณสุข พ.ศ. 2535

"การค้า" หมายถึง การประกอบธุรกิจการพาณิชย์ การอุดหนุน การเงิน การผลิต
หรือให้บริการใด ๆ เพื่อหารายได้ อันมีผลค่า

๔.4. ให้กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ 5/2538 ลงวันที่ 27
มิถุนายน พ.ศ.2538 ริบงออกตามความในมาตรา 5 และมาตรา 31 แห่งพระราชบัญญัติสาธารณสุข
ทุกอย่างที่ 2535 ดังต่อไปนี้ เป็นการถาวรริบงให้ครบถ้วนตามมาตรา 32 (1) แห่งพระราชบัญญัติสาธารณสุข ทุก
อย่างที่ 2535

- คำเน้น

 1. การเดี่ยงม้า ໄກ กระปือ
 2. การเดี่ยงสุกร
 3. การเดี่ยงแพะ แกะ
 4. การเดี่ยงห่าน เป็ด ไก่
 5. การเดี่ยงสัตว์หรือรึดเคาน์ม การรึดเคาน์นัม
(นายคงเปา)
 6. การทำเนย เนยเทียม
 7. การนำห่าน เป็ด ไก่ ยกเว้นการนำในก็ตตาการโรงเรือน หรือร้านข้าวแกงที่อุปถัมภ์
อาหารในนั้นหรือการนำเพื่อปุงจุหางานร้ายด้วยคนเอง
 8. การฟอกหนัง การสะสมหนังสัตว์
 9. การสะสมเข้าสัตว์ กระดูกสัตว์ ฯลฯ หนังสัตว์ ที่ยังไม่ได้ฟอก
 10. การข้อมที่ทำให้เกิดกลิ่นเหม็น
 11. การทำกะปี น้ำปลา น้ำเคย ໄโคปลา เต้าเจี้ยว หอยดอง ชีอ้ว
 12. การทำ การหมัก การสะสมปลาร้า ปลาเจ่า หัวเจ่า เกิน 3 ตัง (ตุงละ 20 ลิตร)

สำเนาออกต่อ

(นายคณฑ์ ไบสุ่น)
ปลัดกองที่การบริหารส่วนตำบล

(นายคณฑ์ ไบสุ่น)
ปลัดกองที่การบริหารส่วนตำบล

- 13.การทำและการตากปลาเติน เนื้อเต้ม หนังหมู กุ้งแห้ง การเดี่ยวหน้ามันกุ้ง
- 14.การนึ่งปลา การต้มปลาซึ่งใช้เทคนิคนี้ ยกเว้นการนึ่งหรือต้มในภาชนะโรงเรือนหรือร้านข้าวแกงเพื่อปรุงอาหารในนั้น และการนึ่งหรือต้มเพื่อปรุงอาหารเรื่อยๆด้วยตนเอง
- 15.การทำสาลี่
- 16.การทำหนังสัตว์ เอ็นสัตว์ ไขสัตว์
- 17.การทำข้าวหน้ามัน
- 18.การทำหนังสัตว์ เอ็นสัตว์ ไขสัตว์ หมูตั้ง
- 19.การทำเส้นหมี่ ก๋วยเตี๋ยว ร้อนเส้น เกี๊ยมอี การทำเต้าหู้
- 20.การทำเป็ดอกหอย
- 21.การทำนมจีน เส้นหมี่พื้นเมือง
- 22.การทำถุงสูกเปิด ไก่ เพื่อกุ้งก้า
- 23.การทำแบบะแซ
- 24.การทำสัง ภารม ภาระสมย่างดิน
- 25.การทำขันมีปั่งสด ขันมีปั่งแห้ง ขันมีปั่งอับ
- 26.การทำน้ำอัดลม น้ำหวาน น้ำโซดา
- 27.การทำอาหารบรรจุกระป๋อง ขาว หรือภาชนะอื่นใด
- 28.การทำน้ำตาล
- 29.การทำน้ำนมขัน
- 30.การทำแป้งมันสำปะหลัง แป้งสาคร และการทำแป้งอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน
- 31.การทำข้าวด้วยเครื่องสติ๊มไอน้ำ หรือเครื่องจักร
- 32.การทำข้าวด้วยเครื่องยนต์
- 33.การทำกลันแอกกอร์ ศุรา เมียร์
- 34.การทำไม้ชีดไฟ
- 35.การทำแซลแล็ค
- 36.การทำภาษาชนิดินเผา
- 37.การทำและมวนยาสูบ
- 38.การทำกระดาษทราย
- 39.การทำถูกปิดใช้เครื่องจักร
- 40.การทำฝ้าย หรือผุ่นโดยใช้เครื่องจักร
- 41.การทำกระดาษทราย ใช้ด้วยกระถุงสัตว์ เข้าสัตว์ ขันสัตว์ และยาง
- 42.การทำสมหนังสะสมหนังสัตว์ชนิดแผ่นที่ฟอกแล้ว
- 43.การทำสมถ่าน
- 44.การทำเยื่อและกระชอยมีมี
- 45.การทำลดอม หล่อ ตี กลึง ถลุงแร่ แก้วและโลหะทุกชนิด
- 46.การทำเยื่อและกระปานโดยหดด้วยแก๊สไฟฟ้าหรือเครื่องจักร
- 47.การทำกลันด้วยน้ำส้มสายชู
- 48.การทำ ประกอบ หรือซ่อมเครื่องจักร รถยนต์ เรือยนต์ เรือกลไฟ
- 49.การทำสัง ขัดซีดรถยนต์
- 50.การทำเคลือบ ชุบโดยหดด้วยตะกั่ว สังกะสี ดีบุก โครงเมียร์ นิกเกิลหรือโลหะอื่นใด

สำเนาดังต่อไปนี้

(นายคณะนทร์ ใบญี่ปุ่น)
ปลัดองค์กรบริหารส่วนที่ ๗

- 4 -
51. การซัคโลกะด้วยเครื่องจักร
 52. การนีปนมด้วยเครื่องจักร
 53. การอัด เจาะ รีดโลกะด้วยเครื่องจักร
 54. การนีป บดยาด้วยเครื่อง
 55. การประดิษฐ์สิ่งของ เครื่องใช้และเครื่องเขียนด้วยกระดาษ
 56. การไฟ เจาะ ฉุดร่อง ทำร่องและตัดไม้ด้วยเครื่องจักร
 57. การทำโลหะเป็นภาชนะหรือเครื่องใช้ต่าง ๆ
 58. การพิมพ์หนังสือด้วยเครื่องจักร
 59. การประดิษฐ์สิ่งของ เครื่องใช้ และเครื่องเขียนด้วยกระดาษ
 60. การพ่นสี
 61. การกรอด้วยทอยผ้า
 62. การสะสมหรือล้างครัว
 63. การกัดกาแฟ
 64. การทดสอบด้วยเครื่องจักร
 65. การสะสมปอก หรือปาน
 66. การทำกระดาษต่าง ๆ
 67. การทำสิ่งของเครื่องใช้ด้วยวัสดุเชิงเมเนต์หรือวัตถุคล้ายคลึง
 68. การทำลูกชิ้นด้วยเครื่องจักร
 69. การทำกาวยา
 70. การประดิษฐ์ของใช้ด้วยยางเทียม พลาสติก เซลโลฟาน เบเกอร์ไลท์หรือวัตถุคล้ายคลึง
 71. การทำเสื้อ พรุน และสิ่งทออื่น ๆ
 72. การทำ การบรรจุ การสะสมยาม่าแมลง
 73. การทำผงชูรส
 74. การสะสมอาหารสัตว์
 75. การขัด กะเทาะ บดเมล็ดพืช
 76. การนีป บด ชิ้น
 77. การทำบรรจุภัณฑ์สำอาง และยาสีฟัน
 78. การปะ เชื่อมยาง
 79. การทำ การบรรจุยาธารักษาระดับ ยาธารษาสัตว์
 80. การทำสี และน้ำมันสมสี
 81. การทำสำลี
 82. การทำสะสมปุ๋ย
 83. การทำ ข้อม การอัดแบตเตอรี่
 84. การเย็บผ้าด้วยจักรเย็บผ้าเกิน 5 เครื่อง
 85. การทำน้ำกรด
 86. การทำน้ำกลั่น น้ำบริโภค เครื่องดื่มนันดีต่าง ๆ
 87. การทำ สะสมแก๊ส
 88. การประกอบกิจการขาย อบ นวด
 89. การประกอบกิจการโรงเรียน

ผู้นำเด็กด้อม

(นายคณฑ์ ไบฤทธิ์
ผู้ดูแลนักเรียน)

90. การบูรณะก่อสร้าง
91. การซ่อมแซมเครื่องจักร
92. การซ่อมแซมอุปกรณ์และวัสดุที่ชำรุดเสื่อมสภาพ
93. การทำความสะอาด
94. การอบไน้ย์
95. การซ่อมเครื่องจักรไฟฟ้า
96. การล้างฟิล์มรูปถ่าย ฟิล์มภาพถ่าย
97. การพิมพ์สี ตราด้ายผ้าและสิ่งที่คล้ายกันที่ไม่บรรจุ หรือบรรจุในกล่องหรือของ
98. การทำ หรือประดิษฐ์ผ้าเย็บและสิ่งที่คล้ายกันที่ไม่บรรจุ หรือบรรจุในกล่องหรือของ
99. การตัดโลหะโดยใช้ไฟฟ้า แก๊ส หรือเครื่องจักร
100. การเจียร์ในเพชร พลอย หิน กระดาษ หรือวัสดุที่คล้ายคลึง
101. การเลือย ตัด หรือ ประดิษฐ์ หิน เป็นสิ่งของต่าง ๆ
102. การประดิษฐ์กระดาษ
103. การเคลือบ ชุบวัสดุด้วยพลาสติก เชลโลโลย เบเกอร์โลฟ หรือวัสดุที่คล้ายคลึง
104. การทำ ไม้ งด หลอม หล่อพลาสติก เบเกอร์โลฟ หรือวัสดุที่คล้ายคลึง
105. การอัดผ้า เบรก ผ้าคล้ำ
106. การสะสนม แยก คัด เลือก หรือล้างแร่
107. การทำ หรือบนราstra เกมีดับเพลิง
108. การทำน้ำแข็ง
109. การทำซอสคุ้นเคย เช่น น้ำปลาสเตอร์
110. การขัดรีด อัดกึ่น กัดสีผ้าโดยใช้เครื่องจักร
111. การทำไวน์พร้าว หรือวัสดุที่คล้ายคลึงด้วยเครื่องจักร
112. การทำเทียน เทียนไน หรือวัสดุที่คล้ายคลึง
113. การพิมพ์แบบ พิมพ์เรียบ
114. การเก็บก่อนอาหาร โดยให้เครื่องจักรที่มีกำลังตั้งแต่ 5 แรงม้าขึ้นไป
115. การทำ บรรจุในภาชนะ ข้าว
116. การทำไอกกรีม
117. การทำบะหมี่ มักกะโรนี
118. การสะสม ถ่านโก็ก
119. การจัดให้มีการเดินรำ รำวง ร้องเพลง หรือการแสดงอื่น ๆ ในทำนองเดียวกันซึ่งอาจเป็น

อันตรายแก่สุขภาพ

120. การจัดตั้งสระบัวน้ำหรือกิจการอื่นในทำนองเดียวกัน
121. การจัดให้มีการเล่นสเก็ต โดยมีแสงหรือเสียงประกอน หรือการแสดงอื่น ๆ ในทำนองเดียวกันเพื่อการค้า
122. การสะสมวัสดุ สิ่งของที่ชำรุด ใช้แล้วหรือเหลือไว้
123. การให้บริการควบคุมน้ำหนักโดยวิธีการควบคุมทางโน้มนาฬิกา ให้อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ หรือโดยวิธีอื่น เว้น แต่เป็นการให้บริการตั้งกล่าวในสถานที่ตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล และการบริหารร่างกาย
124. การทำน้ำแข็งแห้ง
125. การรับจ้างแต่งเติบ แคคู ภารถังตา

สำเนา

(นายคมชุมทร์ ไชยสุ่น
ปลัดองค์กรบริหารก่อตั้ง)

126. กากทำ เก็บ งานส่ง และค่าตอบไม้เพลิงหรือสารเคมีอันเป็นส่วนประกอบในการผลิตต่อไป
เพลิง

127. การประกอบกิจการเลี้ยง รวมรวมสัตว์นานาชนิดในที่สาธารณะหรือที่เอกชนหรืออุรกริจcheinไป
อันมีลักษณะทำงานของเดียวกันเพื่อให้ประชาชนเข้าชมหรือเพื่อประโยชน์ของกิจการนั้น ทั้งนี้จะมีการเรียกเก็บค่าคู
หรือค่าบริการไม่ว่าทางตรงหรือทางอ้อมหรือไม่ก็ตาม

128. การแปรรูป การตาก การเก็บสะสมหรือการขนส่งถ่ายมันสำปะหลัง

129. การแต่งผ้า

ข้อ 5 เมื่อพื้นที่กำหนดเวลาห้ามสิบวันแต่วันที่รับบังคับนี้มีผล ใช้บังคับห้ามให้ผู้ใดประกอบกิจการตาม
ประเภทที่กำหนดไว้ใน ข้อ 4 ในลักษณะที่เป็นการค้าเว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น

ข้อ 6 ผู้ประกอบกิจการตามประเภทที่กำหนดไว้ใน ข้อ 4 ทั้งที่เป็นการค้าและไม่เป็นการค้า จะต้องปฏิบัติ
ตามหลักเกณฑ์อันเกี่ยวกับลักษณะและมาตรฐานการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพดังต่อไปนี้

- (1) สถานที่ตั้ง ต้องตั้งในทำเลซึ่งจะทำรำงระบายน้ำรับน้ำโดยครกให้พ้นจากที่นั้นได้โดยสะดวก
- (2) ต้องทำรำงระบายน้ำไปสู่บ่อชั่งรับน้ำโดยครกด้วยวัสดุที่มี ลักษณะเรียบ ไม่เรื่ม ไม่ร่วน น้ำไหล
- สะดวก แล้วจึงค่อยระบายน้ำร่องน้ำสู่ร่องระบายน้ำสาธารณะ
- (3) การระบายน้ำและร่องน้ำต้องไม่มีลักษณะเป็นที่เดดเอนด์แก่ผู้ให้น้ำในท่าน้ำสาธารณะหรือ
- แก่ผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง
- (4) เมื่อเจ้าหน้าที่กำหนดมาตรฐานสุขาให้รับน้ำโดยครกให้พ้นจากที่นั้นได้โดยสะดวกเทื่อป้องกัน
- น้ำไหลเข้าชั่งรับน้ำโดยครก หรือชั่งอยู่ได้หรือเห็นว่าครกมีป้อพักน้ำโดยครก หรือต้องมีเครื่องระบายน้ำ
- เครื่องป้องกันควัน บูลเด้า กลิน์ไอ หรือสิ่งอื่นใด ซึ่งอาจเป็นเหตุร้ายๆ แก่ผู้อยู่ในที่ใกล้เคียง
- ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่กำหนดมาตรฐานสุขา
- (5) ต้องให้มีแสงสว่าง และทางระบายน้ำลมเพียงพอ และต้องจัดสถานที่มีให้เป็นที่อาศัยของหนู
- (6) ต้องจัดให้มีน้ำสะอาดเพียงพอแก่การด้านน้ำ
- (7) ต้องมีที่รองรับบูลฟอยและสิ่งประดับอันได้สุขลักษณะ
- (8) ต้องมีผ้าม่านอันได้สุขลักษณะให้พอกกับจำนวนคนที่ทำการอยู่ในสถานที่นั้น และต้องอยู่ในที่นั้น
- และต้องอยู่ในที่ซึ่งเจ้าหน้าที่กำหนดมาตรฐานสุขาให้พ้นจากที่นั้น
- (9) สถานที่เลี้ยงสัตว์ต้องมีที่รังและปลดอยสัตว์ไว้ทางขวาของพื้นที่
- (10) สถานที่เกี่ยวกับตาก หรือผึ้งสินค้าต้องมีที่สำหรับตาก หรือผึ้งสินค้าตามที่ที่เจ้าหน้าที่กำหนด
- มาตรฐานสุขาให้พ้นจากที่นั้น
- (11) ปฏิบัติการอื่นใดอันเกี่ยวกับลักษณะตามที่เจ้าหน้าที่กำหนดมาตรฐานสุชานั้น

ข้อ 7 ผู้ขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการค้าตาม ข้อ 4 ต้องยื่นคำขอต่อเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นตาม
แบบที่กำหนด ยกเว้นก่อนส่งเสริมอาชีพที่ได้รับการสนับสนุนจากส่วนราชการ

ข้อ 8 ผู้ขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการค้าตาม ข้อ 4 จะต้องนำสำเนาหลักฐานดังต่อไปนี้ มาแสดงต่อเจ้า
หน้าที่ท้องถิ่น

- (1) บัตรประจำตัวประชาชน / ข้าราชการ / พนักงานรัฐวิสาหกิจ
- (2) สำเนาทะเบียนบ้าน

สำเนาเอกสาร

นายคณะทรัพย์ ใจดีน
ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล

ข้อ 9 เจ้าหน้าที่งานท้องถิ่นจะดำเนินการออกใบอนุญาตหรืออิเมจบอร์ดลงค้ำสั่งใบอนุญาตพร้อมกับหมายเหตุผลให้ผู้ขอรับใบอนุญาตประกอบกิจกรรมตาม ข้อ 1 ทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับคำขอตาม ข้อ 7 และหลักฐานตาม ข้อ 8 ถูกต้องครบถ้วนแล้ว

ในการนี้ที่มีเหตุผลอันจำเป็น เจ้าหน้าที่งานท้องถิ่นไม่อาจดำเนินการได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคหนึ่ง สามารถขยายเวลาออกใบได้อีกสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบหัววัน โดยมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็น แต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิบหัวนัดเวลาตามวรรคหนึ่งหรือตามที่ขยายเวลาไว้แล้วนั้น

ข้อ 10 ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการค้าประเภทใดที่ประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดภายในกำหนดสามสิบวันก่อนสิบหัวปีในอนุญาต

ข้อ 11 ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตตาม ข้อ 9 และผู้ขอต่ออายุใบอนุญาตตาม ข้อ 10 จะต้องชำระค่าธรรมเนียม การออกใบอนุญาตต่อเจ้าหน้าที่งานท้องถิ่นตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายข้อบังคับนี้ ในวันที่มารับใบอนุญาตหรือวันที่มายื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตแล้วแต่กรณี

ผู้ประกอบกิจการค้ารายได้ไม่ชำระค่าธรรมเนียมตามกำหนดเวลาในวรรคหนึ่งจะต้องชำระค่าปรับเพิ่มขึ้น อักร้อยละห้าของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระเว้นแต่ได้ถอนเลิกการดำเนินกิจการก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมตามข้อบังคับนี้

ข้อ 12 ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการค้าจะต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ชัด ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาประกอบกิจการ

ข้อ 13 กรณีใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ที่ได้รับอนุญาตยื่นคำขอรับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตในสิบหัววันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหายถูกทำลายหรือชำรุด

การขอรับใบแทนใบอนุญาตได้ดำเนินการตามหลักเกณฑ์และวิธีการตาม ข้อ 7 และข้อ 8 โดยอนุโลมและให้ใช้ใบแทนใบอนุญาตได้เท่ากับเวลาที่เหลือของอายุใบอนุญาตเดิมนั้น

ข้อ 14 ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการค้ารายได้ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามข้อบังคับนี้ หรือตามบทแห่งพระราชบัญญัติหรือกฎหมายที่ออกตามความแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เจ้าหน้าที่งานท้องถิ่น มีอำนาจสั่งให้แก้ไขหรือปรับปรุงให้ถูกต้องได้ และถ้าผู้ได้รับคำสั่งไม่แก้ไขหรือปรับปรุงภายในเวลาที่กำหนดให้เจ้าหน้าที่งานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตภายใต้กฎหมายเดิมนั้น

ในการนี้ที่ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการค้ารายได้ถูกพักใช้ใบอนุญาต ตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก หรือต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำการผิดตามพระราชบัญญัตินี้ หรือการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามวรรคหนึ่งก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน ให้เจ้าหน้าที่งานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งเพิกถอนใบอนุญาตได้

ข้อ 15 ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการค้าที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะทันกำหนดหนึ่งชั่งนับแต่วันที่ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ 16 ผู้ประกอบการค้ารายได้ ไม่ปฏิบัติตามหรือฝ่าฝืนข้อบังคับนี้ต้องระหว่างโทษตามบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และมีความผิดตามมาตรา 71 แห่งพระราชบัญญัติสภากำນและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. 2537 ปรับ 500 บาท

สำเนาถูกต้อง

(นายกฤษณ์ ไชยรุ่ง
ปลัดกองกิจการบริหารส่วนตำบล)

๑๗ ให้ประธานกรรมการบริหารองค์การบริหารส่วนตำบลป่าก่อช่อง เป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อ
บลนช

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ เดือน กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓

(นายสมาน ศรีสวัสดิ์)

ประธานกรรมการบริหารองค์การบริหารส่วนตำบลป่าก่อช่อง

เห็นชอบ

(นายพิมุยร์รัช ภัณฑุต)

นายอำเภอป่าก่อช่อง

สำเนาดูเพียง

(นายคะแนนทรัพ ไชยสุ่น)
ปลัดองค์กรบริหารส่วนตำบลป่าก่อช่อง

อัตราค่าธรรมเนียมในอนุญาตให้ประกอบการค้าซึ่งกำหนดให้ควบคุมท้ายข้อบังคับด้านดูแลช่อง
เรื่อง การควบคุมการค้าซึ่งเป็นที่น่ารังเกียจหรืออาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพ พุทธศักราช 2543

ที่	รายการ	ค่าธรรมเนียม ^{บาท/ปี}	หมายเหตุ
1.	การเลี้ยงม้า โค กระเบื้อง		
ก.	เลี้ยงเกินกว่า 5 ตัว แต่ไม่เกิน 20 ตัว	50	
ข.	เลี้ยงเกิน 20 ตัว แต่ไม่เกิน 50 ตัว	200	✓
ค.	เลี้ยงเกิน 50 ตัวขึ้นไป	500	
2.	การเลี้ยงสุกร		
ก.	เลี้ยงเกินกว่า 5 ตัว แต่ไม่เกิน 20 ตัว	50	
ข.	เลี้ยงเกินกว่า 10 ตัว แต่ไม่เกิน 50 ตัว	200	
ค.	เลี้ยงเกินกว่า 50 ตัว แต่ไม่เกิน 100 ตัว	500	
ง.	เลี้ยงเกินกว่า 100 ตัว ขึ้นไป	1,000	
3.	การเลี้ยงแพะ แกะ		
ก.	การเลี้ยงเกินกว่า 5 ตัว แต่ไม่เกิน 20 ตัว	50	
ข.	การเลี้ยงเกินกว่า 20 ตัว แต่ไม่เกิน 50 ตัว	200	
ค.	การเลี้ยงเกินกว่า 50 ตัว ขึ้นไป	500	
4.	การเลี้ยงห่าน เป็ด ไก่ และสัตว์ปีกทุกชนิด		
ก.	การเลี้ยงเกินกว่า 100 ตัว แต่ไม่เกิน 200 ตัว	100	
ข.	การเลี้ยงเกินกว่า 200 ตัว แต่ไม่เกิน 1,000 ตัว	300	
ค.	การเลี้ยงเกินกว่า 1,000 ตัว ไม่เกิน 3,000 ตัว	600	
ง.	การเลี้ยง 3,000 ตัวขึ้นไป	1,000	
5.	การเลี้ยงสัตว์เพื่อรีดเอาเนื้อตาม		
ก.	การเลี้ยงสัตว์เพื่อรีดเอาเนื้อตามตั้งแต่ 6 ตัวแต่ไม่เกิน 20 ตัว	100	
ข.	การเลี้ยงสัตว์เพื่อรีดเอาเนื้อตามเกินกว่า 20 ตัวขึ้นไป	200	
ค.	การเลี้ยงสัตว์เพื่อรีดเอาเนื้อตามเกินกว่า 50 ตัวขึ้นไป	600	
ง.	การเลี้ยง แพะ แกะ เพื่อรีดเอาเนื้อ	เสียครึ่งราคา	
6.	การนำเข้าแหล่ง แปรรูปสัตว์ปีกทุกชนิดยกเว้นในภัตตาหาร โรงรมน หรือร้านข้าวแกงเพื่อปุงอาหาร ในนั้นหรือเพื่อปุงอาหารเรซิยาด้วยตนเอง		
ข.	1 50 - 100 ตัว	รายละ	100
ข.	2 100 - 200 ตัว	รายละ	200
ข.	3 200 ตัวขึ้นไป	รายละ	300
7.	การทำเนยเทียม		1,000

สำเนาถูกต้อง

นายคณะเขนทร์ ไยสุ
ปลัดองค์กรบริหารส่วนตัว

คัดรายการนี้ยื่นใบอนุญาตให้ประกอบการค้าซึ่งก่อหนี้ให้ควบคุมท้ายข้อบังคับด้านค่าบำรุง
เรื่อง การควบคุมการค้าซึ่งเป็นที่น่ารังเกียจหรืออาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพ พ.ศ. 2543

ที่	รายการ	ค่าธรรมเนียม ^{บาท/ปี}	หมายเหตุ
8.	การฝอกหนัง สะสมหนังสือ	รายละ 1,000	
9.	การสะสมเข้าสัตว์ กระดูกสัตว์ ขนสัตว์ หนังสัตว์ที่ยังไม่ได้ฟอก	1,000	
10.	การย้อมที่ทำให้เกิดกลิ่นเหม็น	500	
11.	การทำกะปิ น้ำปลา டีปล่า เต้าเจี้ยว หอยดอง รีอิว	500	
12.	การทำ กรรมภัค การสะสมปลาสร้า ปลาเจ่า ถุ้งเจ่า เกินกว่า 10 ถัง (ถังละ 20 ลิตร)	300	
13.	การทำ และการหากปลาเดิม เนื้อเดิม เปิดเดิม หนังหมู ถุงแห้ง เคี่ยวมันถุง	200	
14.	การนึ่งปลา การต้มปลา ชีงใช้เท่านานนี้ (เว้นการนึ่งหรือต้มในก๊อกตาการโรงแรงแรงหรือร้านข้าวแกง เพื่อปรุงอาหารในนั้น)	200	
15.	การทำสบู่	300	
16.	การเคี่ยวหนังสัตว์ เช็นสัตว์ ไส้สัตว์	500	
17.	การอัดเข้ามันมันจากพืช	500	
18.	การเคี่ยวผัก การทำกุนเชียง หมูตัง หมูยอ ชั้น 1 ผลิตมากกว่า 250 กก./วัน รายละ 300 ชั้น 2 ผลิต 100-250 กก./วัน รายละ 200 ชั้น 3 ผลิต น้อยกว่า 100 กก./วัน รายละ 100	300 200 100	
19.	การทำเส้นหมี่ ขนมจีน กวยเตี๋ยว เต้าหู้ ถุ้นเส้น เกี้ยมอี้ ก. การทำเส้นหมี่ กวยเตี๋ยว ถุ้นเส้นเกี้ยมอี้ ชั้น 1 ผลิตมากกว่า 250 กก./วัน รายละ 300 ชั้น 2 ผลิต 100-200 กก./วัน รายละ 200 ชั้น 3 ผลิตน้อยกว่า 100 กก./วัน รายละ 100	300 200 100	
20.	การทำเบบะชา	500	
21.	การเผาเปลือกหอย	500	
22.	การทำ สัง ภารม การสะสมยางดิน	500	
23.	การทำอาหารบนธurrุกระป่อง ขาว หรือภาชนะอื่นใด	500	
24.	การทำขนมปังสด ขนมปังแห้ง จันอับ.	300	
25.	การทำน้ำอัดลม น้ำหวาน โซดา	500	
26.	การผลิตภัณฑ์น้ำนม	1,000	
27.	การทำน้ำตาล	1,000	
28.	การทำแป้งมันสำปะหลัง แป้งสาคร และการทำแป้งอื่นๆ	1,000	

สำเนาถูกต้อง

(นายกะเซนทรัล ใจ
ปลัดองค์กรบริหารส่วน

อัตรากำลังนี้ยังไม่อนุญาตให้ประกอบการค้าซึ่งกิจกรรมให้ควบคุมห้ามห้ามเป็นค่าบริการไปกว่า
เรื่อง การควบคุมการค้าซึ่งเป็นที่ประจําหรืออาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพ พุทธศักราช 2543

ที่	รายการ	ค่าธรรมเนียม บาท/ปี	หมายเหตุ
29.	การสื้อขาวด้วยเครื่องจักร		
	ชั้น 1 เกิน 100 แรงม้า	500	
	ชั้น 2 ตั้งแต่ 20-100 แรงม้า	400	
	ชั้น 3 ต่ำกว่า 20 แรงม้า	300	
30.	การต้ม กสิ้น แอลกอยด์ สูรา เมียร์ และน้ำส้มสายสู	1,000	
31.	การทำไม้รีดไฟ	1,000	
32.	การทำแซลเต็ค	1,000	
33.	การทำภาชนะดินเผา	300	
34.	การทำและนวนยาสูบ	500	
35.	การทำกระดาษทราย	500	
36.	การทำถุงโดยใช้เครื่องจักร	500	
37.	การบีบฝ้ายหรือ นุ่นโดยเครื่องจักร	500	
38.	การประดิษฐ์ของใช้ด้วยกระดูกสัตว์ เช่นสัตว์ ชนสัตว์ และยาง	500	
39.	การสะสมหนังสัตว์ชนิดแผ่นที่ฟอกแล้ว	300	
40.	การสะสมถ่าน		
	ก. ขายส่ง	รายละ	300
	ข. ขายปลีกมากกว่า 50 กก.	รายละ	200
41.	การเลือยไม้ และขายไม้	500	
42.	การทดสอบ หล่อ ตี กลึง ดถุงแร่ แก้วและโลหะทุกชนิด		
	ก. การทดสอบ หล่อ ตี กลึง โลหะและแก้ว		
	ชั้น 1 3 เทารื้นไป	รายละ	500
	ชั้น 2 2 เทารื้นไป	รายละ	400
	ชั้น 3 1 เทารื้นไป	รายละ	300
	ข. การทดสอบ หล่อ ตี กลึง ทองคำ เงินและนาค		
	ชั้น 1 3 ตีรื้นไป	รายละ	500
	ชั้น 2 2 ตี	รายละ	400
	ชั้น 3 1 ตี	รายละ	300
43.	การถุงแร่	รายละ	10,000
44.	การเชื่อมและประสานโลหะด้วยแก๊ส ไฟฟ้าและเครื่องจักร		
	ชั้น 1 ด้วยเครื่องจักร	รายละ	500
	ชั้น 2 ด้วยไฟฟ้า	รายละ	400
	ชั้น 3 ด้วยแก๊ส	รายละ	300

สำเนาถูกต้อง

(นายคะเรนกร ไบดุ
ปลัดองค์กรบริหารส่วน

ข้อความค่าธรรมเนียมใบอนุญาตให้ประกอบการค้าซึ่งกำหนดให้ควบคุมทักษิชัยบังคับคำสั่งบังคับฯ ของ
เรื่อง การควบคุมการค้าซึ่งเป็นที่น่ารังเกียจหรืออาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพ พุทธศักราช 2543

ที่	รายการ	ค่าธรรมเนียม ^{บาท/ปี}	หมายเหตุ
45.	การต่อ ประกอบ หรือซ่อมเครื่องจักร เครื่องยนต์ รถยนต์ เรือยนต์		
	ก. การต่อ ประกอบเครื่องจักร เครื่องยนต์ รายละ	5,000	
	ข. การซ่อมเครื่องจักร เครื่องยนต์ รถยนต์		
	ขั้น 1 ซ่อมรถยนต์ เครื่องจักร เครื่องยนต์ รายละ	200	
	ขั้น 2 ซ่อมรถจักรยานยนต์ รายละ	200	
46.	การล้างอัดน้ำด้วยเครื่อง	300	
47.	การเคลือบ หุบโลหะด้วยตะกั่ว สังกะสี ดีบุกโดยไม่มีมิเกล หรือโลหะอื่นใด	1,000	
48.	การขัดโลหะด้วยเครื่องจักร	1,000	
49.	การไม้ป่นหิน ด้วยเครื่องจักร	10,000	
50.	การขัด เจาะ รีดโลหะด้วยเครื่องจักร	1,000	
51.	การไม้บดยา ด้วยเครื่องจักร	500	
52.	การประดิษฐ์ไม้หรืองานเป็นลิ้งของต่าง ๆ ด้วยเครื่องจักร	1,000	
53.	การใส่เจ้า หยดร่อง ทำคิ้ว และตัดไม้ด้วยเครื่องจักร	700	
54.	การรุ่นโลหะเป็นภาษาไทยหรือเครื่องเข็มต่าง ๆ	1,000	
55.	การพิมพ์หนังสือด้วยเครื่องจักร		
	ขั้น 1 3 แผ่นขึ้นไป	รายละ 400	
	ขั้น 2 2 แผ่น	รายละ 300	
	ขั้น 3 1 แผ่น	รายละ 200	
56.	การประดิษฐ์สิ่งของเครื่องใช้และเครื่องเขียนด้วยกระดาษ		
	ขั้น 1 ด้วยเครื่องจักร	รายละ 300	
	ขั้น 2 ด้วยมือ	รายละ 200	
57.	การทำฟัน	400	
58.	การกรอด้วยด้วยผ้า		
	ขั้น 1 ด้วยเครื่องจักร	รายละ 200	นายกษเชนทร์ ใจถ้า
	ขั้น 2 ด้วยที่กระศุก ตั้งแต่ 5 กก.ขึ้นไป	รายละ 100	ผลิตภัณฑ์การบริการล่ามต้น
59.	การทดสอบหรือการล้างครัว	300	
60.	การทำยาแก้ไข้ชุบชนิดเเพเมร์คิวน	500	
61.	การทำกาแฟ	300	
62.	การทำกระสอบด้วยเครื่องจักร	1,000	
63.	การทดสอบปืนหรือปืน	500	
64.	การทำกระดาษต่าง ๆ	500	

สำเนาถูกต้อง

(นายกษเชนทร์ ใจถ้า)
ผลิตภัณฑ์การบริการล่ามต้น

บัญชีรายรับรายจ่ายประจำเดือน กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๓
เรื่อง การควบคุมการด้านซึ่งเป็นที่น่ารังเกียจหรืออาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพ พุทธศักราช ๒๕๔๓

ที่	รายการ	ค่าธรรมเนียม	หมายเหตุ
		บาท/ปี	
65.	การทำสิ่งเครื่องใช้ด้วยวัตถุที่เม็นต์หรือวัตถุคล้ายคลึง		
ก. トイไดร์เครื่องจักร	รายละเอียด	1,000	
ข. ไม่ได้เครื่องจักร	รายละเอียด	500	
66.	การทำลูกชิ้นด้วยเครื่องจักร	300	
67.	การทำกาว	300	
68.	การทำประดิษฐ์ของใช้ด้วยยางเทียม พลาสติกเซลโลฟอยล์ เบเกอร์เลทหรือวัตถุคล้ายคลึง		
ชั้น 1 トイไดร์เครื่องจักร 2 แรงม้าขึ้นไป	รายละเอียด	1,000	
ชั้น 2 トイไดร์เครื่องจักร ต่ำกว่า 2 แรงม้า	รายละเอียด	500	
ชั้น 3 ไม่ได้เครื่องจักร	รายละเอียด	300	
69.	การทำเชือ พรม และสิ่งของอื่นๆ		
ก. ด้วยเครื่องจักร	รายละเอียด	1,000	
ข. ด้วยมือ 5 เครื่องขึ้นไป	รายละเอียด	200	
70.	การทำ การบูรณาการและสมานผ้าไหมลง		
ก. การทำ หรือการบูรณาการ	รายละเอียด	1,000	
ข. การสะสม	รายละเอียด	500	
71.	การทำผงชูรส	1,000	
72.	การทำ การสะสมอาหารสัตว์		
ก. การทำอาหารสัตว์	รายละเอียด	1,000	
ข. การสะสมอาหารสัตว์			
ชั้น 1 สะสมเกิน 1,500 กก.	รายละเอียด	500	
ชั้น 2 สะสม 600-1,500 กก.	รายละเอียด	400	
ชั้น 3 สะสมไม่เกิน 600 กก.	รายละเอียด	300	
73.	การทำ กะเทาะ บดเมล็ดพืช	400	
74.	การทำ บด ขัด	300	
75.	การทำรากเครื่องสำอางค์และยาสีฟัน	500	
76.	การทำเรือนยาง		
ชั้น 1 ยางรถยก	รายละเอียด	300	
ชั้น 2 ยางรถจักรยานยนต์	รายละเอียด	200	
ชั้น 3 ยางรถจักรยาน	รายละเอียด	100	
77.	การทำ การบรรจุยาภัณฑ์ยาหักขาไก่ ยาหักขาสัตว์		
ก. การทำ	รายละเอียด	1,000	
ข. การบรรจุ	รายละเอียด	500	
78.	การทำสี และน้ำมันผสมสี	1,000	

สำเนา

นายกະชนากร ไช
ปลัดองค์กรบริหารส่วน

อัตรากำรธรรมเนียมในอนุญาตให้ประกอบการค้าซึ่งกำหนดให้ควบคุมทั้งหมดไว้เป็นดังต่อไปนี้

เรื่อง การควบคุมการค้าซึ่งเป็นที่น่ารังเกียจหรืออาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพ พุทธศักราช 2543

ที่	รายการ	ค่าธรรมเนียม	หมายเหตุ
		บาท/ปี	
79.	การทำฟัน	500	
80.	การทำ สะสมปุ่ย		
	ก. ทำปุ่ยเคนี	รายละ 1,000	
	ข. สะสมปุ่ยเคนี	รายละ 500	
	ค. การทำปุ่ยคอก	รายละ 300	
	ง. สะสมปุ่ยคอก	รายละ 200	
81.	การทำซ่อม การอัดแบบเตอร์		
	ก. การทำ	รายละ 1,000	
	ข. การซ่อม	รายละ 400	
	ค. การอัด		
	ชั้น 1 มีเครื่องอัด 3 เครื่องขึ้นไป	รายละ 300	
	ชั้น 2 มีเครื่องอัด 2 เครื่อง	รายละ 200	
	ชั้น 3 มีเครื่องอัด 1 เครื่อง	รายละ 100	
82.	การเย็บผ้าด้วยจักรเย็บผ้าอุตสาหกรรมเกิน 5 เครื่อง		
	ชั้น 1 เกิน 10 เครื่อง	รายละ 200	
	ชั้น 2 ตั้งแต่ 6-10 เครื่อง	รายละ 100	
83.	การทำน้ำก๊าด	500	
84.	การทำน้ำก๊าด น้ำบาริโคด เครื่องดินนิคต่างๆ	350	
85.	การทำ สะสมแก็ส		
	ก. การทำและบรรจุ	รายละ 1,000	
	ข. การสะสมแก็ส		
	ชั้น 1 เกิน 1,000 กก.	รายละ 500	
	ชั้น 2 ตั้งแต่ 500-1,000 กก.	รายละ 400	
	ชั้น 3 ต่ำกว่า 500 กก.	รายละ 300	
86.	การประกอบกิจการ อาบ อบ นวด	1,000	
87.	การประกอบกิจการโรงแรม		(นายคณะชนกร ไบสุ่น ปลัดองค์กรบริหารส่วนตัว)
	ชั้น 1 ค่าเช่าห้องพักมากกว่า 1,000 บาท/คืน	1,000	
	ชั้น 2 ค่าเช่าห้องพัก 300-1,000 บาท/คืน	800	
	ชั้น 3 ค่าห้องพักน้อยกว่า 300 บาท/คืน	500	
88.	การประกอบกิจการโรงมหรสพ		
	ก. โรงพาณิช	รายละ 800	
	ข. โรงมหรสพที่ไม่ได้โรงพาณิช	รายละ 400	
89.	ค่าวัสดุน้ำมันเชื้อเพลิง		
	ก. คลังน้ำมัน	รายละ 5,000	
	ข. ปั๊มน้ำมัน	รายละ 1,000	

สำเนาถูกต้อง

0/000

อัตราค่าธรรมเนียมในอนุญาตให้ประกอบการค้าซึ่งกำหนดให้ควบคุมท้ายช้อปบังคับสำบลปักษ์ของ
เรื่อง การควบคุมการค้าซึ่งเป็นที่น่ารังเกียจหรืออาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพ พุทธศักราช 2543

ที่	รายการ	ค่าธรรมเนียม ^{บาท/ปี}	หมายเหตุ
	ก. สถานที่สมน้ำมันเข้าเพลงอื่น ๆ		
	ชั้น 1 สมตั้งแต่ 200-1,000 ลิตร รายละ	200	
	ชั้น 2 สมตั้งแต่ 200 ลิตร รายละ	100	
90.	การสะสมเม็ดและวัตถุคล้ายคริสตัล		
	ชั้น 1 เกิน 5,000 กก. รายละ	500	
	ชั้น 2 ตั้งแต่ 1,000-5,000 กก. รายละ	400	
	ชั้น 3 ต่ำกว่า 1,000 กก. รายละ	300	
91.	การทำลดอกกาแฟโดยใช้เครื่องจักร	500	
92.	การอบไม้	500	
93.	การซ้อมอิเล็กทรอนิก	150	
94.	การล้างพิล์มถ่ายรูป และพิล์มภาพยนตร์	รายละ 1,000	
95.	การฟิล์มความถ่ายผ้าและสิ่งอื่น ๆ	500	
96.	การทำหรือประดิษฐ์ผ้าเย็บและสิ่งคล้ายกันที่ไม่บรรจุ หรือบรรจุในกล่องหรือของ	300	
97.	การทำตัดโลหะโดยใช้ไฟฟ้า แก๊ส หรือเครื่องจักร		
	ก. ทำด้วยเครื่องจักร รายละ	500	
	ข. ทำด้วยไฟฟ้า รายละ	400	
	ค. ทำด้วยแก๊ส รายละ	300	
98.	การเจียระไนเพชร พลอย หิน กระจาก หรือวัตถุสิ่ง คล้ายคลึง		
	ก. การเจียระไนเพชร พลอย รายละ	500	
	ข. การเจียระไนหิน กระจากหรือวัตถุคล้ายคลึงรายละ	300	
99.	การเติมตัด หรือประดิษฐ์หินเป็นสิ่งของต่าง ๆ	500	
100.	การประดิษฐ์กระจาก	500	
101.	การเคลือบ ชุบ วัตถุด้วยพลาสติก เชลโอลอยด์ เบเกอร์ ไลก์หรือวัตถุคล้ายคลึงกัน	500	
102.	การนำไป บด หลอม หล่อพลาสติก เชลโอลอยด์ เบเกอร์ ไลก์หรือวัตถุคล้ายคลึงกัน	500	(นายกษชาติเกรท ไบตุ ปลัดองค์การบริหารส่วนตัว)
103.	การอัดผ้าเบรก ผ้าคล้ำ	300	
104.	การสะสม แยก คำเดือก หรือถังแร่ แปรรูป	2,000	
105.	การทำหรือบรรจุสารเคมีดับเพลิง	500	
106.	การทำน้ำแข็งแห้ง	500	
107.	การทำซอลต์ปูนปาสเทอร์	500	
108.	การทำกรุใบชาแห้ง	300	
109.	การทำไขมพารัวหรือวัตถุที่คล้ายคลึงด้วยเครื่องจักร	500	

คำแนะนำด้านล่าง

อัตราค่าธรรมเนียมในอนุญาตให้ประกอบการค้าซึ่งดำเนินด้วยความคุ้มท้ายข้อบังคับด้านค่าภาคช่อง
เรื่อง การควบคุมการค้าซึ่งเป็นที่น่ารังเกียจหรืออาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพ พุทธศักราช 2543

ที่	รายการ	ค่าธรรมเนียม ^{บาท/ปี}	หมายเหตุ
110.	การทำเทียน เทียนไข หรือวัตถุที่คล้ายคลึง	300	
111.	การพิมพ์แบบ พิมพ์เขียว	300	
112.	การซักรีด อัดกลีบ กัดสีผ้าโดยใช้เครื่องจักร ชั้น 1 3 เครื่องขึ้นไป	รายละเอียด 400	
	ชั้น 2 2 เครื่อง	รายละเอียด 300	
	ชั้น 3 1 เครื่อง	รายละเอียด 200	
113.	การเก็บถนนอาหารโดยใช้เครื่องจักรที่มีกำลังตั้งแต่ 5 แรงม้าขึ้นไป		
	ชั้น 1 มากกว่า 30 แรงม้า	รายละเอียด 500	
	ชั้น 2 ตั้งแต่ 15-30 แรงม้า	รายละเอียด 400	
	ชั้น 3, ต่ำกว่า 15 แรงม้า	รายละเอียด 300	
114.	การทำไอศกรีม		
	ชั้น 1 10 แรงม้าขึ้นไป	รายละเอียด 300	
	ชั้น 2 น้อยกว่า 10 แรงม้า	รายละเอียด 200	
	๙. โดยไม่ใช้เครื่องจักร	รายละเอียด 150	
115.	การทำบะหมี่ มักกะโรนี	500	
116.	การสะสมถ่านได้ก	300	
117.	การจัดให้มีการเดิน ร่วง รองเงิง หรือการแสดงอื่นๆ ในทำนองเดียวกัน ซึ่งอาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพ	500	
118.	การจัดตั้งสระน้ำ หรือกิจกรรมอื่นในทำนองเดียวกัน	300	
119.	การจัดให้มีการเล่นสเก็ตโดยมีแสงหรือเสียงประกอบ หรือการเล่นอื่นใดในทำนองเดียวกันเพื่อการค้า	500	
120.	การสะสมสตู ลิ่งของที่ชำรุดให้แล้วเหลือใช้	500	
121.	การรับซ้างแห่งเดียว แคบๆ การล้างตา ซึ่งอาจเป็น อันตรายแก่สุขภาพ	100	
122.	การทำ เก็บ ชนส่งและค้าตอกไม้เพลิงหรือสารเคมีอัน เป็นส่วนประกอบในการผลิตตอกไม้เพลิง		(นายชนะ พิบูล ปลัดองค์กรบริหารส่วนตัว)
	ก.การทำตอกไม้เพลิง	2,000	
	ข.การเก็บและค้าตอกไม้เพลิง		
	ชั้น 1 ขายส่ง	1,000	
	ชั้น 2 ขายปลีก	300	
123.	การประกอบกิจการเลี้ยง รวมรวมสัตว์นานาชนิดในที่ สถานะ昏迷หรือที่ເອກชนหรืออุรภัยอื่นๆ ให้อันมีลักษณะ ทำนองเดียวกันเพื่อให้ประชาชนเข้าชมหรือเพื่อทำ ประโยชน์ของกิจการนั้น ทั้งนี้จะมีการเรียกเก็บค่าตู้ หรือค่าบริการไม่ว่าทางตรงหรือทางข้อมหรือไม่ก็ตาม	800	

สำเนาถูกต้อง

อัตราค่าธรรมเนียมในอนุญาตให้ประกอบการค้าซึ่งกำหนดให้ควบคุมท้ายข้อบังคับด้านลักษณะของ
เรื่อง การควบคุมการค้าซึ่งเป็นที่น่ารังเกียจหรืออาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพ พุทธศักราช 2543

ที่	รายการ	ค่าธรรมเนียม ^{บาท/ปี}	หมายเหตุ
124.	การให้บริการควบคุมน้ำหนัก โดยวิธีการควบคุมทาง ใบอนุญาตให้อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษหรือโดยวิธีอื่น ให้ เว้นแต่เป็นการให้บริการดังกล่าวในสถานพยาบาล ตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาลและการบริการ ร่างกาย	800	
125.	การแปลงรูป การตาก การเก็บตะสมน หรือการขนส่งถ่าย มันสำปะหลัง	2,000	
126.	การแต่งผน ก.ร้านปรับอากาศ ชั้น 1 เก้าอี้ตั้ดผนมากกว่า 10 ตัว ชั้น 2 เก้าอี้ตั้ดผน 5 - 10 ตัว ชั้น 3 เก้าอี้ตั้ดผนน้อยกว่า 5 ตัว ข.ร้านธรรมชาติ ชั้น 1 เก้าอี้ตั้ดผนมากกว่า 10 ตัว ชั้น 2 เก้าอี้ตั้ดผน 5 - 10 ตัว ชั้น 3 เก้าอี้ตั้ดผนน้อยกว่า 5 ตัว	600 500 400 400 300 200	
127.	การผลิตวัตถุจะเปิดเพื่อฉุกเฉิน	10,000	

สำเนาดоказ

(นายคะเซนทร์ ไบดู่เม)
ปลัดองค์กรบริหารส่วนตำบล

เรื่อง การควบคุมการทำน้ำแข็ง^๙
พุทธศักราช 2543

สำเนาถูกต้อง

(นายกะเฉนท์ ใบสุน)
ปลัดองค์กรรับเรื่องร่างด่วนด้วย

บันทึก

หลักการและเหตุผลประกอบร่างข้อบังคับองค์กรบริหารส่วนตำบลปากช่อง
เรื่อง ควบคุมการทำน้ำแข็ง<sup>เพื่อเป็นการควบคุมการทำน้ำแข็ง เพื่อการค้า ให้เป็นไปตามความในมาตราแห่งพระราชบัญญัติ
ถาวรสำสุข พุทธศักราช 2535</sup>
พุทธศักราช 2543

หลักการ

เพื่อเป็นการควบคุมการทำน้ำแข็ง เพื่อการค้า ให้เป็นไปตามความในมาตราแห่งพระราชบัญญัติ
ถาวรสำสุข พุทธศักราช 2535

เหตุผล

เพื่อให้การทำน้ำแข็งเป็นไปอย่างถูกต้องด้วยศูนย์กลาง ขั้นจะก่อให้เกิดความปลอดภัยต่อ
ประชาชนผู้บุกรุก

สำเนาถูกต้อง

(นายคงเชนทร์ ใบสุ่น)
ปลัดองค์กรบริหารส่วนตำบล

ข้อบังคับองค์กรบริหารส่วนตำบลปากช่อง

เรื่อง การควบคุมการทำน้ำแข็งเพื่อการค้า พ.ศ. 2543

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 71 แห่งพระราชบัญญัติสถาบันตำบลและองค์กรบริหารส่วนตำบล พ.ศ. 2537 และมาตรา 32 มาตรา 54 มาตรา 63 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ขององค์กรบริหารส่วนตำบลปากช่อง โดยได้รับความเห็นชอบจากสภาองค์กรบริหารส่วนตำบลปากช่องและนายอำเภอปากช่อง ออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1. ข้อบังคับนี้เรียกว่า "ข้อบังคับตำบลกองค์กรบริหารส่วนตำบลปากช่อง"

เรื่อง การควบคุมการทำน้ำแข็งเพื่อการค้า พ.ศ. 2543

ข้อ 2. ข้อบังคับนี้ให้บังคับในเขตตำบลปากช่อง นับตั้งแต่ วันที่ได้ประกาศไว้โดยเปิดเผยแพร่ ณ ที่ทำการองค์กรบริหารส่วนตำบลปากช่อง 15 วัน

ข้อ 3. ในข้อบังคับนี้

"เจ้าพนักงานท้องถิ่น" หมายความว่า ประธานกรรมการบริหารองค์กรบริหารส่วนตำบลปากช่อง

"เจ้าพนักงานสาธารณสุข" หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจและรับผิดชอบในการดำเนินการสาธารณสุขในเขตองค์กรบริหารส่วนตำบลปากช่อง ตามบทแห่งพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 4. ห้ามมิให้ผู้ใดตั้ง หรือใช้สถานที่เอกสารแห่งหนึ่งแห่งใด เป็นที่สำหรับทำน้ำแข็ง เพื่อการค้าเว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ผู้ใดตั้ง หรือใช้สถานที่ได้เป็นที่สำหรับทำน้ำแข็ง เพื่อการค้าอยู่แล้วในวันให้ข้อบังคับองค์กรบริหารส่วนตำบลปากช่อง นี้ ต้องขอรับอนุญาตภายในการกำหนดสามสิบวัน นับแต่วันให้ข้อบังคับองค์กรบริหารส่วนตำบลปากช่องนี้

ข้อ 5. ในการร้องขอรับใบอนุญาตตามความในข้อ 4. ผู้ขอต้องยื่นเรื่องราות่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นพร้อมด้วยแผนผังบริเวณสถานที่ และแบบแปลนสิ่งปลูกสร้าง และแสดงรายละเอียดอื่น ๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องการ

ข้อ 6. เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณาเห็นสมควร และเห็นว่าสถานที่ และสิ่งปลูกสร้างที่ผู้ขอรับใบอนุญาตจะใช้ หรือได้ใช้อยู่สำหรับทำน้ำแข็งเพื่อการค้านั้น ต้องห้ามลักษณะตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในข้อ 7 ก ให้ออกใบอนุญาตให้ตามแบบที่กำหนด

ให้เรียกเก็บค่าธรรมเนียมใบอนุญาตให้ใช้สถานที่ทำน้ำแข็งเพื่อการค้า ตามอัตราก่อนกำหนดไว้ท้าย ข้อบังคับนี้

ข้อ 7. สถานที่ที่ตั้งหรือใช้เป็นที่สำหรับทำน้ำแข็งเพื่อการค้า และสิ่งปลูกสร้างในสถานที่นั้นต้องได้ ศูนย์ลักษณะดังต่อไปนี้

(1) สถานที่ต้องไม่ตั้งอยู่ในทำเลหรือในที่ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข เห็นว่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ เช่นอยู่ใกล้แหล่งน้ำโடคลอก ศูนย์และผาปันสถานที่สำหรับกิจกรรมฟอยหรือ โลงเลี้ยงสัตว์

(2) พื้นอาคารสำหรับทำและสะสม หรือเก็บน้ำแข็ง ต้องลาดตัวยื่นเมนต์

เงินทรัพย์ ใบอนุญาต รับรองส่วนตำบล (3) ต้องมีร่างระบายน้ำทำด้วยวัสดุถาวร เพื่อรับน้ำให้ไหลไปสู่ร่างระบายน้ำสาธารณะหรืออุปกรณ์เก็บน้ำโถคลอกได้สะดวก ตามความเห็นชอบของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

บุญเติม

ก.ก.

เงินทรัพย์ ใบอนุญาต

รับรองส่วนตำบล

- (4) ต้องมีทางเข้าออกของแสงสว่าง และทางระบายน้ำเพียงพอ
 - (5) ต้องมีเครื่องป้องกันควัน นูกล้าง หรือกลิ่นไหซึ่งอาจเป็นเหตุร้ายแก่ผู้ไถ่เดียง
 - (6) ต้องมีที่ทำไว้ต่างหากสำหรับสะพานหรือเก็บน้ำแข็ง
 - (7) ต้องมีส้วมและท่อปลسาวะเพียงพอ กับจำนวนคนที่ทำงานอยู่ในสถานที่นั้น ซึ่งมีลักษณะที่ต้องอยู่ในที่ๆ เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขเห็นชอบ
 - (8) ได้มาตรฐานอื่นๆ ตามที่เจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขแนะนำ

ข้อ 8 ผู้รับใบอนุญาต ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขอันเกี่ยวกับการรักษาความสะอาด และการสะทอนและ ขันสีงาเน็งให้ด้วยสูตรถักงาจะ ดังต่อไปนี้

- (1) ต้องรักษาสถานที่ สิ่งปลูกสร้างและเครื่องอุปกรณ์เครื่องใช้หั้งหลายให้ได้ลักษณะอยู่เดิมด้วยแก้ไขเปลี่ยนแปลงสิ่งปลูกสร้าง หรือทำการปูกรากสร้างเพิ่มเติมขึ้นใหม่ต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าหน้าที่งานส่วนท้องถิ่นเสียก่อน
 - (2) ต้องทำความสะอาด ภาชนะล้างสถานที่ ๆ เกี่ยวน้ำของแก่การทำ และสะสมหรือเก็บน้ำแข็งให้สะอาดทุกวัน และต้องรักษาพื้นที่ สถานที่ และร่างระบายน้ำให้มีลักษณะดีอยู่เสมอ
 - (3) ต้องจัดให้มีน้ำสะอาดให้เพียงพอสำหรับบริโภค ล้างมือและล้างเครื่องมือเครื่องใช้ตลอดจนสำหรับล้างสถานที่และใช้แต่น้ำสะอาดสำหรับการหล่อเย็น
 - (4) น้ำสำหรับใช้ทำน้ำแข็งหรือล้างน้ำแข็ง ต้องใช้ประปาหรือน้ำจากแหล่งใด ๆ ที่ได้ทำการตรวจทดลองทางเคมี และจุลทรรศน์ มีหลักฐานเป็นที่พอยาจเจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขว่าเป็นน้ำสะอาดปราศจากอันตรายแก่ผู้บริโภค
 - (5) น้ำสำหรับใช้ทำน้ำแข็งต้องได้รับการทำลายเรือโคลก่อนใช้ทุกคราวโดยวิธีที่เจ้าหน้าที่สาธารณสุขเห็นชอบ
 - (6) น้ำสำหรับใช้ทำน้ำแข็งหรือน้ำแข็งที่ละลายเป็นน้ำแล้ว หนึ่งส้านส่วนจะมีคลอรินระคนอยู่ด้วยได้ไม่เกิน 2 ส่วน กรณิดินประศีไม่เกิน 1 ส่วน แอมโนเนียมไม่เกิน 6.5 ส่วน ต่างหันทิมไม่เกิน 5 ส่วน และต้องไม่มีกรดในตับประปนอยู่ด้วยเดย
 - (7) ไม่ต้องเททิ้ง หรือปล่อยให้มีการเททิ้งมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูลในที่อื่นใดนอกจากที่กรองรับมูลฝอยอันได้ศุลกาณะที่ได้รับไว้ และต้องการกำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลตามข้อบังคับหรือตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข
 - (8) ต้องไม่เลี้ยงสัตว์ หรือปล่อยสัตว์ให้เข้าไปในสถานที่ทำ หรือสะสมน้ำแข็ง
 - (9) ในการสะสม เก็บ และขนส่งน้ำแข็ง ต้องใช้สถานที่ที่ภาชนะ หรือวัสดุที่สะอาด
 - (10) ไม่ขายน้ำแข็งที่เหตุการเรื่อว่าไม่สะอาด และถ้าจะใช้รีดเยื่อหรือแกลบสำหรับเก็บน้ำแข็งต้องใช้เฉพาะชี้เดียวหรือแกลบที่สะอาด
 - (11) ในเวลาทำการอยู่ในสถานที่ ๆ ทำน้ำแข็งหรือสะสมน้ำแข็ง หรือเวลาขนส่งน้ำแข็งจะต้องแต่งกายให้สะอาด และจัดให้ถูกจ้าง คงงานแห้งกายให้สะอาด
 - (12) ไม่เข้าห้องหรือใช้บุคคลที่ป่วยเป็นโรคติดต่อหรือมีเหตุการเรื่อว่าป่วยเป็นพาหะโรคติดต่อหรือเป็นโรคขันน้ำรังษีเกียญป่วยเป็นโรคเรื้อนหรือโรคผิวนังเป็นผ้ากระตุมชายหรือขันส่งน้ำแข็ง

గර్వ ఐస్క్రూన్ హారస్తున్ ద్బల్

กกร ไบสุ่น) ทางส่วนคำบอ
 (13)ไม่เข้างหรือใช้บุคคลที่ป่วยเป็นโรคติดต่อหรือมีเหตุการเชื่อว่าป่วยเป็นพหานะโรคติดต่อหรือเป็นโรคขันไข้รังเกียเจ็บในครรึ่งหนึ่งหรือมีผิวหนังเป็นผู้ที่กำลังหายหรือขันสั่งน้ำแข็ง

(14)ปฏิบัติการอย่างอื่นให้ด้วยสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่งานสาธารณสุข

ข้อ 9. ห้ามมิให้ผู้ได้รับใบอนุญาตทำ ขาย และสะสมน้ำแข็งด้วยตนเองเมื่อมีเหตุการเชื่อว่าตนเป็นโรคติดต่อที่ระบุไว้ หรือเมื่อเจ้าหน้าที่งานสาธารณสุขได้ตรวจสอบปรากฏว่าตนเป็นพหานะและได้รับแจ้งความเป็นหนังสือแล้วว่าตนเป็นพหานะของโรคติดต่อดังต่อไปนี้

(1) โภเกร์อ่อน

(2) วันโภก

(3) โภคุณพะราด

(4) โภคิวานนท์เก้าราเรือรา หรือเรือจุลินทรีย์อัพเป็นที่นำรังเกีย

ข้อ 10. ผู้ไฝ่าฝืนร้องโคลอหื่นแห่งร้องบังคับดำเนินคดี มีความผิดตามมาตรา 67 แห่งพระราชบัญญัติ
การลงโทษ พ.ศ. 2535 และมีความผิดตามมาตรา 71 แห่งพระราชบัญญัติสภากำນดำเนินคดีของคดีการบริหารส่วน
เขต พ.ศ. 2537 ปรับ 500 บาท

ข้อ 11. ผู้รับใบอนุญาตกันได้กระทำการมิชอบโดยฝ่าฝืนร้องบังคับดำเนินคดี ดังแต่สองครั้งขึ้นไปให้เจ้า
หน้าที่ท้องถิ่นมีอำนาจสั่งทักใบอนุญาตของผู้นั้นทราบหนีไม่เกิน 15 วัน ในกรณีที่ถูกสั่งทักให้ใบอนุญาต
ครั้งหนึ่งแล้วกระทำการมิชอบอีกโดยจะใจฝ่าฝืน และโดยประการหนึ่งที่เดินได้ร้าด้วยได้ในอนุญาต
ไม่จะเป็นอันตรายแก่สุภาพของประชาชน ให้เจ้าหน้าที่ท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้เดิกถอนใบอนุญาต
ของผู้นั้นเสีย

ข้อ 12. ให้ประธานกรรมการบริหารองค์กรควบบริหารส่วนดำเนินคดีปากห่อง รักษาการตามร้องบังคับนี้

ประกาศ ณ วันที่ 11 เดือน กันยายน พ.ศ. 2543



(นายสมาน ศรีสวัสดิ์)

ประธานกรรมการบริหารองค์กรควบบริหารส่วนดำเนินคดีปากห่อง

เห็นชอบ



นายพิบูลย์รัช พันธุลี

นายอํามเภอปากห่อง

สำเนาถูกต้อง



(นายคงเชนกร ใบสุรุ่ม)
ปลัดองค์กรบริหารส่วนดำเนินคดี

ข้อตกลงค่าธรรมเนียมใบอนุญาตให้ใช้สถานที่เป็นที่ทําน/>ฯฯ

รายการ	ค่าธรรมเนียม
ใช้เครื่องจักรประกอบกิจการ ชนิด	500
ใช้เครื่องจักรประกอบกิจการเกิน 2 แรงม้า แต่ไม่เกิน 20 แรงม้า	1,000
ใช้เครื่องจักรประกอบกิจการเกิน 20 แรงม้า แต่ไม่เกิน 100 แรงม้า	3,000
ใช้เครื่องจักรประกอบกิจการเกิน 100 แรงม้า ขึ้นไป	5,000

สำเนาถูกต้อง

(นายพะเชน พร. เมธุ์ฯ,
ปลัดองค์กรบริหารส่วนตำบล)

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร
หรือ สถานที่สะสมอาหาร
พุทธศักราช 2543

สำเนาถูกต้อง

(นายคะเขนกวง ๒๔๗๑)
ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล

บันทึก

หลักการและเหตุผลประกอนร่างข้อบังคับองค์กรนบริหารส่วนตำบลป่ากวาง
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

ทุกครึ่งปี 2543

หลักการ

เพื่อเป็นการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารให้เป็นไปตามความในมาตรา
34,35 แห่งพระราชบัญญัติสาธารณสุข ทุกครึ่งปี 2535

เหตุผล

เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารเป็นไปอย่างถูกต้องดูดซูดลักษณะ อันจะก่อ
ให้เกิดความปลอดภัยกับผู้บริโภค

สำเนาดูด้อม

(นายคณะวนทร ใจดี
ปลัดองค์กรนบริหารส่วนตำบล)

ข้อบังคับของศักดิ์การบริหารส่วนคำนับลปากช่อง
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 71 แห่งพระราชบัญญัติสภาพด้านลักษณะองค์กรบริหารส่วน พ.ศ.2537 และมาตรา 32, 38 มาตรา 54 มาตรา 63 แห่งพระราชบัญญัติสาธารณสุข ทุกฉบับราช 2535 ราชวัน ฉบับที่ 2 (พ.ศ.2536) องค์กรบริหารส่วนคำนับลปากช่อง โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการศักดิ์การบริหารส่วนคำนับลปากช่องและนายอธิบดีปลัดสำนักงานศักดิ์การบริหารส่วนคำนับลปากช่อง ออกข้อบังคับไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1. ข้อบังคับนี้เรียกว่า "ข้อบังคับของศักดิ์การบริหารส่วนคำนับลปากช่อง เรื่องสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ทุกฉบับราช 2543"

ข้อ 2. ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับในเขตคำนับลปากช่อง นับตั้งแต่วันที่ได้ประกาศโดยเปิดเผย ณ ที่ทำการศักดิ์การบริหารส่วนคำนับลปากช่อง แล้ว 15 วัน

ข้อ 3. ในข้อบังคับนี้

เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น หมายความว่า ประธานกรรมการบริหารองค์กรบริหารส่วนคำนับลปากช่อง เจ้าหน้าที่ผู้ดูแลสถานศึกษา หมายความว่า เจ้าหน้าที่ท้องถิ่นซึ่งได้รับแต่งตั้งให้มีอำนาจหน้าที่ตรวจสอบและรับอนุญาตในการดำเนินการผลิตอาหารสุขาภรณ์ในเขตองค์กรบริหารส่วนคำนับลปากช่อง ตามบทพระราชบัญญัติ เกณฑ์ฯ พ.ศ. 2535

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายความว่า อาคารสถานที่ หรือบ้านใด ๆ ที่มิใช่ห้องstorage สาธารณะที่จัดไว้ประกอบอาหารหรือปุงอาหารสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายให้เมินบิเวน ให้ส่วนรับภาระบริโภค ณ ที่นั้นหรือนำไปเบริกาที่อื่นก็ตาม

สถานที่สะสมอาหาร หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบ้านใด ๆ ที่มิใช่ห้องstorage สาธารณะที่จัดไว้เก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใดซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบปุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

ข้อ 4. ห้ามมิให้บุคคลใดตั้งหรือให้สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหารในอาคารหรือที่นั่นที่มีเด็กที่เกินสองขวบอยู่อาศัย เมตรและมิใช่เป็นการขายของในตลาดเป็นที่จำหน่ายทำประโภคปุงเก็บหรือสะสมไว้ในเขตองค์กรบริหารส่วนคำนับลปากช่อง เว้นแต่ได้รับใบอนุญาตจากเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นแล้วตามที่ดังกล่าวที่ไม่เกินสองขวบอยู่อาศัย เมตรต้องแจ้งต่อเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นเพื่อรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการตั้งห้องน้ำสุ่มส่งเสริมอาชีวที่ได้รับการสนับสนุนจากส่วนราชการ

ข้อ 5. ผู้ใดมีความประสงค์จะตั้งหรือให้สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารเป็นที่ນ้ำยา ทำประโภค ปุงเก็บ หรือสะสมอาหารให้ยื่นเรื่องราวขอรับใบอนุญาตหรือรับหนังสือรับรองการแจ้งเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นตามแบบที่กำหนดไว้กับต้องเดียบยวันนั้นใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกำหนดนัดนี้

ข้อ 6. ในอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งฉบับหนึ่งๆ ให้มีอายุ 1 ปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต

ข้อ 7. ในอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งฉบับหนึ่ง ให้ได้สำหรับการดำเนินการเดียวและสำหรับนักท่องเที่ยว ด้านในสถานที่และจ้าวของเดียวกับประโภคการก้าวเดินประโภคให้เชิงกีบค้าธรรมเนียมแค่เพียงเดียวของอัตราปกติ

สำเนาถูกต้อง

ในกรณีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรอง การแจ้งสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดในสาระสำคัญให้ผู้รับอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายใน 15 นับแต่วันที่ได้รับทราบถึงการทำลายหรือชำรุดเมื่อผู้ดื่อใบอนุญาตหรือย้ายจากสถานที่ที่ได้รับใบอนุญาตหรือจำเป็นต้องขอเปลี่ยนตัวผู้ดื่อใบอนุญาตหรือผู้ดื่อจ้างประสงค์จะเดิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้กับคนอื่นให้แจ้งเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นเมื่อเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นเห็นสมควรอนุญาตได้

ข้อ 8. ผู้ได้รับอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งความตามความในข้อ 7 ต้องปฏิบัติต่อไปนี้

- (1) ต้องถูกลักพาณะอย่างเดียว
- (2) ต้องมีที่ร่องรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลอันได้ศูนย์ลักษณะห้ามให้ทิ้งมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลในที่อื่น นอกจากที่ร่องรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ได้จัดไว้
- (3) ต้องมีแสงสว่างและทางระบายนายลงพอกความเห็นชอบของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
- (4) ต้องมีน้ำสะอาดไว้ใช้ให้พอ
- (5) ต้องให้ผู้อ้อยในความควบคุมของผู้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งต่อต่อไปนี้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเองแต่งกายให้สะอาดเรียบร้อยในเวลาทำงานภายใน ปูรุ่ง เก็บ หรือสะสมอาหาร
- (6) ห้ามให้ผู้ได้รับอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งยินยอมให้ผู้ป่วยเป็นโรคเรื้อรัง คุกคาม หรือโรคอันฟารังเกียจ หรือโรคติดต่ออย่างร้ายแรง เข้าไปหรืออาศัยอยู่ในสถานที่ดังกล่าว

ข้อ 9. ผู้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งความตามความในข้อ 5 ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข การใช้แลกรักษาสถานที่ ตลอดจนของใช้ทั้งมวลทั้งการขนมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลออกจากสถานที่ดังต่อไปนี้

- (1) ต้องทำพื้นที่ด้วยวัสดุถาวร น้ำเข้ม รัวหรือห้องอยู่ไม่ได้
- (2) ต้องทำความสะอาดน้ำด้วยวัสดุถาวร ให้เหลลงสู่ วางน้ำสาธารณะหรือปูกระเบื้องน้ำ ใส่โครงให้สะอาดตามความเห็นชอบของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
- (3) ต้องรักษาเครื่องประภอนในการทำ ประภอน ปูรุ่ง เก็บหรือสะสมอาหารให้สะอาดเรียบร้อยอย่างเดียว
- (4) ต้องแสดงใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งของตนให้แก่เจ้าพนักงานสาธารณสุข
- (5) ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำที่ชอบด้วยการอนามัยของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
- (6) ต้องใช้เครื่องปอกปี่อาหารและภาชนะหรือเครื่องใช้สำหรับทำ ประภอน ปูรุ่ง เก็บ สะสมอาหารเพื่อกันบุนเดชของแมลงวันตลอดถึงแมลงอื่น ๆ และต้องรักษาให้สะอาดใช้การได้ดีอย่างเดียว เว้นไว้แต่ได้มีการประภากของเจ้าพนักงานห้องน้ำ สามารถนำอาหารนั้นมาจัดเป็นต้องปอกปี่
- (7) น้ำที่ใช้สำหรับ ปูรุ่ง แซ่ล้างอาหารหรือน้ำแข็งหรือล้างภาชนะต้องใช้น้ำที่สะอาด
- (8) ห้ามให้จำหน่ายอาหาร หรือน้ำแข็งที่ไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

ข้อ 10. ห้ามผู้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ซึ่งมีเหตุการเรื่อ่าเป็นโรคติดต่ออันเป็นภัยกังวลสาธารณะที่ได้ตราจปรากฎว่าเป็นพำนະและได้รับแจ้งความเป็นหนังสือแล้วว่าตนเป็นพำนະของโรคติดต่อที่เป็นผู้จำหน่าย ทำ ประภอน ปูรุ่ง เก็บ หรือสะสมอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร

ข้อ 11. ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งทำการจำหน่ายอาหารปูรุ่งสำเร็จได้ในวันเดียว

ข้อ 12. ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งบุคคลใดจะทำผิดโดยฝาสืบห้องน้ำที่ กังวลสาธารณะท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักให้ไว้ใบอนุญาตได้คราวหนึ่งไม่เกิน 15 วัน ถ้าจะทำความผิดอีกสามารถถูกสั่งพักออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเสียก็ได้

ข้อ 13. บรรดาใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้งที่ได้ออกก่อนวันให้ข้อบังคับให้คงไว้ต่อ คันเดียวในอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งนั้น

สำเนาถูกต้อง

- ข้อ 14. ผู้ใจจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานะสอนอาหารซึ่งมีที่นั่งที่เกินสองร้อยตารางเมตรไม่ได้รับอนุญาตหรือทำการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานะสอนอาหารซึ่งมีที่นั่งที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรไม่มีหนังสือรับรองการจัด มีความผิดต้องระหว่างโทษปรับไม่เกิน 500 บาท
- ข้อ 15. ให้เจ้าหน้าที่ออกอิเมืองน้ำที่รักษาการให้เป็นไปตามข้อบังคับองค์กรบริหารส่วน

ประกาศ ณ วันที่ 11 เดือน กันยายน พ.ศ. 2543

(นายสมาน ศรีสวัสดิ์)

ประธานกรรมการบริหารองค์กรบริหารส่วนตำบลป่าก่อช่อง

เห็นชอบ

นายกนกฤทธิ์ ภัณฑุลี
รองอธิบดีกรมป่าไม้

สำเนาถูกต้อง

(นายคงชนะทรัพ ไบสุ่น)
ปลัดองค์กรบริหารส่วนตำบลป่าก่อช่อง

ขัตตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต หนังสือรับรอง สถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหาร
พุทธศักราช 2543

ประเภท	จำนวนเงิน	หมายเหตุ
สถานที่ประกอบการค้าที่มีพื้นที่ไม่เกิน 10 ตารางเมตร	50	
สถานที่ประกอบการค้าที่มีพื้นที่เกินกว่า 10 ตารางเมตร ถึง 25 ตารางเมตร	100	
สถานที่ประกอบการค้าที่มีพื้นที่เกินกว่า 25 ตารางเมตร ถึง 50 ตารางเมตร	150	
สถานที่ประกอบการค้าที่มีพื้นที่เกินกว่า 50 ตารางเมตร ถึง 100 ตารางเมตร	200	
สถานที่ประกอบการค้าที่มีพื้นที่เกินกว่า 100 ตารางเมตร ถึง 200 ตารางเมตร	300	
สถานที่ประกอบการค้าที่มีพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร	500	

สำเนาถูกต้อง

(นายกษะชนก พลจิต
ปลัดองค์กรบริหารส่วนตำบล)

၃၁၅၀၄၂၈ မြို့လမ်းက ၁၁။ ကာ ပြီးပါတ် ၁၄၇၆ ပါဂ္ဂ။
နေ့လဆောင်လိုက် ၁/၂၅၄၃
ခုပြည်တွင် ၁၀ ရက်ကျော် ၂၅၄၃
၂၁. ပေါ် မြို့လမ်းက ပြီးပါတ် ၁၄၇၆ ပါဂ္ဂ။
ရှုန်းမြို့၏ အသုတေသန ၁/၂၅၄၃

บ้าน บ้านเลขที่ ๖๗	หมู่ ๑๒	นาย สมชาย ใจดี	๔๒/๑๙
บ้าน บ้านเลขที่ ๖๘	หมู่ ๑๒	นาย สมชาย ใจดี	๔๒/๑๘
บ้าน บ้านเลขที่ ๖๙	หมู่ ๑๒	นาย สมชาย ใจดี	๔๒/๑๗
บ้าน บ้านเลขที่ ๗๐	หมู่ ๑๒	นาย สมชาย ใจดี	๔๒/๑๖
บ้าน บ้านเลขที่ ๗๑	หมู่ ๑๒	นาย สมชาย ใจดี	๔๒/๑๕
บ้าน บ้านเลขที่ ๗๒	หมู่ ๑๒	นาย สมชาย ใจดี	๔๒/๑๔
บ้าน บ้านเลขที่ ๗๓	หมู่ ๑๒	นาย สมชาย ใจดี	๔๒/๑๓
บ้าน บ้านเลขที่ ๗๔	หมู่ ๑๒	นาย สมชาย ใจดี	๔๒/๑๒
บ้าน บ้านเลขที่ ๗๕	หมู่ ๑๒	นาย สมชาย ใจดี	๔๒/๑๑
บ้าน บ้านเลขที่ ๗๖	หมู่ ๑๒	นาย สมชาย ใจดี	๔๒/๑๐

สำเนาหนังสือเดินทาง

อธิบดี

นายกษะเรนทร์ ใจดี
ปลัดองค์กรบริหารส่วนตัวบุน

สำเนาหนังสือเดินทาง

อธิบดี

นายกษะเรนทร์ ใจดี
ปลัดองค์กรบริหารส่วนตัวบุน

ก้าวเดินต่อไปในทิศทางที่เราต้องการ

Digitized by srujanika@gmail.com

卷之三

ind 10 month 2543

www.merriam-webster.com/dictionary/grammar

Self-introduction

Chia sẻ với bạn đọc, một số hình ảnh minh họa cho bài viết này.

11

4.4.3 ค่าคงที่ของตัวแปร

2 days after initiation of treatment is strongly correlated ($R^2 = 0.83$) with the following ratio: dose of cyclosporine A administered daily/given total dose (calculated as dose administered during the first 2 days of administration).

and in England the movement to banish him from the country. And
then it was to have been publicly pronounced that he was no longer fit

สำเนาถูกจริง

ma riu i lau omo un dengue nuptim

JOURNAL OF POLYMER SCIENCE

guitar string tension

ด้วยความตั้งใจที่จะสืบทอดและอนุรักษ์ศิลปะไทยให้เป็นมรดกโลก จึงได้จัดทำ “นิทรรศการศิลปะไทยในอดีต” ที่แสดงถึงความงามของสถาปัตยกรรม ศิลปะการแสดง ดนตรี ฯลฯ ที่มีมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

and, according to him, the left

জিনো প্রিমের স্টেডিও

Initial configuration

សំណងការពីរដ្ឋបាល

10

ແບ່ງຄະເສຂ່າງເວລັກ