

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอก
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๕๒

หลักการ

ให้มีข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอก ว่าด้วย สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ.๒๕๕๒

เหตุผล

ด้วยพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กำหนดให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขในสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารเพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้อง เกิดสุขอนามัยต่อประชาชนผู้บริโภคในพื้นที่ต่อไป

ร่าง

ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอก

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๒

โดยที่เป็นการสมควรออกข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอกว่าด้วย ตลาดหรือสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาพัฒนและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ แก้ไขเพิ่มเติมจนถึง(ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๖ ประกอบมาตรา ๓๕ และมาตรา ๔๐ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ องค์การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอก โดยได้รับความเห็นชอบจากสภาองค์การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอก และนายอำเภอเมืองยาง จึงตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอก เรื่อง ตลาดหรือสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๒”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขต องค์การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอก ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศโดยเปิดเผย ณ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอก แล้ว ๗ วัน

ข้อ ๓ ในข้อบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องสำอางชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใดซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ยุมนุ่มเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้วหรือของเสียบง่าย ทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับผู้ค้าใช้เป็นที่ยุมนุ่ม เพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“สิ่งปฏิกูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะและหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใดซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า ถุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร เถ้า มูลสัตว์หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่น

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกองค้การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอก

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๕ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีไว้เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้ง ก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๖. ความในข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบกิจการดังนี้

- (๑) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (๒) การขายของในตลาด
- (๓) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๗. ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขดังต่อไปนี้

ก. สถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

- (๑) ต้องอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เมา หรือเก็บศพ ที่ทิ้งสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (๒) พื้นทำด้วยวัสดุถาวรทำความสะอาดง่าย
- (๓) ผนังและบริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีพื้นผิวที่ทำความสะอาดง่าย
- (๔) จัดให้มีการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ
- (๕) จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่งอย่างอื่นซึ่งมีสภาพแข็งแรง สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ
- (๖) จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๙) สามารถจัดหาที่ล้างมือและล้างที่ด้วยสุขลักษณะสำหรับให้ผู้ประกอบการและ
ผู้รับบริการใช้ได้ในพื้นที่ใกล้เคียง เว้นแต่เป็นการจำหน่ายอาหารที่ไม่มีการรับประทานอาหารนั้นในพื้นที่
ที่จำหน่าย

(๙) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๙) จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ที่ใช้ในการทำ ประกอบ ปูรง เก็บ และการ
บริโภคอาหารไว้ให้เพียงพอ ปลอดภัยและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๑๐) จัดให้มีบริเวณและที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ ตลอดจนอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ
รวมทั้งปอดักไขมันหรือที่ดักไขมัน ให้เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ โดยสถานที่จำหน่ายอาหารที่มี
พื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร ต้องจัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียให้ได้มาตรฐานน้ำทิ้งด้วย

(๑๑) จัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพรวมทั้งป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการ
จำหน่าย ทำ ประกอบ ปูรง และเก็บอาหาร

(๑๒) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่ง
เจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับและคำสั่งขององค์การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอก

ข. สถานที่สะสมอาหาร

(๑) ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เเผา หรือเก็บศพ ที่เททิ้ง
สิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๒) พื้นทำด้วยวัสดุถาวรทำความสะอาดง่าย

(๓) จัดให้มีการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๔) จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๕) จัดให้มีส้วมที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๖) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๗) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่ง
เจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับและคำสั่งขององค์การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอก

ข้อ ๘. ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งตั้งดูแลรักษาสถานที่จำหน่ายอาหาร
และสถานที่สะสมอาหารให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ รวมทั้งการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกัน
โรคติดต่อดังต่อไปนี้

(๑) รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกันและการกำจัดแมลงและสัตว์
นำโรค

(๒) รักษาความสะอาดที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลไม่ให้เป็นที่เพาะพันธุ์แมลงและสัตว์นำ
โรคได้และต้องมีการจัดเก็บมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๓) รักษาปอดักไขมันหรือที่ดักไขมันหรือที่ดักไขมันให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา

(๔) รักษาส่วนให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะอยู่เสมอ

(๕) รักษาและจัดสิ่งของเครื่องใช้และอุปกรณ์ให้สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ

(๖) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับและคำสั่งขององค์การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอก

ข้อ ๘. ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะ กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรง เก็บรักษาอาหาร ตลอดจนสุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่นๆ รวมทั้งสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

(๑) วางเก็บอาหารก่อนปรงให้สะอาดถูกสุขลักษณะ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกันแมลงและสัตว์นำโรคในสถานที่นั้น

(๒) ใช้เครื่องปกปิดอาหารรวมทั้งภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ที่ใช้ในการทำ ประกอบ ปรง เก็บอาหาร เพื่อป้องกันฝุ่นละอองและสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตลอดจนรักษาเครื่อง ปกปิดนั้นให้สะอาดถูกต้องด้วยสุขลักษณะและใช้การได้คืออยู่เสมอ

(๓) น้ำแข็งสำหรับใช้บริโภค ต้องจัดเก็บไว้ในภาชนะที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะสามารถป้องกันสิ่งปนเปื้อนได้ และห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นใดเข้าหรือเก็บรวมไว้ด้วยกัน

(๔) การทูป บดน้ำแข็ง ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและสะอาดอยู่เสมอ

(๕) จัดให้มีน้ำสะอาดเพียงพอ

(๖) ใช้ภาชนะหรือวัสดุที่สะอาด ปลอดภัยสำหรับปรง ใส หรือห่ออาหารหรือน้ำแข็งโดยรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ

(๗) ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการต้องแต่งกายให้สะอาดและปฏิบัติตนให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะส่วนบุคคล

(๘) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับและคำสั่งขององค์การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอก

ข้อ ๑๐. ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องไม่เป็นโรคติดต่อตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ และไม่จ้างหรือใช้บุคคลที่ป่วยหรือมีเหตุควรเชื่อว่าป่วยเป็นโรคติดต่อ ทำการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรง เก็บหรือสะสมอาหาร

ข้อ ๑๑. ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งมีพื้นที่เกิน สองร้อย ตารางเมตร ให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามแบบพร้อมหลักฐานตามที่องค์การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอกกำหนด

ในกรณีสถานที่ตามวรรคหนึ่งมีพื้นที่ไม่เกิน สองร้อย ตารางเมตร ให้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามแบบพร้อมหลักฐานเช่นเดียวกับที่กำหนดไว้ในวรรคหนึ่งก่อนจัดตั้ง เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้งให้ออกใบรับแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารแก่

ผู้แจ้งตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอกกำหนด เพื่อให้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการ ตามที่แจ้งเป็นการชั่วคราวในระหว่างที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ตามที่ขอ

ข้อ ๑๒. เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอรับ ใบอนุญาตหรือการแจ้งแล้วปรากฏว่าถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ให้ออกใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้งตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอกกำหนด แล้วแต่กรณีเงื่อนไข และวิธีการรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งและการชำระค่าธรรมเนียมให้เป็นไปตามที่ องค์การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอกกำหนด

ข้อ ๑๓. เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาตให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น พร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ

กรณีหนังสือรับรองการแจ้ง ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียม ก่อนครบรอบปีนับแต่วันที่ ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง โดยไม่ต้องมีการต่ออายุหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๑๔. ใบอนุญาตให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต

ข้อ ๑๕. ให้ใช้แบบพิมพ์ตามที่กำหนดไว้ท้ายข้อบัญญัติ ดังต่อไปนี้

๑. แบบคำขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สส.1

๒. ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สส.2

๓. แบบคำขอแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สส.๓

๔. หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร ให้ใช้แบบ สส.๔ ๑๐

๕. แบบคำขอต่อใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

ให้ใช้แบบ สส.๕ ๑๐, 8

ข้อ ๑๖. เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งไม่ประสงค์จะประกอบการอีก ต่อไปให้ยื่นคำขอขอลเลิกการดำเนินกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่องค์การบริหารส่วนตำบล กระเบื้องนอกกำหนด ก่อนถึงกำหนดเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ข้อ ๑๗. ในกรณีที่ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดในสาระสำคัญ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งแล้วแต่กรณีจะต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อ ขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้ง ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการ สูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดในสาระสำคัญ

ข้อ ๑๘. ผู้ได้รับใบอนุญาตให้จำหน่ายอาหารก่อนข้อบัญญัตินี้มีผลบังคับใช้ให้ยังคงประกอบกิจการ ได้ต่อไปจนกว่าใบอนุญาตสิ้นอายุ

ข้อ ๑๙. ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕

ข้อ ๒๐. ให้นายกองค้การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอก รักษาการตามข้อบัญญัตินี้และมีอำนาจ
ออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๓

(ลงชื่อ)



(นายมีชัย มุ่งลา)

นายกองค้การบริหารส่วนตำบลกระเบื้องนอก

เห็นชอบ

เรือโท



(กฤษณ์ จินตะเวช)

นายอำเภอเมืองยาง

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่

สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๒

ลำดับที่	พื้นที่ประกอบการ	ค่าธรรมเนียมฉบับละ(บาทต่อปี)
๑.	พื้นที่ประกอบการไม่เกิน ๑๐ ตารางเมตร	๑๐๐
๒.	พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๕ ตารางเมตร	๑๕๐
๓.	พื้นที่ประกอบการเกิน ๒๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร	๓๐๐
๔.	พื้นที่ประกอบการเกิน ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร	๖๐๐
๕.	พื้นที่ประกอบการเกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. ๒๕๕๒

ลำดับที่	พื้นที่ประกอบการ	ค่าธรรมเนียมฉบับละ(บาทต่อปี)
๑.	พื้นที่ประกอบการเกิน ๒๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๓๐๐ ตารางเมตร	๑,๕๐๐
๒.	พื้นที่ประกอบการเกิน ๓๐๐ ตารางเมตร	๒,๐๐๐