

เทศบัญญัติ

เรื่อง

ตลาด

พุทธศักราช 2556

เทศบาลตำบลหนองแคน

อำเภอคงหลวง จังหวัดมุกดาหาร

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบเทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองแคน
เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2556

.....

หลักการ

ให้มีเทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองแคน ว่าด้วย เรื่อง ตลาด ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบล
 หนองแคน

เหตุผล

เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลตลาด รวมถึงการกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการ เพื่อให้
 ผู้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดและผู้ขายสินค้า ปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาด ความเรียบร้อยภายใน
 บริเวณตลาด ให้ถูกสุขลักษณะ และควบคุมกรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปูรอง เก็บหรือสะสมอาหาร
 หรือสินค้าอื่น รวมทั้งการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้และของใช้ต่างๆ หลักเกณฑ์ วิธีการและ
 เงื่อนไขในการขอ และการออกใบอนุญาตการต่ออายุใบอนุญาต การขอรับใบแทนใบอนุญาต การออกใบ
 แทนใบอนุญาต และอัตราค่าธรรมเนียม ให้สอดคล้องกับสภาวการณ์และข้อกฎหมายในปัจจุบัน ทั้งการตรา
 เทศบัญญัติดังกล่าวอาศัยอำนาจตามมาตรา 48 เศรส มาตรา 54 มาตรา 60 แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล
 พ.ศ.2496 และที่แก้ไขเพิ่มเติมจนถึง (ฉบับที่ 12) พ.ศ. 2546 และมาตรา 35 มาตรา 37 มาตรา 54 มาตรา 55
 มาตรา 63และมาตรา65 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535และกฎกระทรวงว่าด้วยอัตรา
 ค่าธรรมเนียมการให้บริการเก็บ ขน และกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยและอัตราค่าธรรมเนียมอื่นๆ พ.ศ.2545

เทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองแคน

เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2556

โดยที่เป็นการสมควรตราเทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองแคน ว่าด้วยการควบคุมการจัดตั้งตลาด เพื่อประโยชน์ในการกำกับ ดูแลภายในเขตเทศบาลตำบลหนองแคน

อาศัยอำนาจตามมาตรา 48 เศรษฐ มาตรา 54 มาตรา 60 แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. 2496 และแก้ไขเพิ่มเติมจนถึง (ฉบับที่ 12) พ.ศ. 2546 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 37 มาตรา 54 มาตรา 55 มาตรา 58 มาตรา 63 และมาตรา 65 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวงว่าด้วยอัตราค่าธรรมเนียมการให้บริการเก็บ ขนและกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยและอัตราค่าธรรมเนียมอื่นๆ พ.ศ. 2545 เทศบาลตำบลหนองแคน โดยความเห็นชอบจากสภาเทศบาลตำบลหนองแคนและโดยความเห็นชอบของผู้ว่าราชการจังหวัดมุกดาหาร จึงตราเทศบัญญัติเพื่อใช้บังคับ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองแคน เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2556”

ข้อ 2 เทศบัญญัตินี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ได้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ สำนักงานเทศบาลตำบลหนองแคนแล้วเจ็ดวัน

ข้อ 3 นับตั้งแต่วันที่เทศบัญญัตินี้มีผลบังคับใช้ ให้ยกเลิก เทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองแคน เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2555

บรรดาเทศบัญญัติ กฎ ข้อบังคับ ระเบียบ หรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ ตราไว้แล้วก่อนเทศบัญญัตินี้ ซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ 4 ในเทศบัญญัตินี้

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่พักผ่อนเพื่อจำหน่ายสินค้า

ประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้วหรือของเสี้ยว ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตามและหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่พักผ่อน เพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำ หรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

“อาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ” หมายความว่า อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์หรือเนื้อสัตว์ที่มีการชำแหละ ณ แผงจำหน่ายสินค้า

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้และของอื่นๆ ที่มีสภาพเป็นของสด

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบ หรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ

“สุขาภิบาลอาหาร” หมายความว่า การจัดการและการควบคุมปัจจัยต่างๆ เพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นพิษซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค เช่น อาหาร ผู้สัมผัสอาหาร สถานที่ทำ ประกอบ ปรุง และจำหน่ายอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ สัตว์และแมลงที่เป็นพาหะนำโรค

“การล้างตลาดตามหลักวิชาการสุขาภิบาล” หมายความว่า การทำความสะอาดตัวอาคาร แผงจำหน่ายสินค้าในตลาด พื้น พนัก เพดาน ทางระบายน้ำ ตะแกรงดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน บ่อพักน้ำเสีย ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ และบริเวณตลาด ให้สะอาด ปราศจากสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หยากใย ฝุ่นละออง คราบสกปรกและอื่นๆ รวมทั้งให้มีการฆ่าเชื้อโรค และกำจัดสัตว์พาหะนำโรค ทั้งนี้สารเคมีที่ใช้ต้องไม่มีผลกระทบต่อระบบบำบัดน้ำเสียของตลาด

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลหนองแคน

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

หมวดที่ 1

ลักษณะของตลาด

ข้อ 5 ตลาดแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

(1) ตลาดประเภทที่ 1 ได้แก่ตลาดที่มีโครงสร้างอาคารและมีลักษณะที่กำหนดไว้ใน

ส่วนที่ 1

(2) ตลาดประเภทที่ 2 ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร และมีลักษณะที่กำหนดไว้

ในส่วนที่ 2

ห้ามมิให้ผู้ใดจัดตั้งตลาด เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

การเปลี่ยนแปลง ขยาย หรือลดสถานที่หรือบริเวณที่ใช้เป็นตลาด ภายหลังจากที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น ได้ออกใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดตามวรรคหนึ่งแล้ว จะกระทำได้อีกเมื่อได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ความในข้อนี้มิให้ใช้บังคับแก่กระทรวง ทบวง กรม ราชการส่วนท้องถิ่น หรือองค์กรของรัฐ ที่ได้จัดตั้งตลาดขึ้นตามอำนาจหน้าที่ แต่ในการดำเนินการจัดการตลาดจะต้องปฏิบัติเช่นเดียวกับผู้รับใบอนุญาตตามความในข้ออื่น แห่งเทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองแคนนี้ด้วย และให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดเงื่อนไขเป็นหนังสือให้ผู้จัดตั้งตลาดตามวรรคนี้ปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ข้อ 6 ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งตลาด ให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบ ตล.1 พร้อมด้วยแผนผังแบบก่อสร้างและรายการปลูกสร้างในสถานที่จัดตั้งตลาดต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

การยื่นคำขอเปลี่ยนแปลง ขยาย หรือลดสถานที่หรือบริเวณที่ใช้เป็นตลาดภายหลังจากที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น ได้ออกใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดแล้ว ให้ยื่นคำขออนุญาต ตามแบบ ตล.4 พร้อมด้วยแผนผังแบบก่อสร้างและรายการปลูกสร้างที่จะขอเปลี่ยนแปลง ขยาย หรือลดสถานที่ หรือบริเวณที่ใช้เป็นตลาดต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 7 หากสถานที่จัดตั้งตลาดเป็นอาคาร ผู้ขอรับใบอนุญาตเป็นผู้จัดตั้งตลาด ต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

ข้อ 8 เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณาเห็นว่า ผู้ขอรับใบอนุญาตได้จัดสถานที่ที่ตั้งตลาด และมีเครื่องอุปกรณ์สำหรับตลาดที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ตามเงื่อนไขที่บังคับไว้ในเทศบัญญัตินี้ตามประเภทของตลาดแล้วให้ออกใบอนุญาตตามแบบ ตล.2

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณาเห็นว่า ผู้ขออนุญาตเปลี่ยนแปลง ขยาย หรือลดสถานที่หรือบริเวณที่ใช้เป็นตลาด ได้จัดสถานที่ตั้งตลาดและมีเครื่องอุปกรณ์สำหรับตลาดถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามเงื่อนไขที่บังคับไว้ในเทศบัญญัตินี้ตามประเภทของตลาดแล้วก็ให้ออกหนังสืออนุญาตได้ ให้เรียกเก็บค่าธรรมเนียมใบอนุญาต ตามอัตราท้ายเทศบัญญัตินี้

ข้อ 9 ที่ตั้งของตลาด ต้องอยู่ห่างไม่น้อยกว่า หนึ่งร้อยเมตร จากแหล่งที่น่ารังเกียจและหรือแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย เว้นแต่จะมีวิธีการป้องกันซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ให้ความเห็นชอบแล้ว

ส่วนที่ 1

ตลาดประเภทที่ 1

ข้อ 10 ตลาดประเภทที่ 1 ต้องมีส่วนประกอบของสถานที่และสิ่งปลูกสร้าง คือ อาคาร สิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของ ที่ขนถ่ายสินค้า ส้วม และที่ถ่ายปัสสาวะ อ่างล้างมือ ที่รวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยและที่จอดยานพาหนะ ตามที่กำหนดไว้ในส่วนนี้

ข้อ 11 อาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของ ต้องมี และเป็นไปตามหลักเกณฑ์ และสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

- (1) ตัวอาคาร ต้องทำด้วยวัสดุถาวร มั่นคง แข็งแรง
- (2) มีถนนรอบอาคารตลาด กว้างไม่น้อยกว่าสี่เมตร และมีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่าสี่เมตรอย่างน้อยหนึ่งทาง
- (3) หลังคาสร้างด้วยวัสดุทนไฟ และแข็งแรงทนทาน ความสูงของหลังคาต้องมีความเหมาะสมกับการระบายอากาศของตลาดนั้นๆ
- (4) พื้น ต้องทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดง่าย ไม่มีน้ำขังและไม่ลื่น
- (5) ฝาผนัง ต้องทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ ทำความสะอาดง่าย
- (6) ประตู ต้องสามารถป้องกันสัตว์ต่างๆ เข้าไปพลุกพล่านในตลาด และต้องมีความกว้างไม่น้อยกว่าสองเมตร
- (7) เครื่องกันหรือสิ่งกีดขวางต้องทำด้วยวัสดุถาวร และแข็งแรง สามารถป้องกันสัตว์ เช่นสุนัข มิให้เข้าไปในตลาด
- (8) มีการระบายอากาศภายในตลาดเพียงพอ เหมาะสมและไม่ให้เกิดกลิ่นเหม็นอับ

(9) ต้องมีความเข้มของแสงสว่างในอาคารตลาด ไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์

(10) แผงขายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ มีความลาดเอียง และทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.5 ตารางเมตร และมีทางเข้าออกสะดวก โดยมีที่นั่งสำหรับผู้ขายของแยกต่างหากจากแผง

(11) มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดแบบระบบท่ออย่างเพียงพอสำหรับล้างสินค้า หรือล้างมือทั้งนี้ต้องวางท่อในลักษณะที่ปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำโสโครก ไม่ติดหรือทับกับท่อระบายน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล โดย

(ก) มีที่ล้างอาหารสดอย่างน้อย 1 จุด และในแต่ละจุดจะต้องมีก๊อกน้ำไม่น้อยกว่า 3 ก๊อก กรณีที่มีแผงจำหน่ายอาหารสดตั้งแต่ 30 แผงขึ้นไป ต้องจัดให้มีที่ล้างอาหารสด 1 จุดต่อจำนวนแผงจำหน่ายอาหารสดทุก 30 แผง เศษของ 30 แผง ถ้าเกิน 15 แผง ให้ถือเป็น 30 แผง

(ข) มีก๊อกน้ำประจำแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(ค) มีที่เก็บสำรองน้ำในปริมาณเพียงพอและสะดวกต่อการใช้ กรณีที่มีแผงจำหน่ายอาหารตั้งแต่ 50 แผงขึ้นไป ต้องจัดให้มีน้ำสำรองอย่างน้อย ๕ ลูกบาศก์เมตร ต่อจำนวนแผงจำหน่ายอาหารทุก ๑๐๐ แผง เศษของ ๑๐๐ แผง ถ้าเกิน ๕๐ แผง ให้ถือเป็น 100 แผง

(12) ทางเดินภายในอาคารมีความกว้างไม่น้อยกว่าสองเมตร

(13) มีระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้งและทางระบายน้ำตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ทั้งนี้ ให้มีตะแกรงดักมูลฝอยและบ่อดักไขมันด้วย

(14) การติดตั้งระบบป้องกันอัคคีภัย ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

ความใน (2) และ (12) มิให้ใช้บังคับกับตลาดที่จัดตั้งขึ้นก่อนวันที่ กฎกระทรวงฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2542) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ใช้บังคับ และมีข้อจำกัดเรื่องพื้นที่ซึ่งไม่อาจจัดให้มีถนนรอบอาคารตลาด ทางเข้าออกบริเวณตลาด และทางเดินภายในตลาดตามที่กำหนดได้

ข้อ 12 ต้องจัดให้มีที่ขนถ่ายสินค้าอยู่บริเวณหนึ่งบริเวณใดโดยเฉพาะ และมีพื้นที่เพียงพอสำหรับการขนถ่ายสินค้าในแต่ละวัน และสะดวกต่อการขนถ่ายสินค้าและการรักษาความสะอาด

ความในวรรคหนึ่งมิให้ใช้บังคับกับตลาดที่จัดตั้งขึ้นก่อนวันที่ กฎกระทรวงฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2542) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ใช้บังคับ และมีข้อจำกัดเรื่องพื้นที่ซึ่งไม่อาจจัดให้มีที่ขนถ่ายสินค้าตามที่กำหนดได้

ข้อ 13 ต้องจัดให้มีห้องส้วม ที่ถ่ายปัสสาวะและอ่างล้างมือตามแบบและจำนวนที่กำหนด ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร และตั้งอยู่ในที่เหมาะสมนอกตัวอาคารตลาด หรือในกรณีที่อยู่ในตัวอาคารตลาด ต้องแยกเป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ มีผนังกันโดยไม่ให้มีประตูเปิดสู่บริเวณจำหน่ายอาหารโดยตรง

ข้อ 14 ต้องจัดให้มีที่จอดรถยานพาหนะอย่างเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ส่วนที่ 2

ตลาดประเภทที่ 2

ข้อ 15 ตลาดประเภทที่ 2 ต้องจัดให้มีสถานที่สำหรับผู้ขายของ ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ และที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย ตามที่กำหนดไว้ในส่วนนี้

ข้อ 16 สถานที่สำหรับผู้ขายของต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสัญลักษณ์ดังต่อไปนี้

- (1) ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร
- (2) บริเวณผู้ขายของประเภทอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ โดยมีลักษณะเป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น สามารถล้างทำความสะอาดได้ง่าย และไม่มีน้ำขัง เช่น พื้นคอนกรีต พื้นปูด้วยคอนกรีตสำเร็จ หรือพื้นลาดด้วยยางแอสฟัลต์
- (3) แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรงที่มีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และอาจเป็นแบบพับเก็บได้
- (4) มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดอย่างเพียงพอ และจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ
- (5) ทางระบายน้ำจากจุดที่มีที่ล้าง โดยเป็นรางแบบเปิด ทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีความลาดเอียงสามารถระบายน้ำได้สะดวก มีตะแกรงดักมูลฝอยก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง ในกรณีจำเป็นเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจกำหนดให้จัดให้มีบ่อดักไขมัน หรือบ่อพักน้ำเสียก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะก็ได้

(6) กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็กคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใด ในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง

ข้อ 17 ต้องจัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือตามจำนวนและหลักเกณฑ์ด้าน สุขลักษณะที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และตั้งอยู่ในที่ที่ เหมาะสมนอกสถานที่ขายของ เว้นแต่จะจัดให้มีส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชน หรือส้วมของ หน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้อยู่ในบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ให้มีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน 50 เมตร

ข้อ 18 ต้องจัดให้มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอที่จะรองรับปริมาณ มูลฝอยในแต่ละวัน และมีลักษณะเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้า พนักงานสาธารณสุข

ข้อ 19 เมื่อผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ 2 ได้ดำเนินการต่อเนื่องกันเป็น ระยะเวลาหนึ่งแล้วถ้าเจ้าพนักงานท้องถิ่นเห็นว่าตลาดประเภทที่ 2 นั้นมีศักยภาพที่จะพัฒนาเป็นตลาด ประเภทที่ 1 ได้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นและผู้รับใบอนุญาตร่วมกันพิจารณากำหนดแผนการพัฒนาปรับปรุง ตลาดประเภทที่ 2 ให้เป็นตลาดประเภทที่ 1 ตามเทศบัญญัตินี้ ตามระยะเวลาและขั้นตอนที่เจ้าพนักงาน ท้องถิ่นกำหนด

หมวดที่ 2

การดำเนินการจัดการตลาด

ข้อ 20 การจัดวางสินค้าในตลาดแต่ละประเภทต้องจัดให้เป็นหมวดหมู่ และไม่ปะปนกัน เพื่อความสะดวกในการดูแลความสะอาดและป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร

ข้อ 21 การเปิดและปิดตลาดต้องเป็นไปตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ข้อ 22 ผู้ได้รับอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ 1 ต้องรับผิดชอบดูแลเกี่ยวกับการ บำรุงรักษาตลาดและการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยในตลาดให้ถูกสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(1) บำรุงรักษาโครงสร้างต่างๆ ภายในตลาด ได้แก่ ตัวอาคาร อุปกรณ์ต่างๆ ให้อยู่ในสภาพ ที่ใช้งานได้ตลอดเวลา เช่น ตัวอาคาร พื้น ฝ้าเพดาน แผงจำหน่ายสินค้า ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และ ทางระบายน้ำ อุปกรณ์ต่างๆ เช่น สายไฟ หลอดไฟพัดลม ก๊อกน้ำ ท่อประปา และสาธารณูปโภคอื่นๆ

(2) ต้องจัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณตลาด และดูแลความสะอาดของตะแกรงคัดมูลฝอยบ่อคักไฉมัน ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำ มิให้มีกลิ่นเหม็น เป็นประจำทุกวัน และดูแลที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะเสมอ

(3) คู่มือห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อย่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้งานได้ดี และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด

(4) จัดให้มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน โดยเฉพาะแผงจำหน่ายอาหารสด และแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และมีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละหนึ่งครั้ง ในกรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อ เจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจแจ้งให้มีการล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลมากกว่าเดือนละหนึ่งครั้งก็ได้

(5) จัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคร้ายในบริเวณตลาดอย่างน้อยเดือนละหนึ่งครั้ง

(6) ดูแลแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละมิให้ปล่อยน้ำหรือของเหลวไหลจากแผงสู่พื้นตลาด และจัดให้มีทางระบายน้ำหรือของเหลวลงสู่ทางระบายน้ำหลักของตลาด

ข้อ 23 ให้ผู้ได้รับอนุญาตจัดตั้งตลาดประเภทที่ 2 ต้องรับผิดชอบดูแลเกี่ยวกับการบำรุงรักษาตลาดและการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในตลาด ให้ถูกสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(1) จัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณตลาด และดูแลความสะอาดของตะแกรงคัดมูลฝอยรวมทั้งกรณีที่มีบ่อคักไฉมัน บ่อพักน้ำเสีย และทางระบายน้ำ มิให้มีกลิ่นเหม็นเป็นประจำทุกวันและดูแลที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะเสมอ

(2) คู่มือห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือ ให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้งานได้ดีและเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด

(3) จัดให้มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน โดยเฉพาะแผงจำหน่ายอาหารสด และอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ในกรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อให้ดำเนินการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขแจ้งให้ปฏิบัติ

(4) จัดให้มีการป้องกันมิให้น้ำหรือของเหลวไหลจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละลงสู่พื้นตลาด

ข้อ 24 เพื่อประโยชน์ในการป้องกันเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ 1 หรือตลาดประเภทที่ 2 ต้องไม่กระทำการและต้องควบคุมดูแลมิให้ผู้ใดกระทำการ ดังต่อไปนี้

- (1) จำหน่ายอาหารที่ไม่สะอาดหรือไม่ปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหารในตลาด
- (2) นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้ในที่ขังสัตว์เพื่อจำหน่าย
- (3) นำหรือฆ่าและสัตว์ใหญ่ เช่น โค กระบือ แพะ แกะ หรือสุกร ในตลาด รวมทั้งฆ่าหรือฆ่าและสัตว์ปีกในกรณีที่เกิดการระบาดของโรคใช้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ในที่นั้น
- (4) สะสมหรือหมักหมมสิ่งหนึ่งสิ่งใดในตลาด จนทำให้สถานที่สกปรก รกรุงรัง เป็นเหตุรำคาญ เกิดมลพิษที่เป็นอันตราย หรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรค
- (5) ถ่ายเทหรือทิ้งมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูลในที่อื่นใด นอกจากที่ซึ่งจัดไว้สำหรับรองรับมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูล
- (6) ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรกจนเป็นเหตุให้เป็นหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (7) ก่อหรือจุดไฟในลักษณะซึ่งอาจเป็นที่เดือดร้อนหรือเกิดอันตรายต่อผู้อื่น
- (8) ใช้ตลาดเป็นที่พักอาศัยหรือเป็นที่พักค้างคืน
- (9) กระทำการอื่นใดที่อาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ เช่น เสียงดัง หรือแสงกระพริบ ความสั่นสะเทือน หรือมีกลิ่นเหม็น

หมวด 3

ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด

ข้อ 25 ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาดต้องปฏิบัติและให้ความร่วมมือกับผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาด เจ้าพนักงานท้องถิ่น และเจ้าพนักงานสาธารณสุข ในเรื่องดังต่อไปนี้

- (1) การจัดระเบียบและกฎหมายในการรักษาความสะอาดของตลาด
- (2) การจัดหมวดหมู่สินค้า
- (3) การดูแลความสะอาดแผงจำหน่ายสินค้าของตน
- (4) การรวบรวมมูลฝอยลงในภาชนะรองรับที่เหมาะสม
- (5) การล้างตลาด

(6) การเข้ารับการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและอื่นๆ ตามหลักเกณฑ์ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(7) การตรวจสอบสภาพตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ข้อ 26 ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องปฏิบัติเกี่ยวกับสินค้าและแผงจำหน่ายสินค้า ดังต่อไปนี้

(1) ให้วางสินค้าบนแผงจำหน่ายสินค้าหรือขอบเขตที่กำหนด โดยห้ามวางสินค้าล้ำแผงจำหน่ายสินค้าหรือขอบเขตที่กำหนด และห้ามวางสินค้าสูงจนอาจก่อให้เกิดอันตรายหรือส่งผลกระทบต่อระบบการระบายอากาศ และแสงสว่าง ทั้งนี้ ตามเจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(2) ห้ามวางสินค้าประเภทวัตถุอันตรายปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร

(3) ให้วางสินค้าประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะอุปกรณ์ในขอบเขตที่กำหนด โดยสูงจากพื้นตลาดไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

(4) ห้ามเก็บสินค้าประเภทอาหารไว้ใต้แผงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร หรืออาหารที่มีการป้องกันการเน่าเสียและปกปิดมิดชิด ทั้งนี้ ต้องมีการรักษาความสะอาดและป้องกันสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรค

(5) ไม่ให้แสงหรือวัตถุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง

(6) ห้ามต่อเติมแผงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ข้อ 27 ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคล ดังต่อไปนี้

(1) มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวกไส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจต่อสังคม โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(2) ในระหว่างขายสินค้าต้องแต่งกายสุภาพ สะอาด เรียบร้อยหรือตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(3) ในระหว่างขายสินค้าประเภทอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล เช่น ไม่ไอหรือจามรดอาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่พร้อมรับประทานโดยตรง ล้างมือให้สะอาดก่อนหยิบหรือจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่หรือดื่มสุรา ทั้งนี้ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ข้อ 28 ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการจำหน่าย ทำประกอบ ประคบ ปรุง เก็บหรือสะสมอาหาร และการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้และของใช้ต่างๆ ดังต่อไปนี้

(1) อาหารที่ขายต้องสะอาด และปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(2) อาหารสดเฉพาะสัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดเวลาการเก็บ

(3) การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องใช้เครื่องใช้ ภาชนะที่สะอาด และต้องมีอุปกรณ์ปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน และรักษาอุปกรณ์ปกปิดอาหารนั้นให้สะอาดและใช้การได้ดีอยู่เสมอ

(4) ในกรณีที่เป็นแผงจำหน่ายอาหาร ซึ่งมีการทำ ประกอบ และปรุงอาหาร ต้องจัดสถานที่ไว้ให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะเพื่อการนั้นและต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร

(5) เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ เช่น เขียง เครื่องขูดมะพร้าว จาน ชาม ช้อนและส้อม ตะเกียบ และแก้วน้ำ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาดและจัดเก็บที่ถูกต้อง

ข้อ 29 ถ้าปรากฏว่า ผู้ขายของหรือผู้ช่วยขายของใคร เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อหรือเป็นพาหะนำโรคติดต่อ ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าถ้าอนุญาตให้ขายของต่อไป จะเป็นอันตรายแก่สุขภาพของประชาชน เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้ขายของ หรือผู้ช่วยขายของผู้นั้นหยุดการปฏิบัติงานไว้ทันที จนกว่าจะปราศจากเหตุที่เป็นอยู่นั้น

ข้อ 30 ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตพร้อมกับชำระค่าธรรมเนียม ตามอัตราท้ายเทศบัญญัตินี้ ภายในกำหนดสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากมิได้ มารับใบอนุญาตและชำระค่าธรรมเนียมภายในระยะเวลาที่กำหนด จะถือว่าละสิทธิ

ข้อ 31 เมื่อผู้รับใบอนุญาตผู้ใดประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตาม แบบ ตล.3 ก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมชำระค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปจนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่อใบอนุญาต หากมิได้ชำระค่าธรรมเนียมก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ จะต้องชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบ ของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ

ข้อ 32 ใบอนุญาตจัดตั้งตลาด ให้มีอายุหนึ่งปี นับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจ ของเขตเทศบาลตำบลหนองแคน

ข้อ 33 ผู้รับใบอนุญาตผู้ใด ประสงค์จะแก้ไขรายการในใบอนุญาต หรือไม่ประสงค์จะประกอบ กิจการต่อไป ให้ยื่นคำขอแก้ไขรายการในใบอนุญาตหรือให้ยื่นคำขอบอกเลิกการดำเนินการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบ ตล.4

ข้อ 34 หากปรากฏว่า ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุด ในสาระสำคัญ ผู้ได้รับใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาต ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามแบบ ตล.4 ภายใน สิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ แล้วแต่กรณีพร้อมหลักฐานดังต่อไปนี้

- (1) เอกสารการแจ้งความต่อสถานีตำรวจ กรณีสูญหายหรือถูกทำลาย
- (2) ใบอนุญาตเดิม กรณีชำรุดในสาระสำคัญ

ข้อ 35 การออกใบแทนใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นดำเนินการตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข ดังนี้

- (1) การออกใบแทนใบอนุญาตให้ใช้แบบ ตล.2 โดยประทับตราสีแดง คำว่า “ใบแทน” ลากับไว้ด้วย และให้มี วัน เดือน ปี ที่ออกใบแทนพร้อมทั้งลงลายมือชื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ในใบแทนและต้นขั้วใบแทน
- (2) ให้ใช้ใบแทนใบอนุญาตได้เท่ากับเวลาที่เหลือของอายุใบอนุญาตเดิม
- (3) บันทึกด้านหลังต้นขั้วใบอนุญาตเดิม ระบุสาเหตุการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญของใบอนุญาตเดิมแล้วแต่กรณี และลงเลขที่ เลขที่ ปี ของใบแทน

ข้อ 36 ผู้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาด ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผย และเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ 37 ผู้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาด สำหรับตลาดประเภทใด ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่น มีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้คราวครั้งหนึ่งไม่เกิน สิบห้าวัน

ข้อ 38 ผู้ใดฝ่าฝืนเทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองแคนนี้ มีโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 39 ให้นายกเทศมนตรีตำบลหนองแคน มีหน้าที่รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ข้อบังคับ หรือคำสั่ง เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ 25 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2556



(นายบรรจง ไชยเพชร)

นายกเทศมนตรีตำบลหนองแคน

เห็นชอบ



(นายสันติ สังขอุป)

นายอำเภอคลองหลวง