

ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

พ.ศ. ๒๕๕๕

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๖ และมาตรา ๕๘ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย ประกอบกับมาตรา ๘๗ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๒๘ กรุงเทพมหานครโดยความเห็นชอบของสภากรุงเทพมหานคร จึงตราข้อบัญญัติขึ้นไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๕”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหกสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ บรรดาข้อบัญญัติ เทศบัญญัติ กฎ ข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่งอื่นใดในส่วนที่ตราไว้แล้วในข้อบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัตินี้ ให้ใช้ข้อบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๕ ในข้อบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือ ยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึง วัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและ จำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มี บริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภค ในภายหลัง

“ศูนย์อาหาร” หมายความว่า ศูนย์กลางจำหน่ายอาหารซึ่งมีร้านขายอาหาร นานาชนิด โดยมีการแบ่งพื้นที่แต่ละร้านเป็นสัดส่วนกัน

“สิ่งปฏิกูล” หมายความว่า อุจจาระ หรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึง สิ่งอื่นใดซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า ถูพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร ถัง มูลสัตว์ หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใด ที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่น

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชน และประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“อาคาร” หมายความว่า ตึก บ้าน เรือน โรง ร้าน แพ คลังสินค้า สำนักงาน หรือสิ่งที่สร้างขึ้นอย่างอื่นซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยได้

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้วหรือของเสีง่าย ทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งให้ปฏิบัติกรตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๕ ห้ามมิให้ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๖ ความในข้อ ๕ ไม่ใช้บังคับแก่การประกอบการ ดังนี้

(๑) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๒) การขายของในตลาด

(๓) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๗ ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ต้องจัดสถานที่ตลอดจนสิ่งอื่นที่ใช้ในการประกอบกิจการให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและเงื่อนไขตามลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้

ก. สถานที่จำหน่ายอาหารที่ตั้งอยู่นอกอาคารที่มีชื่อหรือทางสาธารณะหรือในอาคารที่มีพื้นที่ไม่เกินสี่สิบห้าตารางเมตร

(๑) ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เมา หรือเก็บศพ ที่เททิ้งสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่า เป็นอันตรายต่อสุขภาพไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร เว้นแต่สามารถปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๒) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย

(๓) จัดให้มีการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๔) จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้อง

ด้วยสุขลักษณะ

(๕) สามารถจัดหาที่ล้างมือและส้วมที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะสำหรับให้ผู้ประกอบการและผู้รับบริการใช้ได้ ในบริเวณใกล้เคียง เว้นแต่เป็นการจำหน่ายอาหารที่ไม่มีการรับประทานอาหารนั้นในบริเวณที่จำหน่าย

(๖) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๗) จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ที่ใช้ในการทำประกอบปรุง เก็บ และการบริโภคอาหารไว้ให้เพียงพอ ปลอดภัยและถูกต้องด้วยสุขลักษณะโดยผ่านการฆ่าเชื้อโรค

(๘) จัดให้มีบริเวณและที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ ตลอดจนอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ รวมทั้งบ่อดักไขมันหรือที่ดักไขมัน ให้เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๙) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของกรุงเทพมหานคร

ข. สถานที่จำหน่ายอาหารในอาคารที่มีพื้นที่เกินสี่สิบห้าตารางเมตร

(๑) ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เเผา หรือเก็บศพ ที่เททิ้งสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร เว้นแต่สามารถปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๒) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย

(๓) ผังและบริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีพื้นผิวที่ทำความสะอาดง่าย

(๔) จัดให้มีระบบการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๕) จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๖) จัดให้มีส้วมที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๗) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๘) จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่งอย่างอื่นซึ่งมีสภาพแข็งแรง สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ

(๙) จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ที่ใช้ในการทำ ประกอบ ปิ้ง เก็บ และการบริโภคอาหารไว้ให้เพียงพอ ปลอดภัยและถูกต้องด้วย สุขลักษณะโดยผ่านการฆ่าเชื้อโรค

(๑๐) จัดให้มีบริเวณและที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ ตลอดจน อุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ให้เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๑๑) จัดให้มีที่สำหรับล้างมือพร้อมอุปกรณ์จำนวนเพียงพอ

(๑๒) จัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพรวมทั้งป้องกัน มิให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปิ้ง และเก็บอาหาร

(๑๓) จัดให้มีบ่อดักไขมันหรือที่ดักไขมันที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ โดยสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องจัดให้มีระบบ บำบัดน้ำเสียให้ได้มาตรฐานน้ำทิ้งด้วย

(๑๔) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวข้องกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของ เจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และ คำสั่งของกรุงเทพมหานคร

ค. สถานที่สะสมอาหาร

(๑) ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เฒ่า หรือเก็บศพ ที่เททิ้งสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดที่เจ้าพนักงาน สาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร เว้นแต่สามารถ ปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(๒) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย

(๓) จัดให้มีระบบการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วย
สุขลักษณะ

(๔) จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้อง
ด้วยสุขลักษณะ

(๕) จัดให้มีส้วมที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๖) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้อง
ด้วยสุขลักษณะ

(๗) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของ
เจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และ
คำสั่งของกรุงเทพมหานคร

ข้อ ๘ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งตั้งดูแลรักษา
สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ รวมทั้ง
การป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ ดังต่อไปนี้

(๑) รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกัน
และการกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค

(๒) รักษาความสะอาดที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลไม่ให้เป็นที่
เพาะพันธุ์แมลงและสัตว์นำโรคได้และต้องมีการจัดเก็บมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้อง
ด้วยสุขลักษณะ

(๓) รักษาบ่อดักไขมันหรือที่ดักไขมันให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดี
ตลอดเวลา

(๔) รักษาส่วนให้ถูกต้องด้วยสัญลักษณ์อยู่เสมอ

(๕) รักษาและจัดสิ่งของเครื่องใช้และอุปกรณ์ให้สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ

(๖) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสัญลักษณ์ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของกรุงเทพมหานคร

ข้อ ๕ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสัญลักษณ์ กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรง เก็บรักษาอาหาร ตลอดจนสัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่นๆ รวมทั้งสัญลักษณ์ส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรงอาหาร และผู้ให้บริการ ดังต่อไปนี้

(๑) วาง เก็บอาหารก่อนปรงให้สะอาดถูกสัญลักษณ์ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกันแมลงและสัตว์นำโรคในสถานที่นั้น

(๒) ใช้เครื่องปกปิดอาหารรวมทั้งภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ที่ใช้ในการทำ ประกอบ ปรง เก็บอาหาร เพื่อป้องกันฝุ่นละอองและสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตลอดจนรักษาเครื่องปกปิดนั้นให้สะอาดถูกต้องด้วยสัญลักษณ์และใช้การได้ดีอยู่เสมอ

(๓) น้ำแข็งสำหรับใช้บริโภค ต้องจัดเก็บไว้ในภาชนะที่ถูกต้องด้วยสัญลักษณ์ สามารถป้องกันสิ่งปนเปื้อนได้ และห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นใด แห่หรือเก็บรวมไว้ด้วยกัน

(๔) การทុบ บดน้ำแข็ง ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะและสะอาดอยู่เสมอ

(๕) ในกรณีที่มีผ้าเช็ดหน้าให้บริการต้องทำให้สะอาดและผ่านความร้อนฆ่าเชื้อโรคหรือกรรมวิธีอื่นใดให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(๖) จัดให้มีน้ำสะอาดเพียงพอ

(๗) ใช้ภาชนะหรือวัตถุที่สะอาด ปลอดภัยสำหรับปรุง ใส่หรือห่ออาหารหรือน้ำแข็งโดยรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ

(๘) ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการต้องแต่งกายให้สะอาดและปฏิบัติตนให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะส่วนบุคคล โดยผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด

(๙) ศูนย์อาหารและสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีการใช้ก๊าซจากถังก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงมีปริมาณรวมกันเกิน ๒๕๐ ลิตร จะต้องวางระบบท่อก๊าซ และตั้งถังก๊าซหุงต้มเป็นกลุ่มเพื่อการใช้ก๊าซโดยระบบท่อก๊าซและต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการบรรจุก๊าซปิโตรเลียมเหลว ยกเว้นศูนย์อาหารที่อยู่ภายนอกอาคารและมีอากาศถ่ายเทได้สะดวก

(๑๐) ห้ามใช้ก๊าซเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุงอาหาร บนโต๊ะรับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

(๑๑) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของกรุงเทพมหานคร

ข้อ ๑๐ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องไม่เป็นโรคติดต่อ ตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ และไม่จ้างหรือใช้บุคคลที่ป่วยหรือมีเหตุควรเชื่อว่า ป่วยเป็นโรคติดต่อ ทำการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บหรือสะสมอาหาร โดยมี แพทย์รับรองอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง

ข้อ ๑๑ ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร ให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามแบบพร้อมทั้งหลักฐานตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ในกรณีสถานที่ตามวรรคหนึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ให้แจ้งต่อ เจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามแบบพร้อมทั้งหลักฐาน เช่นเดียวกับที่กำหนดไว้ในวรรคหนึ่งก่อนจัดตั้ง เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารแก่ผู้แจ้ง ตามแบบที่กรุงเทพมหานครกำหนด เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้ง เป็นการชั่วคราวในระหว่างที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ตามที่ขอ

ข้อ ๑๒ เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ ของคำขอรับใบอนุญาตหรือการแจ้งแล้ว ปรากฏว่าถูกต้องตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ให้ออกใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้งตามแบบที่ กรุงเทพมหานครกำหนด แล้วแต่กรณี

เงื่อนไขและวิธีการรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งและการชำระ ค่าธรรมเนียมให้เป็นไปตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ข้อ ๑๓ เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาตให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กรุงเทพมหานครกำหนด พร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยค่าธรรมเนียมตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ

กรณีหนังสือรับรองการแจ้ง ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยค่าธรรมเนียมตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขก่อนครบรอบปีนับแต่วันที่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง โดยไม่ต้องมีการต่ออายุหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ ๑๔ ใบอนุญาตให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต

ข้อ ๑๕ เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งไม่ประสงค์จะประกอบการอีกต่อไปให้ยื่นคำขอบอกเลิกการดำเนินกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กรุงเทพมหานครกำหนด ก่อนถึงกำหนดเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งประสงค์จะโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นก็ให้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ข้อ ๑๖ หากผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ประสงค์จะแก้ไขรายการในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ข้อ ๑๗ ในกรณีที่ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง แล้วแต่กรณีจะต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่กรุงเทพมหานคร เพื่อขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ

การขอรับและการออกใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้ดำเนินการตามหลักเกณฑ์ที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ข้อ ๑๘ ผู้ได้รับใบอนุญาตให้จำหน่ายอาหารก่อนข้อบัญญัตินี้มีผลใช้บังคับให้ยังคงประกอบกิจการได้ต่อไปจนกว่าใบอนุญาตสิ้นอายุ

ข้อ ๑๙ ผู้ใดฝ่าฝืนข้อบัญญัตินี้มีโทษตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๒๐ ให้ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครรักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกข้อบังคับ ระเบียบ คำสั่ง ประกาศ เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ ๓๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๕๕

สมัคร สุนทรเวช

ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้ข้อบัญญัติฉบับนี้ คือ โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขในการขอรับใบอนุญาต การออกใบอนุญาต การขอต่ออายุใบอนุญาต การต่ออายุใบอนุญาต การขอรับใบแทนใบอนุญาต และการออกใบแทนใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ที่มีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร ซึ่งมีใช่เป็นการขายของในตลาดหรือการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ แบบหนังสือแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ที่มีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ซึ่งมีใช่เป็นการขายของในตลาดหรือการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ แบบหนังสือรับรองการแจ้ง ตลอดจนหลักเกณฑ์ต่างๆ เพื่อประโยชน์ในการควบคุมและกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งการดำเนินการดังกล่าว มาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๖ และมาตรา ๕๘ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคลซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๕๐ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย ประกอบกับมาตรา ๕๑ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๒๘ บัญญัติให้ตราเป็นข้อบัญญัติจึงจำเป็นต้องตราข้อบัญญัตินี้