



ประกาศเทศบาลตำบลหนองใหญ่
เรื่อง ประกาศใช้เทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองใหญ่

ตามที่เทศบาลตำบลหนองใหญ่ ได้เสนอร่างเทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองใหญ่ จำนวน ๒ เรื่อง ประกอบด้วย ร่างเทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองใหญ่ เรื่อง การติดตั้งบ่อดักไขมันน้ำเสีย ในอาคาร พ.ศ. ๒๕๖๗ และร่างเทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองใหญ่ เรื่อง การควบคุมตลาด พ.ศ. ๒๕๖๗ ต่อสภาเทศบาลตำบลหนองใหญ่ ซึ่งสภาเทศบาลตำบลหนองใหญ่ ได้มีมติให้ความเห็นชอบร่างเทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองใหญ่ เรื่อง การติดตั้งบ่อดักไขมันน้ำเสียในอาคาร พ.ศ. ๒๕๖๗ และร่างเทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองใหญ่ เรื่อง การควบคุมตลาด พ.ศ. ๒๕๖๗ ในการประชุมสภาเทศบาลตำบลหนองใหญ่ สมัยสามัญ สมัยที่ ๔ ครั้งที่ ๑ เมื่อวันที่ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๖ และผู้ว่าราชการจังหวัดศรีสะเกษ พิจารณาให้ความเห็นชอบลงนามในร่างเทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองใหญ่ เรื่อง การติดตั้งบ่อดักไขมันน้ำเสียในอาคาร พ.ศ. ๒๕๖๗ และร่างเทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองใหญ่ เรื่อง การควบคุมตลาด พ.ศ. ๒๕๖๗ ตามหนังสือ จังหวัดศรีสะเกษ ที่ ศก ๐๐๒๓.๔/๑๐๘๘ ลงวันที่ ๑๙ มกราคม ๒๕๖๗ นั้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึงฉบับปัจจุบัน เทศบาลตำบลหนองใหญ่ จึงประกาศใช้เทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองใหญ่ เรื่อง การติดตั้งบ่อดักไขมันน้ำเสียในอาคาร พ.ศ. ๒๕๖๗ และเทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองใหญ่ เรื่อง การควบคุมตลาด พ.ศ. ๒๕๖๗ ให้มีผลบังคับใช้ในเขตเทศบาลตำบลหนองใหญ่ เมื่อประกาศไว้ โดยเปิดเผย ณ สำนักงานเทศบาลตำบลหนองใหญ่แล้วเจ็ดวัน รายละเอียดตามเทศบัญญัติที่แนบท้าย ประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๗

(นายเอกอมร มะโนรัตน์)

นายกเทศมนตรีตำบลหนองใหญ่

สำเนาถูกต้อง



นิตยสารชุมชนเทศบาลตำบลหนองใหญ่ เรื่อง การควบคุมตลาด พ.ศ. ๒๕๖๗

เทศบาลตำบลหนองใหญ่
อำเภอเมืองจันทร์ จังหวัดศรีสะเกษ

สำนักปลัด
โทร ๐๔๕-๖๐๓-๐๗๖
www.tumbonnongyai.go.th

บันทึกหลักการและเหตุผล

เทศบาลตำบลหนองใหญ่

เรื่อง การควบคุมตลาด พ.ศ. ๒๕๖๗

หลักการ

ให้มีเทศบาลตำบลหนองใหญ่ว่าด้วยการควบคุมตลาด

เหตุผล

โดยที่การดำเนินกิจการตลาดที่ไม่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของประชาชนและก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อมอีกด้วย สมควรกำหนดลักษณะของตลาด สุขลักษณะในการดำเนินกิจการตลาด สุขลักษณะสำหรับผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาด หลักเกณฑ์การอนุญาตให้ดำเนินกิจการตลาด และอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตให้ดำเนินกิจการตลาด จึงตราเทศบัญญัตินี้

เทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองใหญ่
เรื่อง การควบคุมตลาด พ.ศ. ๒๕๖๗

โดยที่เป็นการสมควรให้มีเทศบัญญัติว่าด้วยการควบคุมตลาด

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐ และมาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ.๒๕๔๖ ประกอบมาตรา ๓๕ มาตรา ๓๗ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข และที่แก้ไขเพิ่มเติม เทศบาลหนองใหญ่โดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลตำบลหนองใหญ่และผู้ว่าราชการจังหวัดศรีสะเกษ จึงตราเทศบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองใหญ่ เรื่อง การควบคุมตลาด พ.ศ. ๒๕๖๗”

ข้อ ๒ เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลหนองใหญ่ ตั้งแต่เมื่อได้ประกาศไว้โดยเปิดเผยที่สำนักงานเทศบาลตำบลหนองใหญ่แล้วเจ็ดวัน เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในเทศบัญญัตินี้

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่พักผ่อนเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสี้ง่าย ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่พักผ่อนเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

“สินค้า” หมายความว่า สิ่งของที่ซื้อขายกัน

“อาหาร” หมายความว่า อาหารตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และของอื่นๆที่มีสภาพเป็นของสด

“อาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ” หมายความว่า อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์หรือเนื้อสัตว์ที่มีการชำแหละ ณ แผงจำหน่ายสินค้า

“อาหารปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ

“สุขาภิบาลอาหาร” หมายความว่า การจัดการและควบคุมปัจจัยต่างๆ เพื่ออาหารสะอาด ปลอดภัย จากเชื้อโรค และสารเคมีที่เป็นพิษซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค เช่น อาหาร ผู้สัมผัสอาหาร สถานที่ทำ ประกอบ ปรุง และจำหน่ายอาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ สัตว์และแมลงที่เป็นพาหะนำโรค

“การล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล” หมายความว่า การทำความสะอาดตัวอาคารแผงจำหน่ายสินค้า ในตลาด พื้น ผนัง เพดาน ทางระบายน้ำ ตะแกรงดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน บ่อพักน้ำเสีย ที่เก็บรวบรวม หรือที่รองรับมูลฝอย ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ และบริเวณตลาดให้สะอาด ไม่มีสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย หยากใย ฝุ่นละอองและคราบสกปรก รวมทั้งให้มีการฆ่าเชื้อ ทั้งนี้ สารเคมีที่ใช้ต้องไม่มีผลกระทบต่อระบบบำบัดน้ำเสียของตลาด

/“ราชการส่วนท้องถิ่น” ...

“ราชการส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า เทศบาลตำบลหนองใหญ่

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลหนองใหญ่

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๔ ให้นายกเทศมนตรีตำบลหนองใหญ่เป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

หมวด ๑

บททั่วไป

ข้อ ๕ ตลาดแบ่งออกเป็น ๒ ประเภท ดังนี้

(๑) ตลาดประเภทที่ ๑ ได้แก่ ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร และมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในหมวด ๑ ส่วนที่ ๑

(๒) ตลาดประเภทที่ ๒ ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคารและมีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในหมวด ๑ ส่วนที่ ๒

ข้อ ๖ ที่ตั้งของตลาดต้องห่างไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย เว้นแต่จะมีวิธีการป้องกันซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขได้ให้ความเห็นชอบแล้ว

ข้อ ๗ ผู้ดำเนินกิจการตลาดต้องดำเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดตามเทศบัญญัตินี้ รวมทั้งกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

หมวด ๒

สุขลักษณะในการดำเนินกิจการตลาด

ส่วนที่ ๑

สุขลักษณะของตลาดประเภทที่ ๑

ข้อ ๘ ตลาดประเภทที่ ๑ ต้องมีส่วนประกอบของสถานที่และสิ่งปลูกสร้าง คือ อาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของ ที่ขนถ่ายสินค้า ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย และที่จอดยานพาหนะ ตามที่กำหนดไว้ในส่วนนี้

ข้อ ๙ อาคารสิ่งปลูกสร้างสำหรับผู้ขายของต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) ถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า ๔ เมตร และมีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า ๔ เมตร อย่างน้อยหนึ่งทาง

/ (๒) ...

(๒) ตัวอาคารตลาดทำด้วยวัสดุถาวร มั่นคง และแข็งแรง

(๓) หลังคาสร้างด้วยวัสดุทนไฟ และแข็งแรงทนทาน ความสูงของหลังคาต้องมีความเหมาะสมกับการระบายอากาศของตลาดนั้น

(๔) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ เรียบ ล้างทำความสะอาดง่าย ไม่มีน้ำขัง และไม่ลื่น

(๕) ทางเดินภายในอาคารมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร

(๖) เครื่องกันหรือสิ่งกีดขวางทำด้วยวัสดุถาวร และแข็งแรง สามารถป้องกันสัตว์ เช่น สุนัข มิให้เข้าไปในตลาด

(๗) การระบายอากาศในตลาดเพียงพอ เหมาะสม และไม่มึกชื้นเหม็นอับ

(๘) ความเข้มของแสงในอาคารตลาดไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ลักซ์

(๙) แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ มีความลาดเอียง และทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า ๑.๕ ตารางเมตร และมีทางเข้าออกสะดวก โดยมีที่นั่งสำหรับผู้ขายของแยกต่างหากจากแผง

(๑๐) น้ำประปาหรือน้ำสะอาดแบบระบบท่ออย่างเพียงพอสำหรับล้างสินค้าหรือล้างมือ ทั้งนี้ต้องวางท่อในลักษณะที่ปลอดภัย ไม่เกิดการปนเปื้อนจากน้ำโสโครก ไม่ติดหรือทับกับท่อระบายน้ำเสียหรือสิ่งปฏิกูล โดย

(ก) มีที่ล้างอาหารสดอย่างน้อย ๑ จุด และในแต่ละจุดจะต้องมีก๊อกน้ำไม่น้อยกว่า ๓ ก๊อก กรณี ที่มีแผงจำหน่ายอาหารสดตั้งแต่ ๓๐ แผง ขึ้นไป ต้องจัดให้มีที่ล้างอาหารสด ๑ จุดต่อจำนวนแผงจำหน่ายอาหารสดทุก ๓๐ แผง เศษของ ๓๐ แผง ถ้าเกิน ๑๕ แผง ให้ถือเป็น ๓๐ แผง

(ข) มีก๊อกน้ำประจำแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(ค) มีที่เก็บสำรองในปริมาณเพียงพอและสะดวกต่อการใช้ กรณีที่มีแผงจำหน่ายอาหารสดตั้งแต่ ๕๐ แผงขึ้นไป ต้องจัดให้มีน้ำสำรองอย่างน้อย ๕ ลูกบาศก์เมตรต่อจำนวนแผงจำหน่ายอาหารสดทุก ๑๐๐ แผง เศษของ ๑๐๐ แผง ถ้าเกิน ๕๐ แผง ให้ถือเป็น ๑๐๐ แผง

(๑๑) ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ทั้งนี้ ให้มีตะแกรงดักมูลฝอยและบ่อดักไขมันด้วย

(๑๒) การติดตั้งระบบการป้องกันอัคคีภัยตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

ความใน (๑) และ (๕) มิให้ใช้บังคับกับตลาดที่จัดตั้งขึ้นก่อนวันที่กฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๔๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ใช้บังคับ และมีข้อจำกัดเรื่องพื้นที่ไม่อาจจัดให้มีถนนรอบอาคารตลาด ทางเข้าออกบริเวณตลาด และทางเดินภายในอาคารตามที่กำหนดได้

ข้อ ๑๐ ต้องจัดให้มีที่ขนถ่ายสินค้าตั้งอยู่ในบริเวณหนึ่งบริเวณใดโดยเฉพาะ มีพื้นที่เพียงพอ สำหรับการขนถ่ายสินค้าในแต่ละวัน และสะดวกต่อการขนถ่ายสินค้าและการรักษาความสะอาด

ความในวรรคหนึ่งมิให้ใช้บังคับกับตลาดที่จัดตั้งขึ้นก่อนวันที่กฎกระทรวง ฉบับที่ ๔ (พ.ศ. ๒๕๔๒) ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ใช้บังคับ และมีข้อจำกัดเรื่องพื้นที่ไม่อาจจัดให้มี ที่ขนถ่ายสินค้าตามที่กำหนดได้

ข้อ ๑๑ ต้องจัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือตามแบบและจำนวนที่กำหนดในกฎหมาย ว่าด้วยการควบคุมอาคาร และตั้งอยู่ในที่เหมาะสมนอกตัวอาคาร หรือในกรณีที่อยู่ในอาคารตลาดต้องแยก เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ มีผนังกันโดยไม่ให้มีประตูเปิดสู่บริเวณจำหน่ายอาหารโดยตรง

ข้อ ๑๒ ต้องจัดให้มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย ตามที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุม อาคาร ตั้งอยู่นอกตัวอาคารตลาดและอยู่ในพื้นที่ที่รถเก็บขนมูลฝอยเข้าออกได้สะดวก มีการปกปิดและป้องกัน ไม่ให้สัตว์เข้าไปคุ้ยเขี่ย ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นได้คำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นชอบ ว่าเหมาะสมกับตลาดนั้น

ข้อ ๑๓ ต้องจัดให้มีที่จอดยานพาหนะอย่างเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ส่วนที่ ๒

สุขลักษณะของตลาดประเภทที่ ๒

ข้อ ๑๔ ตลาดประเภทที่ ๒ ต้องจัดให้มีสถานที่สำหรับผู้ขายของ ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ อ่างล้างมือ อ่างล้างมือ และที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอย ตามที่กำหนดไว้ในส่วนนี้

ข้อ ๑๕ สถานที่สำหรับผู้ขายของต้องมีและเป็นไปตามหลักเกณฑ์และสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๒ เมตร

(๒) บริเวณสำหรับผู้ขายของประเภทอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ โดยมีลักษณะ เป็นพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น สามารถล้างทำความสะอาดได้ง่าย และไม่มีน้ำขัง เช่น พื้นคอนกรีต พื้นปูด้วย คอนกรีตสำเร็จ หรือพื้นทีลาดด้วยยางแอสฟัลต์

(๓) แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรงที่มีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และอาจเป็นแบบพับเก็บได้

(๔) น้ำประปาหรือน้ำสะอาดอย่างเพียงพอ และจัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะ ในบริเวณแผงจำหน่ายอาหารสด แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารประเภท ประมงสำเร็จ

(๕) ทางระบายน้ำจากจุดที่มีที่ล้าง โดยเป็นรางแบบเปิด ทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีความลาดเอียง ให้สามารถระบายน้ำได้สะดวก มีตะแกรงดักมูลฝอยก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำ สาธารณะ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนข้างเคียง ในกรณีจำเป็นเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขอาจกำหนดให้จัดให้มีบ่อดักไขมัน หรือบ่อพักน้ำเสีย ก่อนระบายน้ำ ออกสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะก็ได้

/ (๖) ...

(๖) กรณีที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็กคลุมผ้าใบ เต็นท์ รมหรือสิ่งอื่นใด ในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง

ข้อ ๑๖ ต้องจัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือตามจำนวนและหลักเกณฑ์ด้าน สุขลักษณะที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม นอกสถานที่ขายของ เว้นแต่จะจัดให้มีส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชนหรือส้วมของหน่วยงานราชการ ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้อยู่ในบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ ให้มีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน ๕๐ เมตร

ข้อ ๑๗ ต้องให้มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอที่จะรองรับปริมาณมูลฝอย ในแต่ละวัน และมีลักษณะเหมาะสมตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ข้อ ๑๘ เมื่อผู้รับใบอนุญาตให้ตั้งตลาดประเภทที่ ๒ ได้ดำเนินการก่อสร้างต่อเนื่องกันเป็นระยะเวลา หนึ่งแล้ว ถ้าเจ้าพนักงานท้องถิ่นเห็นว่าตลาดประเภทที่ ๒ นั้น มีศักยภาพที่จะพัฒนาเป็นตลาดประเภทที่ ๑ ได้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นและผู้รับใบอนุญาตร่วมกันพิจารณากำหนดแผนการพัฒนาปรับปรุงตลาดประเภทที่ ๒ ให้เป็นตลาดประเภทที่ ๑ ตามเทศบัญญัตินี้ ตามระยะเวลาและขั้นตอนที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

ส่วนที่ ๓

การดำเนินการจัดการตลาด

ข้อ ๑๙ การจัดวางสินค้าในตลาดแต่ละประเภทต้องจัดให้เป็นหมวดหมู่และไม่ปะปนกัน เพื่อสะดวกในการดูแลความสะอาดและป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร

ข้อ ๒๐ กำหนดเวลาการเปิดและปิดตลาดให้เป็นไปตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนดไว้

ข้อ ๒๑ ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ ๑ ต้องรับผิดชอบดูแลเกี่ยวกับการบำรุงรักษา ตลาดและการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยในตลาดให้ถูกสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) บำรุงรักษาโครงสร้างต่าง ๆ ของตลาด ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา เช่น ตัวอาคาร พื้น ฝ้าเพดาน แผงจำหน่ายสินค้า ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำ อุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น สายไฟ หลอดไฟ พัดลม ก๊อกน้ำ ท่อน้ำประปา และสาธารณูปโภคอื่น

(๒) จัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณตลาด และดูแลความสะอาดของตะแกรงดักมูลฝอย บ่อดักไขมัน ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำ มิให้มีกลิ่นเหม็นเป็นประจำทุกวัน และดูแล ที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะเสมอ

(๓) ดูแลห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้การได้ดี และเปิดให้ใช้ ตลอดเวลาที่เปิดตลาด

(๔) จัดให้มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน โดยเฉพาะแผงจำหน่ายอาหารสด และแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อชำแหละ และมีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ หนึ่งครั้ง ในกรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อ เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข อาจแจ้งให้มีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลมากกว่าเดือนละหนึ่งครั้งก็ได้

(๕) จัดให้มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรคร้ายในบริเวณตลาดอย่างน้อยเดือนละ หนึ่งครั้ง

/(๖) ...

(๖) ดูแลแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์มิให้ปล่อยน้ำหรือของเหลวไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาด และจัดให้มีทางระบายน้ำหรือของเหลวลงสู่ทางระบายน้ำหลักของตลาด

ข้อ ๒๒ ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ ๒ ต้องรับผิดชอบดูแลเกี่ยวกับการบำรุงรักษาตลาดและการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยในตลาดให้ถูกสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) จัดให้มีการเก็บกวาดมูลฝอยบริเวณตลาด และดูแลความสะอาดของตะแกรงดักมูลฝอย รวมทั้งกรณีที่มีปอดักไขมัน ปอดักน้ำเสีย และทางระบายน้ำ มิให้มีกลิ่นเหม็นเป็นประจำทุกวัน และดูแลที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะเสมอ

(๒) ดูแลห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือ ให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้การได้ดี และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด

(๓) จัดให้มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำ โดยเฉพาะแผงจำหน่ายอาหารสด และแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อชำแหละ ในกรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อให้ดำเนินการล้างตลาดตามหลักการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขแจ้งให้ปฏิบัติ

(๔) จัดให้มีการป้องกันมิให้น้ำหรือของเหลวไหลจากแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละลงสู่พื้นตลาด

ข้อ ๒๓ เพื่อประโยชน์ในการป้องกันเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดประเภทที่ ๑ หรือตลาดประเภทที่ ๒ ต้องไม่กระทำการและต้องควบคุมดูแลมิให้ผู้ใดกระทำการ ดังต่อไปนี้

(๑) จำหน่ายอาหารที่ไม่สะอาดหรือไม่ปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหารในตลาด

(๒) นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้ในที่ขังสัตว์เพื่อจำหน่าย

(๓) ข่าหรือชำแหละสัตว์ใหญ่ เช่น โค กระบือ แพะ แกะหรือสุกร ในตลาด รวมทั้งข่าหรือชำแหละสัตว์ปีกในกรณีที่เกิดการระบาดของโรคไข้หวัดที่ติดต่อมาจากสัตว์ในเขตท้องที่นั้น

(๔) สะสมหรือหมักหมมสิ่งหนึ่งสิ่งใดในตลาด จนทำให้สถานที่สกปรก รกรุงรัง เป็นเหตุรำคาญเกิดมลพิษที่เป็นอันตราย หรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรค

(๕) ถ่ายเทหรือทิ้งมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูลในที่อื่นใด นอกจากที่ซึ่งจัดไว้สำหรับรองรับมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูล

(๖) ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรกจนเป็นเหตุให้เป็นหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๗) ก่อหรือจุดไฟไว้ในลักษณะซึ่งอาจเป็นที่เดือดร้อนหรือเกิดอันตรายแก่ผู้อื่น

(๘) ใช้ตลาดเป็นที่พักอาศัยหรือเป็นที่พักค้างคืน

(๙) กระทำการอื่นใดที่อาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ เช่น เสียงดัง แสงกระพริบ ความสั่นสะเทือน หรือกลิ่นเหม็น

ส่วนที่ ๔

ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาด

ข้อ ๒๔ ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องปฏิบัติและให้ความร่วมมือกับผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาด เจ้าพนักงานท้องถิ่นและเจ้าพนักงานสาธารณสุข ในเรื่องดังต่อไปนี้

- (๑) การจัดระเบียบและกฎเกณฑ์ในการรักษาความสะอาดของตลาด
- (๒) การจัดหมวดหมู่สินค้า
- (๓) การดูแลความสะอาดแผงจำหน่ายสินค้าของตน
- (๔) การรวบรวมมูลฝอยลงในภาชนะรองรับที่เหมาะสม
- (๕) การล้างตลาด
- (๖) การเข้ารับการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารและอื่น ๆ ตามหลักเกณฑ์ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
- (๗) การตรวจสุขภาพตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ข้อ ๒๕ ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องปฏิบัติเกี่ยวกับสินค้าและแผงจำหน่ายสินค้าดังต่อไปนี้

- (๑) ให้วางสินค้าบนแผงจำหน่ายสินค้าหรือขอบเขตที่กำหนด โดยห้ามวางสินค้าล้ำแผงจำหน่ายสินค้าหรือขอบเขตที่กำหนด และห้ามวางสินค้าสูงจนอาจเกิดอันตรายหรือส่งผลกระทบต่อระบบการระบายอากาศ และแสงสว่าง ทั้งนี้ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
- (๒) ห้ามวางสินค้าประเภทวัตถุอันตรายปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร
- (๓) ให้วางสินค้าประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะอุปกรณ์ในขอบเขตที่กำหนด โดยสูงจากพื้นตลาดไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร
- (๔) ห้ามเก็บสินค้าประเภทอาหารไว้ใต้แผงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร หรืออาหารที่มีการป้องกันการเน่าเสียและปกปิดมิดชิด ทั้งนี้ ต้องมีการรักษาความสะอาดและป้องกันสัตว์หรือแมลงที่เป็นพาหะนำโรค
- (๕) ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง
- (๖) ห้ามต่อเติมแผงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ข้อ ๒๖ ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคล ดังต่อไปนี้

- (๑) มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวก ไข้หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

/(๒) ...

(๒) ในระหว่างขายสินค้าต้องแต่งกายสุภาพ สะอาด เรียบร้อย หรือตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น กำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๓) ในระหว่างขายสาสนค้าประเภทอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล เช่น ไม้ไอ หรือจามรดอาหาร ไม้ใช้มือหยิบจับอาหารที่พร้อมรับประทานโดยตรง ล้างมือให้สะอาดก่อนหยิบหรือ จับอาหาร ไม้สูบบุหรี่หรือดื่มสุรา เป็นต้น

ข้อ ๒๗ ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรง เก็บหรือสะสมอาหาร และการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้และของใช้ต่างๆ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารที่ขายต้องสะอาด และปลอดภัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๒) อาหารสดเฉพาะสัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศา เซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ

(๓) การจำหน่ายอาหารประเภทปรงสำเร็จต้องใช้เครื่องใช้ ภาชนะที่สะอาด และต้องมีอุปกรณ์ปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน และรักษาอุปกรณ์ปกปิดอาหารนั้นให้สะอาดและใช้การได้ดี อยู่เสมอ

(๔) ในกรณีที่เป็นแผงจำหน่ายอาหาร ซึ่งมีการทำ ประกอบ และปรงอาหาร ต้องจัดสถานที่ ไว้ให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะเพื่อการนั้นและต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร

(๕) เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ เช่น เขียง เครื่องชูดมะพร้าว จาน ชาม ช้อน และส้อม ตะเกียบ แก้วน้ำ เป็นต้น ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างทำความสะอาดและจัดเก็บที่ถูกต้อง

หมวด ๓

ใบอนุญาต

ข้อ ๒๘ ห้ามมิให้ผู้ใดจัดตั้งตลาด เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

การเปลี่ยนแปลง ขยายหรือลดสถานที่หรือบริเวณที่ใช้เป็นตลาดภายหลังจากที่เจ้าพนักงาน ท้องถิ่นได้ออกใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดตามวรรคหนึ่งแล้วจะกระทำได้อีกเมื่อได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจาก เจ้าพนักงานท้องถิ่นด้วย

ความในข้อนี้มีให้ใช้บังคับแก่กระทรวง ทบวง กรม ราชการท้องถิ่นหรือองค์กรของรัฐที่ได้จัดตั้ง ตลาดขึ้นตามอำนาจหน้าที่ แต่ในการดำเนินกิจการตลาดจะต้องปฏิบัติเช่นเดียวกับผู้รับใบอนุญาตตาม บทบัญญัติอื่นแห่งเทศบัญญัตินี้และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ด้วย และให้เจ้าพนักงาน ท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดเงื่อนไขเป็นหนังสือให้ผู้จัดตั้งตลาดตามวรรคนี้ปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ข้อ ๒๙ ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งตลาดจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้าย เทศบัญญัตินี้ พร้อมกับแสดงเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) บัตรประจำตัวประชาชน

(๒) สำเนาเอกสารสิทธิของสถานประกอบกิจการ (ที่ดิน/อาคาร/ยานพาหนะ)

/๓) ...

- (๓) หนังสือยินยอมรับกำจัดจากสถานประกอบกิจการกำจัดสิ่งปฏิกูล (กรณีที่ส่งไปกำจัดที่อื่น)
- (๔) หนังสือให้ความเห็นชอบการประเมินผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (กรณีที่กฎหมายกำหนด)
- (๕) หลักฐานการรับฟังความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้เสีย (กรณีที่กฎหมายกำหนด)
- (๖) ใบมอบอำนาจ (กรณีที่มีการมอบอำนาจ)
- (๗) หลักฐานอื่นที่จำเป็น

ข้อ ๓๐ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องของคำขอและความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทันที กรณีไม่ถูกต้อง ครบถ้วน ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งต่อผู้ยื่นคำขอแก้ไขเพิ่มเติมเพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในวันทีนั้นด้วย

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนด ในเทศบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวันนับแต่มีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสอง หรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ หากเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณายังไม่แล้วเสร็จ ให้แจ้งเป็นหนังสือให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงเหตุความล่าช้าทุกเจ็ดวันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จ พร้อมสำเนาแจ้ง ก.พ.ร. ทราบทุกครั้ง

ข้อ ๓๑ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากพนักงานท้องถิ่น เว้นแต่จะมีเหตุอันสมควรและได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบแล้ว

ข้อ ๓๒ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัตินี้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลหนองใหญ่เท่านั้น

การขอต่อใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

ข้อ ๓๓ ผู้ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๓๔ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาต นำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๓๕ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวง หรือเทศบัญญัตินี้หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๓๖ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข

พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวง หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ ๓๗ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำราชการของผู้รับใบอนุญาตและให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี

ข้อ ๓๘ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

หมวด ๔

ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ ๓๙ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ ในวันที่มารับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นกรณียื่นขอรับใบอนุญาตครั้งแรกหรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็นกรณียื่นขอต่ออายุใบอนุญาต ตลอดเวลาที่ยังดำเนินการกิจการนั้นถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับใบอนุญาต จะได้บอกเลิกการดำเนินการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๔๐ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของเทศบาลตำบลหนองใหญ่

หมวด ๕
บทกำหนดโทษ

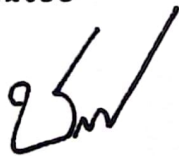
ข้อ ๔๑ ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของเจ้าพนักงานหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๓

(ลงชื่อ) 

(นายเอกอมร มะโนรัตน์)
นายกเทศมนตรีตำบลหนองใหญ่

เห็นชอบ



(นางสาวชนมณัฐ รอดบุญธรรม)
รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดศรีสะเกษ

บัญชีอัตราค่าธรรมเนียม
ท้ายเทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองใหญ่
การออกใบอนุญาตจัดตั้งตลาดและการต่ออายุใบอนุญาต

| รายการ | อัตราค่าธรรมเนียม ฉบับละ..... บาท ต่อปี | หมายเหตุ |
|--|---|----------|
| ค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตจัดตั้งตลาด และการต่ออายุใบอนุญาต ขนาดพื้นที่น้อยกว่า ๒,๐๐๐ ตารางเมตร ขนาดพื้นที่มากกว่า ๒,๐๐๐ - ๔,๐๐๐ ตารางเมตร ขนาดพื้นที่มากกว่า ๔,๐๐๐ ตารางเมตร | ๑,๐๐๐.- ๑,๕๐๐.- ๒,๐๐๐.- | |

ใบรับคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

เลขที่.....ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ตรวจสอบแล้วเอกสารหลักฐาน ครบ ไม่ครบ ส่วนขาดคือ

สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน /ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ/อื่นๆ ระบุ.....

สำเนาทะเบียนบ้านผู้ขอ

สำเนาทะเบียนบ้านที่ตั้งสถานประกอบการ

แผนผัง หรือแผนที่แสดงที่ตั้ง

เอกสารแสดงสิทธิในการครอบครองที่ดิน อาคาร สถานที่

สำเนาแบบก่อสร้างของอาคารที่ได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ใบรับรองการตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการ (กรณีการต่ออายุใบอนุญาต)

ใบมอบอำนาจ(กรณีที่มีการมอบอำนาจ)

หลักฐานแสดงว่ามีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ใบรับรองแพทย์ หลักฐานการประกันอัคคีภัย

ดังนั้น กรุณานำหลักฐานที่ยังไม่ครบทั้งหมด มายื่นต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายใน.....วัน นับแต่วันนี้เป็นต้นไป

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าหน้าที่ผู้รับคำร้อง



ส่วนของผู้ขอรับใบอนุญาต

ใบรับคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

เลขที่.....ได้รับเรื่องเมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ตรวจสอบแล้วเอกสารหลักฐาน ครบ ไม่ครบ ส่วนขาดคือ

สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน /ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ/อื่นๆ ระบุ.....

สำเนาทะเบียนบ้านผู้ขอ

สำเนาทะเบียนบ้านที่ตั้งสถานประกอบการ

แผนผัง หรือแผนที่แสดงที่ตั้ง

เอกสารแสดงสิทธิในการครอบครองที่ดิน อาคาร สถานที่

สำเนาแบบก่อสร้างของอาคารที่ได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ใบรับรองการตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบการ (กรณีการต่ออายุใบอนุญาต)

ใบมอบอำนาจ(กรณีที่มีการมอบอำนาจ)

หลักฐานแสดงว่ามีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ใบรับรองแพทย์ หลักฐานการประกันอัคคีภัย

ดังนั้น กรุณานำหลักฐานที่ยังไม่ครบทั้งหมด มายื่นต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายใน.....วัน นับแต่วันนี้เป็นต้นไป

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าหน้าที่ผู้รับคำร้อง

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

จากการตรวจสอบสถานประกอบการ เมื่อวันที่.....

() เห็นสมควรอนุญาต และควรกำหนดเงื่อนไขดังนี้.....

.....
.....
.....

() เห็นสมควรไม่อนุญาตเพราะ.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(.....)

ตำแหน่ง.....วันที่.....

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

() อนุญาตให้ประกอบกิจการได้

() ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง นายกเทศมนตรีตำบลหนองใหญ่

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

วันที่.....



เทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองใหญ่
เรื่อง การติดตั้งขั้วกักไขมันบำบัดน้ำเสียในอาคาร
พ.ศ. ๒๕๖๗

เทศบาลตำบลหนองใหญ่
อำเภอเมืองจันทร์ จังหวัดศรีสะเกษ

สำนักปลัด
โทร ๐๔๕-๖๐๓-๐๗๖
www.tumbonnongyai.go.th

บันทึกหลักการและเหตุผล
เทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองใหญ่
เรื่อง การติดตั้งบ่อดักไขมันบำบัดน้ำเสียในอาคาร พ.ศ. ๒๕๖๗

หลักการ

โดยเป็นการสมควรตราเทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองใหญ่ เรื่อง ว่าด้วยการติดตั้งบ่อดักไขมันน้ำเสียในอาคาร เพื่อใช้ในการควบคุมดูแลการติดตั้งบ่อดักไขมันน้ำเสียในอาคารที่ตั้งอยู่ในเขตเทศบาลตำบลหนองใหญ่

เหตุผล

เพื่อการปฏิบัติให้เป็นไปตามอำนาจหน้าที่ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในการจัดการระบบบำบัดแยกจำพวกน้ำมันและไขมันออกจากน้ำ โดยอาศัยอำนาจตามมาตรา ๖๐ แห่งพระราชบัญญัติ พ.ศ. ๒๕๔๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประกอบมาตรา ๒๐ (๓) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ จึงตราเทศบัญญัตินี้ขึ้น

เทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองใหญ่
เรื่อง การติดตั้งบ่อดักไขมันบำบัดน้ำเสียในอาคาร พ.ศ. ๒๕๖๗

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕๐ (๓) มาตรา ๖๐ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึงฉบับปัจจุบัน และมาตรา ๑๘ มาตรา ๒๐ (๓) และมาตรา ๔๔ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เทศบาลตำบลหนองใหญ่โดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลตำบลหนองใหญ่ และผู้ว่าราชการจังหวัดศรีสะเกษ จึงตราเทศบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองใหญ่ เรื่อง การติดตั้งบ่อดักไขมันบำบัดน้ำเสียในอาคาร พ.ศ. ๒๕๖๗

ข้อ ๒ เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับ ตั้งแต่ได้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ สำนักงานเทศบาลตำบลหนองใหญ่แล้วเจ็ดวัน

ข้อ ๓ บรรดาเทศบัญญัติ ข้อบัญญัติ ข้อบังคับ กฎ ระเบียบหรือคำสั่งอื่นใดที่บัญญัติไว้แล้ว หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในเทศบัญญัติ นี้

“อาคาร” หมายความว่า ดึก บ้าน เรือน ร้านค้า ร้านอาหาร สำนักงานหรือสิ่งปลูกสร้างอย่างอื่นซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่อาศัยหรือใช้สอย

“บ่อดักไขมัน” หมายความว่า สิ่งที่ใช้แยกจำนวนพวกน้ำมันและไขมันออกจากน้ำซึ่งผ่านการใช้แล้ว

“การระบายน้ำ” หมายความว่า การผันน้ำ การปล่อยน้ำ การเทน้ำ การสาดน้ำ หรือการกระทำอื่นใดที่เป็นการถ่ายเทน้ำ

“แหล่งระบายน้ำ” หมายความว่า ทางหรือท่อระบายน้ำ ลำกระโดง ลำราง คู คลอง แม่น้ำ ทะเล และแหล่งน้ำสาธารณะ แหล่งน้ำธรรมชาติ และแหล่งน้ำที่เป็นของเอกชนซึ่งมีทางเชื่อมต่อหรือสามารถไหลไปสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือแหล่งน้ำธรรมชาติได้

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลหนองใหญ่

“พนักงานเจ้าหน้าที่” หมายความว่า ปลัดเทศบาล และพนักงานเทศบาลอื่นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นแต่งตั้ง

ข้อ ๕ เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับแก่อาคารที่มีการระบายน้ำทิ้งลงหรือไหลไปสู่แหล่งระบายน้ำและยังไม่มีกฎหมายใดกำหนดมาตรการเกี่ยวกับการกำจัดน้ำมันและไขมันสำหรับอาคารประเภทนั้น

ข้อ ๖ ให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองอาคารที่มีการปลูกสร้างใหม่ดำเนินการติดตั้งบ่อดักไขมันสำหรับอาคารนั้นให้แล้วเสร็จก่อนเข้าอยู่อาศัยหรือใช้สอยและหากอาคารใดอยู่ระหว่างการปลูกสร้างใหม่ในวันที่เทศบัญญัตินี้มีผลใช้บังคับก็ให้ดำเนินการติดตั้งบ่อดักไขมันเช่นเดียวกัน

ข้อ ๗ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นและพนักงานเจ้าหน้าที่มีอำนาจหน้าที่ดังต่อไปนี้

(๑) เข้าตรวจอาคารและบริเวณที่ตั้งอาคารในระหว่างพระอาทิตย์ขึ้นและตก

(๒) สั่งให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองอาคารที่มีการระบายน้ำทิ้งลงหรือไหลไปสู่แหล่งระบายน้ำ ดำเนินการติดตั้งบ่อดักไขมันให้แล้วเสร็จภายในเก้าสิบวัน

ข้อ ๘ ให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองอาคารตามข้อ ๖ ทำการดูแลรักษา เก็บขนน้ำมันหรือไขมัน ในบ่อดักไขมันไปกำจัดและซ่อมแซมบำรุงรักษาบ่อดักไขมันให้อยู่ในสภาพที่ใช้การได้ตามปกติ

ข้อ ๙ ผู้ใดขัดขวางการปฏิบัติหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ในการ ปฏิบัติตามข้อ ๗ (๑) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งพันบาท

ข้อ ๑๐ ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ ตามข้อ ๗ (๒) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าร้อยบาท และเจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจกำหนดให้เสียค่าปรับอีกไม่เกินวันละสองร้อยบาท นับแต่วันถัดจากวันครบกำหนดระยะเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดให้ดำเนินการติดตั้งบ่อดักไขมันนั้น เป็นต้นไป จนกว่าจะได้ปฏิบัติให้ถูกต้อง

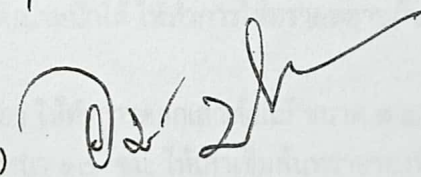
ข้อ ๑๑ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศและประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนทราบถึงการปฏิบัติ ตามเทศบัญญัตินี้

ข้อ ๑๒ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจในการพิจารณาเวนการปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ ตามความจำเป็นและความเหมาะสมของอาคารและพื้นที่บางแห่ง เช่น พื้นที่ภูเขา พื้นที่เกษตรกรรม พื้นที่ ในชนบท เป็นต้น

ข้อ ๑๓ ให้นายกเทศมนตรีตำบลหนองใหญ่ รักษาการตามเทศบัญญัตินี้และให้มีอำนาจ ออกประกาศ หรือคำสั่งเพื่อการปฏิบัติเป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๒ เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๓

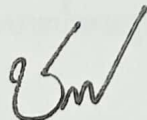
(ลงชื่อ)



(นายเอกอมร มะโนรัตน์)

นายกเทศมนตรีตำบลหนองใหญ่

เห็นชอบ



(นางสาวชนมณัฐ รอดบุญธรรม)

รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดศรีสะเกษ

**ข้อกำหนดและวิธีการติดตั้งบ่อดักไขมัน ตามข้อ ๑๑ เทศบัญญัติเทศบาลตำบลหนองใหญ่
เรื่อง การติดตั้งบ่อดักไขมันบำบัดน้ำเสียในอาคาร พ.ศ. ๒๕๖๗**

บ่อดักไขมันสามารถก่อสร้างได้หลายแบบ เช่น

๑. บ่อดักไขมันแบบใช้วงขอบของซีเมนต์
๒. บ่อดักไขมันแบบสร้างในที่
๓. บ่อดักไขมันสำเร็จรูป

การติดตั้งขึ้นอยู่กับความเหมาะสม โดยคิดจากปริมาณน้ำเสียที่เกิดจากครัว ห้องน้ำ ลานซักล้าง และ สภาพของพื้นที่ที่จะทำการก่อสร้าง

วิธีการก่อสร้างบ่อดักไขมัน

๑. บ่อดักไขมันแบบวงขอบซีเมนต์โดยมีขั้นตอนดังนี้

๑.๑ วัสดุและอุปกรณ์ในการก่อสร้าง

๑.๑.๑ ปูนซีเมนต์ปอร์ตแลนด์

๑.๑.๒ ทรายหยาบและทรายละเอียด

๑.๑.๓ เหล็กเส้นกลม RB ขนาด ๘ ๙ มม.

๑.๑.๔ วงขอบซีเมนต์สำเร็จรูป (ในท้องตลาดมีจำหน่ายโดยทั่วไป)

มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ตั้งแต่ขนาด ๐.๘๐ ม. สูง ๐.๓๐ - ๐.๔๐ ม.

มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ตั้งแต่ขนาด ๑.๐๐ ม. สูง ๐.๓๕ - ๐.๔๐ ม.

มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ตั้งแต่ขนาด ๐.๘๐ ม. สูง ๐.๔๐ - ๐.๔๕ ม.

๑.๑.๕ ท่อ PVC ชั้น ๘.๕ ท่อเข้า ขนาด ๘ ๗๕ มม. หรือตามรูปแบบหรือขนาดใหญ่กว่าท่อน้ำออก ขนาด ๘ ๑๐๐ มม. หรือตามรูปแบบหรือใหญ่กว่า (ผลิตตามมาตรฐาน มอก. ๑๗ - ๒๕๓๒)

๑.๒ วิธีการก่อสร้าง

๑.๒.๑ ขุดลึกลงไป โดยดูระดับท่อน้ำที่ออกจากแหล่งน้ำเสียเข้ามาท่อเข้าบ่อดัก ไขมัน (ตามรูปแบบ) โดยขุดหลุมให้มีเส้นผ่านศูนย์กลางของหลุมใหญ่กว่าขนาดของวงขอบซีเมนต์สำเร็จรูป ประมาณ ๕๐ ซม. โดยรอบหรือพอสมควร เมื่อขุดได้ระดับแล้วให้คว่ำดินก้นหลุมมีความแน่นพอที่จะรับน้ำหนักบ่อได้หรือไม่ เมื่อพิจารณาแล้วดำเนินการ ดังนี้

๑) กรณีดินมีความแข็งแรงและแน่นพอที่รับน้ำหนักได้ ให้ทำการใส่ทรายหยาบก้นหลุมบดอัดแน่น ความหนาประมาณ ๑๐ ซม. ได้เลย

๒) กรณีดินมีความอ่อนนุ่มหรือเป็นดินเหนียว ให้ทำการตอกเสาเข็มไม้ ขนาด ๘ ๔ - ๘ นิ้ว ยาว ๓.๐๐ ถึง ๖.๐๐ ม. แล้วใส่ทรายรองพื้นอัดแน่น ความหนา ๑๐ ซม. ให้เสาเข็มพื้นทรายรองพื้นขึ้นมา ประมาณ ๒ - ๓ ซม.

๑.๒.๒ ผูกเหล็กเส้นกลม ขนาด ๘ ๙ มม. เป็นตะแกรงวงกลม ระยะห่าง ๒๐ x ๒๐ ซม. (ตามรูปแบบ)

๑.๒.๓ เทคอนกรีต อัตราส่วน ๑:๒:๔ หนา ๑๐ ซม. โดยให้เนื้อคอนกรีตก้นหลุมที่เตรียมไว้ โดยตั้งวงขอบซีเมนต์ หากเป็นแบบปิดก้นก็ให้วางได้เลย แต่ถ้าเป็นวงขอบซีเมนต์ธรรมดา เมื่อวาง แล้วให้ทำการยาแนวด้วยปูนทรายที่ก้นวงขอบซีเมนต์เพื่อป้องกันรั่วซึม จากนั้นเอาวงซีเมนต์วางซ้อนทับตามจำนวนที่ได้กำหนดไว้ แล้วยาแนวรอบต่อตามรูปโดยอัตราส่วนผสมปูนทรายยาแนว ปูน : ทราย เท่ากับ ๑:๑ พร้อมทั้งทำการเจาะต่อระบายน้ำตามรูปแบบ กลบฝังดินโดยรอบตัวบ่อให้แน่นแล้วปิดฝาปูนท้องตลาด

๑.๒.๔ การต่อน้ำเข้า และน้ำออกจากบ่อดักไขมัน ให้ทำการต่อน้ำทิ้งที่ออก จากจุดปรุงอาหาร หรือจากจุดล้างจาน หรือภาชนะอื่นๆ ที่มีไขมันเกาะติด โดยใช้ท่อ PVC ชั้น ๘.๕ ขนาดขึ้นอยู่กับรูปแบบหรือความเหมาะสม แต่ขนาดของท่อต้องไม่เล็กกว่าท่อเดิมที่ออกมา ส่วนน้ำทิ้งให้ต่อด้วยท่อ PVC ชั้น ๘.๕ ขนาด (ตามรูปแบบ) หรือใหญ่กว่าโดยให้ต่อน้ำที่ออกจากบ่อดักไขมันได้ดี

๒. บ่อดักไขมันแบบสร้างในที่ โดยมีขั้นตอนดังนี้

๒.๑ วัสดุและอุปกรณ์ในการก่อสร้าง

๒.๑.๑ ปูนซีเมนต์ปอร์ตแลนด์

๒.๑.๒ ทรายหยาบ

๒.๑.๓ เหล็กเส้นกลม RB ขนาด ๑๘ มม.

๒.๑.๔ ท่อ PVC ชั้น ๘.๕ ท่อเข้า ขนาด ๑๕๕ มม. หรือตามรูปแบบหรือขนาดใหญ่กว่าที่น้ำออก ขนาด ๑๐๐ มม. หรือตามรูปแบบหรือใหญ่กว่า (ผลิตตามมาตรฐาน มอก. ๑๗-๒๕๓๒)

๒.๒ วิธีการก่อสร้าง

๒.๒.๑ ขุดดินลึกลงไปโดยดูระดับที่น้ำที่ออกแหล่งกำเนิดน้ำเสียมาเข้าที่บ่อดักไขมัน (ตามรูปแบบ) โดยขุดให้มีความกว้างโดยรอบขนาดบ่อ คสล. ประมาณ ๐.๘๐-๑.๐๐ ม. หรือตามความเหมาะสมของสภาพพื้นที่ เมื่อขุดได้ระดับแล้วดูว่าดินก้นหลุมมีความหนาแน่นพอที่จะรับน้ำหนักบ่อดักไขมัน คสล. ได้หรือไม่ เมื่อพิจารณาแล้วให้ดำเนินการดังนี้

๑) กรณีดินมีความแข็งแรงและแน่นพอที่รับน้ำหนักได้ ให้ทำการใส่ทรายหยาบก้นหลุมบ่ออัดแน่นความหนาประมาณ ๑๐ ซม. ได้เลย

๒) กรณีดินมีความอ่อนนุ่มหรือเป็นดินเหนียว ให้ทำการตอกเสาเข็ม (ขนาดของ เสาเข็มให้ เป็นไปตามหลักทางด้านวิศวกรรมโยธา) แล้วใส่ทรายรองพื้นอัดแน่น ความหนา ๑๐ ซม. ให้หัวเสาเข็มพื้นทรายรองพื้นขึ้นมาประมาณ ๒-๓ ซม.

๒.๒.๒ ผูกเหล็กเส้นกลม ขนาด ๑๘ มม. ฐานและโครงสร้างของตัวบ่อดักไขมัน (ตามรูปแบบ)

๒.๒.๓ เทคอนกรีต อัตราส่วน ๑:๒:๔ ที่ฐานพื้นดักไขมันก่อน โดยให้เนื้อคอนกรีตหุ้มหัวเสาเข็ม พื้นขึ้นมาประมาณ ๒-๓ ซม.

๒.๒.๔ ประกอบแบบต้องใช้ไม้แบบที่มีผิวเรียบไม่บิดงอ แล้วยึดค้ำยันแบบให้แน่นหนาป้องกันการไม่ให้ไม้แบบระเบิดหรือโก่งงอเสียรูป จากนั้นให้ทำการเอาน้ำสะอาดรดไม้แบบให้ทั่ว จึงทำการ เทคอนกรีต อัตราส่วน ๑:๒:๔ ลงไปในไม้แบบโครงสร้าง และให้ทำการกระทุ้งคอนกรีตไปด้วย เพื่อไม่ให้ คอนกรีตนั้นเป็น ฟองอากาศ เพราะจะมีการรั่วซึมได้

๒.๒.๕ การถอดไม้แบบ ให้ทำการถอดไม้แบบได้หลังจากเทคอนกรีต ประมาณ ๓-๕ วัน แล้วให้ ตรวจสอบดูว่ารอยร้าวหรือไม่ ถ้ามีให้ทำการอุดทันที

๒.๒.๖ การต่อน้ำเข้าและน้ำออกจากบ่อดักไขมัน ให้ทำการต่อน้ำทิ้งที่ออกจากจุดปรุงอาหาร หรือจากจุดล้างจานหรือภาชนะอื่นๆ แต่ต้องไม่มีขนาดเล็กกว่าของเดิมที่ออกมา ส่วนน้ำทิ้งให้ต่อน้ำ ทิ้งที่ออกจากบ่อดักไขมันไปลงแหล่งระบายน้ำสาธารณะหรือรางน้ำ คู คลอง ตามพื้นที่นั้นๆ โดยไม่ให้ปากท่อ ที่ออกจมอยู่ในน้ำ เพื่อให้มีการระบายน้ำทิ้งออกจากบ่อดักไขมันได้ดี

รายละเอียดประโยชน์และคุณลักษณะสมบัติของบ่อดักไขมันเพื่อบำบัดน้ำเสีย

บ่อดักไขมันเป็นอุปกรณ์สำหรับแยกไขมันไม่ให้ไหลลงปนไปกับน้ำทิ้ง และช่วยดักเศษอาหารด้วยในตัว โดยตัวบ่อ โดยต้องติดตั้งตะแกรงเข้าบ่อดักไขมัน คือ จะขังน้ำเสียไว้ระยะหนึ่ง เพื่อได้ไขมันและน้ำมันที่ปะปนอยู่ในน้ำลอยขึ้นมาบนผิวน้ำ ซึ่งเมื่อสะสมจนมีปริมาณมากก็สามารถตักออกไปทิ้งได้ ส่วนน้ำที่ถูกแยก เอาไขมันออกก็จะไหลออกทางช่องระบายน้ำต่อไป

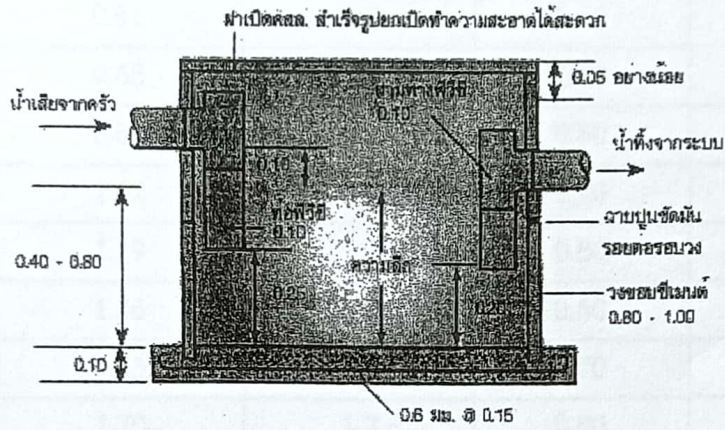
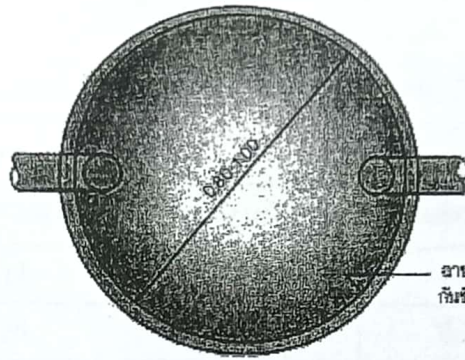
รูปแบบบ่อดักไขมัน มี ๒ รูปแบบ แบ่งตามความเหมาะสมได้ดังนี้

๑. บ่อดักไขมันแบบวงของซีเมนต์ การติดตั้งใช้งานเหมาะสำหรับบ้านเรือนทั่วไป และสถานประกอบการที่มีขนาดเล็ก เช่น ร้านอาหาร โดยประยุกต์ใช้วงของซีเมนต์สำเร็จรูปมาทำเป็นบ่อดักไขมันได้ การติดตั้งฝังไว้บนพื้นดิน หรือใต้ดินและกักเก็บน้ำเสียได้น้อย ๖ ซม.

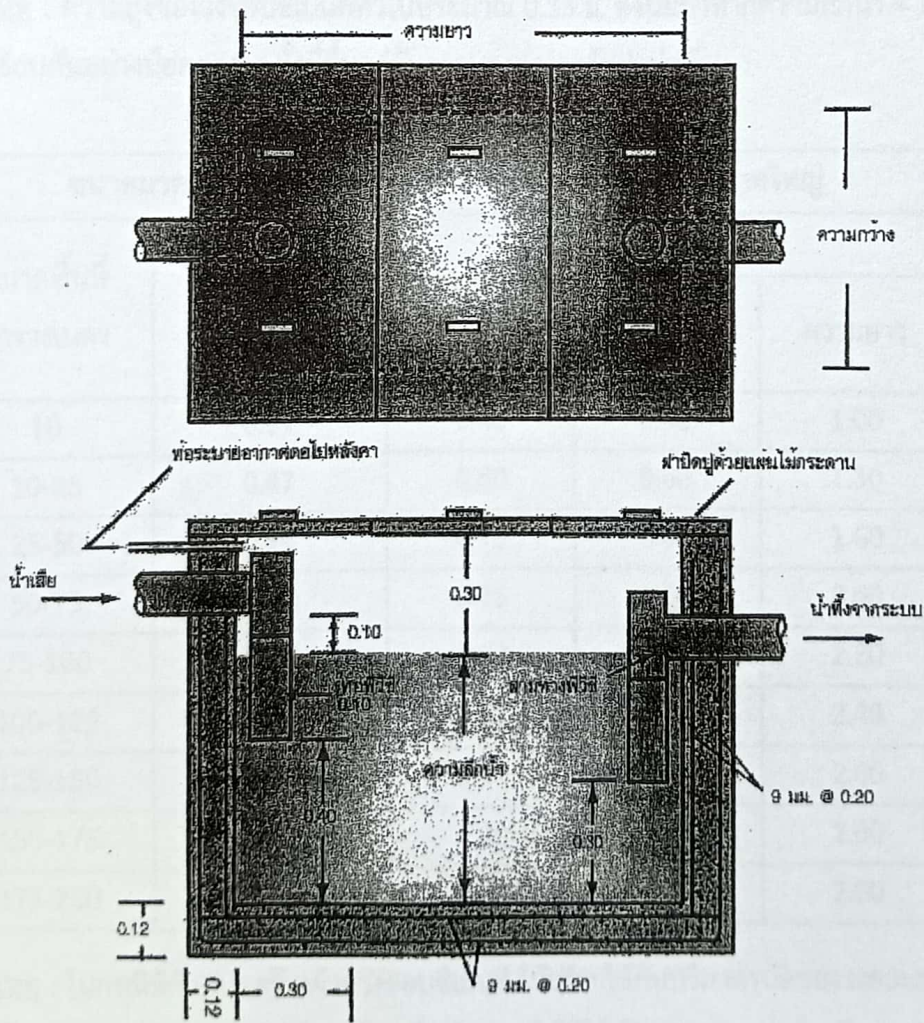
๒. บ่อดักไขมันแบบสร้างในการติดตั้งใช้งานเหมาะสำหรับสถานที่ประกอบการขนาดใหญ่ เช่น ภัตตาคาร ศูนย์อาหาร โรงอาหารและตลาด การติดตั้งโดยสร้างบ่อดักไขมันบนพื้นที่ สถานักักน้ำเสียอย่างน้อย ๖ ซม.

การใช้งานและการดูแลรักษา

๑. ต้องติดตั้งตะแกรงดักขยะก่อนเข้าบ่อดักไขมัน
๒. ต้องไม่ทะลวงหรือแทง ผลักให้เศษขยะไม่ผ่านตะแกรงเข้าไปในบ่อดักไขมัน
๓. ต้องไม่เอาตะแกรงดักขยะออกไม่ว่าจะชั่วคราวหรือถาวร
๔. ต้องหมั่นโกยเศษขยะที่ดักกรองไว้ได้หน้าตะแกรงออกสม่ำเสมอ
๕. ห้ามเอาน้ำจากส่วนอื่นๆ เช่น น้ำล้างมือ น้ำอาบ น้ำซักผ้า น้ำฝน ฯลฯ เข้ามาในบ่อดักไขมัน
๖. ต้องหมั่นตักน้ำไขมันออกจากบ่อดักไขมันอย่างน้อยทุกสัปดาห์ น้ำไขมันที่ตักได้ใส่ภาชนะปิดมิดชิด และรวมไปกับขยะมูลฝอยเพื่อให้รถเทศบาลนำไปกำจัดต่อไป
๗. หมั่นตรวจดูท่อระบายน้ำที่รับน้ำจากบ่อดักไขมัน หากมีไขมันอยู่เป็นก้อนหรือคราบ ต้องทำตามข้อ ๖ ถึขึ้นมากกว่าเดิม



บ่อดักไขมันแบบวงขอบซีเมนต์สำหรับบ้านพักอาศัย



บ่อดักไขมันแบบสร้างในที่สำหรับอาคารขนาดใหญ่

| ขนาดมาตรฐานปอดักไขมันแบบวงขอบซีเมนต์สำหรับบ้านพักอาศัย | | | | |
|--|--------------------------------|------------------|-----------------|-------------------|
| จำนวน คน | ปริมาตรปอดัก ต้องการ(ลบ.ม.) | ขนาดปอด | | จำนวนปอด (ปอด) |
| | | เส้นผ่าศูนย์กลาง | ความลึกน้ำ (ม.) | |
| 5 | 0.17 | 0.8 | 0.40 | 1 |
| 5-10 | 0.34 | 0.8 | 0.70 | 1 |
| 10-15 | 0.51 | 1.0 | 0.70 | 1 |
| 15-20 | 0.68 | 1.2 | 0.60 | 1 |
| 20-25 | 0.85 | 1.2 | 0.80 | 1 |
| 25-30 | 1.02 | 1.0 | 0.70 | 2 |
| 30-35 | 1.19 | 1.0 | 0.80 | 2 |
| 35-40 | 1.36 | 1.2 | 0.60 | 2 |
| 40-45 | 1.53 | 1.2 | 0.70 | 2 |
| 45-50 | 1.70 | 1.2 | 0.80 | 2 |

หมายเหตุ : ความสูงของวงขอบซีเมนต์ทั่วไปประมาณ 0.33 ม. ดังนั้นถ้าหากความลึกน้ำ = 0.40 ม. จึงต้องซ้อนกันอย่างน้อยสองวง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสูงของระดับฝ้าปอดักด้วย

| ขนาดมาตรฐานปอดักไขมันแบบสร้างในที่สำหรับอาคารขนาดใหญ่ | | | | |
|---|-------------------------|-------------|-------------------|---------|
| ขนาดพื้นที่ ตารางเมตร | ปริมาตรปอดัก ต้องการ | ขนาดปอด | | |
| | | ความลึก(ม.) | ความกว้าง (ม.) | ความยาว |
| 10 | 0.19 | 0.40 | 0.50 | 1.00 |
| 10-25 | 0.47 | 0.60 | 0.60 | 1.30 |
| 25-50 | 0.94 | 0.75 | 0.80 | 1.60 |
| 50-75 | 1.41 | 0.75 | 1.00 | 2.00 |
| 75-100 | 1.88 | 0.80 | 1.10 | 2.20 |
| 100-125 | 2.35 | 0.85 | 1.20 | 2.40 |
| 125-150 | 2.82 | 0.90 | 1.20 | 2.60 |
| 150-175 | 3.29 | 1.00 | 1.30 | 2.60 |
| 175-200 | 3.76 | 1.00 | 1.35 | 2.80 |

หมายเหตุ : ในกรณีที่ต้องการสร้างด้วยวงขอบซีเมนต์ ให้เทียบใช้กับปริมาตรปอดักของวงขอบขนาดต่างๆ ตามตารางข้างบน สำหรับอาคารขนาดใหญ่ต้องเพิ่มจำนวนปอดักให้ได้ปริมาตรรวมเท่ากับปริมาตรปอดักที่ต้องการ ตามมาตรฐานปอดักไขมันของ กรมควบคุมมลพิษ กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

