

(11) หยุดประกอบการค้าประจำสัปดาห์ละหนึ่งวัน และให้หยุดกรณีเมืองพิเศษ เพื่อประโยชน์ของทางราชการ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

(12) หลังจากเลิกทำการค้า ต้องเก็บวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบการค้าออกจากบริเวณที่อนุญาตให้แล้วเสร็จโดยไม่ชักช้า

(13) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับด้วยสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขและคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้ง ระบุข้อบัญญัติและคำสั่งขององค์กรบริหารส่วนตำบลตามที่ฟ้า ข้อ 10 การจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ผู้จำหน่ายและผู้ซื้อย่างจำหน่ายจะต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

(1) ปฏิบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ 9 (2) – (12)

(2) แต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่มีแขน และสวมเสื้อผ้าที่สะอาดเรียบร้อย รวมทั้งสวมรองเท้าขณะเตรียมทำประกอบปูรุ่ง หรือจำหน่ายอาหาร

(3) ต้องตัดเล็บมือให้สั้น ถ้ามีบาดแผล มีการบาดเจ็บ การถูกลาก หรือระคายเคืองผิวน้ำ บริเวณมือ หรือนิ้วมือต้องปิดบาดแผลให้เรียบร้อย

(4) ไม่สูบบุหรี่ ขับเด็กวัยรับประทานอาหาร ในขณะเตรียมทำประกอบปูรุ่ง หรือ จำหน่ายอาหาร หรือไม่โถงจาม รดบนอาหาร

(5) ที่เตรียมทำประกอบปูรุ่ง และวางแผนจำหน่ายอาหาร ต้องสูงอย่างน้อยเก้าสิบเซนติเมตร

(6) การจำหน่ายอาหารที่ต้องมีการล้างภาชนะอุปกรณ์ จะต้องมีที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และวางแผนสูงจากพื้นที่หรือลงสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ

(7) รักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการจำหน่ายอาหารให้สะอาดและใช้การได้อยู่เสมอ

(8) ให้ปอกปิดอาหาร เครื่องปูรุ่งอาหาร ภาชนะใส่อาหาร เครื่องมือ เครื่องใช้ สำหรับประกอบอาหาร ด้วยอุปกรณ์ที่สามารถป้องกันฝุ่นละออง แมลงวัน และสัตว์ ซึ่งเป็นพาหะนำโรครวมทั้งดูแลรักษาให้สะอาด และใช้การได้ดีอยู่เสมอ

(9) ใช้น้ำสะอาดในการทำประกอบปูรุ่ง แซ่ ล้างอาหาร ภาชนะ เครื่องใช้ และปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ

(10) ใช้วัสดุ ภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาด ปลอดภัย สำหรับใส่หรือเตรียมทำ ประกอบปูรุ่ง และจำหน่ายอาหาร

(11) จัดให้มีที่ร่องรับมูลฝอย โดยแยกประเภทเป็นแบบแห้งและเปียกที่ถูกลักษณะไว้ให้เพียงพอ และไม่ถ่ายเทหิ้งลงในท่อระบายน้ำ หรือทางสาธารณะ

(12) จัดให้มีการป้องกันยันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งป้องกันไม่ให้เกิดเหตุร้าย เนื่องจากการจำหน่าย เตรียมทำ ประกอบน้ำรุ่ง และเก็บขยะ