



รายงานการสำรวจและวิจัยภาคสนามเชิงลึก

โครงการศึกษากฎหมายที่เอื้อและลดอุปสรรค ต่อการประกอบธุรกิจของ SME กรณีศึกษาการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

เสนอต่อ
สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.)

โดย
สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย
มีนาคม 2563

รายงานการสำรวจและวิจัยภาคสนามเชิงลึก

โครงการศึกษากฎหมายที่เอื้อและลดอุปสรรคต่อการประกอบธุรกิจของ SME
กรณีศึกษาการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

โดย

สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย

เสนอต่อ

สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

มีนาคม 2563

คณะผู้วิจัย

ดร. กิรติพงษ์	แนวมาลี	หัวหน้าโครงการ
นางสาวเทียนสว่าง	ธรรมวณิช	นักวิจัย
นางสาวธารทิพย์	ศรีสุวรรณเกศ	นักวิจัย
นางสาวอุไรรัตน์	จันทร์ศิริ	ผู้ช่วยนักวิจัย
นางสาวศิราภรณ์	ฐปเทียน	เจ้าหน้าที่ประสานงาน

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 บทนำ	1
1.2 วัตถุประสงค์	2
1.3 ผลที่คาดว่าจะได้รับ	2
1.4 ขอบเขตการดำเนินงาน	2
1.5 กรอบแนวคิดในการศึกษาวิจัย (CONCEPTUAL FRAMEWORK)	3
1.6 วิธีการศึกษา	5
1.7 แผนการดำเนินงานและระยะเวลาการดำเนินงาน	19
บทที่ 2 สภาพการประกอบธุรกิจร้านอาหาร	21
2.1 นิยามและประเภทของร้านอาหาร	21
2.2 กลุ่มเป้าหมายที่จะศึกษา	24
2.3 แนวโน้มการประกอบธุรกิจร้านอาหาร	26
2.4 ขั้นตอนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร	26
บทที่ 3 กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย	33
3.1 กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารหรือภัตตาคาร	33
3.2 กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับร้านสตรีทฟู้ด (STREET FOOD)	71
3.3 กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับร้านฟู้ดทรัค (FOOD TRUCK)	89
3.4 สรุปกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย	101
บทที่ 4 ตัวอย่างกฎหมายต่างประเทศ (BEST PRACTICES) เกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหาร	105
4.1 สหภาพยุโรป	106
4.2 สหรัฐอเมริกา	116
4.3 ญี่ปุ่น	133
4.4 สาธารณรัฐประชาชนจีน	138
4.5 การเปรียบเทียบการกำกับดูแลธุรกิจจำหน่ายอาหารของไทยกับต่างประเทศ	141
4.6 สรุปแนวทางการกำกับดูแลธุรกิจจำหน่ายอาหารในต่างประเทศ	159

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษากฎหมายการประกอบธุรกิจร้านอาหาร.....	163
5.1 กฎหมายที่เป็นปัญหาและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร	163
5.2 ปัญหาและอุปสรรคของการบังคับใช้กฎหมายต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหาร	165
5.3 สรุปปัญหาและอุปสรรคทางกฎหมายต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหาร	167
บทที่ 6 ข้อเสนอแนะการปรับปรุงหรือแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมาย เพื่อลดอุปสรรคและเอื้อต่อ การประกอบธุรกิจร้านอาหาร	169
6.1 ข้อเสนอแนะต่อการปรับปรุงกฎหมายเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร.....	169
6.2 ข้อเสนอแนะหรือมาตรการส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร	174
บรรณานุกรม	177
ภาคผนวก	179
ภาคผนวก ก. สรุปผลการสัมภาษณ์เชิงลึก	181
1. กลุ่มหน่วยงานกำกับดูแล	182
2. กลุ่มสมาคมหรือชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร	206
3. กลุ่มตัวแทนผู้ประกอบการร้านอาหาร	215
ภาคผนวก ข. ผลการประมวลผลแบบสอบถาม จากส่วนกลาง (กรุงเทพมหานคร) และภาคกลาง (จังหวัดพระนครศรีอยุธยา).....	243
1. การประมวลผลแบบสอบถาม	243
2. ตัวอย่างแบบสอบถามปัญหาและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจร้านอาหารของ ผู้ประกอบการ SME	250
ภาคผนวก ค. สรุปประชุมระดมความคิดเห็น กรุงเทพมหานคร และจังหวัดพระนครศรีอยุธยา	257
1. สรุปผลการจัดประชุมระดมความคิดเห็นในกรุงเทพมหานคร	257
2. สรุปผลการจัดประชุมระดมความคิดเห็นในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา.....	260

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก ง. ใบลงทะเบียนงานประชุมระดมความคิดเห็น ในกรุงเทพมหานคร และจังหวัด พระนครศรีอยุธยา.....	265
ภาคผนวก จ. ภาพบรรยากาศงานประชุมระดมความคิดเห็น ในกรุงเทพมหานคร และจังหวัด พระนครศรีอยุธยา.....	273
ภาคผนวก ฉ. รายชื่อผู้ให้ข้อมูลภายใต้โครงการ	281

สารบัญรูป

	หน้า
รูปที่ 1.1 กรอบแนวคิดในการทำวิจัย.....	5
รูปที่ 1.2 การกำกับดูแลสถานที่จำหน่าย/สถานที่สะสมอาหาร ภายใต้ราชการส่วนท้องถิ่น	9
รูปที่ 2.1 ภาพรวมขั้นตอนการประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย	28
รูปที่ 2.2 ขั้นตอนการประกอบธุรกิจสำหรับร้านอาหารหรือภัตตาคาร	29
รูปที่ 2.3 ขั้นตอนการประกอบธุรกิจสำหรับร้านสตรีทฟู้ด	30
รูปที่ 2.4 ขั้นตอนการประกอบธุรกิจสำหรับร้านฟู้ดทรัค	31
รูปที่ 3.1 อัตราค่าจ้างขั้นต่ำในแต่ละท้องที่	56
รูปที่ 4.1 ขั้นตอนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร (ร้านอาหารหรือภัตตาคาร สตรีทฟู้ด ฟู้ดทรัค)	108
รูปที่ ข.1 ประเภทร้านอาหารของกลุ่มตัวอย่าง	243
รูปที่ ข.2 ระยะเวลาดำเนินกิจการของกลุ่มตัวอย่าง	244
รูปที่ ข.3 สัดส่วนของผู้ประกอบการที่จดทะเบียนพาณิชย์	245
รูปที่ ข.4 สัดส่วนของผู้ประกอบการที่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ด้านสุขลักษณะของสถานที่ จำหน่ายอาหาร	246

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1.1 ข้อมูลสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งในพื้นที่ กรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ 2561	7
ตารางที่ 1.2 จังหวัดในภาคกลางที่มีรายได้รวมของนิติบุคคลที่ประกอบธุรกิจร้านอาหารสูงสุด ในปี พ.ศ. 2561	15
ตารางที่ 1.3 ข้อมูลจำนวนร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารในภาคกลาง	15
ตารางที่ 2.1 กิจกรรมภายใต้หมวดธุรกิจการบริการร้านอาหารและเครื่องดื่ม	22
ตารางที่ 2.2 การจำแนกลักษณะวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม กรณีกิจการให้บริการ กิจการค้าส่ง หรือกิจการค้าปลีก	25
ตารางที่ 3.1 รายชื่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร	33
ตารางที่ 3.2 ข้อกำหนดด้านสถานที่ของสถานที่จำหน่ายอาหาร	41
ตารางที่ 3.3 จำนวน سهمสำหรับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม	42
ตารางที่ 3.4 การเปรียบเทียบข้อกำหนดเกี่ยวกับบุคลากรในสถานที่จำหน่ายอาหาร	50
ตารางที่ 3.5 อัตราภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา	58
ตารางที่ 3.6 อัตราภาษีกิจการ SMEs	59
ตารางที่ 3.7 เจ็อนไขสุขภาพลักษณะของสถานที่และสิ่งอื่นที่ใช้ในการประกอบกิจการร้านอาหาร ในกรุงเทพฯ	64
ตารางที่ 3.8 เปรียบเทียบการกำกับดูแลร้านอาหารในแต่ละท้องถิ่น: กรณีตัวอย่างข้อบัญญัติ ท้องถิ่นของกรุงเทพมหานคร นนทบุรี และพระนครศรีอยุธยา	69
ตารางที่ 3.9 รายชื่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านสตรีทฟู้ด	71
ตารางที่ 3.10 เปรียบเทียบการกำกับดูแลร้านสตรีทฟู้ดในแต่ละท้องถิ่น: กรณีตัวอย่าง ข้อบัญญัติท้องถิ่นของกรุงเทพมหานคร นนทบุรี และพระนครศรีอยุธยา	88
ตารางที่ 3.11 รายชื่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านฟู้ดทรัค	89
ตารางที่ 4.1 ตัวอย่างใบอนุญาตที่เกี่ยวข้องกับการเปิดธุรกิจร้านอาหาร และ FOOD TRUCK ในเมืองนิวยอร์ก ลอสแอนเจลิส และชิคาโก ประเทศสหรัฐอเมริกา	131
ตารางที่ 4.2 ขั้นตอนการขออนุญาตประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคารในประเทศญี่ปุ่น	136
ตารางที่ 4.3 การแยกการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร สตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัค ในประเทศฝรั่งเศส สหราชอาณาจักร ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา สาธารณรัฐประชาชนจีน และไทย	142

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.4 เปรียบเทียบกฎหมายกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร สตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัค ของไทยกับสหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น และสาธารณรัฐประชาชนจีน	147
ตารางที่ ก.1 รายชื่อหน่วยงานที่ให้สัมภาษณ์.....	181
ตารางที่ ข.1 ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ทราบกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจ ร้านอาหาร.....	244
ตารางที่ ข.2 ความเห็นของผู้ประกอบการร้านอาหารต่อกระบวนการขอหรือต่ออายุใบอนุญาต/ หนังสือรับรองฯ	246
ตารางที่ ข.3 ผู้ประกอบการร้านอาหารที่เคยถูกตรวจสอบโดยภาครัฐ.....	247
ตารางที่ ข.4 ผู้ประกอบการร้านสตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัคที่ทราบกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับ การประกอบธุรกิจร้านอาหาร	248
ตารางที่ ข.5 ผู้ประกอบการร้านสตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัคที่เคยถูกตรวจสอบโดยภาครัฐ	249

บทที่ 1 บทนำ

1.1 บทนำ

ตามที่พระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม พ.ศ. 2543 และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 ได้กำหนดให้สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) มีหน้าที่ในการเสนอแนะเกี่ยวกับการดำเนินการให้มีกฎหมายใหม่ หรือแก้ไขเพิ่มเติมหรือการปรับปรุงกฎหมายที่เกี่ยวกับการส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ปัจจุบันกฎหมายที่เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมมีมากมายหลายฉบับ บางฉบับอาจจะล้าสมัย ไม่เอื้อต่อการประกอบธุรกิจในยุคนี้หรือบางธุรกิจอาจยังไม่มีกฎหมายกำหนดเป็นการเฉพาะ รัฐบาลจึงมีนโยบายปรับปรุงกฎหมายและระเบียบที่เกี่ยวข้องเพื่อสนับสนุนให้ผู้ประกอบการยุคใหม่สามารถพัฒนา แอปพลิเคชัน นวัตกรรม สินค้าและบริการที่หลากหลายเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว โดยเร่งแก้ไขกฎหมายที่ไม่เป็นธรรม ล้าสมัย และเป็นอุปสรรคต่อการพัฒนาประเทศ

ธุรกิจร้านอาหารเป็นหนึ่งในธุรกิจภาคบริการที่มีแนวโน้มเติบโตสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยมีมูลค่าตลาดธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย ปี พ.ศ. 2560 – 2561 มีมูลค่าสูงกว่า 4 แสนล้านบาท ปัจจัยเนื่องมาจากอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของประเทศไทยที่เติบโตขึ้น ส่งผลให้ธุรกิจที่เป็นห่วงโซ่อุปทานในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ไม่ว่าจะเป็นที่พักแรมและร้านอาหารเติบโตตามไปด้วย และค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวต่างชาติสูงสุด 3 อันดับแรกในปี พ.ศ. 2560 ใช้ไปกับหมวดที่พัก (5.27 แสนล้านบาท) สินค้าและของฝาก (4.51 แสนล้านบาท) และอาหารและเครื่องดื่ม (3.76 แสนล้านบาท) ตามลำดับ ซึ่งปี พ.ศ. 2560 ค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มเติบโตถึงร้อยละ 14.27 ประกอบกับพฤติกรรมผู้บริโภคยุคปัจจุบันที่รีบเร่ง และต้องการความสะดวกรวดเร็ว ล้วนเป็นปัจจัยสำคัญที่ดึงดูดให้ผู้ประกอบการรายใหม่เข้าสู่ตลาดธุรกิจร้านอาหารอย่างต่อเนื่อง จึงทำให้มีการแข่งขันสูง ประกอบกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นสินค้าที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของผู้บริโภคด้วย

ดังนั้น จึงมีความจำเป็นต้องศึกษาวิจัยกฎหมายที่เอื้อหรือเป็นอุปสรรคต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหารของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เพื่อเป็นข้อมูลในการจัดทำข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการปรับปรุงหรือแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายที่มีอยู่ ให้เป็นกฎหมายที่มีความทันสมัยเหมาะสมกับสภาพการณ์ทางเศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป หรือจัดให้มีกฎหมายใหม่เพื่อเอื้อต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหารของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อศึกษาสถานภาพธุรกิจร้านอาหาร การแข่งขันของธุรกิจร้านอาหาร แนวโน้มการเติบโตของธุรกิจมีบทบาทสำคัญกับการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ และกฎหมายที่เกี่ยวข้องในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ตลอดจนกฎหมายที่เกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภค
- 1.2.2 เพื่อให้ทราบถึงกฎหมายที่เป็นอุปสรรคและกฎหมายที่ส่งเสริมการประกอบธุรกิจของผู้ประกอบการ SME ในธุรกิจร้านอาหารที่กำหนดไว้ในกฎหมายต่างๆ ว่ามีลักษณะเป็นประการใด เกิดผลในทางปฏิบัติหรือมีการบังคับใช้หรือไม่ และมีผลกระทบที่เป็นอุปสรรคและที่เป็นการส่งเสริมหรือสนับสนุนการประกอบธุรกิจ SME อย่างไร
- 1.2.3 เพื่อนำผลการศึกษาเป็นข้อมูลในการเสนอแนะและผลักดันให้มีการปรับปรุงหรือแก้ไขเพิ่มเติม รวมทั้งพัฒนากฎหมายที่เกี่ยวกับการลดอุปสรรคและการเอื้อต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหารให้เป็นกฎหมายที่ไม่เป็นอุปสรรคและเอื้อต่อการประกอบธุรกิจ รวมทั้งเป็นกฎหมายที่มีความทันสมัยเหมาะสมกับสภาพการณ์ทางเศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป

1.3 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ข้อเสนอแนะเพื่อผลักดันให้มีการปรับปรุง แก้ไข เพิ่มเติม หรือพัฒนากฎหมายที่เกี่ยวกับการลดอุปสรรคและการเอื้อต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหารที่มีความทันสมัยเหมาะสมกับสภาพการณ์ทางเศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป

1.4 ขอบเขตการดำเนินงาน

- 1.4.1 ศึกษาวิเคราะห์สถานภาพธุรกิจ กฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับที่เอื้อหรือที่เป็นอุปสรรคในการประกอบธุรกิจของ SME ในธุรกิจร้านอาหาร พร้อมทั้งศึกษาข้อบัญญัติท้องถิ่นที่ร้านอาหารนั้นๆ ตั้งอยู่ โดยให้ศึกษากรณีตัวอย่างข้อบัญญัติท้องถิ่นภูมิภาคละ 1 ท้องถิ่น และศึกษารวบรวมวิเคราะห์ข้อมูลกฎหมายของต่างประเทศที่เกี่ยวข้องที่เป็นตัวอย่างที่ดีไม่น้อยกว่า 3 ประเทศ และจัดทำรายงานขั้นต้น (Inception Report) ซึ่งประกอบด้วย
 - (1) ผลการศึกษาสถานภาพธุรกิจ กฎหมายในประเทศที่เอื้อหรือเป็นอุปสรรคในการประกอบธุรกิจของ SME ในธุรกิจร้านอาหาร และสรุปผลการศึกษารวบรวมข้อมูลกฎหมายของต่างประเทศที่เกี่ยวข้องในประเทศที่เป็นตัวอย่างที่ดีไม่น้อยกว่า 3 ประเทศ

(2) แนวทาง/แผนการดำเนินงานวิจัยภาคสนาม ตัวอย่างแบบสอบถาม และตัวอย่างคำถามในการสัมภาษณ์ ตัวอย่างหัวข้อในการประชุมระดมความคิดเห็น แผนการดำเนินงานและระยะเวลาการดำเนินงาน

1.4.2 วิจัยภาคสนาม โดยการดำเนินการสำรวจข้อมูลในกรุงเทพมหานคร จำนวนอย่างน้อย 1 ครั้ง และส่วนภูมิภาค (ภาคกลาง) จำนวนอย่างน้อย 1 ครั้ง โดยใช้แบบสอบถาม การสัมภาษณ์ และการประชุมรับฟังความคิดเห็นของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เช่น หน่วยงานภาครัฐ องค์กรภาคเอกชน ผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการ ผู้ประกอบการ SME ในธุรกิจร้านอาหาร และผู้บริโภค ดังนี้

- สำรวจข้อมูลเชิงลึกโดยใช้แบบสอบถาม ในกรุงเทพมหานคร ปริมณฑล และภาคกลาง รวมกัน 100 ชุด
- สัมภาษณ์เชิงลึกหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน หรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ทั้งในกรุงเทพมหานคร ปริมณฑล และภาคกลาง รวมกัน 30 ราย
- การจัดประชุม/เสวนา รับฟังความคิดเห็นทั้งในกรุงเทพมหานคร 1 ครั้ง โดยผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเข้าร่วมจำนวนไม่น้อยกว่า 30 ราย และจัดประชุม/เสวนารับฟังความคิดเห็นในภาคกลาง 1 ครั้ง โดยผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเข้าร่วมจำนวนไม่น้อยกว่า 20 ราย เพื่อระดมความคิดเห็นของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง อาทิบุคลากรของหน่วยงานต่างๆ ของส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ หน่วยงานภาครัฐ องค์กรเอกชน และผู้ประกอบการ SME ในธุรกิจร้านอาหาร
- จัดทำรายงานการสำรวจและวิจัยภาคสนามเชิงลึก ซึ่งประกอบด้วย
 - (1) รายงานผลการศึกษาวิจัยภาคสนาม สรุปผลการรับฟังความคิดเห็นทั้งในกรุงเทพมหานคร และส่วนภูมิภาค (ภาคกลาง) วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสำรวจและวิจัยภาคสนามเชิงลึก
 - (2) ร่างข้อเสนอแนะด้านกฎหมายที่ควรมีการปรับปรุงแก้ไขหรือจัดให้มีขึ้นใหม่

1.5 กรอบแนวคิดในการศึกษาวิจัย (Conceptual framework)

การวิเคราะห์ว่ากฎหมาย/กฎระเบียบใดที่เอื้อหรือเป็นอุปสรรคต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหารนั้น จำเป็นต้องมีการทบทวนกฎหมาย/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องทั้งหมดในการประกอบธุรกิจ เพื่อทำความเข้าใจว่าการดำเนินธุรกิจร้านอาหารนั้นจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องอย่างไรบ้าง และเนื่องจากการขยายตัวของธุรกิจร้านอาหารนั้นเป็นไปอย่างรวดเร็วและมีความหลากหลายของรูปแบบการประกอบธุรกิจ จึงมีความจำเป็นที่จะต้องศึกษาสภาพตลาดและลักษณะการประกอบธุรกิจร้านอาหารรูปแบบใหม่ๆ เพื่อคณะผู้วิจัยจะได้จัดทำข้อเสนอในการปรับปรุงแก้ไขหรือเพิ่มเติมกฎหมายให้สอดคล้องกับสภาพการประกอบธุรกิจที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน

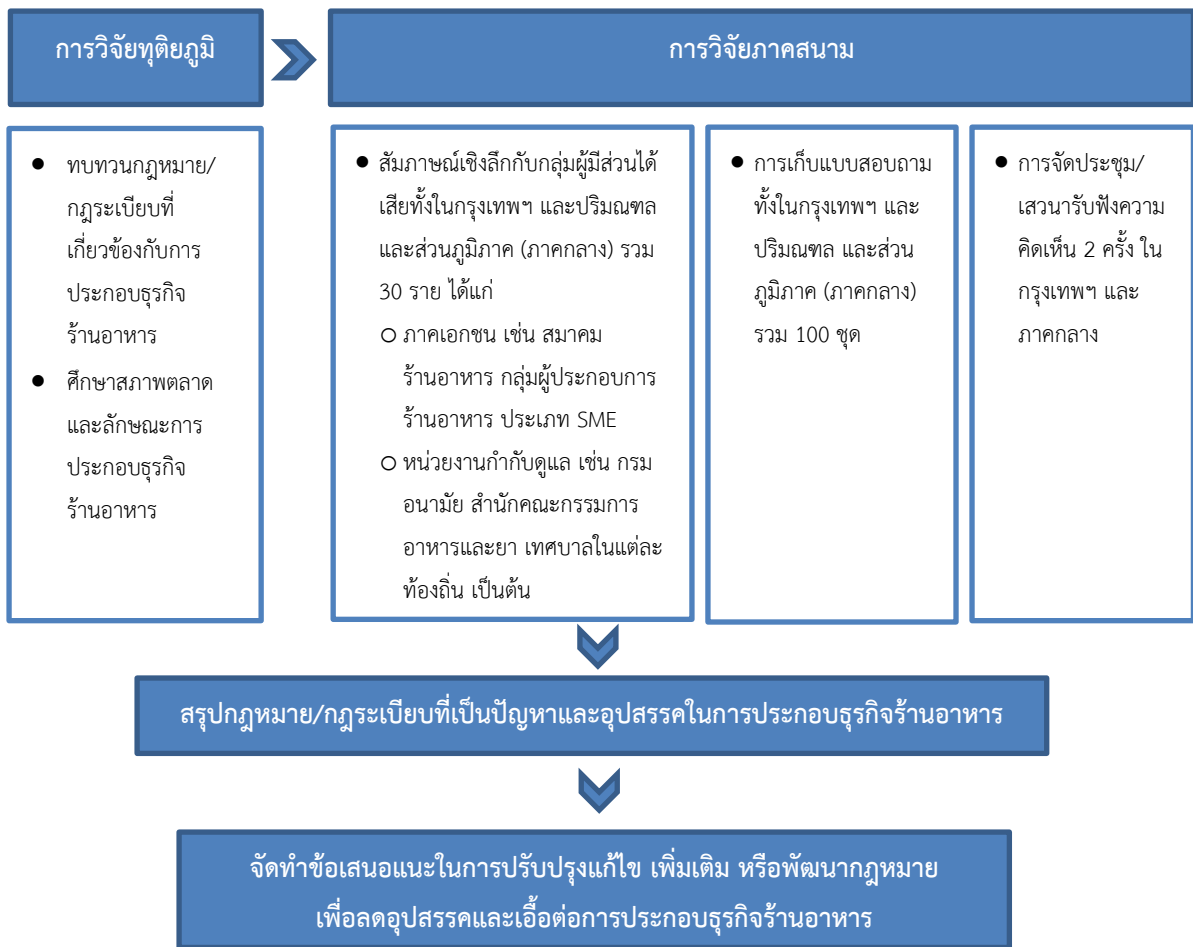
หลังจากทราบกฎหมายที่เกี่ยวข้องและสภาพการประกอบธุรกิจร้านอาหารแล้ว ขั้นตอนต่อไปคือการระบุกฎหมาย/กฎระเบียบที่เป็นปัญหาหรืออุปสรรคต่อการประกอบธุรกิจ ตัวอย่างเช่น กฎหมายที่สร้างภาระเกินความจำเป็น กฎหมายที่ไม่สอดคล้องกับสภาพการณ์ในปัจจุบัน เป็นต้น โดยงานศึกษานี้จะให้ความสำคัญกับปัญหาและอุปสรรคจากการบังคับใช้กฎหมายที่เกิดขึ้นกับกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารขนาดกลางและขนาดเล็ก เนื่องจากการบังคับใช้กฎหมาย/กฎระเบียบฉบับเดียวกัน อาจส่งผลกระทบต่อผู้ประกอบการแต่ละขนาดมากน้อยแตกต่างกัน โดยส่วนมากผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดเล็กมักจะต้องแบกรับต้นทุนของการปฏิบัติตามกฎหมาย/กฎระเบียบที่สูงกว่าผู้ประกอบการขนาดใหญ่ สาเหตุจากข้อจำกัดของ SME เช่น เงินทุนหรือจำนวนบุคลากร เป็นต้น

ทั้งนี้ กระบวนการเก็บรวบรวมปัญหาและอุปสรรคจะใช้วิธีการสำรวจภาคสนาม ทั้งจากการสัมภาษณ์เชิงลึกกับ SME ที่ประกอบธุรกิจร้านอาหารและตัวแทนจากหน่วยงานกำกับดูแลการรวบรวมประเด็นปัญหาจากแบบสอบถาม และการจัดประชุม/เสวนารับฟังความคิดเห็น ซึ่งจะช่วยให้ทราบถึงปัญหาและอุปสรรคจากการบังคับใช้กฎหมายแต่ละฉบับ รวมไปถึงข้อเสนอแนะจากกลุ่มผู้มีส่วนได้เสีย เพื่อเป็นแนวทางในการจัดทำข้อเสนอแนะต่อการผลักดันให้มีการปรับปรุง แก้ไข เพิ่มเติมหรือพัฒนากฎหมายฉบับใหม่ (ถ้ามี) เพื่อลดอุปสรรคและเอื้อต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหารของ SME ต่อไป

นอกจากนี้ ทางคณะผู้วิจัยจะทำการวิเคราะห์เชิงปริมาณ โดยจะทำการประเมินต้นทุนและผลประโยชน์เชิงเศรษฐศาสตร์ของการปฏิบัติตามกฎหมาย เพื่อให้เห็นถึงขนาดของปัญหาในปัจจุบันและเป็นการประเมินขนาดของผลประโยชน์ที่จะเกิดขึ้น หากมีการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายตามข้อเสนอแนะ ทั้งนี้ คณะผู้วิจัยจะใช้หลักการประเมินต้นทุนและผลประโยชน์ทางเศรษฐศาสตร์ตามหลักการการปฏิรูปกฎหมาย (Regulatory Guillotine)¹ ซึ่งจะแบ่งการพิจารณาเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การประเมินต้นทุนและประโยชน์สำหรับภาคธุรกิจและประชาชน อาทิ ต้นทุนด้านเวลา ต้นทุนค่าเสียโอกาส ประโยชน์ที่เกิดขึ้นหลังจากมีการยกเลิกหรือแก้ไขกฎหมาย เป็นต้น และการประเมินต้นทุนและประโยชน์สำหรับภาครัฐ อาทิ ค่าใช้จ่ายด้านบุคลากร ค่าใช้จ่ายด้านเอกสาร เป็นต้น คณะผู้วิจัยได้สรุปกรอบแนวคิดดังที่แสดงไว้ในรูปที่ 1.1

¹ ข้อมูลเพิ่มเติม: <https://www.bot.or.th/Thai/BOTMagazine/Pages/256204Knowledge03.aspx>

รูปที่ 1.1 กรอบแนวคิดในการทำวิจัย



ที่มา: คณะผู้วิจัย พฤศจิกายน 2562

1.6 วิธีการศึกษา

1.6.1 ศึกษาวิเคราะห์สถานภาพธุรกิจ กฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับที่เอื้อหรือที่เป็นอุปสรรคในการประกอบธุรกิจของ SME ในธุรกิจร้านอาหาร พร้อมทั้งศึกษาข้อบัญญัติท้องถิ่นที่ร้านอาหารนั้นๆ ตั้งอยู่ โดยให้ศึกษากรณีตัวอย่างข้อบัญญัติท้องถิ่นภูมิภาคละ 1 ท้องถิ่น

สถานภาพธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

ธุรกิจร้านอาหารเป็นธุรกิจที่มีความเชื่อมโยงกับธุรกิจการท่องเที่ยวของประเทศไทยเนื่องจากอาหารไทยเป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับทั่วโลก จึงทำให้อาหารไทยเป็นหนึ่งในปัจจัยดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างชาติให้มาเที่ยวประเทศไทย ที่ผ่านมามีการขยายตัวอย่างรวดเร็วของภาคการท่องเที่ยวส่งผลให้ธุรกิจอาหารขยายตัวเร็วเช่นกัน ในช่วง 4 ปีที่ผ่านมา (พ.ศ. 2558-2561) มีจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทยเพิ่มขึ้นโดยเฉลี่ยร้อยละ 7.54 ต่อปี โดยในปี พ.ศ. 2561 มีจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติสูงถึง 38 ล้านคน สร้างรายได้ให้แก่ประเทศถึง

2 ล้านล้านบาท และนักท่องเที่ยวต่างชาติใช้จ่ายมากที่สุดสำหรับ (1) ที่พัก (2) สินค้าและของฝาก และ (3) อาหารและเครื่องดื่ม ตามลำดับ

ทั้งนี้ ค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มมีมูลค่าเพิ่มขึ้นทุกปีโดยในปี พ.ศ. 2561 มีมูลค่าเกือบ 4 แสนล้านบาท คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 2.45 ของมูลค่าผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศ และมีอัตราการเติบโตถึงร้อยละ 14.27 จากปี พ.ศ. 2560

อนึ่ง ข้อมูลจากสมาคมภัตตาคาร พบว่า ณ เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2561 มีจำนวนภัตตาคารกว่า 100,000 ร้าน และรูปแบบสตรีทฟู้ด² อีกกว่า 300,000 ร้าน นอกจากนี้แล้ว การบริการด้านอาหารในปัจจุบันไม่ได้จำกัดอยู่แค่ในรูปแบบของภัตตาคาร ร้านอาหาร หรือสตรีทฟู้ดแบบดั้งเดิมเท่านั้น ยังมีธุรกิจรูปแบบใหม่ที่เรียกว่า “การประกอบกิจการรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ (Food truck)” ซึ่งข้อมูลด้านการส่งเสริมธุรกิจฟู้ดทรัคของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม (กสอ.) ระบุว่า ธุรกิจฟู้ดทรัคมีการขยายตัวมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2559 และมีการเติบโตเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยในปี พ.ศ. 2561 มีรถฟู้ดทรัคกว่า 1,500 คันทั่วประเทศ และสามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจได้กว่า 1,680 ล้านบาท

แต่ทว่าข้อมูลของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ณ เดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2562 พบว่าร้านอาหารที่เป็นนิติบุคคลที่ดำเนินกิจการอยู่มีจำนวนเพียง 14,413 รายเท่านั้น คิดเป็นเพียงร้อยละ 3.6 จากจำนวนร้านอาหารทั้งหมด อาจเป็นเพราะว่าส่วนใหญ่เจ้าของธุรกิจร้านอาหารมักเป็นผู้ประกอบการรายย่อยซึ่งอาจประกอบธุรกิจในรูปแบบบุคคลธรรมดาจึงไม่แสดงในฐานข้อมูลของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า อย่างไรก็ตาม ในปี พ.ศ. 2561 มีการจัดตั้งนิติบุคคลเพื่อประกอบธุรกิจร้านอาหารเพิ่มขึ้นจำนวน 2,197 ราย คิดเป็นร้อยละ 9.52 เมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2560 แสดงให้เห็นว่ายังมีผู้ประกอบการรายใหม่ๆ สนใจประกอบธุรกิจร้านอาหารอย่างต่อเนื่อง โดยผู้ประกอบการที่สนใจประกอบธุรกิจร้านอาหารส่วนมากเป็น SME

ทั้งนี้ กรมพัฒนาธุรกิจการค้าได้จัดประเภทการประกอบธุรกิจบริการร้านอาหารและเครื่องดื่มออกเป็น 3 ประเภทหลัก ได้แก่ (1) การบริการด้านอาหารในภัตตาคารและร้านอาหารแบบเคลื่อนที่ (2) การบริการด้านการจัดเลี้ยงและบริการอาหารประเภทอื่นๆ และ (3) การบริการเครื่องดื่ม อย่างไรก็ตาม มาตรการศึกษาวิจัยฉบับนี้ทางคณะผู้วิจัยจะกำหนดขอบเขตธุรกิจร้านอาหารที่จะทำการศึกษา โดยจะมุ่งเน้นไปยังกลุ่มธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3 กลุ่มหลัก ได้แก่

- 1) กลุ่มธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มในร้านอาหารหรือภัตตาคาร ซึ่งเป็นรูปแบบธุรกิจร้านอาหารแบบดั้งเดิมและเป็นกลุ่มหลักในตลาดร้านอาหาร อาทิ ร้านอาหารทั่วไป ร้านอาหารที่เป็นเครือข่ายธุรกิจอาหาร (Food Chain Restaurant)

² อาหารริมทาง (street food) หมายถึง อาหารหรือเครื่องดื่มพร้อมรับประทานที่จำหน่ายริมถนนหรือในพื้นที่สาธารณะ อาทิ ซุ้มขายอาหาร รถเข็นอาหาร หรือรถบรรทุกอาหาร ส่วนใหญ่ราคาอาหารสตรีทฟู้ดจะต่ำกว่าราคาอาหารในภัตตาคาร และเป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นนิยมรับประทาน ที่มา: อาหารริมทาง (street food) ในประเทศไทย, ศูนย์วิจัยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร พฤษภาคม 2560

ร้านอาหารแบบแฟรนไชส์ ร้านกาแฟ ร้านขายเครื่องดื่มประเภทมีแอลกอฮอล์ เป็นต้น

- 2) **กลุ่มธุรกิจร้านอาหารริมทาง (street food)** ซึ่งเป็นประเภทธุรกิจร้านอาหารที่มีความสำคัญ เนื่องจากสตรีทฟู้ดถือเป็นเสน่ห์และเอกลักษณ์ของเมืองไทยที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างชาติ โดยกลุ่มร้านสตรีทฟู้ดจะมีลักษณะเป็นร้านค้าชั่วคราว เคลื่อนย้ายได้ อีกทั้งทำเลที่ตั้งส่วนมากมักจะอยู่ในที่สาธารณะหรือริมถนน
- 3) **กลุ่มธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มแบบเคลื่อนที่ (food truck)** ซึ่งเป็นธุรกิจที่กำลังได้รับความนิยมในปัจจุบัน เนื่องจากอาศัยเงินลงทุนน้อยกว่าเมื่อเทียบกับการเปิดร้านอาหารแบบดั้งเดิม และสะดวกในการเคลื่อนย้ายไปขายในที่ต่างๆ

กฎหมาย/ กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

การประกอบธุรกิจร้านอาหาร ผู้ประกอบการจะต้องจดทะเบียนพาณิชย์ตาม พ.ร.บ. ทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499 กับหน่วยงานที่กำกับดูแล เช่น ร้านอาหารในเขตกรุงเทพมหานครให้ยื่นขอจดทะเบียนพาณิชย์ที่สำนักงานเขตที่ร้านอาหารตั้งอยู่ ส่วนร้านอาหารในต่างจังหวัดให้ยื่นคำขอได้ที่เทศบาลหรือองค์การบริหารส่วนตำบลที่ร้านอาหารตั้งอยู่ เป็นต้น

นอกจากนี้ ผู้ประกอบการจะต้องขอใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 โดยข้อมูลการขอใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารเฉพาะในเขตกรุงเทพฯ มีจำนวนใบอนุญาตกว่า 14,000 ราย ตามที่แสดงไว้ในตารางที่ 1.1 ซึ่งการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารดังกล่าว พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้กระจายอำนาจให้ท้องถิ่นมีอำนาจในการกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการจำหน่ายอาหาร และการสะสมอาหาร หมายความว่า การประกอบกิจการภัตตาคาร ร้านอาหาร สตรีทฟู้ด หรือฟู้ดทรัค จะต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของบทบัญญัติแต่ละท้องถิ่นและต้องมีการขออนุญาตเพื่อประกอบกิจการดังกล่าวด้วย

ตารางที่ 1.1 ข้อมูลสถานประกอบการที่ได้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ปีงบประมาณ 2561

ประเภทสถานประกอบการ	จำนวนใบอนุญาต
1. ร้านอาหาร	13,249
2. ซูเปอร์มาร์เก็ต	253
3. มินิมาร์ท	3,656
4. ตลาดประเภท 1	133
5. ตลาดประเภท 2	256
6. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	
● จำนวนแผงลอยจำหน่ายสินค้าทั่วไป	5,178

ประเภทสถานประกอบการ	จำนวนใบอนุญาต
● จำนวนแผงลอยจำหน่ายอาหาร	1,490

ที่มา: กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

อนึ่ง จากข้อมูลข้างต้นจะเห็นได้ว่าการประกอบธุรกิจร้านอาหาร นอกจากการจดทะเบียนพาณิชย์และการขอใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 แล้ว ยังมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องอีกหลายฉบับเพื่อดำเนินการขออนุญาตก่อนประกอบกิจการ อาทิ

- การขออนุญาตเพื่อประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ภายใต้ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. 2558 กำหนดให้กิจการที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเช่าขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน เป็นกิจการที่ต้องมีการขออนุญาตกับสำนักงานท้องถิ่นใดที่มีการจัดตั้งกิจการเพื่อการผลิต การสะสม และการจำหน่ายที่ใช้การผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน
- การขอใบอนุญาตและการต่อใบอนุญาตเพื่อประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร กับหน่วยงานส่วนท้องถิ่นแต่ละแห่ง กำหนดให้ผู้ยื่นขอรับใบอนุญาตหรือยื่นคำขอต่อใบอนุญาตจะต้องแนบหลักฐานที่แสดงว่าผู้รับใบอนุญาตผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด หรือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของสถาบันการศึกษาทั้งภาครัฐและเอกชน หรือหน่วยงานอื่นๆ มาประกอบการพิจารณาด้วย³
- การขออนุญาตจำหน่ายสุรา ตาม พ.ร.บ. สุรา พ.ศ. 2493 กำหนดให้ผู้จำหน่ายสุราต้องเป็นผู้ได้รับใบอนุญาตให้จำหน่าย
- การขออนุญาตก่อสร้างอาคารหรือสถานที่เพื่อประกอบกิจการภัตตาคารหรือร้านอาหาร ภายใต้ พ.ร.บ. ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 เพื่อพิจารณาโครงสร้างอาคารว่าได้มาตรฐานความปลอดภัยหรือไม่
- การขออนุญาตเปิดกิจการภัตตาคารหรือร้านอาหาร ภายใต้ พ.ร.บ. ผังเมือง พ.ศ. 2562 เพื่อตรวจสอบการใช้ประโยชน์ที่ดินตามกฎหมายว่าด้วยผังเมือง ว่าธุรกิจหรือสถานประกอบการใดสามารถเปิดให้บริการในพื้นที่ใดได้บ้าง
- การตรวจสอบเรื่องผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ภายใต้ พ.ร.บ. ส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535 เพื่อพิจารณาว่าสถานประกอบการใดที่อาจก่อให้เกิด

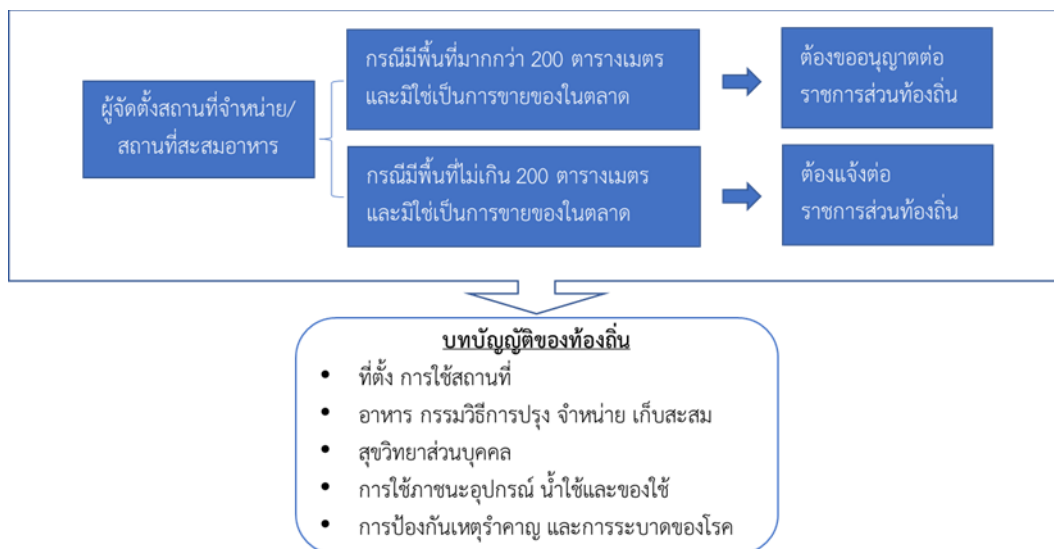
³ บันทึกข้อความ สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร) กรุงเทพมหานคร ที่ กท. 0714/3705 ลงวันที่ 12 มิถุนายน 2562 เรื่อง การซักซ้อมความเข้าใจแนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับการยื่นหลักฐานการรับรองผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร. ดาวน์โหลดเอกสารได้ที่ shorturl.at/bsjW8

มลพิษทางเสียง มลพิษทางอากาศ มลพิษทางน้ำ ของเสียอันตราย หรือมีการใช้สารเคมี หรือวัตถุอันตราย จะต้องดำเนินการควบคุมและป้องกัน

- การจัดสรรพื้นที่ภายในภัตตาคารหรือร้านอาหาร ตาม พ.ร.บ. คุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ พ.ศ. 2535 ซึ่งกำหนดให้สถานประกอบการจะต้องมีการจัดพื้นที่แบ่งสัดส่วนระหว่างพื้นที่ “เขตปลอดบุหรี่” และ “เขตสูบบุหรี่”

นอกจากนี้แล้ว การจัดตั้งภัตตาคารหรือร้านอาหารใดๆ ในเขตการปกครองส่วนท้องถิ่นจะต้องมีการขออนุญาตกับเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามรูปที่ 1.2 กล่าวคือ สถานที่จำหน่าย/สถานที่เสิร์ฟอาหาร ที่มีขนาดพื้นที่มากกว่า 200 ตารางเมตร และมีใช่เป็นการขายของในตลาด ต้องขออนุญาตจากเจ้าพนักงานส่วนท้องถิ่น แต่หากสถานที่ที่มีขนาดพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร จะต้องมีการแจ้งให้เจ้าพนักงานส่วนท้องถิ่นรับทราบ และการประกอบกิจการดังกล่าวจะต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของบทบัญญัติท้องถิ่นด้วยเช่นกัน ซึ่งการศึกษาในส่วนนี้จะมีการศึกษากรณีตัวอย่างข้อบัญญัติท้องถิ่น ภูมิภาคละ 1 ท้องถิ่น เพื่อให้ทราบถึงแนวทางการกำกับดูแลในแต่ละท้องถิ่นว่าแตกต่างกันมากน้อยเพียงใด และหากต้องมีการปรับปรุงแก้ไข จะต้องมีการเสนอแนะให้ปรับปรุงแก้ไขกฎระเบียบดังกล่าวในลักษณะหรือรูปแบบใด

รูปที่ 1.2 การกำกับดูแลสถานที่จำหน่าย/สถานที่เสิร์ฟอาหาร ภายใต้ราชการส่วนท้องถิ่น



ที่มา: สำราญ จันทร์อติศร. กฎหมายกับสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร. ดาวน์โหลดเอกสารได้ที่ <http://www.cmcity.go.th/cmfood/upload/F-1377489117-AyH1Psl.pdf>

ขณะที่การให้บริการจำหน่ายอาหารรูปแบบใหม่ๆ และกำลังมีแนวโน้มจะเติบโตเพิ่มขึ้น ได้แก่ ธุรกิจฟู้ดทรัค (food truck) ซึ่งเป็นรถจำหน่ายอาหารแบบเคลื่อนที่ ปัจจุบันประเทศไทยยังไม่มีกฎหมายกำกับดูแลเป็นการเฉพาะ เนื่องจากภายใต้ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กำกับดูแล

เฉพาะร้านอาหารหรือภัตตาคารที่มีสถานที่จัดตั้งแน่นอน และเจ้าหน้าที่สามารถเข้าไปตรวจสอบการประกอบกิจการโดยเฉพาะเกี่ยวกับความสะอาดหรือสุขอนามัยของการให้บริการอาหาร ทว่าธุรกิจฟู้ดทรัคเป็นธุรกิจบริการจำหน่ายอาหารบนรถยนต์ซึ่งสามารถเคลื่อนย้ายไปจำหน่ายตามสถานที่ต่างๆ และอาจข้ามพื้นที่หรือข้ามเขตจังหวัดได้ ดังนั้น การขออนุญาตประกอบกิจการซึ่งเป็นการขออนุญาตกับหน่วยงานส่วนท้องถิ่นเฉพาะพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่งอาจเป็นข้อจำกัดสำหรับ SME ที่กำลังเล็งเห็นโอกาสจากการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารในรูปแบบฟู้ดทรัคได้ ขณะเดียวกัน การปล่อยปละละเลยไม่กำกับดูแลธุรกิจฟู้ดทรัคก็อาจเป็นผลเสียได้หากอาหารที่จำหน่ายไม่สะอาดและปลอดภัยมากพอ อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคได้เช่นกัน

ดังนั้น การศึกษากฎหมาย กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการร้านอาหารทั้งในรูปแบบดั้งเดิม และร้านจำหน่ายอาหารรูปแบบใหม่เช่นฟู้ดทรัค จะช่วยให้วิเคราะห์ว่ากฎหมายหรือกฎระเบียบใดที่เป็นปัจจัยสำคัญในการส่งเสริม หรือเป็นอุปสรรคต่อการประกอบธุรกิจดังกล่าว เพื่อจะได้หาแนวทางในการแก้ไข เพื่อลดปัญหาอุปสรรคและส่งเสริมให้ผู้ประกอบธุรกิจ SME ที่จำหน่ายอาหารทั้งในรูปแบบภัตตาคาร ร้านอาหาร สตรีทฟู้ด หรือฟู้ดทรัคสามารถประกอบกิจการและเติบโตได้

1.6.2 ศึกษารวบรวมวิเคราะห์ข้อมูลกฎหมายของต่างประเทศที่เกี่ยวข้องที่เป็นตัวอย่างที่ดีไม่น้อยกว่า 3 ประเทศ

การศึกษาในส่วนนี้จะเป็นการรวบรวมและวิเคราะห์เกี่ยวกับกฎหมาย/กฎระเบียบที่ใช้กำกับดูแลการประกอบธุรกิจให้บริการอาหารทั้งในรูปแบบร้านอาหาร/ภัตตาคาร และรูปแบบธุรกิจบริการร้านอาหารแบบใหม่ๆ เช่น food truck เป็นต้น ในต่างประเทศไม่น้อยกว่า 3 ประเทศ ได้แก่ ประเทศในสหภาพยุโรป 1 ประเทศ ประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศญี่ปุ่น เพื่อถอดบทเรียนและนำมาปรับใช้กับบริบทของประเทศไทย และแนวทางการส่งเสริมและช่วยเหลือ SME ที่ถูกบัญญัติไว้ในกฎหมาย/กฎระเบียบของต่างประเทศทั้ง 3 ประเทศ เพื่อเป็นแนวทางและนำมาใช้อำนวยความสะดวกต่อการประกอบธุรกิจของ SME ในประเทศไทย

❖ สหภาพยุโรป

ในสหภาพยุโรปมีกฎหมายแม่บทที่ใช้ในการกำกับดูแลด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยด้านอาหารของทั้งคนและสัตว์ โดยในปี พ.ศ. 2545 รัฐสภาและคณะกรรมการของสหภาพยุโรปได้ปรับปรุงกฎหมายและประกาศบังคับใช้กฎหมายว่าด้วยอาหาร Regulation (EC) No 178/2002 หรือ General Food Law Regulation เพื่อเป็นแนวทางให้กับประเทศสมาชิกในการกำกับดูแล โดยกฎหมายดังกล่าวครอบคลุมด้านความปลอดภัยของอาหารตั้งแต่ฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร “Farm to table” ไม่ว่าจะเป็นการกำกับดูแลการเพาะปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ การแปรรูปอาหาร ตลอดจนถึงการจำหน่ายอาหารผ่านช่องทางต่างๆ อาทิ ร้านค้าปลีก ร้านอาหารหรือภัตตาคาร โดยสาระสำคัญของข้อบังคับดังกล่าวจะให้ความสำคัญด้านสุขอนามัยและชีวอนามัยของอาหารที่ต้องปลอดภัยต่อผู้บริโภค ขณะที่

ประเทศสมาชิกในสหภาพยุโรปจะต้องนำหลักการไปปรับใช้ให้เหมาะสมกับบริบทของแต่ละประเทศสมาชิก

ตัวอย่างเช่นการประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศเบลเยียม นอกจากจะต้องเปิดและลงทะเบียนกับสำนักงานจดทะเบียนผู้ประกอบการท้องถิ่น (register the commerce) แล้วจะต้องขอใบอนุญาตรับรองมาตรฐานสุขอนามัยกับหน่วยงานที่ดูแลด้านมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าอาหาร (Federal Agency for the Safety of the Food Chain) ซึ่งใบอนุญาตดังกล่าวจะมีอายุ 3 ปี และต้องต่ออายุภายใน 3 เดือนก่อนหมดอายุ⁴ หากมีการละเมิดกฎหมายแล้ว ผู้ประกอบการจะถูกยึดใบอนุญาตในการประกอบกิจการ นอกจากนี้แล้ว ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องขอใบอนุญาตที่เกี่ยวข้องในการประกอบธุรกิจอีกไม่น้อย อาทิ ใบอนุญาตผู้ปรุงอาหาร (food handler's permit) ซึ่งเป็นการรับรองว่าผู้ประกอบการในร้านมีใบรับรองความปลอดภัยของอาหาร ใบอนุญาตเพื่อขอจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ (alcohol permit) ใบอนุญาตเพื่อให้บริการความบันเทิง (music permit) ฯลฯ

นอกจากการประกอบกิจการประเภทร้านอาหารหรือภัตตาคารในประเทศเบลเยียมแล้ว การประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภทรถขายอาหารเคลื่อนที่ หรือ food truck แม้จะไม่ได้มีสถานที่ประกอบกิจการเป็นหลักแหล่ง แต่ผู้ประกอบการรถขายอาหารเคลื่อนที่ก็ต้องขอใบอนุญาตรับรองมาตรฐานสุขอนามัยกับหน่วยงานที่ดูแลด้านมาตรฐานความปลอดภัยของสินค้าอาหาร (Federal Agency for the Safety of the Food Chain) และต้องมีการติดใบอนุญาตดังกล่าวประจำรถด้วย รวมทั้งเจ้าหน้าที่จะมีการสุ่มตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานของความปลอดภัยด้านอาหารด้วยเช่นกัน ขณะเดียวกันเพื่อให้ผู้ประกอบการ food truck สามารถขายอาหารบนถนนและในพื้นที่สาธารณะได้ จะต้องมียบัตรผู้ประกอบการค้าขายแบบเคลื่อนที่ (itinerant merchant card) ด้วย

ขณะที่ในประเทศอังกฤษ การกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารก็ไม่แตกต่างจากในประเทศเบลเยียม กล่าวคือ นอกจากผู้ประกอบการจะต้องขอใบอนุญาตในการเปิดภัตตาคารหรือร้านอาหารแล้วนั้น ผู้ประกอบการเองจะต้องดำเนินการขอใบรับรอง (Certificates) ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ด้วย⁵ เช่น

- ใบรับรองด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหาร (Food Hygiene Certificate)
- ใบรับรองการควบคุมสารเคมีและสารกำจัดศัตรูพืชในร้านอาหาร (Pest control regulations for restaurant)

⁴ ดัดแปลงจาก Open a Restaurant in Belgium : CompanyFormationBelgium.com ดาวน์โฮลด์เอกสารได้ที่ <https://www.companyformationbelgium.com/open-a-restaurant-in-belgium>

⁵ ดัดแปลงจาก Restaurant license and regulation laws. ดาวน์โฮลด์เอกสารได้ที่ <https://startups.co.uk/restaurant-regulations/>

- ใบอนุญาตประกอบกิจการร้านอาหาร ซึ่งจะต้องได้รับอนุญาตจากท้องถิ่น (Food Premises Approval)
- ใบรับรองการประกันความรับผิดชอบต่อสาธารณะ (Restaurant insurance) กรณีที่ลูกค้าได้รับผลกระทบหรือเกิดความเสียหายจากภัตตาคารหรือร้านอาหาร
- ใบอนุญาตด้านลิขสิทธิ์เพลง (PRS for Music license)
- ใบอนุญาตในการจำหน่ายแอลกอฮอล์ (Alcohol license)

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการภัตตาคารหรือร้านอาหารในประเทศอังกฤษจะต้องดำเนินงานตามกฎหมายที่บังคับใช้ให้ถูกต้องเพื่อความปลอดภัยของประชาชน โดยที่สำนักงานมาตรฐานอาหาร (the Food Standards Agency: FSA) ซึ่งเป็นหน่วยงานในการกำกับดูแลเรื่องมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารจะเป็นผู้ให้คำแนะนำและช่วยเหลือให้ผู้ประกอบเหล่านั้นสามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้องและครบถ้วน

❖ สหรัฐอเมริกา

ในประเทศสหรัฐอเมริกามีกฎหมายระดับประเทศหรือระดับ Federal ที่กำกับดูแลเพียงเฉพาะภาพรวมเท่านั้น แต่การกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารจะเข้มข้นในระดับมลรัฐและระดับท้องถิ่นมากกว่าเนื่องจากสหรัฐอเมริกาเป็นประเทศที่มีพื้นที่ขนาดใหญ่ การกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารซึ่งเกี่ยวข้องกับสุขภาพและอนามัยของประชาชนหม่อมอาจต้องอาศัยอำนาจของรัฐบาลท้องถิ่นในการกำกับดูแล ทั้งนี้ ในการประกอบธุรกิจร้านอาหารอาจแตกต่างกันไปตามข้อบังคับของรัฐบาลท้องถิ่น เช่น ในรัฐฟลอริดา ผู้ประกอบการร้านอาหารทั้งในรูปแบบร้านอาหาร ภัตตาคาร หรือรถขายอาหารเคลื่อนที่ (food truck) จะต้องดำเนินการขอใบอนุญาตให้บริการอาหาร (Food Service License) จากหน่วยงานการกำกับดูแลเกี่ยวกับร้านอาหารและโรงแรมของฟลอริดา (the Florida Division of Hotels and Restaurants) นอกจากนี้ หากผู้ประกอบการร้านอาหารต้องการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ภายในร้านอาหาร ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการขอใบอนุญาตเพื่อจำหน่ายสุรา (Alcohol License) กับหน่วยงานกำกับดูแลสุราและยาสูบของฟลอริดา (the Florida Division of Alcoholic Beverages and Tobacco)

นอกจากนี้ การกำกับดูแลการประกอบกิจการร้านอาหารเคลื่อนที่หรือฟู้ดทรัคในแต่ละรัฐ หน่วยงานท้องถิ่นจะทำการกำหนดพื้นที่และเวลาที่อนุญาตให้รถขายอาหารเข้ามาเปิดร้านได้ รวมไปถึงการจำกัดจำนวนใบอนุญาตประกอบธุรกิจฟู้ดทรัคอีกด้วย จุดประสงค์เพื่อไม่ให้เกิดอุปทานส่วนเกิน (oversupply) หรือส่งผลกระทบต่อร้านอาหารแบบดั้งเดิม (brick-and-mortar restaurants)

นอกจากใบอนุญาตดังกล่าวข้างต้นแล้ว การประกอบธุรกิจฟู้ดทรัคในอเมริกาจะต้องทำการขอใบอนุญาตอื่นๆ ดังนี้⁶

- ใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจหรือใบอนุญาตให้เป็นผู้จัดจำหน่าย (Business license or vendor license)
- ใบอนุญาตยานพาหนะสำหรับรถบรรทุกอาหาร (Vehicle Licenses for Food Trucks)
- ใบขับขี่รถยนต์เชิงพาณิชย์ ซึ่งจะแตกต่างจากใบขับขี่ทั่วไป โดยอาจเป็นไปได้ว่ารถบรรทุกอาหารจะต้องมีแผ่นป้ายโฆษณา
- ใบอนุญาตผู้ขายอาหารเคลื่อนที่ (Mobile food vendor permit)
- ใบรับรองผู้จัดการอาหารหรือผู้ประกอบการอาหาร (Food handler or certified food manager certificate)
- ใบอนุญาตจอดรถ (Parking permit)

❖ ญี่ปุ่น

ในประเทศญี่ปุ่น ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารจะต้องมีใบอนุญาตประกอบธุรกิจร้านอาหารภายใต้กฎหมายสุขภาพอาหาร (the Food Sanitation Law) และกฎหมายของแต่ละท้องถิ่น เช่น ข้อบังคับของนครโตเกียว (Tokyo Metropolitan Government ordinances) ทั้งนี้ใบอนุญาตประกอบกิจการร้านอาหารจะครอบคลุมถึงกิจการที่จำหน่ายทั้งอาหารและเครื่องดื่มแอลกอฮอล์⁷ แต่สามารถจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ได้ไม่เกินเวลาเที่ยงคืน หากต้องการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์หลังเที่ยงคืนไปแล้ว ผู้ประกอบการจะต้องขออนุญาตเพื่อจำหน่ายแอลกอฮอล์อีกหนึ่งใบอนุญาตกับสำนักงานตำรวจท้องถิ่น นอกจากนี้ ในการพิจารณาเพื่อออกใบอนุญาตประกอบกิจการร้านอาหารจะต้องผ่านการตรวจสอบจากสำนักงานสาธารณสุขท้องถิ่น (the local health care center) ก่อนที่จะมีการอนุมัติใบอนุญาต โดยผู้ยื่นใบขออนุญาตจะต้องมีการจัดเตรียมเอกสารและความพร้อมก่อนที่เจ้าหน้าที่สุขภาพท้องถิ่นจะเข้ามาทำการตรวจสอบ โดยการขอใบอนุญาตประกอบกิจการร้านอาหารมีขั้นตอนในการดำเนินงาน ดังนี้⁸

⁶ ดัดแปลงจาก Licenses You Need to Run a Food Truck ดาวน์โหลดเอกสารได้ที่

<https://www.touchbistro.com/blog/licenses-you-need-to-run-a-food-truck/>

⁷ ดัดแปลงจาก <https://www.smejapan.com/japan-business-guides/company-incorporation-summary/business-licenses-in-japan/bar-and-restaurant-license/>

⁸ ดัดแปลงจาก BAR AND RESTAURANT LICENSE : Opening a restaurant or a bar in Japan. ดาวน์โหลดเอกสารได้ที่

<https://www.smejapan.com/japan-business-guides/company-incorporation-summary/business-licenses-in-japan/bar-and-restaurant-license/>

- ยื่นขอใบอนุญาตประกอบกิจการร้านอาหารที่สำนักงานสาธารณสุขท้องถิ่น (the local health care center)
- แต่งตั้งผู้จัดการสุขาภิบาลอาหาร โดยต้องมีคุณสมบัติตามข้อกำหนดของสำนักงานสาธารณสุขท้องถิ่น รวมทั้งต้องผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร
- ขอรับใบอนุญาตอื่นๆ หากให้บริการอาหารประเภทอาหารดิบ เบเกอรี่ เนื้อสัตว์ ฯลฯ ซึ่งเป็นใบอนุญาตที่แยกออกจากใบอนุญาตประกอบกิจการร้านอาหาร
- แต่งตั้งผู้จัดการความปลอดภัยจากอัคคีภัย โดยผู้จัดการจะต้องมีคุณสมบัติตามข้อกำหนดของสำนักงานป้องกันอัคคีภัย และบุคคลดังกล่าวจะต้องได้รับการอบรมในหลักสูตรความปลอดภัยและป้องกันอัคคีภัย
- ขอใบอนุญาตจำหน่ายสุราหลังเที่ยงคืนกับสำนักงานตำรวจท้องถิ่นและสำนักงานสรรพากรท้องถิ่น

ขณะที่การประกอบธุรกิจร้านอาหารเคลื่อนที่ หรือฟู้ดทรัค (Food Truck) อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของสำนักงานสาธารณสุขท้องถิ่นเช่นกัน แต่ทว่ามีการแบ่งประเภทการอนุญาตฟู้ดทรัคออกเป็นทั้งหมด 8 ประเภท ได้แก่ (1) ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม (Eat and Drink business) (2) ธุรกิจคาเฟ่ (Cafe business) (3) ธุรกิจเค้ก (Cake business) (4) ธุรกิจผลิตและขายไอศกรีม (Making and sale of ice cream) (5) ธุรกิจขายเนื้อ (Selling of meat) (6) ธุรกิจขายอาหารทะเล (Selling of seafood) (7) ธุรกิจขายนม (Selling of milk) และ (8) ธุรกิจขายผลิตภัณฑ์แปรรูปจากทะเล (Selling of processed marine products) ซึ่งแต่ละประเภทการอนุญาตนั้นจะมีข้อกำหนดและหลักเกณฑ์ที่แตกต่างกันไป นอกจากนี้แล้ว ผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัคที่ให้บริการขายอาหารบนถนนสาธารณะจะต้องได้รับการอนุญาตจากกรมตำรวจท้องถิ่นก่อนที่จะเปิดให้บริการ

1.6.3 การวิจัยภาคสนาม เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลประเด็นปัญหา เพื่อระบุกฎหมายที่เอื้อและเป็นอุปสรรคต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

การศึกษาในส่วนนี้ คณะผู้วิจัยจะดำเนินการสำรวจข้อมูลภาคสนามในกรุงเทพมหานคร และปริมณฑล เพื่อเป็นตัวแทนของส่วนกลาง และสำรวจข้อมูลภาคสนามส่วนภูมิภาค ในพื้นที่ภาคกลาง ซึ่งทางคณะผู้วิจัยจะเลือกพื้นที่ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เนื่องจากจังหวัดพระนครศรีอยุธยาเป็นจังหวัดในภาคกลาง (ไม่รวมกรุงเทพฯ และปริมณฑล) ที่มีรายได้รวมของนิติบุคคลที่ให้บริการร้านอาหารสูงสุด ในปี พ.ศ. 2561 รายละเอียดดังตารางที่ 1.2 นอกจากนี้ จากสถิติของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2561 จะเห็นได้ว่าจังหวัดพระนครศรีอยุธยามีจำนวนผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารมากเป็นอันดับที่ 5 ในภาคกลาง รวมทั้งสิ้น 2,738 ราย รายละเอียดดังตารางที่ 1.3

ตารางที่ 1.2 จังหวัดในภาคกลางที่มีรายได้รวมของนิติบุคคลที่ประกอบธุรกิจร้านอาหารสูงสุด
ในปี พ.ศ. 2561

ลำดับ	จังหวัด	รายได้รวมของนิติบุคคล (ล้านบาท)	จำนวนนิติบุคคล (ราย)
1	สมุทรปราการ	2,650.12	213
2	นนทบุรี	2,611.41	315
3	ปทุมธานี	1,817.86	148
4	นครปฐม	627.56	67
5	พระนครศรีอยุธยา	323.64	38
6	อื่นๆ	641.33	84
	รวม	8,671.91	865

ที่มา: กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ สืบค้นเดือนพฤศจิกายน 2562

<https://datawarehouse.dbd.go.th/area/overview/56101>

ตารางที่ 1.3 ข้อมูลจำนวนร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารในภาคกลาง

ภาคกลาง	จำนวนร้านอาหารและ แผงลอยจำหน่ายอาหาร (ราย)
นครนายก	5,165
สมุทรปราการ	3,952
พิษณุโลก	3,107
นครสวรรค์	2,849
พระนครศรีอยุธยา	2,738
ปทุมธานี	2,337
สมุทรสงคราม	2,312
สมุทรสาคร	2,291
พิจิตร	2,027
เพชรบูรณ์	2,008
สุโขทัย	1,743
สุพรรณบุรี	1,694
ลพบุรี	1,670
ชัยนาท	1,538
นนทบุรี	1,309

ภาคกลาง	จำนวนร้านอาหารและ แผงลอยจำหน่ายอาหาร (ราย)
สระบุรี	1,278
นครปฐม	1,208
อุทัยธานี	611
อ่างทอง	568
สิงห์บุรี	262
รวม	40,667

ที่มา: สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ข้อมูล ณ วันที่ 25 มกราคม 2561

หมายเหตุ: ไม่มีการรายงานข้อมูลของจังหวัดกำแพงเพชร

เหตุที่คณะผู้วิจัยเลือกจังหวัดพระนครศรีอยุธยาเป็นตัวแทนของจังหวัดในภาคกลาง เนื่องจากอยุธยาเป็นจังหวัดที่มีศักยภาพการเติบโตในภาคการท่องเที่ยว จากการได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่เอื้อให้ธุรกิจร้านอาหารเติบโต โดยเฉพาะร้านอาหารเท่านั้น แต่รวมถึงร้านสตรีทฟู้ด และร้านฟู้ดทรัคที่กระจายตัวอยู่ตามสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ อีกด้วย

ทั้งนี้ คณะผู้วิจัยจะดำเนินการวิจัยภาคสนามโดยใช้แบบสอบถาม การสัมภาษณ์เชิงลึก และการประชุมรับฟังความคิดเห็นของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เช่น หน่วยงานภาครัฐ องค์กรภาคเอกชน ผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการ ผู้ประกอบการ SME ในธุรกิจร้านอาหาร และผู้บริโภค ดังนี้

❖ สํารวจข้อมูลเชิงลึกโดยใช้แบบสอบถาม ในกรุงเทพมหานคร ปริมณฑล และภาคกลาง รวมกัน 100 ชุด

กระบวนการเก็บแบบสอบถาม ทางคณะผู้วิจัยจะเน้นกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารที่จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลเป็นหลัก เนื่องจากเป็นกลุ่มที่อยู่ในระบบทำให้ติดตามได้ง่ายและเป็นกลุ่มที่คาดว่าจะปฏิบัติตามกฎหมาย ซึ่งผู้ประกอบการกลุ่มนี้จะสามารถให้ข้อมูลและสะท้อนปัญหาและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร โดยเฉพาะปัญหาด้านกฎหมายได้ ส่วนกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารโดยทั่วไปที่ไม่มีจดทะเบียนพาณิชย์และอยู่นอกระบบ ทางคณะผู้วิจัยจะเลือกใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึกแทน เนื่องจากผู้ประกอบการกลุ่มนี้มักไม่สะดวกให้ข้อมูลส่วนตัวในการตอบแบบสอบถาม

ทั้งนี้ ในการกำหนดขนาดของกลุ่มประชากรตัวอย่าง (sample size) ทางคณะผู้วิจัยจะใช้สูตรของทาโร่ ยามาเน่ (Taro Yamane) เพื่อหาจำนวนกลุ่มตัวอย่างเพื่อเก็บแบบสอบถามในกรุงเทพมหานคร ปริมณฑล และภาคกลาง โดยสูตรของยามาเน่มีรายละเอียดดังนี้

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

n คือ ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง หรือ ขนาดของกลุ่มประชากรตัวอย่าง

N คือ ขนาดของประชากร

e คือ ค่าความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับได้ (ร้อยละ)

อนึ่ง การระบุขนาดของประชากร (N) สำหรับการเก็บแบบสอบถามภายใต้งานวิจัยฉบับนี้ คณะผู้วิจัยจะใช้จำนวนนิติบุคคลที่จดทะเบียนกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ซึ่งในปี พ.ศ. 2561 มีจำนวนนิติบุคคลที่ประกอบธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพฯและภาคกลางรวม 5,339 ราย⁹ นอกจากนี้ คณะผู้วิจัยจะกำหนดช่วงความเชื่อมั่นที่ยอมรับได้ไว้ที่ร้อยละ 90 หรือระดับค่าความคลาดเคลื่อน (e) ที่ร้อยละ 10 ซึ่งเป็นค่าที่ยอมรับได้ในงานวิจัยเชิงคุณภาพ เมื่อคำนวณตามสูตรของยามานะแล้ว จำนวนกลุ่มประชากรตัวอย่าง (n) คิดเป็น 98.16 ชุด ทั้งนี้ ในทางปฏิบัติทางคณะผู้วิจัยจะดำเนินการเก็บแบบสอบถามทั้งหมด 100 ชุด

❖ **สัมภาษณ์เชิงลึกหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน หรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ทั้งใน กรุงเทพมหานคร ปริมณฑล และภาคกลาง รวมกัน 30 ราย**

การสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้องจะแบ่งเป็นการสัมภาษณ์กับหน่วยงานภาครัฐที่มีหน้าที่กำหนดนโยบายหรือกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านอาหาร อาทิ กรมอนามัย องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น/เทศบาล เป็นต้น และการสัมภาษณ์กลุ่มผู้ประกอบการ อาทิ สมาคมภัตตาคารไทย สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยแห่งประเทศไทย สมาคมการค้าธุรกิจร้านอาหาร เป็นต้น นอกจากนี้ คณะผู้วิจัยจะสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ SME ที่ประกอบธุรกิจร้านอาหาร ทั้งในรูปแบบภัตตาคาร/ร้านอาหาร ร้านอาหารริมทาง (street food) และร้านอาหารแบบเคลื่อนที่ (food truck)

❖ **การจัดประชุม/เสวนา รับฟังความคิดเห็นในกรุงเทพมหานคร 1 ครั้ง และ ภาคกลาง 1 ครั้ง**

การจัดประชุม/เสวนา รับฟังความคิดเห็นในกรุงเทพมหานคร 1 ครั้ง โดยผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเข้าร่วมจำนวนไม่น้อยกว่า 30 ราย และจัดประชุม/เสวนารับฟังความคิดเห็นในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา 1 ครั้ง โดยผู้มีส่วนเกี่ยวข้องเข้าร่วมจำนวนไม่น้อยกว่า 20 ราย เพื่อระดมความคิดเห็นของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง อาทิ บุคลากรของหน่วยงานต่างๆ ของส่วนราชการ หน่วยงานภาครัฐ องค์กรเอกชน ผู้ประกอบการ SME ในธุรกิจร้านอาหาร ตัวแทนผู้บริโภค เป็นต้น

⁹ นิติบุคคลที่ให้บริการด้านอาหารในภัตตาคาร/ร้านอาหาร (TSIC 56101) ที่ส่งงบการเงินในปี พ.ศ. 2561 ซึ่งเป็นผู้ประกอบการในกรุงเทพมหานคร 4,474 ราย และในภาคกลาง 865 ราย

หลังจากที่ได้มีการรวบรวมประเด็นปัญหาเกี่ยวกับกฎหมายที่เอื้อและเป็นอุปสรรคต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหารแล้ว คณะผู้วิจัยจะประเมินต้นทุนของผู้ประกอบการในการปฏิบัติตามกฎหมายดังกล่าว เพื่อแสดงให้เห็นถึงขนาดของปัญหาที่เกิดขึ้นจากการบังคับใช้กฎหมาย/กฎระเบียบที่ไม่เอื้อต่อการประกอบธุรกิจ และจัดทำรายงานการสำรวจและวิจัยภาคสนามเชิงลึก ซึ่งประกอบด้วยรายงานผลการศึกษาระดับภาคสนาม สรุปผลการรับฟังความคิดเห็นทั้งในกรุงเทพมหานคร และส่วนภูมิภาค (ภาคกลาง) ได้แก่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสำรวจและวิจัยภาคสนามเชิงลึก เพื่อเป็นแนวทางในการจัดทำข้อเสนอแนะต่อการปรับปรุงแก้ไข เพิ่มเติม หรืออาจเสนอให้มีการพัฒนากฎหมายฉบับใหม่ (ถ้ามี) เพื่อลดอุปสรรคด้านกฎหมายต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหารต่อไป

1.6.4 จัดทำร่างข้อเสนอแนะด้านกฎหมายที่ควรมีการปรับปรุงแก้ไขหรือจัดให้มีขึ้นใหม่

การศึกษาในส่วนนี้จะเป็นการวิเคราะห์ ประมวลผลการศึกษา และผลการวิจัยข้อมูลภาคสนาม รวมทั้งจัดทำข้อเสนอแนะให้มีการปรับปรุงหรือแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมาย กฎระเบียบ หรือข้อเสนอแนะในการร่างกฎหมาย เพื่อเอื้อและลดอุปสรรคในการประกอบธุรกิจของ SME ในกลุ่มธุรกิจร้านอาหาร โดยทางคณะผู้วิจัยจะประเมินผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นกับผู้ประกอบการร้านอาหารและภาครัฐ หากมีการปรับปรุงกฎหมายตามข้อเสนอแนะ ทั้งนี้ ข้อเสนอแนะดังกล่าวจะประกอบด้วย

- ข้อเสนอแนะในการปรับปรุงกฎหมายที่เป็นปัญหาและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจของ SME ในธุรกิจร้านอาหาร หรือธุรกิจการให้บริการอาหารรูปแบบใหม่ๆ
- ข้อเสนอแนะในการจัดทำมาตรการส่งเสริมและกำกับดูแลกลุ่มร้านอาหาร หรือธุรกิจการให้บริการอาหารรูปแบบใหม่ๆ กรณีที่ยังไม่มีกฎระเบียบ หรือข้อบังคับซึ่งยังเป็นช่องว่างที่ทำให้ SME ยังไม่สามารถเข้าถึงการประกอบธุรกิจได้

1.7 แผนการดำเนินงานและระยะเวลาการดำเนินงาน

การดำเนินงานของโครงการจะสิ้นสุดวันที่ 31 มีนาคม พ.ศ. 2563 มีรายละเอียดกิจกรรมการดำเนินงาน ดังนี้

การดำเนินงาน	เดือนที่			
	1	2	3	4
1.7.1 ศึกษาวิเคราะห์สถานภาพธุรกิจ กฎหมาย กฎ ระเบียบ ข้อบังคับที่เอื้อหรือที่เป็นอุปสรรคในการประกอบธุรกิจของ SME ในธุรกิจร้านอาหาร พร้อมทั้งศึกษาข้อบัญญัติท้องถิ่นที่ร้านอาหารนั้นๆ ตั้งอยู่ โดยให้ศึกษารณัติตัวอย่างข้อบัญญัติท้องถิ่นภูมิภาคละ 1 ท้องถิ่น และจัดทำแนวทาง/แผนการดำเนินงานวิจัยภาคสนาม อาทิ ตัวอย่างแบบสอบถาม ตัวอย่างคำถามในการสัมภาษณ์ และตัวอย่างหัวข้อในการประชุมระดมความคิดเห็น แผนการดำเนินงาน และระยะเวลาดำเนินการ	→			
1.7.2 ศึกษารวบรวมวิเคราะห์ข้อมูลกฎหมายของต่างประเทศที่เกี่ยวข้องที่เป็นตัวอย่างที่ดีไม่น้อยกว่า 3 ประเทศ ได้แก่ สหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา และญี่ปุ่น	→			
1.7.3 ดำเนินการสำรวจข้อมูลเชิงลึกจากแบบสอบถามเกี่ยวกับประเด็นปัญหาด้านกฎหมายที่เอื้อและเป็นอุปสรรคต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหาร สัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้มีส่วนได้เสีย จัดประชุม/เสวนาระดมสมอง ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร	→			
1.7.4 ส่งรายงานขั้นต้น (Inception Report) ซึ่งมีเนื้อหาประกอบด้วยข้อ 1.7.1 – 1.7.2 และดำเนินงานตามข้อ 1.7.3		✓		
1.7.5 ดำเนินการสำรวจข้อมูลเชิงลึกจากแบบสอบถามเกี่ยวกับประเด็นปัญหาด้านกฎหมายที่เอื้อและเป็นอุปสรรคต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหาร สัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้มีส่วนได้เสีย จัดประชุม/เสวนาระดมสมอง ในพื้นที่ภาคกลาง 1 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา			→	
1.7.6 ส่งรายงานการสำรวจและวิจัยภาคสนามเชิงลึก ซึ่งประกอบด้วยสรุปผลการศึกษาจากการวิจัยภาคสนามในส่วนที่ 1.7.3 และ 1.7.5 และร่างข้อเสนอแนะด้านกฎหมายที่ควรมีการปรับปรุงแก้ไขหรือจัดให้มีขึ้นใหม่				31 มี.ค. 63

บทที่ 2 สภาพการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

ธุรกิจร้านอาหารเป็นธุรกิจที่มีความเชื่อมโยงกับภาคการท่องเที่ยวของประเทศไทย โดยอาหารไทยเป็นหนึ่งในปัจจัยที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยในช่วง 4 ปีที่ผ่านมา (พ.ศ. 2558 - 2561) นักท่องเที่ยวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทยมีจำนวนเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 7.54 ต่อปี โดยในปี พ.ศ. 2561 มีจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติสูงถึง 38 ล้านคน สร้างรายได้ให้แก่ประเทศไทยถึง 2 ล้านล้านบาท ซึ่งหมวดการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวต่างชาติจะใช้จ่ายมากที่สุดสำหรับ (1) ที่พัก (2) สินค้าและของฝาก และ (3) อาหารและเครื่องดื่มตามลำดับ ทั้งนี้ แนวโน้มค่าใช้จ่ายในกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มของนักท่องเที่ยวต่างชาติมีมูลค่าเพิ่มขึ้นทุกปี โดยในปี พ.ศ. 2561 มีมูลค่าเกือบ 4 แสนล้านบาท คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 2.45 ของมูลค่าผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศ

จากอานิสงค์การเติบโตของภาคการท่องเที่ยวส่งผลให้เกิดโอกาสในธุรกิจเกี่ยวเนื่อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกลุ่มธุรกิจร้านอาหาร ทำให้ผู้ประกอบการทั้งรายเล็กและรายใหญ่หันมาสนใจการประกอบธุรกิจร้านอาหารมากขึ้น อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการจำเป็นต้องศึกษาและทำความเข้าใจสภาพตลาดและแนวทางการปฏิบัติตามกฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องก่อนเริ่มดำเนินกิจการ

ทั้งนี้ เนื้อหาในบทนี้จะเป็นการศึกษาสภาพการประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย เช่น นโยบายและประเภทของการประกอบธุรกิจร้านอาหาร แนวโน้มของธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย ขั้นตอนในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร เป็นต้น ส่วนผลการศึกษาด้านกฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยจะมีการนำเสนอในบทถัดไป

2.1 นโยบายและประเภทของร้านอาหาร

2.1.1 นโยบายและประเภทร้านอาหารตามลักษณะการประกอบธุรกิจ

กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ ในฐานะหน่วยงานที่ให้บริการจดทะเบียนธุรกิจ ได้จัดประเภทธุรกิจของนิติบุคคลตามหลักการจัดประเภทมาตรฐานอุตสาหกรรม (TSIC) ปี 2552 โดยจัดให้ธุรกิจเกี่ยวกับการบริการร้านอาหารและเครื่องดื่มอยู่ภายใต้หมวดธุรกิจ I: ที่พักแรมและบริการด้านอาหาร ทั้งนี้ ธุรกิจการบริการร้านอาหารและเครื่องดื่มจะแบ่งออกเป็น 3 ประเภทหลัก โดยนโยบายของธุรกิจทั้งสามประเภทตามที่ระบุไว้ในการจัดประเภทธุรกิจของนิติบุคคลกรมพัฒนาธุรกิจการค้า¹⁰ มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

¹⁰ ที่มา: การจัดประเภทธุรกิจของนิติบุคคล โดยกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ตามหลักการจัดประเภทมาตรฐานอุตสาหกรรม (ประเทศไทย) ปี 2552 กระทรวงแรงงาน

(1) การบริการด้านอาหารในภัตตาคารและร้านอาหารแบบเคลื่อนที่ (TSIC 561)

การบริการด้านอาหารในภัตตาคารและร้านอาหารแบบเคลื่อนที่ รวมถึงการบริการจัดอาหารให้แก่ลูกค้า ไม่ว่าจะเป็นแบบให้บริการที่โต๊ะหรือแบบบริการตนเองจากชั้นวางอาหาร ไม่ว่าจะรับประทานอาหารภายในร้าน นำกลับบ้านหรือสั่งให้จัดส่งที่บ้าน รวมถึงการเตรียมและให้บริการอาหารสำหรับพร้อมบริโภคจากรถหรือรถเข็นขายอาหาร หมู่ย่อยนี้รวมถึงภัตตาคาร ห้องอาหารแบบบริการตนเอง ร้านอาหารจานด่วน ร้านจัดส่งพิซซ่า ร้านอาหารแบบนำกลับบ้าน รถขายไอศกรีม รถเข็นขายอาหาร แผงลอยขายอาหารในตลาด รวมถึงบริการอาหารและเครื่องดื่มที่จัดไปพร้อมกับการเดินทางโดยมีหน่วยงานอื่นรับผิดชอบ แต่ไม่รวมถึงบริการอาหารโดยให้สิทธิ์ดำเนินการแก่กิจการภายนอก (concession operation)

(2) การบริการด้านการจัดเลี้ยงและบริการอาหารประเภทอื่นๆ (TSIC 562)

การบริการด้านการจัดเลี้ยงและบริการอาหารประเภทอื่นๆ รวมถึงบริการจัดเลี้ยงสำหรับงานในโอกาสต่างๆ หรือในเฉพาะช่วงเวลา และจัดบริการอาหารตามที่ได้รับสิทธิ์ดำเนินการ เช่น ในสถานที่จัดกิจกรรมกีฬาหรืออื่นๆ

(3) การบริการเครื่องดื่ม (TSIC 563)

การบริการเครื่องดื่ม รวมถึงการเตรียมและการบริการเครื่องดื่มแบบพร้อมบริโภคในสถานที่ ได้แก่ บาร์ ร้านเหล้า พื้นที่บริการเครื่องดื่มผสม ดิสโก้เทค (ที่บริการเครื่องดื่มเป็นหลัก) ร้านจำหน่ายเบียร์และผับ ร้านกาแฟ ร้านน้ำผลไม้ รถเข็นขายเครื่องดื่ม แต่ไม่รวมถึงการขายปลีกเครื่องดื่มสำเร็จรูปจำนวนมาก และการดำเนินงานเกี่ยวกับดิสโก้เทคและฟลอร์เต้นรำที่ไม่บริการเครื่องดื่ม

นอกจากนี้ การจัดประเภทธุรกิจบริการร้านอาหารและเครื่องดื่มแต่ละประเภทตามที่กล่าวมาข้างต้น จะมีการจำแนกออกเป็นรายการกิจกรรมตามลักษณะของการให้บริการ รายละเอียดแสดงไว้ในตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 กิจกรรมภายใต้หมวดธุรกิจบริการร้านอาหารและเครื่องดื่ม

การบริการด้านอาหารในภัตตาคารและร้านอาหารแบบเคลื่อนที่ (TSIC 561)	การบริการด้านการจัดเลี้ยงและบริการอาหารประเภทอื่นๆ (TSIC 562)	การบริการเครื่องดื่ม (TSIC 563)
56101 การบริการด้านอาหารในภัตตาคาร/ร้านอาหาร	56210 การบริการด้านการจัดเลี้ยง	56301 การบริการด้านเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์เป็นหลักในร้าน
56102 การบริการด้านอาหารบนแผงลอยและตลาด	56291 การบริการอาหารสำหรับกิจการขนส่ง	56302 การบริการด้านเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์เป็นหลักในร้าน

การบริการด้านอาหารใน ภัตตาคารและร้านอาหารแบบ เคลื่อนที่ (TSIC 561)	การบริการด้านการจัดเลี้ยงและ บริการอาหารประเภทอื่นๆ (TSIC 562)	การบริการเครื่องดื่ม (TSIC 563)
56103 การบริการด้านอาหาร โดยร้านอาหารแบบเคลื่อนที่	56292 การดำเนินงานของ โรงอาหาร	56303 การบริการด้านเครื่องดื่ม บนแผงลอยและตลาด
	56299 การบริการด้านอาหารอื่นๆ ซึ่งมิได้จัดประเภทไว้ในที่อื่น	56304 การบริการด้านเครื่องดื่ม โดยร้านเคลื่อนที่

ที่มา: การจัดประเภทธุรกิจของนิติบุคคล โดยกรมพัฒนาธุรกิจการค้า

ตัวอย่างการจัดประเภทธุรกิจร้านอาหาร เช่น ร้านอาหารหรือภัตตาคารจะจัดอยู่ในกิจกรรม TSIC 56101 (การบริการด้านอาหารในภัตตาคาร/ร้านอาหาร) ร้านอาหารริมทางหรือสตรีทฟู้ดจำหน่ายอาหารจะจัดอยู่ในกิจกรรม TSIC 56102 (การบริการด้านอาหารบนแผงลอยและตลาด) แต่หากเป็นร้านสตรีทฟู้ดที่จำหน่ายเครื่องดื่มจะจัดอยู่ในกิจกรรม TSIC 56303 (การบริการด้านเครื่องดื่มบนแผงลอยและตลาด) กรณีร้านอาหารบนรถเคลื่อนที่หรือฟู้ดทรัคจะจัดอยู่ในกิจกรรม TSIC 56103 (การบริการด้านอาหารโดยร้านอาหารแบบเคลื่อนที่) เป็นต้น

อย่างไรก็ดี ปัจจุบันมีธุรกิจร้านอาหารรูปแบบใหม่ๆ เกิดขึ้นจำนวนมาก ไม่ว่าจะเป็นร้านอาหารที่ไม่มีหน้าร้าน (Home kitchen) เช่น การปรุง/ประกอบอาหารภายในบ้านและจำหน่ายอาหารผ่านแพลตฟอร์มหรือส่งอาหารให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง ร้านอาหารแบบครัวร่วม (Cloud Kitchen หรือ Shared-kitchen) เป็นบริการให้เช่าพื้นที่ครัวพร้อมอุปกรณ์ทำครัว สำหรับผู้ประกอบการที่ไม่มีหน้าร้านเป็นของตนเอง หรือผู้ประกอบการที่มีหน้าร้านแต่ต้องการขายอาหารผ่านแพลตฟอร์มนอกพื้นที่ที่ร้านของตนเองตั้งอยู่ ก็สามารถเช่าพื้นที่ครัวกลางของแพลตฟอร์มขนส่งอาหารได้ ซึ่งปัจจุบันในประเทศไทยมีแพลตฟอร์มที่ให้บริการเช่าพื้นที่ครัวกลางได้แก่ GrabKitchen ซึ่งเริ่มให้บริการเมื่อปลายปี พ.ศ. 2562 ที่ผ่านมา จะเห็นได้ว่าปัจจุบันมีร้านอาหารรูปแบบใหม่ๆ เกิดขึ้นมากมาย ซึ่งหากพิจารณาตามการจัดประเภทธุรกิจของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กลุ่มธุรกิจเหล่านี้จะจัดอยู่ในกิจกรรม TSIC 56299 (การบริการด้านอาหารอื่นๆ ซึ่งมิได้จัดประเภทไว้ในที่อื่น)

2.1.2 นิยามและประเภทร้านอาหารตามการกำกับดูแลการประกอบธุรกิจ

แนวทางการควบคุมและการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารจะเป็นไปตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งบทบัญญัติในกฎหมายฉบับดังกล่าวสามารถสรุปออกเป็นแนวทางการกำกับดูแลกลุ่มธุรกิจร้านอาหาร 2 กลุ่มใหญ่ ได้แก่

(1) *สถานที่จำหน่ายอาหาร* หมายถึง “อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม” ตามมาตรา 4 ของ พ.ร.บ. การสาธารณสุขฯ

(2) *สถานที่จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ* โดยคำว่า “ที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง สถานที่หรือทางซึ่งมีใช้เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้” ตามมาตรา 4 ของ พ.ร.บ. การสาธารณสุขฯ ดังนั้น ร้านอาหารในกลุ่มนี้จึงหมายถึงกลุ่มร้านอาหารแผงลอย หรือร้านสตรีทฟู้ดที่ตั้งอยู่ในพื้นที่สาธารณะหรือทางเท้า

จากแนวทางการกำกับดูแลดังกล่าว จะเห็นได้ว่า เกณฑ์การแบ่งประเภทธุรกิจร้านอาหารจะพิจารณาตามลักษณะของพื้นที่ที่ใช้ประกอบกิจการเป็นหลัก กรณีร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ส่วนบุคคล ไม่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะจะจัดอยู่ในกลุ่มสถานที่จำหน่ายอาหาร ตัวอย่างเช่น ร้านอาหารที่ตั้งอยู่เป็นหลักแหล่ง ร้านอาหารในห้างสรรพสินค้า ร้านฟู้ดทรัคที่ตั้งในพื้นที่ส่วนบุคคล ส่วนร้านอาหารใดที่ตั้งในที่หรือทางสาธารณะ อาทิ ทางเท้า ริมนถนน หรือจุดผ่อนผันให้จำหน่ายสินค้า ร้านอาหารกลุ่มนี้จะจัดอยู่ในกลุ่มสถานที่จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ

2.2 กลุ่มเป้าหมายที่จะศึกษา

โครงการศึกษาวิจัยฉบับนี้จะศึกษาเฉพาะธุรกิจร้านอาหารที่ดำเนินการโดยผู้ประกอบการขนาดกลางหรือขนาดย่อม (SME) โดยจะพิจารณาตามนิยามของผู้ประกอบการ SME ที่มีการปรับปรุงใหม่ ตามกฎกระทรวงกำหนดลักษณะของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม พ.ศ. 2562 ซึ่งจะใช้เกณฑ์การพิจารณาจาก 2 เรื่องหลัก ได้แก่ จำนวนการจ้างงานและรายได้ต่อปี สำหรับกลุ่มธุรกิจร้านอาหารจะเข้าข่ายธุรกิจบริการ ซึ่งมีหลักเกณฑ์การจำแนกขนาดของผู้ประกอบการดังนี้

หากมีการจ้างงานไม่เกิน 30 คน หรือมีรายได้ไม่เกิน 50 ล้านบาทต่อปี จะถือว่าเป็นผู้ประกอบการขนาดย่อม แต่หากมีการจ้างงานมากกว่า 30 คน ถึงไม่เกินร้อยคน หรือมีรายได้เกิน 50 ล้านบาท แต่ไม่เกิน 300 ล้านบาท จะจัดว่าเป็นผู้ประกอบการขนาดกลาง ทั้งนี้ หากจำนวนการจ้างงานและจำนวนรายได้เข้าข่ายขนาดธุรกิจที่แตกต่างกัน ให้ยึดรายได้เป็นเกณฑ์ในการพิจารณา (ดังตารางที่ 2.2)

ตารางที่ 2.2 การจำแนกลักษณะวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม กรณีกิจการให้บริการ กิจการค้าส่ง หรือกิจการค้าปลีก

ลักษณะวิสาหกิจ	การจ้างงาน	รายได้ต่อปี
ขนาดย่อม (S)	ไม่เกิน 30 คน	< 50 ล้านบาท
ขนาดกลาง (M)	มากกว่า 30 – 100 คน	50 – 300 ล้านบาท

ที่มา: กฎกระทรวง กำหนดลักษณะของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม พ.ศ. 2562

เนื่องจากกลุ่มธุรกิจร้านอาหารมีลักษณะและรูปแบบของการประกอบธุรกิจที่ค่อนข้างหลากหลาย ฉะนั้น ภายใต้การศึกษาวิจัยฉบับนี้ทางคณะผู้วิจัยจะกำหนดขอบเขตธุรกิจร้านอาหารที่จะศึกษาโดยเน้นกลุ่มธุรกิจร้านอาหารที่มีศักยภาพ 3 กลุ่มหลัก ได้แก่ (1) **ร้านอาหารหรือภัตตาคาร** (2) **ร้านสตรีทฟู้ด** และ (3) **ร้านฟู้ดทรัค** ซึ่งต่อไปในรายงานทางคณะผู้วิจัยจะขอใช้ชื่อเหล่านี้เพื่อเป็นตัวแทนในการอ้างอิงถึงกลุ่มเป้าหมายทั้งสามประเภท การกำหนดกลุ่มเป้าหมายดังกล่าวจะอ้างอิงการจัดประเภทร้านอาหารตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ที่ใช้เกณฑ์เรื่องลักษณะของพื้นที่เป็นหลัก เพื่อให้สะดวกต่อการศึกษากฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารซึ่งจะนำเสนอรายละเอียดในบทถัดไป ทั้งนี้ ลักษณะและขอบเขตของธุรกิจเป้าหมายที่จะทำการศึกษามีรายละเอียดดังนี้

กลุ่มที่ 1 ร้านอาหารหรือภัตตาคาร ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มในร้านอาหารหรือภัตตาคาร เป็นรูปแบบธุรกิจร้านอาหารแบบดั้งเดิมและเป็นกลุ่มหลักในตลาดร้านอาหาร อาทิ ร้านอาหารทั่วไป ร้านอาหารที่เป็นเครือข่ายธุรกิจอาหาร (Food Chain Restaurant) ร้านอาหารแบบแฟรนไชส์ ร้านกาแฟ เป็นต้น ลักษณะสำคัญของร้านอาหารหรือภัตตาคาร คือ การมีทำเลที่ตั้งที่เป็นหลักแหล่งชัดเจน เช่น ร้านอาหารในอาคาร ตึกแถว ห้างสรรพสินค้า พื้นที่ในโครงการพาณิชย์ เป็นต้น

กลุ่มที่ 2 ร้านสตรีทฟู้ด (street food) หรือร้านอาหารริมทาง เป็นธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มบนแผงลอย โดยร้านจะตั้งอยู่ในพื้นที่สาธารณะ เช่น บริเวณทางเท้า บริเวณสวนสาธารณะ หรือบริเวณจุดผ่อนผันให้ทำการค้าตามที่ภาครัฐกำหนด โดยส่วนใหญ่ร้านสตรีทฟู้ดจะเป็นร้านที่ตั้งแบบชั่วคราวและสามารถเคลื่อนย้ายได้ ร้านอาหารริมทางหรือสตรีทฟู้ดถือเป็นกลุ่มธุรกิจร้านอาหารที่มีความสำคัญ เนื่องจากสตรีทฟู้ดถือเป็นเอกลักษณ์ของเมืองไทยที่ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติ

กลุ่มที่ 3 ร้านฟู้ดทรัค (food truck) หรือร้านอาหารบนรถเคลื่อนที่ ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มที่มีการปรุงหรือประกอบอาหารหรือเครื่องดื่มบนรถ ฟู้ดทรัคถือเป็นธุรกิจที่กำลังได้รับความ

นิยมในปัจจุบัน เนื่องจากอาศัยเงินลงทุนน้อยกว่าเมื่อเทียบกับการเปิดร้านอาหารหรือภัตตาคาร อีกทั้งสะดวกในการเคลื่อนย้ายไปจำหน่ายในที่ต่างๆ มากกว่าร้านสตรีทฟู้ด จากจุดเด่นของร้านฟู้ดทรัคที่ใช้ยานพาหนะเป็นที่ประกอบหรือปรุงอาหาร พร้อมกับเป็นหน้าร้านในการจำหน่ายอาหาร ทำให้ผู้ประกอบการสามารถเคลื่อนย้ายไปจำหน่ายอาหารในสถานที่ต่างๆ ได้สะดวกยิ่งขึ้น

2.3 แนวโน้มการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

ข้อมูลจากสมาคมภัตตาคาร พบว่า ณ เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2561 มีจำนวนภัตตาคารกว่า 100,000 ร้าน และรูปแบบสตรีทฟู้ด¹¹ อีกกว่า 300,000 ร้าน นอกจากนี้แล้ว การบริการด้านอาหารในปัจจุบันไม่ได้จำกัดอยู่แค่ในรูปแบบของภัตตาคาร ร้านอาหาร หรือสตรีทฟู้ดแบบดั้งเดิมเท่านั้น ยังมีธุรกิจรูปแบบใหม่ที่เรียกว่า “การประกอบกิจการรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ (Food truck)” ซึ่งข้อมูลด้านการส่งเสริมธุรกิจฟู้ดทรัคของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม (กสอ.) ระบุว่า ธุรกิจฟู้ดทรัคมีการขยายตัวมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2559 และมีการเติบโตเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยในปี พ.ศ. 2561 มีรถฟู้ดทรัคกว่า 1,500 คันทั่วประเทศ และสามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจได้กว่า 1,680 ล้านบาท

แต่ทว่าข้อมูลของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ณ เดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2562 พบว่าร้านอาหารที่เป็นนิติบุคคลที่ดำเนินกิจการอยู่มีจำนวนเพียง 14,413 รายเท่านั้น คิดเป็นเพียงร้อยละ 3.6 จากจำนวนร้านอาหารทั้งหมด อาจเป็นเพราะว่าส่วนใหญ่เจ้าของธุรกิจร้านอาหารมักเป็นผู้ประกอบการรายย่อยซึ่งอาจประกอบธุรกิจในรูปแบบบุคคลธรรมดาจึงไม่แสดงในฐานข้อมูลของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า อย่างไรก็ตาม ในปี พ.ศ. 2561 มีการจัดตั้งนิติบุคคลเพื่อประกอบธุรกิจร้านอาหารเพิ่มขึ้นจำนวน 2,197 ราย คิดเป็นร้อยละ 9.52 เมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2560 แสดงให้เห็นว่ายังมีผู้ประกอบการรายใหม่ๆ สนใจประกอบธุรกิจร้านอาหารอย่างต่อเนื่อง โดยผู้ประกอบการที่สนใจประกอบธุรกิจร้านอาหารส่วนมากเป็น SME

2.4 ขั้นตอนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

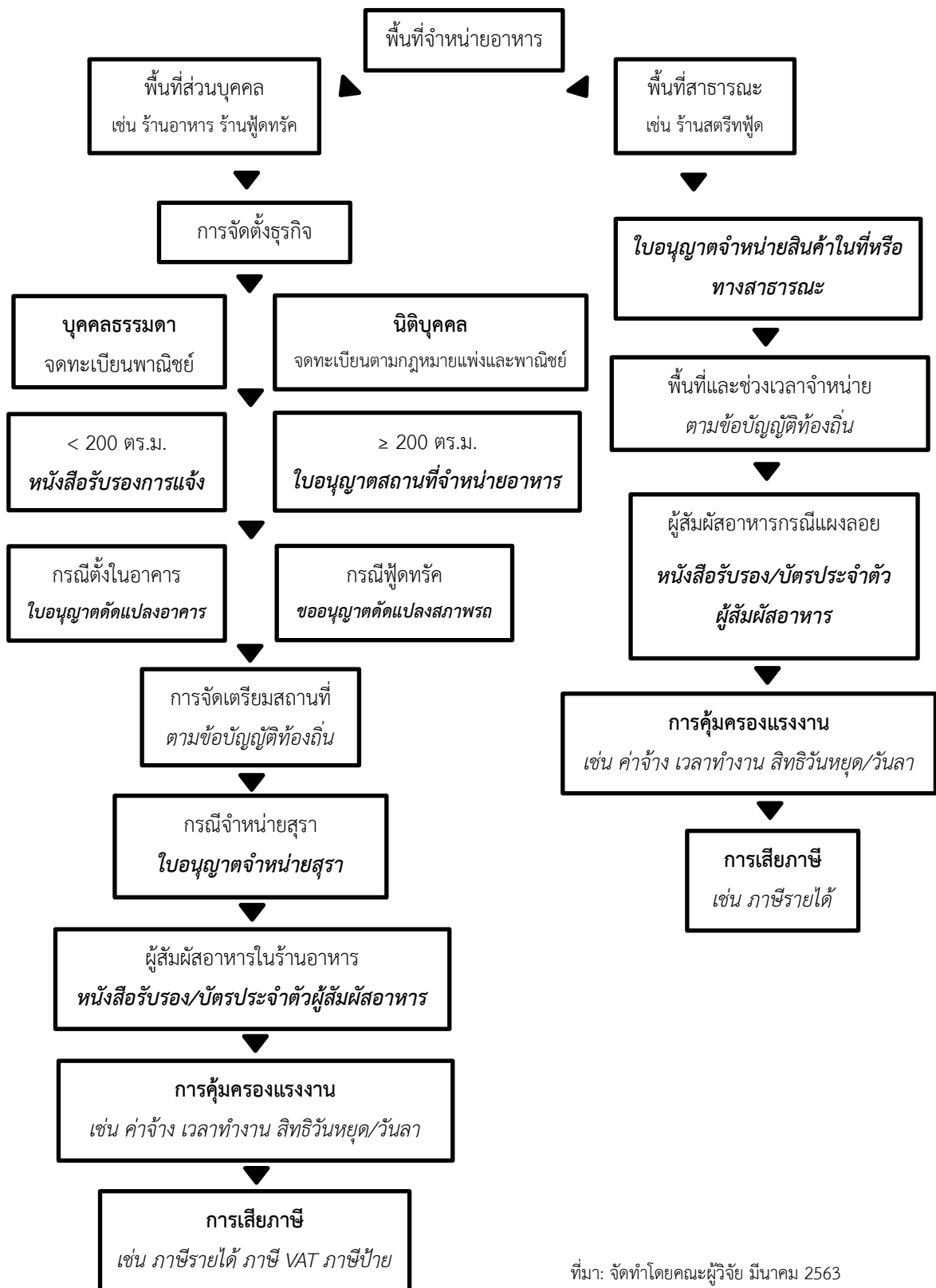
นอกจากความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับสภาพตลาดธุรกิจร้านอาหาร การเตรียมความพร้อมด้านการเงิน แผนการตลาด และการเลือกทำเลที่ตั้งที่จะประกอบธุรกิจร้านอาหารแล้ว สิ่งสำคัญที่ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องคำนึงถึง คือ การปฏิบัติตามกฎระเบียบในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ตั้งแต่การจัดตั้งธุรกิจ การขอใบอนุญาตดำเนินธุรกิจร้านอาหาร การจ้างแรงงาน รวมไปถึงการชำระภาษี ทั้งนี้ คณะผู้วิจัยได้สรุปภาพรวมขั้นตอนการประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยไว้

¹¹ อาหารริมทาง (street food) หมายถึง อาหารหรือเครื่องดื่มพร้อมรับประทานที่จำหน่ายริมถนนหรือในพื้นที่สาธารณะ อาทิ ชุมนขายอาหาร รถเข็นอาหาร หรือรถบรรทุกอาหาร ส่วนใหญ่ราคาอาหารสตรีทฟู้ดจะต่ำกว่าราคาอาหารในภัตตาคาร และเป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นนิยมรับประทาน ที่มา: อาหารริมทาง (street food) ในประเทศไทย, ศูนย์วิจัยเพื่ออุตสาหกรรมอาหาร พฤษภาคม 2560

ดังรูปที่ 2.1 และการอธิบายขั้นตอนการประกอบธุรกิจสำหรับร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านสตรีทฟู้ด และร้านฟู้ดทรัค ตามรูปที่ 2.2 – 2.4 ตามลำดับ

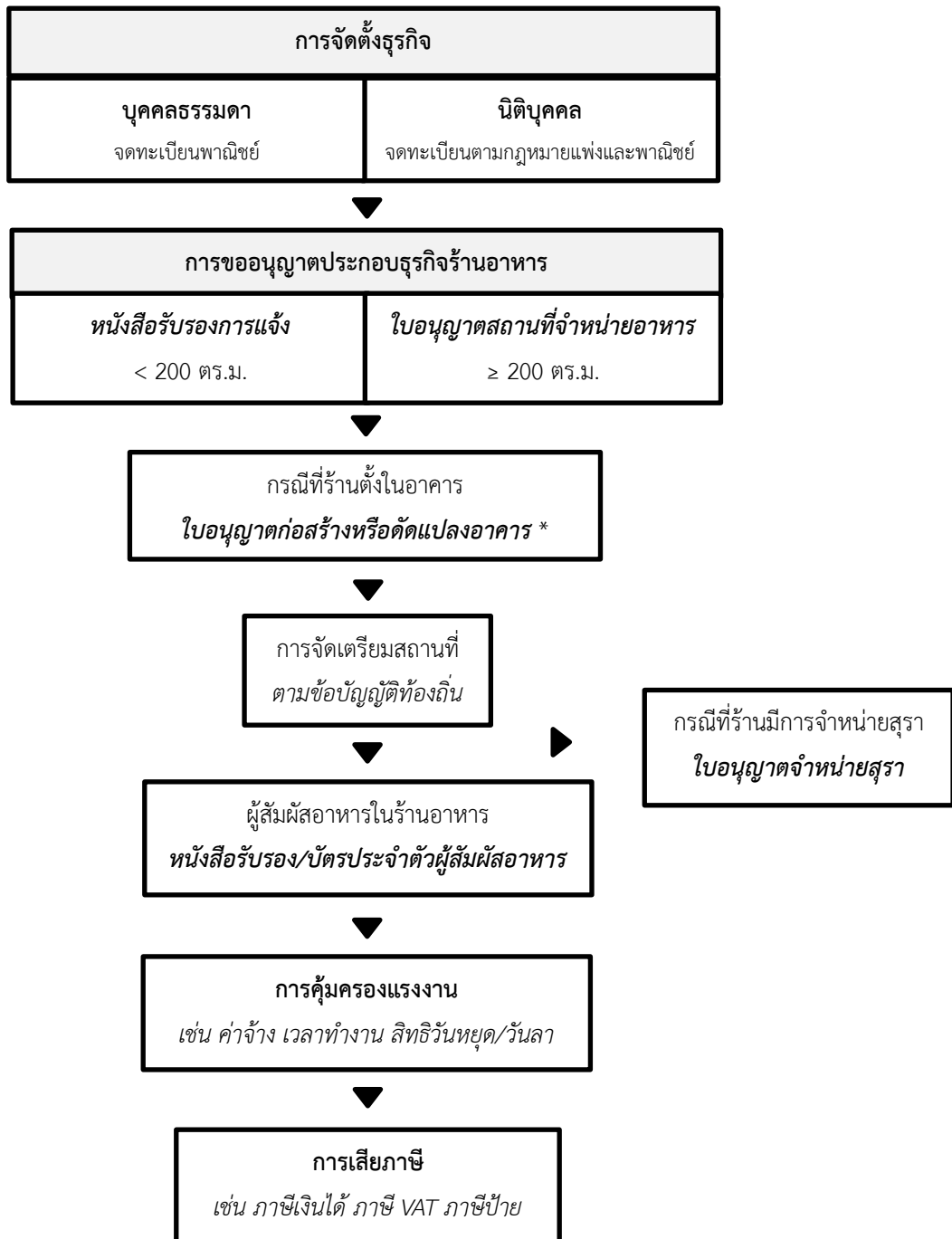
หากผู้ประกอบการร้านอาหารสนใจศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับกฎหมายร้านอาหาร โดยเฉพาะการขอใบอนุญาตที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร สามารถสืบค้นข้อมูลได้ที่ เว็บไซต์ <https://biz.govchannel.go.th/> ซึ่งเป็นระบบการให้บริการภาครัฐแก่นิติบุคคลแบบเบ็ดเสร็จทางอิเล็กทรอนิกส์ (Central Biz Box) จัดทำโดยสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ นอกจากนี้ หน่วยงานภาครัฐอยู่ระหว่างการพัฒนากระบวนการยื่นคำขออนุญาตผ่านระบบออนไลน์ ตัวอย่างพื้นที่นำร่องที่อนุญาตให้ผู้ประกอบการร้านอาหารสามารถยื่นคำขออนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายหรือเสิร์ฟอาหาร และใบอนุญาตขายสุราผ่านทางระบบออนไลน์ ได้แก่ พื้นที่กรุงเทพฯ ฉะเชิงเทรา และราชบุรี

รูปที่ 2.1 ภาพรวมขั้นตอนการประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย



ที่มา: จัดทำโดยคณะผู้วิจัย มีนาคม 2563

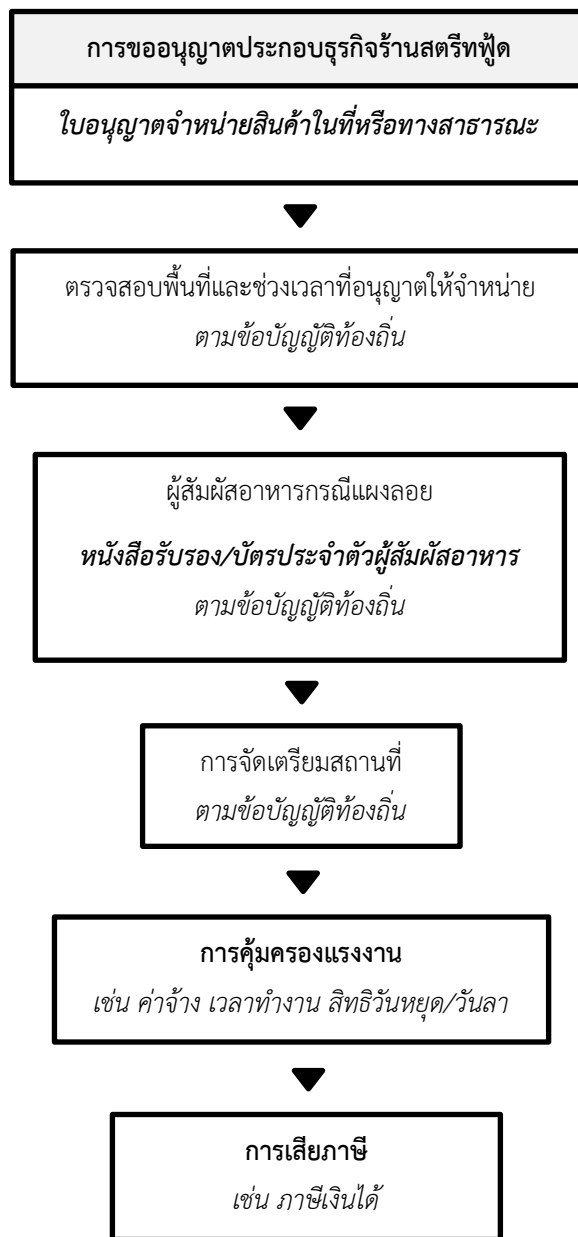
รูปที่ 2.2 ขั้นตอนการประกอบธุรกิจสำหรับร้านอาหารหรือภัตตาคาร



ที่มา: จัดทำโดยคณะผู้วิจัย มีนาคม 2563

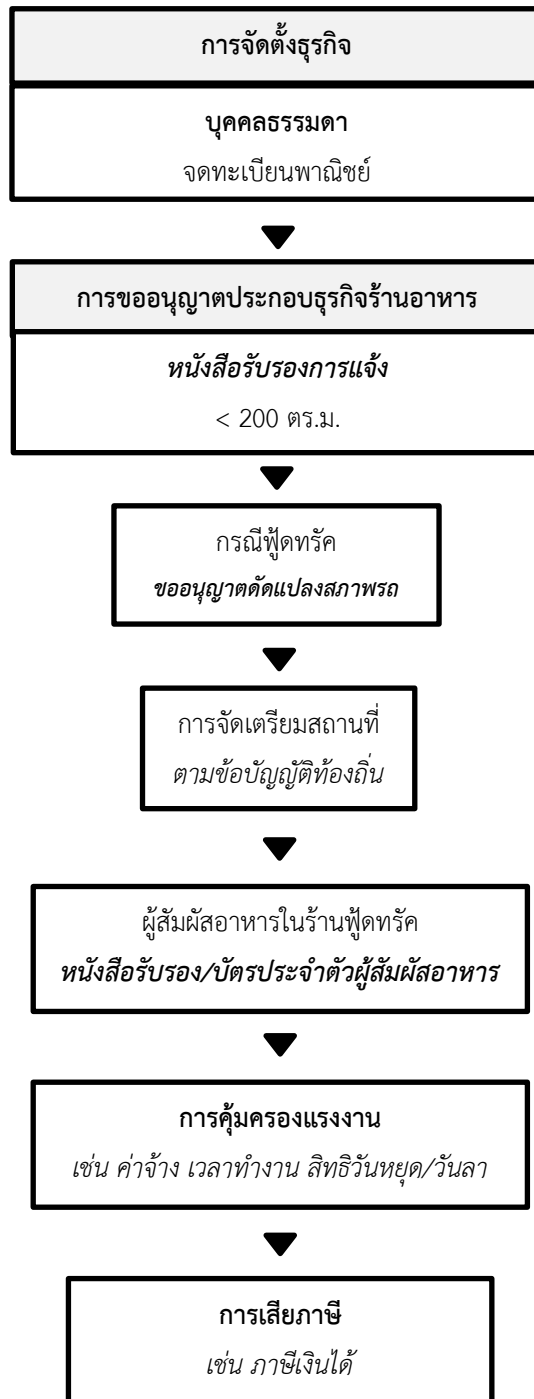
*หมายเหตุ: ร้านอาหารหรือภัตตาคารที่ก่อสร้างหรือตั้งอยู่ในอาคารจะต้องขอใบอนุญาตก่อสร้างหรือดัดแปลงอาคาร แต่กรณีการเช่าพื้นที่ เช่น ร้านในห้างสรรพสินค้า ซึ่งเจ้าของสถานที่ได้ดำเนินการขอใบอนุญาตก่อสร้างหรือดัดแปลงอาคารแล้ว ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารไม่จำเป็นต้องขอใบอนุญาตก่อสร้างหรือดัดแปลงอาคารอีก

รูปที่ 2.3 ขั้นตอนการประกอบธุรกิจสำหรับร้านสตรีทฟู้ด



ที่มา: จัดทำโดยคณะผู้วิจัย มีนาคม 2563

รูปที่ 2.4 ขั้นตอนการประกอบธุรกิจสำหรับร้านฟู้ดทรัค



ที่มา: จัดทำโดยคณะผู้วิจัย มีนาคม 2563

บทที่ 3

กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

กฎหมายไทยที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารนั้นมีอยู่หลายฉบับ ไม่ว่าจะเป็นกฎหมายการจัดตั้งธุรกิจ กฎหมายการขออนุญาตประกอบกิจการ กฎหมายด้านแรงงานและกฎระเบียบเกี่ยวกับบุคลากรในร้านอาหาร ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะต่างๆ ทั้งสถานที่ วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้และกรรมวิธีในการทำอาหาร รวมไปถึงกฎหมายด้านภาษี ซึ่งกฎหมายหลักที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร คือ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ที่มีวัตถุประสงค์เพื่อกำกับดูแลและติดตามการประกอบธุรกิจร้านอาหาร และเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค

ทั้งนี้ คณะผู้วิจัยจะนำเสนอกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารโดยจำแนกตามกลุ่มเป้าหมายทั้ง 3 ธุรกิจ ในแต่ละธุรกิจจะนำเสนอกฎหมายตามประเด็นต่างๆ ประกอบด้วย (1) การจัดตั้งธุรกิจ (2) การขออนุญาตประกอบธุรกิจ (3) การจัดเตรียมสถานที่ (4) การจัดเตรียมอาหาร/เครื่องดื่ม (5) เงื่อนไขด้านบุคลากรร้านอาหาร และ (6) การเสียภาษีรายละเอียดมีดังต่อไปนี้

3.1 กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารหรือภัตตาคาร

กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคารมีอยู่หลายฉบับ ซึ่งจะเกี่ยวข้องตั้งแต่การขอจัดตั้งธุรกิจไปจนถึงการกำกับดูแลการดำเนินงาน เบื้องต้นทางคณะผู้วิจัยได้รวบรวมรายชื่อกฎหมายและประเด็นการกำกับดูแลดังที่แสดงไว้ในตารางที่ 3.1 ทั้งนี้การกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านอาหารที่ถูกบัญญัติไว้ในกฎหมายแต่ละฉบับมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ตารางที่ 3.1 รายชื่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร

ประเด็นการกำกับดูแล	กฎหมาย/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร
การจัดตั้งธุรกิจ	พระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499 - ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่องให้ผู้ประกอบพาณิชย์กิจต้องจดทะเบียนพาณิชย์ (ฉบับที่ 11) พ.ศ. 2553
	ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์
	พระราชบัญญัติบริษัทมหาชนจำกัด พ.ศ. 2535
การขออนุญาตประกอบธุรกิจร้านอาหาร	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 - ข้อบัญญัติท้องถิ่น อาศัยอำนาจตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535
การจัดเตรียมสถานที่สำหรับกิจการร้านอาหาร	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 - กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ประเด็นการกำกับดูแล	กฎหมาย/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร
	<ul style="list-style-type: none"> - ข้อบัญญัติท้องถิ่น อาศัยอำนาจตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535
	พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522
	<ul style="list-style-type: none"> - กฎกระทรวงกำหนดอาคารประเภทควบคุมการใช้ พ.ศ. 2552
	พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535
	<ul style="list-style-type: none"> - กฎกระทรวงกำหนดส้วมที่ต้องด้วยสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่มและสถานบริการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ พ.ศ. 2555
	พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535
	พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ พ.ศ. 2535
	<ul style="list-style-type: none"> - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อของสถานที่สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยานพาหนะ ให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่และยานพาหนะเป็นเขตปลอดบุหรี่ หรือเขตสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. 2561
การจัดเตรียมอาหาร/ เครื่องดื่มที่จำหน่าย	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535
	<ul style="list-style-type: none"> - กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
	พระราชบัญญัติภาษีสรรพสามิต พ.ศ. 2560
	พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551
เงื่อนไขด้านบุคลากร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535
	<ul style="list-style-type: none"> - กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561
	พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558
	<ul style="list-style-type: none"> - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชื่อและอาการสำคัญของโรคติดต่ออันตราย พ.ศ. 2559 และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2563
	พระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน พ.ศ. 2541
	<ul style="list-style-type: none"> - ประกาศคณะกรรมการค่าจ้าง เรื่อง อัตราค่าจ้างขั้นต่ำ (ฉบับที่ 10)
	พระราชบัญญัติประกันสังคม พ.ศ. 2533
	พระราชกฤษฎีกากำหนดคุณสมบัติของบุคคลซึ่งอาจสมัครเข้าเป็นผู้ประกันตน พ.ศ. 2561
	พระราชกำหนดการบริหารจัดการการทำงานของคนต่างด้าว พ.ศ. 2560
	<ul style="list-style-type: none"> - กฎกระทรวง กำหนดลักษณะต้องห้ามของคนต่างด้าวซึ่งจะขอรับใบอนุญาตทำงาน พ.ศ. 2552
	พระราชกฤษฎีกากำหนดงานในอาชีพและวิชาชีพที่ห้ามคนต่างด้าวทำ พ.ศ. 2522
การชำระภาษี	ประมวลรัษฎากร

ประเด็นการกำกับดูแล	กฎหมาย/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร
	<ul style="list-style-type: none"> - พระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการกำหนดค่าใช้จ่ายที่ย่อมให้หักจากเงินได้พึงประเมิน (ฉบับที่ 629) พ.ศ. 2560 - พระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการยกเว้นรัษฎากร (ฉบับที่ 639) พ.ศ. 2560 - ประกาศอธิบดีกรมสรรพากรเกี่ยวกับภาษีเงินได้ (ฉบับที่ 290) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข เพื่อการยกเว้นภาษีเงินได้ของบริษัทหรือห้างหุ้นส่วนนิติบุคคล สำหรับเงินได้เท่าที่ได้จ่ายเป็นค่าใช้จ่ายในการจ้างผู้สูงอายุที่มีอายุหกสิบปีขึ้นไป - ประกาศอธิบดีกรมสรรพากรเกี่ยวกับภาษีเงินได้ (ฉบับที่ 317) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การยกเว้นภาษีเงินได้ที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์รับชำระเงินทางอิเล็กทรอนิกส์
	พระราชบัญญัติภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง พ.ศ. 2562
	พระราชบัญญัติภาษีป้าย พ.ศ. 2510

ที่มา: รวบรวมโดยคณะผู้วิจัย มีนาคม 2563

3.1.1 การจัดตั้งธุรกิจ

หากผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารประสงค์ที่จะประกอบธุรกิจในลักษณะของบุคคลธรรมดา เช่น กิจการเจ้าของคนเดียว ห้างหุ้นส่วนสามัญ เป็นต้น ผู้ประกอบการจะต้องยื่นจดทะเบียนพาณิชย์ ณ สำนักงานทะเบียนพาณิชย์กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล ที่สำนักงานแห่งใหญ่ตั้งอยู่ในเขตท้องที่ หรือองค์การบริหารส่วนจังหวัด เฉพาะในท้องที่นอกเขตเทศบาลและองค์การบริหารส่วนตำบล¹²

เนื่องจาก “ร้านอาหารหรือภัตตาคาร” เข้าข่ายเป็นกิจการขายสินค้าที่มียอดขายต่อวันอย่างน้อย 20 บาทขึ้นไป ซึ่งกฎหมายกำหนดให้เป็นพาณิชย์กิจที่ต้องจดทะเบียนพาณิชย์ตาม **ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่องให้ผู้ประกอบพาณิชย์กิจต้องจดทะเบียนพาณิชย์ (ฉบับที่ 11) พ.ศ. 2553** ออกตามความใน พ.ร.บ. ทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499

¹² ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่องให้ผู้ประกอบพาณิชย์กิจต้องจดทะเบียนพาณิชย์ (ฉบับที่ 11) พ.ศ. 2553 ข้อ 6 ให้ผู้ประกอบพาณิชย์กิจที่ต้องจดทะเบียนพาณิชย์ตามข้อ 4 และข้อ 5 ยื่นขอจดทะเบียนพาณิชย์ ณ สำนักงานทะเบียนพาณิชย์กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล ที่สำนักงานแห่งใหญ่ตั้งอยู่ในเขตท้องที่ หรือองค์การบริหารส่วนจังหวัดเฉพาะในท้องที่ นอกเขตเทศบาลและองค์การบริหารส่วนตำบล

ถ้าสำนักงานแห่งใหญ่ของผู้ประกอบพาณิชย์กิจตั้งอยู่ในต่างประเทศ และมาตั้งสำนักงานสาขาเพื่อประกอบพาณิชย์กิจในประเทศไทย สำนักงานสาขานั้นตั้งอยู่ในเขตท้องที่รับผิดชอบของสำนักงานทะเบียนพาณิชย์ใดก็ให้จดทะเบียนพาณิชย์ ณ สำนักงานทะเบียนพาณิชย์ในเขตท้องที่นั้น

“ข้อ 4 ภายใต้บังคับของข้อ 5 ให้ผู้ประกอบการพาณิชย์กิจดังต่อไปนี้ ยกเว้นผู้ประกอบการพาณิชย์กิจที่เป็นห้างหุ้นส่วนจดทะเบียน ห้างหุ้นส่วนจำกัด บริษัทจำกัด ตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ หรือบริษัทมหาชนจำกัดตามกฎหมายว่าด้วยบริษัทมหาชนจำกัด ทุกท้องที่ทั่วราชอาณาจักร ต้องจดทะเบียนพาณิชย์...

(2) การขายสินค้าไม่ว่าอย่างใด ๆ ทีเดียว หรือหลายอย่างก็ตาม คิดรวมทั้งสิ้นในวันหนึ่งวันโดยขายได้เป็นเงินตั้งแต่ 20 บาทขึ้นไป หรือมีสินค้าดังกล่าวไว้เพื่อขายมีค่ารวมทั้งสิ้นเป็นเงินตั้งแต่ 500 บาทขึ้นไป...”

แต่หากผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารประสงค์ที่จะประกอบธุรกิจในรูปแบบของนิติบุคคล เช่น ห้างหุ้นส่วนสามัญนิติบุคคล ห้างหุ้นส่วนจำกัด บริษัทจำกัด เป็นต้น ผู้ประกอบการจะต้องจดทะเบียนนิติบุคคลตาม **ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์** ส่วนกิจการในรูปแบบบริษัทมหาชนจำกัดจะต้องจดทะเบียนตาม **พ.ร.บ. บริษัทมหาชนจำกัด พ.ศ. 2535**

ทั้งนี้ การประกอบธุรกิจร้านอาหารในรูปแบบของนิติบุคคลนั้นไม่จำเป็นต้องจดทะเบียนพาณิชย์เพิ่มเติม เนื่องจากการประกอบธุรกิจร้านอาหารของนิติบุคคลไม่ได้อยู่ในกิจการที่กำหนดให้ต้องจดทะเบียนพาณิชย์ตามกฎหมายว่าด้วยทะเบียนพาณิชย์¹³

3.1.2 การขออนุญาตประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร

หลังจากการจัดตั้งธุรกิจ ผู้ที่สนใจประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคารจะต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร กรุงเทพมหานครให้แจ้งที่สำนักงานเขตที่

¹³ ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่องให้ผู้ประกอบพาณิชย์กิจต้องจดทะเบียนพาณิชย์ (ฉบับที่ 11) พ.ศ. 2553 ข้อ 5 ให้ผู้ประกอบการพาณิชย์กิจดังต่อไปนี้ ไม่ว่าจะส่วนบุคคลธรรมดาหรือห้างหุ้นส่วนสามัญ ห้างหุ้นส่วนจดทะเบียน ห้างหุ้นส่วนจำกัด บริษัทจำกัด ตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์หรือบริษัทมหาชนจำกัดตามกฎหมายว่าด้วยบริษัทมหาชนจำกัด ทุกท้องที่ทั่วราชอาณาจักรต้องจดทะเบียนพาณิชย์

- (1) การขาย หรือให้เช่า แผ่นซีดี แลบบันทึก วีดิทัศน์ แผ่นวีดิทัศน์ ดีวีดี หรือแผ่นวีดิทัศน์ระบบดิจิทัล เฉพาะที่เกี่ยวกับการบันเทิง
- (2) การขายอัญมณี หรือเครื่องประดับซึ่งประดับด้วยอัญมณี
- (3) การซื้อขายสินค้าหรือบริการ โดยวิธีการใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต
- (4) การบริการอินเทอร์เน็ต
- (5) การให้เช่าพื้นที่ของเครื่องคอมพิวเตอร์แม่ข่าย
- (6) การบริการเป็นตลาดกลางในการซื้อขายสินค้าหรือบริการ โดยวิธีใช้สื่ออิเล็กทรอนิกส์ผ่านระบบเครือข่ายอินเทอร์เน็ต
- (7) การผลิต รับจ้างผลิต แผ่นซีดี แลบบันทึก วีดิทัศน์ แผ่นวีดิทัศน์ ดีวีดี หรือแผ่นวีดิทัศน์ระบบดิจิทัล เฉพาะที่เกี่ยวกับการบันเทิง
- (8) การให้บริการเครื่องคอมพิวเตอร์เพื่อใช้อินเทอร์เน็ต
- (9) การให้บริการฟังเพลง และร้องเพลงโดยคาราโอเกะ
- (10) การให้บริการเครื่องเล่นเกมส์
- (11) การให้บริการตู้เพลง
- (12) โรงงานแปรรูปภาพ แกะสลัก และการทำหัตถกรรมจากงาช้าง การค้าปลีก การค้าส่งงาช้างและผลิตภัณฑ์จากงาช้าง

ร้านอาหารหรือภัตตาคารนั้นตั้งอยู่ ส่วนต่างจังหวัดให้แจ้งที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น อาทิ เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) เป็นต้น โดยมีเงื่อนไขว่าหากร้านอาหารนั้นมีพื้นที่มากกว่า 200 ตร.ม. ผู้ประกอบการจะต้องยื่นขอใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร แต่หากพื้นที่ร้านอาหารนั้นไม่เกิน 200 ตร.ม. ให้ผู้ประกอบการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ซึ่งเป็นไปตามมาตรา 38 ของ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ทั้งนี้ วัตถุประสงค์ของกฎหมายฉบับดังกล่าวเป็นไปเพื่อการกำกับดูแลและติดตามการดำเนินกิจการที่เกี่ยวข้องกับการสาธารณสุข

“มาตรา 38 ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสวยอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 56 ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา 47 ก่อนการจัดตั้ง”

ทั้งนี้ ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารจะมีอายุเพียง 1 ปี นับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นที่ออกใบอนุญาตเท่านั้น รายละเอียดตามมาตรา 55 ของ พ.ร.บ. การสาธารณสุขฯ

“มาตรา 55 บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามพระราชบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นที่เป็นผู้ออกใบอนุญาตนั้น”

หากผู้ประกอบการมีได้ขออนุญาตหรือมีได้แจ้งต่อเจ้าหน้าที่ก่อนการจัดตั้งร้านอาหารหรือภัตตาคาร จะต้องระวางโทษจำคุกหรือโทษปรับ กรณีร้านอาหารพื้นที่มากกว่า 200 ตร.ม. ไม่ได้ขออนุญาตจะต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท ขณะที่ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. และมีได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานจะต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท รายละเอียดตามมาตรา 72 ของ พ.ร.บ. การสาธารณสุขฯ ทั้งนี้ การกำหนดบทลงโทษดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้บังคับให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามกฎหมายอย่างเคร่งครัด

“มาตรา 72 ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสวยอาหารตามมาตรา 38 ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร โดยไม่ได้รับใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือนหรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท

ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสวยอาหารตามวรรคหนึ่ง ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร โดยไม่มีหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามเดือน หรือปรับไม่เกินสองหมื่นห้าพันบาท”

ทั้งนี้ ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารจะต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่น อาทิ การดูแลสุขลักษณะของอาหาร ภาชนะที่ใช้ บุคลากรในร้านอาหาร และสถานที่ รวมไปถึงการกำหนดช่วงเวลาในการจำหน่ายอาหาร (ตัวอย่างข้อบัญญัติท้องถิ่นจะนำเสนอเพิ่มเติมในหัวข้อ 3.1.7) ซึ่งมาตรา 40 กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขได้กระจายอำนาจแก่ราชการส่วนท้องถิ่นให้มีอำนาจออกข้อบัญญัติ เพื่อควบคุมหรือกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเด็นต่างๆ ดังนี้

“มาตรา 40 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารที่ได้รับใบอนุญาต หรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่นดังต่อไปนี้

- (1) กำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามประเภทของอาหารหรือตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการหรือตามวิธีการจำหน่าย
- (2) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหาร ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร หรือที่ใช้สะสมอาหาร
- (3) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ
- (4) กำหนดเวลาจำหน่ายอาหาร
- (5) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ
- (6) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร
- (7) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่นๆ”

3.1.3 การจัดเตรียมสถานที่สำหรับร้านอาหารหรือภัตตาคาร

1) การจัดตั้งร้านอาหารหรือภัตตาคารภายในอาคาร

ผู้ที่ประสงค์จะจัดตั้งร้านอาหารหรือภัตตาคารภายในอาคารจะต้องปฏิบัติตาม พ.ร.บ. ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 ซึ่งข้อกำหนดหลัก คือ ผู้ใดจะก่อสร้างหรือดัดแปลงอาคารจะต้องขออนุญาตหรือแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 21

“มาตรา 21 ผู้ใดจะก่อสร้าง ดัดแปลง หรือเคลื่อนย้ายอาคารต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น และดำเนินการตามมาตรา 39 ทวิ”

นอกจากนี้ ผู้ที่จะก่อสร้างหรือดัดแปลงอาคารจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดเชิงเทคนิคเกี่ยวกับการก่อสร้างหรือดัดแปลงอาคาร เพื่อเป็นการควบคุมความมั่นคงแข็งแรง ความปลอดภัย การป้องกันอัคคีภัย การสาธารณสุข การรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม การผังเมือง การสถาปัตยกรรมและการอำนวยความสะดวกแก่การจราจร

ทั้งนี้ สำหรับอาคารที่ใช้ในกิจการร้านอาหารถือเป็นอาคารสำหรับใช้เพื่อพาณิชยกรรม ซึ่งจะถูกจัดให้เป็นอาคารประเภทควบคุมการใช้ตามกฎกระทรวงกำหนดอาคารประเภทควบคุมการใช้ พ.ศ. 2552 ออกตามความใน พ.ร.บ. ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522¹⁴ โดยจะมีข้อกำหนดที่เพิ่มเติมจากอาคารทั่วไป คือ นอกจากการขอใบอนุญาตหรือการแจ้งก่อสร้าง/ ดัดแปลงอาคารแล้ว เมื่อก่อสร้างหรือดัดแปลงเสร็จ เจ้าของอาคารจะต้องส่งหนังสือแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นเข้ามาตรวจสอบการก่อสร้าง/ ดัดแปลงนั้นว่าถูกต้องตามที่ขอใบอนุญาตหรือตามที่แจ้งไว้หรือไม่ ตามมาตรา 32 วรรคสอง

“มาตรา 32 วรรคสอง เมื่อผู้ได้รับใบอนุญาตให้ก่อสร้าง ดัดแปลง หรือเคลื่อนย้ายอาคารประเภทควบคุมการใช้ หรือผู้แจ้งตามมาตรา 39 ทวิ ได้กระทำการดังกล่าวเสร็จแล้ว ให้แจ้งเป็นหนังสือให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบตามแบบที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด เพื่อทำการตรวจสอบการก่อสร้าง ดัดแปลง หรือเคลื่อนย้ายอาคารนั้นให้แล้วเสร็จภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง”

เมื่อทำการตรวจสอบว่าถูกต้องเรียบร้อย เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะออกใบรับรองอาคารให้แก่ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้ง ทั้งนี้ ผู้ได้รับใบอนุญาตจะต้องใช้อาคารในกิจการที่ขออนุญาตไว้เท่านั้น ตามมาตรา 32 วรรคห้า

“มาตรา 32 วรรคห้า ห้ามมิให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองอาคารประเภทควบคุมการใช้หรือยินยอมให้บุคคลใดใช้อาคารนั้นเพื่อกิจการอื่นนอกจากที่ระบุไว้ในใบอนุญาตหรือที่ได้แจ้งไว้ตามมาตรา 39 ทวิ”

2) การจัดพื้นที่ปลอดบุหรี่

เนื่องจาก ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อของสถานที่สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยานพาหนะ ให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่และยานพาหนะเป็นเขตปลอดบุหรี่ หรือเขตสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. 2561 ออกตามความใน พ.ร.บ. คุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ พ.ศ. 2535 ได้กำหนดให้ร้านอาหารเป็นธุรกิจที่ต้องจัดให้มีเขตปลอดบุหรี่ กรณีของร้านอาหารที่มีระบบปรับอากาศจะถูกกำหนดให้เป็นเขตปลอดบุหรี่ทั้งหมด

¹⁴ กฎกระทรวงกำหนดอาคารประเภทควบคุมการใช้ พ.ศ. 2552 ข้อ 2 ให้อาคารดังต่อไปนี้เป็นอาคารประเภทควบคุมการใช้ตามมาตรา 32 (2)

(1) อาคารสำหรับใช้เพื่อกิจการพาณิชยกรรม

“ข้อ 4 ให้สถานที่ดังต่อไปนี้เป็นสถานที่สาธารณะที่ให้มีการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ โดยกำหนดให้พื้นที่และบริเวณทั้งหมดซึ่งใช้ประกอบการกิจของสถานที่นั้น ทั้งภายในและภายนอก อาคาร โรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้าง บริเวณที่จัดไว้ให้ผู้มารับบริการใช้ประโยชน์ร่วมกัน ไม่ว่าจะมียุ้วล้อม หรือไม่ก็ตามเป็นเขตปลอดบุหรี่...”

(4.3.2.3) สถานที่จำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่มที่มีระบบปรับอากาศ...”

แต่หากร้านอาหารที่ไม่มีระบบปรับอากาศ ผู้ประกอบการสามารถกำหนดพื้นที่เฉพาะส่วนให้ เป็นเขตปลอดบุหรี่ได้

“ข้อ 6 ให้สถานที่ดังต่อไปนี้ เป็นสถานที่สาธารณะที่ให้มีการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ โดยกำหนดให้พื้นที่เฉพาะส่วนที่ระบุ รวมถึงบริเวณทั้งหมดซึ่งวัดจากพื้นที่ที่ระบุ หรือจากประตู หน้าต่าง ทางเข้า ทางออก ท่อหรือช่องระบายอากาศเป็นระยะทาง 5 เมตร เป็นเขตปลอดบุหรี่...”

(6.4) บริเวณที่จำหน่าย หรือให้บริการอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่มของสถานที่ จำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่มที่ไม่มีระบบปรับอากาศ...”

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องจัดให้มีเขตปลอดบุหรี่ตามลักษณะของพื้นที่ที่กล่าวมาข้างต้น หากฝ่าฝืนมีโทษปรับ 20,000 บาท ตามมาตรา 11 ของ พ.ร.บ. คุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ฯ

“มาตรา 11 ผู้ดำเนินการผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา 5 (1)¹⁵ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองหมื่นบาท”

3) สุขลักษณะของร้านอาหารหรือภัตตาคาร

สำหรับผู้ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร จะต้องจัดเตรียมสถานที่ให้ตรงตามมาตรฐานสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ซึ่งบัญญัติไว้ในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ออกตามความใน พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 รวมถึงการปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่น หากหน่วยงานท้องถิ่นมีการกำหนดตัวอย่างเพิ่มเติมในหัวข้อ 3.1.7 ทั้งนี้ ข้อกำหนดในกฎกระทรวงสามารถแบ่งเป็นสุขลักษณะด้านต่างๆ อาทิ สถานที่ ส้วม การจัดการมูลฝอย การจัดการน้ำเสีย การป้องกันสัตว์ แมลงนำโรคและสัตว์เลื้อย และการป้องกันอัคคีภัย ตัวอย่างสุขลักษณะสำคัญที่ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องปฏิบัติตามมีรายละเอียดดังนี้

¹⁵ พ.ร.บ. คุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ พ.ศ. 2535 มาตรา 5 เมื่อรัฐมนตรีประกาศตามมาตรา 4 แล้ว ให้ผู้ดำเนินการมีหน้าที่

(1) จัดให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่สาธารณะเป็นเขตปลอดบุหรี่และเขตปลอดบุหรี่...

- **การจัดการด้านสถานที่**

การจัดการสถานที่ภายในร้านอาหารจะแบ่งออกเป็นสถานที่ประกอบ/ปรุงอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดส่วนใหญ่จะเกี่ยวกับความแข็งแรงและความสะอาดของพื้น ผนัง และเพดาน แสงสว่างที่เพียงพอ การระบายอากาศ การจัดเตรียมที่ล้างมือ ความสูงของโต๊ะที่ใช้ประกอบอาหาร เป็นต้น รายละเอียดดังตารางที่ 3.2

ตารางที่ 3.2 ข้อกำหนดด้านสถานที่ของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนด	บริเวณในร้านอาหาร		
	ประกอบอาหารหรือปรุงอาหาร	ที่จำหน่ายอาหาร	ที่บริโภคอาหาร
พื้นต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย	√		
ถ้ามีผนังหรือเพดานต้องสะอาด ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด	√	√	√
มีการระบายอากาศเพียงพอ รมัดระวังเรื่องพื้นที่และการติดป้ายห้ามสูบบุหรี่และพื้นที่ให้สูบบุหรี่ได้	√	√	√
มีแสงสว่างเหมาะสม	ไม่น้อยกว่า 300 ลักซ์	ไม่น้อยกว่า 215 ลักซ์ (รวมถึงการจัดวางอาหารแบบบริการตนเอง หรือบุฟเฟต์)	√
มีที่ล้างมือ อุปกรณ์สำหรับล้างมือ ถ้าไม่มีที่ล้างมือต้องมีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม	√		√

ที่มา: ร้านอาหารจะต้องปรับตัวอย่างไรเมื่อกฎหมายกำหนดให้ร้านอาหารต้องมีมาตรฐาน, ศูนย์สารสนเทศทางยาและคุ้มครองผู้บริโภค คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

- **การจัดการด้านสิ่งแวดล้อม**

สำหรับร้านอาหารหรือภัตตาคารที่สามารถรองรับลูกค้าได้อย่างน้อย 20 ที่นั่ง จะต้องมีการจัดเตรียมส้วมให้เพียงพอตามข้อกำหนดในพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 “มาตรา 24 กำหนดให้ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือเครื่องดื่มที่สามารถให้บริการลูกค้าได้ไม่น้อยกว่า 20 ที่นั่ง จะต้องจัดให้มีห้องน้ำไว้บริการลูกค้า” โดยจำนวนของห้องส้วมนั้นให้ขึ้นกับจำนวนที่นั่งในร้านอาหาร ตามที่กำหนดไว้ในข้อ 5 ของกฎกระทรวงกำหนดส้วมที่ต้องด้วยสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่มและสถานบริการการจำหน่ายน้ำมัน

เชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ พ.ศ. 2555 ออกตามความใน พ.ร.บ. รักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมืองฯ รายละเอียดสัดส่วนของจำนวนห้องส้วมและจำนวนที่นั่งในร้านอาหารสรุปไว้ในตารางที่ 3.3

“ข้อ 5 ผู้ประกอบการร้านอาหารจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่มซึ่งจัดสถานที่ไว้สำหรับบริการลูกค้าได้ในขณะเดียวกันไม่ต่ำกว่ายี่สิบคน ต้องจัดให้มีส้วมที่ต้องด้วยสัญลักษณ์ซึ่งเปิดให้ประชาชนผู้ใช้บริการใช้ได้ตลอดระยะเวลาที่ให้บริการ และต้องจัดให้มีเครื่องสุขภัณฑ์ตามจำนวนอันสมควร แต่ต้องไม่น้อยกว่าอัตราที่กำหนดไว้”

ตารางที่ 3.3 จำนวนส้วมสำหรับร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม

จำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้า (ที่นั่ง)	ห้องส้วมชาย			ห้องส้วมหญิง	
	ส้วม (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)	ที่ปัสสาวะ (ที่)	ส้วม (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)
20-30	ให้มีส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่ และที่ปัสสาวะ 1 ที่ ใช้ร่วมกันระหว่างเพศชายและเพศหญิง				
31-50	1	1	1	2	1
71-50	2	2	2	4	2
71-100	3	3	3	6	3
มากกว่า 100	ให้เพิ่มส้วม อ่างล้างมือ และที่ปัสสาวะ อย่างละ 1 ที่ (จากจำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้า 71 – 100 ที่นั่ง) ทั้งห้องส้วมชายและห้องส้วมหญิง ต่อจำนวนที่นั่ง สำหรับจำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้าที่เพิ่มขึ้นทุก ๆ 30 ที่นั่ง				

ที่มา: อัตราส่วนจำนวนห้องส้วมต่อจำนวนที่นั่ง ตามกฎกระทรวงกำหนดส้วมที่ต้องด้วยสัญลักษณ์ในร้านอาหารและหรือเครื่องดื่มและสถานบริการการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ พ.ศ. 2555

นอกจากนี้ ห้องส้วมต้องเป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะที่กำหนดในข้อ 4 ของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 รายละเอียดดังนี้

“ข้อ 4 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม ดังต่อไปนี้

- (1) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ
- (2) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ
- (3) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ
- (4) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา”

- การจัดการน้ำเสีย

ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย เช่น การแยกไขมันก่อนระบายน้ำทิ้ง โดยการใช้ถังหรือบ่อดักไขมันหรือวิธีอื่นๆ ที่มีประสิทธิภาพ เป็นต้น รายละเอียดตามที่กำหนดไว้ในข้อ 6 ของกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

“ข้อ 6 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้”

- (1) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร
- (2) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำ ความสะอาด
- (3) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่า การบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ”

นอกจากนี้ กฎกระทรวง ฉบับที่ 51 พ.ศ. 2541 ออกตามความใน พ.ร.บ. ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 ยังกำหนดให้อาคารประเภทภัตตาคารและร้านอาหารต้องจัดให้มีระบบการระบายน้ำและระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพเพียงพอในการปรับปรุงน้ำเสียจากอาคารให้เป็นน้ำทิ้งที่มีคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนด¹⁶ ซึ่งเกณฑ์มาตรฐานน้ำทิ้งจะขึ้นอยู่กับขนาดพื้นที่ร้านอาหาร โดยตัวอย่างมาตรฐานที่ตรวจสอบเช่น ค่าของความเป็นกรดและด่างของน้ำ ปริมาณสารแขวนลอย ปริมาณตะกอนหนัก น้ำมันและไขมัน เป็นต้น

- การจัดการขยะมูลฝอย

ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องแยกเศษอาหารจากขยะอื่นๆ การดูแลรักษาความสะอาดถึงขยะและบริเวณโดยรอบ นอกจากนี้ การจัดการมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามข้อ 5 ของกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 รายละเอียดดังนี้

“ข้อ 5 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษา

¹⁶ กฎกระทรวง ฉบับที่ 51 พ.ศ. 2541 ออกตามความใน พ.ร.บ. ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 ข้อ 1 ให้ยกเลิกความในข้อ 3 แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2538) ออกตามความใน พ.ร.บ. ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน " ข้อ 3 อาคารประเภทและลักษณะดังต่อไปนี้ ต้องจัดให้มีระบบการระบายน้ำ และระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพเพียงพอในการปรับปรุงน้ำเสียจากอาคารให้เป็นน้ำทิ้งที่มีคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ใน ข้อ 4 ก่อนที่จะระบายลงสู่แหล่งรองรับน้ำทิ้ง”

ความสะอาดถึงรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร”

3.1.4 การจัดเตรียมอาหาร/เครื่องดื่มที่จำหน่าย

1) สุขลักษณะของอาหาร

การจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในร้านอาหารหรือภัตตาคารที่มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร อาหารและเครื่องดื่มในร้านจะต้องเป็นไปตามสุขลักษณะที่กำหนดไว้ในหมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร ภายใต้กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ทั้งนี้ ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องจัดการกับสุขลักษณะใน 3 เรื่องหลัก ประกอบด้วย

(1) สุขลักษณะของอาหาร ได้แก่ อาหารสด อาหารแห้งและอาหารปรุงสำเร็จ จะต้องสะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และมีการป้องกันการปนเปื้อน เช่น เก็บให้สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. เป็นต้น ซึ่งรายละเอียดแนวทางปฏิบัติจะอยู่ในข้อ 9 – 11 ของกฎกระทรวงฯ

“ข้อ 9 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(2) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ 10 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(1) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(2) อาหารในภาชนะบรรจุที่เปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ 11 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(1) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(2) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(3) มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา”

(2) สุขลักษณะของน้ำ ได้แก่ น้ำดื่ม น้ำใช้ และน้ำแข็ง กรณีน้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ส่วนน้ำใช้จะต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นกรณีที่ไม่มือน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่า กรณีน้ำแข็งจะต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และห้ามนำอาหารแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค ทั้งนี้ รายละเอียดแนวทางปฏิบัติจะอยู่ในข้อ 12 – 15 ของกฎกระทรวงฯ

“ข้อ 12 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตรและต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่ายต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ 13 การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ 14 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(1) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(2) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

(3) ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาดและมีด้ามจับ

(4) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ 15 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(1) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่า น้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(2) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี”

(3) **สัญลักษณ์ของกระบวนการปรุงอาหาร** โดยเฉพาะข้อกำหนดเกี่ยวกับเชื้อเพลิง ในการปรุงอาหาร ตัวอย่างเช่น การห้ามใช้ก๊าซหุงต้ม อาทิ ก๊าซกระป๋อง ปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร หรือการห้ามใช้เมทิลแอลกอฮอล์ในการปรุงหรืออุ่นอาหาร ยกเว้นการใช้แอลกอฮอล์แข็ง เป็นต้น ทั้งนี้ รายละเอียดแนวทางปฏิบัติจะอยู่ในข้อ 16 – 18 ของกฎกระทรวงฯ

“ข้อ 16 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษหรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาดวัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

ข้อ 17 ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ 18 ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม”

2) **สัญลักษณ์ของอุปกรณ์และภาชนะ**

ผู้ประกอบการที่มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร อย่างเช่นร้านอาหารหรือภัตตาคาร จะต้องจัดเตรียมอุปกรณ์ ภาชนะ และเครื่องใช้ต่างๆ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสัญลักษณ์ของอุปกรณ์และภาชนะที่สัมพันธ์กับอาหารดังที่บัญญัติไว้ในหมวด 3 สัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ ภายใต้**กฎกระทรวงสัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561** เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการแพร่ของโรคติดต่อ ตัวอย่างเช่น การจัดให้มีชั้นกลาง การจัดเก็บอุปกรณ์และภาชนะให้สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และมีการปกปิดการปนเปื้อน การจัดเก็บอุปกรณ์และภาชนะที่รอทำความสะอาดให้พ้นจากสัตว์หรือแมลงนำโรค การฆ่าเชื้อภาชนะและอุปกรณ์หลังการทำความสะอาด เป็นต้น

3) **การจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์**

ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารที่ประสงค์จะจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จะต้องตรวจสอบสถานที่ตั้งของร้านว่าอยู่ใกล้เคียงกับสถานที่หรือบริเวณต้องห้ามในการขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์หรือไม่ ตัวอย่างเช่น บริเวณวัดหรือสถานที่สำหรับปฏิบัติพิธีกรรมทางศาสนา สถานศึกษา สถานพยาบาล เป็นต้น รายละเอียดตามมาตรา 27 ของ **พ.ร.บ. ควบคุมแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551**

“มาตรา 27 ห้ามขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในสถานที่หรือบริเวณดังต่อไปนี้

- (1) วัดหรือสถานที่สำหรับปฏิบัติพิธีกรรมทางศาสนา
- (2) สถานบริการสาธารณสุขของรัฐ สถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาลและร้านขายยาตามกฎหมายว่าด้วยยา
- (3) สถานที่ราชการ ยกเว้นบริเวณที่จัดไว้เป็นร้านค้าหรือสโมสร
- (4) หอพักตามกฎหมายว่าด้วยหอพัก
- (5) สถานศึกษาตามกฎหมายว่าด้วยการศึกษาแห่งชาติ
- (6) สถานีบริการน้ำมันเชื้อเพลิงตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมน้ำมันเชื้อเพลิง หรือร้านค้าในบริเวณสถานีบริการน้ำมันเชื้อเพลิง
- (7) สวนสาธารณะของทางราชการที่จัดไว้เพื่อการพักผ่อนของประชาชนโดยทั่วไป
- (8) สถานที่อื่นที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการ”

ผู้ประกอบการที่จะจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์จะต้องมีใบอนุญาตขายสุรา ตามข้อกำหนดภายใต้ พ.ร.บ. ภาษีสรรพสามิต พ.ศ. 2560 “มาตรา 155 ผู้ใดประสงค์จะขายสุรา ให้ยื่นคำขออนุญาตต่อเจ้าพนักงานสรรพสามิต” โดยผู้ขออนุญาตจะต้องมีคุณสมบัติอย่างใดอย่างหนึ่ง ได้แก่ เป็นนิติบุคคล หรือเป็นบุคคลธรรมดาอายุไม่ต่ำกว่า 20 ปีบริบูรณ์¹⁷ และยื่นคำขอและเอกสารหลักฐานประกอบต่อเจ้าพนักงานสรรพสามิตซึ่งสามารถยื่นผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ได้ อย่างไรก็ตาม เจ้าพนักงานสรรพสามิตอาจทำการตรวจสอบสถานที่ตั้งสถานประกอบการเพื่อประกอบการพิจารณาออกใบอนุญาต

ทั้งนี้ ใบอนุญาตขายสุราจะมี 2 ประเภท ได้แก่ ใบอนุญาตขายสุราประเภทที่ 1 สำหรับผู้จำหน่ายครั้งละสิบลิตรขึ้นไป และใบอนุญาตขายสุราประเภทที่ 2 สำหรับการขายครั้งหนึ่งจำนวนต่ำกว่าสิบลิตร¹⁸ ซึ่งกรณีผู้ประกอบการร้านอาหารซึ่งจำหน่ายสุราครั้งละไม่มากจะต้องขอใบอนุญาตจำหน่ายสุราประเภท 2 ซึ่งค่าธรรมเนียมใบอนุญาตจะอยู่ที่ฉบับละ 50,000 บาทต่อปี¹⁹ โดยใบอนุญาต

¹⁷ กฎกระทรวงการอนุญาตขายสุรา พ.ศ. 2560 ข้อ 3 ผู้ใดประสงค์จะขอใบอนุญาตต้องมีคุณสมบัติอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้

- (1) เป็นนิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย
- (2) เป็นบุคคลธรรมดาที่มีอายุไม่ต่ำกว่ายี่สิบปีบริบูรณ์

¹⁸ พ.ร.บ. ภาษีสรรพสามิต พ.ศ. 2560 มาตรา 156 ใบอนุญาตขายสุรา มี 2 ประเภท คือ

- (1) ใบอนุญาตขายสุราประเภทที่ 1 สำหรับการขายสุราทุกชนิด ครั้งหนึ่งจำนวนตั้งแต่สิบลิตรขึ้นไป
- (2) ใบอนุญาตขายสุราประเภทที่ 2 สำหรับการขายสุราทุกชนิด ครั้งหนึ่งจำนวนต่ำกว่าสิบลิตร

¹⁹ พ.ร.บ. ภาษีสรรพสามิต พ.ศ. 2560 อัตราค่าธรรมเนียม (10) ใบอนุญาตขายสุรา ประเภทที่ 1 ปีละ 100,000 บาท ประเภทที่ 2 ปีละ 50,000 บาท

มีอายุเพียง 1 ปี ผู้จำหน่ายสุราจะต้องยื่นคำขอต่ออายุและเสียค่าธรรมเนียม โดยไม่ต้องแนบเอกสารหลักฐานเพิ่มเติม²⁰

เมื่อได้รับอนุญาตจำหน่ายสุรา ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขการห้ามจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ตามวันและช่วงเวลาที่รัฐกำหนด ตามมาตรา 28 ของ พ.ร.บ. ควบคุมแอลกอฮอล์ฯ เช่น ห้ามจำหน่ายสุราในวันสำคัญทางศาสนา กรณีวันธรรมดาสามารถจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ได้วันละ 2 ช่วงเวลา ได้แก่ 11.00 - 14.00 น. และ 17.00 - 24.00 น.

“มาตรา 28 ห้ามมิให้ผู้ใดขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในวัน หรือเวลาที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด โดยคำแนะนำของคณะกรรมการ ทั้งนี้ ประกาศดังกล่าวจะกำหนดเงื่อนไขหรือข้อยกเว้นใดๆ เท่าที่จำเป็นไว้ด้วยก็ได้”

3.1.5 เงื่อนไขด้านบุคลากรในร้านอาหารหรือภัตตาคาร

1) สุขวิทยาของผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารหรือบุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหาร อาทิ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง/ประกอบอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ จะต้องไม่ป่วยหรือเป็นโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้ ตัวอย่างเช่น อหิวาตกโรค ไข้ไทฟอยด์ โรคบิด ไข้สวกใส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อ โรคผิวหนังที่นํารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบี ไข้หวัดใหญ่ รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อกันจากสัตว์และโรคอื่นๆ ตามข้อ 1 ของ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชื่อและอาการสำคัญของโรคติดต่ออันตราย พ.ศ. 2559 และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2563 และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด ซึ่งอาศัยอำนาจตาม พ.ร.บ. โรคติดต่อ พ.ศ. 2558

“ข้อ 1 ให้โรคติดต่อดังต่อไปนี้เป็นโรคติดต่ออันตราย โดยมีชื่อและอาการสำคัญ ดังนี้

(1) กาฬโรค (Plague) แบ่งได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

ประเภทที่หนึ่ง กาฬโรคต่อมน้ำเหลือง (Bubonic plague) มีอาการไข้สูง หนาวสั่น เจ็บคอ ปวดศีรษะ ต่อมน้ำเหลืองบริเวณขาหนีบหรือรักแร้โตและมีหนอง หรือมีม้ามโตและมีหนอง

ประเภทที่สอง กาฬโรคชนิดโลหิตเป็นพิษ (Septicemic plague) มีอาการของโลหิตเป็นพิษ ไข้สูง ปวดศีรษะ อาเจียน คอหอยและทอนซิลอักเสบ อาจมีเยื่อหุ้มสมองอักเสบ และจำเลือดตามผิวหนัง

²⁰ กฎกระทรวงการอนุญาตขายสุรา พ.ศ. 2560 ข้อ 9 ก่อนใบอนุญาตเดิมสิ้นอายุ หากผู้ได้รับใบอนุญาตผู้ใดประสงค์จะขายสุราต่อเนื่องจากที่ได้รับใบอนุญาต ณ สถานประกอบการขายสุราเดิม ให้ยื่นคำขออนุญาตต่อเจ้าพนักงานสรรพสามิตตามแบบที่อธิบดีประกาศกำหนด พร้อมชำระค่าธรรมเนียมใบอนุญาตขายสุรา โดยไม่ต้องยื่นเอกสารหรือหลักฐานเพิ่มเติม

ประเภทที่สาม กาฬโรคปอด (Pneumonic plague) มีอาการไข้สูง หนาวสั่น ไอมีเสมหะปนเลือด หอบ เมื่อถ่ายภาพเอกซเรย์ที่ปอดจะพบลักษณะของปอดอักเสบ

(2) ไข้ทรพิษ (Smallpox) มีอาการไข้สูง ปวดตามตัว ปวดศีรษะ ปวดหลัง อ่อนเพลีย อาจมีอาการปวดท้องร่วมด้วย ระยะก่อนที่จะมีผื่นขึ้น จะมีอาการคล้ายไข้หวัดใหญ่ หลังจากไข้สูงแล้วจะปรากฏผื่นขึ้น ต่อมาจะกลายเป็นตุ่ม ตุ่มใส ตุ่มหนอง และตกสะเก็ดเป็นระยะเวลา 3 - 4 สัปดาห์ โดยผื่นจะปรากฏที่บริเวณใบหน้า แขน และขามากกว่าบริเวณลำตัว โดยเฉพาะบริเวณที่ได้รับการเสียดสีบ่อยๆ แผลที่ตกสะเก็ดเมื่อหายแล้วอาจทำให้เกิดแผลเป็นรอยบุ๋ม และอาจทำให้เกิดความพิการจนถึงขั้นตาบอดได้

(3) ไข้เลือดออกโครเมียนคองโก (Crimean - Congo hemorrhagic fever) อาการจะเริ่มอย่างเฉียบพลัน โดยมีไข้ ปวดกล้ามเนื้อ มึนงง ปวดคอร่วมกับคอแข็ง ปวดหลัง ปวดศีรษะ เจ็บตา ใบหน้าแดง และกลัวแสง บางรายอาจพบอาการคลื่นไส้ อาเจียน และเจ็บคอในระยะแรก ซึ่งมักพบร่วมกับท้องร่วงและปวดท้อง ต่อมาจะมีอารมณ์แปรปรวน สับสน และก้าวร้าว จากนั้นอาจมีอาการง่วง ซึมเศร้า หัวใจเต้นเร็ว ต่อมน้ำเหลืองโต มีเลือดออกใต้ผิวหนังและเยื่อต่างๆ เช่น ปาก เพดานปาก ลำคอ และพบเลือดออกจากส่วนต่างๆ ของร่างกาย เช่น เลือดออกในกระเพาะอาหาร มีเลือดปนในปัสสาวะ มีเลือดกำเดา และเลือดออกจากเหงือก ในบางรายอาจพบอาการของตับอักเสบ...

นอกจากนี้ ผู้ว่าราชการจังหวัดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดมีอำนาจในการสั่งปิดสถานที่ประกอบหรือจำหน่ายอาหารเป็นการชั่วคราว เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดต่ออันตรายหรือโรคระบาด อาศัยอำนาจตามมาตรา 35 ของ พ.ร.บ. โรคติดต่อ พ.ศ. 2558

“มาตรา 35 ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นเร่งด่วนเพื่อเป็นการป้องกันการแพร่ของโรคติดต่ออันตรายหรือโรคระบาด ให้ผู้ว่าราชการจังหวัดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด หรือผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการโรคติดต่อกรุงเทพมหานคร มีอำนาจในพื้นที่ความรับผิดชอบของตน ดังต่อไปนี้

(1) *สั่งปิดตลาด สถานที่ประกอบหรือจำหน่ายอาหาร สถานที่ผลิตหรือจำหน่ายเครื่องดื่ม โรงงาน สถานที่ชุมนุมชน โรงมหรสพ สถานศึกษา หรือสถานที่อื่นใดไว้เป็นการชั่วคราว...*”

2) สุขลักษณะของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

สำหรับบุคลากรในร้านอาหารหรือภัตตาคาร ทั้งผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคล อาทิ ความพร้อมด้านสุขภาพร่างกาย การรักษาความสะอาด รวมถึงความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งรายละเอียดต่างๆ จะถูกบัญญัติไว้ในข้อ 21 ของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 สรุปได้ดังตารางที่ 3.4

ตารางที่ 3.4 การเปรียบเทียบข้อกำหนดเกี่ยวกับบุคลากรในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนด	ผู้ประกอบการ	ผู้สัมผัสอาหาร
ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่นๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้	✓	✓
ต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา	✓	✓
ต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้		✓
ต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใดๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค		✓
ปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่น	✓	✓

ที่มา: ร้านอาหารจะต้องปรับตัวอย่างใดเมื่อกฎหมายกำหนดให้ร้านอาหารต้องมีมาตรฐาน, ศูนย์สารสนเทศทางยาและคุ้มครองผู้บริโภค คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

“ข้อ 21 ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(1) ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่นๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

(2) ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(3) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

(4) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใดๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค

(5) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น”

ทั้งนี้ ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลที่สำคัญ คือ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารจะต้องผ่านการอบรมและได้รับการรับรอง (บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร) ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

ที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขกำหนด ตามข้อ 21 (2) ของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ปัจจุบันหน่วยงานที่สามารถจัดการอบรมหลักสูตรดังกล่าวได้นั้นมีทั้งภาครัฐและเอกชนตามที่บัญญัติไว้ในข้อ 3 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง **หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561** “หน่วยงานจัดการอบรม หมายความว่า (1) กรมอนามัย (2) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (3) หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร” โดยผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านระยะเวลาอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และต้องผ่านเกณฑ์ร้อยละ 80 รายละเอียดของการอบรมมีดังนี้

กรณีผู้ประกอบการ

ผู้ประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร รวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายในการดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหาร จะต้องผ่านการอบรมไม่น้อยกว่า 6 ชั่วโมง²¹ ซึ่งหัวข้อวิชาหลักในการอบรม ได้แก่

- (1) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย
- (2) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
- (3) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- (4) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร
- (5) การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร
- (6) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

กรณีผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารซึ่งหมายถึงผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่จัดเตรียม ปิ้งอาหาร จำหน่าย เสิร์ฟอาหาร และล้างเก็บภาชนะอุปกรณ์ จะต้องผ่านการอบรมไม่น้อยกว่า 3 ชั่วโมง²² ซึ่งหัวข้อวิชาหลักในการอบรม ได้แก่

- (1) หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
- (2) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

²¹ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 15
หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ ตามข้อ 11 (1) ประกอบด้วยการอบรมภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติมีระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่าหกชั่วโมง

²² ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 16
หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ตามข้อ 11 (1) ประกอบด้วยการอบรมภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติมีระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่าสามชั่วโมง

- (3) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
- (4) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

3) การคุ้มครองแรงงาน

ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารที่มีการจ้างแรงงานจะต้องปฏิบัติตามหลักการคุ้มครองแรงงานซึ่งถูกบัญญัติไว้ใน พ.ร.บ. คุ้มครองแรงงาน พ.ศ. 2541 โดยกฎหมายฉบับนี้มีกรมแก้ไขครั้งล่าสุดในปี พ.ศ. 2562 เป็นการปรับปรุงแก้ไขฉบับที่ 7 เพื่อยกระดับการคุ้มครองแรงงานให้ได้มาตรฐานสากลและมีประสิทธิภาพมากขึ้น ทั้งนี้ หลักการสำคัญในกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงาน ได้แก่ การกำหนดเวลาทำงาน เวลาพัก วันหยุด วันลา การทำงานล่วงเวลา/วันหยุด ค่าตอบแทนการทำงาน ค่าชดเชยกรณีเลิกจ้าง การจัดทำข้อบังคับเกี่ยวกับการทำงาน เป็นต้น

ทั้งนี้ หลักการสำคัญที่ผู้ประกอบการร้านอาหารควรทราบ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดปัญหาระหว่างเจ้าของกิจการและพนักงานในร้าน ได้แก่

- (1) การกำหนดระยะเวลาในการทำงานตามมาตรา 23 กำหนดให้เวลาทำงานไม่เกิน 8 ชม./วัน หากวันใดทำงานไม่ถึง 8 ชม. สามารถนำเวลาส่วนที่เหลือไปรวมกับวันอื่นได้ แต่ต้องไม่เกินวันละ 9 ชม. หรือตามที่ตกลงกัน แต่รวมแล้วไม่เกิน 48 ชม./สัปดาห์

“มาตรา 23 ให้นายจ้างประกาศเวลาทำงานปกติให้ลูกจ้างทราบ โดยกำหนดเวลาเริ่มต้นและเวลาสิ้นสุดของการทำงานแต่ละวันของลูกจ้างได้ไม่เกินเวลาทำงานของแต่ละประเภทงานตามที่กำหนดในกฎกระทรวง แต่วันหนึ่งต้องไม่เกินแปดชั่วโมง ในกรณีที่เวลาทำงานวันใดน้อยกว่าแปดชั่วโมง นายจ้างและลูกจ้างจะตกลงกันให้นำเวลาทำงานส่วนที่เหลือนั้นไปรวมกับเวลาทำงานในวันทำงานปกติอื่นก็ได้ แต่ต้องไม่เกินวันละเก้าชั่วโมงและเมื่อรวมเวลาทำงานทั้งสิ้นแล้ว สัปดาห์หนึ่งต้องไม่เกินสี่สิบแปดชั่วโมง เว้นแต่งานที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพและความปลอดภัยของลูกจ้างตามที่กำหนดในกฎกระทรวงต้องมีเวลาทำงานปกติวันหนึ่งไม่เกินเจ็ดชั่วโมง และเมื่อรวมเวลาทำงานทั้งสิ้นแล้วสัปดาห์หนึ่งต้องไม่เกินสี่สิบสองชั่วโมง”

- (2) การกำหนดเวลาพักตามมาตรา 27 นายจ้างต้องให้ลูกจ้างได้พักอย่างน้อย 1 ชม./วัน หลังจากทำงานมาแล้วไม่เกิน 5 ชม. หรือให้พักเป็นช่วงแต่รวมแล้วต้องไม่น้อยกว่า 1 ชม.

“มาตรา 27 ในวันที่มีการทำงาน ให้นายจ้างจัดให้ลูกจ้างมีเวลาพักระหว่างการทำงานวันหนึ่งไม่น้อยกว่าหนึ่งชั่วโมงหลังจากที่ลูกจ้างทำงานมาแล้วไม่เกินห้าชั่วโมงติดต่อกัน นายจ้างและลูกจ้างอาจตกลงกันล่วงหน้าให้มีเวลาพักครั้งหนึ่งน้อยกว่าหนึ่งชั่วโมงได้ แต่เมื่อรวมกันแล้ววันหนึ่งต้องไม่น้อยกว่าหนึ่งชั่วโมง”

(3) การทำงานล่วงเวลา หรือการทำงานในวันหยุด กรณีการทำงานล่วงเวลานายจ้างจะต้องได้รับความยินยอมจากลูกจ้างก่อนเป็นครั้งๆ ไป และอนุญาตให้ทำได้เท่าที่จำเป็นตามมาตรา 24 ส่วนกรณีการทำงานในวันหยุดสำหรับธุรกิจร้านอาหาร นายจ้างอาจให้ลูกจ้างทำงานในวันหยุดได้โดยไม่ต้องได้รับความยินยอมจากลูกจ้างก่อน ตามมาตรา 25

“มาตรา 24 ห้ามมิให้นายจ้างให้ลูกจ้างทำงานล่วงเวลาในวันทำงาน เว้นแต่ได้รับความยินยอมจากลูกจ้างก่อนเป็นคราวๆ ไป

ในกรณีที่ลักษณะหรือสภาพของงานต้องทำติดต่อกันไปถ้าหยุดจะเสียหายแก่งาน หรือเป็นงานฉุกเฉิน หรือเป็นงานอื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง นายจ้างอาจให้ลูกจ้างทำงานล่วงเวลาได้เท่าที่จำเป็น

มาตรา 25 ห้ามมิให้นายจ้างให้ลูกจ้างทำงานในวันหยุด เว้นแต่ในกรณีที่ลักษณะหรือสภาพของงานต้องทำติดต่อกันไป ถ้าหยุดจะเสียหายแก่งาน หรือเป็นงานฉุกเฉิน นายจ้างอาจให้ลูกจ้างทำงานในวันหยุดได้เท่าที่จำเป็น

นายจ้างอาจให้ลูกจ้างทำงานในวันหยุดได้สำหรับกิจการโรงแรม สถานมหรสพ งานขนส่ง ร้านอาหาร ขายอาหาร ร้านขายเครื่องดื่ม สโมสร สมาคม สถานพยาบาล หรือกิจการอื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง”

(4) การจัดให้มีวันหยุด เช่น มาตรา 28 กำหนดให้นายจ้างต้องจัดให้มีวันหยุดประจำปีไม่น้อยกว่า 1 วัน/สัปดาห์ โดยให้มีระยะห่างของวันหยุดไม่เกิน 6 วัน มาตรา 29 การกำหนดวันหยุดตามประเพณีต้องไม่น้อยกว่า 13 วัน/ปี โดยกรณีร้านอาหาร นายจ้างและแรงงานอาจตกลงเพื่อหยุดวันอื่นชดเชยวันหยุดตามประเพณี หรือจ่ายค่าจ้างทำงานในวันหยุดได้ มาตรา 30 การให้สิทธิวันหยุดพักผ่อนประจำปีแก่ลูกจ้าง ไม่น้อยกว่า 6 วันทำงาน/ปี สำหรับลูกจ้างที่ทำงานติดต่อกันครบ 1 ปี เป็นต้น

“มาตรา 28 ให้นายจ้างจัดให้ลูกจ้างมีวันหยุดประจำปี สัปดาห์หนึ่งไม่น้อยกว่าหนึ่งวัน โดยวันหยุดประจำปีต้องให้มีระยะห่างกันไม่เกินหกวัน นายจ้างและลูกจ้างอาจตกลงกันล่วงหน้ากำหนดให้มีวันหยุดประจำปีวันใดก็ได้

มาตรา 29 ให้นายจ้างประกาศกำหนดวันหยุดตามประเพณีให้ลูกจ้างทราบเป็นการล่วงหน้า ปีหนึ่งไม่น้อยกว่าสิบสามวันโดยรวมวันแรงงานแห่งชาติตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

(วรรคสี่) ในกรณีที่นายจ้างไม่อาจให้ลูกจ้างหยุดตามประเพณีได้ เนื่องจากลูกจ้างทำงานที่มีลักษณะหรือสภาพของงานตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ให้นายจ้างตกลงกับลูกจ้างว่าจะหยุดในวันอื่นชดเชยวันหยุดตามประเพณีหรือนายจ้างจะจ่ายค่าทำงานในวันหยุดให้ก็ได้

มาตรา 30 ลูกจ้างซึ่งทำงานติดต่อกันมาแล้วครบหนึ่งปีมีสิทธิหยุดพักผ่อนประจำปีได้ปีหนึ่งไม่น้อยกว่าหกวันทำงานโดยให้นายจ้างเป็นผู้กำหนดวันหยุดดังกล่าวให้แก่ลูกจ้างล่วงหน้าหรือกำหนดให้ตามทีมนายจ้างและลูกจ้างตกลงกัน”

(5) สิทธิวันลา ตัวอย่างวันลาเช่น

- ลาป่วย ลูกจ้างสามารถลาได้เท่าที่ป่วยจริง โดยหากลาตั้งแต่ 3 วันขึ้นไปต้องมีใบรับรองแพทย์
- วันลากิจ เพื่อกิจธุระอันจำเป็นได้ปีละไม่น้อยกว่า 3 วันทำงาน
- วันลาทำหมัน
- วันลารับราชการทหาร
- วันลาฝึกอบรม เพื่อการฝึกอบรมหรือพัฒนาความรู้ความสามารถ
- วันลาคลอดบุตร สำหรับลูกจ้างหญิงมีครรภ์ลาได้ครรภ์หนึ่งไม่เกิน 98 วัน รวมถึงวันลาเพื่อตรวจครรภ์ก่อนคลอดบุตร และนับรวมวันหยุดด้วย

ทั้งนี้ ลูกจ้างต้องแจ้งเหตุในการลาโดยชัดแจ้ง พร้อมทั้งแสดงหลักฐานที่เกี่ยวข้อง (ถ้ามี) ให้นายจ้างทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 7 วันก่อนวันลา นายจ้างอาจไม่อนุญาตให้ลาหากในปีที่ลา ลูกจ้างเคยได้รับอนุญาตให้ลามาแล้วไม่น้อยกว่า 30 วัน หรือ 3 ครั้ง หรือแสดงได้ว่าการลาของลูกจ้าง อาจก่อให้เกิดความเสียหายหรือกระทบต่อ การประกอบธุรกิจของนายจ้าง

(6) ค่าตอบแทนการทำงาน นายจ้างต้องกำหนดค่าตอบแทนการทำงานให้สอดคล้องกับ หลักการที่บัญญัติไว้ในหมวด 5 ค่าจ้าง ค่าล่วงเวลา ค่าทำงานในวันหยุด และค่าล่วงเวลาในวันหยุด ของ พ.ร.บ.คุ้มครองแรงงาน พ.ศ. 2541 ดังนี้

- *ค่าจ้าง* จะต้องจ่ายเป็นเงินเท่านั้น และไม่น้อยกว่าอัตราค่าจ้างขั้นต่ำ ถ้ากำหนดเวลาทำงานปกติเกิน 9 ชม./วัน ให้จ่ายค่าตอบแทนแก่ลูกจ้าง ซึ่งไม่ได้รับค่าจ้างเป็นรายเดือนสำหรับการทำงานที่เกิน 9 ชม.ขึ้นไป ไม่น้อยกว่า 1.5 เท่าของอัตราค่าจ้างต่อชั่วโมงหรือต่อหน่วยในวันทำงาน และในอัตราไม่น้อยกว่า 3 เท่าของอัตราค่าจ้างต่อชั่วโมงหรือต่อหน่วยในวันหยุด
- *ค่าจ้างในวันหยุด* นายจ้างต้องจ่าย ค่าจ้างสำหรับวันหยุดประจำสัปดาห์ วันหยุดตามประเพณี และวันหยุดพักผ่อนประจำปี ยกเว้นลูกจ้างรายวัน รายชั่วโมง หรือตามผลงาน ไม่มีสิทธิได้รับค่าจ้างในวันหยุดประจำสัปดาห์
- *ค่าจ้างในวันลา* นายจ้างต้องจ่ายค่าจ้างในวันลาป่วยไม่เกิน 30 วันทำงาน/ปี จ่ายค่าจ้างในวันลาเพื่อทำหมัน จ่ายค่าจ้างในวันลารับราชการทหาร ไม่เกิน 60 วัน/ปี และจ่ายค่าจ้างในวันลาคลอดบุตร ไม่เกิน 45 วัน/ครรภ์

ทั้งนี้ อัตราค่าจ้างขั้นต่ำในปัจจุบัน คือ อัตราค่าจ้างตามประกาศคณะกรรมการค่าจ้าง เรื่อง อัตราค่าจ้างขั้นต่ำ (ฉบับที่ 10) ซึ่งอัตราค่าจ้างจะแตกต่างกันไปในแต่ละท้องที่ ซึ่งนายจ้างจะจ่ายค่าจ้างเป็นเงินแก่ลูกจ้างน้อยกว่าอัตราค่าจ้างขั้นต่ำไม่ได้ ดังรูปที่ 3.1

(7) การจัดทำข้อบังคับเกี่ยวกับการทำงาน กรณีที่ผู้ประกอบการร้านอาหารมีการจ้างแรงงานตั้งแต่ 10 คนขึ้นไป จะต้องจัดทำข้อบังคับการทำงานตามมาตรา 108 ซึ่งเนื้อหาประกอบด้วย

- วันทำงาน เวลาทำงานปกติ และเวลาพัก
- วันหยุดและหลักเกณฑ์การหยุด
- หลักเกณฑ์การทำงานล่วงเวลาและการทำงานในวันหยุด
- วันและสถานที่จ่ายค่าจ้าง ค่าล่วงเวลา ค่าทำงานในวันหยุดและค่าล่วงเวลาในวันหยุด
- วันลาและหลักเกณฑ์การลา
- วินัยและโทษทางวินัย
- การร้องทุกข์ การเลิกจ้าง ค่าชดเชย และค่าชดเชยพิเศษ

นอกจากนี้ เจ้าของธุรกิจร้านอาหารที่มีพนักงานตั้งแต่ 1 คนขึ้นไป รวมถึงพนักงานในร้านอาหารจะต้องปฏิบัติตาม พ.ร.บ. ประกันสังคม พ.ศ. 2533 ซึ่งกำหนดให้ผู้ที่ทำงานให้กับนายจ้าง โดยได้รับค่าจ้าง และมีอายุไม่ต่ำกว่า 15 ปีบริบูรณ์แต่ไม่เกิน 60 ปีบริบูรณ์ จะต้องร่วมสมทบเงินเข้ากองทุนประกันสังคม หรือถือเป็นผู้ประกันตนตามมาตรา 33

“มาตรา 33 ให้ลูกจ้างซึ่งมีอายุไม่ต่ำกว่าสิบห้าปีบริบูรณ์และไม่เกินหกสิบปีบริบูรณ์เป็นผู้ประกันตน”

โดยจะต้องนำส่งเงินเข้ากองทุนประกันสังคมอัตราร้อยละ 5 ของค่าจ้าง/เงินเดือน นอกจากนี้ เจ้าของกิจการมีหน้าที่ยื่นแบบรายการขึ้นทะเบียนนายจ้าง และแบบรายการขึ้นทะเบียนผู้ประกันตนต่อสำนักงานประกันสังคม และร่วมจ่ายสมทบในอัตราเดียวกันกับลูกจ้างคือร้อยละ 5 และรัฐบาลจะร่วมจ่ายสมทบในอัตราร้อยละ 2.75

รูปที่ 3.1 อัตราค่าจ้างขั้นต่ำในแต่ละท้องถิ่น



ที่มา: กระทรวงแรงงาน สืบค้นเดือนกุมภาพันธ์ 2563

4) การว่าจ้างแรงงานต่างด้าว

ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารรายใดที่ต้องการว่าจ้างแรงงานต่างด้าว ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตาม พระราชกำหนดการบริหารจัดการการทำงานของคนต่างด้าว พ.ศ. 2560 โดยกฎหมายอนุญาตให้นายจ้างว่าจ้างแรงงานต่างด้าวที่มีใบอนุญาตทำงานเท่านั้น ตามข้อกำหนดใน “มาตรา 9 ห้ามผู้ใดรับคนต่างด้าวทำงานโดยที่คนต่างด้าวไม่มีใบอนุญาตทำงาน หรือให้คนต่างด้าวทำงานนอกเหนือจากที่มีสิทธิจะทำได้ อันเป็นการฝ่าฝืนพระราชกำหนดนี้” และลักษณะของคนต่างด้าวที่จะขอรับใบอนุญาตทำงานได้จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในกฎกระทรวง กำหนดลักษณะต้องห้ามของคนต่างด้าวซึ่งจะขอรับใบอนุญาตทำงาน พ.ศ. 2552 โดยจะต้องไม่มีลักษณะต้องห้าม เช่น ไม่เป็นบุคคลลวิกลจริต ไม่เจ็บป่วยด้วยโรค อาทิ วัณโรค หรือติดยาเสพติด และไม่เคยต้องโทษตาม

กฎหมายว่าด้วยคนเข้าเมืองหรือกฎหมายว่าด้วยการทำงานของคนต่างด้าวภายใน 1 ปี ก่อนวันขอรับใบอนุญาต

นอกจากนี้ ผู้ว่าจ้างมีหน้าที่รายงานชื่อ สัญชาติ และลักษณะงานที่ให้แก่คนต่างด้าวทำแก่นายทะเบียนหรือพนักงานเจ้าหน้าที่กรมการจัดหางานตาม “มาตรา 13 ผู้ใดจ้างคนต่างด้าวทำงานต้องแจ้งให้นายทะเบียนทราบชื่อและสัญชาติของคนต่างด้าวและลักษณะงานที่ให้ทำภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่จ้างและเมื่อคนต่างด้าวนั้นออกจากงานให้แจ้งให้นายทะเบียนทราบภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่คนต่างด้าวออกจากงาน พร้อมทั้งระบุเหตุแห่งการออกจากงานของคนต่างด้าวนั้นด้วย” และการทำงานของแรงงานต่างด้าวจะต้องตรงกับที่ระบุไว้ในใบอนุญาต

3.1.6 การเสียภาษี

ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารทุกรายจะต้องเข้าสู่ระบบการชำระภาษีเงินได้ และหากผู้ประกอบการรายใดมีรายได้ต่อปีเกิน 1.8 ล้านบาท จะต้องขึ้นทะเบียนเพื่อเสียภาษีมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ ผู้ประกอบการอาจจะต้องชำระภาษีอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น หากผู้ประกอบการจัดตั้งร้านในที่ดินหรืออาคารก็จะต้องเสียภาษีที่ดินและโรงเรือน และหากมีการติดตั้งป้ายโฆษณา ก็จะต้องชำระภาษีป้ายอีกด้วย ซึ่งรายละเอียดการคำนวณภาษีแต่ละประเภทมีรายละเอียดดังนี้

1) การเสียภาษีเงินได้

❖ กรณีบุคคลธรรมดา

เนื่องจากเงินได้จากการประกอบการพาณิชย์ภัตตาคาร (รวมถึงร้านอาหาร) ถือเป็นเงินได้พึงประเมินประเภทที่ 8 ตามมาตรา 40 ของ **ประมวลรัษฎากร**

“มาตรา 40 เงินได้พึงประเมินนั้น คือเงินได้ประเภทต่อไปนี้ รวมตลอดถึงเงินค่าภาษีอากรที่ผู้จ่ายเงินหรือผู้อื่นออกแทนให้สำหรับเงินได้ประเภทต่างๆ ดังกล่าว ไม่ว่าในทอดใด...

(8) เงินได้จากการธุรกิจ การพาณิชย์ การเกษตร การอุตสาหกรรม การขนส่ง หรือการอื่นนอกจากที่ระบุไว้ใน (1) ถึง (7) แล้ว”

ผู้ประกอบการที่เป็นบุคคลธรรมดาจะต้องยื่นเสียภาษีปีละ 2 ครั้ง ครั้งแรกเป็นการยื่นแบบ ภ.ง.ด.94 ในเดือนกันยายน เพื่อรายงานเงินได้ตั้งแต่เดือนมกราคมถึงมิถุนายน และครั้งที่สองเป็นการยื่นแบบ ภ.ง.ด.90 ในเดือนมีนาคมของปีถัดไป เพื่อรายงานเงินได้ตั้งแต่มกราคมถึงธันวาคม ทั้งนี้ผู้ประกอบการสามารถนำค่าใช้จ่ายมาลดหย่อนได้ โดยผู้ประกอบการสามารถหักค่าใช้จ่ายแบบเหมาได้ที่ร้อยละ 60 อ้างอิงตามพระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการกำหนดค่าใช้จ่ายที่ยอมให้หักจากเงินได้พึงประเมิน (ฉบับที่ 629) พ.ศ. 2560 และสามารถลดหย่อนผู้มีเงินได้สูงสุด 60,000 บาท นอกจากนี้ รัฐบาลยังมีมาตรการลดหย่อนสำหรับผู้ประกอบการที่นำระบบ

การชำระเงินทางอิเล็กทรอนิกส์มาใช้ โดยสามารถนำค่าธรรมเนียมจากการรับชำระเงินด้วยบัตรเดบิตผ่านเครื่อง EDC มาหักรายจ่ายได้ถึง 2 เท่า ตามประกาศอธิบดีกรมสรรพากรเกี่ยวกับภาษีเงินได้ (ฉบับที่ 317) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การยกเว้นภาษีเงินได้ที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์รับชำระเงินทางอิเล็กทรอนิกส์

หากรายได้สุทธิหลังการหักลดหย่อนแล้วไม่เกิน 150,000 บาท จะไม่ต้องเสียภาษี แต่หากรายได้สุทธิสูงกว่า 150,000 บาท จะต้องเสียภาษีตามอัตรากาษีเงินได้บุคคลธรรมดา

ตารางที่ 3.5 อัตรากาษีเงินได้บุคคลธรรมดา

เงินได้สุทธิ (บาท)	ช่วงเงินได้สุทธิของแต่ละชั้น	อัตรากาษีเงินได้บุคคลธรรมดา (ร้อยละ)
1 - 150,000	150,000	ได้รับยกเว้น
150,001 - 300,000	150,000	5
300,001 - 500,000	200,000	10
500,001 - 750,000	250,000	15
750,001 - 1,000,000	250,000	20
1,000,001 - 2,000,000	1,000,000	25
2,000,001 - 5,000,000	3,000,000	30
5,000,001 บาทขึ้นไป	-	35

ที่มา: กรมสรรพากร บัญชีอัตรากาษี สืบค้นได้ที่ https://www.rd.go.th/publish/fileadmin/user_upload/borkor/tax121260.pdf

หมายเหตุ: เงินได้สุทธิเฉพาะส่วนที่ไม่เกิน 150,000 บาท ยังคงได้รับยกเว้นตามพระราชกฤษฎีกา ว่าด้วยการยกเว้นรัษฎากร (ฉบับที่ 470) พ.ศ.2551

❖ กรณีนิติบุคคล

ผู้ประกอบการที่เป็นนิติบุคคลจะต้องเสียภาษีเงินได้ตามมาตรา 66 ของประมวลรัษฎากร

“มาตรา 66 บริษัทหรือห้างหุ้นส่วนนิติบุคคลที่ตั้งขึ้นตามกฎหมายไทย หรือที่ตั้งขึ้นตามกฎหมายของต่างประเทศ และกระทำการกิจการในประเทศไทยต้องเสียภาษีตามบทบัญญัติในส่วนนี้”

ผู้ประกอบการจะต้องยื่นภาษี 2 ครั้ง ได้แก่ ภาษีเงินได้ครึ่งรอบระยะเวลาบัญชี ยื่นตามแบบ ภ.ง.ด.51 และภาษีเงินได้สิ้นรอบระยะเวลาบัญชี ยื่นตามแบบ ภ.ง.ด.50 ปัจจุบันภาครัฐได้ดำเนินมาตรการทางภาษีเพื่อส่งเสริมการจ้างงานผู้สูงอายุ โดยอนุญาตให้ผู้ประกอบการสามารถนำรายจ่ายที่เป็นค่าใช้จ่ายในการจ้างผู้สูงอายุที่มีอายุ 60 ปีขึ้นไป โดยจ่ายเดือนละไม่เกิน 15,000 บาท/คน และ

มูลค่าที่นำไปยกเว้นภาษีได้จะต้องไม่เกินร้อยละ 10 ของมูลค่าการจ้างงานทั้งหมด²³ ตามประกาศอธิบดีกรมสรรพากรเกี่ยวกับภาษีเงินได้ (ฉบับที่ 290) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเพื่อยกเว้นภาษีเงินได้ของบริษัทหรือห้างหุ้นส่วนนิติบุคคล สำหรับเงินได้เท่าที่ได้จ่ายเป็นค่าใช้จ่ายในการจ้างผู้สูงอายุที่มีอายุหกสิบปีขึ้นไป

นอกจากนี้ รัฐบาลยังมีมาตรการลดหย่อนภาษีสำหรับผู้ประกอบการที่นำระบบการชำระเงินทางอิเล็กทรอนิกส์มาใช้ โดยสามารถนำค่าธรรมเนียมจากการรับชำระเงินด้วยบัตรเดบิตผ่านเครื่อง EDC มาหักจ่ายได้ถึง 2 เท่า ตามประกาศอธิบดีกรมสรรพากรเกี่ยวกับภาษีเงินได้ (ฉบับที่ 317) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การยกเว้นภาษีเงินได้ที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์รับชำระเงินทางอิเล็กทรอนิกส์

อนึ่ง ภาษีของนิติบุคคลจะต่างจากภาษีเงินได้บุคคลธรรมดาโดยจะคำนวณจากกำไรสุทธิ อย่างไรก็ตาม รัฐบาลมีนโยบายในการส่งเสริมการประกอบธุรกิจของผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมจึงได้ออกสิทธิประโยชน์ทางภาษีสำหรับธุรกิจ SME²⁴ หากดำเนินธุรกิจแล้วขาดทุนหรือมีกำไรไม่เกิน 300,000 บาท ของรอบระยะเวลาบัญชี 1 ปี ไม่ต้องเสียภาษี แต่หากมีกำไรเกิน 300,000 บาท แต่ไม่เกิน 3,000,000 บาท จะต้องเสียภาษีร้อยละ 15 และหากกำไรเกิน 3,000,000 บาทขึ้นไป จะต้องเสียภาษีร้อยละ 20 สรุปได้ดังตารางที่ 3.6

ตารางที่ 3.6 อัตราภาษีกิจการ SMEs

กำไรสุทธิ (บาท)	อัตราภาษีเงินได้นิติบุคคล (ร้อยละ)
1-300,000	ได้รับยกเว้น
300,001 – 3,000,000	15
3,000,001 บาทขึ้นไป	20

ที่มา: กรมสรรพากร การยกเว้นและลดอัตราภาษีเงินได้นิติบุคคล สืบค้นได้ที่

https://www.rd.go.th/publish/fileadmin/user_upload/SMEs/infographic/Tax_Incentives_1.pdf

2) การเสียภาษีมูลค่าเพิ่ม

เนื่องจากร้านอาหารหรือภัตตาคารอยู่ในกลุ่มธุรกิจที่จะต้องเสียภาษีมูลค่าเพิ่มตามมาตรา 77/2 ของประมวลรัษฎากร

²³ มาตรการภาษีเพื่อส่งเสริมการจ้างงานผู้สูงอายุ สืบค้นเพิ่มเติมได้ที่

https://www.rd.go.th/publish/fileadmin/user_upload/SMEs/infographic/info_63_001.pdf

²⁴ สิทธิประโยชน์ทางภาษีสำหรับธุรกิจ SMEs สืบค้นเพิ่มเติมได้ที่ <https://www.rd.go.th/publish/47331.0.html>

“มาตรา 77/2 การกระทำกิจการดังต่อไปนี้ในราชอาณาจักร ให้อยู่ในบังคับต้องเสียภาษีมูลค่าเพิ่ม ตามบทบัญญัติในหมวดนี้

(1) การขายสินค้าหรือการให้บริการโดยผู้ประกอบการ...”

หากร้านอาหารหรือภัตตาคารนั้นมีรายได้เกินกว่า 1,800,000 บาทต่อปี ผู้ประกอบการจะต้องจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม จัดทำรายงานภาษีซื้อและรายงานภาษีขายทุกเดือน เพื่อยื่นแบบภาษีมูลค่าเพิ่มตามแบบ ภ.พ.30 ภายในวันที่ 15 ของเดือนถัดไป

3) การเสียภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง

การเสียภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้างจะต้องปฏิบัติตามหลักการที่กำหนดไว้ใน พระราชบัญญัติ ภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง พ.ศ. 2562 โดยเจ้าของกิจการร้านอาหารรายใดที่มีหน้าร้านตั้งอยู่ที่ดินหรือสิ่งปลูกสร้าง²⁵ อาทิ โรงเรือน ตึก หรืออาคาร ผู้ประกอบการรายนั้นจะต้องชำระภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้างตามมาตรา 9

“มาตรา 9 ผู้ซึ่งเป็นเจ้าของหรือครอบครองที่ดินหรือสิ่งปลูกสร้างอยู่ในวันที่ 1 มกราคมของปีใด เป็นผู้มีหน้าที่เสียภาษีสำหรับปีนั้น ตามที่กำหนดไว้ในพระราชบัญญัตินี้

การเสียภาษีของผู้เสียภาษีตามพระราชบัญญัตินี้ ไม่เป็นเหตุให้เกิดสิทธิตามกฎหมายอื่น”

อย่างไรก็ดี หากผู้ประกอบการร้านอาหารไม่ใช่เจ้าของพื้นที่หรือสิ่งปลูกสร้าง แต่เป็นการเช่าจากเจ้าของที่ดินหรือสิ่งปลูกสร้าง ผู้ที่จะต้องเสียภาษีนั้นจะขึ้นอยู่กับการตกลงในสัญญาเช่าว่าผู้ใดจะเป็นคนชำระภาษี ทั้งนี้ การเสียภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้างเป็นการเสียภาษียearsปีให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นตามมาตรา 49 เช่น เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา เป็นต้น

“มาตรา 49 ให้ผู้เสียภาษีชำระภาษีต่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นตามจำนวนภาษีที่ได้มีการแจ้งประเมิน ณ สถานที่ ดังต่อไปนี้

(1) สำนักงานเทศบาล สำหรับที่ดินหรือสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในเขตเทศบาล

(2) ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบล สำหรับที่ดินหรือสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล

(3) สำนักงานเขตที่ที่ดินหรือสิ่งปลูกสร้างนั้นตั้งอยู่ สำหรับที่ดินหรือสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร

²⁵ พ.ร.บ. ภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง พ.ศ. 2562 มาตรา 5 “สิ่งปลูกสร้าง” หมายความว่า โรงเรือน อาคาร ตึก หรือสิ่งปลูกสร้างอย่างอื่น ที่บุคคลอาจเข้าอยู่อาศัยหรือใช้สอยได้ หรือที่ใช้เป็นที่เก็บสินค้าหรือประกอบการอุตสาหกรรมหรือพาณิชย์กรรมและให้หมายความรวมถึงห้องชุดหรือแพที่บุคคลอาจเข้าอยู่อาศัยได้หรือที่มีไว้เพื่อหาผลประโยชน์ด้วย

(4) ศาลว่าการเมืองพัทยา สำหรับที่ดินหรือสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในเขตเมืองพัทยา

(5) ที่ทำการขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นตามที่มิได้มีกฎหมายกำหนด สำหรับที่ดินหรือสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้น”

การเก็บภาษีจะคำนวณจากฐานภาษีหรือมูลค่าที่ดินและสิ่งปลูกสร้างตามมาตรา 35 ซึ่งกำหนดหลักเกณฑ์การคำนวณมูลค่าที่ดินและสิ่งปลูกสร้างตามราคาประเมินทุนทรัพย์ที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง ซึ่งราคาประเมินจะแตกต่างกันไปในแต่ละจังหวัด ขึ้นกับราคาประเมินทุนทรัพย์ของอสังหาริมทรัพย์เพื่อเรียกเก็บค่าธรรมเนียมจดทะเบียนสิทธิและนิติกรรมตามประมวลกฎหมายที่ดินที่คณะกรรมการประจำจังหวัดกำหนด ส่วนอัตราภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้างจะขึ้นอยู่กับข้อบัญญัติของแต่ละท้องถิ่น แต่ต้องไม่เกินเพดานภาษีที่กำหนดไว้ในมาตรา 37 ใดๆก็ดี สำหรับที่ดินและสิ่งปลูกสร้างประเภทที่ใช้เพื่อประโยชน์ทางพาณิชย์กรรม อย่างเช่น ร้านอาหารหรือภัตตาคาร อัตราภาษีจะไม่เกินร้อยละ 1.2

“มาตรา 37 ที่ดินหรือสิ่งปลูกสร้าง ให้จัดเก็บภาษีตามอัตรา ดังต่อไปนี้

(1) ที่ดินหรือสิ่งปลูกสร้างที่ใช้ประโยชน์ในการประกอบเกษตรกรรม ให้มีอัตราภาษีไม่เกินร้อยละศูนย์จุดหนึ่งห้าของฐานภาษี

(2) ที่ดินหรือสิ่งปลูกสร้างที่ใช้ประโยชน์เป็นที่อยู่อาศัย ให้มีอัตราภาษีไม่เกินร้อยละศูนย์จุดสามของฐานภาษี

(3) ที่ดินหรือสิ่งปลูกสร้างที่ใช้ประโยชน์อื่นนอกจาก (1) หรือ (2) ให้มีอัตราภาษีไม่เกินร้อยละหนึ่งจุดสองของฐานภาษี

(4) ที่ดินหรือสิ่งปลูกสร้างที่ทิ้งไว้ว่างเปล่าหรือไม่ได้หาประโยชน์ตามควรแก่สภาพ ให้มีอัตราภาษีไม่เกินร้อยละหนึ่งจุดสองของฐานภาษี”

4) การเสียภาษีป้าย

สำหรับร้านอาหารหรือภัตตาคารที่มีป้าย ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตาม พระราชบัญญัติภาษีป้าย พ.ศ. 2510 โดยป้ายที่ต้องเสียภาษี ได้แก่ ป้ายที่แสดงชื่อยี่ห้อหรือเครื่องหมายที่ใช้ในการประกอบการค้า เพื่อหารายได้หรือโฆษณาการค้าตามมาตรา 6 ทั้งนี้ ผู้ประกอบการจะต้องเสียภาษีป้ายทุกปีตามที่กำหนดไว้ในมาตรา 7

“มาตรา 6 ในพระราชบัญญัตินี้ “ป้าย” หมายความว่า ป้ายแสดงชื่อ ยี่ห้อหรือเครื่องหมายที่ใช้ในการประกอบการค้าหรือประกอบกิจการอื่นเพื่อหารายได้หรือโฆษณาการค้าหรือกิจการอื่นเพื่อหารายได้ ไม่ว่าจะได้แสดงหรือโฆษณาไว้ที่วัตถุใดๆ ด้วยอักษร ภาพ หรือเครื่องหมายที่เขียน แกะสลัก จารึกหรือทำให้ปรากฏด้วยวิธีอื่น

มาตรา 7 ให้เจ้าของป้ายมีหน้าที่เสียภาษีป้ายโดยเสียเป็นรายปี ยกเว้นป้ายที่เริ่มติดตั้งหรือแสดงในปีแรกให้เสียภาษีป้ายตั้งแต่วันเริ่มติดตั้งหรือแสดงจนถึงวันสิ้นปีและให้คิดภาษีป้ายเป็นรายงวดงวดละสามเดือนของปี โดยเริ่มเสียภาษีป้ายตั้งแต่วัดที่ติดตั้งป้ายจนถึงงวดสุดท้ายของปี ทั้งนี้ตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวงซึ่งต้องไม่เกินอัตราที่กำหนดในบัญชีอัตราภาษีป้ายท้ายพระราชบัญญัตินี้”

การยื่นแบบแสดงรายการภาษีป้าย (ภ.ป.1) จะต้องยื่นภายในเดือนมีนาคมของทุกปีตามมาตรา 12 และยื่นแบบ ภ.ป.1 ต่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ป้ายนั้นติดตั้งอยู่ โดยอัตราภาษีป้ายจะถูกกำหนดไว้ในบัญชีอัตราภาษีป้ายท้ายพระราชบัญญัติ ซึ่งอัตราภาษีจะขึ้นอยู่กับภาษาที่ใช้ในป้ายและขึ้นกับขนาดของพื้นที่ป้าย เช่น ตัวอักษรภาษาไทยล้วน อัตราภาษี 10 บาท / 500 ตร.ซม. ตัวอักษรภาษาไทยปนกับอักษรต่างประเทศหรือการใช้รูปภาพในป้าย อัตราภาษี 100 บาท / 500 ตร.ซม. เป็นต้น

“มาตรา 12 ให้เจ้าของป้ายซึ่งจะต้องเสียภาษีป้าย ยื่นแบบแสดงรายการภาษีป้ายตามแบบและวิธีการที่กระทรวงมหาดไทยกำหนด ภายในเดือนมีนาคมของปี ในกรณีที่เจ้าของป้ายอยู่นอกประเทศไทย ให้ตัวแทนหรือผู้แทนในประเทศไทยมีหน้าที่ยื่นแบบแสดงรายการภาษีป้ายแทนเจ้าของป้าย”

3.1.7 การปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่นของร้านอาหารหรือภัตตาคาร

เนื่องจาก พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้ให้อำนาจแก่หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อกำกับดูแลกลุ่มธุรกิจร้านอาหาร ทั้งในส่วนของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ สำหรับการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารนั้นจะต้องสอดคล้องหรือไม่ขัดแย้งกับหลักการที่กำหนดไว้ใน พ.ร.บ. การสาธารณสุขฯ หรือกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ซึ่งเป็นกฎหมายส่วนกลางที่กำหนดเรื่องมาตรฐานและกฎเกณฑ์สำหรับร้านอาหาร ตัวอย่างข้อบัญญัติที่ให้อำนาจท้องถิ่นเป็นผู้กำหนดอาศัยอำนาจตามมาตรา 40 ของ พ.ร.บ. การสาธารณสุขฯ เช่น หลักเกณฑ์การควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหาร กระบวนการขอ/ต่อใบอนุญาตหรือหนังสือรับรอง อัตราค่าธรรมเนียมใบอนุญาตหรือหนังสือรับรอง เป็นต้น

เนื่องจากกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ถูกปรับปรุงครั้งล่าสุดเมื่อปี พ.ศ. 2561 ข้อบัญญัติท้องถิ่นที่บังคับใช้อยู่ในปัจจุบันเกือบทั้งหมดจึงยังไม่ได้มีการปรับปรุงให้สอดคล้องกับข้อกำหนดภายใต้กฎกระทรวงฉบับใหม่นี้ เบื้องต้นทางคณะผู้วิจัยจะยกตัวอย่างข้อบัญญัติท้องถิ่นในพื้นที่ต่างๆ โดยเฉพาะส่วนกลางและปริมณฑล (กรุงเทพฯ และนนทบุรี) และภาคกลาง (พระนครศรีอยุธยา) เพื่อเปรียบเทียบแนวทางการกำกับดูแลกิจการร้านอาหารในแต่ละท้องถิ่น โดยจะ

สรุปไว้ในตารางที่ 3.8 ทั้งนี้ รายละเอียดการกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านอาหารที่ถูกบัญญัติไว้ในกฎหมายของแต่ละท้องถิ่นมีดังต่อไปนี้

1) ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545

หากผู้ใดต้องการประกอบกิจการร้านอาหารในกรุงเทพมหานครจะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาต (กรณีพื้นที่ร้านเกิน 200 ตร.ม.) หรือหนังสือรับรองการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร (กรณีพื้นที่ร้านไม่เกิน 200 ตร.ม.) จากผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร²⁶ และเมื่อผู้ว่าราชการฯ ได้รับคำขอแล้วให้ออกใบรับแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารเพื่อใช้ชั่วคราวในระหว่างรอการออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

เมื่อเจ้าพนักงานพิจารณาความถูกต้องสมบูรณ์ของคำขอและเอกสารประกอบ และได้ออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองแล้ว ผู้ยื่นคำขอจะต้องชำระค่าธรรมเนียมใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองโดยอัตราค่าธรรมเนียมจะขึ้นอยู่กับขนาดพื้นที่ร้านอาหาร กรณีใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหากพื้นที่ไม่เกิน 300 ตร.ม. จะต้องชำระค่าธรรมเนียมฉบับละ 2,800 บาทต่อปี แต่หากเกิน 300 ตร.ม. คิดเพิ่มตารางเมตรละ 10 บาท แต่รวมแล้วไม่เกิน 4,500 บาทต่อฉบับ ส่วนกรณีหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หากพื้นที่ไม่เกิน 10 ตร.ม. จะต้องชำระค่าธรรมเนียมฉบับละ 200 บาทต่อปี แต่หากพื้นที่เกิน 10 ตร.ม. คิดเพิ่มตารางเมตรละ 10 บาท รวมแล้วไม่เกิน 1,500 บาทต่อฉบับ²⁷ ทั้งนี้ ใบอนุญาตจะมีอายุเพียง 1 ปี²⁸ ผู้ประกอบการจะต้องทำการยื่นคำขอต่ออายุและชำระค่าธรรมเนียม แต่กรณีหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้ประกอบการเสียค่าธรรมเนียมก่อนครบรอบปีเพียงอย่างเดียว โดยไม่ต้องต่ออายุหนังสือรับรอง (อัตราค่าธรรมเนียมการต่ออายุเช่นเดียวกับอัตราค่าขอใบอนุญาต/ หนังสือรับรอง)

นอกจากนี้ ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารในกรุงเทพฯ จะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะใน 4 ด้านหลัก ได้แก่ (1) สถานที่ (2) กรรมวิธีการ

²⁶ ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 ข้อ 11 ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร ให้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบพร้อมทั้งหลักฐานตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ในกรณีสถานที่ตามวรรคหนึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ให้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามแบบพร้อมทั้งหลักฐานเช่นเดียวกับที่กำหนดไว้ในวรรคหนึ่ง

²⁷ บัญชีอัตราค่าธรรมเนียมท้ายข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ค่าธรรมเนียมสำหรับการดำเนินกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข พ.ศ. 2561 ลำดับที่ 4 การออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ที่มีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช้เป็นการขายของในตลาด และลำดับที่ 6 การออกหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช้เป็นการขายของในตลาด

²⁸ ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 ข้อ 14 ใบอนุญาตให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต

ประกอบอาหาร เก็บรักษา และจำหน่าย (3) ภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่นๆ และ (4) บุคลากร
 ในร้านอาหาร อาทิ ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ ซึ่งกำหนดไว้ **ข้อบัญญัติ
 กรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545**

สำหรับหลักเกณฑ์ด้านสถานที่ ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารจะต้องจัดเตรียม ดูแลรักษา
 สถานที่ และจัดเตรียมสิ่งที่ใช้ในการประกอบธุรกิจให้ถูกสุขลักษณะตามที่บัญญัติไว้ เพื่อป้องกันไม่ให้
 เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ รายละเอียดดังตารางที่ 3.7

**ตารางที่ 3.7 เงื่อนไขสุขลักษณะของสถานที่และสิ่งอื่นที่ใช้ในการประกอบกิจการร้านอาหารใน
 กรุงเทพฯ**

เงื่อนไขเรื่องสถานที่และสิ่งอื่นที่ใช้ในการประกอบกิจการ	นอกอาคาร หรือ ในอาคารที่พื้นที่ ไม่เกิน 25 ตร.ม.	ในอาคารที่พื้นที่เกิน 25 ตร.ม.
1. ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง ศพ หรือเก็บศพ ที่ทิ้งสิ่งปฏิกูลที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดที่เจ้า พนักงานสาธารณสุขเห็นว่า เป็นอันตรายต่อสุขภาพไม่น้อยกว่า 100 เมตร เว้นแต่สามารถปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องด้วย สุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือ คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น	✓	✓
2. พื้นทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย	✓	✓
3. จัดให้มีการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ	✓	✓
4. จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วย สุขลักษณะ	✓	✓
5. สามารถจัดหาที่ล้างมือและส้วมที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะสำหรับ ให้ผู้ประกอบการและผู้รับบริการใช้ได้ ในบริเวณใกล้เคียง เว้น แต่เป็นการจำหน่ายอาหารที่ไม่มีการรับประทานอาหารนั้น ในบริเวณที่จำหน่าย	✓	✓
6. จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วย สุขลักษณะ	✓	✓
7. จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ที่ใช้ในการทำ ประกอบ ปรุง เก็บ และการบริโภคอาหารไว้ให้เพียงพอ ปลอดภัยและถูกต้องด้วยสุขลักษณะโดยผ่านการฆ่าเชื้อโรค	✓	✓
8. จัดให้มีบริเวณและที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ ตลอดจน อุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ รวมทั้งบอดักไขมันหรือที่ดักไขมัน ให้ เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ	✓	✓

9. ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบข้อบังคับ และคำสั่งของกรุงเทพมหานคร	√	√
10. ผนังและบริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีพื้นผิวที่ทำความสะอาดง่าย		√
11. จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่งอย่างอื่นซึ่งมีสภาพแข็งแรง สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ		√
12. จัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพรวมทั้งป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ เนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง และเก็บอาหาร		√

ที่มา: ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545, ข้อ 7 ก. และข้อ 7 ข. รวบรวมโดยคณะผู้วิจัย, 2562

ส่วนหลักเกณฑ์ด้านบุคลากร หากผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารทำธุรกิจร้านอาหารในกรุงเทพมหานคร บุคคลเหล่านั้นจะต้องผ่านหลักสูตรการสุขาภิบาลที่กรุงเทพมหานครกำหนด และต้องเข้าอบรมเพื่อฟื้นฟูความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารทุก 3 ปี ตามระเบียบกรุงเทพมหานครว่าด้วยหลักเกณฑ์การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2546

“ข้อ 5 ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการต้องผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด หรือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของสถาบันการศึกษาทั้งภาครัฐและเอกชน หรือหน่วยงานอื่นๆ ที่กรุงเทพมหานครรับรอง

ข้อ 6 บุคคลตามข้อ 5 ต้องเข้ารับการอบรมฟื้นฟูความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารเมื่อครบกำหนดทุกสามปี”

2) เทศบัญญัติเทศบาลนครนนทบุรี เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2541

สำนักงานเทศบาลนครนนทบุรี ในฐานะตัวแทนหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นในเขตปริมณฑล ได้มีการออกเทศบัญญัติ ข้อ 5 กำหนดว่า “ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช้เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง”

ทั้งนี้ อัตราค่าธรรมเนียมใบอนุญาตและหนังสือรับรองจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารจำแนกตามขนาดของพื้นที่ ตัวอย่างเช่น หากพื้นที่ไม่เกิน 10 ตร.ม. อัตราค่าธรรมเนียมหนังสือรับรองฉบับละ

150 บาทต่อปี หากพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. แต่ไม่เกิน 800 ตร.ม. ค่าธรรมเนียมใบอนุญาต 2,000 บาท ต่อปี และหากพื้นที่เกิน 800 ตร.ม. ขึ้นไป ค่าธรรมเนียมใบอนุญาต 3,000 บาทต่อปี เป็นต้น

นอกจากนี้ ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามข้อ 7 และข้อ 8 ของเทศบัญญัติ

“ข้อ 7 ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือ สถานที่สะสมอาหาร ต้องจัดสถานที่ให้ถูกต้องด้วย สุขลักษณะ และเงื่อนไขตามลักษณะของกิจการ ดังต่อไปนี้...

ข. สถานที่จำหน่ายอาหาร

(1) จัดสถานที่ตามที่กำหนดไว้ในข้อ ก. (1) – (6)

(2) จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่งอย่างอื่น ซึ่งมีสภาพแข็งแรง สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อย อยู่เสมอ

(3) ผนังและบริเวณที่ปรุงอาหาร ต้องมีพื้นที่ทำความสะอาดง่าย

(4) จัดให้มีภาชนะและอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ที่ใช้ในการทำ ประกอบ ปรุง เก็บ และการบริโภคอาหารไว้ให้เพียงพอ ปลอดภัย และถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐานที่เทศบาลนครนนทบุรี กำหนด

(5) จัดให้มีบริเวณและที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ ตลอดจนอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ ให้เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ เพื่อใช้ในการนั้นโดยเฉพาะ

(6) จัดให้มีที่สำหรับล้างมือ พร้อมอุปกรณ์จำนวนเพียงพอ

(7) จัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญ เนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง และเก็บอาหาร

(8) จัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสีย ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของเทศบาลนครนนทบุรี

(9) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของเทศบาลนครนนทบุรี

ข้อ 8 ผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องดูแลรักษาสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(1) รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำโรค

(2) ต้องมีการดูแลรักษาความสะอาดที่รองรับขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล ไม่ให้เป็นที่เพาะพันธุ์แมลงและสัตว์นำโรคได้ และต้องมีการกำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

(3) รักษาส่วนให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะอยู่เสมอ

(4) จัดสิ่งของเครื่องใช้ และอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย และรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ

(5) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขและ คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของเทศบาลนครนนทบุรี”

3) เทศบัญญัติเทศบาลเมืองโยธยา เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่ เสวยอาหาร พ.ศ. 2561

การกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารของเทศบาลเมืองโยธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งถือเป็นตัวอย่างของหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นในภาคกลาง มีการกำหนดสุขลักษณะของการดำเนินการ ทั้งด้านสถานที่ ด้านอาหาร และอุปกรณ์ที่ใช้ รวมไปถึงสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ส่วนเรื่องการขอใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้ผู้ประกอบการยื่นคำขอพร้อมเอกสารที่เกี่ยวข้อง ซึ่งเจ้าหน้าที่จะต้องตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารทันที และจะต้องดำเนินการออกใบอนุญาตภายใน 30 วัน หากมีเหตุที่ทำให้ไม่สามารถออกใบอนุญาตได้ทันตามเวลาที่กำหนด ให้ขยายเวลาได้อีก 2 ครั้ง ครั้งละไม่เกิน 15 วัน และในกรณีที่ผู้ประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตแล้ว แต่มิได้ปฏิบัติตามหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามข้อกำหนดใน พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กฎกระทรวง หรือข้อกำหนดในเทศบัญญัติ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจในการสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ แต่เป็นระยะเวลาไม่เกิน 15 วัน²⁹

ทั้งนี้ อัตราค่าธรรมเนียมใบอนุญาตและหนังสือรับรองจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารจำแนกตามขนาดของพื้นที่ ตัวอย่างเช่น หากพื้นที่ไม่เกิน 10 ตร.ม. อัตราค่าธรรมเนียมหนังสือรับรองฉบับละ 100 บาทต่อปี และจะเป็นขั้นบันไดจนถึงพื้นที่ 150 -200 ตร.ม. ค่าธรรมเนียมหนังสือรับรองฉบับละ 350 บาทต่อปี หากพื้นที่เกิน 200 ตร.ม. แต่ไม่เกิน 300 ตร.ม. ค่าธรรมเนียมใบอนุญาต 500 บาทต่อปี และหากพื้นที่เกิน 300 ตร.ม. ขึ้นไป ค่าธรรมเนียมใบอนุญาต 800 บาทต่อปี เป็นต้น

สำหรับสุขลักษณะในการดำเนินการสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ สุขลักษณะของสถานที่ สุขลักษณะของกรรมวิธีปรุงอาหาร สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้และน้ำใช้ และสุขลักษณะส่วนบุคคล ถูกบัญญัติไว้ในหมวด 2 ของเทศบัญญัติ โดยหลักการนั้นจะเหมือนกับที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร เพียงแต่ยังขาดเรื่องผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร

²⁹ เทศบัญญัติเทศบาลเมืองโยธยา เรื่อง การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสวยอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 34 ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติตามหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่ง พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กฎกระทรวง หรือเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกิน 15 วัน

4) เทศบัญญัติเทศบาลตำบลลาดชะโด เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่ สะสมอาหาร พ.ศ. 2560

การกำกับดูแลร้านอาหารหรือภัตตาคารของเทศบาลตำบลลาดชะโด ตำบลหนองน้ำใหญ่ อำเภอผักไห่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งถือเป็นตัวอย่างของหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นในภาคกลาง ได้มีการออกเทศบัญญัติกำหนดหลักเกณฑ์เรื่องการขอใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารซึ่งสอดคล้องกับ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 โดยข้อ 5 กำหนดว่า “ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร และมีใช้เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 56 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง ตามมาตรา 48 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ก่อนการจัดตั้ง”

สำหรับสัญลักษณ์ในการดำเนินการสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ สัญลักษณ์ของสถานที่ สัญลักษณ์ของกรรมวิธีปรุงอาหาร สัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้และน้ำใช้ และสัญลักษณ์ส่วนบุคคล มีหลักการเหมือนกับที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงสัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร เพียงแต่ยังขาดเรื่องผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร

ส่วนประเด็นหลักๆ ที่แตกต่างจากข้อบัญญัติท้องถิ่นอื่นๆ คือ ข้อบัญญัติฉบับนี้มีการกำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารเพื่อใช้อ้างอิงในการคิดค่าธรรมเนียม โดยจะกำหนดจากลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการ เช่น สถานที่จำหน่ายอาหารที่เป็นตึกแถว หรือตั้งอยู่ภายในอาคาร เป็นต้น นอกจากนี้ ประเด็นการกำกับดูแลที่ต่างจากท้องถิ่นอื่น คือ อัตราค่าธรรมเนียมหนังสือรับรองและใบอนุญาต ตัวอย่างเช่น หากพื้นที่ไม่เกิน 10 ตร.ม. อัตราค่าธรรมเนียมหนังสือรับรองฉบับละ 50 บาท ต่อปี และจะเป็นขั้นบันไดจนถึงพื้นที่ 100 ตร.ม. แต่ไม่เกิน 200 ตร.ม. ค่าธรรมเนียมหนังสือรับรองฉบับละ 400 บาทต่อปี แต่หากพื้นที่นั้นเกินกว่า 200 ตร.ม. ขึ้นไป อัตราค่าธรรมเนียมใบอนุญาตจะอยู่ที่ฉบับละ 1,000 บาทต่อ 200 ตร.ม. เป็นต้น

ตารางที่ 3.8 เปรียบเทียบการกำกับดูแลร้านอาหารในแต่ละท้องถิ่น: กรณีตัวอย่างข้อบัญญัติท้องถิ่นของกรุงเทพมหานคร นนทบุรี และพระนครศรีอยุธยา

การกำกับดูแล	ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร	เทศบัญญัติเทศบาลนครนนทบุรี	เทศบัญญัติเทศบาลเมืองอโยธยา	เทศบัญญัติเทศบาลตำบลลาดชะโดพระนครศรีอยุธยา
1. การจัดตั้งธุรกิจ				
การปฏิบัติตามกฎหมายส่วนกลาง	-	-	-	-
2. การขออนุญาตประกอบกิจการ				
การขอใบอนุญาตสำหรับร้านที่มีพื้นที่มากกว่า 200 ตร.ม.	✓	✓	✓	✓
การขอหนังสือรับรองการแจ้งสำหรับร้านที่มีพื้นที่น้อยกว่า 200 ตร.ม.	✓	✓	✓	✓
ค่าธรรมเนียมการขอ/ต่อใบอนุญาต - ขึ้นกับขนาดพื้นที่	หากไม่เกิน 300 ตร.ม. ค่าธรรมเนียม 2,800 บาทต่อปี แต่หาก > 300 ตร.ม. คิดเพิ่มตร.ม. ละ 10 บาท รวมแล้วไม่เกิน 4,500 บาทต่อฉบับ	> 200 - 800 ตร.ม. ค่าธรรมเนียม 2,000 บาทต่อปี และหากพื้นที่ > 800 ตร.ม. ขึ้นไป ค่าธรรมเนียม 3,000 บาทต่อปี	> 200 - 300 ตร.ม. ค่าธรรมเนียม 500 บาทต่อปี และหากพื้นที่ > 300 ตร.ม. ขึ้นไป ค่าธรรมเนียม 800 บาทต่อปี	หากพื้นที่นั้นเกินกว่า 200 ตร.ม. ขึ้นไป อัตราค่าธรรมเนียมใบอนุญาตฉบับละ 1,000 บาทต่อ 200 ตร.ม
ค่าธรรมเนียมการขอ/ต่อหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร	<= 10 ตร.ม. ค่าธรรมเนียมฉบับละ 200 บาทต่อปี แต่หาก > 10 ตร.ม. คิดเพิ่มตารางเมตรละ 10 บาท รวมแล้วไม่เกิน 1,500 บาทต่อฉบับ	<= 10 ตร.ม. ค่าธรรมเนียมฉบับละ 150 บาทต่อปี	ตัวอย่างเช่น <= 10 ตร.ม. ค่าธรรมเนียมฉบับละ 100 บาทต่อปี และเป็นชั้นบันไดจนถึงพื้นที่ 150 - 200 ตร.ม. ค่าธรรมเนียมฉบับละ 350 บาทต่อปี	ตัวอย่างเช่น <= 10 ตร.ม. ค่าธรรมเนียมฉบับละ 50 บาทต่อปี และจะเป็นชั้นบันไดจนถึงพื้นที่ 100 - 200 ตร.ม. ค่าธรรมเนียมฉบับละ 400 บาทต่อปี

การกำกับดูแล	ข้อบัญญัติ กรุงเทพมหานคร	เทศบัญญัติ เทศบาลนคร นนทบุรี	เทศบัญญัติ เทศบาลเมือง อโยธยา	เทศบัญญัติ เทศบาลตำบล ลาดชะโด พระนครศรีอยุธยา
3. การจัดเตรียมสถานที่				
หลักเกณฑ์ด้าน สถานที่	✓	✓	✓	✓
4. การจัดเตรียมอาหาร/เครื่องดื่มที่จำหน่าย				
หลักเกณฑ์ด้าน กรรมวิธีการ ประกอบอาหาร เก็บรักษา และ จำหน่าย	✓	✓	✓	✓
หลักเกณฑ์ด้าน ภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้ อื่นๆ	✓	✓	✓	✓
5. เงื่อนไขด้านบุคลากร				
หลักเกณฑ์ด้าน บุคลากรใน ร้านอาหาร	✓	✓ ยังไม่มีกำหนดเรื่อง การอบรมหลักสูตร สุขาภิบาลอาหาร	✓ ยังไม่มีกำหนดเรื่อง การอบรมหลักสูตร สุขาภิบาลอาหาร	✓ ยังไม่มีกำหนดเรื่อง การอบรมหลักสูตร สุขาภิบาลอาหาร
6. การเสียภาษี				
การเสียภาษีเงินได้ ภาษีมูลค่าเพิ่ม และ ภาษีป้ายปฏิบัติตาม กฎหมายส่วนกลาง ส่วนอัตราภาษีที่ดิน และสิ่งปลูกสร้างนั้น หน่วยงานส่วน ท้องถิ่นเป็นผู้ กำหนด	-	-	-	-

ที่มา: รวบรวมและประมวลโดยคณะผู้วิจัย มีนาคม 2563

3.2 กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับร้านสตรีทฟู้ด (street food)

ร้านสตรีทฟู้ดเป็นธุรกิจที่มีกฎหมายและกฎระเบียบเกี่ยวข้องจำนวนมาก เบื้องต้นทางคณะผู้วิจัยได้รวบรวมรายชื่อกฎหมายและประเด็นการกำกับดูแลรายละเอียดดังตารางที่ 3.9 ทั้งนี้ การกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านสตรีทฟู้ดที่ถูกบัญญัติไว้ในกฎหมายแต่ละฉบับมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ตารางที่ 3.9 รายชื่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านสตรีทฟู้ด

ประเด็นการกำกับดูแล	กฎหมาย/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านสตรีทฟู้ด
การจัดตั้งธุรกิจ	พระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499
การขออนุญาตประกอบธุรกิจร้านอาหาร	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535
การจัดเตรียมสถานที่สำหรับกิจการร้านอาหาร	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535
การจัดเตรียมอาหาร/เครื่องดื่มที่จำหน่าย	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535
เงื่อนไขด้านบุคลากรในสถานที่จำหน่ายอาหาร	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535
	- กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
	พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558
	- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชื่อและอาการสำคัญของโรคติดต่ออันตราย พ.ศ. 2559 และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2563
	พระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน พ.ศ. 2541
	- ประกาศคณะกรรมการค่าจ้าง เรื่อง อัตราค่าจ้างขั้นต่ำ (ฉบับที่ 10)
พระราชบัญญัติประกันสังคม พ.ศ. 2533	
พระราชกฤษฎีกากำหนดคุณสมบัติของบุคคลซึ่งอาจสมัครเข้าเป็นผู้ประกันตน พ.ศ. 2561	
พระราชกฤษฎีกากำหนดงานในอาชีพและวิชาชีพที่ห้ามคนต่างด้าวทำ พ.ศ. 2522	
การชำระภาษี	ประมวลรัษฎากร
	- พระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการกำหนดค่าใช้จ่ายที่ยอมให้หักจากเงินได้พึงประเมิน (ฉบับที่ 629) พ.ศ. 2560
	- ประกาศอธิบดีกรมสรรพากรเกี่ยวกับภาษีเงินได้ (ฉบับที่ 317) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การยกเว้นภาษีเงินได้ที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์รับชำระเงินทางอิเล็กทรอนิกส์
พระราชบัญญัติภาษีป้าย พ.ศ. 2510	
- กฎกระทรวงฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2535) ออกตามความในพระราชบัญญัติภาษีป้าย พ.ศ. 2510	

ที่มา: รวบรวมโดยคณะผู้วิจัย มีนาคม 2563

3.2.1 การจัดตั้งธุรกิจ

สำหรับร้านสตรีทฟู้ดหรือร้านอาหารริมทางซึ่งเป็นการค้าขายในที่หรือทางสาธารณะและมีลักษณะแบบหาบเร่แผงลอย ในกรณีนี้ผู้ประกอบการร้านสตรีทฟู้ดไม่จำเป็นต้องจดทะเบียนพาณิชย์ เนื่องจากการค้าเร่หรือการค้าแผงลอยถือเป็นพาณิชย์กิจที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องจดทะเบียนพาณิชย์ ตามมาตรา 7 ของ พ.ร.บ. ทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499

“มาตรา 7 พระราชบัญญัตินี้มีให้ใช้บังคับแก่

(1) การค้าเร่ การค้าแผงลอย

(2) พาณิชยกิจเพื่อการบำรุงศาสนาหรือเพื่อการกุศล...”

3.2.2 การขออนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

เนื่องจากธุรกิจร้านอาหารประเภทร้านริมทางหรือร้านสตรีทฟู้ดส่วนใหญ่จะดำเนินกิจการอยู่ในที่หรือทางสาธารณะ ซึ่งเข้าข่ายตามนิยามการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะที่บัญญัติไว้ใน มาตรา 4 ของ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535

“มาตรา 4 “ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้”

ในการนี้ผู้ที่จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะได้จะต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 41 หากไม่มีใบอนุญาตจะต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 10,000 บาท³⁰ ทั้งนี้ใบอนุญาตจะมีอายุเพียง 1 ปี และให้ใช้ได้ในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นที่เป็นผู้ออกใบอนุญาตเท่านั้น

“มาตรา 41 เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีหน้าที่ควบคุมดูแลที่หรือทางสาธารณะเพื่อประโยชน์ใช้สอยของประชาชนทั่วไป

ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งใดเป็นปกติหรือเร่ขาย เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 56

ในการออกใบอนุญาตตามวรรคสอง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นระบุชนิด หรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้า และสถานที่ที่จะจัดวางสินค้า เพื่อจำหน่ายในกรณีที่จะมีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งใดเป็นปกติ รวมทั้งจะกำหนดเงื่อนไขอย่างใดตามที่เห็นสมควรไว้ในใบอนุญาตด้วยก็ได้

³⁰ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 มาตรา 77 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 41 วรรคสอง หรือฝ่าฝืนประกาศของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 42 (1) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

การเปลี่ยนแปลงชนิดหรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้า หรือสถานที่จัดวางสินค้าให้แตกต่างไปจากที่ระบุไว้ในใบอนุญาต จะกระทำได้อต่อเมื่อผู้รับใบอนุญาตได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น และเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้จัดแจ้งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวไว้ในใบอนุญาตแล้ว”

นอกจากนี้ การเลือกทำเลที่ตั้งและช่วงเวลาจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ผู้ประกอบการจะต้องตรวจสอบพื้นที่และช่วงเวลาที่ราชการท้องถิ่นได้ประกาศอนุญาต เนื่องจากมาตรา 42 ของกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ได้ให้อำนาจเจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดเขตห้ามจำหน่ายสินค้าโดยเด็ดขาด เขตที่ห้ามจำหน่ายสินค้าบางประเภท หรือเขตห้ามจำหน่ายสินค้าตามกำหนดเวลา โดยการกำหนดเงื่อนไขดังกล่าวจะต้องอาศัยความเห็นชอบของเจ้าพนักงานจรรยาบรรณด้วย

“มาตรา 42 ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นด้วยความเห็นชอบของเจ้าพนักงานจรรยาบรรณมีอำนาจออกประกาศดังต่อไปนี้

(1) กำหนดบริเวณที่หรือทางสาธารณะหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของพื้นที่ดังกล่าวเป็นเขตห้ามจำหน่ายหรือซื้อสินค้าโดยเด็ดขาด

(2) กำหนดบริเวณที่หรือทางสาธารณะหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของพื้นที่ดังกล่าวเป็นเขตที่ห้ามจำหน่ายสินค้าบางชนิดหรือบางประเภท หรือเป็นเขตห้ามจำหน่ายสินค้าตามกำหนดเวลา หรือเป็นเขตห้ามจำหน่ายสินค้าโดยวิธีการจำหน่ายในลักษณะใดลักษณะหนึ่งหรือกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขในการจำหน่ายสินค้าในบริเวณนั้น

ในการดำเนินการตาม (1) หรือ (2) ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นปิดประกาศไว้ในที่เปิดเผย ณ สถานที่ทำการของราชการส่วนท้องถิ่นและบริเวณที่จะกำหนดเป็นเขตตาม (1) หรือ (2) แล้วแต่กรณี และต้องกำหนดวันที่จะบังคับตามประกาศนั้นมีให้น้อยกว่าสิบห้าวันนับแต่วันประกาศ”

หากผู้ประกอบการฝ่าฝืนจำหน่ายสินค้าในเขตที่มีการประกาศห้ามจะต้องระวางโทษปรับตัวอย่างเช่น กรณีฝ่าฝืนในเขตห้ามจำหน่ายสินค้าโดยเด็ดขาดจะต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 10,000 บาท ตามมาตรา 77 ส่วนการฝ่าฝืนในเขตที่ห้ามจำหน่ายสินค้าบางประเภทหรือเขตห้ามจำหน่ายสินค้าตามกำหนดเวลาจะต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 5,000 บาท ตามมาตรา 78 เป็นต้น

“มาตรา 77 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 41 วรรคสอง หรือฝ่าฝืนประกาศของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 42 (1) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

มาตรา 78 ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา 36 หรือฝ่าฝืนประกาศของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 42 (2) หรือข้อบัญญัติท้องถิ่นที่ออกตามมาตรา 43 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท”

นอกจากนี้ ราชการส่วนท้องถิ่นยังมีอำนาจในการออกข้อบัญญัติเพื่อกำกับดูแลความเรียบร้อยในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะตามมาตรา 43 ตัวอย่างประเด็นในการกำกับดูแล อาทิ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายหรือผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า สุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีจำหน่ายอาหาร หลักเกณฑ์การจัดวางสินค้าและการระบายสินค้า การกำหนดเวลาสำหรับการจำหน่ายสินค้า รายละเอียดดังนี้

“มาตรา 43 เพื่อประโยชน์ของประชาชนและการควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่นดังต่อไปนี้

- (1) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายหรือผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า
- (2) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บหรือสะสมอาหารหรือสินค้าอื่น รวมทั้งการรักษาความสะอาดของภาชนะน้ำใช้ และของใช้ต่างๆ
- (3) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดวางสินค้าและการระบายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
- (4) กำหนดเวลาสำหรับการจำหน่ายสินค้า
- (5) กำหนดการอื่นที่จำเป็นเพื่อการรักษาความสะอาดและป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ”

3.2.3 การจัดเตรียมสถานที่สำหรับร้านสตรีทฟู้ด

การกำกับดูแลเรื่องสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะจะแตกต่างจากการกำกับดูแลสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ส่วนบุคคล ซึ่งมีการบัญญัติหลักเกณฑ์ไว้ในกฎกระทรวง ขณะที่การกำกับดูแลกลุ่มร้านริมทางนั้นจะขึ้นอยู่กับข้อบัญญัติท้องถิ่นโดยตรง ทั้งนี้ กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขได้ให้อำนาจแก่ราชการท้องถิ่นเป็นผู้ดูแลและออกข้อบัญญัติเพื่อกำกับดูแลการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะตามมาตรา 43 ดังที่กล่าวไปข้างต้น ดังนั้นผู้ประกอบการร้านอาหารริมทางหรือร้านสตรีทฟู้ดในท้องที่ต่างๆ จะต้องศึกษาและปฏิบัติตามกฎระเบียบที่อาจมีการบัญญัติไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่น (ตัวอย่างข้อบัญญัติท้องถิ่นจะนำเสนอในหัวข้อ 3.2.7)

3.2.4 การจัดเตรียมอาหาร/เครื่องดื่มที่จำหน่าย

1) สุขลักษณะของอาหาร

การกำกับดูแลเรื่องสุขลักษณะของอาหารในร้านสตรีทฟู้ดจะขึ้นอยู่กับข้อบัญญัติของท้องถิ่น เช่นกัน ตามมาตรา 43 (2) ของ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่นกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ บรรจุ เก็บหรือสะสมอาหารหรือสินค้าอื่น รวมทั้งการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้ และของใช้ต่างๆ ดังนั้น ผู้ประกอบการร้านอาหารริมทางหรือร้านสตรีทฟู้ดในท้องที่ต่างๆ จะต้องศึกษาและปฏิบัติตามกฎระเบียบที่อาจมีการบัญญัติไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่น (ตัวอย่างข้อบัญญัติท้องถิ่นจะนำเสนอในหัวข้อ 3.2.7)

2) สุขลักษณะของอุปกรณ์และภาชนะ

การกำกับดูแลเรื่องสุขลักษณะของอุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ในร้านสตรีทฟู้ดจะขึ้นอยู่กับข้อบัญญัติของท้องถิ่น ตามมาตรา 43 (2) ของ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่นกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ บรรจุ เก็บหรือสะสมอาหารหรือสินค้าอื่น รวมทั้งการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้ และของใช้ต่างๆ ดังนั้น ผู้ประกอบการร้านอาหารริมทางหรือร้านสตรีทฟู้ดในท้องที่ต่างๆ จะต้องศึกษาและปฏิบัติตามกฎระเบียบที่อาจมีการบัญญัติไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่น (ตัวอย่างข้อบัญญัติท้องถิ่นจะนำเสนอในหัวข้อ 3.2.7)

3.2.5 เจ็อนไขด้านบุคลากรในร้านสตรีทฟู้ด

1) สุขวิทยาของผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารหรือบุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหาร อาทิ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง/ประกอบอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ มีเจ็อนไขเช่นเดียวกับร้านอาหารหรือภัตตาคาร กล่าวคือ จะต้องไม่ป่วยหรือเป็นโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้ ตัวอย่างเช่น อหิวาตกโรค ไข้ไทฟอยด์ โรคบิด ไข้สุกใส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบี ไข้หวัดใหญ่ รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อกันจากสัตว์และโรคอื่นๆ ตามข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชื่อและอาการสำคัญของโรคติดต่ออันตราย พ.ศ. 2559 และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2563 (รายละเอียดของประกาศดังที่แสดงไว้ในหัวข้อ 3.1.5) และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด ซึ่งอาศัยอำนาจตาม พ.ร.บ. โรคติดต่อ พ.ศ. 2558

นอกจากนี้ ผู้ว่าราชการจังหวัดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดมีอำนาจในการสั่งปิดสถานที่ประกอบหรือจำหน่ายอาหารเป็นการชั่วคราว เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดต่ออันตรายหรือโรคระบาด อาศัยอำนาจตามมาตรา 35 ของ พ.ร.บ. โรคติดต่อ พ.ศ. 2558 (รายละเอียดของมาตรา 35 แสดงไว้ในหัวข้อ 3.1.5)

2) สุขลักษณะของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

การกำกับดูแลเรื่องสุขลักษณะของอุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ในร้านสตรีทฟู้ดจะขึ้นอยู่กับข้อบัญญัติของท้องถิ่น ตามมาตรา 43 (1) ของ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่นกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายหรือผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า ดังนั้น ผู้ประกอบการร้านอาหารริมทางหรือร้านสตรีทฟู้ดในท้องที่ต่างๆ จะต้องศึกษาและปฏิบัติตามกฎระเบียบที่อาจมีการบัญญัติไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่น (ตัวอย่างข้อบัญญัติท้องถิ่นจะนำเสนอในหัวข้อ 3.2.7)

3) การคุ้มครองแรงงาน

ผู้ประกอบการร้านสตรีทฟู้ดที่มีการจ้างแรงงานจะต้องปฏิบัติตามหลักการคุ้มครองแรงงานซึ่งถูกบัญญัติไว้ใน พ.ร.บ. คุ้มครองแรงงาน พ.ศ. 2541 โดยกฎหมายฉบับนี้มีการแก้ไขครั้งล่าสุดในปี พ.ศ. 2562 เป็นการปรับปรุงแก้ไขฉบับที่ 7 เพื่อยกระดับการคุ้มครองแรงงานให้ได้มาตรฐานสากลและมีประสิทธิภาพมากขึ้น ทั้งนี้ มีหลักเกณฑ์เช่นเดียวกับร้านอาหารหรือภัตตาคาร กล่าวคือ การกำหนดเวลาทำงาน เวลาพัก วันหยุด วันลา การทำงานล่วงเวลา/วันหยุด ค่าตอบแทนการทำงาน ค่าชดเชยกรณีเลิกจ้าง การจัดทำข้อบังคับเกี่ยวกับการทำงาน เป็นต้น

สำหรับหลักการสำคัญที่ผู้ประกอบการร้านสตรีทฟู้ดควรทราบ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดปัญหา ระหว่างเจ้าของกิจการและพนักงานในร้าน สรุปได้ดังต่อไปนี้ (รายละเอียดของตัวบทกฎหมายดังที่แสดงไว้ในหัวข้อ 3.1.5)

(1) การกำหนดระยะเวลาให้เวลาทำงานไม่เกิน 8 ชม./วัน หากวันใดทำงานไม่ถึง 8 ชม. สามารถนำเวลาส่วนที่เหลือไปรวมกับวันอื่นได้ แต่ต้องไม่เกินวันละ 9 ชม. หรือตามที่ตกลงกัน แต่รวมแล้วไม่เกิน 48 ชม./สัปดาห์

(2) การกำหนดเวลาพัก นายจ้างต้องให้ลูกจ้างได้พักอย่างน้อย 1 ชม./วัน หลังจากทำงานมาแล้วไม่เกิน 5 ชม. หรือให้พักเป็นช่วงแต่รวมแล้วต้องไม่น้อยกว่า 1 ชม.

(3) การทำงานล่วงเวลา หรือการทำงานในวันหยุด กรณีการทำงานล่วงเวลานายจ้างจะต้องได้รับความยินยอมจากลูกจ้างก่อนเป็นครั้งๆ ไป และอนุญาตให้ทำได้เท่าที่จำเป็น ส่วนกรณีการทำงาน

ในวันหยุดสำหรับธุรกิจร้านอาหาร นายจ้างอาจให้ลูกจ้างทำงานในวันหยุดได้โดยไม่จำเป็นต้องได้รับความยินยอมจากลูกจ้างก่อน

(4) การจัดให้มีวันหยุด เช่น นายจ้างต้องจัดให้มีวันหยุดประจำสัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 1 วัน/สัปดาห์ โดยให้มีระยะห่างของวันหยุดไม่เกิน 6 วัน การกำหนดวันหยุดตามประเพณีต้องไม่น้อยกว่า 13 วัน/ปี โดยกรณีร้านอาหาร นายจ้างและแรงงานอาจตกลงเพื่อหยุดวันอื่นชดเชยวันหยุดตามประเพณี หรือจ่ายค่าจ้างทำงานในวันหยุดได้ มาตรา 30 การให้สิทธิวันหยุดพักผ่อนประจำปีแก่ลูกจ้าง ไม่น้อยกว่า 6 วันทำงาน/ปี สำหรับลูกจ้างที่ทำงานติดต่อกัน 1 ปี เป็นต้น

(5) สิทธิวันลา ตัวอย่างวันลาเช่น ลาป่วย ลากิจ ลาทำหมัน ลารับราชการทหาร ลาฝึกอบรม ลาคลอดบุตร

(6) ค่าตอบแทนการทำงาน ได้แก่ ค่าจ้าง ค่าล่วงเวลา ค่าทำงานในวันหยุด และค่าล่วงเวลาในวันหยุด ทั้งนี้ อัตราค่าจ้างขั้นต่ำในปัจจุบัน คือ **อัตราค่าจ้างตามประกาศคณะกรรมการค่าจ้าง เรื่อง อัตราค่าจ้างขั้นต่ำ (ฉบับที่ 10)** ซึ่งอัตราค่าจ้างจะแตกต่างกันไปในแต่ละท้องที่ ซึ่งนายจ้างจะจ่ายค่าจ้างเป็นเงินแก่ลูกจ้างน้อยกว่าอัตราค่าจ้างขั้นต่ำไม่ได้ ดังรูปที่ 3.1 (แสดงไว้ในหัวข้อ 3.1.5)

(7) การจัดทำข้อบังคับเกี่ยวกับการทำงาน กรณีที่ผู้ประกอบการร้านอาหารมีการจ้างแรงงานตั้งแต่ 10 คนขึ้นไป จะต้องจัดทำข้อบังคับการทำงาน เนื้อหาประกอบด้วย

- วันทำงาน เวลาทำงานปกติ และเวลาพัก
- วันหยุดและหลักเกณฑ์การหยุด
- หลักเกณฑ์การทำงานล่วงเวลาและการทำงานในวันหยุด
- วันและสถานที่จ่ายค่าจ้าง ค่าล่วงเวลา ค่าทำงานในวันหยุดและค่าล่วงเวลาในวันหยุด
- วันลาและหลักเกณฑ์การลา
- วินัยและโทษทางวินัย
- การร้องทุกข์ การเลิกจ้าง ค่าชดเชย และค่าชดเชยพิเศษ

นอกจากนี้ เจ้าของธุรกิจร้านอาหารที่มีพนักงานตั้งแต่ 1 คนขึ้นไป รวมถึงพนักงานในร้านอาหารจะต้องปฏิบัติตาม **พ.ร.บ. ประกันสังคม พ.ศ. 2533** ซึ่งกำหนดให้ผู้ที่ทำงานให้กับนายจ้าง โดยได้รับค่าจ้าง และมีอายุไม่ต่ำกว่า 15 ปีบริบูรณ์แต่ไม่เกิน 60 ปีบริบูรณ์ จะต้องร่วมสมทบเงินเข้ากองทุนประกันสังคม หรือถือเป็นผู้ประกันตนตามมาตรา 33 โดยจะต้องนำส่งเงินเข้ากองทุนประกันสังคมอัตราร้อยละ 5 ของค่าจ้าง/เงินเดือน นอกจากนี้ เจ้าของกิจการมีหน้าที่ยื่นแบบรายการขึ้นทะเบียนนายจ้าง และแบบรายการขึ้นทะเบียนผู้ประกันตนต่อสำนักงานประกันสังคม และร่วมจ่ายสมทบในอัตราเดียวกันกับลูกจ้างคือร้อยละ 5 และรัฐบาลจะร่วมจ่ายสมทบในอัตราร้อยละ 2.75

4) การว่าจ้างแรงงานต่างด้าว

กรณีของร้านสตรีทฟู้ดที่ลักษณะของงานเข้าข่ายการขายของในลักษณะแผงลอย เจ้าของกิจการจะไม่สามารถว่าจ้างแรงงานต่างด้าวเพื่อให้ทำงานในลักษณะนี้ได้ เนื่องจากการขายของหน้าร้าน เช่น ขายของแผงลอย หรือการเร่ขายสินค้า เป็นงานที่คนต่างด้าวห้ามทำ ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีท้ายพระราชกฤษฎีกากำหนดงานในอาชีพและวิชาชีพที่ห้ามคนต่างด้าวทำ พ.ศ. 2522

“บัญชีท้ายพระราชกฤษฎีกากำหนดงานในอาชีพและวิชาชีพที่ห้ามคนต่างด้าวทำ พ.ศ. 2522...

(6) งานขายของหน้าร้าน ...

(35) งานเร่ขายสินค้า...”

3.2.6 การเสียภาษี

ผู้ประกอบการร้านสตรีทฟู้ดทุกรายจะต้องเข้าสู่ระบบการชำระภาษีเงินได้ สำหรับผู้ประกอบการร้านสตรีทฟู้ดส่วนใหญ่จะเป็นการดำเนินธุรกิจในลักษณะบุคคลธรรมดา ซึ่งจะมีรายละเอียดเกี่ยวกับการชำระภาษี ดังนี้

เนื่องจากเงินได้จากการประกอบการพาณิชย์ถัดตาครือเป็นเงินได้พึงประเมินประเภทที่ 8 ตามมาตรา 40 ของ **ประมวลรัษฎากร**

“มาตรา 40 เงินได้พึงประเมินนั้น คือเงินได้ประเภทต่อไปนี้ รวมตลอดถึงเงินค่าภาษีอากรที่ผู้จ่ายเงินหรือผู้อื่นออกแทนให้สำหรับเงินได้ประเภทต่างๆ ดังกล่าว ไม่ว่าในทอดใด...

(8) เงินได้จากการธุรกิจ การพาณิชย์ การเกษตร การอุตสาหกรรม การขนส่ง หรือการอื่น นอกจากที่ระบุไว้ใน (1) ถึง (7) แล้ว”

ผู้ประกอบการที่เป็นบุคคลธรรมดาจะต้องยื่นเสียภาษีปีละ 2 ครั้ง ครั้งแรกเป็นการยื่นแบบ ภ.ง.ด.94 ในเดือนกันยายน เพื่อรายงานเงินได้ตั้งแต่เดือนมกราคมถึงมิถุนายน และครั้งที่สองเป็นการยื่นแบบ ภ.ง.ด.90 ในเดือนมีนาคมของปีถัดไป เพื่อรายงานเงินได้ตั้งแต่มกราคมถึงธันวาคม ทั้งนี้ ผู้ประกอบการสามารถนำค่าใช้จ่ายมาลดหย่อนได้ โดยผู้ประกอบการสามารถหักค่าใช้จ่ายแบบเหมาได้ที่ร้อยละ 60 อ้างอิงตามพระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการกำหนดค่าใช้จ่ายที่ยอมให้หักจากเงินได้พึงประเมิน (ฉบับที่ 629) พ.ศ. 2560 และสามารถลดหย่อนผู้มีเงินได้สูงสุด 60,000 บาท นอกจากนี้ รัฐบาลยังมีมาตรการลดหย่อนสำหรับผู้ประกอบการที่นำระบบการชำระเงินทางอิเล็กทรอนิกส์มาใช้ โดยสามารถนำค่าธรรมเนียมจากการรับชำระเงินด้วยบัตรเดบิตผ่านเครื่อง EDC มาหักรายจ่ายได้ถึง 2 เท่า ตามประกาศอธิบดีกรมสรรพากรเกี่ยวกับภาษี

เงินได้ (ฉบับที่ 317) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การยกเว้นภาษีเงินได้ที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์รับชำระเงินทางอิเล็กทรอนิกส์

หากรายได้สุทธิหลังการหักลดหย่อนแล้วไม่เกิน 150,000 บาท จะไม่ต้องเสียภาษี แต่หากรายได้สุทธิสูงกว่า 150,000 บาท จะต้องเสียภาษีตามอัตราภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา รายละเอียดดังตารางที่ 3.6 ที่กล่าวแล้วในหัวข้อ 3.1.6

ส่วนภาษีอื่นๆ อาทิ ภาษีมูลค่าเพิ่ม ผู้ประกอบการกลุ่มนี้จะไม่เข้าข่ายที่ต้องจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม เนื่องจากการเสียภาษีมูลค่าเพิ่มจะเป็นภาระหน้าที่ของผู้ประกอบการที่มีรายได้เกิน 1.8 ล้านบาทต่อปี ส่วนภาษีป้าย ร้านแผงลอยหรือร้านสตรีทฟู้ดจะได้รับการยกเว้น หากป้ายนั้นติดตั้งไว้บนร้านค้าแผงลอยหรือล้อเลื่อนซึ่งจะเข้าข่ายเป็นป้ายที่ไม่ต้องเสียภาษี ตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2535) ออกตามความในพระราชบัญญัติภาษีป้าย พ.ศ. 2510

“กฎกระทรวงฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2535) ให้เจ้าของป้ายไม่ต้องเสียภาษีป้ายสำหรับ

- (1) ป้ายที่ติดตั้งหรือแสดงไว้ที่รถยนต์ส่วนบุคคล รถจักรยานยนต์ รถบดถนนหรือรถแทรกเตอร์ ตามกฎหมายว่าด้วยรถยนต์*
- (2) ป้ายที่ติดตั้งหรือแสดงไว้ที่ล้อเลื่อน ตามกฎหมายว่าด้วยล้อเลื่อน*
- (3) ป้ายที่ติดตั้งหรือแสดงไว้ที่ยานพาหนะนอกเหนือจาก (1) และ (2) โดยมีพื้นที่ไม่เกินห้าร้อยตารางเซนติเมตร”*

3.2.7 การปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่นของร้านสตรีทฟู้ด

เนื่องจาก พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้ให้อำนาจแก่หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อกำกับดูแลกลุ่มธุรกิจร้านอาหาร ทั้งในส่วนของสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ สำหรับการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะหรือกลุ่มร้านสตรีทฟู้ดนั้น จะต้องสอดคล้องหรือไม่ขัดแย้งกับหลักการที่กำหนดไว้ใน พ.ร.บ. การสาธารณสุข ซึ่งเป็นกฎหมายส่วนกลางที่กำหนดแนวทางการกำกับดูแลร้านแผงลอย

ตัวอย่างข้อบัญญัติที่ให้อำนาจท้องถิ่นเป็นผู้กำหนดอาศัยอำนาจตามมาตรา 43 ของ พ.ร.บ. การสาธารณสุข เช่น หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายหรือผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะการใช้กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บหรือสะสมอาหารหรือสินค้าอื่น รวมทั้งการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้ และของใช้ต่างๆ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดวางสินค้าและการระบายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ การกำหนดเวลาสำหรับการจำหน่ายสินค้า เป็นต้น

แม้ว่าส่วนกลางจะกระจายอำนาจให้ท้องถิ่นเป็นผู้กำกับดูแลธุรกิจแผงลอย แต่หลายพื้นที่ในต่างจังหวัดยังไม่ได้มีการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อกำกับดูแลกลุ่มธุรกิจนี้ เบื้องต้นทางคณะผู้วิจัยจะยกตัวอย่างข้อบัญญัติท้องถิ่นในพื้นที่ต่างๆ โดยเฉพาะส่วนกลางและปริมณฑล (กรุงเทพฯ และนนทบุรี) และภาคกลาง (พระนครศรีอยุธยา) เพื่อเปรียบเทียบแนวทางการกำกับดูแลร้านอาหารริมทาง หรือร้านสตรีทฟู้ดในแต่ละท้องถิ่น ซึ่งจะสรุปไว้ในตารางที่ 3.10 ทั้งนี้ รายละเอียดการกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านสตรีทฟู้ดที่ถูกบัญญัติไว้ในกฎหมายของแต่ละท้องถิ่นมีดังต่อไปนี้

1) ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545

จากการศึกษาตัวอย่างที่ดีในการกำกับดูแลร้านริมทางหรือร้านสตรีทฟู้ด พบว่ากรุงเทพมหานครมีการบัญญัติหลักเกณฑ์การกำกับดูแลธุรกิจแผงลอยไว้อย่างชัดเจน โดยผู้จำหน่ายและผู้ช่วยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะจะต้องขอใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนประกอบกิจการ ตามที่กำหนดไว้ในข้อ 5 ของข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครฯ

“ข้อ 5 ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งทีใดเป็นปกติหรือเร่ขาย เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น”

นอกจากนี้ ผู้จำหน่ายและผู้ช่วยจำหน่ายอาหารจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์สุขลักษณะในด้านต่างๆ ตามที่กรุงเทพมหานครกำหนดไว้ในข้อ 6 และข้อ 7 ของ**ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545** สรุปได้ดังนี้

ตัวอย่างสุขลักษณะของสถานที่ เช่น ไม่จัดวางสิ่งของยื่นล้ำเกินกว่าบริเวณที่กำหนด ผู้ค้าต้องไม่ล้ำลงมาในผิวจราจร แผงสำหรับวางขายจะต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ที่เตรียม ทำ ประกอบ ปูรอง และแผงวางจำหน่ายอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. การรักษาความสะอาดบริเวณที่จำหน่ายสินค้า การจัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอย ไม่ก่อให้เกิดเสียงดังจนเกิดเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น หลังจากเลิกทำการค้าต้องเก็บวัสดุอุปกรณ์ประกอบการค้าออกจากบริเวณที่อนุญาต ปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของกรุงเทพมหานคร เป็นต้น

ตัวอย่างสุขลักษณะของอาหาร เช่น ผู้จำหน่ายและผู้ช่วยจำหน่ายอาหารจะต้องปกปิดอาหาร เครื่องปรุงอาหาร ภาชนะใส่อาหาร ด้วยอุปกรณ์ที่สามารถป้องกันฝุ่นละออง แมลงวัน สัตว์ และสิ่งซึ่งเป็นพาหะนำโรค ใช้น้ำสะอาดในการทำ ประกอบ ปูรอง แผ่ ล้างอาหาร เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ เป็นต้น

ตัวอย่างสุขลักษณะของอุปกรณ์และภาชนะ เช่น จาน้ำและผู้ช่วยจาน้ำอาหารจะต้องรักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการจาน้ำอาหารให้สะอาดและใช้การได้ดี อยู่เสมอ ใช้วัสดุ เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ที่สะอาดปลอดภัย สำหรับใส่หรือเตรียม ทำ ประกอบ บรรจุ และจาน้ำอาหาร เป็นต้น

สำหรับสุขลักษณะของบุคลากร ผู้จาน้ำและผู้ช่วยจาน้ำอาหารในที่หรือทางสาธารณะ จะต้องแต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่มีแขน สวมผ้ากันเปื้อน สวมรองเท้าหุ้มส้น มีสิ่งปกปิดเส้นผม รักษาความสะอาดมือและเล็บ ถ้ามีบาดแผล ต้องทำแผลให้เรียบร้อย ไม่สูบบุหรี่หรือรับประทานอาหาร ในขณะที่เตรียม บรรจุ/ประกอบอาหาร และไม่ไอจามรดบนอาหาร

ทั้งนี้ รายละเอียดหลักเกณฑ์สุขลักษณะที่กำหนดไว้ในข้อ 6 และข้อ 7 ของข้อบัญญัติ กรุงเทพมหานคร เรื่อง การจาน้ำสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545 มีดังนี้

“ข้อ 6 การจาน้ำสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ผู้จาน้ำและผู้ช่วยจาน้ำสินค้าจะต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

- (1) แต่งกายสะอาด สุภาพเรียบร้อย
- (2) จัดวางสิ่งของ อุปกรณ์ประกอบการค้าและทรัพย์สินใดๆ ให้เป็นระเบียบเรียบร้อยไม่ยื่นล้ำบริเวณที่กำหนด รวมทั้งตัวผู้ค้าต้องไม่ล้ำลงมาในผิวจราจร
- (3) แผงสำหรับวางขาย เช่น แคร่ แท่น โต๊ะ รถเข็น ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรงมีขนาดและความสูงจากพื้นตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด
- (4) รักษาความสะอาดบริเวณที่จาน้ำสินค้าอยู่เสมอทั้งในระหว่างทำการค้าและหลังจากเลิกทำการค้า
- (5) จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอ
- (6) ไม่จัดวางสินค้าที่จำหน่ายบนแผงหรือจัดวางในลักษณะอื่นตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด
- (7) ห้ามกระทำการใดๆ กับต้นไม้หรือคอกต้นไม้ เช่น พาด ติดตั้ง วางแผงค้าหรือเกาะเกี่ยวสายไฟฟ้า หลอดไฟฟ้าหรืออุปกรณ์ประกอบการค้ารวมถึงการตอกตะปู ผูกเชือกหรือยึดสิ่งหนึ่งสิ่งใดโดยเด็ดขาด
- (8) ห้ามใช้เครื่องกำเนิดไฟฟ้า เครื่องขยายเสียงหรือเปิดวิทยุเทปหรือกระทำโดยวิธีอื่นใดที่ก่อให้เกิดเสียงดังจนเกิดเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น
- (9) หลังจากเลิกทำการค้าต้องเก็บวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบการค้าออกจากบริเวณที่อนุญาตให้แล้วเสร็จโดยไม่ชักช้า
- (10) หยุดประกอบการค้าเพื่อประโยชน์ทางด้านสุขลักษณะ การรักษาความสะอาด สาธารณประโยชน์หรือประโยชน์ของทางราชการตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด

(11) ปฏิบัติการอื่นใดตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของกรุงเทพมหานคร

ข้อ 7 การจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ผู้จำหน่ายและผู้ช่วยจำหน่าย สินค้าจะต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

(1) ปฏิบัติตามที่กำหนดไว้ในข้อ 6 (1) ถึง (11)

(2) แต่งกายด้วยเสื้อผ้าที่มีแขน สวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สุภาพเรียบร้อย และสวมรองเท้าวุ้ม ส้น มีสิ่งปกปิดเส้นผมมิให้ตกลงปนเปื้อนในอาหาร

(3) รักษาความสะอาดมือและเล็บ ถ้ามีบาดแผล หรือถูกฉีก หรือระคายเคืองผิวหนัง บริเวณมือหรือนิ้วมือต้องทำแผลให้เรียบร้อย

(4) ไม่สูบบุหรี่ ขบเคี้ยว รับประทานอาหารในขณะที่เตรียม ทำ ประกอบ บรรจุหรือจำหน่าย อาหารหรือไม่ไ้อาจมรดบนอาหาร

(5) ที่เตรียม ทำ ประกอบ บรรจุ และแพ่งวางจำหน่ายอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตรและจัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพรวมทั้งป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญ เนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ บรรจุ และเก็บอาหาร

(6) การจำหน่ายอาหารที่ต้องมีการล้างเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ ต้องไม่ถ่ายเท น้ำที่มีเศษอาหารหรือไขมันลงพื้นหรือลงสู่ท่อหรือทางระบายน้ำสาธารณะ

(7) รักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการจำหน่ายอาหารให้สะอาด และใช้การได้ดีอยู่เสมอ

(8) ให้ปกปิดอาหาร เครื่องปรุงอาหาร ภาชนะใส่อาหาร เครื่องมือ เครื่องใช้สำหรับประกอบ อาหารด้วยอุปกรณ์ที่สามารถป้องกันฝุ่นละออง แมลงวัน สัตว์ และสิ่งซึ่งเป็นพาหะนำโรค รวมทั้งดูแล รักษาให้สะอาด และใช้การได้ดีอยู่เสมอ

(9) ใช้น้ำสะอาดในการทำ ประกอบ บรรจุ แห่ ล้างอาหาร เครื่องมือ เครื่องใช้ภาชนะและ อุปกรณ์

(10) ใช้วัสดุ เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ที่สะอาด ปลอดภัยสำหรับใส่หรือเตรียม ทำ ประกอบ บรรจุ และจำหน่ายอาหาร

(11) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอและไม่ถ่ายเททิ้งลงในท่อหรือทาง ระบายน้ำ หรือทางสาธารณะ

(12) ปฏิบัติการอื่นใดตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และคำสั่งของกรุงเทพมหานคร”

2) เทศบัญญัติเทศบาลนครนนทบุรี เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2562

สำนักงานเทศบาลนครนนทบุรี ในฐานะตัวแทนหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นในเขตปริมณฑล ได้มีการออกเทศบัญญัติกำหนดให้ผู้ที่จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะจะต้องขอใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนประกอบกิจการ ตามที่กำหนดไว้ในข้อ 24 ของเทศบัญญัติเทศบาลนครนนทบุรีฯ โดยอัตราค่าธรรมเนียมใบอนุญาตสำหรับร้านแผงลอยที่มีวิธีการจัดวางสินค้าที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติจะอยู่ที่ฉบับละ 750 บาท ซึ่งกำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายอัตราค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

“ข้อ 24 ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติหรือเร่ขายสินค้า เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น”

นอกจากนี้ ผู้จำหน่ายและผู้ช่วยจำหน่ายอาหารจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์สุขลักษณะในด้านต่างๆ ที่กำหนดไว้ในหมวด 3 สุขลักษณะในการดำเนินกิจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะแห่งเทศบัญญัติเทศบาลนครนนทบุรีฯ ทั้งนี้ รายละเอียดหลักเกณฑ์สุขลักษณะจะถูกกำหนดไว้ในข้อ 17 และข้อ 18 ดังนี้

“ข้อ 17 การจำหน่ายสินค้าโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติ ผู้จำหน่ายและผู้ช่วยจำหน่ายจะต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

- (1) แต่งกายสะอาด สุภาพเรียบร้อย
- (2) จัดวางสิ่งของให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ยื่นล้ำบริเวณที่กำหนด รมหรือผ้าใบบังแดดรวมทั้งตัวผู้จำหน่ายสินค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าต้องไม่ล้ำลงมาในผิวจราจร
- (3) แผงสำหรับวางขาย เช่น แคร่ แท่น โต๊ะ รถเข็น ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีขนาดและความสูงจากพื้นตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข
- (4) รักษาความสะอาดบริเวณที่จำหน่ายสินค้าอยู่เสมอ ทั้งในระหว่างทำการค้าและหลังจากเลิกทำการค้าแล้ว
- (5) จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอ และไม่ถ่ายเททิ้งลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ
- (6) ห้ามจัดวางสินค้าที่จำหน่ายในลักษณะใดๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(7) ห้ามกระทำการใดๆ กับต้นไม้ เช่น พาด ติดตั้ง วางแผงจำหน่ายสินค้า หรือเกาะเกี่ยว สายไฟฟ้า หลอดไฟฟ้า หรืออุปกรณ์ในการจำหน่ายสินค้า รวมตลอดถึงการตอกตะปู ผูกเชือกหรือยึด สิ่งหนึ่งสิ่งใดโดยเด็ดขาด

(8) ห้ามใช้เครื่องกำเนิดไฟฟ้า เครื่องขยายเสียง หรือเปิดวิทยุเทป หรือกระทำการโดยวิธีอื่นใด ที่ก่อให้เกิดเสียงดังจนเกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ผู้อื่น

(9) ห้ามนำรถยนต์ รถจักรยานยนต์ หรือล้อเลื่อน ไปจอดบนทางเท้าเพื่อจำหน่ายสินค้า

(10) หยุดประกอบกิจการเพื่อประโยชน์ทางด้านสุขลักษณะ การรักษาความสะอาด สาธารณประโยชน์ หรือประโยชน์ของทางราชการตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด

(11) หลังจากเลิกทำการจำหน่ายสินค้า ต้องเก็บวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการจำหน่ายสินค้าออกจากบริเวณที่อนุญาตให้แล้วเสร็จโดยไม่ชักช้า

(12) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขและ คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับและคำสั่งของเทศบาลนครนนทบุรี

ข้อ 18 การจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งทีใดเป็น ปกติ ผู้จำหน่ายและผู้ช่วยจำหน่ายจะต้องปฏิบัติดังต่อไปนี้

(1) ปฏิบัติตามข้อ 17

(2) อาหารสดที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องเป็นอาหารที่ สดที่มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม

(3) อาหารแห้งที่นำมาจำหน่าย หรือนำมาประกอบปรุงอาหารเพื่อจำหน่ายต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนและมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(4) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ต้องปลอดภัยได้ มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(5) ให้ปกปิดอาหาร เครื่องปรุงอาหาร ภาชนะใส่อาหาร เครื่องมือ เครื่องใช้ สำหรับการประกอบอาหาร ด้วยอุปกรณ์ที่สามารถป้องกันฝุ่นละออง แมลงวัน และสัตว์ ซึ่งเป็นพาหะนำโรค รวมทั้งดูแลรักษาให้สะอาดและใช้การได้ดีอยู่เสมอ และจัดอาหารแยกตามประเภทสินค้าให้เป็น ระเบียบ

(6) ที่เตรียม ทำ ประกอบ ปรุง และวางแผงจำหน่ายอาหาร ต้องสูงอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

(7) น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่นำมาจำหน่ายต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วย อาหาร โดยบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

(8) น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาจำหน่าย

(9) น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องสะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร มีการเก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้งต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

(10) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งสำหรับบริโภคโดยเฉพาะ

(11) แต่งกายสะอาดและเป็นแบบที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ และสวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมรองเท้ายุ้มส้น มีสิ่งปกปิดเส้นผมมิให้ตกลงปนเปื้อนในอาหาร ในขณะที่เตรียม ทำ ประกอบ บรรจุ หรือจำหน่ายอาหาร

(12) ต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ทำ ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ ต้องตัดเล็บมือให้สั้น ถ้ามีบาดแผล มีการบาดเจ็บ การถูกลวก หรือระคายเคืองผิวหนัง บริเวณมือหรือนิ้วมือ ต้องปิดบาดแผลให้เรียบร้อย

(13) ไม่สูบบุหรี่ ขบเคี้ยว รับประทานอาหาร ในขณะที่เตรียม ทำ ประกอบ บรรจุ จำหน่ายหรือเสิร์ฟอาหาร หรือไมไ่ จาม รดบนอาหาร และไม่กระทำการใดๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรคได้

(14) การจำหน่ายอาหารที่ต้องมีการล้างเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะ และอุปกรณ์ ต้องไม่ถ่ายเทน้ำที่มีเศษอาหารหรือไขมันลงพื้นหรือลงสู่ท่อหรือทางระบายน้ำสาธารณะ

(15) รักษาภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการจำหน่ายอาหารให้สะอาดและใช้การได้ดีเสมอ

(16) ใช้น้ำสะอาดในการทำ ประกอบ บรรจุ แช่ ล้างอาหาร ภาชนะ เครื่องใช้ และปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะเสมอ

(17) ใช้วัสดุ ภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาด ปลอดภัย สำหรับใส่หรือเตรียม ทำ ประกอบ บรรจุและจำหน่ายอาหาร

(18) จัดให้มีที่รองรับมูลฝอย โดยแยกประเภทเป็นแบบแห้งและเปียกที่ถูกสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอ และไม่ถ่ายเททิ้งลงในท่อหรือทางระบายน้ำ หรือในที่หรือทางสาธารณะ

(19) จัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญ เนื่องจากการจำหน่าย เตรียม ทำ ประกอบ บรรจุ และเก็บอาหาร

(20) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขและคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับและคำสั่งของเทศบาลนครนนทบุรี”

3) เทศบัญญัติตำบลมหาสารฯ เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2560

การกำกับดูแลร้านอาหารของเทศบาลตำบลมหาสารฯ อำเภอมหาสารฯ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งถือเป็นตัวอย่างหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นในภาคกลางที่ได้มีการออก

ข้อบัญญัติกำหนดหลักเกณฑ์เรื่องการขอใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ รวมถึงหลักเกณฑ์การประกอบธุรกิจแผงลอย โดยอาศัยอำนาจตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ทั้งนี้ ในเทศบัญญัติตำบลมหาธาตุฯ กำหนดให้ผู้ที่จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะจะต้องขอใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามที่กำหนดไว้ในข้อ 5 โดยอัตราค่าธรรมเนียมใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติอยู่ที่มีฉบับละ 500 บาท ซึ่งกำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายของเทศบัญญัติเกี่ยวกับอัตราค่าธรรมเนียม

“ข้อ 5 เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีหน้าที่ควบคุมดูแลที่หรือทางสาธารณะเพื่อประโยชน์ใช้สอยของประชาชนทั่วไป

ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติหรือเร่ขาย เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น”

นอกจากนี้ ผู้จำหน่ายและผู้ช่วยจำหน่ายอาหารจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์สุขลักษณะในด้านต่างๆ ตามที่กำหนดไว้ในข้อ 6 และข้อ 7 ของเทศบัญญัติตำบลมหาธาตุ เรื่อง การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2560 รายละเอียดมีดังต่อไปนี้

“ข้อ 6 ในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติ ผู้จำหน่ายและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

- (1) แต่งกายสะอาดและสุภาพเรียบร้อย
- (2) ให้จัดวางสินค้าที่จำหน่ายบนแผงวางสินค้าหรือจัดวางในลักษณะอื่น ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด
- (3) แผงวางสินค้าทำด้วยวัสดุที่มีความแข็งแรงและมีความสูงตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด
- (4) จัดวางสินค้าและสิ่งของใดๆ ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ยื่นล้ำออกนอกบริเวณที่กำหนด ทั้งนี้ รวมทั้งตัวของ ผู้จำหน่ายและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าด้วย
- (5) ดูแลรักษาความสะอาดบริเวณที่จำหน่ายสินค้าในระหว่างการจำหน่ายอยู่เสมอ
- (6) ห้ามมิให้กระทำการใดๆ ที่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น เช่น การใช้เครื่องกำเนิดไฟฟ้า เครื่องขยายเสียงหรือเปิดวิทยุเทป
- (7) เมื่อเสร็จสิ้นการจำหน่ายทุกครั้งต้องเก็บสินค้าและสิ่งของใดๆ ที่เกี่ยวข้องจากบริเวณที่จำหน่ายให้เรียบร้อยโดยไม่ชักช้า
- (8) หยุดการจำหน่ายสินค้าเพื่อสาธารณสุขประโยชน์หรือประโยชน์ของทางราชการตามที่เทศบาลตำบลทุ่งทราย ประกาศกำหนด

(9) การอื่นที่จำเป็นเพื่อการรักษาความสะอาดและป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด

ข้อ 7 ในการจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารในที่หรือทางสาธารณะโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ได้เป็นปกติ ผู้จำหน่ายและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) แผงจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดีเป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

(2) อาหารปรุงสุกมีการปกปิดหรือมีการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค

(3) สารปรุงแต่งอาหารต้องมีเลขสารบบอาหาร (อย.)

(4) น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ

(5) เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ

(6) น้ำแข็งที่ใช้บริโภค

6.1) ต้องสะอาด

6.2) เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

6.3) ที่ตักน้ำแข็งที่ด้ามยาว

6.4) ต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง

(7) ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

(8) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

(9) มีการรวบรวมมูลฝอยและเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด

(10) ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม

(11) ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว

(12) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด ”

ตารางที่ 3.10 เปรียบเทียบการกำกับดูแลร้านอาหารสตรีทฟู้ดในแต่ละท้องถิ่น: กรณีตัวอย่างข้อบัญญัติท้องถิ่นของกรุงเทพมหานคร นนทบุรี และพระนครศรีอยุธยา

การกำกับดูแล	ข้อบัญญัติ กรุงเทพมหานคร	เทศบัญญัติ เทศบาลนครนนทบุรี	เทศบัญญัติตำบล มหาราช พระนครศรีอยุธยา
1. การจัดตั้งธุรกิจ			
การปฏิบัติตามกฎหมาย ส่วนกลาง	-	-	-
2. การขออนุญาต			
การขอใบอนุญาต จำหน่ายสินค้าในที่หรือ ทางสาธารณะ	✓	✓	✓
ค่าธรรมเนียมการขอ/ต่อ ใบอนุญาต	ไม่ระบุในข้อบัญญัติ	ฉบับละ 750 บาท ต่อปี	ฉบับละ 500 บาท ต่อปี
3. การจัดเตรียมสถานที่			
หลักเกณฑ์ด้านสถานที่	✓	✓	✓
4. การจัดเตรียมอาหาร			
หลักเกณฑ์ด้านกรรมวิธี การประกอบอาหาร เก็บ รักษา และจำหน่าย	✓	✓	✓
หลักเกณฑ์ด้านภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่นๆ	✓	✓	✓
5. เงื่อนไขด้านบุคลากร			
หลักเกณฑ์ด้านบุคลากร ในร้านอาหาร	✓ มีการกำหนดเรื่องการอบรม หลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร	✓ ยังไม่มีกำหนดเรื่องการ อบรมหลักสูตรสุขาภิบาล อาหาร	✓ ยังไม่มีกำหนดเรื่องการ อบรมหลักสูตรสุขาภิบาล อาหาร
6. การเสียภาษี			
การเสียภาษีเงินได้ ปฏิบัติ ตามกฎหมายส่วนกลาง	-	-	-

ที่มา: รวบรวมและประมวลโดยคณะผู้วิจัย มีนาคม 2563

3.3 กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับร้านฟู้ดทรัค (food truck)

แม้ว่าธุรกิจฟู้ดทรัคจะเป็นธุรกิจร้านอาหารรูปแบบใหม่ซึ่งยังไม่มีกฎหมายที่ออกมากำกับดูแล โดยเฉพาะ แต่ในทางปฏิบัติมีกฎหมายที่ครอบคลุมการกำกับดูแลการประกอบธุรกิจฟู้ดทรัคที่ผู้ประกอบการจำเป็นต้องศึกษาก่อนดำเนินการ เบื้องต้นทางคณะผู้วิจัยได้รวบรวมรายชื่อกฎหมายและประเด็นการกำกับดูแลสำหรับธุรกิจฟู้ดทรัค รายละเอียดดังตารางที่ 3.11 ทั้งนี้ การกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านฟู้ดทรัคที่ถูกบัญญัติไว้ในกฎหมายแต่ละฉบับมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ตารางที่ 3.11 รายชื่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านฟู้ดทรัค

ประเด็นการกำกับดูแล	กฎหมาย/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง
การจัดตั้งธุรกิจ	พระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499 - ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่องให้ผู้ประกอบพาณิชย์กิจต้องจดทะเบียนพาณิชย์ (ฉบับที่ 11) พ.ศ. 2553
การขออนุญาตประกอบธุรกิจร้านอาหาร	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535
การจัดเตรียมสถานที่สำหรับกิจการร้านอาหาร	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 - กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
	พระราชบัญญัติรถยนต์ พ.ศ. 2522
การจัดเตรียมอาหาร/เครื่องดื่มที่จำหน่าย	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 - กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
เงื่อนไขด้านบุคลากรในสถานที่จำหน่ายอาหาร	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 - กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561
	พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558 - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชื่อและอาการสำคัญของโรคติดต่ออันตราย พ.ศ. 2559 และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2563
	พระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน พ.ศ. 2541 - ประกาศคณะกรรมการค่าจ้าง เรื่อง อัตราค่าจ้างขั้นต่ำ (ฉบับที่ 10)
	พระราชบัญญัติประกันสังคม พ.ศ. 2533
	พระราชกฤษฎีกากำหนดคุณสมบัติของบุคคลซึ่งอาจสมัครเข้าเป็นผู้ประกันตน พ.ศ. 2561
	พระราชกำหนดการบริหารจัดการการทำงานของคนต่างด้าว พ.ศ. 2560
	พระราชกฤษฎีกากำหนดงานในอาชีพและวิชาชีพที่ห้ามคนต่างด้าวทำ พ.ศ. 2522
การชำระภาษี	ประมวลรัษฎากร

ประเด็นการกำกับดูแล	กฎหมาย/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง
	<ul style="list-style-type: none"> - พระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการกำหนดค่าใช้จ่ายที่ย่อมให้หักจากเงินได้พึงประเมิน (ฉบับที่ 629) พ.ศ. 2560 - ประกาศอธิบดีกรมสรรพากรเกี่ยวกับภาษีเงินได้ (ฉบับที่ 317) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การยกเว้นภาษีเงินได้ที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์รับชำระเงินทางอิเล็กทรอนิกส์
	<p>พระราชบัญญัติภาษีป้าย พ.ศ. 2510</p> <ul style="list-style-type: none"> - กฎกระทรวงฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2535) ออกตามความในพระราชบัญญัติภาษีป้าย พ.ศ. 2510

ที่มา: รวบรวมโดยคณะผู้วิจัย มีนาคม 2563

3.3.1 การจัดตั้งธุรกิจ

แม้ว่าร้านฟู้ดทรัคจะสามารถเคลื่อนย้ายไปจำหน่ายอาหารตามที่ต้องการได้ แต่ร้านฟู้ดทรัคส่วนใหญ่มักจะมีจุดจำหน่ายประจำหรือเป็นการจอดเพื่อจำหน่ายอาหารในพื้นที่ส่วนบุคคล เช่น งานจำหน่ายสินค้าต่างๆ เป็นต้น ฟู้ดทรัคจึงไม่เข้าข่ายเป็นการค้าขายในที่หรือทางสาธารณะหรือการค้าที่มีลักษณะแบบหาบเร่แผงลอยที่จะได้รับการยกเว้นไม่ต้องจดทะเบียนพาณิชย์

ดังนั้น ผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัคซึ่งส่วนใหญ่เป็นการประกอบธุรกิจขนาดเล็กหรือมีเจ้าของคนเดียวถือว่าเข้าข่ายการค้าในลักษณะบุคคลธรรมดา จะต้องยื่นจดทะเบียนพาณิชย์ในท้องที่นั้น เช่น ณ สำนักงานทะเบียนพาณิชย์กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล ที่สำนักงานแห่งใหญ่ตั้งอยู่ในเขตท้องที่ หรือองค์การบริหารส่วนจังหวัดเฉพาะในท้องที่นอกเขตเทศบาลและองค์การบริหารส่วนตำบล ตามข้อ 6 ของประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่องให้ผู้ประกอบพาณิชย์กิจต้องจดทะเบียนพาณิชย์ (ฉบับที่ 11) พ.ศ. 2553

“ข้อ 6 ให้ผู้ประกอบพาณิชย์กิจที่ต้องจดทะเบียนพาณิชย์ตามข้อ 4 และข้อ 5 ยื่นขอจดทะเบียนพาณิชย์ ณ สำนักงานทะเบียนพาณิชย์กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล ที่สำนักงานแห่งใหญ่ตั้งอยู่ในเขตท้องที่ หรือองค์การบริหารส่วนจังหวัดเฉพาะในท้องที่ นอกเขตเทศบาลและองค์การบริหารส่วนตำบล

ถ้าสำนักงานแห่งใหญ่ของผู้ประกอบพาณิชย์กิจตั้งอยู่ในต่างประเทศ และมาตั้งสำนักงานสาขาเพื่อประกอบพาณิชย์กิจในประเทศไทย สำนักงานสาขาใหญ่ตั้งอยู่ในเขตท้องที่รับผิดชอบของสำนักงานทะเบียนพาณิชย์ใดก็ให้จดทะเบียนพาณิชย์ ณ สำนักงานทะเบียนพาณิชย์ในเขตท้องที่นั้น”

เนื่องจาก “ร้านฟู้ดทรัค” เข้าข่ายเป็นกิจการขายสินค้าที่มียอดขายต่อวันอย่างน้อย 20 บาทขึ้นไป ซึ่งกฎหมายกำหนดให้เป็นพาณิชย์กิจที่ต้องจดทะเบียนพาณิชย์ตาม ประกาศกระทรวงพาณิชย์

เรื่องให้ผู้ประกอบพาณิชย์กิจต้องจดทะเบียนพาณิชย์ (ฉบับที่ 11) พ.ศ. 2553 ออกตามความใน พ.ร.บ. ทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499

“ข้อ 4 ภายใต้บังคับของข้อ 5 ให้ผู้ประกอบพาณิชย์กิจดังต่อไปนี้ ยกเว้นผู้ประกอบพาณิชย์กิจที่เป็นห้างหุ้นส่วนจดทะเบียน ห้างหุ้นส่วนจำกัด บริษัทจำกัด ตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ หรือบริษัทมหาชนจำกัดตามกฎหมายว่าด้วยบริษัทมหาชนจำกัด ทุกท้องที่ทั่วราชอาณาจักร ต้องจดทะเบียนพาณิชย์...

(2) การขายสินค้าไม่ว่าอย่างใด ๆ อย่างเดียว หรือหลายอย่างก็ตาม คิดรวมทั้งสิ้นในวันหนึ่งวัน ได้ขายได้เป็นเงินตั้งแต่ 20 บาทขึ้นไป หรือมีสินค้าดังกล่าวไว้เพื่อขายมีค่ารวมทั้งสิ้นเป็นเงินตั้งแต่ 500 บาทขึ้นไป...”

3.3.2 การขออนุญาตประกอบธุรกิจร้านฟู้ดทรัค

หลังจากการจดทะเบียนพาณิชย์ ผู้ที่สนใจประกอบธุรกิจร้านฟู้ดทรัคควรจะต้องแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เนื่องจากร้านฟู้ดทรัคที่จำหน่ายอาหารบนพื้นที่ส่วนบุคคลนั้นเข้าข่ายเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารตามนิยามในกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และด้วยเงื่อนไขขนาดพื้นที่ของร้านฟู้ดทรัคที่มีขนาดไม่เกิน 200 ตร.ม. ฉะนั้น ผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัคจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามมาตรา 38 ของ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ทั้งนี้ วัตถุประสงค์ของกฎหมายฉบับดังกล่าวเป็นไปเพื่อการกำกับดูแลและติดตามการดำเนินกิจการที่เกี่ยวข้องกับการสาธารณสุข

“มาตรา 38 ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสวยอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 56 ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา 47 ก่อนการจัดตั้ง”

ทั้งนี้ ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารซึ่งมีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. โดยไม่มีหนังสือรับรองการแจ้งต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท รายละเอียดตามมาตรา 72 ของ พ.ร.บ. การสาธารณสุขฯ ทั้งนี้ การกำหนดบทลงโทษดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้บังคับให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามกฎหมายอย่างเคร่งครัด

“มาตรา 72 ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสวยอาหารตามมาตรา 38 ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร โดยไม่ได้รับใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือนหรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท

ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามวรรคหนึ่ง ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร โดยไม่มีหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามเดือน หรือปรับไม่เกินสองหมื่นห้าพันบาท”

ทั้งนี้ ผู้ที่ได้รับหนังสือรับรองการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารจะต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่น อาทิ การดูแลสุขลักษณะของอาหาร ภาชนะที่ใช้ บุคลากรในร้านอาหาร และสถานที่ รวมไปถึงการกำหนดช่วงเวลาในการจำหน่ายอาหาร ซึ่งมาตรา 40 หมายความว่าด้วยการสาธารณสุขได้กระจายอำนาจแก่ราชการส่วนท้องถิ่นให้มีอำนาจออกข้อบัญญัติ เพื่อควบคุมหรือกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเด็นต่างๆ ดังนี้

“มาตรา 40 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารที่ได้รับใบอนุญาต หรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่นดังต่อไปนี้

- (1) กำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามประเภทของอาหารหรือตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการหรือตามวิธีการจำหน่าย
- (2) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหาร ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร หรือที่ใช้สะสมอาหาร
- (3) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ
- (4) กำหนดเวลาจำหน่ายอาหาร
- (5) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ
- (6) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร
- (7) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่นๆ”

3.3.3 การจัดเตรียมสถานที่สำหรับร้านฟู้ดทรัค

1) การขออนุญาตดัดแปลงสภาพรถ

ร้านฟู้ดทรัคที่ใช้รถยนต์เป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร รวมถึงเป็นสถานที่ในการประกอบหรือปรุงอาหารนั้น รถที่ใช้จำเป็นต้องมีการขออนุญาตดัดแปลงสภาพรถ ผู้ประกอบการหรือเจ้าของรถนั้นต้องขออนุญาตดัดแปลงสภาพรถกับนายทะเบียนของกรมการขนส่งทางบกก่อนทำการดัดแปลงสภาพรถ ตามมาตรา 14 ของ พ.ร.บ. รถยนต์ พ.ศ. 2522

“มาตรา 14 รถใดที่จดทะเบียนแล้ว ห้ามมิให้ผู้ใดเปลี่ยนแปลงตัวรถหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของรถให้ผิดไปจากรายการที่จดทะเบียนไว้และใช้รถนั้น เว้นแต่เจ้าของรถนำรถไปให้นายทะเบียนตรวจสอบสภาพก่อน

ในกรณีที่นายทะเบียนเห็นว่ารถที่เปลี่ยนแปลงตามวรรคหนึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายในเวลาใช้ให้สิ่งเจ้าของรถแก้ไขและนำรถไปให้ตรวจสอบสภาพก่อนใช้ การตรวจสอบสภาพดังกล่าวนายทะเบียนจะสั่งให้เจ้าของรถนำรถไปให้ตรวจสอบสภาพ ณ สถานตรวจสอบสภาพที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการขนส่งทางบกก็ได้ และให้นำมาตรา 12 วรรคสอง วรรคสาม และวรรคสี่ มาใช้บังคับโดยอนุโลม แต่ถ้านายทะเบียนเห็นว่ารถนั้นปลอดภัยในเวลาใช้ ให้แก้ไขเพิ่มเติมรายการในทะเบียน และใบคู่มือจดทะเบียนรถนั้นด้วย”

ทั้งนี้ เมื่อตัดแปลงรถเสร็จแล้วผู้ประกอบการจะต้องนำรถมาตรวจสอบกับพนักงานเจ้าหน้าที่ หากตรวจสอบพบการแก้ไขตัดแปลงโดยไม่ได้รับอนุญาตจากกรมการขนส่งทางบกเจ้าของรถจะมีความผิดตามมาตรา 60 โดยมีโทษปรับไม่เกิน 2,000 บาท

“มาตรา 60 ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม... มาตรา 14 ... ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองพันบาท”

2) สุขลักษณะของร้านฟู้ดทรัค

สำหรับผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัคที่ได้รับหนังสือรับรองการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร จะต้องจัดเตรียมสถานที่ให้ตรงตามมาตรฐานสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ซึ่งบัญญัติไว้ใน **กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561** ออกตามความใน พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 สามารถแบ่งเป็นสุขลักษณะด้านต่างๆ อาทิ สถานที่ การจัดการมูลฝอย การจัดการน้ำเสีย การป้องกันสัตว์ แมลงนำโรคและสัตว์เลื้อย และการป้องกันอัคคีภัย ตัวอย่างสุขลักษณะสำคัญที่ผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัคจะต้องปฏิบัติตามมีรายละเอียดดังนี้

● การจัดการด้านสถานที่

การจัดการสถานที่ภายในร้านอาหารจะแบ่งออกเป็นสถานที่ประกอบ/ปรุงอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดส่วนใหญ่จะเกี่ยวกับความแข็งแรงและความสะอาดของพื้น ผนัง และเพดาน แสงสว่างที่เพียงพอ การระบายอากาศ การจัดเตรียมที่ล้างมือ ความสูงของโต๊ะที่ใช้ประกอบอาหาร เป็นต้น

● การจัดการน้ำเสีย

ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย เช่น การแยกไขมันก่อนระบายน้ำทิ้ง โดยการใช้ถังหรือบ่อดักไขมันหรือวิธีอื่นๆ ที่มีประสิทธิภาพ เป็นต้น รายละเอียดตามที่กำหนดไว้ในข้อ 6 ของ**กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561**

“ข้อ 6 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

- (1) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร
- (2) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด
- (3) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ”

นอกจากนี้ กฎกระทรวง ฉบับที่ 51 พ.ศ. 2541 ออกตามความใน พ.ร.บ. ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 ยังกำหนดให้อาคารประเภทภัตตาคารและร้านอาหารต้องจัดให้มีระบบการระบายน้ำและระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพเพียงพอในการปรับปรุงน้ำเสียจากอาคารให้เป็นน้ำทิ้งที่มีคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนดตามที่ระบุไว้ในข้อ 3 ของกฎกระทรวงฯ ซึ่งเกณฑ์มาตรฐานน้ำทิ้งจะขึ้นอยู่กับขนาดพื้นที่ร้านอาหาร โดยตัวอย่างมาตรฐานที่ตรวจสอบเช่น ค่าของความเป็นกรดและด่างของน้ำ ปริมาณสารแขวนลอย ปริมาณตะกอนหนัก น้ำมันและไขมัน เป็นต้น

“ข้อ 3 อาคารประเภทและลักษณะดังต่อไปนี้ ต้องจัดให้มีระบบการระบายน้ำ และระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพเพียงพอในการปรับปรุงน้ำเสียจากอาคารให้เป็นน้ำทิ้งที่มีคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ใน ข้อ 4 ก่อนที่จะระบายลงสู่แหล่งรองรับน้ำทิ้ง”

- การจัดการขยะมูลฝอย

ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องแยกเศษอาหารจากขยะอื่นๆ การดูแลรักษาความสะอาดถังขยะและบริเวณโดยรอบ นอกจากนี้ การจัดการมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามข้อ 5 ของกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 รายละเอียดดังนี้

“ข้อ 5 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร”

3.3.4 การจัดเตรียมอาหาร/เครื่องดื่มที่จำหน่าย

1) สุขลักษณะของอาหาร

การจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในร้านฟู้ดทรัคที่มีหนังสือรับรองการแจ้งเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร สุขลักษณะของอาหารและเครื่องดื่มในร้านจะต้องเป็นไปตามสุขลักษณะที่กำหนดไว้ในหมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร ภายใต้กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 เช่นเดียวกับร้านอาหารหรือภัตตาคาร ทั้งนี้ ผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัคจะต้องจัดการกับสุขลักษณะใน 3 เรื่องหลัก ประกอบด้วย

(1) สุขลักษณะของอาหาร ได้แก่ อาหารสด อาหารแห้งและอาหารปรุงสำเร็จ จะต้องสะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และมีการป้องกันการปนเปื้อน เช่น เก็บให้สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. เป็นต้น ซึ่งรายละเอียดแนวทางปฏิบัติจะอยู่ในข้อ 9 – 11 ของกฎกระทรวงฯ (รายละเอียดดังที่แสดงไว้ในหัวข้อ 3.1.4)

(2) สุขลักษณะของน้ำ ได้แก่ น้ำดื่ม น้ำใช้ และน้ำแข็ง กรณีน้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ส่วนน้ำใช้จะต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นกรณีที่ไม่มือน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่า กรณีน้ำแข็งจะต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และห้ามนำอาหารแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค ทั้งนี้ รายละเอียดแนวทางปฏิบัติจะอยู่ในข้อ 12 – 15 ของกฎกระทรวงฯ (รายละเอียดดังที่แสดงไว้ในหัวข้อ 3.1.4)

(3) สุขลักษณะของกระบวนการปรุงอาหาร โดยเฉพาะข้อกำหนดเกี่ยวกับเชื้อเพลิงในการปรุงอาหาร ตัวอย่างเช่น การห้ามใช้ก๊าซหุงต้ม อาทิ ก๊าซกระป๋อง ปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร หรือการห้ามใช้เมทิลแอลกอฮอล์ในการปรุงหรืออุ่นอาหาร ยกเว้นการใช้แอลกอฮอล์แข็ง เป็นต้น ทั้งนี้ รายละเอียดแนวทางปฏิบัติจะอยู่ในข้อ 16 – 18 ของกฎกระทรวงฯ (รายละเอียดดังที่แสดงไว้ในหัวข้อ 3.1.4)

2) สุขลักษณะของอุปกรณ์และภาชนะ

ผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัคที่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารจะต้องจัดเตรียมอุปกรณ์ ภาชนะ และเครื่องใช้ต่างๆ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะของอุปกรณ์และภาชนะที่สัมผัสกับอาหารดังที่บัญญัติไว้ในหมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ ภายใต้กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการแพร่ของโรคติดต่อ ตัวอย่างเช่น การจัดให้มีช้อนกลาง การจัดเก็บอุปกรณ์และภาชนะให้สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และมีการปกปิดการปนเปื้อน การจัดเก็บอุปกรณ์และภาชนะที่รอทำความสะอาดให้พ้นจากสัตว์หรือแมลงนำโรค การฆ่าเชื้อภาชนะและอุปกรณ์หลังการทำความสะอาด เป็นต้น

3.3.5 เงื่อนไขด้านบุคลากรในร้านฟู้ดทรัค

สำหรับแนวทางปฏิบัติของบุคลากรในร้านฟู้ดทรัคจะมีเงื่อนไขเช่นเดียวกันกับเงื่อนไขด้านบุคลากรในร้านอาหารหรือภัตตาคาร ดังนี้

1) สุขวิทยาของผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารหรือบุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหาร อาทิ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง/ประกอบอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ จะต้องไม่ป่วยหรือเป็นโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้ ตัวอย่างเช่น อหิวาตกโรค ไข้ไทฟอยด์ โรคบิด ไข้สวก ไข้หวัด โรคคางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อ โรคผิวหนังที่นํารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบเอ ไข้หวัดใหญ่ รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อจากสัตว์และโรคอื่นๆ ตามข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชื่อและอาการสำคัญของโรคติดต่ออันตราย พ.ศ. 2559 และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2563 (รายละเอียดของประกาศดังที่แสดงไว้ในหัวข้อ 3.1.5) และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด ซึ่งอาศัยอำนาจตาม พ.ร.บ. โรคติดต่อ พ.ศ. 2558

นอกจากนี้ ผู้ว่าราชการจังหวัดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดมีอำนาจในการสั่งปิดสถานที่ประกอบหรือจำหน่ายอาหารเป็นการชั่วคราว เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดต่ออันตรายหรือโรคระบาด อาศัยอำนาจตามมาตรา 35 ของ พ.ร.บ. โรคติดต่อ พ.ศ. 2558 (รายละเอียดของมาตรา 35 แสดงไว้ในหัวข้อ 3.1.5)

2) สุขลักษณะของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

สำหรับบุคลากรในร้านฟู้ดทรัค ทั้งผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคล อาทิ ความพร้อมด้านสุขภาพร่างกาย การรักษาความสะอาด รวมถึงความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งรายละเอียดต่างๆ จะถูกบัญญัติไว้ในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 สรุปได้ดังตารางที่ 3.4 ซึ่งกล่าวถึงแล้วในหัวข้อ 3.1.5

ทั้งนี้ ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลที่สำคัญ คือ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารจะต้องผ่านการอบรมและได้รับการรับรอง (บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร) ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขกำหนด ตามข้อ 21 ในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

“ข้อ 21 ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้...

(2) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา...”

ปัจจุบันหน่วยงานที่สามารถจัดการอบรมหลักสูตรดังกล่าวได้นั้นมีทั้งภาครัฐและเอกชนตามที่บัญญัติไว้ในข้อ 3 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 “หน่วยงานจัดการอบรม หมายความว่า (1) กรมอนามัย (2) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (3) หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร” โดยผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านระยะเวลาอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และต้องผ่านเกณฑ์ร้อยละ 80 รายละเอียดของการอบรมมีดังนี้

กรณีผู้ประกอบการ

ผู้ประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร รวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายในการดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหาร จะต้องผ่านการอบรมไม่น้อยกว่า 6 ชั่วโมง³¹ ซึ่งหัวข้อวิชาหลักในการอบรม ได้แก่

- (1) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย
- (2) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
- (3) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- (4) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร
- (5) การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร
- (6) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

กรณีผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารซึ่งหมายถึงผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่จัดเตรียมปรุงอาหาร จำหน่าย เสิร์ฟอาหาร และล้างเก็บภาชนะอุปกรณ์ จะต้องผ่านการอบรมไม่น้อยกว่า 3 ชั่วโมง³² ซึ่งหัวข้อวิชาหลักในการอบรม ได้แก่

- (1) หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
- (2) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- (3) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
- (4) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

³¹ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 15 หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ ตามข้อ 11 (1) ประกอบด้วยการอบรมภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติมีระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่าหกชั่วโมง

³² ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ข้อ 16 หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ตามข้อ 11 (1) ประกอบด้วยการอบรมภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติมีระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่าสามชั่วโมง

3) การคุ้มครองแรงงาน

ผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัคที่มีการจ้างแรงงานจะต้องปฏิบัติตามหลักการคุ้มครองแรงงานซึ่งถูกบัญญัติไว้ใน พ.ร.บ. คุ้มครองแรงงาน พ.ศ. 2541 โดยกฎหมายฉบับนี้มีการแก้ไขครั้งล่าสุดในปี พ.ศ. 2562 เป็นการปรับปรุงแก้ไขฉบับที่ 7 เพื่อยกระดับการคุ้มครองแรงงานให้ได้มาตรฐานสากลและมีประสิทธิภาพมากขึ้น ทั้งนี้ มีหลักเกณฑ์เช่นเดียวกับร้านอาหารหรือภัตตาคาร และร้านสตรีทฟู้ด กล่าวคือ การกำหนดเวลาทำงาน เวลาพัก วันหยุด วันลา การทำงานล่วงเวลา/วันหยุด ค่าตอบแทนการทำงาน ค่าชดเชยกรณีเลิกจ้าง การจัดทำข้อบังคับเกี่ยวกับการทำงาน เป็นต้น

สำหรับหลักการสำคัญที่ผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัคควรทราบ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดปัญหา ระหว่างเจ้าของกิจการและพนักงานในร้าน สรุปได้ดังนี้ (รายละเอียดของตัวบทกฎหมายดังที่แสดงไว้ในหัวข้อ 3.1.5)

(1) การกำหนดระยะเวลาให้เวลาทำงานไม่เกิน 8 ชม./วัน หากวันใดทำงานไม่ถึง 8 ชม. สามารถนำเวลาส่วนที่เหลือไปรวมกับวันอื่นได้ แต่ต้องไม่เกินวันละ 9 ชม. หรือตามที่ตกลงกัน แต่รวมแล้วไม่เกิน 48 ชม./สัปดาห์

(2) การกำหนดเวลาพัก นายจ้างต้องให้ลูกจ้างได้พักอย่างน้อย 1 ชม./วัน หลังจากทำงานมาแล้วไม่เกิน 5 ชม. หรือให้พักเป็นช่วงแต่รวมแล้วต้องไม่น้อยกว่า 1 ชม.

(3) การทำงานล่วงเวลา หรือการทำงานในวันหยุด กรณีการทำงานล่วงเวลานายจ้างจะต้องได้รับความยินยอมจากลูกจ้างก่อนเป็นครั้งๆ ไป และอนุญาตให้ทำได้เท่าที่จำเป็น ส่วนกรณีการทำงานในวันหยุดสำหรับธุรกิจร้านอาหาร นายจ้างอาจให้ลูกจ้างทำงานในวันหยุดได้โดยไม่จำเป็นต้องได้รับความยินยอมจากลูกจ้างก่อน

(4) การจัดให้มีวันหยุด เช่น นายจ้างต้องจัดให้มีวันหยุดประจำสัปดาห์ ไม่น้อยกว่า 1 วัน/สัปดาห์ โดยให้มีระยะห่างของวันหยุดไม่เกิน 6 วัน การกำหนดวันหยุดตามประเพณีต้องไม่น้อยกว่า 13 วัน/ปี โดยกรณีร้านอาหาร นายจ้างและแรงงานอาจตกลงเพื่อหยุดวันอื่นชดเชยวันหยุดตามประเพณี หรือจ่ายค่าจ้างทำงานในวันหยุดได้ มาตรา 30 การให้สิทธิวันหยุดพักผ่อนประจำปีแก่ลูกจ้าง ไม่น้อยกว่า 6 วันทำงาน/ปี สำหรับลูกจ้างที่ทำงานติดต่อกัน 1 ปี เป็นต้น

(5) สิทธิวันลา ตัวอย่างวันลาเช่น ลาป่วย ลากิจ ลาทำหมัน ลารับราชการทหาร ลาฝึกอบรม ลาคลอดบุตร

(6) ค่าตอบแทนการทำงาน ได้แก่ ค่าจ้าง ค่าล่วงเวลา ค่าทำงานในวันหยุด และค่าล่วงเวลาในวันหยุด ทั้งนี้ อัตราค่าจ้างขั้นต่ำในปัจจุบัน คือ **อัตราค่าจ้างตามประกาศคณะกรรมการค่าจ้าง เรื่อง อัตราค่าจ้างขั้นต่ำ (ฉบับที่ 10)** ซึ่งอัตราค่าจ้างจะแตกต่างกันไปในแต่ละท้องที่ ซึ่งนายจ้างจะจ่ายค่าจ้างเป็นเงินแก่ลูกจ้างน้อยกว่าอัตราค่าจ้างขั้นต่ำไม่ได้ ดังรูปที่ 3.1 (แสดงไว้ในหัวข้อ 3.1.5)

(7) การจัดทำข้อบังคับเกี่ยวกับการทำงาน กรณีที่ผู้ประกอบการร้านอาหารมีการจ้างแรงงาน ตั้งแต่ 10 คนขึ้นไป จะต้องจัดทำข้อบังคับการทำงาน เนื้อหาประกอบด้วย

- วันทำงาน เวลาทำงานปกติ และเวลาพัก
- วันหยุดและหลักเกณฑ์การหยุด
- หลักเกณฑ์การทำงานล่วงเวลาและการทำงานในวันหยุด
- วันและสถานที่จ่ายค่าจ้าง ค่าล่วงเวลา ค่าทำงานในวันหยุดและค่าล่วงเวลาในวันหยุด
- วันลาและหลักเกณฑ์การลา
- วินัยและโทษทางวินัย
- การร้องทุกข์ การเลิกจ้าง ค่าชดเชย และค่าชดเชยพิเศษ

นอกจากนี้ เจ้าของธุรกิจร้านอาหารที่มีพนักงานตั้งแต่ 1 คนขึ้นไป รวมถึงพนักงานในร้านอาหารจะต้องปฏิบัติตาม พ.ร.บ. ประกันสังคม พ.ศ. 2533 ซึ่งกำหนดให้ผู้ที่ทำงานให้กับนายจ้าง โดยได้รับค่าจ้าง และมีอายุไม่ต่ำกว่า 15 ปีบริบูรณ์แต่ไม่เกิน 60 ปีบริบูรณ์ จะต้องร่วมสมทบเงินเข้ากองทุนประกันสังคม หรือถือเป็นผู้ประกันตนตามมาตรา 33 โดยจะต้องนำส่งเงินเข้ากองทุนประกันสังคมอัตราร้อยละ 5 ของค่าจ้าง/เงินเดือน นอกจากนี้ เจ้าของกิจการมีหน้าที่ยื่นแบบรายการขึ้นทะเบียนนายจ้าง และแบบรายการขึ้นทะเบียนผู้ประกันตนต่อสำนักงานประกันสังคม และร่วมจ่ายสมทบในอัตราเดียวกันกับลูกจ้างคือร้อยละ 5 และรัฐบาลจะร่วมจ่ายสมทบในอัตราร้อยละ 2.75

4) การว่าจ้างแรงงานต่างด้าว

ผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัคที่ต้องการว่าจ้างแรงงานต่างด้าว ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามพระราชกำหนดการบริหารจัดการการทำงานของคนต่างด้าว พ.ศ. 2560 เช่นเดียวกับผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคาร โดยตามกฎหมายอนุญาตให้นายจ้างว่าจ้างแรงงานต่างด้าวที่มีใบอนุญาตทำงานเท่านั้น ตามข้อกำหนดใน “มาตรา 9 ห้ามผู้ใดรับคนต่างด้าวทำงานโดยที่คนต่างด้าวไม่มีใบอนุญาตทำงาน หรือให้คนต่างด้าวทำงานนอกเหนือจากที่มีสิทธิจะทำได้อันเป็นการฝ่าฝืนพระราชกำหนดนี้” และลักษณะของคนต่างด้าวที่จะขอรับใบอนุญาตทำงานได้จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดในกฎกระทรวง กำหนดลักษณะต้องห้ามของคนต่างด้าวซึ่งจะขอรับใบอนุญาตทำงาน พ.ศ. 2552 โดยจะต้องไม่มีลักษณะต้องห้าม เช่น ไม่เป็นบุคคลวิกลจริต ไม่เจ็บป่วยด้วยโรค อหิวาต์ โรค หรือติดยาเสพติด และไม่เคยมองโทษตามกฎหมายว่าด้วยคนเข้าเมืองหรือกฎหมายว่าด้วยการทำงานของคนต่างด้าวภายใน 1 ปี ก่อนวันขอรับใบอนุญาต

นอกจากนี้ ผู้ว่าจ้างมีหน้าที่รายงานชื่อ สัญชาติ และลักษณะงานที่ให้แก่คนต่างด้าวทำแก่นายทะเบียนหรือพนักงานเจ้าหน้าที่กรมการจัดหางานตาม “มาตรา 13 ผู้ใดจ้างคนต่างด้าวทำงาน ต้องแจ้งให้นายทะเบียนทราบชื่อและสัญชาติของคนต่างด้าวและลักษณะงานที่ให้แก่ทำภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่จ้างและเมื่อคนต่างด้าวนั้นออกจากงานให้แจ้งให้นายทะเบียนทราบภายในสิบห้าวันนับแต่

วันที่คนต่างตัวออกจากงาน พร้อมทั้งระบุเหตุแห่งการออกจากงานของคนต่างตัวนั้นด้วย” และการทำงานของแรงงานต่างตัวจะต้องตรงกับที่ระบุไว้ในใบอนุญาต เป็นต้น

3.3.6 การเสียภาษี

ผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัคทุกรายจะต้องเข้าสู่ระบบการชำระภาษีเงินได้ สำหรับผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัคส่วนใหญ่จะเป็นการดำเนินธุรกิจในลักษณะบุคคลธรรมดา ซึ่งจะมีรายละเอียดเกี่ยวกับการชำระภาษี ดังนี้

เนื่องจากเงินได้จากการประกอบการพาณิชย์กึ่งตาการค้าถือเป็นเงินได้พึงประเมินประเภทที่ 8 ตามมาตรา 40 ของ **ประมวลรัษฎากร**

“มาตรา 40 เงินได้พึงประเมินนั้น คือเงินได้ประเภทต่อไปนี้ รวมตลอดถึงเงินค่าภาษีอากรที่ผู้จ่ายเงินหรือผู้อื่นออกแทนให้สำหรับเงินได้ประเภทต่างๆ ดังกล่าว ไม่ว่าในทอดใด...

(8) เงินได้จากการธุรกิจ การพาณิชย์ การเกษตร การอุตสาหกรรม การขนส่ง หรือการอื่น นอกจากที่ระบุไว้ใน (1) ถึง (7) แล้ว”

ผู้ประกอบการที่เป็นบุคคลธรรมดาจะต้องยื่นเสียภาษีปีละ 2 ครั้ง ครั้งแรกเป็นการยื่นแบบ ภ.ง.ด.94 ในเดือนกันยายน เพื่อรายงานเงินได้ตั้งแต่เดือนมกราคมถึงมิถุนายน และครั้งที่สองเป็นการยื่นแบบ ภ.ง.ด.90 ในเดือนมีนาคมของปีถัดไป เพื่อรายงานเงินได้ตั้งแต่มกราคมถึงธันวาคม ทั้งนี้ ผู้ประกอบการสามารถนำค่าใช้จ่ายมาลดหย่อนได้ โดยผู้ประกอบการสามารถหักค่าใช้จ่ายแบบเหมาได้ที่ร้อยละ 60 อ้างอิงตามพระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการกำหนดค่าใช้จ่ายที่ยอมให้หักจากเงินได้พึงประเมิน (ฉบับที่ 629) พ.ศ. 2560 และสามารถลดหย่อนผู้มีเงินได้สูงสุด 60,000 บาท นอกจากนี้ รัฐบาลยังมีมาตรการลดหย่อนสำหรับผู้ประกอบการที่นำระบบการชำระเงินทางอิเล็กทรอนิกส์มาใช้ โดยสามารถนำค่าธรรมเนียมจากการรับชำระเงินด้วยบัตรเดบิตผ่านเครื่อง EDC มาหักรายจ่ายได้ถึง 2 เท่า ตามประกาศอธิบดีกรมสรรพากรเกี่ยวกับภาษีเงินได้ (ฉบับที่ 317) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การยกเว้นภาษีเงินได้ที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์รับชำระเงินทางอิเล็กทรอนิกส์

หากรายได้สุทธิหลังการหักลดหย่อนแล้วไม่เกิน 150,000 บาท จะไม่ต้องเสียภาษี แต่หากรายได้สุทธิสูงกว่า 150,000 บาท จะต้องเสียภาษีตามอัตราภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา รายละเอียดดังตารางที่ 3.6 ที่กล่าวแล้วในหัวข้อ 3.1.6

ส่วนภาษีอื่นๆ อาทิ ภาษีมูลค่าเพิ่ม ผู้ประกอบการกลุ่มนี้จะไม่เข้าข่ายที่ต้องจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม เนื่องจากการเสียภาษีมูลค่าเพิ่มจะเป็นภาระหน้าที่ของผู้ประกอบการที่มีรายได้เกิน 1.8 ล้านบาทต่อปี ส่วนภาษีป้าย กรณีร้านฟู้ดทรัคที่มีการติดป้ายร้านเพื่อการประชาสัมพันธ์หรือ

โฆษณา ร้าน ผู้ประกอบการจะได้รับการยกเว้นภาษีป้ายเนื่องจากป้ายที่ติดตั้งหรือแสดงไว้บนรถยนต์ส่วนบุคคลเข้าข่ายป้ายที่ไม่ต้องเสียภาษีป้ายตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2535) ออกตามความในพระราชบัญญัติภาษีป้าย พ.ศ. 2510

“กฎกระทรวงฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2535) ให้เจ้าของป้ายไม่ต้องเสียภาษีป้ายสำหรับ

- (1) ป้ายที่ติดตั้งหรือแสดงไว้ที่รถยนต์ส่วนบุคคล รถจักรยานยนต์ รถบดถนนหรือรถแทรกเตอร์ ตามกฎหมายว่าด้วยรถยนต์
- (2) ป้ายที่ติดตั้งหรือแสดงไว้ที่ล้อเลื่อน ตามกฎหมายว่าด้วยล้อเลื่อน
- (3) ป้ายที่ติดตั้งหรือแสดงไว้ที่ยานพาหนะนอกเหนือจาก (1) และ (2) โดยมีพื้นที่ไม่เกินห้าร้อยตารางเซนติเมตร”

3.3.7 การปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่นของร้านฟู้ดทรัค

เนื่องจากร้านฟู้ดทรัคเป็นธุรกิจร้านอาหารรูปแบบใหม่ จึงยังไม่มีกฎหมายหรือกฎระเบียบที่ออกมากำกับดูแลโดยเฉพาะ ปัจจุบันยังไม่มีราชการส่วนท้องถิ่นที่ใดที่มีการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อกำกับดูแลธุรกิจฟู้ดทรัคแม้กระทั่งกรุงเทพมหานคร อย่างไรก็ตาม ภายใต้กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขได้เปิดช่องให้ท้องถิ่นสามารถออกข้อบัญญัติเพื่อการกำกับดูแลฟู้ดทรัค รวมไปถึงร้านอาหารรูปแบบอื่นๆ ได้ โดยให้กำหนดประเภทของร้านอาหารรูปแบบใหม่ๆ ที่หน่วยงานท้องถิ่นจะควบคุมหรือกำกับดูแลโดยอาศัยอำนาจตามมาตรา 40 (1)

“มาตรา 40 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารที่ได้รับใบอนุญาต หรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่นดังต่อไปนี้

- (1) กำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามประเภทของอาหารหรือตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการหรือตามวิธีการจำหน่าย...”

3.4 สรุปกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย

จากการศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทย ทางคณะผู้วิจัยขอสรุปแนวทางการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหาร โดยจำแนกออกเป็น 6 เรื่องหลัก ได้แก่

(1) **การจัดตั้งธุรกิจ** กรณีร้านอาหารหรือภัตตาคาร หากเจ้าของเป็นบุคคลธรรมดาจะต้องจดทะเบียนพาณิชย์ตามกฎหมายว่าด้วยทะเบียนพาณิชย์ แต่หากเป็นนิติบุคคลให้จดทะเบียนจัดตั้งนิติบุคคลตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ โดยมีต้องจดทะเบียนพาณิชย์เพิ่มเติม ส่วนร้านฟู้ดทรัคเจ้าของจะต้องจดทะเบียนพาณิชย์ตามกฎหมายว่าด้วยทะเบียนพาณิชย์ แต่ในกรณีสตรีฟู้ดที่เข้าข่ายเป็นการค้าหรือการค้าแฝงลอยจะได้รับการยกเว้นโดยไม่ต้องจดทะเบียนพาณิชย์

(2) การขอใบอนุญาตประกอบธุรกิจร้านอาหาร ถูกกำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข โดยสามารถแบ่งใบอนุญาตออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ทั้งนี้ การพิจารณาว่าจะต้องขอใบอนุญาตประเภทใดจะขึ้นอยู่กับลักษณะของพื้นที่ กรณีพื้นที่ส่วนบุคคลผู้ประกอบการจะต้องขอใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น ร้านอาหารหรือภัตตาคาร หรือร้านฟู้ดทรัคที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ส่วนบุคคล เป็นต้น ส่วนการจำหน่ายอาหารในพื้นที่สาธารณะจะต้องขอใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ตัวอย่างเช่น ร้านสตรีทฟู้ด

(3) การจัดเตรียมสถานที่ ในประเด็นนี้จะมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องหลายฉบับ ตัวอย่างเช่น กรณีร้านอาหารหรือภัตตาคาร ถ้าหากอยู่ภายในอาคารจะต้องขอใบรับรองก่อสร้างหรือดัดแปลงอาคารตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร การปฏิบัติตามเกณฑ์สุขลักษณะของร้านอาหารที่บัญญัติไว้ในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 กรณีร้านสตรีทฟู้ดต้องทำการตรวจสอบพื้นที่ว่าอยู่ในพื้นที่ผ่อนผันตามที่หน่วยงานท้องถิ่นกำหนดหรือไม่ รวมไปถึงการปฏิบัติตามสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะซึ่งจะถูกกำหนดไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่น เป็นต้น นอกจากนี้ กรณีร้านฟู้ดทรัค การนำรถยนต์มาดัดแปลงเพื่อใช้ประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายนั้นผู้ประกอบการจะต้องแจ้งขออนุญาตกับกรมการขนส่งทางบกตามกฎหมายว่าด้วยรถยนต์

(4) การจัดเตรียมอาหาร/ เครื่องดื่มที่จำหน่าย ในส่วนของร้านอาหารจะมีการกำหนดสุขลักษณะของอาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ ซึ่งถูกกำหนดไว้ในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 แต่กรณีของร้านสตรีทฟู้ด เจ้าของกิจการจะต้องปฏิบัติตามสุขลักษณะของกรรมวิธีการจำหน่าย ปรงอาหาร และการรักษาความสะอาดของภาชนะตามที่หน่วยงานส่วนท้องถิ่นกำหนด นอกจากนี้ หากผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารประสงค์จะจำหน่ายสุราจะต้องขอใบอนุญาตขายสุราจากกรมสรรพสามิตตามกฎหมายว่าด้วยภาษีสรรพสามิต

(5) บุคลากรในร้านอาหาร กรณีสถานที่จำหน่ายอาหาร ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารทุกคนในร้านต้องได้รับการอบรมและผ่านหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารที่ได้รับการรับรองจากกรมอนามัย และปฏิบัติตามหลักเกณฑ์สุขอนามัยของผู้สัมผัสอาหารตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 นอกจากนี้ เจ้าของกิจการร้านอาหารที่มีการจ้างแรงงานจะต้องปฏิบัติตามแรงงานตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงาน เช่น การกำหนดเวลาทำงาน เวลาพัก วันหยุด วันลา ค่าตอบแทน เป็นต้น รวมไปถึงหน้าที่ของลูกจ้างและนายจ้างที่จะต้องจ่ายเงินสมทบ

กองทุนประกันสังคมตามกฎหมายว่าด้วยการประกันสังคม หากผู้ประกอบการร้านอาหารต้องการจ้างแรงงานต่างด้าวจะต้องปฏิบัติตามพระราชกำหนดการบริหารจัดการการทำงานของคนต่างด้าว พ.ศ. 2560 อาทิ การจ้างแรงงานต่างด้าวอนุญาตให้เฉพาะแรงงานต่างด้าวที่มีใบอนุญาตทำงานเท่านั้น

(6) **ภาษี** สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารจะต้องชำระภาษี ได้แก่ ภาษีเงินได้ ภาษีมูลค่าเพิ่ม ภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง และภาษีป้าย ขณะที่ผู้ประกอบการร้านสตรีทฟู้ดและผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัคจะต้องชำระภาษีเงินได้เป็นหลัก แต่ถ้าร้านสตรีทฟู้ดหรือร้านฟู้ดทรัคนั้นมีรายได้เกินกว่า 1.8 ล้านบาทต่อปี ผู้ประกอบการจะต้องเสียภาษีมูลค่าเพิ่มอีกด้วย

บทที่ 4 ตัวอย่างกฎหมายต่างประเทศ (Best Practices) เกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหาร

การศึกษาในส่วนนี้จะเป็นการรวบรวมและวิเคราะห์เกี่ยวกับกฎหมาย/กฎระเบียบที่ใช้กำกับดูแลการประกอบธุรกิจให้บริการอาหารทั้งในรูปแบบร้านอาหาร/ภัตตาคาร และรูปแบบธุรกิจบริการร้านอาหารแบบใหม่ๆ เช่น food truck เป็นต้น ในต่างประเทศไม่น้อยกว่า 3 ประเทศ ได้แก่ ประเทศในสหภาพยุโรป 1 ประเทศ ประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศญี่ปุ่น เพื่อถอดบทเรียนและนำมาปรับใช้กับบริบทของประเทศไทย และแนวทางการส่งเสริมและช่วยเหลือ SME ที่ถูกบัญญัติไว้ในกฎหมาย/กฎระเบียบของต่างประเทศทั้ง 4 ประเทศ เพื่อเป็นแนวทางและนำมาใช้อำนวยความสะดวกต่อการประกอบธุรกิจของ SME ในประเทศไทย

ทั้งนี้ สหภาพยุโรปเป็นประชาคมทางเศรษฐกิจและการเมืองประกอบด้วยรัฐสมาชิกทั้งหมด 27 ประเทศ ซึ่งวัตถุประสงค์การรวมทุกประเทศให้เป็นสหภาพนั้น เพื่อต้องการรวมเศรษฐกิจ สังคม การเมืองให้เป็นประชาคมเดียวและรวมระบบเศรษฐกิจให้เป็นตลาดเดียว ดังนั้นการออกกฎระเบียบการบังคับใช้กฎหมายต่างๆ ของสหภาพยุโรปจึงเป็นกฎหมายแม่บทที่ใช้เป็นกรอบแนวทางให้ประเทศสมาชิกรับไปปรับใช้ให้เหมาะสมกับแต่ละประเทศสมาชิก หากแต่จะมีทิศทางในการกำกับดูแลเป็นไปในทิศทางเดียวกัน อย่างไรก็ตาม ประเทศไทยเป็นหนึ่งในสมาชิกของประชาคมอาเซียนเช่นกัน โดยมีวัตถุประสงค์ในการจัดตั้งประชาคมอาเซียนเพื่อต้องการรวมระบบเศรษฐกิจให้เป็นหนึ่งเดียว ดังนั้นในอนาคตการกำกับดูแลทุกประเทศสมาชิกของประชาคมอาเซียนจะต้องมีแนวทางเป็นไปในทิศทางเดียวกันเช่นสหภาพยุโรป การศึกษากฎหมายที่ใช้ในการกำกับดูแลธุรกิจการจำหน่ายอาหารในสหภาพยุโรปจึงเป็นแนวทางในการปรับปรุงและพัฒนาการกำกับดูแลสำหรับประเทศไทยในอนาคตต่อไป โดยเฉพาะการลดอุปสรรคจากกฎหมาย เพื่ออำนวยความสะดวกให้ผู้ประกอบการทั้งไทยและในประเทศสมาชิกอาเซียนสามารถเข้ามาประกอบธุรกิจได้ง่าย

ขณะที่การกำกับดูแลการประกอบธุรกิจการจำหน่ายอาหารในสหรัฐอเมริกาและญี่ปุ่น มีลักษณะการกำกับดูแลคล้ายประเทศไทย กล่าวคือ มีกฎหมายที่ใช้ในการกำกับดูแลระดับประเทศแต่มีการกระจายอำนาจไปให้หน่วยงานส่วนท้องถิ่นสามารถไปออกข้อบังคับในแต่ละท้องถิ่นได้ ส่วนการกำกับดูแลธุรกิจการจำหน่ายอาหารของสาธารณรัฐประชาชนจีนมีความน่าสนใจ เนื่องจากจีนใช้กำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารหลากหลายรูปแบบภายใต้กฎหมายแม่บทฉบับเดียว

4.1 สหภาพยุโรป

สหภาพยุโรปมีกฎหมายแม่บทที่ใช้ในการกำกับดูแลด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยด้านอาหารของทั้งคนและสัตว์ (White Paper on Food Safety)³³ โดยในปี พ.ศ. 2545 รัฐสภาและคณะกรรมการธิการของสหภาพยุโรปได้ปรับปรุงและประกาศบังคับใช้กฎหมายว่าด้วยอาหารที่สำคัญ 2 ฉบับคือ (1) Regulation (EC) No. 178/2002 มีสาระสำคัญเกี่ยวข้องกับหลักการทั่วไปและลักษณะที่จำเป็นสำหรับการจัดทำกฎหมายด้านอาหาร และการจัดตั้งสำนักงานอาหารปลอดภัยแห่งสหภาพยุโรป (European Food Safety Authority) และ (2) Regulation (EC) No.852/2004 มีสาระสำคัญเกี่ยวกับสุขอนามัยของอาหาร

กฎหมายแม่บททั้งสองฉบับดังกล่าวมีเจตนารมณ์เพื่อคุ้มครองสุขภาพและประโยชน์ของผู้บริโภค และเป็นแนวทางให้กับประเทศสมาชิกสหภาพยุโรปนำไปใช้เป็นจุดเริ่มต้นในการตรากฎหมายภายในของตนเองให้สอดคล้องเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันและให้เหมาะสมกับบริบทของแต่ละประเทศสมาชิกทั้งหมด

Regulation (EC) No 178/2002³⁴ มีหลักการสำคัญดังนี้

(1) ด้านความครอบคลุมของบทบัญญัติ ให้ใช้สำหรับ

- อาหารหรือผลิตภัณฑ์ทุกประเภทที่เป็นอาหาร (food or foodstuff) ที่มนุษย์สามารถบริโภคได้
- อาหารที่ผลิตภายในสหภาพยุโรป (Domestic) ผลิตเพื่อการส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศ (Export) และอาหารที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ (Import)
- การผลิต การแปรรูป และการให้บริการอาหารแก่ผู้บริโภค หรือเรียกว่า “จากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร” (Farm to table) ไม่ว่าจะเป็นการกำกับดูแลการเพาะปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ การแปรรูปอาหาร ตลอดจนการขนส่ง การจัดจำหน่ายอาหารผ่านช่องทางต่างๆ อาทิ ร้านค้าปลีก ร้านอาหารหรือภัตตาคาร โดยให้รวมถึงอาหารที่ผู้บริโภคได้รับโดยไม่มีค่าใช้จ่ายด้วย

(2) ด้านการกำกับดูแลเน้นเรื่องธรรมาภิบาลและการพิจารณาจากข้อมูลเชิงวิทยาศาสตร์เป็นสำคัญ (strong science base)

³³ White Paper on Food Safety in EU. สืบค้นได้ที่ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:51999DC0719>

³⁴ Regulation (EC) No 178/2002. สืบค้นได้ที่ https://www.fsai.ie/uploadedFiles/Legislation/Food_Legislation_Links/General_Principles_of_Food_Law/Reg178_2002.pdf

ขณะที่ Regulation (EC) No. 852/2004 เป็นข้อบัญญัติเกี่ยวกับสุขอนามัยโดยเป็นการกำหนดให้ใช้หลักการจัดการอาหารปลอดภัยตามมาตรฐาน HACCP (hazard analysis and critical control point) มาใช้

4.1.1 สหราชอาณาจักร

สำหรับกฎหมายในระดับประเทศ คณะผู้วิจัยได้ทำการศึกษากฎระเบียบของสหราชอาณาจักร (ก่อนที่สหราชอาณาจักรจะถอนตัวออกจากสหภาพยุโรป) ซึ่งมีหน่วยงานกำกับดูแลที่ได้รับการยอมรับในระดับสากล โดยการศึกษากฎหมายจะแบ่งออกเป็นสองส่วน ส่วนแรกคือกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการเริ่มต้นประกอบธุรกิจ และส่วนที่สองคือกฎหมายการกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านสตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัค

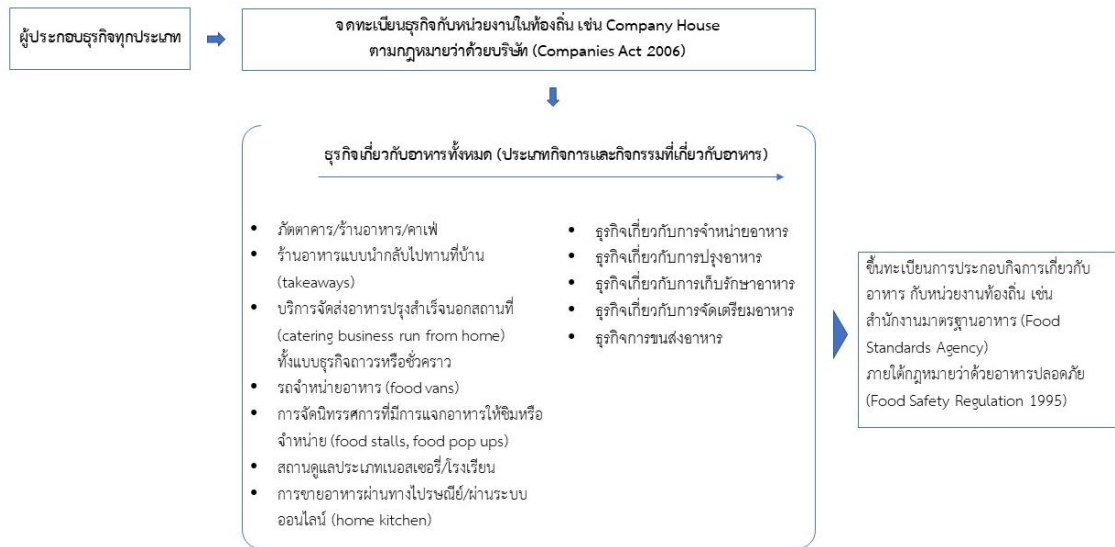
1) กฎหมายการเริ่มต้นของการประกอบธุรกิจ

ผู้ที่สนใจเป็นผู้ประกอบธุรกิจเกี่ยวกับร้านอาหาร ทั้งประเภทร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านสตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัคที่ให้บริการโดยตรงถึงผู้บริโภคในสหราชอาณาจักรจะต้องขอขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบธุรกิจเกี่ยวกับอาหารต่อหน่วยงานท้องถิ่นที่กิจการตั้งอยู่โดยไม่มีค่าใช้จ่ายในการขอขึ้นทะเบียน วัตถุประสงค์สำคัญคือเพื่อให้ภาครัฐมีข้อมูลเกี่ยวกับผู้ผลิตอาหารซึ่งจำเป็นต่อการปกป้องผู้บริโภค โดยผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องปฏิบัติตามระเบียบว่าด้วยอาหารปลอดภัย (สุขอนามัยทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร) ปี 1995 (Food Safety (General Hygiene) Regulations 1995

ตัวอย่างธุรกิจเกี่ยวกับอาหารที่ต้องขึ้นทะเบียน ได้แก่ ภัตตาคาร ร้านอาหาร คาเฟ่ ร้านอาหารแบบนำกลับไปทานที่บ้าน (takeaways) บริการจัดส่งอาหารปรุงสำเร็จนอกสถานที่ (catering business run from home) ทั้งแบบธุรกิจถาวรหรือชั่วคราว รถจำหน่ายอาหาร (food vans) การจัดนิทรรศการที่มีการแจกอาหารให้ชิมหรือจำหน่าย (food stalls, food pop ups) สถานดูแลประเภทเนอสเซอรี่ โรงเรียน รวมถึงการขายอาหารผ่านทางไปรษณีย์ หรือผ่านระบบออนไลน์

นอกจากจะพิจารณาจากลักษณะการประกอบธุรกิจแล้ว ยังพิจารณาจากกิจกรรมที่ทำด้วย โดยผู้ประกอบการต่อไปนี้อาจต้องขอขึ้นทะเบียนการประกอบกิจการเกี่ยวกับอาหาร ได้แก่ การจำหน่ายอาหาร การปรุงอาหาร การเก็บรักษาอาหาร การจัดเตรียมอาหาร รวมถึงการขนส่งอาหาร โดยกิจกรรมทั้งหมดที่กล่าวมานี้เกี่ยวข้องกับอาหารที่ส่งตรงถึงผู้บริโภค (ตามรูปที่ 4.1)

รูปที่ 4.1 ขั้นตอนการประกอบธุรกิจร้านอาหาร (ร้านอาหารหรือภัตตาคาร สตรีทฟู้ด ฟู้ดทรัค)



ที่มา: คณะผู้วิจัย (2563)

ทั้งนี้การประกอบธุรกิจทุกประเภทกิจการนั้นอยู่ภายใต้พระราชบัญญัติว่าด้วยบริษัท ปี 2006 (Companies Act 2006³⁵) ซึ่งกำหนดให้ผู้ประกอบธุรกิจทุกประเภทต้องจดทะเบียนธุรกิจ และเนื่องจากสหราชอาณาจักรประกอบไปด้วยอังกฤษ เวลส์ และไอร์แลนด์เหนือ ดังนั้นการจดทะเบียนธุรกิจของผู้ประกอบการจะต้องติดต่อหน่วยงานในท้องถิ่นของตนเอง ตัวอย่างเช่นอังกฤษกำหนดให้มีสำนักทะเบียนบริษัท หรือ Companies House เป็นหน่วยงานรับจดทะเบียน

สหราชอาณาจักรแบ่งทะเบียนธุรกิจออกเป็น 5 ประเภทคือ

1. ธุรกิจส่วนตัวหรือธุรกิจเจ้าของคนเดียว (self-employed หรือ sole trader)
2. ธุรกิจแบบมีหุ้นส่วน (business partnership)
3. ธุรกิจเพื่อสังคม (social enterprise)
4. ธุรกิจจากต่างประเทศ (overseas company)
5. สมาคม (unincorporated association)

ทั้งนี้คณะผู้วิจัยเลือกศึกษาเฉพาะการจดทะเบียนธุรกิจประเภทที่ 1 และ 2 เท่านั้น เนื่องจากเป็นประเภทที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ SME มากที่สุด

³⁵ สืบค้นกฎหมายได้จาก http://www.legislation.gov.uk/ukpga/2006/46/pdfs/ukpga_20060046_en.pdf

(1) การจดทะเบียนธุรกิจ

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านสตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัคที่ต้องการจดทะเบียนธุรกิจในภาษาอังกฤษสามารถจดทะเบียนได้ด้วยตนเองหรือใช้บริการจากบริษัทตัวแทน (agent) ที่ให้บริการจดทะเบียนบริษัทก็ได้ การจดทะเบียนบริษัทสามารถส่งเอกสารทางไปรษณีย์หรือทำผ่านระบบออนไลน์ก็ได้ แต่ต้องเป็นระบบที่ได้รับการรับรองจากสำนักทะเบียนบริษัทแล้วเท่านั้น³⁶ การจดทะเบียนมีค่าธรรมเนียม 12 ปอนด์ (480 บาท) โดยสำหรับผู้ประกอบการที่จดทะเบียนออนไลน์โดยทั่วไปจะได้รับอีเมลตอบรับการจดทะเบียนธุรกิจจากสำนักทะเบียนบริษัทภายใน 24 ชั่วโมง หากส่งแบบฟอร์มจดทะเบียนทางไปรษณีย์สำนักทะเบียนบริษัทจะใช้เวลาในการดำเนินการประมาณ 8-10 วัน โดยจะมีค่าใช้จ่าย 40 ปอนด์ (1,600 บาท) สำหรับกรณีที่ต้องการจดทะเบียนธุรกิจแบบเร่งด่วน ทรานสโลนัมตีภายในวันเดียวจะมีค่าใช้จ่าย 100 ปอนด์ (4,000 บาท) โดยต้องส่งเอกสารให้ครบถ้วนภายในเวลา 15.00 น. เท่านั้น

เมื่อดำเนินการขั้นตอนจดทะเบียนธุรกิจเรียบร้อยแล้ว สำนักทะเบียนบริษัทจะจัดทำเอกสารรับรองธุรกิจ หรือ Certificate of incorporation โดยจะระบุข้อมูลที่จำเป็น ได้แก่ ชื่อจดทะเบียน หมายเลขทะเบียนบริษัท วันที่ขอจดทะเบียน เป็นต้น เพื่อเป็นการรับรองการมีอยู่อย่างถูกกฎหมายของผู้ประกอบการ

การประกอบธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้รับการยกเว้นไม่ต้องแจ้งขอขึ้นทะเบียนร้านจำหน่ายอาหารคือ ธุรกิจการเตรียมวัตถุดิบในการประกอบการอาหารให้แก่ผู้ประกอบการอาหาร เช่น เนื้อวัว เนื้อหมู เนื้อไก่ ปลา ไข่ ผลิตภัณฑ์จากนม เป็นต้น อย่างไรก็ตามผู้ประกอบการเตรียมวัตถุดิบจะต้องได้รับการตรวจสอบและอนุมัติการเตรียมวัตถุดิบของอาหารจากเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นก่อน

(2) ภาษีที่เกี่ยวข้อง

นอกจากการจดทะเบียนธุรกิจแล้วผู้ประกอบการจะต้องศึกษาข้อมูลเกี่ยวภาษีที่เกี่ยวข้องกับกิจการด้วย โดยกฎหมายของสหราชอาณาจักรกำหนดให้ธุรกิจที่มีรายได้ตั้งแต่ 1,000 ปอนด์ หรือประมาณ 40,000 บาทขึ้นไปต่อปี จะต้องขอมิเลขประจำตัวผู้เสียภาษีและต้องแจ้งจดทะเบียนธุรกิจด้วยการกรอกแบบฟอร์มประเมินตนเอง (Self-assessment) ผ่านระบบออนไลน์ โดยเจ้าของธุรกิจมีหน้าที่ดังต่อไปนี้

- จัดทำบันทึกรายรับ-รายจ่ายของกิจการ โดยมีตัวอย่างรายจ่าย เช่น ค่าเช่าสำนักงาน อุปกรณ์สำนักงาน ยานพาหนะและค่าเดินทาง ค่าตอบแทนพนักงาน เสื้อผ้าพนักงาน ค่าใช้จ่ายในการอบรมพนักงาน ค่าทำบัญชี ค่าทำการตลาด โดยรัฐบาลสร้างแรงจูงใจ

³⁶ สำนักงานทะเบียนธุรกิจของอังกฤษจัดทำมาตรฐานซอฟต์แวร์การจดทะเบียนธุรกิจให้บริษัทที่สนใจนำไปพัฒนาเองได้ แต่ต้องได้รับการรับรองซอฟต์แวร์จากสำนักงานฯ ก่อน

ให้ธุรกิจจัดทำบัญชีรายการค่าใช้จ่ายโดยกำหนดให้รายจ่ายบางประเภทสามารถนำมาหักค่าลดหย่อนภาษีได้

- นำส่งรายการประเมินภาษีเงินได้ด้วยตนเอง (self-assessment tax return) เฉพาะผู้มีรายได้ต่อปีเกิน 1,000 ปอนด์ขึ้นไป โดยทั่วไปแล้วสำหรับผู้ที่มีรายได้จากค่าจ้าง ผู้จ่ายจะหักภาษี ณ ที่จ่ายอยู่แล้ว แต่ในกรณีของธุรกิจส่วนตัว จะมีรายได้บางประเภทที่ไม่มีการหักภาษีไว้ เช่น ค่าทิป ค่านายหน้า รายได้จากค่าเช่า รายได้จาก การลงทุน เป็นต้น หากผู้ประกอบการมีรายได้ส่วนนี้จะต้องรายงานในรูปแบบประเมิน ด้วย
- นำส่งภาษีเงินได้และนำส่งเงินเข้ากองทุนประกันแห่งชาติ (National Insurance) โดยมีอัตราเงินประกันสำหรับผู้ประกอบธุรกิจส่วนตัวแบ่งเป็น 2 ประเภทคือ
 - Class 2 หมายถึงธุรกิจส่วนตัวที่มีรายได้หลังหักค่าใช้จ่ายหรือกำไรตั้งแต่ 6,365 ปอนด์ หรือ 254,600 บาทต่อปี ต้องนำส่งเงินประกันแห่งชาติในอัตรา 3 ปอนด์ หรือ 120 บาทต่อสัปดาห์
 - Class 4 หมายถึงธุรกิจส่วนตัวที่มีกำไรตั้งแต่ 8,632 หรือประมาณ 345,280 บาทต่อปี ต้องนำส่งเงินประกันแห่งชาติโดยแบ่งเป็นสองอัตราคือ
 - ร้อยละ 9 ของกำไร สำหรับธุรกิจส่วนตัวที่มีกำไรตั้งแต่ 8,632 ปอนด์ แต่ไม่เกิน 50,000 ปอนด์ต่อปี (หรือ 345,280 บาท แต่ไม่เกิน 2 ล้านบาทต่อปี)
 - ร้อยละ 2 ของกำไร สำหรับธุรกิจส่วนตัวที่มีกำไรตั้งแต่ 50,000 ปอนด์ หรือ 2 ล้านบาทขึ้นไปต่อปี

นอกจากนี้ ในกรณีที่ เป็นธุรกิจที่มีรายได้เกิน 85,000 ปอนด์ หรือ 3.4 ล้านบาทต่อปี ผู้ประกอบการจะต้องจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT) ร่วมด้วย

2) กฎหมายการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านสตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัค

เพื่อให้เป็นไปตาม General Food Law Regulation ซึ่งเป็นกฎหมายแม่บทของสหภาพยุโรป กำหนดให้รัฐบาลของประเทศสมาชิกมีหน้าที่ต้องกำกับดูแลด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยด้านอาหารของทั้งคนและสัตว์ เช่นในประเทศอังกฤษได้มีการจัดให้มีสำนักงานมาตรฐานอาหาร (Food Standards Agency หรือ FSA) เป็นหน่วยงานกำกับดูแลทั้งอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร (manufacturing) โดยครอบคลุมทั้งการผลิตเพื่อจำหน่ายภายในประเทศ และเพื่อการส่งออกไปต่างประเทศ รวมถึงผลิตภัณฑ์ที่นำเข้าจากต่างประเทศ การขนส่งและเก็บรักษา (logistics) ไปจนถึงระดับค้าปลีกคือธุรกิจร้านอาหารทุกประเภท ทั้งร้านอาหารหรือสถานที่จำหน่ายอาหารหรือตลาดที่มีที่ตั้งถาวรและไม่ถาวรหรือเคลื่อนย้ายได้ รวมถึงเครื่องจำหน่ายอาหาร (vending machines) ด้วย

ระเบียบว่าด้วยอาหารปลอดภัย (สุขอนามัยทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร) ปี 1995 (Food Safety (General Hygiene) Regulations 1995) มีสาระสำคัญเกี่ยวข้องกับการกำกับดูแลด้านอาหารในประเด็นต่อไปนี้

1. การบริหารจัดการเพื่อความปลอดภัยของอาหารตามหลัก HACCP
2. สถานที่จำหน่ายอาหาร
3. ห้องเตรียมอาหาร เก็บรักษาอาหาร และอุปกรณ์ประกอบอาหาร
4. การขนส่งอาหารและเครื่องประกอบอาหาร
5. การจัดการของเสียจากอาหาร
6. แหล่งที่มาของน้ำที่นำมาใช้ในการประกอบอาหาร
7. สุขอนามัยของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
8. การอบรมบุคลากร

หลักการในการกำกับดูแลทั้ง 8 ข้อข้างต้นจะใช้สำหรับกิจการด้านอาหารทุกประเภทไม่ว่าจะเป็นร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านสตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัค ทั้งนี้กิจการประเภทเคลื่อนย้ายการจำหน่าย เช่น food truck หรือ food van หรือสตรีทฟู้ด จะยกเว้นข้อ 2 และข้อ 3 เท่านั้น

กล่าวโดยสรุป คือ ธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านสตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัคในประเทศอังกฤษนอกจากการจดทะเบียนธุรกิจและการขอใบอนุญาตการประกอบกิจการเกี่ยวกับอาหารแล้ว จะต้องขอใบรับรองต่างๆ (Certificates) ที่เกี่ยวข้องกับการด้วย³⁷ ตัวอย่างเช่น

- ใบรับรองด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหาร (Food Hygiene Certificate) กับสำนักงานมาตรฐานอาหาร (Food Standards Agency หรือ FSA)
- ใบรับรองการควบคุมสารเคมีและสารกำจัดศัตรูพืชในร้านอาหาร (Pest Control Regulations for Restaurant) กับสำนักงานมาตรฐานอาหาร (Food Standards Agency หรือ FSA)
- ใบรับรองการประกันความรับผิดชอบต่อสาธารณะ (Restaurant Insurance) กรณีที่ลูกค้าได้รับผลกระทบหรือเกิดความเสียหายจากภัตตาคารหรือร้านอาหาร
- ใบอนุญาตด้านลิขสิทธิ์เพลง (PRS for Music license)
- ใบอนุญาตในการจำหน่ายแอลกอฮอล์ (Alcohol license) กับศาลาว่าการเทศบาลในแต่ละท้องที่

³⁷ ดัดแปลงจาก Restaurant license and regulation laws ดาวน์โหลดเอกสารได้ที่ <https://startups.co.uk/restaurant-regulations/>

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านอาหารฟู้ด และฟู้ดทรัคในประเทศอังกฤษ จะต้องดำเนินงานตามกฎหมายระเบียบที่บังคับใช้ให้ถูกต้องเพื่อความปลอดภัยของประชาชน โดยที่สำนักงานมาตรฐานอาหาร (the Food Standards Agency: FSA) ซึ่งเป็นหน่วยงานในการกำกับดูแล เรื่องมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหารจะเป็นผู้ให้คำแนะนำและช่วยเหลือให้ผู้ประกอบเหล่านั้น สามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้อย่างถูกต้องและครบถ้วน

นอกจากนี้แล้ว ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านอาหารฟู้ด และฟู้ดทรัคต้อง ปฏิบัติตามกฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องอีก เช่น กฎหมายเกี่ยวกับการคุ้มครองแรงงาน ซึ่งเป็นการกำกับการดูแลเกี่ยวกับพนักงานที่ทำงานในร้านอาหารนั้น อยู่ภายใต้กฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงาน (Employment Protection Act) ซึ่งมีข้อกำหนดเกี่ยวกับจำนวนชั่วโมงการทำงาน สุขภาพและความปลอดภัยของพนักงานในสถานที่ทำงาน (Health and Safety) เป็นต้น

4.1.2 ประเทศฝรั่งเศส

ภายใต้กฎหมายแม่บทของสหภาพยุโรปกำหนดให้ทุกประเทศสมาชิกจะออกกฎหมาย/ ระเบียบภายในประเทศให้มีความสอดคล้องกับกฎหมายแม่บทเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหาร ทั้งนี้หากศึกษากฎหมายในรายละเอียดของประเทศฝรั่งเศสซึ่งเป็นหนึ่งในประเทศสมาชิกสหภาพยุโรป มีรายละเอียดการกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านอาหารฟู้ด และฟู้ดทรัค ดังต่อไปนี้

1) กฎหมายการจัดตั้งธุรกิจร้านอาหาร

การประกอบธุรกิจร้านอาหาร ทั้งประเภทร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านอาหารฟู้ด และฟู้ดทรัคในประเทศฝรั่งเศสจะเริ่มจากการจดทะเบียนธุรกิจกับหน่วยงานรับจดทะเบียนในท้องถิ่น ซึ่งสามารถทำได้หลายรูปแบบ ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการดำเนินกิจการและศักยภาพของเจ้าของกิจการ โดยทั่วไปแล้วสามารถจำแนกรูปแบบการจดทะเบียนธุรกิจได้เป็น 3 กลุ่มใหญ่คือ

1. ธุรกิจส่วนตัวหรือธุรกิจเจ้าของคนเดียว (SARL company) ทุนจดทะเบียนขั้นต่ำ 1 ยูโร หรือประมาณ 34 บาท เหมาะสำหรับธุรกิจขนาดเล็ก
2. ธุรกิจประเภทร่วมลงทุน (SAS company) ทุนจดทะเบียนขั้นต่ำ 1 ยูโร เช่นกัน โดยไม่อนุญาตให้นำหุ้นไปจำหน่ายในตลาดหลักทรัพย์
3. ธุรกิจขนาดใหญ่ (Societe anonyme หรือ SA) ทุนจดทะเบียนขั้นต่ำ 37,000 ยูโร หรือประมาณ 1.26 ล้านบาท โดยต้องมีผู้ร่วมทะเบียนจัดตั้งธุรกิจไม่ต่ำกว่า 7 ราย ผู้ถือหุ้นรับผิดชอบความเสียหายเท่ากับยอดเงินลงทุน และผู้บริหารหรือกรรมการต้องมีส่วนรับผิดชอบในความเสียหายด้วย หากถูกพิจารณาว่าบริหารงานผิดพลาด โดยธุรกิจสามารถจัดตั้งสาขาได้ เหมาะสำหรับธุรกิจขนาดใหญ่

เมื่อดำเนินการจัดตั้งธุรกิจเรียบร้อยแล้ว ในการประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านสตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัค เจ้าของกิจการจะต้องติดต่อขอใบอนุญาตการเปิดร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านสตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัค โดยมีใบอนุญาตที่เกี่ยวข้องกับกิจการหลายรายการขึ้นอยู่กับลักษณะของการประกอบกิจการจำหน่ายอาหาร ซึ่งสามารถจำแนกได้เป็น 5 รูปแบบคือ

1. ร้านอาหารหรือภัตตาคารแบบเต็มรูปแบบ คือมีโต๊ะให้แขกนั่ง มีแม่ครัว มีพนักงานเสิร์ฟอาหาร มีเมนู
2. ร้านอาหารขนาดเล็ก อาจจะมีคนทำอาหารเพียงแค่นคนเดียว มีพื้นที่เล็กๆ ให้นั่งทาน ให้ลูกค้าบริการตัวเอง เก็บโต๊ะเอง ไม่มีบริการเสิร์ฟ
3. ร้านห่อกลับบ้านอย่างเดียวไม่มีที่นั่ง หรือประเภท home kitchen
4. ร้านสตรีทฟู้ด หรือ ฟู้ดทรัค
5. บริการทำอาหารนอกสถานที่ หรือ แคเทอริง (Catering) เช่น บ้านลูกค้า

2) การขอใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านสตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัค

หลังจากที่ได้มีการจดทะเบียนธุรกิจเรียบร้อยแล้ว ผู้ประกอบกิจการประเภทร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านสตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัคในฝรั่งเศสจะต้องขออนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจร้านอาหารที่ศาลาว่าการเทศบาลในแต่ละท้องถิ่น (the City Hall) รวมทั้งจะต้องมีการดำเนินการขออนุญาตหรือใบรับรองก่อนเปิดให้บริการดังต่อไปนี้³⁸

1. เพื่อความปลอดภัยเกี่ยวกับสถานที่ในการให้บริการ ภายใต้กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยจากอัคคีภัย (the fire safety Act) ผู้ประกอบการจะต้องขอรับการตรวจสอบความปลอดภัยเกี่ยวกับอัคคีภัย และต้องได้รับใบอนุญาตจากทั้งสำนักงานป้องกันอัคคีภัย และสำนักงานตำรวจประจำท้องถิ่น
2. เพื่อความปลอดภัยเกี่ยวกับสุขอนามัยของสถานที่จำหน่ายอาหาร และสุขอนามัยของอาหารที่จำหน่าย ซึ่งกำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยอาหารปลอดภัย (the hygiene regulations) ผู้ประกอบการจะต้อง
 - ขอรับการตรวจสอบเกี่ยวกับสุขอนามัยของสถานที่ในการประกอบอาหาร และให้บริการ และได้การรับรองจากกรมคุ้มครองทางสังคม (the Department of Social Protection)

³⁸ CompanyFormationFrance. (17th April 2019). Open a Restaurant in France. สืบค้นได้ที่ <https://www.companyformationfrance.com/open-a-restaurant-in-france>

- ผ่านการตรวจสอบเกี่ยวกับสุขอนามัยของอาหาร ทั้งเรื่องความสะอาด สารเคมีตกค้าง ในอาหาร และต้องได้ใบรับรองจากสำนักงาน The French Food Safety Agency ในแต่ละท้องถิ่น
- การขออนุญาตประกอบกิจการในเวลากลางคืน (ในกรณีที่ร้านอาหารเปิดให้บริการ หลังเวลา 4 ทุ่มด้วย) ต้องได้รับการอนุมัติจากสำนักงานตำรวจในแต่ละท้องถิ่น
- การขออนุญาตเกี่ยวกับลิขสิทธิ์เพลง หากมีการเปิดให้บริการดนตรีและสิ่งบันเทิงใน สถานที่ โดยต้องทำการขออนุญาตกับสมาคมผู้แต่งเพลงและผู้เผยแพร่ดนตรี (the Society of Authors, Composers and Publishers of Music)
- การขอใบอนุญาตจำหน่ายเครื่องดื่ม โดยจะต้องขอใบอนุญาตอย่างน้อย 15 วันก่อน เปิดกิจการกับสำนักงานเทศบาลเมือง (Local Town Hall) สำหรับใบอนุญาต จำหน่ายเครื่องดื่มนั้นแบ่งย่อยออกเป็น 4 ประเภท คือ
 - License I สำหรับการจำหน่ายเครื่องดื่มทั่วไป และเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ต่ำ (1 ดีกรี) เช่น ไชรัป เลมอนเนด เป็นต้น
 - License II สำหรับการจำหน่ายเครื่องดื่มตาม License I และไวน์ แชมเปญ เบียร์ ไฮเดอร์ เป็นต้น
 - License III สำหรับการจำหน่ายเครื่องดื่มตาม License II และเครื่องดื่มที่มี ส่วนผสมของแอลกอฮอล์ไม่เกิน 18 ดีกรี
 - License IV สำหรับการจำหน่ายเครื่องดื่มตาม License III รวมทั้งเหล้ารัม และเครื่องดื่มที่กลั่นจากไวน์

3) การกำกับดูแลด้านความปลอดภัยและสุขลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการ

การประกอบกิจการประเภทบริการที่มีสถานที่ให้บริการได้สำหรับลูกค้าจำนวนหลายคน เช่น โรงภาพยนตร์ โรงละคร โรงแรมและร้านอาหารหรือภัตตาคาร จะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานด้านความปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยสุขภาพและความปลอดภัย (Health and safety regulations) โดยเจ้าของกิจการจะต้องรายงานการก่อสร้างต่อสำนักงานอำเภอหรือสถานีตำรวจประจำเขตท้องที่ที่ กิจการตั้งอยู่

ในกรณีที่มีการก่อสร้าง หน่วยงานตรวจสอบความปลอดภัยจะเข้ามาควบคุมและตรวจสอบ ใบอนุญาตการก่อสร้าง ในกรณีที่มีการตกแต่งสถานที่สำหรับร้านอาหารหรือภัตตาคารที่ซื้อกิจการ ต่อมาจากเจ้าของเดิม เจ้าของต้องแจ้งต่อหน่วยงานที่ดูแลด้านความปลอดภัยของสถานที่ก่อนดำเนิน กิจการต่อไปได้ 1 เดือนก่อนเริ่มดำเนินกิจการต่อ โดยแจ้งวัตถุประสงค์ของกิจการ สภาพการ ดำเนินงาน และจำนวนคนทำงานที่คาดว่าจะจ้าง โดยสำหรับร้านอาหารหรือภัตตาคารในอาคารที่เคย

เปิดบริการแล้วและไม่มีการก่อสร้างต่อเติมใดๆ เพิ่มเติม หน่วยงานด้านความปลอดภัยจะต้องเข้ามาตรวจสอบระบบไฟฟ้า การติดตั้งเตาไฟและอุปกรณ์ประกอบอาหาร และการติดตั้งอุปกรณ์เตือนภัย

สำหรับร้านอาหารหรือภัตตาคารที่มีที่นั่งจำนวนไม่เกิน 200 ที่ จะถูกกำกับดูแลด้วยกฎระเบียบที่น้อยกว่าร้านอาหารประเภทอื่นๆ โดยจะกำกับดูแลในเรื่องต่อไปนี้

- ที่ติดตั้งสัญญาณไฟของอุปกรณ์และวัสดุก่อสร้าง
- ทางเข้า และทางออก (บันได ทางเดิน ประตูทางออก) โดยรวมถึงจำนวนและวัสดุที่ใช้
- การเดินสายไฟฟ้า
- อุปกรณ์ดูดควันในที่ที่เปิดให้ลูกค้าเข้า
- การติดตั้งเตาและอุปกรณ์หุงต้ม
- อุปกรณ์เตือนภัย
- ป้ายหรือสัญญาณเตือนภัยเวลาฉุกเฉิน

นอกจากนี้ เจ้าของกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านสตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัคทุกรายในฝรั่งเศสจะต้องผ่านการอบรมหลักสูตร ซึ่งมีหลักสูตรให้เลือกเข้าอบรมอย่างน้อย 3 หลักสูตร ขึ้นอยู่กับลักษณะกิจการ

1. Le permis d'exploitation (ใบอนุญาตทั่วไป) ซึ่งหลักสูตรนี้จะแบ่งเป็นสองส่วน แยกกันโดยสิ้นเชิงสำหรับร้านอาหารและบาร์
2. La formation en matière d'hygiène alimentaire (หลักสูตรฝึกอบรมเรื่องสุขอนามัยของอาหาร)
3. Le permis de vente de boissons alcooliques la nuit (ใบอนุญาตขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์)

วัตถุประสงค์หลักของการกำหนดให้เจ้าของกิจการและผู้ปฏิบัติงานอย่างน้อย 1 คนต้องเข้ารับการอบรมคือเพื่อการคุ้มครองผู้บริโภคด้านสุขอนามัย และให้ตระหนักถึงปัญหาทางสุขภาพของประชาชนที่จะเข้ามาใช้บริการ โดยสำหรับหลักสูตรที่เกี่ยวกับการขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์นั้น มุ่งเน้นไปที่การป้องกันและต่อสู้กับโรคพิษสุราเรื้อรัง การคุ้มครองผู้เยาว์และการปราบปรามสิ่งมีนเมาในที่สาธารณะ กฎหมายเกี่ยวกับยาเสพติด การจัดการกับเสียงรบกวนและหลักการของความรับผิดชอบทางแพ่งและทางอาญา

ตามปกติแล้วการขอใบอนุญาต Le permis d'exploitation นั้น ผู้ขอต้องผ่านการอบรมโดยใช้เวลา 2 วันครึ่ง ซึ่งการอบรม 1 ครั้งจะได้ใบอนุญาตที่มีอายุ 10 ปี โดยทุกๆ 10 ปี จะต้องกลับมาอบรมอีกครั้ง และใช้เวลาอบรม 1 วัน หรือ 6 ชั่วโมง สำหรับระยะเวลาการอบรมในครั้งต่อไป

โดยหน่วยงานที่รับผิดชอบคือกระทรวงมหาดไทยประเทศฝรั่งเศส จัดให้มีสถานที่อบรมหลายที่กระจายทั่วพื้นที่เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ประกอบการธุรกิจ รวมถึงร่วมมือกับหอการค้าและภาคอุตสาหกรรมในการจัดสถานที่อบรม ซึ่งเจ้าของกิจการสามารถค้นหารายชื่อสถานที่อบรมได้จากเว็บไซต์กระทรวงมหาดไทยประเทศฝรั่งเศส ราคาค่าอบรมโดยประมาณ สำหรับทั้ง 3 หลักสูตรรวมกันประมาณ 1,000 ยูโร

4) ด้านแรงงาน

บุคลากรหลักของกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านสตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัคก็คือพ่อครัวหรือแม่ครัว ต้องไม่เคยมีประวัติอาชญากรรมและควรมีความรู้ด้านสุขอนามัย การมีเอกสารรับรองจากสถาบันอาหารที่น่าเชื่อถือเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับการทำงานในร้านอาหารระดับภัตตาคารในฝรั่งเศส

5) ด้านภาษี

เจ้าของกิจการมีหน้าที่ต้องชำระภาษีโรงเรือน ภาษีท้องถิ่น ภาษีการค้า และภาษีสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ ในกรณีที่ร้านอาหารหรือภัตตาคารตั้งอยู่ในอาคารเช่า รัฐบาลฝรั่งเศสจะเก็บภาษีมูลค่าเพิ่มในอัตราร้อยละ 19.6 จากค่าเช่ารายปี โดยขึ้นอยู่กับการเจรจาต่อรองระหว่างเจ้าของอาคารกับผู้เช่าในเรื่องภาระภาษี

กล่าวโดยสรุปคือ ประเทศสมาชิกของสหภาพยุโรปจะต้องมีการกำกับดูแลการประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านสตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัคให้สอดคล้องกับกฎหมายแม่บทของสหภาพยุโรป ทั้งการจดทะเบียนเพื่อจัดตั้งธุรกิจ และการขออนุญาตเพื่อประกอบกิจการจำหน่ายอาหาร ซึ่งกฎหมายแม่บทของสหภาพยุโรปไม่ได้แยกการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านสตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัคออกจากกัน การขอใบอนุญาตร้านสตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัค รวมถึงร้านจำหน่ายอาหารประเภทอื่นๆ จะเป็นใบอนุญาตเดียวกับร้านอาหารหรือภัตตาคาร ดังนั้นการกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านสตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัคของประเทศสมาชิกทุกประเทศในสหภาพยุโรปจึงไม่มีการแยกการขอใบอนุญาตเช่นประเทศอื่นๆ เช่น สหรัฐอเมริกา หรือ ญี่ปุ่น

4.2 สหรัฐอเมริกา

ประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นประเทศขนาดใหญ่ การกำกับดูแลโดยใช้กฎหมายจึงมีหลายระดับ ทั้งนี้ กฎหมายระดับประเทศ (Federal) จะกำกับดูแลเพียงเฉพาะภาพรวมเท่านั้น ขณะที่การกำกับดูแลในระดับรัฐ มลรัฐ หรือระดับท้องถิ่นจะมีความเข้มข้นมากขึ้นตามระดับ ทั้งนี้การกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านสตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัคก็เช่นกัน การกำกับดูแลจะเข้มข้นในระดับมลรัฐและระดับท้องถิ่นมากกว่าเนื่องจากธุรกิจจำหน่ายอาหารเป็นธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพ

และอนามัยของประชาชนหมู่มาจึงต้องอาศัยอำนาจของรัฐบาลในระดับรัฐ หรือระดับท้องถิ่นเพื่อกำกับดูแลกลุ่มธุรกิจเหล่านี้

ทั้งนี้ การกำกับดูแลในแต่ละรัฐ หรือท้องถิ่นแม้จะมีความแตกต่างกันทั้งในลักษณะของการขออนุญาตเพื่อประกอบกิจการและหน่วยงานที่มีหน้าที่ในการกำกับดูแลก็ตาม แต่โดยภาพรวมแล้วการกำกับดูแลในแต่ละประเด็นจะไม่แตกต่างกันมากนัก ซึ่งผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารจะต้องดำเนินการขออนุญาตที่จำเป็นก่อนเปิดกิจการอย่างน้อย 5 ใบอนุญาต ได้แก่

- (1) ใบอนุญาตการประกอบธุรกิจ (Business License) เป็นการขออนุญาตกับหน่วยงานในแต่ละรัฐเพื่อประกอบธุรกิจ
- (2) ใบอนุญาตการให้บริการเกี่ยวกับอาหาร (Food Service License) เป็นการขออนุญาตกับกรมอนามัยของแต่ละรัฐ ซึ่งก่อนจะเปิดกิจการเจ้าหน้าที่ของกรมอนามัยจะต้องเข้าตรวจสอบความสะอาดและความปลอดภัยก่อนที่จะอนุมัติให้เปิดกิจการได้
- (3) ใบอนุญาตในการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ (Liquor License) กรณีที่ร้านอาหารใดก็ตามที่มีการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ให้กับลูกค้า จะต้องมีการขออนุญาตเพื่อจัดจำหน่ายแอลกอฮอล์กับหน่วยงานของแต่ละรัฐก่อน
- (4) ใบอนุญาตการสัมผัสอาหาร/การปรุงอาหาร (Food Handler's Permit) เนื่องจากการให้บริการอาหาร เป็นเรื่องความปลอดภัยและสุขอนามัยของผู้บริโภค ดังนั้นการปรุงอาหารหรือการสัมผัสอาหารจึงจำเป็นต้องมีการกำกับดูแลอย่างเข้มงวด ซึ่งกรมอนามัยจะเป็นผู้ออกใบอนุญาตการสัมผัสอาหารหรือการปรุงอาหารให้กับร้านอาหาร รวมทั้งจะมีการสุ่มตรวจสอบร้านอาหารอย่างต่อเนื่อง หากร้านอาหารใดไม่ได้มีการปฏิบัติตามกฎหมายหรือหลักการในการปรุงอาหารให้ถูกสุขลักษณะร้านอาหารนั้นๆ อาจโดนเพิกถอนใบอนุญาตได้
- (5) การขึ้นทะเบียนนายจ้าง Employer Identification Number (EIN)

นอกจากนี้แล้ว ยังมีกฎหมายและกฎระเบียบอื่นๆ ที่ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารจะต้องปฏิบัติตามอีกเป็นจำนวนมากไม่น้อย รวมทั้งจะต้องมีการขออนุญาตกับหน่วยงานส่วนท้องถิ่นด้วยเช่นกัน อาทิ

- (1) การปฏิบัติตามกฎหมายเพื่อคุ้มครองแรงงาน ซึ่งเป็นกฎหมายระดับประเทศ หรือระดับ Federal ที่ผู้ประกอบการทุกรายจะต้องดำเนินการอย่างเคร่งครัด ซึ่งกฎหมายคุ้มครองแรงงานที่ทำงานในทุกธุรกิจมีไม่ต่ำกว่า 3 ฉบับ ได้แก่
 - the Fair Labor Standards Act (FLSA) ซึ่งเป็นกฎหมายกำหนดมาตรฐานการทำงานเพื่อคุ้มครองและให้ความเป็นธรรมแก่แรงงานเกี่ยวกับการทำงาน

ไม่ว่าจะเป็น การกำหนดค่าแรงขั้นต่ำที่ควรได้รับ การกำหนดจำนวนชั่วโมงการทำงาน ข้อห้ามหรือข้อบังคับเกี่ยวกับแรงงานต่างด้าว

- กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยและสุขอนามัยของลูกจ้าง (the Occupational Safety and Health Act (OSH Act)) เป็นกฎหมายระดับประเทศ (Federal) ที่คุ้มครองแรงงานด้านสุขภาพและความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน ซึ่งผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องดำเนินการตาม
- กฎหมายว่าด้วยการจ้างงานเยาวชน (Employing Youths or Minors) โดยกฎหมายดังกล่าวเป็นการกำหนดอายุสำหรับเยาวชนที่จะสามารถทำงานได้ ประเภทของงานที่สามารถทำได้ และช่วงเวลากำหนดให้ทำงานได้

- (2) การชำระภาษีที่เกี่ยวข้อง ไม่ว่าจะเป็นภาษีเงินได้ (Income Tax) ตามข้อกำหนดของแต่ละรัฐ (State Tax) และภาษีการขาย (Sales Tax Permit)
- (3) การอนุญาตเพื่อให้บริการด้านความบันเทิง (Live Entertainment and Music License) ซึ่งเป็นการขออนุญาตในกรณีที่ร้านอาหารใดต้องการเปิดบริการด้านความบันเทิง
- (4) การอนุญาตเพื่อให้บริการโต๊ะพูลหรือโต๊ะสเน็ก (Pool Table License)
- (5) การอนุญาตเพื่อทิ้งขยะนอกสถานที่ (Dumpster Placement Permit)
- (6) การขออนุญาตการออกแบบและตกแต่งภายในร้าน (Sign Permit)
- (7) การขอรับใบประกาศนียบัตรการเข้าพักอาศัย/เช่าร้าน (Certificate of Occupancy)
- (8) การขออนุญาตการจำหน่ายสินค้าคืน (Resale Permit)
- (9) การอนุญาตเกี่ยวกับการก่อสร้างอาคารที่มีผลต่อสุขภาพ (Building Health Permit)
- (10) การอนุญาตเกี่ยวกับสุขอนามัยของพนักงาน/ลูกจ้าง (Employee Health Permit)

ขณะที่การกำกับดูแลรูปแบบธุรกิจร้านค้าแบบใหม่ๆ ไม่ว่าจะเป็นฟู้ดทรัค หรือการประกอบปรุงอาหารในครัวที่บ้านแต่จำหน่ายโดยการเป็นการให้บริการขนส่งไปตามสถานที่ที่ลูกค้าต้องการโดยไม่ได้มีการเปิดขายผ่านหน้าร้าน หรือ home kitchen การกำกับดูแลอาจมีความแตกต่างไปจากร้านอาหารหรือภัตตาคารทั่วไป กล่าวคือ

หากเป็นธุรกิจฟู้ดทรัคจะอยู่ภายใต้การกำกับดูแลระเบียบอีกหนึ่งฉบับ ซึ่งผู้ประกอบการจะต้องขึ้นทะเบียนรถที่ใช้ในการประกอบกิจการด้วย รวมทั้งต้องมีการดูแลรักษาความสะอาดสุขอนามัยของทั้งอาหาร และยานพาหนะที่ใช้ในการจัดจำหน่าย ต้องมีการจัดการระบบน้ำดี น้ำเสีย ระบบการกำจัดของเสียให้ถูกสุขภาภิบาลตามที่กฎหมายกำหนด

ขณะที่ธุรกิจประเภทจัดจำหน่ายโดยไม่มีหน้าร้าน หรือ home kitchen จะอยู่ภายใต้การกำกับดูแลกฎระเบียบที่แยกออกไปเช่นการกำกับดูแลธุรกิจฟู้ดทรัค ยกตัวอย่างเช่น ในรัฐฟลอริดา

การกำกับดูแลธุรกิจประเภท home kitchen อยู่ภายใต้กฎระเบียบ “Cottage Food Operations”³⁹ และมีการกำกับดูแลโดยกระทรวงเกษตรและผู้บริโภค (the Florida Department of Agriculture and Consumer Services : FDACS) ซึ่งไม่ได้มีข้อกำหนดให้มีการขออนุญาตหรือขอรับใบอนุญาต หากแต่ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร (Food safety) รวมทั้งต้องมีการจัดทำฉลากสินค้าแสดงให้ชัดเจน เช่น

- ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตอาหาร
- ชื่อผลิตภัณฑ์อาหาร
- ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
- น้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรของผลิตภัณฑ์
- ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ตามข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข
- ข้อมูลโภชนาการของอาหาร

ขณะที่การกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารประเภท home kitchen ในรัฐแคลิฟอร์เนียอยู่ภายใต้ระเบียบที่ชื่อว่า “Cottage Food Operations”⁴⁰ เช่นเดียวกับในรัฐฟลอริดา หากแต่การกำกับดูแลแตกต่างกัน กล่าวคือ ประการแรก ในรัฐแคลิฟอร์เนียกำหนดให้ธุรกิจประเภท home kitchen ต้องมีการขอขึ้นทะเบียนและรับใบอนุญาตจากสำนักงานสิ่งแวดล้อมและสุขภาพประจำเมืองหรือเทศบาล ก่อนที่จะเปิดให้บริการจำหน่ายอาหาร ประการที่สอง การกำกับดูแลธุรกิจประเภท home kitchen ในรัฐแคลิฟอร์เนียอยู่ภายใต้กระทรวงสาธารณสุขแห่ง (California Department of Public Health)

อย่างไรก็ตาม จะเห็นได้ว่าการกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านอาหารในแต่ละรัฐ/มลรัฐของสหรัฐอเมริกา จะมีความแตกต่างกันในรายละเอียดแม้จะใช้กฎหมายภายใต้ชื่อเดียวกันหากแต่ความเข้มงวดในการกำกับดูแล กฎระเบียบ และหน่วยงานกำกับดูแลในแต่ละประเด็นแตกต่างกัน ทั้งนี้จะขอยกตัวอย่างการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารเพียง 2 ประเภทเท่านั้น ได้แก่ การกำกับดูแลร้านอาหารหรือภัตตาคาร และการกำกับดูแลธุรกิจประเภทฟู้ดทรัค เนื่องจากการประกอบธุรกิจประเภทสตรีทฟู้ดหรือการจำหน่ายอาหารริมถนน/บนทางเท้า ไม่ได้มีการแยกกฎระเบียบและการกำกับดูแลออกจากร้านอาหารหรือภัตตาคาร เป็นเพียงข้อกำหนดเพิ่มเติมว่า หากมีการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะบนถนน หรือริมทางเท้าจะต้องได้รับการขออนุญาตจากสำนักงานตำรวจในแต่ละท้องที่เท่านั้น

³⁹ Cottage Food Operations, Section 500.80, Florida Statutes. รายละเอียดเพิ่มเติม สืบค้นได้ที่ <https://www.fdacs.gov/content/download/70108/file/Cottage-Food-Brochure.pdf>

⁴⁰ California Cottage Food Laws and Regulations. รายละเอียดเพิ่มเติม สืบค้นได้ที่ <https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/CottageFood/CFO%20Overview%202018.pdf>

อนึ่ง การกำกับดูแลร้านอาหารหรือภัตตาคาร และการกำกับดูแลธุรกิจประเภทฟู้ดทรัคของเมืองนิวยอร์ก (the New York City) เมืองลอสแอนเจลิส (the City of Los Angeles) และเมืองชิคาโก (the City of Chicago) มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

4.2.1 การกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารในเมืองนิวยอร์ก

1) การกำกับดูแลร้านอาหารหรือภัตตาคาร (Restaurant) ในเมืองนิวยอร์ก

ในรัฐนิวยอร์ก การกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคารเป็นหน้าที่หลักของกรมอนามัย โดยภายใต้กฎหมายว่าด้วยสุขภาพ the NYC Health Code กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคารทุกแห่งจะต้องดำเนินการขอใบอนุญาตกับกรมอนามัยของรัฐนิวยอร์กเป็นเวลาอย่างน้อย 21 วันก่อนเปิดกิจการ โดยใบอนุญาตการประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคารจะมีอายุเพียง 1 ปีเท่านั้น และผู้ประกอบกิจการจะต้องต่ออายุใบอนุญาตทุกปี ซึ่งการขอใบอนุญาตหรือการต่อใบอนุญาตสามารถดำเนินการผ่านระบบออนไลน์ “Online Permit Assistance and Licensing” หรือ “OPAL” ของกรมอนามัยได้ นอกจากนี้แล้ว กฎหมายยังกำหนดให้ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคารจะต้องแสดงใบอนุญาตเพื่อให้เจ้าหน้าที่สามารถเข้าไปตรวจสอบได้

นอกจากการดำเนินการเพื่อขอใบอนุญาตการประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคารแล้ว ผู้ประกอบการอาจจำเป็นต้องขอใบอนุญาตอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการร้านอาหารหรือภัตตาคาร ซึ่งอาจขึ้นอยู่กับประเภทอาหารหรือเครื่องดื่มที่ให้บริการในร้าน เช่น

- ใบประกาศนียบัตรการชำระภาษีการขาย (certificate of authority to collect sales tax)
- ใบอนุญาตการจำหน่ายไวน์ในร้านอาหารหรือภัตตาคาร (restaurant wine license)
- ใบขึ้นทะเบียนผู้จำหน่ายแอลกอฮอล์ (alcohol dealer registration)
- ใบอนุญาตจำหน่ายแอลกอฮอล์ในสถานที่ (liquor license)

ทั้งนี้ การกำกับดูแลใบอนุญาตเกี่ยวกับเครื่องดื่มแอลกอฮอล์จะอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของกรมควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ของรัฐนิวยอร์ก (the New York State Liquor Authority’s Division of Alcoholic Beverage Control) ซึ่งการดำเนินการขอใบอนุญาตต่างๆ ทั้งการขึ้นทะเบียนเป็นผู้จำหน่ายแอลกอฮอล์ ใบอนุญาตการจำหน่ายแอลกอฮอล์ในร้านอาหารหรือภัตตาคาร ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการขอใบอนุญาตได้โดยผ่านระบบออนไลน์ของเว็บไซต์กรมควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ได้

นอกจากนี้แล้ว หากร้านอาหารหรือภัตตาคารที่เปิดให้บริการเป็นร้านขนาดใหญ่และรองรับลูกค้าในจำนวนมาก ผู้ประกอบการอาจจำเป็นต้องขอใบอนุญาตหรือได้รับการอนุญาตจากกรมการดับเพลิงหรือกรมการตำรวจ รวมทั้งจะต้องได้รับการอนุมัติการก่อสร้างร้านอาหารหรือภัตตาคารจาก

กรมควบคุมอาคารของท้องถิ่นด้วยเพื่อความปลอดภัยของร้านอาหารหรือภัตตาคารและสถานที่ของการให้บริการ

อย่างไรก็ตาม การเปิดให้บริการร้านอาหารหรือภัตตาคารเป็นเรื่องเกี่ยวกับสุขอนามัยของลูกค้า ดังนั้นประเด็นเรื่องความปลอดภัยของอาหารจึงเป็นเรื่องสำคัญที่ผู้ประกอบการไม่ควรละเลย ทั้งนี้ กรมอนามัยมีการกำหนดข้อบังคับให้ร้านอาหารหรือภัตตาคารต้องดำเนินการนอกจากการขอใบอนุญาตเปิดร้านอาหารหรือภัตตาคารแล้ว ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย เช่น

- ความสะอาดของพนักงานในร้าน เช่น พนักงานในร้านต้องล้างมือก่อนปรุงอาหาร และก่อนบริการเสิร์ฟอาหาร
- สุขภาพของพนักงานในร้าน เช่น ห้ามมิให้พนักงานที่เจ็บป่วยมาให้บริการในร้านอาหาร
- ความสะอาดของวัตถุดิบในการปรุงอาหาร เช่น ต้องมีการล้างผักและผลไม้ และวัตถุดิบก่อนปรุงอาหารทุกครั้ง
- อาหารที่ให้บริการต้องสดใหม่
- ต้องมีระบบประปา ระบบการบำบัดน้ำเสีย และระบบการกำจัดขยะที่ถูกสุขอนามัย

ทั้งนี้ กรมอนามัยจะมีการสุ่มตรวจเพื่อเข้าไปติดตามและตรวจสอบร้านอาหารหรือภัตตาคารเป็นระยะเพื่อป้องกันมิให้ร้านอาหารหรือภัตตาคารละเลยในเรื่องสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหาร หากร้านอาหารหรือภัตตาคารใดไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบเกี่ยวกับความปลอดภัยและสุขอนามัย อาจโดนเพิกถอนใบอนุญาตการประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคารได้

2) การกำกับดูแลธุรกิจฟู้ดทรัค (Food truck) ในเมืองนิวยอร์ก

ขณะที่การกำกับดูแลธุรกิจฟู้ดทรัคในนิวยอร์ก อาจจะมีแตกต่างไปจากการกำกับดูแลร้านอาหารหรือภัตตาคาร เนื่องจากธุรกิจ food truck เป็นธุรกิจที่ไม่ได้มีที่ตั้งร้านค้าแบบถาวรเช่นร้านอาหารหรือภัตตาคาร รัฐนิวยอร์กจึงมีการออกระเบียบเพื่อกำกับดูแลธุรกิจฟู้ดทรัคเป็นการเฉพาะ ซึ่งระเบียบดังกล่าวมีชื่อว่า Rules and Regulations for Mobile Food Vending จัดทำขึ้นโดยสำนักงานสาธารณสุขและสุขภาพิบาลประจำเมืองนิวยอร์ก (The New York City Department of Health and Mental Hygiene) อาศัยอำนาจตามมาตรา 89 ของกฎหมายว่าด้วยสุขภาพเมืองนิวยอร์ก (Article 89 of the NYC Health Code) ซึ่งเนื้อหาของระเบียบดังกล่าว ประกอบด้วย

(1) การขออนุญาต และใบอนุญาตผู้ขายอาหาร

- ห้ามมิให้บุคคลใดดำเนินกิจการฟู้ดทรัคหากไม่ได้มีการขออนุญาตเพื่อประกอบกิจการ (Mobile food vending units) และก่อนดำเนินกิจการ

จะต้องได้รับใบอนุญาตเป็นผู้ขายอาหารประจำรถฟู้ดทรัค (mobile food vendor licenses)

- การขออนุญาตเพื่อประกอบกิจการ และใบอนุญาตเป็นผู้ขายอาหาร จะต้องดำเนินการต่อใบอนุญาตทุก 2 ปี
- ผู้ขายอาหารประจำรถฟู้ดทรัคทุกรายจะต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการป้องกันความเสี่ยงและความปลอดภัยของอาหาร ก่อนที่จะได้รับใบอนุญาตเป็นผู้ขายอาหาร
- ห้ามมิให้มีการส่งต่อใบอนุญาตทั้งการประกอบกิจการ และใบอนุญาตผู้ขายอาหารให้กับบุคคลอื่น แม้จะมีการขายกิจการให้กับบุคคลอื่นก็ตาม จะต้องมีการดำเนินการขออนุญาตและขอรับใบอนุญาตใหม่ทุกครั้ง

(2) หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการขออนุญาตเพื่อประกอบกิจการและการขอใบอนุญาตเป็นผู้ขายอาหาร

ผู้ที่ต้องการขออนุญาตและขอรับใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบการจะต้องกรอกแบบฟอร์มตามข้อกำหนดของสำนักงานสาธารณสุข ซึ่งประกอบด้วยข้อมูลของผู้ที่ต้องการขออนุญาตและผู้ขอรับใบอนุญาตเป็นผู้ขาย ดังนี้

- ชื่อ ที่อยู่บ้าน และที่ทำงาน ของผู้สมัครเพื่อขออนุญาตประกอบกิจการฟู้ดทรัค (Mobile food vending units)
- ชื่อ ที่อยู่บ้าน และเบอร์ติดต่อ สำหรับผู้ขายอาหารประจำรถฟู้ดทรัค ซึ่งต้องมีใบรับรองจากเจ้าของกิจการฟู้ดทรัค
- รายละเอียดของอาหารที่จะจำหน่าย และประเภทของการจำหน่ายอาหารบนฟู้ดทรัค
- สำเนาบัตรประจำตัวที่ออกโดยหน่วยงานรัฐ
- ใบรับรองการเสียภาษี
- ใบอนุญาตจากคณะกรรมการควบคุมสิ่งแวดล้อม

(3) สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารในการจำหน่าย

- ห้ามมิให้มีการจำหน่ายหรือให้บริการอาหารที่มีความเสี่ยงสูง เช่น เนื้อสัตว์ที่ยังไม่ได้มีการปรุง อาหารทะเลที่ยังไม่ได้มีการปรุงแต่ง ฯลฯ บนรถจำหน่ายอาหารเคลื่อนที่
- หากเป็นอาหารประเภทผัก/ผลไม้ ที่ถูกจัดเตรียมไว้แล้วเพื่อประกอบอาหารบนรถจะต้องมีการเก็บรักษาในตู้เย็น หรือในอุณหภูมิที่เหมาะสม

- ต้องมีการจัดเตรียมน้ำสะอาดให้เพียงพอ ต่อการประกอบอาหาร และการทำความสะอาดเครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
- ต้องมีการจัดการระบบกำจัดขยะ และน้ำเสียที่ถูกสุขอนามัย

โดยสรุปคือ ผู้ประกอบธุรกิจฟู้ดทรัคจะต้องดำเนินการขอใบอนุญาตประเภทต่างๆ ที่เกี่ยวข้องก่อนเปิดให้บริการฟู้ดทรัคได้แก่

- ใบอนุญาตการประกอบกิจการฟู้ดทรัค (Mobile food vendor personal license)
- ใบอนุญาตด้านสุขอนามัยจากกรมอนามัย (New York City Department of Health and Mental Hygiene Permit)
- ใบรับรองการจัดการอาหาร (Food handling certification)
- ใบขับขี่และการลงทะเบียนรถฟู้ดทรัค (Driver's license and registration)
- ใบอนุญาตการจำหน่ายฟู้ดทรัคสำหรับรถแต่ละคันที่ให้บริการ (Mobile food vending unit permit for each truck you operate)

4.2.2 การกำกับดูแลธุรกิจการจำหน่ายอาหารในเมืองลอสแอนเจลิส (Los Angeles)

1) การกำกับดูแลร้านอาหารหรือภัตตาคาร (Restaurant) ในเมืองลอสแอนเจลิส

ลอสแอนเจลิสเป็นหนึ่งในเมืองของรัฐแคลิฟอร์เนีย ซึ่งแคลิฟอร์เนียมีกฎหมาย Retail Food Law in California เป็นกฎหมายแม่บทที่ใช้กำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารตั้งแต่ฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร (Farm to table) ซึ่งรวมถึงการจำหน่ายอาหารในร้านค้าปลีกอาหาร ตลอดจนถึงร้านอาหารหรือภัตตาคาร และฟู้ดทรัค ทั้งนี้การกำกับดูแลดังกล่าวจะอยู่ภายใต้กรมอนามัยของรัฐแคลิฟอร์เนีย (the California Department of Public Health) ซึ่งจะมีหน้าที่ในการออกใบอนุญาตในการจำหน่ายอาหาร การตรวจสอบ (inspect) ด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยจากการให้บริการแก่ลูกค้า

ทั้งนี้กฎหมายเทศบัญญัติของลอสแอนเจลิสจึงต้องอิงตามกรอบการกำกับดูแลของรัฐแคลิฟอร์เนีย ซึ่งผู้ประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคารจะต้องมีการดำเนินการขอใบอนุญาตที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหาร ก่อนที่จะเปิดให้บริการ ดังนี้⁴¹

การขออนุญาตเกี่ยวกับอาคาร/สถานที่เพื่อการประกอบธุรกิจจำหน่ายอาหาร

ภายใต้กฎหมาย Retail Food Law in California ให้มีความสำคัญกับความปลอดภัยไม่เพียงแต่เรื่องสุขอนามัยจากอาหารเท่านั้น แต่ยังคำนึงถึงความปลอดภัยเกี่ยวลักษณะอาคารสถานที่

⁴¹David M. Steingold. Starting a Restaurant Business in California. Legal Article. ดาวน์โหลดเอกสารได้ที่ <https://www.nolo.com/legal-encyclopedia/starting-restaurant-business-california.html>.

ที่จะเปิดให้บริการอาหารแก่คนหมู่มากด้วย ซึ่งผู้ประกอบการที่จะดำเนินการเปิดร้านอาหารหรือภัตตาคารจำเป็นต้องได้รับการตรวจรับรองด้านความปลอดภัยของอาคารและขอใบอนุญาตก่อสร้างหรือปรับปรุงอาคารจากสำนักงานควบคุมอาคารของเมือง (a local building department) ก่อนที่จะมีการก่อสร้างหรือปรับปรุงอาคารเพื่อทำเป็นร้านอาหารหรือภัตตาคาร นอกจากนี้แล้วจำเป็นต้องมีการขออนุญาตจากกรมตำรวจหรือกรมป้องกันอัคคีภัย (a license or permit from a fire or police department) เพื่อตรวจสอบความปลอดภัยของลักษณะอาคารสถานที่เพื่อป้องกันปัญหาเพลิงไหม้หรืออัคคีภัยก่อนที่จะเปิดดำเนินการ

1. ใบอนุญาตเพื่อประกอบกิจการจำหน่ายอาหาร (Food service license)

ร้านอาหารหรือภัตตาคารใดๆ ที่จะเปิดบริการในรัฐแคลิฟอร์เนียจะต้องได้รับใบอนุญาตเพื่อประกอบกิจการจำหน่ายกับสำนักงานอนามัยในแต่ละท้องถิ่น เช่น สำนักงานอนามัยของลอสแอนเจลิส

2. ใบอนุญาตสัมผัสอาหาร (the California food handler card)

กฎหมายว่าด้วยการจำหน่ายอาหารในรัฐแคลิฟอร์เนีย (the California Retail Food Code) กำหนดให้ผู้ใดก็ตามที่เกี่ยวข้องกับการจัดการอาหาร ไม่ว่าจะเป็นการจัดเตรียม การประกอบอาหาร หรือการให้บริการอาหาร จะต้องได้รับใบอนุญาตสัมผัสอาหารจากกรมอนามัยของรัฐแคลิฟอร์เนีย (the California Department of Public Health) ซึ่งผู้ที่ได้รับใบอนุญาตสัมผัสอาหารจะต้องผ่านการฝึกอบรมในการจัดการเกี่ยวกับอาหาร รวมทั้งต้องผ่านการทดสอบก่อนที่จะได้รับใบอนุญาต และเมื่อได้รับใบอนุญาตสัมผัสอาหารแล้วนั้น บุคคลนั้นๆ สามารถทำงานร้านอาหารได้ทุกแห่งทั่วรัฐแคลิฟอร์เนีย ยกเว้นเมืองริเวอร์ไซด์ (Riverside counties) ซานเบอร์นาดีโน (San Bernardino counties) และซานดิเอโก (San Diego counties) เนื่องจากทั้งสามเมืองดังกล่าวมีโปรแกรมการจัดอบรมการสัมผัสอาหารซึ่งแตกต่างไปจากรัฐแคลิฟอร์เนีย

3. ใบอนุญาตจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ (a liquor license)

หากร้านอาหารหรือภัตตาคารใดจะจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ภายในร้าน ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการขอใบอนุญาตจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในร้านอาหารหรือภัตตาคาร (a liquor license) จากกรมควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ (California Department of Alcoholic Beverage Control)

2) การกำกับดูแลธุรกิจฟู้ดทรัค (Food truck) ในเมืองลอสแอนเจลิส

ขณะที่การประกอบธุรกิจฟู้ดทรัค จะมีความแตกต่างไปจากการกำกับดูแลธุรกิจจำหน่ายอาหารประเภทร้านอาหารหรือภัตตาคาร กล่าวคือ นอกจากการกำกับดูแลด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายแล้ว ยังต้องมีการกำกับดูแลในเรื่องของยานพาหนะที่ใช้ในการจำหน่ายด้วย ทั้งนี้ผู้ประกอบการ food truck จะต้องดำเนินการขอใบอนุญาตทั้ง 7 ใบอนุญาต ดังนี้

1. ใบอนุญาตการประกอบกิจการเกี่ยวกับสุขภาพ (Public health operating license, from the Department of Public Health – Environmental Health and Safety)
2. ใบประกาศนียบัตรรับรองความปลอดภัยของอาหาร (Manager’s food safety certification for you and any employees)
3. ใบอนุญาตการจัดการเกี่ยวกับอาหาร/ใบอนุญาตสัมผัสอาหาร (Food handler permit)
4. ใบขึ้นทะเบียนนายจ้าง (Employer Identification Number :EIN)
5. ใบขับขี่และใบลงทะเบียนรถบรรทุก (Driver’s license and registration)
6. ใบทะเบียนภาษีนิติบุคคล (Business tax certificate from the Office of Finance)
7. ใบอนุญาตการเป็นเจ้าของหรือการเช่ารถบรรทุก (Licensed commissary rental or ownership)

4.2.3 การกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารจำหน่ายอาหารในเมืองชิคาโก (Chicago)

1) การกำกับดูแลร้านอาหารหรือภัตตาคาร (restaurant) ในเมืองชิคาโก

ธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคารที่ประกอบธุรกิจในเมืองชิคาโก มีอยู่จำนวนมากถึง 16,000 ราย⁴² ซึ่งธุรกิจเหล่านี้อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของแผนกการคุ้มครองอาหารของกรมอนามัยของเมืองชิคาโก (The Chicago Department of Public Health's Food Protection Division) และต้องดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการกำกับดูแลเกี่ยวกับอาหาร “The food Code” ซึ่งเป็นเทศบัญญัติของเมืองชิคาโก

นอกจากนี้แล้ว การประกอบธุรกิจจำหน่ายอาหารในเมืองชิคาโกยังต้องปฏิบัติตามกฎหมายแม่บทของรัฐอิลลินอยด์ The Illinois Food Handling Regulation Enforcement Act (410 ILCS 625) ซึ่งกำหนดให้บุคคลใดก็ตามที่ทำงานในร้านอาหารหรือภัตตาคารต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการจัดการอาหาร (Food Handler training requirements) และต้องขอใบอนุญาตการจัดการเกี่ยวกับอาหารด้วย ทั้งนี้ กรมอนามัยของเมืองชิคาโกจะมีหน้าที่ในการ

- จัดอบรมหลักสูตรการจัดการอาหารให้แก่ผู้ประกอบการทุกราย และพนักงานในร้านที่ต้องจัดการเกี่ยวกับอาหารที่ให้บริการ
- ออกใบรับรองการจัดการด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารให้กับผู้ให้บริการเกี่ยวกับอาหารในรัฐอิลลินอยด์ (Food Service Sanitation Manager Certification : FSSMC) ซึ่งเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองเกี่ยวกับอาหารของรัฐอิลลินอยด์ (the Certified Food Protection Manager (CFPM) certification required by the Illinois Food Code)

⁴² ที่มา: Food Service Establishments. <https://www.chicago.gov/city/en/ofinterest/bus/food.html>

- ตรวจสอบและประเมินเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร สถานประกอบการที่จำหน่ายอาหารในเมืองชิคาโก

อนึ่ง ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารไม่เพียงแต่ต้องผ่านการอบรมเกี่ยวกับสุขาภิบาลด้านอาหารและขอใบรับรองเท่านั้น หากแต่ต้องดำเนินการขอใบอนุญาตอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารด้วย ดังนี้

1. ใบอนุญาตประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคาร (Retail Food Establishment License)

ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการขอใบอนุญาตประกอบกิจการจำหน่ายอาหาร และต้องดำเนินการต่อใบอนุญาตทุก 2 ปี ทั้งนี้ในขั้นตอนของการขอใบอนุญาตผู้ยื่นคำขอจะต้องจัดเตรียมเอกสารให้ครบก่อนที่จะให้เจ้าหน้าที่เข้ามาดำเนินการตรวจประเมินก่อนออกใบอนุญาต ไม่ว่าจะเป็น

- ใบรับรองด้านสุขาภิบาลเกี่ยวกับอาหาร (Chicago Food Sanitation Certificate)
- ใบทะเบียนพาณิชย์/ทะเบียนธุรกิจการค้า (Register your entity with the State of Illinois)
- ใบทะเบียนผู้เสียภาษี (Register for Federal and Illinois tax numbers)

ทั้งนี้ค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคารจะขึ้นอยู่กับขนาดของพื้นที่ที่ใช้ในการประกอบการ กล่าวคือ

- ร้านที่มีขนาดพื้นที่ 0 – 4,500 ตารางฟุต ค่าธรรมเนียม 660 ดอลลาร์สหรัฐฯ (ประมาณ 20,000 บาท)
- ร้านที่มีขนาดพื้นที่ 4,500 – 10,000 ตารางฟุต ค่าธรรมเนียม 880 ดอลลาร์สหรัฐฯ (ประมาณ 27,000 บาท)
- ร้านที่มีขนาดพื้นที่ 10,000 ตารางฟุตขึ้นไป ค่าธรรมเนียม 1,100 ดอลลาร์สหรัฐฯ (ประมาณ 34,000 บาท)

2. ใบอนุญาตการจำหน่ายอาหารนอกอาคาร/บาทวิถี (Outdoor/Sidewalk license)

หากกิจการที่จำหน่ายอาหารใดๆ ก็ตามเป็นธุรกิจที่เปิดให้บริการนอกอาคารสถานที่ หรือบนบาทวิถี/ทางเท้า ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการขออนุญาตกับเทศบาลเมืองชิคาโก หรือแต่ละสำนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับใบอนุญาตการจำหน่ายอาหารนอกอาคารสถานที่ และหากมีการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ก็ต้องขอใบอนุญาตจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ประเภทที่ให้บริการนอกสถานที่ด้วยเช่นกัน นอกจากนี้แล้ว หากบริเวณที่จำหน่ายอาหารดังกล่าวอนุญาตให้สัตว์เลี้ยงเข้ามาได้ ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการขออนุญาตกับเทศบาลหรือสำนักงานท้องถิ่นให้สามารถนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาได้

3. ใบอนุญาตการให้บริการในที่สาธารณะ (Public Place of Amusement License)

การให้บริการในที่สาธารณะ (Public Place of Amusement) หมายถึง กิจกรรมการให้บริการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ กิจกรรมในโรงภาพยนตร์ (movie theaters) อาคารแสดงคอนเสิร์ต (concert halls) โบว์ลิ่ง (bowling alleys) พูล (pool tables) คาราโอเกะ (karaoke) ร้านตลกคาเฟ่ (comedy clubs) คลับแดนซ์ (club dance) สนามกีฬา (stadium) ฯลฯ ซึ่งกิจกรรมเหล่านี้จะต้องได้รับอนุญาตก่อนที่จะเปิดให้บริการ

4. ใบอนุญาตการจำหน่ายบนทางสาธารณะ (Use of the Public Way)

ทางสาธารณะ หมายถึง พื้นที่ที่ใช้ในการสัญจรไม่ว่าจะเป็นทางเท้า ระเบียบ ถนน สะพานลอย อุโมงค์ลอดใต้ถนน ฯลฯ หากผู้ประกอบการรายใดจะเปิดให้บริการจำหน่ายอาหารบนทางสาธารณะเหล่านี้ จะต้องดำเนินการขออนุญาตจากเทศบาลเมืองชิคาโก (Chicago city) ก่อนที่จะเปิดให้บริการ

5. ใบอนุญาตจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ (Liquor Licenses)

การจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ทั้งในสถานที่และนอกสถานที่ ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการขอใบอนุญาตจากกรมควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ของรัฐอิลลินอยด์ ทั้งนี้ใบอนุญาตการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์อาจจะแตกต่างกันไปตามประเภทของร้านค้าหรือสถานที่ในการจำหน่าย เช่น

- หากจำหน่ายในร้านอาหาร โรงแรม และโรงแรมหรู จะต้องขอใบอนุญาตแบบ Consumption on Premises – Incidental Activity License ซึ่งมีค่าธรรมเนียม 4,400 ดอลลาร์สหรัฐฯ
- หากจำหน่ายในร้านจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เช่น บาร์ ผับ ไนท์คลับ หรือเลาจน์ จะต้องขอใบอนุญาตแบบ Tavern License ค่าธรรมเนียม 4,400 ดอลลาร์สหรัฐฯ
- หากจำหน่ายในร้านอาหารหรือภัตตาคารที่เปิดให้บริการนอกอาคารสถานที่ จะต้องขอใบอนุญาตจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์นอกสถานที่ Outdoor Patio License เพิ่มจากใบอนุญาตจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ โดยจะมีค่าธรรมเนียมที่จ่ายเพิ่มอีก 1,760 เหรียญสหรัฐฯ

6. ใบอนุญาตให้นำสัตว์เลี้ยงเข้าสถานที่จำหน่ายอาหาร (Dog Friendly Dining Areas License)

หากร้านอาหาร ภัตตาคาร หรือสถานที่จำหน่ายอาหารใด เปิดให้ลูกค้าสามารถนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในบริเวณที่มีการบริการอาหาร ผู้ประกอบกิจการจำหน่ายอาหารนั้นๆ จะต้องดำเนินการขออนุญาตกับเทศบาลเมือง เพื่อขอใบอนุญาตให้มีการนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาสถานที่จำหน่ายอาหารได้ (Dog Friendly Dining Areas License)

2) การกำกับดูแลธุรกิจฟู้ดทรัค (food truck) ในเมืองชิคาโก

ขณะที่การกำกับดูแลธุรกิจฟู้ดทรัคในชิคาโกจะแตกต่างไปจากการกำกับดูแลร้านอาหารแบบทั่วไป และอาจแตกต่างไปจากเมืองอื่นๆ ในสหรัฐอเมริกา กล่าวคือ การกำกับดูแลธุรกิจฟู้ดทรัคอยู่ภายใต้หน่วยงานกำกับดูแลกิจการธุรกิจและการคุ้มครองผู้บริโภค (Business Affairs and Consumer Protection) และในปี พ.ศ. 2555 ได้มีการประกาศบังคับใช้ข้อบังคับที่ชื่อว่า Chicago's food truck regulations โดยอาศัยอำนาจของกฎหมายเทศบัญญัติ the city ordinance จัดทำข้อบังคับดังกล่าวซึ่งมีเนื้อหาสาระประกอบด้วย⁴³

(1) การจดทะเบียนยานยนต์เพื่อใช้ในการประกอบธุรกิจ (Mobile Food Vehicle license)

ยานพาหนะที่ใช้ในการประกอบกิจการฟู้ดทรัคจะต้องมีการขึ้นทะเบียนเพื่อการพาณิชย์กับสำนักงานกำกับดูแลกิจการธุรกิจและการคุ้มครองผู้บริโภค โดยยานพาหนะดังกล่าวต้องมีวัตถุประสงค์เพื่อการพาณิชย์เท่านั้นและต้องไม่นำไปใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นใดนอกจากธุรกิจฟู้ดทรัค

(2) การขอใบอนุญาตเพื่อประกอบกิจการฟู้ดทรัค

ใบอนุญาตเพื่อประกอบกิจการฟู้ดทรัค แบ่งออกเป็น 2 ประเภทได้

- ฟู้ดทรัคที่ใช้เพื่อการจำหน่ายอาหารเท่านั้น (Mobile Food Dispenser: MFD) โดยใบอนุญาตประเภทนี้ไม่อนุญาตให้ผู้ขายสามารถทำการประกอบอาหารบนรถฟู้ดทรัคได้ อาหารที่สามารถจำหน่ายได้ต้องเป็นอาหารที่พร้อมเสิร์ฟ และอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมจำหน่ายเท่านั้น ทั้งนี้ใบอนุญาตประเภทดังกล่าวมีค่าธรรมเนียมที่ 700 เหรียญสหรัฐฯ และต้องดำเนินการต่อใบอนุญาตทุก 2 ปี
- ฟู้ดทรัคที่สามารถประกอบอาหารบนรถได้ก่อนที่จะจำหน่าย (Mobile Food Preparer: MFP) โดยใบอนุญาตประเภทนี้ อนุญาตให้ผู้ขายสามารถประกอบอาหารบนรถเพื่อการจำหน่ายได้ ซึ่งใบอนุญาตประเภทนี้มีค่าธรรมเนียมอยู่ที่ 1,000 เหรียญสหรัฐฯ และต้องดำเนินการต่อใบอนุญาตทุก 2 ปี

⁴³ ที่มา: Mobile Food Truck Licenses. BUSINESS AFFAIRS AND CONSUMER PROTECTION. ดาวน์โหลดเพิ่มเติมได้ที่ https://www.chicago.gov/city/en/depts/bacp/supp_info/mobile_food_vendorlicenses.html.

(3) หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการขอขึ้นทะเบียนยานพาหนะเพื่อใช้ประกอบกิจการ

การขึ้นทะเบียนยานพาหนะเพื่อใช้ในกิจการผู้ขับรถกับสำนักงานกำกับดูแลกิจการและการคุ้มครองผู้บริโภค ผู้ยื่นคำขอจะต้องดำเนินการดังต่อไปนี้ก่อนที่จะมีการยื่นเอกสารประกอบการขออนุญาตขึ้นทะเบียนยานพาหนะที่ใช้ในการประกอบธุรกิจ

1. กรอกแบบฟอร์มการขออนุญาต (Business Information Sheet : BIS) โดยต้องมีรายละเอียดเกี่ยวกับชื่อ ที่อยู่บ้าน ที่อยู่ทำงาน เบอร์โทรศัพท์ อีเมล วันเกิด และเลขประจำตัวประกันสังคม (Social Security Number)
2. แสดงบัตรประจำตัวที่มีรูปถ่าย ซึ่งได้รับการรับรองจากหน่วยงานภาครัฐ
3. ระบุเลขบัตรประจำตัวนายจ้างของรัฐบาลกลาง (Federal Employer Identification Number: EIN) และหมายเลขประจำตัวผู้เสียภาษี
4. ขอใบรับรองจากสำนักงานสาธารณสุขของเมืองชิคาโก (the Department of Public Health) โดยจะต้องผ่านการตรวจสอบเกี่ยวกับสุขาภิบาลภายในรถ เช่น การจัดแบ่งพื้นที่ของการประกอบอาหาร อุปกรณ์และวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบปรุงอาหารจะต้องถูกเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม ต้องมีการจัดเตรียมน้ำสะอาดให้เพียงพอต่อการประกอบอาหาร และการทำความสะอาด ต้องมีบ่อดักไขมันใต้อ่างล้างจาน 3 ช่อง เป็นต้น
5. ขอใบอนุญาตจากสำนักงานป้องกันอัคคีภัย (Fire Safety Permit) โดยมีค่าธรรมเนียมการขอใบอนุญาต 100 เหรียญสหรัฐฯ ทั้งนี้ ยานพาหนะดังกล่าวจะต้องมีการติดตั้งระบบป้องกันอัคคีภัย และผ่านการตรวจสอบจากสำนักงานป้องกันอัคคีภัยก่อนได้รับใบอนุญาต
6. ต้องมีใบอนุญาตการประกอบธุรกิจจำหน่ายอาหาร (Retail Food Establishment or Shared Kitchen User business license) และใบรับรองผู้จัดการอาหารหรือใบอนุญาตเป็นผู้สัมผัสอาหาร (City of Chicago Food Sanitation Manager Certificate) จากสำนักงานสาธารณสุข
7. ต้องมีใบรับรองรับประกันความรับผิดชอบทั่วไป (certificate of commercial general liability insurance) โดยมีเงินทุนประกันไม่ต่ำกว่า 350,000 เหรียญสหรัฐฯ ต่อหนึ่งเหตุการณ์ เพื่อป้องกันกรณีเกิดอัคคีภัย

(4) ข้อกำหนดเพิ่มเติมที่ต้องปฏิบัติตาม

รถผู้ขับรถทุกคนจะต้องมีการติดตั้งระบบติดตาม (Global Positioning System: GPS) โดยต้องมีการติดตั้งแบบถาวรประจำรถผู้ขับรถทุกคน และต้องมีการเปิดใช้งานเพื่อส่งตำแหน่ง GPS ไปยังเทศบาลเมืองชิคาโกขณะที่เปิดให้บริการแก่ลูกค้า โดยสรุปแล้ว ผู้ประกอบธุรกิจผู้ขับรถจะต้อง

ดำเนินการขอใบอนุญาตไม่เพียงแต่ใบอนุญาตในการประกอบธุรกิจเท่านั้น แต่ต้องขออนุญาตเกี่ยวกับการใช้รถ และใบอนุญาตอื่นด้วยเช่นกัน ดังนี้

- 1) ใบอนุญาตรถฟู้ดทรัค (Mobile food license)
- 2) ใบประกาศนียบัตรความปลอดภัยของอาหารสำหรับผู้จัดการร้าน (City of Chicago food sanitation manager certificate)
- 3) ใบอนุญาตการประกอบกิจการจำหน่ายอาหาร หรือ การสะสมอาหาร (Retail food establishment or shared kitchen user business license)
- 4) ใบขึ้นทะเบียนนายจ้าง (Employer Identification Number :EIN)
- 5) ใบขับขี่และใบลงทะเบียนรถฟู้ดทรัค (Driver's license and registration)
- 6) ใบอนุญาตความปลอดภัยด้านอัคคีภัย (Fire safety permit) (กรณีที่รถฟู้ดทรัคมีการใช้แก๊ส หรืออุปกรณ์ที่ก่อให้เกิดเชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร)

ตารางที่ 4.1 ตัวอย่างใบอนุญาตที่เกี่ยวข้องกับการเปิดธุรกิจร้านอาหาร และ Food truck ในเมืองนิวยอร์ก ลอสแอนเจลิส และชิคาโก ประเทศสหรัฐอเมริกา

ใบอนุญาต	นิวยอร์ก (New York City)	ลอสแอนเจลิส (Los Angeles)	ชิคาโก (Chicago)
ร้านอาหาร หรือภัตตาคาร	1. ใบอนุญาตให้บริการอาหาร (the food service establishment permit)	1. ใบอนุญาตประกอบธุรกิจของรัฐแคลิฟอร์เนีย (the Business Entity, a corporation or a limited liability company)	1. ใบอนุญาตประกอบกิจการจำหน่ายอาหาร (Retail Food Establishment License)
	2. ใบรับรองความปลอดภัย (Food protection certificate)	2. ใบอนุญาตการจัดการเกี่ยวกับอาหาร (a California Food Handler Card)	2. ใบอนุญาตการจำหน่ายอาหารนอกอาคาร/บาทวิถี (Outdoor/Sidewalk license)
	3. ใบประกาศนียบัตรการชำระภาษีการขาย (certificate of authority to collect sales tax)	3. ใบอนุญาตการก่อสร้างอาคารสถานที่ (a permit or license from a local building department)	3. ใบอนุญาตการจำหน่ายในพื้นที่สาธารณะ (Public Place of Amusement License)
	4. ใบอนุญาตการจำหน่ายไวน์ในร้านอาหาร (restaurant wine license)	4. ใบอนุญาตความปลอดภัยด้านอัคคีภัย (a license or permit from a fire or police department)	4. ใบอนุญาตการจำหน่ายบนทางสาธารณะ (Use of the Public Way)
	5. ใบขึ้นทะเบียนผู้จำหน่ายแอลกอฮอล์ (alcohol dealer registration)	5. ใบอนุญาตจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในร้าน (a liquor license)	5. ใบอนุญาตจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ (Liquor Licenses)
	6. ใบอนุญาตจำหน่ายแอลกอฮอล์ในสถานที่ (liquor license)		6. ใบอนุญาตให้นำสัตว์เลี้ยงเข้าสถานที่จำหน่ายอาหาร (Dog Friendly Dining Areas License)
ฟู้ดทรัค สตรีทฟู้ด	1. ใบอนุญาตการประกอบกิจการฟู้ดทรัคส่วนบุคคล (Mobile food vendor personal license)	1. ใบอนุญาตการประกอบกิจการเกี่ยวกับสุขภาพ (Public health operating license, from the Department of Public Health – Environmental Health and Safety)	1. ใบอนุญาตรถฟู้ดทรัค (Mobile food license)
	2. ใบอนุญาตด้านสุขอนามัยจากกรมอนามัย (New York City Department of Health and Mental Hygiene permit)	2. ใบประกาศนียบัตรรับรองความปลอดภัยของอาหาร (Manager’s food safety certification for you and any employees)	2. ใบรับรองความปลอดภัยของอาหารสำหรับผู้จัดการร้าน (City of Chicago food sanitation manager certificate)

ใบอนุญาต	นิวยอร์ก (New York City)	ลอสแอนเจลิส (Los Angeles)	ชิคาโก (Chicago)
	3. ใบรับรองการจัดการอาหาร (Food handling certification)	3. ใบอนุญาตการจัดการเกี่ยวกับอาหาร (Food handler permit)	3. ใบอนุญาตการประกอบกิจการจำหน่ายอาหาร หรือ การสะสมอาหาร (Retail food establishment or shared kitchen user business license)
	4. ใบขึ้นทะเบียนนายจ้าง (Employer Identification Number: EIN)	4. ใบขึ้นทะเบียนนายจ้าง (Employer Identification Number: EIN)	4. ใบขึ้นทะเบียนนายจ้าง (Employer Identification Number: EIN)
	5. ใบขับขี่และการลงทะเบียนรถบรรทุก (Driver's license and registration)	5. ใบขับขี่และใบลงทะเบียนรถบรรทุก (Driver's license and registration)	5. ใบขับขี่และใบลงทะเบียนรถบรรทุก (Driver's license and registration)
	6. ใบอนุญาตและใบรับรองการเสียภาษี (New York State tax permit and certificate)	6. ใบทะเบียนภาษีนิติบุคคล (Business tax certificate from the Office of Finance)	6. ใบอนุญาตความปลอดภัยด้านอัคคีภัย (Fire safety permit) (กรณีที่รถบรรทุกมีการใช้แก๊ส หรืออุปกรณ์ที่ก่อให้เกิดเชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร)
	7. ใบอนุญาตฟู้ดทรัคสำหรับรถแต่ละคันที่ให้บริการ (Mobile food vending unit permit for each truck you operate)	7. ใบอนุญาตการเป็นเจ้าของหรือการเช่ารถฟู้ดทรัค (Licensed commissary rental or ownership)	

ที่มา: รวบรวมโดยคณะผู้วิจัย (ธันวาคม 2562)

4.3 ญี่ปุ่น

4.3.1 การกำกับดูแลร้านอาหารหรือภัตตาคาร (Restaurant)

การกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคารในประเทศญี่ปุ่นค่อนข้างให้ความสำคัญกับหลายประเด็น เช่น สุขอนามัยและความปลอดภัยในการจำหน่าย ความปลอดภัยด้านอัคคีภัย ความปลอดภัยของสถานบริการ (entertainment) ที่ให้บริการด้านอาหารและสุรา รวมไปถึงความปลอดภัยของลูกจ้าง เป็นต้น

หากวิเคราะห์กฎหมาย/กฎระเบียบที่กำกับดูแลการประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคารในประเทศญี่ปุ่นแล้ว พบว่า กฎหมายด้านสุขอนามัยอาหาร (the Food Sanitation Act) เป็นกฎหมายแม่บทที่ใช้ในการกำกับดูแล และกำกับดูแลโดยกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ (Ministry of Health, Labour and Welfare) ซึ่งกำหนดให้หน่วยงานสาธารณสุข หรือ the Public Health Center เป็นหน่วยงานออกใบอนุญาตประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคาร และตรวจสอบดูแล เพื่อให้ตรงตามมาตรฐานด้านสาธารณสุข⁴⁴

นอกจากนี้ การประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคารยังมีกฎหมายและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ที่มีบทบาทหน้าที่ในการกำกับดูแลกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคาร เช่น กฎหมายด้านอัคคีภัย การจ้างงาน การให้บริการอาหารในสถานบริการแบบผู้ใหญ่ (adult entertainment) การจ่ายภาษี รวมไปถึงการจ้างงานและความปลอดภัยของลูกจ้าง เป็นต้น ทั้งนี้ ผู้ที่ต้องการประกอบกิจการร้านอาหารจะต้องขอใบอนุญาต (license and permit) จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายต่างๆ เหล่านี้ ทั้งนี้การจัดตั้งร้านอาหารในประเทศญี่ปุ่นแบ่งออกเป็น 5 ขั้นตอน ดังต่อไปนี้

(1) การขอใบอนุญาตประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคาร (restaurant or food business permit)

ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคารจะต้องดำเนินการขอใบอนุญาตประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคาร (Restaurant Permit) กับหน่วยงานสาธารณสุข (Public Healthcare Center) ซึ่งสังกัดกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการตามขั้นตอนดังต่อไปนี้เพื่อให้ได้มาซึ่งใบอนุญาตประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคาร

- แต่งตั้งผู้จัดการด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารประจำร้าน (Food sanitation supervisor) 1 ราย ซึ่งจะต้องได้รับการฝึกอบรมด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารเป็นเวลา 1 วัน จากหน่วยงานสาธารณสุขในท้องถิ่น (Local Public Healthcare Center)

⁴⁴ Food Sanitation Act (Act No. 233 of December 24, 1947)

- จัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกในร้านอาหารที่จะเปิดให้บริการ ให้มีความสะอาด ปลอดภัย และถูกสุขอนามัย ตามกฎระเบียบที่กำหนดขึ้นโดยกระทรวงสาธารณสุข เช่น ห้องครัวและห้องบริการอาหารต้องแยกอย่างชัดเจน วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ได้รับมาตรฐาน เป็นต้น โดยก่อนที่จะเปิดให้บริการผู้ประกอบการสามารถขอรับคำปรึกษาเกี่ยวกับการจัดตั้งวัสดุอุปกรณ์ และเครื่องอำนวยความสะดวกต่างๆ กับหน่วยงานสาธารณสุขประจำท้องถิ่นได้

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการทั้งสัญชาติญี่ปุ่นและต่างชาติไม่จำเป็นต้องขออนุญาตเป็นผู้ประกอบอาหาร (chef license) เพื่อเปิดร้านอาหารหรือภัตตาคาร อย่างไรก็ตาม สำหรับร้านอาหารขนาดเล็กที่มีผู้ให้บริการเพียง 1-2 ราย ผู้ประกอบการสัญชาติญี่ปุ่นสามารถดำเนินกิจการเองได้โดยแต่งตั้งให้ตนเองเป็นทั้งผู้ประกอบอาหาร (chef) ผู้จัดการด้านต่างๆ นักบัญชี รวมไปถึงบริการ ในขณะที่ชาวต่างชาติไม่สามารถดำเนินการเช่นนั้นได้ เนื่องจากการขอวีซ่าของประเทศญี่ปุ่นอนุญาตให้สามารถขอได้เพียง 1 คน ต่อ 1 อาชีพเท่านั้น ดังนั้น ผู้ประกอบการต่างชาติส่วนใหญ่ที่เข้ามาประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคารขนาดเล็กในประเทศญี่ปุ่นจึงจำเป็นต้องว่าจ้างผู้จัดการด้านต่างๆ และลูกจ้างในตำแหน่งอื่น จึงทำให้มีต้นทุนที่สูงกว่าผู้ประกอบการสัญชาติญี่ปุ่นมาก⁴⁵

(2) การขออนุญาตประกอบกิจการที่มีความเสี่ยงต่อการเกิดอัคคีภัย

การป้องกันด้านอัคคีภัยเป็นอีกหนึ่งประเด็นที่ประเทศญี่ปุ่นให้ความสำคัญ กฎหมายว่าด้วยการป้องกันอัคคีภัย (Fire Service Act) กำหนดให้เป็นอำนาจหน้าที่ของกรมการดับเพลิง (fire department) ในการตรวจสอบดูแลด้านมาตรฐานความปลอดภัยในการใช้อัคคีเพลิงของร้านอาหารหรือภัตตาคาร และกำหนดให้ร้านอาหารบางประเภทจะต้องดำเนินการดังต่อไปนี้เพื่อให้ได้มาซึ่งใบอนุญาตประกอบกิจการร้านอาหารที่อาจก่อให้เกิดอัคคีภัย และการป้องกันอัคคีภัยในสถานประกอบการ ได้แก่

- ร้านอาหารหรือภัตตาคารที่ให้บริการตั้งแต่ 30 ที่นั่งขึ้นไป จะต้องแต่งตั้งผู้จัดการด้านการป้องกันอัคคีภัย (fire prevention manager) 1 ราย โดยผู้จัดการดังกล่าวจะต้องได้รับการฝึกอบรมด้านการป้องกันอัคคีภัยจากหน่วยงานดับเพลิงท้องถิ่น (local fire department) ทั้งนี้ ใบอนุญาตชนิดนี้แบ่งออกเป็นสองประเภท คือ
 - ก. ร้านอาหารหรือภัตตาคารพื้นที่ตั้งแต่ 30 ตารางเมตรขึ้นไป รับการอบรม 2 วัน
 - ข. ร้านอาหารหรือภัตตาคารที่มีพื้นที่น้อยกว่า 30 ตารางเมตร รับการอบรม 1 วัน

⁴⁵ “BAR AND RESTAURANT LICENSE.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก: <https://www.smejapan.com/japan-business-guides/company-incorporation-summary/business-licenses-in-japan/bar-and-restaurant-license/> สืบค้น 10 มกราคม 2562

- ร้านอาหารหรือภัตตาคารที่ตั้งอยู่ในอาคาร จะต้องติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัยและแจ้งต่อหน่วยงานการดับเพลิงท้องถิ่นทราบ (Notification of commencement of usage of specified facility)
- ร้านอาหารหรือภัตตาคารที่ใช้อัคคีภัยในการประกอบอาหาร จะต้องติดตั้งอุปกรณ์การประกอบอาหารที่มีมาตรฐานและแจ้งรายละเอียดของอุปกรณ์ให้แก่หน่วยงานการดับเพลิงท้องถิ่นทราบ (Notification of commencement of usage of equipment relating to fire)

(3) การขออนุญาตขายสุราและให้บริการสถานบันเทิงแบบผู้ใหญ่ (adult entertainment)

กฎหมายว่าด้วยการกำกับดูแลธุรกิจด้านความบันเทิงแห่งประเทศไทย หรือ Act on Control and Improvement of Amusement Business กำหนดให้ร้านอาหารสองประเภทที่ต้องขออนุญาตจากกรมตำรวจในท้องถิ่น (local police department) ดังนี้

- ร้านอาหารที่ต้องการให้บริการจำหน่ายสุราหลังเวลา 24 นาฬิกา หรือ เที่ยงคืน
- ร้านอาหารที่ต้องการให้บริการสถานบันเทิงแบบผู้ใหญ่ เช่น บาร์ไฮส เป็นต้น

(4) การลงทะเบียนระบบภาษี (restaurant business taxing system)

ผู้ประกอบการขนาดเล็ก หรือผู้ประกอบการที่ไม่ได้ขึ้นทะเบียนบริษัทในประเทศญี่ปุ่นที่ต้องการเปิดร้านอาหาร จะต้องได้รับการขึ้นทะเบียนภาษี ณ สำนักงานภาษีในท้องถิ่น (local tax office) เพื่อเข้าสู่ระบบการจ่ายภาษี

(5) มาตรฐานการจ้างงาน

ผู้ประกอบการจะต้องรายงานการลงทะเบียนประกันภัยลูกจ้าง (employees' insurance) ณ สำนักตรวจมาตรฐานแรงงาน (Labor standard inspection bureau) ในกรณีที่มีการจ้างงาน

อนึ่งสามารถสรุปขั้นตอนการขออนุญาตประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคารในประเทศญี่ปุ่นได้ดังตารางที่ 4.2 ต่อไปนี้

ตารางที่ 4.2 ขั้นตอนการขออนุญาตประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคารในประเทศญี่ปุ่น

	ใบอนุญาต	หน่วยงาน
1	การขออนุญาตประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคาร (permit of restaurant business) <ul style="list-style-type: none"> • ต้องแต่งตั้งผู้จัดการด้านสาธารณสุข • ต้องผ่านการรับการตรวจสอบด้านสุขอนามัยของการจัดรูปแบบร้านและอุปกรณ์ภายในร้าน 	หน่วยงานสาธารณสุข (the Public Health Center) สังกัดกระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ
2	การขออนุญาตประกอบกิจการที่มีความเสี่ยงต่อการเกิดอัคคีภัย <ul style="list-style-type: none"> • ต้องแต่งตั้งผู้จัดการด้านอัคคีภัย • ต้องติดตั้งอุปกรณ์ดับเพลิง • อุปกรณ์การประกอบอาหารโดยใช้อุณหภูมิสูงต้องได้รับมาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด 	กรมการดับเพลิง (the Fire Department)
3	การขออนุญาตขายสุราและให้บริการสถานบันเทิงแบบผู้ใหญ่	กรมตำรวจในท้องที่ (local police department)
4	การลงทะเบียนระบบภาษี (restaurant business taxing system)	สำนักงานภาษีในท้องที่ (local tax office)
5	การรายงานการลงทะเบียนประกันภัยลูกจ้าง (employees' insurance)	สำนักตรวจมาตรฐานแรงงาน (Labor standard inspection bureau)

ที่มา: จากการรวบรวมของผู้วิจัย

กล่าวโดยสรุปได้ว่าผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารในประเทศญี่ปุ่นอย่างน้อยจะต้องดำเนินการขออนุญาตและรายงานแก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง 5 ขั้นตอนดังที่กล่าวมาข้างต้น นอกจากนี้แล้ว การดำเนินการตามขั้นตอนการขออนุญาตข้างต้นแล้วยังมีใบอนุญาตอื่นๆ ที่ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารที่เข้าข่ายจะต้องได้รับ เช่น การประกอบประเภทอาหารจำเพาะที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ (high risk food) เช่น การให้บริการอาหารประเภทปลาปักเป้า ซึ่งผู้ประกอบการอาหารจะต้องได้รับใบอนุญาตให้สามารถปรุงอาหารหรือประกอบอาหารจากปลาปักเป้า การให้บริการอาหารประเภทเนื้อสัตว์และของดิบ เช่น ปลาดิบ เนื้อม้าดิบ และเนื้อวัวดิบ รวมไปถึงการให้บริการอาหารประเภทขนมหวานและเบเกอรี่ที่มีส่วนประกอบของนม (sweet and bakery) เป็นต้น

ทั้งนี้ การกำกับดูแลผู้ประกอบการอาหาร (chef) อาจมีความเข้มงวดเพิ่มขึ้นตามอำนาจของท้องถิ่นที่กำกับดูแล เช่น ในโตเกียวกำหนดเงื่อนไขเรื่องความปลอดภัยและสุขอนามัยของอาหาร โดยเฉพาะการให้บริการอาหารประเภทหอยนางรม นอกจากนี้ ผู้ขออนุญาตประกอบอาหารประเภทปลาปักเป้าในโตเกียวและจังหวัดยามากูจิ จะต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ตั้งแต่ 3 ปี ขึ้นไป และจะต้องสอบผ่านข้อเขียนและการปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารประเภทปลาปักเป้า ในขณะที่บางพื้นที่ใน

ประเทศญี่ปุ่นไม่มีการกำหนดให้ผู้ประกอบอาหารประเภทนี้ต้องทำการทดสอบ เพียงแต่กำหนดให้ต้องเข้าอบรมวิธีการทำอาหารเท่านั้น⁴⁶

4.3.2 การกำกับดูแลธุรกิจฟู้ดทรัค (Food Truck)

การกำกับดูแลธุรกิจฟู้ดทรัค Food Truck อยู่ภายใต้กฎหมาย Rule of Kitchen car business (Shokuhin Ido eigyosha toriatsukai youko) โดยมีหน่วยงานสาธารณสุข หรือ the Public Health Center เป็นหน่วยงานที่กำกับดูแลเช่นเดียวกับร้านอาหารหรือภัตตาคาร โดยผู้ประกอบธุรกิจฟู้ดทรัคจะต้องได้รับใบอนุญาตในการประกอบกิจการฟู้ดทรัคก่อนที่จะให้บริการ ทั้งนี้ใบอนุญาตการประกอบธุรกิจฟู้ดทรัคแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

- 1) ใบอนุญาตประเภทที่สามารถประกอบอาหารบนรถได้ ได้แก่ ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม (Eat and Drink Business) ธุรกิจคาเฟ่ (Café business) ธุรกิจทำและขายไอศกรีม (Making and sale of ice cream business)
- 2) ใบอนุญาตประเภทที่ไม่สามารถประกอบอาหารบนรถได้ แต่สามารถจำหน่ายได้เมื่อมีการปรุงและอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมจำหน่าย ได้แก่ ธุรกิจประเภทขายเนื้อ (Selling of meat) ธุรกิจขายอาหารทะเล (Selling of seafood) ธุรกิจขายนม (Selling of milk) และธุรกิจแปรรูปจากอาหารทะเล (Selling of processed marine product) ซึ่งกำกับดูแลกลุ่มร้านอาหารเคลื่อนที่ประเภทดังกล่าวจำเป็นต้องมีการเข้มงวดในเรื่องสุขอนามัย โดยเฉพาะโครงสร้างของรถที่ให้บริการต้องมีความสะอาดปลอดภัยต่อการประกอบอาหาร ซึ่งการประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ อาหารทะเล จำเป็นต้องมีครัวแยกเพื่อเตรียมอาหาร รวมทั้งต้องมีการจัดการระบบความสะอาดภายในสถานที่การเตรียมวัตถุดิบของการปรุงอาหารด้วยเช่นกัน

ขณะเดียวกันการประกอบธุรกิจฟู้ดทรัคในประเทศญี่ปุ่นจำเป็นต้องได้รับอนุญาตการจอดรถเพื่อจำหน่ายสินค้า ซึ่งหากผู้ประกอบการเปิดให้บริการในพื้นที่เมืองที่มากกว่า 1 แห่ง ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการขออนุญาตเพื่อเปิดกิจการในทุกพื้นที่ โดยสามารถติดต่อเพื่อดำเนินการกับหน่วยงานสาธารณสุขในแต่ละท้องถิ่น นอกจากนี้ จะต้องได้รับอนุญาตการใช้พื้นที่จากเจ้าของที่ดิน หรือเจ้าของพื้นที่ที่จำหน่ายอาหาร เช่น การเปิดให้บริการในบริเวณบ้าน อาคาร หรือสถานประกอบการ ทั้งนี้ การเปิดให้บริการในพื้นที่สาธารณะผู้ประกอบการธุรกิจฟู้ดทรัคจะต้องได้รับอนุญาตจากกรมตำรวจในแต่ละท้องถิ่น

⁴⁶ “Japan's chefs must take test for licenses to serve puffer fish.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก:

<https://asia.nikkei.com/Politics/Japan-s-chefs-must-take-test-for-licenses-to-serve-puffer-fish> สืบค้น 10 มกราคม 2562

4.4 สาธารณรัฐประชาชนจีน

การกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร สตรีฟู้ด และฟู้ดทรัคในประเทศจีนอยู่ภายใต้กฎหมายเพียงฉบับเดียว ได้แก่ พระราชบัญญัติว่าด้วยความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Law) ซึ่งกำหนดให้กิจการใดก็ตามที่จะเปิดให้บริการเกี่ยวกับอาหารจะต้องขอรับใบอนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ใบอนุญาตในการประกอบกิจการจะแตกต่างกันไปตามกิจกรรมของการให้บริการอาหาร ตามมาตรา 2 พระราชบัญญัติว่าด้วยความปลอดภัยของสาธารณรัฐประชาชนจีน กำหนดให้ กิจกรรมเกี่ยวกับอาหาร ได้แก่ การผลิตและการแปรรูปอาหาร (Food Production) ผู้ประกอบอาหารและผู้ที่ทำหน้าที่ในการกระจายสินค้าเกี่ยวกับอาหารซึ่งรวมถึงการขนส่งอาหารแบบเดลิเวอรี่ (Food producers and distributors) ผู้ให้บริการจัดเลี้ยง (catering service providers) และการประกอบกิจการเกี่ยวกับอาหารทุกประเภท⁴⁷

ทั้งนี้ภายใต้กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety Law) กำหนดใบอนุญาตไว้ทั้งหมด 3 ประเภท ได้แก่

1. **ใบอนุญาตเพื่อผลิตอาหาร (Food Production License)** สำหรับกลุ่มผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร โดยผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการขอใบอนุญาตกับสำนักงานการกักกันและตรวจสอบสินค้า (the General Administration for Quality Supervision, Inspection and Quarantine – AQSIQ) และก่อนที่เจ้าหน้าที่จะดำเนินการออกใบอนุญาตดังกล่าวจะมีเจ้าหน้าที่ในแต่ละสำนักงานท้องถิ่นเข้าทำการตรวจสอบด้านความสะอาดและปลอดภัยก่อนที่จะดำเนินการออกใบอนุญาตให้แก่ผู้ประกอบการ นอกจากนี้แล้ว พนักงานทุกคนที่เกี่ยวข้องกับการบริการอาหารจะต้องผ่านการฝึกอบรมที่ได้รับรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาประเทศจีน (CFDA) และต้องมีระบบการจัดการสุขภาพให้แก่พนักงานของบริษัทด้วย
2. **ใบอนุญาตการให้บริการจัดเลี้ยง (Catering License)** สำหรับกลุ่มผู้ประกอบการทั้งบุคคลธรรมดาและนิติบุคคลที่ให้บริการจัดเลี้ยงอาหารจะต้องดำเนินการขอใบอนุญาต

⁴⁷ Food Safety Law of the People's Republic of China. Article 2 This Law shall be applicable to any of the following activities within the territory of the People's Republic of China:

(1) Food production and processing (hereinafter referred to as "food production"), food product distribution and catering services (hereinafter referred to as "food operation");

(2) The production and operation of food additives.

(3) The production and operation of packaging materials, containers, detergents and disinfectants used for food products, and tools or equipment used for food production and operation (hereinafter referred to as "food-related products");

(4) Food additives and food-related products used by food producers and business operators;

(5) Safety management of food products, food additives and food-related products.

สำหรับการให้บริการจัดเลี้ยง ซึ่งหากบุคคลใดหรือนิติบุคคลใดที่ให้บริการจัดเลี้ยงในสถานที่ต่างหากก็จำเป็นต้องได้รับใบอนุญาตการให้บริการจัดเลี้ยงจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในแต่ละจังหวัดหรือในแต่ละท้องถิ่นด้วย อย่างไรก็ตาม ภายใต้กฎหมายว่าด้วยอาหารปลอดภัยต้องมีข้อยกเว้นสำหรับผู้ประกอบการประเภท หาบเร่ แผงลอย หรือผู้ให้บริการผลิตภัณฑ์อาหารที่สำเร็จรูปไม่จำเป็นต้องขอใบอนุญาตดังกล่าว

- 3. ใบอนุญาตเพื่อการกระจายสินค้าอาหาร (Food Distribution License)** สำหรับกลุ่มผู้ประกอบการทั้งประเภทบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลที่ประกอบกิจการเกี่ยวกับการกระจายสินค้าอาหารซึ่งรวมถึงร้านค้าปลีกค้าส่งอาหาร ร้านอาหารหรือภัตตาคาร สตรีทฟู้ด ฟู้ดทรัค ผู้ส่งสินค้าอาหารแบบเดลิเวอรี่ (Delivery) จำเป็นจะต้องได้รับใบอนุญาตเพื่อการกระจายสินค้าอาหารก่อนดำเนินการจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาในแต่ละจังหวัดหรือในแต่ละท้องถิ่น แต่อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการรายใดที่ได้รับใบอนุญาตเพื่อผลิตอาหาร (Food Production License) แล้วอาจได้รับใบอนุญาตเพื่อกระจายสินค้าอาหาร (Food Distribution License) ตามมาด้วย

อนึ่ง การเข้ามาประกอบกิจการเพื่อจำหน่ายหรือให้บริการเกี่ยวกับอาหารในประเทศจีน ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1. การลงทะเบียนชื่อบริษัท**

ก่อนที่ผู้ประกอบการเกี่ยวกับกิจการอาหารทุกประเภทจะยื่นขอใบอนุญาตใดๆ ก็ตาม ผู้ประกอบการจะต้องลงทะเบียนชื่อธุรกิจกับสำนักงานพาณิชย์และอุตสาหกรรม (the Administration of Industry and Commerce : AIC) เพื่อตรวจสอบว่าไม่ได้มีการใช้ชื่อบริษัทมาก่อนในพื้นที่หรือจังหวัดอื่น

- 2. การขอใบอนุญาตด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหาร (Health and Food Hygiene Licenses)**

หลังจากที่ผู้ประกอบการได้รับใบอนุญาตประกอบธุรกิจของบริษัทแล้ว การดำเนินการขั้นถัดไปคือ การขอใบอนุญาตที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการอาหารโดยตรงซึ่งประกอบด้วยใบอนุญาต 3 ประเภท ได้แก่

- 1) ใบอนุญาตเพื่อผลิตอาหาร (Food Production License) สำหรับกลุ่มผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร
- 2) ใบอนุญาตการให้บริการจัดเลี้ยง (Catering License) สำหรับกลุ่มผู้ประกอบการทั้งบุคคลธรรมดาและนิติบุคคลที่ให้บริการจัดเลี้ยงอาหาร แต่ไม่รวมถึงผู้ประกอบการประเภทหาบเร่ แผงลอย หรือ ผู้ให้บริการอาหารที่สำเร็จรูป

- 3) ใบอนุญาตเพื่อการกระจายสินค้าอาหาร (Food Distribution License) สำหรับกลุ่มผู้ประกอบการทั้งประเภทบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลที่ประกอบกิจการเกี่ยวกับการกระจายสินค้าอาหารซึ่งรวมถึงร้านค้าปลีกค้าส่งอาหาร ร้านอาหารหรือภัตตาคาร สตรีทฟู้ด ฟู้ดทรัค ผู้ส่งอาหารแบบเดลิเวอรี่ (Delivery)

3. การขออนุญาตเพื่อจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ (Alcohol Permit Registration)

ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์จะให้บริการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ภายในสถานที่ผู้ประกอบการจำเป็นต้องลงทะเบียนเพื่อขออนุญาตในการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ทั้งนี้ ใบอนุญาตการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์จะออกให้หลังจากที่ได้รับใบอนุญาตประกอบธุรกิจ ใบอนุญาตการจดทะเบียนภาษี (Tax Registration Certificate with the Taxation Bureau) กับกรมสรรพากร และใบอนุญาตเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารแล้ว

4. การขอใบอนุญาตด้านการคุ้มครองสิ่งแวดล้อม (Environmental Protections Approval)

สำหรับผู้ประกอบการที่ให้บริการจัดเลี้ยงในสถานที่ใดก็ตามทั้งในอาคารหรือนอกอาคาร จะต้องได้รับการอนุมัติจากสำนักงานคุ้มครองสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ เพื่อประเมินผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นต่อสิ่งแวดล้อมไม่ให้เกินมาตรฐานที่กำหนดไว้ ตามข้อกำหนดของกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองสิ่งแวดล้อม (Environmental Protection Law of the People's Republic of China, 24 April 2014)

นอกจากนี้แล้ว การบริหารจัดการเกี่ยวกับอาคารสถานที่ในการประกอบกิจการเกี่ยวกับอาหารจะต้องดำเนินการให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหาร ต้องมีการจัดการระบบกำจัดของเสียให้ถูกสุขอนามัย รวมทั้งการประกอบปรุงอาหารจะต้องคำนึงถึงมาตรฐานความปลอดภัยสุขอนามัยของอาหาร และต้องคำนึงถึงโภชนาการของอาหารที่ให้บริการ ความสะอาดของพนักงานที่จัดการเกี่ยวกับอาหาร รวมทั้งพนักงานจะต้องผ่านหลักสูตรการอบรมที่รับรองโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาด้วย

ขณะที่การกำกับดูแลบรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารที่จำหน่าย จำแนกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

- 1) ผลิตภัณฑ์อาหารที่ไม่มีบรรจุภัณฑ์เป็นหีบห่อ ผู้ประกอบการจะต้องทำเครื่องหมายรายละเอียดผลิตภัณฑ์ เช่น ชื่อ วันที่ผลิต อายุการเก็บ ชื่อและข้อมูลการติดต่อของผู้ผลิต
- 2) ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีบรรจุภัณฑ์เป็นหีบห่อ ผู้ประกอบการจะต้องมีการจัดทำฉลากอาหาร ซึ่งจะต้องประกอบไปด้วยข้อมูลดังนี้ ชื่อผลิตภัณฑ์ ข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์ น้ำหนักสุทธิ วันที่ผลิต ส่วนผสมหรือสูตรอาหาร ชื่อที่อยู่และรายละเอียดการติดต่อของผู้ผลิต อายุการเก็บรักษา รหัสมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ คำแนะนำในการเก็บรักษา ชื่อของวัตถุดิบอาหารที่ใช้ซึ่งได้รับการยอมรับในมาตรฐานแห่งชาติ หมายเลขใบอนุญาตการผลิต

อนึ่ง การกำกับดูแลธุรกิจเกี่ยวกับอาหารในสาธารณรัฐประชาชนจีนไม่ได้เข้มงวดเพียงขั้นตอนของการออกใบอนุญาตเท่านั้น แต่กฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารยังให้ความสำคัญต่อการคุ้มครองผู้บริโภคด้วยเช่นกัน โดยภายใต้ข้อกำหนดของกฎหมายกำหนดให้เจ้าพนักงานท้องที่ที่จะต้องทำหน้าที่ในการเฝ้าตรวจสอบและกำกับดูแลทุกธุรกิจที่ให้บริการเกี่ยวกับอาหาร โดยจะมีการสุ่มตรวจสอบเกี่ยวกับความปลอดภัยและสุขอนามัยของทั้งสถานที่ประกอบกิจการ อาหารที่ให้บริการ ไปจนถึงบรรจุภัณฑ์หีบห่อที่วางจำหน่าย ซึ่งจะมีเจ้าหน้าที่ทั้งจากสำนักงานการกักกันและตรวจสอบสินค้า (the General Administration for Quality Supervision, Inspection and Quarantine – AQSIQ) สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เข้าดำเนินการตรวจสอบเป็นระยะ

ขณะที่การคุ้มครองแรงงานในสถานประกอบกิจการเกี่ยวกับอาหาร ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการจ้างงานและแรงงาน (China Employment & Labour Law) ซึ่งเป็นกฎหมายที่ให้ความคุ้มครองแก่แรงงานในประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ทั้งการกำหนดชั่วโมงการทำงาน ค่าแรงขั้นต่ำ การกำหนดการชดเชยต่างๆ รวมทั้งการประกันความเสี่ยงจากการทำงาน

4.5 การเปรียบเทียบการกำกับดูแลธุรกิจจำหน่ายอาหารของไทยกับต่างประเทศ

การกำกับดูแลธุรกิจจำหน่ายอาหารในประเทศไทยยังคงล้าสมัย ไม่ครอบคลุมธุรกิจการจำหน่ายอาหารในรูปแบบใหม่ๆ โดยเฉพาะธุรกิจฟู้ดทรัค หรือธุรกิจประเภท home kitchen แม้ว่า การกำกับดูแลเกี่ยวกับมาตรฐานด้านสุขอนามัยทั้งในเรื่องสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร อยู่ภายใต้ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 จะนิยามสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารไว้แล้วก็ตาม แต่นิยามดังกล่าวยังต้องขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานส่วนท้องถิ่น ซึ่งโดยมากแล้วเจ้าหน้าที่ที่ยึดติดอยู่กับการกำกับดูแลเฉพาะร้านอาหารหรือภัตตาคาร ทำให้การออกเทศบัญญัติหรือกฎระเบียบที่ใช้ในการกำกับดูแลในแต่ละท้องถิ่นไม่ได้มีการพัฒนาให้ครอบคลุมถึงธุรกิจใหม่ๆ ส่งผลให้ผู้ประกอบธุรกิจรูปแบบใหม่ๆ ยังไม่ทราบถึงแนวปฏิบัติที่จะต้องดำเนินการ

ขณะที่การกำกับดูแลธุรกิจจำหน่ายอาหารในต่างประเทศ ไม่ว่าจะเป็นประเทศในสหภาพยุโรป ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา และสาธารณรัฐประชาชนจีน ได้มีการพัฒนาการกำกับดูแลให้สอดคล้องกับรูปแบบธุรกิจใหม่ๆ ซึ่งไม่ได้มีเพียงแต่ร้านอาหารหรือภัตตาคารเท่านั้นแต่ยังมีการกำกับดูแลธุรกิจประเภทสตรีทฟู้ด ฟู้ดทรัค รวมไปถึงธุรกิจการประกอบอาหารปรุงในบ้านโดยไม่มีหน้าร้าน (home kitchen) แต่มีการให้บริการจัดส่งไปยังสถานที่ตามที่ถูกค้าต้องการ ฯลฯ (ตามตารางที่ 4.3) ซึ่งการให้บริการอาหารเหล่านี้เป็นประเด็นที่ทุกประเทศต่างให้ความสำคัญ เนื่องจากเกี่ยวข้องกับสุขอนามัยของคนหมู่มากดังนั้นการกำกับดูแลเรื่องความปลอดภัยของอาหารจึงเป็นประเด็นที่มีควรละเลย

ตารางที่ 4.3 การแยกการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร สตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัค ในประเทศฝรั่งเศส สหราชอาณาจักร ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา สาธารณรัฐประชาชนจีน และไทย

ประเภทการจำหน่ายอาหาร	ร้านอาหารหรือภัตตาคาร	สตรีทฟู้ด	ฟู้ดทรัค
ฝรั่งเศส	การกำกับดูแลอยู่ภายใต้กฎหมายฉบับเดียวกัน เนื่องจากนิยามการจำหน่ายอาหารครอบคลุมทุกประเภทธุรกิจ		
สหราชอาณาจักร	การกำกับดูแลอยู่ภายใต้กฎหมายฉบับเดียวกัน เนื่องจากนิยามการจำหน่ายอาหารครอบคลุมทุกประเภทธุรกิจ		
ญี่ปุ่น	√	การกำกับดูแลสตรีทฟู้ด ไม่ได้มีกฎระเบียบแยกออกมาเช่นธุรกิจฟู้ดทรัค แต่การประกอบกิจการต้องเป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยภายใต้กฎหมาย the Food Sanitation Act	√
สหรัฐอเมริกา	√	การกำกับดูแลสตรีทฟู้ด ไม่ได้มีกฎระเบียบแยกออกมาเช่นธุรกิจฟู้ดทรัค แต่การประกอบกิจการต้องเป็นไปตามมาตรฐานเช่นร้านอาหารหรือภัตตาคาร มีเพียงข้อกำหนดเพิ่มเติมสำหรับการขออนุญาตจำหน่ายในที่สาธารณะ ริมนนหรือบนทางเท้ากับสำนักงานตำรวจท้องถิ่น	√
สาธารณรัฐประชาชนจีน	การกำกับดูแลอยู่ภายใต้กฎหมายฉบับเดียวกัน เนื่องจากนิยามการจำหน่ายอาหารครอบคลุมทุกประเภทธุรกิจ		
ไทย	√	มีเทศบัญญัติเพียงบางพื้นที่ เช่น กทม. มีข้อกำหนดเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของสถานที่	X

ที่มา: รวบรวมโดยคณะผู้วิจัย (มีนาคม 2563)

ในสหภาพยุโรปการกำกับดูแลธุรกิจจำหน่ายอาหาร ไม่ว่าจะเป็นร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านสตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัค การกำกับดูแลเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยเกี่ยวกับอาหารจะเป็นมาตรฐานเดียวกัน หรือเป็นแบบ “One size fit all” กล่าวคือ ภายใต้ระเบียบว่าด้วยอาหารปลอดภัย (สุขอนามัยทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร) ปี 1995 (Food Safety (General Hygiene) Regulations 1995

ใช้หลักการเดียวกันในการกำกับดูแลทั้งร้านอาหารหรือภัตตาคาร สตรีทฟู้ด ฟู้ดทรัค หรือธุรกิจประเภท home kitchen โดยมีสาระสำคัญเกี่ยวข้องกับการกำกับดูแลในประเด็นต่อไปนี้

- 1) การบริหารจัดการเพื่อความปลอดภัยของอาหารตามหลัก HACCP
- 2) สถานที่จำหน่ายอาหาร
- 3) ห้องเตรียมอาหาร เก็บรักษาอาหาร และอุปกรณ์ประกอบอาหาร
- 4) การขนส่งอาหารและเครื่องประกอบอาหาร
- 5) การจัดการของเสียจากอาหาร
- 6) แหล่งที่มาของน้ำที่นำมาใช้ในการประกอบอาหาร
- 7) สุขอนามัยของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
- 8) การอบรมบุคลากร

แต่ทว่ากิจการประเภทฟู้ดทรัค (food truck หรือ food van) และสตรีทฟู้ด จะไม่มีการกำกับดูแลเรื่องสถานที่จำหน่ายอาหาร และห้องเตรียมอาหาร เนื่องจากฟู้ดทรัคและสตรีทฟู้ดไม่ได้มีสถานที่ถาวรในการจัดเตรียมอาหาร

ขณะที่การกำกับดูแลในสหรัฐอเมริกามีการกำกับดูแลร้านอาหารหรือภัตตาคาร และฟู้ดทรัคแยกออกจากกัน แต่การกำกับดูแลสตรีทฟู้ดอยู่ภายใต้การกำกับดูแลเช่นเดียวกันธุรกิจประเภทร้านอาหารหรือภัตตาคาร โดยที่ความเข้มงวดในการกำกับดูแลด้านสุขาภิบาลจะแตกต่างกันไปตามสถานที่ของการจำหน่ายอาหารและการจัดเตรียมอาหาร การกำหนดมาตรฐานด้านสุขอนามัยจึงแตกต่างกันไปตามบริบท และแตกต่างกันไปตามเทศบัญญัติของเมืองแต่ละแห่ง เช่น ในเมืองนิวยอร์ก การกำกับดูแลร้านอาหารหรือภัตตาคารอยู่ภายใต้กฎหมายว่าด้วยสุขภาพ (The NYC Health Code) ซึ่งกำหนดให้ผู้ประกอบกิจการจะต้องดำเนินการขออนุญาตและขอรับใบอนุญาต รวมทั้งต้องปฏิบัติตามระเบียบด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย เช่น

- ความสะอาดของพนักงานในร้าน เช่น พนักงานในร้านต้องล้างมือก่อนปรุงอาหาร และก่อนบริการเสิร์ฟอาหาร
- สุขภาพของพนักงานในร้าน เช่น ห้ามมิให้พนักงานที่เจ็บป่วยมาให้บริการในร้านอาหาร
- ความสะอาดของวัตถุดิบในการปรุงอาหาร เช่น ต้องมีการล้างผักและผลไม้ และวัตถุดิบก่อนปรุงอาหารทุกครั้ง
- คุณภาพของอาหารที่ให้บริการต้องสดใหม่
- ต้องมีระบบประปา ระบบการบำบัดน้ำเสีย ระบบสุขาภิบาล และระบบการกำจัดขยะที่ถูกสุขอนามัย
- ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารและขอรับใบอนุญาตเป็นผู้จัดการอาหาร/ผู้สัมผัสอาหาร หรือแต่งตั้งผู้จัดการอาหารประจำร้าน

ขณะที่การกำกับดูแลธุรกิจฟู้ดทรัคซึ่งเป็นการจำหน่ายอาหารแบบชั่วคราวไม่ได้มีการจัดตั้งสถานที่แบบถาวรเช่นร้านอาหารหรือภัตตาคาร การกำกับดูแลฟู้ดทรัคจึงมีกฎระเบียบแยกออกจากกัน เช่น ในเมืองนิวยอร์กอยู่ภายใต้ระเบียบที่ชื่อว่า Rules and regulations for Mobile Food Vending ซึ่งกำหนดให้ผู้ประกอบการจะต้องขึ้นทะเบียนรถฟู้ดทรัคที่ใช้ในการประกอบกิจการ (Mobile food vending units) ขอรับใบอนุญาตเป็นผู้ขายอาหารประจำรถฟู้ดทรัค (mobile food vendor licenses) รวมทั้งผู้ขายอาหารประจำรถฟู้ดทรัคทุกรายจะต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการป้องกันความเสี่ยงและความปลอดภัยของอาหาร นอกจากนี้แล้ว จะต้องปฏิบัติตามให้ถูกต้องตามสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารในการจำหน่าย ได้แก่

- ห้ามมิให้มีการจำหน่ายหรือให้บริการอาหารที่มีความเสี่ยงสูง เช่น เนื้อสัตว์ที่ยังไม่ได้มีการปรุง อาหารทะเลที่ยังไม่ได้มีการปรุงแต่ง ฯลฯ บนรถจำหน่ายอาหารเคลื่อนที่
- หากเป็นอาหารประเภทผัก/ผลไม้ ที่ถูกจัดเตรียมไว้แล้วเพื่อประกอบอาหารบนรถจะต้องมีการเก็บรักษาในตู้เย็น หรือในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- ต้องการมีการจัดเตรียมน้ำสะอาดให้เพียงพอ ต่อการประกอบอาหาร และการทำความสะอาดเครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
- ต้องมีการจัดการระบบกำจัดขยะ และน้ำเสียที่ถูกสุขอนามัย

สำหรับในประเทศสหรัฐอเมริกา มีกลุ่มธุรกิจประเภท home kitchen ซึ่งเป็นธุรกิจการจำหน่ายอาหารประเภทเดียวกับโฮมเมด (Homemade) โดยเป็นธุรกิจที่ไม่มีหน้าร้านเปิดให้บริการนั่งทานในร้าน เป็นเพียงการประกอบอาหารพร้อมรับประทานและบรรจุใส่ภาชนะเพื่อส่งจำหน่ายตามบ้านหรือสถานที่ต่างๆ เท่านั้น ทั้งนี้กลุ่มธุรกิจประเภท home kitchen มีการกำกับดูแลที่แตกต่างไปร้านอาหารหรือภัตตาคาร สตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัค เช่น ในรัฐฟลอริดาอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของกฎระเบียบที่ชื่อว่า Cottage Food Operations ซึ่งไม่ได้มีข้อกำหนดให้มีการขออนุญาตหรือขอรับใบอนุญาต หากแต่ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร (Food safety) รวมทั้งต้องมีการจัดทำฉลากสินค้าแสดงให้ชัดเจน เช่น

- ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตอาหาร
- ชื่อผลิตภัณฑ์อาหาร
- ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
- น้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรของผลิตภัณฑ์
- ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ตามข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข
- ข้อมูลโภชนาการของอาหาร

การกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารในประเทศญี่ปุ่น พบว่า การกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคารค่อนข้างให้ความสำคัญกับหลายประเด็น เช่น สุขอนามัยและความปลอดภัยในการจำหน่าย

ความปลอดภัยด้านอัคคีภัย ความปลอดภัยของสถานบริการ (entertainment) ที่ให้บริการด้านอาหาร และสุรา รวมไปถึงความปลอดภัยของลูกค้า เป็นต้น ทั้งนี้หากวิเคราะห์กฎหมาย/กฎระเบียบที่กำกับดูแลการประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคารในประเทศญี่ปุ่นแล้ว พบว่า กฎหมายด้านสุขอนามัยอาหาร (the Food Sanitation Act) เป็นกฎหมายแม่บทที่ใช้ในการกำกับดูแล ซึ่งกำหนดให้ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคาร จะต้องดำเนินการขอใบอนุญาตประกอบกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคาร (Restaurant Permit) กับหน่วยงานสาธารณสุข รวมทั้งต้องแต่งตั้งผู้จัดการด้านสุขอนามัย และความปลอดภัยของอาหารประจำร้าน (Food sanitation supervisor) 1 ราย และต้องได้รับการฝึกอบรมด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารเป็นเวลา 1 วัน จากหน่วยงานสาธารณสุขในท้องถิ่น (Local Public Healthcare Center) นอกจากนี้แล้ว ยังต้องจัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกในร้านอาหารหรือภัตตาคารที่จะเปิดให้บริการ ให้มีความสะอาด ปลอดภัย และถูกสุขอนามัย ตามกฎระเบียบที่กำหนดขึ้นโดยกระทรวงสาธารณสุข เช่น ห้องครัวและห้องบริการอาหารต้องแยกอย่างชัดเจน วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ได้รับมาตรฐาน เป็นต้น

ขณะที่การกำกับดูแลธุรกิจฟู้ดทรัค (Food Truck) ในประเทศญี่ปุ่นอยู่ภายใต้กฎหมาย Rule of Kitchen car business (Shokuhin Ido eigyosha toriatsukai youko) ซึ่งกำหนดให้ผู้ประกอบธุรกิจฟู้ดทรัคจะต้องได้รับใบอนุญาตในการประกอบกิจการฟู้ดทรัคก่อนที่จะให้บริการ โดยใบอนุญาตแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ 1) ใบอนุญาตฟู้ดทรัคประเภทที่สามารถประกอบอาหารบนรถได้ และ 2) ใบอนุญาตประเภทที่ไม่สามารถประกอบอาหารบนรถได้ แต่สามารถจำหน่ายได้เมื่อสินค้าดังกล่าวถูกประกอบและอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมจำหน่าย เช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์ อาหารทะเล เป็นต้น

การกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารในสาธารณรัฐประชาชนจีน พบว่า แม้ว่าการกำกับดูแลธุรกิจเกี่ยวกับอาหารจะอยู่ภายใต้กฎหมายฉบับเดียวกันเช่นประเทศในสหภาพยุโรป หากแต่กฎหมายดังกล่าวครอบคลุมในทุกกิจกรรมเกี่ยวกับการให้บริการอาหารไม่ว่าจะเป็นการผลิตอาหาร การให้บริการจัดเลี้ยง ตลอดจนจนถึงการกระจายอาหาร โดยใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการเกี่ยวกับอาหารมี 3 ประเภทได้แก่

- 1) ใบอนุญาตเพื่อผลิตอาหาร (Food Production License) สำหรับกลุ่มผู้ประกอบการที่ประกอบธุรกิจในอุตสาหกรรมการผลิตอาหาร
- 2) ใบอนุญาตการให้บริการจัดเลี้ยง (Catering License) สำหรับกลุ่มผู้ประกอบการทั้งบุคคลธรรมดาและนิติบุคคลที่ให้บริการจัดเลี้ยงอาหาร แต่ไม่รวมถึงผู้ประกอบการประเภทหาบเร่ แผงลอย หรือ ผู้ให้บริการอาหารกึ่งสำเร็จรูป
- 3) ใบอนุญาตเพื่อการกระจายสินค้าอาหาร (Food Distribution License) สำหรับกลุ่มผู้ประกอบการทั้งประเภทบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลที่ประกอบกิจการเกี่ยวกับการ

กระจายสินค้าอาหารซึ่งรวมถึงร้านค้าปลีกค้าส่งอาหาร ร้านอาหารหรือภัตตาคาร
สตรีทฟู้ด ฟู้ดทรัค และผู้ส่งอาหารแบบเดลิเวอรี (Delivery)

ขณะที่ธุรกิจบริการอาหารประเภทใหม่ๆ ไม่ว่าจะเป็นฟู้ดทรัค หรือ home kitchen อยู่
ภายใต้กฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารเช่นกัน ซึ่งผู้ประกอบการที่เข้าข่ายใน
กิจกรรมการให้บริการจัดเลี้ยง หรือการจำหน่ายอาหารโดยการกระจายสินค้าจะต้องขอใบอนุญาต
ประเภทการให้บริการจัดเลี้ยง หรือใบอนุญาตประเภทการกระจายสินค้าอาหาร นอกจากนี้แล้ว
ผู้ประกอบการที่จำหน่ายสินค้าประเภท home kitchen ซึ่งจำหน่ายอาหารแบบไม่มีบรรจุภัณฑ์ หรือ
บรรจุหีบห่อผู้ประกอบการจะต้องแสดงเครื่องหมาย รายละเอียดผลิตภัณฑ์ เช่น ชื่อ วันที่ผลิต อายุการ
เก็บ ชื่อและข้อมูลการติดต่อของผู้ผลิต

ขณะที่การคุ้มครองแรงงานในสถานประกอบการ ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่า
ด้วยการจ้างงานและแรงงาน (China Employment & Labour Law) ซึ่งเป็นกฎหมายที่ให้ความ
คุ้มครองแก่แรงงานในประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ทั้งการกำหนดชั่วโมงการทำงาน ค่าแรงขั้นต่ำ
การกำหนดการชดเชยต่างๆ รวมทั้งการประกันความเสี่ยงจากการทำงาน

ตารางที่ 4.4 เปรียบเทียบกฎหมายกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร สตรีฟู้ด และฟู้ดทรัค ของไทยกับสหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น และ สาธารณรัฐประชาชนจีน

การกำกับดูแล	ไทย	ประเทศสมาชิกในสหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา	ญี่ปุ่น	สาธารณรัฐประชาชนจีน
1. การขออนุญาตประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร	<ul style="list-style-type: none"> จดทะเบียนพาณิชย์ ยื่นขอใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารตามที่บัญญัติไว้ใน พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กรณีที่ร้านอาหารมีขนาดเกิน 200 ตารางเมตร 	<ul style="list-style-type: none"> จดทะเบียนธุรกิจ ภายใต้ Companies Act 2006 โดยสามารถจดทะเบียนได้ด้วยตนเองหรือใช้บริการจากบริษัทตัวแทน ถ้าเป็นร้านอาหารที่ให้บริการประเภทเนื้อสัตว์ ปลา ไข่ หรือสินค้าเกษตร เช่น ผัก ผลไม้ จะต้องขออนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหาร (Food Premises Approval) จากหน่วยงานส่วนท้องถิ่น ฝรั่งเศสจะเกี่ยวข้องกับการขออนุญาต 4 รายการ ได้แก่ การขออนุญาตเปิดกิจการค้าปลีก การขอเอกสารรับรองด้านสุขอนามัยสำหรับกิจการร้านอาหาร การขออนุญาตประกอบกิจการใน 	<ul style="list-style-type: none"> ขออนุญาตประกอบธุรกิจ (Business license) กับหน่วยงานส่วนท้องถิ่น ภายใต้กฎหมายว่าด้วยการประกอบธุรกิจ (the Corporate Code) ขออนุญาตประกอบกิจการเกี่ยวกับการให้บริการอาหารกับหน่วยงานส่วนท้องถิ่น ซึ่งอยู่ภายใต้ข้อบังคับของเทศบัญญัติแต่ละแห่ง เช่น นิวยอร์ก จะอยู่ภายใต้กฎหมายว่าด้วยสุขภาพ (the NYC Health Code) ในลอสแอนเจลิส อยู่ภายใต้กฎหมายว่าด้วยการจำหน่ายอาหาร (the Retail Food Law in California) เป็นต้น 	<ul style="list-style-type: none"> จะต้องดำเนินการขอใบอนุญาตประกอบกิจการร้านอาหาร (Restaurant Permit) กับหน่วยงานสาธารณสุข ซึ่งสังกัดกระทรวงสาธารณสุข ภายใต้ข้อกำหนดของ the Food Sanitation Act ร้านอาหารบางประเภทจะต้องดำเนินการขออนุญาตประกอบกิจการที่มีความเสี่ยงต่อการเกิดอัคคีภัยกับกรมดับเพลิง ภายใต้กฎหมายว่าด้วยการป้องกันอัคคีภัย (Fire Service Act) 	<ul style="list-style-type: none"> ลงทะเบียนชื่อบริษัทเพื่อขอรับใบอนุญาตประกอบธุรกิจ ขออนุญาตประกอบกิจการเกี่ยวกับอาหารซึ่งจำแนกเป็น 3 ประเภท ได้แก่ 1) ใบอนุญาตเพื่อผลิตอาหาร (Food Production License) 2) ใบอนุญาตการให้บริการจัดเลี้ยง (Catering License) และ 3) ใบอนุญาตเพื่อการกระจายสินค้าอาหาร (Food Distribution License)

การกำกับดูแล	ไทย	ประเทศสมาชิกในสหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา	ญี่ปุ่น	สาธารณรัฐประชาชนจีน
		เวลากลางคืน (ในกรณีที่ร้านอาหารเปิดให้บริการหลังเวลา 4 ทุ่มด้วย) และการขอใบอนุญาตจำหน่ายเครื่องดื่ม	<ul style="list-style-type: none"> เมืองชิคาโก ภายใต้กฎหมายเทศบัญญัติ กำหนดว่าหากร้านจำหน่ายอาหารใดมีการจำหน่ายอาหารนอกอาคาร/บาทวิถีในที่สาธารณะ หรือบนทางสาธารณะ จะต้องทำการขออนุญาตเพื่อให้บริการแยกตามประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหาร 		
2. การขออนุญาตประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด	<ul style="list-style-type: none"> การขอใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ 	<ul style="list-style-type: none"> ดำเนินการเช่นเดียวกับการขออนุญาตประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร 	<ul style="list-style-type: none"> ดำเนินการเช่นเดียวกับการขออนุญาตประกอบธุรกิจฟู้ดทรัค 	<ul style="list-style-type: none"> ไม่ได้แยกกำกับดูแลเป็นการเฉพาะ แต่ต้องทำตามมาตรฐานสุขอนามัยภายใต้กฎหมาย the Sanitary Act 	<ul style="list-style-type: none"> ดำเนินการเช่นเดียวกับการขออนุญาตประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร
3. การขออนุญาตประกอบธุรกิจฟู้ดทรัค	<ul style="list-style-type: none"> ผู้ประกอบการที่ต้องการใช้รถเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยมีการนำรถมาดัดแปลงสภาพให้สามารถประกอบหรือปรุงอาหารบนรถได้นั้น ผู้ประกอบการหรือ 	<ul style="list-style-type: none"> ดำเนินการเช่นเดียวกับการขออนุญาตประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร 	<ul style="list-style-type: none"> ในนิวยอร์ก กำหนดให้ผู้ที่ประกอบธุรกิจฟู้ดทรัค จะต้องขออนุญาตเพื่อประกอบกิจการ (Mobile food vending units) และต้องขออนุญาตเป็น 	<ul style="list-style-type: none"> ผู้ประกอบการจะต้องขอใบอนุญาตเพื่อเปิดกิจการฟู้ดทรัค ภายใต้ระเบียบ Rule of Kitchen Car Business 	<ul style="list-style-type: none"> ดำเนินการเช่นเดียวกับการขออนุญาตประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร

การกำกับดูแล	ไทย	ประเทศสมาชิกในสหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา	ญี่ปุ่น	สาธารณรัฐประชาชนจีน
	เจ้าของรถนั้นต้องขออนุญาตดัดแปลงสภาพรถกับนายทะเบียนของกรมการขนส่งทางบก ตาม พ.ร.บ. รถยนต์ พ.ศ. 2522		<p>ผู้ขายอาหารประจำรถ (mobile food vendor licenses)</p> <ul style="list-style-type: none"> • ในลอสแอนเจลิส ต้องขออนุญาตการเป็นเจ้าของหรือการเช่ารถฟู้ดทรัค (Licensed commissary rental or ownership) • ชิคาโก ต้องจดทะเบียนยานยนต์ที่นำมาใช้ในการประกอบธุรกิจ และต้องขออนุญาตเพื่อประกอบกิจการฟู้ดทรัค 	<ul style="list-style-type: none"> • ขออนุญาตจอดรถเพื่อจำหน่ายสินค้ากับสำนักงานสาธารณสุขในแต่ละท้องที่ • ขออนุญาตจำหน่ายสินค้าในพื้นที่สาธารณะกับกรมตำรวจในแต่ละท้องที่ 	
4. การจัดเตรียมสถานที่สำหรับกิจการร้านอาหารหรือภัตตาคาร	<ul style="list-style-type: none"> • ด้านอาคาร : ต้องขออนุญาตหรือการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอก่อสร้าง/ดัดแปลงอาคารภายใต้ พ.ร.บ. ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 • การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร : จะต้องจัดเตรียมสถานที่ให้ตรงตามมาตรฐาน 	<ul style="list-style-type: none"> • ด้านอาคาร : หากมีการก่อสร้างหรือดัดแปลงอาคารสถานที่เพื่อจำหน่ายอาหารผู้ประกอบการจะต้องขออนุญาตเพื่อก่อสร้างหรือดัดแปลง (construction permit) กับหน่วยงานส่วนท้องถิ่น 	<ul style="list-style-type: none"> • ด้านอาคาร : ต้องได้รับการอนุมัติการก่อสร้างหรือดัดแปลงอาคารจากหน่วยงานส่วนท้องถิ่น เช่น ในลอสแอนเจลิส ต้องขออนุญาตจากสำนักงานควบคุมอาคารของเมืองก่อนที่จะมีการก่อสร้างหรือปรับปรุงอาคาร 	<ul style="list-style-type: none"> • ผู้ประกอบการจะต้องจัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกในร้านอาหารที่จะเปิดให้บริการ ให้มีความสะอาด ปลอดภัย และถูกสุขอนามัย ภายใต้กฎหมาย the Food Sanitation Act ที่กำหนดขึ้นโดยกระทรวง 	<ul style="list-style-type: none"> • ผู้ประกอบการจะต้องจัดสถานที่ให้เป็นไปตามมาตรฐานภายใต้ข้อกำหนดของกฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยและความปลอดภัยอาหาร เช่น ต้องจัดให้มีระบบกำจัดของเสีย วัสดุ

การกำกับดูแล	ไทย	ประเทศสมาชิกในสหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา	ญี่ปุ่น	สาธารณรัฐประชาชนจีน
	<p>สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร ซึ่งบัญญัติไว้ในกฎกระทรวง</p> <p>สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 สามารถแบ่งเป็นสัญลักษณ์ด้านสถานที่ ส้วม การจัดการมูลฝอย การจัดการน้ำเสีย การป้องกันสัตว์แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยง และการป้องกันอค์คิภัย</p> <ul style="list-style-type: none"> • การจัดพื้นที่ปลอดบูหรี : พ.ร.บ. คุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี พ.ศ. 2535 กำหนดให้ร้านอาหารเป็นพื้นที่ที่ต้องจัดให้มีเขตปลอดบูหรี 	<ul style="list-style-type: none"> • ภายใต้ Food Safety Regulation 1995 (General Hygiene) กำหนดให้ร้านอาหาร ฟู้ดทรัค หรือแม่แต่ร้านอาหารประเภท home kitchen จะต้องจัดเตรียมสถานที่จำหน่ายอาหาร ห้องเตรียมอาหาร การเก็บรักษาอาหาร และอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร จะต้องปฏิบัติตามขั้นตอนการบริหารจัดการเพื่อความปลอดภัยของอาหารตามหลักของ HACCP (food safety management procedures : based on the principles of HACCP (hazard analysis critical control point)) 	<ul style="list-style-type: none"> • ต้องขออนุญาตจากกรมตำรวจหรือกรมอค์คิภัยของแต่ละท้องถิ่น เพื่อความปลอดภัยของอาคารและสถานที่ • การจัดการภายในร้านอาหาร : ในเมืองนิวยอร์กผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยไม่ว่าจะเป็นการจัดให้มีระบบประปา ระบบการบำบัดน้ำเสีย ระบบการกำจัดขยะ ฯลฯ 	<p>สาธารณสุข เช่น ห้องครัว และห้องบริการอาหารต้องแยกอย่างชัดเจน วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ต้องได้รับมาตรฐาน เป็นต้น</p>	<p>อุปกรณ์ที่จะต้องใช้สะอาดปลอดภัย</p> <ul style="list-style-type: none"> • ผู้ประกอบการที่จะให้บริการจัดเลี้ยงอาหารทั้งในและนอกสถานที่จะต้องขออนุญาตจากสำนักงานคุ้มครองสิ่งแวดล้อมเพื่อประเมินผลกระทบเบื้องต้นต่อสิ่งแวดล้อมจากการให้บริการอาหาร
5. ข้อปฏิบัติของบุคลากรในสถานที่จำหน่ายอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> • ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารจะต้องผ่าน 	<ul style="list-style-type: none"> • ผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร รวมทั้ง 	<ul style="list-style-type: none"> • ลอสแองเจลิส ภายใต้กฎหมาย the Retail Food 	<ul style="list-style-type: none"> • ต้องแต่งตั้งผู้จัดการด้านสุขอนามัยและ 	<ul style="list-style-type: none"> • พนักงานในร้านที่เกี่ยวข้องกับการจัดการ

การกำกับดูแล	ไทย	ประเทศสมาชิกในสหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา	ญี่ปุ่น	สาธารณรัฐประชาชนจีน
	การอบรมหลักสูตรการ สุขาภิบาลตามที่ รัฐมนตรีว่าการกระทรวง สาธารณสุขกำหนด	พนักงานในร้านจะต้องผ่าน การฝึกอบรมเกี่ยวกับ สุขอนามัยและ ความปลอดภัยของอาหาร หรือ อาจจัดอบรมและ ฝึกฝนด้วยตนเองและอบรม ให้กับพนักงานภายในร้าน เองได้ตามคู่มือที่จัดทำโดย FSA (Food Safety Agency) หรือ ข้อปฏิบัติ ด้านสุขอนามัยของอาหาร (pack produced by the FSA, or an industry guide to good hygiene practice) ● ฝรั่งเศสกำหนดให้บุคลากร หลักในร้านอาหารต้องไม่ เคยมีประวัติอาชญากรรม และต้องมีความรู้ด้าน สุขอนามัย	Law in California กำหนดให้ผู้ที่เกี่ยวข้องกับ การจัดการอาหารจะผ่านการ อบรมในการจัดการเกี่ยวกับ อาหาร รวมทั้งต้องสอบ เพื่อขอรับใบอนุญาตเป็น ผู้สัมผัสอาหาร ● <u>ในเมืองชิคาโก</u> ภายใต้ กฎหมายของรัฐอิลลินอยด์ The Illinois Food Handling Regulation Enforcement Act (410 ILCS 625 กำหนดให้ ผู้ประกอบการร้านอาหาร และพนักงานในร้านต้องผ่าน การอบรมหลักสูตรการ จัดการอาหาร พร้อมทั้งต้อง ขอใบรับรองการจัดการ ด้านสุขอนามัยและ ความปลอดภัยของอาหาร (Food Service Sanitation Manager Certification: FSSMC)	ความปลอดภัยของอาหาร ประจำร้าน (Food sanitation supervisor) 1 ราย ซึ่งจะต้องได้รับการ ฝึกอบรมด้านสุขอนามัยและ ความปลอดภัยของอาหาร เป็นเวลา 1 วัน จาก หน่วยงานสาธารณสุขใน ท้องถิ่น (Local Public Healthcare Center) ● จะต้องแต่งตั้งผู้จัดการด้าน การป้องกันอัคคีภัย (fire prevention manager) 1 ราย โดยผู้จัดการดังกล่าว จะต้องได้รับการฝึกอบรมด้าน การป้องกันอัคคีภัยจาก หน่วยงานดับเพลิงท้องถิ่น (local fire department) ● การกำกับดูแลผู้ประกอบการ อาหาร (chef) ขึ้นอยู่กับแต่ ละท้องถิ่น <u>โตเกียว</u> : กำหนดเงื่อนไข เรื่องความปลอดภัยและ	อาหารจะต้องผ่านการ อบรมหลักสูตรที่ได้รับ การรับรองจากสำนักงาน คณะกรรมการอาหาร และยา

การกำกับดูแล	ไทย	ประเทศสมาชิกในสหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา	ญี่ปุ่น	สาธารณรัฐประชาชนจีน
				<p>สุขอนามัยของอาหาร โดยเฉพาะการให้บริการ อาหารประเภทหอยนางรม โตเกียวและจังหวัดยามากุจิ : ผู้ประกอบอาหารประกอบอาหารประเภทปลาปักเป้า จะต้องเป็นผู้มีประสบการณ์ ตั้งแต่ 3 ปี ขึ้นไป และจะต้อง สอบผ่านข้อเขียนและการปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารประเภทปลาปักเป้า</p>	
6. อาหารที่จำหน่าย	<ul style="list-style-type: none"> ● สุขลักษณะของอาหารที่จำหน่าย : อาหารที่จะจำหน่ายจะต้องเป็นไปตามสุขลักษณะที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งจะครอบคลุมถึงสุขลักษณะของวัตถุดิบที่ใช้และกรรมวิธีในการปรุงอาหารและการเก็บรักษา 	<ul style="list-style-type: none"> ● อาหารหรือวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการประกอบปรุงจะต้องถูกสุขลักษณะตามหลักการ HACCP ● อาหารจำหน่ายที่เป็นบรรจุภัณฑ์ (package) จะต้องระบุข้อมูลให้ชัดเจน เป็นความจริงและไม่ก่อให้เกิดความเข้าใจผิด เช่น ผู้ประกอบการ สถานที่ผลิต 	<ul style="list-style-type: none"> ● รัฐฟลอริดา : กำหนดให้อาหารที่จำหน่ายแบบประเภท home kitchen ซึ่งไม่มีหน้าร้านให้บริการแต่เป็นการบริการส่งอาหารหรือไปจัดเลี้ยงตามสถานที่ต่างๆ นั้น ภายใต้อำนาจ Food Cottage Operation กำหนดให้ผู้ประกอบการจะต้องจัดทำผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัย 	<ul style="list-style-type: none"> ● การประกอบประเภทอาหารจำเพาะที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ (high risk food) เช่น การให้บริการอาหารประเภทปลาปักเป้า ซึ่งผู้ประกอบอาหารจะต้องได้รับใบอนุญาตให้สามารถปรุงอาหารหรือประกอบอาหารจากปลาปักเป้า ● ร้านอาหารที่ต้องการให้บริการจำหน่ายสุราหลัง 	<ul style="list-style-type: none"> ● อาหารที่จำหน่ายจะต้องคำนึงถึงสุขอนามัย ความปลอดภัยของอาหารและโภชนาการ ● สำหรับอาหารที่ไม่มีบรรจุภัณฑ์เป็นหีบห่อจะต้องแสดงเครื่องหมายและรายละเอียดผลิตภัณฑ์ เช่น ชื่อ วันที่ผลิต อายุการเก็บ ชื่อ

การกำกับดูแล	ไทย	ประเทศสมาชิกในสหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา	ญี่ปุ่น	สาธารณรัฐประชาชนจีน
	<ul style="list-style-type: none"> • สุขลักษณะของอุปกรณ์และภาชนะ : จะต้องจัดเตรียมอุปกรณ์ ภาชนะ และเครื่องใช้ต่างๆ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะของอุปกรณ์และภาชนะที่สัมผัสกับอาหาร ดังที่บัญญัติไว้ในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการแพร่ของโรคติดต่อ • การจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ : ร้านอาหารที่ประสงค์จะจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เจ้าของร้านจะต้องมีใบอนุญาตขายสุรา โดยต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานสรรพสามิต 	<p>ส่วนประกอบของอาหาร ฯลฯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • การขนส่งอาหาร รถที่จะใช้ในการขนส่งอาหารจะต้องมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และห้ามมีการปนเปื้อนจากสารเคมีต่างๆ 	<p>และต้องมีการจัดทำฉลากสินค้าแสดงให้ชัดเจน เช่น ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตอาหาร ชื่อผลิตภัณฑ์อาหาร ส่วนประกอบ ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ ข้อมูลโภชนาการอาหาร ฯลฯ</p> <ul style="list-style-type: none"> • อาหารหรือวัตถุดิบที่นำมาใช้ประกอบปรุงอาหาร จะต้องถูกเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม และอาหารที่จำหน่ายจะต้องสดใหม่ • อาหารที่จำหน่ายบนฟู้ดทรัค : เมืองนิวยอร์ก ห้ามมิให้จำหน่ายอาหารที่มีความเสี่ยงสูงบนรถฟู้ดทรัค เช่น เนื้อสัตว์ที่ยังไม่ได้ปรุงสุก หากเป็นผักผลไม้ จะต้องจัดเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม • การจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ : หากร้านอาหาร 	<p>เวลา 24 นาฬิกา หรือ เทียงคืน จะต้องขออนุญาตขายสุราและให้บริการสถานบันเทิงแบบผู้ใหญ่ (adult entertainment) ภายใต้อำนาจของกฎหมายว่าด้วยการกำกับดูแลธุรกิจด้านความบันเทิงแห่งประเทศไทย ญี่ปุ่น หรือ Act on Control and Improvement of Amusement Business</p>	<p>และข้อมูลการติดต่อของผู้ผลิต</p>

การกำกับดูแล	ไทย	ประเทศสมาชิกในสหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา	ญี่ปุ่น	สาธารณรัฐประชาชนจีน
			ใดที่มีความประสงค์จะให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จะต้องได้รับใบอนุญาตในการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ภายในร้านอาหาร		
7. กฎระเบียบเกี่ยวกับการเสียภาษี	<ul style="list-style-type: none"> ● การเสียภาษีเงินได้ <ul style="list-style-type: none"> ➢ กรณีบุคคลธรรมดา เนื่องจากเงินได้จากการประกอบการพาณิชย์ ภัตตาคารถือเป็นเงินได้พึงประเมินประเภทที่ 8 ตามประมวลรัษฎากร ผู้ประกอบการจะต้องยื่นเสียภาษีปีละ 2 ครั้ง ➢ กรณีนิติบุคคล ผู้ประกอบการจะต้องยื่นภาษี 2 ครั้ง ได้แก่ ภาษีเงินได้ครั้งรอบระยะเวลาบัญชี ยื่นตามแบบ ภ.ง.ด.51 และ ภาษีเงินได้สิ้นรอบ 	<ul style="list-style-type: none"> ● ผู้ที่มีรายได้ตั้งแต่ 1,000 ปอนด์ หรือ 40,000 บาท ต่อปี จะต้องขอเลขประจำตัวผู้เสียภาษี และต้องมีกรณาส่งรายการประเมินภาษีเงินได้ด้วยตนเอง ก่อนที่จะนำส่งภาษีเงินได้ และนำส่งเงินเข้ากองทุนประกันแห่งชาติ ● หากเป็นผู้มีรายได้เกิน 85,000 ปอนด์ หรือ 3.4 ล้านบาทต่อปี จะต้องจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT) 	<ul style="list-style-type: none"> ● การชำระภาษีเงินได้ (Income Tax) ตามข้อกำหนดของแต่ละรัฐ (State Tax) ● ผู้ประกอบกิจการจำหน่ายอาหารจะต้องขอรับอนุญาตเพื่อขึ้นทะเบียนภาษีการขาย (Sales Tax Permit) กับหน่วยงานในแต่ท้องถิ่น 	<ul style="list-style-type: none"> ● ผู้ประกอบการขนาดเล็ก หรือผู้ประกอบการที่ไม่ได้ขึ้นทะเบียนบริษัทในประเทศ ญี่ปุ่นที่ต้องการเปิดร้านอาหาร จะต้องได้รับการขึ้นทะเบียนภาษี ณ สำนักงานภาษีในท้องถิ่น (local tax office) เพื่อเข้าสู่ระบบการจ่ายภาษี 	<ul style="list-style-type: none"> ● ผู้ประกอบการต้องขอใบอนุญาตการจดทะเบียนภาษี (Tax Registration Certificate with the Taxation Bureau) กับกรมสรรพากร

การกำกับดูแล	ไทย	ประเทศสมาชิกในสหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา	ญี่ปุ่น	สาธารณรัฐประชาชนจีน
	<p>ระยะเวลาบัญชี ยื่นตามแบบ ภ.ง.ด.50</p> <ul style="list-style-type: none"> • การเสียภาษีมูลค่าเพิ่ม : หากร้านอาหารนั้นมีรายได้เกินกว่า 1,800,000 บาทต่อปี ผู้ประกอบการจะต้องจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม • การเสียภาษีป้าย : ป้ายที่ต้องเสียภาษี ได้แก่ ป้ายที่แสดงชื่อยี่ห้อหรือเครื่องหมายที่ใช้ในการประกอบการค้าหรือประกอบกิจการอื่นๆ เพื่อหารายได้ ซึ่งผู้ประกอบการจะต้องเสียภาษีป้ายทุกปีกับหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น 				
8. กฎระเบียบเกี่ยวกับแรงงาน	<ul style="list-style-type: none"> • เจ้าของกิจการร้านอาหารที่มีการจ้างแรงงานจะต้องปฏิบัติตามหลักการคุ้มครองแรงงานซึ่งถูกบัญญัติไว้ในพระราชบัญญัติคุ้มครอง 	<ul style="list-style-type: none"> • การกำกับดูแลเกี่ยวกับพนักงานที่ทำงานในร้านอาหารอยู่ภายใต้กฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงาน 	<ul style="list-style-type: none"> • กฎหมายระดับประเทศ (Federal) มีกฎหมายเฉพาะในการคุ้มครองแรงงานหรือพนักงานที่ทำงานในร้านอาหาร Restaurants 	<ul style="list-style-type: none"> • ผู้ประกอบการจะต้องรายงานการลงทะเบียนประกันภัยลูกจ้าง (employees' insurance) ณ สำนักตรวจมาตรฐาน 	<ul style="list-style-type: none"> • ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการจ้างงานและแรงงาน (China Employment &

การกำกับดูแล	ไทย	ประเทศสมาชิกในสหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา	ญี่ปุ่น	สาธารณรัฐประชาชนจีน
	<p>แรงงาน พ.ศ. 2541 ซึ่งกฎหมายฉบับนี้มีการแก้ไขครั้งล่าสุดในปี พ.ศ. 2562 เป็นการปรับปรุงแก้ไขฉบับที่ 7 เพื่อยกระดับการคุ้มครองแรงงานให้ได้มาตรฐานสากลและมีประสิทธิภาพมากขึ้น ทั้งนี้หลักการสำคัญในกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงาน ได้แก่ การกำหนดเวลาทำงาน เวลาพัก วันหยุด วันลา การทำงานล่วงเวลา/วันหยุด ค่าตอบแทนการทำงาน ค่าชดเชยกรณีเลิกจ้าง การจัดทำข้อบังคับเกี่ยวกับการทำงาน เป็นต้น</p>	<p>(Employment Protection Act) ซึ่งมีข้อกำหนดเกี่ยวกับจำนวนชั่วโมงการทำงาน สุขภาพและความปลอดภัยของพนักงานในสถานที่ทำงาน (Health and Safety)</p>	<p>and Fast Food Establishments Under the Fair Labor Standards Act (FLSA) ซึ่งมีข้อกำหนดเกี่ยวกับค่าแรงขั้นต่ำที่จะต้องได้รับ กำหนดระยะเวลาของการทำงาน รวมทั้งกำหนดอายุขั้นต่ำของพนักงานในร้านอาหาร ซึ่งผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด</p> <ul style="list-style-type: none"> • กฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยและสุขอนามัยของลูกจ้าง (the Occupational Safety and Health Act (OSH Act)) เป็นกฎหมายระดับประเทศ (Federal) ที่คุ้มครองแรงงานด้านสุขภาพและความปลอดภัยในสถานที่ทำงาน ซึ่งผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องดำเนินการตาม 	<p>แรงงาน (Labor standard inspection bureau)</p>	<p>Labour Law) ซึ่งเป็นกฎหมายที่ให้ความสำคัญคุ้มครองแก่แรงงานในประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ทั้งการกำหนดชั่วโมงการทำงาน ค่าแรงขั้นต่ำ การกำหนดการชดเชยต่างๆ รวมทั้งการประกันความเสี่ยงจากการทำงาน</p>

การกำกับดูแล	ไทย	ประเทศสมาชิกในสหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา	ญี่ปุ่น	สาธารณรัฐประชาชนจีน
<p>9. การตรวจสอบการประกอบกิจการ</p>	<ul style="list-style-type: none"> การตรวจสอบสถานประกอบการขึ้นอยู่กับความพร้อมด้านบุคลากรของหน่วยงานส่วนท้องถิ่นแต่ละแห่ง 	<ul style="list-style-type: none"> เจ้าหน้าที่กรมอนามัยจะสุ่มตรวจสอบเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยทั้งสถานที่ให้บริการอาหาร และอาหารที่จำหน่าย หากพบว่าไม่มีการปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยของอาหารผู้ประกอบการจะต้องเร่งดำเนินการแก้ไขปรับปรุงโดยเร็ว แต่หากยังไม่มีการดำเนินการใดๆ หน่วยงานสาธารณสุขจะส่งข้อมูลร้านอาหารเข้าสู่ระบบ rapid alert ว่าร้านอาหารใดไม่สะอาด และอาจถูกสั่งเพิกถอนการประกอบกิจการได้ 	<ul style="list-style-type: none"> ระบบการกำกับดูแล ฝ้าระวัง และตรวจสอบเกี่ยวกับความสะอาด ปลอดภัย และสุขอนามัยทั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร รวมทั้งอาหาร อยู่ภายใต้อำนาจหน้าที่ของกรมอนามัยในแต่ละท้องถิ่น หรือแต่ละเมือง ซึ่งเจ้าหน้าที่จะเข้มงวดและสุ่มตรวจสอบเป็นระยะ หากพบการดำเนินการที่ไม่เป็นตามข้อกำหนดหรือมาตรฐาน จะถูกสั่งให้ปิดร้านเพื่อดำเนินการปรับปรุงแก้ไข จนกว่าจะดำเนินการให้ถูกต้อง 	<ul style="list-style-type: none"> เจ้าหน้าที่กรมอนามัยในแต่ละท้องถิ่นจะมีการสุ่มตรวจสอบเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยเป็นระยะ 	<ul style="list-style-type: none"> กฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหาร กำหนดให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะต้องมีหน้าที่ในการเฝ้าตรวจสอบและกำกับดูแลทุกธุรกิจที่ให้บริการเกี่ยวกับอาหาร โดยจะมีการสุ่มตรวจสอบเกี่ยวกับความปลอดภัยและสุขอนามัยของทั้งสถานที่ประกอบกิจการอาหารที่ให้บริการ ไปจนถึงบรรจุภัณฑ์หีบห่อที่วางจำหน่าย ซึ่งจะมีเจ้าหน้าที่ทั้งจากสำนักงานการกำกับดูแลและตรวจสอบสินค้า (the General Administration for Quality Supervision, Inspection and

การกำกับดูแล	ไทย	ประเทศสมาชิกในสหภาพยุโรป	สหรัฐอเมริกา	ญี่ปุ่น	สาธารณรัฐประชาชนจีน
					Quarantine – AQSIQ) สำนักงาน คณะกรรมการอาหาร และยา เข้าดำเนินการ ตรวจสอบเป็นระยะ

ที่มา: จากการรวบรวมของคณะผู้วิจัย กุมภาพันธ์ 2563

4.6 สรุปแนวทางการกำกับดูแลธุรกิจจำหน่ายอาหารในต่างประเทศ

1) การกำกับดูแลร้านอาหาร/ภัตตาคาร

ในสหภาพยุโรปการกำกับดูแลธุรกิจจำหน่ายอาหาร ไม่ว่าจะป็นร้านอาหารแบบดั้งเดิมหรือธุรกิจรูปแบบใหม่ๆ เช่น ฟู้ดทรัค การกำกับดูแลเกี่ยวกับสุขอนามัยและความปลอดภัยเกี่ยวกับอาหารจะเป็นมาตรฐานเดียวกัน หรือเป็นแบบ “One size fit all” กล่าวคือ ภายใต้ระเบียบว่าด้วยอาหารปลอดภัย (สุขอนามัยทั่วไปเกี่ยวกับอาหาร) กฎหมาย Food Safety (General Hygiene) Regulations 1995 ใช้หลักการเหมือนกันในการกำกับดูแลกิจการอาหารทุกประเภท มีสาระสำคัญเกี่ยวข้องกับการกำกับดูแลด้านอาหารในประเด็นต่อไปนี้

- (1) การบริหารจัดการเพื่อความปลอดภัยของอาหารตามหลัก HACCP
- (2) สถานที่จำหน่ายอาหาร
- (3) ห้องเตรียมอาหาร เก็บรักษาอาหาร และอุปกรณ์ประกอบอาหาร
- (4) การขนส่งอาหารและเครื่องประกอบอาหาร
- (5) การจัดการของเสียจากอาหาร
- (6) แหล่งที่มาของน้ำที่นำมาใช้ในการประกอบอาหาร
- (7) สุขอนามัยของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับอาหาร
- (8) การอบรมบุคลากร

ขณะที่การกำกับดูแลในสหรัฐอเมริกามีการกำกับดูแลร้านอาหาร ฟู้ดทรัค หรือ home kitchen ที่แยกออกจากกัน ความเข้มงวดในการกำกับดูแลด้านสุขาภิบาลก็มีความแตกต่างกัน เนื่องจากสถานที่ในการจำหน่ายอาหาร สถานที่ในการจัดเตรียมอาหารก็มีความแตกต่างกัน ดังนั้นการกำหนดมาตรฐานด้านสุขอนามัยจึงแตกต่างกันไปตามบริบท และแตกต่างกันไปตามเทศบัญญัติของเมืองแต่ละแห่ง เช่น ในเมืองนิวยอร์ก การกำกับดูแลร้านอาหารหรือภัตตาคารอยู่ภายใต้กฎหมายว่าด้วยสุขภาพ (The NYC Health Code) ซึ่งกำหนดให้ผู้ประกอบกิจการจะต้องดำเนินการขออนุญาตและขอรับใบอนุญาต รวมทั้งต้องปฏิบัติตามระเบียบด้านความปลอดภัยและสุขอนามัย เช่น

- ความสะอาดของพนักงานในร้าน เช่น พนักงานในร้านต้องล้างมือก่อนปรุงอาหาร และก่อนบริการเสิร์ฟอาหาร
- สุขภาพของพนักงานในร้าน เช่น ห้ามมิให้พนักงานที่เจ็บป่วยมาให้บริการในร้านอาหาร
- ความสะอาดของวัตถุดิบในการปรุงอาหาร เช่น ต้องมีการล้างผักและผลไม้ และวัตถุดิบก่อนปรุงอาหารทุกครั้ง
- คุณภาพของอาหารที่ให้บริการต้องสดใหม่

- ต้องมีระบบประปา ระบบการบำบัดน้ำเสีย ระบบสุขาภิบาล และระบบการกำจัดขยะที่ ถูกสุขอนามัย
- ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหารและขอรับใบอนุญาตเป็นผู้จัดการ อาหาร/ผู้สัมผัสอาหาร หรือแต่งตั้งผู้จัดการอาหารประจำร้าน

ในประเทศญี่ปุ่นการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารค่อนข้างให้ความสำคัญกับหลายประเด็น เช่น สุขอนามัยและความปลอดภัยในการจำหน่าย ความปลอดภัยด้านอัคคีภัย ความปลอดภัยของสถาน บริการ (entertainment) ที่ให้บริการด้านอาหารและสุรา รวมไปถึงความปลอดภัยของลูกจ้าง เป็นต้น ทั้งนี้หากวิเคราะห์กฎหมาย/กฎระเบียบที่กำกับดูแลการประกอบกิจการร้านอาหารในประเทศญี่ปุ่น แล้ว พบว่า กฎหมายด้านสุขอนามัยอาหาร (the Food Sanitation Act) เป็นกฎหมายแม่บทที่ใช้ในการกำกับดูแล ซึ่งกำหนดให้ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารทุกประเภทจะต้องดำเนินการขอใบอนุญาต ประกอบกิจการร้านอาหาร (Restaurant Permit) กับหน่วยงานสาธารณสุข รวมทั้งต้องแต่งตั้ง ผู้จัดการด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารประจำร้าน (Food sanitation supervisor) 1 ราย และต้องได้รับการฝึกอบรมด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารเป็นเวลา 1 วัน จาก หน่วยงานสาธารณสุขในท้องถิ่น (Local Public Healthcare Center) นอกจากนี้แล้ว ยังต้องจัดเตรียม สถานที่และอุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกในร้านอาหารที่จะเปิดให้บริการ ให้มีความสะอาด ปลอดภัย และถูกสุขอนามัย ตามกฎระเบียบที่กำหนดขึ้นโดยกระทรวงสาธารณสุข เช่น ห้องครัวและ ห้องบริการอาหารต้องแยกอย่างชัดเจน วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ได้รับมาตรฐาน เป็นต้น

2) การกำกับดูแลธุรกิจสตรีทฟู้ด

การกำกับดูแลธุรกิจสตรีทฟู้ดเกือบทุกประเทศไม่ว่าจะเป็นประเทศในสหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น หรือแม้สาธารณรัฐประชาชนจีนไม่ได้มีการกำกับดูแลแยกมาโดยเฉพาะ เนื่องจาก กฎหมายในหลายๆ ประเทศ เช่น ประเทศในสหภาพยุโรปและสาธารณรัฐประชาชนจีน คำจำกัดความ เกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารครอบคลุมในทุกประเภทเกี่ยวกับร้านอาหารดังนั้นการกำกับดูแลมาตรฐาน ความปลอดภัยและสุขอนามัยเกี่ยวกับอาหารและการจำหน่ายอาหารจึงเป็นมาตรฐานเดียวกันทั้งหมด ทั้งร้านอาหารหรือภัตตาคาร สตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัค

ขณะที่การกำกับดูแลธุรกิจสตรีทฟู้ดในสหรัฐอเมริกาหรือประเทศญี่ปุ่นเองก็ไม่ได้มีการแยก การกำกับดูแลเช่นสหภาพยุโรป มีเพียงข้อกำหนดเพิ่มเติมเช่นข้อกำหนดของการจำหน่ายอาหารนอก อาคาร ริมนอน บาทวิถี หรือในที่สาธารณะต่างๆ จะต้องมีการขออนุญาตกับสำนักงานตำรวจท้องถิ่น เท่านั้น หากแต่ไม่มีข้อบัญญัติเพิ่มเติมเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดแต่ประการใด

3) การกำกับดูแลธุรกิจฟู้ดทรัค

ในสหภาพยุโรปการกำกับดูแลกิจการประเภทเคลื่อนย้ายการจำหน่ายได้ เช่น food truck หรือ food van หรือสถานที่จำหน่ายอาหารชั่วคราว มาตรฐานการกำกับดูแลไม่ได้มีความแตกต่างจาก

ร้านอาหารมากนัก หากแต่บริบทการกำกับดูแลมีข้อยกเว้นเกี่ยวกับสถานที่จำหน่ายอาหาร และห้องเตรียมอาหาร เนื่องจากกิจการประเภทฟู้ดทรัค หรือหาบเร่ แผงลอย ไม่ได้มีสถานที่ถาวรในการจัดเตรียมอาหาร

ขณะที่การกำกับดูแลธุรกิจฟู้ดทรัคในประเทศสหรัฐอเมริกาจะอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของระเบียบที่จัดทำเพิ่มขึ้นนอกเหนือจากกฎหมายที่ใช้ในการกำกับดูแลร้านอาหาร เช่น ในเมืองนิวยอร์กอยู่ภายใต้ระเบียบที่ชื่อว่า Rules and Regulations for Mobile Food Vending ซึ่งกำหนดให้ผู้ประกอบการจะต้องขึ้นทะเบียนยานพาหนะที่ใช้ในการประกอบกิจการ (Mobile food vending units) ขอรับใบอนุญาตเป็นผู้ขายอาหารประจำรถจำหน่ายอาหารเคลื่อนที่ (mobile food vendor licenses) รวมทั้งผู้ขายอาหารประจำรถฟู้ดทรัคทุกรายจะต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการป้องกันความเสี่ยงและความปลอดภัยของอาหาร นอกจากนี้แล้ว จะต้องปฏิบัติตามให้ถูกต้องตามสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารในการจำหน่าย ได้แก่

- ห้ามมิให้มีการจำหน่ายหรือให้บริการอาหารที่มีความเสี่ยงสูง เช่น เนื้อสัตว์ที่ยังไม่ได้มีการปรุง อาหารทะเลที่ยังไม่ได้มีการปรุงแต่ง ฯลฯ บนรถจำหน่ายอาหารเคลื่อนที่
- หากเป็นอาหารประเภทผัก/ผลไม้ ที่ถูกจัดเตรียมไว้แล้วเพื่อประกอบอาหารบนรถจะต้องมีการเก็บรักษาในตู้เย็น หรือในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- ต้องการมีการจัดเตรียมน้ำสะอาดให้เพียงพอ ต่อการประกอบอาหาร และการทำความสะอาดเครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
- ต้องมีการจัดการระบบกำจัดขยะ และน้ำเสียที่ถูกสุขอนามัย

สำหรับการกำกับดูแลธุรกิจฟู้ดทรัคในประเทศญี่ปุ่น อยู่ภายใต้กฎหมาย Rule of Kitchen car business (Shokuhin Ido eigyosha toriatsukai youko) ซึ่งกำหนดให้ผู้ประกอบธุรกิจฟู้ดทรัคจะต้องได้รับใบอนุญาตในการประกอบกิจการร้านอาหารเคลื่อนที่ก่อนที่จะให้บริการ โดยใบอนุญาตแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ 1) ใบอนุญาตฟู้ดทรัคประเภทที่สามารถประกอบอาหารบนรถได้ และ 2) ใบอนุญาตประเภทที่ไม่สามารถประกอบอาหารบนรถได้ แต่สามารถจำหน่ายได้เมื่อสินค้าดังกล่าวถูกประกอบและอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมจำหน่าย เช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์ อาหารทะเล เป็นต้น

นอกจากการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารทั้ง 3 ประเภท ได้แก่ ร้านอาหารหรือภัตตาคาร สตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัคแล้ว ในต่างประเทศมีการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารประเภท home kitchen ซึ่งเป็นธุรกิจจำหน่ายอาหารไม่มีสถานที่จัดจำหน่ายหรือไม่มีหน้าร้านเพื่อเปิดให้บริการแก่ลูกค้า ทำให้การกำกับดูแลมีลักษณะที่แตกต่างไปร้านอาหารและฟู้ดทรัค ยกตัวอย่างเช่นในรัฐฟลอริดา ประเทศสหรัฐอเมริกา การกำกับดูแลธุรกิจประเภท home kitchen อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของ

กฎระเบียบที่ชื่อว่า Cottage Food Operations ซึ่งไม่ได้มีข้อกำหนดให้มีการขออนุญาตหรือขอรับใบอนุญาต หากแต่ผู้ประกอบการจะต้องดำเนินการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายให้เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร (Food safety) รวมทั้งต้องมีการจัดทำฉลากสินค้าแสดงให้ชัดเจน เช่น

- ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิตอาหาร
- ชื่อผลิตภัณฑ์อาหาร
- ส่วนประกอบที่ใช้ในการผลิต
- น้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรของผลิตภัณฑ์
- ข้อมูลสารก่อภูมิแพ้ตามข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข
- ข้อมูลโภชนาการของอาหาร

อย่างไรก็ตาม การประกอบธุรกิจร้านอาหารประเภท home kitchen ได้เกิดขึ้นอย่างแพร่หลายในประเทศไทยเช่นกัน หากแต่คำจำกัดความภายใต้ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 มาตรา 38 กำหนดว่า “ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามมาตรา 56 ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา 48 ก่อนการจัดตั้ง” ทั้งนี้หากวิเคราะห์และตีความจากบทบัญญัติดังกล่าว จะเห็นได้ว่ายังมีความคลุมเครือเกี่ยวกับธุรกิจประเภท home kitchen ว่าสามารถนับรวมอยู่ในสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารดังกล่าวด้วยหรือไม่

นอกจากนี้แล้ว ภายใต้ข้อบัญญัติดังกล่าวยังไม่ครอบคลุมถึงกลุ่มธุรกิจประเภทฟู้ดทรัค ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีการปรับแก้กฎหมายในการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารเพื่อให้มีความทันสมัยเหมาะสมกับบริบทการประกอบธุรกิจร้านอาหารในปัจจุบัน

บทที่ 5 สรุปผลการศึกษากฎหมายการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

ในส่วนนี้จะเป็นการสรุปผลการศึกษากฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ร้านสตรีทฟู้ด และร้านฟู้ดทรัค ที่เป็นปัญหาและอุปสรรคต่อการดำเนินธุรกิจ โดยจะเป็นการประมวลผลข้อมูลเชิงเอกสารผนวกกับผลการศึกษาจากการวิจัยภาคสนาม ได้แก่ ผลจากการสัมภาษณ์หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทั้งหมด 30 ราย (รายละเอียดเพิ่มเติมอยู่ในภาคผนวก ก.) การประมวลผลจากแบบสอบถาม 118 ชุด ซึ่งเป็นข้อมูลจากตัวแทนผู้ประกอบการในกรุงเทพมหานครและจังหวัดพระนครศรีอยุธยา (รายละเอียดเพิ่มเติมอยู่ในภาคผนวก ข.) และสรุปผลการประชุมระดมความคิดเห็นทั้ง 2 ครั้ง ที่จัดขึ้นที่กรุงเทพมหานครและจังหวัดพระนครศรีอยุธยา (รายละเอียดเพิ่มเติมอยู่ในภาคผนวก ค.) ทั้งนี้ ทางคณะผู้วิจัยขอสรุปปัญหาและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ดังนี้

5.1 กฎหมายที่เป็นปัญหาและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

จากการศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร คณะผู้วิจัยขอสรุปปัญหาและอุปสรรคทางกฎหมายต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหารแต่ละกลุ่ม ดังนี้

5.1.1 กลุ่มที่ 1 ร้านอาหารหรือภัตตาคาร

จากการปรับปรุงกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ครั้งล่าสุดในปี พ.ศ. 2561 ได้มีข้อกำหนดเพิ่มเติมเกี่ยวกับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยกำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารทุกคนจะต้องผ่านการฝึกอบรมและผ่านการทดสอบความรู้เกี่ยวกับหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร แม้ว่าประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 จะกำหนดให้กรมอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานที่จัดฝึกอบรมได้ แต่ในทางปฏิบัติยังมีปัญหาเรื่องหน่วยงานจัดฝึกอบรมมีไม่เพียงพอ รวมไปถึงปัญหาเกี่ยวกับข้อกำหนดวิธีการจัดฝึกอบรมและหลักสูตรที่ยังไม่เอื้อต่อผู้ที่เข้าฝึกอบรม

สำหรับปัญหาเรื่องหน่วยงานฝึกอบรม ในบางพื้นที่หน่วยงานภาครัฐสามารถจัดฝึกอบรมให้แก่ผู้ประกอบการได้ แต่จากการวิจัยภาคสนาม พบว่า หน่วยงานท้องถิ่นส่วนใหญ่มักจะขาดความพร้อมในการจัดฝึกอบรม อาทิ ปัญหาเรื่องความรู้ความเข้าใจต่อกฎหมายใหม่ ข้อจำกัดด้านจำนวนเจ้าหน้าที่อบรมซึ่งจะต้องได้รับการรับรองจากกรมอนามัย และข้อจำกัดเรื่องงบประมาณ เนื่องจากเป็นเรื่องใหม่ หน่วยงานท้องถิ่นจึงอาจยังไม่ได้จัดสรรงบประมาณในส่วนนี้ นอกจากนี้ หลังจากที่มีการบังคับใช้

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งได้กระจายอำนาจให้หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นมีหน้าที่กำกับดูแลและดำเนินการเรื่องจัดฝึกอบรมเป็นหลัก ส่งผลทำให้กรมอนามัยและสาธารณสุขจังหวัดซึ่งเดิมที่มีบทบาทในการให้ความรู้และช่วยเหลือด้านการจัดฝึกอบรมให้แก่ผู้ประกอบการ ขาดงบประมาณในการดำเนินการดังกล่าว

และแม้ว่ากฎหมายจะเปิดช่องให้ภาคเอกชนสามารถเป็นผู้จัดฝึกอบรมได้ แต่ปัจจุบันมีหน่วยงานเอกชนที่ได้รับการรับรองจากกรมอนามัยให้สามารถจัดฝึกอบรมได้เพียง 9 หน่วยงานเท่านั้น ซึ่งไม่เพียงพอกับจำนวนของผู้ประกอบการและผู้ที่ทำงานในร้านอาหารที่กระจายตัวอยู่ทั่วประเทศ นอกจากนี้ การจัดฝึกอบรมของภาคเอกชนจะมีค่าใช้จ่ายในการเข้าร่วมที่สูงกว่าการฝึกอบรมโดยหน่วยงานรัฐซึ่งหลายแห่งไม่คิดค่าใช้จ่าย ดังนั้น การเข้าฝึกอบรมกับภาคเอกชนจึงกลายเป็นภาระต้นทุนแก่ผู้ประกอบการ

นอกจากนี้ ปัญหาในส่วนของข้อกำหนดเกี่ยวกับวิธีการจัดฝึกอบรมและหลักสูตรยังเป็นอุปสรรคสำหรับผู้เข้ารับการศึกษาฝึกอบรม เนื่องจากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 กำหนดให้การฝึกอบรมจะต้องเป็นในรูปแบบของห้องเรียน ซึ่งในทางปฏิบัติสมควรมีการจัดฝึกอบรมออนไลน์ได้ เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ประกอบการและผู้ที่ทำงานในร้านอาหาร อีกทั้งหลักสูตรการฝึกอบรมปัจจุบันเน้นไปที่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่เป็นชาวไทยเท่านั้น แต่ในทางปฏิบัติจะเห็นได้ว่าแรงงานที่ทำงานในร้านอาหารส่วนใหญ่เป็นแรงงานต่างด้าว จึงควรมีการพิจารณาพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับแรงงานในตลาด

5.1.2 กลุ่มที่ 2 ร้านสตรีทฟู้ด (street food)

จากการศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านสตรีทฟู้ด พบว่า ข้อบัญญัติในกฎหมายไม่ได้เป็นปัญหาและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจร้านสตรีทฟู้ด แต่ปัญหาจะอยู่ในส่วนของการบังคับใช้กฎหมาย ตัวอย่างเช่น กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขที่ได้ให้อำนาจหน่วยงานส่วนท้องถิ่นเป็นผู้ออกข้อบัญญัติเพื่อกำกับดูแลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ เช่น กระบวนการขออนุญาต มาตรฐานด้านสุขลักษณะ เป็นต้น แต่ในทางปฏิบัติพบว่าหน่วยงานท้องถิ่นส่วนมากไม่ได้ออกข้อบัญญัติดังกล่าว ทำให้ธุรกิจร้านสตรีทฟู้ดส่วนมากไม่ถูกกำกับดูแลซึ่งส่งผลให้เกิดปัญหาหรือเรื่องร้องเรียนเกี่ยวกับคุณภาพมาตรฐานของร้านสตรีทฟู้ด

5.1.3 กลุ่มที่ 3 ร้านฟู้ดทรัค (food truck)

ปัญหาแรก คือ นิยามของร้านอาหารที่บัญญัติไว้ใน พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งใช้หลักเกณฑ์พื้นที่ในการจำหน่ายอาหารออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ สถานที่จำหน่ายอาหาร (กรณี

พื้นที่เอกชน) และสถานที่จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ โดยนิยามดังกล่าวจะสอดคล้องกับรูปแบบการประกอบธุรกิจร้านอาหารแบบดั้งเดิม แต่ปัจจุบันรูปแบบการประกอบธุรกิจร้านอาหารมีความหลากหลายมากขึ้น การตีความตามนิยามดังกล่าวจึงต้องอาศัยดุลยพินิจในการพิจารณาว่าร้านอาหารรูปแบบใหม่ๆ นั้นจะเข้าข่ายเป็นร้านอาหารประเภทใด

ตัวอย่างกรณีร้านฟู้ดทรัคซึ่งเป็นธุรกิจร้านอาหารรูปแบบใหม่ที่ยังไม่มีกฎหมาย/กฎระเบียบเพื่อกำกับดูแลธุรกิจนี้โดยเฉพาะ ในทางปฏิบัติจึงต้องอาศัยการตีความตามนิยามใน พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เมื่อพิจารณาตามหลักเกณฑ์ของพื้นที่ พบว่า การประกอบธุรกิจฟู้ดทรัคจะเข้าข่ายเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร ฉะนั้น ผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัคจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ การขอใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และการปฏิบัติตามมาตรฐานด้านสุขลักษณะ ปัญหาที่ตามมาคือหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายที่บัญญัติไว้นั้นจะเหมาะกับกลุ่มร้านอาหารหรือภัตตาคารเป็นหลัก แต่ไม่สอดคล้องกับการประกอบธุรกิจฟู้ดทรัค

นอกจากนี้ ปัญหาสำคัญอีกข้อหนึ่ง คือ การกำกับดูแลธุรกิจฟู้ดทรัคของหน่วยงานในแต่ละท้องถิ่น ซึ่งปัจจุบันยังมีปัญหาเรื่องความไม่ชัดเจนในการบริหารจัดการ ตัวอย่างเช่น กรณีรถฟู้ดทรัคที่ไปตั้งจำหน่ายอาหารในหลายท้องที่ หน่วยงานใดจะเป็นผู้กำกับดูแลและจัดเก็บค่าธรรมเนียมใบอนุญาต เป็นต้น ซึ่งในประเด็นนี้ปัจจุบันยังไม่ได้มีการแบ่งอำนาจหรือหาแนวทางในการกำกับดูแลที่ชัดเจน

5.2 ปัญหาและอุปสรรคของการบังคับใช้กฎหมายต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

5.2.1 การออกข้อบัญญัติของหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น

แม้ว่า พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้กระจายอำนาจให้หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นเป็นผู้ออกข้อบัญญัติท้องถิ่นในการกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ตัวอย่างเช่น ข้อบัญญัติของสถานที่จำหน่ายอาหาร ข้อบัญญัติของสถานที่จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ เป็นต้น แต่จากการสัมภาษณ์ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข กลับพบว่าปัจจุบันมีหน่วยงานท้องถิ่นเพียงร้อยละ 60 จากจำนวนหน่วยงานท้องถิ่นทั้งหมด ที่ใช้อำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหาร

สาเหตุหนึ่งที่ทำให้ราชการส่วนท้องถิ่นไม่ดำเนินการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเป็นเพราะปัญหาเรื่องความรู้ความเข้าใจและความพร้อมของเจ้าพนักงานในท้องที่ ซึ่งเบื้องต้นทางศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข ได้แก้ปัญหาด้วยการจัดทำตัวอย่างการร่างข้อบัญญัติท้องถิ่นฯ ไว้เพื่อเป็นต้นแบบให้ราชการส่วนท้องถิ่นนำไปปรับใช้ได้ง่ายขึ้น

5.2.2 ความเข้มงวดในการบังคับใช้กฎหมาย และการกำหนดบทลงโทษ

การบังคับใช้กฎหมายในปัจจุบันมีลักษณะที่เข้มงวดไม่เท่ากัน ทำให้เกิดความไม่เป็นธรรมต่อการแข่งขันในตลาด ตัวอย่างเช่น ผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยหรือร้านสตรีทฟู้ด ส่วนใหญ่จะไม่มีใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ขณะที่ร้านอาหารส่วนใหญ่จะมีใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหาร ซึ่งร้านอาหารที่มีใบอนุญาตจะมีต้นทุนการดำเนินการที่สูงกว่าร้านที่ไม่มีใบอนุญาต เป็นต้น

สำหรับร้านสตรีทฟู้ด กฎหมายอนุญาตให้จำหน่ายอาหารได้ในพื้นที่จุดผ่อนผันเท่านั้น แต่ในทางปฏิบัติพบว่า มีผู้ประกอบการร้านแผงลอยหลายรายที่ฝ่าฝืนกฎหมายด้วยการจำหน่ายสินค้านอกจุดผ่อนผัน เนื่องจากราคาของการละเมิดกฎหมาย หรือบทลงโทษ อาทิ ค่าปรับที่กำหนดไว้ค่อนข้างต่ำ (ค่าปรับไม่เกิน 2,000 บาท) เมื่อเทียบกับประโยชน์หรือรายได้ที่ผู้ประกอบการแผงลอยได้รับ ผู้ประกอบการหลายรายจึงยอมฝ่าฝืนกฎหมายและเสียค่าปรับ

5.2.3 ความยุ่งยากในการปฏิบัติตามกฎหมาย

สาเหตุหลักที่ทำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารจำนวนมากไม่ขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ เป็นเพราะผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่ทราบกฎหมาย องค์กรที่ดี สำหรับผู้ประกอบการที่ทราบว่ากฎหมายกำหนดให้ต้องขออนุญาต แต่เนื่องด้วยกระบวนการขอใบอนุญาตต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารนั้นมีขั้นตอนและใช้เวลามาก อีกทั้งในทางปฏิบัติหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารยังขาดการบูรณาการระบบการทำงานร่วมกัน ทำให้เกิดความยุ่งยากในการขอใบอนุญาตและใช้ระยะเวลาดำเนินการค่อนข้างนาน

5.2.4 การบัญญัติกฎหมาย/กฎระเบียบที่ขาดการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสีย

การบัญญัติกฎหมาย/กฎระเบียบที่ขาดการรับฟังหรือขาดการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้เสีย ทำให้การบังคับใช้กฎหมายดังกล่าวส่งผลกระทบต่อกลุ่มผู้มีส่วนได้เสีย ตัวอย่างเช่น กรณีข้อกำหนดเรื่องบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร แม้ว่าตามหลักการจะเป็นประโยชน์ในเรื่องของมาตรฐานความปลอดภัยของผู้บริโภค และผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่ยอมรับในหลักการดังกล่าว แต่แนวทางที่จะบังคับใช้กฎหมายนั้นไม่เอื้อให้ผู้ประกอบการหรือผู้ที่ทำงานในร้านอาหารสามารถปฏิบัติตามได้ง่าย กลับกลายเป็นการสร้างภาระต้นทุนเพิ่มเติมให้กับเจ้าของกิจการและแรงงานในธุรกิจร้านอาหาร

เช่นเดียวกับกรณีการยกเลิกจุดผ่อนผันสำหรับผู้ประกอบการแผงลอย ตัวอย่างเช่น นโยบายการลดจุดผ่อนผันในพื้นที่กรุงเทพมหานคร แม้ว่ากรุงเทพมหานครจะพยายามจัดสรรพื้นที่ทำการค้าเพื่อรองรับกลุ่มผู้ประกอบการแผงลอย แต่ในทางปฏิบัติแล้วสถานที่ที่รัฐจัดสรรให้ นั้นไม่เหมาะสมต่อการทำการค้า เช่น ทำเลที่ตั้งไม่ดี หรือไม่มีสาธารณูปโภคในการอำนวยความสะดวกแก่ผู้ประกอบการ

และผู้บริโภค เช่น พื้นที่จอดรถ ทางเดิน ห้องน้ำ ไฟฟ้า เป็นต้น ส่วนหนึ่งอาจเป็นเพราะการขาดการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เหมาะสม ทำให้ผู้ประกอบการแสวงหาตัวเลือกที่จะฝ่าฝืนกฎหมาย เป็นต้น

5.3 สรุปปัญหาและอุปสรรคทางกฎหมายต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

จากการศึกษาข้อมูลการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ทั้งจากตัวบทกฎหมายและข้อมูลจากการวิจัยภาคสนาม คณะผู้วิจัยสามารถสรุปปัญหาและอุปสรรคทางกฎหมายที่สำคัญได้ ดังนี้

1) พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 จำแนกลักษณะของธุรกิจร้านอาหารโดยใช้เกณฑ์ของพื้นที่เป็นหลัก โดยจำแนกร้านอาหารออกเป็น 2 ประเภทหลักเท่านั้น ได้แก่ สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ แต่ปัจจุบันมีร้านอาหารรูปแบบใหม่ๆ เกิดขึ้นจำนวนมาก เช่น ร้านฟู้ดทรัค ร้านอาหารที่ไม่มีหน้าร้าน โฮมคิทเชน และอื่นๆ ซึ่งการใช้เกณฑ์พื้นที่เพื่อการกำกับดูแลอาจไม่เหมาะสม อาทิ กรณีร้านฟู้ดทรัค หากพิจารณาตามเกณฑ์พื้นที่ดังกล่าวร้านฟู้ดทรัคจะถูกกำกับดูแลในลักษณะเดียวกับร้านอาหาร ซึ่งในทางปฏิบัติการกำกับดูแลมาตรฐานหรือสุขลักษณะของร้านฟู้ดทรัคควรมีรายละเอียดที่ต่างจากการกำกับดูแลร้านอาหาร เป็นต้น

2) กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 กำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารทุกรายจะต้องผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร แต่ในทางปฏิบัติภาครัฐยังให้บริการด้านการจัดฝึกอบรมได้ไม่เพียงพอ ผู้ประกอบการต้องเข้าฝึกอบรมกับหน่วยงานเอกชนซึ่งจะเป็นการผลักภาระค่าใช้จ่ายให้กับผู้ประกอบการ ทั้งต้นทุนค่าอบรมและต้นทุนเวลา ในการหยุดงานเพื่อไปเข้าร่วมอบรม

3) แม้ว่า พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 จะได้กระจายอำนาจให้แก่หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นในการกำกับดูแลกิจการที่เกี่ยวข้องกับสาธารณสุข เช่น สถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ เป็นต้น แต่ในทางปฏิบัติกลับพบว่าหน่วยงานส่วนท้องถิ่นหลายแห่งมิได้ใช้อำนาจนั้น โดยไม่ได้มีการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นขึ้นมาเพื่อกำกับดูแลกลุ่มธุรกิจร้านอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งข้อบัญญัติในการกำกับดูแลธุรกิจร้านริมทางหรือร้านสตรีทฟู้ด จึงทำให้กลุ่มร้านสตรีทฟู้ดยังไม่ถูกกำกับดูแล ขณะที่กลุ่มร้านฟู้ดทรัคเองก็ยังไม่มีการออกข้อบัญญัติด้านสุขลักษณะที่เหมาะสม ทำให้ผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัคไม่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนดที่บัญญัติไว้ได้ ส่วนกลุ่มร้านอาหารหรือภัตตาคารซึ่งแม้ว่าหน่วยงานส่วนท้องถิ่นจะยังไม่มีการออกข้อบัญญัติ แต่ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์สุขลักษณะตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง

บทที่ 6 ข้อเสนอแนะการปรับปรุงหรือแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมาย เพื่อลดอุปสรรคและเอื้อต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

ส่วนนี้จะเป็นการนำเสนอข้อเสนอแนะเพื่อลดปัญหาและอุปสรรคต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ร้านสตรีทฟู้ด และร้านฟู้ดทรัค โดยวิเคราะห์จากการสรุปปัญหาและอุปสรรคดังที่นำเสนอไว้ในบทที่ 5 ทั้งนี้ ข้อเสนอแนะจะประกอบด้วยข้อเสนอแนะต่อการปรับปรุงแก้ไขหรือการเพิ่มเติมกฎหมาย และข้อเสนอแนะที่มีใช้กฎหมาย อาทิ มาตรการส่งเสริมหรือให้ความช่วยเหลือแก่ผู้ประกอบการ รายละเอียดดังนี้

6.1 ข้อเสนอแนะต่อการปรับปรุงกฎหมายเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

จากการวิเคราะห์กฎหมายที่เป็นอุปสรรคต่อการประกอบธุรกิจจำหน่ายอาหารและการประมวลผลปัญหาและอุปสรรคของการประกอบธุรกิจร้านอาหารจากการวิจัยภาคสนามในเบื้องต้น (เฉพาะพื้นที่ส่วนกลางและภาคกลาง) พบว่า พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เป็นกฎหมายหลักที่ใช้ในการกำกับดูแลธุรกิจจำหน่ายอาหาร หากแต่ภายใต้ข้อบังคับของกฎหมายฉบับดังกล่าวมีความล้าสมัย ซึ่งหลักเกณฑ์การกำกับดูแลต้องอาศัยการตีความและไม่ครอบคลุมถึงธุรกิจการจำหน่ายอาหารที่ได้พัฒนาไปในทิศทางและรูปแบบใหม่ๆ

ตัวอย่างธุรกิจร้านอาหารรูปแบบใหม่ เช่น ธุรกิจจำหน่ายอาหารบนรถยนต์เคลื่อนที่หรือร้านฟู้ดทรัค รวมถึงธุรกิจการจำหน่ายอาหารโดยไม่มีหน้าร้าน หรือธุรกิจแบบ home kitchen ซึ่งจากการศึกษาแนวทางการกำกับดูแลในต่างประเทศ พบว่าเป็นรูปแบบธุรกิจร้านอาหารที่กำลังได้รับความนิยมและเติบโตอย่างรวดเร็ว เนื่องจากพฤติกรรมของผู้บริโภคที่นิยมสั่งอาหารมาบริโภคแทนการเดินทางไปรับประทานที่ร้าน ผนวกกับความสะดวกในการจัดส่งอาหารจากการเติบโตของธุรกิจขนส่งอาหาร (Food Delivery) อีกทั้งความได้เปรียบด้านต้นทุนในเรื่องของสถานที่ ของธุรกิจ Home kitchen ทั้งนี้ เพื่อให้การกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านอาหารของประเทศไทยเหมาะสมกับบริบทของภาคธุรกิจและพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป คณะผู้วิจัยจึงเสนอให้มีการปรับปรุงแก้ไขกฎหมาย ดังนี้

ข้อเสนอแนะที่ 1

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขควรออกกฎกระทรวงเพื่อปรับเพิ่มนิยามสำหรับ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” โดยให้หมายความรวมถึง (1) รถจำหน่ายอาหารแบบเคลื่อนที่ (2) การจำหน่ายอาหารแบบไม่มีหน้าร้านให้บริการ แต่เป็นการประกอบปรุงภายในครัว หรือห้องเตรียมอาหารในอาคาร/สถานที่ใดสถานที่หนึ่ง เพื่อให้บริการอาหารโดยการนำส่ง และ (3) รูปแบบการจำหน่ายอาหาร

อื่นใดที่มีการประกาศกำหนดให้มีการกำกับดูแล เพื่อเป็นการเปิดช่องทางไว้สำหรับการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารรูปแบบใหม่ๆ ทั้งนี้ การออกกฎกระทรวงดังกล่าวจะเป็นการอาศัยอำนาจตามมาตรา 5 ของ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535

“ มาตรา 5 ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขรักษาการตามพระราชบัญญัตินี้และให้มีอำนาจแต่งตั้งเจ้าพนักงานสาธารณสุข กับออกกฎกระทรวงกำหนดค่าธรรมเนียมหรือยกเว้นค่าธรรมเนียม และกำหนดกิจการอื่นเพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้ กฎกระทรวงนั้นเมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้วให้ใช้บังคับได้”

เมื่อกระทรวงสาธารณสุขมีการขยายนियามของสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือมีการออกกฎหมายเพื่อกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารรูปแบบใหม่ๆ แล้ว ควรจะมีการประชาสัมพันธ์กฎหมายดังกล่าวให้ผู้ประกอบการทราบ เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจและส่งเสริมให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามกฎหมาย

ข้อเสนอแนะที่ 2

แม้ว่าภายใต้ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 จะให้อำนาจแก่หน่วยงานส่วนท้องถิ่นในการออกกฎระเบียบหรือข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อกำกับดูแลเกี่ยวกับสถานที่สะสมอาหารหรือสถานที่จำหน่ายซึ่งหน่วยงานส่วนท้องถิ่นสามารถกำหนดประเภทร้านค้า เช่น ฟู้ดทรัค ให้เป็นสถานที่จำหน่ายอาหารได้ และธุรกิจฟู้ดทรัคก็จะต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับมาตรฐานสุขอนามัยด้วย หากแต่ในทางปฏิบัติแล้ว ไม่มีหน่วยงานส่วนท้องถิ่นใดออกข้อบัญญัติท้องถิ่นในการกำกับดูแลกลุ่มธุรกิจฟู้ดทรัค เนื่องจากการออกกฎระเบียบของหน่วยงานส่วนท้องถิ่นมักจะออกตามกฎหมายแม่บทหรือกฎระเบียบต้นแบบของหน่วยงานส่วนกลางเพื่อให้การกำกับดูแลในท้องถิ่นสอดคล้องไปกับกฎหมายแม่บท

ทั้งนี้ การพัฒนากฎระเบียบที่ใช้ในการกำกับดูแลธุรกิจอาจจำเป็นต้องครอบคลุมทั้งเรื่องของการคุ้มครองผู้บริโภคและการส่งเสริมผู้ประกอบการฟู้ดทรัคด้วย โดยกรมอนามัยอาจเป็นหน่วยงานเจ้าภาพในการพัฒนากฎระเบียบดังกล่าว เพื่อใช้เป็นกรอบแนวทางในการออกกฎระเบียบของข้อบัญญัติท้องถิ่นต่อไป

อนึ่ง ข้อกำหนดภายใต้ระเบียบการกำกับดูแลธุรกิจฟู้ดทรัค อาจประกอบไปด้วยเนื้อหาสาระอย่างน้อยดังนี้

(1) การขออนุญาต และใบอนุญาตผู้ขายอาหาร

- ห้ามมิให้บุคคลใดประกอบกิจการฟู้ดทรัคหากไม่ได้มีการขอใบอนุญาตกับหน่วยงานส่วนท้องถิ่นเพื่อประกอบกิจการ (Mobile food vending units) และก่อนดำเนินการจะต้องได้รับใบอนุญาตเป็นผู้ขายอาหารประจำรถฟู้ดทรัค (mobile food vendor licenses) กับหน่วยงานส่วนท้องถิ่น

- การขออนุญาตเพื่อประกอบกิจการ และใบอนุญาตเป็นผู้ขายอาหาร จะต้องดำเนินการต่อใบอนุญาตทุก 1 ปี
- ผู้ขายอาหารประจำรถฟู้ดทรัคทุกรายจะต้องผ่านการอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ก่อนที่จะได้รับใบอนุญาตเป็นผู้ขายอาหาร
- ห้ามมิให้มีการส่งต่อใบอนุญาตทั้งการประกอบกิจการ และใบอนุญาตผู้ขายอาหาร ให้กับบุคคลอื่น แม้จะมีการขายกิจการให้กับบุคคลอื่นก็ตาม จะต้องมีการดำเนินการขออนุญาตและขอรับใบอนุญาตใหม่ทุกครั้ง

(2) หลักเกณฑ์และเงื่อนไขการขออนุญาตกับหน่วยงานส่วนท้องถิ่นเพื่อประกอบกิจการ และการขอใบอนุญาตเป็นผู้ขายอาหาร

ผู้ที่ต้องการขออนุญาตและขอรับใบอนุญาตเป็นผู้ประกอบการจะต้องกรอกแบบฟอร์มตามข้อกำหนดของกรมอนามัย ซึ่งประกอบด้วยข้อมูลของผู้ต้องการขออนุญาตและผู้ขอรับใบอนุญาตเป็นผู้ขายอาหารประจำรถฟู้ดทรัค ดังนี้

- ชื่อ ที่อยู่บ้าน และที่ทำงาน ของผู้สมัครเพื่อขออนุญาตประกอบกิจการฟู้ดทรัค (Mobile food vending units)
- เลขทะเบียนรถสำหรับยานพาหนะที่ใช้ในการทำธุรกิจฟู้ดทรัค 1 คันต่อ 1 ใบอนุญาต
- หลักฐานการขออนุญาตตัดแปลงสภาพรถกับนายทะเบียนของกรมการขนส่งทางบก ก่อนทำการตัดแปลงสภาพรถ ตามมาตรา 14 ของ พ.ร.บ. รถยนต์ พ.ศ. 2522
- ชื่อ ที่อยู่บ้าน และเบอร์ติดต่อ สำหรับผู้ขายอาหารประจำรถฟู้ดทรัค ซึ่งต้องมีใบรับรองจากเจ้าของธุรกิจฟู้ดทรัค หรือเจ้าของรถฟู้ดทรัค
- รายละเอียดของอาหารที่จะจำหน่าย และประเภทของการจำหน่ายอาหารบนฟู้ดทรัค
- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ที่ต้องการขออนุญาตประกอบกิจการฟู้ดทรัค และผู้ขอรับใบอนุญาตเป็นผู้ขายประจำรถฟู้ดทรัค

ทั้งนี้เพื่อไม่ให้เกิดความยุ่งยากแก่ผู้ประกอบการฟู้ดทรัคในประเทศไทย อาจพิจารณาใช้เลขทะเบียนรถที่ใช้ในการประกอบกิจการฟู้ดทรัคเป็นเอกสารประกอบการขออนุญาตเพื่อประกอบกิจการ แทนการใช้ใบอนุญาตการจดทะเบียนยานพาหนะที่ใช้ในการประกอบกิจการฟู้ดทรัค (Mobile food vending units) เช่น ประเทศสหรัฐอเมริกา

(3) สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหารในการจำหน่าย

- ห้ามมิให้มีการจำหน่ายหรือให้บริการอาหารที่มีความเสี่ยงสูง เช่น เนื้อสัตว์ที่ยังไม่ได้มีการปรุง อาหารทะเลที่ยังไม่ได้มีการปรุงแต่ง ฯลฯ บนรถจำหน่ายอาหารเคลื่อนที่
- หากเป็นอาหารประเภทผัก/ผลไม้ ที่ถูกจัดเตรียมไว้แล้วเพื่อประกอบอาหารบนรถ จะต้องมีการเก็บรักษาในตู้เย็น หรือในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- ต้องมีการจัดเตรียมน้ำสะอาดให้เพียงพอ ต่อการประกอบอาหาร และการทำความสะอาดเครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร
- ต้องมีการจัดการระบบกำจัดขยะ และน้ำเสียที่ถูกสุขอนามัย รวมทั้งต้องมีการติดตั้งบ่อดักไขมัน และระบบกำจัดของเสียภายในรถ

อย่างไรก็ดี การบัญญัติแนวทางการกำกับดูแลมาตรฐานและสุขลักษณะของร้านอาหารรูปแบบใหม่ๆ ภาครัฐควรคำนึงว่าผู้ประกอบการจะสามารถทำได้ โดยไม่ก่อให้เกิดอุปสรรคด้านต้นทุนหรือใช้ระยะเวลาที่มากจนเกินไป ทั้งนี้ ภาครัฐควรกำกับดูแลในเรื่องที่จำเป็นเท่านั้น เพราะส่วนใหญ่ผู้ประกอบการกลุ่มนี้จะเป็นผู้ประกอบการขนาดเล็ก การกำหนดเงื่อนไขจำนวนมากยิ่งจะเป็นการสร้างภาระและความเหลื่อมล้ำแก่ผู้ประกอบการ เนื่องจากผู้ประกอบการรายเล็กจะต้องแบกรับต้นทุนในการปฏิบัติตามกฎหมายในสัดส่วนที่สูงกว่ากลุ่มผู้ประกอบการขนาดกลางหรือขนาดใหญ่

ข้อเสนอแนะที่ 3

กรมอนามัยควรประกาศกำหนดให้การจัดฝึกอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านหลักสูตรการอบรมออนไลน์ได้ โดยให้อธิบดีกรมอนามัยเป็นผู้ประกาศ อาศัยอำนาจตาม ข้อ 11 (2) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561

“ข้อ 11 วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการ ดังนี้

(1) จัดการอบรมเต็มเวลาตามหลักสูตรที่กำหนดตามข้อ 15 หรือข้อ 16

(2) วิธีการอื่นใดนอกจากที่กำหนดในประกาศนี้ ต้องขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ และวิธีการ ตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด”

การประกาศหลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมดังกล่าว จะช่วยอำนวยความสะดวกให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารสามารถเข้าเรียนอบรมออนไลน์ได้ เป็นการลดปัญหาเรื่องต้นทุนในการเดินทาง ค่าเสียเวลา และค่าเข้าร่วมอบรม อย่างไรก็ตาม จะต้องคิดวิธีการตรวจสอบว่าผู้เข้าอบรมมีการเรียนรู้และการทดสอบจริง นอกจากนี้ กรมอนามัยควรสร้างพันธมิตรกับสถานศึกษาในท้องถิ่นต่างๆ เพื่อให้เป็นหน่วยงานตัวแทนจัดฝึกอบรมหลักสูตรสุขภาพอาหารให้แก่ผู้ประกอบการในท้องถิ่น ซึ่ง

สถานศึกษามีจุดเด่นในเรื่องความพร้อมของบุคลากร ความรู้วิชาการ และอุปกรณ์ที่จะใช้ในการฝึกสอน และค่าใช้จ่ายในการจัดอบรมคาดว่าจะถูกกว่าหน่วยงานจัดฝึกอบรมที่เป็นภาคเอกชน

ข้อเสนอแนะที่ 4

การตรวจสอบร้านอาหารหรือภัตตาคาร ร้านสตรีฟู้ด และร้านฟู้ดพาร์ค กฎหมายควรอนุญาตให้หน่วยงานอิสระ (third party) เข้ามาตรวจสอบเพื่อรับรองมาตรฐานร้านอาหาร ก่อนที่ผู้ประกอบการจะยื่นขอหรือต่อใบอนุญาต เพื่อแก้ไขปัญหาเรื่องข้อจำกัดของจำนวนเจ้าหน้าที่ในแต่ละท้องถิ่น โดยราชการส่วนท้องถิ่นจะต้องเป็นผู้ออกข้อบัญญัติไว้ในกระบวนการออกหรือต่อใบอนุญาต โดยกำหนดให้กระบวนการตรวจสอบร้านอาหารสามารถกระทำโดยหน่วยงานที่ได้รับการรับรองจากกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ทั้งนี้ อาศัยอำนาจตามมาตรา 54 และมาตรา 55 แห่ง พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535

“มาตรา 54 ในกรณีที่พระราชบัญญัตินี้บัญญัติให้การประกอบกิจการใดหรือการกระทำใดต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่นกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการขอ และการออกใบอนุญาตในเรื่องนั้นได้...

มาตรา 55 วรรค 3 หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการขอต่ออายุใบอนุญาต และการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น”

นอกจากนี้ ภาครัฐควรมีการประชาสัมพันธ์ข้อมูลเกี่ยวกับกฎหมาย/กฎระเบียบของธุรกิจร้านอาหารให้ผู้ประกอบการรับทราบและสามารถเข้าถึงข้อมูลได้ง่ายขึ้น แม้ว่าปัจจุบันภาครัฐจะมีความพยายามที่จะประชาสัมพันธ์ข้อมูลต่างๆ ให้เข้าถึงผู้ประกอบการร้านอาหารโดยตรง แต่ในทางปฏิบัติยังมีผู้ประกอบการจำนวนมากที่ไม่ทราบกฎหมาย ดังนั้น หน่วยงานส่วนกลางจึงต้องอาศัยการประชาสัมพันธ์ข้อมูลจากเจ้าพนักงานในท้องถิ่น ซึ่งมีความใกล้ชิดกับผู้ประกอบการ

เมื่อผู้ประกอบการทราบกฎหมาย/กฎระเบียบแล้ว หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรบังคับใช้กฎหมายอย่างเข้มงวดเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และเพื่อให้เกิดความเป็นธรรมต่อการแข่งขันในกลุ่มผู้ประกอบการ หากผู้ประกอบการรายใดไม่สามารถรักษามาตรฐานของร้านอาหารได้ เจ้าหน้าที่ควรยึดใบอนุญาตและให้ผู้ประกอบการปรับปรุงร้านและตรวจสอบเพื่อขอใบอนุญาตใหม่ อย่างไรก็ตาม ระเบียบการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารควรแตกต่างกันตามประเภทของธุรกิจ เช่น การกำกับดูแลกลุ่มร้านอาหารอาจจะเข้มงวดกว่าการกำกับดูแลกลุ่มแผงลอย เป็นต้น

นอกจากการกำหนดเงื่อนไขภาคบังคับในกฎหมายแล้ว หน่วยงานภาครัฐควรส่งเสริมผู้ประกอบการในลักษณะของภาคสมัครใจด้วย เช่น หากผู้ประกอบการร้านอาหารต้องการเข้าร่วม

โครงการส่งเสริมการท่องเที่ยวหรือโครงการที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารที่จัดโดยภาครัฐ ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามกฎหมาย หรือต้องเข้าร่วมฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลที่กรมอนามัยรับรอง เป็นต้น

6.2 ข้อเสนอแนะหรือมาตรการส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

นอกจากข้อเสนอในการปรับปรุงแก้ไขกฎหมายและกฎระเบียบ ทางคณะผู้วิจัยขอเสนอมาตรการเพื่อช่วยเหลือและส่งเสริมผู้ประกอบการร้านอาหารในประเทศไทย ดังนี้

1. การจัดอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

ภายใต้ข้อกำหนดเกี่ยวกับใบอนุญาตผู้สัมผัสอาหารที่กำหนดให้ทั้งผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารจำเป็นต้องผ่านการอบรมที่ได้รับการรับรองจากกรมอนามัย ซึ่งเป็นอำนาจหน้าที่ของหน่วยงานส่วนท้องถิ่นที่จะต้องดำเนินการจัดอบรมและออกบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร หากแต่ในทางปฏิบัติแล้วหน่วยงานส่วนท้องถิ่นเป็นจำนวนมากขาดงบประมาณที่จะดำเนินการดังกล่าว ดังนั้น สสว. ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ในการส่งเสริมผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดเล็ก อาจเป็นหน่วยงานกลางในการจัดทำโครงการ “อบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร” โดยร่วมมือกับกรมอนามัยและหน่วยงานส่วนท้องถิ่น เพื่อช่วยเหลือและส่งเสริมผู้ประกอบการร้านอาหารให้สามารถประกอบธุรกิจได้โดยไม่ขัดต่อกฎหมาย

ทั้งนี้ภายใต้โครงการจัดอบรมดังกล่าว อาจมีเนื้อหาสาระอย่างน้อยประกอบไปด้วย

- หลักการสุขาภิบาลอาหาร
- มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
- สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร

โดย สสว. สามารถกำหนดดัชนีชี้วัดของการดำเนินงานตามโครงการดังกล่าวได้ ดังนี้

1. จำนวนร้านอาหาร/ผู้ประกอบการร้านอาหารที่เข้ารับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร
2. จำนวนบุคคลทั่วไปที่มีใบแจ้งเจ้าของร้านอาหารที่เข้ารับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร
3. จำนวนผู้ที่ได้รับบัตรผู้สัมผัสอาหาร

แต่อย่างไรก็ดี โครงการจัดอบรมหลักสูตรสาขาวิชาการขยายกรอบกลุ่มเป้าหมายไปถึงกลุ่มธุรกิจสตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัคด้วย แม้อภิธานจะยังไม่บังคับใช้กับผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัคก็ตาม แต่เพื่อเป็นการพัฒนาและส่งเสริมความรู้และทักษะความสามารถ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องเปิดโอกาสให้กับกลุ่มผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดเล็กในธุรกิจร้านอาหารทั้งหมด

2. การจัดอบรมเพื่อพัฒนาและส่งเสริมทักษะในการประกอบธุรกิจ

ปัจจุบันด้วยประเทศไทยเป็นจุดหมายปลายทางด้านการท่องเที่ยวอันดับต้นๆ ของโลก ทำให้ประเทศไทยเป็นจุดสนใจของนักท่องเที่ยวต่างชาติเป็นจำนวนไม่น้อย หากแต่ผู้ประกอบการร้านอาหารยังไม่พร้อมในการให้บริการแก่ชาวต่างชาติมากนัก โดยเฉพาะการขาดทักษะในการสื่อสารกับชาวต่างชาติ ดังนั้น สสว. อาจร่วมกับกรมพัฒนาฝีมือแรงงานจัดทำโครงการอบรมพัฒนาภาษาเพื่อการสื่อสารให้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร รวมไปถึงพนักงานที่ให้บริการในธุรกิจร้านอาหาร

โครงการ: “อบรมพัฒนาความรู้ด้านภาษาอังกฤษ” ให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารและพนักงาน

ตัวชี้วัดผลการดำเนินงาน: 1. จำนวนร้านอาหารที่เข้ารับการอบรม

2. จำนวนผู้เข้ารับการอบรมเพื่อพัฒนาภาษาอังกฤษ

3. การจัดโครงการ “ประชาสัมพันธ์อาหารดีประจำถิ่น”

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีชื่อเสียงเรื่องอาหาร ดังนั้น การจัดทำโครงการเพื่อประชาสัมพันธ์ “อาหารประจำถิ่น” และ “ของดีต้องมาลอง” อาจเป็นการสร้างสีสันให้กับการท่องเที่ยวของประเทศไทย ทั้งนี้ สสว. อาจร่วมกับกรมส่งเสริมการท่องเที่ยวและหน่วยงานส่วนจังหวัด จัดงานส่งเสริมและประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารของไทยในแต่ละท้องถิ่นเพื่อเป็นการสร้างจุดสนใจให้กับนักท่องเที่ยวทั้งคนไทยและคนต่างชาติ โดยอาจเก็บค่าธรรมเนียมการเช่าพื้นที่ขายในราคาไม่แพง หรือหากเป็นผู้มีรายได้น้อยอาจพิจารณาไม่เก็บค่าธรรมเนียมการเช่าพื้นที่

โครงการ: “ถนนอาหารไทยประจำท้องถิ่น”

ตัวชี้วัดผลการดำเนินงาน: 1. จำนวนร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการ

2. จำนวนคนเข้าชม อาจนับแยกจำนวนคนไทย และคนต่างชาติ

3. รายได้ของร้านค้าที่เข้าร่วมโครงการต่อครั้ง

4. การช่วยเหลือสำหรับผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด

ด้วยปัจจุบันหน่วยงานส่วนท้องถิ่นหลายแห่ง ไม่ว่าจะเป็นกรุงเทพมหานครหรือในพื้นที่จังหวัดอื่นๆ ค่อนข้างเข้มงวดกับการจัดระเบียบบนทางสาธารณะหรือทางเท้าโดยมีการยกเลิกจุดผ่อนผันพื้นที่สำหรับทำการค้า ส่งผลให้ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดไม่สามารถประกอบธุรกิจได้เช่นเดิม

การยกเลิกจุดผ่อนผันพื้นที่การค้าจึงควรมีการหามาตรการรองรับและช่วยเหลือให้แก่กลุ่มธุรกิจสตรีทฟู้ด ทั้งนี้ สสว. ในฐานะหน่วยงานส่งเสริมผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดเล็ก อาจร่วมกับหน่วยงานท้องถิ่น เช่น กทม. เทศบาล/อบต. จัดทำโครงการหาพื้นที่ร้านค้าหรือทำเลการค้าแห่งใหม่ และประชาสัมพันธ์พื้นที่การค้าให้เป็นที่รู้จักแก่ประชาชนและนักท่องเที่ยวเพื่อดึงดูดลูกค้าให้กับกลุ่มผู้ประกอบการ นอกจากนี้แล้ว อาจจัดโครงการอบรมให้ความรู้แก่กลุ่มผู้ประกอบการดังกล่าวในการหาโอกาสและช่องทางการขายใหม่ๆ เช่น การขายอาหารบนแพลตฟอร์มต่างๆ ในกรณีที่พื้นที่ทำเลการค้ายังไม่เป็นที่รู้จักของกลุ่มลูกค้า เป็นต้น

บรรณานุกรม

June Advisors Group Visa Support & Business Consulting in Japan. Restaurant License.

[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <https://1th.me/vqj8F> (สืบค้นวันที่ 23 ธันวาคม พ.ศ. 2562).

Shiodome Partners Group International Accounting & Law Firm. A Guide for Foreigners

on How to Open a Restaurant in Japan. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก

<https://1th.me/Xu4vO> (สืบค้นวันที่ 23 ธันวาคม พ.ศ. 2562).

SME Japan. BAR AND RESTAURANT LICENSE (Opening a restaurant or a bar in Japan).

[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <https://1th.me/TiSeL> (สืบค้นวันที่ 23 ธันวาคม พ.ศ. 2562).

Tomohiko AKIYAMA Legal office. How to operate kitchen car business in Japan.

[ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <https://1th.me/5d3Fn> (สืบค้นวันที่ 23 ธันวาคม พ.ศ. 2562).

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์

ประมวลรัษฎากร

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

- กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

พระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน พ.ศ. 2541

พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ พ.ศ. 2535

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อของสถานที่สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยานพาหนะ ให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่และยานพาหนะเป็นเขตปลอดบุหรี่ หรือเขตสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. 2561

พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551

- ประกาศของสำนักนายกรัฐมนตรี เรื่อง กำหนดเวลาห้ามขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2558

พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522

- กฎกระทรวงกำหนดอาคารประเภทควบคุมการใช้ พ.ศ. 2552

พระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499

พระราชบัญญัติบริษัทมหาชนจำกัด พ.ศ. 2535

พระราชบัญญัติประกันสังคม พ.ศ. 2533

พระราชบัญญัติภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง พ.ศ. 2562

พระราชบัญญัติภาษีป้าย พ.ศ. 2510

พระราชบัญญัติภาษีสรรพสามิต พ.ศ. 2560

พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535

- กฎกระทรวงกำหนดส่วนผสมที่ต้องด้วยสุรลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่มและ
สถานบริการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ พ.ศ. 2555

พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558

- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชื่อและอาการสำคัญของโรคติดต่ออันตราย พ.ศ. 2559
และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561

พระราชบัญญัติรถยนต์ พ.ศ. 2522

พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535

พระราชกำหนดการบริหารจัดการการทำงานของคนต่างด้าว พ.ศ. 2560

พระราชกฤษฎีกากำหนดงานในอาชีพและวิชาชีพที่ห้ามคนต่างด้าวทำ พ.ศ. 2522

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก. สรุปผลการสัมภาษณ์เชิงลึก

การสัมภาษณ์เชิงลึกเพื่อรวบรวมปัญหาและอุปสรรคเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ร้านริมทาง และร้านฟู้ดทรัค รวมถึงข้อเสนอแนะในการแก้ไขปัญหาและการส่งเสริมการประกอบธุรกิจทางคณะผู้วิจัยได้แบ่งกลุ่มเป้าหมายในการสัมภาษณ์เป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่ 1 หน่วยงานกำกับดูแล ทั้งที่เป็นเจ้าของกฎหมายหรือหน่วยงานปฏิบัติที่มีหน้าที่บังคับใช้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อทราบวัตถุประสงค์ของกฎหมาย การบังคับใช้กฎหมาย และแนวทางการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหาร กลุ่มที่ 2 สมาคมหรือชมรมที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหาร สตรีฟู้ด และฟู้ดทรัค เพื่อทราบข้อมูลปัญหาและอุปสรรคในภาพรวม และกลุ่มที่ 3 ตัวแทนผู้ประกอบการเป็นการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการแต่ละราย เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกยิ่งขึ้น ทั้งนี้ ในรายงานขั้นต้นทางคณะผู้วิจัยได้จัดทำสรุปสัมภาษณ์เชิงลึกของแต่ละหน่วยงานรวมทั้งหมด 30 แห่ง จำแนกตามกลุ่มได้ดังนี้

ตารางที่ ก.1 รายชื่อหน่วยงานที่ให้สัมภาษณ์

หน่วยงานกำกับดูแล	สมาคมที่เกี่ยวข้อง	ตัวแทนผู้ประกอบการ
1) กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข	1) สมาคมภัตตาคารไทย 2) สมาคมผู้ประกอบการ ร้านอาหารและแผงลอยแห่ง ประเทศไทย	1) ร้านสตรีฟู้ด “ขนมครกใบเตย สยามสแควร์ Siam Pandon” เขตปทุมวัน 2) ร้านอาหาร “บ้านคุณแม่” เขตปทุมวัน
2) กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม	3) Food truck club Thailand	3) ร้านอาหาร “O’Glee” เขตพญาไท
3) กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร	4) สมาคมร้านอาหารแห่งประเทศไทย สาขาจังหวัด พระนครศรีอยุธยา	4) ร้านอาหาร “โอจี อีซากายะ” เขตตลิ่งชัน
4) สำนักเทศกิจกรุงเทพมหานคร	5) ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	5) ร้านอาหาร “Gyudon Express” เขตวัฒนา
5) ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย กระทรวง สาธารณสุข		6) ร้านอาหาร “น้องปุ้ย ผัดไทย หอยทอด” เขตวังทองหลาง
6) ฝ่ายสิ่งแวดล้อม สำนักงานเขต ดอนเมือง		7) ร้านอาหาร “ร้านบ้านดินเผา” เขตวังทองหลาง
7) ฝ่ายสิ่งแวดล้อม สำนักงานเขต ปทุมวัน		8) ร้านอาหาร “เดอ ริว่า อโยธยา” จังหวัด พระนครศรีอยุธยา
8) ฝ่ายสุขาภิบาล เทศบาลนคร พระนครศรีอยุธยา		9) ร้านอาหาร “อันเกม” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
9) สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดพระนครศรีอยุธยา		

หน่วยงานกำกับดูแล	สมาคมที่เกี่ยวข้อง	ตัวแทนผู้ประกอบการ
		10) ร้านอาหาร “บุษบา คาเฟ่” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 11) ร้านอาหาร “เรือนรับรอง” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 12) ร้านอาหาร “แกรนด์ เจ้าพระยา” จังหวัด พระนครศรีอยุธยา 13) ร้านอาหาร “ข้าวต้มกำลัง ภายใน” จังหวัด พระนครศรีอยุธยา 14) ร้านอาหาร “ครัวคุณสุ” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 15) ร้านฟู้ดทรัค “Mong Nai Cafe” จังหวัด พระนครศรีอยุธยา 16) ร้านอาหาร “กานต์กิตติ” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

1. กลุ่มหน่วยงานกำกับดูแล

จำนวน 9 แห่ง ได้แก่

1.1 กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

วันพฤหัสบดีที่ 9 มกราคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: นพ. ดนัย ธีวันดา รองอธิบดีกรมอนามัย

- กระทรวงสาธารณสุข มีหน้าที่ในการดูแลความปลอดภัยของกิจการที่เกี่ยวกับอาหาร ทั้งนี้ การกำกับดูแลกิจการดังกล่าว อยู่ภายใต้ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 โดยเน้นการกำกับดูแลเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยเป็นหลัก เป็นเพียงผู้ออกมาตรฐานความปลอดภัยทั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร สถานที่สะสมอาหาร รวมถึงร้านอาหารริมทางเท่านั้น ขณะที่การกำกับดูแลจะเป็นหน้าที่ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น โดยแต่ละท้องถิ่นจะออกข้อบัญญัติเพื่อบังคับใช้เอง ซึ่งอาจจะแตกต่างกันไปตามบริบทของแต่ละท้องถิ่น

- การบังคับใช้ ภายใต้ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้มีการกระจายอำนาจให้กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ดังนั้นอำนาจในการบังคับใช้มาตรฐานความปลอดภัย รวมถึงการออกใบอนุญาต การเก็บค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต การลงโทษ จึงอยู่ภายใต้อำนาจหน้าที่ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทั้งหมด
- นอกจาก พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ที่กระจายอำนาจให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแล้ว ยังมีกฎหมายอีกหนึ่งฉบับ ได้แก่ พ.ร.บ. รักษาความสะอาด พ.ศ. 2535 ซึ่งให้อำนาจแก่ท้องถิ่นในการดูแลเรื่องการรักษาความสะอาด การจัดเก็บและกำจัดขยะ
- จุดเริ่มต้นของการกระจายอำนาจภายใต้ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เนื่องจากท้องถิ่นเป็นองค์กรที่อยู่ใกล้ชิดกับประชาชนมากที่สุด จึงจำเป็นต้องกระจายอำนาจให้กับท้องถิ่น โดยก่อนจะเป็นองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หน่วยงานดังกล่าวเป็นฝ่ายสุขาภิบาลประจำท้องถิ่นซึ่งในปี พ.ศ. 2535 มีจำนวนเพียง 100 กว่าแห่ง แต่หลังจากที่มีประกาศบังคับใช้กฎหมายทำให้มีองค์กรบริหารส่วนตำบลเกิดขึ้นอีกหลายแห่ง แต่ อบต. เหล่านี้ไม่มีบุคลากร และทรัพยากรเพียงพอที่จะกำกับดูแลเรื่องสุขาภิบาล กรมอนามัยจึงต้องเริ่มพัฒนาบุคลากรของ อบต. ให้มากำกับดูแลเรื่องมาตรฐานความปลอดภัยของร้านอาหาร
- มาตรฐานความปลอดภัยของร้านอาหาร สถานที่สะอาดที่ออกโดยกรมอนามัยจะค่อนข้างเข้มงวดกว่า มาตรฐานความปลอดภัยของร้านค้าริมทางหรือแผงลอย ด้วยเหตุผลว่า ร้านริมทาง หรือแผงลอย ไม่ได้มีสถานที่เป็นหลักแหล่งที่ถาวรเช่นร้านอาหาร ดังนั้น การกำกับดูแลเข้มงวดอาจจะไม่เอื้อต่อการประกอบธุรกิจให้กับกลุ่มผู้ค้าเหล่านี้
- นอกจากนี้ ยังมีมาตรฐานความปลอดภัย clean food good taste เป็นมาตรฐานความสนใจของกรมอนามัยที่จัดทำขึ้น เพื่อส่งเสริมความมั่นใจให้กับผู้บริโภคด้านมาตรฐานความปลอดภัยต่อธุรกิจร้านอาหาร โดยใบประกาศ clean food good taste เป็นมาตรฐานแบบปีต่อปีและออกโดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นซึ่งต้องมีการลงพื้นที่ตรวจสอบมาตรฐานก่อนออกใบประกาศให้ แต่ในทางปฏิบัติแล้วด้วยความไม่เพียงพอของเจ้าหน้าที่ ทำให้ไม่ได้มีการลงตรวจสอบมาตรฐานมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2558 ดังนั้นป้ายที่ติดอยู่ตามร้านค้าที่เห็นในปัจจุบันนั้นเป็นป้ายเก่าตั้งแต่ปี พ.ศ. 2558
- การจำหน่ายอาหารในรูปแบบร้านอาหารริมทางหรือแผงลอย ที่ขึ้นทะเบียนถูกต้องตามกฎหมายมีไม่มาก เนื่องจากความเข้มงวดขององค์การบริหารส่วนท้องถิ่นแต่ละแห่งอาจไม่

เท่ากัน ซึ่งการกำกับดูแลในแต่ละท้องถิ่นจะเกี่ยวข้องกับสำนักงานใน อบต. 2 ประเด็น คือ ประเด็นด้านสาธารณสุข ดูแลโดยสำนักสุขาภิบาล และประเด็นเรื่องการเก็บภาษี ซึ่งดูแลโดยฝ่ายคลัง หากบาง อบต. เข้มงวด จะมีเจ้าหน้าที่ทั้งสองฝ่ายทำงานร่วมกัน ซึ่งจะทำให้ผู้ค้ากลุ่มแผงลอยเข้าระบบและจ่ายภาษีตามระบบและต้องมีใบอนุญาต ประกอบการร้านอาหาร รวมถึงใบอนุญาตการจำหน่ายสินค้าบนทางสาธารณะด้วย แต่หาก อบต. ใด ไม่ได้มีการประสานงานร่วมกันระหว่างฝ่ายสุขาภิบาลและฝ่ายคลัง ก็จะทำให้ผู้ค้าแผงลอยไม่ได้เข้าระบบภาษี รวมทั้งไม่ได้มีใบอนุญาตประกอบการร้านอาหาร

- การตรวจสอบ และกำกับดูแลทั้งเรื่องความปลอดภัยของการให้บริการอาหาร เป็นหน้าที่ของแต่ละ อบต. และขึ้นอยู่กับศักยภาพของแต่ละ อบต. บางท้องถิ่นอาจไม่มีเจ้าหน้าที่เพียงพอที่จะทำหน้าที่ในการตรวจสอบเลย จึงทำให้มีการปล่อยปละละเลย
- การประกอบธุรกิจแบบ food truck เป็นรูปแบบร้านอาหารรูปแบบใหม่ แต่ในทางปฏิบัติแล้ว food truck นิยามเช่นเดียวกับร้านค้าริมทางและแผงลอย ดังนั้น การกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยจึงเข้ากลุ่มเดียวกับร้านค้าริมทางและแผงลอย จึงไม่ได้เข้มงวดเช่นการกำกับดูแลร้านอาหาร แต่กรมอนามัยเองได้ร่วมมือกับกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจ food truck ให้ได้มาตรฐานร้านค้าที่ถูกต้องและถูกสุขอนามัย โดยเฉพาะการจัดทำมาตรฐานการกำจัดขยะ
- การฝึกอบรมผู้สัมผัสอาหาร เป็นหน้าที่ของแต่ละ อบต. หรือสำนักงานเขต ซึ่งกรมอนามัยกระจายอำนาจไปให้ อบต. ดำเนินการทั้งการจัดอบรม การสอบใบอนุญาต และการออกใบอนุญาตผู้สัมผัสอาหาร นอกจากนี้แล้ว กรมอนามัยยังอนุญาตให้เอกชนสามารถดำเนินการจัดคอร์สอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารได้ หากแต่เอกชนรายนั้น รวมทั้งวิทยากรที่จะเป็นผู้อบรม ต้องได้รับการรับรองจากกรมอนามัยก่อน และต้องมีคุณสมบัติตามที่กรมอนามัยกำหนดไว้
- ค่าใช้จ่ายในการจัดอบรม หากเป็นการดำเนินการโดยท้องถิ่นจัดอบรมให้กับผู้ประกอบการเอง ผู้เข้ารับการอบรมจะไม่เสียค่าใช้จ่ายโดยท้องถิ่นจะเป็นผู้รับผิดชอบ ค่าใช้จ่ายทั้งหมด แต่ในทางปฏิบัติ อบต. บางแห่งก็ไม่ได้มีการจัดอบรมให้กับร้านค้าหรือผู้ประกอบการ เนื่องจากไม่มีงบประมาณที่จะสามารถดำเนินการได้ ขณะที่การจัดอบรมโดยภาคเอกชนจะมีค่าใช้จ่ายในการจัดอบรมประมาณ 300-500 บาทต่อราย

- แนวนโยบายในการส่งเสริมผู้ประกอบการร้านอาหาร และธุรกิจที่จำหน่ายอาหารของ กรมอนามัย นอกจากการพัฒนามาตรฐานด้านความปลอดภัย เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับ ผู้บริโภคแล้ว กรมอนามัยได้มีการพัฒนาและส่งเสริมให้ผู้ประกอบการด้านอื่นๆ เช่น การจัดเมนู “ลดปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรค ได้แก่ ลดหวาน มัน เค็ม” การส่งเสริมให้ผู้ประกอบการใส่ใจต่อความปลอดภัยของวัตถุดิบประกอบอาหาร เลี่ยงการใช้วัตถุดิบที่มีการปนเปื้อนของสารเคมี เป็นต้น ซึ่งเจ้าหน้าที่จากสำนักงานเขตสุขภาพทั้ง 12 เขต จะเป็นฝ่ายเข้าไปตรวจสอบและกำกับดูแลด้านความปลอดภัยของอาหาร

1.2 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม

วันจันทร์ที่ 13 มกราคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: กองพัฒนาขีดความสามารถธุรกิจอุตสาหกรรม

- กองพัฒนาขีดความสามารถธุรกิจอุตสาหกรรม มุ่งเน้นส่งเสริม food truck ให้ได้ มาตรฐาน ซึ่งมีจำนวน 1,500 คันทั่วประเทศ โดยเฉพาะการจัดทำมาตรฐาน Smart 4 โดยเน้นมาตรฐาน คน คร้ว รถ นอกจากนี้แล้วยังมีโครงการส่งเสริมผู้ประกอบการรายใหม่ที่สนใจอยากเข้าร่วมการประกอบกิจการ food truck โดยร่วมกับกรมอนามัย สถาบันวิชาชีพ โดยเปิดอบรมเรื่องมาตรฐาน ความปลอดภัย และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง
- การจัดทำมาตรฐาน Smart 4 เป็นการส่งเสริมผู้ประกอบการที่มีรถ food truck อยู่แล้ว ให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน ซึ่งเป็นมาตรฐานความสมัครใจออกโดยภาคีเครือข่าย และให้ใบประกาศิตตรถว่าได้รับการรับรองมาตรฐาน ซึ่งประกอบด้วย 4 ด้าน ได้แก่
 - คน - รับรองโดย สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ
 - คร้ว - รับรองโดย กรมอนามัย
 - รถ - รับรองโดย กรมขนส่งทางบก
 - ตลาด - รับรองโดย กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

นอกจากนี้แล้ว ผู้เข้าร่วมโครงการ Smart 4 ที่จำหน่ายอาหารจะต้องผ่านการอบรมผู้สัมผัสอาหารด้วย ซึ่งถือว่าเป็นหลักสูตรภาคบังคับ
- ปัญหาหลักของการทำธุรกิจ food truck คือ ปัญหาเรื่องการจอดรถ เนื่องจากผู้ประกอบการบางส่วนก็มีการจอดตามไหล่ทาง หรือตามถนน ซึ่งจะขัดต่อกฎระเบียบการจราจร นอกจากนี้แล้ว ผู้ประกอบธุรกิจ food truck ยังประสบปัญหาเรื่องแหล่งหรือ

ทำเลในการค้าขาย ต้องหา event เพื่อไปจอดขายสินค้า ซึ่งปัญหาการหาตลาดดังกล่าว เป็นหนึ่งในแผนของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมที่จะช่วยผลักดันให้กับผู้ประกอบการ food truck

- ปัญหาเรื่องการกำกับดูแลธุรกิจ food truck คือ ไม่มีหน่วยงานหลักหรือเจ้าภาพมากำกับดูแลโดยตรง ส่วนมากกระจายไปตามหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น ถ้าเป็นเรื่องการกำกับดูแลมาตรฐานรถ หรือการขนส่ง ก็เป็นหน้าที่ของกรมขนส่ง แต่การกำกับดูแลเรื่องการจำหน่ายอาหาร จะอยู่ภายใต้กรมอนามัย
- นโยบายการส่งเสริมของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
 - สำหรับมาตรการส่งเสริม food truck ให้กับกลุ่มบุคคลที่สนใจ ส่วนมากจะเน้นเรื่องการสร้างความตระหนักให้รู้จักธุรกิจ food truck รวมถึงสอบถามความต้องการของผู้ประกอบการว่าต้องการให้กรมช่วยเหลือหรือส่งเสริมในเรื่องใดบ้าง
 - ทั้งนี้ แนวทางการส่งเสริมตลาดให้กับผู้ประกอบการ food truck จะเป็นการส่งเสริมในระดับคลัสเตอร์ ซึ่งผู้ที่เข้ารับการส่งเสริมเป็นบุคคลใดก็ได้ที่สนใจจะเข้าร่วมไม่ได้จำกัดแค่เป็นสมาชิกของสมาคม food truck club แห่งประเทศไทย
 - นอกจากการส่งเสริมด้านการตลาดแล้ว ยังมีนโยบายส่งเสริม “การให้สินเชื่อ” โดยใช้กองทุนหมุนเวียนการส่งเสริมอุตสาหกรรม โดยเงื่อนไขการขอสินเชื่อได้แก่ผู้ประกอบการ food truck จะต้องผ่านการอบรมและได้รับการรับรองมาตรฐาน Smart 4
- กลุ่มผู้ประกอบการ food truck ในต่างจังหวัดที่มีเป็นจำนวนมากรองจากกรุงเทพฯ ได้แก่ นครราชสีมา เชียงใหม่ หาดใหญ่ และภูเก็ต

1.3 สำนักเทศกิจ กรุงเทพมหานคร

วันพฤหัสบดีที่ 16 มกราคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณโกศล สิงหนาท ผู้อำนวยการกองนิติการและบังคับคดี

- สำนักเทศกิจมีหน้าที่ในการควบคุมดูแลเจ้าหน้าที่เทศกิจในแต่ละสำนักงานเขต หากแต่การปฏิบัติงานจริงและการบังคับใช้ขึ้นอยู่กับสำนักงานเขตทั้ง 50 แห่ง เช่น การกำหนดวันเวลาในการห้ามจำหน่ายสินค้า โดยทั่วไปแล้วห้ามจำหน่ายสินค้าบนทางเท้าทุกวันจันทร์ซึ่งทุกเขตต้องปฏิบัติตามอยู่แล้ว แต่สำหรับวันอื่นๆ สำนักงานแต่ละเขตจะมี

การกำหนดเวลาการผ่อนผันให้จำหน่ายสินค้าแตกต่างกันไปตามพื้นที่ เช่น ปากคลองตลาด ผ่อนผันให้จำหน่ายสินค้าได้ในเวลาตั้งแต่ตีสามแต่ไม่เกินสี่โมง เป็นต้น

- นิยาม street food คือ การจำหน่ายอาหารบนทางสาธารณะ จากเดิมรูปแบบร้านค้า เป็นแผงลอย หรือหาบเร่ แต่ปัจจุบันมีวิวัฒนาการเป็น food truck
- กฎหมายกำหนดให้ห้ามจำหน่ายสินค้าบนทางสาธารณะ โดยจุดประสงค์เพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อยบนทางเท้า แต่กฎหมายก็ยังมีกำหนดจุดผ่อนผัน และกำหนดเวลาให้มีการจำหน่ายสินค้าบนทางเท้าได้ ทั้งนี้ ณ ปัจจุบัน ได้มีการยกเลิกจุดผ่อนผันไปหลายจุดแล้ว ประมาณ 500 จุด จากเดิมมีจุดผ่อนผันมากกว่า 680 จุด ยังคงค้างอยู่อีกกว่า 175 จุด
- สาเหตุของการยกเลิกจุดผ่อนผัน เพราะต้องการกลับมาจัดระเบียบและสร้างความสะอาดให้กับทางสาธารณะ รวมทั้งปัญหาของการมีจุดผ่อนผันที่ให้ร้านค้าจำหน่ายอาหาร เพราะร้านอาหารริมทางมีการเทศะอาหารลงท่อระบาย ทำให้ท่อระบายอุดตันและส่งผลกระทบต่อปัญหาน้ำท่วมในกรุงเทพฯ ตามมาด้วยเช่นกัน นอกจากนี้ ยังเกี่ยวข้องกับปัญหาเรื่องสุขอนามัยในการประกอบอาหารของร้านหาบเร่/แผงลอย ไม่ว่าจะเป็นน้ำล้างจานขาม วัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ตลอดจนปัญหาเกี่ยวกับการจราจร เนื่องจากมีลูกค้าจำนวนมากไม่ยอมจอดรถเพื่อซื้อของริมทางเท้า ทำให้เกิดปัญหาจราจรติดตามมาด้วย
- แนวนโยบายของ กทม. คือ การคืนทางเท้าให้กับประชาชน จึงได้มีการยกเลิกจุดผ่อนผันต่างๆ และให้ความช่วยเหลือกับผู้ค้าที่ประสบปัญหาจากการยกเลิกจุดผ่อนผันดังกล่าว โดยพยายามหาแหล่งพื้นที่ให้ผู้ค้ามีแหล่งค้าขายใหม่ เช่น การช่วยเจรจาเช่าพื้นที่เอกชน
- การกำกับดูแลผู้ประกอบการหรือร้านค้าริมทาง ส่วนมากแล้วผู้ประกอบการที่อยู่บนพื้นที่การค้าบนจุดผ่อนผันจะเป็นผู้ประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตทั้งหมด ไม่ว่าจะเป็นใบอนุญาตในการจำหน่ายสินค้าบนทางสาธารณะ ใบอนุญาตประกอบการจำหน่ายอาหาร ใบอนุญาตสัมผัสอาหาร ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบของสำนักงานเขต
- ปัญหาของการกำกับดูแลร้าน street food คือ การเก็บค่าธรรมเนียมค่าทำความสะอาดหรือบริการจัดเก็บขยะ ซึ่งในทางปฏิบัติสำนักงานไม่สามารถเก็บได้ และแนวนโยบายในการจัดการปัญหาการจัดระเบียบร้านค้าเหล่านี้ กำลังจะมีการจัดเก็บค่าธรรมเนียมการใช้พื้นที่ โดยคิดเป็นตารางเมตร แต่กำลังหาช่องทางกฎหมายมาบังคับใช้ในการเก็บ

ค่าธรรมเนียมดังกล่าว ทั้งนี้ค่าธรรมเนียมการใช้พื้นที่เป็นส่วนที่แยกออกจากค่าธรรมเนียมใบอนุญาต

- หากพิจารณานโยบายการส่งเสริมการท่องเที่ยวของไทย ที่เน้นเรื่องไทยเป็น street food ซึ่งจะขัดแย้งกับภารกิจของ กทม. แต่ กทม. เองก็ไม่ได้นิ่งนอนใจ พยายามหาแหล่งพื้นที่การค้าเพื่อส่งเสริมนโยบายการท่องเที่ยวดังกล่าว รวมทั้งได้มีการยกร่างประกาศ “หลักเกณฑ์พื้นที่การค้า” เช่น ลักษณะการค้า การวางสินค้าต้องวางให้มีพื้นที่สัญจรทางเท้าต้องมีความกว้างประมาณ 2 เมตร เป็นต้น นอกจากนี้ กทม. ได้มีการจัดสรรพื้นที่ใหม่ ปรับปรุงทางเท้าให้สะดวกต่อการสัญจรมากขึ้นกว่าเดิม สำหรับการกำหนดพื้นที่การค้าทางเท้าจะมีการจัดสรรในภายหลังจากการที่มีการปรับปรุงทางเท้าเรียบร้อยแล้ว
- การกำกับดูแลธุรกิจ food truck บนถนน หากพิจารณาข้อกฎหมาย พบว่า ผิดกฎหมาย 2 ฉบับ ได้แก่ มาตรา 20 พ.ร.บ. รักษาความสะอาด พ.ศ. 2535 และผิดกฎหมายจราจร ทั้งนี้การกำกับดูแลดังกล่าวจึงทับซ้อนระหว่างหน่วยงานสองแห่ง ได้แก่ ตำรวจ และ กทม. หากแต่ได้มีการทำข้อตกลงความร่วมมือกัน (MOU) ระหว่างตำรวจ และ กทม. โดยหากเป็นการวางจำหน่ายสินค้าบนทางเท้าให้เป็นอำนาจหน้าที่ของ กทม. แต่หากเป็นวางจำหน่ายสินค้าบนถนน ให้เป็นอำนาจหน้าที่ของตำรวจ
- ข้อร้องเรียนจากประชาชนทั่วไปต่อร้านค้าริมทาง ส่วนมากจะเป็นประเด็นเกี่ยวกับการสัญจร และความเป็นระเบียบเรียบร้อยบนทางสาธารณะ
- การจัดถนนตัวอย่างหรือ street food เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ปัจจุบัน กทม. ได้มีการดำเนินการทำพื้นที่การค้าตัวอย่าง โดยเน้นพื้นที่ที่มีอัตลักษณ์เช่น ถนนข้าวสาร ถนนเยาวราช นอกจากนี้ยังมีพื้นที่ทั่วไปอีก 3 แห่งที่กำลังจะเริ่มดำเนินการ ได้แก่ 1) ถนนบางขุนเทียน 69 2) ถนนบรมราชชนนี และ 3) ถนนสุริยรัษฎวิภาักษ์
- นอกจากนี้ กทม. มีแผนในการพัฒนาถนนคนเดิน หรือ walking street โดยจะมีการปิดถนนเพื่อสร้างเป็นแหล่งค้าขาย เช่น ถนนเยาวราช หรือถนนสีลม โดยจะอนุญาตให้ผู้ประกอบการทุกรายสามารถเข้ามาจำหน่ายสินค้าได้ โดยต้องอยู่ภายใต้กฎเกณฑ์ที่กำหนดไว้ แม้ว่าจะไม่ได้เป็นผู้ประกอบการที่จดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมายก็ตาม พยายามดึงให้เข้ามาทำการค้าในพื้นที่ทางการค้าก่อน แล้วหลังจากนั้นจะค่อยๆ กำหนดเงื่อนไขการจดทะเบียนเข้าระบบให้ถูกต้องตามกฎหมาย
- หากวิเคราะห์กฎหมายที่เป็นอุปสรรคต่อการประกอบธุรกิจจำหน่ายอาหาร พบว่า ภายได้ข้อบัญญัติของ พ.ร.บ. การจัดระเบียบฯ จะกำหนดมิให้มีการจำหน่ายสินค้าบน

ทางสาธารณะ แต่กฎหมายดังกล่าวยังกำหนดจุดผ่อนผันให้ผู้ค้าริมทางสามารถมาขายสินค้าได้ นั้นหมายความว่า กฎหมายฉบับดังกล่าวก็เปิดช่องหรือเอื้อต่อผู้ประกอบการเช่นกัน แต่ส่วนมากแล้วขึ้นอยู่กับการบังคับใช้ในแต่ละท้องถิ่น (เทศบาล/อบต.) มากกว่า

- ข้อเสนอแนะในการกำกับดูแลร้านจำหน่ายอาหารบนทางสาธารณะ ควรพยายามดึงกลุ่มผู้ค้าให้รวมตัวกำกับดูแลกันเองก่อน หากมีการฝ่าฝืนก็ต้องมีมาตรการลงโทษตามขั้นบันได ตั้งแต่ลงโทษผู้ค้ารายนั้น การพักการขายพื้นที่บริเวณนั้นเป็นเวลา 1 อาทิตย์ และขั้นสุดท้าย หากมีการทำผิดซ้ำต่อกฎหมายอีก ก็ควรจัดการขั้นเด็ดขาด คือ ยกเลิกพื้นที่การค้าแห่งนั้น และควรมีการทบทวนพื้นที่การค้าทุกๆ 1 ปี

1.4 สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

วันศุกร์ที่ 17 มกราคม พ.ศ. 2563

- ผู้ให้สัมภาษณ์: 1. คุณพิระยา สมชัยยานนท์ ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร
2. คุณพัชรี อมรสิน นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ
3. คุณลัดดาวรรณ ดอกแก้ว นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

ร้านอาหาร

- สาเหตุหลักที่ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่ไม่ได้ขอใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหาร เนื่องจากไม่ทราบว่ามีความหมายที่กำหนดให้ต้องขอใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และแม้ว่าบางรายจะทราบว่ามีความหมายกำหนดเรื่องการขออนุญาต แต่ส่วนใหญ่มักจะติดปัญหาเรื่องสถานที่หรืออาคารที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานที่รัฐกำหนด ผู้ประกอบการจึงไม่ได้ขออนุญาตตามกฎหมาย และส่วนมากผู้ประกอบการร้านอาหารจะเริ่มดำเนินธุรกิจไปก่อน โดยไม่ได้คำนึงถึงข้อกำหนดกฎหมาย

ร้านสตรีทฟู้ดหรือร้านอาหารริมทาง

- ร้านอาหารริมทางจะเกี่ยวข้องกับกฎหมาย 2 ฉบับหลัก ได้แก่ (1) พ.ร.บ. รักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 กำหนดเรื่องพื้นที่หรือจุดผ่อนผันที่อนุญาตให้จำหน่ายสินค้าได้ หากผู้ประกอบการฝ่าฝืนจำหน่ายสินค้านอกพื้นที่ที่กำหนดจะมีโทษปรับ 2,000 บาท และ (2) พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กำหนดว่าผู้ใดที่จะจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะจะต้องขออนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยพื้นที่ที่จะทำการค้านั้นจะต้องอยู่ในจุดผ่อนผันตามที่แต่ละ

ท้องถิ่นกำหนด และสถานที่จำหน่ายที่ได้รับการอนุญาตจะถูกระบุไว้ในใบอนุญาต
จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ หากผู้ประกอบการไม่มีใบอนุญาตจะมีโทษปรับ
ไม่เกิน 10,000 บาท

ร้านฟู้ดทรัค

- ปัญหาของร้านฟู้ดทรัค เนื่องจากเป็นธุรกิจรูปแบบใหม่จึงยังไม่มีความชัดเจนในการกำกับ
ดูแล แต่หากพิจารณาจากสภาพการประกอบธุรกิจฟู้ดทรัค ซึ่งส่วนใหญ่จะจอดเพื่อ
จำหน่ายอาหารในพื้นที่ส่วนบุคคล เช่น งาน event มากกว่าการจอดบนทางเท้าหรือ
ที่สาธารณะ ลักษณะการทำธุรกิจร้านอาหารเช่นนี้จึงเข้าข่ายการเป็นสถานที่จำหน่าย
อาหารที่จะต้องขออนุญาตตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 อย่างไรก็ตาม ปัญหา
ของใบอนุญาตคือการระบุพื้นที่จำหน่าย เนื่องจากลักษณะของฟู้ดทรัคอาจมีพื้นที่
จำหน่ายในหลายท้องที่ ทำให้เป็นปัญหาในการระบุพื้นที่ที่จำหน่ายในใบอนุญาต

การตรวจสอบ

- กระบวนการตรวจสอบร้านอาหารหรือร้านสตรีทฟู้ด เจ้าหน้าที่ในแต่ละเขตจะวางแผน
ตรวจสอบร้านที่มีใบอนุญาต โดยจะตรวจสอบ 3 เรื่องหลัก ได้แก่ (1) สุขลักษณะของ
สถานที่ (2) ความปลอดภัยอาหาร โดยใช้เครื่องมือทดสอบหรือส่งตัวอย่างอาหารมาตรวจ
ที่ห้องปฏิบัติการ และ (3) ผู้สัมผัสอาหาร ตรวจบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารและ
ตรวจสอบว่าได้ผ่านการตรวจโรคติดต่อ ซึ่งงบประมาณในการสุ่มตรวจร้านอาหาร
ส่วนหนึ่งมาจากค่าธรรมเนียมใบอนุญาต หากสุ่มตรวจร้านอาหารแล้วพบว่า
ผู้ประกอบการปฏิบัติไม่ถูกต้อง ขั้นแรกจะเริ่มจากการชี้แจงและให้เวลาปรับปรุงอย่าง
น้อย 7 วัน ถ้าฝ่าฝืนเกินเวลาที่กำหนดจะส่งดำเนินคดี จับปรับ สั่งพักใช้ใบอนุญาต (ทำได้
ครั้งละไม่เกิน 45 วัน) แต่ถ้าเป็นเหตุที่อาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ เจ้าหน้าที่สามารถ
สั่งปิดร้านอาหารนั้นๆ ได้ ทั้งนี้ ประเด็นเกี่ยวกับการตรวจสอบในแต่ละเรื่องมีดังนี้

(1) การตรวจสอบสุขลักษณะของสถานที่

- ข้อเสนอของสำนักอนามัย กทม. เสนอให้มีหน่วยงานอิสระ (third party) เป็น
หน่วยสุ่มตรวจมาตรฐานร้านอาหารก่อนขอหรือต่อใบอนุญาต เพื่อลดปัญหาเรื่อง
งบประมาณและจำนวนเจ้าพนักงานท้องถิ่นที่ไม่เพียงพอในการลงพื้นที่ ทั้งนี้
พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ยังมีได้เปิดช่องให้หน่วยงานอิสระเข้ามา

ตรวจสอบรับรองได้ เพียงแต่ให้อำนาจท้องถิ่นในการออกหลักเกณฑ์การออกใบอนุญาตเท่านั้น

(2) การตรวจสอบความปลอดภัยอาหาร

- การสุ่มตรวจอาหาร ร้านอาหารทุกร้านที่ได้รับใบอนุญาตจะถูกเจ้าหน้าที่สุ่มตรวจอาหาร แต่ส่วนมากปัญหาจะมาจากคุณภาพของวัตถุดิบ ซึ่งสำนักอนามัยเสนอให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรให้ความสำคัญกับการกำกับดูแลมาตรฐานสินค้าและวัตถุดิบตั้งแต่ต้นน้ำ เช่น มาตรฐาน GAP เป็นต้น

(3) การตรวจสอบผู้สัมผัสอาหาร

- ข้อกำหนดการฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารแก่เจ้าของกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ก่อนมีการบังคับใช้กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ทางสำนักอนามัยกรุงเทพมหานครมีการจัดฝึกอบรมในเรื่องสุขลักษณะซึ่งเป็นหลักสูตรที่ใกล้เคียงกับของกรมอนามัยที่ใช้ในปัจจุบัน โดย กทม. จะจัดให้มีการฝึกอบรม 2 รูปแบบ ได้แก่ แบบห้องเรียน และแบบเรียนรู้ด้วยตนเอง (ผ่านคู่มือ/ วิดีโอ/ ออนไลน์) แต่เมื่อมีการบังคับใช้กฎกระทรวงฉบับใหม่ กทม. จึงต้องปรับมาใช้หลักสูตรที่รับรองโดยกรมอนามัย และใช้วิธีการอบรมแบบห้องเรียนเพียงรูปแบบเดียวเท่านั้นสำหรับกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร เนื่องจากถูกกำหนดไว้ในกฎกระทรวง ส่วนกรณีร้านอาหารริมทาง เนื่องจากยังไม่มีกฎกระทรวงออกมาบังคับในกลุ่มนี้ ทาง กทม. จึงยังจัดให้มีการเรียนรู้ด้วยตนเองสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในร้านริมทาง กรณีที่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารเข้าฝึกอบรมตามระยะเวลาที่กำหนด (อย่างน้อย 6 ชม. สำหรับผู้ประกอบการ และอย่างน้อย 3 ชม. สำหรับผู้สัมผัสอาหาร) และสอบผ่าน หลังจากนั้นจะได้หนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร ทั้งนี้ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารจะต้องเข้ารับการอบรมทบทวนความรู้ทุก 3 ปี
- ปัญหาเรื่องการบังคับใช้กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ที่กำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในร้านอาหารทุกคนต้องผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารภายในปี พ.ศ. 2563 แต่เนื่องด้วยข้อจำกัดด้านงบประมาณและจำนวนคนของภาครัฐ ทำให้รัฐจัดสรรบริการ

ฝึกอบรมได้ไม่เพียงพอ เช่น งบประมาณ กทม. ปี พ.ศ. 2563 วางแผนการจัดฝึกอบรมให้ผู้ประกอบการประมาณ 1,000 ราย และฝึกอบรมแก่ผู้สัมผัสอาหารประมาณ 6,000 ราย โดยใช้งบประมาณราว 3 ล้านบาท) นอกจากการให้เอกชนเป็นหน่วยฝึกอบรมแล้ว ซึ่งจะมีค่าใช้จ่ายในการอบรมประมาณ 400 – 1,000 บาทขึ้นไปต่อคน (ปัจจุบันมีเอกชนที่ได้รับการรับรองแล้วประมาณ 9 หน่วยงาน⁴⁸) ทางสำนักอนามัย กทม. จึงเสนอให้มีการฝึกอบรมในรูปแบบออนไลน์ และให้มาทดสอบความรู้กับหน่วยงานในแต่ละท้องถิ่น

- สำนักอนามัย กทม. ได้พัฒนาหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารที่เป็นแรงงานต่างด้าว ซึ่งเป็นหลักสูตรเดียวกันกับหลักสูตรของกรมอนามัย เนื่องจากส่วนใหญ่แรงงานในร้านอาหารเป็นแรงงานต่างด้าว ทางสำนักอนามัยจึงมีแนวคิดในการพัฒนาหลักสูตร 4 ภาษา ได้แก่ ลาว เมียนมา กัมพูชา และภาษาอังกฤษ โดยจะใช้สื่อการอบรมเป็นวิดีโอ ซึ่งจะทดลองหลักสูตรในปี พ.ศ. 2563 ทั้งหมด 4 รุ่น เพื่อประเมินหลักสูตร

- ตัวอย่างข้อร้องเรียนของผู้ประกอบการ

- กลุ่มร้านอาหารริมทาง ปัจจุบันมีปัญหาไม่มีพื้นที่จำหน่ายอาหาร เนื่องจาก กทม. มีนโยบายลดจุดผ่อนผัน ทำให้เกิดการรวมตัวกันร้องเรียนต่อ กทม.
- กระบวนการขอใบอนุญาตเกี่ยวกับร้านอาหารจะแตกต่างกันไปในแต่ละเขต ทั้งขั้นตอนและระยะเวลาดำเนินการ แต่ในเรื่องการจัดฝึกอบรมและการสุ่มตรวจจะคล้ายคลึงกัน

1.5 ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

วันพฤหัสบดีที่ 5 มีนาคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: 1. คุณชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย หัวหน้ากลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร

2. เจ้าหน้าที่จากศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข

⁴⁸ หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ที่มา:

http://foods.anamai.moph.go.th/more_news.php?cid=303

- พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เป็นกฎหมายส่วนกลางที่กำหนดเรื่องมาตรฐานและกฎเกณฑ์สำหรับร้านอาหาร กฎหมายได้กระจายอำนาจให้แก่องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นในการออกอนุบัญญัติหรือข้อบัญญัติท้องถิ่นในการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารให้เหมาะสมสอดคล้องกับสภาพการณ์ของแต่ละพื้นที่ เช่น หลักการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร กฎเกณฑ์เรื่องสุขลักษณะของสถานที่ ค่าธรรมเนียมใบอนุญาต เป็นต้น ทั้งนี้ ข้อบัญญัติท้องถิ่นต้องสอดคล้องและไม่เกินกว่าขอบเขตที่ พ.ร.บ. หรือกฎกระทรวงกำหนด อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันมีหน่วยงานท้องถิ่นเพียงร้อยละ 60 จากจำนวนหน่วยงานท้องถิ่นทั้งหมดที่ใช้อำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหาร ทางกรมอนามัยจึงกำลังผลักดันให้หน่วยงานท้องถิ่นออกข้อบัญญัติ รวมถึงการปรับปรุงข้อบัญญัติเดิมให้สอดคล้องกับกฎหมายที่ถูกบัญญัติขึ้นใหม่ เช่น กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารในแต่ละท้องที่จะต้องศึกษาและปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ถูกบัญญัติไว้ทั้งในกฎกระทรวงและข้อบัญญัติท้องถิ่น
- ปัญหาเรื่องการออกใบอนุญาตหรือการตรวจสอบร้านอาหาร ส่วนหนึ่งมาจากข้อจำกัดด้านจำนวนเจ้าพนักงานท้องถิ่นที่มีไม่เพียงพอ สำหรับการออกใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหารหรือใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะจะต้องส่งเจ้าหน้าที่ลงตรวจสอบให้การรับรองก่อนออกใบอนุญาต ส่วนการออกหนังสือรับรองการแจ้งสถานที่จำหน่ายอาหาร เจ้าของร้านสามารถยื่นเอกสารและรับรองด้วยตนเองโดยเจ้าหน้าที่อาจจะสุ่มตรวจสอบภายหลัง ในกรณีของการตรวจสอบร้าน เนื่องจากร้านอาหารมีจำนวนมากเมื่อเทียบกับจำนวนเจ้าหน้าที่ ในทางปฏิบัติจึงไม่สามารถปูมตรวจทุกร้านได้ หน่วยงานท้องถิ่นจะใช้วิธีสุ่มตรวจ หรือตรวจสอบร้านที่มีการร้องเรียน ซึ่งข้อร้องเรียนที่พบบ่อย เช่น ข้อร้องเรียนเรื่องสุขลักษณะ ปัญหาเรื่องกลิ่นและเสียง เป็นต้น
- วัตถุประสงค์ของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 เป็นไปเพื่อความสะอาดปลอดภัยของการจำหน่ายอาหาร โดยเฉพาะเรื่องข้อกำหนดเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหารที่จะต้องผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ทั้งนี้ รายละเอียดของการจัดฝึกอบรม อาทิ หลักสูตร ใบประกาศ จำนวนชั่วโมงในการอบรม รวมไปถึงเนื้อหาที่จะจัดอบรมนั้น ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งตามประกาศดังกล่าวได้

กำหนดให้สาธารณสุขจังหวัดหรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่ต้องการจัดฝึกอบรมต้องยื่นคำขอและได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย

- สำหรับรูปแบบการฝึกอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร นอกจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแล้ว หน่วยงานภายนอก (third party) ที่ได้รับการรับรองจากกรมอนามัยก็สามารถจัดฝึกอบรมและออกใบประกาศได้ ส่วนวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเองนั้น (Self-learning) ท้องถิ่นสามารถทำได้ ซึ่งหลักสูตรนั้นจะต้องผ่านการรับรองโดยกรมอนามัย เมื่อผู้เข้าร่วมอบรมได้ใบประกาศแล้ว จะต้องนำมายื่นขอบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารที่หน่วยงานส่วนท้องถิ่น โดยบัตรจะมีอายุ 3 ปี ในบัตรจะไม่ได้ระบุชื่อร้าน ผู้ถือบัตรสามารถใช้ได้ในทุกท้องที่ นอกจากนี้ กรมอนามัยวางแผนว่าจะเชื่อมโยงข้อมูลบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารกับบัตรประชาชน

ตัวอย่างบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร



ร้านสตรีทฟู้ดหรือร้านอาหารริมทาง

- กรณีร้านสตรีทฟู้ดหรือร้านแผงลอย ปัจจุบันกรมอนามัยอยู่ระหว่างการร่างกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ เช่น มาตรฐานของสถานที่ มาตรฐานน้ำทิ้ง เป็นต้น อย่างไรก็ตาม แม้ว่าจะปัจจุบันยังไม่มีกฎกระทรวงดังกล่าว แต่ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับสุขลักษณะของแผงลอย
- การกำหนดจุดผ่อนผันให้ทำการค้าจะเป็นการทำงานร่วมกันระหว่างสาธารณสุข เทศกิจ และตำรวจ อาศัยอำนาจใน พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 พ.ร.บ. จราจรทางบก พ.ศ. 2562 และ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ร้านฟู้ดทรัค

- กรณีร้านฟู้ดทรัค การขอใบอนุญาตนั้นจะพิจารณาจากสถานที่ที่รถฟู้ดทรัคจำหน่ายอาหาร หากเป็นพื้นที่ของเอกชน ผู้ประกอบการต้องขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร (ขึ้นอยู่กับขนาดของพื้นที่ เช่น พื้นที่น้อยกว่า 200 ตร.ม. ต้องยื่นขอหนังสือรับรองฯ) แต่หากรถฟู้ดทรัคที่ตั้งจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ ผู้ประกอบการจะต้องตรวจสอบว่าพื้นที่นั้นอยู่ในจุดผ่อนผันที่รัฐกำหนดหรือไม่ หากอยู่ในจุดผ่อนผันให้ทำการค้าได้ ผู้ประกอบการต้องยื่นคำขอใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ปัจจุบันหลักการขอใบอนุญาตของฟู้ดทรัคจะต้องขอกับหน่วยงานท้องถิ่นทุกที่ที่รถฟู้ดทรัคไปจอดเพื่อจำหน่ายอาหาร อย่างไรก็ตาม กรมอนามัยกำลังอยู่ระหว่างการศึกษาแนวทางการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารรูปแบบใหม่ๆ ตัวอย่างเช่นกรณีของร้านฟู้ดทรัค กรมอนามัยจะศึกษาแนวทางการออกใบอนุญาต อาทิ ใบอนุญาตการจำหน่ายสินค้าข้ามเขต รวมไปถึงการกำกับดูแลมาตรฐานสุขลักษณะของรถฟู้ดทรัค เป็นต้น ในระหว่างนี้หน่วยงานส่วนท้องถิ่นสามารถออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อกำกับธุรกิจฟู้ดทรัคได้ โดยต้องสอดคล้องกับกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
- ผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัคจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยรถยนต์ ของกรมการขนส่งทางบก เกี่ยวกับการขออนุญาตดัดแปลงสภาพรถ

ข้อเสนอ

- แนวทางการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการร้านอาหารเข้าสู่ระบบ คือ การประชาสัมพันธ์ข้อมูลให้แก่ผู้ประกอบการรับทราบ หรือการสร้างแรงจูงใจ เช่น ถ้าผู้ประกอบการสามารถปฏิบัติตามหลักเกณฑ์สุขลักษณะที่ภาครัฐกำหนด หน่วยงานท้องถิ่นอาจจะพิจารณาลดค่าธรรมเนียมการขอ/ต่อใบอนุญาต ซึ่งจะขึ้นอยู่กับแนวทางของแต่ละท้องถิ่น

ภาพการสัมภาษณ์ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



1.6 ฝ่ายสิ่งแวดล้อม สำนักงานเขตดอนเมือง

วันศุกร์ที่ 6 มีนาคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณพงษ์สิทธิ์ ตีะวงศ์ษา หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

- กฎหมายหลักที่เกี่ยวข้องกับการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหาร คือ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ส่วนกรุงเทพมหานครมีการออกข้อบัญญัติโดยอาศัยอำนาจจากกฎหมายฉบับดังกล่าว ตัวอย่างเช่น ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ พ.ศ. 2545 ซึ่งในข้อบัญญัติจะมีการกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับกระบวนการขอใบอนุญาตและหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันกระทรวงสาธารณสุขได้ออกกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งทาง กทม. จะต้องมีการทบทวนข้อบัญญัติเพื่อให้สอดคล้องกับกฎหมาย ปัจจุบัน นอกจากนี้ ทางศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย จะถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับกฎหมายและกฎระเบียบใหม่ๆ ผ่านการจัดประชุมโดยจะเชิญเจ้าหน้าที่ในแต่ละเขตมาเข้าร่วม

- หน่วยงานหลักที่ดูแลเรื่องการประกอบธุรกิจร้านอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร คือ สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร โดยเฉพาะกองสุขาภิบาลอาหาร นอกจากนี้ ทั้ง 50 เขต ของ กทม. จะมีฝ่ายสิ่งแวดล้อมที่ทำหน้าที่กำกับดูแลผู้ประกอบการในแต่ละท้องที่
- การขอใบอนุญาตการประกอบธุรกิจร้านอาหารจะขึ้นอยู่กับขนาดของพื้นที่ เช่น พื้นที่ น้อยกว่า 200 ตร.ม. ให้ขอหนังสือรับรองการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร แต่หากพื้นที่มี ขนาดตั้งแต่ 200 ตร.ม. ขึ้นไป ให้ยื่นคำขอใบอนุญาต ทั้งนี้ เอกสารประกอบและขั้นตอน การขอหนังสือรับรอง/ใบอนุญาตจะคล้ายคลึงกัน
- การตรวจสอบร้านอาหาร ในทางปฏิบัติจะมี 2 ลักษณะ ลักษณะแรกคือการสุ่มตรวจสอบ ร้านอาหารโดยเจ้าหน้าที่ ลักษณะที่สองคือการตรวจสอบร้านเนื่องจากได้รับข้อร้องเรียน อาทิ ปัญหาเรื่องกลิ่น เรื่องขยะ เรื่องเสียง อันเป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญ
- ตัวอย่างภาษีที่ผู้ประกอบการจะต้องชำระ เช่น ภาษีเงินได้ ภาษีป้าย ภาษีที่ดินและ โรงเรือน
- การอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร ปัจจุบันผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในเขต ดอนเมืองยังไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร 100% เนื่องจากปัญหาของ จำนวนหน่วยงานที่สามารถจัดฝึกอบรมได้มีน้อยเกินไปและเจ้าหน้าที่ที่จะอบรมได้นั้น จะต้องได้รับการรับรองจากกรมอนามัย และแม้ว่าทางเขตจะมีการจัดฝึกอบรมทุกปีแต่ก็ ไม่เพียงพอ
- ปัจจุบันยังไม่ได้มีกฎหมายเฉพาะสำหรับการกำกับดูแลร้านอาหารแบบฟู้ดทรัค

ภาพการสัมภาษณ์ฝ่ายสิ่งแวดล้อม สำนักงานเขตดอนเมือง



1.7 ฝ่ายสิ่งแวดล้อม สำนักงานเขตปทุมวัน

วันพฤหัสบดีที่ 12 มีนาคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์ : คุณประจวบ น้อยอามาตย์ หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล

- การประกอบธุรกิจร้านอาหาร ผู้ประกอบการจะต้องแจ้งหรือยื่นคำขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองจากเจ้าหน้าที่ก่อนดำเนินธุรกิจ ตัวอย่างเอกสารประกอบการยื่นคำขอ อาทิ ใบรับรองแพทย์ บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น แต่ในทางปฏิบัติยังมีผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารมากกว่าครึ่งที่ไม่ทราบกฎระเบียบของทางภาครัฐ
- ปัญหาเรื่องกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาหาร ซึ่งห้ามนำอาคารที่อยู่อาศัยมาใช้เพื่อการพาณิชย์ แต่ในทางปฏิบัติมีร้านอาหารจำนวนมากที่ใช้ตึกลักษณะดังกล่าวในการประกอบกิจการ ทำให้ไม่สามารถขอใบอนุญาตประกอบกิจการได้อย่างถูกต้อง

การตรวจสอบ

- การตรวจสอบร้านอาหารของเจ้าหน้าที่จะดูแล 4 เรื่องหลัก ได้แก่ (1) สถานที่ ให้เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2545 (2) การควบคุมมลพิษ เช่น การจัดการน้ำเสีย การจัดการเรื่องควันหรือกลิ่น การจัดการเรื่องเสียง (3) สุขลักษณะส่วนบุคคล โดยหลักการผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารจะต้องผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร และ (4) สารปนเปื้อนในอาหาร เจ้าหน้าที่จะสุ่มตัวอย่างร้านละ 5 - 10 ตัวอย่าง (ขึ้นอยู่กับขนาดของร้าน) โดยใช้อุปกรณ์ทดสอบ (Food test kit) หากมีปัญหาก็จะส่งต่อไปยังสำนักงานชั้นสูงตรของ กทม. หรือส่งไปยังห้องทดสอบของเอกชนที่ทาง กทม. Outsource งานตรวจสอบไปให้
- แนวทางการตรวจสอบร้านอาหาร โดยเฉลี่ยเจ้าหน้าที่จะลงพื้นที่เพื่อตรวจสอบแต่ละร้านปีละ 1 ครั้ง เนื่องจากข้อจำกัดด้านจำนวนเจ้าหน้าที่ทำให้ไม่สามารถตรวจสอบได้ครบทุกร้าน (เจ้าหน้าที่เขตละ 2 ท่าน บางเขตต้องใช้วิธีจ้างพนักงานชั่วคราวร่วมลงพื้นที่ตรวจสอบร้าน เพื่อแก้ปัญหาเจ้าหน้าที่ที่ไม่เพียงพอ) ฉะนั้นจึงต้องใช้วิธีการสุ่มตรวจ และการลงพื้นที่เมื่อเกิดเรื่องร้องเรียน รวมถึงการตรวจสอบกลุ่มร้านอาหารที่เปิดใหม่ โดยค้นหาข้อมูลจากเว็บไซต์ Wongnai

การอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร

- กทม. มีการพัฒนาหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารของตนเองและมีการจัดฝึกอบรมมาแล้วไม่น้อยกว่า 10 ปี แต่เนื่องจากกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 กำหนดว่าการอบรมจะต้องเป็นหลักสูตรที่รับรองโดยกรมอนามัย และจะต้องใช้วิธีการเรียนการสอนแบบห้องเรียน (Class room) เท่านั้น จึงทำให้ กทม. ต้องปรับเปลี่ยนหลักสูตรและวิธีการฝึกอบรม ซึ่งเดิม กทม. จัดให้มีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-study) และมาทดสอบความรู้ที่เขต หากสอบผ่านผู้เข้าร่วมจะได้วุฒิบัตรและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งมีอายุ 3 ปี
- ในแต่ละปีเขตปทุมวันจะมีการจัดฝึกอบรมโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายให้แก่ผู้ประกอบการปีละ 2 รุ่น รุ่นละ 50 คน และการอบรมผู้สัมผัสอาหาร 4 รุ่น รุ่นละ 100 - 110 คน โดยมีแนวคิดที่ร้านอาหารแต่ละร้านจะต้องมีอย่างน้อย 1 คนในร้านที่ผ่านการอบรมและได้รับการรับรองหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร อย่างไรก็ตาม นอกจากสำนักงานเขตแล้ว ปัจจุบันมีหน่วยงานเอกชนที่ได้รับการรับรองจากกรมอนามัยให้สามารถจัดฝึกอบรมแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารได้ เช่น มหาวิทยาลัยสวนดุสิต จัดฝึกอบรมโดยมีค่าใช้จ่ายประมาณ 450 บาท/คน เป็นต้น

ร้านสตรีทฟู้ด หรือร้านแผงลอย

- ปัจจุบันเขตปทุมวันมีจุดผ่อนผันที่สามารถทำการค้าในที่หรือทางสาธารณะได้ 4 จุด และมีผู้ประกอบการที่เป็นร้านแผงลอยประมาณ 100 ราย สำหรับการตรวจสอบแผงลอยจะทำได้ครอบคลุมมากกว่าเนื่องจากมีจำนวนน้อย อีกทั้งมาตรฐานการกำกับดูแลแผงลอยใน กทม. มีการพัฒนามาก่อนการกำกับดูแลกลุ่มร้านอาหาร นอกจากนี้ ทางกรมอนามัยกำลังพัฒนาแนวทางการกำกับดูแลร้านอาหารสตรีทฟู้ดเพิ่มเติม เช่น การจัดการน้ำเสีย แนวทางปฏิบัติในการทำความสะอาดภาชนะ เป็นต้น
- การกำหนดจุดผ่อนผันจะต้องเป็นการสำรวจพื้นที่และให้ความเห็นชอบร่วมกันระหว่างนครบาล ฝ่ายเทศกิจ และฝ่ายสิ่งแวดล้อม อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันทางเขตจะไม่มีกรอบใบอนุญาตใหม่ให้แก่ผู้ประกอบการแผงลอยแล้ว

ร้านฟู้ดทรัค

- ปัจจุบันยังไม่มีกฎหมายที่กำกับดูแลเฉพาะ และทางเขตยังไม่เคยมีการออกใบอนุญาตให้แก่ผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัค ทั้งนี้ ทางผู้ให้สัมภาษณ์เสนอให้กระทรวงสาธารณสุข

ออกกฎหมายใหม่ หรือขยายนิยามสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีอยู่เดิมให้ครอบคลุมกลุ่ม
ผู้ติดครัวด้วย อย่างไรก็ตามก็ดี ส่วนกลางควรออกแบบระบบการออกใบอนุญาตให้แก่กลุ่ม
ผู้ติดครัวอย่างเหมาะสม

ข้อร้องเรียนของผู้ประกอบการ

1. เอกสารในการขอใบอนุญาตมีจำนวนมาก เช่น สำเนาบัตรประชาชน บัตรประจำตัว
ผู้สัมผัสอาหาร หนังสือรับรองการตรวจโรค หนังสือสัญญาเช่าพื้นที่ เป็นต้น และการต่อ
ใบอนุญาตก็ใช้เอกสารแบบเดียวกันซึ่งผู้ประกอบการมองว่าซ้ำซ้อน
2. กระบวนการออกใบอนุญาตค่อนข้างนาน แต่ปัจจุบันเร็วขึ้น เนื่องจากมี พ.ร.บ.
การอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558
3. ค่าธรรมเนียมในการขอ/ต่อใบอนุญาต มีการปรับเพิ่มในปี 2561 จากอัตราเดิมที่ใช้มา
ตั้งแต่ปี 2548 ทำให้ผู้ประกอบการร้องเรียนว่าค่าธรรมเนียมแพงขึ้น

ข้อเสนอ

- อยากให้เปลี่ยนแนวทางจากการควบคุมมาเป็นการกำกับดูแลแทน ซึ่งจะช่วยอำนวยความสะดวกแก่ผู้ประกอบการมากขึ้น เช่น กระบวนการออกใบอนุญาต อยากให้เป็นในลักษณะเดียวกับการออกหนังสือรับรอง คือ เจ้าพนักงานท้องที่ตรวจสอบความถูกต้องของเอกสารแล้วออกใบอนุญาตได้เลย และใช้วิธีสุ่มตรวจภายหลังว่าปฏิบัติตามกฎหมายจริงหรือไม่
- การทำศูนย์รับคำร้องออนไลน์ให้ผู้ประกอบการสามารถยื่นขออนุญาตและอนุมัติผ่านระบบออนไลน์ได้ รวมไปถึงการชำระค่าธรรมเนียมการขอ/ต่อใบอนุญาตให้สามารถโอนเงินเข้าบัญชีของหน่วยงานท้องถิ่นได้โดยตรง
- รูปแบบการจัดฝึกอบรม นอกจากรูปแบบห้องเรียนแล้ว ควรให้มีการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ หรือการเรียนรู้ด้วยตนเอง เพื่อลดภาระต้นทุนของผู้ประกอบการและแรงงานในร้านอาหาร

ภาพการสัมภาษณ์ฝ่ายสิ่งแวดล้อม สำนักงานเขตปทุมวัน



1.8 กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครพระนครศรีอยุธยา

วันจันทร์ที่ 16 มีนาคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณสมชาย เอี่ยมเอิบ ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

- ทางกองฯ ดูแลร้านอาหารรอบเกาะเมืองอยุธยา ปัจจุบันมีร้านที่อยู่ภายใต้การดูแลและมีใบอนุญาต 22 ร้าน ทั้งหมดเป็นร้านที่มีพื้นที่บริการตั้งแต่ 200 ตร.ม. ขึ้นไป สำหรับร้านค้าริมทางและแผงลอยไม่มีใบอนุญาตประมาณ 600 ร้านค้า แนวโน้มจำนวนร้านค้าลดลงเนื่องจาก (1) เศรษฐกิจไม่ดี และ (2) สังคมสูงอายุ ทำให้ร้านดั้งเดิมไม่มีคนสืบทอดกิจการ รุ่นลูกหลานเมื่อมีการศึกษาที่ดีกว่ารุ่นพ่อแม่จึงมีทางเลือกอาชีพอื่นที่ดีกว่า หรือพ่อแม่ไม่ได้สนับสนุนให้ทำ
- ทางกฎหมายทุกร้านค้าทุกประเภทจะต้องขออนุญาต แต่ในทางปฏิบัติจะเข้มงวดเฉพาะร้านขนาด 200 ตร.ม. ขึ้นไป
- ลักษณะการปกครอง ปัจจุบันท้องถิ่นมีการเลือกตั้งนายกเทศมนตรี กำกับดูแลระดับนโยบาย โดยมีส่วนราชการดูแลเรื่องกฎระเบียบ ร้านค้าย่อยมักเป็นฐานเสียงของ

นักการเมืองท้องถิ่นทำให้การบังคับใช้กฎหมายอย่างเข้มงวดเป็นเรื่องทำได้ยาก (เช่น เรื่องใบอนุญาต ค่าธรรมเนียมใบอนุญาต) ทำได้เฉพาะการเก็บค่าใช้พื้นที่ 5 - 10 บาท สำหรับกลุ่มร้านอาหารแผงลอย

- ปัจจุบันร้านค้าในจุดผ่อนผันยกเลิกทั้งหมด ตั้งแต่การใช้ ม.44
- กำลังเจ้าหน้าที่ประจำกอง 1 คน (แต่ทำงานอย่างอื่นด้วย) หน้าที่คือการตรวจเยี่ยมร้านในกำกับดูแล เดือนร้านค้าในทะเบียนให้ไปต่ออายุและชำระค่าธรรมเนียมใบอนุญาตประจำปี อัตราค่าธรรมเนียม 3,000 บาท/ปี
- การตรวจเยี่ยมร้าน
 - เน้นเรื่องสถานที่ สุขอนามัยของวัสดุอุปกรณ์ ส่วนการเก็บวัสดุส่งตรวจจะเป็นงานของอนามัย (กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข)
 - เมื่อตรวจพบสิ่งที่อาจผิดกฎระเบียบจะใช้วิธีตักเตือนและแนะนำให้แก้ไข แล้วจึงติดตามผล มากกว่าการลงโทษ
 - การตรวจแล้วพบว่าสิ่งผิดระเบียบ กลายเป็นตัวชี้วัดที่เป็น negative ปัญหาของตัวชี้วัดที่ไม่เหมาะสม
 - การพิจารณาโทษตามที่กฎหมายกำหนดควรทำโดยหน่วยงานตัวกลาง (third party) ที่ไม่ใช่ท้องถิ่น เพราะมีความใกล้ชิดชุมชน และมีแรงกดดันจากการเมืองท้องถิ่น
- กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร
 - ยังไม่เริ่มนำมาบังคับใช้ เนื่องจากต้องรอความชัดเจนจากกระทรวง ซึ่งต้องมีการอบรมเจ้าหน้าที่ก่อน ขณะนี้ยังไม่มีอบรมใดๆ
 - สถานการณ์ของท้องถิ่นคือบุคลากรและงบประมาณจำกัด การนำไปปฏิบัติเองทำได้ยาก การอบรมของส่วนกลางควรเป็นลักษณะ training of trainer มากกว่าอบรมเจ้าหน้าที่รัฐ แล้วให้ลงไปดูแลเอง
- โครงการ Clean food, good taste ขาดความต่อเนื่อง ทำได้ 3 - 4 ปี ก็เลิกไป
- ที่ผ่านมารีเอจเรียนมีน้อยมาก ตัวอย่างเช่น เรื่องควันจากการปิ้งย่างอาหาร ระบายวนสถานที่ข้างเคียง

ภาพการสัมภาษณ์กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครพระนครศรีอยุธยา



1.9 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วันศุกร์ที่ 20 มีนาคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณโชติมา วนสินธุ์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

- สสจ. มีภารกิจหน้าที่ในการจัดประชุม อบรมให้ความรู้แก่ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยจะดำเนินการปีละ 1 ครั้ง และเป็นการให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องมาตรฐานด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยด้านอาหารตามที่กรมอนามัยกำหนด นอกจากนี้จะมีการจัดอบรมให้กับเจ้าหน้าที่อนามัยอำเภอและตำบล หากแต่เป็นการอบรมให้ความรู้ด้านสิ่งแวดล้อมเป็นหลัก
- การอัปเดตข้อมูลร้านอาหารรายใหม่ๆ จะเป็นหน้าที่ของอนามัยตำบลและอำเภอ ในการลงพื้นที่สำรวจร้านอาหารรายใหม่ และจะจัดส่งข้อมูลให้ สสจ. ทราบ แต่หน่วยงานส่วนท้องถิ่นแม้จะมีการสำรวจร้านอาหารรายใหม่เช่นกัน แต่เก็บไว้ในท้องถิ่นเอง เนื่องจาก สสจ. และองค์กรส่วนท้องถิ่น สังกัดต่างกระทรวงกันจึงไม่ได้ทำงานร่วมกัน
- ก่อนกฎหมายผู้สัมผัสอาหารที่ออกโดยกรมอนามัย ในจังหวัดอยุธยาได้มีการดำเนินการจัดอบรมผู้สัมผัสอาหารให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารมาเป็นเวลากว่า 7-8 ปี ซึ่ง สสจ. ทำ

ร่วมกับชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดอยุธยา และ สสจ. เป็นผู้ออกบัตร
ประจำตัวผู้สัมผัสอาหารให้กับผู้เข้าร่วมอบรม

- ปัญหาการออกบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารในจังหวัดอยุธยา
 - ปัจจุบันกฎหมายออกมามอบอำนาจหน้าที่การออกใบผู้สัมผัสอาหารให้กับ
หน่วยงานส่วนท้องถิ่น แต่ด้วยข้อจำกัดด้านงบประมาณของท้องถิ่น ทำให้ไม่
สามารถดำเนินการเลย และเทศบาล และอบต. หลายแห่งในจังหวัดจึงขอให้
สสจ. ช่วยรับหน้าที่แทน แต่ สสจ. มีภาระหน้าที่ที่หลากหลายและไม่มี
งบประมาณในการจัดอบรมทำให้เกิดช่องโหว่ขึ้นในจังหวัด
 - วิทยากรที่จะอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหารได้นั้น ต้องผ่านการอบรมและรับรอง
จากกรมอนามัย แต่ ณ ปัจจุบัน มีเจ้าหน้าที่ สสจ. อยุธยา เพียงคนเดียวที่ผ่าน
การรับรองจากกรมอนามัย แม้แต่เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานส่วนท้องถิ่นก็ยังไม่
มีเจ้าหน้าที่รายใดได้เข้าไปอบรมและผ่านการรับรอง ทำให้ไม่สามารถมาเปิดอบรม
หลักสูตรผู้สัมผัสอาหารในจังหวัดได้
 - ในจังหวัดมีโรงงานเป็นจำนวนมาก และโรงงานแต่ละแห่งมีโรงงานให้บริการ
สำหรับพนักงานและต้องทำมาตรฐานความปลอดภัยของโรงงาน คือ ISO ซึ่งจะ
รวมเรื่องความปลอดภัยและสุขอนามัยด้านอาหารด้วย ทำให้โรงงานหลายแห่ง
ต้องให้ร้านอาหารที่ให้บริการประจำโรงงานเข้าอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร
โรงงานต้องประสานงานกับเจ้าหน้าที่ อบต. เอง เพื่อขอจัดอบรมโดยออก
ค่าใช้จ่ายในการอบรมเอง และเชิญให้เจ้าหน้าที่ สสจ. เป็นวิทยากรเพื่อจัดอบรม
ดังกล่าว ขณะที่ อบต. มีหน้าที่เพียงออกบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร
- การสุ่มตรวจมาตรฐานความปลอดภัยและสุขอนามัยของอาหาร
 - การสุ่มตรวจใช้น้ำยา SI 2 หยดในอาหารเพื่อทดสอบความปลอดภัยของอาหาร
โดย สสจ. จะทำการสุ่มตรวจอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ทำร่วมกับศูนย์อนามัยของ
แต่ละอำเภอ
 - รถ mobile unit ของอำเภอจะลงตรวจแผงลอยและตลาดร่วมกับสำนักงาน
ท้องถิ่นจังหวัดซึ่งจะดูแลทั้งเทศบาลและอบต. ของทั้งจังหวัดอยุธยา

- ข้อเสนออื่นๆ
 - หน่วยงานส่วนท้องถิ่น ควรเตรียมความพร้อมด้านบุคลากรโดยเฉพาะวิทยากรที่ต้องอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร และการอบรมควรมีการอบรมในห้องเรียนมากกว่าการเรียนรู้ด้วยตนเองแล้วมาสอบ เนื่องจากการจัดการเรื่องสุขอนามัยจะต้องมีการปฏิบัติให้ดูว่าทำถูกต้องตามหลักการจริงหรือไม่ และการอบรมควรเน้นเรื่องการปฏิบัติมากกว่าการสอนเชิงวิชาการเนื่องจากพ่อค้าแม่ค้าจะไม่ให้ความสนใจหากเป็นภาษาวิชาการ
 - สำหรับการพัฒนาหลักสูตรการอบรมเพื่อขยายโอกาสไปยังแรงงานต่างด้าวนั้นเป็นไปได้ยากในจังหวัดอยุธยา เนื่องจากหน่วยงานส่วนท้องถิ่นไม่มีความพร้อมทั้งงบประมาณและบุคลากร
 - ปัญหาการตรวจสอบใบอนุญาตของหน่วยงานส่วนท้องถิ่น หากร้านค้าใดไม่มีใบอนุญาตหรือไม่ต่อใบอนุญาตควรดำเนินการลงโทษจริงจัง แต่ปัจจุบันไม่มีการดำเนินการใดๆ เพราะผลประโยชน์ทางการเมืองหรือเพราะเป็นฐานเสี่ยงในการเลือกตั้งจึงไม่มีการลงโทษใดๆ ดังนั้น ควรจัดหาหน่วยงานภายนอกหรือ third party มาทำหน้าที่ในการตรวจสอบและดำเนินการตามกฎหมาย
- ภาพการสัมภาษณ์สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา



2. กลุ่มสมาคมหรือชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร

จำนวน 5 แห่ง ได้แก่

2.1 สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยแห่งประเทศไทย

วันศุกร์ที่ 10 มกราคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณกิตติพัฒน์ สำแดงเดช นายกสมาคม

- ปัจจุบันสมาคมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยแห่งประเทศไทย มีการขยายเครือข่ายของสมาคม หรือกระจายจุดประสานงานของสมาคมไปยังต่างจังหวัด ซึ่งมีทั้งหมด 10 สาขา ใน 10 จังหวัด และมีแผนที่จะกระจายเครือข่ายของสมาคมให้ครบทั้ง 78 จังหวัดทั่วประเทศ ภายในระยะเวลา 3 ปี และให้มีจำนวนสมาชิกให้ได้ 1 ล้านราย
- สมาชิกปัจจุบันในสมาคมฯ ส่วนมากเป็นร้านอาหาร แต่บางส่วนก็มีผู้ประกอบการที่เป็นหาบเร่และแผงลอยด้วย หากคิดสัดส่วนสมาชิกที่เป็นผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีหน้าร้าน คิดเป็น 70% และเป็นหาบเร่/แผงลอย 30%
- ทั้งนี้ หากมองธุรกิจ food truck อาจตีความได้ว่าเป็นธุรกิจร้านอาหารแบบใหม่ซึ่งไม่ได้มีหน้าร้าน แต่เป็นการขยายช่องทางการจำหน่ายอาหาร โดยเน้นเป็นการ delivery เพื่อให้เข้าไปถึงกลุ่มลูกค้าเพื่อไม่ต้องเดินมาถึงหน้าร้าน
- การดำเนินงานของสมาคม และการจัดสิทธิประโยชน์ให้กับสมาชิกในสมาคม ส่วนมากแล้วจะมีการช่วยเหลือเกี่ยวกับการให้ข้อมูล การให้คำปรึกษา การอบรม โดยเฉพาะการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ตลอดจนจนถึงการช่วยเหลือแหล่งเงินทุนดอกเบี้ยต่ำ
- หากวิเคราะห์ถึงกฎหมายที่เป็นอุปสรรคต่อการประกอบธุรกิจจำหน่ายอาหาร กล่าวได้ว่าข้อกำหนดครอบคลุมการดำเนินงานในกิจการร้านอาหารทั้งหมด หากแต่แนวปฏิบัติของแต่ละท้องถิ่น (อบต./เทศบาล) ยังตามไม่ทันกับสภาวะการณ์การประกอบธุรกิจร้านอาหารไม่ว่าจะเป็น
 - เจ้าหน้าที่ขาดความเข้าใจลักษณะการประกอบธุรกิจเกี่ยวกับอาหาร โดยเฉพาะ trend การประกอบธุรกิจใหม่ๆ เช่น การจัดระเบียบการค้าโดยเฉพาะการจัดระเบียบทำเลที่ตั้งในการจำหน่ายอาหาร หรือแม้กระทั่งการจัดทำจุดผ่อนผันให้มีการค้าขายตามทางสาธารณะ
 - การตรวจสอบด้านสุขอนามัย รวมทั้งการปฏิบัติตามกฎหมายด้านสาธารณสุขต่างๆ ในทางปฏิบัติแล้วเจ้าหน้าที่ดำเนินการน้อยมาก ตรวจสอบเพียงปีละครั้ง หรือ 2 ปีครั้ง ซึ่งควรมีการตรวจสอบทุก 6 เดือนเพื่อสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคและยังเป็นการสร้าง

มาตรฐานและสร้างชื่อเสียงเกี่ยวกับร้านอาหารไทยหากจะส่งเสริมด้านการท่องเที่ยว ซึ่งการตรวจสอบทุก 6 เดือน ควรตรวจสอบตั้งแต่สารปนเปื้อนในอาหาร การสัมผัสอาหาร ความสะอาดปลอดภัยและสุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร ความสะอาดของ สถานที่ประกอบอาหาร งาน ชาม ภาชนะที่ใช้ในการประกอบอาหาร ตลอดจนการ บำบัดน้ำเสียและการบริหารจัดการของเสียภายในสถานที่จำหน่ายอาหาร

- ปัญหาด้านการปรับปรุงสถานที่ เช่น กฎหมายกำหนดให้มีบ่อบำบัดภายในร้านอาหาร หากแต่ในทางปฏิบัติร้านอาหารในเขตเมืองมักมีพื้นที่จำกัด การปรับปรุงอาคาร สถานที่อาจเป็นไปได้ยาก ซึ่งเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นก็ไม่ได้เข้มงวดในการตรวจสอบเรื่อง มาตรฐานร้านอาหาร ทำให้มีร้านอาหารอีกจำนวนมากไม่ได้อยู่ในระบบ
- การจัดระเบียบการค้าบนทางสาธารณะ แต่ละท้องถิ่นควรมีการเข้มงวดตั้งแต่ต้นทาง ไม่ใช่เป็นการมาตรวจจับและปรับภายหลัง หรืออาจมีการแก้ปัญหาด้วยการจัดหา สถานที่ที่มีใช้ทางสาธารณะให้ผู้ประกอบการหาเช่า/แผงลอยจำหน่าย
- อีกหนึ่งปัญหา คือ การอบรมผู้สัมผัสอาหาร ท้องถิ่นควรเข้มงวดกับผู้ประกอบการ ทุกรายเพื่อสร้างความเชื่อมั่นและมั่นใจให้กับผู้บริโภค
- ปัญหาเรื่องการปนเปื้อนของสารเคมีในวัตถุดิบปรุงอาหาร ไม่ใช่การตรวจสอบและลงโทษ กับผู้ประกอบการร้านอาหารเพียงอย่างเดียว หากแต่ภาครัฐต้องเข้ามากำกับดูแลเรื่องสาร ปนเปื้อนตั้งแต่ต้นน้ำ กล่าวคือ ตั้งแต่ฟาร์มเกษตรกรในการเพาะปลูก รวมถึงฟาร์มเลี้ยง สัตว์ เนื่องจากหากมีการปนเปื้อนมาตั้งแต่ต้นน้ำ ส่งผลให้ร้านอาหารไม่สามารถแก้ปัญหา สารปนเปื้อนได้

2.2 สภาคมนักตลาดคารไทย

วันศุกร์ที่ 10 มกราคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์ : คุณฐนิวรรณ กุลมงคล นายกสมาคมภัตตาคารไทย

- การบริหารจัดการในภัตตาคารส่วนมากเน้นเรื่องการบริหารจัดการต้นทุนเป็นหลัก ดังนั้น การปฏิบัติตามกฎระเบียบจึงไม่เป็นอุปสรรคต่อการประกอบกิจการ เพราะต้องปฏิบัติตามทั้งหมด แต่ขณะที่ร้านค้าแบบ street food มักจะไม่สนใจที่จะทำตามกฎหมาย ไม่มี การขอใบอนุญาตใดๆ
- ประเด็นเกี่ยวกับกฎหมายในการกำกับดูแลการประกอบกิจการร้านอาหาร

- พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เป็นกฎหมายที่มีความล้าหลัง ตามไม่ทันกับกิจกรรมการจำหน่ายอาหารรูปแบบใหม่ๆ เช่น การกำหนดให้มีการสวมหมวกขณะปรุงอาหาร ชั้นวางของต้องสูงกว่าพื้น 60 ซม. แต่กฎหมายกลับไม่ได้กำหนดเกี่ยวกับเรื่องโภชนาการ ความสะอาด สุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหาร
- ในประเทศไทย ไม่ต้องขออนุญาตก็สามารถเปิดร้านอาหารได้ ซึ่งในกฎหมายกำหนดไว้เพียง ร้านอาหารที่มีขนาดพื้นที่ 200 ตร.ม. ต้องมีการขอใบอนุญาต และเจ้าหน้าที่ต้องมาตรวจสอบสถานที่จำหน่ายก่อนที่จะมีการอนุญาตให้ประกอบกิจการ ขณะที่ร้านอาหารที่มีพื้นที่น้อยกว่า 200 ตร.ม. สามารถเปิดได้เลย ไม่มีการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ ซึ่งการผ่อนผันนี้จะทำให้เป็นช่องว่างในการกำกับดูแลเรื่องความปลอดภัย และสุขอนามัยของร้านอาหารได้
- ในต่างประเทศ เช่น ประเทศเบลเยียมมีข้อกำหนดให้ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องผ่านการฝึกอบรมเกี่ยวกับการประกอบกิจการร้านอาหารเป็นเวลา 2 ปี จึงจะสามารถเปิดกิจการร้านจำหน่ายอาหารได้ ซึ่งหลักสูตรการอบรมดังกล่าวจะอบรมตั้งแต่ความปลอดภัย ความปลอดภัย โภชนาการ ของอาหารที่ให้บริการ
- สมาคมภัตตาคารร่วมมือกับกรมการค้าภายใน เพื่อช่วยเหลือเกษตรกรที่ผลิตสินค้าออแกนิกภายในประเทศ เพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรไทยปลูกสินค้าที่ดีได้มาตรฐาน และไม่มีสารปนเปื้อน รวมทั้งช่วยเหลือสินค้าเกษตรล้นตลาด
- ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม
 - ท้องถิ่นแต่ละแห่งซึ่งมีหน้าที่ในการบังคับใช้กฎหมายควรเข้มงวดมากกว่าปัจจุบัน โดยเฉพาะการตรวจสอบด้านสุขอนามัยควรดำเนินการทุกๆ 6 เดือน หรือแม้แต่มมาตรฐาน clean food good taste ซึ่งเป็นมาตรฐานสมัครใจมีการตรวจประเมิน 6 - 7 ปีที่ผ่านมา และปัจจุบันก็ติดป้ายทิ้งไว้โดยไม่มีการตรวจประเมินซ้ำ รวมทั้งไม่สามารถทราบได้เลยว่าร้านที่มีสัญลักษณ์ติดอยู่ ยังได้คุณภาพมาตรฐานเช่นเดิมหรือไม่
 - การตรวจประเมินร้านอาหาร ควรมีการจ่ายเงินร่วม หรือ co-pay ด้วย เพื่อเป็นแรงจูงใจให้กับเจ้าหน้าที่ภาครัฐ ซึ่งปัจจุบันไม่มีบุคลากรเพียงพอ รวมทั้งไม่มีงบประมาณมากพอที่จะลงตรวจสอบคุณภาพร้านอาหารด้วย

2.3 สมาคม Food Truck Club Thailand

วันศุกร์ที่ 10 มกราคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์ : คุณชนินทร์ วัฒนพฤชา ประธาน Food Truck Club Thailand

- สมาชิกของสมาคมแบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่
 - ผู้ประกอบการ 700 กว่าราย
 - ภาครัฐ และเอกชน ที่เกี่ยวกับธุรกิจ food truck ซึ่งเป็น business network เช่น สสว. (ให้งบในการพัฒนาส่งเสริม food truck) สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (จัดทำโครงการ “อาหารริมบาทวิถี” โดยเป็นการอบรมด้านวิชาชีพ) SME Bank
 - ประชาชนที่สนใจในธุรกิจ food truck
- เงื่อนไขการเป็นสมาชิกกลุ่มแรก ได้แก่
 - รถต้องจดทะเบียนถูกต้องตามกฎหมายขนส่ง เรื่องการดัดแปลงรถ
 - รถต้องต่อเติมด้วยตู้ทึบ
 - ต้องมีการปรุงอาหารบนรถ ห้ามปรุงอาหารบนพื้น
 - ต้องมีชื่อร้านเป็นของตัวเอง เช่น ข้าวมันไก่ by นาย xx
- เทรนด์การประกอบธุรกิจจำหน่ายอาหาร สวนกระแสกับเศรษฐกิจของไทยเนื่องจากธุรกิจ food truck โตขึ้นเรื่อยๆ ซึ่งปัจจุบันมี food truck 800 กว่าคัน และมีผู้ประกอบการประมาณ 1,500 ราย โดยสมาชิกส่วนมากอยู่ในกรุงเทพฯ 70% และอีก 30% กระจายไปยังต่างจังหวัด เช่น เชียงใหม่ โคราซ ขอนแก่น สุราษฎร์ธานี ระยอง ชลบุรี
- การจดทะเบียน food truck
 - ต้องจดทะเบียนเป็นรถบรรทุกและต้องต่อเติมกับกรมขนส่งว่าติดตู้ทึบ
 - แต่ไม่ได้ขออนุญาตจำหน่ายบนทางสาธารณะ เนื่องจากในทางปฏิบัติ food truck ส่วนใหญ่ไปจอดขายในพื้นที่ของเอกชน และขายตามงาน event ต่างๆ มากกว่า จึงไม่ได้มีการละเมิดกฎหมายว่าด้วยทางสาธารณะ
 - สมาคมพยายามผลักดันให้สมาชิกที่เป็นกลุ่มผู้ประกอบการ food truck ทำตามกฎหมาย ไม่ว่าจะเป็นการจดทะเบียนการค้า จดทะเบียนเครื่องหมายการค้าเพื่อป้องกันการละเมิดลิขสิทธิ์ กรณีจำหน่ายอาหารก็ต้องมีการขอใบอนุญาตจำหน่ายอาหาร ขอใบอนุญาตสัมผัสอาหาร

- ปัญหาสำคัญของการประกอบธุรกิจ food truck
 - ท้องถิ่นบางแห่งไม่รับจดทะเบียนการค้า เนื่องจากการตีความทางกฎหมายว่าร้านค้าต้องมีหลักแหล่งและที่อยู่ แต่กรณี food truck สามารถเคลื่อนที่ได้ ทำให้ท้องถิ่นไม่รับจดทะเบียน (การแก้ปัญหา ด้วยการให้ผู้จดทะเบียนใส่ที่อยู่ตามทะเบียนบ้านแทน เพื่อให้จดทะเบียนได้)
- ข้อเสนอแนะ
 - การแก้ปัญหาเรื่องจดทะเบียน food truck ควรมีการปรับแก้กฎหมายเพื่อให้สอดคล้องกับสภาพความเป็นจริงของการประกอบกิจการ เนื่องจากปัจจุบันสมาคมได้มีการจัดทำฐานข้อมูลสมาชิก food truck ไว้ ไม่ว่าจะเป็นชื่อร้าน เบอร์โทร ทำเลที่ตั้ง หรือแม้แต่สถานที่ติดต่อ ซึ่งหาก food truck รายใดมีปัญหาและถูกร้องเรียนจากผู้บริโภค ทางสมาคมสามารถดำเนินการ และเรียกสมาชิกรายนั้นๆ มาตักเตือนและให้ดำเนินการแก้ไขปัญหาได้
 - การติด GPS ไว้กับ food truck ทุกคัน เป็นอีกหนึ่งเครื่องมือในการติดตามตรวจสอบการประกอบธุรกิจ food truck ได้ ทั้งนี้ทางสมาคมกำลังผลักดันเรื่องการติด GPS หรือเครื่องมือติดตาม Food Truck อยู่ ซึ่งเพิ่งเริ่มดำเนินการเป็นตัวอย่างได้เพียง 3 คัน และมีแนวคิดที่จะพัฒนาซอฟต์แวร์ เพื่อให้ลูกค้าสามารถตาม GPS ร้าน Food truck แต่ละคันได้ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ทั้งในเรื่องการขายและการติดตามตรวจสอบด้วย
 - ปัจจุบันยังไม่มีกฎหมายในการกำหนดมาตรฐานด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยของ food truck ที่จำหน่ายอาหาร หากแต่ทางสมาคมจึงได้มีการจัดทำมาตรฐานขั้นต่ำให้สมาชิกดำเนินการ เช่น รถ food truck แต่ละคันที่จำหน่ายอาหาร และปรุงอาหารบนรถ ต้องมีการจัดการครวที่สะอาด ปลอดภัย ต้องมีถังดักไขมัน ต้องมีถังน้ำดี/น้ำเสีย เป็นต้น
 - ความต้องการหรือความช่วยเหลือในการจัดหาสถานที่ให้ food truck ไปจำหน่ายสินค้า เช่น เปลี่ยนร้านค้าแบบแผงลอยตามสถานที่ท่องเที่ยวหรืออุทยานต่างๆ ให้เป็น food truck รวมทั้งหน่วยงานท้องถิ่นแต่ละแห่งควรจัดหาสถานที่จำหน่ายให้ food truck เพื่อแก้ปัญหาการนำรถไปจอดในที่จราจรหรือทางสาธารณะ

2.4 สมาคมร้านอาหารแห่งประเทศไทย สาขาจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วันศุกร์ที่ 20 มีนาคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์ : คุณปริญญญา ธรรมรักษ์ ประธาน Food Truck Club Thailand

- สมาคมร้านอาหารแห่งประเทศไทยจัดตั้งขึ้นเพื่อทำงานร่วมกับกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข และในแต่ละจังหวัดจะมีการจัดตั้งสาขาประจำจังหวัดของสมาคมร้านอาหารแห่งประเทศไทย ขณะที่ชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจัดตั้งขึ้นเพื่อทำงานร่วมกับสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และทำงานร่วมกับหน่วยงานส่วนท้องถิ่นในจังหวัด
- การทำงานร่วมกันระหว่างสมาคมร้านอาหารแห่งประเทศไทยกับกรมอนามัย ส่วนมากจะเป็นการประชาสัมพันธ์ข้อมูลข่าวสาร หากมีกฎหมายหรือข่าวสารที่ต้องแจ้งให้สมาชิกในสมาคมทราบ กรมอนามัยจะเรียกสมาคมมาอบรมให้ความรู้เพื่อให้สมาชิกในสมาคมฯ เริ่มดำเนินการ เช่น กฎหมายผู้สัมผัสอาหาร สมาคมต้องเป็นผู้ริเริ่มในการดำเนินการ เนื่องจากท้องถิ่นไม่มีแรงจูงใจการดำเนินการโดยให้เหตุผลว่าไม่มีงบประมาณเพียงพอในการดำเนินงาน ทำให้สมาคมร้านอาหารฯ สาขาอยุธยาต้องนำเงินของสมาคมฯ มาดำเนินการเอง ตั้งแต่การจัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัด และขอให้ทางสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยาเป็นผู้ออกบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวทางสมาคมฯ ได้เริ่มดำเนินการมาแล้ว 2 ปีก่อนที่จะมีกฎหมายเรื่องผู้สัมผัสอาหารบังคับใช้
- การอัปเดตข่าวสารจากกรมอนามัยไปยังสมาชิกในสมาคมฯ ส่วนมากจะสื่อสารผ่านช่องทางไลน์เป็นหลัก เพื่อให้สมาชิกสามารถเข้าถึงและรับทราบได้ทั่วกัน
- ด้วยข้อจำกัดของงบประมาณของหน่วยงานส่วนท้องถิ่น ณ ปัจจุบัน แม้ว่ากฎหมายผู้สัมผัสอาหารได้เริ่มประกาศบังคับใช้ แต่ภายในจังหวัดอยุธยายังไม่ได้เริ่มดำเนินการ ยังเป็นช่องว่างของการบังคับใช้กฎหมายอยู่ เพราะเป็นอำนาจหน้าที่ของหน่วยงานส่วนท้องถิ่นที่ต้องจัดอบรมและออกบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร
- ปกติร้านอาหารในอยุธยาส่วนมากจะเข้าร่วมโครงการ clean food good taste ซึ่งเป็นโครงการมาตรฐานความปลอดภัยและสุขอนามัยแบบสมัครใจของ สสจ. และจะมีการลงตรวจสอบทุกๆ ปี และมีการมอบใบประกาศนียบัตรและป้าย clean food good taste ให้ทุกปี แต่ด้วยข้อจำกัดงบประมาณของ สสจ. และเจ้าหน้าที่ไม่พอ ทำให้โครงการนี้หยุดชะงักไปเป็นเวลา 5 ปีแล้ว
- นอกจากมาตรฐาน clean food good taste แล้ว ยังมีมาตรฐานอื่นๆ เช่น

- มาตรฐาน Q เป็นมาตรฐานที่ออกโดยกระทรวงเกษตรเพื่อรับรองผลผลิตการเกษตรที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในร้าน
- มาตรฐาน 5 ดาว ซึ่งออกโดยกรมอนามัยเป็นมาตรฐานรับรองเรื่องห้องน้ำภายในร้านอาหาร โดยร้านอาหารที่ได้มาตรฐาน 5 ดาว จะต้องผ่านมาตรฐานทั้ง clean food good taste และมาตรฐาน Q ด้วย
- เงินสำหรับการดำเนินงานภายในสมาคมร้านอาหารฯ ส่วนมากได้รับการสนับสนุนจากบริษัทบุญรอด โดยถ้าร้านอาหารที่เป็นสมาชิกในสมาคมฯ สั่งเครื่องดื่มจากบริษัทบุญรอด จะได้รับเงินเข้ามายังสมาคม 1% จากยอดสั่งซื้อทั้งหมด โดยสมาคมจะส่งคืนร้านอาหารที่เป็นสมาชิก 0.5% และเก็บไว้เป็นค่าใช้จ่ายในสมาคมฯ 0.5% โดยสมาชิกในสมาคมฯ มีจำนวนกว่า 100 ร้าน
- การสนับสนุนจากบริษัทบุญรอดนอกจากเป็นเงินคืนมาให้ทางสมาคม 1% ของยอดสั่งซื้อเครื่องดื่มแล้ว บริษัทจะสนับสนุนเรื่องอื่นๆ ด้วย เช่น ถ้ามีการจัดประชุมก็เป็นสปอนเซอร์ให้ รวมทั้งให้สมาคมเป็นศูนย์กระจายสินค้าด้วย โดยสามารถซื้อสินค้าได้ในราคาถูกลงกว่าท้องตลาด และสมาชิกสามารถมาซื้อสินค้าจากสมาคมได้โดยตรง
- นอกจากเงินที่ได้รับสนับสนุนจากบริษัทบุญรอดแล้ว สมาคมยังมีแหล่งรายได้จากการจัดงานมหกรรมอาหารในจังหวัด โดยเปิดให้ร้านอาหารมาเช่าพื้นที่ขายของและนำเงินรายได้มาไว้ใช้จ่ายและช่วยเหลือสมาชิกในสมาคมร้านอาหาร
- สมาชิกในสมาคมนอกจากจะได้รับความรู้ข่าวสาร และการช่วยโปรโมทร้านค้าในงานมหกรรมอาหารแล้ว สมาคมมักจะริเริ่มโครงการใหม่ๆ เพื่อช่วยเหลือร้านอาหารที่เป็นสมาชิก เช่น โครงการลดต้นทุนในการประกอบธุรกิจ โดยทำโครงการ “ปลูกผักในร้าน” และเปลี่ยนวัตถุดิบการจัดจาน เช่น ปกติใช้ผักกาดหอมมาแต่งงาน แต่ลูกค้าส่วนมากไม่ทานและต้องทิ้ง ให้เปลี่ยนเป็นไชโป๊ตองมารองจานแทน เป็นต้น
- เรื่องร้องเรียนที่เข้ามาทางสมาคมฯ ส่วนมาก มักเป็นเรื่องคุณภาพอาหาร เช่น วัตถุดิบไม่สด ขายสินค้าเกินราคา เป็นต้น ซึ่งทางสมาคมจะแจ้งให้พ่อค้าแม่ค้าปรับปรุงก่อน แต่ถ้าไม่ปรับปรุงจะดำเนินการแจ้งให้หน่วยงานรัฐทราบ เช่น ศูนย์ดำรงธรรม กระทรวงพาณิชย์ เป็นต้น

ภาพการสัมภาษณ์สมาคมร้านอาหารแห่งประเทศไทย สาขาจังหวัดพระนครศรีอยุธยา



2.5 ชมรมร้านอาหารและแผงลอยจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วันศุกร์ที่ 20 มีนาคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์ : คุณบำรุง กระจ่มเขต ประธานชมรม

- สมาชิกชมรมร้านอาหารและแผงลอยในอยุธยามีมากกว่า 1,000 ราย แต่ที่ผ่านมาตรฐาน clean food good taste มีประมาณ 800 กว่าร้านค้า
- สมาชิกในชมรมร้านอาหารเกือบทุกรายก็เป็นสมาชิกของสมาคมร้านอาหารแห่งประเทศไทย สาขา จ.อยุธยา ด้วย เพราะจะได้รับรู้ข่าวสารทั้ง 2 ช่องทาง เพราะสมาคมฯ จะได้ข่าวสารจากกรมอนามัย แต่ถ้าเป็นชมรมร้านอาหารจะได้ข่าวสารจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
- ส่วนมากทั้งชมรมร้านอาหารในจังหวัด กับสมาคมร้านอาหารฯ ก็จะทำงานร่วมกันเช่น ลงตรวจสอบร้านอาหารด้วยกัน ช่วยกันขับเคลื่อนเรื่องมาตรฐานความปลอดภัยต่างๆ ของสมาชิกทั้งชมรมและสมาคมฯ ในอยุธยา เนื่องจากถ้าร้านอาหารในจังหวัดได้มาตรฐานก็เป็นชื่อเสียงที่ดีของจังหวัด และจังหวัดอยุธยาเป็นแหล่งท่องเที่ยวดังนั้นภาคเอกชนกลุ่มร้านอาหารต้องเข้มแข็งด้วย เนื่องจากหวังพึ่งพาหน่วยงานภาครัฐได้ยาก

- การจัดอบรมผู้สัมผัสอาหารทางชมรมร้านอาหารในอยุธยาไม่ได้มีนงพอใจ พยายามเข้าไปสอบถามความคืบหน้ากับทั้งเทศบาล อบต. ต่างๆ แต่ได้รับคำตอบคือ ไม่มีงบประมาณทางชมรมจึงเข้าไปปรึกษากับทาง สสจ. จังหวัดอยุธยา แต่เนื่องจากกฎหมายใหม่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานส่วนท้องถิ่น ก็ต้องรอให้หน่วยงานส่วนท้องถิ่นดำเนินการ และ สสจ. เองก็ไม่ได้มีงบประมาณมากพอ ก็ไม่สามารถจะดำเนินการจัดอบรมให้ได้
- ในการตรวจสอบด้านความปลอดภัยและสุขอนามัยของเจ้าหน้าที่รัฐ ส่วนมากจะมาตรวจสอบเพียงปีละ 1 ครั้งเท่านั้น ซึ่งเป็น สสจ. เป็นส่วนใหญ่ ขณะที่หน่วยงานส่วนท้องถิ่นแม้จะต้องตรวจสอบก่อนใบอนุญาตแต่ก็ไม่ได้มีการดำเนินการแต่ประการใด ส่วนมากแล้วผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารที่ต้องต่อใบอนุญาตจะเข้าไปแจ้งกับเจ้าหน้าที่เพื่อขอต่อใบอนุญาตโดยไม่ต้องมีการตรวจสอบก่อน แต่ด้วยความเข้มแข็งของสมาคมและชมรมร้านอาหาร ส่วนมากสมาคมและชมรมจะดำเนินการกันเอง โดยลงตรวจร้านอาหารหรือภัตตาคารที่เป็นสมาชิกในชมรมและสมาคม โดยอิงตามมาตรฐานของกรมอนามัย 15 ข้อ
- การตรวจร้านอาหาร ส่วนมากทั้งสมาคมและชมรมจะมีแบบฟอร์มสำหรับลงตรวจ รวมทั้งมี test kit ใช้ในการตรวจ ซึ่งต้องใช้งบประมาณปีละ 10,000 บาท แต่ปัจจุบันจะขอความร่วมมือกับกรมอนามัย ศูนย์ 4 ซึ่งมี mobile unit ลงตรวจและสำรวจร้านอาหาร แต่จะเน้นลงตรวจแต่ร้านอาหารใหม่ๆ เท่านั้น เพื่ออัปเดตข้อมูลร้านค้าใหม่ๆ
- การจัดงานมหกรรมอาหารเป็นอีกหนึ่งโครงการที่สมาคมร้านอาหารและชมรมร้านอาหารร่วมกันดำเนินงาน รวมทั้งจะมีการประกวดร้านอาหารมาตรฐานดีเด่นในจังหวัดด้วย โดยจะพิจารณาทุกมาตรฐาน รวมถึงเรื่องแรงงานต่างด้าวด้วยว่าแรงงานรักษาความสะอาดปลอดภัยในการประกอบอาหาร มีการล้างมือหรือไม่
- การใช้แรงงานต่างด้าวในร้านอาหารในสมาชิกของชมรมร้านอาหารและสมาคมร้านอาหารในอยุธยา มี 2 รูปแบบ ได้แก่
 - ใช้แรงงานที่ลักลอบนำเข้าและจ่ายค่าดำเนินการให้กับเจ้าหน้าที่รัฐ
 - ใช้แรงงานแบบถูกกฎหมาย เป็นแรงงาน MOU โดยจ่ายเงินให้บริษัทนายหน้า ประมาณ 20,000 ต่อคน แต่ปัญหาที่ตามมาคือ แรงงานที่ได้ไปทำงานแล้วมักจะหนี

ภาพการสัมภาษณ์ชมรมร้านอาหารและแผงลอยจังหวัดพระนครศรีอยุธยา



3. กลุ่มตัวแทนผู้ประกอบการร้านอาหาร

จำนวน 16 ราย ได้แก่

3.1 ร้านสตรีทฟู้ด “ขนมครกใบเตย สยามสแควร์ Siam Pandon” เขตปทุมวัน

วันพฤหัสบดีที่ 16 มกราคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: ป้าตึก เจ้าของร้าน

- ร้านขนมครกใบเตย เปิดขายมานานกว่า 40 ปี โดยเช่าร้านบนพื้นที่ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ทางมหาวิทยาลัยไม่มีการกำหนดเวลาขาย รวมทั้งไม่ต้องขอใบอนุญาตเพื่อจำหน่ายบนทางสาธารณะ เหมือนร้าน street food ทั่วไป ซึ่งหากวางขายบนทางสาธารณะจะต้องขออนุญาตวางสินค้าจำหน่ายกับสำนักงานเขต
- การขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการ ทั้งการจดทะเบียนพาณิชย์ การขอใบอนุญาตต่างๆ เจ้าหน้าที่ของมหาวิทยาลัยจะเป็นคนแนะนำให้ไปดำเนินการกับสำนักงานเขตทั้งหมด และเมื่อไปจดทะเบียนการค้ากับสำนักงานเขต จะมีเจ้าหน้าที่สำนักงานให้คำแนะนำว่า

ต้องขอใบอนุญาตอะไรบ้าง ได้แก่ ใบอนุญาตจำหน่ายอาหาร ใบอนุญาตสัมผัสอาหาร และต้องต่ออายุใบอนุญาตทุกๆ ปี จะมีเจ้าหน้าที่มาตรวจประมาณปีละหนึ่งครั้ง

- เนื่องจากทางร้านมีการดำเนินการทุกขั้นตอนถูกต้องตามกฎหมาย จึงไม่มีปัญหาเกี่ยวกับกฎระเบียบที่เป็นอุปสรรค สาเหตุส่วนหนึ่งมาจากการปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่สำนักงานเขตในทุกขั้นตอน รวมทั้งการส่งลูกจ้างเข้าไปอบรมและขอรับใบอนุญาตสัมผัสอาหารด้วย แม้ว่าจะใช้เวลาในการอบรมนานแต่ทางร้านสามารถจัดสรรเวลาให้ลูกน้องแต่ละคนไปเข้าอบรมได้ โดยเจ้าหน้าที่สำนักงานเขตเป็นผู้จัดอบรม และไม่มีค่าใช้จ่ายใดๆ ทำให้การอบรมดังกล่าวไม่ได้สร้างภาระใดๆ ให้กับร้านค้าเลย
- ขณะที่ปัจจัยสำคัญที่ช่วยให้ร้านค้าอยู่ได้ยาวนานถึง 40 ปี และยังสามารถขยายได้แม้เศรษฐกิจจะตกต่ำ ส่วนหนึ่งเกิดจากรสชาติของสินค้า การทำกล่องบรรจุที่ดึงดูดลูกค้า รวมทั้งความเชื่อมั่นในความสะอาด ความปลอดภัยของอาหาร

3.2 ร้านอาหาร “บ้านคุณแม่” เขตปทุมวัน

วันศุกร์ที่ 17 มกราคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณพิจักษณ์ จักรชุม (พี่เล็ก) เจ้าของร้าน

- อดีตร้านอาหารบ้านคุณแม่ คือ ร้านอาหารบ้านคุณพ่อ ซึ่งเปิดดำเนินการมากกว่า 30 ปี หลังจากนั้นได้มีการเปลี่ยนชื่อร้าน เป็น ร้านอาหารบ้านคุณแม่ และเปิดให้บริการมาเกือบ 20 ปี ซึ่งเปิดให้บริการบนที่ของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- หากพิจารณาว่ากฎหมายหรือกฎระเบียบใดเป็นอุปสรรคต่อการประกอบกิจการร้านอาหาร พบว่า มีเพียงมาตรการเกี่ยวกับสถานที่ขายสุรารอบสถานศึกษา เนื่องจากร้านอาหารบ้านคุณแม่อยู่ติดกับจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ดังนั้นจึงเลี่ยงไม่ได้ที่จะถูกห้ามไม่ให้จำหน่ายสุราด้วย หากแต่ทางร้านได้เข้าไปทำเรื่องกับกรมสรรพสามิต และชี้แจงเหตุผลในการขอใบอนุญาตจำหน่ายสุราใกล้สถานศึกษา ด้วยเหตุผลที่ว่าลูกค้าในร้านทั้งหมดไม่ได้เป็นเด็กนักศึกษา แต่เป็นลูกค้าต่างชาติ ซึ่งทางกรมสรรพสามิตได้มอบหมายให้ตำรวจท้องที่เข้ามาตรวจตราและตรวจสอบเป็นเวลากว่า 3 เดือน จึงแจ้งข้อพิจารณาดังกล่าวคืนกลับไปให้กรมสรรพสามิตให้อนุญาตให้ร้านอาหารบ้านคุณแม่สามารถจำหน่ายสุราได้

- การปฏิบัติตามกฎระเบียบอื่นๆ ทางร้านได้มีการดำเนินการในทุกขั้นตอน ไม่ว่าจะเป็นการจดทะเบียนพาณิชย์ การขออนุญาตประกอบกิจการจำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร รวมถึงการขอใบอนุญาตสัมผัสอาหาร ซึ่งใบอนุญาตแต่ละประเภทต้องมีการต่ออายุทุกปี และเมื่อใกล้ครบวันต้องต่ออายุใบอนุญาตจะมีเจ้าหน้าที่จากสำนักงานเขตเข้ามาตรวจสอบใบอนุญาต และแจ้งเตือนให้ไปดำเนินการต่อใบอนุญาต ดังนั้น ระยะเวลา รวมทั้งขั้นตอนการดำเนินการต่างๆ ตามกฎหมายจึงไม่เป็นอุปสรรคต่อการประกอบธุรกิจ แต่ประการใด
- ในการตรวจสอบของเจ้าหน้าที่ จะมีเจ้าหน้าที่จาก 2 หน่วยงานเข้ามาตรวจสอบ ได้แก่ เจ้าหน้าที่จากสำนักงานเขต จะมีการเข้ามาตรวจสอบประมาณ 2-3 ครั้งต่อปี และอีกหนึ่งหน่วยงานได้แก่ กรมอนามัย จะเข้ามาตรวจสอบเรื่องสถานที่ ความปลอดภัยและสุขอนามัยของอาหาร ซึ่งมีการเข้ามาตรวจสอบประมาณ 2-3 ครั้งต่อปีเช่นกัน โดยการเข้ามาตรวจสอบแต่ละครั้งเจ้าหน้าที่จะมีการแจ้งล่วงหน้าให้ทางร้านทราบก่อน

3.3 ร้านอาหาร “O’Glee” เขตพญาไท

วันเสาร์ที่ 18 มกราคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณพลภัส อามระดิษ เจ้าของร้าน

1. การให้ความรู้ด้านภาษีและการบริหารจัดการเงินของผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
- ช่วงเริ่มต้นประกอบธุรกิจอาหาร ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีความรู้ในการบริหารจัดการภาษีและการเงินค่อนข้างน้อยทำให้ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่ต้องการที่จะจดทะเบียนขึ้นเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร เนื่องจากไม่ต้องการให้ธุรกิจเข้าสู่ระบบ และถูกตรวจสอบการเก็บภาษีจากกรมสรรพากร ในช่วงเริ่มต้นของธุรกิจจึงเน้นไปที่เป้าหมายหลักคือการบริหารจัดการทุนและการทำกำไรให้กับร้านค้า มากกว่าที่จะให้ความสำคัญกับการจดทะเบียนธุรกิจ แล้วโดนตรวจสอบด้านภาษีโดยที่ผู้ประกอบการไม่มีความรู้ในด้านนี้เท่าที่ควร ข้อเสนอแนะจากผู้ประกอบการคือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการอบรมให้ความรู้การบริหารจัดการภาษีและการเงินแก่ผู้ที่ต้องการเปิดธุรกิจอาหารเพื่อเป็นการดึงดูดให้ผู้ประกอบการจดทะเบียนธุรกิจอย่างเป็นทางการ และนำธุรกิจของตัวเองเข้าสู่ระบบให้ถูกต้องตามกฎหมายตั้งแต่เริ่มต้นทำธุรกิจ

2. การตรวจสอบด้านสุขอนามัย

- จากการสัมภาษณ์ พบว่าเจ้าหน้าที่เขตพญาไทมีการเข้ามาตรวจสอบสุขอนามัยและระบบการกำจัดของเสียของร้าน มีการนำขึ้นเนื้อไปตรวจสอบและพบว่ามีผลการตรวจสอบในบางเรื่องที่ดีกว่ามาตรฐาน แต่เขตไม่ได้มีแนวทางในการแก้ไขปัญหาให้กับผู้ประกอบการ อีกทั้งวัตถุดิบเหล่านั้นล้วนมาจากตลาดสดบริเวณใกล้เคียงกันทั้งสิ้น จึงเป็นการผลักรากให้กับผู้ประกอบการ เพราะต้นทุนของวัตถุดิบเหล่านั้นมาจากแหล่งเดียวกันทั้งสิ้น หากผู้ประกอบการต้องการทำการแก้ไข จะต้องเพิ่มต้นทุนในการจัดหาวัตถุดิบมาใหม่ ส่งผลให้เกิดการเพิ่มราคาสินค้า ภาระตกไปอยู่ที่ผู้บริโภค ข้อเสนอแนะของผู้ประกอบการคือ เจ้าหน้าที่ควรมีการทำงานร่วมกันกับผู้ประกอบการในการตรวจสอบและแก้ไขปัญหา เพื่อให้ผลการตรวจสอบกลับมาอยู่ในระดับสูงกว่ามาตรฐาน อีกทั้งควรมีการตรวจสอบตั้งแต่ต้นต่อของวัตถุดิบ นั่นคือตลาดสด ที่ผู้ประกอบการบริเวณใกล้เคียงนี้รับวัตถุดิบมา

3. อุปสรรคด้านเอกสารและการเชื่อมต่อข้อมูลระหว่างหน่วยงาน

- ในการจดทะเบียนและการต่ออายุใบอนุญาตผู้ประกอบการได้ให้ข้อมูลว่าอุปสรรคสำคัญที่ผู้ประกอบการหลายคนเลือกที่จะไม่จดทะเบียนและไม่ต่อใบอนุญาต คือ จำนวนเอกสารที่ต้องใช้มีจำนวนมากเกินไป อีกทั้งการเข้าไปขอเอกสารบางชนิดจะต้องติดต่อหลายหน่วยงานและใช้เวลาในการเข้าไปติดต่อ ทำให้ผู้ประกอบการเลือกที่จะไม่ดำเนินการ ข้อเสนอแนะของผู้ประกอบการคือ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรมีการเชื่อมโยงข้อมูลกัน โดยที่ผู้ประกอบการไม่จำเป็นต้องเดินทางเข้าไปเพื่อขอเอกสาร ซึ่งเป็นการสิ้นเปลืองเวลา ควรจะใช้เอกสารเพียงบางชนิดที่มีความจำเป็นเท่านั้น อีกทั้งเจ้าหน้าที่เขตควรมีการทำงานร่วมกันกับผู้ประกอบการ โดยหน่วยงานของรัฐควรทำหน้าที่เป็นผู้อำนวยความสะดวก (Facilitator) มากกว่าเป็นผู้ควบคุม (Regulator) โดยควรมีการอนุญาตให้จัดส่งสำเนาเอกสาร หรือค่าธรรมเนียม ผ่านไปรษณีย์หรือระบบธนาคารอิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งจะส่งผลให้เกิดผลดีทั้งผู้ประกอบการในการจดทะเบียนและต่อใบอนุญาตที่สะดวกมากขึ้น และด้านของสำนักงานเขตที่สามารถใช้กฎหมายดูแลมาตรฐานการออกใบอนุญาตและต่อใบอนุญาตของผู้ประกอบการในเขตนั้นๆ ได้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

3.4 ร้านอาหาร “โอจิ อีซากายะ” เขตตลิ่งชัน

วันอาทิตย์ที่ 26 มกราคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณพงศ์ทัศ วนิชานันท์ เจ้าของร้าน

- ร้านโอจิจดทะเบียนเป็นนิติบุคคลผ่านการยื่นจดทะเบียนออนไลน์ ซึ่งทีมเจ้าของร้านมีประสบการณ์จากการทำธุรกิจอื่นๆ มาก่อน ทำให้ทราบเบื้องต้นว่าการเริ่มดำเนินกิจการแต่ละอย่างจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยข้อมูลเกี่ยวกับกฎหมาย/กฎระเบียบร้านอาหารส่วนใหญ่ทางทีมเจ้าของร้านจะต้องค้นคว้าเอง และมองว่าภาครัฐยังทำหน้าที่ในการให้ข้อมูลเรื่องขั้นตอนการประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้องน้อยเกินไป
- ทางร้านได้แจ้งต่อเจ้าหน้าที่เขตเพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร (พื้นที่ของร้านไม่เกิน 200 ตร.ม.) โดยไม่ได้มีการตรวจสอบสถานที่ก่อนออกหนังสือรับรอง แต่เจ้าหน้าที่จะมาหลังจากที่เริ่มดำเนินกิจการแล้ว ทางร้านมองว่าเป็นเรื่องดีที่เปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการได้เริ่มดำเนินธุรกิจหรือเข้าสู่ตลาดก่อน แล้วจึงมากำกับดูแลเรื่องมาตรฐานทีหลัง
- ใบอนุญาตขายสุราไม่เป็นปัญหา เนื่องจากร้านใช้ใบอนุญาตขายสุราที่มีอยู่จากร้านเดิม ทำให้ค่าธรรมเนียมใบอนุญาตนั้นยังใช้อัตราเดิม⁴⁹ (มีได้ใช้อัตราใหม่ที่กำหนดใน พ.ร.บ. ภาษีสรรพสามิต พ.ศ. 2560 ที่กำหนดค่าธรรมเนียมใบอนุญาตไว้ที่ 50,000 บาท) ทั้งนี้ ค่าธรรมเนียมการต่ออายุใบขายสุรานี้ อยู่ที่ 2,000 บาท (อัตราค่าธรรมเนียมสำหรับสถานที่ขายสุราประเภทที่ 2 สำหรับการขายสุราทุกชนิด ครั้งหนึ่งต่ำกว่าสิบลิตร โดยที่ผู้ประกอบการมีการจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม) และจะต้องจ่ายภาษีเก็บเพิ่มเพื่อกรุงเทพมหานครอีกร้อยละ 10 ของค่าธรรมเนียม รวมเป็น 2,200 บาท
- ในช่วงระยะเวลาตั้งแต่เริ่มดำเนินกิจการประมาณ 1 ปีครึ่ง มีเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจากเขตเข้ามาตรวจสอบร้านประมาณ 3 ครั้ง ส่วนใหญ่ตรวจสอบด้านสถานที่ เช่น ถังดับเพลิง ห้องน้ำ สุขลักษณะในร้าน การทดสอบอาหาร และการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร อย่างไรก็ตาม กระบวนการตรวจสอบร้านอาศัยดุลยพินิจมากเกินไป แม้ว่าเจ้าหน้าที่จะมี checklist ในการตรวจสอบร้าน แต่มักจะมีประเด็นอื่นๆ เพิ่มเติมนอกเหนือจาก

⁴⁹ ประกาศกรมสรรพสามิต เรื่อง การออกใบอนุญาตขายสุรา ยาสูบ และไฟ สำหรับผู้ได้รับใบอนุญาตต่อเนื่องจากที่ได้รับใบอนุญาต ณ สถานประกอบการเดิม

checklist และเมื่อเจ้าหน้าที่กลับมาติดตามอีกครั้ง ก็มักจะมีประเด็นอื่นๆ เพิ่มเติมจากที่เคยบอกให้แก้ไขปรับปรุง ทำให้การตรวจสอบร้านใช้เวลาหลายครั้ง

- การตรวจสอบสุขภาพของเจ้าของร้านและผู้สัมผัสอาหารตามที่กฎหมายกำหนดจะต้องใช้ใบรับรองแพทย์และผลการเอ็กซเรย์ปอดของทุกคน เป็นการสร้างภาระต้นทุนให้แก่ผู้ประกอบการ
- พนักงานในร้านโอจิเป็นแรงงานต่างด้าวทั้งหมด โดยทางทีมเจ้าของร้านจะเป็นคนพาพนักงานไปขอใบอนุญาตทำงาน ปัญหาที่พบคือกระบวนการขอใบอนุญาต ประการแรก checklist เอกสารที่ใช้ประกอบไม่ชัดเจนทำให้เสียเวลาเตรียมเอกสาร ประการที่สองมีการขอเอกสารรับรองแพทย์ที่แตกต่างไปจากใบรับรองแพทย์ที่ใช้ในกรณีร้านอาหาร ประการที่สามต้องใช้เวลาติดต่อประมาณ 5 ครั้ง แต่แต่ละครั้งใช้เวลาครึ่งวันถึงหนึ่งวัน ประการที่สี่ระยะเวลาออกใบอนุญาตค่อนข้างช้าใช้เวลาประมาณเดือนครึ่ง สำหรับกระบวนการติดต่อขอใบอนุญาต หากว่าจ้างตัวแทนดำเนินการจะสะดวกกว่า แม้ว่าค่าใช้จ่ายจะสูง (ประมาณหมื่นกว่าบาทต่อคน) ทั้งนี้ ทางร้านใช้วิธีจ่ายค่าดำเนินการขอใบอนุญาตให้ก่อนและร้านจะช่วยออกค่าใช้จ่ายให้ครึ่งหนึ่ง โดยอีกครึ่งจะหักจากเงินเดือนของพนักงาน
- ร้านโอจิใช้ระบบ Point of Sale (POS) ของ Wongnai ซึ่งช่วยในการจัดการคำสั่งของลูกค้า เป็นฐานข้อมูลที่ใช้วิเคราะห์ยอดขายและช่วยในการทำบัญชี ซึ่งปัจจุบันทางกรมพัฒนาธุรกิจการค้า (DBD) ได้เข้ามาเป็นพันธมิตรกับ Wongnai และให้ส่วนลดค่าใช้จ่ายโปรแกรมแก่ร้านประมาณ 50%
- ภาษีที่ร้านต้องจ่าย เช่น
 - ภาษีนิติบุคคล
 - ภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT) ทางร้านมีการจัดทำภาษีซื้อ/ภาษีขายทุกเดือน ส่วนใหญ่ไม่มีปัญหาเนื่องจากซื้อของจาก suppliers ที่สามารถออกใบกำกับภาษีได้
 - การยื่น ภ.ง.ด. 3 (การยื่นภาษีเงินได้หัก ณ ที่จ่าย)
 - การยื่น ภ.ง.ด. 1 ซึ่งใช้สำหรับแจ้งพนักงานที่มีรายได้ถึงฐานที่ต้องเสียภาษีและต้องทำส่งกรมสรรพากรทุกเดือน ภายในวันที่ 7 ของเดือนถัดไปทุกเดือน
- ข้อเสนอแนะต่อภาครัฐ
 - เนื่องจากธุรกิจร้านอาหารในปัจจุบันมีความหลากหลายมากขึ้น ฉะนั้น นิยามเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารจึงควรถูกปรับปรุงให้มีความหลากหลายและทำให้ผู้ประกอบการเข้าใจได้ง่ายว่าตนเองจะต้องขอใบอนุญาตประเภทใด

- ปัญหาการประสานงานกับหน่วยงานภาครัฐนั้นขึ้นอยู่กับแต่ละหน่วยงาน ตัวอย่างหน่วยงานที่ประสานกับผู้ประกอบการได้ดี คือ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์ ทางร้านเสนอให้วิธีการทำงานในแต่ละท้องถิ่นนั้นมี one-stop service ที่ทำงานได้สะดวกรวดเร็วและเข้าใจผู้ประกอบการ
- สำหรับข้อกำหนดต่างๆ ที่ไม่ได้เกี่ยวกับเรื่องความปลอดภัย ภาครัฐไม่จำเป็นต้องสร้างข้อกำหนดไว้ก่อน เพราะผู้ประกอบการส่วนใหญ่พร้อมที่จะปรับปรุงและพัฒนาร้านของตนเองให้ตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้าอยู่แล้ว เช่น เรื่อง จำนวนห้องน้ำ เป็นต้น
- ภาครัฐไม่ควรกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารด้วยการใช้บทลงโทษเพียงอย่างเดียว เช่น การกำหนดค่าปรับ แต่ควรใช้มาตรการจูงใจที่จะดึงให้ผู้ประกอบการอยากยกระดับตนเองให้ได้มาตรฐาน เช่น รัฐบาลกำหนดเงื่อนไขว่าผู้ประกอบการรายใดสามารถทำได้ตามมาตรฐานแล้วจะได้รับสิทธิประโยชน์ อาทิ การฝึกอบรม การต่อยอดความรู้ การจับคู่ธุรกิจ การได้สิทธิไปออกร้านในโครงการหรือ event ต่างๆ ของภาครัฐ เป็นต้น

3.5 ร้านอาหาร “Gyudon Express” เขตวัฒนา

วันศุกร์ที่ 28 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณขุนกลาง ขุขันธิน เจ้าของร้าน

- การดำเนินธุรกิจ
 - ร้าน Gyudon ดำเนินการมาแล้ว 8 ปี จะเน้นการใช้วัตถุดิบออร์แกนิก โดยใช้พืชผักที่ได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์แบบการมีส่วนร่วม Participatory Guarantee System (PGS) ทั้งนี้ ทางร้านจะติดต่อซื้อขายกับเกษตรกรโดยตรง
 - การตรวจสอบร้านจะมีเจ้าหน้าที่จากสำนักงานเขตเข้ามาตรวจอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง โดยจะมี Checklist เข้ามาตรวจสอบสถานที่ เช่น ถังดับเพลิง ความสะอาดในครัว เป็นต้น
 - ในทางปฏิบัติการติดต่อกับราชการ เช่น การขอใบอนุญาต การจ้างแรงงานต่างด้าว ผู้ประกอบการส่วนใหญ่จะจ้างบุคคลที่สามเข้ามาดำเนินการเรื่องให้ตัวอย่างเช่น การจ้างแรงงานต่างด้าวผ่านระบบ MOU ทางร้านจะใช้ Agency ดำเนินเรื่องให้

- ทางร้านจะมีการตรวจสอบสุขภาพของพนักงานทุกปี โดยใช้สิทธิ์ประกันสังคม
- ปัญหาในการประกอบธุรกิจ
 - กระบวนการขอใบอนุญาตที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารจะต้องติดต่อหน่วยงานราชการหลายแห่ง เช่น ใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหาร บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร การติดต่อเรื่องภาษีจะต้องติดต่อที่สำนักงานเขต ขณะที่การจัดตั้งบริษัทหรือการจดทะเบียนนิติบุคคลต้องติดต่อที่กระทรวงพาณิชย์ การขอใบอนุญาตจำหน่ายสุราต้องติดต่อที่กรมสรรพสามิต เป็นต้น หากผู้ประกอบการเป็นเจ้าของกิจการขนาดเล็กมีแรงงาน 1-2 คน การไปติดต่อราชการจึงเป็นเรื่องยาก
 - การบังคับใช้กฎหมายที่ไม่เท่าเทียมทำให้ผู้ที่ทำตามกฎหมายเสียเปรียบ ตัวอย่างเรื่องการจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม ผู้ประกอบการบางรายแม้รายได้จะถึงเกณฑ์ 1.8 ล้านบาท/ปี แต่ก็ไม่ได้จดทะเบียนและเสียภาษีมูลค่าเพิ่ม ลักษณะเช่นนี้ทำให้ผู้ประกอบการที่ทำถูกต้องกฎหมายเสียเปรียบคนที่ไม่ปฏิบัติตามกฎหมาย
 - กระบวนการยื่นภาษีมูลค่าเพิ่มมีความยุ่งยาก ผู้ประกอบการจะต้องจัดทำภาษีซื้อ/ภาษีขาย และเก็บใบเสร็จซื้อ/ขายไว้เป็นหลักฐานอย่างน้อย 10 ปี สำหรับการตรวจสอบย้อนหลัง ทั้งนี้ ผู้ให้สัมภาษณ์เสนอให้ภาครัฐควรปรับให้เป็นระบบ Paperless โดยผู้ประกอบการสามารถเก็บหลักฐานใบเสร็จเป็นไฟล์ หรือใช้ระบบ Blockchain เข้ามาช่วยเรื่องการเก็บข้อมูล
 - แม้ว่ากรมสรรพากรจะมีการพัฒนาระบบขึ้นมาเพื่อช่วยแก้ปัญหาเรื่องการทำบัญชีภาษีซื้อ/ภาษีขาย แต่ในทางปฏิบัติคนที่ใช้ระบบดังกล่าวได้ คือกลุ่มสำนักบัญชี ประชาชนทั่วไปยังไม่สามารถเข้าใช้ระบบดังกล่าวได้ ดังนั้นผู้ประกอบการร้านอาหารจึงยังจำเป็นต้องจ้างแรงงานเพื่อมาจัดการเอกสารด้านบัญชีและจ้างผู้สอบบัญชีเข้ามาจัดการด้านภาษี
 - การดำเนินเรื่องเกี่ยวกับประกันสังคมใช้เวลานาน
 - กฎหมายที่บังคับใช้อยู่ในปัจจุบันตามไม่ทันรูปแบบธุรกิจใหม่ๆ
- ข้อเสนอต่อภาครัฐ
 1. การจัดให้มี one-stop service สำหรับการติดต่อกับหน่วยงานภาครัฐ เพื่อลดปัญหาความซ้ำซ้อนของเอกสารหรือข้อมูลที่แต่ละหน่วยงานขอจากผู้ประกอบการ โดยภาครัฐควรมีระบบการเชื่อมโยงข้อมูลกันระหว่างหน่วยงาน ทั้งยังช่วยลดต้นทุนค่าเสียเวลาให้แก่ผู้ประกอบการในการติดต่อกับราชการ นอกจากนี้ ภาครัฐควรชี้แจงขั้นตอนหรือกระบวนการเกี่ยวกับการขออนุญาตทำร้านอาหารให้มีความชัดเจน ให้ผู้ประกอบการสามารถทำตามได้ง่าย

2. ลดความยุ่งยากในการขออนุญาต เช่น เอกสารที่ใช้ประกอบการขออนุญาต ลดระยะเวลาในการดำเนินการออกใบอนุญาต เป็นต้น
3. กระบวนการตรวจสอบร้าน เจ้าหน้าที่ควรตรวจสอบจริงก่อนออกใบอนุญาต แต่ในระหว่างรอการอนุมัติ ภาครัฐควรมีมาตรการให้แก่ผู้ประกอบการที่ชัดเจน เช่น อนุญาตให้ดำเนินการไปก่อน เป็นต้น
4. การพัฒนาแอปพลิเคชันเพื่ออำนวยความสะดวกเรื่องการชำระภาษี เช่น ระบบการกรอกข้อมูลใบเสร็จในระบบเพื่อคำนวณภาษีมูลค่าเพิ่ม โดยเปิดให้คนทั่วไปสามารถเข้าใช้ได้ เป็นต้น

ภาพการสัมภาษณ์ร้านอาหาร “Gyudon Express”



3.6 ร้านอาหาร “น้องปุย ผัดไทย หอยทอด” เขตวังทองหลาง

วันอังคารที่ 3 มีนาคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณสุเทพ เจ้าของร้าน

- การดำเนินธุรกิจ
 - ร้านน้องปุย ดำเนินกิจการมาแล้ว 32 ปี เป็นร้านที่ตั้งอยู่ในตึกแถวที่เป็นที่พักอาศัย เป็นร้านเก่าแก่ที่ไม่ได้มีใบอนุญาต/หนังสือรับรองสถานที่จำหน่ายอาหาร แต่เจ้าหน้าที่จากสำนักงานเขตวังทองหลางได้เข้ามาเยี่ยมเยียนและให้ความรู้

เรื่องสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารเป็นประจำ เช่น มาตรฐานความสะอาดของร้าน การแต่งกายของผู้ประกอบอาหาร การใส่ผ้ากันเปื้อน การใส่หมวก เป็นต้น

- เจ้าหน้าที่จากกรมสรรพากรจะมาตรวจสอบ ประเมินภาษีจากจำนวนโต๊ะ และเก็บภาษีที่ร้าน ปีละ 2 ครั้ง ครั้งละ 2,500 บาท นอกจากนี้ ทางร้านมีการเสียภาษีที่ดินและโรงเรือน และภาษีป้าย
- ทางร้านไม่ทราบรายละเอียดเกี่ยวกับกฎหมาย/กฎระเบียบใหม่ๆ ในการทำร้านอาหาร เนื่องจากเป็นร้านที่เปิดมานาน

- ข้อเสนอ

- เจ้าหน้าที่ควรเข้ามาประชาสัมพันธ์ ให้ข้อมูล หรือชี้แจงขั้นตอนปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารให้มากขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มร้านเล็กๆ หรือร้านชาวบ้าน ที่อาจจะเข้าไม่ถึงข้อมูลของภาครัฐ

ภาพการสัมภาษณ์ร้านอาหาร “น้องปุ้ย ผัดไทย หอยทอด”



3.7 ร้านอาหาร “ร้านบ้านดินเผา” เขตวังทองหลาง

วันพุธที่ 4 มีนาคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณจตุพักร์ พิกุลทอง เจ้าของร้าน

- การดำเนินธุรกิจ
 - ร้านบ้านดินเผาดำเนินกิจการมาเป็นเวลามากกว่า 20 ปี ปัจจุบันได้ปรับรูปแบบร้านมาให้บริการลักษณะจัดเลี้ยงนอกสถานที่ ซึ่งข้อดีคือประหยัดต้นทุนเรื่องค่าเช่าที่ และค่าสาธารณูปโภค ทั้งนี้ ทางร้านมีการจดทะเบียนพาณิชย์ และมีการจดทะเบียนเป็นห้างหุ้นส่วนจำกัด เนื่องจากเป็นการร่วมทุนระหว่างหุ้นส่วนและเพื่อความสะดวกในการจัดทำภาษีและทำบัญชี นอกจากนี้ ทางร้านมีการขอใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหารจากสำนักงานเขตวังทองหลาง
 - การจัดการด้านบัญชีนั้นทางร้านจะมีการว่าจ้าง Audit เข้ามาดูแลเรื่องภาษี เช่น ภาษีเงินได้ ภาษีหัก ณ ที่จ่าย ภาษีมูลค่าเพิ่ม เป็นต้น โดยค่าจ้าง Audit อยู่ที่ 3,000 – 4,000 บาท/เดือน และค่าใช้จ่ายในการปิดงบประมาณ 15,000 – 20,000 บาท/ปี นอกจากภาษีเงินได้ และภาษีมูลค่าเพิ่ม ทางร้านจะต้องเสียภาษีที่ดินและโรงเรือน รวมถึงภาษีป้าย ให้แก่หน่วยงานในท้องถิ่น
 - การขอ/ต่อใบอนุญาตจำหน่ายสุราทำได้ไม่ยาก เพียงแต่ต้องเตรียมเอกสารให้พร้อม
 - การตรวจสอบร้านอาหาร ช่วงก่อนออกใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหารเจ้าหน้าที่จะทำการตรวจสอบสถานที่และขนาดพื้นที่ของร้าน หลังจากนั้นเจ้าหน้าที่จากเขตจะเข้ามาตรวจสอบร้านทุกปีก่อนต่อใบอนุญาต โดยจะตรวจสอบความสะอาดของครัว พื้นที่ร้าน บ่อบำบัดไขมัน พนักงานในร้าน หากทางร้านปฏิบัติไม่ถูกต้อง ทางเจ้าหน้าที่จะให้คำแนะนำเพื่อให้เจ้าของร้านปรับปรุง โดยไม่ได้ใช้บทลงโทษ
 - ในอดีตทางร้านมีการจ้างแรงงานต่างด้าว หากผ่านการทดลองงานประมาณ 3 เดือน ทางร้านจะช่วยเหลือในเรื่องการทำบัตรต่างด้าวซึ่งมีค่าใช้จ่ายประมาณ 1 หมื่นบาท/คน โดยทางร้านจะออกค่าใช้จ่ายให้ก่อน แล้วหักจากค่าจ้างที่หลัง ปัจจุบันไม่มีการจ้างแรงงานต่างด้าวแล้ว แต่จะใช้คนในครอบครัวเป็นหลัก
 - การฝึกอบรม ในอดีตเจ้าหน้าที่จะนำแบบทดสอบความรู้มาให้พนักงานทดสอบที่ร้าน ซึ่งจะเป็นคำถามเกี่ยวกับประเด็นสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
- ปัญหาในการดำเนินธุรกิจ
 - เรื่องภาษี

- การจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่มนั้น ทำให้ทางร้านจะต้องทำบัญชีซื้อบัญชีขาย การซื้อวัตถุดิบที่จะใช้ในร้านจึงต้องเลือกซื้อจากแหล่งที่สามารถออกใบกำกับภาษีให้ได้ เช่น Makro หรือการซื้อจาก supplier โดยตรง
- วิธีการคิดภาษีจากยอดขาย ทำให้ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มักจะรายงานรายได้ที่ต่ำกว่าความเป็นจริง
- กฎกระทรวงเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร ทางร้านมองว่าสำหรับร้านอาหารขนาดใหญ่ น่าจะสามารถปฏิบัติตามกฎหมายได้ แต่กรณีของร้านขนาดกลางหรือขนาดเล็ก การส่งพนักงานเข้าร่วมอบรมจะเป็นการเสียเวลาทำงาน เป็นต้นทุนของทางร้าน
- ข้อเสนอ
 - หน่วยงานภาครัฐควรเปิดให้เรียนรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารผ่านระบบออนไลน์ได้

ภาพการสัมภาษณ์ร้านอาหาร “ร้านบ้านดินเผา”



3.8 ร้านอาหาร “เดอ ริว่า อโยธยา” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วันจันทร์ที่ 16 มีนาคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณมานัส ทรัพย์มีชัย เจ้าของร้าน

- ร้านจดทะเบียนเป็นบริษัท เดอ ริว่า เรสตันด์ ดำเนินกิจการประมาณ 5 ปีแล้ว โดยซื้อกิจการและที่ตั้งมาจากร้านเดิม (คุ้มกรุงศรี) ให้บริการ 110 โต๊ะ (600 ที่นั่ง) พนักงาน 32 คน
- ใบอนุญาต
 - ใบอนุญาตประกอบธุรกิจร้านอาหาร (ท้องถิ่น -เทศบาลนคร) ต่ออายุทุกปี 3,000 บาท/ปี
 - ใบอนุญาตขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์และบุหรี (สรรพสามิต) ขอครั้งเดียว
 - ขออนุญาตมิโปะเรือเพื่อรับลูกค้าที่มาทางเรือ (กรมเจ้าท่า โดยมีนายอำเภอให้การรับรอง) ขอครั้งเดียว
 - การดำเนินการด้านการขออนุญาตทุกรายการ ทำโดยฝ่ายกฎหมายของบริษัท ไม่พบปัญหาใดๆ
- บุคลากร
 - ร้านมี staff ต่างด้าว (ลาว และเขมร) 3-4 คน เป็นการจ้างแบบ MOU ผ่าน agency ค่าบริการคนละ 18,000 บาท มีอายุ 2 ปี ร้านมีที่พักให้คนงานส่งต่างด้าวไปรายงานตัวทุก 90 วัน ตามปกติ
 - ระบบปัจจุบันดีขึ้นกว่าในอดีต ไม่มีปัญหาแรงงานต่างด้าวหนี กฎหมายกำหนดให้นายจ้างสามารถแจ้งแรงงานต่างด้าวหลบหนีได้ ซึ่งจะมีผลคือแรงงานนั้นจะกลายเป็นแรงงานผิดกฎหมาย นายจ้างใหม่ที่ต้องการจ้างต้องไปดำเนินการเองให้ถูกต้อง มีสืบสวนจังหวัดคอยสุ่มตรวจ
- การตรวจของส่วนราชการ
 - สาธารณสุขมาตรวจครัวและสถานที่บริการอาหาร ร้านได้ป้าย Clean food-good taste
 - ผ่านโครงการ (Q) ของกระทรวงเกษตรฯ ดูเรื่องวัตถุดิบที่ประกอบอาหาร
- ร้านควบคุมแหล่งวัตถุดิบโดย
 - ซื้จากแมคโคร 90%
 - ร้านค้าย่อยที่กระทรวงเกษตรฯ รับรอง 10%

- กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร
 - ชมรมร้านอาหาร ร่วมกับสาธารณสุข (**พาณิชย์จังหวัด) จัดอบรม chef ใช้เวลาอบรม 1 วัน
 - Sponsor จัด คือเครื่องตี๋ม สิ่งท และข้าง
- สรุปข้อเสนอ
 - ไม่มีปัญหาเรื่องการปฏิบัติตามกฎหมาย (มี connection ดี)
 - ภาครัฐควรเน้นเรื่อง
 - (1) การตรวจเยี่ยม ให้ความรู้ คำแนะนำ
 - (2) ปรับปรุงวิธีการสื่อสารกับผู้ประกอบการให้เหมาะสมกับแต่ละประเภท เช่น ผู้ค้ารายย่อยที่ไม่มีเวลาศึกษาเอกสารราชการ อาจต้องปรับเป็นรูปแบบอื่น เช่น หาตัวอย่างที่ดีให้ดู ???
 - (3) ส่งเสริมการประชาสัมพันธ์จังหวัดด้วยอาหาร เช่น
 - การใช้วัตถุดิบท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักจนเป็นเอกลักษณ์ เช่น เห็ดตับเต่าอยุธยา ให้คนรู้จักเหมือนแกงหมูชะมวง ของจันทบุรี
 - ตัวอย่างงานที่ดี Taste of Ayudhya จัดโดยหอการค้าจังหวัด แต่ควรทำให้คนรู้จักในวงกว้างกว่าที่ผ่านมา

ภาพการสัมภาษณ์ร้านอาหาร “เดอ ริว่า อโยธยา”



3.9 ร้านอาหาร “อันเกม” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วันอังคารที่ 17 มีนาคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณนุสบา เจ้าของร้าน และเป็นเลขา YEC จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

- เปิดกิจการมาได้ 3 เดือน มีพนักงาน 14 คน เป็นต่างด้าว (ลาว) 10 คน
- จดทะเบียนกิจการแบบบุคคลธรรมดา (ทะเบียนพาณิชย์) เสียภาษีแบบเหมาจ่าย ไม่จัดเป็นนิติบุคคลเพราะเห็นว่าภาษี 30% สูงเกินไป ประเทศไทยมีภาษีซ้ำซ้อน
- การขออนุญาต
 - อาคารสถานที่ขออนุญาตตามปกติ
 - ใบอนุญาตธุรกิจร้านอาหาร ไม่ทราบรายละเอียดไม่ได้ทำเอง หุ่นส่วนดำเนินการแต่ไม่เคยได้ยินว่ามีปัญหาอะไร
- การจ้างแรงงานต่างด้าว ทำผ่าน agency ค่าใช้จ่ายคนละ 5,000 บาท มีการรายงานตัวทุก 90 วัน ที่ กทม.
- กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร
 - ไม่เคยได้ยินมาก่อน
 - เป็นหลักการที่ดี แต่ยังไม่ทราบว่าปฏิบัติเป็นอย่างไร เพราะคนที่เข้าอบรมคือลูกจ้างซึ่งที่ร้านเป็นต่างด้าวเกือบหมด จะเข้าใจภาษาไทยสักซึ้งแค่ไหน มีการปฏิบัติเป็นตัวอย่างให้ดูหรือไม่ ฝึกทำหรือไม่ หากไม่มีสิ่งเหล่านี้ก็ไม่มีประโยชน์
- Rating ร้านอาหารแล้วให้ลูกค้าเลือกเอง จะดีหรือไม่ขึ้นอยู่กับใครเป็นคนทำ rating ถ้าเป็นส่วนราชการทำ น่าจะไม่ได้ได้รับความเชื่อถือ เพราะราชการไทยเครดิตไม่ค่อยดีในสายตาประชาชน
- ข้อเสนอ
 - อยากให้ภาครัฐส่งเสริมจังหวัดพระนครศรีอยุธยาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สามารถเที่ยวได้ทั้งวัน ทั้งคืน ซึ่งจะช่วยให้ธุรกิจที่เกี่ยวข้อง อย่างเช่น ร้านอาหาร ทัวร์ โรงแรม เดิบโตได้อีกมาก

ภาพการสัมภาษณ์ร้านอาหาร “อันเกม”



3.10 ร้านอาหาร “บุษบาคาเฟ่ (Busaba Cafe & Meal)” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วันอังคารที่ 17 มีนาคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณพรเทพ แซ่ลี เจ้าของร้าน

- ร้านดำเนินกิจการมาแล้ว 3 ปี โดยใช้อาคารเดิม มีปัญหาเรื่องการขออนุญาต การเปลี่ยนแปลงการใช้อาคารเนื่องจากอยู่ในเขตโบราณสถาน (เกาะเมือง) ซึ่งทุกร้านใน เกาะจะมีปัญหาเดียวกันหมด ดังนั้นใบอนุญาตธุรกิจร้านอาหารจึงไม่มี
- ปัจจุบันดำเนินกิจการภายใต้การผ่อนผันตาม ม.44 ซึ่งจะหมดอายุประมาณปี 2565 ทุก กิจการร้านอาหาร และโรงแรมในเขตโบราณสถาน ขณะนี้รอความชัดเจนจาก กรมศิลปากร ว่าจะมีคำสั่งให้ทำอย่างไร
- เนื่องจากปัญหาสืบเนื่องจากเรื่องอาคาร ทำให้การขออนุญาตธุรกิจในพื้นที่ทำ ไม่ได้เลย ทำให้เฉพะเรื่องภาษี ซึ่งเป็นการจดทะเบียนบริษัทตามปกติ ฝ่ายกฎหมาย ดำเนินการ

- หากมีความชัดเจนเรื่องที่อาคารแล้ว กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหารคิดว่าไม่น่าจะมีปัญหาอะไร เพราะมั่นใจว่าดำเนินธุรกิจสูงกว่ามาตรฐานที่รัฐกำหนดอยู่แล้ว โดยใช้บริการที่ปรึกษาจากมืออาชีพ เช่น การวางระบบร้าน การจัดอบรมพนักงานด้านสุขอนามัย และการบริการ โดยจัดอบรมทุกปี
- กฎหมายเกี่ยวกับผู้สัมผัสอาหาร ยังไม่ทราบ เป็นเรื่องที่ดี แต่มีข้อสังเกตคือจะใช้ครอบคลุมแค่ไหน เช่น พนักงานฝึกงาน ทำงานชั่วคราว ต้องมีบัตรประจำตัวหรือไม่ ภาระค่าใช้จ่ายการอบรมเป็นของใคร ถ้าเป็นของส่วนบุคคล จะกลายเป็นการสร้าง barrier ในการหางานหรือไม่ เป็นต้น
- ร้านมี 2 สาขา และมีกิจการโรงแรมด้วย เน้นการจัดทำระบบที่ดี เช่น ระบบครัวกลาง ระบบบริหารงานบุคคล ทำให้ง่ายต่อการจัดการ ควบคุมคุณภาพ และมีโอกาสขยายกิจการได้
- เคยมีปัญหาเรื่องบุคลากรบ้าง แต่ปัจจุบันดีขึ้น และมีการร่วมมือกับสถาบันราชภัฏอยุธยา ไปให้ความรู้ทางธุรกิจ และบริษัทได้ช่องทาง recruit พนักงาน นักศึกษาฝึกงาน จากสถาบันมาทำงาน
- ข้อเสนอ
 - การช่วยเหลือผู้ประกอบการโดยเฉพาะที่เป็นรายย่อยหรือชุมชน ที่ผ่านมารัฐมักจะมีโครงการมากมายแต่ ประสงค์ดี แต่ชุมชนมีศักยภาพจำกัดไปต่อไม่ไหว อาจโดยเอาจุดแข็ง จุดเด่นมาใช้ก็เพียงพอแล้ว เช่น ร้านเห็นว่ารายย่อยไหนดีก็เอาของมาขายและช่วยเผยแพร่ให้

ภาพการสัมภาษณ์ร้านอาหาร “บุษบาคาเฟ่ (Busaba Cafe & Meal)”



3.11 ร้านอาหาร “เรือนรับรอง” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วันศุกร์ที่ 20 มีนาคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณสุรพล ศรีวรวิทย์ เจ้าของร้าน

- ร้านอาหารเปิดให้บริการมากกว่า 30 ปี โดยร้านอาหารมีให้บริการ 2 แบบ ได้แก่ ร้านอาหาร และให้บริการอาหารบนเรือท่องเที่ยวล่องในแม่น้ำเจ้าพระยาแต่ไม่ได้มีการประกอบอาหารบนเรือ
- การขออนุญาตประกอบด้วย
 - ใบอนุญาตร้านจำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร
 - จดทะเบียนเรือประเภทให้บริการอาหารบนเรือแต่ไม่มีการประกอบอาหาร โดยต้องต่อใบอนุญาตทุกปีกับกรมเจ้าท่า
 - ใบอนุญาตจำหน่ายแอลกอฮอล์
- การตรวจสอบมาตรฐานความปลอดภัยต่างๆ
 - การตรวจสอบมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่ง สสจ. จังหวัดจะมาตรวจทุกปี โดยจะตรวจเฉพาะบริเวณร้านอาหารแยกกับการให้บริการบนเรือซึ่งเป็นหน้าที่ของกรมเจ้าท่า โดยจะตรวจสอบสถานที่สะสมอาหาร ความสะอาดของพนักงานที่ประกอบอาหาร พนักงานที่เสิร์ฟอาหาร ความสะอาดของห้องน้ำและห้องครัว และถ้ามีการขอมาตรฐาน clean food good taste สสจ. จะตรวจเข้มกว่าปกติทั่วไป
 - การตรวจสอบมาตรฐานความปลอดภัยของเรือที่ให้บริการท่องเที่ยวล่องเรือแม่น้ำเจ้าพระยา โดยกรมเจ้าท่าจะต้องทำการตรวจสอบทุกปีก่อนต่อใบอนุญาตทะเบียนเรือให้ และในทุก 2 ปี จะต้องยกเรือขึ้นเพื่อตรวจประเมินมาตรฐานความแข็งแรง การรับน้ำหนักของจำนวนผู้โดยสารบนเรือ เพื่อความปลอดภัยของการให้บริการ
- ปัญหาในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร
 - ขั้นตอนการขอใบอนุญาตและการต่อใบอนุญาตไม่ค่อยสร้างภาระปัญหาให้มากนัก แต่ปัจจุบันเทศบาลกำลังจะรณรงค์ให้มีการต่อใบอนุญาตทุก 2 ปี และค่าธรรมเนียมการขอใบอนุญาตจะแพงขึ้นเนื่องจากใบอนุญาตมีอายุ 2 ปี และถ้าไม่มีการต่อใบอนุญาตหากเจ้าหน้าที่ตรวจเจอก็มีการปรับเป็นจำนวนเงิน 120 บาท

- ปัญหาการประกอบธุรกิจส่วนมากเป็นปัญหาเรื่องการดำเนินการมากกว่า เช่น ท่อน้ำทิ้ง เนื่องจากในเมืองอยุธยาไม่มีการวางระบบท่อน้ำทิ้งที่ดี และทางร้านมี บ่อบำบัดแต่ต้องทำความสะอาดทุกสัปดาห์และต้องตัดของเสียใส่ถุงดำและส่งต่อ ให้เทศบาลนำไปกำจัดแทน
- ปัญหาการปรับปรุงอาคาร เนื่องจากพื้นที่รอบเกาะเมืองเป็นพื้นที่มรดกโลก ดังนั้นการจะขออนุญาตดัดแปลงอาคารจะต้องขออนุญาตในหลายหน่วยงาน เช่น ผังเมือง โยธา กรมศิลป์ และมีข้อกำหนดห้ามสร้างอาคารสูงเกิน 12 เมตร ทำให้ผู้ประกอบการหรือร้านอาหารรายใหม่เกิดขึ้นได้ยากในพื้นที่รอบเกาะเมือง
- ปัญหาการหาแรงงาน เนื่องจากคนไทยไม่นิยมทำงานบริการและไม่ชอบเรียนรู้ใน การทำงาน ทำให้หาแรงงานมาทำงานในร้านค่อนข้างยาก
- ภาครัฐมีกิจกรรมริเริ่มโครงการใหม่ๆ แต่ทำในทางปฏิบัติไม่ได้ เช่น กรมอนามัย ส่งเสริมให้มี “เมนูสุขภาพ” ในแต่ละร้านอาหาร ซึ่งมีข้อกำหนดเรื่องการ ประกอบและปรุงอาหารที่ดีต่อสุขภาพ เช่น ต้องใช้น้ำมันน้อย ใช้น้ำซุบแทน น้ำมัน ฯลฯ แต่ไม่มีผู้ประกอบการรายใดร่วมโครงการเนื่องจากในทางปฏิบัติทำ ได้ยาก และมีความซับซ้อน
- ปัญหาของคู่แข่งร้านอาหารรายใหม่ๆ ที่ไม่มีหน้าร้าน ทำที่บ้านและส่งขาย ซึ่งใช้ ต้นทุนน้อยกว่า ไม่ต้องจ้างแรงงาน และไม่มีการขอใบอนุญาตต่างๆ ไม่ต้องเสีย ภาษี
- การส่งเสริมจากหน่วยงานอื่นๆ
 - การส่งเสริมและมาตรการช่วยเหลือส่วนใหญ่เป็นหน่วยงานภาคเอกชน เช่น สมาคมร้านอาหาร ชมรมร้านอาหาร สมาคมธุรกิจท่องเที่ยว เป็นต้น และ มาตรการส่วนมากจะเป็นการจัดอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการที่เป็นสมาชิก ในสมาคมหรือชมรม เช่น การอบรมการใช้ภาษาอังกฤษ การอบรมผู้สัมผัสอาหาร ฯลฯ และระยะเวลาอบรมส่วนมากประมาณ 1-2 วัน
- ข้อเสนอที่อยากให้ภาครัฐช่วย ได้แก่ ควรมาให้ความรู้หรือจัดอบรมโดยเฉพาะ ภาษาอังกฤษซึ่งจำเป็นสำหรับร้านอาหารในจังหวัดอยุธยา เนื่องจากเป็นแหล่งท่องเที่ยว และมีจำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมาเป็นจำนวนมาก แต่พนักงานในร้านไม่สามารถ สื่อสาร อยากให้ภาครัฐเข้ามาสนับสนุนและส่งเสริมในประเด็นดังกล่าว

ภาพการสัมภาษณ์ร้านอาหาร “เรือนรับรอง”



3.12 ร้านอาหาร “แกรนด์เจ้าพระยา” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วันศุกร์ที่ 20 มีนาคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณรัชชธิราช หงส์อุปถัมภ์ไชย เจ้าของร้าน

- ใบอนุญาตที่ได้มีการดำเนินการ
 - ใบอนุญาตจำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร ขอบต. และจะมีเจ้าหน้าที่ อบต. มาตรวจปีละ 2-3 ครั้ง
 - ใบอนุญาตจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ขอบต. จากกรมสรรพสามิตจังหวัดอยุธยา
 - การขออนุญาตโป๊ะขึ้นลงท่าเรือ เนื่องจากมีเรือท่องเที่ยวมักจะจอดที่ร้าน จึงต้องเปิดให้บริการท่าขึ้นลงเรือแก่ลูกค้า และต้องดำเนินการขออนุญาตกับกรมเจ้าท่า เป็นการขออนุญาตเพียงครั้งเดียวไม่ต้องต่อทุกปี
- ปัญหาการประกอบธุรกิจร้านอาหาร
 - การดำเนินการตามกฎหมายหรือการขอใบอนุญาตต่างๆ ไม่เป็นอุปสรรคต่อการประกอบธุรกิจของร้านแต่อย่างใด เนื่องจากทำเลร้านอาหารแกรนด์เจ้าพระยาอยู่นอกเมือง การกำกับดูแลของหน่วยงานส่วนท้องถิ่นจึงไม่เข้มข้นเหมือนเกาะเมืองอยุธยา
 - ปัญหาส่วนมาก คือ การทำตลาดและสื่อสารให้คนรู้จักมากที่สุด ในอดีตการติดป้ายโฆษณาตามถนนหรือทางสาธารณะมักจะโดนเทศบาลหรือแขวงทางรัฐ

ทั้ง แต่ถ้าจะขอทำป้ายโฆษณากับแขวงทาง (ป้ายสีน้ำเงิน) ต้องใช้เงินลงทุนค่อนข้างแพง แต่ปัจจุบันใช้สื่อ social โฆษณาร้านแทน

- ปัญหาเรื่องพนักงาน ที่มี turnover สูง ด้วยนิสัยคนไทยไม่ชอบงานบริการทำให้มีพนักงานเข้าออกบ่อย และการสอนงานไม่ต่อเนื่อง ปัจจุบันแก้ปัญห ด้วยการจัดระบบสวัสดิการให้พนักงาน เช่น วันลา วันหยุด เบี้ยพิเศษ ฯลฯ โดยเป็นการตกลงร่วมกันระหว่างนายจ้างและลูกจ้าง ซึ่งปัจจุบันมีจำนวนพนักงานในร้านทั้งหมด 50 คน เป็นคนไทย 48 คน และเป็นพม่า 2 คน (เป็นแรงงานลูกกัญญาหมาย และต้องไปรายงานตัวทุก 90 วัน)
- ปัจจุบันพนักงานของร้าน รวมถึงเจ้าของเองยังไม่มีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร เนื่องจากยังไม่ทราบเกี่ยวกับกฎหมายดังกล่าว เจ้าหน้าที่ อบต. ไม่ได้มีการแนะนำหรือแจ้งให้ดำเนินการแต่ประการใด หากต้องปฏิบัติตามก็ยินดีที่จะส่งพนักงานเข้าไปอบรมเนื่องจากเป็นมาตรฐานความปลอดภัยและยังสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้าได้ด้วย
- ข้อเสนอแนะอื่นๆ
 - ภาครัฐควรต้องมีมาตรการส่งเสริมหรือช่วยเหลือแก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยเฉพาะการโปรโมทการท่องเที่ยว เนื่องจากจังหวัดอยุธยาเป็นเมืองมรดกโลก ควรโปรโมทให้นักท่องเที่ยวรู้จักมากกว่านี้ รวมทั้งควรโปรโมทอาหารประจำถิ่นให้เป็นที่รู้จักด้วย

ภาพการสัมภาษณ์ร้านอาหาร “แกรนด์เจ้าพระยา”



3.13 ร้านอาหาร “ข้าวต้มกำลังภายใน” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วันศุกร์ที่ 20 มีนาคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณพิมพ์ศิริ เจ้าของร้าน

- การประกอบกิจการและการขอใบอนุญาต
 - ร้านเปิดให้บริการมาเป็นเวลากว่า 34 ปี เป็นร้านอาหารที่เปิดให้บริการช่วงเย็น ถึงค่ำ (บ่าย 3 โมง – 5 ทุ่ม)
 - ร้านอยู่ในพื้นที่ของที่ราชพัสดุ และการขออนุญาตสร้างอาคารจะต้องไปทำเรื่องที่เทศบาล แต่ต้องรอให้เทศบาลส่งเรื่องไปที่ราชพัสดุเพื่อขอรับการอนุญาตให้สร้างอาคาร และจุดประสงค์ของที่ราชพัสดุเป็นการขอเพื่อที่อยู่อาศัย ดังนั้นการเขียนแปลนเพื่อก่อสร้างจะต้องทำด้านล่างเป็นร้านอาหาร และชั้นบนเป็นที่อยู่อาศัย ซึ่งการขออนุญาตในช่วง 34 ปีที่ผ่านมาไม่ได้เข้มงวดมากนัก
 - การขอเปิดร้านอาหาร ได้มีการจดทะเบียนพาณิชย์กับเทศบาล และได้ขอใบอนุญาตเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหารกับเทศบาลด้วย โดยต้องต่อใบอนุญาตกับเทศบาลปีต่อปี และการต่อใบอนุญาตต้องไปต่อเองที่เทศบาล รวมทั้งไม่เคยมีเจ้าหน้าที่เทศบาลมาสุ่มตรวจสอบใบอนุญาตเลย
 - ร้านได้ทำตามคำแนะนำของเทศบาลทั้งหมด ทั้งทะเบียนพาณิชย์ ใบอนุญาตจำหน่ายอาหาร ภาษีป้าย ภาษีโรงเรือน ภาษีค่าเช่า ภาษีรายได้
 - การสุ่มตรวจของเจ้าหน้าที่ทั้งเทศบาลก็ไม่มีมาตรวจ สสจ. เองมาตรวจในช่วงที่รณรงค์โครงการ clean food good taste เท่านั้น แต่เมื่อยกเลิกโครงการก็ไม่ได้มีการมาสุ่มตรวจสอบเช่นกัน
- ปัญหาในการประกอบกิจการ
 - ปัญหาเรื่องการแยกส่วนของราชการ เนื่องจากหากร้านจะซ่อมบำรุงหรือปรับปรุงร้านจะต้องไปขออนุญาตหลายที่ ถ้าเป็นในเรื่องเกี่ยวกับโรงเรือนจะต้องไปขอกับเทศบาล แต่หากเป็นเรื่องที่ดินจะต้องไปดำเนินการกับที่ราชพัสดุ
 - ปัญหาของการเช่าที่ราชพัสดุ เนื่องจากอดีตเก็บค่าเช่าในอัตราเพื่อการอยู่อาศัย แต่ปัจจุบันได้มีการเก็บอัตราค่าเช่าใหม่เป็นอัตราค่าเช่าเพื่อประโยชน์อื่นและแพงกว่าอัตราเดิม แต่เมื่อมีการปรับระเบียบการเก็บค่าเช่าใหม่ ควรมีการชี้แจงให้ทราบล่วงหน้า แต่เจ้าหน้าที่ใช้วิธีการแจกใบปลิวให้เจ้าของที่เช่าไปรายงานตัวกับเจ้าหน้าที่ที่ราชพัสดุ และจัดเก็บค่าเช่าในอัตราพิเศษและเก็บย้อนหลังโดยไม่มี การแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

- ข้อเสนอแนะอื่นๆ
 - รัฐควรทำงานร่วมกันไม่ควรแยกส่วนงานกัน ทำให้เป็นภาระในการติดต่อประสานงานของผู้ประกอบการ ต้องไปดำเนินการหลายแห่ง
 - รัฐควรมีมาตรการส่งเสริมและช่วยเหลือผู้ประกอบการมากกว่าที่เป็นอยู่ปัจจุบัน โดยเฉพาะการเข้ามาให้คำแนะนำ หรือสื่อสารข้อมูลเกี่ยวกับกฎระเบียบใหม่ๆ
- ภาพการสัมภาษณ์ร้านอาหาร “ข้าวต้มกำลังภายใน”



3.14 ร้านอาหาร “ครัวคุณสุ” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วันศุกร์ที่ 20 มีนาคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณกฤตญานันท์ พงศ์จาดุรนต์ศรี เจ้าของร้าน

- เนื่องจากครอบครัวของเจ้าของร้านเคยประกอบธุรกิจร้านอาหารมาก่อน ผนวกกับเจ้าของร้านที่เป็นสมาชิกของสมาคมร้านอาหาร จ. พระนครศรีอยุธยา ทำให้ทราบรายละเอียดของกฎหมาย/กฎระเบียบร้านอาหาร โดยทางร้านได้จดทะเบียนบุคคลธรรมดา และมีใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหาร
- เจ้าของร้านและพนักงานครัวคุณสุทั้ง 4 คน ได้เข้าร่วมการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารซึ่งจัดโดยกระทรวงสาธารณสุข และได้รับบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร

- การตรวจสอบร้านอาหารจะมีเจ้าหน้าที่จากสาธารณสุขเข้ามาตรวจ โดยส่วนใหญ่จะมีการแจ้งล่วงหน้า ตัวอย่างสิ่งที่เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ เช่น บ่อตกไขมัน การจัดการขยะ รวมถึงการสุ่มตรวจสารปนเปื้อน
- เจ้าของร้านให้ความเห็นว่าภาครัฐมักจะเข้มงวดเรื่องการปฏิบัติตามกฎหมายกับกลุ่มร้านอาหารมากกว่ากลุ่มร้านสตรีทฟู้ดหรือแผงลอยซึ่งส่วนใหญ่ไม่มีใบอนุญาต กลายเป็นว่าผู้ที่ปฏิบัติตามกฎหมายมีต้นทุนที่สูงกว่าผู้ประกอบการนอกระบบ เกิดความไม่เป็นธรรมในการแข่งขัน
- ข้อเสนอแนะต่อภาครัฐ
 - การขอ/ต่อใบอนุญาต อาทิ ใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือใบอนุญาตขายสุรา ภาครัฐควรจัดให้มีระบบการยื่นขอออนไลน์ เพื่อลดภาระเรื่องการเดินทาง หรือการปิดร้านเพื่อไปติดต่อราชการ

ภาพการสัมภาษณ์ร้านอาหาร “ครัวคุณสุ”



3.15 ร้านฟู้ดทรัค “Mongni Cafe” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วันศุกร์ที่ 20 มีนาคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณสุมาลี ช่างกิจ

ผู้จัดการร้าน

- ร้านหม่องนี่คาเฟ่มีอยู่ 2 สาขา สาขาแรกตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้าและสาขา 2 เป็นลักษณะของฟู้ดทรัค ตั้งอยู่ในพื้นที่เอกชนโดยเป็นพื้นที่เช่าติดกับถนนสาธารณะซึ่งเปิดมาไม่ถึงปี สาเหตุที่เปิดในลักษณะของรถฟู้ดทรัคเนื่องจากเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้มากขึ้น โดยเฉพาะบริเวณที่ตั้งร้านที่เป็นจุดรับส่งพนักงานจึงเป็นทำเลที่ดีในการค้า
- ทางร้านไม่ได้มีการขออนุญาตประกอบกิจการจากหน่วยงานส่วนท้องถิ่น เพราะไม่ทราบว่ามีการขออนุญาตประกอบธุรกิจร้านอาหาร ส่วนเรื่องรถทางเจ้าของร้านไม่ทราบว่ามีการขออนุญาตเกี่ยวกับการขออนุญาตตัดแปลงสภาพรถยนต์ แต่ทางร้านได้จดทะเบียนรถยนต์ตามกฎหมาย
- ทางร้านยังไม่เคยถูกตรวจสอบจากเจ้าพนักงานส่วนท้องถิ่น ส่วนหนึ่งอาจเป็นเพราะว่าเปิดมาไม่นาน
- ส่วนเรื่องกำหนดให้ผู้สัมผัสอาหารจะต้องผ่านการฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลนั้น เจ้าของร้านเห็นว่าจะเป็นภาระต่อเจ้าของร้านในการส่งพนักงานเข้าร่วม ซึ่งในทางปฏิบัติทางร้านมีการสอนหรือ training ภายในอยู่แล้ว
- ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาจะมีกลุ่มไลน์ของผู้ประกอบการ Food truck ที่จะแจ้งข้อมูลว่าจะมีงาน event ที่ใดบ้าง เพื่อให้เจ้าของฟู้ดทรัคไปเข้าร่วม เจ้าของร้านมองว่าหากใบอนุญาตจำหน่ายอาหารจำกัดเฉพาะพื้นที่จะส่งผลกระทบต่อลักษณะการประกอบธุรกิจฟู้ดทรัค ซึ่งจะมีการย้ายสถานที่จำหน่ายไปตามที่ต่างๆ

ภาพการสัมภาษณ์ร้านฟู้ดทรัค “Mongni Cafe”



3.16 ร้านอาหาร “กานต์กิติ” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

วันเสาร์ที่ 21 มีนาคม พ.ศ. 2563

ผู้ให้สัมภาษณ์: คุณเต้ เจ้าของร้าน

- การดำเนินงานที่ผ่านมา
 - ร้านอาหารเปิดดำเนินการมาตั้งแต่ปี 43 โดยจดทะเบียนร้านค้าเป็นแบบบุคคลธรรมดา และได้รับใบอนุญาตร้านจำหน่ายอาหารและสะสมอาหารจากเทศบาล
 - ที่ผ่านมาได้ส่งพ่อครัวเข้าอบรมกับ สสจ. เกี่ยวกับหลักสุขอนามัยและความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และหัวหน้าพ่อครัวได้รับบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารจาก สสจ. แล้ว
 - การจัดอบรมให้กับร้านอาหารส่วนมากจะเป็นกรมพัฒนาฝีมือแรงงานที่จัดอบรมมากกว่า โดยเฉพาะการอบรมเรื่องภาษาอังกฤษ ทักษะการบริการ และสุขอนามัยในการประกอบอาหาร
- การตรวจสอบของเจ้าหน้าที่
 - มีเพียงเจ้าหน้าที่ สสจ. เข้ามาตรวจสอบปีละ 1 ครั้งเท่านั้น และเป็นการตรวจเรื่องความสะอาดความปลอดภัยของสถานที่ สุขอนามัยต่างๆ
 - การตรวจสอบเพื่อต่อใบอนุญาตจำหน่ายไม่มีเจ้าหน้าที่ของเทศบาลลงมาตรวจสอบเลย ถ้าครบกำหนดต้องต่อใบอนุญาตก็ต้องไปดำเนินการเองที่เทศบาล
 - การตรวจสอบของ สสว. เป็นมาตรฐาน SME แบบสมัครใจ โดย สสว. ในพื้นที่จะลงตรวจมาตรฐานร้านของ SME หากร้านใดสามารถปฏิบัติและผ่านเกณฑ์มาตรฐานก็จะได้รับมอบรางวัลเป็นโล่ “SME ดีเด่น”
- ปัญหาในการประกอบกิจการร้านอาหาร
 - ถ้าบังคับให้พนักงานทุกคนต้องผ่านการอบรมผู้สัมผัสอาหาร อาจเกิดปัญหาตามมาภายหลังได้เนื่องจากพนักงานเข้าออกบ่อย ดังนั้นการส่งพนักงานทุกคนเข้าไปอบรมก็เป็นต้นทุนของแต่ละร้าน
 - การกำกับดูแลเรื่องผู้สัมผัสอาหาร จริงๆ ควรไปบังคับใช้กับร้านอาหารรายเล็กๆ ร้านสตรีทฟู้ด หรือร้านค้าตามแผงลอยมากกว่าจะมาบังคับใช้กับร้านใหญ่ เนื่องจากมาตรการการดูแลรักษาความปลอดภัยของร้านใหญ่โดยปกติเข้มงวดอยู่แล้ว เนื่องจากเป็นชื่อเสียงของร้านด้วย แต่ร้านเล็กๆ ส่วนมากก็ไม่ค่อยรักษาความปลอดภัย หากวัตถุประสงค์ของกฎหมายดังกล่าวต้องการดูแล

เรื่องความปลอดภัยของอาหารและสุขอนามัยของผู้บริโภค ควรไปเข้มงวดกับราย
เล็กมากกว่า

- ข้อเสนอแนะ

- ควรช่วยเหลือเรื่องเงินทุนมากกว่า เช่น การลดเงื่อนไขการยื่นกู้ และลดขั้นตอนการยื่นกู้ ฯลฯ ณ ปัจจุบันธนาคารของรัฐไม่ปล่อยกู้ให้กับผู้ประกอบการรายใหม่ ส่วนใหญ่จะปล่อยกู้ให้แต่ผู้ประกอบการรายใหญ่ที่เข้มแข็งอยู่แล้ว โดยที่ธนาคารกลัวปัญหาเรื่องนี้เสีย เพราะเกรงว่ารายเล็กจะไม่สามารถชำระหนี้ได้ จึงปล่อยกู้ให้แต่รายใหญ่ที่มีกำลังในการชำระหนี้

ภาพการสัมภาษณ์ร้านอาหาร “กานต์กิตติ”



ภาคผนวก ข. ผลการประมวลผลแบบสอบถาม จากส่วนกลาง (กรุงเทพมหานคร) และภาคกลาง (จังหวัดพระนครศรีอยุธยา)

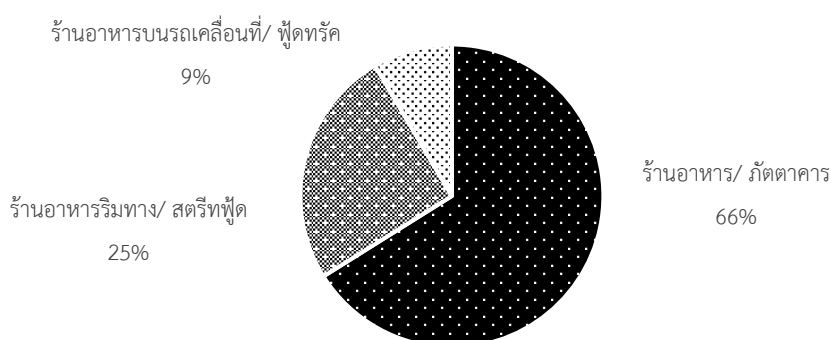
ทางคณะผู้วิจัยได้เก็บแบบสอบถามจากผู้ประกอบการร้านอาหาร ร้านสตรีทฟู้ด และร้านฟู้ดทรัคในส่วนกลาง (กรุงเทพมหานคร) และภาคกลาง (จังหวัดพระนครศรีอยุธยา) รวมทั้งหมด 118 ชุด โดยการเก็บแบบสอบถามในกรุงเทพ คณะผู้วิจัยจะเลือกพื้นที่ในเขตที่มีสถิติใบอนุญาต/หนังสือรับรองการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และใบอนุญาตจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะมากที่สุด ได้แก่ เขตปทุมวัน เขตบางรัก เขตจตุจักร และเขตอื่นๆ อาทิ เขตราชเทวี เขตพญาไท เป็นต้น ในส่วนของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา คณะผู้วิจัยได้ลงพื้นที่เก็บแบบสอบถามในส่วนของอำเภอพระนครศรีอยุธยา บริเวณเกาะเมืองอยุธยา และพื้นที่รอบตัวเมือง ทั้งนี้ ทางคณะผู้วิจัยขอเสนอผลการประมวลผลแบบสอบถามทั้งในส่วนกลางและภาคกลาง ดังนี้

1. การประมวลผลแบบสอบถาม

1.1 ภาพรวมการประกอบกิจการของกลุ่มตัวอย่าง

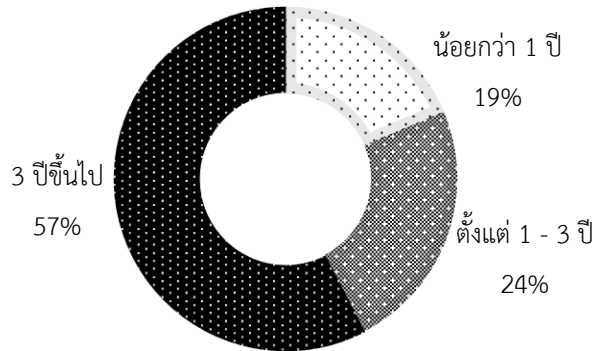
- จากฐานข้อมูลพบว่าผู้ประกอบการที่ตอบแบบสอบถามเกือบทั้งหมดเป็นผู้ประกอบการขนาดย่อม (มีเพียงรายเดียวที่เป็นขนาดกลาง) ตามนิยาม SME ใหม่ที่ใช้จำนวนการจ้างงานและรายได้เป็นเกณฑ์ ทั้งนี้ ร้านอาหารหรือภัตตาคารส่วนมากจะนิยมจ้างแรงงานประมาณ 1-6 คน แต่กรณีร้านอาหารขนาดใหญ่จะมีการจ้างแรงงานประมาณ 10 คนขึ้นไป ขณะที่ร้านสตรีทฟู้ดและร้านฟู้ดทรัคจะมีการจ้างแรงงานประมาณ 1-2 คน
- จากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 118 ชุด พบว่า ส่วนใหญ่ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นผู้ประกอบการกลุ่มร้านอาหาร/ภัตตาคารมากที่สุด จำนวน 78 ราย คิดเป็นร้อยละ 66 ขณะที่สัดส่วนผู้ตอบแบบสอบถามกลุ่มสตรีทฟู้ดมีจำนวน 30 ราย คิดเป็นร้อยละ 25 และฟู้ดทรัคจำนวน 10 ราย คิดเป็นร้อยละ 9 รายละเอียดดังรูปที่ ข.1

รูปที่ ข.1 ประเภทร้านอาหารของกลุ่มตัวอย่าง



- กลุ่มผู้ประกอบการที่ตอบแบบสอบถามมากกว่าครึ่งดำเนินงานกิจการร้านอาหาร/ สตรีทฟู้ด/ ฟู้ดทรัค มานานกว่า 3 ปี ขณะที่ผู้ประกอบการร้อยละ 24 ประกอบกิจการมาแล้ว 1-3 ปี และผู้ประกอบการอีกร้อยละ 19 ดำเนินกิจการไม่ถึง 1 ปี รายละเอียดดังรูปที่ ข.2

รูปที่ ข.2 ระยะเวลาดำเนินงานของกลุ่มตัวอย่าง



- เมื่อให้ผู้ประกอบการจัดลำดับสิ่งที่ผู้ประกอบการให้ความสำคัญตอนเริ่มประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ สตรีทฟู้ด/ ฟู้ดทรัค จากตัวเลือกทั้งหมด 7 ข้อ พบว่า สิ่งที่ผู้ประกอบการให้ความสำคัญ 3 อันดับแรก ได้แก่ อันดับหนึ่ง การเลือกทำเลที่ตั้ง รองลงมาอันดับที่สอง การวางแผนการตลาด และอันดับที่สาม การวางแผนด้านการเงิน ส่วนประเด็นเรื่องการบริหารปฏิบัติตามกฎหมายจะอยู่ในอันดับท้ายๆ ที่ผู้ประกอบการจะให้ความสำคัญ

1.2 บทวิเคราะห์สำหรับธุรกิจร้านอาหารหรือภัตตาคาร

- สำหรับกลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารมีจำนวนทั้งหมด 78 ราย
- ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการร้านอาหารทราบกฎระเบียบที่เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจ โดยเฉพาะเรื่องการขอใบอนุญาต และการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

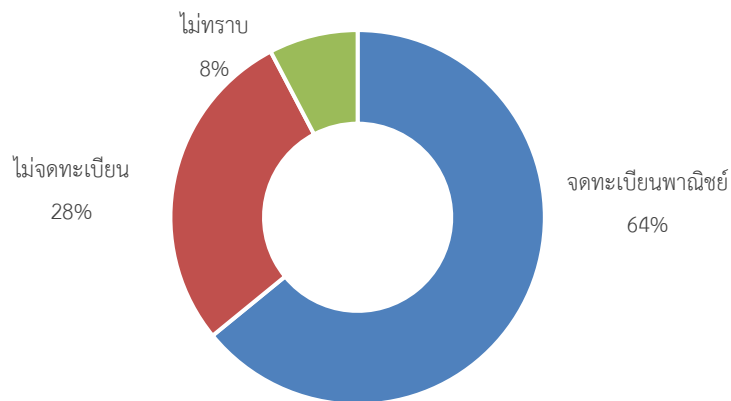
ตารางที่ ข.1 ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ทราบกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง	ทราบ (ร้อยละ)	ไม่ทราบ (ร้อยละ)
กรณีร้านอาหาร		
กรณีร้านอาหาร ต้องขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร	92.31	7.69
ร้านอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหลักสูตรของกรมอนามัย	91.03	8.97

กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง	ทราบ (ร้อยละ)	ไม่ทราบ (ร้อยละ)
กรณีร้านอาหารในอาคาร อาคารนั้นต้องเป็นไปตาม พ.ร.บ. ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522	66.67	33.33
กรณีจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ท่านต้องมีใบอนุญาตจำหน่ายสุรา	74.36	25.64
หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่น เพื่อกำกับดูแลร้านอาหาร	66.67	33.33

- ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารร้อยละ 64 มีการจดทะเบียนพาณิชย์

รูปที่ ข.3 สัดส่วนของผู้ประกอบการที่จดทะเบียนพาณิชย์



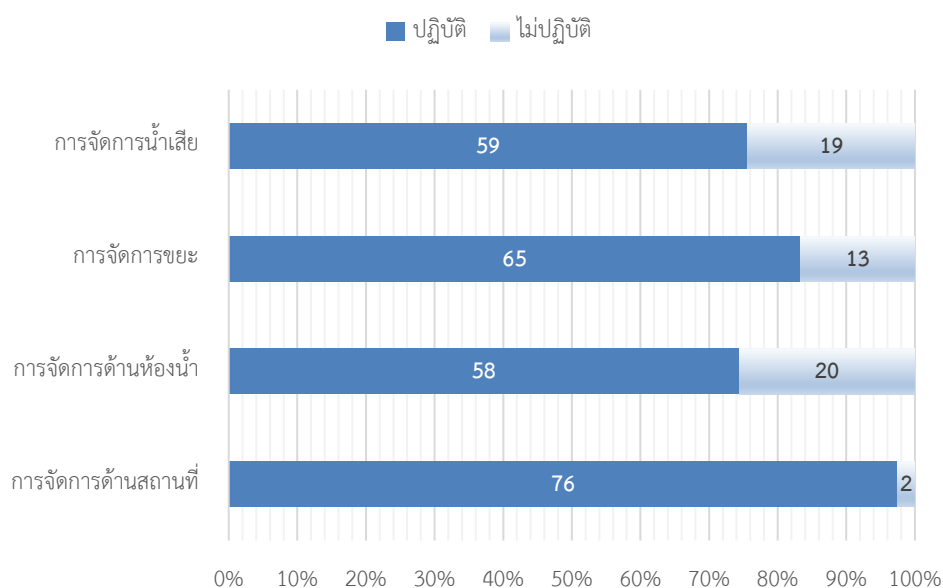
- ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารประมาณร้อยละ 64.10 ขณะที่ผู้ประกอบการร้านอาหารประมาณร้อยละ 35.90 ไม่มีใบอนุญาต อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาข้อมูลรายละเอียดร้านอาหารของผู้ประกอบการแต่ละราย ส่วนใหญ่พื้นที่ร้านอาหารจะไม่เกิน 200 ตร.ม. ซึ่งตามกฎหมายจะต้องขออนุญาตเป็นหนังสือรับรองการจัดตั้งฯ แต่ส่วนมากผู้ประกอบการไม่ทราบความแตกต่างระหว่างหนังสือรับรองและใบอนุญาต เนื่องจากเอกสารและกระบวนการติดต่อขอใบอนุญาต/หนังสือรับรอง ไม่แตกต่างกันมากนัก ส่วนมากจึงตอบว่ามีใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
 - สำหรับผู้ประกอบการที่ตอบว่ามีใบอนุญาต/หนังสือรับรองฯ ส่วนใหญ่ตอบว่ากระบวนการขอหรือต่ออายุใบอนุญาต /หนังสือรับรองฯ ไม่ได้เป็นปัญหารายละเอียดตามตารางที่ ข.2

ตารางที่ ข.2 ความเห็นของผู้ประกอบการร้านอาหารต่อกระบวนการขอหรือต่ออายุใบอนุญาต/
หนังสือรับรองฯ

รายการ	เป็นปัญหา (ร้อยละ)	ไม่เป็นปัญหา (ร้อยละ)
คำขอและเอกสารที่ใช้ในการขอ/ต่อใบอนุญาต	20	80
ระยะเวลาในการอนุมัติ	22	78
ค่าธรรมเนียม	10	90
การติดต่อราชการ	14	86

- ผู้ประกอบการส่วนมากไม่ได้มองว่าหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารเป็นอุปสรรคในการประกอบธุรกิจ โดยส่วนใหญ่ผู้ประกอบการได้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยเฉพาะเรื่องการจัดการด้านสถานที่เป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการปฏิบัติตามมากที่สุด รองลงมาเป็นเรื่องการจัดการขยะ การจัดการน้ำเสีย และสุดท้ายคือการปฏิบัติตามหลักการจัดการด้านห้องน้ำ ซึ่งผู้ประกอบการหลายรายมิได้จัดเตรียมเรื่องห้องน้ำ สาเหตุหนึ่งเป็นเพราะร้านอาหารนั้นตั้งอยู่ในพื้นที่โครงการหรือห้างสรรพสินค้าที่มีห้องน้ำส่วนกลางอยู่แล้ว รายละเอียดดังรูปที่ ข.4

รูปที่ ข.4 สัดส่วนของผู้ประกอบการที่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์
ด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร



- เรื่องการฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร จากข้อมูลของกลุ่มตัวอย่างมีเจ้าของกิจการเพียงครั้งหนึ่งเท่านั้นที่ผ่านการอบรมหลักสูตร ซึ่งส่วนมากเข้าร่วมการฝึกอบรมที่จัดโดยเขต หรือสาธารณสุขจังหวัด และร้อยละ 60 ของกลุ่มตัวอย่างพนักงานในร้านไม่ได้ผ่านการฝึกอบรม ส่วนร้านที่มีพนักงานผ่านการอบรมเพียงบางราย คิดเป็นร้อยละ 32 และร้านที่พนักงานทุกรายผ่านการอบรม คิดเป็นร้อยละ 8
- เมื่อให้กลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการร้านอาหารลำดับปัญหาของกฎหมาย/กฎระเบียบที่ท่านเห็นว่าเป็นปัญหาหรืออุปสรรคมากที่สุด พบว่า ผู้ประกอบการร้อยละ 29.49 ไม่ได้มองว่ากฎหมายเป็นปัญหาหรืออุปสรรค ขณะที่ผู้ประกอบการมากกว่าครึ่งคิดเป็นร้อยละ 70.51 คิดว่าเป็นปัญหา
 - ในกลุ่มผู้ประกอบการที่มองว่ากฎหมายเป็นปัญหาหรืออุปสรรค เมื่อให้ลำดับปัญหาของกฎหมาย พบว่า กฎหมายที่เป็นปัญหามากที่สุด คือ ข้อกำหนดว่าผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องผ่านอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร รองลงมาเป็นการขอ/ การต่อใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และอันดับที่สาม คือ การจัดเตรียมสถานที่ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
- เรื่องการตรวจสอบร้านอาหารโดยเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง พบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่แทบจะไม่เคยถูกเจ้าหน้าที่สุ่มตรวจร้านอาหาร รายละเอียดดังตารางที่ ข.3

ตารางที่ ข.3 ผู้ประกอบการร้านอาหารที่เคยถูกตรวจสอบโดยภาครัฐ

การตรวจสอบ	ผู้ประกอบการที่เคยถูกตรวจสอบ (ร้อยละ)
ใบอนุญาต	30.77
มาตรฐานด้านสถานที่	24.36
สารปนเปื้อนในอาหาร	34.62
บุคลากรในร้านอาหาร	21.79

- ปัจจัยความสำเร็จของการประกอบธุรกิจร้านอาหาร ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการกล่าวถึงเรื่องคุณภาพมาตรฐานอาหาร เช่น สะอาด อร่อย เป็นต้น เรื่องการบริการ และเรื่องราคาเป็นหลัก
- อุปสรรคสำคัญของการประกอบธุรกิจร้านอาหารที่มีการร้องเรียนมากที่สุด คือ ปัญหาทางเศรษฐกิจ เช่น คนใช้จ่ายน้อย นักท่องเที่ยวน้อย รองลงมาเป็นเรื่อง ต้นทุนวัตถุดิบสูงและการแข่งขันในตลาด

- สำหรับข้อเสนอแนะของกลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการร้านอาหาร ข้อเสนอหลักเกี่ยวกับการปรับปรุงกฎระเบียบให้ปฏิบัติตามได้สะดวกยิ่งขึ้น ลดระยะเวลา/ขั้นตอนการดำเนินการ ข้อเสนอที่รองลงมา คือ อยากให้ภาครัฐจัดทำข้อมูลและประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการทราบ และข้อเสนออันดับที่สาม คือ ต้องการให้ภาครัฐแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจชุมชน

1.3 บทวิเคราะห์สำหรับธุรกิจสตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัค

- กลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการร้านสตรีทฟู้ดมีจำนวนทั้งหมด 30 ราย และกลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัค 10 ราย
- ผู้ประกอบการร้านสตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัคส่วนใหญ่ทราบกฎระเบียบที่เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจร้านสตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัค โดยเฉพาะเรื่องการตรวจสอบพื้นที่/ ช่วงเวลาที่ราชการอนุญาตให้จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ รองลงมาเป็นเรื่องที่หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่น เพื่อกำกับดูแลสตรีทฟู้ด/ ฟู้ดทรัค และเรื่องขอใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ นอกจากนี้ กลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัค 9 จาก 10 ราย ทราบกฎหมายเกี่ยวกับรถที่นำไปตัดแปลงเพื่อใช้ประกอบธุรกิจจะต้องแจ้งขออนุญาตตัดแปลงสภาพรถจากกรมการขนส่งทางบก รายละเอียดตามตารางที่ ข.4

ตารางที่ ข.4 ผู้ประกอบการร้านสตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัคที่ทราบกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง	ทราบ (ร้อยละ)	ไม่ทราบ (ร้อยละ)
กรณีสตรีทฟู้ด หรือฟู้ดทรัค		
กรณีสตรีทฟู้ด/ ฟู้ดทรัค ต้องขอใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	60	40
กรณีสตรีทฟู้ด/ ฟู้ดทรัค ต้องตรวจสอบพื้นที่/ ช่วงเวลาที่ราชการอนุญาตให้จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ	75	25
หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่น เพื่อกำกับดูแลสตรีทฟู้ด/ ฟู้ดทรัค	67.5	32.5

- ผู้ประกอบการร้านสตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัคเกือบทั้งหมดไม่มีใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ มีผู้ประกอบการเพียงร้อยละ 30 ที่มีใบอนุญาต ทั้งนี้ ไม่มีผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัครายใดที่มีใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

สาเหตุหนึ่งเป็นเพราะร้านฟู้ดทรัคส่วนใหญ่ตั้งร้านจำหน่ายในพื้นที่ส่วนบุคคลมากกว่าบนทางเท้าหรือที่สาธารณะ

- สำหรับผู้ประกอบการสตรีทฟู้ดที่ตอบว่ามีใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ส่วนใหญ่ไม่ได้ตอบว่ากระบวนการขอหรือต่ออายุใบอนุญาตเป็นปัญหา ข้อร้องเรียนส่วนใหญ่เกี่ยวกับระยะเวลาในการดำเนินการอนุมัติ
- กรณีผู้ประกอบการร้านฟู้ดทรัค ผู้ประกอบการ 7 จาก 10 ราย ได้ดำเนินการขออนุญาตดัดแปลงสภาพรถกับกรมการขนส่งทางบก
- ผู้ประกอบการสตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัค ร้อยละ 42.5 แจ้งว่าเจ้าหน้าที่มีการกำหนดเขตพื้นที่หรือช่วงเวลาที่ยอนุญาตให้ขายสินค้า
- เรื่องการฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร มีผู้ตอบแบบสอบถามในกลุ่มร้านสตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัคเพียงร้อยละ 40 เท่านั้นที่ผ่านการอบรม ซึ่งเป็นการอบรมที่จัดโดยเขตในแต่ละท้องที่ หรือจัดโดยองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น
- เมื่อให้กลุ่มตัวอย่างผู้ประกอบการสตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัคลำดับปัญหาของกฎหมาย/กฎระเบียบที่ท่านเห็นว่าเป็นปัญหาหรืออุปสรรคมากที่สุด พบว่า ผู้ประกอบการร้อยละ 30 ไม่ได้มองว่ากฎหมายเป็นปัญหาหรืออุปสรรค ขณะที่ผู้ประกอบการมากกว่าครึ่ง ประมาณร้อยละ 70 ให้ความเห็นว่าเป็นปัญหา
 - ในกลุ่มผู้ประกอบการสตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัคที่มองว่ากฎหมายเป็นปัญหาหรืออุปสรรค เมื่อให้ลำดับปัญหาของกฎหมาย พบว่า กฎหมายที่เป็นปัญหามากที่สุด คือ การขอ/ การต่อใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ รองลงมาเป็นข้อกำหนดว่าผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องผ่านอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร และอันดับที่สาม คือ การกำหนดพื้นที่/ ช่วงเวลาจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ
- เรื่องการตรวจสอบร้านอาหารกลุ่มสตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัคโดยเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง พบว่า ผู้ประกอบการส่วนใหญ่แทบจะไม่เคยถูกเจ้าหน้าที่สุ่มตรวจ รายละเอียดดังตารางที่ ข.5

ตารางที่ ข.5 ผู้ประกอบการร้านสตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัคที่เคยถูกตรวจสอบโดยภาครัฐ

การตรวจสอบ	ผู้ประกอบการที่เคยถูกตรวจสอบ (ร้อยละ)
ใบอนุญาต	7.5
มาตรฐานด้านสถานที่	22.5
สารปนเปื้อนในอาหาร	7.5
บุคลากรในร้านอาหาร	10

- ปัจจัยความสำเร็จของการประกอบธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัค อันดับแรก คือ คุณภาพมาตรฐานอาหาร อันดับสอง คือ การบริการและทำเลที่ตั้ง
- อุปสรรคสำคัญของการประกอบธุรกิจร้านอาหารสตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัค คือ ปัญหาทางเศรษฐกิจ รongลงมาเป็นเรื่องการแข่งขันในตลาด
- สำหรับข้อเสนอแนะของกลุ่มตัวอย่างสตรีทฟู้ดและฟู้ดทรัค ข้อเสนอหลักเกี่ยวกับการปรับปรุงกฎระเบียบให้ปฏิบัติตามได้สะดวกยิ่งขึ้น ลดระยะเวลา/ขั้นตอนการดำเนินการ

2. ตัวอย่างแบบสอบถามปัญหาและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจร้านอาหารของผู้ประกอบการ SME

แบบสอบถามปัญหาและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจร้านอาหารของผู้ประกอบการ SME

คำชี้แจง: แบบสอบถามฉบับนี้จัดทำโดยสถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย (TDRI) ร่วมกับสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของโครงการศึกษากฎหมายที่เอื้อและลดอุปสรรคต่อการประกอบธุรกิจของ SME กรณีศึกษาการประกอบธุรกิจร้านอาหาร **ทั้งนี้ เนื้อหาในแบบสอบถามใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ขอรับรองว่าจะไม่มี การเปิดเผยข้อมูลใดๆ ให้กับบุคคลภายนอก**

หากมีข้อสงสัยเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ คุณธารทิพย์ ศรีสุวรรณเกศ โทร. 02-718-5460 ต่อ 334 หรือ คุณอุไรรัตน์ จันทศิริ โทร 02-718-5460 ต่อ 335

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

- 1.1 ชื่อ-สกุล:
- 1.2 ตำแหน่ง:
- 1.3 ชื่อร้าน: Facebook: IG:
- 1.4 ที่อยู่ร้าน:
- 1.5 โทรศัพท์: 1.6 อีเมล:

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบกิจการ

2.1 ร้านของท่านเปิดกิจการมาแล้วกี่ปี:

- น้อยกว่า 1 ปี 1 ปี – 3 ปี 3 ปี ขึ้นไป

2.2 ขนาดของธุรกิจ (กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องว่าง พิจารณาตามเกณฑ์การจ้างงานและรายได้)

ขนาดย่อม	จ้างงาน.....คน	จ้างงานไม่เกิน 30 คน หรือมีรายได้ต่อปีไม่เกิน 50 ล้านบาท
ขนาดกลาง	จ้างงาน.....คน	จ้างงาน 30 - 100 คน หรือมีรายได้ต่อปี 50 - 300 ล้านบาท
ขนาดใหญ่	จ้างงาน.....คน	จ้างงานมากกว่า 100 คน หรือมีรายได้ต่อปีเกิน 300 ล้านบาท

2.3 ประเภทร้านอาหารของท่าน (กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องว่าง)

- ร้านอาหาร/ ภัตตาคาร (ตอบข้อ 2.4)
- ร้านริมทาง/ สตรีทฟู้ด (street food) (ข้ามไปตอบข้อ 2.5)
- ร้านอาหารบนรถเคลื่อนที่/ ฟู้ดทรัค (food truck) (ข้ามไปตอบข้อ 2.6)

2.4 รายละเอียดร้านอาหาร/ ภัตตาคารของท่าน

- ลักษณะของร้านอาหาร เช่น อยู่ภายในอาคาร/ ตึกแถว/ ห้างสรรพสินค้า อาคารเดี่ยว
โพรตระบุ.....
- ขนาดพื้นที่ของร้าน.....ตารางเมตร
- สามารถรองรับลูกค้าได้.....ที่นั่ง
- สัดส่วนของลูกค้า: (1) ลูกค้ามาที่ร้าน.....% (2) ลูกค้าสั่งผ่านระบบออนไลน์.....%
- ยอดขายต่อวันประมาณ.....บาท

2.5 รายละเอียดร้านริมทาง/ สตรีทฟู้ด (street food) ของท่าน

- บริเวณพื้นที่ตั้งร้าน เช่น ทางเท้า จุดผ่อนผันทางเร่แผงลอย พื้นที่เอ็กซน ตลาด อื่นๆ
โพรตระบุ.....
- ช่วงเวลาจำหน่ายอาหาร.....
- สัดส่วนของลูกค้า: (1) ลูกค้ามาที่ร้าน.....% (2) ลูกค้าสั่งผ่านระบบออนไลน์.....%
- ยอดขายต่อวันประมาณ.....บาท

2.6 รายละเอียดร้านอาหารบนรถเคลื่อนที่/ ฟู้ดทรัค (food truck) ของท่าน

- ลักษณะรถยนต์ที่ใช้ประกอบกิจการ เช่น รถกระบะต่อเติมตู้ที่บ รถตู้ดัดแปลง อื่นๆ
โพรตระบุ.....
- บริเวณพื้นที่จัดตั้งร้าน เช่น พื้นที่เอ็กซน ตลาด งาน event ริมทางเท้า อื่นๆ
โพรตระบุ.....
- ช่วงเวลาจำหน่ายอาหาร.....
- สัดส่วนของลูกค้า: (1) ลูกค้ามาที่ร้าน.....% (2) ลูกค้าสั่งผ่านระบบออนไลน์.....%
- ยอดขายต่อวันประมาณ.....บาท

ส่วนที่ 3 ความรู้เบื้องต้นในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

3.1 สิ่งที่ท่านให้ความสำคัญตอนเริ่มประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ สตรีทฟู้ด/ ฟู้ดทรัค

(โปรดลำดับความสำคัญอันดับ 1 - 5 โดย 1 หมายถึง สำคัญมากที่สุด และสำคัญลดลงตามลำดับ)

- การเลือกทำเลที่ตั้ง
- การจัดเตรียมสถานที่ เช่น การตกแต่งร้าน การดัดแปลงรถ
- การวางแผนการตลาด เช่น การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย การโฆษณา
- การวางแผนด้านการเงิน เช่น การตั้งราคา การคำนวณต้นทุน
- การหาแหล่งเงินทุน
- การปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหาร เช่น การขอใบอนุญาต
- อื่นๆ โปรดระบุ.....

3.2 ท่านทราบกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร/ สตรีทฟู้ด/ ฟู้ดทรัค หรือไม่

(กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องว่าง)

กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง	ทราบ	ไม่ทราบ
กรณีร้านอาหาร		
กรณีร้านอาหาร ต้องขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร		
ร้านอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหลักสูตรของกรมอนามัย		
กรณีร้านอาหารในอาคาร อาคารนั้นต้องเป็นไปตาม พ.ร.บ. ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522		
กรณีจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ท่านต้องมีใบอนุญาตจำหน่ายสุรา		
หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่น เพื่อกำกับดูแลร้านอาหาร		
กรณีสตรีทฟู้ด หรือฟู้ดทรัค		
กรณีสตรีทฟู้ด/ ฟู้ดทรัค ต้องขอใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ		
กรณีสตรีทฟู้ด/ ฟู้ดทรัค ต้องตรวจสอบพื้นที่/ ช่วงเวลาที่ราชการอนุญาตให้จำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ		
กรณีฟู้ดทรัค รถที่นำไปดัดแปลงเพื่อใช้ประกอบธุรกิจ ต้องแจ้งขออนุญาตดัดแปลงสภาพรถจากกรมการขนส่งทางบก		
หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่น เพื่อกำกับดูแลสตรีทฟู้ด/ ฟู้ดทรัค		

ส่วนที่ 4 การปฏิบัติตามกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

4.1 สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร/ ภัตตาคาร

4.1.1 ร้านของท่านได้จดทะเบียนพาณิชย์ (ทะเบียนการค้า) หรือไม่ (กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องว่าง)

- จดทะเบียน (กรุณาระบุประเภทธุรกิจ: บุคคลธรรมดา นิติบุคคล)
- ไม่จดทะเบียน ไม่ทราบ

4.1.2 ร้านของท่านมีใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือไม่

- มีใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหาร มีหนังสือรับรองการแจ้งฯ ไม่มี

กรณีมีใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งฯ กระบวนการขอหรือต่ออายุใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งฯ มีปัญหา/อุปสรรคหรือไม่ อย่างไร (กรุณาใส่ ✓ ในช่องที่เป็นปัญหา พร้อมระบุรายละเอียด)

รายการ	เป็นปัญหาหรือไม่	รายละเอียดของปัญหา/อุปสรรค
คำขอและเอกสารที่ใช้ในการขอ/ต่อใบอนุญาต		
ระยะเวลาในการอนุมัติ		
ค่าธรรมเนียม		
การติดต่อราชการ		
อื่นๆ ระบุ.....		

4.1.3 ท่านได้ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือไม่ (กรณีที่ท่านได้ปฏิบัติตามให้ใส่ ✓ ในช่องว่าง)

(1) ด้านสถานที่:

- การจัดการด้านสถานที่ เช่น ความสะอาดของร้าน การจัดการพื้นที่ปลอดบูหรือ
- การจัดการด้านสุขอนามัย จำนวนห้องน้ำ.....ห้อง
- การจัดการขยะมูลฝอย เช่น คัดแยกเศษอาหาร ดูแลความสะอาดบริเวณที่ทิ้งขยะ
- การจัดการน้ำเสีย เช่น มีถังหรือบ่อดักไขมันสำหรับน้ำทิ้ง

(2) ด้านบุคลากรในร้านอาหาร: ตัวท่านในฐานะเจ้าของร้าน หรือในฐานะพนักงาน

ร้านอาหาร ได้ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลหรือไม่

- ผ่านการอบรม จัดโดย.....
ระยะเวลาในการอบรม.....ชั่วโมง ค่าใช้จ่ายในการอบรม.....บาท/คน

ไม่ผ่านการอบรม

ทั้งนี้ พนักงานท่านอื่นผ่านการอบรมหรือไม่:

- ผ่านทุกคน ผ่านเพียงบางคน ไม่ผ่านเลย

(3) ในภาพรวมเรื่องหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารเป็นปัญหา/อุปสรรค ต่อการดำเนินธุรกิจของท่านหรือไม่

- ไม่เป็นปัญหา เป็นปัญหา โปรดระบุสิ่งที่ปัญหา

.....
.....

4.1.4 กรณีร้านของท่านมีการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ท่านมีใบอนุญาตจำหน่ายสุราหรือไม่
 มี ไม่มี ไม่ได้จำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
 กรณีที่มีใบอนุญาต กระบวนการขอ/ต่ออายุใบอนุญาต เอกสารที่ใช้หรือค่าธรรมเนียม เป็น
 ปัญหา/อุปสรรคหรือไม่ อย่างไร

.....

4.1.5 กฎหมาย/กฎระเบียบที่ท่านเห็นว่าเป็นปัญหาหรืออุปสรรคมากที่สุด กรุณาระบุข้อเสนอแนะ
 ในการแก้ไขปัญหานั้น

(โปรดลำดับปัญหาอันดับ 1 - 3 โดย 1 หมายถึง เป็นปัญหามากที่สุด และเป็นปัญหาลดลงตามลำดับ)

ลำดับ	กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง	ข้อเสนอแนะต่อการแก้ไขปัญหา/อุปสรรค
	การขอ/ การต่อใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการ แจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร	
	การจัดเตรียมสถานที่ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ด้าน สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร	
	ข้อกำหนดว่าผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารทุก คนต้องผ่านอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร	
	การขอ/การต่อใบอนุญาตจำหน่ายสุรา	
	อื่นๆ โปรดระบุ.....	

(ข้ามไปตอบข้อ 4.3)

4.2 สำหรับผู้ประกอบการธุรกิจร้านสตรีทฟู้ดและร้านฟู้ดทรัค

4.2.1 ร้านของท่านมีใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะหรือไม่

มี ไม่มี

กรณีมีใบอนุญาตฯ กระบวนการขอหรือต่ออายุใบอนุญาตมีปัญหา/อุปสรรคหรือไม่ อย่างไร

(กรุณาใส่ ✓ ในช่องที่เป็นปัญหา พร้อมทั้งระบุรายละเอียด)

รายการ	เป็นปัญหา หรือไม่	รายละเอียดของปัญหา/อุปสรรค
คำขอและเอกสารที่ใช้ใน การขอ/ต่อใบอนุญาต		
ระยะเวลาในการอนุมัติ		
ค่าธรรมเนียม		
การติดต่อราชการ		
อื่นๆ		

4.2.2 เจ้าหน้าที่ได้กำหนดเขตพื้นที่หรือช่วงเวลาที่ยินยอมจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะหรือไม่

ไม่จำกัด จำกัด โปรตรระบุพื้นที่/เวลาที่จำกัด.....

การกำหนดพื้นที่และช่วงเวลาจำหน่ายเป็นปัญหาต่อการประกอบธุรกิจของท่านหรือไม่
อย่างไร.....

4.2.3 ตัวท่านได้ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลหรือไม่

ผ่านการอบรม จัดโดย.....

ระยะเวลาในการอบรม.....ชั่วโมง ค่าใช้จ่ายในการอบรม.....บาท/คน

ไม่ผ่านการอบรม

4.2.4 กรณีผู้ขับรถ รถที่ท่านใช้ประกอบธุรกิจผู้ขับรถได้ขออนุญาตดัดแปลงสภาพรถจากกรมการขนส่งทางบก หรือไม่

ขออนุญาต

ไม่ได้ขออนุญาต เนื่องจาก.....

4.2.5 กฎหมาย/กฎระเบียบที่ท่านเห็นว่าเป็นปัญหาหรืออุปสรรคมากที่สุด กรุณาระบุข้อเสนอแนะในการแก้ไขปัญหา/อุปสรรคเหล่านั้น

(โปรดลำดับปัญหาอันดับ 1 - 3 โดย 1 หมายถึง เป็นปัญหามากที่สุด และเป็นปัญหาลดลงตามลำดับ)

ลำดับ	กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง	ข้อเสนอแนะต่อการแก้ไขปัญหา/อุปสรรค
	การขอ/ การต่อใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ	
	ข้อกำหนดว่าผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องผ่านอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร	
	การกำหนดพื้นที่/ ช่วงเวลาจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ	
	อื่นๆ โปรตรระบุ.....	

4.3 การตรวจสอบร้านอาหารโดยเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง (โปรดใส่รายละเอียดในช่องว่าง)

การตรวจสอบ	จำนวนครั้ง/ปี	ปัญหา/อุปสรรค	ข้อเสนอแนะ
ใบอนุญาต			
มาตรฐานด้านสถานที่			
สารปนเปื้อนในอาหาร			

การตรวจสอบ	จำนวนครั้ง/ปี	ปัญหา/อุปสรรค	ข้อเสนอแนะ
บุคลากรในร้านอาหาร			
อื่นๆ โปรดระบุ.....			

ส่วนที่ 5 ปัญหาและอุปสรรคอื่นๆ ในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร และข้อเสนอแนะต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

5.1 ปัจจัยความสำเร็จของการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

.....
.....

5.2 อุปสรรคสำคัญของการประกอบธุรกิจร้านอาหารที่ท่านกำลังประสบปัญหาอยู่

.....
.....

5.3 ข้อเสนอแนะต่อแนวทางการส่งเสริมหรือการอำนวยความสะดวกต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหารของผู้ประกอบการ SME

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

ขอขอบคุณที่กรุณาตอบแบบสอบถาม

ภาคผนวก ค. สรุปประชุมระดมความคิดเห็น กรุงเทพมหานคร และจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

1. สรุปผลการจัดประชุมระดมความคิดเห็นในกรุงเทพมหานคร

การประชุมระดมความคิดเห็น เรื่อง “ปลดปล่อยผู้ประกอบการ ปรับกฎเกณฑ์ เพื่อ SMEs ไทย ส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหาร สตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัคเติบโต” เมื่อวันศุกร์ที่ 24 มกราคม 2563 เวลา 08.30 – 12.00 น. ณ ห้องประชุม ชั้น 3 โรงแรมดิเอ็มเพอร์ ถนนรัชดาภิเษก แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพมหานคร ในช่วงการระดมความคิดเห็นทางผู้เข้าร่วมประชุมได้ให้ข้อคิดเห็นต่อการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหาร สตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัค ดังนี้

1.1 ปัญหาและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

- ปัญหาที่ผู้ประกอบการร้านอาหารหลายรายไม่ขอใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหาร เนื่องจากติดปัญหาที่ไม่สามารถปรับปรุงสถานที่ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด โดยเฉพาะร้านที่ดำเนินกิจการมาเป็นเวลานาน เช่น เรื่องการติดตั้งบ่อดักไขมัน เป็นต้น
- กระบวนการขอใบอนุญาตต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหาร ผู้ประกอบการมองว่าหน่วยงานที่เกี่ยวข้องยังขาดการบูรณาการระบบการทำงานร่วมกัน ทำให้เกิดความยุ่งยากในการขอใบอนุญาตและใช้ระยะเวลาดำเนินการค่อนข้างนาน
- กลุ่มแผงลอยที่จำหน่ายสินค้าหรืออาหารในพื้นที่ห้ามขายหรือนอกจุดผ่อนผันจะต้องเสียค่าปรับไม่เกิน 2,000 บาท ซึ่งผู้ขายบางรายยินดีจ่าย ทั้งนี้ ปัญหาของร้านสตรีทฟู้ดที่อยู่นอกเหนือการกำกับดูแลอาจสร้างปัญหาเรื่องสุขลักษณะ เช่น การทิ้งน้ำเสียลงท่อระบายน้ำ เป็นต้น
- ปัญหาการลดจุดผ่อนผันที่อนุญาตให้จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะโดยกรุงเทพ ขณะที่ภาครัฐพยายามจัดสรรพื้นที่ทำการค้าเพื่อรองรับกลุ่มผู้ประกอบการแผงลอย แต่ในทางปฏิบัติแล้วสถานที่ที่รัฐจัดสรรให้ นั้นไม่มีความเหมาะสม เช่น ไม่มีคน อยู่ในซอยลึก หรือไม่มีสาธารณูปโภคในการอำนวยความสะดวกแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค เช่น พื้นที่จอดรถทางเดิน ห้องน้ำ ไฟฟ้า เป็นต้น
- แม้ว่าสตรีทฟู้ดของไทยจะช่วยดึงดูดการท่องเที่ยวได้ แต่ในสภาพความเป็นจริงยังมีปัญหาเรื่องมาตรฐานความสะอาดและสุขลักษณะ เช่น วัตถุดิบ กรรมวิธี หรือการแต่งกายของผู้ประกอบการอาหาร และส่วนใหญ่ร้านสตรีทฟู้ดผู้ประกอบการยังไม่มีบัตรผู้สัมผัสอาหาร

1.2 ข้อเสนอแนะ

- ผู้ประกอบการต้องการให้ภาครัฐประชาสัมพันธ์ข้อมูลเกี่ยวกับกฎหมาย/กฎระเบียบร้านอาหารให้ผู้ประกอบการรับทราบและสามารถเข้าถึงข้อมูลได้ง่ายขึ้น
- การกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารรูปแบบใหม่ๆ เช่น ร้านฟู้ดทรัค ร้านอาหารประเภทที่ไม่มีหน้าร้านจําพวก Home kitchen หรือร้านที่ส่งขายตามแพลตฟอร์มต่างๆ ซึ่งปัจจุบันยังไม่มี การกำกับดูแลกลุ่ม Food delivery ปัญหาในปัจจุบันคือผู้ประกอบการส่วนใหญ่ไม่ทราบว่า จะต้องขอใบอนุญาตหรือไม่ และจะต้องขอใบอนุญาตประเภทใด ดังนั้น นอกจากการอธิบาย นิยามของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะแล้ว ควรมี การยกตัวอย่างประเภทของร้านอาหารรูปแบบใหม่ๆ ให้ชัดเจน เพื่อให้เกิดความเข้าใจในกลุ่ม ผู้ประกอบการ และทำให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านอาหารได้ สะดวกยิ่งขึ้น นอกจากนี้ ผู้ประกอบการได้แนะนำให้คณะผู้วิจัยศึกษาตัวอย่างกฎหมายของ ประเทศจีนที่กำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารประเภทที่ไม่มีหน้าร้าน
- กรณีฟู้ดทรัค ต้องการให้มีใบอนุญาตจำหน่ายอาหารที่ติดไปกับรถ และสามารถไปขายในที่ ต่างๆ ได้
- การจัดสรรพื้นที่ของภาครัฐเพื่อรองรับกลุ่มแผงลอยหรือสตรีทฟู้ด นอกจากการทำทำเลที่ตั้ง ใหม่ที่เหมาะสมแล้ว รัฐควรช่วยจัดเตรียมสาธารณูปโภคที่จำเป็น เช่น พื้นที่จอดรถ ห้องน้ำ ระบบขนส่งสาธารณะ เป็นต้น เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค พร้อมทั้งช่วยประชาสัมพันธ์เพื่อให้ผู้บริโภคทราบ แต่กรณีรัฐไม่มีพื้นที่ที่เหมาะสม ทางเขต อาจขอความร่วมมือกับเจ้าของที่ดินที่เป็นเอกชนในการจัดสรรพื้นที่ให้ผู้ประกอบการ แผงลอย โดยท้องถิ่นอาจให้สิทธิประโยชน์แก่เจ้าของที่ดิน เช่น การลดหย่อนภาษี เป็นต้น
- การส่งเสริมธุรกิจสตรีทฟู้ด โดยใช้แนวคิดเมืองเดินได้และให้ชุมชนหรือผู้มีส่วนได้เสีย มาร่วมกันกำหนดว่าพื้นที่ใดที่เหมาะสมจะจัดทำเป็นพื้นที่การค้าที่จะรองรับสตรีทฟู้ด แทนที่ จะเป็นการกำหนดพื้นที่จากส่วนกลาง ซึ่งปัญหาคือการไม่เข้าใจพื้นที่หรือความต้องการของคน ในชุมชนที่แท้จริง
- แนวคิดการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหาร โดยเฉพาะกลุ่มสตรีทฟู้ดหรือฟู้ดทรัค อย่างน้อย ทุกร้านควรทำตามมาตรฐานเรื่องความปลอดภัยของผู้บริโภคได้ แต่การกำหนดมาตรฐาน เหล่านั้นต้องสามารถทำได้โดยไม่เป็นอุปสรรคด้านต้นทุนหรือใช้ระยะเวลาที่มากจนเกินไป ทั้งนี้ ภาครัฐควรกำกับดูแลในเรื่องที่จำเป็นเท่านั้น เพราะส่วนใหญ่ผู้ประกอบการกลุ่มนี้เป็น รายเล็ก การกำหนดเงื่อนไขมากยิ่งขึ้นจะเป็นภาระและสร้างความเหลื่อมล้ำแก่ผู้ประกอบการ เนื่องจากผู้ประกอบการรายเล็กจะต้องแบกรับต้นทุนในการปฏิบัติตามกฎหมายในสัดส่วนที่ สูงกว่ากลุ่มผู้ประกอบการขนาดกลางหรือขนาดใหญ่

- การกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหาร สตรีฟู้ด และฟู้ดทรัค นอกจากการกำหนดเงื่อนไขภาคบังคับในกฎหมายแล้ว อยากให้ภาครัฐส่งเสริมในลักษณะของภาคสมัครใจด้วย เช่น หากผู้ประกอบการต้องการเข้าร่วมโครงการส่งเสริมการท่องเที่ยวหรือโครงการที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหาร ผู้ประกอบการจะต้องมาเข้าร่วมฝึกอบรมตามเวลาที่กำหนด เป็นต้น
- กลไกการตรวจสอบร้านอาหาร ข้อเสนอ 2 เรื่อง ได้แก่
 - นอกจากการสุ่มตรวจของเจ้าหน้าที่แล้วเราอาจพึ่งพากลุ่มลูกค้าในการตรวจสอบมาตรฐานและความสะอาดของร้านได้ ซึ่งปัจจุบันผู้ชายส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับภาพลักษณ์ของร้านในสื่อออนไลน์ การช่วยตรวจสอบโดยลูกค้าจะมีประสิทธิภาพค่อนข้างสูง นอกจากนี้ สำนักงานมาย กรุงเทพ อยู่ระหว่างการพัฒนาแอปพลิเคชันเพื่อเป็นช่องทางในการร้องเรียนปัญหา หากมีผู้ใดพบปัญหาว่าร้านอาหารไม่ได้มาตรฐานหรือไม่ปลอดภัยให้แจ้งเรื่องเข้าสู่ระบบ ทางเขตจะส่งเจ้าหน้าที่ลงไปติดตามตรวจสอบ
 - การใช้ระบบหน่วยงานอิสระ (third party) ในการตรวจสอบเพื่อรับรองมาตรฐานร้านอาหาร ก่อนที่ผู้ประกอบการจะยื่นขอหรือต่อใบอนุญาต
- การจัดฝึกอบรมสุขาภิบาลอาหารให้แก่เจ้าของร้านและผู้สัมผัสอาหาร ผู้ประกอบการต้องการให้สามารถเลือกได้ว่าจะเข้าอบรมแบบห้องเรียนหรือเลือกศึกษาด้วยตนเองแล้วมาทดสอบความรู้ที่เขต นอกจากนี้ อยากให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้บริการโดยลงพื้นที่เพื่อจัดฝึกอบรมและจัดสอบให้แก่ผู้ประกอบการ เช่น บริเวณตลาด เป็นต้น
- การบังคับใช้กฎหมายเรื่องใบอนุญาตร้านอาหารควรบังคับใช้อย่างเข้มงวด เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค และเพื่อให้เกิดความเท่าเทียมกันในหมู่ผู้ประกอบการ หากผู้ประกอบการรายใดไม่สามารถรักษามาตรฐานร้านได้ เจ้าหน้าที่ควรยึดใบอนุญาตและให้ผู้ประกอบการปรับปรุงร้านและสอบเพื่อขอใบอนุญาตใหม่
- ข้อเสนอแนะอื่นๆ เช่น
 - การปรับอัตราภาษีให้เหมาะสมกับผู้ประกอบการแต่ละขนาด โดยเฉพาะผู้ประกอบการขนาดย่อม
 - การส่งเสริมให้ผู้ประกอบการร้านอาหารใช้ระบบ Point of Sale (POS)

1.3 ข้อมูลเพิ่มเติม

- กทม. กำลังพิจารณาจัดสรรพื้นที่ทำการค้าทดแทนจุดผ่อนผัน โดยจะยึดประโยชน์ของผู้ใช้ทางเท้าเป็นหลักและให้ความสำคัญกับเรื่องสุขลักษณะของร้านแผงลอย ซึ่ง กทม. จะหารือร่วมกับทางจราจร และมีการกระจายอำนาจให้เขตได้ร่วมตัดสินใจกำหนดพื้นที่ทำการค้าด้วยผ่านกระบวนการจัดตั้งคณะกรรมการพิจารณาในแต่ละเขตเพื่อยื่นเรื่องเข้าที่ประชุม

- แนวทางการจัดระเบียบสตรีทฟู้ดของประเทศสิงคโปร์ คือ จัดสรรพื้นที่ใต้อาคารบริเวณที่ใกล้เคียงกับที่ทำการค้าเดิมให้แก่ผู้ค้า (ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ของรัฐ) ซึ่งจะทำให้ไม่เกิดปัญหาเรื่องทำเลการค้าที่ไม่ดี แต่ปัญหาของไทย ส่วนใหญ่พื้นที่เป็นของเอกชน เมื่อ กทม. ลดจุดผ่อนผัน ค่าเช่าที่ของเอกชนในพื้นที่หรือตลาดที่อยู่บริเวณใกล้เคียงกลับมีแนวโน้มสูงขึ้น
- ข้อกำหนดเรื่องผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารทุกรายจะต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารนั้น ปัจจุบันบังคับใช้กับกลุ่มร้านอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร) เท่านั้น ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 แต่ยังไม่ได้บังคับใช้กับกลุ่มแผงลอย
- เรื่องการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร นอกจากการฝึกอบรมที่เขตในแต่ละท้องที่แล้ว แต่ด้วยปัญหาเรื่องงบประมาณและจำนวนคนทำให้จัดฝึกอบรมได้ไม่เพียงพอ ทั้งนี้ผู้ประกอบการสามารถเข้าฝึกอบรมกับหน่วยงานเอกชนที่ได้รับการรับรองหลักสูตรจากกรมอนามัย ซึ่งปัจจุบันมีอยู่ 9 แห่ง (สามารถตรวจสอบรายชื่อได้จากเว็บไซต์ของกรมอนามัย) นอกจากนี้ สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร อยู่ระหว่างการพัฒนาหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับคนต่างด้าว โดยจะเริ่มทดลองในปี พ.ศ. 2563 เป้าหมายเป็นผู้สัมผัสอาหารที่ไม่ได้ถือครองสัญชาติไทยประมาณ 10,000 คน

2. สรุปผลการจัดประชุมระดมความคิดเห็นในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

การประชุมระดมความคิดเห็น เรื่อง “ปลดปล่อยอุปสรรค ปรับกฎเกณฑ์ เพื่อ SMEs ไทย ส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหาร สตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัคเติบโต” เมื่อวันอังคารที่ 17 มีนาคม 2563 เวลา 08.30 – 12.00 น. ณ ห้องแม่น้ำเจ้าพระยา 2 ชั้น 2 โรงแรมแคนทารี โฮเทล อยุธยา ในช่วงการประชุมความคิดเห็นผู้เข้าร่วมประชุมได้ให้ข้อคิดเห็นต่อการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหาร สตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัค ดังนี้

2.1 ปัญหาและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

- การบังคับใช้กฎหมายในปัจจุบันมีลักษณะที่เข้มงวดไม่เท่ากัน ทำให้เกิดความไม่เท่าเทียมของการแข่งขันในตลาด ตัวอย่างเช่น ผู้ประกอบการร้านอาหารแผงลอยหรือร้านสตรีทฟู้ดส่วนใหญ่จะไม่มีใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ขณะที่ร้านอาหารส่วนใหญ่จะมีใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหาร ซึ่งร้านอาหารที่มีใบอนุญาตจะมีต้นทุนการดำเนินการที่สูงกว่าร้านที่ไม่มีใบอนุญาต เป็นต้น
- การบังคับใช้กฎหมายในแต่ละท้องที่อาจมีความแตกต่างกัน เนื่องจากอำนาจหน้าที่ในการดูแลธุรกิจร้านอาหารเป็นขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ซึ่งแต่ละแห่งสามารถออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อกำกับดูแลร้านอาหารในแต่ละท้องที่ ทั้งนี้ ผู้ประกอบการร้านอาหารอาจเกิด

ความสับสนจากความแตกต่างของแนวทางหรือความเข้มข้นของการบังคับใช้กฎหมายโดยหน่วยงานในแต่ละท้องถิ่น

- ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่ไม่ทราบกฎหมายที่ออกมาใหม่ อาทิ เรื่องบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งกำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารทุกคนต้องมีบัตรดังกล่าว เป็นต้น ขณะที่เจ้าหน้าที่ในท้องถิ่น แม้จะทราบว่ามีการกฎหมายใหม่แต่ยังขาดความรู้ความเข้าใจในทางปฏิบัติ
- ปัจจุบันกระบวนการจัดฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารเพื่อรับบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารมีขั้นตอนและความยุ่งยากมากขึ้น จากเดิมทางกรมอนามัยจะส่งเจ้าหน้าที่มาให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการผ่านการประสานงานกับชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดพระนครศรีอยุธยาโดยตรง ซึ่งทางชมรมจะเป็นผู้ออกค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานประมาณ 15,000 บาท/ครั้ง ที่ผ่านมาชมรมได้จัดการฝึกอบรมแล้ว 2 ครั้ง แต่ปัจจุบันหลังจากมีการประกาศใช้กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งได้กระจายอำนาจให้ท้องถิ่นเป็นผู้ดำเนินการเรื่องจัดฝึกอบรม ทำให้กรมอนามัยหรือสาธารณสุขจังหวัดไม่มีอำนาจและงบประมาณในการจัดฝึกอบรม อย่างไรก็ตาม แม้ว่ากฎหมายจะกำหนดให้เป็นอำนาจหน้าที่ของหน่วยงานท้องถิ่น แต่เนื่องด้วยข้อจำกัดด้านงบประมาณและความรู้ความเข้าใจของเจ้าหน้าที่ อีกทั้งข้อจำกัดของผู้อบรมที่จะต้องผ่านการรับรองจากกรมอนามัย ทำให้ปัจจุบันยังไม่มีการจัดฝึกอบรมให้แก่ผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารส่วนใหญ่จึงไม่มีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร และในส่วนของเคยได้รับบัตรผู้สัมผัสอาหารจากการอบรมของทางชมรม บัตรเหล่านั้นก็กำลังจะหมดอายุ เนื่องจากบัตรผู้สัมผัสอาหารมีอายุเพียง 3 ปี
- ปัญหาเรื่องการจัดสรรงบประมาณในแต่ละท้องถิ่น ทางผู้ประกอบการคาดว่ากระบวนการวัดอุปสงค์การใช้งบประมาณอาจจะไม่ชัดเจน และปัจจุบันยังไม่มีแผนที่จะจัดสรรงบประมาณมาใช้ในเรื่องการจัดฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการ ซึ่งตัวแทนผู้ประกอบการคิดเห็นว่าภาครัฐเป็นผู้ที่ควรจัดให้มีการฝึกอบรมดังกล่าว
- ปัญหาของร้านอาหารในบริเวณเกาะเมืองอยุธยา และบริเวณอื่นๆ ที่เข้าข่ายเป็นพื้นที่หรือแหล่งโบราณสถานที่ทางกรมศิลปากรดูแลอยู่ ในส่วนของการขออนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจจะต้องอาศัยความเห็นชอบจากกรมศิลปากรด้วย ซึ่งหากพื้นที่ใดมีการค้นพบวัตถุโบราณ ภาครัฐก็จะไม่ออกใบอนุญาตให้แก่ผู้ประกอบการ
- ปัญหาเรื่องการตรวจสอบร้านอาหาร เนื่องจากข้อจำกัดของจำนวนบุคลากรและงบประมาณ ซึ่งในองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นจะมีเจ้าหน้าที่ที่ดูแลเรื่องร้านอาหารอยู่ประมาณ 1-2 คน

- ปัญหาเรื่องเศรษฐกิจในปัจจุบันทำให้ผู้ประกอบการหลายรายขาดสภาพคล่องในการทำธุรกิจ และผู้ประกอบการรายย่อยมักจะเข้าถึงแหล่งเงินทุนได้ยาก และแม้ว่าปัจจุบันเศรษฐกิจจะชบเซา แต่การเสียภาษียังต้องเสียภาษีในอัตราเดิม ซึ่งประเมินไว้ตั้งแต่ตอนเริ่มทำธุรกิจ นอกจากนี้ ภาครัฐอยู่ระหว่างการประเมินภาษีรอบใหม่ซึ่งผู้ประกอบการเป็นห่วงว่าแนวโน้มอัตราภาษีอาจจะสูงขึ้น

2.2 ข้อเสนอแนะ

- หน่วยงานราชการส่วนกลางควรให้ข้อมูลและสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกฎหมายให้แก่เจ้าพนักงานในท้องที่ แม้ว่าปัจจุบันภาครัฐจะมีความพยายามที่จะประชาสัมพันธ์ข้อมูลต่างๆ ให้เข้าถึงผู้ประกอบการร้านอาหารโดยตรง แต่ในทางปฏิบัติยังมีผู้ประกอบการจำนวนมากที่เข้าไม่ถึงและไม่ทราบกฎหมาย ต้องอาศัยการประชาสัมพันธ์ข้อมูลจากเจ้าพนักงานในท้องที่
- ระดับการกำกับดูแลธุรกิจร้านอาหารควรแตกต่างกันตามประเภทของธุรกิจ เช่น การกำกับดูแลกลุ่มร้านอาหารและกลุ่มแผงลอยอาจมีความเข้มงวดต่างกัน นอกจากนี้ ภาครัฐควรอำนวยความสะดวกให้แก่กลุ่มผู้ประกอบการขนาดเล็กให้มากขึ้น เช่น การประชาสัมพันธ์ข้อมูล หรือการติดต่อกับหน่วยงานรัฐ เป็นต้น เนื่องจากผู้ประกอบการกลุ่มนี้เข้าถึงข้อมูลหรือกฎระเบียบค่อนข้างน้อย อีกทั้งต้นทุนในการปฏิบัติตามกฎหมายค่อนข้างสูง เช่น กิจการที่มีแรงงาน 1-2 คน การมาติดต่อราชการเพื่อขอใบอนุญาตหรือเข้าร่วมการอบรมอาจจะต้องทำให้เค้าต้องปิดร้าน เป็นต้น
- การออกใบอนุญาตร้านอาหารควรเป็นลักษณะของการออกใบอนุญาตไปก่อน แล้วให้เจ้าหน้าที่ตามตรวจสอบว่าปฏิบัติตามกฎระเบียบจริงหรือไม่ หากไม่ปฏิบัติตามจึงให้ยึดใบอนุญาต
- การตรวจสอบร้านสำหรับการขอ/ต่อใบอนุญาต ผู้ประกอบการเสนอให้มีหน่วยงานภายนอกหรือหน่วยงานที่เสมือนบุคคลที่สามที่ได้รับการรับรองจากกรมอนามัย ทำหน้าที่ในการตรวจสอบรับรองว่าร้านอาหารนั้นๆ ได้ปฏิบัติตามกฎหมายจริง และใช้เอกสารรับรองนั้นประกอบการยื่นคำขอ/ต่อใบอนุญาต ซึ่งจะช่วยแก้ปัญหาเรื่องเจ้าหน้าที่ที่ไม่เพียงพอในการลงพื้นที่เพื่อตรวจสอบร้านอาหาร ลักษณะคล้ายกับการสอบใบขับขี่ที่มีโรงเรียนที่ได้รับการรับรองจากกรมการขนส่งทางบก
- ข้อเสนอเรื่องการจัดฝึกอบรมหลักสูตรสุขภาพอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ข้อเสนอแรก ภาครัฐควรจัดให้มีการอบรมและจัดสอบผ่านระบบออนไลน์ เพื่อลดปัญหาเรื่องต้นทุนในการเดินทาง ค่าเสียเวลา และค่าเข้าร่วมอบรม อย่างไรก็ตาม ใจต้องคิดวิธีการตรวจสอบว่ามีการเรียนรู้และการสอบจริง ข้อเสนอที่สอง กรมอนามัยควรสร้างพันธมิตรกับสถานศึกษาในท้องที่ต่างๆ เพื่อให้เป็นหน่วยงานตัวแทนจัดฝึกอบรมหลักสูตร

สุขาภิบาลอาหารให้แก่ผู้ประกอบการในท้องถิ่น ซึ่งสถานศึกษามีจุดเด่นในเรื่องความพร้อมของบุคลากร ความรู้วิชาการ และอุปกรณ์ที่จะใช้ในการฝึกสอน

- การให้ความช่วยเหลือด้านการเงินให้แก่ผู้ประกอบการ เพื่อให้ผู้ประกอบการเข้าถึงแหล่งเงินทุนได้มากขึ้น สถาบันการเงินควรเพิ่มทางเลือกในเรื่องการค้ำประกันสินเชื่อให้แก่ผู้กู้ เช่น อนุญาตให้ใช้หลักฐานการเช่าพื้นที่ร้านในการค้ำประกันสินเชื่อ เป็นต้น

2.3 ข้อมูลเพิ่มเติม

- ในทางปฏิบัติเรื่องการออกใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา หน่วยงานในท้องถิ่นจะให้ร้านอาหารลงดำเนินธุรกิจก่อนประมาณ 6 เดือน หากร้านอาหารนั้นสามารถดำเนินธุรกิจต่อได้ เจ้าหน้าที่จะแจ้งให้มาดำเนินการตามขั้นตอนของกฎหมาย เช่น การขอใบอนุญาต และมีการสุ่มตรวจร้าน เป็นต้น ทั้งนี้ หน่วยงานในท้องถิ่นจะทำงานร่วมกับชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารซึ่งจะมีอาสาสมัครอยู่ในแต่ละท้องที่ จะเป็นผู้ช่วยในการแจ้งข้อมูลหากมีร้านอาหารรายใหม่ๆ เกิดขึ้น
- หากเจ้าหน้าที่ทำการสุ่มตรวจร้านอาหารแล้วพบว่าปฏิบัติไม่ถูกต้อง ส่วนใหญ่เจ้าหน้าที่จะไม่ได้บังคับใช้บทลงโทษที่กำหนดไว้ในกฎหมาย แต่จะแจ้งเตือนและให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการเพื่อปรับปรุงให้ถูกต้อง ส่วนสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา จะสุ่มตรวจสอบร้านอาหารเกี่ยวกับเรื่องสารปนเปื้อน และมีการมอบสติ๊กเกอร์ร้านอาหารปลอดภัย สำหรับร้านอาหารและตลาดที่ผ่านเกณฑ์
- จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ยังไม่มีหน่วยงานภายนอก (third party) ที่ได้รับการรับรองจากกรมอนามัย ที่จะสามารถจัดฝึกอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารได้
- สมาชิกชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารจังหวัดพระนครศรีอยุธยาส่วนใหญ่มีใบอนุญาต/หนังสือรับรองสถานที่จำหน่ายอาหาร และได้รับรองมาตรฐาน Clean Food Good Taste (แต่ปัจจุบันไม่ได้มีการตรวจสอบรับรองประมาณ 3 – 4 ปี)

ภาคผนวก ง. ใบลงทะเบียนงานประชุมระดมความคิดเห็น
ในกรุงเทพมหานคร และจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

❖ ใบลงทะเบียนงานประชุมระดมความคิดเห็นในกรุงเทพมหานคร







การประชุมระดมความคิดเห็น
เรื่อง “ปลดล๊อคอุปสรรค ปรับกฎเกณฑ์ เพื่อ SMEs ไทย ส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหาร
สตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัคเติบโต”

จัดโดย สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.)









ร่วมกับ มูลนิธิสถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย (ทีดีอาร์ไอ)

วันศุกร์ที่ 24 มกราคม 2563 เวลา 08.30 – 12.00 น.

ณ ห้องประชุม ชั้น 3 โรงแรมดิเอ็มเพอเรลล์

ชื่อ-สกุล	หน่วยงาน	เซ็นชื่อ
คุณกฤษ อุณองค์	คอฟฟี่ที / ร้านอาหาร/ภัตตาคาร	
คุณกฤษชา นากสุวรรณ	ชาคาริควิ432” สาขาบางกร่าง ราชพฤกษ์ (FC) / ร้านอาหาร/ภัตตาคาร	
คุณกิตติพัฒน์ สำแดงเดช	สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยแห่งประเทศไทย	
คุณเกษม ขวัญกิจรวี	เรือน้ำพริก / ร้านอาหาร/ภัตตาคาร	
คุณขุนกลาง ชูชันอิน	ทรีส์มีแอมแซฟ / ร้านอาหาร/ภัตตาคาร	
คุณจันทรา ดุลยวสินพงศ์	แม่วันมสด (ร้านริมทาง / สตรีทฟู้ด)	
คุณเจนทัศน์ บริบูรณ์ชัยศิริ	ลิ้มเหล้าโหวง / ร้านอาหาร/ภัตตาคาร, ร้านริมทาง / สตรีทฟู้ด	
คุณชนิดา จันทเลิศลักษณ์	สื่อมวลชน ผลิตรายการ Food Truck : รายดีดื้อ และ เจ้าของ Food Truck PAN AM กระทะร้อ้น /ร้านอาหารบนรถเคลื่อนที่ / ฟู้ดทรัค	

1

ชื่อ-สกุล	หน่วยงาน	เซ็นชื่อ
คุณชัยญา แจ่มเดชะศักดิ์	สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยแห่งประเทศไทย	
คุณโชคชัย กิจเกษมทวีสิน	บ้านเรา /ร้านริมทาง / สตรีทฟู้ด	
คุณญาดา พรเพชรรัมภา	ร้านผลไม้ปั่น / ร้านอาหาร/ภัตตาคาร	
คุณนิโคลัส ลอว์	Uncle Tigger's / ร้านอาหาร/ภัตตาคาร	
คุณนิภาพรณ อุณองค์	คอฟฟี่ที / ร้านอาหาร/ภัตตาคาร	
คุณปริยานุช เรืองทัญญวนิช	กรมอนามัย	
คุณปิติพัฒน์ พันธ์ธนฐานโชค	เปี่ยมสุข /ร้านริมทาง / สตรีทฟู้ด	
คุณเปรม ดินทุกะสิริ	ร้านอาหารบนรถเคลื่อนที่ / ฟู้ดทรัค	
คุณพัชรี อมรสิน	สำนักอนามัย	
คุณพีระยา สมชัยยานนท์	สำนักอนามัย	
คุณวรุฒม์ จันทรโพธิ์	ข้างปั้มเชลล์ ดากสิน14 /ร้านริมทาง / สตรีทฟู้ด	
คุณศรัญญา สัทธาผลิน	ชาวสะอาด /ร้านอาหาร/ภัตตาคาร	*

2

ชื่อ-สกุล	หน่วยงาน	เซ็นชื่อ
คุณศิริพร แก้วเจริญ	กรมอนามัย	
คุณเศรษฐ์ ชาญโรจนะ	ชมรมร้านอาหารและธุรกิจท่องเที่ยวรายย่อย	
คุณขมา เกลียรราชฎร์	ร้านจุ่มแซ่บ (ร้านริมทาง / สตรีทฟู้ด)	
คุณสรัด สีสวรรค์	home kitchen / รับประทานอาหาร	
คุณสุตาวดี ศรีนวล	สำนักอนามัย	
คุณเสาวนีย์ รัตนสมบูรณ์สุข	EAT AT EASE	
คุณโสภิตา วายพัฒน์	กรมการค้าภายใน	
คุณอจิราภา แสงศรีสุ	푸드คิงเด็งคิง / ร้านอาหารบรมเด็งคิง / ซุเปอร์คิง	
คุณอภิรรา อวงศ์วานิชกุล	กรมการค้าภายใน	
คุณฐาตุร แก้วใส	สำนักกฎหมาย กรมการขนส่งทางบก	
คุณสุพัตรา หาดคุณ	ร้านน้ำหอม	
ฉ.ส. กุลยา กัลยกร	สำนักกฎหมาย กรมการขนส่งทางบก	

3

ชื่อ-สกุล	หน่วยงาน	เซ็นชื่อ
วิภา รัตนสมบูรณ์	รฟท. 11 น่าน	
อ.วิภา รัตนสมบูรณ์		
อ.อัญญา รัตนสมบูรณ์	กรมการขนส่งทางบก	
อ.ดร. วิภา รัตนสมบูรณ์		
นางสาว วิภา รัตนสมบูรณ์		
วิภา รัตนสมบูรณ์		

6

ชื่อ-สกุล	หน่วยงาน	เซ็นชื่อ
กมลพร ธีธำรงค์	ราชวิทยาลัยโสต	
วิมลฉัตร ภาณุจรินธร	กรมการศึกษานอก	
สุภาวดี ยี่หวัด	บ.ค. ๗๐-พรชช.	
สุภาวดี วัฒนพัฒน์	กรมการ	

5

สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

ชื่อ-สกุล	หน่วยงาน	เซ็นชื่อ
เกศินี อภังกร	ส.ส.	เกศินี อภังกร
วณนาริ อวสกุล	ส.ส.	
อุทัยศรี สุภิญญา	ส.ส.	
วิจิตร คำปาน	ส.ส.	
ศรีรัตน์ ศรีเวียงรัมย์	ส.ส.	

4

แบบตอบรับการประชุมระดมความคิดเห็น
เรื่อง “ปลดล๊อคอุปสรรค ปรับกฎเกณฑ์ เพื่อ SMEs ไทย ส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหาร
สตรีทฟู้ด และฟู้ดทรัคเติบโต”

จัดโดย สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.)

ร่วมกับ มูลนิธิสถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย (ทีดีอาร์ไอ)

วันศุกร์ที่ 24 มกราคม 2563 เวลา 08.30 – 12.00 น.

ณ ห้องบุษราคัม ชั้น 3 โรงแรมดิเอ็มเมอรัลด์

ชื่อ - นามสกุล	ชื่อร้านอาหาร	ประเภทร้านอาหารของท่าน	เบอร์โทรติดต่อ	อีเมล
คุณนิโคลัส ลอร์	Uncle Tigger's	ร้านอาหาร/ ภัตตาคาร	0910041133	tasteoglor@gmail.com
คุณขุนกลาง ชูขันธิน	ทรัสต์มีแอมเซฟ	ร้านอาหาร/ ภัตตาคาร	0816265666	khunglang.k@gmail.com
คุณสรวิทย์ ลีสุวรรณค์	home kitchen	ร้านอาหาร/ ภัตตาคาร	0955619424	watcharin.ang.con@gmail.com
คุณศรัญญา สัทธาพลิน	ชาวสะอาด	ร้านอาหาร/ ภัตตาคาร	0619185966	Saranya2497@gmail.com
คุณอจิราภา แสงตรีสุข	ฟู้ดดิ้งเด็งดิ้ง	ร้านอาหารบนรถเคลื่อนที่/ ฟู้ดทรัค	0969292629	ajirapa@outlook.com
คุณเจนทัสน์ บริบูรณ์ชัยศิริ	ลิ้มเหล่าโหวง	ร้านอาหาร/ ภัตตาคาร, ร้านริมทาง/ สตรีทฟู้ด	0952352919	chenthat.lngfood@gmail.com
คุณวรุตม์ จันทร์โพธิ์	ข้างป้อมเชลล์ ตากสิน14	ร้านริมทาง/ สตรีทฟู้ด	0898967506	Janpoe.warut@gmail.com
คุณโชคชัย กิจเกษมทวีสิน	บ้านเรา	ร้านริมทาง/ สตรีทฟู้ด	0944815543	chnp2499@gmail.com

ชื่อ - นามสกุล	ชื่อร้านอาหาร	ประเภทร้านอาหารของท่าน	เบอร์โทรติดต่อ	อีเมล
คุณชนิดา จันทเลิศลักษณ์	สื่อมวลชน ผลิตรายการ Food Truck : รายตีดล้อ และ เจ้าของ Food Truck PAN AM กระทะร้อน	ร้านอาหารบนรถเคลื่อนที่/ ฟู้ดทรัค	0815803667	puchanida@hotmail.com
คุณกฤษชา นากสุวรรณ	ชาคาริควิ432” สาขาบางกร่าง ราชพฤกษ์ (FC)	ร้านอาหาร/ ภัตตาคาร	0944545583	imajuimaju@gmail.com
คุณปิติพัฒน์ พันธุ์ฐานโชค	เปี่ยมสุข	ร้านริมทาง/ สตรีทฟู้ด	0922830214	pitiphat2006@gmail.com
คุณชนนันท์ อภิรูป	-		0856951992	neo.nunt@gmail.com
คุณเกษม ขวัญกิจรวี	เรือน้ำพริก	ร้านอาหาร/ ภัตตาคาร	084-6441449	id.smeplus@gmail.com
คุณนิภาพรรณ อุ๋นอองค์	คอฟฟี่ที	ร้านอาหาร/ ภัตตาคาร	0891103263	nipaphann@hotmail.com
คุณกฤษ อุ๋นอองค์	คอฟฟี่ที	ร้านอาหาร/ ภัตตาคาร	0891411096	kriit@hotmail.com
คุณญาดา พรเพชรธรรมา	ร้านผลไม้ปั่น	ร้านริมทาง/ สตรีทฟู้ด	0993364272	lan.yada1968@gmail.com
คุณเศรษฐ์ หาญโรจนะ	ชมรมร้านอาหารและธุรกิจท่องเที่ยวราย ย่อย	ร้านอาหาร/ ภัตตาคาร, ร้านริมทาง/ สตรีทฟู้ด, ร้านอาหารบนรถเคลื่อนที่/ ฟู้ดทรัค	083 9236725	sehtharnrojjana@gmail.com
คุณเสาวนีย์ รัตนสมบุญสุข	EAT AT EASE			june.junifest@gmail.com
คุณณัฐพงศ์ พงษ์สุขเกษม	-	ร้านริมทาง/ สตรีทฟู้ด	0886215352	somsiam_acc@hotmail.com
Sunee. Suksin	สมสนาม	ร้านอาหาร/ ภัตตาคาร	0971762480	-
คุณอรุณพล แซ่ไคว่	-	ร้านอาหารบนรถเคลื่อนที่/ ฟู้ดทรัค	0647486732	-

❖ ใบลงทะเบียนงานประชุมระดมความคิดเห็นในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

การประชุมระดมความคิดเห็น
เรื่อง "ปลดล๊อคอุปสรรค ปรับกฎเกณฑ์ เพื่อ SMEs ไทย ส่งเสริมให้ธุรกิจร้านอาหาร
สตรีฟู้ด และฟู้ดทรัคเติบโต"

จัดโดย สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.)
ร่วมกับ มูลนิธิสถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนาประเทศไทย (ทีดีอาร์ไอ)
วันอังคารที่ 17 มีนาคม 2563 เวลา 08.30 – 12.00 น.
ณ ห้องแม่น้ำเจ้าพระยา 2 ชั้น 2 โรงแรมแคนทารี ไฮเทล อยุธยา

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	หน่วยงาน	เบอร์โทร	อีเมล	เซ็นชื่อ
1	คุณศิริพร ทศุใจจิ	บจก.อยุธยาโบ๊ทแอนด์ทราเวล ร้านท่าหลวง	0968837109	admin@ayuthaya-boat.com, noon1089@gmail.com	
2	คุณกฤตภาส เนื่องดี	ร้านอาหารบ้านต้นไม้ เสนา พระนครศรีอยุธยา	0824833655	kitkpas.vongdithee @hotmail.com	
3	คุณกัญญา โพธิ์สุวรรณ	ร้านกรุงเก่า เดี่ยวเรือ	0926857770		
4	คุณจักรกฤษณ์ ทองทองคาน	ร้านอาหารริมน้ำ กรุงเก่า	0851927803	Roteesaimai_seemohk@hotmail.com	
5	คุณจันทร์จิรา กลั่นเงิน	ร้านสุนทร	0847181240		
6	คุณชฎาภา วัลยาฉิม	ร้านอาหารอำเภอท่าเรือ	0899042424		
7	คุณชัชวาลย์ ธรรมเกษ	ร้านอาหารสกุล สีสุก	0898300175		

1

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	หน่วยงาน	เบอร์โทร	อีเมล	เซ็นชื่อ
8	คุณชัยพัทธ์ พิพัฒน์ธนสกุล	เด็กแอนด์เที่ยว	0926249544	chaitipat.pipat@gmail.com	
9	คุณณัฐนิชา สอนดี	สวนอาหารไทรทองริเวอร์	0856234562	zorndee@gmail.com	
10	คุณเทวี สุทัศน์า		0868046788		
11	คุณธนกร โพธิ์สุวรรณ	ร้านเจ้าโหม	0891472085		
12	คุณธัชชัชริราช พงษ์อุปถัมภ์ชัย	ร้านอาหารแกรนด์เจ้าพระยา	092-6426546	Grandchaopraya2009@gmail.com	
13	คุณนพสิทธิ์ เสรีนาครพัฒน์	บ้านอยุธยาธรรม	0917894156	zodesign.1992@gmail.com	
14	คุณบุญเชิด ศิริยศ	หอยทอดย่าจิด	0813851669	et51Levo49@windowstive.com	
15	คุณปารุจ กระพุ่มเขต	ร้านสุกี้ฟางาม	0861286609		
16	คุณปริญญา ธรรมเกษก	ร้านอาหารสกุล สีสุก	0818519953		
17	คุณปรีดา จิรามุขชัยวัฒนา	ร้านระเบียบแม่น้ำ	0898871712		
18	คุณมาติกา ไชยวงค์	บ้านข้าวกล้อง อยุธยา	0877583783	matiku.puchang@gmail.com	
19	คุณศุภรา เชื้อไทย	ศูนย์ให้บริการ SME ครบวงจร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	035246323	suppara@sme.go.th	
20	คุณสิรินันท์ อติโรจนสกุล	ร้านอาหารมือพิเศษ	0818148840	sirinun1965@gmail.com	

2

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	หน่วยงาน	เบอร์โทร	อีเมล	เซ็นชื่อ
21	คุณสุรพล พรหมศิลป์	เทศบาลนครพระนครศรีอยุธยา	035252235	nurse.nuttida@hotmail.com	
22	คุณอภิษฎา จำปาเรือง		0982754956		
23	คุณอรุณี คชประภา	ร้านอาหารอำเภอท่าเรือ	0927265448		
24	คุณอัมพรรัตน์ ลีอกเกิด	ร้านอาหารไทย รัชราชัย	0817538499		
25	คุณพิสิษฐ์ ศางค์	ร้านขนมจำไข่ 2	092-6515198		
26	คุณพิกุล รุ่งอรุณ	ร้านอาหารริมป่ากล้วย	035-5639935	piro.fico@hotmail.com	พิกุล
27	พิรุจิตร ใสสว่าง	เทศบาลนครพระนครศรีอยุธยา	010-1011665		
28	คุณวิมล วรรณกุล		069-4933389	suwanr_nude@hotmail	
29	มิถุนันท์ งามเนตร				

3

สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

ชื่อ-สกุล	หน่วยงาน	เซ็นชื่อ
คุณปานหทัย ธรรมโชติ	สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.)	
คุณวรินทร์ หงสกุล	สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.)	
คุณวนิดา จรูญเพ็ญ	สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.)	
คุณธณัฐ บุญทร	สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.)	
คุณอัมรินทร์ สุทธิบุญ	สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.)	

4

ภาคผนวก จ. ภาพบรรยากาศงานประชุมระดมความคิดเห็น
ในกรุงเทพมหานคร และจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

❖ ภาพงานประชุมระดมความคิดเห็นในกรุงเทพมหานคร



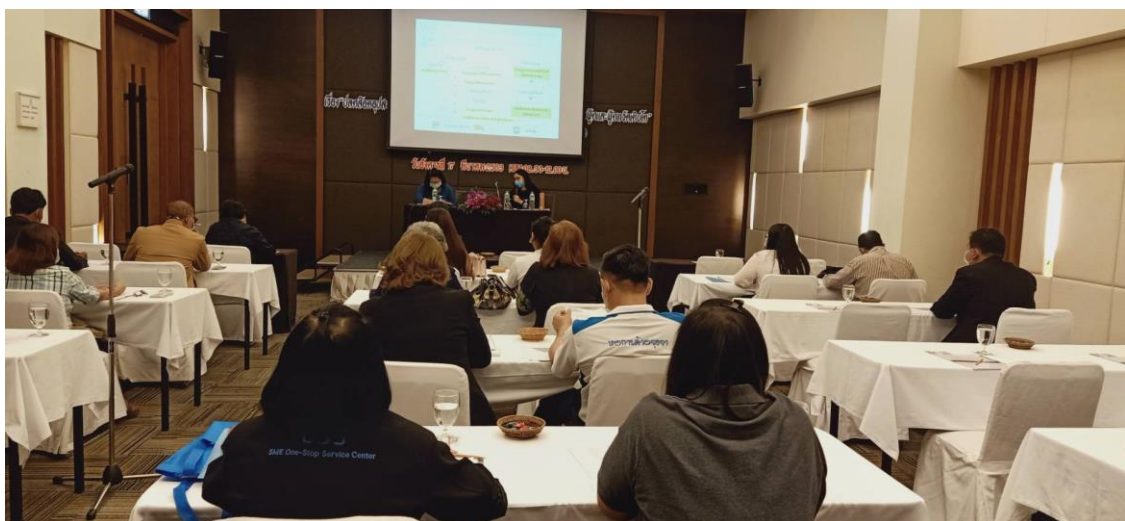


❖ ภาพงานประชุมระดมความคิดเห็นในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา













ภาคผนวก ฉ. รายชื่อผู้ให้ข้อมูลภายใต้โครงการ

หน่วยงานภาครัฐ	สมาคม
1. กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข	1. สมาคมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยแห่งประเทศไทย
2. กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม	2. สมาคมภัตตาคารไทย
3. สำนักเทศกิจ กรุงเทพมหานคร	3. สมาคม Food Truck Club Thailand
4. สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร	4. สมาคมร้านอาหารแห่งประเทศไทย สาขาจังหวัดพระนครศรีอยุธยา
5. ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข	5. ชมรมร้านอาหารและแผงลอยจังหวัดพระนครศรีอยุธยา
6. ฝ่ายสิ่งแวดล้อม สำนักงานเขตดอนเมือง	6. ชมรมร้านอาหารและธุรกิจท่องเที่ยวรายย่อย
7. ฝ่ายสิ่งแวดล้อม สำนักงานเขตปทุมวัน	
8. กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครพระนครศรีอยุธยา	
9. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา	
10. กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์	
11. สำนักกฎหมาย กรมการขนส่งทางบก	
12. ศูนย์ให้บริการ SME ครบวงจร จ.พระนครศรีอยุธยา	

ผู้ประกอบการ		
1. ร้านสตรีทฟู้ด “ขนมครกใบเตย สยามสแควร์ Siam Pandon”	45. แหวกไม้แหวก	89. Bros burger
2. ร้านอาหาร “บ้านคุณแม่”	46. ผัดไทยอาชีพ	90. Mong Ni Café
3. ร้านอาหาร “O’Glee”	47. ส้มส้มซีฟู้ด	91. แฟร์ปะละ
4. ร้านอาหาร “โอจิ อีซากายะ”	48. เศรษฐีเรือทอง ก๋วยเตี๋ยวเรือแม่จันทร์	92. เจ้าหมวย
5. ร้านอาหาร “Gyudon Express”	49. monsteryum samyan	93. ข้าวมันไก่ไหหลำ
6. ร้านอาหาร “น้องป๋วย ผัดไทยหอยทอด”	50. เขียวเม้งหมูสะเต๊ะ	94. เขียวเป็ด

ผู้ประกอบการ		
7. ร้านอาหาร “ร้านบ้านดินเผา”	51. bench&bar	95. ข้าวมันไก่
8. ร้านอาหาร “เดอ ริว่า อโยธยา” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	52. กานชูดา อาหารตามสั่ง	96. siam pandon
9. ร้านอาหาร “อันเกม”จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	53. dink dink	97. กาแฟมวง
10. ร้านอาหาร “บุษบา คาเฟ่” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	54. Gelato	98. creamery
11. ร้านอาหาร “เรือนรับรอง” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	55. ร้านเพื่อน	99. แม่สำเภา
12. ร้านอาหาร “แกรนด์เจ้าพระยา”จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	56. สถานีอาหารซีฟู้ด	100. มุมอร่อย เจ้ากระเกต
13. ร้านอาหาร “ข้าวต้มกำลังภายใน”จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	57. broccoti	101. เจ้ตุ้ม
14. ร้านอาหาร “ครัวคุณสุ” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	58. tum thai food	102. ขนมจีนแม่ดำ
15. ร้านฟู้ดทรัค “Mong Nai Cafe”จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	59. แซ่บบางเลิฟ	103. ข้าวเหนียวมะม่วง
16. ร้านอาหาร “กานต์กิตติ” จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	60. เปิดย่าง	104. คำหวาน
17. กวยเตี๋ยวมู ต้มยำน้ำ	61. ครัวสองพี่น้อง	105. muchmore pung
18. หมูดำลิ่ง แม่สวย	62. zeroco coffee	106. senatra caffee
19. โอโห้ข้าวแฉ	63. กูโรตี ชาชัก	107. ช้างแกงราชบุรี
20. โรงนา พญาไท	64. tha cockle seafood	108. frank café bar
21. Chikalicious	65. พริกหยวก	109. โฮเต้ง
22. ส้มตำ (เจ้แดง)	66. จอยร้อยเอ็ด	110. ร้านโรตีสายไหมสีหมอก
23. Curry boy	67. liebe café	111. ร้านกันเอง
24. นัวสะเต๊ะ	68. โอราจี	112. Uncle Tigger’s
25. ร้านกวยเตี๋ยวลูกโต/ลูกโตต้มยำ	69. teedjard	113. ทรัสต์มีแอมเซฟ

ผู้ประกอบการ		
26. คาเฟ่ควอเตอร์	70. café ice	114. home kitchen
27. เคนชิน อีซากายะ	71. magma	115. ลี้มเหล้าโหวง
28. ข้าวแกงพอใจ	72. ก๋วยเตี๋ยวลดเค็ม	116. บ้านเรา
29. ข้าวหมูแดงคุณอ๊อด	73. ทำหลวง จ.พระนครศรีอยุธยา	117. เปี่ยมสุข
30. เบ็ดเตล็ด	74. รีมน์น้ำกรุงเก่า จ.พระนครศรีอยุธยา	118. เรือนน้ำพริก
31. ร้านอาหารป่าสองพี่น้อง	75. ร้านอาหารไทยบ้านวัชรราชัย จ.พระนครศรีอยุธยา	119. คอฟฟี่ที
32. Souffle house	76. ร้านอาหารจำชัย 2 จ.พระนครศรีอยุธยา	120. EAT AT EASE
33. บุญทรัพย์/Boansap	77. ร้านสี่กุก จ.พระนครศรีอยุธยา	121. บจก.อยุธยาไบท์แอนด์ ทราเวล
34. 369 ผัดไทยกุ้งสด	78. หอยทอดยาชิด จ.พระนครศรีอยุธยา	122. ร้านอาหารอำเภอท่าเรือ
35. CASA SAPPAROD	79. บ้านต้นไม้ จ.พระนครศรีอยุธยา	123. เต็กแอนด์เต็ยว
36. Dazzle	80. บ้านข้าวกล้องอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา	124. สวนอาหารไทรทองริเวอร์
37. ปิ่นลิ	81. เรือนรับรอง จ.พระนครศรีอยุธยา	125. หอยทอดยาชิด
38. บ้านกลางซอย	82. ชายนา จ.พระนครศรีอยุธยา	126. ร้านสุกี้ทำงาน
39. ขาหมู	83. ระเบียบน้ำ จ.พระนครศรีอยุธยา	127. โจ๊กสามย่าน
40. เบ็ดเตล็ดสร้างบางรัก	84. ฟุงโต Eatonstreet	128. ยินดีข้าวมันไก่
41. Patch work	85. all day bruch	129. mr.wick burger
42. เซอร์เค้ก	86. alice'pizza	130. banner burger
43. Coffee&me	87. awesome sauce	131. แจ๊สรี
44. ฮิวคิทเซ่น	88. summer summer by summer street	132. on the road

