

การกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศไทย
(ฉบับสมบูรณ์)

นางสาวสุชาภา อัครเลิศพลการ

เอกัตศึกษานี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชากฎหมายเศรษฐกิจ
คณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ปีการศึกษา 2565

หัวข้อเอกัตศึกษา การกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศไทย

โดย นางสาวสุชาภา อัครเลิศพลากร

รหัสประจำตัว 648 02507 34

หลักสูตร ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชากฎหมายเศรษฐกิจ
 คณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

หมวดวิชา กฎหมายธุรกิจทั่วไป

อาจารย์ที่ปรึกษา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิโรจน์ วาทินพงศ์พันธ์

ปีการศึกษา 2565

คณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้เอกัตศึกษานี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชากฎหมายเศรษฐกิจ

ลงชื่อ..........อาจารย์ที่ปรึกษา
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิโรจน์ วาทินพงศ์พันธ์)

บทคัดย่อ

เอกัตศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารในประเทศไทย รวมถึงปัญหาต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหาร และศึกษาแนวทางกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารในประเทศสหรัฐอเมริกา (รัฐแคลิฟอร์เนีย) และประเทศสิงคโปร์ เพื่อนำมามาตรการที่ศึกษาได้ มาวิเคราะห์เปรียบเทียบเพื่อเป็นแนวทางดำเนินการในการกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารในประเทศไทย

อย่างไรก็ตาม ประเทศไทยยังไม่มีกฎหมายเป็นการเฉพาะสำหรับกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน มีแต่กฎหมายสำหรับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่เป็นการทั่วไป ซึ่งหากมีการประกอบและจำหน่ายอาหารก็จะเข้านิยามและต้องปฏิบัติตามกฎหมายนั้น โดยหากจะประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดตามกฎหมายหลายฉบับที่เกี่ยวข้องเนื่องจากไม่มีกฎหมายเป็นการเฉพาะ และพบว่ากฎหมายที่กำกับดูแลนั้นยังไม่ครอบคลุมและสอดคล้องกับรูปแบบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านทำให้เกิดปัญหาหลายส่วน

จากการศึกษาการกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารในประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศสิงคโปร์ ผู้เขียนได้แนวทางการปฏิบัติที่สามารถนำมาปรับใช้กับประเทศไทยได้ ทั้งด้านของการกำหนดกฎหมายให้ชัดเจนเป็นการเฉพาะสำหรับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหาร การใช้เทคโนโลยีเข้ามาจัดการในการขออนุญาตและลงทะเบียนประกอบ ธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหาร และการกำกับดูแลสุขลักษณะต่าง ๆ ได้แก่ สุขลักษณะของสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร สุขลักษณะของอาหาร การประกอบอาหารและการจำหน่ายอาหาร สุขลักษณะของภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งเป็นข้อกำหนดที่สอดคล้องและเหมาะสมกับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหาร ทำให้การกำกับดูแลของรัฐมีประสิทธิภาพมากขึ้น และเป็นการส่งเสริมให้ผู้ที่ต้องการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านมีสุขลักษณะอนามัยที่ดีในการประกอบอาหาร ซึ่งจะส่งผลให้ผู้บริโภคได้รับบริโภคอาหารที่ถูกต้องสุขลักษณะอนามัย ลดความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บและเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหาร

กิตติกรรมประกาศ

เอกัตศึกษาเรื่องการกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศไทยสำเร็จได้ด้วยดี เนื่องจากผู้เขียนได้รับความเมตตากรุณาจากผู้สนับสนุนหลายฝ่าย จึงขอขอบพระคุณผู้สนับสนุนทุกท่านมา ณ ที่นี้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้เขียนขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิโรจน์ วาทินพงศ์พันธ์ ที่กรุณารับเป็นที่ปรึกษา แม้ว่าท่านจะมีภาระหน้าที่ต่าง ๆ ที่ต้องจัดการมากมาย แต่ท่านได้สละเวลาอันมีค่าเพื่อช่วยให้คำปรึกษา ให้คำแนะนำ และให้กำลังใจ ตลอดจนช่วยแก้ไขปัญหาดังต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นจนเอกัตศึกษานี้สำเร็จสมบูรณ์

ผู้เขียนขอขอบพระคุณ คณาจารย์ และคณาจารย์พิเศษ คณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยทุกท่าน ที่กรุณาถ่ายทอดวิชาความรู้ด้านกฎหมายและธุรกิจ รวมถึงให้คำแนะนำและให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์แก่ผู้เขียน เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในการทำเอกัตศึกษา

ผู้เขียนขอขอบพระคุณเจ้าหน้าที่ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชากฎหมายเศรษฐกิจ คณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ที่ช่วยประสานงานและอำนวยความสะดวกด้านต่าง ๆ อีกทั้งยังช่วยให้คำแนะนำในด้านต่าง ๆ เป็นอย่างดีตลอดหลักสูตร

สุดท้ายนี้ผู้เขียนขอขอบพระคุณครอบครัว เพื่อนสนิทมิตรสหาย และเพื่อนนิสิตหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชากฎหมายเศรษฐกิจ รุ่น 24 ทุกท่าน ที่ช่วยเหลือ แนะนำ และเป็นกำลังใจในการศึกษาตลอดมา ผู้เขียนหวังเป็นอย่างยิ่งว่า เอกัตศึกษานี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจศึกษาหรือนำไปต่อยอดความรู้ ทั้งนี้ หากเอกัตศึกษานี้มีข้อบกพร่องประการใด ผู้เขียนต้องขออภัยมา ณ ที่นี้

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อ.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ข
สารบัญ.....	ค
สารบัญตาราง.....	จ
บทที่ 1 บทนำ.....	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 สมมุติฐานของการศึกษา	3
1.4 ขอบเขตการศึกษา	3
1.5 วิธีดำเนินการศึกษา.....	3
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 แนวคิดทั่วไปของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศไทย.....	4
2.1 รูปแบบของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน	4
2.1.1 สถานการณ์ในปัจจุบันของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน	4
2.1.2 นิยามศัพท์และความหมายของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน	5
2.2 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน	6
2.2.1 การขออนุญาต จดทะเบียนและดำเนินการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน	7
2.2.2 สุขลักษณะในการจัดตั้งสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน	8
2.2.3 ประเภทของอาหารที่กฎหมายอนุญาตให้จำหน่าย	11
2.2.4 แนวทางการคุ้มครองผู้บริโภค.....	11
2.2.5 มาตรการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง.....	11
2.3 ปัญหาและอุปสรรคในการกำกับดูแลการจำหน่ายอาหารธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศไทย.....	13
บทที่ 3 มาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในต่างประเทศ	15
3.1 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศสหรัฐอเมริกา (รัฐแคลิฟอร์เนีย).....	15
3.1.1 Cottage Food Operations.....	15
3.1.2 Microenterprise Home Kitchen Operations	22
3.2 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศสิงคโปร์.....	30
3.2.1 นิยามศัพท์และความหมายของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน.....	30
3.2.2 การขออนุญาต จดทะเบียนและดำเนินการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน.....	30
3.2.3 สุขลักษณะในการจัดตั้งสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน.....	32

3.2.4 ประเภทของอาหารที่กฎหมายอนุญาตให้จำหน่าย	34
3.2.5 แนวทางการคุ้มครองผู้บริโภค	34
3.2.6 มาตรการอื่นๆที่เกี่ยวข้อง.....	35
3.3 เปรียบเทียบแนวทางการกำกับดูแลควบคุมการจำหน่ายอาหารธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านของประเทศไทยกับกฎหมายต่างประเทศ (ตาราง)	36
บทที่ 4 วิเคราะห์แนวทางการกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศไทย	41
4.1 วิเคราะห์เปรียบเทียบแนวทางการกำกับดูแลควบคุมการจำหน่ายอาหารธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านของประเทศไทยกับกฎหมายต่างประเทศ	41
4.2 แนวทางการกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านที่เหมาะสมสำหรับประเทศไทย	45
บทที่ 5 บทสรุปและข้อเสนอแนะ.....	47
5.1 บทสรุป	47
5.1.1 การกำหนดบทบัญญัติกฎหมายเป็นการเฉพาะ.....	47
5.1.2 การขออนุญาตและลงทะเบียน	48
5.1.3 ปรับใช้กฎหมายให้สอดคล้องกับรูปแบบธุรกิจ.....	49
5.1.4 ปัญหาการคุ้มครองผู้บริโภค.....	49
5.2 ข้อเสนอแนะ	50
5.2.1 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย	50
5.2.2 ข้อเสนอแนะเชิงกฎหมาย	50
5.2.3 ความร่วมมือของภาครัฐและเอกชน	50
บรรณานุกรม.....	51
ภาคผนวก	53

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 1	เปรียบเทียบแนวทางการกำกับดูแลควบคุมการจำหน่ายอาหารธุรกิจประกอบ และจำหน่ายอาหารที่บ้านของประเทศไทยกับกฎหมายต่างประเทศ
------------	---

35

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

สถานการณ์แพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 ถือเป็นปรากฏการณ์ที่ส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตทางเศรษฐกิจ สังคมและการเมืองของประชาชนชาวไทยเป็นอย่างมาก เนื่องจากสถานการณ์ดังกล่าวสร้างความหวาดกลัวให้กับประชาชน ผ่านการแพร่ระบาดผ่านการสัมผัสและการกระจายตัวในอากาศ อีกทั้งเชื้อไวรัสโควิด 19 มีความสามารถในการทำให้ผู้ติดเชื้อถึงแก่ชีวิตได้โดยฉับพลันและไม่อาจคาดการณ์ได้ล่วงหน้า จากเหตุการณ์ดังกล่าวทำให้คนในสังคมไทยมีการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตเพื่อให้เข้ากับสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรค รวมถึงการที่รัฐออกมาตรการ กำกับดูแลประชาชนเพื่อให้เกิดความสงบเรียบร้อยในสังคม เช่น มาตรการล็อกดาวน์ การมาตรการบังคับให้ประชาชนต้องสวมใส่หน้ากากอนามัยออกจากบ้าน มาตรการลดความเสี่ยงการแพร่ระบาดของเชื้อโควิด 19 โดยการทำงานที่บ้าน (work from home) ในส่วนของภาคประชาชนมีการปรับวิถีชีวิตแบบใหม่เพื่อลดความเสี่ยงโดยการออกจากบ้านให้น้อยที่สุด เน้นการซื้อของและหันมาพึ่งพาแอปพลิเคชันที่มีบริการส่งอาหารผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ (food delivery application) ในการจับจ่ายซื้ออาหารทั้งอาหารปรุงสุก อาหารสด และถึงข้าวของเครื่องใช้ ทำให้ผู้คนที่มียารายได้น้อยหันมาทำอาชีพออนไลน์เพื่อความอยู่รอดมากขึ้น อย่างไรก็ตาม แม้การปรับตัวของหลายภาคส่วนจะทำให้สถานการณ์การแพร่ระบาดดังกล่าวค่อย ๆ คลี่คลายไปในทิศทางที่ดีขึ้น แต่ผลผลิตจากการพยายามปรับตัวของผู้ผลิตและผู้บริโภคในช่วงที่มีการแพร่ระบาดรุนแรงยังคงดำรงอยู่ อีกทั้งยังส่งผลต่อปรับเปลี่ยนพฤติกรรม การประกอบการของภาคธุรกิจในช่วงกว้าง โดยหนึ่งในพฤติกรรมประกอบการที่ปรับเปลี่ยนไปและสร้างความ สะดวกสบายให้กับผู้บริโภคมากขึ้นกว่าก่อนการอุบัติขึ้นของเชื้อไวรัสโควิด 19 คือการพัฒนาช่องทางการขายสินค้าและบริการแบบออนไลน์ เพื่อให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตของผู้บริโภคที่มีโอกาสเดินทางออกจากบ้านมาจับจ่ายใช้สอย น้อยลง ต้องเก็บตัวอยู่บ้านมากยิ่งขึ้น ทั้งนี้ นอกจากวิธีดังกล่าวจะเป็นการอำนวยความสะดวกให้กับผู้บริโภคแล้ว ยังเป็นการต่อลมหายใจให้กับหลายธุรกิจที่พึ่งพาการเข้าถึงสินค้าและบริการแบบตัวต่อตัว ซึ่งต้องซบเซาเพราะ มาตรฐานควบคุมโรคของรัฐบาล ยกตัวอย่างเช่น โรงแรม ร้านอาหาร ร้านเสริมสวย สถาบันเทรนนิ่ง เป็นต้น ที่ต้องนำ สินค้าและบริการบางส่วนมาขายและปรับการเข้าถึงเป็นช่องทางออนไลน์ อาทิ ร้านเสริมสวยที่ขายอุปกรณ์จัดแต่ง ทรงผมและบำรุงผมแบบออนไลน์ โลฟเปิดเพลงของสถาบันเทรนนิ่งที่เก็บค่าเข้าชมออนไลน์ ตลอดจนร้านอาหารที่ปรับ มาจำหน่ายอาหารผ่านช่องทางออนไลน์ เป็นต้น

เนื่องจากอาหารถือเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตของมนุษย์ ผู้ประกอบการในประเทศที่ขึ้นชื่อว่าเป็นครัว ของโลกและแหล่งวัตถุดิบชั้นดีจากภูมิประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์อย่างประเทศไทยจึงมีความคิดที่จะพลิกวิกฤติให้ เป็นโอกาส มุ่งแสวงหารายได้จากการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น โดยพัฒนาธุรกิจรูปแบบใหม่ที่เรียกว่า ธุรกิจประกอบ และจำหน่ายอาหารที่บ้าน (Home Kitchen) ขึ้นมาตอบสนองกับพฤติกรรมของผู้บริโภคที่ไม่อยากออกไป รับประทานอาหารนอกบ้าน และการเกิดขึ้นของแพลตฟอร์มรับส่งอาหารออนไลน์ โดยธุรกิจใหม่ดังกล่าว เป็นการ ประกอบอาหารขายโดยใช้ที่อยู่อาศัยส่วนตัวเป็นสถานที่หลักในการประกอบการ ไม่มีหน้าร้านและมีการจัดจำหน่าย ผ่านระบบแพลตฟอร์มออนไลน์ อาทิ แอปพลิเคชัน หรือเว็บไซต์ เท่านั้น ทั้งนี้ธุรกิจดังกล่าวถือเป็นธุรกิจที่มีการ

เติบโตอย่างรวดเร็วและสร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการระดับครัวเรือนอย่างมหาศาล โดยมีแนวโน้มสูงที่จะเติบโตขึ้นอย่างดียิ่ง ๆ ขึ้นไปในอนาคต เพราะสอดคล้องกับทิศทางการเปลี่ยนแปลงของสังคมอย่างมาก มีรายงานพบว่ามูลค่าของธุรกิจดังกล่าวอาจสูงถึง 1 ล้านล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ในปี ค.ศ. 2030¹ อย่างไรก็ตาม แม้ธุรกิจดังกล่าวจะเป็นที่เข็ดหน้าชู้ตาของวงการธุรกิจไทยและมีบทบาทสำคัญในการทำให้เศรษฐกิจไทยมีสภาพคล่องมากยิ่งขึ้นเรื่อย ๆ หลังจากฝืดเคืองเพราะสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคไวรัสโควิด 19 มาอย่างยาวนาน แต่ในปัจจุบันยังไม่มีกฎหมายเป็นการเฉพาะสำหรับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน จึงต้องใช้กฎหมายที่ใกล้เคียงในการกำกับดูแล ซึ่งในบางครั้งเป็นอุปสรรคต่อการทำธุรกิจเนื่องจากมีจุดมุ่งหมายในการออกข้อกำหนดขึ้นเพื่อธุรกิจร้านอาหาร ไม่ใช่ธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

เอกัตศึกษานี้จึงนำไปสู่การศึกษาและค้นคว้าหาแนวทางการกำกับดูแลทางกฎหมายที่เกี่ยวกับการประกอบอาหารจำหน่ายในรูปแบบของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน อยู่ภายใต้กรอบของกฎหมายในมุมมองต่าง ๆ รวมถึงการขออนุญาตเพื่อจำหน่ายอาหาร การกำหนดสุขลักษณะในการจัดตั้งสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ซึ่งประกอบไปด้วย สุขลักษณะของสถานที่ประกอบอาหาร สุขลักษณะในการผลิตอาหาร สุขลักษณะของพื้นที่ในการประกอบอาหาร และสุขลักษณะของผู้ประกอบอาหาร เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคให้ได้รับอาหารที่ถูกสุขลักษณะและลดโอกาสในการเจ็บป่วยหรือได้รับบาดเจ็บจากการบริโภคอาหาร โดยผู้เขียนจะศึกษาการกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศสิงคโปร์ ซึ่งมีกฎหมายเป็นการเฉพาะและมีการกำกับดูแลที่ชัดเจน เพื่อเสนอแนะแนวทางการกำกับดูแลด้านกฎหมายเป็นการเฉพาะสำหรับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านที่เหมาะสมกับบริบทสังคมไทย

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- 1) เพื่อศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านที่มีอยู่ในปัจจุบัน
- 2) เพื่อศึกษาปัญหาจากกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในปัจจุบัน
- 3) เพื่อศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านของต่างประเทศ ได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศสิงคโปร์ เปรียบเทียบกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศไทย
- 4) เพื่อเสนอแนวทางการกำกับดูแลและกำหนดนิยามทางกฎหมายที่ของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน
- 5) เพื่อเสนอแนวทางในการส่งเสริมการลงทะเบียนธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านเข้าระบบ ทำให้สะดวกต่อการดำเนินการด้านความปลอดภัยของสุขลักษณะอนามัยด้านอาหารของผู้บริโภค

¹ Euromonitor International, Business Dynamics: Thailand [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: <https://www.euromonitor.com/business-dynamics-thailand/report> [2 ตุลาคม 2565]

1.3 สมมติฐานของการศึกษา

ปัจจุบันประเทศไทยยังไม่มีกฎหมายเป็นการเฉพาะในการกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านโดยตรง รวมทั้งยังไม่มี ความชัดเจนเกี่ยวกับการขออนุญาต ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคได้

1.4 ขอบเขตการศึกษา

เอกัตศึกษานี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อกำหนดการกำกับดูแลที่เหมาะสมสำหรับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านที่ไม่มีหน้าร้านในประเทศไทย โดยรวบรวมข้อมูลกฎหมายที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ ในประเทศไทย และนำมาเปรียบเทียบกับข้อมูลกฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศสิงคโปร์

1.5 วิธีดำเนินการศึกษา

เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพด้วยวิธีการวิจัยเอกสาร (Documentary Research) ศึกษาและรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องจากหนังสือ งานวิจัย ทั่วบทความกฎหมาย ตำรา วารสาร บทความที่เกี่ยวข้อง รวมถึงข้อมูลจากเครือข่ายอินเทอร์เน็ตของข้อมูลด้านกฎหมายและบทบัญญัติที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการจัดจำหน่ายอาหารที่ใช้บ้านเป็นสถานที่ในการปรุงอาหาร ข้อมูลกฎหมายต่างประเทศที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศสิงคโปร์ เมื่อรวบรวมข้อมูลได้ครบถ้วนแล้ว จะทำการสกัดเฉพาะส่วนที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาวิเคราะห์และปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาถึงแนวทางในการศึกษาเปรียบเทียบกับกฎหมายไทย

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) ทำให้ทราบถึงสถานการณ์ปัญหาและผลกระทบต่อผู้ประกอบการธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน
- 2) ทำให้ทราบถึงแนวทางการกำกับดูแลทางกฎหมายในการควบคุมธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านของประเทศไทยที่มีอยู่ในปัจจุบัน
- 3) ทำให้ทราบถึงปัญหา อุปสรรค และข้อจำกัดทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน
- 4) ทำให้ทราบถึงข้อมูลและหลักเกณฑ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านของประเทศไทยและประเทศสิงคโปร์
- 5) เพื่อเป็นการแนะนำแนวทางการกำกับดูแลด้านกฎหมายในการควบคุมธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านที่เหมาะสมกับประเทศไทย

บทที่ 2

แนวคิดทั่วไปของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศไทย

2.1 รูปแบบของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

เนื่องจากสถานการณ์โรคระบาดไวรัสโควิด 19 ทำให้นักท่องเที่ยวไม่สามารถเดินทางมาเที่ยวประเทศไทยได้ การเติบโตของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวหยุดชะงัก วัตถุประสงค์จากค่าผลิตภัณฑ์มวลรวมของประเทศที่ลดลง² ก่อให้เกิดผลกระทบต่อเศรษฐกิจและสังคมไทยเป็นวงกว้าง ไม่ว่าจะเป็นการจ้างงานที่ลดลง การปิดตัวของหลาย ๆ ธุรกิจ เนื่องจากรับมือกับภาวะเศรษฐกิจฝืดเคืองไม่ไหว เมื่อกำลังซื้อน้อยลง การบริโภคมวลรวมก็แปรผันตามไปด้วย แต่อย่างไรก็ตามผู้ประกอบการบางรายเล็งเห็นถึงความสำคัญของการบริโภคเนื่องจากการบริโภคเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตของมนุษย์ ประกอบกับมีธุรกิจแพลตฟอร์มรับส่งอาหารเกิดขึ้นในประเทศไทยค่อนข้างมาก ทำให้คนไทยหลาย ๆ คนมีแนวคิดที่จะเปิดธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน โดยใช้บ้านหรือที่อยู่อาศัยเป็นสถานที่ประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์โดยไม่มีหน้าร้าน และมีมุมมองเกี่ยวกับการทำอาหารจำหน่ายว่าเป็นช่องทางในการหารายได้ เพราะอาหารเป็นปัจจัยสำคัญที่คนต้องบริโภค จึงเกิดธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านขึ้น

2.1.1 สถานการณ์ในปัจจุบันของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

ในปัจจุบันธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน เปิดกิจการอยู่ทั่วไปและส่วนใหญ่ไม่ได้จดทะเบียนหรือแจ้งเจ้าหน้าที่ของรัฐอย่างถูกต้อง ในส่วนของการลงทะเบียนขายอาหารผ่านแพลตฟอร์มไม่ได้ให้ความสำคัญกับการจดทะเบียนหรือแจ้งว่าเป็นธุรกิจจำหน่ายอาหารตามกฎหมายเท่าไรนัก ทั้งยังสนับสนุนให้ร้านค้าเข้ามาใช้บริการแพลตฟอร์มมากขึ้น

มาตรการของรัฐที่ออกมาเพื่อกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านได้มีการกำหนดหลักเกณฑ์และแนวทางปฏิบัติต่าง ๆ โดยเน้นที่การประกอบอาหารจำหน่ายเป็นหลัก มาตรการที่ออกมาจึงเป็นมาตรการที่มีขอบเขตอย่างกว้าง ๆ ครอบคลุมธุรกิจการจำหน่ายอาหารที่หลากหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นการขายอาหารหน้าร้าน การขายอาหารเพื่อนำไปบริโภคที่อื่น หรือแม้กระทั่งการขายอาหารผ่านแพลตฟอร์มเดลิเวอรี่ ซึ่งมาตรการของรัฐจะเป็นมาตรการแบบครบวงจรตั้งแต่การขออนุญาตประกอบธุรกิจ กระบวนการผลิต การรักษาความสะอาด มาตรฐานการผลิต จนถึงกระบวนการคุ้มครองผู้บริโภค โดยรัฐกำหนดแนวทางปฏิบัติและให้อำนาจแก่เจ้าพนักงานท้องถิ่นในการดำเนินการตรวจสอบ อนุมัติสถานที่จำหน่ายอาหาร และออกข้อกำหนดท้องถิ่นเพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติให้กับผู้ประกอบการ นอกจากนี้ยังมีมาตรการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องในส่วนของรายละเอียดปลีกย่อยอีกด้วย ซึ่งมาตรการ

² ธนาคารแห่งประเทศไทย, เครื่องชี้เศรษฐกิจมหภาคของไทย 1 [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: www.bot.or.th/App/BTWS_STAT/statistics/BOTWEBSTAT.aspx?reportID=409&language=TH [2 ตุลาคม 2565]

ดังกล่าวไม่สอดคล้องกับรูปแบบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านเนื่องจากเป็นธุรกิจที่เกิดขึ้นใหม่ กฎหมายที่นำมาใช้กับผู้ประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านเป็นกฎหมายที่มีวัตถุประสงค์เหมาะสมกับการกำกับดูแลธุรกิจประเภทร้านอาหารทั่วไป เมื่อนำมาบังคับใช้กับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน จึงเป็นอุปสรรคต่อการดำเนินธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน เนื่องจากกฎหมายที่มีขอบเขตกว้างเกินไปและมีหลักเกณฑ์ที่มากเกินไปจนมีความจำเป็น

นอกจากนี้ในส่วนของผู้บริโภคซึ่งเป็นผู้รับภาระจากการไม่มีกฎหมายเป็นการเฉพาะเพื่อกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน รวมถึงไม่มีหน่วยงานกำกับดูแลที่อำนวยความสะดวกในการแนะนำให้ผู้ประกอบการทำตามขั้นตอนที่กฎหมายกำหนด ทำให้ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เลือกที่จะไม่ลงทะเบียนขออนุญาตประกอบธุรกิจ ก่อให้เกิดการประกอบธุรกิจโดยไม่ได้ผ่านมาตรฐานใดใด เมื่อผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่มาจากธุรกิจที่ไม่มีการตรวจสอบก็ส่งผลกระทบต่อสุขภาพตามมามากมาย ไม่ว่าจะเป็นอาการบาดเจ็บหรือเจ็บป่วยจากอาหารที่มีกระบวนการผลิตไม่ได้มาตรฐาน เช่น ได้รับเชื้อบิด ท้องร่วงรุนแรง อาเจียน สิ่งปลอมปนจากอาหารที่มั่วหยาบต่างๆ ของร่างกาย เป็นต้น ซึ่งโดยมากผู้บริโภคมักจะสั่งอาหารผ่านแพลตฟอร์มเดลิเวอรี่ออนไลน์ เมื่อได้รับผลกระทบจากอาหารที่บริโภค ผู้บริโภคจะไม่สามารถติดต่อผู้ประกอบการประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านได้โดยตรง แต่ต้องติดต่อผ่านระบบดูแลลูกค้าของแพลตฟอร์มออนไลน์เท่านั้นโดยแพลตฟอร์มออนไลน์จะแจ้งไปยังผู้ประกอบการ หากมีการร้องเรียนจำนวนมาก ทางแพลตฟอร์มออนไลน์จะแจ้งให้ร้านค้าปิดทำการชั่วคราว ซึ่งผู้ประกอบการอาจตัดสินใจปิดร้านค้าถาวรเนื่องจากกระบวนการในการขอปิดร้านใช้ระยะเวลาไม่นาน เป็นช่องทางให้ผู้ประกอบการปิดความรับผิดชอบได้ ผู้บริโภคก็อาจไม่ได้รับการเยียวยาใดใดจากผู้ประกอบการและไม่สามารถติดต่อผู้ประกอบการได้

2.1.2 นิยามศัพท์และความหมายของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

ปัจจุบันธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศไทย (Home Kitchen) ยังไม่มีนิยามทางกฎหมายเป็นการเฉพาะ มีเพียงกฎหมายที่ใกล้เคียงเท่านั้น แต่ในเอกัตศึกษาฉบับนี้ ผู้เขียนขอรวบรวมความหมายจากนิยามที่ใกล้เคียง รวมถึงนิยามจากกฎหมายประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศสิงคโปร์ เพื่อกำหนดนิยามธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศไทยให้เหมาะสมและสอดคล้องกับบริบทสังคมไทยมากที่สุด

นิยามของคำว่า “ผู้ประกอบการ” ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้ความหมายรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุมกำกับหรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น³

³ กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

นิยามของคำว่า “ผลิต” ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หมายความว่า ทำ ผสม ประปรุงแต่ง และ หมายความว่ารวมถึงแบ่งบรรจุด้วย⁴

นิยามของคำว่า “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและ จำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม⁵ กล่าวคือ สถานที่จำหน่ายอาหารจะต้องมีองค์ประกอบ 3 ประการดังต่อไปนี้ คือ ประการแรกต้องเป็นสถานที่หรือบริเวณที่สามารถใช้สอยได้ ประการที่ 2 ต้องมีการปรุงหรือประกอบอาหาร และประการที่ 3 ต้องมีการจำหน่ายอาหาร⁶ หากครบทั้ง 3 องค์ประกอบนี้จะเข้าข่ายสถานที่ประกอบอาหารตาม พระราชบัญญัติฉบับดังกล่าว

จากการรวบรวมข้อมูลคำว่า “ธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน (Home Kitchen)” ที่จะกล่าวถึงใน เอกศศึกษาฉบับนี้ คือ ธุรกิจที่ก่อตั้งขึ้นเพื่อแสวงหากำไร โดยใช้บ้านเป็นสถานที่ในการประกอบอาหารแบบ ไม่มีหน้าร้านและจำหน่ายอาหารโดยตรงแก่ลูกค้าหรือจำหน่ายผ่านตัวกลางให้บริการรับส่งอาหาร เช่น แพลตฟอร์ม รับส่งอาหารออนไลน์⁷

2.2 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

1. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

จุดมุ่งหมายของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 คือการคุ้มครองผู้บริโภคให้ปลอดภัยจากการบริโภค อาหาร โดยเน้นการใช้กฎหมายเพื่อกำกับดูแลในการขออนุญาต การตรวจสอบ และการลงทะเบียน ในการผลิต อาหาร เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจว่า อาหารที่บริโภค มีผู้ประกอบการจริง สามารถติดตามได้ หากผู้บริโภคเจ็บป่วย หรือได้รับบาดเจ็บจากการบริโภคอาหาร รัฐสามารถตรวจสอบและสั่งเพิกถอนใบอนุญาตประกอบกิจการของ ผู้ประกอบการได้หากมีการร้องเรียนจากผู้บริโภค ดังนั้น ในการประกอบธุรกิจและจำหน่ายอาหารที่บ้าน เชื่อมโยงกับผู้บริโภคโดยตรงจึงต้องมีการขออนุญาตประกอบกิจการตามขั้นตอน⁸

⁴ มาตรา 4 ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

⁵ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

⁶ กรมอนามัย, คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 [ออนไลน์], 2561. แหล่งที่มา:

<http://www.oic.go.th/FILEWEB/CABINFOCENTER17/DRAWER002/GENERAL/DATA0001/00001845.PDF> [10 ตุลาคม 2565]

⁷ อุไรรัตน์ จันทศิริ, ล่อซื้อ ‘น้ำส้ม’ สู่การ แก่ปม ‘Home Kitchen’ [ออนไลน์], 2564. แหล่งที่มา: tdri.or.th/2021/07/home-kitchen-regulation/ [3 ตุลาคม 2565]

⁸ พงษ์พิสัย วรธรรมราช, สรุปสาระสำคัญของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ [ออนไลน์], 2557. แหล่งที่มา:

http://web.krisdika.go.th/data/lawabout/lawdetail/lawdetail_076.htm [12 ตุลาคม 2565]

2. พระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535

เนื้อหาสาระสำคัญของพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 จะเน้นให้ประชาชนมีสุขภาพที่ดี อยู่ในสภาวะแวดล้อมที่ปลอดภัย ไร้มลพิษและไม่อันตรายต่อสุขภาพ ทั้งนี้รวมถึงการที่ประชาชนมีสุขภาพลักษณะอนามัยที่ดี สถานที่อยู่อาศัยและสถานที่ประกอบอาหารถูกสุขลักษณะอนามัย เนื่องจากบางกิจการอาจเป็นกิจการที่ไม่ปลอดภัยและส่งผลกระทบต่อประชาชน กฎหมายจึงต้องทำหน้าที่ในการกำกับดูแลไม่ให้กิจการใดก่อความ เป็นพิษให้กับคนสังคม

ธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านเป็นธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพของประชาชนเป็นอย่างมาก เพราะเป็นการดำเนินการประกอบอาหารให้ประชาชนบริโภค จึงควรใช้กฎหมายเพื่อกำกับดูแล แต่เนื่องจากในปัจจุบัน ยังไม่มีกฎหมายเป็นการเฉพาะสำหรับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน จึงต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่ ธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านเข้าข่ายตามนิยามที่กฎหมายทั่วไปกำหนด⁹

3. กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

เป็นข้อบังคับใช้กับสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหารที่สามารถซื้อบริโภคได้ทันที อาจมีบริเวณที่นั่งหรือซื้อกลับไปบริโภคที่บ้าน สำหรับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านมีลักษณะที่เข้าข่ายตามนิยามที่กฎกระทรวงฉบับนี้กำหนด จึงต้องปฏิบัติตามกฎหมายฉบับนี้ด้วย ซึ่งกฎหมายฉบับนี้ กำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามสุขลักษณะ 4 ด้าน ได้แก่ สุขลักษณะของสถานที่ประกอบอาหาร สุขลักษณะในการประกอบอาหาร สุขลักษณะของอุปกรณ์และเครื่องใช้ในการทำอาหาร และ สุขลักษณะของผู้ประกอบอาหาร หากไม่ปฏิบัติตามจะมีบทลงโทษในอัตราที่สูง ทั้งนี้การกำหนดกฎหมายมีจุดมุ่งหมายให้ประชาชนได้รับการบริโภคอาหารที่สะอาด ถูกสุขลักษณะอนามัย และไม่มีการปนเปื้อนที่ ก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคได้¹⁰

2.2.1 การขออนุญาต จดทะเบียนและดำเนินการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

หากจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง โดยมีค่าธรรมเนียม 1,000 บาท หากมีพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยจัดเก็บค่าธรรมเนียมตามขนาดพื้นที่ เมื่อแจ้งแล้วเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะออกไปรับแจ้งให้ชั่วคราว ภายใน 7 วันทำการ เนื่องจากเจ้าหน้าที่จะต้องตรวจสอบหลักฐานและเอกสารในการยื่นขอใบอนุญาต เอกสารต่าง ๆ ได้แก่ แบบฟอร์ม สอ.1 สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน สำเนาทะเบียนบ้านผู้ประกอบการ

⁹ ศูนย์บริการกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, คู่มือพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 สารบัญสำหรับประชาชน [ออนไลน์], 2558. แหล่งที่มา: <http://www.oic.go.th/FILEWEB/CABINFOCENTER17/DRAWER002/GENERAL/DATA0000/00000156.PDF> [12 ตุลาคม 2565]

¹⁰ สื่อมัลติมีเดียกรมอนามัย, กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 [ออนไลน์], 2562. แหล่งที่มา: <https://multimedia.anamai.moph.go.th/infographics/จำหน่ายอาหาร2561/> [12 ตุลาคม 2565]

สำเนาทะเบียนบ้านของที่ตั้งร้านอาหาร ผลการตรวจสุขภาพหรือใบรับรองแพทย์ของผู้สัมผัสอาหารและแผนที่สังเขปแสดงสถานที่ตั้งสถานประกอบการ

สำหรับการขอใบอนุญาต สามารถยื่นขอได้ที่สำนักงานเขตของกรุงเทพมหานครหรือ สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลหรือสำนักงานเทศบาลสำหรับร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตเทศบาลหรือสำนักงานเมืองพัทยา ขึ้นอยู่กับสถานที่ตั้งของสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร ซึ่งแต่ละท้องถิ่นจะมีการกำหนดข้อบัญญัติท้องถิ่นที่แตกต่างกันดังต่อไปนี้

1. กำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามประเภทของอาหาร หรือตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการหรือตามวิธีการจำหน่าย
2. กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้อุณหภูมิและสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหาร ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร หรือที่ใช้สะสมอาหาร
3. กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ
4. กำหนดเวลาจำหน่ายอาหาร
5. กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ
6. กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร
7. กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ

2.2.2 สุขลักษณะในการจัดตั้งสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

ตามกฎหมายกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 มีการกำหนดมาตรการเกี่ยวกับการรักษาความสะอาด และต้องได้รับการกำกับดูแลจากหน่วยงานกำกับดูแลที่เกี่ยวข้อง ตามกฎหมายสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งกำหนดให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องบังคับใช้กฎหมายอย่างเคร่งครัด โดยในแต่ละพื้นที่จะมีหน่วยงานส่วนท้องถิ่นประจำพื้นที่นั้น ๆ แบ่งตามการปกครอง เช่น ในกรุงเทพมหานครมีสำนักงานเขตแต่ละเขต เมืองพัทยามีองค์การบริหารส่วนตำบลเนื่องจากเป็นองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นรูปแบบพิเศษ และตามต่างจังหวัดจะมีเทศบาล โดยแบ่งมาตรการเกี่ยวกับการรักษาความสะอาดออกเป็น 4 หมวด ได้แก่

1. สุขลักษณะของสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร

ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน มีมาตรการทางกฎหมายที่กำหนดให้ผู้จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการด้านสุขลักษณะเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ประกอบอาหารและจำหน่ายอาหาร ดังต่อไปนี้

- 1) พื้นบริเวณที่ใช้ประกอบและจำหน่ายอาหารต้องสะอาด รวมถึงผนังหรือเพดาน ต้องมีความแข็งแรง ไม่ชำรุดง่าย และทำความสะอาดได้ง่าย
- 2) มีการระบายอากาศที่เพียงพอ

- 3) มีแสงสว่างที่เพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ
- 4) ต้องจัดให้มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกต้องลักษณะ
- 5) โต๊ะที่ใช้เตรียมหรือประกอบอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร อยู่ในสภาพดีและทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาด

นอกจากนี้ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับห้องน้ำ ให้อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ ห้องน้ำต้องสะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างอย่างทั่วถึง อีกทั้งห้องน้ำต้องแยกเป็นสัดส่วนออกจากบริเวณที่ใช้เตรียม ที่ประกอบอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย และมีฉาปิดกั้นที่เหมาะสม ในส่วนของการจัดการเกี่ยวกับขยะมูลฝอย ต้องจัดให้มีถังรองรับมูลฝอยในสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารออกจากมูลฝอยประเภทอื่น และรักษาความสะอาดถึงและบริเวณโดยรอบถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ นอกจากนี้สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ไม่ให้น้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร ก่อนที่จะระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำต้องมีการแยกไขมันโดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมันและน้ำทิ้งจะต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ในส่วนของการจัดการความปลอดภัยและปลอดเชื้อโรคจากสัตว์ สถานที่จำหน่ายจะต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือในการป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร อีกทั้งมีมาตรการป้องกันสัตว์นำโรคที่อาจทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อน

2. สุขลักษณะของอาหาร การประกอบอาหารและการจำหน่ายอาหาร

สถานที่จัดจำหน่ายต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด อาหารแห้ง อาหารประเภทปรุงสำเร็จ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหาร และน้ำแข็ง รวมถึงน้ำที่ใช้ในการประกอบอาหาร ดังนี้

- 1) สำหรับอาหารสดที่นำมาประกอบอาหาร จะต้องมีความสะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสมและเก็บเป็นสัดส่วน ปิดมิดชิดเพื่อไม่ให้มีการปนเปื้อน
- 2) สำหรับอาหารแห้ง รวมถึงอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร จะต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม
- 3) สำหรับอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร อีกทั้งต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร
- 4) สำหรับน้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหาร ต้องอยู่ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทในสถานที่จำหน่ายอาหาร ซึ่งต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ แต่ในกรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดและป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า

60 เซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคตามที่กรมอนามัยกำหนด

- 5) สำหรับน้ำที่ใช้ในการประกอบอาหาร จะต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคตามที่กรมอนามัยกำหนด
- 6) สำหรับน้ำแข็ง ต้องใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร และเก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร โดยที่ปากขอบภาชนะต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ สำหรับการใช้อุปกรณ์เพื่อคีบหรือตักน้ำแข็ง อุปกรณ์ต้องสะอาดและมีด้ามจับ และห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค
- 7) สำหรับน้ำใช้ จะต้องใช้น้ำประปา ยกเว้นในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้ ให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่าตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข รวมถึงภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัยและอยู่ในสภาพดี

นอกจากนี้ สถานที่จำหน่ายอาหารจะต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือน และคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว การจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ประกอบอาหารและจำหน่ายอาหาร โดยห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมีมาใช้บรรจุอาหารและห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี อย่างไรก็ตาม กฎหมายได้มีการห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบปรุง หรือ อุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

3. สุขลักษณะของภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร รวมถึงช้อนกลางตักอาหารที่ต้องเตรียมให้กับผู้บริโภค จะต้องมีความสะอาด ปลอดภัย และอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดี ไม่ชำรุดเสียหาย อีกทั้ง จะต้องถูกจัดเก็บในที่ที่สะอาด มีอากาศถ่ายเทได้ดี ไม่อับชื้น และมีที่ปิดเพื่อป้องกันไม่ให้ฝุ่นหรือสิ่งปนเปื้อนเข้าได้ โดยอุปกรณ์ต่าง ๆ ต้องถูกจัดวางให้สูงกว่าพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร นอกจากนี้ ภาชนะที่รอการทำความสะอาด จะต้องอยู่ในที่ที่เหมาะสมเพื่อป้องกันไม่ให้แมลงหรือสัตว์นำโรคเข้าถึงได้ และการทำความสะอาดภาชนะ ต้องทำให้ถูกสุขลักษณะ โดยใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อฆ่าเชื้อโรค ภายหลังจากทำความสะอาดแล้วจะต้องทำให้ภาชนะแห้ง ไม่อับชื้น และเก็บอยู่ในที่ที่อากาศถ่ายเทสะดวก

4. สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารจะต้องมีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรงไม่มีโรคภัยร้ายแรงและไม่เป็นโรคติดต่อตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขและโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด เป็นต้น หากเจ็บป่วยจนถึงขั้นที่ต้องหยุดทำงาน ต้องรักษาให้หายเป็นปกติก่อน จึงจะกลับมาทำงานได้ตามปกติ

นอกจากนี้การที่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารจะประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายได้นั้น ต้องผ่านการอบรมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องหลักเกณฑ์การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 โดยสามารถติดต่อที่หน่วยงานท้องถิ่น เพื่อสอบถามเกี่ยวกับการจัดอบรม

2.2.3 ประเภทของอาหารที่กฎหมายอนุญาตให้จำหน่าย

นิยามของคำว่า “อาหาร” ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 มีความหมายว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่ วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี และวัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้ หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหารรวมถึงวัตถุเจือปน อาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส¹¹

แต่มีข้อห้ามของการผลิตอาหาร คือ ห้ามผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย อาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม อาหารผิดมาตรฐาน และอาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด¹² หากฝ่าฝืนจะมีความผิดตามกฎหมาย ถูกยึดใบอนุญาตผลิตอาหารและมีบทลงโทษโดยการปรับหรือจำคุก

การทำธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน เป็นธุรกิจที่เข้าข่ายนิยามของคำว่า ผลิตอาหาร จึงมีข้อห้ามในการจำหน่ายอาหารที่ไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม อาหารผิดมาตรฐาน และอาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด

2.2.4 แนวทางการคุ้มครองผู้บริโภค

ธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน มีลักษณะเป็นธุรกิจจำหน่ายอาหาร จึงต้องนำกฎหมายที่คุ้มครองเกี่ยวกับการจำหน่ายอาหารมาใช้ด้วย อันได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ซึ่งมีข้อกำหนดเกี่ยวกับกระบวนการผลิต ขาย นำเข้าหรือส่งออกอาหาร ที่คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ นอกจากนี้ยังมีพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ที่ช่วยให้ผู้บริโภคได้รับการชดเชยค่าเสียหายที่เจ็บป่วยหรือได้รับบาดเจ็บจากการบริโภคอาหารที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

2.2.5 มาตรการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

ในการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน นอกจากจะอยู่ภายใต้กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 แล้ว ยังมีรายละเอียดปลีกย่อยที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายอื่น ๆ อีก ได้แก่ ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยการเก็บ ขน และกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย ประกาศกระทรวงฯ เรื่อง กำหนดค่าของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

¹¹ มาตรา 4 ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

¹² มาตรา 25 ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

1. พระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535

มาตรา 20 วางหลักไว้ว่า เพื่อประโยชน์ในการรักษาความสะอาดและการจัดระเบียบในการเก็บ ขน หรือ กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่น¹³ สำหรับกรุงเทพมหานคร กำหนดว่า สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการขยะมูลฝอย โดยจัดให้มีถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด ไม่รั่วซึม แยก ประเภทขยะให้ชัดเจน และทำให้ถังขยะสะอาดอยู่เสมอ นอกจากนี้ผู้ธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ห้ามก่อความเดือดร้อนรำคาญแก่เพื่อนบ้านหรือผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง ไม่ว่าจะเป็นการก่อมลพิษทางเสียง กลิ่น หรือควัน¹⁴

2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดค่าของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบ ปิ้ง ประกอบอาหาร ต้องมีแสงสว่างไม่น้อยกว่า 300 ลักซ์ การติดตั้ง หลอดไฟให้ได้ค่าความเข้มของแสงสว่างต้องเป็นหลอดไฟแบบแสงธรรมชาติกลางวัน (Day light) และมีที่ครอบ ป้องกันที่สามารถทำความสะอาดได้¹⁵

3. กฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ต้องมีการจัดการน้ำเสีย มีระบบระบายน้ำที่ดี มีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบ ระบายน้ำและน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐาน¹⁶

4. พระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551

เป็นกฎหมายที่ให้ความคุ้มครองแก่ผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายจากการบริโภคหรืออุปโภคสินค้าที่ไม่ปลอดภัย โดยผู้ผลิตมีหน้าที่รับผิดชอบความเสียหายจากสินค้าที่เกิดขึ้นต่อชีวิต ร่างกาย และทรัพย์สิน โดยนำ หลักความรับผิดโดยเคร่งครัดมาใช้บังคับ ทำให้ผู้เสียหายไม่ต้องพิสูจน์ความไม่ปลอดภัยของสินค้า หากผู้เสียหาย บริโภคหรืออุปโภคสินค้าตามปกติวิธี ก็จะต้องได้รับการเยียวยาชดใช้ค่าเสียหายที่เป็นธรรม¹⁷

5. เครื่องหมาย ออย.

เครื่องหมายที่ ออย. แสดงถึงความปลอดภัยและการรับรองจากองค์การอาหารและยา สำหรับอาหารจะมีการ แบ่งเป็นสองประเภท คือ กลุ่มที่ต้องมีเครื่องหมาย ออย. ซึ่งเป็นอาหารประเภทที่ต้องนำมาผ่านความร้อนก่อน บริโภค และกลุ่มที่ไม่ต้องมีเครื่องหมาย ออย. ซึ่งเป็นอาหารแปรรูปหรือกึ่งสำเร็จรูปสามารถบริโภคได้ทันที¹⁸

¹³ มาตรา 20 ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

¹⁴ มาตรา 26 ตามพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535

¹⁵ ประกาศกระทรวงฯ เรื่อง กำหนดค่าของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

¹⁶ กฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

¹⁷ พระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551

¹⁸ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. 2562

6. การขออนุญาตผลิตอาหาร

การขอเลขสารบบอาหารหรือเลข อย.ประกอบด้วย 2 ขั้นตอน ได้แก่

- 1) การขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร (ขอรับเลขประจำสถานที่ผลิตอาหาร 8 หลัก) แบ่งเป็น 2 กรณีได้แก่
 - กรณีไม่เข้าข่ายโรงงาน ให้ใช้แบบขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1) เพื่อขอใบสำคัญเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (สบ.1/1)
 - กรณีเข้าข่ายโรงงาน ให้ใช้แบบขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร (อ.1) เพื่อให้ได้ใบ (อ.2) โดยต้องเสียค่าธรรมเนียมใบอนุญาตและชำระค่าธรรมเนียมในการต่ออายุทุก 3 ปี
- 2) การขอเลขผลิตภัณฑอาหาร (ขอรับเลขสารบบอาหาร 5 หลัก)

กรณีขอใช้สถานที่ผลิตอาหารร่วมกับที่พักอาศัยต้องมีการแบ่งกั้นบริเวณผลิตอาหารให้แยกเป็นสัดส่วนไม่ผ่านทางผ่านไปสู่อบริเวณอื่นและต้องมีพื้นที่ผลิตเพียงพอเหมาะสม¹⁹

7. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

ตามมาตรา 14 ระบุว่า ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต²⁰

การขออนุญาตและการอนุญาต มีหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวงแตกต่างกันตามประเภทของอาหาร โดย

กลุ่มที่ 1 อาหารควบคุมเฉพาะ จัดเป็นกลุ่มที่เสี่ยงอันตรายมาก รัฐจึงดูแลเข้มงวดทั้งทางด้านสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ

กลุ่มที่ 2 อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน จัดเป็นกลุ่มที่เสี่ยงอันตรายปานกลาง รัฐจึงกำหนดคุณภาพมาตรฐานของผลิตภัณฑและฉลากให้ปฏิบัติ

กลุ่มที่ 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก เป็นกลุ่มที่เสี่ยงอันตรายต่ำ รัฐจึงกำหนดเกณฑ์สถานที่และฉลากเพื่อให้ปฏิบัติตาม

กลุ่มที่ 4 อาหารทั่วไป หมายถึงกลุ่มอาหารนอกเหนือจาก 3 กลุ่มแรก

2.3 ปัญหาและอุปสรรคในการกำกับดูแลการจำหน่ายอาหารธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศไทย

1. การขาดบทบัญญัติกฎหมายเป็นการเฉพาะ

เนื่องจากกฎหมายในประเทศไทยยังไม่มีระเบียบบัญญัติกฎหมายเป็นการเฉพาะสำหรับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ทำให้ประชาชนไม่ตระหนักและเห็นความสำคัญของกฎหมายในการประกอบธุรกิจ และ

¹⁹ ระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร พ.ศ. 2562

²⁰ มาตรา 14 ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

การตีความกฎหมายหลายฉบับที่มีนิยามเกี่ยวข้องกับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านเป็นเรื่องยากสำหรับประชาชนทั่วไปที่ไม่ใช่ นักกฎหมาย อีกทั้งการตีความของแต่ละบุคคลอาจแตกต่างกัน การขาดบทบัญญัติกฎหมายเป็นการเฉพาะเปรียบเสมือนรากฐานของความรู้ที่เป็นจุดเริ่มต้นของผู้ประกอบการ หากจุดเริ่มต้นไม่ดีก็จะนำไปสู่ปัญหาที่ตามมาภายหลัง ไม่ว่าจะเป็นด้านของการลงทะเบียน การปฏิบัติตามข้อกำหนดที่กำกับดูแล และการตรวจสอบ ส่งผลให้รัฐไม่สามารถกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านอย่างเต็มที่

2. ปัญหาการขออนุญาตและลงทะเบียน

เนื่องจากหน่วยงานท้องถิ่นเป็นหน่วยงานที่กำกับดูแลการลงทะเบียน อบรมและการตรวจสอบ ธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน อาจประสบปัญหาพนักงานเจ้าหน้าที่ไม่พอในการอำนวยความสะดวกให้กับประชาชนที่ต้องการลงทะเบียนธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ซึ่งมีกระบวนการหลายขั้นตอน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการอบรม เจ้าหน้าที่ต้องทำหน้าที่เป็นวิทยากรในการอบรม ซึ่งใช้ทรัพยากรและค่าใช้จ่ายสูง ในแต่ละครั้งผู้มาอบรมอาจมีจำนวนน้อย ในส่วนของผู้อบรมต้องไปที่สถานที่ที่ท้องถิ่นกำหนด ต้องเสียค่าเดินทางและค่าใช้จ่ายในการอบรมเอง การดำเนินการที่ล่าช้าเป็นอุปสรรคต่อผู้ที่ต้องการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านเนื่องจากประชาชนส่วนใหญ่ที่ต้องการประกอบธุรกิจมีเงินลงทุนที่ต่ำ และไม่มีเวลามากพอในการดำเนินการตามขั้นตอน บางครอบครัวหาเช้ากินค่ำ ทุกเวลาที่ผ่านไปต้องหารายได้เพื่อจุนเจือครอบครัว จึงเลือกที่จะเสี่ยงไม่ปฏิบัติตามขั้นตอนของกฎหมาย

3. กฎหมายที่มีอยู่ไม่สอดคล้องกับรูปแบบธุรกิจ

ในส่วนของกฎหมายที่ใกล้เคียงที่บังคับใช้กับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในปัจจุบันมี 3 กฎหมายหลัก ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งมีเนื้อหาเกี่ยวกับการคุ้มครองผู้บริโภคให้ปลอดภัยจากการบริโภคอาหาร การผลิตอาหารให้ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยต่อผู้บริโภค และสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ซึ่งเป็นการกำกับดูแลอย่างกว้างและมีข้อกำหนดที่เกินความจำเป็นอยู่มาก ทำให้ผู้ประกอบการบางรายละเลยที่จะปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะอย่างเคร่งครัด ส่งผลให้ผู้บริโภคได้รับผลกระทบจากการละเลยดังกล่าว

4. ปัญหาการคุ้มครองผู้บริโภค

สืบเนื่องมาจากการไม่มีกฎหมายเป็นการเฉพาะ ทำให้ผู้ประกอบการบางรายประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านโดยไม่ลงทะเบียนอย่างถูกต้องตามกฎหมาย เมื่อผู้บริโภคสั่งอาหารผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์และเจ็บป่วยหรือได้รับบาดเจ็บจะไม่สามารถติดต่อผู้ประกอบการโดยตรงเพื่อเรียกร้องความเสียหายที่เกิดขึ้นได้ ผู้บริโภคหลายรายจึงไม่ได้รับการชดเชยใด ชำร่วยผู้ประกอบการบางรายยังจงใจปิดร้านหนีจากหน้าแพลตฟอร์มออนไลน์เพื่อหลีกเลี่ยงความรับผิดชอบอีกด้วย

บทที่ 3

มาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในต่างประเทศ

ธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศไทยเป็นธุรกิจที่แพร่หลายและสร้างรายได้แก่ผู้ประกอบการธุรกิจให้มีรายได้ดำรงชีพ แต่ธุรกิจนี้ยังไม่มีกฎหมายเป็นการเฉพาะรองรับ ทำให้การปฏิบัติตามกฎหมายไม่เป็นไปอย่างเคร่งครัด โดยเฉพาะการขออนุญาตและการปฏิบัติตามข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขอนามัย ส่งผลให้ผู้บริโภคได้รับผลกระทบจากอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะอนามัย ผู้เขียนจึงศึกษาเปรียบเทียบกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารในประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศสิงคโปร์ เนื่องจากเป็นประเทศที่มีกฎหมายเป็นการเฉพาะและสามารถบังคับใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อนำมาเป็นแนวทางการออกกฎหมายเป็นการเฉพาะ เกี่ยวกับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศไทย

3.1 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศสหรัฐอเมริกา (รัฐแคลิฟอร์เนีย)

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศสหรัฐอเมริกา มีอยู่ 2 กฎหมายหลัก ๆ แต่เดิมประเทศสหรัฐอเมริกาใช้ Cottage Food Operations เป็นกฎหมายกลาง แต่ด้วยความที่โลกเปลี่ยนแปลงไป มีธุรกิจที่ปรับตัวทันสมัยมากขึ้น มีโรคไวรัสโคโรนา 19 อุบัติขึ้น ทำให้วิถีชีวิตของชาวเมืองเปลี่ยนแปลงไป มลรัฐแคลิฟอร์เนียจึงกำหนดกฎหมายเพิ่มเติม เพื่อให้เหมาะสมกับพฤติกรรมของชาวเมืองที่อาศัยอยู่ในรัฐ ซึ่งส่วนใหญ่ทำอาชีพเกษตรกรและทำฟาร์ม โดยนำกฎหมายดังกล่าวมาบังคับใช้กับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านโดยเฉพาะ ซึ่ง California Retail Food Code อยู่ภายใต้ California Health and Safety Code บังคับใช้เมื่อวันที่ 1 มกราคม ค.ศ. 2020 โดยมีข้อจำกัดในการจำหน่ายอาหาร ซึ่งจำกัดทั้งชนิดของอาหาร และวิธีการปรุงอาหาร ซึ่งส่วนมากเป็นอาหารแห้ง ดังนั้น จึงเกิดกฎหมายใหม่ที่ชื่อว่า Microenterprise Home Kitchen Operations ออกมาภายใต้ California Retail Food Code เพื่อให้ประชาชนสามารถประกอบอาหารที่บ้านเพื่อจำหน่ายได้หลากหลายมากขึ้น และยังมีส่วนส่งเสริมให้คนประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านอีกด้วย โดยทำการขยายขอบเขตในเรื่องของระเบียบการจัดการในการประกอบอาหารและลดทอนข้อกำหนดที่ไม่จำเป็นออกเพื่ออำนวยความสะดวกต่อผู้ประกอบการธุรกิจมากยิ่งขึ้น

กฎหมายเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศสหรัฐอเมริกาแต่ละประเภทมีเกณฑ์ที่กำหนดแตกต่างกัน ดังนี้

3.1.1 Cottage Food Operations

ในประเทศสหรัฐอเมริกา ทั่วทุกรัฐมีความตระหนักถึงต้นทุนที่สูงในการเริ่มต้นธุรกิจอาหาร ตลอดจนการที่บ้านเรือนของประชาชนไม่มีห้องครัวที่สามารถประกอบกิจการได้ตามกฎหมาย เนื่องจากกฎหมายกำหนดข้อบังคับในการมีห้องครัวเพื่อจำหน่ายอาหารไว้ค่อนข้างเป็นการเฉพาะและมีรายละเอียดมาก ค่าใช้จ่ายในการสร้างห้องครัวค่อนข้างสูง จึงทำให้ผู้ประกอบการรายย่อยจำนวนมากต้องเริ่มต้นธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารด้วยงบประมาณ

ที่ไม่สูงหรือดำเนินธุรกิจอาหารขนาดเล็กเพื่อเสริมรายได้ ไม่สามารถประกอบกิจการได้ ประกอบกับผู้ที่อยู่ในพื้นที่ชนบทต้องเผชิญกับภาวะสุขภาพมากขึ้น บ่อยครั้งที่ผู้อยู่อาศัยที่มีรายได้น้อยในพื้นที่เหล่านี้ต้องพึ่งพาการจับจ่ายส่วนใหญ่ไปกับอาหารแปรรูปราคาแพง หรืออาหารไขมันสูงที่ขายตามร้านสะดวกซื้อ เพียงเพราะไม่มีรถยนต์หรือตัวเลือกการขนส่งสาธารณะที่สะดวกสบายเพื่อไปซื้ออาหารที่ดีในระยะทางที่ไกลขึ้น ปัญหาดังกล่าวอยู่เนิ่นนานมาเป็นทศวรรษ รัฐแคลิฟอร์เนียได้เล็งเห็นปัญหาที่สะสมมานานและมีแนวทางแก้ไขโดยการสนับสนุนการผลิตอาหารในชุมชน หรือบางครั้งเรียกว่า อาหารพื้นบ้าน โดยรัฐพยายามที่จะเชื่อมโยงอาหารเข้ากับชุมชนท้องถิ่น และธุรกิจขนาดเล็กเข้าด้วยกัน เพื่อเพิ่มโอกาสในการพัฒนาผู้ประกอบการผ่านวิสาหกิจขนาดเล็กเพื่อเสริมรายได้ของครัวเรือน ปกป้องความยากจนและความหิวโหย และเสริมสร้างเศรษฐกิจในท้องถิ่น²¹

3.1.1.1 นิยามศัพท์และความหมายของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

การประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในรัฐแคลิฟอร์เนีย ตามกฎหมาย Cottage Food Operations กำหนดว่า ต้องเป็นองค์กรที่มียอดขายรวมประจำปีไม่เกินจำนวนที่ระบุไว้ ดำเนินการโดยผู้ประกอบการและมีพนักงานเทียบเท่าพนักงานเต็มเวลาไม่เกินหนึ่งคน ไม่รวมสมาชิกในครอบครัวหรือผู้ที่อาศัยอยู่ในบ้าน โดยผู้ประกอบการจะต้องประกอบอาหารในพื้นที่ที่จดทะเบียนหรือได้รับอนุญาตให้เป็นบ้านส่วนตัวของผู้ประกอบการเท่านั้น²²

3.1.1.2 การขออนุญาต จดทะเบียนและดำเนินการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

การประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในรัฐแคลิฟอร์เนียส่วนใหญ่เป็นธุรกิจขนาดเล็ก ที่รัฐอนุญาตให้มีผู้ประกอบการและมีพนักงานประจำไม่เกินหนึ่งคนเท่านั้น การดำเนินกิจการโดยเจ้าของคนเดียวอาจมีเรื่องที่ต้องรับผิดชอบมากมาย ไม่ว่าจะเป็นเรื่อง ค่าใช้จ่าย ภาษี หรือคดีความที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต หากอาหารที่ผลิตทำให้ลูกค้าป่วยหรือได้รับบาดเจ็บ ฉะนั้นผู้ประกอบการจึงควรทำประกันภัยเพื่อป้องกันการรับผิดชอบเป็นการส่วนตัว นอกจากนี้รัฐยังจำกัดจำนวนเงินสูงสุดที่ธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านจะได้รับในแต่ละปีอีกด้วย

การขอใบอนุญาตมี 2 ประเภท ขึ้นอยู่กับรูปแบบการขายสินค้าของผู้ประกอบการ

²¹ Susie Wyshak, [How to Start a Food Business in California With the Cottage Food Law](https://foodstarter.com/how-to-start-a-food-business-in-california-with-the-cottage-food-law/) [ออนไลน์], 2564. แหล่งที่มา: <https://foodstarter.com/how-to-start-a-food-business-in-california-with-the-cottage-food-law/> [11 ตุลาคม 2565]

²² California Retail Food Code, Chapter 11.5

1. ใบอนุญาตประเภท A

ใบอนุญาตประเภท A เป็นใบอนุญาตสำหรับการขายอาหารโดยตรงให้กับลูกค้าภายในรัฐแคลิฟอร์เนียเท่านั้น โดยผู้ประกอบการสามารถขายอาหารได้ตามสถานที่ที่รัฐกำหนด ดังต่อไปนี้ ตลาดเกษตรกร งานเทศกาล บ้านของผู้ประกอบการ หรือด้วยวิธีอื่น ๆ ที่เป็นการซื้อขายโดยตรงจากผู้ประกอบการ ธุรกิจ สำหรับการขอใบอนุญาตประเภท A ผู้ประกอบการต้องยื่นเอกสารรายการที่ต้องตรวจสอบและรับรองด้วยตนเอง เจ้าหน้าที่จะไม่ลงพื้นที่ตรวจสอบห้องครัวของผู้ประกอบการ ทั้งนี้ ทางรัฐยังได้กำหนดเพดานรายได้สูงสุดต่อปีที่ธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านจะได้รับ ข้อมูลล่าสุดจากเว็บไซต์กระทรวงสาธารณสุขรัฐแคลิฟอร์เนีย²³ รายได้ต่อปีสำหรับใบอนุญาตประเภท A ต้องไม่เกิน 75,000 ดอลลาร์ต่อปี²⁴

2. ใบอนุญาตประเภท B

ใบอนุญาตประเภท B เป็นใบอนุญาตสำหรับการขายอาหารทางอ้อมให้กับลูกค้าผ่านธุรกิจในท้องถิ่นอื่น ๆ เช่น ผ่านร้านค้า ร้านอาหาร หรือสถานที่อื่น ๆ ที่จะวางขายอาหารได้และอยู่ภายในรัฐแคลิฟอร์เนียเท่านั้น สำหรับการขอใบอนุญาตประเภท B จากหน่วยงานสาธารณสุขประจำเทศมณฑลจะมีการตรวจสอบห้องครัวของผู้ประกอบธุรกิจประจำปีโดยเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่ ทั้งนี้ทางรัฐยังได้กำหนดเพดานรายได้สูงสุดต่อปีที่ธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านจะได้รับ ข้อมูลล่าสุดจากเว็บไซต์กระทรวงสาธารณสุขรัฐแคลิฟอร์เนีย²⁵ รายได้ต่อปีสำหรับใบอนุญาตประเภท B ต้องไม่เกิน 150,000 ดอลลาร์ต่อปี

การขออนุญาตทั้ง 2 ประเภท จำเป็นที่จะต้องใช้ออกสารดังต่อไปนี้

1. ส่วนประกอบอาหารหรือสูตรของอาหารทั้งหมด
2. รายการแหล่งที่มาของส่วนประกอบอาหาร
3. ตัวอย่างป้ายสำหรับสินค้าแต่ละรายการ
4. รายละเอียดของวัสดุห่อสินค้า
5. แบบแปลนห้องครัว

²³ California Department of Public Health. Cottage Food Operations [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา:

https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBPrograms/FoodSafetyProgram/CottageFoodOperations.aspx?TSPD_101_R0=087ed344cfab200082d4be4d46c30249755733d8201f41a4eb9b667f1d9382da4a74d5dd4655b513089bc495ff1430001f6593dcee2fac3ef5f2c3659ee11683248281296539fe7e806526fd0335a1eef58c09ffbe6fa6739b9473cb78bd4630 [18 ตุลาคม 2565]

²⁴ Vendors United, California Cottage Food Laws [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: <https://cottagefoodlaws.com/california-cottage-food-laws/> [18 ตุลาคม 2565]

²⁵ California Department of Public Health. Cottage Food Operations [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา:

https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/Pages/FDBPrograms/FoodSafetyProgram/CottageFoodOperations.aspx?TSPD_101_R0=087ed344cfab200082d4be4d46c30249755733d8201f41a4eb9b667f1d9382da4a74d5dd4655b513089bc495ff1430001f6593dcee2fac3ef5f2c3659ee11683248281296539fe7e806526fd0335a1eef58c09ffbe6fa6739b9473cb78bd4630 [18 ตุลาคม 2565]

6. รายการของอุปกรณ์ ซ้อน ส้อม มีด และวัสดุที่สัมผัสกับอาหาร
7. ใบรับรองที่แสดงว่าผู้ประกอบการผ่านหลักสูตรผู้แปรรูปอาหารที่ได้รับอนุมัติจากกระทรวงสาธารณสุขรัฐแคลิฟอร์เนีย
8. ใบอนุญาตประกอบธุรกิจท้องถิ่น
9. ใบจดทะเบียนชื่อธุรกิจ (ถ้ามี)

ผู้ประกอบการจะต้องนำส่งเอกสารดังกล่าวทางอีเมลที่ระบุในเว็บไซต์ของกระทรวงสาธารณสุขรัฐแคลิฟอร์เนียเพื่อดำเนินการขออนุญาตและลงทะเบียนกับแผนกอนามัยสิ่งแวดล้อมของเทศมณฑล รวมถึงกรอกรายการตรวจสอบตนเองที่มีแนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดการอาหารปลอดภัยขั้นพื้นฐาน

นอกจากนี้ผู้ประกอบการต้องเข้าอบรมออนไลน์และผ่านการสอบหลักสูตรที่ออกแบบโดย California Department of Public Health (CDPH) ระยะเวลาในการอบรมไม่เกิน 4 ชั่วโมง โดยเสียค่าใช้จ่ายส่วนตัวไม่เกิน 15 ดอลลาร์ เพื่อที่จะได้บัตรผู้ดูแลอาหารทั่วไป (generic food handler card) ซึ่งเป็นข้อบังคับสำหรับผู้ประกอบอาหารทุกคนจะต้องได้รับบัตรภายใน 3 เดือนหลังจากเริ่มดำเนินการ

3.1.1.3 สุขลักษณะในการจัดตั้งสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

การที่จะเริ่มประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ควรเริ่มจากการจัดตั้งสถานที่ที่สะอาด เพื่อให้ทุกขั้นตอนในการประกอบอาหารมีความสะอาดปลอดภัยก่อนที่จะส่งถึงมือผู้บริโภค นอกจากสถานที่แล้วยังมีปัจจัยอีกหลายด้านที่กฎหมายได้วางข้อกำหนดไว้ดังต่อไปนี้

1. สุขลักษณะเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

ผู้ประกอบการมีหน้าที่ดูแลรักษาพื้นที่และบริเวณที่ใช้ประกอบอาหารให้สะอาด ถูกสุขอนามัย เช็ดทำความสะอาดผนังและพื้นทุกวัน เพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนของเชื้อโรคที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่า มุ้งลวด หน้าต่างและประตูปิดสนิทไม่มีช่องว่าง สามารถกันแมลงได้ หากมุ้งลวด หน้าต่างหรือประตูชำรุด ควรรีบซ่อมแซมมุ้งลวดให้ดี เพื่อป้องกันแมลงและสิ่งมีชีวิตขนาดเล็กเข้ามาในพื้นที่ประกอบอาหาร แต่ต้องไม่ปิดทึบจนเกินไป ควรมีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างที่เพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ เพื่อไม่ให้เกิดเชื้อราหรือกลิ่นอับชื้น

ห้ามใช้ห้องส่วนตัวที่ใช้เป็นที่ห้องนั่งเล่นหรือห้องนอนเป็นสถานที่ในการประกอบอาหาร โดยห้องส่วนตัวจะต้องแยกออกจากพื้นที่ที่ใช้สำหรับประกอบอาหาร แบ่งเป็นสัดส่วนให้ชัดเจนด้วยประตูหรือฉากกั้น และห้ามเปิดประตูหรือช่องอื่นใดที่กั้นระหว่างสถานที่ประกอบอาหารกับห้องนั่งเล่นหรือห้องนอน²⁶

²⁶ California Retail Food Code, Chapter 11.5

2. สุขลักษณะของอาหาร การประกอบอาหารและการจำหน่ายอาหาร

ในขณะที่กำลังเตรียมหรือประกอบอาหาร ผู้ประกอบอาหารไม่ควรทำกิจกรรมอื่น ๆ ภายในครัวที่บ้าน เช่น การเตรียมอาหารสำหรับครอบครัว ซักเสื้อผ้า หรือต้อนรับแขก ในขณะที่กำลังเตรียมอาหารเพื่อขาย และห้ามเด็กทารก เด็กเล็กหรือสัตว์เลี้ยงเข้ามาในห้องครัว พื้นที่สำหรับการเตรียมอาหารและที่เก็บของทั้งหมดจะต้องปราศจากหนูและแมลง น้ำที่ใช้ในการเตรียมอาหารเพื่อขายจะต้องเป็นน้ำที่สะอาด ดื่มได้ และน้ำที่ใช้ทำความสะอาดอุปกรณ์ หรือล้างมือจะต้องเป็นน้ำชนิดเดียวกัน²⁷

การผลิต เตรียม ประกอบ บรรจุ จัดเก็บ ขนส่ง เก็บรักษาอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องปราศจากสิ่งปลอมปน ไม่เกิดการเน่าเสีย และต้องเป็นไปตามข้อกำหนดที่ใช้บังคับของกฎหมายเซอร์แมนเรื่อง อาหาร ยา และเครื่องสำอาง²⁸

3. สุขลักษณะของภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

อุปกรณ์เครื่องครัวและเครื่องใช้ทุกชนิดที่ใช้เตรียมอาหาร จะต้องสะอาดและไม่ชำรุด หากจะนำเครื่องมือใดสัมผัสอาหารจะต้องทำความสะอาดและล้างก่อนใช้งานทุกครั้ง ด้วยน้ำสะอาดที่มีมาตรฐานเดียวกับน้ำที่ใช้บริโภค²⁹

4. สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ผู้ประกอบอาหารทุกคนจะต้องล้างมือให้สะอาดและล้างส่วนของร่างกายที่สัมผัสกับอาหารโดยตรงด้วยน้ำยาทำความสะอาดและน้ำอุ่น เป็นเวลาอย่างน้อย 10 - 15 วินาที และผู้ประกอบอาหารทุกคนต้องล้างมือทุกครั้งในกรณีดังต่อไปนี้

- 1) ก่อนที่จะลงมือเตรียมอาหารที่ไม่ได้บรรจุหีบห่อ หรือจับอุปกรณ์และเครื่องใช้ที่สะอาด รวมถึงภาชนะบรรจุอาหารและเครื่องใช้แบบใช้ครั้งเดียวที่ยังไม่ได้แกะห่อ
- 2) หลังจากสัมผัสส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย
- 3) หลังจากใช้ห้องน้ำ
- 4) หลังจากไอ จาม ใช้ผ้าเช็ดหน้าหรือกระดาษชำระแบบใช้แล้วทิ้ง สูดบุหรี่ยี รับประทานอาหารหรือดื่ม
- 5) หลังจากจัดการกับอุปกรณ์หรือเครื่องใช้ที่สกปรก
- 6) เมื่อสลับเตรียมอาหารดิบกับอาหารแห้ง
- 7) ก่อนสวมถุงมือสำหรับประกอบอาหาร

²⁷ California Retail Food Code, Chapter 11.5

²⁸ California Retail Food Code, Chapter 11.5

²⁹ California Retail Food Code, Chapter 11.5

หากผู้ประกอบอาหารมีอาการป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ ให้แยกตัวออกจากพื้นที่ประกอบอาหารทันที และรักษาตัวจนกว่าจะหายดี จึงจะกลับมาประกอบอาหารได้อีกครั้ง สำหรับอุปกรณ์หรือเครื่องใช้ที่ผู้ป่วยสัมผัส หรืออยู่ในระยะที่ใกล้ชิด ต้องนำมาทำความสะอาดและฆ่าเชื้อใหม่ทั้งหมด³⁰

3.1.1.4 ประเภทของอาหารที่กฎหมายอนุญาตให้จำหน่าย

กฎหมายอนุญาตให้จำหน่ายอาหารที่มีความเสี่ยงต่ำที่จะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ซึ่งส่วนมากเป็นอาหารแห้ง โดยจะมีรายการอาหารกำหนดเอาไว้ในเว็บไซต์ของกรมสาธารณสุขรัฐแคลิฟอร์เนีย ตามรายการดังต่อไปนี้

- ขนมอบที่ปราศจากคัสตาร์ด ครีม หรือสอดไส้เนื้อสัตว์
- ส่วนผสมในการทำขนม
- ลูกกวาด เช่น ทอฟฟี่
- ผลไม้อบแห้ง
- ซ็อกโกแลตผสมอาหารที่เสียบยาก เช่น ถั่วหรือผลไม้แห้ง
- พายผลไม้ ทามาเล่ผลไม้
- กราโนล่า ซีเรียล
- สมุนไพรรวม
- น้ำผึ้งและน้ำเชื่อมข้าวฟ่างหวาน
- แยม เยลลี่ ผลไม้กวน
- ถั้วรวมมิตร และ ถั้วเนย
- พาสต้าแห้ง
- ป๊อปคอร์น
- น้ำส้มสายชูและมัสตาร์ด
- กาแฟคั่วและชาแห้ง
- วาฟเฟิลโคน

และห้ามขายอาหารนอกเหนือจากที่กำหนดในรายการ³¹

3.1.1.5 แนวทางการคุ้มครองผู้บริโภค

โดยทั่วไปแล้วผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านจะต้องรับผิดชอบค่าเสียหายในกรณีที่ผู้บริโภคเจ็บป่วยหรือได้รับบาดเจ็บจากการบริโภคอาหาร ผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านจะต้องรับเป็นส่วนตัวในกรณีที่ไม่ได้จดทะเบียนเป็นธุรกิจ แต่ในกรณีที่ผู้ประกอบการจดทะเบียนเป็นธุรกิจรูปแบบบริษัทจำกัด จะไม่ต้องรับผิดชอบ

³⁰ California Retail Food Code, Chapter 11.5

³¹ California Retail Food Code, Chapter 11.5

ส่วนตัวและไม่ต้องนำทรัพย์สินส่วนบุคคลไปซดใช้ให้กับผู้เสียหาย แต่การฟ้องร้องก็ยิ่งเกิดขึ้นเรื่อย ๆ เมื่อผู้บริโภคเจ็บป่วยร้ายแรงจากการบริโภคอาหาร อย่างไรก็ตามหากผู้บริโภคเจ็บป่วยหรือได้รับบาดเจ็บจากการบริโภคอาหารที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน เช่น หลอดอาหารทะลุจากกระดูกในเนื้อสัตว์ แพ้ถั่วลิสงเนื่องจากฉลากคำเตือนเลื่อนกลาง พบแมลงปะปนอยู่ในอาหาร เป็นต้น ผู้บริโภคสามารถฟ้องร้องได้เรียกค่าเสียหายจากผู้ประกอบการได้³²

3.1.1.6 มาตรการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

1. California Cottage Food Laws Labeling Requirements

รัฐกำหนดให้มีการติดฉลากบนผลิตภัณฑ์ที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ซึ่งเป็นการระบุให้ผู้บริโภครับรู้ถึงแหล่งที่ผลิต วัตถุดิบที่ใช้ และอัตราการบริโภคต่อหน่วย เพื่อยืนยันว่าผู้ผลิตเป็นผู้ที่สามารถผลิตอาหารได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย และ หากผู้บริโภคพบว่าอาหารมีวัตถุดิบที่มีสารก่อภูมิแพ้ก็จะต้องทำให้ผู้บริโภคที่แพ้สิ่งนั้นตัดสินใจหลีกเลี่ยงได้

กฎหมายเกี่ยวกับอาหารที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในรัฐแคลิฟอร์เนียกำหนดให้บนฉลากต้องปรากฏรายละเอียดดังต่อไปนี้:

- (1) ชื่อทั่วไปหรือชื่อที่สื่อความหมายของผลิตภัณฑ์อาหารที่ประกอบและจำหน่ายที่บ้าน
- (2) ชื่อ เมือง และรหัสไปรษณีย์ของสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน (อาจใส่หมายเลขโทรศัพท์หรืออีเมลที่ติดต่อได้)
- (3) มีคำว่า “Made in a Home Kitchen” หรือ “Repackaged in a Home Kitchen”
- (4) หมายเลขทะเบียนหรือใบอนุญาตของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านและชื่อเขตของหน่วยงานท้องถิ่นที่ออกเลขที่ใบอนุญาต
- (5) ส่วนผสมของผลิตภัณฑ์อาหารที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน โดยเรียงลำดับความเด่นจากมากไปน้อย รวมถึงต้องระบุน้ำหนักของส่วนผสมนั้น ๆ หากผลิตภัณฑ์มีส่วนผสมตั้งแต่สองอย่างขึ้นไป
- (6) ปริมาณสุทธิ (จำนวน น้ำหนัก หรือปริมาตร) ของผลิตภัณฑ์อาหารที่ระบุเป็นภาษาอังกฤษทั้งหน่วย (ปอนด์) และหน่วยเมตริก (กรัม)
- (7) แสดงข้อความบนฉลาก กรณีที่อาหารนั้นประกอบด้วยอาหารหลักอย่างใดอย่างหนึ่งที่เป็นสารก่อภูมิแพ้ เช่น นม ไข่ ปลา หอย ถั่วเปลือกแข็ง ข้าวสาลี ถั่วลิสง และถั่วเหลือง โดยจะระบุในข้อความที่อยู่ถัดจากหรือติดกับรายการส่วนผสม หรือจะใส่ในรายการส่วนผสมก็ได้³³

³² HG.org Legal Resources. Selling Homemade Food - What Are the Liabilities? [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: <https://www.hg.org/legal-articles/selling-homemade-food-what-are-the-liabilities-51205> [10 พฤศจิกายน 2565]

³³ California department of public health , Labeling Requirements for Cottage Food [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: [Productshttps://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/CottageFood/CFL](https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/CottageFood/CFL)

3.1.2 Microenterprise Home Kitchen Operations

กฎหมายนี้เริ่มต้นมาจากกลุ่มเซฟที่ต้องการประกอบอาหารขายโดยไม่มีหน้าร้าน จึงก่อตั้งเว็บแอปพลิเคชัน Josephine ขึ้นมา ซึ่งในเวลาต่อมาเป็นเว็บแอปพลิเคชันยอดนิยมสำหรับพ่อครัวและแม่ครัวในเมือง Berkeley แต่ถูกเจ้าหน้าที่สาธารณสุขปิดเว็บแอปพลิเคชันลง ผู้สร้างเว็บแอปพลิเคชัน Josephine ก็ไม่ยอมแพ้ จึงพยายามอีกครั้ง โดยการสร้างเว็บ C.O.O.K. Alliance และริเริ่มร่างกฎหมายเกี่ยวกับการประกอบอาหารขายผ่านเว็บแอปพลิเคชัน โดยไม่มีหน้าร้านในช่วงต้นปี ค.ศ. 2016 ด้วยความหวังว่ากฎหมายใหม่จะอนุญาตให้มีแพลตฟอร์มขายอาหารอย่างถูกต้องตามกฎหมาย แต่การร่างกฎหมายใช้เวลายาวนานจนผู้ก่อตั้งหมดเงินทุน จึงต้องปิดตัวเว็บ C.O.O.K. Alliance ลงเมื่อต้นปี ค.ศ. 2018 แต่ต่อจากนั้นเพียงหกเดือน ร่างกฎหมายก็ผ่าน และส่งผลดีอย่างมากโดยเฉพาะช่วงการระบาดของโรคโควิด 19 แพลตฟอร์มตลาดเทคโนโลยีหลายแห่งจึงพยายามใช้ประโยชน์จากเติบโตของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน³⁴

การที่รัฐแคลิฟอร์เนียเป็นรัฐแรกที่ออกกฎหมาย Microenterprise Home Kitchen Operations นอกจากจะเป็นรัฐตัวอย่างในการช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจในรัฐให้มีการเติบโตโดยการจ้างงานคนในชุมชน ทำให้คนมีรายได้เพิ่มมากขึ้น ยังช่วยให้คนในชุมชนมีโภชนาการที่ดีเพราะตัวเลือกอาหารที่ปรุงสดใหม่ที่หาซื้อได้ในบริเวณใกล้เคียง ทั้งนี้ การออกกฎหมาย Microenterprise Home Kitchen Operations เป็นการเพิ่มการกำกับดูแลความปลอดภัยของอาหารและยังช่วยควบคุมผู้ที่ประสงค์จะดำเนินกิจการโดยไม่ได้รับอนุญาตอีกด้วย³⁵

3.1.2.1 นิยามศัพท์และความหมายของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

California Retail Food Code ได้กำหนดนิยามของ microenterprise Home Kitchen operations ไว้ว่า หมายถึงการอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับอาหารที่ดำเนินการโดยผู้อยู่อาศัยในบ้านส่วนตัว ที่มีการจัดเก็บ จัดการ และเตรียมอาหาร และอาจให้บริการเสิร์ฟแก่ผู้บริโภค แต่ไม่ใช่บริการจัดเลี้ยง และมีถิ่นที่อยู่ในรัฐแคลิฟอร์เนียเท่านั้น โดยเป็นไปตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

1. การดำเนินการต้องมีผู้ประกอบอาหารเทียบเท่าพนักงานขายอาหารเต็มเวลาไม่เกินหนึ่งคน ไม่รวมสมาชิกในครอบครัวหรือสมาชิกที่อยู่ในบ้าน
2. อาหารต้องถูกจัดเตรียม ปรุง และเสิร์ฟในวันเดียวกัน

abelingReq.pdf?TSPD_101_R0=087ed344cfab20004ec15b51a20a5335adcf4c81b0fcd093efe9d21e5ac9b438c7831df20ec00175082a4c89e71430006c29ce6e9f9c30e3b44497a87bfb2a8444cdce947c6d4ea9bb70fd9db6e87a6e276d4ce77dd3f8fa0e07e414b8951f5 [10 พฤศจิกายน 2565]

³⁴ David Crabill. *California Microenterprise Home Kitchen Operation* [ออนไลน์], 2561. แหล่งที่มา: <https://forrager.com/law/california-microenterprise-home-kitchen-operation/#food> [12 พฤศจิกายน 2565]

³⁵ County of Santa Clara. *Microenterprise Home Kitchen Operations (MEHKO)* [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: <https://cpd.sccgov.org/food/microenterprise-home-kitchen-operations-mehko> [12 พฤศจิกายน 2565]

3. อาหารจะถูกบริโภค ณ สถานที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ได้ และไม่ว่าผู้บริโภคจะรับประทานอาหารไปเองหรือจะใช้บริการจัดส่งอาหารภายในระยะเวลาที่ปลอดภัยตามความจุของอุปกรณ์ในการจัดส่ง
4. การเตรียมอาหารจะต้องไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการที่ต้องใช้แผน HACCP และไม่เป็น การผลิต บริการ หรือการขายน้ำนมดิบหรือผลิตภัณฑ์นมดิบ
5. ห้ามจำหน่ายหยอยนางรมดิบ
6. ห้ามผลิต แปรรูป แช่แข็ง หรือบรรจุนมหรือผลิตภัณฑ์จากนม รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียง ซีส โยเกิร์ต ไอศกรีม ครีมเปรี้ยว และ เนย
7. จำกัดการเตรียมอาหารไม่เกิน 30 ชุดต่อวัน หรือเทียบเท่า โดยประมาณของส่วนประกอบของชุดอาหารเมื่อขายแยกต่างหาก และไม่เกิน 60 ชุดต่อชุด หรือส่วนประกอบอาหารโดยประมาณที่เทียบเท่าเมื่อขายแยกต่างหากต่อสัปดาห์ หน่วยงานบังคับใช้กฎหมายในท้องถิ่นอาจลดขีดจำกัดของจำนวนอาหารแต่ละชุดที่เตรียมตามความสามารถในการเตรียมอาหารของการดำเนินงาน แต่ไม่เพิ่มขีดจำกัดของจำนวนอาหารแต่ละชุดที่เตรียมไม่ว่าในกรณีใดใด
8. การดำเนินการดังกล่าวมียอดขายรวมประจำปีที่ตรวจสอบได้ไม่เกิน 54,310 ดอลลาร์ ปรับปรุงตามอัตราเงินเฟ้อทุกปีอ้างอิงตามดัชนีราคาผู้บริโภคของแคลิฟอร์เนีย³⁶
9. ดำเนินการขายอาหารโดยตรงให้กับผู้บริโภคเท่านั้นและไม่ได้ขายให้กับผู้ค้าส่งหรือผู้ค้าปลีก การขายอาหารที่ปรุงในครัวขนาดเล็กในบ้านที่ใช้เว็บไซต์อินเทอร์เน็ตหรือแอปพลิเคชันมือถือเป็นตัวกลางในการสั่งซื้ออาหารต้องเป็นการขายตรงให้กับผู้บริโภค การใช้เว็บไซต์อินเทอร์เน็ตหรือแอปพลิเคชันมือถือเป็นตัวกลางในการให้บริการอาหารจะต้องยินยอมให้มีการร้องเรียนได้อย่างชัดเจน หากอาหารไม่สะอาดหรือไม่ถูกสุขลักษณะอนามัย และหากผู้ประกอบการในครัวเรือนใดถูกร้องเรียนเกิน 3 ครั้งต่อปี เว็บไซต์อินเทอร์เน็ตหรือแอปพลิเคชันมือถือที่เป็นตัวกลาง จะต้องแจ้งต่อเจ้าหน้าที่รัฐที่เกี่ยวข้องภายใน 2 สัปดาห์ นับจากครัวเรือนถูกร้องเรียนเป็นครั้งที่ 3

3.1.2.2 การขออนุญาต จดทะเบียนและดำเนินการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

สำหรับ microenterprise Home Kitchen operation หรือธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน จะต้องขออนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องก่อนจึงจะเปิดดำเนินการได้

ขั้นตอนการขออนุญาตตามเว็บไซต์ของกรมอนามัยสิ่งแวดล้อม มีข้อกำหนดต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการขออนุญาตทำธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหาร ดังนี้

³⁶ California Department of Public Health. Microenterprise Home Kitchen Operation Adjusted Gross Annual Sales Limit [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา:

<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CEH/DFDCS/CDPH%20Document%20Library/FDB/FoodSafetyProgram/MEHKO/MEHKOIncomeAdj ustment2022.pdf> [20 พฤศจิกายน 2565]

- 1) ส่งขั้นตอนการดำเนินงานมาตรฐานและเมนูอาหารไปยังสำนักงานกรมอนามัยสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ที่บ้านประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารนั้นตั้งอยู่ ซึ่งประกอบด้วยข้อมูลดังต่อไปนี้
 - (1) อาหารหรือผลิตภัณฑ์ทุกประเภทใช้ในการประกอบอาหาร
 - (2) ขั้นตอนและวิธีการเตรียมอาหาร
 - (3) ขั้นตอน วิธีการและตารางเวลาในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และการกำจัดขยะ
 - (4) อุณหภูมิที่ใช้ในการเก็บรักษาอาหารระหว่างที่ผู้ลูกค้ารอรับสินค้าหรือระหว่างการจัดส่ง
 - (5) วันและเวลาที่เปิดทำการ
- 2) ผู้ประกอบการต้องได้รับใบรับรองผู้จัดการความปลอดภัยด้านอาหาร และผู้ช่วย ต้องได้รับใบรับรองผู้ดูแลด้านอาหารจากท้องถิ่น โดยผ่านการอบรมจากองค์กรที่เป็นตัวแทนของสถาบันมาตรฐานแห่งชาติอเมริกัน (American National Standards Institute)³⁷ ต้องมีคะแนนสอบขั้นต่ำร้อยละ 70 จึงจะผ่านเกณฑ์
- 3) ยื่นคำขอ/ขึ้นทะเบียนประกอบกิจการประกอบอาหาร
- 4) นัดหมายเจ้าหน้าที่เพื่อตรวจสอบการดำเนินงานในพื้นที่ประกอบอาหาร รวมถึงพื้นที่รับประทานอาหาร สำหรับลูกค้า ที่เก็บอาหาร เครื่องใช้และอุปกรณ์ต่าง ๆ ห้องน้ำหรือห้องซักล้าง และพื้นที่เก็บขยะ หากพื้นที่ใดไม่ได้รับอนุญาต ห้ามดำเนินใดใดเกี่ยวกับอาหาร

เมื่อยื่นขอใบอนุญาตแล้ว หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะดำเนินการตรวจสอบเบื้องต้นว่า การดำเนินกิจการประกอบและจำหน่ายอาหารในครัวเรือน มีขั้นตอนและวิธีการสอดคล้องกับข้อกำหนดหรือไม่ หากผ่านเกณฑ์ตามข้อกำหนด เจ้าหน้าที่จึงออกใบอนุญาตให้แก่ผู้ประกอบการ แต่หากไม่เป็นไปตามข้อกำหนด เจ้าหน้าที่จะไม่ออกใบอนุญาตให้

ในการประกอบกิจการประกอบและจำหน่ายอาหารในครัวเรือน ผู้ประกอบการจะต้องต่ออายุใบอนุญาตทุกปี โดยที่ใบอนุญาตที่ออกให้แล้วจะไม่สามารถเปลี่ยนผู้ซื้อผู้รับใบอนุญาตได้ ใบอนุญาตจะใช้ได้เป็นการเฉพาะบุคคล สถานที่ และตามระยะเวลาที่ระบุไว้ในใบอนุญาตเท่านั้น อีกทั้งผู้ประกอบการยังต้องแสดงใบอนุญาตหรือสำเนาของใบอนุญาตไว้ในสถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่เปิดทำการ

การดำเนินธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารจะต้องมีการตรวจสอบ 3 ประเภท ดังต่อไปนี้

- (1) การตรวจสอบตามปกติ โดยทั้งผู้ตรวจสอบและเจ้าของกิจการต้องทำการตกลงวันและเวลาที่จะรับการตรวจสอบร่วมกัน ซึ่งตรวจได้ปีละ 1 ครั้ง
- (2) การตรวจสอบเพื่อการสอบสวนเมื่อพบว่า อาหารมีการปนเปื้อนหรือไม่ปลอดภัย ซึ่งอาจจะมาจากการร้องเรียนของผู้บริโภคอย่างน้อยหนึ่งราย โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบก่อนการตรวจสอบและต้องดำเนินการตรวจสอบตามวันและเวลาที่ตกลงร่วมกัน

³⁷ Department of environmental health county of riverside, Food Safety Manager Certification [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: <https://www.rivcoeh.org/Portals/0/PDF/Foods/31-09-DES%20Food-Manager-Certification.pdf> [22 พฤศจิกายน 2565]

- (3) การตรวจสอบฉุกเฉิน เมื่อพบว่า การดำเนินกิจการนั้นก่อให้เกิดอันตรายร้ายแรงหรือเป็นภัยคุกคามในด้านสาธารณสุข โดยหน่วยงานต้องแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบก่อนการตรวจสอบฉุกเฉิน การตรวจสอบจะจำกัดขอบเขตเฉพาะสาเหตุที่ก่อให้เกิดอันตรายร้ายแรงหรือเป็นภัยคุกคามในด้านสาธารณสุขเท่านั้น

3.1.2.3 สุขลักษณะในการจัดตั้งสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

สำหรับ Microenterprise Home Kitchen Operations จะกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับสุขลักษณะอันพึงประสงค์ในการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านไว้ค่อนข้างละเอียด โดยระบุไว้ใน California Retail Food Code โดยแบ่งออกเป็นหมวดหมู่ย่อย ๆ อย่างชัดเจน โดยนำมาจัดกลุ่มได้ 4 สุขลักษณะดังนี้

1. สุขลักษณะของสถานที่และบริเวณที่ใช้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

สถานที่และบริเวณที่ใช้ประกอบอาหารต้องมีลักษณะเป็นที่อยู่อาศัย เช่น บ้าน คอนโด เป็นต้น ทั้งนี้ผู้ประกอบการมีหน้าที่ดูแลรักษาที่อยู่อาศัยของตนให้สะอาด มีสภาพดี ในส่วนของห้องครัวที่ใช้ประกอบอาหารต้องได้รับอนุญาตในประเทศและจะได้รับใบอนุญาตให้ประกอบการ เมื่อผ่านการตรวจสอบตามเกณฑ์ของเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นแล้ว³⁸

2. สุขลักษณะของอาหาร การประกอบอาหารและการจำหน่ายอาหาร

อาหารทั้งหมดจะต้องผลิต เตรียม ประกอบ บรรจุ จัดเก็บ ขนส่ง เก็บรักษาเพื่อจำหน่ายและให้บริการ เพื่อให้บริสุทธิ์และปราศจากการปลอมปนและการเน่าเสีย วัตถุดิบต้องมาจากแหล่งที่ได้รับอนุมัติและไม่มีการปนเปื้อนของสิ่งสกปรก รื้อขี้ม หรือปนเปื้อนด้วยสิ่งอื่น ๆ ต้องอยู่ในสถานะที่เหมาะสมสำหรับการบริโภคและเป็นไปตามข้อกำหนดภายใต้ข้อบังคับของกฎหมายเซอร์แมน ว่าด้วยอาหาร ยา และเครื่องสำอาง

การเตรียมอาหารต้องมีลักษณะที่เป็นไปตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

- 1) ต้องจัดให้มีพื้นที่เคาน์เตอร์ที่เพียงพอและเหมาะสมสำหรับการเตรียมอาหาร
- 2) การเตรียมอาหารจะต้องดำเนินการภายในสถานที่ที่ปิดมิดชิด
- 3) อาหารที่เตรียมต้องใช้อุปกรณ์ที่ทำความสะอาด ล้าง และฆ่าเชื้อก่อนใช้งาน เพื่อป้องกันการปนเปื้อน
- 4) ต้องจัดให้มีการป้องกันเหนือศีรษะ เหนือพื้นที่เตรียมอาหาร พื้นที่ล้างภาชนะ และพื้นที่เก็บอาหารทั้งหมด
- 5) อาหารทั้งหมดจะต้องถูกละลาย ล้าง หั่น และทำให้เย็นภายในสถานที่ที่มิดชิดและได้รับอนุญาต³⁹

³⁸ California Retail Food Code, Chapter 6, Article 1

³⁹ California Retail Food Code, Chapter 4, Article 7

นอกจากนี้ ในการประกอบอาหารจะต้องไม่มีการปนเปื้อน โดยแยกเนื้อสัตว์ดิบออกจากอาหารดิบที่พร้อมรับประทาน รวมทั้งอาหารแห้งหรืออาหารสำเร็จรูปอื่น ๆ รวมถึงแยกผักและผลไม้ก่อนล้างออกจากอาหารที่พร้อมรับประทาน โดยใช้อุปกรณ์แต่ละประเภทแยกกัน แยกเตรียมอาหารแต่ละประเภทไว้ในภาชนะเพื่อป้องกันการปนเปื้อนระหว่างอาหาร หากเป็นอาหารที่ไม่ต้องปรุงพร้อมกัน ให้ปรุงอาหารแต่ละประเภทในเวลาต่างกันหรือคนละพื้นที่กัน หลังจากใช้วัตถุดิบแล้วควรเก็บอาหารในบรรจุภัณฑ์ ภาชนะปิด หรือห่อ และความสะอาดภาชนะบรรจุอาหารที่ปิดสนิทก่อนใช้งาน⁴⁰

3. สุขลักษณะของภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

มาตรฐานเครื่องใช้ในบ้านได้รับการอนุมัติจากเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น ไม่จำเป็นต้องใช้อุปกรณ์ที่ผ่านการรับรอง การทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์เครื่องใช้แล้ว แต่จะต้องจัดให้มีวิธีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อภาชนะหรืออุปกรณ์เตรียมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ โดยส่วนมากจะใช้เครื่องล้างจานและอ่างล้างจานที่สามารถใช้ล้างและฆ่าเชื้อภาชนะได้ โดยเครื่องจะต้องติดตั้งและใช้งานตามมาตรฐานในคู่มือการใช้งาน และในการล้างภาชนะจะต้องวางอุปกรณ์หรือเครื่องใช้ที่ต้องการล้างในชั้นวาง ถาด ตะกร้า หรือบนสายพานในตำแหน่งที่ให้สิ่งของสัมผัสกับละอองน้ำโดยไม่มีอะไรกั้น ชนิดและความเข้มข้นของผงล้างจานที่ใช้ในเครื่องล้างจานและเวลาที่ภาชนะสัมผัสน้ำจะต้องเพียงพอต่อการทำความสะอาดภาชนะ หลังจากทำความสะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว ต้องผึ่งลมอุปกรณ์และเครื่องใช้ให้แห้งก่อนนำไปสัมผัสอาหาร เมื่อมีความจำเป็นในการทำความสะอาดเป็นพิเศษ เช่น ซ้อนส้อมที่มีขนาดใหญ่ สามารถใช้อุปกรณ์ล้างภาชนะด้วยมือได้หากหน่วยงานท้องถิ่นได้อนุญาต⁴¹

เมื่อใช้อุปกรณ์ประยะหนึ่ง จะต้องบำรุงรักษาและซ่อมแซมอุปกรณ์และเครื่องใช้ให้ดีอยู่เสมอ พื้นผิวต่าง ๆ เช่น เหยียงที่มีรอยขีดข่วน หากไม่สามารถขัดรอยขีดข่วนออกและฆ่าเชื้อได้อย่างมีประสิทธิภาพ ก็ต้องนำไปทิ้ง⁴²

ในส่วนของอุปกรณ์เช็ดทำความสะอาด ห้ามใช้ผ้าลินินสัมผัสกับอาหารที่กำลังปรุง หากอาหารหก ผ้าที่ใช้สำหรับเช็ดอาหารต้องแห้งและใช้สำหรับทำความสะอาดอาหารที่หกจากภาชนะเพียงครั้งเดียว โดยห้ามนำผ้าที่ใช้เช็ดทำความสะอาดอาหารที่หกเลอะเทอะเพื่อวัตถุประสงค์อื่น⁴³

4. สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ผู้ประกอบการหรือผู้ประกอบอาหารที่มีใบรับรองความปลอดภัยในอาหาร จะต้องแนะนำพนักงานทุกคนเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างสุขอนามัยส่วนบุคคลกับความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงให้ความรู้เกี่ยวกับการสัมผัสของมือ พฤติกรรม และสุขภาพผู้ประกอบอาหารที่เสี่ยงต่อการเจ็บป่วยจากอาหาร

⁴⁰ California Retail Food Code, Chapter 4, Article 1

⁴¹ California Retail Food Code, Chapter 5

⁴² California Retail Food Code, Chapter 5

⁴³ California Retail Food Code, Chapter 6, Article 5

หากผู้ประกอบการหรือผู้ประกอบการอาหารพบว่า ตนมีเชื้อโรคที่สามารถแพร่ผ่านอาหารได้ เช่น เชื้อซัลโมเนลลา หรือเป็นโรคติดต่อ เช่น ไวรัสตับอักเสบบี โรคระบบทางเดินอาหารเฉียบพลัน ต้องหยุดทำงานและออกจากพื้นที่ประกอบและจำหน่ายอาหารทันที รวมทั้งต้องทำความสะอาดอุปกรณ์ สิ่งของ เครื่องใช้ ทั้งหมด และ อุปกรณ์แบบใช้ครั้งเดียวที่แกะห่อแล้วและยังไม่ได้แกะห่อ ที่อยู่ในสถานและจำหน่ายอาหาร

ในกรณีที่มีการร้องเรียน เมื่อเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่ได้รับแจ้งว่า มีอาหารที่ปนเปื้อนเชื้อโรคติดต่อทั้งจากคนและอาหารอยู่ในสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร เจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่จะต้องแจ้งหน่วยงานที่บังคับใช้กฎหมายในพื้นที่และจะต้องแจ้งให้ผู้รับผิดชอบสถานบริการอาหารว่า จะมีการลงพื้นที่เพื่อตรวจสอบ หากตรวจสอบแล้วพบว่า มีเชื้อโรคติดต่อจริง อาจดำเนินการตามความเหมาะสมดังนี้

- (1) พักงานของพนักงานทันที
- (2) ปิดสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารทันที
- (3) กำหนดให้มีการตรวจโรคพนักงานโดยแพทย์
- (4) เจ้าของกิจการสามารถกลับมาเปิดกิจการได้อีกครั้งเมื่อแพทย์ระบุว่า เจ้าของหรือพนักงานไม่มีอาการของโรคติดต่ออีกต่อไป⁴⁴

นอกจากนี้ ก่อนที่จะประกอบอาหารผู้ประกอบการต้องตัดแต่งเล็บ ตะไบ และบำรุงรักษาเพื่อให้ขอบและผิวเล็บสะอาด ไม่หยาบกร้าน ส่วนผู้ประกอบการที่กำลังเตรียม เสิร์ฟ หรือจัดอาหารหรืออุปกรณ์ทำอาหาร จะต้องสวมผ้ากันเปื้อน ผ้าคลุมผมหรือตาข่าย ซึ่งออกแบบและสวมใส่เพื่อป้องกันผมตกใส่อาหารหรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร นอกจากนี้ยังมีข้อห้ามไม่ให้ผู้ประกอบการกระทำการใด ที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนหรือการเจือปนของอาหาร พื้นผิวสัมผัสอาหาร หรือเครื่องใช้ต่าง ๆ และผู้ประกอบการต้องหมั่นรักษาความสะอาดล้างมือและแขนบ่อย ๆ ในสถานที่ที่สะอาด ไม่มีสิ่งกีดขวาง และสามารถเข้าถึงได้ตลอดเวลา โดยห้ามใช้สถานที่ล้างมือเพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากการล้างมือ ผู้ประกอบการต้องไม่ล้างมือในอ่างที่ใช้สำหรับเตรียมอาหารล้างภาชนะ หรือในอ่างล้างจาน⁴⁵

ผู้ประกอบการต้องล้างมือในกรณีดังต่อไปนี้

- (1) ทันทีก่อนที่จะลงมือเตรียมอาหาร รวมถึงการทำงานกับอาหารที่ไม่ได้บรรจุหีบห่อ อุปกรณ์และเครื่องใช้ที่สะอาด และภาชนะบรรจุอาหารและเครื่องใช้แบบใช้ครั้งเดียวที่ยังไม่ได้แกะห่อ
- (2) หลังจากสัมผัสส่วนอื่น ๆ ของร่างกายมนุษย์นอกจากมือและแขนที่สัมผัสจะสะอาด
- (3) หลังจากใช้ห้องน้ำ
- (4) หลังจากไอ จาม ใช้ผ้าเช็ดหน้าหรือกระดาษชำระแบบใช้แล้วทิ้ง สูดบุหรี่ รับประทานอาหารหรือดื่ม
- (5) หลังจากจัดการกับอุปกรณ์หรือเครื่องใช้ที่สกปรก

⁴⁴ California Retail Food Code, Chapter 3, Article 3

⁴⁵ California Retail Food Code, Chapter 3, Article 4

- (6) เมื่อสลัปเดตริยมอาหารดิบและอาหารแห้ง
- (7) ก่อนสวมถุงมือสำหรับประกอบอาหาร⁴⁶

ผู้ประกอบอาหารต้องสวมถุงมือ nonlatex แบบใช้ครั้งเดียวเมื่อสัมผัสกับอาหารและพื้นผิวที่สัมผัสอาหาร เมื่อพนักงานมีบาดแผล ผื่น เล็บเทียม ยาทาเล็บ แหวน สิ่งทีนออกเหนือจากแหวนธรรมดา มีเล็บมือที่ไม่สะอาด ไม่เรียบ หรือตัดแต่งไม่เรียบร้อย เมื่อสวมถุงมือควรเปลี่ยนหรือล้างถุงมือให้บ่อยเท่าที่ควร แต่ห้ามล้างถุงมือแบบใช้ครั้งเดียว และให้ใช้ถุงมือแบบใช้ครั้งเดียวสำหรับงานเดียวเท่านั้น⁴⁷

3.1.2.4 ประเภทของอาหารที่กฎหมายอนุญาตให้จำหน่าย

กฎหมายมีข้อกำหนดไม่ให้ประกอบหรือจำหน่ายอาหารบางประเภท กล่าวคือ ผู้ประกอบการไม่สามารถผลิตหรือให้บริการได้น้ำนมดิบหรือผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำนมดิบ ไม่สามารถเสิร์ฟหรือขายหอยนางรมดิบได้ และไม่สามารถดำเนินการเตรียมอาหารที่ใช้กระบวนการพิเศษซึ่งจำเป็นต้องมีแผน Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) เช่น การรมควันหรือทำให้อาหารมีรสชาติเป็นกรดมากกว่าปกติ การบ่ม การหมัก การบรรจุภัณฑ์แบบสุญญากาศ การปรุงแบบซูวีด (Sous Vide) และสารปรุงแต่งบางชนิด⁴⁸ อาหารทีนออกเหนือจากนี้ ผู้ประกอบการสามารถประกอบอาหารได้

3.1.2.5 แนวทางการคุ้มครองผู้บริโภค

โดยทั่วไปแล้วผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านจะต้องรับผิดชอบค่าเสียหายในกรณีที่ผู้บริโภคเจ็บป่วยหรือได้รับบาดเจ็บจากการบริโภคอาหาร ผู้ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านจะต้องรับเป็นส่วนตัวในกรณีที่ไม่ได้จดทะเบียนเป็นธุรกิจ แต่ในกรณีที่ผู้ประกอบการจดทะเบียนเป็นธุรกิจรูปแบบบริษัทจำกัด จะไม่ต้องรับผิดชอบเป็นส่วนตัวและไม่ต้องนำทรัพย์สินส่วนบุคคลไปชดใช้ให้กับผู้เสียหาย แต่การฟ้องร้องก็ยังคงเกิดขึ้นเรื่อย ๆ เมื่อผู้บริโภคเจ็บป่วยร้ายแรงจากการบริโภคอาหาร อย่างไรก็ตามหากผู้บริโภคเจ็บป่วยหรือได้รับบาดเจ็บจากการบริโภคอาหารที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน เช่น หลอดอาหารทะลุจากกระดูกในเนื้อสัตว์ แพ้ถั่วลิสงเนื่องจากฉลากคำเตือนเลื่อนกลาง พบแมลงปะปนอยู่ในอาหาร เป็นต้น ผู้บริโภคสามารถฟ้องร้องได้เรียกค่าเสียหายจากผู้ประกอบการได้

⁴⁶ California Retail Food Code, Chapter 3, Article 5

⁴⁷ California Retail Food Code, Chapter 3, Article 5

⁴⁸ County of Santa Clara. Microenterprise Home Kitchen Operations (MEHKO) [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: <https://cpd.sccgov.org/food/microenterprise-home-kitchen-operations-mehko> [28 พฤศจิกายน 2565]

3.1.2.6 มาตรการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

1. ตัวกลางให้บริการสั่งอาหารทางอินเทอร์เน็ต

สำหรับการขายอาหารออนไลน์ California Retail Food Code มาตรา 114367 (b) กำหนดนิยามของ “ตัวกลางให้บริการสั่งอาหารทางอินเทอร์เน็ต” (Internet Food Service Intermediary หรือ IFSI) ไว้ว่าเป็นหน่วยงานที่จัดหาแพลตฟอร์มบนเว็บไซต์อินเทอร์เน็ตหรือแอปพลิเคชันมือถือ ซึ่งใช้ในครัวที่บ้านดำเนินการประกอบและจำหน่ายอาหาร โดยอาจเสนอขายตัวกลางบริการอาหารทางอินเทอร์เน็ต ซึ่งการชำระเงินค่าอาหาร ไม่ว่าจะเป็นการชำระโดยตรงไปยังผู้ประกอบการธุรกิจที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน หรือจ่ายผ่านตัวกลางให้บริการสั่งอาหารทางอินเทอร์เน็ต

การขายอาหารออนไลน์ มีข้อกำหนดดังนี้

- 1) ผู้ประกอบการจะต้องจดทะเบียนกับหน่วยงานท้องถิ่น และเมื่อลงทะเบียนแล้วจะไม่สามารถโอนไปเป็นธุรกิจอื่นได้ การขึ้นทะเบียนให้ใช้ได้เฉพาะบุคคลและประเภทธุรกิจที่ระบุไว้ในทะเบียนเท่านั้น เว้นแต่มีการระงับหรือเพิกถอน
- 2) ก่อนการเผยแพร่ข้อมูลในอินเทอร์เน็ต จะต้องโพสต์ข้อกำหนดที่ได้รับอนุญาตในการดำเนินกิจการให้ชัดเจน
- 3) แจ้งค่าธรรมเนียมที่เกี่ยวข้องกับการใช้แพลตฟอร์มและค่าธรรมเนียมที่เกี่ยวข้องกับการจัดส่ง รวมถึงค่าบริการ อย่างชัดเจนบนเว็บไซต์ เพื่อให้เกิดความเข้าใจระหว่างผู้บริโภคและผู้ประกอบการ
- 4) ระบุให้ชัดเจนว่ามีการรับประกันหรือไม่ หากเกิดอุบัติเหตุใด ๆ จากการขายอาหารออนไลน์
- 5) ระบุหมายเลขใบอนุญาตและชื่อหน่วยงานที่ออกใบอนุญาต
- 6) ระบุให้ชัดเจนว่าผู้บริโภคสามารถติดต่อผู้ขายออนไลน์ได้ช่องทางใดบ้าง หากผู้บริโภคมีข้อร้องเรียนเรื่องความปลอดภัยของอาหารหรือสุขลักษณะ ให้แสดงขั้นตอน วิธีการยื่นคำร้องต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

หากมีผู้ใช้บริการผ่านทางอินเทอร์เน็ต และมีข้อร้องเรียนที่ไม่เกี่ยวข้องกับเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร 3 รายขึ้นไป ผู้ประกอบการจะต้องส่งชื่อและหมายเลขใบอนุญาตของตนไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายใน 2 สัปดาห์ หลังจากได้รับการร้องเรียนครั้งที่ 3 แต่หากเป็นข้อร้องเรียนที่เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหาร ของผู้บริโภคที่ทำการซื้อผ่านทางอินเทอร์เน็ต ให้ส่งชื่อและหมายเลขใบอนุญาตของผู้ประกอบการไปยังหน่วยงานบังคับที่เกี่ยวข้อง รวมถึงชื่อของผู้ร้องเรียนในวันเดียวกันนั้น⁴⁹

⁴⁹ California Retail Food Code, Chapter 11.6, 114367.5

2. ข้อกำหนดของผู้ส่งอาหาร

ผู้ส่งอาหารในนามของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านต้องมีใบอนุญาต รวมถึงได้รับการอนุญาตจากผู้ประกอบกิจการประกอบและจำหน่ายอาหาร ห้ามจัดส่งโดยบริการจัดส่งของบุคคลที่สาม เว้นแต่จะมีเหตุจำเป็นต้องส่งไปยังบุคคลที่มีความทุพพลภาพทางร่างกายหรือจิตใจ ซึ่งไม่สามารถเข้าถึงบริการนั้นได้ แต่ต้องทำภายใต้เงื่อนไขดังนี้

- 1) ผู้ดำเนินการส่งอาหารจะต้องบันทึกจำนวนและวันที่ส่งอาหาร เพื่อให้หน่วยงานสามารถตรวจสอบได้
- 2) ระบุในเว็บไซต์หรือแอปพลิเคชันอย่างชัดเจน ในตัวเลือกการจัดส่งของบุคคลที่สามว่าจะต้องให้บริการแก่บุคคลที่มีความทุพพลภาพทางร่างกายหรือจิตใจเท่านั้น
- 3) การจัดส่งอาหารโดยบุคคลที่สามดังกล่าว ไม่ได้รวมถึงการรับประทานในร้านหรือในชั้นเรียนสอนทำอาหาร⁵⁰

3.2 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศสิงคโปร์

3.2.1 นิยามศัพท์และความหมายของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

นิยามตามกฎหมาย Sale of Food Act “ธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหาร” หมายความว่า ธุรกิจหรือกิจการหรือกิจกรรมที่เกี่ยวข้องทั้งหมดหรือบางส่วนในการจัดการอาหารเพื่อจำหน่าย ขายอาหาร (บนอินเทอร์เน็ตหรืออื่น ๆ) หรือ การผลิตอาหารขั้นต้น โดยไม่คำนึงว่าธุรกิจ กิจการ หรือกิจกรรมที่เกี่ยวข้องมีลักษณะเป็นการค้า การกุศลหรือเป็นการขายเพียงครั้งเดียว และเป็นส่วนหนึ่งของธุรกิจอาหารที่ไม่ใช่ค้าปลีกหรือธุรกิจอาหารค้าปลีก

อย่างไรก็ตาม ธุรกิจอาหารไม่รวมถึงธุรกิจหรือกิจการหรือกิจกรรม ที่เป็นส่วนหนึ่งของธุรกิจอื่น นอกเหนือจากการค้าอาหาร หรือธุรกิจที่ทำหน้าที่เป็นตัวกลางระหว่างบุคคลที่ค้าขายอาหารโดยจัดหาสถานที่ (รวมถึงสถานที่เคลื่อนที่) หรือบริการ รวมถึงกิจการจัดเลี้ยงที่ให้เช่า โต๊ะ เก้าอี้ และเครื่องใช้อื่น ๆ และกิจการที่รัฐมนตรีประกาศในราชกิจจานุเบกษาไม่ให้เป็นการจัดการอาหารตามพระราชบัญญัตินี้⁵¹

3.2.2 การขออนุญาต จดทะเบียนและดำเนินการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

ในการดำเนินธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ผู้อยู่อาศัยสามารถทำได้โดยไม่ต้องขออนุมัติ แต่ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของคณะกรรมการที่อยู่อาศัยและการพัฒนา (Housing and Development Board) และหน่วยงานพัฒนาปรับปรุงเมือง (Urban Redevelopment Authority) หน่วยงานผู้ดูแลโครงการธุรกิจตามบ้าน

⁵⁰ California Retail Food Code, Chapter 11.6, 114367.6

⁵¹ Food Regulations [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/legislation/sale-of-food-act/food_regulations.pdf [28 พฤศจิกายน 2565]

ซึ่งอนุญาตให้เจ้าของบ้านดำเนินธุรกิจขนาดเล็กได้จากที่บ้าน โครงการนี้เป็นที่รู้จักกันในชื่อ Home-Based Small Scale Business Scheme⁵² โดยมีแนวทางในการดำเนินการดังต่อไปนี้

- 1) ธุรกิจที่บ้านต้องดำเนินการโดยบุคคลที่อาศัยอยู่ในที่พักนั้น เช่น เจ้าของและผู้พักอาศัยที่ลงทะเบียน หากเป็นผู้เช่าอาจดำเนินธุรกิจได้โดยต้องได้รับความยินยอมจากเจ้าของที่พักก่อน
- 2) ผู้ที่ไม่ได้อาศัยอยู่ในที่พักไม่สามารถเป็นลูกจ้างเพื่อทำงานในที่พักได้ เจ้าของไม่สามารถอนุญาตให้บุคคลที่สามดำเนินธุรกิจในที่อยู่อาศัยได้
- 3) เพื่อนและครอบครัวของผู้ประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านสามารถช่วยโดยการซื้อส่วนผสม ผสมหรือเตรียมส่วนผสม หรือแม้แต่เอาขนมเข้าเตาอบ ผู้ประกอบการอาจจ่ายเงินจำนวนเล็กน้อยเพื่อเป็นการตอบแทนคนในครอบครัวที่ช่วยเหลือ แต่เงินที่จ่ายนั้นไม่ควรเป็นรูปแบบของเงินเดือน เพราะมีข้อกำหนดว่านอกเหนือจากผู้อยู่อาศัยในทรัพย์สิน ห้ามบุคคลได้รับเงินจากธุรกิจ ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน
- 4) ขณะประกอบอาหารต้องคำนึงถึงสิ่งรอบข้าง ไม่ควรมีเสียง คว้น หรือกลิ่นมากเกินไปจนอาจสร้างความรำคาญให้กับเพื่อนบ้าน
- 5) ในการประกอบอาหารจะต้องใช้อุปกรณ์ที่มีไว้สำหรับใช้ในบ้านเท่านั้น ไม่สามารถใช้อุปกรณ์หรือเครื่องระดับอุตสาหกรรมสำหรับทำธุรกิจที่บ้านได้
- 6) ห้ามเก็บอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารจำนวนมากไว้ที่บ้าน หรือมีส่วนร่วมในการขนถ่ายอาหารหรือผลิตภัณฑ์บ่อยครั้ง ห้ามประกอบหรือผลิตอาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารจำนวนมากเกินไป
- 7) ไม่ควรใช้บ้านเป็นศูนย์กระจายสินค้า เพื่อจุดประสงค์ในการจัดส่งในปริมาณมาก
- 8) โครงการธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน เป็นเพียงธุรกิจเพื่อเสริมรายได้เท่านั้น ไม่ใช่แหล่งรายได้หลัก
- 9) ห้ามติดป้ายหรือโปสเตอร์เพื่อการโฆษณาขายอาหารที่บ้าน
- 10) สามารถโปรโมทขายอาหารบนโซเชียลมีเดียหรือแพลตฟอร์มออนไลน์อื่นได้
- 11) ห้ามขายอาหารตามแผงลอยในงานกิจกรรม งานแสดงอาหารและร้านอาหาร⁵³

ตัวอย่างของกิจกรรมทางธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านที่ได้รับอนุญาต เช่น ธุรกิจอบขนม ธุรกิจประกอบและจำหน่ายข้าวกล่อง ธุรกิจเบเกอรี่ขนาดเล็ก เป็นต้น

หากเป็นธุรกิจขนาดเล็กไม่ต้องมีใบอนุญาต ถ้าหากต้องการให้ธุรกิจมีแบรนด์ที่ลูกค้าจดจำได้หรือต้องการทำเป็นอาชีพหลัก ต้องลงทะเบียนจัดตั้งธุรกิจ⁵⁴

⁵² SingaporeLegalAdvice. Do You Need a Licence to Sell Home Bakes in Singapore? [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: <https://singaporelegaladvice.com/law-articles/home-baked-goods-licence-singapore> [28 พฤศจิกายน 2565]

⁵³ SingaporeLegalAdvice. Do You Need a Licence to Sell Home Bakes in Singapore? [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: <https://singaporelegaladvice.com/law-articles/home-baked-goods-licence-singapore> [28 พฤศจิกายน 2565]

3.2.3 สุขลักษณะในการจัดตั้งสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

ในส่วนของมาตรฐานสุขอนามัยและความปลอดภัยของอาหาร ผู้ประกอบธุรกิจและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ไม่จำเป็นต้องขอใบอนุญาตในการประกอบธุรกิจและจำหน่ายอาหารที่บ้าน แต่จำเป็นต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขอนามัยอาหารที่ออกโดย Singapore Food Agency (SFA) เนื่องจากการเตรียมอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะ อาจก่อให้เกิดอันตรายที่ต่อผู้บริโภคได้ โดยหลักเกณฑ์ด้านสุขอนามัยอาหารสามารถนำมาจัดกลุ่มได้ดังนี้

1. สุขลักษณะเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ประกอบและจำหน่ายอาหาร

สถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารจะต้องเป็นบ้านหรือที่อยู่อาศัยที่จดทะเบียนอย่างถูกต้องและชื่อผู้ประกอบการต้องมีชื่อเป็นเจ้าบ้าน หากผู้ประกอบการไม่ใช่เจ้าบ้าน ให้ทำหลักฐานเป็นลายลักษณ์อักษรเพื่ออนุญาตให้ผู้ประกอบการใช้สถานที่ประกอบอาหาร

ห้องครัวที่ใช้ประกอบอาหารต้องสะอาดและถูกสุขลักษณะ ควรทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออุปกรณ์เตรียมอาหารทั้งหมด เช่น เหยียง ช้อนส้อม ผ้าเช็ดทำความสะอาด อ่างล้างจานและเคาน์เตอร์ ทั้งก่อนและหลังการใช้งาน ให้สะอาดและแห้งทุกครั้ง เพื่อป้องกันไม่ให้เป็นแหล่งสะสมของแบคทีเรีย และดึงดูดแมลงหรือหนูซึ่งเป็นพาหะนำเชื้อโรค หากมีขยะหรือเศษอาหารจากในครัว ให้ใส่ลงในถุงหรือถังขยะที่มีฝาปิด ในส่วนของพื้นผิวครัวและเคาน์เตอร์ทั้งหมดควรทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดและน้ำร้อน โดยเฉพาะเหยียง ซึ่งมีแนวโน้มที่จะเป็นแหล่งสะสมของแบคทีเรีย ให้ใช้แปรงขัดคราบเศษอาหารและสิ่งสกปรกออก ฆ่าเชื้อเหยียงพลาสติกด้วยคลอรีน ส่วนผ้าเช็ดจานผ้าขนหนู หรือฟองน้ำในครัวที่มีกลิ่นเหม็น อาจเป็นสัญญาณที่บ่งบอกถึงความไม่ปลอดภัย ควรฆ่าเชื้อในสารละลายคลอรีนหรือความร้อนเป็นเวลา 2 นาที⁵⁵

2. สุขลักษณะของอาหาร การประกอบอาหารและการจำหน่ายอาหาร

ในการเลือกวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหาร ต้องแน่ใจว่าวัตถุดิบมาจากแหล่งที่ได้รับอนุมัติ และต้องตรวจสอบด้วยว่า วัตถุดิบยังไม่หมดอายุหรือเน่าเสีย

สำหรับการทำความสะอาดอาหาร ควรล้างและแช่ผักและผลไม้ก่อนรับประทานหรือปรุงอาหาร นำผักส่วนที่เปื้อนออก ตัดฐานและล้างดินที่เหลือในอ่างน้ำประปา แช่ผักสดในน้ำประปาเป็นเวลา 15 นาทีก่อนหั่นและปรุงอาหาร ล้างผักอีกครั้งในอ่างน้ำสะอาด สำหรับผักผลไม้ที่มีเนื้อแข็ง เช่น มันฝรั่ง ให้ขัดผิวเบา ๆ ด้วยแปรง หลีกเลี่ยงการหั่น ห้ามใส่ผักดิบลงบนจานที่เคยใส่เนื้อสัตว์ดิบ สัตว์ปีก หรืออาหารทะเล จนกว่าจะล้างให้สะอาด เนื่องจากน้ำจากอาหารดิบสามารถปนเปื้อนผักดิบที่จะรับประทานได้ นอกจากผักและผลไม้แล้ว ต้องทำความสะอาดเนื้อสัตว์

⁵⁴ SingaporeLegalAdvice. Registering a Business in Singapore: Do I Need to and How? [ออนไลน์], 2562. แหล่งที่มา:

<https://singaporelegaladvice.com/law-articles/when-do-i-need-to-register-a-business-or-a-blogshop-in-singapore-how-do-i-register-a-business/> [3 ธันวาคม 2565]

⁵⁵ Singapore Food Agency. Food Safety Education [ออนไลน์], 2564. แหล่งที่มา: <https://www.sfa.gov.sg/food-information/food-safety-education/good-food-safety-practices> [3 ธันวาคม 2565]

และอาหารทะเลดิบก่อนจัดเก็บหรือปรุงอาหารเพื่อจัดสิ่งสกปรกและสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ ในกรณีที่ใช้วัตถุดิบเสร็จแล้ว ควรจัดเก็บอาหารดิบไว้ในถุงพลาสติกหรือภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดในตู้เย็น เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำจากอาหารดิบหยดลงบนอาหารอื่น ควรล้างและเช็ดอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ เชียงและมีด รวมถึงพื้นผิวให้สะอาดก่อนและหลังการเตรียมเนื้อสัตว์ เนื้อไก่ และอาหารทะเลดิบ ทางที่ดีควรใช้เชียงและอุปกรณ์สำหรับอาหารดิบและอาหารปรุงสุกแยกกัน⁵⁶

การเก็บอาหารแห้ง เช่น ชา กาแฟ นมผง และบิสกิต ควรเก็บในภาชนะที่สะอาด อากาศเข้าไม่ได้ ห่างจากความร้อนและความชื้น และควรหมั่นตรวจสอบตู้เก็บอาหารเป็นประจำเพื่อให้แน่ใจว่า ปราศจากแมลงรบกวนหรือการปนเปื้อน ควรทิ้งอาหารที่เปิดทิ้งไว้ อาหารที่มีแมลงรบกวน และอาหารที่เลยวันหมดอายุไปแล้ว เมื่อมีแมลงรบกวนให้ทำความสะอาดบริเวณที่มีแมลงและเก็บเศษอาหาร ฝาถังเครื่องร่อนของแมลงเพื่อกำจัด จัดเก็บตู้สำหรับเก็บอาหารให้โล่งและสะอาด ทำความสะอาดเคาน์เตอร์และโต๊ะทุกวันด้วยสบู่และน้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำ⁵⁷

สำหรับการปรุงอาหาร ควรระวังอาหารดิบที่อาจมีจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายซึ่งอาจทำให้เกิดโรคในอาหารได้ เมื่ออาหารดิบผสมกับอาหารปรุงสุก น้ำย่อยจากเนื้อดิบหรืออาหารทะเลที่มีจุลินทรีย์อาจถูกถ่ายโอนไปยังอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ก่อให้เกิดการปนเปื้อนซึ่งเป็นสาเหตุของอาหารเป็นพิษ⁵⁸

การละลายอาหารแช่แข็ง ไม่ควรละลายอาหารที่อุณหภูมิห้อง เพราะการละลายน้ำแข็งค้างคืนในตู้เย็นหรือใช้เตาไมโครเวฟจะปลอดภัยกว่า ควรละลายเนื้อสัตว์โดยเปิดบรรจุภัณฑ์ให้น้อยที่สุดเท่าที่จะทำได้และละลายในปริมาณที่ต้องการเท่านั้น เพื่อป้องกันการปนเปื้อน การคายน้ำ และการดูดซึมรสชาติแปลกปลอม⁵⁹

3. สุขลักษณะของภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

ผู้ประกอบการต้องหมั่นรักษาครัวและอุปกรณ์เครื่องใช้ให้สะอาดอยู่เสมอ โดยเฉพาะเชียง เนื่องจากเชียงสามารถสะสมแบคทีเรียได้ ควรล้างเชียงด้วยสบู่และน้ำร้อน ใช้แปรงขัดเศษอาหารและสิ่งสกปรกที่แข็ง ฆ่าเชื้อเชียงพลาสติกด้วยสารละลายคลอรีน หากอุปกรณ์เครื่องใช้ชำรุดให้นำไปทิ้งเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนลงในอาหาร เช่น การแตกหักของอุปกรณ์ การสะสมของแบคทีเรียในอุปกรณ์ เป็นต้น ห้องครัวที่สกปรกจะดึงดูดสัตว์ให้มารบกวน เช่น แมลงสาบ ซึ่งเป็นพาหะนำแบคทีเรียที่เป็นอันตราย จึงควรทำความสะอาดพื้นผิวในครัวทั้งหมดด้วยสบู่และน้ำร้อน⁶⁰

⁵⁶ Singapore Food Agency. Food Safety Education [ออนไลน์], 2564. แหล่งที่มา: <https://www.sfa.gov.sg/food-information/food-safety-education/good-food-safety-practices> [11 ธันวาคม 2565]

⁵⁷ Singapore Food Agency. Food Safety Education [ออนไลน์], 2564. แหล่งที่มา: <https://www.sfa.gov.sg/food-information/food-safety-education/good-food-safety-practices> [11 ธันวาคม 2565]

⁵⁸ Singapore Food Agency. Food Safety Education [ออนไลน์], 2564. แหล่งที่มา: <https://www.sfa.gov.sg/food-information/food-safety-education/good-food-safety-practices> [11 ธันวาคม 2565]

⁵⁹ Singapore Food Agency. Food Safety Education [ออนไลน์], 2564. แหล่งที่มา: <https://www.sfa.gov.sg/food-information/food-safety-education/good-food-safety-practices> [11 ธันวาคม 2565]

⁶⁰ Singapore Food Agency. Food Safety Education [ออนไลน์], 2564. แหล่งที่มา: <https://www.sfa.gov.sg/food-information/food-safety-education/good-food-safety-practices> [11 ธันวาคม 2565]

4. สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ผู้ประกอบการต้องล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่ทั้งก่อนและหลังกระบวนการเตรียมอาหาร โดยเฉพาะเนื้อดิบ สัตว์ปีก และอาหารทะเล และก่อนหยิบจับอาหารที่ปรุงสุกหรือพร้อมรับประทาน นอกจากนี้ผู้ประกอบการควรล้างมือทุกครั้งหลังจากที่ใช้ห้องน้ำ สัมผัสขยะหรือถังขยะ ไอจามหรือดูแลคนป่วย จัดการกับสัตว์เลี้ยง เนื่องจากแบคทีเรียและจุลินทรีย์ในรูปแบบอื่น ๆ ที่อยู่บนมือสามารถแพร่กระจายไปยังอาหารที่ผู้ประกอบการหยิบจับได้ง่าย เพื่อลดโอกาสในการเจ็บป่วยหรือปวดท้อง หากต้องการความปลอดภัยเป็นพิเศษ ผู้ประกอบการสามารถสวมถุงมือระหว่างขั้นตอนการเตรียมและประกอบอาหาร ในกรณีที่ผู้ประกอบการรู้สึกไม่สบายหรือป่วย ห้ามหยิบจับ เตรียมหรือประกอบอาหาร

3.2.4 ประเภทของอาหารที่กฎหมายอนุญาตให้จำหน่าย

ในประเทศสิงคโปร์ไม่จำกัดประเภทของอาหารที่ธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านสามารถผลิตได้ แต่ในกรณีที่เป็นอาหารแห้ง หรืออาหารที่ต้องนำวัตถุดิบเข้ามาในประเทศ ต้องนำเข้าอย่างถูกกฎหมาย มีการจัดเตรียมในสถานที่ที่ได้รับใบอนุญาต หรือมาจากสถานประกอบการด้านอาหารที่ได้รับอนุญาตในสิงคโปร์⁶¹

3.2.5 แนวทางการคุ้มครองผู้บริโภค

Sale Food Act ของประเทศสิงคโปร์ ห้ามผู้ผลิตอาหาร ผลิตอาหารปลอม อาหารที่มีฉลากไม่ถูกต้อง อาหารที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ อาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะอนามัย และอาหารที่มีการโฆษณาหลอกลวงเกินจริง⁶²

“หลักความระมัดระวัง” (duty of care) เป็นหน้าที่ตามกฎหมายของผู้ประกอบการในการหลีกเลี่ยงอันตรายที่จะเกิดกับลูกค้า โดยหน้าที่ในการดูแล จะเกิดขึ้นในความสัมพันธ์บางอย่าง เช่น ความสัมพันธ์ระหว่างแพทย์กับผู้ป่วย และผู้ผลิตกับผู้บริโภคสำหรับธุรกิจอาหารตามบ้าน ดังนั้น หน้าที่ตามกฎหมายของผู้ประกอบการคือการใช้ความระมัดระวังตามสมควรในการเตรียมอาหาร เพื่อหลีกเลี่ยงการก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค หากผู้บริโภคเจ็บป่วยหรือบาดเจ็บจากอาหารที่ประกอบและจำหน่ายที่บ้าน ผู้ประกอบการมีหน้าที่รับผิดชอบในค่าเสียหายที่เกิดขึ้น⁶³

⁶¹Trident Match Pte Ltd., How To Start A Home-Based Food Business In Singapore And Malaysia [ออนไลน์], 2564. แหล่งที่มา: <https://blog.trustana.com/blog/how-to-start-a-home-based-food-business-in-singapore-and-malaysia> [11 ธันวาคม 2565]

⁶² กฤษณ์ รักชาติเจริญ, กฎหมายที่ใช้ในการกำกับดูแลด้านอาหารในประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์, พิมพ์ครั้งที่ 1, (กรุงเทพฯ: วารสารอาหารและยา, 2559), หน้า 8

⁶³ The Law of Torts in Singapore, supra n 1

3.2.6 มาตรการอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

มาตรฐานความปลอดภัยจากอัคคีภัย

ธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในสิงคโปร์ต้องปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยจากอัคคีภัย ผู้ประกอบการทุกคนต้องมีถังดับเพลิงเป็นของตนเอง ต้องสามารถเข้าถึงได้และสามารถดับไฟได้ทุกเมื่อ ผู้ประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านทุกคนต้องปฏิบัติตามสิ่งต่อไปนี้

- 1) ตำแหน่งถังดับเพลิงจะต้องสามารถมองเห็นได้โดยง่าย
- 2) ติดตั้งคู่มือการใช้งานเครื่องดับเพลิงเป็นแบบหันไปข้างหน้าและอ่านได้ง่าย
- 3) ถังดับเพลิงต้องเป็นไปตามข้อกำหนดและมีน้ำหนักขึ้นต่ำเสมอเพื่อรับประกันความสมบูรณ์
- 4) ถังดับเพลิงต้องไม่มีรอยบุบ สีกกร่อน อุตุตัน และความเสียหายต่าง ๆ
- 5) เครื่องดับเพลิงต้องใช้งานได้ดี⁶⁴

⁶⁴ SCOF, Portable Fire Extinguishers [ออนไลน์], 2564. แหล่งที่มา: <https://www.scdf.gov.sg/home/fire-safety/permits-and-certifications/portable-fire-extinguishers> [11 ธันวาคม 2565]

3.3 เปรียบเทียบแนวทางการกำกับดูแลควบคุมการจำหน่ายอาหารธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านของประเทศไทยกับกฎหมายต่างประเทศ (ตาราง)

	ประเทศสหรัฐอเมริกา (รัฐแคลิฟอร์เนีย)		ประเทศสิงคโปร์	ประเทศไทย
	Cottage Food Operations	Microenterprise Home Kitchen Operations		
ลักษณะธุรกิจตามกฎหมาย	Home-based food business under Cottage Food law	Home-based food business under Microenterprise Home Kitchen law	Home-based business	สถานที่จำหน่ายอาหาร
นิยามศัพท์ความหมายของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน	เป็นองค์กรที่มียอดขายรายประจำปีไม่เกินจำนวนที่ระบุไว้ ดำเนินการโดยผู้ประกอบการและมีพนักงานเทียบเท่าพนักงานเต็มเวลาไม่เกินหนึ่งคน ไม่รวมสมาชิกในครอบครัวหรือผู้ที่อาศัยอยู่ในบ้าน โดยผู้ประกอบการจะต้องประกอบอาหารในพื้นที่ที่จดทะเบียนหรือได้รับอนุญาตให้เป็นบ้านส่วนตัวของผู้ประกอบการเท่านั้น	การอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับอาหารที่ดำเนินการโดยผู้อยู่อาศัยในบ้านส่วนตัวที่มีการจัดเก็บ จัดการ และเตรียมอาหาร และอาจให้บริการเสิร์ฟแก่ผู้บริโภครวม แต่ไม่ใช่บริการจัดเลี้ยง และต้องมีถิ่นที่อยู่ในรัฐแคลิฟอร์เนียเท่านั้น	ธุรกิจหรือกิจการหรือกิจกรรมที่เกี่ยวข้องทั้งหมดหรือบางส่วนในการจัดการอาหารเพื่อจำหน่าย ขายอาหาร หรือการผลิตอาหารขั้นต้น โดยไม่คำนึงว่าธุรกิจ กิจการ หรือกิจกรรมที่เกี่ยวข้องมีลักษณะเป็นการค้า การกุศล หรือเกี่ยวข้องกับการจัดการหรือการขายเพียงครั้งเดียวเท่านั้น และเป็นส่วนหนึ่งของธุรกิจอาหารที่ไม่ใช่ค้าปลีกหรือธุรกิจอาหารค้าปลีก	ไม่มีนิยามเฉพาะ แต่มีกฎหมายที่นิยามการผลิตอาหารและสถานที่จำหน่ายอาหาร จึงเข้าข่ายต้องปฏิบัติตาม

	ประเทศสหรัฐอเมริกา (รัฐแคลิฟอร์เนีย)		ประเทศสิงคโปร์	ประเทศไทย
	Cottage Food Operations	Microenterprise Home Kitchen Operations		
การขออนุญาต จดทะเบียนและ ดำเนินการเกี่ยวกับการ ประกอบธุรกิจประกอบ และจำหน่ายอาหาร ที่บ้าน	<p>การขอใบอนุญาตมี 2 ประเภท ขึ้นอยู่กับรูปแบบการขายสินค้าของผู้ประกอบการ</p> <ol style="list-style-type: none"> ใบอนุญาตประเภท A เป็นใบอนุญาตสำหรับการขายอาหารโดยตรงให้กับลูกค้า ใบอนุญาตประเภท B เป็นใบอนุญาตสำหรับการขายอาหารทางอ้อมให้กับลูกค้า <p>วิธีการลงทะเบียนคือส่งเอกสารลงทะเบียนออนไลน์ไปที่เว็บไซต์ของกระทรวงสาธารณสุข รัฐแคลิฟอร์เนีย</p>	<p>ต้องขออนุญาตไปยังสำนักงานกรมอนามัยสิ่งแวดล้อม รวมถึงต้องผ่านการอบรมและได้ใบประกาศนียบัตรผู้จัดการความปลอดภัยด้านอาหารจากองค์กรที่ท้องถิ่นอนุมัติ และต้องได้รับการตรวจสอบห้องครัวจากพนักงานท้องถิ่นด้วย</p>	<p>ไม่ต้องขออนุญาตและจดทะเบียน</p>	<p>หากจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง หากมีพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น</p>

	ประเทศสหรัฐอเมริกา (รัฐแคลิฟอร์เนีย)		ประเทศสิงคโปร์	ประเทศไทย
	Cottage Food Operations	Microenterprise Home Kitchen Operations		
เงื่อนไขการประกอบธุรกิจ	ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการอาหาร โดยกรมอนามัย รัฐแคลิฟอร์เนีย ภายใน 3 เดือน หลังจากได้รับอนุญาต	ผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการอาหาร โดยกรมอนามัย รัฐแคลิฟอร์เนีย ภายใน 3 เดือน หลังจากได้รับอนุญาต	ผ่านการอบรม Food safety course level 1 ที่รองรับโดย Skillsfuture Singapore	ผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่คณะกรรมการอาหารกำหนด
ยอดขายต่อปี	ใบอนุญาตประเภท A ไม่เกิน 75,000 ดอลลาร์ ใบอนุญาตประเภท B ไม่เกิน 150,000 ดอลลาร์	ไม่เกิน 54,310 ดอลลาร์	ไม่กำหนด	ยังไม่กำหนด
ประเภทของอาหารที่กฎหมายอนุญาตให้จำหน่าย	ประกอบและจำหน่ายได้เฉพาะอาหารในรายการที่ทางการกำหนดเท่านั้น	สามารถประกอบอาหารที่พร้อมทานได้ แต่ห้ามใช้วิธีการรมควันหรือทำให้อาหารมีรสชาติเป็นกรดมากกว่าปกติ รวมถึงห้ามจำหน่ายหอยนางรม	ประกอบอาหารได้ทุกอย่าง ที่เป็นธุรกิจอาหารขนาดเล็ก ภายใต้ Urban Redevelopment Authority และ Housing & Development Board และ Singapore Food Agency	ประกอบอาหารได้ทุกอย่าง แต่หากต้องการประกอบอาหารควบคุมเฉพาะ อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐานอาหารที่ต้องมีฉลาก ต้องขออนุญาตเป็นพิเศษ และมีขั้นตอนการดำเนินการตามที่กฎหมายกำหนด

	ประเทศสหรัฐอเมริกา (รัฐแคลิฟอร์เนีย)		ประเทศสิงคโปร์	ประเทศไทย
	Cottage Food Operations	Microenterprise Home Kitchen Operations		
รูปแบบการขาย	อาหารโดยตรง หรือ ขายอาหารทางอ้อม (ผ่านตัวกลาง)	เฉพาะที่บ้านหรือผ่านตัวกลางในการ รับส่งอาหาร	ไม่จำกัด	ไม่จำกัด

จากตารางเปรียบเทียบ ประเทศสหรัฐอเมริกา (รัฐแคลิฟอร์เนีย) และประเทศสิงคโปร์ มีการกำหนดนิยามของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านไว้อย่างชัดเจน ในขณะที่ประเทศไทยไม่มี มีเพียงนิยามที่ใกล้เคียงเท่านั้น

ในการขออนุญาตประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ในประเทศสหรัฐอเมริกา แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ Cottage Food Operations และ Microenterprise Home Kitchen Operations ซึ่งแตกต่างกันในส่วนของการกำหนดรายการอาหารที่ขายได้ โดยผู้ที่ขออนุญาตภายใต้ Cottage Food Operations จะขายอาหารได้แค่เฉพาะรายการที่กฎหมายกำหนดเท่านั้น ส่วน Microenterprise Home Kitchen Operations มีขอบเขตในการขายอาหารได้หลากหลายกว่า ห้ามจำหน่ายเฉพาะหยอยนางรมและอาหารที่ผ่านการรมควันหรือกระบวนการที่ทำให้อาหารมีรสชาติเป็นกรดมากกว่าปกติ สำหรับการขอใบอนุญาต Cottage Food Operations มี 2 แบบคือ ใบอนุญาตประเภท A ขายอาหารโดยตรงแก่ผู้บริโภค และใบอนุญาตประเภท B สามารถขายอาหารทางอ้อมได้ เช่น ขายผ่านร้านอาหาร วิธีการลงทะเบียนคือส่งเอกสารลงทะเบียนออนไลน์ไปที่เว็บไซต์ของกระทรวงสาธารณสุข รัฐแคลิฟอร์เนีย ส่วนการขอใบอนุญาต Microenterprise Home Kitchen Operations ต้องขออนุญาตไปยังสำนักงานกรมอนามัยสิ่งแวดล้อม ในส่วนของประเทศสิงคโปร์ไม่ต้องขออนุญาตและจดทะเบียน แต่ประเทศไทยจะต้องลงทะเบียนและอบรมคล้าย ๆ กับประเทศสหรัฐอเมริกา หากจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง หากมีพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมถึงเข้ารับการอบรมด้านอาหารด้วย

เงื่อนไขการประกอบธุรกิจของประเทศสหรัฐอเมริกา (รัฐแคลิฟอร์เนีย) ผู้ประกอบการต้องลงทะเบียนอบรมผ่านการอบรมและได้รับใบประกาศนียบัตรผู้จัดการความปลอดภัยด้านอาหาร จากองค์กรที่ท้องถิ่นอนุมัติและต้องได้รับการตรวจสภาพห้องครัวจากพนักงานท้องถิ่นรัฐแคลิฟอร์เนีย ภายใน 3 เดือน นับแต่วันที่ได้รับใบอนุญาตให้เปิดดำเนินการ หากอบรมและสอบวัดผลไม่ผ่านก็จะไม่สามารถเปิดร้านอาหารได้ สำหรับประเทศสิงคโปร์ ผู้ประกอบการต้องผ่านการอบรม Food Safety Course level 1 ที่รองรับโดย Skillsfuture Singapore เนื่องจากโครงการยกระดับฝีมือแรงงาน กำหนดให้มี The Singapore Workforce Skills Qualifications (WSQ) เป็นระบบการรับรองความสามารถบุคคลแห่งชาติที่บริหารจัดการโดย Singapore Workforce Development Agency (WDA) เพื่อฝึกอบรม พัฒนาฝีมือ และประเมินผล แต่ในส่วนของประเทศไทย หน้าที่ของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีดังนี้

1. ผู้ประกอบการมีหน้าที่เข้ารับการอบรมและส่งเสริมให้ผู้สัมผัสอาหารทุกคนที่ปฏิบัติงาน ในสถานที่จำหน่ายอาหารเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดไว้
2. ผู้ประกอบการหรือผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจากหน่วยงานจัดการอบรม ต้องนำเอกสารหลักฐานการผ่านอบรมที่หน่วยงานจัดการอบรมออกให้ยื่นต่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในเขตพื้นที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายอาหารของตนเอง
3. ผู้ประกอบการต้องจัดทำบัญชีรายชื่อของผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมทุกคนเก็บไว้ในสถานที่จำหน่ายอาหารเพื่อที่จะให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นสามารถตรวจสอบได้

บทที่ 4

วิเคราะห์แนวทางการกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศไทย

4.1 วิเคราะห์เปรียบเทียบแนวทางการกำกับดูแลควบคุมการจำหน่ายอาหารธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านของประเทศไทยกับกฎหมายต่างประเทศ

จากข้อมูลในตารางหัวข้อที่ 3.3 ซึ่งเป็นการเปรียบเทียบการกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศสิงคโปร์และประเทศไทย สามารถนำมาวิเคราะห์ถึงข้อดีข้อเสียของการกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านได้เป็น 4 ประเด็นหลัก ดังนี้

1. นิยามและกฎหมายเป็นการเฉพาะ

ในส่วนของรูปแบบของการประกอบกิจการที่นิยามตามกฎหมายเกี่ยวกับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศสิงคโปร์มีความคล้ายคลึงกัน กล่าวคือ เป็นธุรกิจที่ใช้บ้านเป็นสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารโดยไม่มีหน้าร้าน ซึ่งกำหนดไว้ในกฎหมายเป็นการเฉพาะอย่างชัดเจน ทำให้การตีความเป็นไปในทิศทางเดียวกัน นอกจากนี้ ยังมีจุดมุ่งหมายเพื่อกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านรวมอยู่ในกฎหมายเดียว จึงง่ายต่อการเข้าถึงและปฏิบัติตาม

แต่อย่างไรก็ดี กฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกามีข้อกำหนดที่มีความละเอียดมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งกฎหมาย Microenterprise Home Kitchen Operations ซึ่งมีข้อกำหนดเกี่ยวกับสัญลักษณ์ในการประกอบอาหารและข้อกำหนดเกี่ยวกับการติดตั้งเครื่องมือเครื่องใช้ที่ลงรายละเอียดถึงขั้นตอนต่าง ๆ ทำให้ผู้ที่ต้องการประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ใช้เวลาเตรียมการค่อนข้างมาก ผู้ประกอบการโดยมากจึงเลือกปรึกษากับหน่วยงานเอกชนที่ร่วมมือกับภาครัฐในการเป็นตัวแทนขออนุญาตประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

ประเทศสิงคโปร์มีกฎหมาย Sale of Food Act เป็นกฎหมายในการกำกับดูแลธุรกิจขายอาหารประเภทต่าง ๆ โดยกำหนดนิยามธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านเอาไว้อย่างชัดเจน ซึ่งกฎหมายนี้ระบุให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามข้อกำหนดเกี่ยวกับสัญลักษณ์ด้านต่าง ๆ ในการประกอบอาหาร รวมถึงสัญลักษณ์ของสถานที่ประกอบอาหารด้วย ซึ่งเป็นหลักปฏิบัติโดยทั่วไป ผู้ประกอบการมีกรอบกว้างในการดำเนินการอย่างอิสระเสรี ซึ่งเหมาะสมกับบริบทของธุรกิจในปัจจุบันที่เน้นความสะดวกและรวดเร็ว

จากปัญหาในบทที่ 2 จะเห็นได้ว่าประเทศไทยไม่มีกฎหมายเป็นการเฉพาะสำหรับกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน มีเพียงข้อกำหนดต่าง ๆ ในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวงว่าด้วยสัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ทำให้ธุรกิจที่เกิดขึ้นใหม่ต้องอยู่ภายใต้กฎหมายที่มีอยู่เดิมซึ่งไม่สอดคล้องกับรูปแบบของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน อีกทั้งยังเป็นอุปสรรคในการประกอบการภายใต้กฎหมายที่ถูกสร้างมาเพื่อกำกับดูแลร้านอาหารทั่วไปที่มีหน้าร้าน เนื่องจากข้อกำหนดบางข้อไม่ครอบคลุมเนื่องจากการพัฒนาของกิจการที่ก้าวหน้าและมีรูปแบบการดำเนินการที่เปลี่ยนแปลงไป รวมถึงข้อกำหนดบางข้อ

ที่ไม่เป็นสาระสำคัญ เช่น การกำหนดให้มีห้องน้ำชายหญิงสำหรับสถานที่ประกอบอาหารขนาดเล็กกว่า 200 ตารางเมตร จะเห็นได้ว่า การมีห้องน้ำสำหรับลูกค้าไม่ได้เป็นสาระสำคัญของธุรกิจประกอบอาหารที่บ้านโดยไม่มีหน้าร้าน เพราะไม่มีลูกค้าเข้ามาในตัวบ้านที่ใช้เป็นสถานที่ประกอบอาหาร อีกทั้งยังมีข้อกำหนดเกี่ยวกับโต๊ะเก้าอี้ที่ต้องจัดเตรียมให้ลูกค้านั่งต้องมีการทำความสะอาดอย่างดี แต่ในความเป็นจริงธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านไม่มีลูกค้าเข้ามาที่บ้านที่ใช้เป็นสถานที่ประกอบอาหาร หากจัดเตรียมโต๊ะเก้าอี้เอาไว้ดังบทบัญญัติ จะไม่มีผู้ใดได้ใช้ประโยชน์จากการเตรียมนั้น ดังนั้น การมีกฎหมายเป็นการเฉพาะจะสามารถกำกับดูแลได้ตรงจุดกว่า หากออกพระราชบัญญัติเกี่ยวกับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน เพื่อกำหนดนิยามของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ให้สอดคล้องกับรูปแบบธุรกิจในปัจจุบัน จะทำให้ทั้งผู้ประกอบการและผู้บริโภคมีความสบายใจในการใช้บริการธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านที่สามารถตรวจสอบแหล่งที่มาของอาหารได้ มีมาตรฐานความปลอดภัยในการประกอบอาหารและมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค

2. การขออนุญาตประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

เนื่องจากประเทศสหรัฐอเมริกาใช้ระบบการออนไลน์ทั้งหมดในการลงทะเบียน நடหมายเจ้าหน้าที่เพื่อตรวจสอบสถานที่และการอบรม โดยหน่วยงานท้องถิ่นมอบหมายให้เอกชนดำเนินการภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานท้องถิ่น ซึ่งมีเอกชนหลายรายเข้ามาแบ่งเบาภาระของรัฐโดยการขอเป็นตัวแทนจัดอบรมโดยแลกเปลี่ยนกับค่าตอบแทนจากรัฐ ซึ่งช่วยลดภาระเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นในการจัดอบรม ผู้เขียนเห็นถึงข้อดีของการลงทะเบียนและอบรมออนไลน์ของประเทศสหรัฐอเมริกาเพราะเป็นแนวทางที่สะดวก ประหยัดเวลาและสามารถตรวจสอบได้ ป้องกันข้อมูลตกหล่นได้ดี อีกทั้งยังประหยัดต้นทุนในการดำเนินการขออนุญาตของผู้ประกอบการ

สำหรับการทำธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศสิงคโปร์ สามารถทำได้โดยไม่ต้องขออนุญาตประกอบธุรกิจ หากประกอบธุรกิจขนาดเล็ก แต่ต้องอยู่ภายใต้ข้อกำหนดของ Singapore Food Agency และปฏิบัติตามข้อกำหนด Urban Redevelopment Authority และ Housing & Development Board กล่าวคือ ต้องปฏิบัติตามกฎของการจัดผังเมืองของหน่วยงานด้านการพัฒนาเมือง เช่น ต้องมีอุปกรณ์ดับเพลิงในบ้าน หากทำอาหารห้ามส่งกลิ่นรบกวนเพื่อนบ้าน เป็นต้น ซึ่งเป็นข้อปฏิบัติเบื้องต้นที่ผู้อยู่อาศัยพึงกระทำ ทำให้ผู้ประกอบการมีความอิสระเสรีในการดำเนินการแต่ต้องอยู่ภายใต้กรอบที่กฎหมายกำหนด หากทำผิดกฎหมายจะได้รับบทลงโทษในอัตราที่สูง โดยผู้ประกอบการต้องเสียค่าปรับในครั้งแรก 1,000 ดอลลาร์สิงคโปร์ และหากกระทำผิดอีกจะมีอัตราโทษปรับที่สูงขึ้นเรื่อย ๆ ข้อดีของการกำหนดกฎหมายรูปแบบนี้คือ ประชาชนมีอิสระในการประกอบอาหารภายใต้กรอบกฎหมายอย่างกว้างที่ไร้รายละเอียดเกี่ยวกับข้อควรระวังเบื้องต้นในการทำอาหาร รวมถึงกำหนดสุขลักษณะในการทำอาหารโดยทั่วไป เป็นการส่งเสริมให้ประชาชนมีรายได้เสริมจากการประกอบการและส่งผลให้ผู้ประกอบการเพิ่มความระมัดระวังไม่ให้เกิดการปนเปื้อนในการประกอบอาหารเพราะเกรงกลัวว่าจะได้รับบทลงโทษในอัตราที่สูง

สำหรับการขออนุญาตและลงทะเบียนการธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศไทยมีลักษณะที่เข้านิยาม สถานที่ประกอบอาหาร ซึ่งอยู่ภายใต้กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 วิธีการดำเนินการมีทั้งการแจ้งและการจดทะเบียน กรณีที่ต้องแจ้งคือสถานที่ประกอบการต้องมีพื้นที่

ไม่เกิน 200 ตารางเมตร โดยทำการแจ้งผ่านโทรศัพท์ไปยังหน่วยงานท้องถิ่น เมื่อกระบวนการเสร็จสมบูรณ์ จะได้รับใบรับรองการแจ้ง หากมีพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร ต้องเตรียมเอกสารเพื่อจดทะเบียนที่สถานที่ ตามที่สำนักงานท้องถิ่นกำหนดและเข้ารับการอบรมเพื่อให้ได้ใบประกาศนียบัตร ในปัจจุบันไม่มีหน่วยงานตรวจสอบ ประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านเพียงพอเนื่องจากแนวทางปฏิบัติของกฎกระทรวงสาธารณสุขและ ข้อบัญญัติท้องถิ่นเน้นการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการลงทะเบียนโดยการประชาสัมพันธ์และให้คำแนะนำ อย่างไรก็ตาม การลงทะเบียนโดยตรงมีความไม่สะดวกหลายประการ ไม่ว่าจะเป็นการจัดเตรียมเอกสาร การอบรม และการตรวจสอบสถานที่ หรือการที่หน่วยงานท้องถิ่นมีจำนวนพนักงานผู้ดูแลไม่มากพอกับความต้องการลงทะเบียน ธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ที่เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ และวิธีการของรัฐเป็นไปอย่างล่าช้าเพราะดำเนินการด้วย วิธีปกติ จึงควรแก้ไขปัญหาดังกล่าวด้วยการปรับปรุงแบบการลงทะเบียนจดทะเบียนประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหาร ที่บ้านด้วยการดำเนินการออนไลน์ ซึ่งสะดวกรวดเร็ว เหมาะสมกับยุคสมัย ในส่วนของการอบรมหากเจ้าพนักงาน ท้องถิ่นไม่เพียงพอ สามารถจ้างเอกชนจัดอบรมได้แต่ต้องอยู่ภายใต้การกำกับดูแลของรัฐ กล่าวคือ เอกชนสามารถ ออกใบรับรองเพื่อยืนยันว่า ผู้ประกอบการได้ผ่านการอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารแล้ว และนำข้อมูล เข้าระบบของรัฐ โดยรูปแบบการอบรมอาจจัดเป็นการอบรมออนไลน์เพื่ออำนวยความสะดวกให้กับผู้ประกอบการ และการเก็บค่าธรรมเนียมต้องเก็บในอัตราที่ต่ำเพื่อมอบโอกาสให้กับประชาชนได้เข้ารับการอบรมมากที่สุด

3. ข้อกำหนดของสุขลักษณะในการจัดตั้งสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

ในประเทศสหรัฐอเมริกาธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของสำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา และกรมอนามัยท้องถิ่น กฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกามีการกำหนดสุขลักษณะ ในการจัดตั้งสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านไว้อย่างชัดเจนและแตกต่างกันสำหรับธุรกิจแต่ละรูปแบบ ซึ่งมีความพิถีพิถันถึงขั้นตอนต่าง ๆ อย่างละเอียด เช่น ขั้นตอนการล้างมือของผู้ประกอบอาหาร ระบุว่า ต้องถูมือจนเกิดฟองและล้างด้วยน้ำสะอาดที่สามารถดื่มได้ ระบบของกฎหมาย California Retail Food Code จะมีนิยามและข้อกำหนดที่เกี่ยวกับสุขลักษณะด้านต่าง ๆ รวมถึงข้อกำหนดส่วนกลางสำหรับการประกอบอาหาร ทุกประเภท และตามด้วยธุรกิจจำหน่ายอาหารรูปแบบต่าง ๆ ที่มีข้อกำหนดเฉพาะสำหรับธุรกิจนั้น ๆ ใช้ร่วมกับ ข้อกำหนดส่วนกลางบางข้อเพื่อให้สอดคล้องกับรูปแบบธุรกิจ ข้อดีของกฎหมายที่ลงรายละเอียดคือ มีความชัดเจน และง่ายต่อการตีความ ผู้ประกอบการสามารถอ่านกฎหมายที่เป็นทั้งข้อกำหนดและคู่มือในการดำเนินการ การบัญญัติกฎหมายที่ดีเป็นการช่วยลดภาระเจ้าหน้าที่รัฐในการให้ความกระจ่างแก่ประชาชน

การประกอบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศสิงคโปร์ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของ Urban Redevelopment Authority และ Housing & Development Board และ Singapore food agency ซึ่งมีข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขลักษณะของบ้านหรือที่อยู่อาศัยที่ใช้ประกอบกิจการประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน เพื่อให้เหมาะสมกับลักษณะของสถานที่และไม่สร้างภาระสำหรับผู้ประกอบการจนเกินไป เป็นการส่งเสริมให้ ผู้ประกอบการทำธุรกิจอย่างมีอิสระ และใช้ประโยชน์จากที่อยู่อาศัยอย่างคุ้มค่า

ในส่วนของประเทศไทย มีกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 เป็นกฎหมายกำหนดรายละเอียดเกี่ยวกับสุขลักษณะด้านต่าง ๆ ของสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ สุขลักษณะของ

สถานที่จำหน่ายอาหาร สุขลักษณะของอาหาร สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์และเครื่องใช้อื่น ๆ และสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ในกฎหมายนี้มีจุดประสงค์เพื่อบังคับใช้กับธุรกิจร้านอาหารทั่วไป จึงมีส่วนที่ไม่สอดคล้องกับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน เนื่องจากมีข้อกำหนดที่ไม่จำเป็น เช่น การกำหนดให้มีห้องน้ำสำหรับลูกค้าในสถานที่จำหน่ายอาหารอย่างน้อย 1 ห้อง ซึ่งในความเป็นจริง ธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารไม่ได้เปิดให้ลูกค้าเข้ามาในสถานที่ การกำหนดให้มีห้องน้ำจึงไม่จำเป็น นอกจากนี้ยังระบุให้โต๊ะที่ใช้ทำอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อยไม่เกิน 60 เซนติเมตร ซึ่งการทำอาหารบางประเภทอาจไม่ใช่โต๊ะ การที่มีข้อกำหนดไม่สอดคล้องกับธุรกิจจึงก่อให้เกิดภาระค่าใช้จ่ายที่เกินจำเป็นรวมทั้งยังทำให้เกิดความสับสนต่อผู้ประกอบการได้

4. การคุ้มครองผู้บริโภค

ประเทศสหรัฐอเมริกามีแนวทางการคุ้มครองผู้บริโภคที่เข้มงวดมาก มีกฎหมายที่ใช้คุ้มครองผู้บริโภค โดยเฉพาะและมีกระบวนการในการชดเชยค่าเสียหายให้กับผู้บริโภค โดยรัฐจะเข้าตรวจสอบรายชื่อธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านจากการลงทะเบียน ซึ่งมีข้อมูลปรากฏอยู่ในระบบออนไลน์ และดำเนินการตรวจสอบหาสาเหตุที่ผู้บริโภคเจ็บป่วยหรือได้รับบาดเจ็บจากการบริโภคอาหารอย่างละเอียด เป็นข้อดีของการมีระบบที่รัดกุมสามารถตรวจสอบได้ และผู้บริโภคจะได้รับค่าเสียหายและค่าชดเชยจากการที่ผู้ประกอบการละเลยหรือไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ

สำหรับประเทศสิงคโปร์ มีกฎหมายกำกับดูแลอย่างกว้าง เนื่องจากไม่มีระบบลงทะเบียนจึงสืบหาผู้ประกอบการที่ประกอบอาหารที่ทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ยาก แต่การบังคับใช้กฎหมายของประเทศสิงคโปร์ค่อนข้างเข้มงวด ผู้บริโภคต้องแน่ใจว่าเจ็บป่วยหรือได้รับบาดเจ็บจากการบริโภคอาหารจริง ก่อนที่จะร้องเรียนให้หน่วยงานรัฐตรวจสอบ ถึงแม้ว่าระบบนี้จะมีข้อเสียคือ การสืบหาผู้ประกอบการเป็นไปได้ยากเนื่องจากไม่มีการลงทะเบียน แต่ยังมีข้อดีในการบังคับใช้กฎหมายที่เข้มงวด ทำให้ผู้บริโภคได้รับการคุ้มครองที่ดี

เนื่องจากประเทศไทยไม่มีกฎหมายเป็นการเฉพาะสำหรับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน การส่งเสริมแนะแนว จึงไม่เป็นที่แพร่หลาย ทำให้ผู้ประกอบการไม่ให้ความใส่ใจกับการลงทะเบียนร้านอาหารและข้อกำหนดที่ต้องปฏิบัติตาม รวมถึงไม่ใส่ใจกับกระบวนการในการประกอบอาหารเนื่องจากมองว่า ตนเองไม่ต้องรับผิดชอบหากเกิดผลเสียต่อผู้บริโภค ในกรณีที่ผู้ประกอบการขายอาหารผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ การลงทะเบียนขายของผ่านแพลตฟอร์มรับส่งอาหารเป็นเรื่องง่าย สามารถทำได้ทันที เพียงแค่มีสำเนาบัตรประชาชนและสำเนาหน้าสมุดบัญชี ก็สามารถเปิดร้านอาหารได้ เมื่อเกิดการปนเปื้อนของอาหารที่ส่งผลกระทบต่อผู้บริโภค จะหาผู้รับผิดชอบได้ยาก เนื่องจากในการแจ้งหรือร้องเรียนผู้ประกอบการ ผู้บริโภคไม่สามารถติดต่อผู้ประกอบการได้โดยตรง ทำให้ต้องติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของแพลตฟอร์มออนไลน์ และในส่วนของแพลตฟอร์มออนไลน์ก็ไม่มีอำนาจบีบบังคับให้ผู้ประกอบการรับผิดชอบต่อผู้บริโภคได้ มาตรการของแพลตฟอร์มออนไลน์ที่ทำได้มากที่สุดคือการปิดร้านค่านั้นไม่ให้กลับมาขายอีก อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการร้านค้าก็สามารถใช้ชื่อร้านใหม่เพื่อกลับมาเปิดได้อีกครั้งเพราะไม่มีการลงทะเบียนผ่านระบบของรัฐ ทำให้ไม่สามารถตรวจสอบได้ และส่งผลกระทบต่อผู้บริโภค ดังนั้น รัฐจึงควรออกกฎหมายเป็นการเฉพาะเพื่อบังคับให้ธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านลงทะเบียนและจด

ชื่อร้านที่ไม่ซ้ำกับร้านอื่นๆ เพื่อเป็นฐานข้อมูลในการตรวจสอบ และเป็นประโยชน์ต่อการคุ้มครองผู้บริโภคในกรณีที่ผู้บริโภคเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารจากธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน โดยมีมาตรการที่มาจากแนวทางของประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งกำหนดให้ผู้ประกอบการต้องรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นโดยตั้งหน่วยรับรองเรียนผู้เสียหายจากธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน หากมีผู้เสียหายแจ้งต่อหน่วยงานว่าเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารจากธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ครั้งแรกเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นจะมีจดหมายตักเตือน ครั้งที่ 2 เจ้าหน้าที่ท้องถิ่นจะลงพื้นที่ตรวจสอบ ครบ 3 ครั้ง ร้านจะถูกสั่งปิดโดยทันทีและถูกยึดใบอนุญาตประกอบและจำหน่ายอาหาร จึงควรนำวิธีดังกล่าวเป็นแนวทางในการคุ้มครองผู้บริโภคเพื่อลดการเจ็บป่วยจากอาหารที่ประกอบและจำหน่ายที่บ้าน สำหรับประเทศไทย กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคจึงทำหน้าที่เสมือนเป็นเกราะป้องกันขั้นสุดท้ายให้ผู้บริโภคได้รับการชดเชยเยียวยาจากการเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหาร

4.2 แนวทางการกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านที่เหมาะสมสำหรับประเทศไทย

กฎหมายเกี่ยวกับการกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านของประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศสิงคโปร์และประเทศไทย มีกฎเกณฑ์ในการขออนุญาต มีข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขลักษณะต่าง ๆ ในการจัดตั้งสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ที่คล้ายคลึงกันแต่มีความแตกต่างในบางจุดดังที่ได้เปรียบเทียบในหัวข้อ 3.3 และนำส่วนที่แตกต่างมาวิเคราะห์หาแนวทางที่เป็นประโยชน์สำหรับการกำกับดูแลในประเทศไทยในหัวข้อ 4.5 และควรนำแนวทางจากต่างประเทศมาต่อยอดดังนี้

1. การบัญญัติกฎหมาย

ประเทศไทยควรมีกฎหมายเป็นการเฉพาะในการกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน เหมือนที่ประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศสิงคโปร์มี โดยกำหนดนิยามของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านให้ชัดเจน เพื่อให้สะดวกในการตีความและปฏิบัติตามข้อกำหนดต่าง ๆ และควรรวบรวมข้อกำหนดและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านให้อยู่ในฉบับเดียว เพื่อให้สะดวกต่อการดำเนินการทั้งภาครัฐและภาคเอกชน

2. การปรับปรุงกฎหมายที่มีอยู่ให้เหมาะสม

กฎหมายที่มีอยู่ในปัจจุบันเป็นกฎหมายที่มีขอบเขตกว้างเกินไป แต่ครอบคลุมถึงธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านด้วย ทำให้ถูกบังคับใช้ไปโดยปริยาย โดยที่มีส่วนเกินความจำเป็น จึงควรปรับให้เข้ากับรูปแบบธุรกิจโดยการนำแนวทางของประเทศสหรัฐอเมริกามาใช้ เนื่องจากประเทศสหรัฐอเมริกามี California Retail Food Code ที่กำหนดรายละเอียดในการดำเนินการต่าง ๆ ไว้ ซึ่งในรูปแบบธุรกิจที่แตกต่าง จะใช้ข้อบังคับที่ต่างกัน โดยจะมีข้อบังคับเฉพาะธุรกิจ และข้อบังคับรวมที่ต้องปฏิบัติ ในกรณีที่ธุรกิจมีความคล้ายคลึงกัน อาจจะใช้ข้อกำหนดเดียวกัน แต่ตัดออกในบางข้อเพื่อให้เหมาะสมกับรูปแบบธุรกิจนั้น ๆ ประเทศไทยควรนำวิธีการนี้มาใช้โดยเฉพาะอย่างยิ่ง กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ที่ถูกสร้างขึ้นมาเพื่อบังคับใช้กับ

ร้านอาหาร มีขอบเขตที่กว้างเกินไปสำหรับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน จึงควรใช้วิธีออกช้อยกเว้น เพื่อให้มีความเหมาะสมกับธุรกิจ

3. การบังคับใช้กฎหมาย

การดำเนินการตามข้อกำหนดของกฎหมายในสถานการณ์ที่มีโรคไวรัสโคโรนา 19 ทำให้การดำเนินการทุกอย่างล่าช้า การใช้วิธีการเดินทางไปขออนุญาตประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านที่สำนักงานท้องถิ่นอาจไม่สะดวกอีกต่อไป ประชาชนต้องเสี่ยงที่จะติดเชื้อโรคหากเดินทางบ่อยครั้ง แต่หากไม่ออกไปขอใบอนุญาตในการดำเนินการก็จะผิดกฎหมาย ประชาชนจึงไม่มีทางเลือกมากนัก แต่เมื่อเห็นแนวทางจากประเทศสหรัฐอเมริกาแล้ว พบว่าวิธีการดำเนินการเป็นวิธีส่งเอกสารออนไลน์ที่ทันสมัย เข้ากับสถานการณ์ และสะดวกรวดเร็วต่อการดำเนินการ

บทที่ 5

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 บทสรุป

จากการวิเคราะห์และศึกษากฎหมายไทยและกฎหมายต่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน พบว่าปัญหาที่มีอยู่ในปัจจุบันคือผู้บริโภคได้รับผลกระทบจากการบริโภคอาหารที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน โดยที่ไม่ได้รับการเยียวยาหรือไม่สามารถหาตัวผู้ประกอบการมารับผิดชอบได้ สาเหตุเกิดจากการที่ประเทศไทยยังไม่มีกฎหมายเป็นการเฉพาะ มีแต่กฎหมายทั่วไปในการกำกับดูแล ทำให้เกิดช่องโหว่สำหรับธุรกิจที่เกิดขึ้นใหม่ จึงควรร่างกฎหมายเป็นการเฉพาะให้สอดคล้องกับรูปแบบธุรกิจ โดยกำหนดขอบเขตให้ชัดเจน และรวบรวมข้อกำหนดต่าง ๆ ให้อยู่ในฉบับเดียว มีจุดประสงค์ในการป้องกันไม่ให้ผู้บริโภคได้รับผลกระทบ กลไกของกฎหมายจะกำกับดูแลตั้งแต่การลงทะเบียน โดยนำข้อมูลของผู้ประกอบการเข้าระบบออนไลน์ของรัฐ ซึ่งสามารถตรวจสอบได้ตลอดเวลา นอกจากนี้การเปิดกิจการประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านต้องดำเนินการภายใต้กฎกระทรวงว่าด้วยสัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร ที่เป็นแนวทางในการปฏิบัติเพื่อป้องกันไม่ให้อาหารปนเปื้อน ถึงแม้ว่าข้อกำหนดบางข้อจะไม่สอดคล้องกับรูปแบบธุรกิจ แต่ก็สามารถเป็นแนวทางในการร่างกฎหมายเฉพาะได้ หากประเทศไทยมีกฎหมายเป็นการเฉพาะ จะช่วยลดผลกระทบต่อผู้บริโภคและสามารถติดตามให้ผู้ประกอบการรับผิดชอบต่อผู้บริโภคได้ โดยติดตามได้จากระบบลงทะเบียนของรัฐ

5.1.1 การกำหนดบทบัญญัติกฎหมายเป็นการเฉพาะ

ในปัจจุบันประเทศไทยมีกฎหมายที่กำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านที่เกี่ยวข้องหลายฉบับ ทั้งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กฎกระทรวงว่าด้วยสัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และมาตรการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ประกาศกระทรวงฯ เรื่อง กำหนดค่าของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 กฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 การขอเครื่องหมาย ออย. และการขออนุญาตผลิตอาหาร ซึ่งเป็นข้อกำหนดอย่างกว้างในการกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศไทย แต่ปัจจุบันพบปัญหาเกิดขึ้นดังที่ได้กล่าวในบทที่ 2 เนื่องจากประเทศไทยยังขาดกฎหมายเป็นการเฉพาะในการกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ที่ก่อให้เกิดประสิทธิภาพในการคุ้มครองผู้บริโภคจากการบริโภคอาหารจากธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ในขณะที่ประเทศสหรัฐอเมริกา (รัฐแคลิฟอร์เนีย) และประเทศสิงคโปร์ มีกฎหมายเป็นการเฉพาะในการกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ซึ่งทำให้การดำเนินธุรกิจเป็นไปอย่างราบรื่นทั้งในมุมของผู้ประกอบการและผู้บริโภค ผู้เขียนจึงนำข้อมูลที่ศึกษามาเป็นแนวทางในการออกกฎหมายเป็นการเฉพาะสำหรับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศไทย

ผู้เขียนเห็นว่าประเทศไทยควรกำหนดกฎหมายเป็นการเฉพาะสำหรับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านและกำหนดนิยามให้ชัดเจน ตามแนวทางของประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศสิงคโปร์ เพื่อความเข้าใจที่ตรงกันของผู้ประกอบการ การมีกฎหมายเป็นการเฉพาะและนิยามที่ชัดเจนทำให้การตีความของผู้ประกอบการเป็นไปในทิศทางเดียวกัน โดยมีแนวทางปฏิบัติที่เหมาะสมกับยุคสมัยและสอดคล้องกับรูปแบบของธุรกิจ โดยมีประเด็นดังต่อไปนี้

1. รูปแบบของธุรกิจ
2. การขออนุญาตและลงทะเบียนประกอบธุรกิจ
3. เงื่อนไขในการประกอบธุรกิจ
4. สุขลักษณะในการจัดตั้งสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน
5. หน่วยงานที่กำกับดูแล
6. บทกำหนดโทษ

เพื่อกำหนดขอบเขตของกฎหมายในการกำกับดูแลธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านในประเทศไทยให้ชัดเจนเมื่อกำหนดขอบเขตแล้ว จึงกำหนดตัวแปรที่สำคัญในการกำกับดูแล 2 ตัวแปร ได้แก่ การขออนุญาตและลงทะเบียนและการกำหนดสุขลักษณะในการจัดตั้งสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ซึ่งเป็นขั้นตอนในการป้องกันและติดตามผู้ประกอบการ ในกรณีที่ผู้บริโภคได้รับผลกระทบจากอาหาร ทั้งนี้ควรส่งเสริมให้หน่วยงานของรัฐดำเนินการตามขั้นตอน เพื่อให้ประชาชนปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

5.1.2 การขออนุญาตและลงทะเบียน

ประเทศไทยควรปรับปรุงแนวทางในการขออนุญาตและลงทะเบียนให้เหมาะสมกับสภาพบริบทของสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป ควรนำระบบการขออนุญาตและลงทะเบียนและระบบนัดหมายเจ้าหน้าที่ออนไลน์มาใช้ เพื่อให้เกิดความสะดวกรวดเร็วในการขออนุญาตและลงทะเบียน นอกจากนี้จะประหยัดเวลาแล้ว ยังช่วยลดภาระค่าใช้จ่ายของภาครัฐและประชาชน ทำให้สะดวกต่อการตรวจสอบและเข้าถึงข้อมูล ทั้งยังเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการลงทะเบียนในการลงทะเบียนอีกด้วย นอกจากนี้ ในส่วนของการอบรม ประเทศไทยควรให้หน่วยงานท้องถิ่นมอบหมายให้เอกชนดำเนินการภายใต้การกำกับดูแลของหน่วยงานท้องถิ่น โดยเปิดโอกาสให้เอกชนหลายรายได้เข้ามาแบ่งเบาภาระของรัฐโดยการจัดอบรมให้แลกกับค่าตอบแทนที่รัฐต้องจ่าย เป็นการช่วยแบ่งเบาภาระเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น โดยจัดให้มีการอบรมออนไลน์เช่นเดียวกัน ทำให้ประชาชนทั่วไปสามารถเข้าถึงได้ อีกทั้งยังเป็นการอำนวยความสะดวกให้ผู้ประกอบการทางอ้อม ผู้เขียนเห็นว่า การลงทะเบียนและอบรมออนไลน์ของประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นแนวทางที่สะดวกและประหยัดเวลา เหมาะสมกับยุคสมัย จึงควรนำรูปแบบการลงทะเบียนออนไลน์มาปรับใช้กับประเทศไทย เพื่อประหยัดต้นทุนของรัฐและประหยัดต้นทุนในการดำเนินการขออนุญาตของผู้ประกอบการ

5.1.3 ปรับใช้กฎหมายให้สอดคล้องกับรูปแบบธุรกิจ

สำหรับข้อกำหนดของสุขลักษณะในการจัดตั้งสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ประเทศไทยมีพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 โดยมีรายละเอียดในส่วนของ สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้แก่ สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร สุขลักษณะของอาหาร สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์และเครื่องใช้อื่น ๆ และสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร แต่กฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกา มีความละเอียดและพิถีพิถันถึงขั้นตอนต่าง ๆ อย่างละเอียด เช่น ขั้นตอนการล้างมือของผู้ประกอบอาหาร ระบุว่า ต้องถูมือจนเกิดฟองและล้างด้วยน้ำสะอาดที่สามารถดื่มได้ โดยในส่วนของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านจะมีข้อกำหนดที่ละเอียดครอบคลุมและเหมาะสมกับรูปแบบธุรกิจ ตัดรายการที่ไม่จำเป็นต้องปฏิบัติตาม เช่น การกำหนดให้อ่างล้างมือมีทั้งน้ำร้อนและน้ำเย็น แต่ในกฎหมาย Microenterprise Home Kitchen Operations ให้นำข้อนี้ออกเนื่องจากไม่จำเป็นเพราะสถานที่ประกอบอาหารคือที่บ้าน ทุกบ้านไม่จำเป็นจะต้องมีก๊อกน้ำร้อนน้ำเย็น การยกเว้นส่วนที่ไม่จำเป็นออกจะทำให้ข้อกำหนดบังคับใช้ได้ตรงจุดและเกิดความเข้าใจที่ตรงกัน จึงควรนำมาปรับใช้กับประเทศไทย โดยการออกกฎกระทรวงเพิ่มเติม เพื่อตัดสิ่งที่เป็นข้อกำหนดของธุรกิจร้านอาหารออก ให้เหลือแต่ข้อกำหนดที่สอดคล้องกับธุรกิจ เช่น การมีห้องน้ำสำหรับลูกค้า แน่แน่นอนว่าธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านจะไม่มีลูกค้าเข้ามาในตัวบ้าน การที่จัดเตรียมห้องน้ำไว้ จะไม่ได้ใช้ประโยชน์อย่างมีประสิทธิภาพ ผู้เขียนมีความเห็นว่าควรออกกฎกระทรวงมาเพื่อยกเว้นสำหรับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน นอกจากนี้ควรกำหนดสุขลักษณะของบ้านหรือที่อยู่อาศัยที่ใช้ประกอบกิจการประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน เพื่อให้เหมาะสมกับลักษณะของสถานที่ ขณะเดียวกันจะต้องไม่สร้างภาระให้แก่ผู้ประกอบการจนเกินไป

5.1.4 ปัญหาการคุ้มครองผู้บริโภค

กฎหมายที่มีอยู่สามารถใช้คุ้มครองผู้บริโภคและมีกระบวนการในการชดเชยค่าเสียหายให้กับผู้บริโภค สืบเนื่องมาจากการมีกฎหมายกำกับดูแลในส่วนของ การลงทะเบียน การผลิตอาหาร และข้อกำหนดด้านสุขลักษณะแล้ว แต่ยังไม่ครอบคลุมกรณีที่ผู้บริโภคเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน ดังนั้น กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคจึงทำหน้าที่เสมือนเป็นเกราะป้องกันขั้นสุดท้ายให้ผู้บริโภคได้รับการชดเชยเยียวยาจากการเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหาร แต่เนื่องจากประเทศไทยไม่มีกฎหมายเป็นการเฉพาะสำหรับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน กระบวนการในการปฏิบัติตามข้อกำหนดยังไม่เข้มงวด จึงทำให้มีช่องโหว่ในการหลบหลีกไม่ลงทะเบียนและปฏิบัติตามข้อกำหนด ส่งผลให้ผู้บริโภคได้รับอาหารที่ไม่มีการกำกับดูแลและรับความเสี่ยงฝ่ายเดียว ดังนั้นประเทศไทยควรมีกฎหมายเป็นการเฉพาะสำหรับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน และมีการบังคับใช้อย่างเคร่งครัด มีระบบออนไลน์ที่รัฐสามารถตรวจสอบได้และหากมีผู้บริโภคเจ็บป่วยหรือได้รับบาดเจ็บจากอาหาร รัฐสามารถติดตามให้ผู้ประกอบการชดเชยค่าเสียหายพร้อมทั้งลงโทษทางกฎหมายได้ ซึ่งเป็นหนทางสู่การคุ้มครองผู้บริโภคที่ดี

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

การออกกฎหมายเป็นการเฉพาะถือเป็นการคุ้มครองผู้บริโภคเชิงป้องกัน ทำให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงข้อกำหนดและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด เพิ่มความระมัดระวังในการประกอบอาหาร ในกรณีที่ผู้ประกอบการประกอบอาหารที่ก่อให้เกิดการเจ็บป่วยแก่ผู้บริโภค ระบบลงทะเบียนของรัฐจะช่วยให้ผู้บริโภคสามารถติดตามผู้ประกอบการให้เฝ้าระวังรับมือขอต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นได้ ทั้งนี้นโยบายเชิงป้องกันเป็นนโยบายเบื้องต้นในการคุ้มครองผู้บริโภคให้มีความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่มาจากธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน

5.2.2 ข้อเสนอแนะเชิงกฎหมาย

ข้อเสนอแนะเชิงกฎหมายในระยะสั้น ประเทศไทยควรออกกฎหมายเป็นการเฉพาะ และกำหนดส่วนที่เป็นนิยามของธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านให้ชัดเจน โดยส่วนที่เป็นข้อปฏิบัติของสถานที่จำหน่ายอาหารที่เป็นกฎกระทรวง ผู้เขียนแนะนำให้ออกกฎกระทรวงเพิ่มเติม เนื่องจากข้อบัญญัติเดิมส่วนใหญ่สามารถใช้กับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้านได้ จึงควรออกข้อยกเว้นและตัดส่วนที่เกินจำเป็นออก เพื่อให้สอดคล้องกับธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน การออกกฎกระทรวงเพิ่มเติมจะมีระยะเวลารวดเร็วกว่าการร่างกฎหมายฉบับใหม่ เนื่องจากเหมาะสำหรับการบังคับใช้ที่ทันทั่วถึง นอกจากนี้ต้องเพิ่มความเข้มงวดในการกำกับดูแลเพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการขออนุญาตและลงทะเบียนประกอบธุรกิจ เพื่อให้เกิดความสะดวกรวดเร็วในการตรวจสอบในกรณีที่มีผู้บริโภคเจ็บป่วยหรือได้รับบาดเจ็บจากอาหาร โดยควรจะต้องมีเนื้อหารายละเอียดในส่วนของ นิยามธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน การขออนุญาตและลงทะเบียนประกอบธุรกิจ เงื่อนไขในการประกอบธุรกิจ สุขลักษณะในการจัดตั้งสถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน หน่วยงานที่กำกับดูแล และบทกำหนดโทษ

สำหรับข้อเสนอแนะเชิงกฎหมายในระยะยาว หน่วยงานของรัฐควรศึกษาวิจัยรูปแบบธุรกิจประกอบและจำหน่ายอาหารที่บ้าน เพื่อออกกฎหมายกำกับดูแลที่รวมทุกขั้นตอนในฉบับเดียว เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถเข้าถึงกฎหมายได้โดยง่าย อีกทั้งยังสะดวกต่อหน่วยงานที่กำกับดูแลในการตรวจสอบตามขั้นตอนอีกด้วย ทั้งนี้การร่างกฎหมายขึ้นใหม่ต้องใช้ระยะเวลาในการดำเนินการและผ่านร่างกฎหมายหลายขั้นตอน จึงควรทำความเข้าใจกับแผนระยะสั้น

5.2.3 ความร่วมมือของภาครัฐและเอกชน

ขั้นตอนของการขออนุญาตมีการกำหนดให้จัดอบรมผู้ประกอบการเพื่อให้ผู้ประกอบการได้รับความรู้ในการประกอบอาหารอย่างถูกต้อง รวมถึงวิธีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างประกอบอาหาร ดังนั้นการจัดอบรมจึงมีความสำคัญในการช่วยป้องกันไม่ให้ผู้บริโภคได้รับผลกระทบจากการบริโภคอาหารที่ปนเปื้อน แต่วิธีดำเนินการของภาครัฐยังไม่สามารถอำนวยความสะดวกให้กับประชาชนเท่าที่ควร ผู้เขียนจึงเสนอให้รัฐจ้างเอกชนที่มีระบบสื่อการสอนออนไลน์เพื่อวางระบบอบรมผู้ประกอบการอาหารออนไลน์ เป็นการร่วมมือกันระหว่างภาครัฐและเอกชน อีกทั้งยังเป็นการแบ่งเบาภาระเจ้าหน้าที่และสะดวกต่อผู้ประกอบการอีกด้วย

บรรณานุกรม

สื่ออิเล็กทรอนิกส์/ระบบออนไลน์

ธนาคารแห่งประเทศไทย, เครื่องชี้เศรษฐกิจมหภาคของไทย1 [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: www.bot.or.th/App/BTWS_STAT/statistics/BOTWEBSTAT.aspx?reportID=409&language=TH [2 ตุลาคม 2565]

ราชกิจจานุเบกษา. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดค่าของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 [ออนไลน์], 2562. แหล่งที่มา: http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2562/E/023/T_0009.PDF [15 ตุลาคม 2565]

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา. พระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ [ออนไลน์], 2564. แหล่งที่มา <http://web.krisdika.go.th/lawChar.jsp?head=3&item=3&process=showTitleOfLaw&id=2&group=%A1&lawCode=%A136> [5 ตุลาคม 2565]

พงษ์พิลัย วรณราช, สรุปสาระสำคัญของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ [ออนไลน์], 2557. แหล่งที่มา: http://web.krisdika.go.th/data/lawabout/lawdetail/lawdetail_076.htm [12 ตุลาคม 2565]

สถาบันอาหาร. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 [ออนไลน์], 2564. แหล่งที่มา:http://fic.nfi.or.th/law/upload/file1/TH_1783.pdf [12 ตุลาคม 2565]

TIBA. พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 [ออนไลน์], 2562. แหล่งที่มา: <https://www.tba.in.th/2021/07/2551.html> [18 ตุลาคม 2565]

อุไรรัตน์ จันทศิริ, ล่อซื้อ'น้ำส้ม'สู่การ 'แก้ม'Home Kitchen [ออนไลน์], 1 กรกฎาคม 2564. แหล่งที่มา: tdri.or.th/2021/07/home-kitchen-regulation/ [3 ตุลาคม 2565]

องค์การบริหารส่วนตำบลดอนโพธิ์. คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 [ออนไลน์], 2564. แหล่งที่มา: <https://bit.ly/3l0FewS> [10 ตุลาคม 2565]

Euromonitor International, Business Dynamics: Thailand [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: <https://www.euromonitor.com/business-dynamics-thailand/report> [2 ตุลาคม 2565]

Foodstater. California's cottage food law [ออนไลน์], 2562. แหล่งที่มา: <https://foodstarter.com/how-to-start-a-food-business-in-california-with-the-cottage-food-law/> [20 ตุลาคม 2565]

California Conference of Directors of Environmental Health. Health and Safety Code [ออนไลน์], 2562. แหล่งที่มา:<https://emd.saccounty.gov/EH/Documents/CALIFORNIA%20RETA IL%20FOOD%20CODE.pdf> [22 ตุลาคม 2565]

California Department of Public Health. FOOD AND DRUG BRANCH (FDB) [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: <https://bit.ly/3YlqSqN> [4 ตุลาคม 2565]

Audrey. California Cottage Food Laws [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: <https://cottagefoodlaws.com/california-cottage-food-laws/> [14 ตุลาคม 2565]

HG.org Legal Resources. [Selling Homemade Food - What Are the Liabilities?](https://www.hg.org/legal-articles/selling-homemade-food-what-are-the-liabilities-51205) [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: <https://www.hg.org/legal-articles/selling-homemade-food-what-are-the-liabilities-51205> [10 ตุลาคม 2565]

David Crabill. [California Microenterprise Home Kitchen Operation](https://forrager.com/law/california-microenterprise-home-kitchen-operation/#food) [ออนไลน์], 2561. แหล่งที่มา: <https://forrager.com/law/california-microenterprise-home-kitchen-operation/#food> [12 ตุลาคม 2565]

County of Santa Clara. [Microenterprise Home Kitchen Operations \(MEHKO\)](https://cpd.sccgov.org/food/microenterprise-home-kitchen-operations-mehko) [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: <https://cpd.sccgov.org/food/microenterprise-home-kitchen-operations-mehko> [15 ตุลาคม 2565]

California Department of Public Health. [Microenterprise Home Kitchen Operation Adjusted Gross Annual Sales Limit](https://bit.ly/3WkP0yl) [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: <https://bit.ly/3WkP0yl> [20 ตุลาคม 2565]

SingaporeLegalAdvice. [Do You Need a Licence to Sell Home Bakes in Singapore?](https://singaporelegaladvice.com/law-articles/home-baked-goods-licence-singapore) [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: <https://singaporelegaladvice.com/law-articles/home-baked-goods-licence-singapore> [20 ตุลาคม 2565]

SingaporeLegalAdvice. [Registering a Business in Singapore: Do I Need to and How?](https://bit.ly/3Ymp53V) [ออนไลน์], 2562. แหล่งที่มา: <https://bit.ly/3Ymp53V> [25 ตุลาคม 2565]

Singapore Food Agency. [Food Safety Education](https://www.sfa.gov.sg/food-information/food-safety-education/good-food-safety-practices) [ออนไลน์], 2564. แหล่งที่มา: <https://www.sfa.gov.sg/food-information/food-safety-education/good-food-safety-practices> [21 ตุลาคม 2565]

Trident Match Pte Ltd. [How To Start A Home-Based Food Business In Singapore And Malaysia](https://blog.trustana.com/blog/how-to-start-a-home-based-food-business-in-singapore-and-malaysia) [ออนไลน์], 2564. แหล่งที่มา: <https://blog.trustana.com/blog/how-to-start-a-home-based-food-business-in-singapore-and-malaysia> [30 ตุลาคม 2565]

Singapore Food Agency. [Food Regulations](https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/legislation/sale-of-food-act/food_regulations.pdf) [ออนไลน์], 2565. แหล่งที่มา: https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/legislation/sale-of-food-act/food_regulations.pdf [3 ตุลาคม 2565]

ภาคผนวก