



คู่มือกฎหมาย

สำหรับผู้ประกอบการ SME

ในสาขาธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม

สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

คำนำ

ธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มนับได้ว่าเป็นธุรกิจยอดนิยมสำหรับผู้ประกอบการ SME ของไทย เนื่องจากเป็นธุรกิจที่ใช้เงินลงทุนไม่มาก ตลาดเติบโตอย่างต่อเนื่องจากการขยายตัวของจำนวนนักท่องเที่ยวในช่วงก่อนเกิดการระบาดของโรคโควิด-19 ประกอบกับประเทศไทยมีแหล่งวัตถุดิบสำหรับประกอบอาหารจำนวนมาก และการทำธุรกิจร้านอาหารไม่ได้ยากมากนัก เมื่อเปรียบเทียบกับธุรกิจอื่น ๆ จากข้อมูลของกรมพัฒนาธุรกิจการค้ามีนิติบุคคลที่ประกอบธุรกิจร้านอาหารจำนวนทั้งสิ้น 16,541 ราย มีทุนจดทะเบียนมูลค่า 108,714.46 ล้านบาท (ข้อมูล ณ วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2564) และการจดทะเบียนจัดตั้งธุรกิจร้านอาหารมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น สำหรับผู้ประกอบการที่ไม่ใช่นิติบุคคลนั้น แม้จะไม่ทราบจำนวนที่แน่นอน แต่คาดว่าจะมีจำนวนมากโดยศูนย์วิจัยกสิกรไทยคาดว่ามูลค่าตลาดร้านอาหารในปี 2564 ประมาณ 410,000 - 415,000 ล้านบาท เพิ่มขึ้นจากปี 2563 ซึ่งประมาณมูลค่าตลาดร้านอาหารที่ 404,488 ล้านบาท ลดตัวลงจากปี 2562 ซึ่งมูลค่าตลาดร้านอาหาร 430,762 ล้านบาท อันเป็นผลจากการระบาดของโรคโควิด-19 แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของธุรกิจร้านอาหาร

สสว. ได้เห็นถึงความสำคัญของธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยได้ให้การส่งเสริมและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง และจากการศึกษาพบว่าปัญหาสำคัญประการหนึ่งของผู้ประกอบการ SME ร้านอาหารและเครื่องดื่ม คือขาดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจ ส่งผลให้ต้องเสียเวลาและค่าใช้จ่ายในการดำเนินการเพื่อให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด ในขณะที่บางส่วนกระทำผิดกฎหมายจากการไม่รู้กฎหมาย ส่งผลให้ลดโอกาสการเข้าถึงแหล่งเงินทุน ดังนั้น สสว. จึงได้จัดทำคู่มือกฎหมายสำหรับผู้ประกอบการ SME ในสาขาธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มฉบับนี้ เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่มได้เรียนรู้กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม

เนื่องจากกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มมีเป็นจำนวนมาก และมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงกฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องอยู่เสมอ ดังนั้นผู้ประกอบการ SME จึงควรใช้คู่มือนี้สำหรับการเรียนรู้เบื้องต้นและควรศึกษากฎหมายและกฎระเบียบต่าง ๆ ในรายละเอียดและเป็นปัจจุบัน เพิ่มเติมจากเว็บไซต์ของสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา (<https://www.krisdika.go.th>)

สสว. หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือนี้จะประโยชน์ต่อผู้ประกอบการ SME ร้านอาหารและเครื่องดื่ม

สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

มิถุนายน 2564

	หน้า
1. นโยบายและแผนของภาครัฐในการส่งเสริมผู้ประกอบการ SME ในสาขาธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม	1
1.1 แผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี	2
1.2 แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ พ.ศ 2561- 2580	3
1.3 แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 พ.ศ. 2560-2564	7
1.4 แผนการส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ฉบับที่ 4 พ.ศ. 2560-2564	9
2. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม	14
3. การประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม	22
3.1 การจัดตั้งธุรกิจ	23
3.2 การขออนุญาตประกอบธุรกิจร้านอาหาร	26
3.3 การจัดเตรียมสถานที่สำหรับกิจการร้านอาหาร	28
3.4 การจัดเตรียมอาหาร/เครื่องดื่มที่จำหน่าย	35
3.5 เงื่อนไขด้านบุคลากรในสถานที่จำหน่ายอาหาร	42
3.6 การคุ้มครองผู้บริโภค	55
3.7 การชำระภาษี	60
3.8 สรุป	67



1.

นโยบายและแผนของภาครัฐในการส่งเสริม

ผู้ประกอบการ SME ในสาขาธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม

จากข้อมูลของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า มีนิติบุคคลที่ประกอบธุรกิจร้านอาหาร จำนวนทั้งสิ้น 16,541 ราย มีทุนจดทะเบียนมูลค่า 108,714.46 ล้านบาท (ข้อมูล ณ วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2564) และการจดทะเบียนจัดตั้งธุรกิจร้านอาหารมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น สำหรับผู้ประกอบการที่ไม่ใช่นิติบุคคลนั้น แม้จะไม่ทราบจำนวนที่แน่นอน แต่คาดว่าจะมีจำนวนมาก โดยศูนย์วิจัยกสิกรไทยคาดว่ามูลค่าตลาดร้านอาหารในปี 2564 ประมาณ 410,000 – 415,000 ล้านบาท เพิ่มขึ้นจากปี 2563 ซึ่งประมาณมูลค่าตลาดร้านอาหารที่ 404,488 ล้านบาท ลดตัวลงจากปี 2562 ซึ่งมูลค่าตลาดร้านอาหาร 430,762 ล้านบาท อันเป็นผลจากการระบาดของโรคโควิด-19 แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของธุรกิจร้านอาหาร

ธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม เป็นธุรกิจในภาคบริการ ที่ได้รับความสำคัญจากภาครัฐในการส่งเสริมและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ทั้งภายใต้นโยบายการส่งเสริมและพัฒนาผู้ประกอบการ SME ดังนี้



1.1 แผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี

ในการส่งเสริมและพัฒนาร้านอาหาร ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561 – 2580) มีได้กล่าวถึงโดยตรง แต่จะครอบคลุมอยู่ภายใต้ “ยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ที่มีเป้าหมายการพัฒนาที่มุ่งเน้นการยกระดับศักยภาพของประเทศในหลากหลายมิติบนพื้นฐานแนวคิด 3 ประการ ได้แก่ (1) “ต่อยอดอดีต” โดยมองกลับไปที่รากเหง้าทางเศรษฐกิจ อัตลักษณ์ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต และจุดเด่นทางทรัพยากรธรรมชาติที่หลากหลาย รวมทั้งความได้เปรียบเชิงเปรียบเทียบของประเทศในด้านอื่น ๆ นำมาประยุกต์ผสมผสานกับเทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อให้สอดคล้องกับบริบทของเศรษฐกิจและสังคมโลกสมัยใหม่ (2) “ปรับปัจจุบัน” เพื่อปูทางสู่ออนาคตผ่านการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานของประเทศในมิติต่าง ๆ ทั้งโครงข่ายระบบคมนาคมและขนส่ง โครงสร้างพื้นฐานวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และดิจิทัล และการปรับสภาพแวดล้อมให้เอื้อต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมและบริการอนาคต และ (3) “สร้างคุณค่าใหม่ในอนาคต” ด้วยการเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการ พัฒนาคนรุ่นใหม่ รวมถึงปรับรูปแบบธุรกิจเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาด ผสมผสานกับยุทธศาสตร์ที่รองรับอนาคตบนพื้นฐานของการต่อยอดอดีตและปรับปัจจุบัน พร้อมทั้งการส่งเสริมและสนับสนุนจากภาครัฐให้ประเทศไทยสามารถสร้างฐานรายได้และการจ้างงานใหม่ ขยายโอกาสทางการค้าและการลงทุนในเวทีโลกควบคู่ไปกับการยกระดับรายได้และการกินดีอยู่ดี รวมถึงการเพิ่มขึ้นของคนชั้นกลางและลดความเหลื่อมล้ำของคนในประเทศได้ในคราวเดียวกัน”



1.2 แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ พ.ศ 2561- 2580

ถือเป็นกรอบในการดำเนินการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้บรรลุเป้าหมายการพัฒนาประเทศที่กำหนดไว้ในยุทธศาสตร์ชาติว่า “ประเทศชาติมั่นคง ประชาชนมีความสุข เศรษฐกิจพัฒนาอย่างต่อเนื่อง สังคมเป็นธรรม ฐานทรัพยากรธรรมชาติยั่งยืน” โดยยกระดับศักยภาพของประเทศในหลากหลายมิติ พัฒนาคนในทุกมิติและในทุกช่วงวัย ให้เป็นคนดี เก่ง และมีคุณภาพ สร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม สร้างการเติบโตบนคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และมีภาครัฐของประชาชนเพื่อประชาชน และประโยชน์ส่วนรวม

แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ

ไม่ได้กล่าวถึงธุรกิจร้านอาหารเป็นการเฉพาะ แต่เนื่องจากธุรกิจร้านอาหารส่วนใหญ่เป็นวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม จึงครอบคลุมอยู่ในแผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ ฉบับที่ 8 การพัฒนาผู้ประกอบการและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมยุคใหม่ โดยผู้ประกอบการยุคใหม่ คือ ผู้ประกอบการที่มีทักษะและจิตวิญญาณของการเป็นผู้ประกอบการที่มีอัตลักษณ์ชัดเจน มีความสามารถในการแข่งขันและมีนวัตกรรมในการสร้างรูปแบบธุรกิจ นวัตกรรมของสินค้า และบริการ และนวัตกรรมในกระบวนการผลิตสินค้าและการให้บริการ ตลอดจนมีทักษะในการใช้ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศและดิจิทัลเพื่อการดำเนินธุรกิจและมีความสามารถในการเข้าถึงตลาดทั้งในและต่างประเทศ อันครอบคลุมถึงผู้ประกอบการทุกระดับรวมถึงวิสาหกิจรูปแบบต่าง ๆ ทั้งวิสาหกิจระยะเริ่มต้น วิสาหกิจชุมชน วิสาหกิจเพื่อสังคม และเกษตรกรทั้งรายเดิมและรายใหม่ที่ต้องการขยายกิจกรรม หรือธุรกิจ โดยมี 4 แผนย่อย ได้แก่



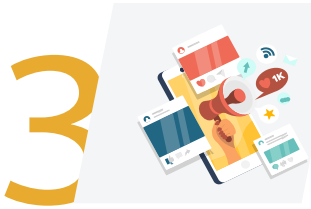
แผนการสร้างความเข้มแข็งผู้ประกอบการอัจฉริยะ

โดยให้ความสำคัญกับการจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาความเป็นผู้ประกอบการ รวมทั้งพัฒนาทักษะพื้นฐานที่จำเป็นและความถนัดที่แตกต่างและหลากหลายของแรงงานโดยเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยี และพัฒนาผู้ประกอบการในทุกระดับให้มีจิตวิญญาณของการเป็นผู้ประกอบการ ขับเคลื่อนธุรกิจด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรม และความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาเพิ่มมูลค่าธุรกิจ ตลอดจนส่งเสริมการรวมกลุ่มและสร้างเครือข่ายของผู้ประกอบการ โดยมีเป้าหมาย อัตราการขยายตัว จำนวนการก่อตั้งวิสาหกิจเริ่มต้น ในช่วงปี 2561-2565 ร้อยละ 10 ในช่วงปี 2566-2570 ขยายตัว ร้อยละ 15 ในช่วงปี 2571-2575 ขยายตัวร้อยละ 22 และในช่วง ปี 2576-2580 ขยายตัวร้อยละ 25 ทั้งนี้ให้มีการเน้นการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันด้านการใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีดิจิทัลขึ้นด้วย



การสร้างโอกาสเข้าถึงบริการทางการเงิน

2 จัดหาแหล่งเงินทุนและพัฒนาช่องทางการเข้าถึงแหล่งเงินทุนรูปแบบใหม่ ๆ พัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเงินและการบริหารความเสี่ยง พัฒนาระบบประเมินมูลค่าทรัพย์สินในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อใช้เป็นหลักประกันทางธุรกิจ พัฒนาระบบการประเมินความน่าเชื่อถือทางเครดิต และระบบการรู้จักลูกค้าที่สะดวกมากขึ้น รวมทั้งสนับสนุนให้ทุกภาคส่วนสามารถเข้าถึงบริการทางการเงินด้วยต้นทุนที่เหมาะสม สินเชื่อธุรกิจรายใหม่ที่ไม่ใช่รายใหญ่เฉลี่ยต่อปีเพิ่มขึ้น ร้อยละ 10 ต่อปี



การสร้างโอกาสเข้าถึงตลาด

3 โดยสนับสนุนผู้ประกอบการให้มีอัตลักษณ์และตราสินค้าที่เด่นชัด ให้ความสำคัญกับการผลิตโดยใช้ตลาดนำที่คำนึงถึงความต้องการของตลาดโดยเฉพาะตลาดที่มีมูลค่าสูง ส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีดิจิทัลในการขยายช่องทางการตลาดทั้งในและต่างประเทศ สร้างโอกาสให้ผู้ประกอบการสามารถเข้าถึงตลาดจัดซื้อจัดจ้างภาครัฐได้มากขึ้น มีแผนกลยุทธ์การเข้าถึงตลาดใหญ่ที่มีศักยภาพสำหรับสินค้าและบริการของไทย ตลอดจนสร้างและพัฒนาตลาดในประเทศสำหรับสินค้าที่มีคุณภาพมาตรฐาน รวมทั้งตลาดสินค้าสำหรับกลุ่มเฉพาะมูลค่าพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ของประเทศเพิ่มขึ้น อัตราการขยายตัวของมูลค่าพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมเพิ่มขึ้นหนึ่งเท่าในทุก 5 ปี สัดส่วนการส่งออกของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมต่อการส่งออกรวมของประเทศไม่ต่ำกว่าร้อยละ 25



การสร้างระบบนิเวศที่เอื้อต่อการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมยุคใหม่

พัฒนาปัจจัยแวดล้อมที่เอื้อต่อการสนับสนุนและเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินธุรกิจ โดยการพัฒนาระบบฐานข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้ สถิติ ผลการวิจัย และพัฒนาทรัพย์สินทางปัญญา การตลาดและนวัตกรรมให้เป็นระบบที่เป็นปัจจุบัน บูรณาการ และต่อเนื่อง เพื่อส่งเสริมการเข้าถึง และการใช้ประโยชน์จากฐานข้อมูลในการสร้างโอกาสให้ภาคธุรกิจ รวมถึงสร้างความร่วมมือระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคการศึกษา และสถาบันวิชาการทั้งในและระหว่างประเทศ ในการส่งเสริมและพัฒนาผู้ประกอบการร่วมกัน ยกย่องบริการและโครงสร้างพื้นฐานทางคุณภาพให้เอื้อต่อการประกอบธุรกิจ และการพัฒนานวัตกรรมและประยุกต์ใช้ทั้งในภาครัฐและเอกชน



1.3 แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 พ.ศ. 2560-2564

ไม่ได้กล่าวถึงธุรกิจร้านอาหารเป็นการเฉพาะ แต่เนื่องจากธุรกิจร้านอาหารส่วนใหญ่เป็นวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม จึงครอบคลุมอยู่ในประเด็นการพัฒนาที่สำคัญที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ได้แก่

(1)

การสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจและสังคมโดยเฉพาะอย่างยิ่ง การสนับสนุนในเรื่องการสร้างอาชีพ รายได้ และให้ความช่วยเหลือที่เชื่อมโยงการเพิ่มผลผลิตภาพ สำหรับประชากรกลุ่มร้อยละ 40 รายได้ต่ำสุด ผู้ด้อยโอกาส สตรี และผู้สูงอายุ อาทิ การสนับสนุนธุรกิจขนาดเล็ก ขนาดกลางและขนาดย่อม วิสาหกิจชุมชนและวิสาหกิจเพื่อสังคม การพัฒนาองค์กรการเงินฐานรากและการเข้าถึงเงินทุนเพื่อสร้างอาชีพ และการสนับสนุนการเข้าถึงปัจจัยการผลิตคุณภาพดีที่ราคาเป็นธรรม และในขณะเดียวกันก็ต้องเพิ่มประสิทธิภาพการใช้งบประมาณเชิงพื้นที่ และบูรณาการเพื่อการลดความเหลื่อมล้ำ

(2) การกระจายการจัดบริการภาครัฐให้มีความครอบคลุมและทั่วถึงทั้งในเชิงปริมาณ และคุณภาพในด้านการศึกษา สาธารณสุข โครงสร้างพื้นฐาน และการจัดสวัสดิการ รวมทั้งการจัดสรรทรัพยากรให้มีการกระจายตัวอย่างเป็นธรรม สร้างปัจจัยแวดล้อมทางธุรกิจ รวมทั้งการปรับกฎหมายระเบียบให้เกิดการแข่งขันที่เป็นธรรม

(3) การสร้างชุมชนเข้มแข็งให้เป็นพลังร่วมทางสังคมในการสนับสนุนการพัฒนาและพร้อมรับผลประโยชน์จากการพัฒนา โดยส่งเสริมการประกอบอาชีพของผู้ประกอบการระดับชุมชน การสนับสนุนศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนเพื่อยกระดับทักษะของคนในชุมชน การส่งเสริมให้ชุมชนจัดสวัสดิการและบริการในชุมชน และการผลักดันกลไกการกระจายที่ดินทำกินและการบริหารจัดการที่ดินของชุมชนเพื่อแก้ไขปัญหาการไม่มีที่ดินทำกินและที่อยู่อาศัยรวมถึงการมีสิทธิในการบริหารจัดการทรัพยากรในพื้นที่





1.4 แผนการส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ฉบับที่ 4 พ.ศ. 2560-2564

ซึ่งใช้อยู่ในปัจจุบัน กำหนดวิสัยทัศน์ให้ “SME ไทยเติบโต แข่งขันได้ในระดับสากล เพื่อเป็นพลังสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจ” แผนการส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ฉบับที่ 4 พ.ศ. 2560-2564 มุ่งให้เกิดการขยายบทบาททางเศรษฐกิจของ SME จึงได้กำหนดเป้าหมายในระดับผลกระทบเชิงมหภาคให้ “สัดส่วนมูลค่าของผลิตภัณฑ์มวลรวมของ SME ต่อผลิตภัณฑ์มวลรวมของประเทศ เพิ่มขึ้นเป็นไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ภายในปี 2564” โดยแนวคิดของการดำเนินงานภายใต้แผนการส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ฉบับที่ 4 พ.ศ. 2560-2564 นั้น ให้ความสำคัญทั้งการพัฒนา SME เพื่อเป็นเครื่องมือสร้างความสามารถในการแข่งขัน เพื่อการเติบโตทางเศรษฐกิจแบบก้าวกระโดด (Competitive Growth) และการส่งเสริม SME เพื่อเป็นเครื่องมือการกระจายรายได้และลดความเหลื่อมล้ำ (Inclusive Growth) แผนการส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ฉบับที่ 4 พ.ศ. 2560-2564 ประกอบด้วย 3 ยุทธศาสตร์ สรุปสาระสำคัญได้ดังนี้

ยุทธศาสตร์ที่ 1 ส่งเสริมและพัฒนา SME รายประเด็น

เป็นการส่งเสริมและพัฒนา SME ในประเด็น (Issue-based) ที่สำคัญต่อการเติบโตและขีดความสามารถในการแข่งขันของ SME โดยมีทั้ง การพัฒนา SME ให้มีทักษะความสามารถเพิ่มขึ้น และการพัฒนาระบบนิเวศ (Ecosystem) ที่ช่วยสนับสนุนการเติบโตและความเข้มแข็งของ SME ประกอบด้วย 4 กลยุทธ์ ดังนี้ 1) ยกกระดับผลิตภาพเทคโนโลยี และนวัตกรรม 2) ส่งเสริมการเข้าถึงแหล่งเงินทุน 3) ส่งเสริมการเข้าถึงตลาดและการเข้าสู่สากล และ 4) พัฒนาและส่งเสริมความเป็นผู้ประกอบการ

ยุทธศาสตร์ที่ 2 เสริมสร้างขีดความสามารถ SME เฉพาะกลุ่ม

เป็นการส่งเสริมและพัฒนา SME เฉพาะกลุ่ม ซึ่งมีความต้องการความช่วยเหลือที่แตกต่างกัน จำเป็นต้องมีแนวทางการส่งเสริมและพัฒนาเฉพาะสำหรับ SME แต่ละกลุ่ม มี 3 กลยุทธ์ ดังนี้ 1) สร้างผู้ประกอบการใหม่ที่มีมูลค่าสูง (High Value Startup) 2) ส่งเสริมให้มีการรวมกลุ่มและการสร้างเครือข่ายทางธุรกิจของ SME และ 3) พัฒนาวิสายกิจฐานราก ให้มีความเข้มแข็ง

ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนากลไกเพื่อขับเคลื่อนการส่งเสริม SME อย่างเป็นระบบ

เป็นการพัฒนาระบบสนับสนุนที่จะช่วยให้การส่งเสริมและพัฒนา SME เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประสิทธิผลมากขึ้น มี 2 กลยุทธ์ ดังนี้ 1) พัฒนาเครื่องมือการส่งเสริม SME ให้มีประสิทธิภาพ 2) ทบทวน ปรับปรุง กฎหมาย กฎระเบียบ สิทธิประโยชน์เพื่อเอื้อและลดอุปสรรคต่อการดำเนินธุรกิจของ SME



จากการที่วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมอยู่ในเป้าหมายการส่งเสริมและพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันภายใต้ยุทธศาสตร์และกลยุทธ์ต่าง ๆ ทั้งยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 พ.ศ. 2560-2564 และแผนการส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ฉบับที่ 4 พ.ศ. 2560-2564 ซึ่งถือว่าเป็นแผนหลักที่ภาครัฐใช้เป็นแนวทางการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ดังนั้น ธุรกิจร้านอาหารซึ่งมีผู้ประกอบการจำนวนมากและส่วนใหญ่เป็นวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม จึงได้รับถ่ายทอดจากแผนดังกล่าวสู่การปฏิบัติ โดยมีหน่วยงานต่าง ๆ ได้จัดทำโครงการเพื่อส่งเสริมและพัฒนาธุรกิจอาหาร อาทิ

Thai SELECT กรมพัฒนาธุรกิจการค้า

ได้ดำเนินโครงการส่งเสริมร้านอาหารไทยให้ได้รับตราสัญลักษณ์ “Thai SELECT” อย่างต่อเนื่องเป็นปีที่ 3 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับมาตรฐานคุณภาพร้านอาหารไทยให้มีคุณภาพและสามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้ประเทศได้มากขึ้นภายใต้ตราสัญลักษณ์ “Thai SELECT” ที่มีเอกลักษณ์ด้านอาหารไทยที่ดี มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับในระดับสากล เน้นใส่ใจด้านคุณภาพรสชาติ และการบริการ นอกจากนี้ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT ยังช่วยสร้างการจดจำได้เป็นอย่างดี เป็นการขยายโอกาสและเพิ่มช่องทางการตลาดให้ร้านอาหารไทยสามารถเข้าถึงกลุ่มนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติได้มากยิ่งขึ้น ช่วยยกระดับถึงคุณภาพมาตรฐานของอาหารไทย อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมร้านอาหารไทยให้ใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่น และสินค้าเกษตรแปรรูปต่าง ๆ ซึ่งจะส่งผลให้ร้านค้าชุมชนหรือธุรกิจบริการอื่น ๆ ที่เกี่ยวเนื่องกับการท่องเที่ยวในชุมชนมีความคึกคักตามไปด้วย ก่อให้เกิดการจ้างงานนำไปสู่การกระจายรายได้สู่ชุมชนและประชาชนในท้องถิ่นมากขึ้น (กรมพัฒนาธุรกิจการค้า, 2564)

Thai SELECT กรมพัฒนาธุรกิจการค้า

ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT ในประเทศไทย แบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ Thai SELECT PREMIUM สำหรับร้านอาหารไทยที่มีคุณภาพยอดเยี่ยม ตกแต่งร้านสวยงาม และมีบริการที่เป็นเลิศ Thai SELECT สำหรับร้านอาหารที่มีคุณภาพเยี่ยม ขายอาหารไทยต้นตำรับ คุณภาพดี และ Thai SELECT UNIQUE สำหรับร้านอาหารคุณภาพเยี่ยม มีรายการอาหารไทยที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่น สำหรับเกณฑ์การพิจารณาคัดเลือกเพื่อให้ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai SELECT ร้านอาหารจะต้องมีคุณสมบัติที่สำคัญดังนี้ 1) ต้องมีรายการอาหารไทยไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของรายการอาหารทั้งหมด ตกแต่งบรรยากาศ และใช้วัตถุดิบเครื่องปรุงอาหารแบบไทย 2) ปรุงอาหารได้ตามมาตรฐานกรรมวิธีการปรุงแบบไทย ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงของไทย 3) เปิดให้บริการมาแล้วไม่น้อยกว่า 6 เดือน 4) อายุการใช้ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT นาน 3 ปี หากร้านประสงค์จะต่ออายุ ต้องยื่นใบสมัครขอต่อก่อนวันหมดอายุ 3 เดือน 5) ผู้ที่ได้ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT จะได้รับประกาศนียบัตรที่ลงนามโดยอธิบดีกรมพัฒนาธุรกิจการค้า พร้อมระบุปีที่ได้รับ 6) ร้านอาหารไทยที่มีมากกว่า 1 สาขา แต่ละสาขาต้องยื่นใบสมัครขอใช้หรือต่ออายุการใช้ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT แยกจากสาขาอื่น และ 7) ผู้สมัครต้องผ่านการตรวจสอบและให้คะแนนโดยกรรมการ หรือผู้แทน ที่ได้รับมอบหมายจากกรมพัฒนาธุรกิจการค้า

นอกจาก Thai SELECT ในประเทศไทยแล้ว กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ได้มีการส่งเสริมร้านอาหารไทยที่ให้บริการรสชาติไทยแท้ เพื่อยกระดับร้านอาหารไทยด้วยการ “ออกเครื่องหมายรับรอง Thai SELECT” ซึ่งแบ่งการรับรองเป็น 3 รูปแบบ คือ Thai SELECT Signature บริการอาหารไทยคุณภาพยอดเยี่ยม Thai SELECT Classic ร้านอาหารไทยที่มีรสชาติมาตรฐาน คุณภาพระดับดี และ Thai SELECT Casual ร้านอาหารไทยขนาดเล็ก เรียบง่าย หรือแนวสตรีตฟู้ด รวมถึงให้การรับรองผลิตภัณฑ์อาหารไทยที่มีคุณภาพด้วยเครื่องหมาย Thai SELECT Product ซึ่งได้ออกให้กับร้านอาหารไทยทั่วโลกไปแล้ว 1,354 แห่ง จากจำนวนร้านอาหารไทยทั่วโลกทั้งหมดที่มีประมาณ 12,000 แห่ง (กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2564)

การอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร เช่น การอบรมหลักสูตร Smart Restaurant Plus กรมพัฒนาธุรกิจการค้า ดำเนินการจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร Smart Restaurant Plus หลักสูตร 6 วัน (36 ชั่วโมง) โดยได้รับความร่วมมือจากแม่โคโร โฮเรก้า อคาเดมี ซึ่งมีความเชี่ยวชาญในธุรกิจอาหารแบบครบวงจร มาถ่ายทอดความรู้ นอกจากนี้ยังได้รับความร่วมมือ จาก ธนาकारไทยพาณิชย์ จำกัด (มหาชน) เจ้าของแอปพลิเคชันบริการซื้อและจัดส่งอาหาร Robinhood และบริษัท วีเซฟ (ประเทศไทย) จำกัด ผู้นำระบบฟู้ดเซอร์วิสแพลตฟอร์มและฟู้ดทรัค สนับสนุนผู้เชี่ยวชาญมาร่วมเผยแพร่เคล็ดลับและแนวทางการปรับตัวให้ธุรกิจเติบโตในภาวะวิกฤต พร้อมฝึกปฏิบัติด้านการถ่ายภาพอาหารและการออกแบบครัว เพื่อใช้ทำการตลาดผ่านสื่อสังคมออนไลน์เพชบุ๊คและไลน์ เป็นต้น (กรมพัฒนาธุรกิจการค้า, 2564)



ที่มา: WWW. <https://positioningmag.com/1185606>



2.

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจ ร้านอาหารและเครื่องดื่ม

กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มมีจำนวนมากซึ่งเกี่ยวข้องตั้งแต่การขอจัดตั้งธุรกิจไปจนถึงการกำกับดูแลการดำเนินงาน โดยกฎหมายและกฎระเบียบที่สำคัญเกี่ยวกับการกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม มีดังต่อไปนี้

ตารางที่ 1 รายชื่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม

ประเด็นการกำกับดูแล	กฎหมาย/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม	หน่วยงานกำกับดูแล
การจัดตั้งธุรกิจ	พระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499 - ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่องให้ผู้ประกอบพาณิชย์กิจต้องจดทะเบียนพาณิชย์ (ฉบับที่ 11) พ.ศ. 2553 ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ พระราชบัญญัติบริษัทมหาชนจำกัด พ.ศ. 2535	<ul style="list-style-type: none"> กระทรวงพาณิชย์ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า
การขออนุญาตประกอบธุรกิจร้านอาหาร	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 - ข้อบัญญัติท้องถิ่น อาศัยอำนาจตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535	<ul style="list-style-type: none"> กระทรวงสาธารณสุข กรมอนามัย องค์การบริหารส่วนท้องถิ่น
การจัดเตรียมสถานที่สำหรับกิจการร้านอาหาร	พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 - กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 - ข้อบัญญัติท้องถิ่น อาศัยอำนาจตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 - กฎกระทรวงกำหนดอาคารประเภทควบคุมการใช้ พ.ศ. 2552	<ul style="list-style-type: none"> กระทรวงสาธารณสุข กรมอนามัย องค์การบริหารส่วนท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย กรมโยธาธิการและผังเมือง

ตารางที่ 1 รายชื่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม (ต่อ)

ประเด็นการกำกับดูแล	กฎหมาย/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม	หน่วยงานกำกับดูแล
การจัดเตรียมสถานที่สำหรับกิจการร้านอาหาร (ต่อ)	<p>พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535</p> <p>- กฎกระทรวงกำหนดส่วนที่ต้องด้วยสัญลักษณ์ในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่มและสถานีบริการการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ พ.ศ. 2555</p> <p>พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535</p> <p>พระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. 2560</p> <p>- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดประเภท หรือชื่อของสถานที่สาธารณะ สถานที่ทำงาน และ ยานพาหนะ ให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่และยานพาหนะเป็นเขตปลอดบุหรี่ หรือเขตสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. 2561</p>	<ul style="list-style-type: none"> • กระทรวงมหาดไทย • กระทรวงสาธารณสุข • องค์การบริหารส่วนท้องถิ่น • กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม • กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม • กรมควบคุมมลพิษ • สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม • กระทรวงสาธารณสุข • กรมควบคุมโรค

ตารางที่ 1 รายชื่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม (ต่อ)

ประเด็นการกำกับดูแล	กฎหมาย/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม	หน่วยงานกำกับดูแล
การจัดเตรียมอาหาร/เครื่องดื่มที่จำหน่าย	<p>พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535</p> <ul style="list-style-type: none"> - กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 <p>พระราชบัญญัติภาษีสรรพสามิต พ.ศ. 2560</p> <p>พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551</p>	<ul style="list-style-type: none"> • กระทรวงสาธารณสุข • กรมอนามัย • กระทรวงการคลัง • กรมสรรพสามิต • กระทรวงสาธารณสุข • กรมควบคุมโรค
เงื่อนไขด้านบุคลากรในสถานที่จำหน่ายอาหาร	<p>พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535</p> <ul style="list-style-type: none"> - กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2564 - ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. 2563 	<ul style="list-style-type: none"> • กระทรวงสาธารณสุข • กรมอนามัย

ตารางที่ 1 รายชื่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม (ต่อ)

ประเด็นการกำกับดูแล	กฎหมาย/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม	หน่วยงานกำกับดูแล
เงื่อนไขด้านบุคลากรในสถานที่จำหน่ายอาหาร (ต่อ)	<p>พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชื่อและอาการสำคัญของโรคติดต่ออันตราย พ.ศ. 2559 และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2563 <p>พระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน พ.ศ. 2541</p> <ul style="list-style-type: none"> - ประกาศคณะกรรมการค่าจ้าง เรื่อง อัตราค่าจ้างขั้นต่ำ (ฉบับที่ 10) <p>พระราชบัญญัติประกันสังคม พ.ศ. 2533</p> <p>พระราชกฤษฎีกากำหนดคุณสมบัติของบุคคลซึ่งอาจสมัครเข้าเป็นผู้ประกันตน พ.ศ. 2561</p> <p>พระราชกำหนดการบริหารจัดการการทำงานของคนต่างด้าว พ.ศ. 2560</p> <ul style="list-style-type: none"> - กฎกระทรวง กำหนดลักษณะต้องห้ามของคนต่างด้าวซึ่งจะขอรับใบอนุญาตทำงาน พ.ศ. 2552 <p>พระราชกฤษฎีกากำหนดงานในอาชีพและวิชาชีพที่ห้ามคนต่างด้าวทำ พ.ศ. 2522</p>	<ul style="list-style-type: none"> • กระทรวงสาธารณสุข • กรมควบคุมโรค • กระทรวงแรงงาน • กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน • กระทรวงแรงงาน • สำนักงานประกันสังคม • สำนักงานประกันสังคม • กระทรวงแรงงาน • อธิบดีกรมการจัดหางาน • กระทรวงแรงงาน

ตารางที่ 1 รายชื่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม (ต่อ)

ประเด็นการกำกับดูแล	กฎหมาย/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม	หน่วยงานกำกับดูแล
การคุ้มครองผู้บริโภค	<p>พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522</p> <p>พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522</p> <p>พระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ.2535</p> <p>พระราชบัญญัติว่าด้วยราคาสินค้าและบริการ พ.ศ.2542</p>	<ul style="list-style-type: none"> สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค กระทรวงสาธารณสุข กรมอนามัย กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงพาณิชย์ สำนักงานคณะกรรมการกลางว่าด้วยราคาสินค้าและบริการ
การชำระภาษี	<p>ประมวลรัษฎากร</p> <ul style="list-style-type: none"> พระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการลดอัตราและยกเว้นรัษฎากรฯ (ฉบับที่ 530) พ.ศ. 2554 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชกฤษฎีกาฯ (ฉบับที่ 583) พ.ศ. 2558 และพระราชกฤษฎีกาฯ (ฉบับที่ 603) พ.ศ. 2559 พระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการกำหนดค่าใช้จ่ายที่ยอมให้หักจากเงินได้พึงประเมิน (ฉบับที่ 629) พ.ศ. 2560 	<ul style="list-style-type: none"> กระทรวงการคลัง กรมสรรพากร

ตารางที่ 1 รายชื่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม (ต่อ)

ประเด็น การกำกับดูแล	กฎหมาย/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง กับการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม	หน่วยงาน กำกับดูแล
การชำระภาษี (ต่อ)	<p>ประมวลรัษฎากร</p> <ul style="list-style-type: none"> - พระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการยกเว้นรัษฎากร (ฉบับที่ 639) พ.ศ. 2560 และประกาศอธิบดีกรมสรรพากรเกี่ยวกับภาษีเงินได้ (ฉบับที่ 290) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขเพื่อการยกเว้นภาษีเงินได้ของบริษัทหรือห้างหุ้นส่วน นิติบุคคล สำหรับเงินได้เท่าที่ได้จ่ายเป็นค่าใช้จ่ายในการจ้างผู้สูงอายุที่มีอายุหกสิบปีขึ้นไป - พระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการยกเว้นรัษฎากร (ฉบับที่ 640) พ.ศ. 2560 และประกาศอธิบดีกรมสรรพากรเกี่ยวกับภาษีเงินได้ (ฉบับที่ 317) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเงินได้ที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์รับชำระเงินทางอิเล็กทรอนิกส์ - พระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการยกเว้นรัษฎากร (ฉบับที่ 627) พ.ศ. 2560 และประกาศอธิบดีกรมสรรพากร เกี่ยวกับภาษีเงินได้ (ฉบับที่ 284) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเงินได้ ของบริษัทหรือห้างหุ้นส่วน นิติบุคคลในเขตพัฒนาพิเศษเฉพาะกิจ สำหรับกิจการที่ประกอบอุตสาหกรรมเป้าหมาย 	<ul style="list-style-type: none"> • กระทรวงการคลัง • กรมสรรพากร

ตารางที่ 1 รายชื่อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม (ต่อ)

ประเด็น การกำกับดูแล	กฎหมาย/กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง กับการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม	หน่วยงาน กำกับดูแล
การชำระภาษี (ต่อ)	พระราชบัญญัติภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง พ.ศ. 2562	<ul style="list-style-type: none"> • กระทรวงมหาดไทย • กระทรวงการคลัง
	พระราชบัญญัติภาษีป้าย พ.ศ. 2510	กระทรวงมหาดไทย

ที่มา : รวบรวมโดยคณะผู้วิจัย



3.

การประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม

จากการที่กฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มมีจำนวนมากเกี่ยวข้องตั้งแต่การขอจัดตั้งธุรกิจไปจนถึงการกำกับดูแลการดำเนินงาน ดังนั้น เนื้อหาในบทนี้จึงจะอธิบายให้เข้าใจเกี่ยวกับกฎหมายและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องตั้งแต่ขั้นตอนการจัดตั้งธุรกิจ การขออนุญาตประกอบธุรกิจร้านอาหาร การจัดเตรียมสถานที่สำหรับกิจการร้านอาหาร การจัดเตรียมอาหาร/เครื่องดื่มที่จำหน่ายเงื่อนไขด้านบุคลากรในสถานที่จำหน่ายอาหาร การคุ้มครองผู้บริโภค และการชำระภาษี

อย่างไรก็ตามเนื่องจากในแต่ละขั้นตอนที่กล่าวถึงข้างต้น มีกฎหมายหลัก และกฎหมายลำดับรองที่เกี่ยวข้องจำนวนมากจึงไม่สามารถแสดงรายละเอียดไว้ทั้งหมด ดังนั้น การนำเสนอในแต่ละขั้นตอนจึงมุ่งเน้นให้ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มมีความรู้ความเข้าใจในสาระสำคัญ ๆ ประกอบกับกฎหมายและกฎระเบียบสามารถเปลี่ยนแปลงได้ในอนาคต ดังนั้น ผู้ประกอบการจะต้องศึกษาจากกฎหมายและกฎระเบียบเพิ่มเติม ซึ่งมีการรวบรวมไว้ที่เว็บไซต์ของสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา (<https://www.krisdika.go.th>) หรือปรึกษาหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

3.1

การจัดตั้งธุรกิจ



(1) การจดทะเบียนพาณิชย์

ตามประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่องให้ผู้ประกอบพาณิชย์กิจต้องจดทะเบียนพาณิชย์ (ฉบับที่ 11) พ.ศ. 2553 ออกตามความใน พ.ร.บ. ทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499 กำหนดให้ผู้ประสงค์จะประกอบการร้านอาหารหรือเครื่องดื่มประสงคในลักษณะของบุคคลธรรมดา เช่น กิจการเจ้าของคนเดียว ห้างหุ้นส่วนสามัญ เป็นต้น ที่ขายสินค้าไม่ว่าอย่างใด ๆ อย่างเดียว หรือหลายอย่าง คิดรวมทั้งสิ้นในวันหนึ่งวันใดขายได้เป็นเงินตั้งแต่ 20 บาทขึ้นไป หรือมีสินค้าดังกล่าวไว้เพื่อขายมีค่ารวมทั้งสิ้นเป็นเงินตั้งแต่ 500 บาทขึ้นไป จะต้องยื่นจดทะเบียนพาณิชย์ ณ สำนักงานทะเบียนพาณิชย์ กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล ที่สำนักงานแห่งใหญ่ ตั้งอยู่ในเขตท้องที่ หรือองค์การบริหารส่วนจังหวัดเฉพาะในท้องที่นอกเขตเทศบาล และองค์การบริหารส่วนตำบล

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

ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม ที่ประกอบธุรกิจในลักษณะนิติบุคคล ที่เป็น ห้างหุ้นส่วนจดทะเบียน ห้างหุ้นส่วนจำกัด บริษัทจำกัด ตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ หรือบริษัทมหาชนจำกัดตามกฎหมายว่าด้วยบริษัทมหาชนจำกัด ตามประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่องให้ผู้ประกอบพาณิชย์กิจต้องจดทะเบียนพาณิชย์ (ฉบับที่ 11) พ.ศ. 2553 กำหนดให้ไม่ต้องยื่นจดทะเบียนพาณิชย์

สำหรับร้านสตรีทฟู้ดหรือร้านอาหารริมทางซึ่งเป็นการค้าขายในที่หรือทางสาธารณะและมีลักษณะแบบหาบเร่แผงลอย ไม่จำเป็นต้องจดทะเบียนพาณิชย์ เนื่องจากการค้าเร่หรือการค้าแผงลอยถือเป็นพาณิชย์กิจที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องจดทะเบียนพาณิชย์ตามมาตรา 7 ของ พ.ร.บ. ทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499



(2) การขออนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

เนื่องจากธุรกิจร้านอาหารประเภทร้านริมทางหรือร้านสตรีทฟู้ดส่วนใหญ่จะดำเนินกิจการอยู่ในที่หรือทางสาธารณะ ซึ่งเข้าข่ายตามนิยามการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะที่บัญญัติไว้ในมาตรา 4 ของ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 การที่จะจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะได้จะต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 41 และให้ใช้ได้ในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นที่ เป็นผู้ออกใบอนุญาตเท่านั้น

ทั้งนี้ในการออกใบอนุญาตตามวรรคสอง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นระดับชนิดหรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้า และสถานที่ที่จะจัดวางสินค้า เพื่อจำหน่ายในกรณีที่จะมีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งทีใดเป็นปกติ รวมทั้งจะกำหนดเงื่อนไขอย่างใดตามที่เห็นสมควรไว้ในใบอนุญาตด้วยก็ได้

นอกจากนี้ การเลือกทำเลที่ตั้งและช่วงเวลาจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ผู้ประกอบการจะต้องตรวจสอบพื้นที่และเวลาที่ราชการท้องถิ่นได้ประกาศอนุญาต เนื่องจากมาตรา 42 ของกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ได้ให้อำนาจเจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดเขตห้ามจำหน่ายสินค้าโดยเด็ดขาด เขตที่ห้ามจำหน่ายสินค้าบางประเภท หรือเขตห้ามจำหน่ายสินค้า และยังต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่นดังต่อไปนี้ด้วย ได้แก่

- (1) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายหรือผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า
- (2) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการจำหน่าย ทำประกอบ ปูรอง เก็บหรือสะสมอาหารหรือสินค้าอื่น รวมทั้งการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้ และของใช้ต่าง ๆ
- (3) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดวางสินค้าและการระบายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
- (4) กำหนดเวลาสำหรับการจำหน่ายสินค้า
- (5) กำหนดการอื่นที่จำเป็นเพื่อการรักษาความสะอาดและป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ



3.2 การขออนุญาตประกอบธุรกิจร้านอาหาร

หลังจากการจัดตั้งธุรกิจ ผู้ที่สนใจประกอบธุรกิจร้านอาหารหรือเครื่องดื่มจะต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นในพื้นที่ที่เป็นที่ตั้งของสถานประกอบการ เพื่อจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร กรณีกรุงเทพมหานครให้แจ้งที่สำนักงานเขตที่ร้านอาหารหรือเครื่องดื่มนั้นตั้งอยู่ ส่วนต่างจังหวัดให้แจ้งที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น อาทิ เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) เป็นต้น โดยมีเงื่อนไขว่าหากร้านอาหารนั้นมีพื้นที่มากกว่า 200 ตร.ม. ผู้ประกอบการจะต้องยื่นขอใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร แต่หากพื้นที่ร้านอาหารนั้นไม่เกิน 200 ตร.ม. ให้ผู้ประกอบการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ซึ่งเป็นไปตามมาตรา 38 ของ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535

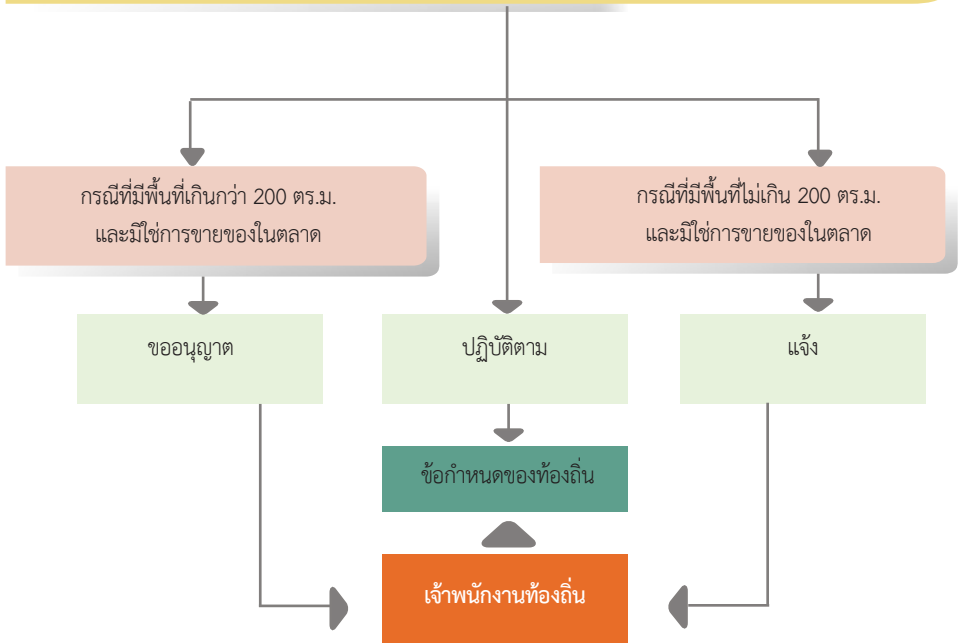
ทั้งนี้ ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารจะมีอายุเพียง 1 ปี นับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นที่ออกใบอนุญาตเท่านั้น ต้องแสดงไว้โดยเปิดเผย ณ สถานประกอบการตลอดเวลา หากผู้ประกอบการมีได้ขออนุญาตหรือมีได้แจ้งต่อเจ้าหน้าที่ก่อนการจัดตั้งร้านอาหารหรือเครื่องดื่ม จะต้องระวางโทษจำคุกหรือโทษปรับ กรณีร้านอาหารพื้นที่มากกว่า 200 ตร.ม. ไม่ได้ขอใบอนุญาตจะต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท ขณะที่ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. และมีได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานจะต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท

ทั้งนี้ ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารจะต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่น อาทิ การดูแลสุขลักษณะของอาหาร ภาชนะที่ใช้บุคลากรในร้านอาหาร และสถานที่ รวมไปถึงการกำหนดช่วงเวลาในการจำหน่ายอาหาร ซึ่งกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขได้กระจายอำนาจแก่ราชการส่วนท้องถิ่นให้อำนาจ ออกข้อบัญญัติเพื่อควบคุมหรือกำกับดูแลการประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเด็นต่าง ๆ ดังกล่าว

กฎหมายให้อำนาจเจ้าพนักงานท้องถิ่น

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่าย/เสิร์ฟอาหารในอาคารหรือพื้นที่อื่น



*เจ้าพนักงานท้องถิ่น ภายใต้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.)

- | | | |
|------------------------------------|---|---|
| 1. เทศบาล | → | สำนักงานเทศบาลสำหรับร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตเทศบาล |
| 2. องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) | → | สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบล |
| 3. องค์การบริหารส่วนจังหวัด (อบจ.) | → | สำนักงานเขตของกรุงเทพมหานคร |
| | → | สำนักงานเมืองพัทยา |

3.3 การจัดเตรียมสถานที่สำหรับกิจการร้านอาหาร

(1) การจัดตั้งร้านอาหารหรือเครื่องดื่มภายในอาคาร

ผู้ที่ประสงค์จะจัดตั้งร้านอาหารหรือเครื่องดื่มภายในอาคารจะต้องปฏิบัติตาม พ.ร.บ. ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 ซึ่งข้อกำหนดหลัก คือ ผู้ใดจะก่อสร้างหรือดัดแปลงอาคารจะต้องขออนุญาตหรือแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 21 ส่วนผู้ที่ก่อสร้างหรือดัดแปลงอาคารจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดเชิงเทคนิคเกี่ยวกับการก่อสร้างหรือดัดแปลงอาคาร เพื่อเป็นการควบคุมความมั่นคงแข็งแรง ความปลอดภัย การป้องกันอัคคีภัย การสาธารณสุข การรักษา คุณภาพสิ่งแวดล้อม การผังเมือง การสถาปัตยกรรมและการอำนวยความสะดวกแก่การจราจร

ทั้งนี้ สำหรับอาคารที่ใช้ในกิจการร้านอาหารและเครื่องดื่ม ถือเป็นอาคารสำหรับใช้เพื่อพาณิชย์กรรมซึ่งจะถูกจัดให้เป็นอาคารประเภทควบคุมการใช้ตามกฎกระทรวงกำหนดอาคารประเภทควบคุมการใช้ พ.ศ. 2552 ออกตามความใน พ.ร.บ. ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 โดยจะมีข้อกำหนดที่เพิ่มเติมจากอาคารทั่วไป คือ นอกจากการขออนุญาตหรือการแจ้งก่อสร้าง / ดัดแปลงอาคารแล้ว เมื่อก่อสร้างหรือดัดแปลงเสร็จเจ้าของอาคารจะต้องส่งหนังสือแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นเข้ามาตรวจสอบการก่อสร้าง / ดัดแปลงนั้นว่าถูกต้องตามที่ขออนุญาตหรือตามที่แจ้งไว้หรือไม่เมื่อทำการตรวจสอบว่าถูกต้องเรียบร้อย เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะออกใบรับรองอาคารให้แก่ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือผู้แจ้ง ทั้งนี้ ผู้ได้รับใบอนุญาตจะต้องใช้อาคารในกิจการที่ขออนุญาตไว้เท่านั้น





(2) การจัดพื้นที่ปลอดบุหรี่

เนื่องจาก ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อของสถานที่สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยานพาหนะ ให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่และยานพาหนะเป็นเขตปลอดบุหรี่ หรือเขตสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. 2561 ออกตามความใน พ.ร.บ. ควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. 2560 ได้กำหนดให้สถานที่จำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่มที่มีระบบปรับอากาศ เป็นเขตปลอดบุหรี่ทั้งหมด ทั้งภายในและภายนอกอาคารโรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้าง บริเวณที่จัดไว้ให้ผู้มารับบริการใช้ประโยชน์ร่วมกัน ไม่ว่าจะมียุ๊วล้อมหรือไม่ก็ตามเป็นเขตปลอดบุหรี่

บริเวณที่จำหน่าย หรือให้บริการอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่มของสถานที่จำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่ม ที่ไม่มีระบบปรับอากาศ เป็นสถานที่สาธารณะที่มีการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ โดยกำหนดให้พื้นที่เฉพาะส่วนที่ระบุ รวมถึงบริเวณทั้งหมดซึ่งวัดจากพื้นที่ที่ระบุ หรือจากประตูหน้าต่าง ทางเข้า ทางออกท่อหรือช่องระบายอากาศ เป็นระยะทาง 5 เมตร เป็นเขตปลอดบุหรี่

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องจัดให้มีเขตปลอดบุหรี่ตามลักษณะของพื้นที่ที่กล่าวมาข้างต้น หากฝ่าฝืนมีโทษปรับ 50,000 บาท

(3) สุขลักษณะของร้านอาหารและเครื่องดื่ม

สำหรับผู้ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารจะต้องจัดเตรียมสถานที่ให้ตรงตามมาตรฐานสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ซึ่งบัญญัติไว้ใน **กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561** ออกตามความใน พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 รวมถึง การปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่นทั้งนี้ ข้อกำหนดในกฎกระทรวงสามารถแบ่งเป็นสุขลักษณะด้านต่าง ๆ อาทิ สถานที่ ส้วม การจัดการมูลฝอย การจัดการน้ำเสีย การป้องกันสัตว์แมลงนำโรคและสัตว์เลื้อย และการป้องกันอัคคีภัย โดยมีรายละเอียดดังนี้

การจัดการด้านสถานที่

การจัดการสถานที่ภายในร้านอาหารจะแบ่งออกเป็นสถานที่ประกอบ/ปรุงอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่บริโภคอาหาร ข้อกำหนดส่วนใหญ่จะเกี่ยวกับความแข็งแรงและความสะอาดของพื้น ผนัง และเพดาน แสงสว่างที่เพียงพอ การระบายอากาศ การจัดเตรียมที่ล้างมือ ความสูงของโต๊ะที่ใช้ประกอบอาหาร เป็นต้น รายละเอียดดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ข้อกำหนดด้านสถานที่ของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนด	บริเวณในร้านอาหาร		
	ประกอบอาหาร หรือปรุงอาหาร	ที่จำหน่ายอาหาร	ที่บริโภคอาหาร
พื้นต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย	✓		
ถ้ามีผนังหรือเพดานต้องสะอาด ต้อง ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด	✓	✓	✓
มีการระบายอากาศเพียงพอ ระมัดระวังเรื่องพื้นที่และการติดป้าย ห้ามสูบบุหรี่และพื้นที่ให้สูบบุหรี่ได้	✓	✓	✓
มีแสงสว่างเหมาะสม	ไม่น้อยกว่า 300 ลักซ์	ไม่น้อยกว่า 215 ลักซ์ (รวมถึงการ จัดวางอาหารแบบ บริการตนเอง หรือบุฟเฟต์)	✓
มีที่ล้างมือ อุปกรณ์สำหรับล้างมือ ถ้าไม่มีที่ล้างมือต้องมีอุปกรณ์สำหรับ ทำความสะอาดมือที่เหมาะสม	✓		✓

ที่มา : ร้านอาหารจะต้องปรับตัวอย่างไรเมื่อกฎหมายกำหนดให้ร้านอาหารต้องมีมาตรฐาน, ศูนย์สารสนเทศทางยาและคุ้มครองผู้บริโภค คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

การจัดการด้านส้วม

สำหรับร้านอาหารและเครื่องดื่มที่สามารถรองรับลูกค้าได้อย่างน้อย 20 ที่นั่ง จะต้องมีการจัดเตรียมส้วมให้เพียงพอตามข้อกำหนดในพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 มาตรา 24 โดยจำนวนของห้องส้วมนั้นให้ขึ้นกับจำนวนที่นั่งในร้านอาหาร ตามที่กำหนดไว้ในข้อ 5 ของกฎกระทรวงกำหนดส้วมที่ต้องด้วยสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่มและสถานบริการการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ พ.ศ. 2555 ออกตามความใน พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2503 รายละเอียดสัดส่วนของจำนวนห้องส้วมและจำนวนที่นั่งในร้านอาหารสรุปไว้ในตารางที่ 3 ดังนี้

ตารางที่ 3 จำนวนส้วมสำหรับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม

จำนวนที่นั่ง สำหรับลูกค้า (ที่นั่ง)	ห้องส้วมชาย			ห้องส้วมหญิง	
	ส้วม (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)	ที่ปัสสาวะ (ที่)	ส้วม (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)
20 - 30	ให้มีส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่ และที่ปัสสาวะ 1 ที่ ใช้ร่วมกันระหว่างเพศชายและหญิง				
31 - 50	1	1	1	2	1
51 - 70	2	2	2	4	2
71 - 100	3	3	3	6	3
มากกว่า 100	ให้เพิ่มส้วม อ่างล้างมือ และที่ปัสสาวะ อย่างละ 1 ที่ (จากจำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้า 71 - 100 ที่นั่ง) ทั้งห้องส้วมชายและห้องส้วมหญิง ต่อจำนวนที่นั่ง สำหรับจำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้าที่เพิ่มขึ้นทุก ๆ 30 ที่นั่ง				

ที่มา : อัตราส่วนจำนวนห้องส้วมต่อจำนวนที่นั่ง ตามกฎกระทรวงกำหนดส้วมที่ต้องด้วยสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่มและสถานบริการการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ พ.ศ. 2555

นอกจากนี้ ห้องส้วมต้องเป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะที่กำหนดในข้อ 4 ของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 คือ ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอมีอ่างล้างมือที่ถูสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ และห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ที่เก็บที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

การจัดการน้ำเสีย

ผู้ประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่มจะต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสียตามที่กำหนดไว้ในข้อ 6 ของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 คือ การจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด และต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

นอกจากนี้ อาคารประเภทภัตตาคารและร้านอาหารยังต้องจัดให้มีระบบการระบายน้ำและระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพเพียงพอในการปรับปรุงน้ำเสียจากอาคารให้เป็นน้ำทิ้งที่มีคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนด ซึ่งเกณฑ์มาตรฐานน้ำทิ้งจะขึ้นอยู่กับขนาดพื้นที่ร้านอาหาร โดยตัวอย่างมาตรฐานที่ตรวจสอบ เช่น ค่าของความเป็นกรดและด่างของน้ำ ปริมาณสารแขวนลอยปริมาณตะกอนหนัก น้ำมันและไขมัน เป็นต้น

การจัดการขยะมูลฝอย

ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องแยกเศษอาหารจากขยะอื่น ๆ การดูแลรักษาความสะอาดถึงขยะและบริเวณโดยรอบ นอกจากนี้ การจัดการมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยต้องปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถึงถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอตามมาตรา 20 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535



3.4 การจัดเตรียมอาหาร/เครื่องดื่มที่จำหน่าย

1) สุขลักษณะของอาหาร

การจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มในร้านอาหารหรือภัตตาคารที่มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรอง การแจ้งเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร อาหารและเครื่องดื่มในร้านจะต้องเป็นไปตามสุขลักษณะที่กำหนดไว้ในหมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร ภายใต้**กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561** ซึ่งออกตามความใน พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ทั้งนี้ ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องจัดการกับสุขลักษณะใน 3 เรื่องหลัก ประกอบด้วย

(1) สุขลักษณะของอาหาร

ได้แก่ อาหารสด อาหารแห้งและอาหารปรุงสำเร็จ จะต้องสะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค และมีการป้องกันการปนเปื้อน เช่น เก็บให้สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เป็นต้น ซึ่งอาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค และอาหารสดนั้นต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วนมีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน ส่วนการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้งนั้น อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม และมีการจัดเก็บอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหารสำหรับอาหารประเภทปรุงสำเร็จก็ต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกัน การปนเปื้อนรวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภค ตามชนิดของอาหาร และมีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(2) ในด้านสุขลักษณะของน้ำ

ได้แก่ น้ำดื่ม น้ำใช้ และน้ำแข็ง กรณีน้ำที่เป็นน้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหาร ในขณะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีคุณภาพและมาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตรและต้อง ทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในขณะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ บรรจุจำหน่ายต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดย ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ส่วนน้ำที่ใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่า เกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ในกรณีน้ำแข็ง สถานที่จำหน่ายอาหารต้องใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพ มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร มีการจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนและต้องไม่ระบายน้ำจาก ถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ และใช้อุปกรณ์สำหรับคืบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาดและมีด้ามจับ ทั้งห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็ง สำหรับบริโภค

สำหรับน้ำใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในท้องถิ่นที่ ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของ เจ้าพนักงานสาธารณสุข และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาดปลอดภัยและสภาพดี



(3) ทางด้านกระบวนการปรุงอาหาร

มีข้อกำหนดเกี่ยวกับเชื้อเพลิงในการปรุงอาหาร เช่น การห้ามใช้ก๊าซหุงต้ม อาทิ ก๊าซกระป๋อง ปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร หรือการห้ามใช้เมทิลแอลกอฮอล์ ในการปรุงหรืออุ่นอาหาร ยกเว้นการใช้แอลกอฮอล์แข็ง เป็นต้น นอกจากนี้ยังต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

นอกจากนี้ ยังมีเงื่อนไขห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร และห้ามใช้เมทานอล หรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิงซึ่งต้องมีมาตรฐานตามกฎหมาย ว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมด้วย

2) สุขลักษณะของอุปกรณ์และภาชนะ

ผู้ประกอบการที่มีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีการจัดเตรียมอุปกรณ์ ภาชนะ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดด้านสุขลักษณะของอุปกรณ์และภาชนะที่สัมผัสกับอาหารดังที่บัญญัติไว้ในหมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ ภายใต้**กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561** เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการแพร่ของโรคติดต่อ ตัวอย่างเช่น การจัดให้มีชั้นกลาง การจัดเก็บอุปกรณ์และภาชนะให้สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการปกปิดการปนเปื้อน อุปกรณ์และภาชนะที่รอทำความสะอาดให้พ้นจากสัตว์หรือแมลงนำโรค การฆ่าเชื้อภาชนะและอุปกรณ์หลังการทำความสะอาด เป็นต้น

3) การควบคุมคุณภาพของอาหาร

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กำหนดให้ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องไม่ผลิตจำหน่าย หรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายอาหารลักษณะต่าง ๆ ที่ผิดกฎหมาย ได้แก่ อาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม หรืออาหาร ผิดมาตรฐาน ซึ่งรัฐมนตรีได้กำหนด ลักษณะของอาหารประเภทต่าง ๆ ดังนี้

- **อาหารไม่บริสุทธิ์** ได้แก่ อาหารที่มีสิ่งที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพเจือปน หรือมีวัตถุเคมีเจือปนอันอาจเป็นเหตุให้คุณภาพของอาหารลดลงหรืออาหารที่ผลิต บรรจุหรือเก็บรักษาไว้ไม่ถูกสุขลักษณะ เป็นต้น
- **อาหารปลอม** ได้แก่ อาหารที่ได้สับเปลี่ยนใช้วัตถุอื่นแทนบางส่วนหรือผลิตขึ้นเทียมอาหารอย่างหนึ่งอย่างใด และจำหน่ายเป็นอาหารแท้อย่างนั้นหรืออาหารที่มีฉลากเพื่อลวงให้ผู้ซื้อเข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพหรือลักษณะของอาหาร รวมทั้งอาหารที่ผลิตไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด จนทำให้เกิดโทษหรืออันตราย
- **อาหารผิดมาตรฐาน** ได้แก่ อาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณภาพ หรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดแต่ไม่ถึงขนาดเป็นอาหารปลอม
- **อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด** ได้แก่ อาหารที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภค หรือมีสรรพคุณไม่เป็นที่เชื่อถือหรือมีคุณค่าต่อร่างกายในระดับที่ไม่เหมาะสม



เมื่อปรากฏว่าผู้รับอนุญาตไม่ปฏิบัติตามพระราชบัญญัตินี้หรือปรากฏว่าอาหารที่ผลิตโดยผู้รับอนุญาตเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอม อาหารที่ผิดมาตรฐาน หรือเป็นอาหารที่น้ำจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือต่ออนามัยของประชาชน ผู้อนุญาตโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ นอกจากนี้ ในการประกอบอาหารนั้นผู้ประกอบการร้านอาหารต้องระมัดระวังที่จะต้องปฏิบัติตามพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 โดยไม่นำวัตถุอันตรายเข้าประกอบเป็นอาหารซึ่งวัตถุอันตรายตามกฎหมายนี้ ได้แก่ วัตถุระเบิดได้ วัตถุไวไฟ วัตถุออกซิไดซ์และวัตถุเปอร์ออกไซด์ วัตถุมีพิษ วัตถุที่ทำให้เกิดโรค วัตถุกัมมันตรังสี วัตถุที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางพันธุกรรม วัตถุกัดกร่อน วัตถุที่ก่อให้เกิดการระคายเคือง วัตถุอย่างอื่นไม่ว่าจะเป็นเคมีภัณฑ์หรือสิ่งอื่นใด ที่อาจทำให้เกิดอันตรายแก่บุคคล สัตว์ พืช ทรัพย์ หรือสิ่งแวดล้อม ทั้งยังรวมถึงวัตถุอันตรายที่กระทรวงอุตสาหกรรมกำหนดขึ้น ซึ่งมี 9 ประเภท ได้แก่ วัตถุระเบิด ก๊าซ ของเหลวไวไฟ ของแข็งไวไฟหรือวัตถุที่ทำให้เกิดการลุกไหม้ได้เองหรือวัตถุที่ถูกน้ำแล้วให้เกิดก๊าซไวไฟ วัตถุออกซิไดซ์และออกแกนิคเปอร์ออกไซด์ วัตถุมีพิษและวัตถุติดเชื้อ วัตถุกัมมันตรังสี วัตถุกัดกร่อน และวัตถุอันตรายอื่น ๆ (เช่น แอสเบสตอส ซิงค์ไฮโดรซัลไฟท์ ฟิซีบี กากของเสียอันตรายอื่น ๆ) ด้วย



4) การจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือภัตตาคารที่ประสงค์จะจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ต้องตรวจสอบสถานที่ตั้งของร้านว่าอยู่ใกล้เคียงกับสถานที่หรือบริเวณต้องห้ามในการขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์หรือไม่ ตัวอย่างเช่น บริเวณวัดหรือสถานที่สำหรับปฏิบัติพิธีกรรมทางศาสนา สถานศึกษา สถานพยาบาล เป็นต้น รายละเอียดตามมาตรา 27 ของพระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551 ซึ่งกำหนด ห้ามขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในสถานที่ หรือบริเวณดังต่อไปนี้

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

บริเวณห้ามขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในสถานที่



วัดหรือศาสนสถาน



สถานศึกษา



สถานบริการสาธารณสุข



สถานีบริการน้ำมันเชื้อเพลิง



สถานที่ราชการ



สวนสาธารณะ



ห้องพัก



สถานที่อื่นที่รัฐมนตรีประกาศ

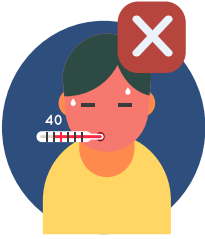
ผู้ประกอบการที่จะจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์จะต้องมีใบอนุญาตขายสุราตามข้อกำหนดภายใต้ **พ.ร.บ. ภาษีสรรพสามิต พ.ศ. 2560** ทั้งนี้ เจ้าพนักงานสรรพสามิตอาจเข้าตรวจสอบสถานที่ตั้งสถานประกอบการเพื่อประกอบการพิจารณาออกใบอนุญาต ทั้งนี้ ใบอนุญาตขายสุรามี 2 ประเภท ได้แก่ ใบอนุญาตขายสุราประเภทที่ 1 สำหรับผู้จำหน่ายครั้งละ 10 ลิตรขึ้นไป และใบอนุญาตขายสุราประเภทที่ 2 สำหรับการขายครั้งหนึ่งจำนวนต่ำกว่า 10 ลิตร เมื่อได้รับอนุญาตจำหน่ายสุราผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขการห้ามจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ตามวันและเวลาที่รัฐกำหนด ตามมาตรา 28 ของ **พ.ร.บ. ควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551** เช่น ห้ามจำหน่ายสุราในวันสำคัญทางศาสนา กรณีวันธรรมดาสามารถจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ได้วันละ 2 ช่วงเวลา ได้แก่ 11.00 - 14.00 น. และ 17.00 - 24.00 น.

3.5 เงื่อนไขด้านบุคลากรในสถานที่จำหน่ายอาหาร



สุขวิทยาผู้สัมผัสอาหาร

คือ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง / ประกอบอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ต้องไม่ป่วยหรือเป็นโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค เช่น



1) สุขวิทยาผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารหรือบุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหาร อาทิ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง / ประกอบอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ จะต้องไม่ป่วยหรือเป็นโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้ ตัวอย่างเช่น อหิวาตกโรค ไข้ไทฟอยด์ โรคบิด ไข้สุกใส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบเอ ไข้หวัดใหญ่ รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อจากสัตว์และโรคอื่น ๆ ตามข้อ 1 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชื่อและอาการสำคัญของโรคติดต่ออันตราย พ.ศ. 2559 และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2563 และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด ซึ่งอาศัยอำนาจตามพ.ร.บ. โรคติดต่อ พ.ศ. 2558 ได้แก่ กาฬโรค (Plague) ไข้ทรพิษ (Smallpox) และไข้เลือดออกไครเมีย-คองโก (Crimean - Congo hemorrhagic fever) กรณีที่อาจเกิดการแพร่ของโรคระบาด ผู้ว่าราชการจังหวัดโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัดมีอำนาจในการสั่งปิดตลาด สถานที่ประกอบหรือจำหน่ายอาหาร และสถานที่อื่น ๆ เป็นการชั่วคราวได้ เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดต่ออันตรายหรือโรคระบาด อาศัยอำนาจ ตามมาตรา 35 ของพ.ร.บ. โรคติดต่อ พ.ศ. 2558

2) สุขลักษณะของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

สำหรับบุคลากรในร้านอาหารหรือภัตตาคาร ทั้งผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคล อาทิ ความพร้อมด้านสุขภาพร่างกาย การรักษาความสะอาด รวมถึงความรู้เรื่องหลักการสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งรายละเอียดต่าง ๆ จะถูกบัญญัติไว้ในข้อ 21 ของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ดังนี้

- (1) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงาน และรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้
- (2) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- (3) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้
- (4) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค
- (5) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น



ทั้งนี้ ข้อกำหนดสุขลักษณะส่วนบุคคลที่สำคัญ คือ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารจะต้องผ่านการอบรมและได้รับการรับรอง (บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร) ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขกำหนด ตามข้อ 21(2) ของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



ปัจจุบันหน่วยงานที่สามารถจัดการอบรมหลักสูตรดังกล่าวได้นั้นมีทั้งภาครัฐและเอกชนตามที่บัญญัติไว้ในข้อ 3 ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ได้แก่ (1) กรมอนามัย (2) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (3) หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย โดยผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านระยะเวลาอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และต้องผ่านเกณฑ์ร้อยละ 80

ผู้ประกอบการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร รวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายในการดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหาร **จะต้องผ่านการอบรมไม่น้อยกว่า 6 ชั่วโมง**

หัวข้อวิชาหลักในการอบรม ได้แก่

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



ส่วนผู้สัมผัสอาหารซึ่งหมายถึงผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่จัดเตรียม ปรงอาหารจำหน่าย เสิร์ฟอาหาร และล้างเก็บภาชนะอุปกรณ์ **จะต้องผ่านการอบรมไม่น้อยกว่า 3 ชั่วโมง**

หัวข้อวิชาหลักในการอบรม ได้แก่

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



วิธีการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารนั้น นอกจากการเข้ารับการอบรมในห้องเรียนตามปกติแล้ว ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารยังสามารถเข้ารับการอบรมแบบออนไลน์ได้ด้วย ทั้งนี้ตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2564



3) การคุ้มครองแรงงาน

ผู้ประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่มที่มีการจ้างแรงงานจะต้องปฏิบัติตามหลักการคุ้มครองแรงงานซึ่งถูกบัญญัติไว้ใน พ.ร.บ. คุ้มครองแรงงาน พ.ศ. 2541 ทั้งนี้ หลักการสำคัญในกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงาน ได้แก่ การกำหนดเวลาทำงาน เวลาพัก วันหยุด วันลา การทำงานล่วงเวลา/วันหยุด ค่าตอบแทนการทำงาน ค่าชดเชยกรณีเลิกจ้าง การจัดทำข้อบังคับเกี่ยวกับการทำงาน เป็นต้น โดยเฉพาะค่าจ้างต้องไม่ต่ำกว่าอัตราค่าจ้างขั้นต่ำตามกฎหมายด้วย ซึ่งค่าจ้างขั้นต่ำในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ได้แก่ สมุทรปราการ สมุทรสาคร นครปฐม นนทบุรี และปทุมธานี กำหนดไว้วันละ 331 บาท (ปี 2563)

ประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายคุ้มครองแรงงาน มีดังนี้

(1) เวลาทำงานปกติ

- เวลาทำงานวันหนึ่งต้องไม่เกิน 8 ชั่วโมง และเมื่อรวมเวลาทำงานแล้ว สัปดาห์หนึ่งต้องไม่เกิน 48 ชั่วโมง
- สำหรับงานที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพและความปลอดภัยของลูกจ้าง เวลาทำงานปกติวันหนึ่งต้องไม่เกิน 7 ชั่วโมง และรวมแล้วสัปดาห์หนึ่งไม่เกิน 42 ชั่วโมง
- ถ้านายจ้างไม่อาจประกาศกำหนดเวลาเริ่มต้นและเวลาสิ้นสุดของการทำงาน แต่ละวันได้เนื่องจากลักษณะหรือสภาพของงาน ให้นายจ้างและลูกจ้างตกลงกันกำหนดชั่วโมงทำงานแต่ละวันไม่เกิน 8 ชั่วโมง และรวมเวลาทำงาน สัปดาห์หนึ่งต้องไม่เกิน 48 ชั่วโมง

(2) เวลาพัก

- ให้นายจ้างจัดให้ลูกจ้างมีเวลาพักระหว่างการทำงาน วันหนึ่งไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมงหลังจากที่ลูกจ้างทำงานมาแล้วไม่เกิน 5 ชั่วโมง ติดต่อกัน
- นายจ้างและลูกจ้างอาจตกลงกันล่วงหน้า ให้มีเวลาพักครั้งหนึ่งน้อยกว่าหนึ่งชั่วโมงได้ แต่เมื่อรวมแล้ววันหนึ่งต้องไม่น้อยกว่า 1 ชั่วโมง
- เวลาพักระหว่างการทำงานไม่ให้นับรวมเป็นเวลาทำงาน เว้นแต่เวลาพักที่รวมกันแล้วในวันหนึ่งเกิน 2 ชั่วโมง ให้นับเวลาที่เกิน 2 ชั่วโมง นับเป็นเวลาทำงานปกติ
- ในกรณีที่มีการทำงานล่วงเวลาต่อจากเวลาทำงานปกติไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมง นายจ้างต้องจัดให้ลูกจ้างมีเวลาพักไม่น้อยกว่า 20 นาที ก่อนที่ลูกจ้างเริ่มทำงานล่วงเวลา
- นายจ้างอาจไม่จัดเวลาพักให้ลูกจ้างได้ หากงานที่ลูกจ้างทำมีลักษณะหรือสภาพของงานที่ต้องทำติดต่อกันไปโดยได้รับความยินยอมจากลูกจ้าง หรือเป็นงานฉุกเฉิน

(3) วันหยุด

- ให้นายจ้างจัดให้ลูกจ้างมีวันหยุดประจำปีสัปดาห์ สัปดาห์หนึ่งไม่น้อยกว่า 1 วัน โดยวันหยุดประจำปีสัปดาห์ต้องมีระยะห่างกันไม่เกิน 6 วัน นายจ้างและลูกจ้างอาจตกลงกันล่วงหน้ากำหนดให้มีวันหยุดประจำปีสัปดาห์วันใดก็ได้
- ในกรณีที่ลูกจ้างทำงานโรงแรม งานขนส่ง งานในป่า งานในที่ทุรกันดาร หรืองานอื่นตามที่กำหนดในกฎกระทรวง นายจ้างและลูกจ้างอาจตกลงกันล่วงหน้าสะสมวันหยุดประจำปีสัปดาห์ และเลื่อนไปหยุดเมื่อใดก็ได้ แต่ต้องอยู่ในระยะเวลา 4 สัปดาห์ติดต่อกัน
- ให้นายจ้างประกาศกำหนดวันหยุดตามประเพณีให้ลูกจ้างทราบ เป็นการล่วงหน้าปีหนึ่งไม่น้อยกว่า 13 วัน โดยรวมวันแรงงานแห่งชาติตามที่รัฐมนตรีกำหนด
- ในกรณีที่วันหยุดตามประเพณีวันใดตรงกับวันหยุดประจำปีสัปดาห์ของลูกจ้างให้ลูกจ้างได้หยุดชดเชยวันหยุดตามประเพณีในวันทำงานถัดไป

(3) วันหยุด (ต่อ)

- ในกรณีที่นายจ้างไม่อาจให้ลูกจ้างหยุดตามประเพณีได้ เนื่องจากลูกจ้างทำงานที่มีลักษณะหรือสภาพของงานตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ให้ นายจ้างตกลงกับลูกจ้างว่าจะหยุดในวันอื่นชดเชยวันหยุดตามประเพณี หรือนายจ้างจะจ่ายค่าทำงานในวันหยุดให้ก็ได้
- ลูกจ้างซึ่งทำงานติดต่อกันมาแล้วครบหนึ่งปี มีสิทธิหยุดพักผ่อนประจำปี ได้ปีหนึ่งไม่น้อยกว่า 6 วันทำงาน โดยให้นายจ้างเป็นผู้กำหนดวันหยุด ดังกล่าวให้แก่ลูกจ้างล่วงหน้า หรือกำหนดให้ตามที่นายจ้างและลูกจ้างตกลงกัน และในปีต่อมานายจ้างอาจกำหนดวันหยุดพักผ่อนประจำปีให้ แก่ลูกจ้างมากกว่า 6 วัน ทำงานก็ได้
- ห้ามมิให้นายจ้างให้ลูกจ้างทำงานในวันหยุด เว้นแต่ในกรณีที่ลักษณะ หรือสภาพของงานต้องทำติดต่อกันไป ถ้าหยุดจะเสียหายแก่งาน หรือ เป็นงานฉุกเฉิน นายจ้างอาจให้ลูกจ้างทำงานในวันหยุดได้เท่าที่จำเป็น
- นายจ้างอาจให้ลูกจ้างทำงานในวันหยุดได้สำหรับกิจการโรงแรม สถานมหรสพ งานขนส่ง ร้านขายอาหาร ร้านขายเครื่องดื่ม สโมสร สมาคม สถานพยาบาลหรือกิจการอื่นตามที่กำหนด ในกฎกระทรวง
- เพื่อประโยชน์แก่การผลิต การจำหน่าย และการบริการ นายจ้างอาจให้ ลูกจ้างทำงานในวันหยุดนอกจากเงื่อนไขข้างต้นได้เท่าที่จำเป็น โดยได้ รับความยินยอมจากลูกจ้างก่อนเป็นคราว ๆ ไป

(4) วันลา

- ลูกจ้างมีสิทธิลาป่วยได้เท่าที่ป่วยจริง แต่ได้รับค่าจ้างไม่เกินปีละ 30 วันทำงาน การลาป่วยตั้งแต่ 3 วันทำงานขึ้นไป นายจ้างอาจให้ลูกจ้างแสดงใบรับรองของแพทย์แผนปัจจุบันชั้นหนึ่ง หรือของสถานพยาบาลของทางราชการ ในกรณีที่ลูกจ้างไม่อาจแสดงใบรับรองได้ ให้ลูกจ้างชี้แจงให้นายจ้างทราบ
- วันที่ลูกจ้างไม่สามารถทำงานได้เนื่องจากประสบอันตราย หรือเจ็บป่วยที่เกิดขึ้นเนื่องจากการทำงาน และวันลาเพื่อการคลอดบุตร มิให้ถือเป็นวันลาป่วยตามข้อนี้
- ลูกจ้างมีสิทธิลาเพื่อทำหมันได้โดยได้รับค่าจ้าง และมีสิทธิลาเนื่องจากการทำหมันตามระยะเวลาที่แพทย์แผนปัจจุบันชั้นหนึ่งกำหนดและออกใบรับรอง
- ลูกจ้างมีสิทธิลาเพื่อกิจธุระอันจำเป็นโดยได้รับค่าจ้าง ไม่เกินปีละ 3 วันทำงาน
- ลูกจ้างมีสิทธิลาเพื่อรับราชการทหารในการเรียกพลเพื่อตรวจสอบ เพื่อฝึกวิชาทหาร หรือเพื่อทดสอบความพร้อมพร้อมตามกฎหมายว่าด้วยการรับราชการทหารปีละไม่เกิน 60 วัน โดยได้รับค่าจ้าง
- ลูกจ้างมีสิทธิลาเพื่อการฝึกอบรม หรือพัฒนาความรู้ความสามารถตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดในกฎกระทรวง

(5) การใช้แรงงานหญิง

- ห้ามมิให้นายจ้างให้ลูกจ้างซึ่งเป็นหญิงทำงานที่อาจเป็นอันตรายตามที่กฎหมายกำหนด
- ในกรณีที่นายจ้างให้ลูกจ้างซึ่งเป็นหญิงทำงานในระหว่างเวลา 24.00 น. ถึงเวลา 06.00 น. และพนักงานตรวจแรงงานเห็นว่างานนั้นอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพและความปลอดภัยของหญิงนั้น ให้พนักงานตรวจแรงงานมีคำสั่งให้นายจ้างเปลี่ยนเวลาทำงาน หรือลดชั่วโมงทำงานได้ตามที่เห็นสมควร และให้นายจ้างปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว
- ห้ามมิให้นายจ้างให้ลูกจ้างซึ่งเป็นหญิงมีครรภ์ทำงานในระหว่างเวลา 22.00 น. ถึงเวลา 06.00 น. ทำงานล่วงเวลา ทำงานในวันหยุดหรือทำงานที่อาจเป็นอันตรายตามที่กฎหมายกำหนด
- ลูกจ้างซึ่งเป็นหญิงมีครรภ์มีสิทธิลาเพื่อการคลอดบุตร ครรภ์หนึ่งไม่เกิน 98 วัน โดยนับรวมวันหยุดที่มีระหว่างวันลาด้วย โดยให้นายจ้างจ่ายค่าจ้างไม่เกิน 45 วัน
- ห้ามมิให้นายจ้างเลิกจ้างลูกจ้างซึ่งเป็นหญิงเพราะเหตุมีครรภ์
- ห้ามมิให้นายจ้างหรือผู้ซึ่งเป็นหัวหน้างาน ผู้ควบคุมงาน หรือผู้ตรวจงาน กระทำการล่วงเกินทางเพศต่อลูกจ้าง ซึ่งเป็นหญิงหรือเด็ก

(6) การใช้แรงงานเด็ก

- ห้ามมิให้นายจ้างจ้างเด็กอายุต่ำกว่า 15 ปีเป็นลูกจ้าง
- ห้ามมิให้นายจ้างให้ลูกจ้างซึ่งเป็นเด็กอายุต่ำกว่า 18 ปี ทำงานในระหว่างเวลา 22.00 น. ถึงเวลา 06.00 น. เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากอธิบดีหรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายหรือเป็นผู้แสดงภาพยนตร์ ละคร หรือการแสดงอย่างอื่นที่คล้ายคลึงกันแต่นายจ้างต้องจัดให้เด็กนั้นได้พักผ่อนตามสมควร
- ห้ามมิให้นายจ้างให้ลูกจ้างซึ่งเป็นเด็กอายุต่ำกว่า 18 ปี ทำงานล่วงเวลาหรือทำงานในวันหยุด

(7) ค่าจ้าง ค่าล่วงเวลา ค่าทำงานในวันหยุด และค่าล่วงเวลาในวันหยุด

- ในงานที่มีลักษณะและคุณภาพอย่างเดียวกัน และปริมาณเท่ากัน นายจ้างต้องกำหนดค่าจ้างเท่าเทียมกัน ไม่ว่าลูกจ้างนั้นจะเป็นชายหรือหญิง
- ในกรณีที่นายจ้างให้ลูกจ้างทำงานล่วงเวลาในวันทำงาน ให้นายจ้างจ่ายค่าล่วงเวลาให้แก่ลูกจ้างในอัตรา ไม่น้อยกว่าหนึ่งเท่าครึ่งของอัตราค่าจ้างต่อชั่วโมงในวันทำงานตามชั่วโมงที่ทำ หรือไม่น้อยกว่าหนึ่งเท่าครึ่งของอัตราค่าจ้างต่อหน่วยในวันทำงานตามผลงานที่ทำได้ สำหรับลูกจ้างซึ่งได้รับค่าจ้างตามผลงานโดยคำนวณเป็นหน่วย
- ในกรณีที่นายจ้างให้ลูกจ้างทำงานในวันหยุด ให้นายจ้างจ่ายค่าทำงานในวันหยุดให้แก่ลูกจ้างไม่น้อยกว่า 2 เท่าของอัตราค่าจ้างปกติ
- ในกรณีที่นายจ้างให้ลูกจ้างทำงานล่วงเวลาในวันหยุด ให้นายจ้างจ่ายค่าล่วงเวลาในวันหยุดให้แก่ลูกจ้างในอัตราไม่น้อยกว่า 3 เท่าของอัตราค่าจ้างปกติ



(8) ค่าชดเชย

- ให้นายจ้างจ่ายค่าชดเชยให้แก่ลูกจ้างซึ่งเลิกจ้างดังต่อไปนี้

- (8.1) ลูกจ้างซึ่งทำงานติดต่อกันครบ 120 วันแต่ไม่ครบ 1 ปี ให้จ่ายไม่น้อยกว่าค่าจ้างอัตราสุดท้าย 30 วัน หรือไม่น้อยกว่าค่าจ้างของการทำงาน 30 วันสุดท้ายสำหรับลูกจ้างซึ่งได้รับค่าจ้างตามผลงานโดยคำนวณเป็นหน่วย
- (8.2) ลูกจ้างซึ่งทำงานติดต่อกันครบ 1 ปี แต่ไม่ครบ 3 ปี ให้จ่ายไม่น้อยกว่าค่าจ้างอัตราสุดท้าย 90 วัน
- (8.3) ลูกจ้างซึ่งทำงานติดต่อกันครบ 3 ปี แต่ไม่ครบ 6 ปี ให้จ่ายไม่น้อยกว่าค่าจ้างอัตราสุดท้าย 180 วัน
- (8.4) ลูกจ้างซึ่งทำงานติดต่อกันครบ 6 ปี แต่ไม่ครบ 10 ปี ให้จ่ายไม่น้อยกว่าค่าจ้างอัตราสุดท้าย 240 วัน
- (8.5) ลูกจ้างซึ่งทำงานติดต่อกันครบ 10 ปี แต่ไม่ครบ 20 ปี ให้จ่ายไม่น้อยกว่าค่าจ้างอัตราสุดท้าย 300 วัน
- (8.6) ลูกจ้างซึ่งทำงานติดต่อกันครบ 20 ปี ขึ้นไป ให้จ่ายไม่น้อยกว่าค่าจ้างอัตราสุดท้าย 400 วัน

ยกเว้นการเลิกจ้างลูกจ้าง ที่มีกำหนดระยะเวลาการจ้างไว้แน่นอนและเลิกจ้างตามกำหนดระยะเวลานั้น และงานนั้นต้องเสร็จภายในเวลาไม่เกิน 2 ปี โดยนายจ้างและลูกจ้างได้ทำสัญญาเป็นหนังสือไว้ตั้งแต่เริ่มจ้าง

- นายจ้างไม่ต้องจ่ายค่าชดเชยให้แก่ลูกจ้าง ซึ่งเลิกจ้างในกรณีหนึ่งกรณีใดดังต่อไปนี้

- ทุจริตต่อหน้าที่หรือกระทำความผิดอาญาโดยเจตนาแก่นายจ้าง
- จงใจทำให้นายจ้างได้รับความเสียหาย
- ประมาทเลินเล่อเป็นเหตุให้นายจ้างได้รับความเสียหายอย่างร้ายแรง
- ฝ่าฝืนข้อบังคับเกี่ยวกับการทำงาน หรือระเบียบหรือคำสั่งของนายจ้างอันชอบด้วยกฎหมายและเป็นธรรม และนายจ้างได้ตักเตือนเป็นหนังสือแล้ว เว้นแต่กรณีที่ร้ายแรงนายจ้างไม่จำเป็นต้องตักเตือน หนังสือเตือนให้มีผลบังคับได้ไม่เกิน 1 ปีนับแต่วันที่ลูกจ้างได้กระทำความผิด

- ละทิ้งหน้าที่เป็นเวลา 3 วันทำงานติดต่อกัน ไม่ว่าจะมียันหยุดคั้นหรือไม่ก็ตาม โดยไม่มีเหตุอันสมควร
- ได้รับโทษจำคุกตามคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่เป็นโทษสำหรับความผิดที่ได้กระทำโดยประมาท หรือความผิดลหุโทษ

ทั้งนี้ นายจ้างต้องเลิกจ้างเป็นหนังสือและระบุความผิดของลูกจ้างไว้ในหนังสือเลิกจ้างนั้นด้วย ในกรณีที่นายจ้างย้ายสถานประกอบการไปตั้ง ณ สถานที่อื่นอันมีผลกระทบต่อการดำรงชีวิตตามปกติของลูกจ้างหรือครอบครัว นายจ้างต้องแจ้งให้ลูกจ้างทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า 30 วันก่อนวันย้ายสถานประกอบการ ในการนี้ ถ้าลูกจ้างไม่ประสงค์จะไปทำงานด้วย ให้ลูกจ้างมีสิทธิบอกเลิกสัญญาจ้างได้ โดยลูกจ้างมีสิทธิได้รับค่าชดเชยพิเศษไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของอัตราค่าชดเชยที่ลูกจ้างมีสิทธิได้รับกรณีถูกเลิกจ้าง

(9) การควบคุม

- นายจ้างซึ่งมีลูกจ้างรวมกันตั้งแต่ 10 คนขึ้นไป ต้องจัดให้มีข้อบังคับเกี่ยวกับการทำงานเป็นภาษาไทย และข้อบังคับนั้นอย่างน้อยต้องมีรายละเอียดเกี่ยวกับรายการดังต่อไปนี้
 - วันทำงาน เวลาทำงานปกติ และเวลาพัก
 - วันหยุดและหลักเกณฑ์การหยุด
 - หลักเกณฑ์การทำงานล่วงเวลา และการทำงานในวันหยุด
 - วันและสถานที่จ่ายค่าจ้าง ค่าล่วงเวลา ค่าทำงานในวันหยุด และค่าล่วงเวลาในวันหยุด
 - วันลา และหลักเกณฑ์การลา
 - วินัย และโทษทางวินัย
 - การร้องทุกข์
 - การเลิกจ้าง ค่าชดเชย และค่าชดเชยพิเศษ

- ให้นายจ้างประกาศใช้ข้อบังคับเกี่ยวกับการทำงานภายใน 15 วันนับแต่วันที่นายจ้างมีลูกจ้างรวมกันตั้งแต่ 10 คนขึ้นไป และให้นายจ้างจัดเก็บสำเนาข้อบังคับนั้นไว้ ณ สถานประกอบกิจการ หรือสำนักงานของนายจ้างตลอดเวลา และให้ส่งสำเนาข้อบังคับให้แก่อธิบดี หรือผู้ซึ่งอธิบดีมอบหมายภายใน 7 วัน นับแต่วันประกาศใช้ข้อบังคับดังกล่าว

นอกจากนี้ เจ้าของธุรกิจร้านอาหารที่มีพนักงานตั้งแต่ 1 คนขึ้นไป รวมถึงพนักงานในร้านอาหารจะต้องปฏิบัติตาม พระราชบัญญัติประกันสังคม พ.ศ. 2533 ซึ่งกำหนดให้ผู้ที่ทำงานให้กับนายจ้างโดยได้รับค่าจ้าง และมีอายุไม่ต่ำกว่า 15 ปีบริบูรณ์ แต่ไม่เกิน 60 ปีบริบูรณ์ เป็นผู้ประกันตนตามมาตรา 33 โดยจะต้องนำส่งเงินเข้ากองทุนประกันสังคมอัตราร้อยละ 5 ของค่าจ้าง/เงินเดือน โดยผู้ประกันตนจะได้รับสิทธิประโยชน์ใน 7 กรณี ได้แก่ กรณีเจ็บป่วย กรณีคลอดบุตร กรณีทุพพลภาพ กรณีตาย กรณีสงเคราะห์บุตร กรณีชราภาพ และกรณีว่างงาน

ทั้งนี้เจ้าของกิจการมีหน้าที่ยื่นแบบรายการขึ้นทะเบียนนายจ้าง และแบบรายการขึ้นทะเบียนผู้ประกันตนต่อสำนักงานประกันสังคม และร่วมจ่ายสมทบในอัตราเดียวกันกับลูกจ้างคือร้อยละ 5 และรัฐบาลจะร่วมจ่ายสมทบในอัตราร้อยละ 2.75

นอกจากนี้ ในกรณีที่ลูกจ้างประสบอันตรายเนื่องจากการทำงาน นายจ้างที่เป็นผู้ประกอบการร้านอาหารหรือเครื่องดื่มยังต้องรับผิดชอบในการจ่ายค่ารักษาพยาบาล ค่าขาดรายได้ และเงินทดแทนในกรณีสูญเสียอวัยวะ ทุพพลภาพ หรือเสียชีวิตแก่ลูกจ้างที่ประสบอันตรายหรือครอบครัวลูกจ้างตามพระราชบัญญัติเงินทดแทน พ.ศ. 2537 ด้วย

สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารหรือเครื่องดื่มรายใดที่มีการว่าจ้างแรงงานต่างด้าว ต้องว่าจ้างเฉพาะแรงงานต่างด้าวที่มีใบอนุญาตทำงานเท่านั้น

นอกจากนี้ ผู้ว่าจ้างมีหน้าที่รายงานชื่อ สัญชาติ และลักษณะงานที่ให้คนต่างด้าวทำแก่นายทะเบียนหรือพนักงานเจ้าหน้าที่กรมการจัดหางาน และการทำงานของแรงงานต่างด้าวจะต้องตรงกับที่ระบุไว้ในใบอนุญาต แรงงานต่างด้าวที่นายจ้างจะรับเข้าทำงานได้จะต้องไม่เป็นบุคคลลึกลับจรีต หรือมีจิตฟั่นเฟือนไม่สมประกอบ ทั้งต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรคร้ายแรง ได้แก่ โรคเรื้อน วัณโรคในระยะอันตราย โรคเท้าช้างในระยะปรากฏอาการอันเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคติดยาเสพติดให้โทษ โรคพิษสุราเรื้อรัง และโรคซิฟิลิสในระยะที่ 3 รวมทั้งต้องไม่เคยได้รับโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุกตามกฎหมายว่าด้วยคนเข้าเมืองหรือกฎหมายว่าด้วยการทำงานของคนต่างด้าวภายในระยะเวลาหนึ่งปีก่อนที่จะได้รับใบอนุญาตให้ทำงานด้วย

3.6 การคุ้มครองผู้บริโภค

ผู้ประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่มจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายคุ้มครองผู้บริโภคมีหน้าที่คุ้มครองผู้บริโภค โดยให้ผู้บริโภคได้รับความเป็นธรรม และได้รับความปลอดภัยในการใช้สินค้า และรับบริการ และไม่ละเมิดสิทธิของผู้บริโภค ซึ่งกำหนดไว้ในพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 มี 5 ประการ ได้แก่ สิทธิที่จะได้รับข่าวสารรวมทั้งคำพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการ สิทธิที่จะมีอิสระในการเลือกหาสินค้าหรือบริการ สิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการ สิทธิที่จะได้รับการพิจารณาและชดเชยความเสียหาย และสิทธิที่จะได้รับการพิจารณาและชดเชยความเสียหาย นอกจากนี้ พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 การกำหนดมาตรการในการคุ้มครองผู้บริโภคในด้านต่าง ๆ ด้วย คือการคุ้มครองผู้บริโภค ด้านการโฆษณา การคุ้มครองผู้บริโภคในด้านฉลาก และการคุ้มครองผู้บริโภคในด้านสัญญา ดังนี้

1) การคุ้มครองผู้บริโภคด้านการโฆษณา

การโฆษณาจะต้องไม่ใช่ข้อความที่เป็นการไม่เป็นธรรมต่อผู้บริโภคหรือใช้ข้อความที่อาจก่อให้เกิดผลเสียต่อสังคมเป็นส่วนรวม ทั้งนี้ ไม่ว่าข้อความดังกล่าวนั้นจะเป็นข้อความที่เกี่ยวกับแหล่งกำเนิด สภาพ คุณภาพ หรือลักษณะของสินค้าหรือบริการ ตลอดจนการส่งมอบ การจัดหา หรือการใช้สินค้าหรือบริการ และการโฆษณาจะต้องไม่กระทำด้วยวิธีการอันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ร่างกายหรือจิตใจ หรืออันอาจก่อให้เกิดความรำคาญแก่ผู้บริโภค

สินค้าที่ผู้ประกอบการธุรกิจจะขายหรือเสนอขาย หรือเข้าทำความตกลงเพื่อขาย หรือนำเสนอด้วยวิธีการโฆษณาหรือวิธีการอื่นใด หรือนำออกวางตลาด จะต้องเป็นสินค้าที่มีความปลอดภัย โดยพิจารณาจากลักษณะและประเภทของสินค้า ลักษณะการนำเสนอสินค้า การติดฉลาก คำเตือนและข้อกำหนดต่าง ๆ เกี่ยวกับการใช้การกำจัด และการทำลาย และข้อบ่งชี้หรือข้อสารสนเทศใด ๆ เกี่ยวกับสินค้า รวมถึงการโฆษณาสินค้า ผลกระทบด้านความปลอดภัยของสินค้าที่อาจเกิดขึ้นหากนำสินค้านั้นไปใช้ร่วมกับสินค้าอื่น รวมถึงความเสี่ยงของผู้บริโภคจะได้รับอันตรายจากการบริโภคสินค้าเป็นพิเศษ เช่น เด็ก สตรีมีครรภ์ ผู้สูงอายุ ผู้ป่วย และคนพิการ ทั้งต้องมีมาตรฐานความปลอดภัยที่ได้รับการยอมรับเป็นการทั่วไปของสินค้าประเภทนั้นด้วย

ผู้ประกอบการธุรกิจต้องไม่ผลิต สิ่ง หรือนำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขายซึ่งสินค้าที่เป็นอันตราย และต้องไม่แนะนำหรือโฆษณาสินค้าดังกล่าว ผู้ประกอบการธุรกิจซึ่งเป็นผู้ขายหรือผู้ซื้อเพื่อขายต่อซึ่งสินค้าหรือผู้ซื้อสินค้าเพื่อนำออกให้บริการ ซึ่งต้องจัดให้มีการเปิดเผยข้อมูลเกี่ยวกับความเสี่ยงต่ออันตรายอันเนื่องมาจากสินค้าที่ขายหรือสินค้าที่นำออกให้บริการที่ตนได้มาจากผู้ผลิต ผู้ส่งหรือนำเข้ามาในราชอาณาจักร ผู้ขายหรือผู้ซื้อเพื่อขายต่อซึ่งสินค้า และข้อมูลหรือเอกสารที่เกี่ยวข้องที่อยู่ในความครอบครองของตน โดยส่งต่อให้ผู้ซื้อหรือผู้บริโภคได้ทราบ และเก็บรักษาเอกสารที่จำเป็นเพื่อการติดตามแหล่งที่มาของสินค้าที่ขายหรือสินค้าที่นำออกให้บริการ ทั้งต้องให้ความร่วมมือกับผู้ผลิต ผู้ส่งหรือนำเข้ามาในราชอาณาจักร ผู้ขาย และพนักงานเจ้าหน้าที่ ในการดำเนินการเพื่อป้องกันหรือทำให้ความเสี่ยงต่ออันตรายอันเนื่องมาจากสินค้าที่ขายหรือสินค้าที่นำออกให้บริการหมดสิ้นไป



2) การคุ้มครองผู้บริโภคในด้านฉลาก

สินค้าที่ผลิตเพื่อขายโดยโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและสินค้าที่ส่งหรือนำเข้าในราชอาณาจักรเพื่อขายเป็นสินค้าที่ควบคุมฉลาก

ผู้ประกอบการธุรกิจซึ่งเป็นผู้ผลิตเพื่อขายหรือผู้ส่งหรือผู้นำเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อขายซึ่งสินค้าที่ควบคุมฉลาก ต้องจัดให้มีฉลากของสินค้าโดยฉลากจะต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

- (1) ใช้ข้อความที่ตรงต่อความจริงและไม่มีข้อความที่อาจก่อให้เกิดความเข้าใจผิดในสาระสำคัญเกี่ยวกับสินค้า
- (2) ต้องระบุข้อความเกี่ยวกับ (ก) ชื่อหรือเครื่องหมายการค้าของผู้ผลิตหรือของผู้นำเข้าเพื่อขาย (ข) สถานที่ผลิตหรือสถานที่ประกอบธุรกิจนำเข้า (ค) ระบุข้อความที่แสดงให้เห็นได้ว่าสินค้านั้นคืออะไรในกรณีที่เป็นสินค้านำเข้าให้ระบุชื่อประเทศที่ผลิตด้วย
- (3) ต้องระบุข้อความอันจำเป็น ได้แก่ ราคา ปริมาณ วิธีใช้ ข้อแนะนำ คำเตือน วัน เดือน ปีที่หมดอายุ ในกรณีเป็นสินค้าที่หมดอายุได้ หรือกรณีอื่น เพื่อคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภค ทั้งนี้ตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่คณะกรรมการว่าด้วยฉลากกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

3) การคุ้มครองผู้บริโภคในด้านสัญญา

ในการประกอบธุรกิจที่กฎหมายกำหนดให้ควบคุมสัญญา สัญญาที่ผู้ประกอบการธุรกิจทำกับผู้บริโภคจะต้องไม่ทำให้ผู้บริโภคเสียเปรียบผู้ประกอบการและห้ามใช้ข้อสัญญาที่ไม่เป็นธรรมต่อผู้บริโภคหากมีการละเมิดสิทธิของผู้บริโภค หากคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภคเห็นสมควรเข้าดำเนินคดีเกี่ยวกับการละเมิดสิทธิของผู้บริโภค หรือเมื่อได้รับคำร้องขอจากผู้บริโภคที่ถูกละเมิดสิทธิคณะกรรมการมีอำนาจแต่งตั้งข้าราชการในสำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค เป็นเจ้าหน้าที่คุ้มครองผู้บริโภคเพื่อให้มีหน้าที่ดำเนินคดีแพ่งและคดีอาญาแก่ผู้กระทำการละเมิดสิทธิของผู้บริโภคในศาลได้ โดยให้มีอำนาจฟ้องเรียกทรัพย์สิน หรือค่าเสียหายให้แก่ผู้บริโภคที่ร้องขอได้ด้วยซึ่งมีสิทธิได้รับยกเว้นค่าฤชาธรรมเนียมในการดำเนินคดีด้วย





4) การคุ้มครองผู้บริโภคในด้านความปลอดภัย

สินค้าที่ผู้ประกอบการจะขายหรือเสนอขาย หรือเข้าทำความตกลงเพื่อขาย หรือนำเสนอด้วยวิธีการโฆษณาหรือวิธีการอื่นใด หรือนำออกวางตลาด จะต้องเป็นสินค้าที่มีความปลอดภัย การปฏิบัติเกี่ยวกับความปลอดภัยของสินค้า ให้พิจารณาจากเรื่อง ลักษณะและประเภทของสินค้า รวมถึงส่วนประกอบของสินค้า การออกแบบสินค้า การบรรจุและบรรจุภัณฑ์ ข้อกำหนดเกี่ยวกับการประกอบ การติดตั้ง การบำรุงรักษา และความคาดหมายที่ผู้บริโภคทั่วไปพึงมีเกี่ยวกับสินค้านั้น ลักษณะการนำเสนอสินค้า การติดฉลาก คำเตือนและข้อกำหนดต่าง ๆ เกี่ยวกับการใช้ การกำจัด และการทำลาย และข้อบ่งชี้หรือข้อสารสนเทศใด ๆ เกี่ยวกับสินค้า รวมถึงการโฆษณาสินค้า ผลกระทบด้านความปลอดภัยของสินค้าที่อาจเกิดขึ้นหากนำสินค้านั้นไปใช้ร่วมกับสินค้าอื่น ผู้บริโภคซึ่งมีความเสี่ยงที่จะได้รับอันตรายจากการบริโภคสินค้าเป็นพิเศษ เช่น เด็ก สตรีมีครรภ์ ผู้สูงอายุ ผู้ป่วยและคนพิการ มาตรฐานความปลอดภัยที่ได้รับการยอมรับเป็นการทั่วไปของสินค้าประเภทนั้นและแนวปฏิบัติที่ดีของผู้ประกอบการ

หน่วยงานของรัฐที่ทำหน้าที่คุ้มครองผู้บริโภค

หน่วยงานที่คุ้มครองผู้บริโภคมีอยู่หลากหลายและกระจายตามประเภทของการบริโภคสินค้าและบริการ เช่น

- 1) กรณีที่ประชาชนได้รับความเดือดร้อนเกี่ยวกับอาหาร ยา หรือเครื่องสำอาง เป็นหน้าที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข
- 2) กรณีที่ประชาชนได้รับความเดือดร้อนเกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมก็เป็นหน้าที่ของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม
- 3) กรณีที่ประชาชนได้รับความเดือดร้อนเกี่ยวกับเจ้าของธุรกิจจัดสรรที่ดิน อาคารชุดเป็นหน้าที่ของกรมที่ดิน กระทรวงมหาดไทย
- 4) กรณีที่ประชาชนได้รับความเดือดร้อนเกี่ยวกับคุณภาพหรือราคาสินค้าอุปโภคบริโภคเป็นหน้าที่ของกรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์



3.7 การชำระภาษี

ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือเครื่องดื่มทุกรายจะต้องเข้าสู่ระบบการชำระภาษีเงินได้ และหากผู้ประกอบการมีรายได้ต่อปีเกิน 1.8 ล้านบาท จะต้องขึ้นทะเบียนเพื่อเสียภาษีมูลค่าเพิ่ม นอกจากนี้ ผู้ประกอบการอาจจะต้องชำระภาษีอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น หากผู้ประกอบการจัดตั้งร้านในที่ดินหรืออาคารก็จะต้องเสียภาษีที่ดินและโรงเรือน และหากมีการติดตั้งป้ายโฆษณา ก็จะต้องชำระภาษีป้ายอีกด้วย ซึ่งรายละเอียดการคำนวณภาษีแต่ละประเภท มีรายละเอียดดังนี้

1) ภาษีเงินได้

กรณีบุคคลธรรมดา

ผู้ประกอบการร้านอาหาร หากรายได้สุทธิหลังการหักลดหย่อนแล้วไม่เกิน 150,000 บาทต่อปีจะไม่ต้องเสียภาษี ตามพระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการยกเว้นรัษฎากร (ฉบับที่ 470) พ.ศ. 2551 แต่หากรายได้สุทธิสูงกว่า 150,000 บาท จะต้องเสียภาษีตามอัตราภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา (ตารางที่ 4) ทั้งนี้ผู้ประกอบการที่เป็นบุคคลธรรมดาจะต้องยื่นเสียภาษีปีละ 2 ครั้ง ครั้งแรกเป็นการยื่นแบบ ภ.ง.ด.94 ในเดือนกันยายน เพื่อรายงานเงินได้ตั้งแต่เดือนมกราคมถึงมิถุนายน และครั้งที่สองเป็นการยื่นแบบ ภ.ง.ด.90 ในเดือนมีนาคมของปีถัดไป เพื่อรายงานเงินได้ตั้งแต่มกราคมถึงธันวาคม

ผู้ประกอบการสามารถนำค่าใช้จ่ายมาลดหย่อนได้ โดยผู้ประกอบการสามารถหักค่าใช้จ่ายแบบเหมาได้ที่ร้อยละ 60 ตามพระราชกฤษฎีกา ออกตามความในประมวลรัษฎากร ว่าด้วยการกำหนดค่าใช้จ่ายที่ยอมให้หักจากเงินได้พึงประเมิน (ฉบับที่ 629) หรือ แสดงหลักฐานต่อเจ้าพนักงานประเมินและพิสูจน์ได้ว่ามีค่าใช้จ่ายมากกว่านั้น ก็ให้หักค่าใช้จ่ายได้ตามความจำเป็นและสมควร แต่ถ้าตามหลักฐานที่นำมาพิสูจน์ปรากฏว่ามีรายจ่ายที่หักได้ตามกฎหมายน้อยกว่าอัตราค่าใช้จ่ายที่กำหนดไว้ข้างต้น ก็ให้ถือว่ามิใช่รายจ่ายเพียงเท่าหลักฐานที่นำมาพิสูจน์ ตามพระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการกำหนดค่าใช้จ่ายที่ยอมให้หักจากเงินได้พึงประเมิน (ฉบับที่ 11) พ.ศ. 2502 นอกจากนี้ ผู้ประกอบการสามารถหักลดหย่อนผู้มีเงินได้สูงสุด 60,000 บาท และสามารถหักลดหย่อนตามมาตรการต่าง ๆ เช่น มาตรการลดหย่อนสำหรับผู้ประกอบการที่นำระบบการชำระเงินทางอิเล็กทรอนิกส์มาใช้ โดยสามารถนำค่าธรรมเนียมจากการรับชำระเงินด้วยบัตรเดบิตผ่านอุปกรณ์รับชำระเงินทางอิเล็กทรอนิกส์ที่ได้จ่ายตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน พ.ศ. 2559 ถึงวันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ. 2564 มาหักรายจ่ายได้ถึง 2 เท่าตามพระราชกฤษฎีกาออกตาม ความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการยกเว้นรัษฎากร (ฉบับที่ 640) พ.ศ. 2560

ตารางที่ 4 อัตราภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา

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

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

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



กรณีนิติบุคคล

ผู้ประกอบการที่เป็นนิติบุคคลจะต้องเสียภาษีเงินได้ตามมาตรา 66 ของประมวลรัษฎากร ทั้งนี้ผู้ประกอบการจะต้องยื่นภาษี 2 ครั้ง ได้แก่ ภาษีเงินได้ครึ่งรอบระยะเวลาบัญชี ยื่นตามแบบ ภ.ง.ด.51 และภาษีเงินได้สิ้นรอบระยะเวลาบัญชี ยื่นตามแบบ ภ.ง.ด.50 ภาษีของนิติบุคคลจะต่างจากภาษีเงินได้บุคคลธรรมดาโดยจะคำนวณจากกำไรสุทธิ อย่งไรก็ดี หากธุรกิจ SME ดำเนินธุรกิจแล้วขาดทุนหรือมีกำไรไม่เกิน 300,000 บาท ของรอบระยะเวลาบัญชี 1 ปี ไม่ต้องเสียภาษี แต่หากมีกำไรเกิน 300,000 บาท แต่ไม่เกิน 3,000,000 บาท จะต้องเสียภาษีร้อยละ 15 และหากกำไรเกิน 3,000,000 บาทขึ้นไป จะต้องเสียภาษี ร้อยละ 20 (ตารางที่ 5) ทั้งนี้ผู้ประกอบการสามารถหักลดหย่อนตามมาตรการต่าง ๆ เช่น

- มาตรการลดหย่อนสำหรับผู้ประกอบการที่นำระบบการชำระเงินทางอิเล็กทรอนิกส์มาใช้ โดยสามารถนำค่าธรรมเนียมนอกจากการรับชำระเงินด้วยบัตรเดบิตผ่านอุปกรณ์รับชำระเงินทางอิเล็กทรอนิกส์ที่ได้จ่ายตั้งแต่วันที่ 1 พฤศจิกายน พ.ศ. 2559 ถึงวันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ. 2564 มาหักรายจ่ายได้ถึง 2 เท่า ตามพระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการยกเว้นรัษฎากร (ฉบับที่ 640) พ.ศ. 2560

- ผู้ประกอบการที่มีสถานประกอบการตั้งอยู่ในเขตพัฒนาพิเศษเฉพาะกิจ (นราธิวาส ปัตตานี และยะลา) ที่จดทะเบียนจัดตั้งขึ้นตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ. 2558 ถึงวันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ. 2563 มีทุนที่ชำระแล้วในวันสุดท้ายของรอบระยะเวลาบัญชีไม่เกิน 5 ล้านบาท มีรายได้จากการขายสินค้าและการให้บริการในรอบระยะเวลาบัญชีไม่เกิน 30 ล้านบาท และมีรายได้จากการขายสินค้าและการให้บริการในเขตพัฒนาพิเศษเฉพาะกิจของกิจการไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของรายได้ทั้งหมดในรอบระยะเวลาบัญชี ที่ได้ยื่นคำร้องขอและได้รับอนุมัติจะได้รับสิทธิยกเว้นภาษีเงินได้สำหรับกำไรสุทธิเป็นระยะเวลา 5 รอบระยะเวลาบัญชี ตามพระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการยกเว้นรัษฎากร (ฉบับที่ 627) พ.ศ. 2560

ตารางที่ 5 อัตราภาษีกิจการ SMEs

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

ที่มา : กรมสรรพากร การยกเว้นและลดอัตราภาษีเงินได้นิติบุคคล สืบค้นได้ที่ https://www.rd.go.th/publish/fileadmin/user_upload/SMEs/infographic/Tax_Incentives_1.pdf

2) ภาษีมูลค่าเพิ่ม

เนื่องจากร้านอาหารหรือภัตตาคารอยู่ในกลุ่มธุรกิจที่จะต้องเสียภาษีมูลค่าเพิ่มตามมาตรา 77/2 ของ**ประมวลรัษฎากร** หากร้านอาหารหรือภัตตาคารนั้นมีรายได้เกินกว่า 1,800,000 บาทต่อปี ผู้ประกอบการจะต้องจดทะเบียนภาษีมูลค่าเพิ่ม จัดทำรายงานภาษีซื้อและรายงานภาษีขายทุกเดือน เพื่อยื่นแบบภาษีมูลค่าเพิ่มตามแบบ ภ.พ.30 ต่อเจ้าหน้าที่ของกรมสรรพากรในเขตพื้นที่ภายในวันที่ 15 ของเดือนถัดไป

3) ภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง

การเสียภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้างจะต้องปฏิบัติตามหลักการที่กำหนดไว้ใน**พระราชบัญญัติภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง พ.ศ. 2562** โดยเจ้าของกิจการร้านอาหารและเครื่องดื่มรายใดที่มีหน้าร้านตั้งอยู่ในที่ดินหรือสิ่งปลูกสร้าง อาทิ โรงเรือน ตึก หรืออาคาร ผู้ประกอบการรายนั้นจะต้องชำระภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง อย่างไรก็ตามหากผู้ประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่ม ไม่ใช่เจ้าของพื้นที่หรือสิ่งปลูกสร้าง แต่เป็นการเช่าจากเจ้าของที่ดินหรือสิ่งปลูกสร้าง ผู้ที่จะต้องเสียภาษีนั้นจะขึ้นอยู่กับ การตกลงในสัญญาเช่าว่าผู้ใดจะเป็นคนชำระภาษี ทั้งนี้ การเสียภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้างเป็นการเสียภาษียรายปีให้แก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นตามมาตรา 49 เช่น เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา เป็นต้น

การเก็บภาษีจะคำนวณจากฐานภาษีหรือมูลค่าที่ดินและสิ่งปลูกสร้างตามมาตรา 35 ซึ่งกำหนดหลักเกณฑ์การคำนวณมูลค่าที่ดินและสิ่งปลูกสร้างตามราคาประเมินทุนทรัพย์ที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง ซึ่งราคาประเมินจะแตกต่างกันไปในแต่ละจังหวัด ขึ้นกับราคาประเมินทุนทรัพย์ของอสังหาริมทรัพย์เพื่อเรียกเก็บค่าธรรมเนียมจดทะเบียนสิทธิและนิติกรรมตามประมวลกฎหมายที่ดินที่คณะกรรมการประจำจังหวัดกำหนด ส่วนอัตราภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้างจะขึ้นอยู่กับข้อบัญญัติของแต่ละท้องถิ่น แต่ต้องไม่เกินเพดานภาษีที่กำหนดไว้ในมาตรา 37 อย่างไรก็ตาม สำหรับที่ดินและสิ่งปลูกสร้างประเภทที่ใช้เพื่อประโยชน์ทางพาณิชย์กรรม อาทิเช่น ร้านอาหารหรือภัตตาคาร อัตราภาษีจะไม่เกินร้อยละ 1.2

4) ภาษีป้าย

สำหรับร้านอาหารหรือภัตตาคารที่มีป้าย ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามพระราชบัญญัติภาษีป้าย พ.ศ. 2510 โดยป้ายที่ต้องเสียภาษี ได้แก่ ป้ายที่แสดงชื่อ ยี่ห้อหรือเครื่องหมายที่ใช้ในการประกอบการค้า เพื่อหารายได้ หรือโฆษณาการค้าตาม มาตรา 6 ทั้งนี้ ผู้ประกอบการจะต้องเสียภาษีป้ายทุกปีตามที่กำหนดไว้ในมาตรา 7

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



3.8

สรุป

การประกอบกิจการร้านอาหารและเครื่องดื่มนั้นมีความหมายที่เกี่ยวข้องหลายฉบับ โดยมีขั้นตอนตั้งแต่การจัดตั้งธุรกิจ การหาอาคารสถานที่ตั้ง การขออนุญาตประกอบกิจการ โดยเฉพาะการดำเนินกิจการที่กฎหมายที่ควบคุมหลายฉบับ ที่สำคัญคือกฎหมายสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยความสะอาดเรียบร้อยของบ้านเมือง และยังมีข้อบัญญัติท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องด้วย เมื่อมีการจ้างแรงงาน ก็ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการจ้างแรงงาน กฎหมายคุ้มครองแรงงาน กฎหมายประกันสังคม กฎหมายเกี่ยวกับการจ้างแรงงานต่างด้าว และเมื่อประกอบธุรกิจมีกำไรก็ต้องเสียภาษีเงินได้

แม้ขั้นตอนของกฎหมายจะมีความสลับซับซ้อนบ้าง แต่ก็เพื่อการจัดระเบียบของธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม และเพื่อเป็นการคุ้มครองสังคมและผู้บริโภคให้มีความปลอดภัยจากการบริโภคอาหาร จึงเป็นสิ่งที่ผู้ประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่มต้องศึกษาและปฏิบัติตาม เพราะการฝ่าฝืนกฎหมายในเรื่องเหล่านี้ อาจต้องโทษอาญาทั้งจำคุกหรือปรับ หรือทั้งจำทั้งปรับได้

บรรณานุกรม

กรมพัฒนาธุรกิจการค้า. กรมพัฒนาฯ เพิ่มหาร้านอาหาร Thai SELECT เพิ่ม ครอบคลุมทุกพื้นที่ทั่วประเทศ รอต้อนรับนักท่องเที่ยวจากทั่วโลก หลังฟื้นโควิด-19 [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : https://www.dbd.go.th/news_view.php?id=469417607 [1 มิถุนายน 2564]

กรมพัฒนาธุรกิจการค้า. พาณิชย์ ชวนผู้ประกอบการร้านอาหารออกกลยุทธ์ พาธุรกิจรอด และเติบโตได้ในทุกสถานการณ์วิกฤต [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : https://www.dbd.go.th/news_view.php?id=469419704 [1 มิถุนายน 2564]

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. ดันครัวไทยสู่โลก พลิกกลยุทธ์สู้ชีพ Thai SELECT[ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <https://www.prachachat.net/economy/news-632561> [1 มิถุนายน 2564]

สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี[ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://nscr.nesdb.go.th> [1 มิถุนายน 2564]

สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ[ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <http://nscr.nesdb.go.th> [1 มิถุนายน 2564]

สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 พ.ศ. 2560 – 2564 [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : https://www.nesdc.go.th/ewt_news.php?id=6420&filename=develop_issue [1 มิถุนายน 2564]

สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. แผนส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม [ออนไลน์]. แหล่งที่มา : <https://www.sme.go.th/th/download.php?modulekey=12https://www.sme.go.th/th/download.php?modulekey=12> [1 มิถุนายน 2564]

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา, <https://www.krisdika.go.th/law?lawid=7> [5 มิถุนายน 2564]

พระราชบัญญัติ

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522

พระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. 2560

พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551

พระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน พ.ศ. 2541

พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.2522

พระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499

พระราชบัญญัติบริษัทมหาชนจำกัด พ.ศ. 2535

บรรณานุกรม

พระราชบัญญัติประกันสังคม พ.ศ. 2533

พระราชบัญญัติภาษีที่ดินและสิ่งปลูกสร้าง พ.ศ. 2562

พระราชบัญญัติภาษีป้าย พ.ศ. 2510

พระราชบัญญัติภาษีสรรพสามิต พ.ศ. 2560

พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535

พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558

พระราชบัญญัติวัดอุณหภูมิต่ำ พ.ศ. 2535

พระราชบัญญัติว่าด้วยราคาสินค้าและบริการ พ.ศ. 2542

พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. 2535

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

ประมวลกฎหมาย

ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์

ประมวลรัษฎากร

พระราชกำหนด

พระราชกำหนดการบริหารจัดการการทำงานของคนต่างด้าว พ.ศ. 2560

พระราชกฤษฎีกา

พระราชกฤษฎีกากำหนดคุณสมบัติของบุคคลซึ่งอาจสมัครเข้าเป็นผู้ประกันตน พ.ศ. 2561

พระราชกฤษฎีกากำหนดงานในอาชีพและวิชาชีพที่ห้ามคนต่างด้าวทำ พ.ศ. 2522

พระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากร ว่าด้วยการลดอัตราและยกเว้นรัษฎากรฯ (ฉบับที่ 530) พ.ศ. 2554

พระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการลดอัตราและยกเว้นรัษฎากร (ฉบับที่ 583) พ.ศ. 2558

พระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการลดอัตราและยกเว้นรัษฎากร (ฉบับที่ 603) พ.ศ. 2559

พระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการกำหนดค่าใช้จ่ายที่ยอมให้หักจากเงินได้พึงประเมิน (ฉบับที่ 629) พ.ศ. 2560

พระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากรว่าด้วยการยกเว้นรัษฎากร (ฉบับที่ 639) พ.ศ. 2560

พระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากร ว่าด้วยการยกเว้นรัษฎากร (ฉบับที่ 640) พ.ศ. 2560 และประกาศอธิบดีกรมสรรพากรเกี่ยวกับภาษีเงินได้ (ฉบับที่ 317) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การยกเว้นภาษีเงินได้ที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์รับชำระเงินทางอิเล็กทรอนิกส์

พระราชกฤษฎีกาออกตามความในประมวลรัษฎากร ว่าด้วยการยกเว้นรัษฎากร (ฉบับที่ 627) พ.ศ. 2560 และประกาศอธิบดีกรมสรรพากร เกี่ยวกับภาษีเงินได้ (ฉบับที่ 284) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการยกเว้นภาษีเงินได้ ของบริษัทหรือห้างหุ้นส่วนนิติบุคคลในเขตพัฒนาพิเศษเฉพาะกิจ สำหรับกิจการที่ประกอบอุตสาหกรรมเป้าหมาย

บรรณานุกรม

กฎกระทรวง

กฎกระทรวงกำหนดอาคารประเภทควบคุมการใช้ พ.ศ. 2552

กฎกระทรวงกำหนดส่วนที่ต้องด้วยสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่มและสถานบริการการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ พ.ศ. 2555

กฎกระทรวง กำหนดลักษณะต้องห้ามของคนต่างด้าวซึ่งจะขอรับใบอนุญาตทำงาน พ.ศ. 2552

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ประกาศ

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

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ชื่อและอาการสำคัญของโรคติดต่ออันตราย พ.ศ. 2559 และ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2561 และ (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2563

ประกาศคณะกรรมการค่าจ้าง เรื่อง อัตราค่าจ้างขั้นต่ำ (ฉบับที่ 10)

ประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่องให้ผู้ประกอบพาณิชย์กิจต้องจดทะเบียนพาณิชย์ (ฉบับที่ 11) พ.ศ. 2553

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2564

ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. 2563

ประกาศอธิบดีกรมสรรพากรเกี่ยวกับภาษีเงินได้ (ฉบับที่ 290) เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเพื่อการยกเว้นภาษีเงินได้ของบริษัทหรือห้างหุ้นส่วนนิติบุคคล สำหรับเงินได้เท่าที่ได้จ่ายเป็นค่าใช้จ่ายในการจ้างผู้สูงอายุที่มีอายุหกสิบปีขึ้นไป



คู่มือกฎหมาย

สำหรับผู้ประกอบการ SME
ในสาขาธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม

สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

