

มาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด กรณีศึกษากรุงเทพมหานคร

นางสาวนันทวรรณ อินทร์ักษ์

เอกัตศึกษานี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชากฎหมายเศรษฐกิจ

คณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2563

บทคัดย่อและแฟ้มข้อมูลฉบับเต็มของเอกัตศึกษาที่ให้บริการในคลังปัญญาจุฬาฯ (CUIR)

เป็นแฟ้มข้อมูลของนิสิตเจ้าของเอกัตศึกษาที่ส่งผ่านทางคณะที่สังกัด

The abstract and full text of individual study in Chulalongkorn University Intellectual Repository(CUIR)

are the individual study authors' files submitted through the faculty.

หัวข้อเอกัตศึกษา มาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด
 กรณีศึกษากรุงเทพมหานคร

โดย นางสวานันทวรรณ อินทร์เกษ

รหัสประจำตัว 628 00446 34

หลักสูตร ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชากฎหมายเศรษฐกิจ
 คณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

หมวดวิชา กฎหมายธุรกิจทั่วไป

อาจารย์ที่ปรึกษา ศาสตราจารย์ ทักษิณ ฤกษ์สุต

ปีการศึกษา 2563

คณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้เอกัตศึกษานี้เป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชากฎหมายเศรษฐกิจ

ลงชื่อ.....*ทักษิณ ฤกษ์สุต*.....อาจารย์ที่ปรึกษา
(ศาสตราจารย์ ทักษิณ ฤกษ์สุต)

บทคัดย่อ

เอกัตศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษามาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด กรณีศึกษากรุงเทพมหานคร ตลอดจนปัญหาต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ด และศึกษามาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดในประเทศสหรัฐอเมริกา เพื่อนำมาพัฒนาและส่งเสริมการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด และทำให้ผู้ประกอบการเข้าถึงการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย อร่อย สะดวกและราคาไม่แพงมากขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันที่สังคมไทยต้องเผชิญทั้งในระบบเศรษฐกิจ สุขอนามัยและชีวิตความเป็นอยู่ ฐานะการเงินในการดำรงชีวิต อีกทั้งวิกฤตการณ์โควิด 19

อย่างไรก็ตามกฎหมายของไทยที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ด รัฐได้กำหนดข้อกำหนดตั้งแต่พระราชบัญญัติไปจนถึงประกาศกรุงเทพมหานคร และมีลักษณะของเนื้อหากฎหมายเพื่อกำกับดูแลผู้ประกอบการสตรีทฟู้ดในรูปแบบมาตรการควบคุม มีกฎเกณฑ์สำหรับการดำเนินธุรกิจ มีการใช้ระบบใบอนุญาต และกำหนดอำนาจหน้าที่ของหน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้อง และมีการบังคับใช้กฎหมายตามแต่เขตพื้นที่นั้น แต่ปัจจุบันพบว่ากฎหมายในเนื้อหาบางส่วนที่บังคับใช้ในปัจจุบันยังคงไม่ครอบคลุมเนื้อหาที่เกี่ยวข้องทั้งหมด อีกทั้งการบังคับใช้กฎหมายที่ยังคงไม่เป็นระบบ

จากการศึกษามาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดในประเทศสหรัฐอเมริกา ผู้วิจัยเห็นว่าสามารถนำมาปรับใช้กับกรุงเทพมหานครได้ โดยกำหนดข้อกำหนดทั้งข้อปฏิบัติและข้อห้ามปฏิบัติเกี่ยวกับสุขลักษณะอนามัยของการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดสำหรับมาตรการควบคุมของภาครัฐเชิงพื้นที่และเชิงการบริหารจัดการ มีการนำเอาเทคโนโลยี เช่นระบบกำหนดตำแหน่งที่ตั้ง ระบบการกำหนดพื้นที่จำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ ระบบการสมัครยื่นขอหรือต่อใบอนุญาตในการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดผ่านช่องทางออนไลน์มาใช้ในการปฏิบัติงาน รวมถึงจัดทำคู่มือเกี่ยวกับขั้นตอนการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดในรูปแบบที่มีเนื้อหาชัดเจนและครอบคลุมผ่านสื่อออนไลน์ มีความร่วมมือระหว่างหน่วยงานรัฐและผู้เกี่ยวข้องที่มีความชำนาญเฉพาะในการสร้างองค์ความรู้ การวางแผนนโยบายต่าง ๆ เพื่อสร้างประสิทธิภาพในการทำงานของรัฐ ทำให้ผู้ประกอบการได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัยและช่วยให้ผู้ประกอบการสตรีทฟู้ดมีโอกาสในการประกอบกิจการมากขึ้น ซึ่งเป็นโอกาสในการพัฒนาและส่งเสริมให้ธุรกิจสตรีทฟู้ดของกรุงเทพมหานครให้เติบโตในระดับสากลมากยิ่งขึ้น

กิตติกรรมประกาศ

เอกัตศึกษาเรื่องมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีฟู้ด วิทยาลัยศึกษาศาสตร์ กรุงเทพมหานครนี้สำเร็จลุล่วงด้วยผู้เขียนได้รับความเมตตาและการสนับสนุนจากบุคคลหลายฝ่ายจึงขอขอบพระคุณทุกท่านมา ณ ที่นี้ ผู้เขียนขอขอบพระคุณ ศาสตราจารย์ ทักษิณ ฤกษ์สุต ที่กรุณาได้รับเป็นอาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัยเป็นอย่างสูง แม้ว่าท่านจะมีภาระหน้าที่ที่ต้องจัดการ และอบรมสั่งสอนนิสิตในหลักสูตรต่าง ๆ มากมาย แต่ท่านได้สละเวลาอันมีค่ายิ่งให้ความช่วยเหลือและให้คำปรึกษาแนะนำแนวทางต่าง ๆ อันเป็นประโยชน์ในการทำเอกัตศึกษา ตลอดจนช่วยตรวจทานและแก้ไขจุดบกพร่องต่าง ๆ จนกระทั่งเอกัตศึกษานี้สำเร็จโดยสมบูรณ์

ผู้เขียนขอขอบพระคุณคณาจารย์คณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยทุกท่านที่ได้ให้ความรู้ความเข้าใจทั้งเนื้อหาด้านกฎหมายและธุรกิจ ตลอดจนการประมวลความรู้เพื่อไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต รวมถึงให้คำแนะนำข้อมูลที่เป็นประโยชน์แก่ผู้เขียนในการทำเอกัตศึกษานี้

ผู้เขียนขอขอบพระคุณเจ้าหน้าที่ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชากฎหมาย เศรษฐกิจ คณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยทุกท่าน ที่ได้ให้คำปรึกษา ให้ความช่วยเหลืออำนวยความสะดวก ประสานงาน และให้คำแนะนำต่าง ๆ แก่ผู้เขียนด้วยความกรุณาโดยตลอด รวมถึงขอขอบพระคุณเจ้าหน้าที่ห้องสมุดคณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยที่ช่วยอำนวยความสะดวกในการค้นหาข้อมูลของหนังสือและดำเนินการจัดส่งหนังสือมาที่บ้าน

สุดท้ายนี้ ผู้เขียนขอขอบพระคุณกำลังใจจากครอบครัว เพื่อนร่วมงาน ที่ได้ให้การสนับสนุนตลอดมาและขอบพระคุณเพื่อนนิสิตหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชากฎหมาย เศรษฐกิจ รุ่นที่ 22 ที่ให้ความช่วยเหลือ แนะนำ และแบ่งปันความรู้ตลอดระยะเวลาการศึกษา ผู้เขียนหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกัตศึกษานี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจและทำการศึกษา ทั้งนี้หากเอกัตศึกษานี้มีข้อบกพร่องประการใด ผู้เขียนขอน้อมรับไว้และขออภัยมา ณ ที่นี้

นันทวรรณ อินทร์ักษ์

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ช
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
1.3 สมมติฐานของการศึกษา	4
1.4 ขอบเขตของการศึกษา	4
1.5 วิธีดำเนินการวิจัย	4
1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา	4
บทที่ 2 มาตรการและปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะ สตรีทฟู้ดในกรุงเทพมหานคร	6
2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสตรีทฟู้ด	6
2.1.1 คำนิยาม "สตรีทฟู้ด"	6
2.1.2 รูปแบบของธุรกิจสตรีทฟู้ด	7
2.2 มาตรการของรัฐเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด	7
2.2.1 มาตรการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดเรื่องการรักษาความสะอาด	8
2.2.1.1 มาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้องกับสตรีทฟู้ด	8
2.2.1.2 มาตรฐานความสะอาดเกี่ยวกับบริเวณพื้นที่ประกอบการ	12
2.2.1.3 หน่วยงานที่กำกับดูแลมาตรฐานอาหารสตรีทฟู้ด	12
2.2.2 มาตรการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดเรื่องการจัดระเบียบ	13
2.2.2.1 การขออนุญาตและขั้นตอนดำเนินการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด	14
2.2.2.2 หน่วยงานที่กำกับดูแลความระเบียบเรียบร้อย	17
2.2.3 มาตรการตามกฎหมายอื่น ๆ	19
2.2.4 มาตรการการออกคำสั่งทางปกครองเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด	22
2.2.5 มาตรการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดในช่วงวิกฤตการณ์โควิด 19	23

2.2.5.1	มาตรการแนะนำด้านสาธารณสุขจากกรมอนามัย	23
2.2.5.2	มาตรการแนะนำด้านสาธารณสุขจากนักวิชาการ	23
2.3	ปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด	24
2.3.1	ปัญหาสุขภาพลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ด	24
2.3.2	ปัญหาความไม่สะอาดและไม่เรียบร้อยของบริเวณพื้นที่ประกอบการ	25
2.3.3	ปัญหาการจัดการความเป็นระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐ	25
2.3.4	ปัญหาการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด	26
บทที่ 3	มาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดของประเทศสหรัฐอเมริกา	28
3.1	มาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดเกี่ยวกับสุขภาพลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ด	28
3.1.1	นครนิวยอร์ก	29
3.1.2	นครลอสแอนเจลิส	30
3.1.3	นครพอร์ตแลนด์	31
3.1.4	นครซีแอตเทิล	31
3.2	มาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดเกี่ยวกับการรักษาความสะอาดและความเรียบร้อยของบริเวณพื้นที่ประกอบการ	32
3.2.1	นครนิวยอร์ก	33
3.2.2	นครลอสแอนเจลิส	34
3.2.3	นครพอร์ตแลนด์	35
3.2.4	นครชิคาโก	35
3.3	มาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดเกี่ยวกับการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐ	36
3.3.1	นครนิวยอร์ก	36
3.3.2	นครลอสแอนเจลิส	37
3.3.3	นครพอร์ตแลนด์	40
3.3.4	นครชิคาโก	41
3.4	มาตรการของรัฐในการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดของประเทศสหรัฐอเมริกา	42
3.4.1	นครนิวยอร์ก	43
3.4.2	นครลอสแอนเจลิส	45
3.4.3	นครพอร์ตแลนด์	46
3.4.4	นครชิคาโก	47

3.5	มาตรการอื่น ๆ	48
3.5.1	มาตรการลงโทษทางปกครองเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด	49
3.5.2	มาตรการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดในช่วงวิกฤตการณ์โควิด 19	50
3.6	อำนาจหน้าที่ของรัฐและหน่วยงานกำกับดูแลธุรกิจสตรีทฟู้ดที่เกี่ยวข้อง	51
บทที่ 4	วิเคราะห์เปรียบเทียบมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด ในประเทศสหรัฐอเมริกาและแนวทางในการนำมาปรับใช้กับกรุงเทพมหานคร	53
4.1	วิเคราะห์เปรียบเทียบมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ด	54
4.2	วิเคราะห์เปรียบเทียบมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด เกี่ยวกับการรักษาความสะอาดและความเรียบร้อยของบริเวณพื้นที่ประกอบการ	58
4.3	วิเคราะห์เปรียบเทียบมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด เกี่ยวกับการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐ	61
4.4	วิเคราะห์เปรียบเทียบมาตรการของรัฐในการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจ สตรีทฟู้ดของประเทศสหรัฐอเมริกาและการกำกับดูแลของหน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้อง	66
4.5	แนวทางในการนำมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดใน ประเทศสหรัฐอเมริกามาปรับใช้กับกรุงเทพมหานคร	70
บทที่ 5	บทสรุปและข้อเสนอแนะ	73
5.1	บทสรุป	73
5.2	ข้อเสนอแนะ	75
	บรรณานุกรม	77
	ภาคผนวก	

สารบัญตาราง

	หน้า	
ตารางที่ 1	เปรียบเทียบมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ด	54
ตารางที่ 2	เปรียบเทียบมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด เกี่ยวกับการรักษาความสะอาดและความเรียบร้อยของบริเวณพื้นที่ประกอบการ	58
ตารางที่ 3	เปรียบเทียบมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด เกี่ยวกับการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐ	62
ตารางที่ 4	เปรียบเทียบมาตรการของรัฐในการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจ สตรีทฟู้ดของประเทศสหรัฐอเมริกาและการกำกับดูแลของหน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้อง	66

สารบัญภาพ

ภาพที่ 1 มาตรฐานควบคุมอาหารปลอดภัยในแต่ละระดับของนครซีแอตเทิล

หน้า

32

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

สภาวะเศรษฐกิจไทยในปัจจุบันต้องเผชิญปัญหาการจับจ่ายใช้สอย การบริโภคในภาคครัวเรือน การจ้างแรงงาน ตลอดจนการประกอบอาชีพจากวิกฤตการณ์ COVID-19 ซึ่งส่งผลกระทบต่อสังคมไทย จากข้อมูลทางสถิติในเรื่องของรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่อครัวเรือน¹ ในปี 2562 เฉพาะในกรุงเทพมหานคร เป็นจำนวนเงิน 39,459.36 บาท ลดลงจากปี 2560 ซึ่งเท่ากับ 45,707.31 บาท อีกทั้งการออกนโยบายของภาครัฐและกฎระเบียบต่าง ๆ ที่ควบคุมและกำกับดูแลระบบเศรษฐกิจและสังคมอาจส่งผลกระทบต่อสถานการณ์ปัจจุบันได้ ดังเช่น นโยบายที่ภาครัฐได้ออกกฎหมายกำหนดให้มีการจัดระเบียบทางเท้า ผ่านประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ โดยอาศัยพระราชบัญญัติรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 เพื่อต้องการให้บ้านเมืองสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยนั้น ทำให้ผู้ค้าบริเวณทางเท้าหรือบริเวณสถานที่สาธารณะไม่สามารถทำการค้าได้เนื่องจากไม่มีสิทธิในพื้นที่บริเวณนั้น ๆ ตลอดจนมาตรการยกเลิกจุดผ่อนผันในพื้นที่ทำการค้า เสมือนยังเป็นการบีบบังคับผู้ค้าอย่างเห็นได้ชัด ถึงแม้ว่ารัฐบาลจะมีวัตถุประสงค์ที่ต้องการจัดระเบียบความเป็นอยู่ของคนในเมืองให้เรียบร้อยมากยิ่งขึ้น ซึ่งในแต่ละพื้นที่ที่ผู้ค้าได้รับผลกระทบนั้นย่อมมีเสียงวิพากษ์วิจารณ์จากผู้ค้าจำนวนมาก ยกตัวอย่าง² พื้นที่เขตสีลมที่เป็นย่านนักท่องเที่ยวต่างชาติก็ได้รับผลกระทบจากมาตรการดังกล่าวโดยมีการกำหนดพื้นที่ห้ามทำการค้าและจำหน่ายอาหารริมทางเท้า ทำให้ผู้ค้าต้องยกเลิกการประกอบการและไม่มีรายได้ในการหาเลี้ยงชีพ นอกจากนี้การที่รัฐแก้ปัญหาโดยกำหนดพื้นที่ให้ผู้ค้าไปจำหน่ายสินค้าในย่านถนนพัฒนาพงษ์แทนนั้น ก็ไม่อาจทำให้ผู้ค้าตัดสินใจเลือกไปยังพื้นที่ดังกล่าวด้วยข้อจำกัดหลายประการ เช่น รัศมีพื้นที่ที่กำหนดไกลจนเกินไป ช่วงเวลาในการจำหน่ายสินค้าไม่ใช่ช่วงเวลาที่ผู้คนสัญจรมากนัก ต้นทุนค่าเช่า ค่าใช้จ่ายในการประกอบการ วิธีชีวิตชุมชนที่แตกต่างกัน เป็นต้น ซึ่งปัญหาในลักษณะดังกล่าวยังคงพบเห็นได้ในหลายพื้นที่เขตในกรุงเทพมหานคร การกำหนดนโยบาย

¹ สำนักงานสถิติแห่งชาติ. 8 สถิติรายได้และรายจ่ายของครัวเรือน [ออนไลน์]. 2562. แหล่งที่มา:

<http://statbbi.nso.go.th/staticreport/page/sector/th/08.aspx> [25 ธันวาคม 2563]

² บีบีซีไทย. "จัดระเบียบ"สตรีทฟู้ด: ยอดดูเงาแน่นแข็งของปัญหาจัดการเมือง [ออนไลน์]. 2560. แหล่งที่มา:

<https://www.bbc.com/thai/features-39866856> [21 ธันวาคม 2563]

การจัดระเบียบพื้นที่และร้านอาหารริมทางเท้านี้ จึงเป็นข้อจำกัดหรืออุปสรรคกับธุรกิจร้านค้าริมทาง ซึ่งโดยส่วนใหญ่จะเป็นธุรกิจที่มีการจำหน่ายอาหาร หรือที่เรียกกันว่า “ธุรกิจสตรีทฟู้ด”

ธุรกิจสตรีทฟู้ดหรือธุรกิจร้านอาหารริมทาง เป็นธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร แม้จะเป็นธุรกิจขนาดเล็ก แต่หากรวมกลุ่มกันหลายหน่วยธุรกิจจนเป็นจำนวนมาก ก็จะสามารถส่งผลกระทบต่อภาคธุรกิจในระบบเศรษฐกิจได้ จากการเก็บข้อมูลโดย Euromonitor International³ ธุรกิจสตรีทฟู้ดในประเทศไทย มีแนวโน้มขยายตัวสะท้อนจากการคาดการณ์มูลค่าตลาด ปี 2562 ที่มีมูลค่าสูงถึง 286,000 ล้านบาท มีอัตราการขยายตัวร้อยละ 2.3 และคาดว่าในปี 2564 จะมีมูลค่าตลาดเพิ่มขึ้นเป็น 340,000 ล้านบาท และขยายตัวเฉลี่ยร้อยละ 5.3⁴ อีกทั้งในปี 2561 จำนวนธุรกิจดังกล่าวที่มีประมาณ 105,000 ร้าน ก็มีแนวโน้มการเพิ่มจำนวนที่มากขึ้น สะท้อนให้เห็นว่าธุรกิจสตรีทฟู้ดของประเทศไทยมีอัตราการเติบโตของธุรกิจที่สูงขึ้นและมีส่วนช่วยทำให้เกิดกิจกรรมทางเศรษฐกิจหมุนเวียนในระบบเศรษฐกิจ เกิดโอกาสในการสร้างแรงงานการประกอบอาชีพ นอกจากนี้ธุรกิจสตรีทฟู้ดยังคงเป็นธุรกิจที่สะท้อนถึงภาพลักษณ์ วัฒนธรรมการดำเนินชีวิตของคนในสังคมในวิถีชีวิตประจำวันที่ยังคงพึ่งพาการบริโภคอาหารจากร้านค้าริมทาง เป็นหนึ่งในเอกลักษณ์ของประเทศไทย ตลอดจนสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างชาติ จนทำให้กรุงเทพมหานครเป็นเมืองติดอันดับเมืองที่มีอาหารริมทางดีที่สุดในโลก อีกทั้งสภาอาหารริมทางโลก (World Street Food Congress) ยังยกให้รายการอาหาร หอยทอด เป็น 1 ใน 3 ของอาหารที่ขึ้นชื่อมากที่สุด และสตรีทฟู้ดของกรุงเทพมหานครที่มีชื่อเสียงโด่งดังจนเป็นที่รู้จักทั่วโลก ก็คือ เจ๊ไผ่ประตู่ผี ซึ่งได้รับรางวัลมิชลินสตาร์ 1 ดาว 2 ปีซ้อนในปี 2561 และปี 2562 แม้ว่าในทางกลับกันสตรีทฟู้ดก็ยังคงถูกมองจากนักโภชนาการและผู้ดูแลสุขอนามัยของอาหารริมทางเกี่ยวกับปัญหาเรื่องสุขอนามัยของการบริโภคอาหารสตรีทฟู้ดว่า “กินอาหารไม่ถูกสุขลักษณะก็คือกินอาหารที่สกปรก กินอาหารที่ปนเปื้อน กินแล้วเป็นโรคระบบทางเดินอาหาร การเป็นโรคระบบทางเดินอาหาร อูจจาระร่วงก็มีผลเสียต่อร่างกาย ร่างกายขาดน้ำ ขาดมาก ๆ เข้าก็อาจจะเสียชีวิตได้”⁵ สำหรับเรื่องคุณภาพอาหาร กรมอนามัยได้มีการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารจากร้านค้าริมทางในกรุงเทพมหานคร เพื่อตรวจวิเคราะห์หาสารปนเปื้อน ได้แก่ บอแรกซ์ ฟออร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา สีสังเคราะห์ กรดแอสซอร์ (น้ำส้มสายชูปลอม) ยาฆ่าแมลง ไอโอเดท สารโพลาไรน น้ำมันทอดซ้ำ และโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ซึ่งที่ผ่านมาได้สุ่มตรวจหาสาร

³ ศูนย์วิจัยธนาคารอมสิน. ธุรกิจร้านอาหาร [ออนไลน์]. 2562. แหล่งที่มา: https://www.gsbresearch.or.th/wp-content/uploads/2019/10/IN_restaurant_10_62_detail.pdf [21 ธันวาคม 2563]

⁴ สำนักข่าว กรมประชาสัมพันธ์. รายงานพิเศษ : " Street Food ไทยจะก้าวสู่มหานาถทางอาหารโลก" [ออนไลน์]. 2561. แหล่งที่มา: https://thainews.prd.go.th/th/website_th/news/news_detail/TNRPT6104290010003 [21 ธันวาคม 2563]

⁵ PPTV Online. มาดูกัน! กินอาหาร ‘สตรีทฟู้ด’ กินอย่างไรให้ถูกสุขลักษณะ [ออนไลน์]. 2563. แหล่งที่มา: <https://www.pptvhd36.com/news/%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B9%80%E0%B8%94%E0%B9%87%E0%B8%99%E0%B8%A3%E0%B9%89%E0%B8%AD%E0%B8%99/116236> [26 ธันวาคม 2563]

ปนเปื้อน จำนวน 7,676 รายการ ผ่าน 7,600 รายการ ตรวจสอบเชื้อก่อโรกระบบทางเดินอาหารในอาหารพร้อมบริโภค จำนวน 304 รายการ ผ่าน 242 รายการ⁶ แม้จะมีร้านค้าที่ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด แต่สิ่งสำคัญผู้บริโภคและผู้ประกอบการยังคงต้องตระหนักถึงความปลอดภัยและจะต้องมีจิตสำนึกด้านสุขภาพ (Health Conscious) อยู่เสมอ

นอกจากนี้ภาครัฐได้ริเริ่มโครงการในชื่อว่า “การพัฒนารูปแบบการจัดการอาหารริมบาทวิถีเพื่อเสริมสร้างสุขภาพ” โดยมีการศึกษาพื้นที่ในกรุงเทพมหานครใน 6 เขต ได้แก่ เขตพญาไท เขตราชเทวี เขตพระนคร เขตสัมพันธวงศ์-เยาวราช เขตสาทร-สีลม และเขตบางกอกน้อย ซึ่งกลุ่มตัวอย่างในการศึกษานี้ ได้แก่ ผู้บริโภค ผู้จำหน่าย ผู้บังคับใช้กฎหมาย และอาหารริมบาทวิถีจำนวน 50 ตัวอย่าง ผลการศึกษาด้านคุณค่าทางโภชนาการและคุณภาพทางจุลชีววิทยา ตรวจพบเชื้อจุลินทรีย์เกินค่ามาตรฐานถึง 21 ตัวอย่าง (42%) โดยเชื้อที่ตรวจพบส่วนใหญ่ คือ เชื้ออีโคไล (E.coli) จำนวนถึง 19 ตัวอย่าง⁷ แม้ว่ากรุงเทพมหานครยังคงมีมาตรการควบคุมด้านสุขาภิบาลของอาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 แต่ผู้บริโภคก็ยังร้องเรียนถึงปัญหาความสะอาดของอาหารและต้องการบริโภคอาหารที่ปลอดภัย จากปัญหาทั้งหลายดังกล่าวข้างต้นจะเห็นได้ว่าการออกนโยบายหรือกำหนดกฎเกณฑ์ของภาครัฐในแต่ละครั้ง รัฐบาลคำนึงถึงหลักในการใช้กฎหมายต่าง ๆ เช่น หลักความได้สัดส่วน หลักสุจริต เป็นต้น ย่อมส่งผลกระทบต่อระบบเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ ทั้งเรื่องการประกอบธุรกิจ ตลอดจนถึงผู้มีส่วนได้เสีย จึงทำให้ผู้วิจัยคิดว่ามาตรการควบคุมดังกล่าวอาจจะยังคงไม่เพียงพอและเหมาะสม ดังนั้นหากภาครัฐมีแนวทางในการพัฒนาศักยภาพของธุรกิจสตรีทฟู้ดให้เป็นที่ยอมรับทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อให้ผู้บริโภคมีความเชื่อมั่นในความปลอดภัยของอาหาร อีกทั้งผู้ประกอบการมีสิทธิได้รับอนุญาตในการจำหน่ายอาหารมากขึ้น ก็จะส่งเสริมให้ธุรกิจสตรีทฟู้ดสามารถสร้างเอกลักษณ์ให้กับกรุงเทพมหานครให้เป็นเมืองน่าท่องเที่ยวในระดับโลกได้อย่างยั่งยืน

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- (1) เพื่อศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับภาพรวมของการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด
- (2) เพื่อศึกษาข้อกำหนดและหลักเกณฑ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องของการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด
- (3) เพื่อศึกษาการควบคุมและกำกับดูแลการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดในกรุงเทพมหานคร
- (4) เพื่อศึกษาปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด

⁶ RYT9. กทม.แนวทางพัฒนาคุณภาพร้านอาหารริมทาง (Street Food) [ออนไลน์]. 2562. แหล่งที่มา:

<https://www.ryt9.com/s/prg/3052186> [27 ธันวาคม 2563]

⁷ Salika.co. เปิดผลวิจัยเพิ่มสุขอนามัยให้ “สตรีทฟู้ด” อาหารริมบาทวิถี ตอบสนองนโยบายสร้างอาหารปลอดภัยให้คนเมือง

[ออนไลน์]. 2562. แหล่งที่มา: <https://www.salika.co/2019/09/17/upgrade-safe-street-food-research/> [27 ธันวาคม 2563]

(5) เพื่อศึกษากฎหมายในประเทศสหรัฐอเมริกาที่เกี่ยวข้องในการจำหน่ายอาหารและคุณภาพของอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด

(6) เพื่อให้ได้มาตรการควบคุมในการจำหน่ายอาหารและคุณภาพของอาหารเพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดให้เป็นที่ยอมรับในระดับประเทศมากยิ่งขึ้น

1.3 สมมติฐานของการศึกษา

กรุงเทพมหานครยังไม่มีมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดที่เหมาะสมต่อการส่งเสริมธุรกิจสตรีทฟู้ดและการทำให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย

1.4 ขอบเขตการศึกษา

ในการศึกษานี้มีขอบเขตการศึกษาการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดในกรุงเทพมหานคร บทบัญญัติของกฎหมายทั้งพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 กฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกาที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหารและคุณภาพอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด อีกทั้งมาตรการควบคุมธุรกิจสตรีทฟู้ดโดยหน่วยงานของรัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อหามาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารและคุณภาพของอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด ทำให้สามารถยกระดับมาตรฐานของธุรกิจสตรีทฟู้ดที่เหมาะสมกับกรุงเทพมหานคร

1.5 วิธีการดำเนินการวิจัย

ดำเนินการวิจัยด้วยวิธีการศึกษาค้นคว้าเชิงเอกสาร (Documentary Research) โดยการศึกษารวบรวมข้อมูลจากบทบัญญัติของกฎหมายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และกฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกาที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อวิจัย รวมถึงตำราทางวิชาการ บทความ วิทยานิพนธ์ งานวิจัย ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต เป็นต้น เมื่อรวบรวมข้อมูลได้แล้วก็จะทำการประเมินถึงความครบถ้วน ถูกต้อง ความน่าเชื่อถือของข้อมูล เพื่อนำมาวิเคราะห์ข้อมูลและเปรียบเทียบในแต่ละประเด็นที่เกี่ยวข้องกับหัวข้อวิจัย

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา

(1) ทำให้ทราบถึงภาพรวม หลักเกณฑ์ และวิธีการดำเนินการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดในกรุงเทพมหานคร

(2) ทำให้ทราบถึงการควบคุมและกำกับดูแลของภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดในกรุงเทพมหานคร

(3) ทำให้ทราบถึงปัญหาและผลกระทบที่เกิดขึ้นของผู้ที่เกี่ยวข้องในระบบเศรษฐกิจของธุรกิจสตรีทฟู้ด

(4) ทำให้ทราบถึงมาตรการควบคุมที่เหมาะสมด้วยการนำกฎหมายต่างประเทศมาปรับใช้ในการจำหน่ายอาหารและคุณภาพของอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด เพื่อยกระดับและส่งเสริมมาตรฐานของสตรีทฟู้ด

บทที่ 2

มาตรการและปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดใน กรุงเทพมหานคร

เนื่องจากหน่วยงานของรัฐได้วางนโยบายแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ เพื่อกำหนดทิศทางและกลยุทธ์เป้าหมายในการพัฒนาประเทศ จากแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ.2560-2564)⁸ โดยกำหนดเป้าหมายเศรษฐกิจให้มีความเข้มแข็ง ประชาชนทุกคนมีโอกาสในการเข้าถึงทรัพยากรในการประกอบอาชีพเพื่อลดความเหลื่อมล้ำด้านรายได้และความยากจน อีกทั้งยังสร้างระบบเศรษฐกิจที่สามารถแข่งขันกันได้ ทำให้เกิดโอกาสในการประกอบธุรกิจมากยิ่งขึ้น ดังเช่นธุรกิจการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดที่มีแนวโน้มของการเติบโตมากขึ้น จึงทำให้เกิดรูปแบบของการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดที่มีความหลากหลาย ในภาพรวมของการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดนั้น ส่งผลให้หน่วยงานของรัฐต้องกำหนดกฎเกณฑ์ มาตรการต่าง ๆ เพื่อควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดที่เป็นลักษณะการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ ซึ่งมาตรการของรัฐเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดนั้น มีทั้งในเรื่องมาตรฐานอาหารสตรีทฟู้ด และการรักษาความสะอาดของพื้นที่ประกอบการ การจัดระเบียบความเรียบร้อยในพื้นที่ ตลอดจนจนถึงขั้นตอนการออกใบอนุญาตและการดำเนินการของผู้ประกอบการ โดยรัฐได้ออกกฎหมายต่าง ๆ และให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่มีความรับผิดชอบเข้ามากำกับดูแล อีกทั้งยังมีมาตรการของการออกคำสั่งทางปกครอง รวมถึงมาตรการในช่วงวิกฤตการณ์โควิด 19 ถึงแม้ว่ารัฐจะมีมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะดังกล่าวให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดแล้ว แต่ปัจจุบันปัญหาที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด รวมถึงข้อร้องเรียนของผู้บริโภคในการบริโภคอาหารสตรีทฟู้ดยังคงถูกพบเห็นอยู่ในสังคมไทย

2.1 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับสตรีทฟู้ด

สตรีทฟู้ดจะประกอบด้วย 2 ส่วน คือ คำนิยามของสตรีทฟู้ด และรูปแบบของธุรกิจสตรีทฟู้ด

2.1.1 คำนิยาม "สตรีทฟู้ด"⁹

⁸ สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ [ออนไลน์]. 2560. แหล่งที่มา:

https://www.nesdc.go.th/ewt_news.php?nid=6420&filename=develop_issue [22 มกราคม 2564]

⁹ สถาบันอาหาร. อาหารริมทาง (Street Food) ในประเทศไทย [ออนไลน์]. 2560. แหล่งที่มา:

<http://fic.nfi.or.th/MarketOverviewDomesticDetail.php?id=145> [15 มกราคม 2564]

สตรีทฟู้ด หมายถึง อาหารพร้อมรับประทาน หรือเครื่องดื่มที่จำหน่ายกันริมถนนหรือที่สาธารณะ มีทั้งที่เป็นซุ้มขายอาหาร รถเข็นอาหาร หรือรถบรรทุกอาหาร

2.1.2 รูปแบบของธุรกิจสตรีทฟู้ด

ธุรกิจสตรีทฟู้ดสามารถเริ่มต้นการประกอบธุรกิจได้ทั้งในลักษณะของการเป็นผู้ประกอบการอิสระตลอดจนถึงธุรกิจสตรีทฟู้ดขนาดใหญ่ที่มีแฟรนไชส์จำนวนมากหลายสาขา จากอดีตจนถึงปัจจุบัน ธุรกิจสตรีทฟู้ดได้มีการพัฒนาและได้รับอิทธิพลมาจากการเปลี่ยนแปลงของระบบเศรษฐกิจ วัฒนธรรมและความเป็นอยู่ของสังคม¹⁰ ทำให้รูปแบบของธุรกิจสตรีทฟู้ดมีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น ไม่ว่าจะเป็นรูปแบบหาบเร่ แผงลอย ซุ้มอาหาร รถเข็นขายอาหารทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ รถพวงขายอาหาร รถบรรทุกอาหาร รถขายอาหารเคลื่อนที่ หรือที่เรียกกันว่าฟู้ดทรัค และร้านอาหารริมทาง ซึ่งในปัจจุบันลักษณะของการประกอบการธุรกิจแบบฟู้ดทรัค¹¹ หรือ รถขายอาหารเคลื่อนที่ได้เป็นที่รู้จักของผู้ประกอบการคนรุ่นใหม่ที่มีความพร้อมในการลงทุนมากขึ้น โดยลักษณะดังกล่าวจะมีการสร้างความแตกต่างให้มีความน่าสนใจเพื่อดึงดูดลูกค้า เช่น การตกแต่งสีสันทันสมัย และการเปิดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายใหม่ๆ ที่มีไลฟ์สไตล์ในสังคมเมืองมากยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ด้วยวิวัฒนาการทางเทคโนโลยี ก่อให้เกิดแอปพลิเคชันต่าง ๆ มากมายที่ช่วยในการประกอบธุรกิจและทำให้เกิดธุรกิจใหม่ๆ ซึ่งส่งผลกระทบต่อธุรกิจสตรีทฟู้ดเช่นกัน โดยเฉพาะธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการจัดส่งสินค้าที่มีการจัดส่งสินค้าไปยังผู้บริโภคผ่านแอปพลิเคชัน ยกตัวอย่างเช่น Line Man, Grab Food, Food Panda หรือการใช้ผ่านกลุ่มทางกรู๊ปไลน์หรือเฟซบุ๊ก เป็นต้น

2.2 มาตรการของรัฐเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด

สำหรับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด ภาครัฐได้มีการกำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และแนวปฏิบัติต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งในเรื่องของการรักษาความสะอาดและการจัดระเบียบของธุรกิจสตรีทฟู้ด มีการกำหนดขอบเขตค่านิยามของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะเป็นสำคัญ¹² ซึ่งการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดในที่หรือทางสาธารณะนั้น จะต้องไม่ก่อให้เกิดความรำคาญ ทั้งกลิ่น เสียง ควัน หรือก่อให้เกิดปัญหาการจราจร เป็นต้น จนสร้างความเดือดร้อนแก่ผู้ที่อยู่อาศัยในบริเวณนั้น ตลอดจนพื้นที่ใกล้เคียง อีกทั้งรัฐยังมีการออกกฎหมายให้อำนาจหน้าที่แก่เจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อดูแล

¹⁰ เดชรัต สุขกำเนิด. สตรีท ฟู้ด วิวัฒนาการทางสังคมและเศรษฐกิจของธุรกิจอาหารในเมือง [ออนไลน์]. 2563. แหล่งที่มา: <https://www.facebook.com/notes/decharut-sukumnoed/> [22 มกราคม 2564]

¹¹ SMEONE. 4 ปัจจัยสู่ความสำเร็จธุรกิจฟู้ดทรัค [ออนไลน์]. 2563. แหล่งที่มา: <https://www.smeone.info/posts/view/71> [22 มกราคม 2564]

¹² มาตรา 4 ตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535

ประโยชน์สุขของประชาชนโดยรวม โดยในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะใด ๆ ในเขตท้องถื่นนั้นจะต้องขออนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถื่นก่อนจึงจะสามารถจำหน่ายสินค้าหรืออาหารได้นอกจากนี้หากเป็นการจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและกฎเกณฑ์ให้ถูกต้องตามสุขลักษณะของข้อกำหนดท้องถื่นอีกด้วย ซึ่งมาตรการของรัฐเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด มีทั้งในเรื่องของการรักษาความสะอาด การจัดระเบียบ มาตรการที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายอื่น ๆ มาตรการการออกคำสั่งทางปกครอง ตลอดจนมาตรการในช่วงสถานการณ์โควิด19 ซึ่งมีดังต่อไปนี้

2.2.1 มาตรการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดเรื่องการรักษาความสะอาด

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 มีวัตถุประสงค์เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์ มาตรฐานควบคุมและกำกับดูแลให้ชุมชนและสังคมมีความเป็นอยู่ที่ดี มีสุขลักษณะที่ดีในการดำเนินชีวิต ตลอดจนการประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องกับอาหารด้วย รัฐได้ออกข้อกำหนดมาตรฐานและแนวปฏิบัติต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องในรูปแบบของข้อบัญญัติท้องถื่น โดยการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดเรื่องการรักษาความสะอาด จะกำหนดอยู่ในหมวดของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะและประกาศของกรุงเทพมหานคร ซึ่งประกอบด้วยส่วนที่เกี่ยวกับมาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้องกับสตรีทฟู้ด และมาตรฐานความสะอาดเกี่ยวกับบริเวณพื้นที่ประกอบการรวมถึงหน่วยงานที่กำกับดูแลมาตรฐานอาหารสตรีทฟู้ด ซึ่งมีสาระที่สำคัญดังนี้

2.2.1.1 มาตรฐานอาหารที่เกี่ยวข้องกับสตรีทฟู้ด มีรายละเอียด ดังนี้

(ก) เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

เพื่อการคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภคและสร้างหลักประกันให้กับผู้บริโภค จึงต้องมีการกำหนดหลักเกณฑ์และการควบคุมด้านสุขลักษณะไม่ให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญ ทั้งในด้านการจราจร กลิ่นคาว เพราะการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะสามารถส่งผลกระทบต่อสุขลักษณะอนามัยของผู้บริโภคหรือลูกค้าได้ สำหรับกรณีของกรุงเทพมหานคร กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย ได้กำหนดเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ซึ่งสถานประกอบการอาหารที่จะได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครจะต้องเป็นสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผ่านการประเมิน

ตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ซึ่งการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดจะต้องผ่านเกณฑ์ ทั้ง 4 องค์ประกอบหลักดังต่อไปนี้¹³

(1) ด้านสุขลักษณะทางกายภาพของอาคารสถานที่ จะต้องผ่านเกณฑ์สุขลักษณะสถานประกอบการอาหาร แฉงสำหรับวางจำหน่ายและบริเวณที่ตั้ง โดยใช้แบบตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการอาหาร ซึ่งการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดจะใช้แบบตรวจสุขลักษณะแฉงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี¹⁴

(2) ด้านคุณภาพอาหาร จะต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัย ทั้งในเรื่องของอาหารและวัตถุดิบที่ต้องผ่านเกณฑ์การทดสอบคุณภาพอาหารและวัตถุดิบ สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร ซึ่งจะต้องไม่พบการปนเปื้อนของสารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว และสารกันรา ไม่พบสีสังเคราะห์ในอาหารที่ห้ามการใช้สี ไม่พบกรดแระอิสระในน้ำส้มสายชู ไม่พบยาฆ่าแมลง และสารโพลาร์ในน้ำมันทอดอาหารเกินเกณฑ์คุณภาพอาหารที่กำหนด อีกทั้งในเรื่องของความสะอาดของอาหารพร้อมบริโภค ภาชนะอุปกรณ์ มีผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งจะต้องผ่านการตรวจสอบการปนเปื้อนทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ของอาหารตามเกณฑ์ที่กำหนด ตลอดจนมีระบบการสุขาภิบาล เรื่องการจัดการมูลฝอย น้ำเสีย และการป้องกันควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค

(3) ด้านบุคลากร ผู้สัมผัสอาหารจะต้องได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหารและผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองหรือบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารทุกราย

(4) ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วย 7 ข้อ ดังนี้

(4.1) ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ เช่น ครัน กลิ่น และเสียง (ข้อมาตรฐานหลัก)

(4.2) ไม่ใช่ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก)

(4.3) เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้

¹³ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร. เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา: http://foodsantiation.bangkok.go.th/assets/uploads/document/document/20210304_86193.pdf [22 มีนาคม 2564]

¹⁴ “อาหารริมบาทวิถี” หมายถึง อาหารที่จำหน่ายในแฉงลอยจำหน่ายอาหารที่ตั้งริมฟุตบาทหรือริมบาทวิถี มีลักษณะเป็นแคร์ แทนโต๊ะ แฉง รถเข็น หรือพาหนะอื่นใดที่ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง โดยตั้งประจำที่ในบริเวณที่ทางราชการอนุญาต อันได้แก่ ที่ทางสาธารณะ ที่เอกชน ที่ราชพัสดุ ที่สาธารณประโยชน์ บริเวณวัด หรือที่ริมน้ำ ซึ่งอาจจะมีการจัดตั้งแบบถาวร หรือเคลื่อนย้ายได้ตามช่วงเวลาที่กำหนด

(4.4) มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะที่ย่อยสลายได้ และขยะอันตราย เป็นต้น

(4.5) มีการนำขยะอาหาร วัสดุคืบเหลือใช้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์

(4.6) เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือสารกำจัดแมลงศัตรูนำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ

(4.7) มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้

สำหรับเกณฑ์การประเมินสถานประกอบการอาหารเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร จะมีลักษณะเป็นการให้เกรด A, B และ C โดย เกรด A จะเป็นระดับดีเลิศหรือ 5 ดาว ซึ่งจะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง 4 องค์ประกอบ และต้องผ่านเกณฑ์ด้านบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทั้ง 7 ข้อ สำหรับเกรด B จะเป็นระดับดีมากหรือ 4 ดาว ซึ่งจะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินครบทั้ง 4 องค์ประกอบ โดยด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมจะต้องผ่านเกณฑ์อย่างน้อย 4 ข้อ และต้องผ่านข้อมาตรฐานหลักทุกข้อ สำหรับเกรด C จะเป็นระดับดีหรือ 3 ดาว ซึ่งจะต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามองค์ประกอบที่ 1 - 3

โดยกระทรวงสาธารณสุขจะเป็นหน่วยงานที่กำกับดูแล ตรวจสอบสุขลักษณะของอาหารตามมาตรฐาน และออกใบอนุญาตรวมถึงรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครให้กับผู้ประกอบการธุรกิจสตรีฟู้ด ซึ่งใบอนุญาตที่ออกให้จะมีอายุ 1 ปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตรับรอง และใช้ได้เพียงบริเวณเขตพื้นที่ที่มีอำนาจออกให้เท่านั้น¹⁵

(ข) มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

กระทรวงสาธารณสุขได้ออกเกณฑ์มาตรฐานอาหารของสตรีฟู้ด คือ มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ซึ่งเป็นมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการกิจการด้านอาหารที่ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหารจำเป็นต้องรู้และนำไปปฏิบัติ เพื่อให้ร้านค้าถูกสุขลักษณะ สะอาด จนได้รับการตรวจรับรอง ประกอบด้วย 2 เกณฑ์หลัก ได้แก่ เกณฑ์ทางกายภาพ และเกณฑ์ทางชีวภาพ (เกณฑ์ทางแบคทีเรีย) ซึ่งธุรกิจจะต้องผ่านเกณฑ์ทั้งสองส่วน โดยเกณฑ์ทางกายภาพจะต้องผ่านเกณฑ์ของกรมอนามัยทั้ง 12 ข้อ¹⁶ และเกณฑ์ทางชีวภาพ (เกณฑ์ทางแบคทีเรีย)¹⁷ โดยจะปรากฏอยู่ในแบบตรวจแผงลอยอาหารเมื่อมีการตรวจสอบสุขลักษณะที่

¹⁵ มาตรา 55 ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

¹⁶ สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร [ออนไลน์]. 2558. แหล่งที่มา: <http://www.foodsafety.moph.go.th/th/news-national-detail.php?id=343&pcid=235&pcpage=4> [25 มกราคม 2564]

¹⁷ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือวิชาการประกอบการอบรม หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร, หน้า 80-84

เกี่ยวข้องกับอาหารและสถานประกอบการ เพื่อป้องกันความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นกับผู้บริโภคหรือก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารแก่ผู้บริโภคได้ และจะมีการตรวจประเมินทุก 1 ปีสำหรับการต่ออายุของป้ายมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ที่มีการรับรองมาตรฐานตลอดการประกอบกิจการตามหลักเกณฑ์ของกระทรวงสาธารณสุข

เนื่องด้วยธุรกิจสตรีทฟู้ดมีรูปแบบที่หลากหลายในการประกอบธุรกิจ ดังเช่น “รถเร่จำหน่ายอาหาร” ซึ่งในเบื้องต้นรถเร่จำหน่ายอาหารจะต้องเป็นรถยนต์ที่ได้มาตรฐานความปลอดภัยผ่านการตรวจสภาพรถจากนายทะเบียน หรือจากสถานตรวจสภาพที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการขนส่งทางบกในเวลาที่ของจดทะเบียนแล้วตามกฎหมายเกณฑ์ข้อบังคับที่กำหนดไว้¹⁸ สำหรับการควบคุมดูแลรถเร่จำหน่ายอาหารที่มีการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ หน่วยงานกรมอนามัยได้ออกกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขในการควบคุมดูแลการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ โดยกรณีของการจำหน่ายอาหาร ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลบนแผงลอยจำหน่ายอาหารทั้ง 12 ข้อ ซึ่งเป็นสุขลักษณะของอาหารและการจำหน่ายอาหารที่ดีขึ้นพื้นฐาน แต่ในลักษณะของการประกอบการด้วยรถเร่จำหน่ายอาหาร จะเพิ่มในส่วนของการกำหนดโครงสร้างของรถเร่จำหน่ายอาหาร ชั้นวางอาหาร การวางสินค้าภายในตัวรถ ให้มีความเป็นระเบียบและมีความสะอาดมากขึ้น ซึ่งมีข้อกำหนดทั้งหมด 14 ข้อ ตามแบบตรวจสุขลักษณะสำหรับรถเร่จำหน่ายอาหาร¹⁹ โดยมีมาตรการในการควบคุมกำหนดให้การประกอบกิจการนี้จะต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากผู้ใดประกอบกิจการรถเร่จำหน่ายอาหารโดยไม่ได้รับใบอนุญาต จะมีโทษปรับไม่เกิน 10,000 บาท²⁰

(ค) มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี

ภาครัฐได้กำหนดแผนงานเชิงนโยบายเพื่อส่งเสริมและกำกับดูแลการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดในจังหวัดต่าง ๆ รวมถึงกรุงเทพมหานครให้มีการเติบโตในทางเศรษฐกิจมากขึ้น ในโครงการพัฒนาการจัดการอาหารริมบาทวิถีปลอดภัย สร้างเสริมสุขภาพ และสนับสนุนการท่องเที่ยวไทย²¹ ซึ่ง

¹⁸ มาตรา 7 ตามพระราชบัญญัติรถยนต์ พ.ศ. 2522

¹⁹ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือแนวทางการดำเนินงานเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่, หน้า 19 และ 36

²⁰ มาตรา 77 ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

²¹ SME ชี้ช่องรวย. กระทรวงสาธารณสุข ยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี “Street Food สะอาด ปลอดภัย” [ออนไลน์]. 2562.

แหล่งที่มา: <https://cheechongruay.smartsme.co.th/content/24661> [30 มกราคม 2564]

ได้กำหนดมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี โดยเกณฑ์มาตรฐานอาหารริมบาทวิถี ประกอบด้วย 4 มิติ ได้แก่ มิติด้านสุขภาพ มิติด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคม และด้านวัฒนธรรม²²

ทั้งนี้อาหารที่นำมาจำหน่ายจะต้องถูกสุขลักษณะอนามัยตามที่กฎหมายกำหนด และไม่เป็นสินค้าผิดกฎหมาย หรือละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา หรือขัดต่อศีลธรรมอันดีของประชาชน

2.2.1.2 มาตรฐานความสะอาดเกี่ยวกับบริเวณพื้นที่ประกอบการ

พื้นที่ประกอบการของธุรกิจสตรีทฟู้ดจะเป็นลักษณะการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะในพื้นที่ต่าง ๆ รัฐจึงได้กำหนดหลักเกณฑ์และข้อปฏิบัติเกี่ยวกับความสะอาดบริเวณพื้นที่ประกอบการ โดยออกประกาศกรุงเทพมหานครดังนี้²³

(1) ในการจำหน่ายอาหารจะต้องจัดให้มีสิ่งป้องกันไม่ให้เกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม หรือความเดือดร้อนรำคาญ หรืออาจก่อให้เกิดอันตรายต่อประชาชน²⁴

(2) ในการจำหน่ายอาหาร สถานที่เตรียมประกอบปรุงอาหารต้องถูกสุขลักษณะตามที่กฎหมายกำหนด

(3) ผู้ทำการค้าต้องปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์ที่อาจก่อให้เกิดอันตราย เช่น ก๊าซหุงต้ม เต้าปิ้งย่าง ไฟฟ้า เป็นต้น

(4) ห้ามถ่าย เท น้ำ เศษอาหาร ไขมัน สิ่งปฏิกูล หรือมูลฝอย ลงบนพื้นหรือลงท่อหรือทางระบายน้ำสาธารณะโดยเด็ดขาด

(5) ผู้ทำการค้าต้องดูแลรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ทำการค้า ทั้งก่อน ระหว่าง และหลังทำการค้า และเมื่อเลิกทำการค้าในแต่ละวันจะต้องเก็บแผงค้า สินค้า และอุปกรณ์ต่าง ๆ ออกจากพื้นที่ทำการค้า

2.2.1.3 หน่วยงานที่กำกับดูแลมาตรฐานอาหารสตรีทฟู้ด

เพื่อให้การประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดในที่หรือทางสาธารณะมีมาตรฐานความสะอาด มีสุขลักษณะที่ดีและมีมาตรฐานอาหารที่ปลอดภัย ทำให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่มีความปลอดภัย รัฐ

²² เชียงใหม่นิวส์. สส. Kick off นโยบาย ‘1 จังหวัด – 1 อาหารริมบาทวิถี – 77 ตลาดนัด นำซื้อ ต้นแบบ’ [ออนไลน์]. 2563.

แหล่งที่มา: <https://www.chiangmainews.co.th/page/archives/1491687/> [25 มีนาคม 2564]

²³ ข้อ 11 ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ

²⁴ ข้อ 11.15 ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ (ฉบับที่ 2)

จึงได้กำหนดให้ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข เป็นหน่วยงานที่กำกับดูแลมาตรฐานอาหาร สตรีทฟู้ดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งกำหนดอำนาจหน้าที่เกี่ยวกับการ สุขาภิบาลอาหาร สถานที่และการประกอบกิจการ ตลอดจนการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ ทำให้ กรมอนามัยในฐานะเจ้าพนักงานสาธารณสุขสามารถกำหนดมาตรฐานทางสุขาภิบาลให้ถูกสุขลักษณะ และมีหน้าที่ตรวจสอบสุขลักษณะต่าง ๆ ของการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ ตลอดจนสถานที่ ประกอบการเมื่อมีการขอใบอนุญาตหรือคำขอต่อใบอนุญาต กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะ ส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหารและผู้ช่วยจำหน่ายอาหาร กำหนดสุขลักษณะของสถานที่หรือพื้นที่ จำหน่ายอาหารทั้งสถานที่ตั้ง โครงสร้าง การระบายอากาศ แสงสว่าง การใช้กรรมวิธีการผลิต การ จำหน่าย ทำ ประกอบ ปิ้ง ึ่งเก็บหรือสะสมอาหาร รวมถึงการรักษาความสะอาดของภาชนะและ เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ ตลอดจนวิธีการกำจัดสิ่งปฏิกูลมูลฝอยให้ถูกสุขลักษณะ เป็นต้น และเพื่อเป็น การควบคุมการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ กฎหมายจึงได้มีบทกำหนดโทษสำหรับผู้ประกอบการที่ ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎหมาย โดยในส่วนของกรณีการดำเนินกิจการโดยไม่ได้รับอนุญาต จะมีโทษปรับ ไม่เกิน 10,000 บาท²⁵ หากเป็นการฝ่าฝืนข้อบัญญัติท้องถิ่น จะมีโทษปรับไม่เกิน 5,000 บาท²⁶

2.2.2 มาตรการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดเรื่องการจัดระเบียบ

พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 มีวัตถุประสงค์เพื่อต้องการให้บ้านเมืองมีความสะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อย รวมถึงการจำหน่าย อาหารในพื้นที่สาธารณะ รัฐจึงออกประกาศกรุงเทพมหานครเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ เพื่อจัดระเบียบการค้าขายในที่ สาธารณะให้มีความเรียบร้อย²⁷ อีกทั้งยังกำหนดขอบเขตของคำนิยาม²⁸ “ที่สาธารณะ” “ถนน” “ทางน้ำ” ให้เกิดความชัดเจน มีการกำหนดอำนาจหน้าที่ให้กับเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้สามารถ ดำเนินการตามกฎหมายหากพบผู้จำหน่ายอาหารในที่สาธารณะโดยไม่มีใบอนุญาตในการขายหรือ

²⁵ มาตรา 76-77 ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

²⁶ มาตรา 78 ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

²⁷ พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535

มาตรา 20 ห้ามมิให้ผู้ใด

- (1) ปิ้งอาหาร ขายหรือจำหน่ายสินค้าบนถนน หรือในสถานสาธารณะ
- (2) ใช้รถยนต์หรือล้อเลื่อนเป็นที่ปิ้งอาหารเพื่อขายหรือจำหน่ายให้แก่ประชาชนบนถนนหรือในสถานสาธารณะ
- (3) ขายหรือจำหน่ายสินค้าซึ่งบรรทุกบนรถยนต์ รถจักรยานยนต์หรือล้อเลื่อน บนถนนหรือในสถานสาธารณะ

ความในวรรคหนึ่งมิให้ใช้บังคับแก่การปิ้งอาหารหรือการขายสินค้าตาม (1) หรือ (2) ในถนนส่วนบุคคลหรือในบริเวณที่เจ้า พนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ประกาศผ่อนผันให้กระทำได้ในระหว่างวัน เวลาที่กำหนดด้วยความเห็นชอบของเจ้าพนักงาน จราจร

²⁸ มาตรา 4 ตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535

จำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ ซึ่งจะมีโทษปรับไม่เกิน 2,000 บาท²⁹ โดยมาตรการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดเรื่องการจัดระเบียบ จะประกอบด้วย 2 ส่วน คือ การขออนุญาตและขั้นตอนดำเนินการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดและหน่วยงานที่กำกับดูแลความเป็นระเบียบเรียบร้อย

2.2.2.1 การขออนุญาตและขั้นตอนดำเนินการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด

สำหรับการขออนุญาตและขั้นตอนดำเนินการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด จะเป็นส่วนที่กล่าวถึงขั้นตอนการตรวจสอบพื้นที่ประกอบการ ลักษณะและการจัดวางของแผงค้า คุณสมบัติของผู้ประกอบการ ขั้นตอนการขออนุญาตในการประกอบการและการชำระค่าธรรมเนียม และข้อปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดระเบียบของการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะของผู้ประกอบการ ซึ่งมีกฎเกณฑ์และข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

(1) การตรวจสอบพื้นที่ประกอบการ โดยกฎหมายได้กำหนดให้สำนักงานเขตในพื้นที่บริเวณนั้นทำการตรวจสอบพื้นที่ให้เป็นไปตามข้อกำหนดดังนี้³⁰

(1.1) ถนนต้องมีช่องทางจราจรตั้งแต่ 4 ช่องทางจราจรขึ้นไป ไม่ว่าจะเป็นการเดินทางเดียวหรือสวนทาง และทางเท้าสาธารณะเมื่อจัดวางแผงค้าแล้วต้องมีที่ว่างให้ประชาชนเดินไม่น้อยกว่า 2 เมตร

(1.2) ไม่อยู่ในรัศมี 150 เมตร จากพระบรมมหาราชวัง พระราชวัง วัง พระที่นั่ง พระตำหนัก เขตพระราชฐาน พระบรมราชานุสาวรีย์

(1.3) ไม่เป็นพื้นที่ที่มีผลกระทบต่อจราจรหรือกีดขวางการจราจร

(1.4) ไม่เป็นพื้นที่ที่มีกรณีพิพาทระหว่างกันหรือเป็นบริเวณที่กรุงเทพมหานครประกาศห้ามเป็นพื้นที่ทำการค้า

(2) ลักษณะและการจัดวางของแผงค้า ซึ่งกฎหมายได้กำหนดให้แผงค้าจะต้องมีขนาดไม่เกิน 2 ตารางเมตร ลึกไม่เกิน 1 เมตร และจัดวางแผงค้าให้อยู่ฝั่งเดียวกัน โดยให้ชิดกับด้านถนนและห่างจากผิวการจราจรอย่างน้อย 50 เซนติเมตร และต้องมีการเว้นระยะห่าง 5 เมตรในทุก ๆ 10 แผงค้า และที่สำคัญห้ามมีการจัดวางแผงค้าในพื้นที่บริเวณดังต่อไปนี้ โดยเด็ดขาด³¹

(2.1) ป้ายและศาลาที่พักผู้โดยสารรถประจำทางสาธารณะ หรือจุดจอดรถโดยสารสาธารณะ ในระยะ 10 เมตร

(2.2) ทางขึ้นลงสะพานลอย บริเวณใต้สะพานลอย ทางขึ้นลงสถานีรถไฟฟ้า บริเวณใต้สถานีรถไฟฟ้า รวมถึงช่องทางเข้าลิฟต์สำหรับผู้พิการในระยะ 10 เมตร

²⁹ มาตรา 54 ตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535

³⁰ ข้อ 3 ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ

³¹ ข้อ 4 ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ

- (2.3) ทางเท้าบริเวณข้ามทางม้าลายในระยะ 3 เมตร ทั้ง 2 ด้าน
- (2.4) ในระยะ 10 เมตรจากทางแยก
- (2.5) ช่องทางเข้าออกอาคารที่ประชาชนใช้สอยในระยะ 5 เมตร
- (2.6) ห้องสุขาสาธารณะในระยะ 3 เมตร
- (2.7) จุดจ่ายน้ำดับเพลิงในระยะ 3 เมตร
- (2.8) บริเวณโดยรอบตู้โทรศัพท์ ตู้ไปรษณีย์ในระยะ 1 เมตร

(3) คุณสมบัติของผู้ประกอบการ เมื่อมีการประกาศรับลงทะเบียนแจ้งความประสงค์จำหน่ายอาหารในพื้นที่ทำการค้าของกรุงเทพมหานครผ่านระบบอินเทอร์เน็ตและปิดประกาศที่สำนักงานเขต ให้ผู้ที่ประสงค์แจ้งขอลงทะเบียนที่สำนักงานเขตภายในเวลาที่กำหนดไม่น้อยกว่า 15 วัน โดยผู้ประกอบการจะต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้³²

(3.1) เป็นผู้ที่มีสัญชาติไทย

(3.2) เป็นผู้ที่มีคุณลักษณะใดลักษณะหนึ่ง ดังต่อไปนี้ เป็นผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ บัตรคนพิการ บุคคลในครอบครัวเป็นผู้กู้ยืมเงินกองทุนให้กู้ยืมเงินเพื่อการศึกษา (กยศ.) และมีภาระผูกพันในการชำระคืนเงินกองทุน เป็นคู่สัญญาในการซื้อบ้านที่อยู่อาศัยกับการเคหะแห่งชาติในโครงการบ้านเอื้ออาทร หรือโครงการบ้านมั่นคงของสถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน และยังมีภาระผูกพันในการชำระเป็นผู้มีรายได้ไม่เกิน 360,000 บาทต่อปี โดยมีบุคคลรับรองให้ เป็นผู้ที่ถูกให้ออกจากงาน หรือว่างงานในปีที่เปิดรับลงทะเบียนโดยมีเอกสารยืนยันจากสำนักงานประกันสังคม

(3.3) ไม่มีแพ่งค้ำอื่นหรือเป็นผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าในแพ่งค้ำอื่นในพื้นที่ทำการค้า

(3.4) เป็นผู้ที่ยื่นลงทะเบียนแจ้งความประสงค์ต่อสำนักงานเขต

(3.5) เป็นผู้ไม่เคยถูกเพิกถอนการทำการค้าในพื้นที่

(4) ขั้นตอนการขออนุญาตในการประกอบการและการชำระค่าธรรมเนียม มีดังต่อไปนี้

(4.1) ผู้ประกอบการยื่นคำขอรับใบอนุญาต/คำขอต่ออายุใบอนุญาตพร้อมหลักฐานต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยใบอนุญาตที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะออกให้จะต้องมีการระบุรายละเอียดข้อมูล ได้แก่ ชนิด หรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้า และสถานที่ที่จะจัดวางสินค้า ซึ่งหากมีการเปลี่ยนแปลงข้อมูลเหล่านี้ จะต้องแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบก่อน จึงจะสามารถจำหน่ายสินค้าได้³³

(4.2) เจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณาคำขอและตรวจเอกสารให้ถูกต้องสมบูรณ์ หากพบว่าไม่สมบูรณ์ จะต้องแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้อง แต่หากต้องส่งคืนคำขอให้แก่ผู้ขออนุญาต จะต้องแจ้งความไม่ถูกต้องนั้นให้ผู้ขออนุญาตทราบภายใน 15 วัน เมื่อตรวจสอบความถูกต้องเรียบร้อยแล้ว

³² ข้อ 8 ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ (ฉบับที่ 2)

³³ มาตรา 41 วรรคสามตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

จึงนำส่งคำขอให้แก่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเพื่อดำเนินการตรวจสถานที่ประกอบการด้านสุขลักษณะต่อไป³⁴

(4.3) เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะออกใบอนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาตให้แก่ผู้ประกอบการ ก็ต่อเมื่อเจ้าพนักงานสาธารณสุขตรวจสอบแล้วสถานที่ประกอบการนั้นถูกต้องตามสุขลักษณะที่ดีเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรียบร้อยแล้ว³⁵

(4.4) เมื่อได้รับใบอนุญาตในการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ จะสามารถประกอบการได้เป็นเวลา 1 ปี³⁶ และเมื่อครบตามระยะเวลาที่กำหนดและหากพื้นที่ดังกล่าวได้รับการพิจารณาให้เป็นพื้นที่ทำการค้าต่อไป ผู้ประกอบการที่มีความประสงค์จะต่ออายุใบอนุญาตในการค้าให้ดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน 60 วัน ก่อนครบกำหนด 1 ปี ซึ่งปกติทั่วไปวันที่หมดอายุของใบอนุญาตจะเป็นวันเดียวกันของทุกปี สำหรับใบอนุญาตที่ สูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุด ให้ยื่นคำขอภายใน 15 วัน นับจากวันที่ทราบ³⁷

(4.5) ผู้ประกอบการจะต้องได้รับใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ซึ่งกำหนดให้มีผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าได้ 1 คน³⁸ และผู้ประกอบการรวมถึงผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าจะต้องผ่านการอบรมหลักสูตรด้านสุขาภิบาลอาหารตามที่กฎหมายกำหนด³⁹

(4.6) ใบอนุญาตที่ได้รับเป็นลักษณะเฉพาะบุคคล ไม่สามารถจำหน่าย แลกเปลี่ยน ให้เช่า โอนหรือให้บุคคลอื่น⁴⁰ และจะต้องแสดงใบอนุญาตให้เห็นได้โดยง่ายในสถานที่ประกอบการ⁴¹

(4.7) ใบอนุญาตสามารถเพิกถอนได้ หากผู้ประกอบการไม่ดำเนินการตามที่กฎหมายกำหนด⁴²

(4.8) ผู้ทำการค้าจะต้องชำระค่าธรรมเนียมตามอัตราที่กฎหมายกำหนด กรณีที่ไม่ชำระค่าธรรมเนียมตามระยะเวลาที่กำหนด จะต้องเสียค่าปรับเพิ่มขึ้นอีก 20% ของจำนวนเงินค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ และหากไม่ชำระค่าธรรมเนียมจนได้รับคำสั่งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้หยุด

³⁴ มาตรา 56 วรรคแรกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

³⁵ มาตรา 58 วรรคสองตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

³⁶ ข้อ 10 ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ

³⁷ มาตรา 58 วรรคแรกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

³⁸ ข้อ 10 ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ

³⁹ ข้อ 11 ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ

⁴⁰ ข้อ 10 ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ

⁴¹ ข้อ 11 ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ

⁴² มาตรา 60 ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ดำเนินการจะต้องนำเงินมาชำระทั้งค่าธรรมเนียมและค่าปรับให้เรียบร้อยก่อนจึงจะดำเนินการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะได้⁴³

(5) ข้อปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดระเบียบของการจำหน่ายอาหารในพื้นที่สาธารณะของผู้ประกอบการ มีดังต่อไปนี้⁴⁴

(5.1) ให้ตั้งวางแผงค้าตามผัง วัน และเวลาที่กฎหมายกำหนด และต้องหยุดสัปดาห์ละ 1 วัน

(5.2) ห้ามตั้งและจัดวางอุปกรณ์อาหารเกินความจำเป็น และทำที่พักรถหรือกึ่งถาวรในการจำหน่ายอาหารและเก็บอุปกรณ์

(5.3) ห้ามแขวน ผูก ตอก เกี่ยวผ้าใบ หลอดไฟหรือสิ่งของใดกับต้นไม้ เสาไฟฟ้าและเครื่องหมายจราจร

(5.4) ห้ามนำรถยนต์ รถจักรยานยนต์ รถเข็น กล่องใส่สินค้า จอดหรือวางบนทางเท้าหรือผิวจราจร

(5.5) ให้ขายหรือจำหน่ายอาหารตามประเภทชนิดของอาหารที่ได้รับอนุญาตและเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด และห้ามจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และ ผลิตภัณฑ์ยาสูบ

(5.6) ห้ามวางอาหารบนพื้นทางเท้าโดยเด็ดขาด

2.2.2.2 หน่วยงานที่กำกับดูแลความเป็นระเบียบเรียบร้อย

เพื่อให้การประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด หรือการขายหรือจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะมีความเป็นระเบียบเรียบร้อยมากขึ้น รัฐจึงออกกฎหมายกำหนดอำนาจหน้าที่แก่เจ้าพนักงานท้องถิ่นและพนักงานเจ้าหน้าที่ รวมถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง 2 หน่วยงานหลักให้กำกับดูแลความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งได้แก่ สำนักงานเขตกรุงเทพมหานคร ฝ่ายเทศกิจ และเจ้าพนักงานจราจร กองบัญชาการตำรวจนครบาล โดยมีรายละเอียดดังนี้

(1) สำนักงานเขตกรุงเทพมหานคร ฝ่ายเทศกิจ

ประกาศกรุงเทพมหานครมีการแบ่งส่วนงานราชการและหน้าที่ที่แตกต่างกัน โดยได้กำหนดหน้าที่ของฝ่ายเทศกิจในส่วนของสำนักงานเขตกรุงเทพมหานครให้มีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการบังคับกฎหมายให้เป็นไปตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร ตลอดจนการควบคุมดูแลความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง การส่งเสริมดูแลความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สินของประชาชน รวมถึงงานอื่น ๆ และอาศัยกฎหมายที่ให้อำนาจตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 กำหนดให้ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ปลัดกรุงเทพมหานคร ผู้อำนวยการเขต และผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตในเขตกรุงเทพมหานคร มีอำนาจหน้าที่ในการโฆษณาให้ประชาชนได้ทราบถึงหน้าที่ต่าง ๆ ที่จะต้องปฏิบัติตามกฎหมาย สอดส่องและกวดขัน

⁴³ มาตรา 65 ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

⁴⁴ ข้อ 11 ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ

ไม่ให้มีการฝ่าฝืนกฎหมายอย่างเคร่งครัด ตักเตือนผู้กระทำความผิด หรือสั่งให้ผู้กระทำความผิดแก้ไข ให้ความไม่เป็นระเบียบหรือความไม่เรียบร้อยหมดไป⁴⁵ ยกตัวอย่างเช่น มีการจัดระเบียบหาบเร่แผงลอย การสุขาภิบาลของอาหารริมบาทวิถี การควบคุมการติดตั้ง ตาก วาง แขนงสิ่งใด ๆ ในที่สาธารณะ การควบคุมการปิดป้ายโฆษณาโดยไม่ได้รับอนุญาต การควบคุมการขูด ขีด เขียน บน กำแพง ถนน ต้นไม้ เป็นต้น หรือมีการจับกุมผู้ที่กระทำความผิดไม่เชื่อฟังคำตักเตือนให้ดำเนินคดีตามกฎหมาย นอกจากนี้ยังกำหนดให้ฝ่ายเทศกิจซึ่งได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการรักษาความเป็นระเบียบเรียบร้อยของกรุงเทพมหานครให้เป็นหน่วยงานจัดทำประกาศต่าง ๆ เกี่ยวกับพื้นที่ทำการค้าในที่สาธารณะ

ในส่วนของอำนาจหน้าที่ในการควบคุมและตรวจสอบพื้นที่ทำการค้าและการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ สำนักงานเขตได้มีมาตรการควบคุมการดำเนินการ⁴⁶ คือ มีการกำหนดให้สำนักงานเขตดำเนินการคัดเลือกตัวแทนของผู้ประกอบการในพื้นที่การค้าสาธารณะจำนวน 3 คน แต่ไม่เกิน 10 คน มาควบคุมดูแลผู้ทำการค้าในพื้นที่ดังกล่าวให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดและอยู่ในการควบคุมดูแลของสำนักงานเขต หากมีการตรวจพบการฝ่าฝืนตามประกาศแจ้ง ก่อนที่จะออกคำสั่งกับผู้ฝ่าฝืน ให้สำนักงานเขตตรวจสอบข้อเท็จจริงและแจ้งให้ผู้ประกอบการรับทราบและให้ผู้ประกอบการดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้อง โดยกรณีการฝ่าฝืนครั้งแรก จะถูกสั่งระงับการทำการค้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 เดือน นับแต่วันที่พบการฝ่าฝืน หากฝ่าฝืนในครั้งที่สอง พื้นที่ทั้งหมดจะถูกสั่งระงับการทำการค้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 เดือนนับแต่วันที่พบการฝ่าฝืน และหากฝ่าฝืนเป็นครั้งที่สาม พื้นที่การค้าสาธารณะนั้นจะถูกพิจารณาให้มีการยกเลิกพื้นที่การค้าทั้งนี้หากพบว่าเป็นการฝ่าฝืนในเรื่องของการจำหน่าย แลกเปลี่ยน ให้เช่า โอนหรือให้บุคคลอื่น ซึ่งเป็นกรรมสิทธิ์เฉพาะของแต่ละบุคคล ผู้ฝ่าฝืนจะถูกเพิกถอนไม่สามารถทำการค้าได้

(2) เจ้าพนักงานจรรยา กองบัญชาการตำรวจนครบาล

เจ้าพนักงานจรรยา มีอำนาจในการดำเนินการตามกฎหมายของพระราชบัญญัติจรรยาทางบก พ.ศ. 2522⁴⁷ ซึ่งเป็นบทกฎหมายที่กำหนดไว้เพื่อห้ามไม่ให้เกิดการกระทำในลักษณะที่เป็นการศึกษา ขวางจรรยา อีกทั้งในการจัดระเบียบพื้นที่ประกอบการในที่หรือทางสาธารณะนั้น ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ระบุว่าข้อกำหนดเขตบริเวณที่หรือทางสาธารณะจะต้องได้รับความ

⁴⁵ มาตรา 44 ตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535

⁴⁶ ข้อ 12 ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ

⁴⁷ พระราชบัญญัติจรรยาทางบก พ.ศ. 2522

มาตรา 114 ห้ามมิให้ผู้ใดวาง ตั้ง ยื่น หรือแขวนสิ่งใดสิ่งหนึ่งหรือกระทำด้วยประการใด ๆ ในลักษณะที่เป็นการศึกษา ขวางจรรยา เว้นแต่ได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากเจ้าพนักงานจรรยา แต่เจ้าพนักงานจรรยาจะอนุญาตได้ต่อเมื่อมีเหตุอันจำเป็นและเป็น การชั่วคราวเท่านั้น

ผู้ฝ่าฝืนบทบัญญัติในวรรคหนึ่ง นอกจากจะมีความผิดตามมาตรา 148 แล้ว เจ้าพนักงานจรรยา มีอำนาจสั่งให้ผู้ฝ่าฝืนรื้อถอน หรือเคลื่อนย้ายสิ่งกีดขวางดังกล่าวได้ถ้าไม่ยอมรื้อถอนหรือเคลื่อนย้าย ให้เจ้าพนักงานจรรยา มีอำนาจรื้อถอนหรือเคลื่อนย้ายได้

เห็นชอบจากเจ้าพนักงานจราจร⁴⁸ ซึ่งเจ้าพนักงานจราจรสามารถกำหนดเขตได้ ทั้งเขตห้ามซื้อห้ามจำหน่ายโดยเด็ดขาด เขตห้ามจำหน่ายสินค้าบางชนิดหรือบางประเภท เช่น ห้ามขายอาหารในที่สาธารณะที่มีฝุ่นละอองมากหรือมีควันพิษ เป็นต้น เขตห้ามจำหน่ายตามเวลาที่กำหนด เนื่องจากปัญหาการจราจรและเขตให้จำหน่ายได้โดยมีเงื่อนไข ซึ่งจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขวิธีการจำหน่ายที่กำหนด เช่น สามารถขายได้แต่ห้ามใช้เครื่องขยายเสียง หรือห้ามขายเนื้อปิ้งย่างซึ่งก่อให้เกิดควันเป็นจำนวนมาก เป็นต้น นอกจากนี้กฎหมายก็ได้ให้อำนาจในการใช้ดุลพินิจแก่เจ้าพนักงานจราจรให้พิจารณาอนุญาตตามที่เห็นสมควร หรือในการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะที่จะต้องได้รับอนุญาตนั้นควรมีมาตรการควบคุมการดำเนินการอย่างไร ดังเช่น กรณีการขออำนาจเจ้าพนักงานจราจรในการอนุญาตให้ทำการค้าในจุดผ่อนผันที่มีลักษณะเป็นการกีดขวางจราจร ซึ่งตามบันทึกสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา⁴⁹ ซึ่งพิจารณาข้อหารือในเรื่องนี้และให้ความเห็นว่าเจ้าพนักงานจราจรมีอำนาจในการอนุญาตให้ทำการค้าในที่สาธารณะได้โดยพิจารณาอนุญาตตามที่เห็นสมควร ซึ่งจะต้องไม่ขัดต่อหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนดและทำให้เกิดความเป็นระเบียบเรียบร้อยในเขตกรุงเทพมหานคร

2.2.3 มาตรการตามกฎหมายอื่น ๆ

ในการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด นอกจากองค์ประกอบส่วนท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องจะกำหนดนโยบาย หลักเกณฑ์ และแนวปฏิบัติในเรื่องของสุขลักษณะอนามัยต่าง ๆ ภายใต้กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และกฎหมายว่าด้วยการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมืองแล้ว ผู้ประกอบกิจการจำหน่ายอาหารและผู้ช่วยจำหน่ายอาหารหรือผู้สัมผัสอาหารในบริเวณพื้นที่ทำการค้า จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ⁵⁰ ซึ่งประกอบด้วย พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558 พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551 พระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. 2560 พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 และพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522

(ก) พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

⁴⁸ มาตรา 42 ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

⁴⁹ บันทึกสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา เรื่อง อำนาจของเจ้าพนักงานจราจรในการอนุญาตให้ทำการค้าในจุดผ่อนผันที่มีลักษณะเป็นการกีดขวางการจราจร (เรื่องเสร็จที่ 800-801/2554)

⁵⁰ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือวิชาการประกอบการอบรม หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร. หน้า 55

อาหาร คือ ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต⁵¹ จึงต้องมีการควบคุมอาหารให้มีคุณภาพและให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารอย่างปลอดภัย ซึ่งตามกฎหมายฉบับนี้ได้ควบคุมห้ามไม่ให้มีการผลิต นำเข้าหรือจำหน่ายอาหารใน 4 ลักษณะดังต่อไปนี้ อาหารไม่บริสุทธิ์⁵² อาหารปลอม อาหารผิดมาตรฐาน และอาหารอื่นที่รัฐกำหนด⁵² โดยผู้ประกอบการธุรกิจสตรีฟู้ดที่ผลิตหรือจำหน่ายอาหาร จะต้องทราบถึงลักษณะของอาหารในแต่ละลักษณะข้างต้น⁵³ ซึ่งอาหารสตรีฟู้ดจะต้องควบคุมคุณภาพให้อาหารไม่ใช่อาหารที่ไม่บริสุทธิ์ กล่าวคือ ต้องไม่ใช่อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจือปนอยู่ในอาหาร หากการเจือปนมีความจำเป็นต่อการผลิตอาหารก็จะต้องได้รับอนุญาตจากพนักงานเจ้าหน้าที่ และต้องอยู่ในปริมาณตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด อีกทั้งผู้จำหน่ายอาหารจะต้องผลิต บรรจุ หรือเก็บรักษาอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ และใช้ภาชนะบรรจุอาหารด้วยวัตถุที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

นอกจากนี้กระทรวงสาธารณสุขและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้กำหนดมาตรฐานอาหาร การปนเปื้อนของสารเคมีในอาหาร วัตถุเจือปนอาหาร มาตรฐานของอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค โดยออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขต่าง ๆ ซึ่งได้กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หลักเกณฑ์เงื่อนไขของอาหารแต่ละชนิดที่ถูกควบคุมคุณภาพไว้ รวมถึงกำหนดสารอาหารชนิดหรือประเภทใดห้ามใช้ในการประกอบอาหาร หรือประกาศกำหนดปริมาณควบคุมผลิตภัณฑ์อาหาร ดังเช่น สารฟอรัมาซีน สารฟอกขาว สารบอแรกซ์ สารกันรา เป็นต้น อีกทั้งการเลือกใช้สารปรุงแต่งในการประกอบอาหาร เช่น น้ำปลา ซีอิ๊วขาว น้ำสมสายชู ก็จะต้องเลือกใช้อย่างถูกต้อง โดยพิจารณาจากเลขสารบบอาหารบนฉลากที่มีการรับรองมาตรฐานอาหาร ตลอดจนลักษณะทางกายภาพของสินค้าได้ เช่น ผลิตภัณฑ์จะต้องไม่ขำรุ่ด มีรอยบูบ หรือเป็นสนิม เป็นต้น เพื่อให้เกิดความปลอดภัยตั้งแต่การผลิต จำหน่ายจนถึงการบริโภคอาหาร

(ข) พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558

ในการประกอบกิจการอาหารซึ่งเกี่ยวข้องกับการบริโภค อาจส่งผลให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารได้ หรือมีการแพร่ระบาดของโรคติดต่อในบริเวณพื้นที่ประกอบการ ซึ่งในพระราชบัญญัติดังกล่าวได้จำแนกโรคติดต่อออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่ โรคติดต่อ โรคติดต่ออันตราย โรคติดต่อที่ต้องเฝ้าระวัง และโรคระบาด⁵⁴ โดยผู้ประกอบการค้าอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ต้องทราบว่าหากตนเองป่วยเป็นโรคติดต่ออันตรายและโรคติดต่อที่ต้องเฝ้าระวัง หรือมีโรคระบาดเกิดขึ้น หรือมีเหตุสงสัยว่าในพื้นที่ประกอบการมีการแพร่ระบาดของโรคติดต่อ จะต้องแจ้งให้ผู้ดูแลพื้นที่

⁵¹ มาตรา 4 ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

⁵² มาตรา 25 ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

⁵³ มาตรา 26-28 ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

⁵⁴ มาตรา 4 ตามพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558

ประกอบการ แจ้งต่อเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อในพื้นที่นั้นเพื่อดำเนินการป้องกันและควบคุมโรคติดต่อตามมาตรการควบคุมโรคเพื่อป้องกันการแพร่ของโรคติดต่ออันตรายหรือโรคระบาด⁵⁵

(ค) พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551

เพื่อเป็นการควบคุมการบริโภคเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ของประชาชน จึงต้องมีการกำหนดสถานที่ที่ห้ามจำหน่ายและบริโภคเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และลักษณะในการจำหน่ายนั้นจะต้องจำหน่ายให้ถูกที่ ถูกเวลา ถูกบุคคล และถูกวิธีการ ซึ่งในส่วนของ การประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดไม่สามารถขายหรือจำหน่ายเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ได้เพราะการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์จะต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานสรรพสามิต⁵⁶

(ง) พระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. 2560

กฎหมายฉบับนี้ได้กำหนดขึ้นเพื่อป้องกันการได้รับอันตรายจากการสูบบุหรี่และเพื่อคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ อีกทั้งยังมีการกำหนดเขตปลอดบุหรี่ในบริเวณที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม รวมถึงการกำหนดสถานที่สาธารณะ กำหนดลักษณะและวิธีการในการแสดงเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่ ซึ่งธุรกิจสตรีทฟู้ดไม่สามารถขายหรือจำหน่ายผลิตภัณฑ์ยาสูบได้⁵⁷

(จ) พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551

ปัจจุบันสังคมได้ตระหนักถึงสิทธิผู้บริโภคมากขึ้น กฎหมายดังกล่าวจึงกำหนดขึ้นเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคที่ได้รับความเสียหายที่เกิดจากสินค้า ซึ่ง อาหาร ก็อยู่ในความหมายของสินค้าเช่นกัน ดังนั้นเมื่อผู้บริโภคบริโภคอาหารที่ไม่ปลอดภัยเข้าแล้วเกิดอันตรายต่อชีวิต ร่างกาย สุขภาพ อนามัย จิตใจ หรือทรัพย์สินของผู้บริโภค ผู้ประกอบการจะต้องรับผิดชอบในความเสียหายของผู้บริโภคโดยตรงตามที่กฎหมายได้กำหนดความรับผิดชอบของผู้ผลิตและจำหน่ายไว้⁵⁸

(ฉ) พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522

ในการประกอบธุรกิจใด ๆ บุคคลที่สำคัญต่อการดำเนินธุรกิจ ก็คือผู้บริโภค ดังนั้นผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ดต้องทราบว่าการจำหน่ายอาหารให้แก่ลูกค้าหรือผู้บริโภคนั้น มีกฎหมายพื้นฐานที่

⁵⁵ มาตรา 31 ตามพระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558

⁵⁶ มาตรา 27 ตามพระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551

⁵⁷ มาตรา 29 ตามพระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. 2560

⁵⁸ มาตรา 5 ตามพระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551

คุ้มครองผู้บริโภคที่กำหนดสิทธิขั้นพื้นฐานของผู้บริโภคที่จะได้รับ⁵⁹ ทั้งสิทธิที่จะได้รับข่าวสารรวมทั้ง คำพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับสินค้าหรือบริการ สิทธิที่จะมีอิสระในการเลือกหา สินค้าหรือบริการ สิทธิที่จะได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการ สิทธิที่จะได้รับความเป็นธรรมในการทำสัญญา และสิทธิที่จะได้รับการพิจารณาและชดเชยความเสียหาย รวมถึงมาตรการในการคุ้มครองผู้บริโภค ได้แก่ การคุ้มครองผู้บริโภคในด้านการโฆษณา ความปลอดภัย ฉลาก สัญญา เป็นต้น

2.2.4 มาตรการการออกคำสั่งทางปกครองเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีฟู้ด⁶⁰

กรณีนี้เป็นอีกมาตรการหนึ่งในการควบคุมกำกับและดูแลให้การประกอบธุรกิจสตรีฟู้ดมีความเป็นระเบียบเรียบร้อยและมีความสะอาดบริเวณทางสาธารณะมากขึ้น เพื่อไม่ให้กระทบต่อสิทธิและเสรีภาพของผู้อื่น และควบคุมการกระทำที่ไม่ถูกต้องตามข้อกำหนดกฎหมาย โดยองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นจะมีการออกคำสั่งทางปกครอง โดยมีวิธีการดำเนินการดังนี้

- (1) ตรวจสอบเหตุแห่งการออกคำสั่ง กรณีได้รับเรื่องร้องเรียนหรือพบว่าไม่เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด
- (2) แจ้งข้อเท็จจริงที่พบแก่คู่กรณี รวมถึงการออกคำแนะนำให้ดำเนินการเพื่อแก้ไขหรือระงับเหตุที่เกิดขึ้น
- (3) ตรวจสอบติดตามการปฏิบัติตามคำแนะนำภายในระยะเวลาที่กำหนด หากปฏิบัติตามคำแนะนำก็ให้ดำเนินการยุติเรื่อง
- (4) เสนอเรื่องและรายงานต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อพิจารณาออกคำสั่ง หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ
- (5) พิจารณาออกคำสั่งตามบทบัญญัติแห่งกฎหมายที่ให้อำนาจในการออกคำสั่งในเรื่องนั้น

ยกตัวอย่างเช่น คำสั่งทางปกครอง กรณีที่เกิดขึ้นในกรุงเทพมหานครเกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ เป็นกรณีที่เกิดขึ้นบริเวณจุดผ่อนผัน ตรงบริเวณหน้าบ้านมนังคศิลาถึงโรงภาพยนตร์ปารีส ถนนหลานหลวง บริเวณถนนคลองลำปึก และบริเวณถนนลูกหลวง ริมคลองผดุงกรุงเกษม ซึ่งสำนักงานเขตได้ประกาศยุติการจำหน่ายสินค้าในจุดผ่อนผันดังกล่าว โดยเห็นว่าการ

⁵⁹ มาตรา 4 ตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522

⁶⁰ ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย, คู่มือการปฏิบัติงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535และที่แก้ไขเพิ่มเติมStandard Operating Procedure (SOP), พิมพ์ครั้งที่ 1, (นนทบุรี: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด, 2561), หน้า 43-60

จำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะบริเวณนี้ เป็นการบดบังทัศนียภาพในสถานที่ราชการและโบราณสถาน ทำให้ขาดความสวยงาม อีกทั้งยังก่อให้เกิดปัญหาจราจร เนื่องจากเป็นถนนสายสำคัญที่เชื่อมต่อระหว่างทางลงทางด่วนที่ใช้ในการต้อนรับราชอาคันตุกะและแขกของรัฐบาลอยู่เสมอ ดังนั้นจึงได้มีมติให้ยกเลิกจุดผ่อนผันและให้จัดพื้นที่รองรับผู้ค้า⁶¹

2.2.5 มาตรการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดในช่วงวิกฤตการณ์โควิด 19

มาตรการดังกล่าวยังคงเป็นมาตรการชั่วคราวที่กำหนดในช่วงของวิกฤตการณ์โควิด 19 โดยมีหน่วยงานของกระทรวงสาธารณสุขและนักวิชาการได้ให้คำแนะนำแนวปฏิบัติและมาตรการเพื่อควบคุมมาตรฐานต่าง ๆ ทั้งมาตรฐานอาหารและการประกอบธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับสตรีทฟู้ด โดยในส่วนนี้จะกล่าวถึงมาตรการแนะนำด้านสาธารณสุขจากกรมอนามัยและนักวิชาการ

2.2.5.1 มาตรการแนะนำด้านสาธารณสุขจากกรมอนามัย

กรมอนามัยได้แนะนำแนวทางปฏิบัติให้กับผู้ประกอบการเพิ่มเติม ไม่ว่าจะเป็นการแนะนำให้ผู้ประกอบการเลือกบริโภคอาหารริมทางที่มีความปลอดภัย โดยเลือกบริโภคอาหารปรุงสุกใหม่ เลือกบริโภคน้ำดื่มและน้ำแข็งที่สะอาด เลือกร้านหรือแผงลอยจำหน่ายอาหารที่สะอาดและได้มาตรฐาน อาหารถุงที่ซื้อมาควรอุ่นให้ร้อนก่อนบริโภค หากเหลือทานไม่หมดให้เก็บไว้ในตู้เย็น และล้างมือทุกครั้งก่อนบริโภคอาหาร รวมถึงหลังเข้าห้องน้ำหรือส้วม เป็นต้น

นอกจากนี้ในช่วงวิกฤตการณ์โควิด 19 ทำให้การจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่ต้องไปเรียนหลักสูตรในสถานที่จัดอบรมต่าง ๆ ไม่สามารถดำเนินการจัดอบรมได้ อีกทั้งการบริหารจัดการของหน่วยงานเกิดความไม่คล่องตัว และอาจเป็นอุปสรรคในการประกอบธุรกิจของผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด กระทรวงสาธารณสุขจึงได้ออกข้อกำหนดกฎหมาย⁶² กำหนดเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล หรือระบบออนไลน์ เพื่อให้ผู้ประกอบการสตรีทฟู้ดได้รับความสะดวกมากยิ่งขึ้น

2.2.5.2 มาตรการแนะนำด้านสาธารณสุขจากนักวิชาการ

ในการควบคุมสุขลักษณะของธุรกิจสตรีทฟู้ดในช่วงวิกฤตการณ์โควิด-19 นักวิชาการได้แนะนำ 4 มาตรการด้านสาธารณสุขในการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ ดังต่อไปนี้⁶³

⁶¹ คำพิพากษาศาลปกครองสูงสุดที่ อ. 582/2557

⁶² ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. 2563

⁶³ Positioning. นักวิชาการแนะ '4 มาตรการ' คุมสุขลักษณะ 'Street Food' ให้ปลอดภัยในช่วงผ่อนล็อกดาวน์ [ออนไลน์]. 2563. แหล่งที่มา: <https://positioningmag.com/1276516> [31 มกราคม 2564]

(1) ระยะห่างยังคงเป็นเรื่องสำคัญ โดยจะต้องมีการเว้นระยะห่างอย่างน้อย 1 เมตรในการซื้อขายอาหาร เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรคระหว่างบุคคลทั้งผู้ซื้อ-ผู้ขายอาหาร หรือผู้ซื้อด้วยกัน

(2) หมั่นล้างมือและสวมหน้ากากทั้งผู้ซื้อ-ผู้ขาย โดยให้ผู้ขายและผู้ซื้อสวมหน้ากากอนามัยในการซื้อขายอาหาร หมั่นรักษาความสะอาดล้างมืออยู่เสมอ และให้ผู้ขายจัดเตรียมเจลล้างมือแอลกอฮอล์ไว้ที่สถานประกอบการ

(3) รักษาความสะอาดของอุปกรณ์ โดยทำความสะอาดและจัดวางอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้อยู่สูงจากพื้น 60 ซม. ซึ่งสอดคล้องตามหลักของสุขลักษณะอนามัยในการประกอบกิจการด้านอาหาร

(4) สังคมไร้เงินสด โดยมีการปรับรูปแบบการชำระเงินผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ในแอปพลิเคชันต่าง ๆ

2.3 ปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด

ปัจจุบันการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดยังคงพบปัญหาและข้อร้องเรียนที่เกิดขึ้นในสังคมอยู่ อีกทั้งความคิดเห็นของผู้คนในกรุงเทพมหานครที่มีต่อการนโยบายการจัดการจัดระเบียบหาบเร่-แผงลอยซึ่งมีทั้งความคิดเห็นที่สนับสนุนและโต้แย้ง⁶⁴ ทำให้ภาครัฐต้องมีมาตรการควบคุมความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยมากขึ้น โดยปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด แบ่งออกเป็น 4 ปัญหาหลัก ได้แก่ ปัญหาสุขลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ด ปัญหาความไม่สะอาดและไม่เรียบร้อยของบริเวณพื้นที่ประกอบการ ปัญหาการจัดการความเป็นระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐ และปัญหาการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด โดยมีรายละเอียดในแต่ละปัญหาดังนี้

2.3.1 ปัญหาสุขลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ด

เนื่องด้วยการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดมีการเติบโตและมีจำนวนธุรกิจที่เพิ่มขึ้น อีกทั้งอาหารสตรีทฟู้ดได้รับความนิยมจากประชาชนตลอดจนนักท่องเที่ยวต่างชาติ ส่งผลให้อาหารสตรีทฟู้ดของไทยมีชื่อเสียงในระดับโลก แต่หากพิจารณาในเรื่องสุขลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ด ยังคงพบว่ามีปัญหาที่เกี่ยวข้องดังนี้

(1) อาหารสตรีทฟู้ดยังคงไม่มีมาตรฐานหรือความปลอดภัยเท่าที่ควร ยังคงพบเชื้อโรคที่มีผลต่อโรคระบบทางเดินอาหารปนเปื้อนอยู่ เช่น เชื้อแบคทีเรีย เชื้อปรสิต เป็นต้น รวมถึงสารปนเปื้อนชนิดอื่น ได้แก่ สารบอแรกซ์ ฟออร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา สีสังเคราะห์ กรดแอสคอร์

⁶⁴ Dailynews. เสียง"ชาวกรุง"ถึงกรม. สสำรวจโครงการโดน-ดับ? [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา: <https://www.dailynews.co.th/bangkok/816763> [26 กุมภาพันธ์ 2564]

(น้ำส้มสายชูปลอม) ยาฆ่าแมลง สาร ไอโอดีน สารโพลาไรในน้ำมันทอดซ้ำ และโคลิฟอร์มแบคทีเรีย เป็นต้น

(2) ผู้จำหน่ายอาหารและผู้สัมผัสอาหารยังคงขาดความรู้ในเรื่องสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการอาหารที่ดี รวมถึงข้อกำหนดและแนวปฏิบัติในการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ จึงทำให้กรรมวิธีในการทำอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบและการปรุงอาหารยังคงไม่ถูกสุขลักษณะที่ดี เช่น การใช้สารปรุงแต่งอาหาร เช่น น้ำปลา น้ำตาล หรือผงชูรส ที่มีสัดส่วนมากจนเกินไปเพื่อเพิ่มรสชาติอร่อยหรือการใช้บรรจุภัณฑ์ที่ไม่มีความปลอดภัย⁶⁵ เช่น การใช้กล่องโฟมบรรจุอาหาร โดยหากบรรจุอาหารที่มีความร้อน จะก่อให้เกิดสารอันตรายจากโฟม ได้แก่ สารสไตรีน และสารเบนซีน ซึ่งล้วนส่งผลต่อระบบสุขภาพอนามัยของผู้บริโภค

(3) วัฒนธรรมในการบริโภคอาหารสตรีทฟู้ดของผู้บริโภคยังคงตระหนักถึงเรื่องของความสะอาดและปลอดภัยของอาหารน้อยกว่าเรื่องความอร่อยและความสะดวก⁶⁶

2.3.2 ปัญหาความไม่สะอาดและไม่เรียบร้อยของบริเวณพื้นที่ประกอบการ

แม้ว่าภาครัฐได้ออกข้อกำหนดสุขาภิบาลที่ดีในการรักษาความสะอาดของพื้นที่ประกอบการ แต่การจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะบริเวณพื้นที่ประกอบการ ยังคงพบว่ามีปัญหาที่เกี่ยวข้องดังนี้

(1) ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดไม่ได้ดูแลและบำรุงรักษาความสะอาดของพื้นที่ได้ดีเท่าที่ควรตลอดระยะเวลาที่ได้รับใบอนุญาตจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ หลังจากรับการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุข

(2) การจัดวางอาหารหรือสิ่งของเครื่องใช้บนรถจำหน่ายอาหารหรือหาบเร่แผงลอยยังคงมีความไม่เรียบร้อยเป็นหมวดหมู่ เช่น การจัดวางวัตถุดิบในการประกอบอาหารให้ห่างจากวัตถุดิบพิษหรือวัตถุอันตราย เป็นต้น

(3) การจัดการเรื่องการจัดขยะมูลฝอยในบริเวณพื้นที่ประกอบการที่ยังไม่เป็นระเบียบ ทำให้เกิดขยะบนถนนมากขึ้นและก่อให้เกิดแหล่งกำเนิดของเชื้อโรคในบริเวณพื้นที่ประกอบการนั้น

2.3.3 ปัญหาการจัดการความเป็นระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐ

ทัศนคติของคนในสังคมมองว่าการจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะเป็นการกีดขวางเส้นทางในการสัญจรทางเท้า ทำให้จำนวนและพื้นที่ทางเท้าลดลง สร้างเหตุรำคาญและรบกวนผู้คนที่เดินบนทางเท้า ส่งผลให้เกิดความแออัดในพื้นที่ชุมชนหรือแหล่งจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะมากขึ้น อีกทั้งยังเป็นการบดบังทัศนียภาพและทิวทัศน์ความสวยงามของบ้านเมือง จึงทำให้รัฐออกกฎหมายกำหนดให้มี

⁶⁵ Line Today. เราผู้คนที่เคยเจอ! 4 ประเด็นความปลอดภัย “สตรีทฟู้ดไทย” ที่คนไทยควรต้องรู้ [ออนไลน์]. 2562. แหล่งที่มา: <https://today.line.me/th/v2/article/เราผู้คนที่เคยเจอ+4+ประเด็นความปลอดภัย+“สตรีทฟู้ดไทย”+ที่คนไทยควรต้องรู้-L7avPI> [28 กุมภาพันธ์ 2564]

⁶⁶ เกียรติศักดิ์ เจริญวงศ์ศักดิ์, กรุงเทพเมืองน่าอยู่, พิมพ์ครั้งที่ 1, (กรุงเทพฯ: ชัคเชสมิเดีย, 2547), หน้า 139

การจัดระเบียบทางเท้าผ่านประกาศกรุงเทพมหานคร เพื่อให้บ้านเมืองมีความเป็นระเบียบเรียบร้อยมากขึ้น แต่ปัญหาการจัดการความเป็นระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐยังคงเกิดขึ้นอยู่ ซึ่งพบปัญหาที่เกี่ยวข้องดังนี้

(1) ปัญหาการไม่มีพื้นที่ในการจำหน่ายอาหาร โดยมาตรการของรัฐที่ประกาศออกมาให้ยกเลิกจุดผ่อนผันการค้าตลอดจนการจำหน่ายอาหารบนถนนสาธารณะในแต่ละเขตพื้นที่ ทำให้ผู้ประกอบการไม่มีพื้นที่ในการจำหน่ายอาหารและถือเป็นการจำกัดสิทธิในการประกอบอาชีพของผู้ประกอบการในกรุงเทพมหานครในระดับหนึ่ง ซึ่งรัฐยังไม่อาจแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้

(2) ปัญหาการเคลื่อนย้ายพื้นที่ประกอบการไปยังพื้นที่ใกล้เคียงกับพื้นที่เดิม เนื่องจากรัฐกำหนดให้ผู้ประกอบการย้ายที่ตั้งแผงประกอบการไปจำหน่ายยังพื้นที่อื่นที่รัฐกำหนดให้ แต่เมื่อมีผู้ประกอบการย้ายไปยังพื้นที่นั้น กลับพบว่าไม่มีลูกค้าหรือมีลูกค้าน้อยลงจากเดิม จึงกลับมาจำหน่ายอาหารยังพื้นที่เดิมแต่เป็นละแวกใกล้เคียงแทน เพื่อหลีกเลี่ยงการเผชิญหน้ากับเจ้าหน้าที่รัฐ

(3) ปัญหาการแย่งชิงพื้นที่ในย่านที่มีผู้คนสัญจรมากหรือบริเวณใกล้พื้นที่ที่มีการพัฒนาระบบเครือข่ายขนส่งสาธารณะยุค เช่น สถานีรถไฟฟ้า สถานีรถไฟใต้ดิน แม้ว่าพื้นที่ทางเดินเท้าจะน้อยลงจนทำให้ไม่สามารถจำหน่ายสินค้าหรืออาหารได้⁶⁷ แต่ผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ดจำนวนมากจะไปประกอบการจำหน่ายอาหารใกล้กับพื้นที่บริเวณนั้น ซึ่งอาจจะต้องแย่งชิงพื้นที่หรือต้องแข่งขันกัน รวมถึงการจ่ายค่าตอบแทนเป็นสินบนให้กับพนักงานเจ้าหน้าที่ที่ควบคุมดูแลพื้นที่สาธารณะในเขตบริเวณนั้น เพื่อให้ธุรกิจของตนสามารถดำเนินการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะต่อไปได้

2.3.4 ปัญหาการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด

ธุรกิจสตรีทฟู้ดเป็นธุรกิจหนึ่งที่มีความน่าสนใจและสามารถเข้าถึงการประกอบธุรกิจได้ง่าย เนื่องด้วยการลงทุนและต้นทุนในการประกอบการมีไม่มากนัก จึงทำให้ผู้คนต่างมีความต้องการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดมากขึ้น โดยเฉพาะในเขตพื้นที่ชุมชนเมือง ดังเช่น กรุงเทพมหานคร ซึ่งผู้ที่มีรายได้น้อยมักจะย้ายถิ่นฐานเข้ามาประกอบอาชีพในเมืองเพิ่มขึ้น เมื่อจำนวนความต้องการของผู้ประกอบการสตรีทฟู้ดมีมากขึ้น หน่วยงานภาครัฐจึงต้องมีการรองรับในกระบวนการออกใบอนุญาตและขั้นตอนดำเนินการต่าง ๆ ให้มีความสอดคล้องกับความต้องการ แต่กลับพบปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดดังนี้

(1) ผู้ประกอบการสตรีทฟู้ดยังคงไม่ได้รับใบอนุญาตจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ หรืออยู่ระหว่างการรอการดำเนินการจากหน่วยงานของรัฐ ซึ่งมีขั้นตอนมากมายและมีระยะเวลากำหนด

⁶⁷ Dailynews. กะเทาะปัญหาหรือ'ทางเท้า' เรื่องที่คนกรุงร้องมากที่สุด [ออนไลน์]. 2562. แหล่งที่มา: <https://www.dailynews.co.th/bangkok/779943> [28 กุมภาพันธ์ 2564]

ตามแต่ละกระบวนการ ทำให้ผู้ประกอบการต้องรอการอนุมัติจากหน่วยงานรัฐก่อนจึงจะสามารถประกอบการได้

(2) จำนวนใบอนุญาตที่หน่วยงานของรัฐได้ดำเนินการออกให้แล้วนั้นมีจำนวนไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้ที่ประสงค์ขออนุญาตประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด จึงทำให้เกิดการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดที่ไม่ชอบด้วยกฎหมาย และทำให้ผู้ประกอบการมีโอกาสในการหลีกเลี่ยงกฎหมายมากยิ่งขึ้น และไม่ต้องชำระค่าใช้จ่าในการดำเนินการตามขั้นตอนต่าง ๆ เช่น ค่าธรรมเนียมในการออกใบอนุญาต ค่าประกันความเสียหาย เป็นต้น

(3) ใบอนุญาตที่รัฐออกให้บุคคลหนึ่งได้มีการนำสิทธิที่ได้โอนไปให้ยังบุคคลอื่นต่อ ถือเป็น การประกอบธุรกิจการจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะที่มีชอบด้วยกฎหมาย แม้ว่าเจ้าพนักงานผู้มีอำนาจจะมีการตรวจจับผู้ที่ฝ่าฝืนและให้ผู้ที่ฝ่าฝืนดำเนินการเสียค่าปรับ แต่หากมีผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ดที่มีชอบด้วยกฎหมายจำนวนมากในพื้นที่เขตบริเวณนั้น ก็ยังคงเป็นเรื่องยากในการจัดการและตรวจสอบความถูกต้องของเจ้าหน้าที่และหน่วยงานที่รับผิดชอบ

บทที่ 3

มาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดของประเทศสหรัฐอเมริกา

จากปัญหาการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดที่พบเห็นในปัจจุบันของกรุงเทพมหานคร ไม่ว่าจะเป็นเรื่องสุขลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ด ความไม่สะอาดและไม่เรียบร้อยของบริเวณพื้นที่ประกอบการจัดการความเป็นระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐ ตลอดจนการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดที่ยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้อย่างเป็นรูปธรรม หรือสะท้อนวิถีชีวิตของคนในสังคมไทยได้ ผู้วิจัยจึงได้ศึกษาการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด กฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมถึงมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดของประเทศสหรัฐอเมริกา เพื่อนำมาปรับใช้ให้มีความสอดคล้องและเหมาะสมกับบริบทของกรุงเทพมหานครมากขึ้น

ในช่วงเวลาที่ผ่านมารัฐกิจสตรีทฟู้ดในประเทศสหรัฐอเมริกาถือเป็นธุรกิจหนึ่งที่เก่าแก่และได้รับอิทธิพลในด้านวัฒนธรรมรวมถึงการดำรงชีวิตของคนในสังคม จากการอพยพตั้งถิ่นฐานของประชากรในแต่ละพื้นที่ที่มีความหลากหลายของชาติพันธุ์ อีกทั้งปัจจุบันยังคงได้รับความสนใจจากผู้ประกอบการสำหรับการเริ่มต้นประกอบธุรกิจขนาดเล็ก ซึ่งภาครัฐของประเทศสหรัฐอเมริกาก็ได้มีนโยบายเกี่ยวกับการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะบนทางเท้า โดยออกกฎหมายเฉพาะที่เกี่ยวข้องให้สอดคล้องกับกฎหมายแม่บทของประเทศ กำหนดโครงสร้างและปรับปรุงกระบวนการดำเนินการขั้นตอนต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมปัจจุบันที่เกิดขึ้น อีกทั้งกำหนดมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดและแนวปฏิบัติต่าง ๆ เพื่อให้สังคมมีความเป็นอยู่ที่ดีและบ้านเมืองมีความเป็นระเบียบเรียบร้อยมากขึ้น ซึ่งในบทนี้เนื้อหาจะประกอบด้วยสาระสำคัญในเรื่องมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดเกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ด การรักษาความสะอาดและความเรียบร้อยของบริเวณพื้นที่ประกอบการ มาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดเกี่ยวกับการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐ มาตรการของรัฐในการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดของประเทศสหรัฐอเมริกา รวมถึงมาตรการอื่น ๆ ได้แก่ มาตรการลงโทษทางปกครองเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด และมาตรการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดในช่วงวิกฤตการณ์โควิด 19 ตลอดจนในส่วนของอำนาจหน้าที่รัฐและหน่วยงานกำกับดูแลธุรกิจสตรีทฟู้ดที่เกี่ยวข้อง โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.1 มาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดเกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ด

กฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกาได้กำหนดสุขลักษณะของอาหารให้มีสุขอนามัย ปลอดภัย และเป็นที่ยอมรับตามมาตรฐานสากล ซึ่งอยู่ภายใต้ข้อกำหนด Model Food Code⁶⁸ ซึ่งฉบับล่าสุดคือ ปี 2017 ที่มีหน่วยงานของรัฐ คือ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา เป็นหน่วยงานที่กำกับดูแล โดยกฎหมายที่เกี่ยวกับมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารด้านสุขลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ดของประเทศสหรัฐอเมริกา จะเกี่ยวข้องกับการตรวจสอบสุขลักษณะของอาหารและพื้นที่ประกอบการให้มีความสะอาดและปลอดภัย โดยจะมีการตรวจสอบในทุก ๆ 6 เดือน⁶⁹ และการควบคุมความเสี่ยงภัยที่เกิดจากผู้สัมผัสอาหารและอาหาร ทั้งในเรื่องของการจัดเตรียมอาหาร การประกอบอาหาร แหล่งที่มาของอาหารที่ไม่ปลอดภัยหรือมีสารปนเปื้อน ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ที่ไม่สะอาด รวมถึงสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบอาหารและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อเป็นการควบคุมและกำหนดให้ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดต้องปฏิบัติตาม หรือเป็นแนวทางในการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ด นอกจากนี้รัฐยังสนับสนุนให้เกิดโครงการ Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP) ผ่านการทำบัตรอาหารหรือแสตมป์อาหาร⁷⁰ เพื่อช่วยเหลือผู้ซื้ออาหารที่มีรายได้น้อยให้สามารถซื้ออาหารที่ต้องการเพื่อสุขภาพที่ดีหรือได้รับอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการได้ โดยแต่ละนครท้องถิ่นของประเทศสหรัฐอเมริกาได้นำข้อกำหนดของกฎหมายไปสร้างนโยบายหรือกำหนดข้อบัญญัติท้องถิ่น เพื่อนำไปใช้ในระดับท้องถิ่นให้เกิดความสอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและความเป็นอยู่ของนครท้องถิ่น ทั้งนี้ผู้วิจัยขอเสนอเนื้อหาของมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารเกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ดของแต่ละนครท้องถิ่น ได้แก่ นครนิวยอร์ก นครลอสแอนเจลิส นครพอร์ตแลนด์ และนครซีแอตเทิล ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

3.1.1 นครนิวยอร์ก

มาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดเกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ดของนครนิวยอร์กอยู่ภายใต้กฎหมาย New York City Health Code⁷¹ และ The Rules of The City of New York⁷² ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

(1) รัฐได้กำหนดข้อบัญญัติเกี่ยวกับสุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหารสตรีทฟู้ดในทุกกระบวนการที่เกี่ยวข้องและมาตรการความปลอดภัยของอาหาร ทั้งในเรื่องของแหล่งอาหาร อุณหภูมิ

⁶⁸ U. S. Food and Drug Administration. *Food Code 2017* [ออนไลน์]. 2562. แหล่งที่มา: <https://www.fda.gov/food/fda-food-code/food-code-2017> [5 มีนาคม 2564]

⁶⁹ Food Code 2017, Section 8-401.10

⁷⁰ USDA. *Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP)* [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา: <https://www.fns.usda.gov/snap/supplemental-nutrition-assistance-program> [6 มีนาคม 2564]

⁷¹ New York City Health Code, Article 89

⁷² The Rules of The City of New York, Title 24, Chapter 6

ที่ใช้ในการประกอบอาหารและจัดเก็บอาหาร ข้อห้ามในการจำหน่ายอาหารบางชนิด การใช้เครื่องปรุงรส สุขอนามัยของผู้จำหน่ายอาหาร การป้องกันอาหารจากสารปนเปื้อนที่เกิดจากการประกอบอาหาร ตลอดจนการใช้วัตถุอันตรายหรือสิ่งมีพิษ⁷³

(2) รัฐได้มีมาตรการเรื่องการรักษาสุขลักษณะของผู้จำหน่ายอาหารหรือผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ การไม่สูบบุหรี่ การรักษาสุขภาพของตนให้ดีและไม่เป็นโรค เครื่องแต่งกายมีความสะอาด หมั่นล้างมือบ่อย ๆ หรือล้างมือหลังจากเข้าห้องน้ำ⁷⁴ รวมถึงมาตรการการสวมถุงมือในการประกอบและจำหน่ายอาหาร เพื่อลดการแพร่กระจายของเชื้อโรคผ่านการปนเปื้อนของอาหาร และเปลี่ยนถุงมือหลังจากมีการหยิบจับวัตถุดิบ การประกอบอาหาร การจัดการขยะมูลฝอย หรือพฤติกรรมการใช้ถุงมืออื่น ๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร⁷⁵

(3) รัฐได้กำหนดให้กรมอนามัยของนครนิวยอร์กกำหนดมาตรฐานการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ด วิธีการตรวจสอบและการประเมินผลการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด โดยได้กำหนดมาตรฐานการตรวจสอบในลักษณะที่เป็นการให้คะแนนและออกใบรับรองเป็นเกรด A B และ C แก่ผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ด สำหรับเกรด A คะแนนที่ได้จะอยู่ระหว่าง 0 - 13 คะแนน สำหรับเกรด B คะแนนที่ได้จะอยู่ระหว่าง 14 - 27 และเกรด c คะแนนที่ได้จะอยู่ตั้งแต่ 28 คะแนนเป็นต้นไป⁷⁶

(4) รัฐยังมีการจัดการประชุมเชิงปฏิบัติการให้ผู้จำหน่ายสามารถเข้ามาเตรียมความพร้อมก่อนมีการตรวจสอบจริง โดยกำหนดให้กรมอนามัยจัดทำคู่มือในชื่อว่า What Mobile Food Vendors Should Know⁷⁷ เพื่อเพิ่มความมั่นใจและเป็นประโยชน์ให้กับผู้จำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดในการปฏิบัติตนให้ถูกสุขลักษณะตามที่กฎหมายของนครท้องถิ่นกำหนด ซึ่งคู่มือนี้จะประกอบด้วยกฎเกณฑ์และข้อระเบียบแนวปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการในพื้นที่สาธารณะ รวมถึงการจัดเก็บอุปกรณ์ในการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ และระยะห่างจากพื้นที่ประกอบการกับสถานที่และสิ่งของบนพื้นที่บริเวณทางเดินเท้าตามนโยบายของหน่วยงานสาธารณสุข โดยมีภาพประกอบแสดงในส่วนของเนื้อหาที่ละเอียดและเข้าใจยากให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น

3.1.2 นครลอสแอนเจลิส

รัฐได้ออกข้อกำหนดในการควบคุมมาตรฐานอาหารสตรีทฟู้ดให้เป็นไปตามที่กฎหมายของรัฐแคลิฟอร์เนียได้กำหนดไว้ โดยผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ดจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายในด้านความ

⁷³ New York City Health Code, Section 89.19

⁷⁴ New York City Health Code, Section 89.19

⁷⁵ New York City Health Code, Section 81.13

⁷⁶ The Rules of The City of New York, Title 24, Section 6-17

⁷⁷ NYC Health. Mobile Food Vendors [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา: <https://www1.nyc.gov/site/doh/business/food-operators/mobile-and-temporary-food-vendors.page> [4 มีนาคม 2564]

ปลอดภัยและสุขลักษณะของอาหารของรัฐภายใต้ California Retail Food Code⁷⁸ ซึ่งกฎหมายได้ให้อำนาจเจ้าพนักงานท้องถิ่นในการควบคุมตั้งแต่ขั้นตอนการดำเนินการตลอดจนการตรวจสอบมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร และสุขลักษณะอาหารตามข้อกำหนดจนกระทั่งได้รับใบอนุญาตด้านสาธารณสุขที่ขอด้วยกฎหมาย

3.1.3 นครพอร์ตแลนด์

รัฐได้ออกข้อกำหนด Oregon Administrative Rules⁷⁹ ซึ่งเกี่ยวข้องกับการดำเนินการเพื่อให้อาหารสตรีทฟู้ดมีความปลอดภัย ถูกสุขลักษณะและแนวปฏิบัติของสุขภาพอาหารที่ดี อีกทั้งรัฐยังให้ความสำคัญในเรื่องการใช้ทรัพยากรด้านการศึกษาและการให้ข้อมูล โดยสร้างกรอบนโยบายไปยังแต่ละนครในรัฐโอเรกอน โดยเฉพาะนครพอร์ตแลนด์ ซึ่งเป็นหนึ่งในนครที่มีการวางแผนในเชิงยุทธศาสตร์ตั้งแต่ต้นจนจบ ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับอาหารสตรีทฟู้ด จะเป็นมาตรการในเชิงของการส่งเสริมและช่วยเหลือในด้านการให้ความรู้ในเรื่องการวางแผนอาหารจากแหล่งทรัพยากรท้องถิ่นและแนวปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ทำให้ผู้ซื้ออาหารเข้าถึงแหล่งจำหน่ายอาหารที่สะดวกมากขึ้นและเป็นการเสนอคุณค่าของอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้นแทนที่อาหารขยะ

3.1.4 นครซีแอตเทิล

รัฐได้ออกมาตรการที่ใช้ในการควบคุมและตรวจสอบมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารผ่านการออกข้อกำหนดของนครท้องถิ่นภายใต้ King County Board of Health Code และประกาศบังคับใช้กฎหมาย โดยใช้ระบบ rating⁸⁰ ซึ่งลักษณะการให้ rating และออกเป็นป้ายสัญลักษณ์ที่เป็นรูปภาพในแบบอิมोजิ ที่แบ่งเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยออกเป็น 4 ระดับ ได้แก่ ระดับดีมาก ระดับดี ระดับพอใช้ และระดับควรปรับปรุง ดังรูป ที่เริ่มบังคับใช้ในปี 2017 และมีการตรวจสอบประเมินผลประมาณ 1 – 3 ครั้งต่อปี โดยมาตรฐานควบคุมอาหารปลอดภัยในแต่ละระดับ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

⁷⁸ California Retail Food Code, Chapter 10

⁷⁹ Oregon Administrative Rules, Chapter 333, Division 162

⁸⁰ King County Board of Health Code, Section 5.15



แหล่งที่มา: <https://www.kingcounty.gov/depts/health/environmental-health/food-safety/inspection-system/food-safety-rating.aspx>

(ก) สำหรับระดับดีมาก จะไม่มีหรือมีการละเมิดในข้อสำคัญเพียงเล็กน้อย และคิดเป็น 50% ของสถานประกอบการในแต่ละเขตพื้นที่

(ข) สำหรับระดับดี จะมีการละเมิดในข้อสำคัญบางประการ และคิดเป็น 40% ของสถานประกอบการในแต่ละเขตพื้นที่

(ค) สำหรับระดับพอใช้ จะมีการละเมิดในข้อสำคัญหลายประการ และคิดเป็น 10% ของสถานประกอบการในแต่ละเขตพื้นที่

(ง) สำหรับระดับควรปรับปรุง จะไม่ผ่านการตรวจสอบและต้องปรับปรุงให้ตรงกับข้อกำหนดด้านอาหารปลอดภัยอีกครั้ง

นอกจากนี้รัฐได้กำหนดมาตรการเชิงลงโทษ หากพบว่าผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ดไม่ดำเนินการตามข้อกำหนดกฎหมาย หรือแสดงป้ายสัญลักษณ์ไม่ตรงกับคุณสมบัติที่กำหนด ก็จะถูกลงโทษด้วยการจ่ายค่าปรับตามแต่ละครั้งที่มีการละเมิด โดยมีฐานการคิดค่าปรับจากค่าสมัครในการยื่นขอใบอนุญาต ซึ่งขึ้นอยู่กับขนาดของสถานประกอบการ และมีระยะเวลาในการละเมิดเท่ากับ 2 ปี ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

(ก) สำหรับการละเมิดครั้งแรก จะคิดเป็น 50% ของค่าสมัครในการยื่นขอใบอนุญาต

(ข) สำหรับการละเมิดครั้งที่สอง จะคิดเป็น 100% ของค่าสมัครในการยื่นขอใบอนุญาต

(ค) สำหรับการละเมิดครั้งที่สาม และครั้งต่อ ๆ ไป จะคิดเป็น 100% ของค่าสมัครในการยื่นขอใบอนุญาต

3.2 มาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดเกี่ยวกับการรักษาความสะอาดและความเรียบร้อยของบริเวณพื้นที่ประกอบการ

ในประเทศสหรัฐอเมริการัฐได้ออกกฎหมายและข้อกำหนดสุขาภิบาลที่ดีในเรื่องของสถานประกอบการอาหาร ตลอดจนถึงขั้นตอนการดำเนินการที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารให้เกิดความ

สะอาดและความเรียบร้อยในบริเวณพื้นที่ประกอบการภายใต้กฎหมาย FDA ปี 2017 ซึ่งมีมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการจัดเก็บสิ่งของเครื่องใช้ภายในพื้นที่ประกอบการให้เกิดความเรียบร้อย โดยให้จัดสิ่งของเครื่องใช้ในการประกอบอาหารแยกจากวัตถุอันตรายหรือสิ่งของมีพิษต่อร่างกาย⁸¹ เพื่อก่อให้เกิดความระมัดระวังในการหยิบใช้สิ่งของต่าง ๆ ในขณะที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร ทั้งนี้ผู้วิจัยขอเสนอเนื้อหามาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดเกี่ยวกับการรักษาความสะอาดและความเรียบร้อยของบริเวณพื้นที่ประกอบการในแต่ละนคร ได้แก่ นครนิวยอร์ก นครลอสแอนเจลิส นครพอร์ตแลนด์ และนครชิคาโก ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

3.2.1 นครนิวยอร์ก

สำหรับมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดในเรื่องความสะอาดและความเรียบร้อยของบริเวณพื้นที่ประกอบการของนครนิวยอร์ก มีรายละเอียดดังนี้

(1) รัฐได้ออกข้อกำหนดสุขาภิบาลด้านความสะอาดของพื้นที่ประกอบการอาหารสตรีทฟู้ดทั้งในเรื่องของการรักษาความสะอาดของเครื่องใช้ อุปกรณ์ เครื่องครัวที่เกี่ยวข้องกับการประกอบและจำหน่ายอาหาร⁸²

(2) รัฐได้ออกข้อกำหนดเกี่ยวกับการจัดการขยะมูลฝอยที่เกิดจากการประกอบและจำหน่ายอาหารในบริเวณพื้นที่ประกอบการ⁸³

(3) รัฐได้กำหนดประเภทของการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ด โดยมีลักษณะที่แบ่งเป็น Class A, B, C, D และ E ขึ้นอยู่กับชนิดของอาหาร และวิธีการจำหน่ายอาหาร ซึ่งในแต่ละ Class จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดสุขาภิบาลที่รัฐกำหนดไว้⁸⁴

(4) รัฐได้กำหนดมาตรการเกี่ยวกับรถเข็นอาหารสี่ล้อ โดยวางโครงการและกำหนดมาตรฐานอาหาร รวมถึงลักษณะของรถเข็นอาหารที่เป็นมิตรกับชุมชน สะอาด สวยงาม และไม่สร้างความรำคาญทางสายตาในขณะที่จำหน่ายอาหาร และออกใบอนุญาตให้กับผู้ประกอบการที่ปฏิบัติตาม รวมถึงมีสติ๊กเกอร์สี่ล้อแสดงสัญลักษณ์ของรถเข็นอาหารสี่ล้อ⁸⁵

(5) รัฐกำหนดให้พื้นที่ประกอบการของผู้จำหน่ายอาหารต้องติดตั้งตัวระบุตำแหน่งทางภูมิศาสตร์ด้วยระบบ GPS ที่เป็นการแชร์ตำแหน่งที่ตั้งบนพื้นที่ประกอบการ โดยติดตั้งอุปกรณ์บน

⁸¹ Food Code 2017, Section 7-301.11

⁸² New York City Health Code, Section 89.23

⁸³ New York City Health Code, Section 89.25

⁸⁴ The Rules of The City of New York, Title 24, Section 6-03

⁸⁵ The Rules of The City of New York, Title 24, Section 6-07

หน่วยอาหารเคลื่อนที่บนพื้นที่ประกอบการ⁸⁶ และมีการสุ่มตรวจผู้จำหน่ายอาหารในแต่ละพื้นที่⁸⁷ เพื่อเป็นประโยชน์ในการตรวจสอบพื้นที่ประกอบการของเจ้าหน้าที่ตรวจสอบ โดยหากผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ดประกอบกิจการมิชอบด้วยกฎหมาย หรือมีการละเมิดข้อกำหนดสุขาภิบาล เจ้าหน้าที่มีอำนาจในการยกเลิกใบอนุญาตการจำหน่ายอาหารได้ถึงแม้ว่าผู้ประกอบการจะได้รับใบอนุญาตเรียบร้อยแล้วก็ตาม

3.2.2 นครลอสแอนเจลิส

มาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดเกี่ยวกับการรักษาความสะอาดและความเรียบร้อยของบริเวณพื้นที่ประกอบการ ตามที่นครลอสแอนเจลิสได้ออกกฎหมายและข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าบนทางเท้าไว้ ซึ่งได้กำหนดวิธีปฏิบัติในเรื่องที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับการรักษาความสะอาดและความเรียบร้อยของบริเวณพื้นที่ประกอบการ โดยสรุปได้ดังนี้⁸⁸

(1) กำหนดให้สตรีทฟู้ดเป็นการจำหน่ายอาหารบนยานพาหนะรูปแบบใด ๆ ที่มีลักษณะเป็นการเคลื่อนที่หรือจัดตั้งแบบถาวร เป็นต้น โดยแต่ละรัฐท้องถิ่นจะกำหนดทำเลที่ตั้งในการจำหน่ายอาหารเพื่อให้ผู้ประกอบการได้ดำเนินการขออนุญาตประกอบธุรกิจได้ หรือบางรัฐอาจมีการกำหนดรูปแบบการจำหน่ายอาหารในลักษณะที่แตกต่างกัน

(2) อาหารทุกชนิดจะต้องเก็บรักษาภายในพื้นที่บริเวณรถเข็นหรือตั้งวางจำหน่ายอาหารโดยความดูแลของผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด เช่น เก็บอาหารในถุงให้มิดชิดเพื่อป้องกันแมลงและเชื้อโรคต่าง ๆ อีกทั้งไม่จัดวางไว้ในพื้นที่สาธารณะใดนอกเหนือจากที่รัฐกำหนด และหากต้องมีการจัดวางหรืออยู่ในบริเวณที่ใกล้เคียงหรือแนบติดกับบริเวณรถเข็นจะต้องจัดวางอาหารจำหน่ายให้ไม่เกินพื้นที่ตามข้อกำหนดท้องถิ่นนั้น

(3) ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดจะจำหน่ายได้เฉพาะอาหารหรือสินค้าเท่านั้น และต้องแสดงใบอนุญาตอย่างชัดเจนตลอดระยะเวลาที่ดำเนินกิจการบนพื้นที่ประกอบการ หากมีผู้จำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดจำนวนหลายรายให้พนักงานของผู้จำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดแสดงใบอนุญาตผู้จำหน่ายอาหารของตนให้อยู่ในลักษณะที่สามารถเห็นได้ชัดเจน

(4) ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดไม่ควรทิ้งรถเข็นหรือสถานประกอบการไว้โดยไม่มีผู้ดูแล

⁸⁶ The Rules of The City of New York, Title 24, Section 6-21

⁸⁷ New York Public Radio. NYC Health Department Rolls out Letter Grades for Food Carts and Food Trucks [ออนไลน์]. 2562. แหล่งที่มา: <https://gothamist.com/food/nyc-health-department-rolls-out-letter-grades-for-food-carts-and-food-trucks> [5 มีนาคม 2564]

⁸⁸ Bureau of Street Services. Sidewalk Vending Rules and Regulations [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา: <https://streetsla.lacity.org/vending-rules-and-regulations> [3 มีนาคม 2564]

(5) ในการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องรักษาดูแลความสะอาดในบริเวณพื้นที่จำหน่าย โดยเก็บกวาดทำความสะอาดพื้นที่ประกอบการของตน ทั้งการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ต่าง ๆ ให้ปราศจากคราบสกปรก เชื้อโรคหรือคราบไขมัน รวมถึงการกำจัดขยะทั้งหมดก่อนออกจากสถานที่ประกอบการ

(6) รถเข็นหรือพื้นที่ประกอบการทุกประเภทจะต้องมีขนาดของถังขยะที่เหมาะสมหรือมีขนาดใหญ่มากพอที่จะใส่ขยะทั้งหมดที่เกิดจากการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดและผู้จำหน่ายอาหารที่รถเข็นหรือพื้นที่ประกอบการจะต้องเก็บขยะทั้งหมดที่เกิดจากการดำเนินการดังกล่าวภายในรัศมี 50 ฟุตรอบบริเวณพื้นที่นั้นก่อนมีการเคลื่อนย้าย อีกทั้งจะต้องคัดแยกวัสดุทั้งหมดที่รีไซเคิลได้ออกจากขยะประเภทอื่นและนำไปกำจัดตามนโยบายรีไซเคิลของข้อกำหนดเมือง รวมถึงไม่นำขยะไปทิ้งในถังขยะสาธารณะ

(7) ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดในการรักษาสุขภาพของการจำหน่ายในที่สาธารณะของรัฐ

3.2.3 นครพอร์ตแลนด์

รัฐได้กำหนดมาตรการเพื่อควบคุมการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดในส่วนของ การรักษาความสะอาดและความเรียบร้อยของบริเวณพื้นที่ประกอบการ ซึ่งนครท้องถิ่นได้ออกกฎระเบียบเกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าบนทางเท้าไว้เช่นเดียวกับนครท้องถิ่นอื่น ทั้งนี้ผู้วิจัยขอยกประเด็นที่สำคัญของมาตรการควบคุมดังนี้

(1) กำหนดประเภทของรถเข็นจำหน่ายอาหารที่ได้รับอนุญาตซึ่งจะต้องจำหน่ายอาหารในพื้นที่เชิงพาณิชย์เท่านั้น⁸⁹

(2) กำหนดสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในรูปแบบรถเข็นอาหารให้ตรงตามมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด⁹⁰ โดยมีมาตรฐานในการออกแบบที่ได้รับการรับรองจากเจ้าหน้าที่วิศวกรที่มีความชำนาญเฉพาะ ขนาดยาวไม่เกิน 6 ฟุต และขนาดสูงไม่เกิน 5 ฟุต มีความปลอดภัย ใช้งานได้สะดวก มีล้อเลื่อนสามารถเคลื่อนที่ได้ ไม่ให้มีการใช้วัตถุอันตรายหรือเครื่องมืออุปกรณ์เสริมอื่นที่กีดขวางทางเท้า

3.2.4 นครชิคาโก

มาตรการเพื่อควบคุมการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดในส่วนของ การรักษาความสะอาดและความเรียบร้อยของบริเวณพื้นที่ประกอบการของนครชิคาโก หน่วยงานสาธารณสุขของรัฐท้องถิ่นได้

⁸⁹ Portland, City code, Title 17, Section 17.26.070

⁹⁰ Portland, City code, Title 17, Section 17.26.090

กำหนดกฎเกณฑ์ของการออกใบอนุญาตในการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดตามข้อบัญญัติท้องถิ่น ทั้งใบรับรองสุขภาพีบาลสำหรับการจัดการอาหาร ใบอนุญาตการประกอบกิจการจำหน่ายอาหาร หรือการสะสมอาหาร⁹¹ นอกจากนี้ในนครชิคาโกยังมีการออกใบอนุญาตสำหรับการใช้เครื่องครัวร่วมกันให้กับผู้จำหน่ายอาหาร⁹² ซึ่งผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ดจะต้องจัดเตรียมอาหาร ประกอบอาหารและจำหน่ายอาหาร รวมถึงการสุขภาพที่ดีตามกฎเกณฑ์ด้านสาธารณสุขที่รัฐกำหนดไว้ อีกทั้งจะต้องถือครองใบอนุญาตไว้ในบริเวณพื้นที่ประกอบการ⁹³

3.3 มาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดเกี่ยวกับการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐ

ในส่วนของการขอขบเขตการดำเนินการของรัฐตลอดจนนโยบายอื่นตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐในการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ด ทำให้รัฐต้องมีมาตรการควบคุมและกำกับดูแลธุรกิจสตรีทฟู้ด เพื่อให้มีความเป็นระเบียบเรียบร้อยมากขึ้น โดยขึ้นอยู่กับนโยบายของรัฐท้องถิ่น ซึ่งจะพิจารณาถึงวัตถุประสงค์ของพื้นที่สาธารณะและสภาพแวดล้อมความเป็นอยู่เป็นหลัก ดังเช่น ในบางนครท้องถิ่นของประเทศสหรัฐอเมริกาจะมีการกำหนดพื้นที่เขตจำหน่ายอาหารเฉพาะ พื้นที่ห้ามจำหน่าย กำหนดระยะห่างจากพื้นที่ใกล้ทางเท้าบริเวณสถานที่ที่รัฐกำหนดหรือธุรกิจอาหารหน้าร้านอื่น ๆ รวมถึงบริเวณระยะห่างจากขอบถนน อีกทั้งบางนครท้องถิ่นยังมีกฎหมายควบคุมรูปแบบการจำหน่ายอาหารในลักษณะฟู้ดทรัคโดยเฉพาะ ซึ่งในเนื้อหาของส่วนนี้จะประกอบด้วยมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดเกี่ยวกับการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐในแต่ละนครท้องถิ่น ได้แก่ นครนิวยอร์ก นครลอสแอนเจลิส นครพอร์ตแลนด์ และนครชิคาโก ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

3.3.1 นครนิวยอร์ก

นครนิวยอร์กได้ออกกฎหมายเฉพาะเพิ่มเติมเกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ ภายใต้ชื่อว่า Street Vending Modernization Act เพื่อยกระดับวิสัยทัศน์ในการจัดระเบียบบ้านเมืองให้มีความเรียบร้อยมากขึ้น และกำหนดให้กรมตำรวจนครนิวยอร์กกำกับดูแลและบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ด โดยกฎหมายที่กำหนดขึ้นในเรื่องของการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการจะมีความเกี่ยวข้องกับลักษณะวิธีการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดและมาตรการเชิงพื้นที่ของพื้นที่ประกอบการ ทั้งนี้ผู้วิจัยขอแนะนำเสนอประเด็นของการบังคับใช้กฎหมายของนคร

⁹¹ Municipal Code of Chicago, Title 4, Section 4-8-036

⁹² Municipal Code of Chicago, Title 4, Section 4-8-038

⁹³ Municipal Code of Chicago, Title 4, Section 4-8-047

นิวยอร์ก ซึ่งประกอบด้วยมาตรการเชิงพื้นที่ของบริเวณพื้นที่ประกอบการ และมาตรการเชิงการจัดการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ดังรายละเอียดต่อไปนี้

(1) มาตรการเชิงพื้นที่ของบริเวณพื้นที่ประกอบการ

(1.1) รัฐได้สร้างระบบ hot spot ในการพิจารณากำหนดพื้นที่ประกอบการและพิจารณาผลกระทบต่อผู้มีส่วนได้เสีย ทั้งผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ด ธุรกิจร้านค้าภายในอาคารและบริเวณใกล้เคียง ผู้ที่อยู่อาศัย รวมถึงผู้คนสัญจรไปมา

(1.2) มีโครงการนำร่องในรูปแบบการทดลองโดยใช้วิธีการระบุตำแหน่งพิกัดของพื้นที่ประกอบการ เพื่อทดสอบและปรับปรุงตลอดจนหาวิธีแก้ไขปัญหาคาความแออัดบนถนนและทางเดินเท้า

(1.3) รัฐได้บริหารจัดการใช้พื้นที่ในนครท้องถิ่นที่ว่างเปล่าและไร้ประโยชน์ เพื่อวางแผนโครงการให้ผู้จำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดสามารถประกอบการได้ ดังเช่น บริเวณพื้นที่โรงเรียนที่รกร้าง เป็นต้น

(2) มาตรการเชิงการจัดการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

(2.1) มีการวางแผนให้สร้างหน่วยงานที่กำกับดูแลของการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ด เพื่อพิจารณาในส่วนของการปรับปรุงข้อกำหนดและกฎระเบียบต่าง ๆ ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น ยกตัวอย่างเช่น มีการตั้งคณะกรรมการที่ปรึกษาของการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดเข้ามากำกับดูแลและมีอำนาจบังคับใช้กฎหมาย เพื่อให้การพิจารณาขั้นตอนการอนุญาตหรือเรื่องอื่นที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดเป็นไปอย่างราบรื่นและง่ายขึ้น

(2.2) เปิดโอกาสให้ตัวแทนผู้ประกอบการสตรีทฟู้ดมีส่วนร่วมในการประเมินผลโครงการนำร่องต่าง ๆ ของรัฐบาลในเรื่องที่มีความเกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ด

(2.3) กำหนดให้องค์กร BID (Business Improvement District) ซึ่งเป็นองค์กรที่ไม่แสวงหากำไรเข้ามามีส่วนร่วมในการกำกับดูแลความเป็นอยู่และจัดระเบียบความเรียบร้อยของบริเวณพื้นที่ชุมชน รวมถึงพื้นที่ประกอบการในการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดในเขตพื้นที่นั้น โดยการจัดตั้งองค์กรเกิดจากการรวมตัวของผู้ที่อยู่อาศัยและเจ้าของอสังหาริมทรัพย์ในพื้นที่ ซึ่งได้มีการวางแผนงานและให้บริการแก่ชุมชน เพื่อให้เกิดการพัฒนาพื้นที่และเกิดกิจกรรมที่เสริมสร้างความแข็งแกร่งให้ชุมชนในเขตพื้นที่นั้น อีกทั้งทำให้พื้นที่มีความเป็นระเบียบมากยิ่งขึ้น

3.3.2 นครลอสแอนเจลิส

รัฐนครท้องถิ่นได้ออกกฎหมายของรัฐแคลิฟอร์เนียที่ควบคุมการจำหน่ายบนทางเท้า ภายใต้ชื่อ “SB 946 – Safe Sidewalk Vending Act” โดยกำหนดให้หน่วยงานท้องถิ่นกำกับดูแลและมีอำนาจบังคับตามขอบเขตของกฎหมายตามวิธีปฏิบัติที่กำหนดไว้ ซึ่งต้องสอดคล้องกับนโยบายของ

รัฐบาลกลางและเป็นไปตามข้อบังคับท้องถิ่นเกี่ยวกับจำหน่ายสินค้าบนทางเท้า ซึ่งพนักงานเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นจะไม่สามารถบังคับ ไม่มีสิทธิอ้างถึง หรือดำเนินคดีกับผู้จำหน่ายทางเท้าได้นอกจากขอบเขตอำนาจหน้าที่ที่ถูกกำหนดไว้ สำหรับมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดเกี่ยวกับการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐ ซึ่งประกอบด้วยเนื้อหา 3 ส่วน ได้แก่ ข้อปฏิบัติของผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดเรื่องการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐ ข้อห้ามกระทำในการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดเรื่องการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐ และนโยบายในการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

(ก) ข้อปฏิบัติของผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดเรื่องการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐ

ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดเกี่ยวกับการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้⁹⁴

- (1) พื้นที่ประกอบการจะต้องตั้งห่างจากด้านหน้าของขอบทางเท้าและขอบถนนที่รถแล่นอย่างน้อย 18 นิ้ว และตั้งอยู่ห่างจากผู้ประกอบการรายอื่นอย่างน้อย 3 ฟุต โดยกำหนดให้มีพื้นที่ประกอบการเพียง 2 จุดต่อ 1 ช่วงถนนเท่านั้น
- (2) พื้นที่ประกอบการจะต้องให้มีพื้นที่ทางเดินเท้าที่ชัดเจนไม่น้อยกว่า 5 ฟุต เพื่อการสัญจรไปมาและกำหนดให้มีทางเข้าออกโดยปราศจากสิ่งกีดขวาง รถเข็น และการเข้าคิวต่อแถวของลูกค้า
- (3) พื้นที่ประกอบการจะต้องห่างจากทางเข้าอาคาร ร้านค้า โรงละคร โรงภาพยนตร์ ศาสนสถานหรือสถานที่ที่ประชาชนมาชุมนุมกัน อย่างน้อย 20 ฟุต
- (4) รถเข็นจะต้องไม่สัมผัส พิง หรือติดกับตัวอาคารใด ๆ รวมถึงเสาไฟ ตู้จดหมาย สัญญาณไฟจราจร บัมเปอร์ หรือถังดับเพลิง ม้านั่ง ที่จอดรถบัส แผงขายหนังสือพิมพ์ ถังขยะ หรือสิ่งของที่อยู่บนถนนจราจร รวมถึงยื่นออกมาบนบริเวณทางเท้า
- (5) ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดจะต้องปฏิบัติตามกฎหมายป้ายและการโฆษณาสินค้าของรัฐ เช่น ไม่ควรใช้ป้ายสัญญาณไฟกะพริบ ภาพเคลื่อนไหวต่าง ๆ ตลอดจนการโฆษณาสินค้าที่ไม่เกี่ยวข้องกับอาหารสตรีทฟู้ด

⁹⁴ Bureau of Street Services. [Sidewalk Vending Rules and Regulations](https://streetsla.lacity.org/vending-rules-and-regulations) [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา: <https://streetsla.lacity.org/vending-rules-and-regulations> [3 มีนาคม 2564]

(6) ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดจะต้องให้ความสะดวกและอนุญาตให้เจ้าหน้าที่ตำรวจ นักดับเพลิง เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย เจ้าหน้าที่อนามัย และหน่วยงานภาครัฐอื่นในการปฏิบัติการตลอดจนการตรวจสอบพื้นที่ประกอบการตามข้อบังคับท้องถิ่น

(ข) ข้อห้ามกระทำในการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดเรื่องการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐ

รัฐได้กำหนดข้อห้ามของผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดในเรื่องการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการ ซึ่งผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดต้องปฏิบัติตามข้อห้ามที่เกี่ยวข้องดังนี้

(1) ห้ามจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดภายในระยะห่างของพื้นที่ประกอบการดังต่อไปนี้⁹⁵

(1.1) ห้ามจำหน่ายบริเวณที่ป้ายจอดรถประจำทาง สถานที่ที่มีสิ่งอำนวยความสะดวกอยู่เหนือพื้นดิน เช่น ม้านั่ง ช่องจอดรถจักรยาน ร้านขายหนังสือพิมพ์ ขอบฟุตบาทที่มีสีแดง รวมถึงถนนเกาะกลางถนน ทางสำหรับคนข้ามและทางจักรยาน

(1.2) ห้ามจำหน่ายบริเวณใกล้กล่องเครื่องมือ วาล์ว หรือห้องนรภัยที่อยู่ใต้ดิน ภายในระยะ 2 ฟุต

(1.3) ห้ามจำหน่ายบริเวณใกล้เสาไฟบนท้องถนน ขอบของพื้นที่รอบ ๆ ต้นไม้ เครื่องคำนวณค่าจอดรถ และโครงสร้างสาธารณูปโภคที่อยู่เหนือพื้นดิน ภายในระยะ 3 ฟุต

(1.4) ห้ามจำหน่ายบริเวณใกล้ก๊อกน้ำดับเพลิง ภายในระยะ 5 ฟุต

(1.5) ห้ามจำหน่ายบริเวณถนนฮอลลีวูด ยูนิเวอร์แซลสตูดิโอ สเตเปิลเซ็นเตอร์ อนุสรณ์สถานทางประวัติศาสตร์ สำหรับสนามกีฬาดอกเจอร์ อัมจันทร์ Hollywood Bowl โคลีเซียมอนุสรณ์สนามกีฬากำหนดห้ามในวันที่มีการจัดกิจกรรม ท่าอากาศยานนานาชาติลอสแอนเจลิส รวมถึงสถานที่รัฐกำหนด เช่น บริเวณที่มีการก่อสร้างหรือการปิดถนน กิจกรรมพิเศษ การถ่ายทำภาพยนตร์และตลาดสำหรับเกษตรกร ภายในระยะห่าง 500 ฟุต⁹⁶

(1.6) ห้ามจำหน่ายบนสถานที่ชายหาด โรงเรียน สถาบันการศึกษา ศูนย์งานราชการ อาคารของรัฐ สถานีตำรวจ สถานดับเพลิง ศาลสนาม สถานีรับเลี้ยงเด็ก และลานจอดรถสาธารณะของหน่วยงานรัฐ

(2) ห้ามดำเนินกิจกรรมการจำหน่ายอาหารนอกเวลาที่รัฐกำหนดไว้

(3) ห้ามไม่ให้รถเข็นมีการใช้ก๊าซโพรเพน ก๊าซธรรมชาติ แบตเตอรี่ เต้าไฟฟ้า วัตถุไวไฟ หรือวัตถุอันตรายใด ๆ เว้นแต่รัฐอนุญาตไว้

⁹⁵ เรื่องเดียวกัน

⁹⁶ Los Angeles Municipal Code, Chapter 4, Article 2, Section 42.13

(4) ห้ามจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ กัญชา ผลิตภัณฑ์ยาสูบ บุหรี่หรือสารที่มีนิโคตินเป็นส่วนประกอบ

(5) ห้ามนำเสนอจำหน่ายอาหารหลังจากที่ถูกคำปฏิเสธข้อเสนอในการซื้ออาหาร หรือมีการให้ข้อมูลอันเป็นเท็จ บิดเบือนความจริงในระหว่างการเสนอจำหน่ายอาหาร หรือเป็นการกีดขวางเส้นทางเดินทางเท้าของบุคคลที่ถูกนำเสนอจนทำให้เกิดความรู้สึกเกรงกลัวและถูกคุกคามจากการกระทำของผู้จำหน่ายอาหาร รวมถึงการสัมผัสบุคคลที่ถูกนำเสนอโดยปราศจากความยินยอมจากบุคคลนั้น

(ค) นโยบายในการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐ

นโยบายของรัฐท้องถิ่นได้กำหนดกฎระเบียบและข้อบังคับของการจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ ซึ่งในส่วนของการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการ จะมีรายละเอียดดังนี้

(1) รัฐได้วางแผนยุทธศาสตร์ในเชิงพื้นที่ ศึกษาและวางแผนโครงการ รวมถึงกำหนดคู่มือการออกแบบผังเมืองและถนนในบริเวณที่สาธารณะให้เป็นไปตามกฎข้อบังคับ อีกทั้งได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานที่รับผิดชอบในด้านวิศวกรรมโยธาเข้าร่วมพิจารณาหลักเกณฑ์ต่าง ๆ สำหรับโครงสร้างเครือข่ายสาธารณะ เช่น การกำหนดระยะห่างที่เหมาะสมสำหรับการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะกับธุรกิจภายในอาคาร เพื่อไม่ให้เกิดการละเมิดหรือรบกวนถนนทางเท้า ทำให้บ้านเมืองมีความเป็นระเบียบเรียบร้อยและประชาชนเข้าถึงระบบขนส่งสาธารณะได้ง่ายขึ้น ทำให้การจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดไม่เป็นอุปสรรคหรือกีดขวางทางเดินเท้า

(2) รัฐของนครลอสแอนเจลิสมีนโยบายให้หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับการขนส่งสาธารณะ ได้แก่ หน่วยงาน LACMTA และหน่วยงาน LADOT ออกนโยบายริเริ่มเป็นโครงการนำร่องในลักษณะการปฏิบัติการเชิงพื้นที่ในบริเวณสวนสาธารณะ โดยให้จัดตั้งพื้นที่ประกอบการในบริเวณสถานีรถไฟฟ้าใต้ดินและกำหนดให้ผู้จำหน่ายสินค้าจ่ายค่าธรรมเนียมรายเดือนแก่หน่วยงานรัฐ⁹⁷

(3) สำหรับในเขตพื้นที่ที่เป็นย่านธุรกิจจะมีการตั้ง BID ซึ่งเป็นองค์กรเสมือนเป็นตัวแทนระหว่างภาครัฐและภาคเอกชน เพื่อให้เกิดการจัดการความเป็นระเบียบเรียบร้อยในเขตพื้นที่บริเวณนั้น

3.3.3 นครพอร์ตแลนด์

รัฐได้กำหนดให้กรมขนส่งของนครพอร์ตแลนด์มีหน้าที่ในการกำกับดูแลกระบวนการให้อนุญาตจำหน่ายในที่สาธารณะและกำหนดข้อบังคับในการจัดสรรพื้นที่บนช่วงถนน การออกแบบลักษณะของรถเข็นจำหน่ายสินค้า รวมถึงระยะห่างระหว่างรถเข็นกับอาคารและพื้นที่การค้าโดยรอบ

⁹⁷ Patch Media. [Street Vendors Market Opens At LA Metro Station](https://patch.com/california/los-angeles/street-vendors-market-opens-la-metro-station) [ออนไลน์]. 2560. แหล่งที่มา:

<https://patch.com/california/los-angeles/street-vendors-market-opens-la-metro-station> [7 มีนาคม 2564]

ซึ่งรัฐได้มีมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดเกี่ยวกับการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการ ดังนี้

(1) รัฐได้มีข้อกำหนดเกี่ยวกับระยะห่างขอบถนนระหว่างผู้จำหน่ายบนถนนกับธุรกิจหน้าร้านที่มีอยู่เดิม เพื่อป้องกันการแข่งขันทางธุรกิจที่ไม่เป็นธรรม ยกตัวอย่างเช่น หากผู้จำหน่ายอาหารตั้งจำหน่ายอยู่ใน 100 ฟุต จากบริเวณร้านอาหาร ร้านขายผลไม้ ร้านกาแฟ หรือร้านอื่น ๆ จะต้องได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษรหรือการอนุญาตจากร้านค้าเหล่านั้นก่อน และเป็นการเปิดโอกาสให้มีการเจรจาต่อรอง 2 ฝ่ายและก่อให้เกิดความสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน ซึ่งเป็นลักษณะการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการในนครพอร์ตแลนด์ที่มีความแตกต่างจากนครอื่น⁹⁸

(2) รัฐให้ความสำคัญในการวางแผนนโยบายและพัฒนาความยั่งยืน ตระหนักให้ผู้ประกอบการสามารถร้องเรียนต่อการปรับปรุงพัฒนากระบวนการต่าง ๆ ในปัญหาของการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดมากกว่าการเน้นให้มีการลงโทษด้วยการจ่ายค่าปรับจำนวนมากหรือติดต่อกันหลายครั้ง โดยรัฐได้วางแผนนโยบายทั้งในด้านพื้นที่ ด้านการขนส่งสาธารณะ ด้านสาธารณสุข รวมถึงด้านอาหารของสาธารณสุข

(3) รัฐได้ควบคุมมาตรฐานของรถเข็นจำหน่ายอาหารให้มีลักษณะที่ดี มีคุณภาพ ก่อนจะมีการออกใบอนุญาตรถเข็นจำหน่ายอาหารจากหน่วยงานของรัฐ และกำกับดูแลจัดการให้รถเข็นจำหน่ายอาหารเป็นมิตรกับชุมชน รวมถึงการพิจารณาความพร้อมในการเข้าถึงพื้นที่ประกอบการและความสามารถในการจำหน่ายอาหารของผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดในพื้นที่ต่าง ๆ ทั้งพื้นที่ที่มีความเจริญและพื้นที่รกร้างว่างเปล่า

(4) รัฐได้มีนโยบายออกแบบพื้นที่ประกอบการ โดยให้เจ้าของอสังหาริมทรัพย์ส่วนตัวมีการจัดการพื้นที่รกร้างว่างเปล่าของตนให้เกิดประโยชน์และคุ้มค่า เป็นมาตรการหนึ่งในการใช้ประโยชน์ในพื้นที่ ทำให้พื้นที่บริเวณนั้นและพื้นที่ใกล้เคียงมีชีวิตชีวาและมีความน่าอยู่มากขึ้น

3.3.4 นครชิคาโก

รัฐได้กำหนดให้หน่วยงานท้องถิ่นมีการจัดระเบียบในพื้นที่ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดตามที่กฎหมายกำหนด ซึ่งในนครชิคาโกจะมีความพิเศษเพิ่มเติมจากนครท้องถิ่นที่ได้ทำการศึกษา คือ มีการออกแบบพื้นที่ของการจำหน่ายอาหารในรูปแบบฟู้ดทรัคในพื้นที่ของนครชิคาโก⁹⁹ และมีข้อกำหนด

⁹⁸ City of Portland, Oregon. *Sidewalk Vending permit application* [ออนไลน์]. 2558. แหล่งที่มา:

<https://www.portland.gov/sites/default/files/2020-02/sidewalk-vending-cart-permit-application-packet-2020.pdf> [9 มีนาคม 2564]

⁹⁹ City of Chicago. *Food Truck Stand Map* [ออนไลน์]. 2519. แหล่งที่มา:

<https://www.chicago.gov/content/dam/city/depts/bacp/Small%20Business%20Center/20200203foodtruckstandslocations.pdf> [23 มีนาคม 2564]

และขั้นตอนการจำหน่ายอาหารในรูปแบบฟู้ดทรัคซึ่งมีมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดเกี่ยวกับการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการ ดังนี้

- (1) รัฐกำหนดให้ฟู้ดทรัคห้ามตั้งจำหน่ายอาหารในลักษณะถาวร โดยกำหนดให้ตั้งจำหน่ายอาหารไม่เกิน 4 ชั่วโมง หรือภายในระยะเวลาที่รัฐกำหนดตั้งแต่ตีห้าถึงตีสอง¹⁰⁰
- (2) รัฐกำหนดให้ฟู้ดทรัคห้ามจอดรถภายในระยะห่าง 200 ฟุตจากทางเข้าร้านอาหารในช่วงระหว่าง เที่ยงคืนถึงตีสอง¹⁰¹
- (3) รัฐกำหนดให้ฟู้ดทรัคแต่ละคันจะต้องติดตั้งระบบ GPS บนตัวเครื่องยนต์ที่จำหน่ายอาหารในแต่ละพื้นที่ เพื่อแสดงข้อมูลตำแหน่งที่ตั้งและติดตามได้¹⁰²
- (4) รัฐกำหนดให้ฟู้ดทรัคประกอบการภายในพื้นที่ที่รัฐกำหนดไว้เท่านั้น¹⁰³
- (5) รัฐกำหนดให้ผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ดในรูปแบบฟู้ดทรัคต้องรายงานต่อพนักงานเจ้าหน้าที่กรมขนส่งทางบกอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง¹⁰⁴

3.4 มาตรการของรัฐในการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดของประเทศสหรัฐอเมริกา

หน่วยงานของรัฐได้กำหนดขั้นตอนการยื่นขอใบอนุญาต โดยผู้ที่ยื่นขอจะต้องดำเนินการให้เสร็จภายใน 30 วันก่อนการดำเนินการ¹⁰⁵ และต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าหน้าที่รัฐเท่านั้นจึงจะสามารถดำเนินกิจการได้¹⁰⁶ ซึ่งรัฐจะควบคุมและกำกับดูแลการดำเนินการที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด ทั้งเขตพื้นที่ประกอบการที่กำหนดให้จำหน่าย ใบอนุญาตในการประกอบกิจการและใบอนุญาตด้านสาธารณสุข ได้แก่ สุขลักษณะอนามัยของอาหาร โดยแต่ละนครท้องถิ่นจะมีการกำหนดเพิ่มเติมว่าในการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดจะประกอบด้วยเอกสาร ใบอนุญาต และใบรับรองใดบ้างเพื่อเป็นการแสดงสิทธิในการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการรายนั้น โดยบางรัฐท้องถิ่นได้กำหนดว่าธุรกิจไม่จำเป็นต้องมีใบอนุญาตในการจำหน่ายอาหารที่รัฐออกให้ แต่จะต้องมีใบอนุญาตด้านสาธารณสุขที่เกี่ยวกับสุขลักษณะอนามัยในการจำหน่ายอาหารเป็นสำคัญ ซึ่งใบอนุญาตที่ออกให้จะต้องชอบด้วยกฎหมาย ทั้งนี้ผู้ประกอบการในรัฐนั้น ๆ จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่แต่ละรัฐท้องถิ่นได้กำหนดไว้ ทั้งนี้ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลบางนครท้องถิ่นที่มีขนาดใหญ่ มีชื่อเสียงในด้านการ

¹⁰⁰ Municipal Code of Chicago, Title 7, Section 7-38-115

¹⁰¹ มาตราเดียวกัน

¹⁰² มาตราเดียวกัน

¹⁰³ Municipal Code of Chicago, Title 7, Section 7-38-117

¹⁰⁴ Municipal Code of Chicago, Title 7, Section 7-38-138

¹⁰⁵ Food Code 2017, Section 8-302

¹⁰⁶ Food Code 2017, Section 8-301

บริหารกำกับดูแล และมีการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดซึ่งสะท้อนกิจกรรมทางเศรษฐกิจของประเทศสหรัฐอเมริกา ได้แก่ นครนิวยอร์ก นครลอสแอนเจลิส นครพอร์ตแลนด์ และนครชิคาโก ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

3.4.1 นครนิวยอร์ก

รัฐบาลในนครนิวยอร์กได้ออกกฎหมายในการประกอบธุรกิจภายใต้ New York City Administrative Code ซึ่งกฎหมายได้มีข้อกำหนดต่าง ๆ ในการประกอบธุรกิจทั่วไป รวมถึงธุรกิจสตรีทฟู้ด¹⁰⁷ โดยรัฐได้กำหนดขอบเขตและลักษณะของใบอนุญาต ขั้นตอนการดำเนินการขออนุญาต ค่าธรรมเนียมการใช้จ่ายที่เกี่ยวข้อง พื้นที่บริเวณและช่วงวันและเวลาที่รัฐอนุญาตให้ประกอบธุรกิจ รวมถึงการจำกัดจำนวนใบอนุญาตในการจำหน่ายสินค้าในสาธารณะตามกฎหมาย¹⁰⁸ และหากไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดก็จะถูกลงโทษในลักษณะที่เป็นการจ่ายค่าปรับตั้งแต่ 150 -1,000 ดอลลาร์หรือจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือทั้งปรับและจำคุก¹⁰⁹

ในส่วนของมาตรการของรัฐในการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดของนครนิวยอร์ก มีรายละเอียดดังนี้

- (1) ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดจะต้องจัดเตรียมเอกสารที่ร้องขอก่อนการยื่นขออนุญาตให้เรียบร้อยตามที่กฎหมายกำหนด โดยเจ้าหน้าที่หน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องจะเป็นผู้บังคับใช้และกำกับดูแลการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดตามข้อบัญญัติที่กำหนด และให้ผู้ประกอบการดำเนินการตามขั้นตอนในการขอรับใบอนุญาตอย่างถูกต้องตามกฎหมาย¹¹⁰
- (2) ผู้จำหน่ายอาหารในสาธารณะทุกรายจะต้องผ่านการอบรมหลักสูตรด้านสุขลักษณะของอาหารและจะต้องแสดงใบอนุญาตให้บริการอาหาร หรือใบอนุญาตร้านอาหารเคลื่อนที่ส่วนบุคคลในการประกอบธุรกิจที่หน่วยงานของรัฐออกให้ในบริเวณพื้นที่ประกอบการ¹¹¹
- (3) รัฐจะกำหนดขอบเขตและลักษณะของใบอนุญาตดังนี้¹¹²
 - (3.1) ใบอนุญาตโดยปกติทั่วไปจะมีอายุกำหนด 2 ปี และจำกัดใบอนุญาตแต่ละประเภทของผู้จำหน่ายอาหาร

¹⁰⁷ New York City Administrative Code, Title 17, Chapter 3

¹⁰⁸ New York City Administrative Code, Title 17, Section 17-307

¹⁰⁹ New York City Administrative Code, Title 17, Section 17-325

¹¹⁰ New York City Health Code, Article 89. Section 89.05

¹¹¹ New York City Health Code, Article 89. Section 89.07

¹¹² New York City Health Code, Article 89. Section 89.09

(3.2) ใบอนุญาตชั่วคราวจะไม่จำกัดจำนวนใบอนุญาต โดยกำหนดใบอนุญาตตามเทศกาลต่างๆ ในช่วงระหว่างเดือนเมษายนถึงเดือนตุลาคมของทุก ๆ ปี

(3.3) ใบอนุญาตเฉพาะเขตพื้นที่ให้จำหน่ายหรือมีการให้สัมปทานในพื้นที่สาธารณะนั้น จะต้องได้รับอนุญาตตามที่รัฐกำหนด

(4) ใบอนุญาตในการจำหน่ายอาหารไม่สามารถโอนสิทธิ์ให้กับบุคคลอื่นได้¹¹³ รวมถึงการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ด¹¹⁴

(5) ภายใต้กฎหมาย Street Vending Modernization Act ที่ประกาศใช้มาตั้งแต่ปี 2016 ได้มีมาตรการเกี่ยวกับการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดดังนี้¹¹⁵

(5.1) เพิ่มจำนวนผู้ได้รับอนุญาตประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด ซึ่งปัจจุบันผู้ที่ได้รับอนุญาตในการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะมีประมาณ 5,000 กว่าราย

(5.2) เพิ่มจำนวนรถเข็นที่ได้รับอนุญาตเป็นจำนวนมากกว่า 2 เท่าจากเดิมเป็นเวลา 7 ปี

(5.3) กำหนดให้มีการแสดงป้ายราคาในการจำหน่ายอาหารให้ชัดเจน เพื่อให้ผู้บริโภคทราบถึงราคาของอาหารสตรีทฟู้ด

นอกจากนี้ในปัจจุบันนครนิวยอร์กได้พิจารณาออกร่างกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหาร สตรีทฟู้ด ภายใต้ชื่อ Intro 1116¹¹⁶ ซึ่งเป็นมาตรการทางกฎหมายเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดของนครนิวยอร์ก โดยกำหนดให้มีการเพิ่มจำนวนใบอนุญาตของผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดเป็นจำนวน 400 รายในแต่ละปีเป็นระยะเวลาถึง 10 ปี และมีการอ้างอิงข้อมูลวิเคราะห์ด้านรายได้ของผู้ประกอบธุรกิจจำหน่ายอาหารบนที่สาธารณะในนครนิวยอร์กกว่ามาตรการการเพิ่มจำนวนใบอนุญาตดังกล่าว จะช่วยส่งผลให้รัฐมีรายได้จากค่าธรรมเนียมการขออนุญาตได้มากขึ้นมากกว่า \$3.21 ล้าน และมีรายได้จากการเก็บภาษีเงินได้จากการประกอบธุรกิจมากขึ้น¹¹⁷

3.4.2 นครลอสแอนเจลิส

¹¹³ New York City Administrative Code, Title 17, Section 17-314.1

¹¹⁴ New York City Health Code, Article 89. Section 89.17

¹¹⁵ New York City Council. New York City Council to Introduce ‘Street Vending Modernization Act’ [ออนไลน์]. 2559. แหล่งที่มา: <https://council.nyc.gov/press/2016/10/11/124/> [3 มีนาคม 2564]

¹¹⁶ The New York City Council. Int 1116-2018: Expanding the availability of food vendor permits, creating an office of street vendor enforcement, and establishing a street vendor advisory board [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา: <https://legistar.council.nyc.gov/LegislationDetail.aspx?ID=3686667&GUID=A0683818-66E6-4651-8B31-3D65EE4D61B1&Options=&Search=> [9 มีนาคม 2564]

¹¹⁷ THE STREET VENDOR PROJECT. Intro 1116 – Providing Revenue in a Critical Time [ออนไลน์]. 2563. แหล่งที่มา: <http://streetvendor.org/intro-1116-providing-revenue-in-a-critical-time/> [3 มีนาคม 2564]

การประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดในรัฐแคลิฟอร์เนีย รัฐบาลได้ออกกฎหมาย California Senate Bill 946 (SB 946- Safe Sidewalk Vending Act) ¹¹⁸ ที่เริ่มบังคับใช้ตั้งแต่ปี 2019 ซึ่งเป็นกฎหมายเกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าบนทางเท้า โดยลักษณะของกฎหมายได้ให้อำนาจเจ้าหน้าที่ท้องถิ่นในการควบคุม ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อให้การจำหน่ายสินค้าบนทางเท้าเป็นไปตามกฎหมายอย่างถูกต้องและคุ้มครองสิทธิผู้ประกอบการจากการถูกละเมิด อีกทั้งสมาชิกเทศบาลท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่ได้กำหนดข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับนโยบายในข้อกฎหมายและการดำเนินการอนุญาตจำหน่ายอาหารบนทางเท้าภายใต้ข้อบัญญัติท้องถิ่น ดังเช่น นครลอสแอนเจลิส เมืองฮันติงตันบีช เป็นต้น เพื่อรักษาสุขอนามัยด้านสาธารณสุข ความปลอดภัยและความเป็นอยู่ที่ดีของประชาชน โดยผู้วิจัยได้ศึกษาในรายละเอียดของขั้นตอนการออกใบอนุญาตและมาตรการของรัฐในการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดของนครลอสแอนเจลิส ดังรายละเอียดต่อไปนี้

(ก) ขั้นตอนการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด¹¹⁹

(1) รัฐกำหนดให้ผู้ที่ประสงค์ยื่นขอใบอนุญาตต้องนำบัตรประจำตัวประชาชนที่มีรูปถ่ายของตน ใบขับขี่ หรือหนังสือเดินทาง และกรอกข้อมูลชื่อและที่อยู่ทางไปรษณีย์ของผู้ยื่นขอ ลักษณะและคำอธิบายของอาหารที่มีการจำหน่าย รวมถึงการรับรองว่าเอกสารถูกต้องที่เป็นจริงเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดที่สำนักงานธุรกิจใกล้พื้นที่ของผู้ยื่นขอ หากผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด เป็นตัวแทนของบุคคล ห้างหุ้นส่วน หรือบริษัท ก็ให้ใช้ข้อมูลชื่อและที่อยู่ของสำนักงานในองค์กรธุรกิจนั้น โดยเตรียมเอกสารประกอบ ได้แก่ หนังสือรับรองการจดทะเบียนภาษีธุรกิจ (Business Tax Registration Certificate หรือ BTRC) ใบอนุญาตผู้จำหน่ายของกรมสรรพากรรัฐแคลิฟอร์เนีย และใบอนุญาตด้านสาธารณสุข

(2) ในส่วนของใบอนุญาตด้านสาธารณสุข รัฐกำหนดให้ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดดำเนินการตามขั้นตอนก่อนที่เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจะดำเนินการตรวจสอบและออกใบอนุญาตด้านสาธารณสุขให้ โดยเริ่มจากการกรอกแผนธุรกิจโดยละเอียดจำนวน 2 ชุด กรอกใบสมัครและชำระค่าธรรมเนียมเพื่อตรวจสอบแผนดำเนินการ จากนั้นผู้ประกอบการต้องสร้างรถเข็นตามแผนธุรกิจที่ได้รับการอนุมัติ โดยการตรวจสอบขั้นสุดท้ายของรถเข็นอาหาร ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารจะต้องมีสัญญาตัวแทนแผนที่เส้นทางของพื้นที่ตั้งประกอบกิจการ เอกสารการขอใบอนุญาตด้านสาธารณสุข และชำระค่าธรรมเนียมใบอนุญาตเพื่อยื่นตรวจสอบ ซึ่งการยื่นคำร้องขอใบอนุญาตจะต้องเป็นลายลักษณ์อักษร

¹¹⁸ Public Counsel. LEGISLATIVE ALERT: SB 946 - SAFE SIDEWALK VENDING ACT [ออนไลน์]. 2561. แหล่งที่มา:

<http://www.publiccounsel.org/pages/?id=0053> [3 มีนาคม 2564]

¹¹⁹ Bureau of Street Services. Permit Requirements [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา: <https://streetsla.lacity.org/vending-permit-requirements> [3 มีนาคม 2564]

(3) เมื่อยื่นเอกสารในการขอใบอนุญาตครบถ้วน เจ้าหน้าที่ของรัฐก็จะดำเนินการตรวจสอบบริเวณพื้นที่ประกอบการตลอดจนเอกสารต่าง ๆ ตามกฎเกณฑ์ที่รัฐกำหนด หากผู้ประกอบการดำเนินการตามขั้นตอนขออนุญาตอย่างถูกต้อง เจ้าหน้าที่ของรัฐก็จะดำเนินการออกใบอนุญาตให้

(ข) มาตรการของรัฐในการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด

(1) ลักษณะวิธีการจำหน่ายอาหารจะต้องไม่เป็นการกีดขวางทางเดินเท้า รบกวนผู้คนสัญจรทางเท้า เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ความปลอดภัยและสวัสดิภาพของประชาชน สร้างเหตุรบกวนรำคาญหรือเป็นเหตุอันตรายและจะต้องอยู่ภายใต้ข้อกำหนดตามกฎหมาย¹²⁰

(2) รัฐกำหนดให้ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดชำระค่าธรรมเนียมรายปีสำหรับการขอต่ออายุใบอนุญาตในการประกอบธุรกิจในทุก ๆ ปี และหากผู้ประกอบการมีการเปลี่ยนแปลงลักษณะการดำเนินกิจการก็จะต้องมีการยื่นขอใบอนุญาตใหม่อีกครั้งพร้อมกับชำระค่าธรรมเนียมเช่นกัน และใบอนุญาตจะไม่สามารถโอนหรือเปลี่ยนแปลงกรรมสิทธิ์ได้¹²¹

(3) รัฐกำหนดให้ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดต้องวางแผนในเรื่องการประกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต โดยจะต้องตรวจสอบว่าได้ทำประกันที่ครอบคลุมการประกอบการทั้งหมดเรียบร้อยแล้วก่อนที่จะมีการดำเนินกิจการและครอบคลุมตลอดระยะเวลาในการขออนุญาต¹²²

(4) รัฐจะพิจารณาคุณสมบัติของผู้ยื่นขออนุญาต ซึ่งจะต้องเป็นผู้มีหน้าที่ชำระภาษีในการประกอบธุรกิจ ไม่เป็นลูกเพิกถอนใบอนุญาตในการจำหน่ายบนทางเท้าเป็นเวลา 1 ปี และไม่เป็นผู้ถูกตัดสินว่าเป็นผู้กระทำความผิดทางอาญา ก่อเหตุความเดือดร้อนรำคาญ หรือขัดต่อศีลธรรมตามที่รัฐกำหนดเป็นเวลา 5 ปี¹²³

(5) รัฐสามารถออกคำสั่งปฏิเสธการยื่นขออนุญาตและแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้ประกอบการทราบเมื่อผู้ประกอบการไม่ได้ดำเนินการตามเงื่อนไขที่กฎหมายกำหนด¹²⁴

3.4.3 นครพอร์ตแลนด์

นครพอร์ตแลนด์เป็นหนึ่งในนครที่มีชื่อเสียงในเรื่องของวัฒนธรรมรถเข็นจำหน่ายอาหารและได้รับการยกย่องว่าเป็นนครที่มีการวางแผนนโยบาย ข้อกำหนดโครงสร้างกฎหมายและระเบียบต่าง ๆ

¹²⁰ California, Government Code, Title 5, Division 1, Part 1, Chapter 6.2, Section 51038

¹²¹ The Huntington Beach Municipal Code Establishing a Sidewalk Vending Permitting and Regulatory Program, Ordinance No. 4179, Section 2, 5.100.030

¹²² The Huntington Beach Municipal Code Establishing a Sidewalk Vending Permitting and Regulatory Program, Ordinance No. 4179, Section 2, 5.100.040

¹²³ เรื่องเดียวกัน

¹²⁴ The Huntington Beach Municipal Code Establishing a Sidewalk Vending Permitting and Regulatory Program, Ordinance No. 4179, Section 2, 5.100.050

ในเชิงรุก อีกทั้งให้ความสำคัญในด้านการศึกษา ด้านสิ่งแวดล้อม ทรัพยากรทางบุคคลที่เกี่ยวกับการพัฒนา รวมถึงกลยุทธ์ในการเข้าถึงผู้จำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ ซึ่งในส่วนของมาตรการของรัฐในการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดของนครพอร์ตแลนด์ มีรายละเอียดดังนี้

(1) รัฐไม่ได้มีการจำกัดจำนวนสูงสุดของใบอนุญาตประกอบธุรกิจไว้ แต่รัฐยังคงกำหนดให้ผู้ประกอบธุรกิจต้องได้รับการอนุญาตอย่างถูกต้องและมีใบอนุญาตในการจำหน่ายสินค้าบนที่สาธารณะที่ขบด้วยกฎหมาย โดยสร้างระบบการยื่นขออนุญาตและขั้นตอนต่าง ๆ สำหรับผู้จำหน่ายอาหารบนรถเข็นเพื่อให้การประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดมีความสะดวกมากขึ้น ตั้งแต่การออกแบบรถเข็นจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะตามที่กฎหมายกำหนด การให้ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงแนวปฏิบัติต่าง ๆ ของการประกอบธุรกิจขนาดเล็ก¹²⁵

(2) รัฐได้ออกโครงการสนับสนุนผู้ประกอบการในการจำหน่ายอาหารที่เป็นลักษณะ FoodHub โดยนำร้านอาหาร ผลิตภัณฑ์ของเกษตรกร โรงเรียนและชุมชน เข้ามาร่วมในแพลตฟอร์มบนเครือข่ายออนไลน์ เพื่อให้สร้างความเชื่อมโยงของข้อมูลและความสัมพันธ์ระหว่างผู้จำหน่ายอาหาร และเป็นการเพิ่มศักยภาพของชุมชน¹²⁶

3.4.4 นครชิคาโก

รัฐได้มีแผนนโยบายของการประกอบธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับสตรีทฟู้ด เพื่อให้กระบวนการดำเนินการเป็นไปตามข้อบังคับและกฎระเบียบของรัฐ ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับมาตรการของรัฐในการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดของนครชิคาโก มีรายละเอียดดังนี้

(1) ในการยื่นขออนุญาตตลอดจนการต่อใบอนุญาตผู้ประกอบการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดจะต้องชำระค่าธรรมเนียมการขออนุญาตตามที่กฎหมายกำหนด โดยใบอนุญาตจะมีกำหนดระยะเวลา 2 ปี¹²⁷

(2) หากผู้ประกอบการสตรีทฟู้ดละเมิดข้อกำหนดในการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดจะถูกเพิกถอนใบอนุญาตเป็นเวลา 3 ปี¹²⁸

(3) รัฐได้กำหนดให้ใบอนุญาตไม่สามารถมีการโอนสิทธิ์ให้แก่บุคคลอื่นได้¹²⁹

¹²⁵ City of Portland, Oregon. [Sidewalk Vending permit application](https://www.portland.gov/sites/default/files/2020-02/sidewalk-vending-cart-permit-application-packet-2020.pdf) [ออนไลน์]. 2558. แหล่งที่มา: <https://www.portland.gov/sites/default/files/2020-02/sidewalk-vending-cart-permit-application-packet-2020.pdf> [9 มีนาคม 2564]

¹²⁶ Yves Cabannes and Cecilia Marocchino, *Integrating Food into Urban Planning*, พิมพ์ครั้งที่ 1, (London: UCL Press, 2561), หน้า 110-112

¹²⁷ Municipal Code of Chicago, Chapter 4-5-010

¹²⁸ Municipal Code of Chicago, Chapter 4-8-025

¹²⁹ Municipal Code of Chicago, Chapter 4-8-030

(4) นโยบายภาครัฐไม่ได้จำกัดจำนวนใบอนุญาตของผู้จำหน่ายอาหาร แต่ยังคงมีข้อจำกัดบางประการหากมีความเกี่ยวข้องในด้านความปลอดภัยสาธารณะ รัฐสามารถกำหนดกฎเกณฑ์หรือจำกัดจำนวนใบอนุญาตตามแต่ละประเภทของการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดให้เหมาะสมตามสัดส่วนได้¹³⁰

(5) รัฐได้ออกกฎหมายปรับลดค่าธรรมเนียมในการขออนุญาต และกำหนดให้ยกเลิกค่าธรรมเนียมเกี่ยวกับการใช้เครื่องครัวในการจัดเตรียมอาหารเพื่อจำหน่ายทุก 6 เดือน¹³¹ ซึ่งส่งผลดีต่อผู้ประกอบการธุรกิจเป็นการเปิดโอกาสในการเข้ามาประกอบกิจการและสร้างความร่วมมือระหว่างภาครัฐและผู้จำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ

(6) รัฐได้จัดทำคู่มือสำหรับการประกอบธุรกิจในรูปแบบฟู้ดทรัค ตั้งแต่ขั้นตอนการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดที่จะต้องกรอกข้อมูลที่มีความสำคัญและจำเป็นต่อการยื่นใบสมัคร การพิจารณาคุณสมบัติที่เกี่ยวกับการผลิตและการจำหน่ายอาหาร ขั้นตอนการตรวจสอบและการประกันทรัพย์สิน รวมถึงการได้รับอนุญาตให้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด¹³² เพื่อเป็นแนวปฏิบัติในการประกอบธุรกิจให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ โดยคู่มือดังกล่าวได้จัดทำผ่านสื่อออนไลน์ทางอินเทอร์เน็ต ทำให้ผู้ประกอบการสามารถเข้าถึงแหล่งข้อมูลได้สะดวกมากขึ้น

(7) รัฐกำหนดให้การประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดรูปแบบฟู้ดทรัค จะต้องมิใช่และใบลงทะเบียนรถจำหน่ายอาหาร และมีใบอนุญาตความปลอดภัยด้านอัคคีภัยสำหรับการใช้แก๊สหรืออุปกรณ์ที่ก่อให้เกิดเชื้อเพลิง ซึ่งจะต้องมีการประกันความเสียหายไว้ก่อนการได้รับอนุญาต¹³³

3.5 มาตรการอื่น ๆ

นอกจากมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดที่กล่าวไว้ข้างต้น ภาครัฐยังได้นำกฎหมายมาปรับใช้ให้สอดคล้องกับบริบทสภาพแวดล้อมของแต่ละนครท้องถิ่น และเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นในปัจจุบันอย่างวิกฤตการณ์โควิด 19 เพื่อให้การบังคับใช้กฎหมายเกิดประสิทธิภาพมากขึ้น ซึ่งในเนื้อหาของส่วนนี้จะประกอบด้วย 2 ส่วน คือ มาตรการลงโทษทางปกครองเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด และมาตรการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดในช่วงวิกฤตการณ์โควิด 19 ดังรายละเอียดต่อไปนี้

¹³⁰ Municipal Code of Chicago, Chapter 4-8-037

¹³¹ Chicago Tribune. [Food carts get a push from City Hall](https://www.chicagotribune.com/opinion/editorials/ct-food-carts-lic) [ออนไลน์]. 2560. แหล่งที่มา: <https://www.chicagotribune.com/opinion/editorials/ct-food-carts-lic> [8 มีนาคม 2564]

¹³² City of Chicago. [Mobile Food Truck Licenses](https://www.chicago.gov/city/en/depts/bacp/supp_info/mobile_food_vendorlicenses.html) [ออนไลน์]. 2557. แหล่งที่มา:

https://www.chicago.gov/city/en/depts/bacp/supp_info/mobile_food_vendorlicenses.html [8 มีนาคม 2564]

¹³³ Municipal Code of Chicago, Chapter 4-8-036

3.5.1 มาตรการลงโทษทางปกครองเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด

ในการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดให้มีความเป็นระเบียบมากขึ้น หนึ่งในมาตรการของประเทศสหรัฐอเมริกาได้มีการวางแผนกำหนดไว้ในโครงสร้างของกฎหมายหรือข้อบังคับในแต่ละรัฐท้องถิ่น คือมาตรการในการลงโทษผู้ที่กระทำผิดหรือละเมิดข้อกำหนดต่าง ๆ ที่แต่ละรัฐจะมีการกำหนดโทษไว้ ทั้งนี้ผู้วิจัยขอนำเสนอมาตรการของรัฐแคลิฟอร์เนีย ซึ่งเป็นการลงโทษตามกฎหมาย SB 946 - Safe Sidewalk Vending Act โดยการละเมิดการจำหน่ายในที่สาธารณะจะเป็นลักษณะการลงโทษเชิงปรับในทางปกครองเท่านั้น¹³⁴ จะมิให้มีการลงโทษทางอาญาสำหรับการละเมิดทางเท้า ซึ่งมาตรการลงโทษทางปกครองเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด มีรายละเอียดดังนี้

(1) สำหรับการละเมิดครั้งแรก จะเสียค่าปรับ \$100 สำหรับการละเมิดครั้งที่สอง จะเสียค่าปรับ \$200 และในครั้งถัด ๆ ไป จะเสียค่าปรับ \$500 ภายในระยะเวลา 1 ปีที่ละเมิดนับจากการละเมิดครั้งแรก

(2) สำหรับการประกอบธุรกิจบนที่สาธารณะที่มีขอบด้วยกฎหมาย หรือผู้ประกอบการไม่สามารถแสดงหลักฐานต่อพนักงานเจ้าหน้าที่เพื่อพิสูจน์ได้ หน่วยงานท้องถิ่นอาจกำหนดให้ผู้จำหน่ายบนที่สาธารณะจ่ายค่าปรับที่มากขึ้น โดยผู้ที่ไม่มีใบอนุญาตในการละเมิดครั้งแรก จะเสียค่าปรับ \$250 สำหรับการละเมิดครั้งที่สอง จะเสียค่าปรับ \$500 และในครั้งถัด ๆ ไป จะเสียค่าปรับ \$1,000 ภายในระยะเวลา 1 ปีที่ละเมิดนับจากครั้งแรก

(3) เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจในการปรับลดจำนวนค่าปรับในการละเมิดตามที่กฎหมายกำหนดจาก \$1,000 เป็น \$500 ได้ในครั้งที่สี่เป็นต้นไป หากผู้ละเมิดอยู่ในระหว่างการได้รับการพิสูจน์ข้อเท็จจริงจากหน่วยงานรัฐ หรืออยู่ในระหว่างกระบวนการที่รอการตรวจสอบและพิสูจน์ใบอนุญาตตามกฎหมาย

(4) เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจยกเลิกใบอนุญาตที่ออกให้ผู้จำหน่ายได้หากพบว่ามี การละเมิดในครั้งที่สี่หรือมากกว่านั้น

(5) เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจพิจารณาโทษให้ผู้จำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดที่ละเมิดข้อกำหนด และไม่มีความสามารถในการชำระค่าปรับตามที่กฎหมายกำหนดให้ดำเนินการบริการสาธารณะเพื่อชุมชนหรือทำประโยชน์ให้สังคมทดแทนวิธีการชำระค่าปรับในทางปกครองได้

3.5.2 มาตรการเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดในช่วงวิกฤตการณ์โควิด 19

เนื่องด้วยวิกฤตการณ์โควิด 19 ที่เกิดขึ้น ส่งผลให้รัฐบาลของสหรัฐอเมริกาได้มีมาตรการในการควบคุมการแพร่ระบาดของเชื้อโรค และกำหนดให้หน่วยงานของรัฐที่กำกับดูแลด้านสาธารณสุข

¹³⁴ California, Government Code, Title 5, Division 1, Part 1, Chapter 6.2, Section 51039

เป็นผู้ออกข้อกำหนดและแนวปฏิบัติต่าง ๆ ในเรื่องของการประกอบอาหาร ตั้งแต่การเตรียมอาหาร การหยิบจับอาหาร และการจัดส่งอาหารให้เกิดความปลอดภัย โดยในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด รัฐได้มีข้อเสนอแนะสำหรับแนวทางในการปฏิบัติของผู้ประกอบการเช่นกัน ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้¹³⁵

(1) รัฐจะให้อนุญาตผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ดที่มีใบอนุญาตด้านสาธารณสุขที่ถูกต้องตามกฎหมายสามารถจำหน่ายอาหารได้เท่านั้น โดยสังเกตจากป้ายหรือสติ๊กเกอร์บนรถเข็นหรือพื้นที่ประกอบการ

(2) ผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ดต้องปฏิบัติตามมาตรการรักษาระยะห่าง โดยจัดหาน้ำยาฆ่าเชื้อหรือเจลทำความสะอาดที่มีแอลกอฮอล์อย่างน้อย 60% ไว้ให้ลูกค้า และติดป้ายแจ้งลูกค้าว่าต้องสวมหน้ากากอนามัย รักษาระยะห่างและลูกค้าควรอยู่บ้านหากพบว่ามีอาการป่วยทางระบบทางเดินหายใจ เป็นไข้และไอ

(3) ผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ดต้องควบคุมและจัดการให้ลูกค้าปฏิบัติตามมาตรการรักษาระยะห่างในการเข้าคิว โดยลูกค้าต้องอยู่ห่างกันในระยะอย่างน้อย 6 ฟุต ในกรณีที่มีการออกแบบจุดเข้าคิวรอรับอาหารบนที่สาธารณะจะต้องประสานงานกับหน่วยงานของรัฐ หรือในกรณีที่มีการติดเทปบนพื้นที่จำหน่ายอาหาร เมื่อมีการปิดร้านหรือเคลื่อนย้ายพื้นที่ประกอบการ ผู้จำหน่ายอาหารจะต้องลอกและกำจัดเทปอย่างถูกวิธี

(4) ไม่มีการรับประทานอาหารที่บริเวณพื้นที่ประกอบการ และไม่อนุญาตให้ลูกค้าเข้ามาในพื้นที่ประกอบการ

(5) ผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ดต้องล้างมือด้วยสบู่และน้ำ รวมถึงน้ำยาฆ่าเชื้อหรือเจลทำความสะอาดที่มีแอลกอฮอล์อย่างน้อย 60% และสวมมาสก์ปิดหน้าตลอดเวลาเมื่อมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างกันหรือกับลูกค้า

(6) ผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ดต้องปฏิบัติตามหลักปฏิบัติด้านความปลอดภัยของอาหารขั้นพื้นฐาน ได้แก่ เก็บรักษาอาหารที่มีอุณหภูมิร้อนหรือเย็นในองศาที่เหมาะสม ปิ้งอาหารอย่างพิถีพิถันให้ถูกสุขลักษณะ หมั่นทำความสะอาดและฆ่าเชื้อภาชนะและอุปกรณ์ในการจำหน่ายอาหาร

(7) ผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ดต้องตรวจสอบว่าอาหารและส่วนประกอบของอาหารทั้งหมดมาจากแหล่งอาหารที่ได้รับการรับรอง

¹³⁵ Bureau of Street Services. [COVID-safety guidelines for food vending](https://streetsla.lacity.org/sites/default/files/DPHguide.pdf) [ออนไลน์]. 2563. แหล่งที่มา: <https://streetsla.lacity.org/sites/default/files/DPHguide.pdf> [8 มีนาคม 2564]

(8) ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดต้องหมั่นฆ่าเชื้อบริเวณพื้นผิวที่มีการสัมผัสบ่อยครั้งเป็นประจำ เช่น เคาน์เตอร์ พื้นที่ใช้ชำระเงินของลูกค้า ที่จับรถเข็น ถังขยะ เป็นต้น และปฏิบัติตามคำแนะนำการควบคุมโรคติดต่อของสาธารณสุข

(9) ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดต้องปฏิบัติตามหลักปฏิบัติด้านสุขภาพและสุขอนามัยของพนักงาน หากพบว่าผู้จำหน่ายอาหารหรือพนักงานมีอาการเจ็บป่วย จะต้องให้อยู่ที่บ้านจนกว่าอาการจะหายดีเป็นปกติ

(10) หากผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำที่กำหนดดังกล่าว จะต้องเสียค่าปรับในการละเมิดเป็นจำนวนถึง \$1,000 ต่อวัน

3.6 อำนาจหน้าที่รัฐและหน่วยงานกำกับดูแลธุรกิจสตรีทฟู้ดที่เกี่ยวข้อง

ในส่วนของการขอใบขออนุญาตดำเนินงานของภาครัฐ นโยบายตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมและกำกับดูแลธุรกิจสตรีทฟู้ด การบังคับใช้ของกฎหมาย ตลอดจนการกำหนดพื้นที่ในแผนงานเชิงโครงการ รัฐกำหนดอำนาจความรับผิดชอบของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ พนักงานเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น เจ้าหน้าที่ตำรวจ เจ้าหน้าที่กระทรวงสาธารณสุข หรือพนักงานเจ้าหน้าที่ตามที่กฎหมายให้อำนาจ ยกตัวอย่างเช่น กรมตำรวจเป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่จัดระเบียบความเรียบร้อยของรัฐ กรมอนามัยเป็นหน่วยงานที่มีหน้าที่กำกับดูแลด้านสาธารณสุขทั้งหมดของประชาชน และให้แต่ละหน่วยงานภาครัฐออกรายงานโดยสรุปแผนงานโครงการ ตลอดจนงบประมาณในแต่ละปี เพื่อรายงานและสะท้อนมุมมองในแต่ละด้านที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจสตรีทฟู้ด โดยอำนาจหน้าที่รัฐและหน่วยงานกำกับดูแลธุรกิจสตรีทฟู้ดที่เกี่ยวข้องของประเทศสหรัฐอเมริกา มีรายละเอียดดังนี้

(1) รัฐกำหนดให้หน่วยงานสาธารณสุขเป็นผู้ออกกฎหมายที่สอดคล้องกับกฎหมายเกี่ยวกับสุขภาพและอนามัยของประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งมีเจ้าพนักงานสาธารณสุขเป็นผู้มีอำนาจในการควบคุมการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ด ทั้งตรวจสอบสุขลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ด การรักษาความสะอาดและความเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการ รวมถึงการออกใบอนุญาตในการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดตามข้อกำหนดสาธารณสุข ยกตัวอย่างเช่น หน่วยงานสาธารณสุขที่กำกับดูแลในเมืองลอสแอนเจลิส มีอำนาจหน้าที่ในการตรวจสอบมาตรฐานอาหารและพื้นที่ประกอบการของสตรีทฟู้ด และออกใบอนุญาตจำหน่ายอาหารในพื้นที่สาธารณะ

(2) รัฐกำหนดให้หน่วยงานสาธารณสุขมีหน้าที่ในการจัดทำคู่มือและจัดหลักสูตรในการอบรมสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ด ตลอดจนให้ความรู้เกี่ยวกับข้อปฏิบัติในการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดที่ถูกสุขลักษณะอนามัยและข้อกำหนดสุขาภิบาล เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้บริโภค

สามารถเข้าถึงแหล่งความรู้ได้สะดวกมากขึ้น รวมถึงติดตามประเด็นข้อร้องเรียนปัญหาสุขอนามัยในการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ด

(3) รัฐมีอำนาจควบคุมและปรับเปลี่ยนเวลาและลักษณะการดำเนินการตามข้อปฏิบัติต่าง ๆ ภายใต้ขอบเขตกฎหมาย หากมีความจำเป็นเพื่อให้สาธารณชนได้รับประโยชน์ หรือป้องกันเพื่อไม่ให้เกิดความแออัดในกิจกรรมเชิงพาณิชย์ที่ไม่เหมาะสม หรือไปบดบังความสวยงามและความเป็นธรรมชาติของพื้นที่สาธารณะ ยกตัวอย่างเช่น การกำหนดลักษณะการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดในลักษณะที่เป็นการจำหน่ายอาหารเคลื่อนที่แบบสัญจรไปมาหรือแบบตั้งถาวรได้ อีกทั้งการจำกัดจำนวนชั่วโมงในการประกอบธุรกิจให้มีความเหมาะสม ไม่เป็นการจำกัดมากเกินไป เป็นต้น

(4) รัฐมีอำนาจควบคุมในเรื่องของพื้นที่สำหรับการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ด โดยกำหนดห้ามไม่ให้ผู้ประกอบการตั้งจำหน่ายในพื้นที่ห้ามจำหน่าย หรือจำกัดพื้นที่จำหน่ายเป็นการเฉพาะเจาะจงได้ ยกตัวอย่างเช่น จำกัดพื้นที่บริเวณเขตที่อยู่อาศัย กำหนดพื้นที่ห้ามจำหน่ายตามสถานที่สำคัญต่าง ๆ อีกทั้งกำหนดห้ามจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดในบริเวณที่ใกล้เคียงกับพื้นที่ได้รับอนุญาตที่ชอบด้วยกฎหมายตามช่วงเวลาดำเนินการที่รัฐกำหนด เป็นต้น

(5) รัฐสามารถกำหนดข้อบังคับท้องถิ่น จำกัดจำนวนผู้ได้รับการอนุญาต ตลอดจนควบคุมผู้จำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดในการประกอบธุรกิจในพื้นที่บริเวณนั้นให้เป็นไปตามที่กฎหมายบัญญัติไว้ หากเป็นเรื่องที่มีความเกี่ยวข้องกับด้านสุขอนามัย ความปลอดภัย หรือสวัสดิภาพของสาธารณชน

(6) รัฐกำหนดให้การขอรับใบอนุญาตในการประกอบธุรกิจหรือใบอนุญาตเพิ่มเติมในเรื่องอื่น ๆ จะต้องชอบด้วยกฎหมาย ผู้ประกอบการอาหารสตรีทฟู้ดมีสิทธิที่จะได้รับอนุญาตหรือได้รับความยินยอมจากหน่วยงานของรัฐท้องถิ่นเท่านั้น

(7) รัฐท้องถิ่นสามารถออกใบอนุญาตชั่วคราวเป็นกรณีพิเศษได้ เช่น การออกใบอนุญาตในการถ่ายทำการแสดง การเดินพาเหรด หรือคอนเสิร์ตกลางแจ้ง เป็นต้น หรือกำหนดเงื่อนไขเพิ่มเติมในการอนุญาตสำหรับการให้สัมปทานการจำหน่ายในบริเวณสวนสาธารณะได้

(8) รัฐมีอำนาจในการบริหารจัดการโดยร่วมมือกับหน่วยงานต่าง ๆ วางแผนและนำกฎหมายที่เกี่ยวข้องมาบังคับใช้ในการจัดระเบียบความเรียบร้อยของบ้านเมือง เพื่อก่อให้เกิดโครงการนำร่องและโครงการอื่น ยกตัวอย่างเช่น การวางแผนการใช้พื้นที่ของรัฐที่ได้รับความร่วมมือจากเกษตรกร นักอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมเข้ามามีส่วนร่วมในการร่างกฎหมายของรัฐท้องถิ่น หรือได้รับความร่วมมือในการวางแผนเชิงพื้นที่ประกอบการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดจากหน่วยงานกรมโยธา หรือหน่วยงานกรมขนส่ง เป็นต้น

บทที่ 4

วิเคราะห์เปรียบเทียบมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดในประเทศ สหรัฐอเมริกาและแนวทางในการนำมาปรับใช้กับกรุงเทพมหานคร

จากการศึกษาบทบัญญัติของกฎหมายทั้งพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ และกฎหมายอื่น ๆ ที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องและใกล้เคียงกันกับการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด ดังเช่น พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติจราจรทางบก พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติรถยนต์ พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558 พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551 พระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. 2560 พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. 2551 พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 และกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ตลอดจนมาตรการการบังคับใช้กฎหมายในกรุงเทพมหานคร ซึ่งในตลอดหลายปีที่ผ่านมาหน่วยงานภาครัฐได้ออกกฎหมายเพื่อให้บ้านเมืองมีความเป็นระเบียบเรียบร้อยมากขึ้น และได้กำหนดกฎเกณฑ์ต่าง ๆ ของการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ เพื่อให้ผู้ประกอบการได้ปฏิบัติตามอย่างถูกต้อง อีกทั้งรัฐยังควบคุมให้การจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดจะต้องมีมาตรฐานตามที่รัฐกำหนด แต่ปัจจุบันยังคงพบปัญหาที่เกิดขึ้นซึ่งปรากฏอยู่ในเนื้อหาของบทที่ 2 จึงกล่าวได้ว่ามาตรการควบคุมในการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดยังคงไม่เพียงพอและเหมาะสมต่อธุรกิจและผู้บริโภคอาหารสตรีทฟู้ด โดยผู้วิจัยได้ทำการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับธุรกิจสตรีทฟู้ดในประเทศสหรัฐอเมริกา กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดในประเทศสหรัฐอเมริกา รวมถึงในนครต่าง ๆ ได้แก่ นครนิวยอร์ก นครลอสแอนเจลิส นครพอร์ตแลนด์ นครชิคาโก และนครซีแอตเทิล อีกทั้งมาตรการในการบังคับใช้กฎหมายเพื่อควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด ซึ่งมีความสอดคล้องและแตกต่างกันไปตามแต่สภาพแวดล้อมความเป็นอยู่ของคนในพื้นที่นั้น ๆ โดยเนื้อหาในบทนี้จะเป็นการวิเคราะห์เปรียบเทียบระหว่างปัญหาและมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดที่พบในกรุงเทพมหานคร กับการนำองค์ความรู้และมาตรการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดในประเทศสหรัฐอเมริกามาประยุกต์ใช้กับกรุงเทพมหานครให้มีความเหมาะสมมากขึ้น

4.1 วิเคราะห์เปรียบเทียบมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดเกี่ยวกับ สุขลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ด

จากปัญหาที่เกี่ยวข้องกับสุขลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ดที่พบในกรุงเทพมหานคร ได้แก่ อาหารสตรีทฟู้ดยังคงไม่มีมาตรฐานหรือความปลอดภัยเท่าที่ควร ผู้จำหน่ายอาหารและผู้สัมผัสอาหารยังคงขาดความรู้ในเรื่องสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการอาหารที่ดี รวมถึงข้อกำหนดและแนวปฏิบัติในการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ อีกทั้งวัฒนธรรมในการบริโภคอาหารสตรีทฟู้ดของผู้บริโภคยังไม่ค่อยตระหนักถึงเรื่องของความสะอาดและปลอดภัยของอาหาร ซึ่งในส่วนของเรื่องสุขลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ด ผู้วิจัยจึงได้เปรียบเทียบข้อมูลระหว่างกรุงเทพมหานครและประเทศสหรัฐอเมริกา ดังนี้

ประเด็นปัญหา	ส่วนเนื้อหา	กรุงเทพมหานคร	ประเทศสหรัฐอเมริกา
1. อาหารสตรีทฟู้ดยังคงไม่มีมาตรฐานหรือความปลอดภัยเท่าที่ควร	บทกฎหมาย	1. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 กำหนดสุขลักษณะของอาหารที่ดี	1. Model Food Code 2017 (พระราชบัญญัติอาหาร)
2. ผู้จำหน่ายอาหารและผู้สัมผัสอาหารยังคงขาดความรู้ในเรื่องสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการอาหารที่ดี รวมถึงข้อกำหนดและแนวปฏิบัติในการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ		2. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และมีกฎหมายใกล้เคียงกันในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 แต่ยังไม่ครอบคลุมขอบเขตสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ	2. กฎหมายในแต่ละนครของประเทศสหรัฐอเมริกามีการกำหนดสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดในที่สาธารณะเป็นข้อกำหนดเฉพาะท้องถิ่น และมีการกำหนดเกณฑ์ควบคุมเกี่ยวกับอุณหภูมิของอาหารซึ่งในกรุงเทพมหานครยังไม่มี
3. วัฒนธรรมในการบริโภคอาหารสตรีทฟู้ดของผู้บริโภคยังไม่ค่อยตระหนักถึงเรื่องของความสะอาด	อำนาจหน้าที่ของหน่วยงานรัฐ	กระทรวงสาธารณสุข เป็นหน่วยงานตรวจสอบ ประเมิน ออกใบอนุญาต รับรองมาตรฐาน และบังคับใช้ในเขตพื้นที่นั้น	กระทรวงสาธารณสุข เป็นหน่วยงาน ตรวจสอบ ประเมิน ออกใบอนุญาต รับรองมาตรฐาน และบังคับใช้ในเขตพื้นที่นั้น

ประเด็นปัญหา	ส่วนเนื้อหา	กรุงเทพมหานคร		ประเทศสหรัฐอเมริกา
และปลอดภัยของอาหาร				
	การบังคับใช้	มาตรการควบคุมของภาครัฐ	มีการกำหนดเกณฑ์การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานครและมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ตรวจสอบประเมินทุก 1 ปี	มีการกำหนดเกณฑ์การรับรองมาตรฐานความปลอดภัย ซึ่งในแต่ละนครของประเทศสหรัฐอเมริกามีมาตรการควบคุมในการตรวจสอบสุขลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ด ตั้งแต่ 6 เดือนจนถึง 1 ปี
		เกณฑ์การประเมินมาตรฐาน	แบบตรวจสุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี โดยให้คะแนนเป็นเกรดแบบ A,B,C	แบบเกณฑ์การรับรองมาตรฐานความปลอดภัย โดยให้คะแนนเป็นเกรดแบบ A,B,C (นครอื่น ๆ) และมีการใช้ระบบ rating โดยมีรูปสัญลักษณ์แสดงลักษณะอิมจี (นครซีแอตเทิล)
รูปแบบการประกอบธุรกิจ	การจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะแบบแผงลอยจำหน่ายอาหาร และรถเร่จำหน่ายอาหาร	การจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะแบบร้านค้าทั่วไป และฟู้ดทรัค		

ประเด็นปัญหา	ส่วนเนื้อหา	กรุงเทพมหานคร	ประเทศสหรัฐอเมริกา
		การจัด อบรมและ จัดทำ คู่มือ	มีการจัดอบรมการ อบรมผู้ประกอบการ กิจการและผู้สัมผัส อาหาร รวมถึงการ ทำคู่มือสุขาภิบาล อาหารที่ดี
		มาตรการ เชิงลงโทษ	ปรับตามข้อ กฎหมายกำหนด ปรับแบบขั้นบันไดตาม จำนวนครั้งที่มีการละเมิด
		นโยบาย มาตรการ โครงการ แผนงานที่ ควร นำมาใช้	โครงการ Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP) ผ่านการทำบัตร อาหารหรือแสตมป์อาหาร

จากตารางสำหรับเนื้อหาในส่วนของกฎหมายในเรื่องของสุขลักษณะอาหารสตรีทฟู้ดของทั้ง กรุงเทพมหานครและสหรัฐอเมริกาโดยภาพรวมจะมีการกำหนดข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหารที่ดี ทั้งในเรื่องความปลอดภัย อาหารที่ไม่มีสารปนเปื้อน หรือเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และกำหนดมาตรฐานอาหารโดยหลัก ซึ่งในประเทศสหรัฐอเมริกาก็มีความแตกต่างเพิ่มเติมในเรื่องที่มีการกำหนดสุขลักษณะของอาหารที่ละเอียดกว่า โดยมีมาตรฐานในการควบคุมและกำหนดอุณหภูมิของอาหาร รวมถึงอาหารสตรีทฟู้ด สำหรับกรุงเทพมหานครในส่วนของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารสตรีทฟู้ดจะนำกฎหมายของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 มาใช้บังคับเป็นหลักพื้นฐาน แต่ในแง่ของเนื้อหารายละเอียดในเชิงข้อปฏิบัติเกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหารรวมถึงข้อสุขาภิบาลอาหารที่ดี ขอบเขตกฎหมายยังไม่ครอบคลุมถึงลักษณะการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ด เนื่องด้วยปัจจุบันมีกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งได้กำหนดขอบเขตของสถานที่จำหน่ายอาหารไว้ว่า เป็นอาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น

หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม¹³⁶ และเมื่อพิจารณากฎกระทรวงดังกล่าวที่มีเนื้อหาใกล้เคียงกัน ซึ่งได้กำหนดสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารในบางข้อ เช่น สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะ ให้บังคับใช้ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ¹³⁷ ซึ่งได้กำหนดสถานที่สาธารณะไว้ว่า เป็นสถานที่ซึ่งประชาชนมีความชอบธรรมที่จะเข้าไปได้ ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการเชื้อเชิญหรือต้องจ่ายค่าตอบแทนหรือไม่ก็ตาม¹³⁸ และเมื่อพิจารณาเนื้อหาในรายละเอียดในบางข้อก็ยังคงไม่ครอบคลุมหรือเกินขอบเขตของการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะได้ ดังนั้นจึงควรมีกฎหมายที่จัดทำขึ้นในรูปของกฎกระทรวงที่อาศัยอำนาจของกฎหมายแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เกี่ยวกับสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะซึ่งรวบรวมเนื้อหาทั้งในส่วนของ สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ และสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร รวมถึงข้อสุขาภิบาลที่เกี่ยวกับการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะในกฎหมายฉบับเดียวกัน ซึ่งจะสามารถทำให้มีกฎหมายรองรับและควบคุมสุขลักษณะการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดให้ดีขึ้น และช่วยให้ผู้ใช้กฎหมาย ทั้งผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาสาระที่เกี่ยวข้องกับสุขาภิบาลอาหารและโภชนาการอาหารที่ดี ซึ่งตรงประเด็นและอยู่ในขอบเขตของการปฏิบัติงานมากยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ในเรื่องของการบังคับใช้กฎหมาย อาจกล่าวได้ว่าทั้งกรุงเทพมหานครและสหรัฐอเมริกา หน่วยงานภาครัฐได้มีมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะโดยกำหนดเกณฑ์การประเมินมาตรฐานอาหารให้มีความปลอดภัยซึ่งวิธีที่นำมาใช้ก็จะเป็นแบบการให้คะแนนในลักษณะ A,B,C เช่นเดียวกัน แต่ทั้งนี้ในนครซีแอตเทิลได้นำระบบ rating มาใช้โดยมีลักษณะเป็นรูปแบบอีโมจิ ซึ่งผู้วิจัยเห็นว่ามีความน่าสนใจหากกรุงเทพมหานครนำการใช้อีโมจิมาอยู่ในป้ายมาตรฐานอาหารปลอดภัยที่กระทรวงสาธารณสุขรับรอง เสมือนเป็นการริเริ่มตั้งให้กับภาพลักษณ์ของมาตรฐานอาหารปลอดภัย และสร้างความตระหนักรู้ให้กับผู้บริโภคได้ เนื่องด้วยการแสดงรูปสัญลักษณ์อีโมจิเสมือนเป็นการถ่ายทอดอารมณ์ความรู้สึกให้กับผู้ซื้อหรือผู้บริโภคได้ อีกทั้งการนำโครงการหรือนโยบายในเชิงโภชนาการอาหารที่ดีมาปรับใช้โดยริเริ่มเป็นลักษณะโครงการนำร่องในเขตพื้นที่ต่าง ๆ ของกรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นแผนปฏิบัติงานในเบื้องต้นก่อนโดยนำองค์ความรู้

¹³⁶ มาตรา 4 ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

¹³⁷ ข้อ 3 (3) ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

¹³⁸ มาตรา 4 ตามพระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. 2560

จากในประเทศสหรัฐอเมริกามาใช้ และเป็นการช่วยให้เกิดวัฒนธรรมการบริโภคที่ผู้บริโภคตระหนักเห็นถึงคุณค่าของการบริโภคอาหารปลอดภัยมากขึ้น

4.2 วิเคราะห์เปรียบเทียบมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดเกี่ยวกับการรักษาความสะอาดและความเรียบร้อยของบริเวณพื้นที่ประกอบการ

จากปัญหาเกี่ยวกับความไม่สะอาดและไม่เรียบร้อยของบริเวณพื้นที่ประกอบการที่พบในกรุงเทพมหานคร ได้แก่ ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดไม่ได้ดูแลและบำรุงรักษาความสะอาดของพื้นที่อยู่เสมอ การจัดวางอาหารหรือสิ่งของเครื่องใช้บนรถจำหน่ายอาหารหรือหาบเร่แผงลอยยังคงไม่เรียบร้อยเป็นหมวดหมู่ อีกทั้งการกำจัดขยะมูลฝอยในบริเวณพื้นที่ประกอบการที่ยังไม่เป็นระเบียบดีนัก ผู้วิจัยจึงได้เปรียบเทียบข้อมูลระหว่างกรุงเทพมหานครและประเทศสหรัฐอเมริกา ดังนี้

ประเด็นปัญหา	ส่วนเนื้อหา	กรุงเทพมหานคร	ประเทศสหรัฐอเมริกา
1. ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดไม่ได้ดูแลและบำรุงรักษาความสะอาดของพื้นที่อยู่เสมอ	บท กฎหมาย	1. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535	1. Model Food Code 2017 (พระราชบัญญัติอาหาร)
2. การจัดวางอาหารหรือสิ่งของเครื่องใช้บนรถจำหน่ายอาหารหรือหาบเร่แผงลอย		2. ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ	2. กฎหมายในแต่ละนครของสหรัฐอเมริกามีการกำหนดลักษณะของการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดในที่สาธารณะเป็นข้อกำหนดเฉพาะท้องถิ่น
ยังคงไม่เรียบร้อยเป็นหมวดหมู่	อำนาจหน้าที่ของหน่วยงานรัฐ	กระทรวงสาธารณสุข เป็นหน่วยงานตรวจสอบ ประเมิน ออกใบอนุญาต รับรองมาตรฐาน และบังคับใช้ในเขตพื้นที่นั้น	กระทรวงสาธารณสุข เป็นหน่วยงานตรวจสอบ ประเมิน ออกใบอนุญาต รับรองมาตรฐาน และบังคับใช้ในเขตพื้นที่นั้น
3. การกำจัดขยะมูลฝอยในบริเวณพื้นที่ประกอบการที่			

ประเด็นปัญหา	ส่วนเนื้อหา	กรุงเทพมหานคร	ประเทศสหรัฐอเมริกา
ยังไม่เป็นระเบียบดีนัก	การบังคับใช้	<p>มาตรการควบคุมของภาครัฐ</p> <p>มีข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารและพื้นที่ประกอบการที่ดีของการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดและออกใบอนุญาตการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ</p>	<p>มีข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารและพื้นที่ประกอบการที่ดีของการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดและออกใบอนุญาตในการจำหน่ายอาหาร ใบริบรองด้านสุขาภิบาลอาหารใบอนุญาตในการใช้เครื่องครัวร่วมกัน (นครชิคาโก)</p>
		<p>รูปแบบการประกอบธุรกิจ</p> <p>การจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะแบบแผงลอยจำหน่ายอาหาร และรถเร่จำหน่ายอาหาร</p>	<p>การจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะแบบร้านค้าทั่วไป และฟู้ดทรัค</p>
		<p>การจัดอบรมและจัดทำคู่มือ</p> <p>มีการจัดอบรมการอบรมผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหาร รวมถึงการทำคู่มือสุขาภิบาลอาหารที่ดี</p>	<p>มีการอบรมสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร รวมถึงคู่มือสุขาภิบาลอาหารที่ดี</p>
		<p>นโยบายมาตรการโครงการแผนงานที่ควรนำมาใช้</p> <p>1. กำหนดมาตรฐานรูปแบบรถเข็นอาหารที่ดี ได้มาตรฐานในการออกแบบ รวมถึงกำหนดมาตรการรถเข็นอาหารสีเขียว ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม (นครพอร์ตแลนด์ นครลอสแอนเจลิส)</p> <p>2. ระบบตรวจสอบการปฏิบัติงาน โดยใช้ระบบ GPS ติดตั้งบนพาหนะในการจำหน่ายอาหาร (นครนิวยอร์ก)</p>	

ประเด็นปัญหา	ส่วนเนื้อหา	กรุงเทพมหานคร	ประเทศสหรัฐอเมริกา
			3. การจัดการขยะมูลฝอยในบริเวณพื้นที่ประกอบการและบริเวณใกล้เคียงไม่เกินรัศมี 15 เมตร (นครลอสแอนเจลิส) 4. การจัดวางสิ่งของ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารแยกจากวัตถุอันตรายในพื้นที่ประกอบการ

จากตารางสำหรับเนื้อหาในส่วนของกฎหมายในเรื่องของการรักษาความสะอาดและความเรียบร้อยของบริเวณพื้นที่ประกอบการของทั้งกรุงเทพมหานครและสหรัฐอเมริกาโดยภาพรวมจะมีการกำหนดข้อกำหนดเกี่ยวกับสุขาภิบาลในพื้นที่ประกอบการที่ดีและถูกหลักอนามัยเหมือนกันโดยหลักการ และกฎหมายก็ได้ออกเพื่อบังคับใช้ในแต่ละท้องถิ่นในนครของประเทศสหรัฐอเมริกา เช่นเดียวกับกรุงเทพมหานครที่มีการออกประกาศกรุงเทพมหานครเรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ โดยในส่วนของเนื้อหากฎหมายควรมีกฎหมายที่จัดทำขึ้นเกี่ยวกับสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะดังเช่นในตารางของหัวข้อ 4.1 เนื่องจากเนื้อหามีความเชื่อมโยงและเกี่ยวข้องกัน จึงสามารถนำมาจัดหมวดหมู่ในกฎหมายได้ และจากการศึกษาเพื่อเปรียบเทียบกับประเทศสหรัฐอเมริกาพบว่าทั้งกรุงเทพมหานครและสหรัฐอเมริกามีการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รวมถึงการทำคู่มือสุขาภิบาลอาหารที่ดี แต่จะพบว่าประเทศสหรัฐอเมริกามีการบังคับใช้มาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดที่เป็นระบบดีกว่าและสามารถนำมาปรับใช้ในกรุงเทพมหานครได้

นโยบาย มาตรการ โครงการ แผนงานของประเทศสหรัฐอเมริกาที่ควรนำมาใช้ ทั้งในเรื่องของมาตรฐานรูปแบบของรถเข็นจำหน่ายอาหารที่มีมาตรฐานการออกแบบ และมีการติดตั้งระบบ GPS บนพาหนะ เพื่อช่วยในการปฏิบัติงานของภาครัฐในการตรวจสอบการปฏิบัติงานให้สะดวก รวดเร็วขึ้นและสามารถติดตามตรวจสอบสุขาภิบาลในพื้นที่ประกอบการได้ อีกทั้งการจัดการขยะมูลฝอยในบริเวณพื้นที่ประกอบการที่มีการจัดการครอบคลุมไปยังบริเวณพื้นที่ใกล้เคียงซึ่งได้กำหนดระยะเวลาเขตบริเวณที่มีความชัดเจน รวมถึงการกำหนดให้มีการจัดวางสิ่งของ เครื่องใช้ในการประกอบอาหารแยก

จากวัตถุประสงค์ที่เป็นอันตราย ซึ่งปรากฏในรูปของบทบัญญัติของกฎหมายในประเทศสหรัฐอเมริกา ดังนั้นกรุงเทพมหานครจึงควรมีการปรับปรุงกฎหมายข้อบังคับท้องถิ่นโดยเพิ่มเติมข้อกำหนดในประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ หรือมีกฎกระทรวงที่จะสร้างขึ้นใหม่สำหรับการจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะเพิ่มเติมโดยเฉพาะ ซึ่งกำหนดให้มีเนื้อหาสาระครอบคลุมเกี่ยวกับการจัดวางอุปกรณ์เครื่องใช้ที่อาจก่อให้เกิดอันตราย และการจัดการขยะมูลฝอย เพื่อให้บริเวณพื้นที่ประกอบการมีความสะอาดและความเรียบร้อยมากขึ้น ดังเช่น มีการเสนอแก้ไขเพิ่มเติมข้อ 11 ข้อปฏิบัติในการขายหรือจำหน่ายสินค้าในพื้นที่ทำการค้าในประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ (ฉบับที่ X) ดังนี้

ข้อ 11.18 ห้ามถ่าย เท น้ำ เศษอาหาร ไขมัน สิ่งปฏิกูล หรือมูลฝอย ลงบนพื้นหรือลงท่อหรือทางระบายน้ำสาธารณะโดยเด็ดขาด ให้เพิ่มคำว่า “รวมทั้งปล่อยปละละเลยให้มีสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยในบริเวณพื้นที่ทำการค้าภายในรัศมีไม่เกิน X เมตร” ต่อท้าย หรือ “รวมทั้งปล่อยปละละเลยให้มีสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยในบริเวณพื้นที่ทำการค้าตามแต่ความเหมาะสมของพื้นที่ทำการค้านั้น” ทั้งนี้สามารถกำหนดให้ชัดเจนเลยหรือไม่ก็ได้

สำหรับเรื่องการจัดการจัดวางสิ่งของเครื่องใช้ในการประกอบอาหารแยกจากวัตถุอันตรายในพื้นที่ประกอบการ อาจกำหนดให้อยู่ในหลักเกณฑ์เกี่ยวกับข้อปฏิบัติด้านสุขาภิบาลอาหารเพิ่มเติมก็ได้

4.3 วิเคราะห์เปรียบเทียบมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดเกี่ยวกับการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐ

จากปัญหาการจัดการความเป็นระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐที่พบในกรุงเทพมหานคร ได้แก่ ปัญหาการไม่มีพื้นที่ในการจำหน่ายอาหาร ปัญหาการเคลื่อนย้ายพื้นที่ประกอบการไปยังพื้นที่ใกล้เคียงกับพื้นที่เดิม และปัญหาการแย่งชิงพื้นที่ในย่านที่มีผู้คนสัญจรมาก ผู้วิจัยจึงได้เปรียบเทียบข้อมูลระหว่างกรุงเทพมหานครและประเทศสหรัฐอเมริกา ดังนี้

ประเด็นปัญหา	ส่วนเนื้อหา	กรุงเทพมหานคร	ประเทศสหรัฐอเมริกา
<p>1. ปัญหาการไม่มีพื้นที่ในการจำหน่ายอาหาร</p> <p>2. ปัญหาการเคลื่อนย้ายพื้นที่ประกอบการไปยังพื้นที่ใกล้เคียงกับพื้นที่เดิม</p> <p>3. ปัญหาการแย่งชิงพื้นที่ในย่านที่มีผู้คนสัญจรมาก</p>	<p>บทกฎหมาย</p>	<p>1. พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535</p> <p>2. พระราชบัญญัติจราจรทางบก พ.ศ. 2522</p> <p>3. ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ</p>	<p>กฎหมายในแต่ละนครของประเทศ</p> <p>สหรัฐอเมริกามีการกำหนดข้อกำหนดของการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดในที่สาธารณะที่แตกต่างกันไป ได้แก่</p> <p>1. นครนิวยอร์ก ภายใต้ชื่อ Street Vending Modernization Act และกฎหมายท้องถิ่น-The Rules of The City of New York</p> <p>2. นครลอสแอนเจลิส ภายใต้ชื่อ SB 946 – Safe Sidewalk Vending Act และกฎหมายท้องถิ่น-Los Angeles Municipal Code</p> <p>3. นครพอร์ตแลนด์ มีกฎหมายท้องถิ่น-Portland City code และ</p> <p>4. นครชิคาโก มีข้อกำหนดท้องถิ่นภายใต้ Municipal Code of Chicago</p>
	<p>อำนาจหน้าที่ของหน่วยงานรัฐ</p>	<p>1. ผู้ว่ากรุงเทพมหานคร และคณะทำงานฝ่ายเทคนิค เป็นผู้ควบคุม กำกับดูแลและบังคับใช้</p>	<p>รัฐบาลท้องถิ่นของนครในประเทศสหรัฐอเมริกา</p>

ประเด็นปัญหา	ส่วนเนื้อหา	กรุงเทพมหานคร	ประเทศสหรัฐอเมริกา
		กฎหมายในเขตพื้นที่ที่รับผิดชอบ 2. เจ้าพนักงานจราจร	
	การบังคับใช้	<p>มาตรการควบคุมของภาครัฐเชิงพื้นที่</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มีการกำหนดข้อปฏิบัติ ข้อห้ามในการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ 2. มีการกำหนดลักษณะที่ตั้งพื้นที่ประกอบการ 3. มีการกำหนดลักษณะการจัดวางของแผงค้า 	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีการกำหนดข้อปฏิบัติ ข้อห้ามในการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ 2. มีการกำหนดลักษณะที่ตั้งของพื้นที่ประกอบการ 3. มีการกำหนดลักษณะการจัดวางของแผงการค้า 4. มีการใช้ประโยชน์ในพื้นที่รกร้างว่างเปล่าทั้งในที่ดินของรัฐและเอกชน (นครนิวยอร์ก นครพอร์ตแลนด์)
	มาตรการควบคุมของภาครัฐด้านบริหารจัดการ	<ol style="list-style-type: none"> 1. รัฐควบคุมดูแลตามข้อบัญญัติกฎหมาย 2. กำหนดให้คัดเลือกตัวแทนของผู้ค้าจำนวน 3 -10 คนมาควบคุมดูแลการจำหน่ายอาหารในพื้นที่สาธารณะนั้น 	<ol style="list-style-type: none"> 1. รัฐควบคุมดูแลตามข้อบัญญัติกฎหมาย 2. มีคณะกรรมการที่ปรึกษาของการจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะหรือองค์กรชุมชน (BID)ในพื้นที่นั้น (นครนิวยอร์ก นครลอสแอนเจลิส) 3. หน่วยงานดูแลเฉพาะเรื่อง เช่น กรมขนส่งดูแลเรื่องการจัดสรรพื้นที่บนถนนสาธารณะ (นครลอสแอนเจลิส)

ประเด็นปัญหา	ส่วนเนื้อหา	กรุงเทพมหานคร		ประเทศสหรัฐอเมริกา
		รูปแบบการประกอบธุรกิจ	การจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะแบบแผงลอยจำหน่ายอาหาร และรถเร่จำหน่ายอาหาร	การจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะแบบร้านค้าทั่วไป และฟู้ดทรัค ซึ่งมีการออกแบบพื้นที่ในรูปแบบฟู้ดทรัคเฉพาะ (นครชิคาโก)
		มาตรการเชิงลงโทษ	ปรับตามข้อกำหนด และมีมาตรการระงับพื้นที่การค้า โดยหากมีการฝ่าฝืนจะมีการระงับการค้าในพื้นที่สาธารณะนั้นแบบขั้นบันได	มีมาตรการปรับแบบระบบขั้นบันไดตามจำนวนครั้งที่มีการละเมิด โดยหากละเมิดมากกว่า 3 ครั้ง เจ้าพนักงานสามารถเพิกถอนใบอนุญาตในการจำหน่ายอาหารได้
		นโยบายมาตรการโครงการแผนงานที่ควรนำมาใช้	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีหน่วยงานกรมโยธากำหนดระยะห่างของถนนกับพื้นที่ประกอบการ (นครลอสแอนเจลิส) 2. สร้างระบบ hot spot ในการพิจารณา กำหนดพื้นที่ประกอบการ (นครนิวยอร์ก) 3. มีโครงการนำร่องนำระบบมาใช้ระบุตำแหน่งที่ตั้งและจัดพื้นที่บริเวณรอบโครงข่ายสาธารณะ (นครลอสแอนเจลิส) 4. มีการจัดทำคู่มือของการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะเกี่ยวกับการจัดวางพื้นที่ประกอบการ โดยมีภาพประกอบที่ชัดเจน (นครลอสแอนเจลิส นครนิวยอร์ก) 	

จากตารางสำหรับเนื้อหาในส่วนของกฎหมายในเรื่องของการจัดระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐของทั้งกรุงเทพมหานครและสหรัฐอเมริกาพบว่ามีข้อกำหนดข้อปฏิบัติ ข้อห้ามในการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ลักษณะที่ตั้งของพื้นที่ประกอบการ รวมถึงลักษณะการจัดวางของแผงค้าในรูปของข้อบังคับท้องถิ่นซึ่งมีรูปแบบโดยรวมค่อนข้างไปในทิศทางเดียวกัน

โดยกรุงเทพมหานครจะมีการกำหนดรูปแบบธุรกิจเป็นการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะแบบแผงลอยจำหน่ายอาหาร และรถเร่จำหน่ายอาหาร ซึ่งขอบเขตโดยรายละเอียดยังคงไม่พบข้อกำหนดในรูปแบบธุรกิจแบบฟู้ดทรัค แต่ในประเทศสหรัฐอเมริกาจะมีข้อกำหนดเกี่ยวกับฟู้ดทรัค รวมถึงการออกแบบพื้นที่ในรูปแบบฟู้ดทรัคเฉพาะ (นครชิคาโก) เพื่อทำให้เกิดความชัดเจนในขอบเขตของการประกอบธุรกิจสตรีฟู้ด

มาตรการควบคุมของกรุงเทพมหานครยังคงอยู่ในกรอบการทำงานระดับเล็ก ปกครองกันเอง ดังเช่น การคัดเลือกตัวแทนของผู้ทำการค้า เพื่อดูแลความเป็นระเบียบเรียบร้อยในพื้นที่ทำการค้านั้น และกำหนดบทลงโทษไว้โดยหากกระทำความผิดจะมีโทษปรับ หรือหากมีการฝ่าฝืนจะมีการระงับการค้าในพื้นที่สาธารณะนั้น เปรียบเสมือนเป็นการแก้ไขปัญหาในส่วนของปลายเหตุมากกว่า หากแต่การบังคับใช้ของกฎหมายของประเทศไทยจะมีมาตรการควบคุมของภาครัฐในเชิงพื้นที่ ด้านการบริหารจัดการ และมีนโยบายหรือโครงการระบบในเชิงรูปแบบการปฏิบัติงานที่ดีกว่า

มาตรการควบคุมของประเทศไทย มาตรการควบคุมของภาครัฐในเชิงพื้นที่ ภาครัฐจะมีการใช้ประโยชน์ในพื้นที่รกร้างว่างเปล่าทั้งในที่ดินของรัฐและเอกชน โดยนำระบบเทคโนโลยีมาปรับใช้ ทั้งระบบ hot spot ในการพิจารณากำหนดพื้นที่ประกอบการ หรือมีนโยบายโครงการนำร่องนำระบบมาใช้ระบุตำแหน่งที่ตั้งและจัดพื้นที่บริเวณรอบโครงข่ายสาธารณะ เป็นต้น ในด้านการบริหารจัดการ มีความร่วมมือกับองค์กรรัฐในภาคต่าง ๆ โดยเฉพาะด้านการจัดสรรพื้นที่และการจัดระเบียบพื้นที่ของการจำหน่ายในที่สาธารณะ ยกตัวอย่างเช่น กำหนดให้มีหน่วยงานดูแลเฉพาะเรื่อง เช่น กรมขนส่ง ดูแลเรื่องการจัดสรรพื้นที่บนถนนสาธารณะ กรมโยธา ดูแลกำหนดระยะห่างของถนนกับพื้นที่ประกอบการ คณะกรรมการที่ปรึกษาของการจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ หรือองค์กรระดับชุมชน ในเขตพื้นที่นั้น เพื่อดูแลจัดการให้พื้นที่ประกอบการเป็นระเบียบเรียบร้อยมากขึ้น รวมถึงมีการจัดทำคู่มือของการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะเกี่ยวกับการจัดวางพื้นที่ประกอบการโดยมีภาพประกอบเป็นลักษณะภาพกราฟิกที่มีความชัดเจน ช่วยให้เข้าใจและเห็นภาพมากขึ้น สำหรับมาตรการเชิงลงโทษโดยส่วนใหญ่จะให้มาตรการเชิงปรับที่มีลักษณะเป็นขั้นบันได โดยหากละเมิดมากกว่า 3 ครั้ง เจ้าพนักงานสามารถเพิกถอนใบอนุญาตในการจำหน่ายอาหารได้

ทั้งนี้หากนำมาตรการของประเทศไทยมาปรับใช้ตามที่ได้กล่าวข้างต้น โดยนำระบบ hot spot หรือ GPS มาช่วยในการจัดสรรพื้นที่สาธารณะ พื้นที่รกร้างว่างเปล่า ตลอดจนพื้นที่รอบโครงข่ายสาธารณะ ก็จะช่วยให้งานของภาครัฐสะดวกขึ้น หรืออาจขอความร่วมมือหน่วยงานภาครัฐอื่น หรือกำหนดหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้ดูแลเป็นอำนาจหน้าที่ตามกฎหมาย เป็นการจัดการและลดความซ้ำซ้อนในกระบวนการทำงานและง่ายต่อการตัดสินใจ ทำให้มีการกระจายความเจริญ

เกิดการพัฒนาด้านที่ไปยังพื้นที่เขตชานเมืองของกรุงเทพมหานครมากขึ้น ไม่กระจุกตัวอยู่ในพื้นที่ชุมชนแออัด ซึ่งช่วยลดปัญหาการขาดแคลนพื้นที่การประกอบการ การเคลื่อนย้ายหรือการแย่งชิงพื้นที่ประกอบการกัน

4.4 วิเคราะห์เปรียบเทียบมาตรการของรัฐในการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดของประเทศสหรัฐอเมริกาและการกำกับดูแลของหน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้อง

จากปัญหาการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดที่พบในกรุงเทพมหานคร ได้แก่ ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดยังคงไม่ได้รับใบอนุญาตจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ เนื่องด้วยขั้นตอนที่มากมายและมีระยะเวลาที่กำหนด จำนวนใบอนุญาตที่หน่วยงานของรัฐได้ดำเนินการออกให้แล้วนั้นไม่เพียงพอ และใบอนุญาตที่รัฐออกให้บุคคลหนึ่งได้มีการนำสิทธิที่ได้โอนไปให้ยังบุคคลอื่น ผู้วิจัยจึงได้เปรียบเทียบข้อมูลระหว่างกรุงเทพมหานครและประเทศสหรัฐอเมริกา ดังนี้

ประเด็นปัญหา	ส่วนเนื้อหา	กรุงเทพมหานคร	ประเทศสหรัฐอเมริกา
1. ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดยังคงไม่ได้รับใบอนุญาตจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ เนื่องด้วยขั้นตอนที่มากมายและมีระยะเวลาที่กำหนด 2. จำนวนใบอนุญาตที่หน่วยงานของรัฐได้ดำเนินการออกให้แล้วนั้นไม่เพียงพอ 3. ใบอนุญาตที่รัฐออกให้บุคคลหนึ่งได้มีการนำสิทธิที่	บทกฎหมาย	1. พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 2. ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ	กฎหมายในแต่ละนครของประเทศสหรัฐอเมริกามีการกำหนดข้อกำหนดของการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดในที่สาธารณะที่แตกต่างกันไป ได้แก่ 1. นครนิวยอร์ก ภายใต้กฎหมายท้องถิ่น-New York City Administrative Code, New York City Health Code 2. นครลอสแอนเจลิส ภายใต้ชื่อ SB 946 – Safe Sidewalk Vending Act 3. นครพอร์ตแลนด์ ภายใต้กฎหมายท้องถิ่น-

ประเด็นปัญหา	ส่วนเนื้อหา	กรุงเทพมหานคร	ประเทศสหรัฐอเมริกา
ได้โอนไปให้ยังบุคคลอื่น			Portland City code และ 4. นครชิคาโก ภายใต้กฎหมายท้องถิ่น ภายใต้ Municipal Code of Chicago
	อำนาจหน้าที่ของหน่วยงานรัฐ	<ol style="list-style-type: none"> ผู้ว่ากรุงเทพมหานคร และ คณะทำงานฝ่ายเทคนิค เป็นผู้ควบคุม กำกับดูแลและบังคับใช้กฎหมายในเขตพื้นที่ที่รับผิดชอบ เจ้าพนักงานจราจร กระทรวงสาธารณสุข 	รัฐบาลท้องถิ่นของนครในประเทศสหรัฐอเมริกา
	การบังคับใช้	ขั้นตอนและคุณสมบัติในการยื่นขอใบอนุญาต/ต่อใบอนุญาต	<ol style="list-style-type: none"> มีการกำหนดคุณสมบัติของผู้สมัคร มีการกำหนดขั้นตอนการขอใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต ใช้ระยะเวลาไม่เกิน 60 วัน (ประกาศกรุงเทพมหานครฯ)
ลักษณะใบอนุญาต		<ol style="list-style-type: none"> เป็นสิทธิ์เฉพาะบุคคล ไม่สามารถโอนไปยังบุคคลอื่นได้ สามารถเพิกถอนได้ มีอายุ 1 ปี 	<ol style="list-style-type: none"> เป็นสิทธิ์เฉพาะบุคคล ไม่สามารถโอนไปยังบุคคลอื่นได้ สามารถเพิกถอนได้ มีอายุ 1 ปี 2 ปี (นครนิวยอร์ก)

ประเด็นปัญหา	ส่วนเนื้อหา	กรุงเทพมหานคร	ประเทศสหรัฐอเมริกา
		รูปแบบการประกอบธุรกิจ	การจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะแบบร้านอาหารและรถเร่จำหน่ายอาหาร (มีรายละเอียดของข้อกำหนดและมีการทำคู่มือในการยื่นขอใบอนุญาตของแต่ละรูปแบบธุรกิจในแต่ละนครนั้น ๆ)
		มาตรการเชิงลงโทษ	ปรับตามข้อกำหนดกำหนดและมีมาตรการระงับพื้นที่การค้า โดยหากมีการฝ่าฝืนจะมีการระงับการค้าในพื้นที่สาธารณะนั้นแบบขั้นบันได มีมาตรการปรับ จำคุกหรือทั้งปรับและจำคุก (นครนิวยอร์ก) มาตรการปรับแบบขั้นบันไดตามจำนวนครั้งที่มีการละเมิด โดยหากละเมิดมากกว่า 3 ครั้ง เจ้าพนักงานสามารถเพิกถอนใบอนุญาตในการจำหน่ายอาหารได้ (นครลอสแอนเจลิส)
		นโยบายโครงการแผนงานที่ควรนำมาใช้	นำเทคโนโลยีมาใช้ควบคู่ทั้งระบบออนไลน์และออฟไลน์เพื่อลดระยะเวลาในการดำเนินการ

จากตารางสำหรับเนื้อหาในส่วนของกฎหมายในเรื่องของการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดและการกำกับดูแลของหน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้องของทั้งกรุงเทพมหานครและประเทศสหรัฐอเมริกาโดยภาพรวมจะมีการกำหนดข้อกำหนดเกี่ยวกับขั้นตอนและคุณสมบัติในการยื่นขอใบอนุญาต/ต่อใบอนุญาต ลักษณะใบอนุญาตและกำหนดให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีอำนาจหน้าที่ใน

ขอบเขตนั้นตามหลักการที่ค่อนข้างเหมือนกัน โดยประเทศสหรัฐอเมริกาจะมีระบบการจัดการที่มีประสิทธิภาพมากกว่า เนื่องจากใช้เวลาประมาณ 30 วันในการดำเนินการ มีการแบ่งรูปแบบการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด และกำหนดกฎเกณฑ์ในการออกใบอนุญาตตามแต่ละประเภท อีกทั้งรัฐได้กำหนดรายละเอียดของข้อกำหนดไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่นและจัดทำคู่มือในการยื่นขออนุญาตของแต่ละรูปแบบธุรกิจให้มีความเข้าใจและชัดเจน มีการประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ดสามารถดาวน์โหลดแบบฟอร์มผ่านเว็บไซต์ ช่วยให้การทำงานของหน่วยงานรัฐมีความรวดเร็วขึ้น ประเด็นที่น่าสนใจของนครนิวยอร์กซึ่งต่างจากนครอื่นที่ได้ทำการศึกษา คือ ในนครนิวยอร์กจะมีลักษณะใบอนุญาตซึ่งมีอายุกำหนด 2 ปี และมีมาตรการเชิงลงโทษ ทั้งบทลงโทษในเชิงปรับและจำคุก ซึ่งส่วนหนึ่งที่ทำให้นครนิวยอร์กมีการจัดการเช่นนี้ อาจมาจากการที่นครนิวยอร์กมีการนำระบบการตรวจสอบเชิงพื้นที่ GPS มาตรวจสอบ ทำให้รัฐสามารถเข้าถึงผู้ประกอบการธุรกิจและพื้นที่ประกอบการได้อย่างรวดเร็วหากพบว่ากระทำการละเมิด หรือในส่วนของ การตรวจสอบสุ่มลักษณะของพื้นที่ประกอบการ รัฐก็สามารถติดตามตรวจสอบได้อยู่เสมอ จึงทำให้ระยะเวลาในการขออนุญาต/ต่อใบอนุญาตนานขึ้น ตามแต่ความเป็นไปได้และเหมาะสมกับสถานการณ์ของนครนั้น

สำหรับกรุงเทพมหานครในกระบวนการในการยื่นขออนุญาต/ต่อใบอนุญาต อาจใช้เวลาถึง 60 วันตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่นกรุงเทพมหานคร ซึ่งสาเหตุอาจมาจากการดำเนินเรื่องซ้ำหรือมีการรอระยะเวลาที่กำหนดในแต่ละขั้นตอน เช่น การยื่นแก้ไขข้อมูลที่ไม่ถูกต้อง การยื่นขออุทธรณ์ เป็นต้น ทำให้อาจจะต้องมีการส่งเอกสารไปมาระหว่างกัน ตลอดจนขั้นตอนในการตรวจสอบจำนวนพนักงานเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานที่รับผิดชอบอาจยังไม่เพียงพอต่อความต้องการ จึงเกิดปัญหาดังที่กล่าวไว้ ดังนั้นหากกรุงเทพมหานครนำเทคโนโลยีมาใช้ควบคู่ทั้งระบบออนไลน์และออฟไลน์เพื่อลดระยะเวลาในการดำเนินการ อีกทั้งมีการสื่อความ หรือมีคู่มือเอกสารแบบฟอร์มเกี่ยวกับการขออนุญาต/ต่อใบอนุญาตแนบประกอบในหน้าเว็บไซต์ จะเป็นการช่วยให้ผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ดมีความสะดวก และทราบถึงกฎเกณฑ์เพื่อปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามกฎหมายง่ายขึ้น สำหรับในส่วนของ การนำสิทธิการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะที่ได้โอนไปให้บุคคลอื่น ถือเป็นกรกระทำที่ละเมิดกฎหมาย กรุงเทพมหานครได้กำหนดมาตรการลงโทษโดยให้เพิกถอนการทำการค้าของผู้ประกอบการรายนั้นซึ่งผู้วิจัยเห็นสมควรว่าเป็นเรื่องดี แต่ยังคงพบปัญหาอยู่เนื่องจากข้อจำกัดในเรื่องของการจัดการหรือการตรวจสอบของเจ้าพนักงานท้องถิ่นที่อาจจะค่อนข้างลำบาก เนื่องด้วยจำนวนของเจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจไม่เพียงพอต่อการตรวจสอบผู้ประกอบการ จึงทำให้ผู้ประกอบการธุรกิจนำสิทธิการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะไปให้ผู้ประกอบการรายอื่น โดยให้ผู้ประกอบการรายอื่นจ่ายค่าตอบแทน หรือจ่ายเป็นค่าธรรมเนียมที่รัฐกำหนดตามกฎหมายให้แก่ผู้มีสิทธิ ดังนั้นหากรัฐมีการจัดระเบียบพื้นที่ประกอบการสำหรับการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ โดยนำระบบเทคโนโลยี

เช่น ระบบติดตั้ง GPS มาใช้ติดตั้งบนรถเข็นจำหน่ายอาหาร หรือใช้แอปพลิเคชันบอกตำแหน่งพื้นที่ประกอบการมาช่วยในการติดตามและตรวจสอบ ก็จะทำให้ภาครัฐสามารถตรวจสอบและติดตามหากพบผู้ละเมิด หรือผู้ที่โอนสิทธิของผู้จำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดไปยังบุคคลอื่นได้ง่ายและสะดวกมากขึ้น เพราะรัฐสามารถนำระบบมาใช้จัดการแทนการให้เจ้าพนักงานลงพื้นที่ไปตรวจสอบได้ ส่งผลให้ผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ดมีความเกรงกลัวต่อการโอนสิทธิให้บุคคลอื่นได้ เพราะในปัจจุบันกฎหมายของไทยได้กำหนดบทลงโทษการโอนสิทธิการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะไปยังบุคคลอื่นไว้ดีแล้ว เพียงแต่การจัดการของภาครัฐยังไม่มีดีเท่าที่ควร

4.5 แนวทางในการนำมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดในประเทศสหรัฐอเมริกา มาปรับใช้กับกรุงเทพมหานคร

มาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดของทั้งกรุงเทพมหานครและสหรัฐอเมริกา รัฐได้ออกกฎหมายทั้งที่บังคับใช้ในระดับประเทศจนถึงระดับท้องถิ่น ซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด อีกทั้งออกมาตรการควบคุม กฎเกณฑ์เพื่อตรวจสอบสุขลักษณะอาหารที่ดี ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหารและบริเวณพื้นที่ประกอบการ การจัดระเบียบพื้นที่ประกอบการของภาครัฐ ตลอดจนการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด อีกทั้งกำหนดอำนาจหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่นและหน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้องไว้ สำหรับการนำมาปรับใช้ในกรุงเทพมหานคร จากการวิเคราะห์เปรียบเทียบในหัวข้อ 4.1 – 4.4 เกี่ยวกับมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด ผู้วิจัยเห็นว่าควรมานำกฎหมายของสหรัฐอเมริกา มาปรับใช้ดังนี้

(1) **บทกฎหมาย** ควรมีการออกข้อบัญญัติกฎหมายในระดับศักดิ์ที่เป็น “กฎกระทรวง ข้อบัญญัติท้องถิ่น หรือประกาศกรุงเทพมหานคร” ในส่วนสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ ทั้งด้านสุขลักษณะอาหารสตรีทฟู้ด ข้อสุขาภิบาลที่ดีเกี่ยวกับอาหารและพื้นที่ประกอบการ โดยจัดเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกันให้มาปรากฏในกฎหมายฉบับเดียวกัน

(2) **การบังคับใช้กฎหมาย** มาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด ทั้งในส่วนของสุขลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ด มาตรการควบคุมของรัฐเชิงพื้นที่และระบบการบริหารจัดการ ควรมีการปรับระบบหรือเทคโนโลยีมาใช้ให้เข้ากับสถานการณ์ หรือมีการปรับเปลี่ยนกลยุทธ์ในเรื่องของการสื่อสารประชาสัมพันธ์ในทางโซเชียลมีเดียเพื่อเข้าถึงผู้บริโภคมากขึ้น ดังเช่น การปรับ เปลี่ยน หรือเพิ่มเติมกฎเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยเกี่ยวกับเรื่องอุณหภูมิของอาหาร และให้หน่วยงานสาธารณสุขปรับแบรณดิ่งมาตรฐานอาหารปลอดภัยและประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคทราบมากยิ่งขึ้น ควรมีการระบุพิกัดตำแหน่ง GPS หรือการสร้างระบบ hot spot มาใช้ในการสำรวจพื้นที่ จัดสรรพื้นที่ และใช้ประโยชน์ที่ดินของรัฐที่รกร้างว่างเปล่าได้ ควรสร้างหน่วยงานที่ดูแลเรื่อง

การจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะในรูปของคณะทำงาน คณะที่ปรึกษา องค์กร หน่วยงานรัฐที่มีความเชี่ยวชาญในด้านการจัดสรรพื้นที่ของรัฐ เช่น กรมขนส่ง กรมโยธา กรมผังเมือง เข้ามามีส่วนร่วมในการกำหนดมาตรการและให้องค์ความรู้แก่ผู้ประกอบการตลอดจนผู้บริโภคได้ อีกทั้งควรกำหนดขั้นตอนการยื่นสมัครขอใบอนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาตผ่านระบบออนไลน์และออฟไลน์ควบคู่กันตลอดจนจัดทำคู่มือในเรื่องของการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะที่ครอบคลุมจนครบกระบวนการ โดยเน้นการใช้ภาพอินโฟกราฟิกเกี่ยวกับลักษณะตำแหน่งที่ตั้งของการประกอบการให้สอดคล้องกับบทบัญญัติของกฎหมาย สำหรับการโอนสิทธิการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะไปยังบุคคลอื่น รัฐควรนำระบบเทคโนโลยีมาช่วยในการตรวจสอบแทนการให้เจ้าพนักงานลงไปปฏิบัติงานในหลายพื้นที่ เพื่อลดความล่าช้าในการดำเนินงาน นอกเหนือจากการติดตั้งระบบ GPS บนพื้นที่ประกอบการหรือบนรถเข็นจำหน่ายอาหาร ควรกำหนดให้ผู้ประกอบการติดตั้งแอปพลิเคชัน หรือแชรตำแหน่งที่ตั้งเพื่อรายงานข้อมูลการดำเนินงานของผู้ประกอบการให้เจ้าหน้าที่รัฐทราบ และเป็นการป้องกันไม่ให้เกิดการโอนสิทธิไปยังบุคคลอื่น ทำให้บดบังโทษตามกฎหมายและการบังคับใช้กฎหมายเกิดประสิทธิผล ในส่วนของมาตรการเชิงลงโทษ ควรกำหนดบทลงโทษเชิงปรับให้มีลักษณะแบบขั้นบันไดตามจำนวนครั้งที่มีการละเมิด โดยหากจำนวนครั้งที่ละเมิดมีมากกว่า 3 ครั้งขึ้นไป เจ้าพนักงานมีสิทธิเพิกถอนใบอนุญาตของผู้ประกอบการได้ ซึ่งผู้วิจัยเห็นสมควรว่าน่าจะนำมาปรับใช้ในบางกรณีตามแต่กรณีได้ เนื่องด้วยแง่มุมของการกำหนดบทลงโทษในเชิงการระงับพื้นที่การค้า อาจเป็นการจำกัดสิทธิในการประกอบอาชีพของผู้ประกอบการรายอื่นที่ไม่ได้กระทำความผิดแต่อยู่ในพื้นที่ประกอบการนั้นได้ และเป็นการแก้ไขปัญหาเชิงปลายเหตุมากกว่า

ในสถานการณ์ปัจจุบัน ดังเช่น วิกฤตการณ์โควิด 19 และแนวโน้มของยุคโลกดิจิทัล เทคโนโลยีที่จะเกิดขึ้นในอนาคต จากการศึกษาการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดในขณะนี้มีการเติบโตและมีแนวโน้มที่ดี ซึ่งภาครัฐควรมีนโยบายให้การสนับสนุน ส่งเสริมให้ธุรกิจสตรีทฟู้ดให้เติบโตต่อไป การลงทุน การนำเทคโนโลยี ระบบ การเข้าร่วมแพลตฟอร์มเดลิเวอรี่ ถือเป็นโอกาสของผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดในการเพิ่มช่องทางการจำหน่าย เพิ่มยอดขายและทำให้ผู้บริโภครู้จักมากขึ้น สำหรับมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดในช่วงวิกฤตการณ์โควิด 19 กรุงเทพมหานครควรนำข้อปฏิบัติในด้านสุขอนามัยที่ดี การสวมใส่หน้ากากอนามัย พื้นที่ประกอบการควรจัดให้มีเจลแอลกอฮอล์ให้กับผู้ให้บริการและกลุ่มลูกค้า ควรมีแผนป้องกันความเสี่ยงด้านสุขลักษณะอนามัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีการจัดฝึกอบรมในหลักสูตรทางระบบออนไลน์เป็นช่องทางหลัก ผู้วิจัยมีความเห็นว่าข้อปฏิบัติดังกล่าวล้วนส่งผลดีต่อผู้บริโภค จึงควรนำเอามาปรับใช้กับการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดและคงไว้ต่อไป สำหรับมาตรการทางปกครองที่กำหนดอำนาจหน้าที่ของเจ้าพนักงานในการพิจารณาประเด็นข้อหาหรือต่าง ๆ ตลอดจนถึง

การพิจารณาคดีและกำหนดบทลงโทษ ในส่วนของการลงโทษผู้กระทำความผิด ศาลอาจใช้ดุลพินิจ และกำหนดวิธีลงโทษในรูปแบบของการปรับมาใช้ หรือหากผู้ละเมิดไม่มีเงินชำระค่าปรับจาก สถานภาพทางการเงินที่ไม่ดีจากระบบเศรษฐกิจหยุดชะงัก ศาลอาจใช้ดุลพินิจและกำหนดวิธีลงโทษ ในรูปแบบของการทำ CSR หรือทำประโยชน์เพื่อสังคมเป็นการทดแทน ดังนั้นการปรับใช้มาตรการ ควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดในกรุงเทพมหานครจึงควรจะต้องมีการปรับมาตรการ ให้สอดคล้องกับสถานการณ์และวิถีชีวิตของคนในสังคมเมืองที่เปลี่ยนแปลงไป

บทที่ 5

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 บทสรุป

สถานการณ์ปัจจุบันที่สังคมไทยต้องเผชิญทั้งในระบบเศรษฐกิจ สุขอนามัยและชีวิตความเป็นอยู่ ฐานะการเงินในการดำรงชีวิต อีกทั้งวิกฤตการณ์โควิด 19 ส่งผลให้รายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่อครัวเรือนในช่วงปี พ.ศ.2560-2562 มีแนวโน้มลดลง ทำให้ผู้บริโภคเข้าถึงการบริโภคอาหารที่อร่อย สะดวกและราคาไม่แพงมากขึ้น จนทำให้ธุรกิจหนึ่งในประเทศไทยเติบโตมากขึ้นในช่วงหลายปีที่ผ่านมา ซึ่งก็คือ “ธุรกิจสตรีทฟู้ด” และสร้างชื่อเสียงให้กรุงเทพมหานครติดอันดับเป็นเมืองที่มีอาหารริมทางดีที่สุดในโลก แต่ในความเป็นจริงแล้วปัญหาของการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดยังคงปรากฏอยู่ โดยแบ่งออกได้เป็น 4 ปัญหาหลัก ดังนี้

(1) ปัญหาเรื่องของคุณภาพของอาหารสตรีทฟู้ด ที่ยังคงไม่สะอาดและไม่ปลอดภัยต่อการบริโภคจากข้อมูลของการสุ่มเก็บตัวอย่างของอาหารและการตรวจเชื้อจุลินทรีย์ในอาหารเพื่อประเมินคุณภาพของอาหาร คุณค่าทางโภชนาการตลอดจนคุณภาพทางจุลชีววิทยา

(2) ปัญหาความไม่สะอาดและความไม่เรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการ ทั้งในเรื่องของการจัดวางสิ่งของและเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร การรักษาความสะอาดของบริเวณร้านจำหน่ายอาหาร ตลอดจนการจัดการเรื่องการกำจัดขยะมูลฝอยในบริเวณพื้นที่ประกอบการที่ยังไม่มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย

(3) ปัญหาการจัดการความเป็นระเบียบเรียบร้อยของพื้นที่ประกอบการของภาครัฐ ที่ผู้คนยังมองว่าการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ด เป็นการกระทำที่กีดขวางถนนในที่สาธารณะ บดบังทัศนียภาพความสวยงามของบ้านเมือง จนรัฐต้องออกมาตรการในการจัดระเบียบทางเท้าและยกเลิกจุดผ่อนผันทางการค้า ส่งผลให้ผู้ประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดขาดรายได้และอาจจำกัดโอกาสและสิทธิในการประกอบกิจการ แม้ว่าภาครัฐจะออกมาตรการรองรับในด้านพื้นที่เสมือนส่งเสริมการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดก็ตามแต่ปัญหายังคงอยู่เดิม

(4) ปัญหาการออกใบอนุญาตเพื่อประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด ที่ยังคงค่อนข้างใช้เวลานานและมีหลายขั้นตอน ตลอดจนการโอนสิทธิการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะไปให้ยังบุคคลอื่นอีกด้วย

อย่างไรก็ตามกฎหมายของไทยที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ด รัฐได้กำหนดข้อกำหนดทั้งพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติจรรยาบรรณ พ.ศ. 2522 ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ และกฎหมายอื่น ๆ ที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องและใกล้เคียงกันกับการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด เพื่อกำกับดูแลผู้ประกอบการธุรกิจสตรีทฟู้ดในรูปแบบมาตรการควบคุม มีกฎหมายสำหรับการดำเนินธุรกิจ มีการใช้ระบบใบอนุญาต กำหนดเกณฑ์การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และกำหนดอำนาจหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่นและหน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องตามบทกฎหมาย และมีการบังคับใช้กฎหมายตามแต่เขตพื้นที่นั้น แต่ผู้วิจัยพบว่ากฎหมายในเนื้อหาบางส่วนที่บังคับใช้ในปัจจุบันยังคงไม่ครอบคลุมเนื้อหาที่เกี่ยวข้องทั้งหมด หรือหากนำกฎหมายบทที่คล้ายกันมาบังคับใช้แทนก็อาจจะเกินขอบเขตค่านิยมที่กฎหมายกำหนดไว้ เสมือนเป็นการผลักภาระไปยังผู้ใช้กฎหมายและผู้พิพากษาที่พิจารณาคดีที่เกิดขึ้น ซึ่งจะต้องใช้ดุลพินิจ ความรู้ความเข้าใจในเนื้อหา และตีความข้อกฎหมายอย่างเป็นกลาง อีกทั้งการบังคับใช้กฎหมายในเรื่องการจัดระเบียบพื้นที่ทำการค้า และการออกใบอนุญาตของการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ดที่ยังคงไม่เป็นระบบและมีความล่าช้า ตลอดจนการนำองค์ความรู้ เทคโนโลยีใหม่ ๆ มาประยุกต์ใช้กับการบริหารงานของภาครัฐ

จากการศึกษา ผู้วิจัยพบว่า การจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดในประเทศสหรัฐอเมริกา รวมถึงในนครต่าง ๆ ได้แก่ นครนิวยอร์ก นครลอสแอนเจลิส นครพอร์ตแลนด์ นครชิคาโก และนครซีแอตเทิล ทั้งภาครัฐบาลกลางและรัฐท้องถิ่นได้ออกกฎหมายและบังคับใช้กฎหมาย ซึ่งมีทั้งข้อปฏิบัติ ข้อห้ามปฏิบัติ มาตรการควบคุมของภาครัฐเชิงพื้นที่และเชิงการบริหารจัดการที่เป็นระบบและอยู่ในขอบเขตของอำนาจกฎหมาย โดยกรุงเทพมหานครก็มีหลักของกฎหมายที่คล้ายกัน หากแต่มาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารสตรีทฟู้ดของประเทศสหรัฐอเมริกา มีข้อกำหนดกฎหมาย ตลอดจนกฎหมายที่ครอบคลุมเนื้อหาในข้อปฏิบัติต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด และนำเอาเทคโนโลยี ระบบการจัดการต่าง ๆ มาใช้ในการปฏิบัติงาน ซึ่งผู้วิจัยได้แบ่งมาตรการของสหรัฐอเมริกาในด้านต่าง ๆ ให้มีความสอดคล้องกับปัญหาที่เกิดขึ้นในกรุงเทพมหานคร ดังนี้

(1) **ด้านสุขลักษณะของอาหารสตรีทฟู้ด** ได้กำหนดเกณฑ์การรับรองมาตรฐานความปลอดภัย มีการอบรมสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รวมถึงคู่มือสุขาภิบาลอาหารที่ดี และรัฐสามารถตรวจสอบคุณสมบัติและสุขลักษณะอนามัยของการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดได้ ทำให้ผู้บริโภคเข้าถึงอาหารปลอดภัยมากขึ้น

(2) **ด้านการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบของพื้นที่ประกอบการ** ได้กำหนดมาตรฐานรูปแบบรถเข็นอาหารที่ดี ได้มาตรฐานในการออกแบบและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีระบบตรวจสอบการปฏิบัติงาน โดยใช้ระบบ GPS ติดตั้งบนพาหนะในการจำหน่ายอาหาร มีการจัดการขยะ

มูลฝอยในบริเวณพื้นที่ประกอบการและบริเวณใกล้เคียง มีข้อกำหนดเกี่ยวกับการจัดวางสิ่งของและเครื่องใช้ในการประกอบอาหารแยกจากวัตถุดิบอันตรายในพื้นที่ประกอบการ

(3) **ด้านการจัดระเบียบพื้นที่ทำการค้าของภาครัฐ** ได้ควบคุมดูแลตามข้อบัญญัติกฎหมาย มีคณะกรรมการที่ปรึกษาของการจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ องค์กรชุมชนในพื้นที่ ตลอดจนหน่วยงานดูแลเฉพาะเรื่อง เช่น กรมขนส่ง กรมโยธา เป็นต้น หรือนำระบบเทคโนโลยีมาช่วยในการจัดสรรพื้นที่

(4) **ด้านการออกไปอนุญาตของการประกอบธุรกิจสตรีทฟู้ด** ได้กำหนดขั้นตอนการขออนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต ซึ่งใช้ระยะเวลาไม่เกิน 30 วัน โดยนำเทคโนโลยีมาใช้ควบคุมทั้งระบบออนไลน์และออฟไลน์เพื่อลดระยะเวลาในการดำเนินการ อีกทั้งความร่วมมือของหน่วยงานรัฐและผู้เกี่ยวข้องในการสร้างองค์ความรู้ การวางแผนนโยบายต่าง ๆ เพื่อสร้างประสิทธิภาพในการทำงานของรัฐ และช่วยให้ผู้ประกอบการสตรีทฟู้ดมีโอกาสในการประกอบกิจการมากขึ้น

นอกจากนี้ในช่วงวิกฤตการณ์โควิด 19 ส่งผลให้ผู้บริโภคหันมาตระหนักในเรื่องของสุขลักษณะอนามัยมากยิ่งขึ้น ทำให้เกิดมาตรการควบคุมที่ดีต่อการบริโภคอาหารสตรีทฟู้ด ยกตัวอย่าง เช่น การสวมใส่หน้ากากอนามัย จัดให้มีเจลแอลกอฮอล์ให้กับผู้ให้บริการและกลุ่มลูกค้าในพื้นที่ประกอบการ เป็นต้น ประกอบกับวิวัฒนาการของยุคโลกดิจิทัล ที่ก่อให้เกิดระบบเทคโนโลยีใหม่ ๆ ขึ้น และเป็นโอกาสในการพัฒนาและส่งเสริมให้ธุรกิจสตรีทฟู้ดเติบโตมากยิ่งขึ้น

ผู้วิจัยจึงเห็นว่าควรนำมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด ตลอดจนการบังคับใช้กฎหมายของประเทศสหรัฐอเมริกา มาปรับใช้กับกรุงเทพมหานครและวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในสังคมไทย เพื่อส่งเสริมธุรกิจสตรีทฟู้ดและการทำให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัยมากขึ้น อีกทั้งยังรักษาเอกลักษณ์ของอาหารไทยให้เป็นที่รู้จักของคนทั่วโลกสืบต่อไป

5.2 ข้อเสนอแนะ

กรุงเทพมหานครควรปรับมาตรการควบคุมการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ดในเรื่องของบทบัญญัติของกฎหมายเกี่ยวกับสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารในที่สาธารณะ หรืออาหารสตรีทฟู้ด ซึ่งอาจมีข้อจำกัดในเรื่องของระยะเวลาในขั้นตอนของการปรับปรุงแก้ไขกฎหมาย หรือออกกฎหมายใหม่ ผู้วิจัยจึงขอแนะนำให้ออกใหม่หรือปรับปรุงแก้ไขเพิ่มเติมกฎกระทรวง ข้อบัญญัติท้องถิ่น หรือประกาศกรุงเทพมหานคร เนื่องจากมีกระบวนการไม่ซับซ้อนและสะดวกรวดเร็วกว่า ในส่วนของการบังคับใช้กฎหมายควรมีการประยุกต์ในเชิงบูรณาการ นำเทคโนโลยี และระบบมาช่วยในการดำเนินงาน ทั้งอาจมีข้อจำกัดในการบริหารงานของภาครัฐ ดังนั้นรัฐจึงควรขอความร่วมมือจาก

หน่วยงานต่าง ๆ ที่มีความเชี่ยวชาญในแต่ละเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายอาหารในลักษณะสตรีทฟู้ด เพื่อลดความซ้ำซ้อน ความล่าช้าในกระบวนการทำงาน และระดมความคิดจากกลุ่มชุมชนในพื้นที่ตลอดจนผู้บริโภค เพื่อแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้นได้อย่างแท้จริง

บรรณานุกรม

หนังสือ

เกรียงศักดิ์ เจริญวงศ์ศักดิ์. กรุงเทพเมืองน่าอยู่. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: ชัคเชส มีเดีย, 2547.

พัฒน์ สุจำนงค์. กฎหมายควบคุมอาหารและมาตรฐานอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์, 2522.

ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย. คู่มือการปฏิบัติงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535และที่แก้ไขเพิ่มเติมStandard Operating Procedure (SOP). พิมพ์ครั้งที่ 1. (นนทบุรี: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด, 2561).

Michael T. Roberts. Food Law In The United States. United Kingdom by Clays, St Ives plc.: Cambridge University Press, 2016.

Yves Cabannes and Cecilia Marocchino. Integrating Food into Urban Planning. พิมพ์ครั้งที่ 1. (London: UCL Press, 2561).

สื่ออิเล็กทรอนิกส์/ระบบออนไลน์

สำนักงานสถิติแห่งชาติ. 8 สถิติรายได้และรายจ่ายของครัวเรือน [ออนไลน์]. 2562. แหล่งที่มา: <http://statbbi.nso.go.th/staticreport/page/sector/th/08.aspx> [25 ธันวาคม 2563]

บีบีซีไทย. "จัดระเบียบ"สตรีทฟู้ด: ยอดภูเขาน้ำแข็งของปัญหาจัดการเมือง [ออนไลน์]. 2560. แหล่งที่มา: <https://www.bbc.com/thai/features-39866856> [21 ธันวาคม 2563]

ศูนย์วิจัยธนาคารออมสิน. ธุรกิจร้านอาหาร [ออนไลน์]. 2562. แหล่งที่มา: https://www.gsbresearch.or.th/wp-content/uploads/2019/10/IN_restaurant_10_62_detail.pdf [21 ธันวาคม 2563]

สำนักข่าว กรมประชาสัมพันธ์. รายงานพิเศษ : " Street Food ไทยจะก้าวสู่อำนาจทางอาหารโลก" [ออนไลน์]. 2561. แหล่งที่มา: https://thainews.prd.go.th/th/website_th/news/news_detail/TNRPT6104290010003 [21 ธันวาคม 2563]

PPTV Online. มาด้วยกัน! กินอาหาร 'สตรีทฟู้ด' กินอย่างไรให้ถูกสุขลักษณะ [ออนไลน์]. 2563. แหล่งที่มา: <https://www.pptvhd36.com/news/%E0%B8%9B%E0%B8%A3%E0%B8%B0%E0%B9%80%E0%B8%94%E0%B9%87%E0%B8%99%E0%B8%A3%E0%B9%89%E0%B8%AD%E0%B8%99/116236> [26 ธันวาคม 2563]

RYT9. กทม.แนวทางพัฒนาคุณภาพร้านอาหารริมทาง (Street Food) [ออนไลน์]. 2562.
แหล่งที่มา: <https://www.ryt9.com/s/prg/3052186> [27 ธันวาคม 2563]

Salika.co. เปิดผลวิจัยเพิ่มสุขอนามัยให้ “สตรีทฟู้ด” อาหารริมบาทวิถี ตอบสนองนโยบาย
สร้างอาหารปลอดภัยให้คนเมือง [ออนไลน์]. 2562. แหล่งที่มา:
<https://www.salika.co/2019/09/17/upgrade-safe-street-food-research/> [27 ธันวาคม
2563]

สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม
แห่งชาติ [ออนไลน์]. 2560. แหล่งที่มา:
https://www.nesdc.go.th/ewt_news.php?nid=6420&filename=develop_issue [22
มกราคม 2564]

สถาบันอาหาร. อาหารริมทาง (Street Food) ในประเทศไทย [ออนไลน์]. 2560. แหล่งที่มา:
<http://fic.nfi.or.th/MarketOverviewDomesticDetail.php?id=145> [15 มกราคม 2564]

เดชรัต สุขกำเนิด. สตรีท ฟู้ด วิวัฒนาการทางสังคมและเศรษฐกิจของธุรกิจอาหารในเมือง
[ออนไลน์]. 2563. แหล่งที่มา: https://www.facebook.com/notes/decharut-sukkumnoed/
[22 มกราคม 2564]

SMEONE. 4 ปัจจัยสู่ความสำเร็จธุรกิจฟู้ดทรัค [ออนไลน์]. 2563. แหล่งที่มา:
<https://www.smeone.info/posts/view/71> [22 มกราคม 2564]

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร. เกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหาร
ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา:
[http://foodsantation.bangkok.go.th/assets/uploads/document/document/20210304_
86193.pdf](http://foodsantation.bangkok.go.th/assets/uploads/document/document/20210304_86193.pdf) [22 มีนาคม 2564]

สำนักส่งเสริมและสนับสนุนอาหารปลอดภัย สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข. ข้อกำหนด
ด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร [ออนไลน์]. 2558. แหล่งที่มา:
[http://www.foodsafety.moph.go.th/th/news-national-
detail.php?id=343&pcid=235&pcpage=4](http://www.foodsafety.moph.go.th/th/news-national-detail.php?id=343&pcid=235&pcpage=4) [25 มกราคม 2564]

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือวิชาการประกอบการ
อบรม หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร [ออนไลน์]. 2664.
แหล่งที่มา: https://foodsantation.anamai.moph.go.th/th/handbook/940#wow-book/ [25
มกราคม 2564]

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือแนวทางการ
ดำเนินงานเฝ้าระวังสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ [ออนไลน์]. แหล่งที่มา:
[http://www.oic.go.th/FILEWEB/CABINFOCENTER42/DRAWER023/GENERAL/DATA0000/0
000610.PDF](http://www.oic.go.th/FILEWEB/CABINFOCENTER42/DRAWER023/GENERAL/DATA0000/0000610.PDF) [25 มกราคม 2564]

SME ชี้ช่องรวย. กระทรวงสาธารณสุข ยกระดับมาตรฐานอาหารริมบาทวิถี “Street Food สะอาด ปลอดภัย” [ออนไลน์]. 2562. แหล่งที่มา:

<https://cheechongruay.smartsme.co.th/content/24661> [30 มกราคม 2564]

เชียงใหม่นิวส์. สธ. Kick off นโยบาย ‘1 จังหวัด – 1 อาหารริมบาทวิถี – 77 ตลาดนัด น้ำขึ้น ต้นแบบ’ [ออนไลน์]. 2563. แหล่งที่มา:

<https://www.chiangmainews.co.th/page/archives/1491687/> [25 มีนาคม 2564]

Positioning. นักวิชาการแนะ ‘4 มาตรการ’ คุณสมบัติ ‘Street Food’ ให้ปลอดภัย ในช่วงผ่อนล็อกดาวน์ [ออนไลน์]. 2563. แหล่งที่มา: <https://positioningmag.com/1276516> [31 มกราคม 2564]

Dailynews. เสียง"ชาวกรุง"ถึงทม. สักรวจโครงการโดน-ดับ? [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา: <https://www.dailynews.co.th/bangkok/816763> [26 กุมภาพันธ์ 2564]

Line Today. เรารู้คุณก็เคยเจอ! 4 ประเด็นความปลอดภัย “สตรีทฟู้ดไทย” ที่คนไทยควรต้องรู้ [ออนไลน์]. 2562. แหล่งที่มา: <https://today.line.me/th/v2/article/เรารู้คุณก็เคยเจอ+4+ประเด็นความปลอดภัย+“สตรีทฟู้ดไทย”+ที่คนไทยควรต้องรู้-L7avPl> [28 กุมภาพันธ์ 2564]

Dailynews. กะเทาะปัญหาหรือ'ทางเท้า' เรื่องที่คนกรุง'ร้องมากที่สุด [ออนไลน์]. 2562. แหล่งที่มา: <https://www.dailynews.co.th/bangkok/779943> [28 กุมภาพันธ์ 2564]

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา. พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕ [ออนไลน์]. แหล่งที่มา:

<http://web.krisdika.go.th/data/law/law2/%C316/%C316-20-9999-update.pdf> [29 มกราคม 2564]

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา. พระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ [ออนไลน์]. แหล่งที่มา:

<http://web.krisdika.go.th/lawChar.jsp?head=3&item=3&process=showTitleOfLaw&id=2&group=%A1&lawCode=%A136> [30 มกราคม 2564]

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา. พระราชบัญญัติรถยนต์ พ.ศ. ๒๕๒๒ [ออนไลน์].

แหล่งที่มา: <http://web.krisdika.go.th/data/law/law2/%C301/%C301-20-9999-update.pdf> [30 มกราคม 2564]

ราชกิจจานุเบกษา. ประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ [ออนไลน์]. แหล่งที่มา:

http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2563/E/047/T_0017.PDF [30 มกราคม 2564]

สำนักเทศกิจ กรุงเทพมหานคร. แนวทางการปฏิบัติตามประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่

สาธารณสุข [ออนไลน์]. แหล่งที่มา:

<http://www.bangkok.go.th/upload/user/00000109/SellingAreaGuide/SellingAreaGuide.pdf> [31 มกราคม 2564]

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา. พระราชบัญญัติจราจรทางบก พ.ศ. ๒๕๒๒ [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://web.krisdika.go.th/data/law/law2/%A803/%A803-20-9999-update.htm> [31 มกราคม 2564]

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา. เรื่องเสรีจที่ ๘๐๐-๘๐๑/๒๕๕๔ อำนาจของเจ้าพนักงานจราจรในการอนุญาตให้ทำการค้าในจุดผ่อนผันที่มีลักษณะเป็นการกีดขวางการจราจร [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: http://web.krisdika.go.th/data/comment/comment2/2554/c2_0800_2554-0801_2554.pdf [31 มกราคม 2564]

ราชกิจจานุเบกษา. พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2522/A/079/1.PDF> [31 มกราคม 2564]

ราชกิจจานุเบกษา. กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2561/A/042/19.PDF> [5 มกราคม 2564]

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา. พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘ [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://web.krisdika.go.th/data/law/law2/%C329/%C329-20-2558-a0001.htm> [31 มกราคม 2564]

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา. พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. ๒๕๕๑ [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <https://www.krisdika.go.th/librarian/getfile?sysid=571438&ext=htm> [31 มกราคม 2564]

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา. พระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. ๒๕๖๐ [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.krisdika.go.th/librarian/getfile?sysid=774012&ext=htm> [31 มกราคม 2564]

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา. พระราชบัญญัติความรับผิดต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสินค้าที่ไม่ปลอดภัย พ.ศ. ๒๕๕๑ [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://web.krisdika.go.th/data/law/law2/%A4109/%A4109-20-2551-a0001.htm> [31 มกราคม 2564]

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา. พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. ๒๕๒๒ [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://web.krisdika.go.th/data/law/law2/%A434/%A434-20-9999-update.pdf> [31 มกราคม 2564]

ศาลปกครอง. คำพิพากษาศาลปกครองสูงสุดที่ อ. 582/2557 [ออนไลน์]. แหล่งที่มา:
<http://admincourt.go.th/admincourt/site/?page=05searchcategorydetail&id=1-1-17489>
 [29 มกราคม 2564]

ราชกิจจานุเบกษา. ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการ
 กิจการและผู้สัมผัสอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. 2563 [ออนไลน์]. แหล่งที่มา:
http://www.ratchakitcha.soc.go.th/DATA/PDF/2563/E/278/T_0038.PDF [15 กุมภาพันธ์
 2564]

ฉัตรสมุน พฤติภิญโญ. คำพิพากษาศาลปกครองที่น่าสนใจ : เรื่องการจำหน่ายสินค้าในที่หรือ
 สาธารณะ [ออนไลน์]. 2561. แหล่งที่มา: [https://so05.tci-](https://so05.tci-thaijo.org/index.php/journal_law/article/download/161456/116421/)
[thaijo.org/index.php/journal_law/article/download/161456/116421/](https://so05.tci-thaijo.org/index.php/journal_law/article/download/161456/116421/) [15 มกราคม 2564]

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. Food Truck เสน่ห์อาหารเคลื่อนที่ [ออนไลน์]. 2562. แหล่งที่มา:
[https://e-](https://e-journal.dip.go.th/dip/images/ejournal/dedeadb196a09611f7e017666d9e64ae.pdf)
[journal.dip.go.th/dip/images/ejournal/dedeadb196a09611f7e017666d9e64ae.pdf](https://e-journal.dip.go.th/dip/images/ejournal/dedeadb196a09611f7e017666d9e64ae.pdf) [15
 มกราคม 2564]

American Legal Publishing Corporation. NEW YORK CITY ADMINISTRATIVE CODE
Subchapter 27 General Vendors [ออนไลน์]. 2563. แหล่งที่มา:
<https://codelibrary.amlegal.com/codes/newyorkcity/latest/NYAdmin/0-0-0-34193> [3
 มีนาคม 2564]

American Legal Publishing Corporation. The Rules of The City of New York
Title 24, Chapter 6 Mobile Food Vending [ออนไลน์]. 2563. แหล่งที่มา:
<https://codelibrary.amlegal.com/codes/newyorkcity/latest/NYCrules/0-0-0-105414> [3
 มีนาคม 2564]

NYC Health. ARTICLE 81 FOOD PREPARATION AND FOOD ESTABLISHMENTS
 [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา:
[https://www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/about/healthcode/health-code-](https://www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/about/healthcode/health-code-article81.pdf)
[article81.pdf](https://www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/about/healthcode/health-code-article81.pdf) [4 มีนาคม 2564]

NYC Health. ARTICLE 89 MOBILE FOOD VENDING [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา:
[https://www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/about/healthcode/health-code-](https://www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/about/healthcode/health-code-article89.pdf)
[article89.pdf](https://www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/about/healthcode/health-code-article89.pdf) [4 มีนาคม 2564]

California Retail Food Code. Chapter 10 Mobile Food Facilities [ออนไลน์]. 2564.
 แหล่งที่มา: <http://www.publichealth.lacounty.gov/eh/docs/specialized/cacode.pdf> [7
 มีนาคม 2564]

Oregon public law. Division 162 Mobile Food Units, Commissaries and Warehouses [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา:

https://oregon.public.law/rules/oar_chapter_333_division_162 [12 มีนาคม 2564]

King County Board of Health Code. Title 5: Food Establishments [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา: <https://kingcounty.gov/depts/health/environmental-health/food-safety/food-business-permit/~media/depts/health/board-of-health/documents/code/BOH-Code-Title-5.ashx> [24 มีนาคม 2564]

Portland.gov. Chapter 17.26 Sidewalk Vendors [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา: <https://www.portland.gov/code/17/26> [15 มีนาคม 2564]

American Legal Publishing Corporation. Municipal Code of Chicago CHAPTER 4-5 LICENSE FEES FOR TITLE 4 LICENSE [ออนไลน์]. 2563. แหล่งที่มา: https://codelibrary.amlegal.com/codes/chicago/latest/chicago_il/0-0-0-2452610 [8 มีนาคม 2564]

American Legal Publishing Corporation. CHAPTER 4-8 FOOD ESTABLISHMENTS* [ออนไลน์]. 2563. แหล่งที่มา: https://codelibrary.amlegal.com/codes/chicago/latest/chicago_il/0-0-0-2453914 [8 มีนาคม 2564]

NYCAC. New York City Administrative Code Title 17 Chapter 3 LICENSES AND PERMITS [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <https://nycadmincode.readthedocs.io/t17/c03/index.html> [5 มีนาคม 2564]

California Legislative Information. California, Government Code Title 5 Division 1, Part 1 Chapter 6.2 Sidewalk Vendors [ออนไลน์]. 2562. แหล่งที่มา: https://leginfo.ca.gov/faces/codes_displayText.xhtml?lawCode=GOV&division=1.&title=5.&part=1.&chapter=6.2.&article= [15 มีนาคม 2564]

The City Council of the City of Huntington Beach. Ordinance No. 4179 [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <https://www.qcode.us/codes/huntingtonbeach/revisions/4179.pdf> [15 มีนาคม 2564]

American Legal Publishing Corporation. Los Angeles Municipal Code Chapter 4 Article 2 SIDEWALK AND PARK VENDING PROGRAM [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา: https://codelibrary.amlegal.com/codes/los_angeles/latest/lamc/0-0-0-130544 [5 มีนาคม 2564]

U. S. Food and Drug Administration. Food Code 2017 [ออนไลน์]. 2562. แหล่งที่มา: <https://www.fda.gov/food/fda-food-code/food-code-2017> [5 มีนาคม 2564]

USDA. Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP) [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา: <https://www.fns.usda.gov/snap/supplemental-nutrition-assistance-program> [6 มีนาคม 2564]

NYC Health. Mobile Food Vendors [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา: <https://www1.nyc.gov/site/doh/business/food-operators/mobile-and-temporary-food-vendors.page> [4 มีนาคม 2564]

New York Public Radio. NYC Health Department Rolls out Letter Grades for Food Carts and Food Trucks [ออนไลน์]. 2562. แหล่งที่มา: <https://gothamist.com/food/nyc-health-department-rolls-out-letter-grades-for-food-carts-and-food-trucks> [5 มีนาคม 2564]

Bureau of Street Services. Sidewalk Vending Rules and Regulations [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา: <https://streetsla.lacity.org/vending-rules-and-regulations> [3 มีนาคม 2564]

Patch Media. Street Vendors Market Opens At LA Metro Station [ออนไลน์]. 2560. แหล่งที่มา: <https://patch.com/california/los-angeles/street-vendors-market-opens-la-metro-station> [7 มีนาคม 2564]

City of Portland, Oregon. Sidewalk Vending permit application [ออนไลน์]. 2558. แหล่งที่มา: <https://www.portland.gov/sites/default/files/2020-02/sidewalk-vending-cart-permit-application-packet-2020.pdf> [9 มีนาคม 2564]

City of Chicago. Food Truck Stand Map [ออนไลน์]. 2519. แหล่งที่มา: <https://www.chicago.gov/content/dam/city/depts/bacp/Small%20Business%20Center/20200203foodtruckstandslocations.pdf> [23 มีนาคม 2564]

New York City Council. New York City Council to Introduce ‘Street Vending Modernization Act’ [ออนไลน์]. 2559. แหล่งที่มา: <https://council.nyc.gov/press/2016/10/11/124/> [3 มีนาคม 2564]

The New York City Council. Int 1116-2018: Expanding the availability of food vendor permits, creating an office of street vendor enforcement, and establishing a street vendor advisory board [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา: <https://legistar.council.nyc.gov/LegislationDetail.aspx?ID=3686667&GUID=A0683818-66E6-4651-8B31-3D65EE4D61B1&Options=&Search=> [9 มีนาคม 2564]

THE STREET VENDOR PROJECT. Intro 1116 – Providing Revenue in a Critical Time [ออนไลน์]. 2563. แหล่งที่มา: <http://streetvendor.org/intro-1116-providing-revenue-in-a-critical-time/> [3 มีนาคม 2564]

Public Counsel. LEGISLATIVE ALERT: SB 946 - SAFE SIDEWALK VENDING ACT [ออนไลน์]. 2561. แหล่งที่มา: <http://www.publiccounsel.org/pages/?id=0053> [3 มีนาคม 2564]

Bureau of Street Services. Permit Requirements [ออนไลน์]. 2564. แหล่งที่มา: <https://streetsla.lacity.org/vending-permit-requirements> [3 มีนาคม 2564]

City of Portland, Oregon. Sidewalk Vending permit application [ออนไลน์]. 2558. แหล่งที่มา: <https://www.portland.gov/sites/default/files/2020-02/sidewalk-vending-cart-permit-application-packet-2020.pdf> [9 มีนาคม 2564]

City of Portland, Oregon. Apply for a vending cart permit [ออนไลน์]. 2558. แหล่งที่มา: <https://www.portland.gov/transportation/permitting/apply-vending-cart-permit> [9 มีนาคม 2564]

Chicago Tribune. Food carts get a push from City Hall [ออนไลน์]. 2560. แหล่งที่มา: <https://www.chicagotribune.com/opinion/editorials/ct-food-carts-lic> [8 มีนาคม 2564]

City of Chicago. Mobile Food Truck Licenses [ออนไลน์]. 2557. แหล่งที่มา: https://www.chicago.gov/city/en/depts/bacp/supp_info/mobile_food_vendorlicenses.html [8 มีนาคม 2564]

Bureau of Street Services. COVID-safety guidelines for food vending [ออนไลน์]. 2563. แหล่งที่มา: <https://streetsla.lacity.org/sites/default/files/DPHguide.pdf> [8 มีนาคม 2564]

Nichole Heil. INCREASING EQUITY IN LOS ANGELES'S NEW STREET VENDING PROGRAM Best practices for implementing the City of Los Angeles's sidewalk vending ordinance [ออนไลน์]. 2562. แหล่งที่มา: https://escholarship.org/content/qt0418f5t3/qt0418f5t3_noSplash_d6a20309c3fa955c3ba26e2f1422523d.pdf [8 มกราคม 2564]

Kathryn G. Wheeler. STREET VENDING POLICY AND PARTNERSHIP OPPORTUNITIES IN NEW YORK CITY [ออนไลน์]. 2561. แหล่งที่มา: https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56911588/Wheeler_Thesis_FINAL-with-cover-page.pdf?Expires=1620755098&Signature=bozmeGTgkbYau96hmRlRmGnnfJ01Hur2srnaAKD5qtS7fcKVHbt0jHaMjKW7NaI0zwzz3cvAOIBrUFKa47EUKxx9h9-I7VbnnlDZHh5L52piNEVnjCudg2KFwKxwe1a2esYOQ0TrrWbNSNQZCFG7qxcbPQHwdtKtZ5NQNKqPQxfnxhkd47iec-BmwTZFo-VSBq4LBdXc9Z4bBibNA7vnkRDxuYRpoiHCj7pbQ6kNbB-

HAuP381q|1LOODRHnes~iNP3do1oSAX5EB-XLOXPUucaySp7lHHqffuaKjq5q8-
vncPWEsnY72wi89vZxpolBOMTJOKWpgEpwrsKaKyfnSw__&Key-Pair-
Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA [3 มกราคม 2564]

Pankaj C. Patel and Cornelius A. Rietveld. The Impact of the Public Disclosure of Curved Inspection Scores Using Emojis on Hygiene Violations in Food Establishments [ออนไลน์]. 2563. แหล่งที่มา:
<https://journals.sagepub.com/doi/full/10.1177/1938965520935398> [5 เมษายน 2564]

ภาคผนวก

ประกาศกรุงเทพมหานคร

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ

ตามที่รัฐบาลได้ประกาศนโยบาย เรื่อง การแก้ไขปัญหาการดำรงชีวิตของประชาชน โดยทบทวนรูปแบบและมาตรฐานหาบเร่ - แผงลอย ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล เพื่อยังคงเอกลักษณ์ของเมืองหลวงแห่งร้านอาหารริมถนน ทำให้บ้านเมืองเป็นระเบียบเรียบร้อยและสวยงาม ประกอบกับประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ เงื่อนไขการค้าขายในพื้นที่ผ่อนผัน ลงวันที่ ๑๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๘ ซึ่งได้กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไขการค้าขายในพื้นที่ผ่อนผันได้ใช้บังคับมาเป็นเวลานาน ไม่เหมาะสมกับสภาวะการณ์ปัจจุบัน ส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์ของกรุงเทพมหานคร ด้านความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อย อีกทั้ง กรุงเทพมหานครได้รับการร้องเรียนจากประชาชนที่ได้รับความไม่สะดวกจากการมีหาบเร่ - แผงลอย ตั้งกีดขวางการสัญจรบนทางเท้า รวมทั้งเจ้าพนักงานจราจรประสบปัญหาในการจัดการจราจรให้คล่องตัวและผู้ขับขี่ยานพาหนะต่างได้รับความไม่สะดวกในการจราจรเป็นผลตามมา นอกจากนี้ ในการพิจารณาวินิจฉัยคดีที่เกี่ยวกับการยกเลิกจุดผ่อนผันบนทางเท้า ศาลปกครองได้วินิจฉัยเป็นแนวสำคัญไว้ว่าทางเดินเท้าสาธารณะ มีวัตถุประสงค์ของการใช้เพื่อประโยชน์สำหรับสาธารณะในการสัญจร และตามหลักความได้สัดส่วนระหว่างประโยชน์ของการค้าขายบนทางเท้าเทียบกับความเสียหายและการขาดประโยชน์ในการใช้สอยที่จะเกิดกับสาธารณะพิจารณาได้ว่า ประโยชน์สาธารณะย่อมมีความเหมาะสมและจำเป็นมากกว่า

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๐ ประกอบมาตรา ๔ แห่งพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๔๒ ประกอบมาตรา ๔ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ และมาตรา ๔๙ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๒๘ รวมทั้งสาระบบบัญญัติในส่วนที่เกี่ยวข้องแห่งพระราชบัญญัติการจราจรทางบก พ.ศ. ๒๕๒๒ ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครในฐานะเจ้าพนักงานท้องถิ่นจึงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ ดังนี้

๑. ให้ยกเลิกประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ เงื่อนไขการค้าขายในพื้นที่ผ่อนผัน ลงวันที่ ๑๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๘ และให้ใช้ประกาศฉบับนี้แทน

๒. ประกาศฉบับนี้ไม่ใช้บังคับกับพื้นที่ที่มีอัตลักษณ์ วิถีชุมชน ย่านพื้นที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวบริเวณถนนข้าวสาร และ ถนนเยาวราช และพื้นที่อื่นที่มีลักษณะเช่นเดียวกับข้างต้น ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๓. หลักเกณฑ์การพิจารณาพื้นที่ทำการค้า

๓.๑ ถนนต้องมีช่องทางจราจรตั้งแต่ ๔ ช่องทางจราจรขึ้นไป ไม่ว่าจะเป็นการเดินทางทางเดียวหรือสวนทาง และทางเท้าสาธารณะเมื่อจัดวางผังค้าแล้วต้องมีที่ว่างให้ประชาชนสัญจรไม่น้อยกว่า ๒ เมตร

๓.๒ ไม่อยู่ในรัศมี ๑๕๐ เมตร จากพระบรมมหาราชวัง พระราชวัง วัง พระที่นั่ง พระตำหนัก เขตพระราชฐาน พระบรมราชานุสาวรีย์

๓.๓ ไม่เป็นพื้นที่ที่มีผลกระทบต่อจราจรและกีดขวางการจราจร โดยต้องเสนอและได้รับการพิจารณาเห็นชอบจากเจ้าพนักงานจราจร ตามอำนาจหน้าที่แห่งกฎหมาย

๓.๔ ไม่เป็นพื้นที่ที่มีกรณีพิพาทระหว่างผู้ค้ากับกรุงเทพมหานคร ซึ่งศาลได้มีคำพิพากษาหรืออยู่ระหว่างการพิจารณาของศาล

๓.๕ ไม่เป็นพื้นที่หรือบริเวณที่กรุงเทพมหานครประกาศห้ามเป็นพื้นที่ทำการค้า

๓.๖ ต้องได้รับความเห็นชอบโดยส่วนใหญ่จากประชาชนในพื้นที่และผู้มีส่วนได้เสียในบริเวณนั้น หรือบริเวณใกล้เคียง โดยกระบวนการรับฟังความคิดเห็น ซึ่งประกอบด้วย

(๑) เจ้าของอาคารหรือผู้ครอบครองอาคารที่อยู่ในพื้นที่ทำการค้า

(๒) ประชาชนผู้สัญจรและใช้ทางเท้าในบริเวณนั้น

(๓) ประชาชนผู้พักอาศัย ในรัศมี ๕๐๐ เมตร ของพื้นที่ทำการค้า

(๔) ประชาชนผู้มีสถานที่ทำงานในรัศมี ๕๐๐ เมตร ของพื้นที่ทำการค้า

กระบวนการรับฟังความคิดเห็นให้ดำเนินการโดยสถาบันการศึกษาระดับอุดมศึกษา หรือสำนักงานเขต โดยให้คณะกรรมการรักษาความเป็นระเบียบเรียบร้อยของกรุงเทพมหานครหรือคณะกรรมการหรือคณะทำงานที่คณะกรรมการรักษาความเป็นระเบียบเรียบร้อยของกรุงเทพมหานครมอบหมาย พิจารณาให้ความเห็นชอบแผนการดำเนินการรับฟังความคิดเห็นเพื่อครอบคลุมประชาชนในพื้นที่ และผู้มีส่วนได้เสียตามที่ระบุข้างต้นอย่างครบถ้วนให้ทราบและเข้าใจรายละเอียดข้อมูลอย่างเพียงพอและสามารถแสดงความคิดเห็นได้

๔. การจัดผังแผงค้าในพื้นที่ทำการค้า

๔.๑ แผงค้ามีขนาดไม่เกิน ๒ ตารางเมตร โดยความลึกของแผงค้าต้องไม่เกิน ๑ เมตร

๔.๒ ให้จัดผังแผงค้าได้เพียงฝั่งเดียว โดยให้ชิดกับด้านถนนและพื้นที่ทำการค้าต้องห่างจากผิวการจราจรอย่างน้อย ๕๐ เซนติเมตร เพื่อให้มีระยะปลอดภัยด้านการจราจร

๔.๓ ให้เว้นระยะห่าง ๕ เมตร ทุกระยะ ๑๐ แผงค้า เพื่อเป็นทางเข้าออกและทางฉุกเฉิน

๔.๔ ให้จัดผังแผงค้าโดยจำแนกประเภท ชนิดของสินค้า เช่น อาหาร เสื้อผ้า เบ็ดเตล็ด เป็นต้น

๔.๕ ห้ามจัดผังแผงค้าโดยเด็ดขาดในพื้นที่บริเวณ ดังต่อไปนี้

- (๑) ป้ายและศาลาที่พักผู้โดยสารรถประจำทางสาธารณะ จุดที่หยุดหรือจอดรถโดยสารสาธารณะ และในระยะ ๑๐ เมตร จากจุดดังกล่าว
- (๒) ทางขึ้นลงสะพานลอยคนเดินข้าม บริเวณใต้สะพานลอยคนเดินข้าม ทางขึ้นลงสถานีรถไฟฟ้า บริเวณใต้สถานีรถไฟฟ้ารวมถึงช่องทางเข้าลิฟท์สำหรับผู้พิการ และในระยะ ๑๐ เมตร จากจุดดังกล่าว
- (๓) ทางเท้าบริเวณข้ามถนนที่มีทางม้าลาย และในระยะ ๓ เมตร จากจุดดังกล่าว ทั้ง ๒ ด้าน
- (๔) ในระยะ ๑๐ เมตร จากทางร่วมทางแยก
- (๕) ช่องทางเข้าออกอาคารที่ประชาชนใช้สอย และในระยะ ๕ เมตร จากจุดดังกล่าว
- (๖) ห้องสุขาสาธารณะ และในระยะ ๓ เมตร จากจุดดังกล่าว
- (๗) จุดจ่ายน้ำดับเพลิง (ประปาหัวแดง) และในระยะ ๓ เมตร จากจุดดังกล่าว
- (๘) บริเวณโดยรอบตู้โทรศัพท์ ตู้ไปรษณีย์ และในระยะ ๑ เมตร จากจุดดังกล่าว

๕. รูปแบบ ลักษณะแผงค้าและสิ่งประกอบแผงค้า เช่น รั้ว หลังคาแผงค้า เป็นต้น ต้องมีความเป็นระเบียบเรียบร้อยเหมาะสมกับลักษณะพื้นที่นั้น ๆ โดยได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการจัดระเบียบหาบเร่ - แผงลอย ระดับเขต

๖. เพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อย นอกจากการพิจารณาพื้นที่ทำการค้าเป็นไปตามหลักเกณฑ์ตามข้อ ๓ ข้อ ๔ และข้อ ๕ หรือกรณีที่ไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังกล่าว จะต้องได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการรักษาความเป็นระเบียบเรียบร้อยของกรุงเทพมหานคร ทั้งนี้ ให้คำนึงถึงความเหมาะสมของลักษณะพื้นที่ ภาพลักษณ์ของกรุงเทพมหานครและของประเทศ การได้สัดส่วนระหว่างประโยชน์ของการค้าขายบนทางเท้ากับประโยชน์สาธารณะในการใช้ทางเท้าสัญจรของประชาชนและเกิดประโยชน์สูงสุดต่อการใช้พื้นที่สาธารณะของทุกภาคส่วน

๗. พื้นที่ที่ได้รับการพิจารณาให้เป็นพื้นที่ทำการค้า เป็นการอนุญาตเป็นการชั่วคราวให้สำนักงานเขตทบทวนความเหมาะสมของการเป็นพื้นที่ให้ทำการค้าในทุกรอบระยะเวลา ๑ ปี โดยผ่านคณะกรรมการจัดระเบียบหาบเร่ - แผงลอย ระดับเขต เพื่อเสนอคณะกรรมการรักษาความเป็นระเบียบเรียบร้อยของกรุงเทพมหานครพิจารณายกเลิกหรือกำหนดเป็นพื้นที่ทำการค้าต่อไป แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ ให้แล้วเสร็จก่อนครบกำหนด ๑ ปี ไม่น้อยกว่า ๖๐ วัน

ในกรณีที่ได้รับการพิจารณาให้เป็นพื้นที่ทำการค้าต่อไป ให้สำนักงานเขตพิจารณาคัดเลือกผู้ทำการค้าตามข้อ ๙ ให้แล้วเสร็จภายใน ๖๐ วัน ก่อนครบกำหนด ๑ ปี

๘. คุณสมบัติของผู้ทำการค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า
- ๘.๑ เป็นผู้ที่มีสัญชาติไทย
- ๘.๒ เป็นบุคคลผู้มีรายได้ไม่น้อยหรือมีคุณสมบัติตามหลักเกณฑ์บัตรสวัสดิการแห่งรัฐ ณ วันที่ลงทะเบียนกับสำนักงานเขต
- ๘.๓ ไม่มีแผงค้าอื่นหรือเป็นผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าในแผงค้าอื่นในพื้นที่กรุงเทพมหานคร กำหนดให้เป็นพื้นที่ทำการค้า
- ๘.๔ เป็นผู้ลงทะเบียนแจ้งความประสงค์ต่อสำนักงานเขตที่กำหนดให้มีพื้นที่ทำการค้า
- ๘.๕ ไม่เคยถูกเพิกถอนการทำการค้าในพื้นที่กรุงเทพมหานครกำหนดให้เป็นพื้นที่ทำการค้า
- ๘.๖ คุณสมบัติอื่นตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด
- ความในข้อ ๘.๔ ไม่ใช้บังคับกับผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า
๙. วิธีการคัดเลือกผู้ทำการค้า
- ๙.๑ ให้สำนักงานเขตที่กำหนดให้มีพื้นที่ทำการค้าประกาศให้ผู้มีความประสงค์จะทำการค้ามาลงทะเบียนภายในเวลาที่กำหนดแต่ต้องไม่น้อยกว่า ๑๕ วัน นับถัดจากวันที่ประกาศ
- ๙.๒ เมื่อครบกำหนดระยะเวลาตามข้อ ๙.๑ แล้ว ให้สำนักงานเขตตรวจสอบคุณสมบัติผู้แจ้งความประสงค์ และประกาศรายชื่อผู้แจ้งความประสงค์ที่มีคุณสมบัติครบถ้วนพร้อมกำหนดวัน เวลา และสถานที่ ทำการคัดเลือก
- หากผู้ที่มีรายชื่อตามประกาศตามวรรคหนึ่งไม่มาทำการคัดเลือกตามที่กำหนดให้ถือว่าผู้นั้นไม่ประสงค์จะเข้าทำการค้าในพื้นที่ดังกล่าว
- ๙.๓ เมื่อปรากฏว่าไม่มีผู้คัดค้านภายใน ๗ วัน นับถัดจากวันที่ประกาศ ให้สำนักงานเขตคัดเลือกบุคคลตามข้อ ๙.๒ ลงตามผังแผงค้าที่กำหนด หากจำนวนผู้แจ้งความประสงค์มีจำนวนมากกว่าจำนวนแผงค้าให้ทำการจับสลาก
- กรณีมีผู้คัดค้านการประกาศรายชื่อให้สำนักงานเขตพิจารณาทบทวนและวินิจฉัย และให้ถือคำวินิจฉัยนั้นเป็นที่สุด
- ๙.๔ ให้สำนักงานเขตประกาศผลการคัดเลือก และหากมีผู้คัดค้านให้นำความตามข้อ ๙.๓ มาใช้โดยอนุโลม
- ทั้งนี้ การประกาศเกี่ยวกับวิธีการคัดเลือกผู้ทำการค้าให้ทำการเผยแพร่ในระบบเครือข่ายสารสนเทศของกรุงเทพมหานครและสำนักงานเขต และปิดประกาศโดยเปิดเผย ณ สถานที่ปิดประกาศของสำนักงานเขต

๑๐. เงื่อนไขการทำการค้า

๑๐.๑ ทำการค้าได้คราวละ ๑ ปี นับถัดจากวันประกาศผลการคัดเลือก และเมื่อครบกำหนดให้ทำการค้าในพื้นที่ดังกล่าวสิ้นสุดลง และหากผู้ทำการค้ามีความประสงค์ จะทำการค้าต่อจะต้องปฏิบัติตามวิธีการคัดเลือกตามข้อ ๙

๑๐.๒ ได้รับใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขโดยให้มีผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า ได้ ๑ คน

๑๐.๓ การได้รับอนุญาตให้ทำการค้าตามประกาศนี้ให้ถือเป็นการเฉพาะตัวและไม่สามารถจำหน่าย แลกเปลี่ยน ให้เช่า โอนหรือให้บุคคลอื่น

๑๑. ข้อปฏิบัติในการขายหรือจำหน่ายสินค้าในพื้นที่ทำการค้า

๑๑.๑ ให้ตั้งวางแผงค้าตามผัง วัน และเวลาที่กำหนด

๑๑.๒ ต้องหยุดทำการค้าสัปดาห์ละ ๑ วัน

๑๑.๓ ห้ามผู้ทำการค้า ผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า แผงค้า อุปกรณ์การค้า และสินค้า ยื่นหรือล้ำลงไปในพื้นที่จราจรและในระยะ ๕๐ เซนติเมตร จากผิวจราจร

๑๑.๔ ห้ามตั้ง วาง สะสมอุปกรณ์ สินค้าเกินความจำเป็น

๑๑.๕ ห้ามแขวน ผูก ตอก เกี่ยวผ้าใบ หลอดไฟหรือสิ่งอื่นใดกับต้นไม้ เสาไฟฟ้า และเครื่องหมายจราจร

๑๑.๖ ห้ามทำเพิงพักถาวรหรือกึ่งถาวรเพื่อทำการค้าหรือเก็บอุปกรณ์

๑๑.๗ ห้ามนำรถยนต์ รถจักรยานยนต์ รถเข็น กล่องใส่สินค้า จอดหรือวางบน ทางเท้าหรือผิวจราจร

๑๑.๘ ให้ขายหรือจำหน่ายสินค้าตรงตามประเภท ชนิดของสินค้าที่ได้รับอนุญาตและเป็นไปตามข้อ ๔.๔

๑๑.๙ สินค้าที่นำมาขายหรือจำหน่ายต้องถูกสุขลักษณะอนามัยตามที่กฎหมายกำหนด และไม่เป็นสินค้าผิดกฎหมาย หรือมีลักษณะเป็นการละเมิดทรัพย์สินทางปัญญา หรือขัดต่อศีลธรรมอันดีของประชาชน

๑๑.๑๐ ห้ามจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ และผลิตภัณฑ์ยาสูบ

๑๑.๑๑ ห้ามวางสินค้าบนพื้นทางเท้าโดยเด็ดขาด

๑๑.๑๒ ห้ามมิให้บุคคลอื่นทำการค้าแทนโดยเด็ดขาด ยกเว้นผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า ที่ได้ยื่นแจ้งในขั้นตอนการขออนุญาตจำหน่ายสินค้าตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขเท่านั้น

๑๑.๑๓ ให้ผู้ทำการค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าติดบัตรประจำตัวผู้ทำการค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าไว้ที่หน้าอกเสื้อด้านซ้ายและต้องแสดงใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะที่แผงค้าในบริเวณที่เห็นได้ง่ายตลอดเวลาที่จำหน่ายสินค้า

๑๑.๑๔ ในกรณีที่เป็นการขายหรือจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร ผู้ทำการค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าจะต้องผ่านการอบรมหลักสูตรด้านสุขาภิบาลอาหารตามที่กฎหมายกำหนด

๑๑.๑๕ ในการขายหรือจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารจะต้องไม่ก่อให้เกิดมลพิษและความเดือดร้อนรำคาญ และห้ามปรุงประกอบอาหารโดยวิธีผัด ทอด หรือ ต้ม

๑๑.๑๖ ในการขายหรือจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร สถานที่เตรียมประกอบปรุงอาหารต้องถูกสุขลักษณะตามที่กฎหมายกำหนด

๑๑.๑๗ ผู้ทำการค้าต้องปฏิบัติตามมาตรฐานความปลอดภัยในการใช้อุปกรณ์ที่อาจก่อให้เกิดอันตราย เช่น ก๊าซหุงต้ม เต่าปิ้งย่าง ไฟฟ้า เป็นต้น

๑๑.๑๘ ห้ามถ่าย เท น้ำ เศษอาหาร ไขมัน สิ่งปฏิกูล หรือมูลฝอย ลงบนพื้นหรือลงท่อหรือทางระบายน้ำสาธารณะโดยเด็ดขาด

๑๑.๑๙ ผู้ทำการค้าต้องดูแลรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยพื้นที่ทำการค้า ทั้งก่อน ระหว่าง และหลังทำการค้า และเมื่อเลิกทำการค้าต้องเก็บแผงค้า สินค้า และอุปกรณ์ออกจากพื้นที่ทำการค้าโดยทันที

๑๑.๒๐ ผู้ทำการค้าจะต้องชำระค่าธรรมเนียมตามอัตราที่กฎหมายว่าด้วยการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขหรือกฎหมายอื่นหรือตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๑๑.๒๑ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข กฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม กฎหมายว่าด้วยการควบคุมเครื่องตีมีแอลกอฮอล์ กฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ และกฎหมาย กฎกระทรวง ข้อบัญญัติ ระเบียบและประกาศที่เกี่ยวข้อง

๑๒. มาตรการควบคุม

๑๒.๑ เพื่อประโยชน์ในการรักษาความเป็นระเบียบเรียบร้อยให้สำนักงานเขตดำเนินการคัดเลือกผู้แทนผู้ทำการค้าในพื้นที่ทำการค้าดังกล่าว จำนวนอย่างน้อย ๓ คน แต่ไม่เกิน ๑๐ คน เพื่อควบคุมดูแลผู้ทำการค้าในพื้นที่ทำการค้าให้เป็นไปตามประกาศนี้โดยเคร่งครัด

๑๒.๒ ให้สำนักงานเขตควบคุม กำกับ ดูแล การดำเนินการ การปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎหมายและตามประกาศนี้โดยเคร่งครัดและดำเนินการ ดังนี้

๑๒.๒.๑ ผู้ทำการค้าหรือผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าของผู้ทำการค้ารายใดรายหนึ่งกระทำการฝ่าฝืนประกาศนี้ ให้สั่งระงับการทำการค้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่าหนึ่งเดือนนับแต่วันที่พบการฝ่าฝืน การฝ่าฝืนตามวรรคหนึ่งหากเป็นการฝ่าฝืนตามข้อ ๑๐.๓ ให้เพิกถอนการทำการค้าของผู้ทำการค้ารายดังกล่าว

๑๒.๒.๒ หากพื้นที่ทำการค้าของผู้ทำการค้าตามข้อ ๑๒.๒.๑ ยังมีผู้ทำการค้าหรือผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าของผู้ทำการค้ารายใดรายหนึ่งกระทำการฝ่าฝืนประกาศนี้อีกให้สั่งระงับการทำการค้าทั้งหมดในพื้นที่ทำการค้านั้นเป็นเวลาไม่น้อยกว่าหนึ่งเดือน นับแต่วันที่พบการฝ่าฝืน

๑๒.๒.๓ หากพื้นที่ทำการค้าตามข้อ ๑๒.๒.๒ ยังปรากฏมีผู้ทำการค้าหรือผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าของผู้ทำการค้ารายใดรายหนึ่งกระทำการฝ่าฝืนประกาศนี้อีก ให้สำนักงานเขต โดยผ่านคณะกรรมการจัดระเบียบหาบเร่ - แผงลอย ระดับเขต เสนอคณะกรรมการรักษาความเป็นระเบียบเรียบร้อยของกรุงเทพมหานครเพื่อพิจารณายกเลิกพื้นที่ทำการค้านั้น

๑๓. ข้อสงวนสิทธิ

๑๓.๑ พื้นที่ทำการค้าเป็นการอนุญาตเป็นการชั่วคราว ให้ทบทวนความเหมาะสมของการเป็นพื้นที่ให้ทำการค้าในทุกรอบระยะเวลา ๑ ปี ตามข้อ ๗

๑๓.๒ ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่ต้องใช้พื้นที่นั้นเพื่อการใด ๆ หรือมีเหตุอื่นใด กรุงเทพมหานครสามารถยกเลิกพื้นที่ทำการค้าหรือห้ามเข้าทำการค้าในพื้นที่ทำการค้านั้น ไม่ว่าจะเป็นการถาวรหรือชั่วคราว

๑๓.๓ กรณีกรุงเทพมหานครดำเนินการตามข้อ ๑๒.๒.๓ และข้อ ๑๓.๒ กรุงเทพมหานคร ไม่ต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าขาดรายได้ ค่าขาดประโยชน์ ค่าชดเชย และความเสียหายใด ๆ ที่เกิดแก่ผู้ทำการค้าในที่สาธารณะทั้งสิ้น

๑๔. การทำการค้าสิ้นสุดลงด้วยเหตุ ดังต่อไปนี้

๑๔.๑ ผู้ทำการค้าหรือผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าขาดคุณสมบัติอย่างใดอย่างหนึ่งตามข้อ ๘

๑๔.๒ ครบกำหนดระยะเวลาตามข้อ ๑๐.๑

๑๔.๓ ผู้ทำการค้าตาย

๑๔.๔ ผู้ทำการค้าถูกเพิกถอนการทำการค้าตามข้อ ๑๒.๒.๑ วรรคสอง

๑๔.๕ กรุงเทพมหานครยกเลิกพื้นที่ทำการค้าถาวรตามข้อ ๑๒.๒.๓ และข้อ ๑๓.๒

๑๕. ให้สำนักเทศกิจโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการรักษาความเป็นระเบียบเรียบร้อยของกรุงเทพมหานครจัดทำประกาศบัญชีรายชื่อถนนหรือบริเวณห้ามประกาศเป็นพื้นที่ทำการค้า

๑๖. ในกรณีที่มีปัญหาในแนวทางปฏิบัติหรือไม่มีกำหนดไว้ในประกาศนี้ให้เสนอผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครสั่งการเป็นกรณีไป

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๓

พลตำรวจเอก อัศวิน ขวัญเมือง

ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร



ประกาศกรุงเทพมหานคร

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขาย
หรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ (ฉบับที่ ๒)

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข
การกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ ลงวันที่ ๒๘ มกราคม ๒๕๖๓

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๐ ประกอบมาตรา ๔ แห่งพระราชบัญญัติรักษาความสะอาด
และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติรักษาความสะอาด
และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๐ มาตรา ๔๒ ประกอบมาตรา ๔ แห่งพระราชบัญญัติ
การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๐
และมาตรา ๔๔ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๒๘ รวมทั้งสารบบบัญชี
ในส่วนที่เกี่ยวข้องแห่งพระราชบัญญัติการจราจรทางบก พ.ศ. ๒๕๒๒ ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครในฐานะ
เจ้าพนักงานท้องถิ่น จึงแก้ไขเพิ่มเติมหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขาย
หรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ ดังนี้

๑. ให้ยกเลิกความในข้อ ๘ แห่งประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข
การกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ ลงวันที่ ๒๘ มกราคม ๒๕๖๓ และให้ใช้
ความต่อไปนี้แทน

“๘. คุณสมบัติของผู้ทำการค้าและผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า

๘.๑ เป็นผู้มีสัญชาติไทย

๘.๒ เป็นบุคคลซึ่งมีคุณลักษณะตามข้อใดข้อหนึ่ง ณ วันลงทะเบียน ดังต่อไปนี้

(๑) เป็นผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ

(๒) เป็นผู้ถือบัตรคนพิการ

(๓) บุคคลในครอบครัวเป็นผู้กู้ยืมเงินกองทุนให้กู้ยืมเงินเพื่อการศึกษา (กยศ.)

จากกองทุน กยศ. และยังมีภาระผูกพันในการชำระคืนเงินกองทุน

(๔) เป็นคู่สัญญาในการซื้อบ้านที่อยู่อาศัยกับการเคหะแห่งชาติในโครงการ

บ้านเอื้ออาทรหรือโครงการบ้านมั่นคงของสถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน

และยังมีภาระผูกพันในการชำระ

(๕) เป็นผู้มิรายได้...

- (๕) เป็นผู้มียรายได้ไม่เกินสามแสนหกหมื่นบาทต่อปี โดยมีข้าราชการดำรงตำแหน่งระดับตั้งแต่ปฏิบัติการหรือชำนาญงานขึ้นไป หรือข้าราชการทหาร ตำรวจยศตั้งแต่ร้อยตรีหรือเทียบเท่าขึ้นไป หรือประธานกรรมการชุมชนที่ได้รับการจัดตั้งโดยกรุงเทพมหานคร หรือกำนัน ผู้ใหญ่บ้าน เป็นผู้รับรอง โดยประธานกรรมการชุมชน กำนัน หรือผู้ใหญ่บ้าน ต้องมีภูมิลำเนาในเขตหรืออำเภอเดียวกันกับผู้มียรายได้
- (๖) เป็นผู้ที่ถูกให้ออกจากงาน หรือว่างงานในปีที่รับลงทะเบียนแจ้งความประสงค์ทำการค้าโดยมีเอกสารยืนยันจากสำนักงานประกันสังคม
- (๗) คุณสมบัติอื่นตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๘.๓ ไม่มีแผนค้าอื่นหรือเป็นผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าในแผนค้าอื่นในพื้นที่ที่กรุงเทพมหานครกำหนดให้เป็นพื้นที่ทำการค้า

๘.๔ เป็นผู้ลงทะเบียนแจ้งความประสงค์ต่อสำนักงานเขตที่กำหนดให้มีพื้นที่ทำการค้า

๘.๕ ไม่เคยถูกเพิกถอนการทำการค้าในพื้นที่ที่กรุงเทพมหานครกำหนดให้เป็นพื้นที่ทำการค้า

๘.๖ คุณสมบัติอื่นตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด

ความในข้อ ๘.๔ ไม่ใช่บังคับกับผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า

๒. ยกเลิกความในข้อ ๑๑.๑๕ แห่งประกาศกรุงเทพมหานคร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการกำหนดพื้นที่ทำการค้าและการขายหรือจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะ ลงวันที่ ๒๘ มกราคม ๒๕๖๓ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“๑๑.๑๕ ในการขายหรือจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารจะต้องจัดให้มีสิ่งป้องกันไม่ให้เกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม หรือความเดือดร้อนรำคาญ หรืออาจก่อให้เกิดอันตรายต่อประชาชน”

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔

พลตำรวจเอก

(อัศวิน ขวัญเมือง)

ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

รพ.กท. วันที่ ๒๐ ม.ค. ๒๕๖๔

ปลัดกรุงเทพมหานคร..... วันที่.....
 รองปลัดกรุงเทพมหานคร..... วันที่.....
 ผู้อำนวยการสำนัก..... วันที่.....
 รองผู้อำนวยการสำนัก..... วันที่.....
 ผู้อำนวยการสำนักงาน..... วันที่.....
 ผู้อำนวยการส่วน..... วันที่.....
 หัวหน้ากลุ่มงาน..... วันที่.....
 เจ้าหน้าที่ดำเนินการ..... วันที่.....
 เจ้าหน้าที่พิมพ์/ทนาย..... วันที่.....

ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล

พ.ศ. ๒๕๖๓

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล เพื่ออำนวยความสะดวกให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารในสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID - 19)) ซึ่งสถานการณ์ดังกล่าวส่งผลกระทบต่อผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารไม่สามารถเข้ารับการอบรมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ได้ ดังนั้น เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารเหมาะสมกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปในปัจจุบัน

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๑ (๒) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ อธิบดีกรมอนามัย จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. ๒๕๖๓”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นเวลาหนึ่งปี

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“ดิจิทัล” หมายความว่า เทคโนโลยีที่ใช้วิธีการนำสัญลักษณ์ศูนย์และหนึ่งหรือสัญลักษณ์อื่นมาแทนค่าสิ่งทั้งปวง เพื่อใช้สร้าง หรือก่อให้เกิดระบบต่าง ๆ เพื่อให้มนุษย์ใช้ประโยชน์

“การจัดอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล” หมายความว่า การจัดอบรมที่มีการนำระบบเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ และให้หมายความรวมถึงข้อมูลและการสื่อสารที่เกิดจากการให้บริการ หรือการประยุกต์ใช้เครือข่ายคอมพิวเตอร์ ระบบอินเทอร์เน็ต หรือโครงข่ายโทรคมนาคม รวมทั้งการให้บริการโดยปกติของดาวเทียมและระบบเครือข่ายที่คล้ายคลึงกันที่เชื่อมต่อกันเป็นการทั่วไป

ข้อ ๔ วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ต้องดำเนินการจัดการอบรมด้วยสื่อวีดิทัศน์ที่กรมอนามัยจัดทำสำหรับการอบรม ตามแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ หน่วยงานจัดการอบรมที่ประสงค์จัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ต้องจัดให้มีการตรวจสอบและยืนยันตัวตนของผู้เข้ารับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๖ การวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล ให้เป็นไปตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒

ข้อ ๗ หลักฐานรับรองผู้ผ่านการอบรมผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลให้เป็นไปตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๓

สุวรรณชัย วัฒนาyingเจริญชัย

อธิบดีกรมควบคุมโรค

รักษาราชการแทนอธิบดีกรมอนามัย



แบบตรวจสอบสัญลักษณ์แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

เพื่อให้การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ชื่อ-สกุล ผู้ถือใบอนุญาต ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....

ชื่อจุดผ่อนผัน สำนักงานเขต

เลขที่ใบอนุญาต ใบอนุญาตสิ้นอายุวันที่.....

เลขที่แผง (ถ้ามี)

ผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า จำนวนคน ผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร จำนวนคน

โทรศัพท์ E-mail Address.....

คำชี้แจง แบบตรวจสอบสัญลักษณ์ฯ มีจำนวน 38 ข้อ

1. ให้ประเมินทุกข้อในหมวดที่ 1- 6 (รวม 38 ข้อ)

- ระดับ 3 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-5 (ข้อ 1-31)

- ระดับ 4 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-5 (ข้อ 1-31) และผ่านเกณฑ์หมวดที่ 6 ในข้อ 32-33 และข้ออื่นรวมกันอย่างน้อย 4 ข้อ

- ระดับ 5 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-6 (ข้อ 1-38)

2. ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจ

- กรณีไม่มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการ ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่มีกิจกรรมและไม่นำมาคำนวณผลการประเมิน

- ช่องไม่มีกิจกรรมที่เป็นสีทึบ หมายถึง ให้ประเมินเฉพาะผ่าน หรือไม่ผ่านเท่านั้น

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวดที่ 1 สถานที่ (สัญลักษณ์แผงสำหรับวางขาย และบริเวณที่ตั้ง)					
1	แผงสำหรับวางขาย เช่น แคร่ แท่น โต๊ะ รถเข็น ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
2	จัดวางสิ่งของ อุปกรณ์ประกอบการค้าและทรัพย์สินใดๆ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ไม่ยื่นล้ำบริเวณที่กำหนด รวมทั้งตัวผู้ค้าต้องไม่ล้ำลงมาในผิวจราจร				
3	รักษาความสะอาดบริเวณที่จำหน่ายสินค้าอยู่เสมอทั้งในระหว่างทำการค้าและหลังจากเลิกทำการค้า				
4	ห้ามกระทำการใดๆ กับต้นไม้หรือคอกต้นไม้ เช่น พาด ติดตั้ง วางแผงค้า หรือเกาะเกี่ยวสายไฟฟ้า หลอดไฟฟ้าหรืออุปกรณ์ ประกอบการค้า รวมตลอดถึงการตอกตะปู ผูกเชือกหรือยึดสิ่งหนึ่งสิ่งใดโดยเด็ดขาด				
5	ไม่ใช่เครื่องกำเนิดไฟฟ้า เครื่องขยายเสียงหรือเปิดวิทยุเทปที่ก่อให้เกิดเสียงดังจนเกิดเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
6	ที่เตรียม ทำ ประกอบ ปู และแผงวางจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และจัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปู และเก็บอาหาร				
7	มีการเก็บวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบการค้าออกจากบริเวณที่ได้รับอนุญาตทุกครั้งหลังเลิกทำการค้า				
หมวดที่ 2 อาหาร (สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปู การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร)					
8	มีการปกปิดอาหาร เครื่องปรุงอาหาร ภาชนะใส่อาหาร เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับประกอบอาหารด้วยอุปกรณ์ที่สามารถป้องกันฝุ่นละออง แมลงวัน สัตว์และสิ่งซึ่งเป็นพาหะนำโรค รวมทั้งดูแลรักษาให้สะอาด และใช้การได้ดีอยู่เสมอ				
9	อาหารสด และอาหารพร้อมบริโภค เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น เนื้อสดแช่ในถังน้ำแข็ง เป็นต้น				
10	สารปรุงแต่งอาหารและเครื่องปรุงรส ต้องได้มาตรฐาน เช่น มีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (เครื่องหมาย อย.)				
11	น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ได้มาตรฐาน บรรจุในภาชนะมีฝาปิด กรณีที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (เครื่องหมาย อย.)				
12	ใช้น้ำสะอาดในการทำ ประกอบ ปู แซ่ ล้างอาหาร เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์				
การจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง					
13	น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ				
14	จัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิดปากภาชนะใส่น้ำแข็งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
15	มีอุปกรณ์ด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ หรือใช้อุปกรณ์คีบ และต้องไม่นำอาหารหรือของอื่นแช่ในภาชนะเก็บน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
หมวดที่ 3 ภาชนะและอุปกรณ์ (สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ)					
16	ใช้วัสดุ เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ที่สะอาด ปลอดภัย สำหรับใส่หรือเตรียม ทำ ประกอบ ปู และจำหน่ายอาหาร				
17	การจำหน่ายอาหารที่ต้องมีการล้างเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะ และอุปกรณ์ ต้องไม่ถ่ายเทน้ำที่มีเศษอาหาร หรือไขมันลงพื้น หรือลงสู่ท่อหรือทางระบายน้ำสาธารณะ				
18	รักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการจำหน่ายอาหารให้สะอาดและใช้การได้ดีอยู่เสมอ				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวดที่ 4 ระบบการสุขาภิบาล (การจัดการมูลฝอย น้ำเสีย และการป้องกัน ควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค)					
19	จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอ				
20	ไม่มีการถ่ายเททิ้งมูลฝอยลงในท่อ หรือทางระบายน้ำ หรือทางสาธารณะ				
21	มีมาตรการป้องกันและควบคุมแมลงและสัตว์นำโรคของแผงสำหรับวางขายและบริเวณที่ตั้งแผง				
หมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล (ผู้จำหน่ายสินค้า และผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าฯ)					
22	ผู้จำหน่ายสินค้า และผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าฯ (ผู้สัมผัสอาหาร) มีสัญชาติไทย				
23	มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะนำโรคติดต่อ ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย (ไทฟอยด์) โรคบิด ไข้สวกใส โรคคางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ โรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัส และหูดประกอบการค้าเมื่อมีอาการ หรือสงสัยว่าเป็นโรคติดต่อ หรือเมื่อตรวจพบว่าเป็นพาหะของโรคติดต่อ และโรคอื่นๆ ตามที่ทางราชการกำหนด				
24	ผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหารแล้ว หรือสอบผ่านหลักสูตรการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านสุขาภิบาลอาหาร				
25	แต่งกายสะอาด สุภาพเรียบร้อย สวมเสื้อที่มีแขน สวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมรองเท้ายางหุ้มส้น และสวมหมวกหรือเนทคลุมผม				
26	รักษาความสะอาดมือและเล็บ ถ้ามีบาดแผล หรือถูกกลาก หรือระคายเคืองผิวหนัง บริเวณมือ หรือนิ้วมือต้องทำแผลให้เรียบร้อย				
27	ไม่สูบบุหรี่ ขบเคี้ยว รับประทานอาหารในขณะที่เตรียม ทำ ประกอบปรุงหรือจำหน่ายอาหาร หรือไม่ไถ่จามรดบนอาหาร				
28	ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารหรือสวมถุงมือสำหรับหยิบจับอาหาร				
29	ใช้ช้อนและถ้วยสำหรับชิมอาหารโดยเฉพาะ และมีการทำความสะอาดอุปกรณ์อยู่เสมอ				
30	มีการใช้ช้อนกลางในการบริการอาหารให้ลูกค้า				
31	ต้องติดบัตรประจำตัวผู้ได้รับใบอนุญาตหรือบัตรประจำตัวผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าไว้ที่หน้าอกซ้ายตลอดเวลาที่จำหน่ายสินค้า				
หมวดที่ 6 การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม					
32	ไม่มีเหตุเดือดร้อนรำคาญ จากควัน กลิ่น เสียงจากการประกอบกิจการ				
34	ไม่ใช่ภาชนะที่ทำจากโฟม				
33	เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยที่เชื่อถือได้				
35	มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะอินทรีย์ย่อยสลายได้อื่นๆ และขยะอันตราย เป็นต้น				
36	มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
37	เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือสารกำจัดแมลงศัตรูนำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ				
38	มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้				

สรุปผลการตรวจ

การตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการ

1. ด้านสุขลักษณะ ข้อ 1-31 (ระดับ 3 ดาว)

ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่มีกิจกรรม.....ข้อ

2. ด้านบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ข้อ 32-38

(ระดับ 4 ดาว และ 5 ดาว)

ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

 ไม่ผ่านเกณฑ์ ผ่านเกณฑ์ ระดับ 3 ดาว ผ่านเกณฑ์ ระดับ 4 ดาว ผ่านเกณฑ์ ระดับ 5 ดาว

ข้อเสนอแนะการปรับปรุง หรือแก้ไข

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ) ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน
(.....)

(ลงชื่อ) ผู้ประเมิน
(.....)

ตำแหน่ง

(ลงชื่อ) ผู้ประเมิน
(.....)

ตำแหน่ง

วัน เดือน ปี ที่ประเมิน

แบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหาร
แบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารทางบกที่เรี่ย

ชื่อเจ้าของแผงลอย _____ บริเวณที่ตั้งแผงลอย _____ วันที่เก็บตัวอย่าง _____

ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล

.....

แบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

ชื่อเจ้าของแผงลอย _____ บริเวณที่ตั้งแผงลอย _____ เป็นพื้นที่ () ทางสาธารณะ () เอกชน
 ประเภทอาหารที่จำหน่าย _____ จำนวนผู้ปรุง _____ คน . ผู้เสิร์ฟ _____ คน ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร _____ คน
 ใบอนุญาตเลขที่ _____ ออกเมื่อวันที่ _____ โดย _____

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร	ผลตรวจ	หมายเหตุ
1. แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค		
3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขสารบบอาหาร <u>๖๖/1-1-01722-2-0016</u>		
4. น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ		
5. เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ดักที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ		
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค 6.1 ต้องสะอาด _____ 6.2 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. _____ 6.3 ที่ดักน้ำแข็งมีด้ามยาว _____ 6.4 ต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง _____		
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
8. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
9. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด		
10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม		
11. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว		
12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด		

ข้อแนะนำ _____

ผู้ตรวจ _____ ตำแหน่ง/สังกัด _____ วันที่ตรวจ _____ เจ้าของแผงลอย _____
 (.....) สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

แบบตรวจแนะนำตามข้อกำหนดพื้นฐานสุขลักษณะสำหรับรถเร่จำหน่ายอาหาร

คำนิยาม

รถเร่จำหน่ายอาหาร คือ ยานพาหนะทุกชนิดที่ใช้ในการขนส่งทางบกซึ่งเดินด้วยกำลังเครื่องยนต์ กำลังไฟฟ้า หรือพลังงานอื่น และหมายความรวมถึงรถฟ่วงของรถนั้นด้วย ยกเว้นรถไฟ เพื่อการเร่ขายอาหารสด อาหารปรุงสำเร็จ และอาหารแปรรูป แบบไม่ประจำที่

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และของอื่น ๆ ที่มีสภาพเป็นของสด

“อาหารปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ

“อาหารแปรรูป” หมายความว่า อาหารสดที่แปรรูป ทำให้แห้งหรือหมักดองหรือในรูปอื่นๆรวมทั้งที่ใช้สารปรุงแต่งอาหาร

หมายเหตุ กรณีรถเร่จำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ และมีการปรุงประกอบ ให้ใช้ข้อกำหนดแผงลอยจำหน่ายอาหาร ประกอบการพิจารณาร่วมด้วย

แบบตรวจแนะนำตามข้อกำหนดพื้นฐานสุขลักษณะสำหรับรถจำหน่ายอาหาร

ชื่อ-สกุลเจ้าของรถ.....ที่อยู่.....

ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....

ประเภทรถที่ใช้เรขายอาหาร ()รถยนต์กระบะ ()รถจักรยานยนต์ต่อพ่วงข้าง ()รถสามล้อ/ชาเล้ง ()จักรยานยนต์ ()อื่นๆ ระบุ.....

พื้นที่เรขายอาหาร.....

ข้อกำหนดพื้นฐานสุขลักษณะสำหรับรถจำหน่ายอาหาร	ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
๑.โครงสร้างของรถต้องมั่นคง แข็งแรง และสามารถปิดหรือคลุม ขณะฝนตกได้			
๒.ชั้นวางอาหารต้องทำมาจากวัสดุที่ แข็งแรง ผิวเรียบ น้ำไม่ซึ้ ทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม เป็นต้น			
๓.ภายในตัวรถ ชั้น และภาชนะวางสินค้าต้องสะอาด จัดเป็นระเบียบ ไม่มีคราบสกปรกสะสม ไม่พบร่องรอยสัตว์และแมลงนำโรค มีการทำความสะอาดเป็นประจำอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง			
๔.อาหารที่จำหน่ายต้องสะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งที่มาได้ หรือจากแหล่งที่ได้การรับรองจากราชการ			
๕.อาหารสดต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนตามประเภท โดยเฉพาะ อาหารทะเล เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และแยกอาหารสดกับอาหารปรุงสำเร็จออกจากกัน			
๖.เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม หรือแช่ในน้ำแข็งตลอดเวลา			
๗.อาหารปรุงสำเร็จต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และห้ามนำอาหารปรุงสำเร็จที่เหลือข้ามวันมาจำหน่าย			
๘.อาหารแห้งต้องไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอับ เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย			
๙.อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีสภาพดี มีฉลาก และยังไม่หมดอายุ			
๑๐.ภาชนะบรรจุอาหารต้องสะอาด ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย และเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท			
๑๑.ภาชนะแช่เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ อาหารทะเล และอุปกรณ์อื่นที่ใช้ในระหว่างจำหน่าย เช่น เขียง มีด ต้องล้างทำความสะอาดทุกวันหลังเลิกขาย			
๑๒.มีการรวบรวมมูลฝอยและเศษอาหารใส่ถุงพลาสติก หรือถังขยะ เพื่อนำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล			
๑๓.ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ มีสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี เช่น มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน			
๑๔. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร หรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร			

ผู้ตรวจ.....ตำแหน่ง/สังกัด.....วันที่ตรวจ.....

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

Food Establishment Inspection Report

As Governed by State Code Section		No. of Risk Factor/Intervention Violations			Date _____
		No. of Repeat Risk Factor/Intervention Violations			Time In _____
		Score (optional)			Time Out _____
Establishment	Address	City/State	Zip Code	Telephone	
License/Permit #	Permit Holder	Purpose of Inspection	Est. Type	Risk Category	

FOODBORNE ILLNESS RISK FACTORS AND PUBLIC HEALTH INTERVENTIONS

Circle designated compliance status (IN, OUT, N/O, N/A) for each numbered item Mark "X" in appropriate box for COS and R

IN=in compliance OUT=not in compliance N/O=not observed N/A=not applicable COS=corrected on-site during inspection R=repeat violation

Compliance Status				COS	R	Compliance Status				COS	R	
Supervision						Potentially Hazardous Food (TCS food)						
1	IN OUT	Person in charge present, demonstrates knowledge, and performs duties				16	IN OUT N/A N/O	Proper cooking time and temperatures				
Employee Health						Consumer Advisory						
2	IN OUT	Management awareness; policy present				23	IN OUT N/A	Consumer advisory provided for raw or undercooked foods				
3	IN OUT	Proper use of reporting, restriction & exclusion				Highly Susceptible Populations						
Good Hygienic Practices						Chemical						
4	IN OUT	N/O Proper eating, tasting, drinking, or tobacco use				25	IN OUT N/A	Food additives: approved and properly used				
5	IN OUT	N/O No discharge from eyes, nose, and mouth				26	IN OUT	Toxic substances properly identified, stored, used				
Preventing Contamination by Hands						Conformance with Approved Procedures						
6	IN OUT	N/O Hands clean and properly washed				27	IN OUT N/A	Compliance with variance, specialized process, and HACCP plan				
7	IN OUT	N/A N/O No bare hand contact with ready-to-eat foods or approved alternate method properly followed				<div style="text-align: center;"> <p>Risk factors are food preparation practices and employees behaviors most commonly reported to the Centers for Disease Control and Prevention as contributing factors in foodborne illness outbreaks.</p> <p>Public health interventions are control measures to prevent foodborne illness or injury.</p> </div>						
8	IN OUT	Adequate handwashing facilities supplied & accessible										
Approved Source												
9	IN OUT	Food obtained from approved source										
10	IN OUT	N/A N/O Food received at proper temperature										
11	IN OUT	Food in good condition, safe, and unadulterated										
12	IN OUT	N/A N/O Required records available: shellstock tags, parasite destruction										
Protection from Contamination												
13	IN OUT	N/A Food separated and protected										
14	IN OUT	N/A Food-contact surfaces: cleaned & sanitized										
15	IN OUT	Proper disposition of returned, previously served, reconditioned, and unsafe food										

GOOD RETAIL PRACTICES

Good Retail Practices are preventative measures to control the introduction of pathogens, chemicals, and physical objects into foods.

Mark "X" in box if numbered item is **not** in compliance Mark "X" in appropriate box for COS and/or R COS=corrected on-site during inspection R=repeat violation

				COS	R					COS	R	
Safe Food and Water						Proper Use of Utensils						
28		Pasteurized eggs used where required				41		In-use utensils: properly stored				
29		Water and ice from approved source				42		Utensils, equipment and linens: properly stored, dried, handled				
30		Variance obtained for specialized processing methods				43		Single-use/single-service articles: properly stored, used				
Food Temperature Control						Utensils, Equipment and Vending						
31		Proper cooling methods used; adequate equipment for temperature control				44		Gloves used properly				
32		Plant food properly cooked for hot holding				Physical Facilities						
33		Approved thawing methods used				45		Food and nonfood-contact surfaces cleanable, properly designed, constructed, and used				
34		Thermometers provided and accurate				46		Warewashing facilities: installed, maintained, used; test strips				
Food Identification						47		Nonfood-contact surfaces clean				
35		Food properly labeled; original container				Physical Facilities						
Prevention of Food Contamination						48		Hot and cold water available; adequate pressure				
36		Insects, rodents, and animals not present				49		Plumbing installed; proper backflow devices				
37		Contamination prevented during food preparation, storage & display				50		Sewage and waste water properly disposed				
38		Personal cleanliness				51		Toilet facilities: properly constructed, supplied, cleanec				
39		Wiping cloths: properly used and stored				52		Garbage/refuse properly disposed; facilities maintained				
40		Washing fruits and vegetables				53		Physical facilities installed, maintained, and clean				
						54		Adequate ventilation and lighting; designated areas use				

Person in Charge (Signature) Inspector (Signature)	Date: Follow-up: YES NO (Circle one) Follow-up Date:
---	---