


แนวทางการกำหนดมาตรการเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหาร
(ฉบับสมบูรณ์)

นางสาวโสภา ลิขิตเจริญกุล

เอกัตศึกษานี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชากฎหมายเศรษฐกิจ
คณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ปีการศึกษา 2565

| | |
|------------------|--|
| หัวข้อเอกัตศึกษา | แนวทางการกำหนดมาตรการเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการใน ร้านอาหาร |
| โดย | นางสาวโณดา ลิขิตเจริญกุล |
| รหัสประจำตัว | 648 02061 34 |
| หลักสูตร | ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชากฎหมายเศรษฐกิจ คณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย |
| หมวดวิชา | กฎหมายธุรกิจทั่วไป |
| อาจารย์ที่ปรึกษา | ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.วิโรจน์ วาทินพงศ์พันธ์ |
| ปีการศึกษา | 2565 |

คณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้เอกัตศึกษานี้เป็นส่วนหนึ่ง
ของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชากฎหมายเศรษฐกิจ

ลงชื่อ..........อาจารย์ที่ปรึกษา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิโรจน์ วาทินพงศ์พันธ์)

บทคัดย่อ

การประกอบกิจการร้านอาหารที่อนุญาตให้นำสัตว์เลี้ยงเข้าร้านอาหารด้วย พบว่าเป็นค่านิยมใหม่ในปัจจุบันเป็นอย่างมาก ซึ่งเป็นที่มาจากพฤติกรรม Pet Humanization คือ การเลี้ยงดูสัตว์เลี้ยงเหมือนลูก และจะให้ความสำคัญต่อสัตว์เลี้ยงค่อนข้างสูง อยากให้สัตว์เลี้ยงของตนมีคุณภาพชีวิตที่ดีและมีความสุขเพิ่มขึ้น รวมถึงการพาออกไปเที่ยวเล่นนอกบ้าน ซึ่งไม่ใช่แค่เพียงสวนสาธารณะเท่านั้น แต่ยังรวมถึงห้างสรรพสินค้า หรือการพาเข้าร้านอาหารต่าง ๆ ด้วย

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจัดการผู้ประกอบการร้านอาหารเกี่ยวกับ การพาสัตว์เลี้ยงเข้าร้านอาหารในไทย พบว่ามีกฎหมายที่มีความเกี่ยวข้องอยู่หลายฉบับ แต่ส่วนใหญ่ในกฎหมายไทยจะบัญญัติไว้ในทางอ้อม ไม่ได้กล่าวถึงการห้ามเข้าโดยตรง เช่น ใน พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 นั้นกำหนดเพียงว่าให้ผู้ประกอบธุรกิจอาหารต้องประกอบอาหารให้บริสุทธิ์ ซึ่งได้ให้ความหมายไว้ในมาตรา 26 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ผู้ประกอบการอาจต้องตีความในกฎหมายเองต่อไปว่า ในการจะทำให้อาหารบริสุทธิ์เข้าข่ายตามคำนิยามที่กำหนดไว้ จะต้องปฏิบัติตนอย่างไร ให้ถูกต้องตามคำนิยาม คำนิยามหนึ่งที่ว่าอาหารไม่บริสุทธิ์ คืออาหารที่ได้ผลิต บรรจุหรือเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ ผู้ประกอบการจะต้องเล็งเห็นแล้วว่า ในการที่อนุญาตให้นำสัตว์เลี้ยงเข้ามาร่วมใช้บริการในร้านอาหารนั้น อาจจะทำให้ขนของสัตว์ที่สามารถหลุด และปลิวมาปนเปื้อนในงานอาหารที่กำลังจะนำไปเสิร์ฟ หรือปนเปื้อนไปในครีวที่กำลังเตรียมอาหารอยู่ได้ และเมื่อผู้บริโภคอาหารเหล่านั้นไปแล้วส่งผลให้อาจจะเกิดอันตราย ถึงขั้นแก่ชีวิต หรือสัตว์เลี้ยงอาจจะก่อความรำคาญให้แก่ผู้ที่อยู่ภายใต้ร้านอาหารเดียวกันได้ หรือในอีกกฎหมายที่เกี่ยวข้องอีกฉบับหนึ่งคือ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 จะมีเนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้องกับสัตว์หรือสัตว์เลี้ยงซึ่งได้บัญญัติไว้ใน หมวดที่ 5 เรื่องเหตุรำคาญ (2) การเลี้ยงสัตว์ในที่หรือโดยวิธีใด หรือมีจำนวนเกินสมควรจนเป็นเหตุให้เสื่อมหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ นั้นให้ถือว่าเป็นเหตุรำคาญอย่างหนึ่ง ซึ่งเมื่อผู้เขียนพิจารณาจากบทบัญญัติข้างต้นแล้ว ในเรื่องของเหตุรำคาญเกี่ยวกับสัตว์เลี้ยงนี้อาจมีความเกี่ยวข้องการเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปใช้บริการในร้านอาหารโดยตรง เนื่องจากการเลี้ยงสัตว์ที่เกินจำนวนสมควร อาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญต่าง ๆต่อผู้อื่น ๆ ที่ใช้บริการในร้านอาหาร เนื่องจากผู้เลี้ยงไม่สามารถดูแลสัตว์เลี้ยงของตนได้อย่างทั่วถึง และหมวดที่ 6 เรื่องการควบคุมการเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์ มีการกล่าวถึงเรื่องการควบคุมสัตว์เลี้ยงหรือการปล่อยสัตว์เลี้ยงในพื้นที่สาธารณะ โดยมีหลักการสำคัญคือเพื่อรักษาสภาพความเป็นอยู่ในชุมชนให้เหมาะสมต่อการดำรงชีวิตของผู้คน รวมถึงเพื่อป้องกันโรคระบาดที่อาจ

ติดต่อกับสัตว์สู่สัตว์หรือสัตว์สู่คนได้ ดังนั้นเจ้าของสัตว์เลี้ยงจึงจำเป็นต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด เพื่อควบคุมสัตว์เลี้ยงของตนไม่ให้เกิดความเดือดร้อน รวมถึงควบคุมดูแลสัตว์เลี้ยงไม่ให้อยู่ในสภาวะที่สามารถนำเชื้อโรคมาติดต่อกับผู้อื่นในสังคมได้ ดังนั้นเจ้าของสัตว์เลี้ยงจึงจำเป็นต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัดเพื่อควบคุมสัตว์เลี้ยงของตนไม่ให้เกิดความเดือดร้อน รวมถึงควบคุมดูแลสัตว์เลี้ยงไม่ให้อยู่ในสภาวะที่สามารถนำเชื้อโรคมาติดต่อกับผู้อื่นในสังคมได้

ในการวิจัยครั้งนี้ จึงเห็นสมควรศึกษาถึงปัญหา และข้อบกพร่องของกฎหมายไทย ซึ่งแสดงให้เห็นว่าการบังคับใช้กฎหมาย บทลงโทษ รวมถึงหน่วยงานของรัฐที่มีอำนาจ ที่มีอยู่ ณ ปัจจุบันไม่สามารถที่จะเข้ามาจัดการผู้ประกอบการร้านอาหารที่อนุญาตให้นำสัตว์เลี้ยงเข้าร้านอาหารได้อย่างเด็ดขาด โดยตรงและเต็มประสิทธิภาพแต่อย่างใด เนื่องจากยังขาดกฎหมายหรือมาตรการที่ให้อำนาจในการเข้ามาจัดการ และควบคุม

ดังนั้น จากการศึกษามาตรการทั้งทางกฎหมายในการจัดการร้านอาหารของประเทศอเมริกา และประเทศออสเตรเลีย เปรียบเทียบกับวิธีการจัดการร้านอาหารและมาตรการทางกฎหมายของไทย ผู้เขียนพบว่าการจัดการการประกอบกิจการร้านอาหารในประเทศไทยยังมีควรจะมีการกำหนดมาตรการที่เกี่ยวข้องโดยตรงอย่างชัดเจน รวมถึงอาจจะมีการจัดตั้งหน่วยที่รับผิดชอบขึ้นมาใหม่ เพื่อกำกับดูแลผู้ประกอบการให้ปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด รวมถึงมีบทลงโทษในสำหรับผู้ที่ไม่ปฏิบัติตามด้วย

กิตติกรรมประกาศ

เอกัตศึกษานับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี เนื่องจากได้รับความช่วยเหลือ และความอนุเคราะห์จากบุคคลสำคัญหลายท่าน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ท่านอาจารย์ที่ปรึกษาผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วิโรจน์ วาทินพงศ์พันธ์ ที่ได้ให้ความรู้ คำแนะนำ ชี้แนะแนวทางอันเป็นประโยชน์ต่อการศึกษา ค้นคว้า วิจัย และแนวทางในการดำเนินการศึกษาค้นคว้าที่ถูกต้อง อีกทั้งยังช่วยในการแก้ไขปัญหา ประเด็นข้อบกพร่องต่างๆในเอกัตศึกษานับนี้ ด้วยความเอาใจใส่ เพื่อให้ผลการค้นคว้าออกมาสมบูรณ์ และบรรลุวัตถุประสงค์ของผู้วิจัย

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณคณาจารย์ สาขาวิชากฎหมายเศรษฐกิจ คณะนิติศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยทุกท่าน ที่ได้ประสิทธิ์ประสาทความรู้ด้านกฎหมาย เศรษฐกิจ ธุรกิจ ตลอดจนทั้งความรู้ในก้านต่างๆ อันเป็นประโยชน์ในการนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันและการทำงานได้เป็นอย่างดี รวมทั้งเจ้าหน้าที่ประจำหลักสูตร เจ้าหน้าที่คณะทุกท่านที่คอยอำนวยความสะดวก ให้คำแนะนำและการช่วยเหลือตลอดการศึกษาในหลักสูตรนี้อย่างดีตลอดมา

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณบิดามารดา และครอบครัว ซึ่งเป็นแบบอย่างที่ดี คอยให้กำลังใจ และเป็นแรงบันดาลใจในการดำเนินชีวิต รวมทั้งเพื่อนๆ นิสิตปริญญาโท สาขาวิชากฎหมายเศรษฐกิจ ตลอดจนผู้บังคับบัญชา เพื่อนร่วมงาน และผู้มีอุปการคุณทุกท่าน ที่ให้การสนับสนุนแก่ผู้วิจัยมาโดยตลอด

สุดท้ายนี้ ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่า เอกัตศึกษาเล่มนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจ ตลอดจนสามารถนำไปประยุกต์ใช้หรือเป็นข้อมูลในการศึกษาเพิ่มเติมในอนาคตต่อไป

โยธดา ลิขิตเจริญกุล

สารบัญ

| | หน้า |
|--|------|
| บทคัดย่อ..... | ก |
| กิตติกรรมประกาศ..... | ค |
| บทที่ 1 บทนำ | 1 |
| 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา..... | 1 |
| 1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา..... | 3 |
| 1.3 สมมติฐานของงานวิจัย | 3 |
| 1.4 ขอบเขตของงานวิจัย | 3 |
| 1.5 วิธีดำเนินการวิจัย | 4 |
| 1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ | 4 |
| บทที่ 2 มาตรการที่เกี่ยวกับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการร้านอาหารในประเทศไทย | 5 |
| 2.1 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 | 5 |
| 2.1.1 หมวด 5 เหตุรำคาญ..... | 6 |
| 2.1.2 หมวด 6 การควบคุมการเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์..... | 7 |
| 2.2 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522..... | 9 |
| 2.2.1 หมวด 4 การควบคุมอาหาร | 9 |
| 2.3 พระราชบัญญัติรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535..... | 10 |
| 2.3.1 หมวด 1 การรักษาความสะอาดในที่สาธารณะและสถานสาธารณะ | 11 |
| 2.4 พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557..... | 12 |
| 2.4.1 หมวด 5 การป้องกันการทารุณกรรมสัตว์..... | 13 |
| 2.4.2 หมวด 6 การจัดสวัสดิภาพสัตว์ | 13 |

| | | |
|---------|---|----|
| 2.5 | ประมวลกฎหมายอาญา..... | 14 |
| 2.6 | ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์..... | 15 |
| 2.7 | กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 | 16 |
| 2.7.1 | หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร..... | 17 |
| 2.7.2 | หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ | 17 |
| 2.7.3 | หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร | 19 |
| 2.8 | แนวคิดเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร | 20 |
| บทที่ 3 | มาตรการที่เกี่ยวกับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการร้านอาหารในต่างประเทศ..... | 24 |
| 3.1 | ประเทศสหรัฐอเมริกา | 25 |
| 3.1.1 | กฎหมายมาตรฐานอาหาร (Food Code, 6-501.115, 2017, FDA)..... | 26 |
| 3.2 | ประเทศออสเตรเลีย | 30 |
| 3.2.1 | กฎหมายมาตรฐานอาหาร (Standard 3.2.2, Food Safety Practices and General Requirements, Australia New Zealand Food Authority) 31 | |
| บทที่ 4 | วิเคราะห์เปรียบเทียบมาตรการที่เกี่ยวกับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหาร ประเทศไทย และต่างประเทศ | 36 |
| 4.1.1 | การบังคับใช้กฎหมายโดยตรงที่เกี่ยวกับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการใน ร้านอาหาร..... | 36 |
| 4.1.2 | การอนุญาตให้นำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหาร | 39 |
| 4.1.3 | ข้อยกเว้นสำหรับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหาร..... | 39 |
| 4.1.4 | สรุปการเปรียบเทียบประเด็นสำคัญของกฎหมายเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้ บริการร้านอาหารในประเทศไทย ประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศ ออสเตรเลีย | 41 |
| บทที่ 5 | บทสรุปและข้อเสนอแนะ | 42 |
| 5.1 | สรุปผลการศึกษา..... | 42 |

| | |
|--|----|
| 5.2 ข้อเสนอแนะ..... | 45 |
| 5.2.1 กำหนดมาตรการโดยตรง..... | 45 |
| 5.2.2 หน่วยงานที่กำกับดูแลโดยเฉพาะ | 46 |
| 5.2.3 บทลงโทษ..... | 46 |
| บรรณานุกรม | 47 |

สารบัญรูปภาพ

| | หน้า |
|---|------|
| รูปที่ 1 สุนัขจำนวนมากถูกทิ้งและเลี้ยงดูอยู่ในสถานที่แออัด..... | 7 |
| รูปที่ 2 สัตว์เลี้ยงบนโต๊ะอาหาร..... | 10 |
| รูปที่ 3 สุนัขขับถ่ายบนถนนสาธารณะ | 12 |
| รูปที่ 4 สุนัขบุกกรุกเข้าบ้านและไล่กัดเจ้าของบ้าน..... | 15 |
| รูปที่ 5 เจ้าของสัตว์เลี้ยงป้อนอาหารสัตว์เลี้ยงโดยใช้ภาชนะร่วมกันกับมนุษย์..... | 19 |
| รูปที่ 6 แผนภาพสาเหตุที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย | 21 |
| รูปที่ 7 แผนที่ประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศออสเตรเลีย | 25 |

สารบัญตาราง

| | หน้า |
|---|------|
| ตารางที่ 1 รายชื่อรัฐในประเทศสหรัฐอเมริกาที่บังคับใช้กฎหมายเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการ ในสถานที่ประกอบกิจการร้านอาหาร | 38 |
| ตารางที่ 2 เปรียบเทียบประเด็นสำคัญเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหารของประเทศ ไทย ประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศออสเตรเลีย | 41 |

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ปัจจุบัน ผู้คนที่อาศัยอยู่ในเมืองส่วนใหญ่มีแนวโน้มที่จะเกิดความเครียดเพิ่มขึ้นจากหลายปัจจัย ยิ่งไปกว่านั้นในช่วงที่มีการระบาดของโรค COVID-19 ทำให้วิถีการดำรงชีวิตของคนเมืองต้องเปลี่ยนไป หลายๆบริษัท ต่างก็มีการปรับเปลี่ยนวิธีการทำงาน จากเดิมที่ต้องเข้ามาปฏิบัติงานที่ออฟฟิศ เปลี่ยนเป็นการทำงานจากที่บ้าน (Work From Home) เพื่อลดความเสี่ยงจากการแพร่กระจายตัวของเชื้อโรค สิ่งที่เกิดขึ้นนี้ส่งผลวิถีการดำรงชีวิตของผู้คนในเมืองเกิดความเปลี่ยนแปลงอย่างฉับพลัน จากเดิมที่สามารถออกไปพบปะผู้คน เพื่อนฝูง รวมถึงการสังสรรค์กับเพื่อนร่วมงานเพื่อลดความเครียดได้ ก็ไม่สามารถทำได้เช่นเคย ส่งผลให้ระดับของความเครียดของผู้คนส่วนใหญ่เพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ

ความเครียดที่เพิ่มขึ้นนี้ยังส่งผลต่อแนวโน้มการลดลงของจำนวนประชากรด้วย จากผลสำรวจชีวิตคนเมืองในปัจจุบันยังพบอีกว่า ผู้คนในวัยทำงานนิยมครองตัวเป็นโสดมากขึ้น ผู้ที่มีคู่ครองก็ไม่นิยมมีบุตร คนวัยแรงงานหรือบุคคลทั่วไป รวมถึงผู้สูงอายุจำนวนไม่น้อยเริ่มหันมาสนใจการเลี้ยงสัตว์เลี้ยงเพื่อคลายเครียด รวมถึงเป็นเพื่อนแก้เหงา โดยสัตว์เลี้ยงส่วนใหญ่ที่นิยมเลี้ยงกัน ได้แก่ สุนัข แมว หรือ กระต่าย เป็นต้น ส่งผลให้ตลาดสัตว์เลี้ยงในช่วงนี้เติบโตเป็นอย่างมาก จนทำให้เกิดเป็นปรากฏการณ์ Pet Humanization หรือ ที่เรียกว่าพฤติกรรมการเลี้ยงสัตว์เสมือนเป็น "สมาชิก" คนหนึ่งในครอบครัว แตกต่างจากคนเลี้ยงที่มีทัศนคติว่าสัตว์เลี้ยงว่าเป็นแค่ "สัตว์เลี้ยง" ที่อาจจะเลี้ยงไว้แค่ใช้งาน หรือเลี้ยงเพื่อใช้ประโยชน์ โดยเจ้าของสัตว์เลี้ยงบางคน อาจจะยกสถานภาพของสัตว์เลี้ยงแบบเดียวกันกับ "ลูก" หรืออาจจะมากกว่า โดยพฤติกรรมของกลุ่ม Pet Humanization จะให้ความสำคัญต่อสัตว์เลี้ยงค่อนข้างสูง และยอมที่จะควักกระเป๋าจ่ายเพิ่มเพื่อให้สัตว์เลี้ยงของตนมีคุณภาพชีวิตที่ดีและมีความสุขเพิ่มขึ้น รวมถึงการพาออกไปเที่ยวเล่นนอกบ้าน ซึ่งไม่ใช่แค่เพียงสวนสาธารณะ แต่ก็ยังรวมถึงห้างสรรพสินค้า หรือการเข้าร้านอาหารต่างๆ ด้วย ตลอดจนการทุ่มเทกับค่ารักษาพยาบาลเมื่อสัตว์เลี้ยงเกิดอาการเจ็บป่วย จึงสอดคล้องกับผลการสำรวจของ Morgan Stanley Research ที่ระบุว่า เกือบ 70% ของผู้เลี้ยงสัตว์ในปัจจุบันให้ความสำคัญกับสัตว์เลี้ยง ของตัวเองเสมือนสมาชิกในครอบครัว และอีก 66% ของผู้เลี้ยงมีความรักความผูกพันกับสัตว์เลี้ยงของตน

มาก ซึ่ง 47% ของผู้เลี้ยงยังมองสัตว์เลี้ยงของตนเป็นเสมือนลูกอีกด้วย นอกจากนี้ 37% ของผู้เลี้ยงยอมที่จะจ่ายเงินสำหรับสิ่งของที่ต้องการนำมาให้กับน้องหมาน้องแมวของตน โดย Morgan Stanley ได้นิยามพฤติกรรมการเลี้ยงดังกล่าวว่าเป็น “Patriarchy” หรือที่เรียกกันว่า “ทาสหมา ทาสแมว” และ Pet Humanization ส่วนใหญ่กว่า 75% มีอายุอยู่ในช่วงอายุ 18-34 ปี¹

จากพฤติกรรมการเลี้ยงสัตว์เสมือนเป็นสมาชิกครอบครัว (Pet Humanization) ที่มักจะพาสัตว์เลี้ยงออกไปเล่นนอกที่อยู่อาศัยซึ่งเป็นพื้นที่สาธารณะที่มีการใช้ประโยชน์ร่วมกันของกลุ่มคนต่าง ๆ ในสังคม โดยเฉพาะอย่างยิ่งกรณีเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหารประเทศไทย ซึ่งเป็นที่ถกเถียงกันอย่างมากในประเด็นเรื่องความเหมาะสม และสุขอนามัยในสถานที่รับประทานอาหาร หลายครั้งที่เรามักจะพบเห็นผู้เลี้ยงสัตว์เลี้ยงนำสัตว์เลี้ยงของตนเข้ามาใช้บริการในร้านอาหาร การปฏิบัติในลักษณะนี้อาจจะทำให้ผู้ที่ไม่ชื่นชอบสัตว์เลี้ยงเกิดความรู้สึกไม่สบายใจที่จะต้องนั่งรับประทานอาหารร่วมกับสัตว์เลี้ยงเหล่านั้น เนื่องจากมีความกังวลว่าอาจจะมีสิ่งสกปรก เชื้อโรค หรือแบคทีเรีย เจือปนลงไปในการรับประทานอาหาร ซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพและยังผิดต่อหลักสุขอนามัยในการรับประทานอาหาร นอกจากนี้การนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปใช้บริการในร้านอาหารอาจก่อให้เกิดมลพิษทั้งทางเสียงและกลิ่น รวมถึงอาจเป็นสาเหตุของเกิดอุบัติเหตุภายในร้านอาหารได้ กรณีข้างต้นนี้จึงเป็นหนึ่งในสาเหตุสำคัญที่ทำให้เกิดความขัดแย้งในสังคมไทย ระหว่างกลุ่มคนที่เลี้ยงสัตว์หรือชอบสัตว์กับกลุ่มคนที่ไม่เลี้ยงสัตว์หรือไม่ชอบสัตว์ เนื่องจากสัตว์เลี้ยงนั้นเป็นเพียงความชอบส่วนบุคคลเท่านั้น อย่างสุนัขหรือแมวของผู้เลี้ยงอาจไม่น่ารักกับทุกคน บางคนอาจกลัวสุนัขมากเนื่องจากเคยโดนไล่กัดมาก่อนสมัยเด็ก จึงมีความฝังใจมายาวนาน และอีกเหตุผลหนึ่งที่สำคัญคือเรื่องอาการแพ้ขนสัตว์ของแต่ละบุคคลที่มีความรุนแรงต่างกัน จนอาจถึงขั้นเสียชีวิตได้

จากการศึกษาเบื้องต้นพบว่า ปัจจุบันประเทศไทยมีเพียงแค่ข้อห้ามหรือแนวทางปฏิบัติที่กำหนดโดยร้านอาหารเอง หรือเป็นเพียงแค่การขอความร่วมมือจากลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการว่าอย่านำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในพื้นที่ร้านอาหารของตน จากปัญหาต่าง ๆ ที่ได้กล่าวมาข้างต้นนั้น จะเห็นว่าหากประเทศไทยมีกฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ หรือแนวทางปฏิบัติสำหรับการนำ

¹ BrandAge Team, "Pet Humanization ยุคสัตว์เลี้ยงเทียบเท่าสมาชิกในครอบครัว [ออนไลน์], (2565), แหล่งที่มา <https://www.brandage.com/article/29294/Pet-Humanization-> [1 ตุลาคม 2565].

สัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหารที่ถูกกำหนดไว้ชัดเจน อาจช่วยลดความขัดแย้งในประเด็นดังกล่าวที่กำลังเกิดขึ้นในสังคมไทยปัจจุบันได้

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- 1) เพื่อศึกษาสภาพปัญหาที่เกิดขึ้นจากการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหาร
- 2) เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบมาตรการที่เกี่ยวข้องกับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าร้านอาหารของประเทศไทย ประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศออสเตรเลีย
- 3) เพื่อกำหนดมาตรการหรือแนวทางปฏิบัติในการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหาร

1.3 สมมติฐานของงานวิจัย

มาตรการที่มีในประเทศไทยยังไม่เหมาะสมและชัดเจน ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อด้านสุขอนามัย จึงเห็นสมควรให้มีการแก้ไข

1.4 ขอบเขตของงานวิจัย

ศึกษากฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ รวมถึงแนวทางปฏิบัติที่ใช้ควบคุมการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหาร ของประเทศไทยและกลุ่มประเทศที่พัฒนาแล้ว เช่น ประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศออสเตรเลีย เพื่อนำมาใช้เป็นแนวทางในการกำหนดมาตรฐาน มาตรฐาน กฎหมาย ข้อกำหนด ข้อบังคับ หรือแนวทางการปฏิบัติ สำหรับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหารที่ประเทศไทย

โดยขอบเขตคำว่า “ร้านอาหาร” ในกรณีนี้หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ของเอกชนที่ไม่ใช่ ที่หรือทางสาธารณะ และต้องมีบริเวณปรุงอาหาร ซึ่งจะมีที่รับประทานอาหารหรือไม่ก็ได้

1.5 วิธีดำเนินการวิจัย

การดำเนินการวิจัยเน้นการรวบรวมข้อมูลแบบใช้เอกสารเพื่อการค้นคว้า (Documentary Research) เป็นส่วนใหญ่ โดยเป็นการศึกษา ค้นคว้า รวบรวมข้อมูลจากตัวบทกฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ แนวทางปฏิบัติ รวมถึงการศึกษาจากบทความที่มาจากสื่อต่างๆ ที่ น่าเชื่อถือ เพื่อนำมาวิเคราะห์เปรียบเทียบ และกำหนดมาตรการหรือแนวทางปฏิบัติที่เหมาะสม สำหรับการนำสัตว์เลี้ยงในการเข้าใช้บริการในร้านอาหารในประเทศไทย โดยตัวผู้เขียนจะเน้น การศึกษาข้อมูลจากกลุ่มประเทศที่พัฒนาแล้วอย่างประเทศสหรัฐอเมริกาและออสเตรเลีย

1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) เพื่อนำผลการวิจัยนี้ไปใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงมาตรการในการควบคุมสัตว์ เลี้ยงในการเข้าพื้นที่ร้านอาหาร
- 2) เพื่อป้องกันการเกิดโรคระบาด หรือโรคติดต่อที่เกิดจากสัตว์เลี้ยง
- 3) เพื่อป้องกันการเกิดอุบัติเหตุ

บทที่ 2

มาตรการที่เกี่ยวกับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการร้านอาหารในประเทศไทย

จากการศึกษากฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ รวมถึงแนวทางปฏิบัติ เรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหารประเทศไทย ผู้เขียนไม่พบกฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด รวมถึงข้อบังคับทางตรงใดๆที่ระบุไว้ชัดเจนว่า ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหารประเทศไทย โดยจะมีเพียงแต่แนวทางปฏิบัติเรื่องสุขอนามัยและมาตรการที่เกี่ยวข้องในบางส่วน ซึ่งถูกกำหนดไว้ในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมสัตว์และการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ประมวลกฎหมายอาญา ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และแนวคิดเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร โดยมีรายละเอียดต่างๆดังนี้

2.1 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับการดำเนินงานควบคุมดูแลด้านสาธารณสุข ซึ่งถูกนำมาใช้กำกับดูแลกิจกรรมต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการสาธารณสุขของประเทศไทย โดยมีการปรับปรุงเนื้อหาจากพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2484 และพระราชบัญญัติควบคุมการใช้อุจจาระเป็นปุ๋ย พ.ศ. 2480 ที่ได้ถูกประกาศบังคับใช้มานานแล้ว ถึงแม้ว่าจะมีการปรับปรุงแก้ไขเพิ่มเติมอีกหลายครั้ง แต่ก็ยังไม่ครอบคลุมกับการเปลี่ยนแปลงและความเจริญก้าวหน้าของสภาพสังคมไทยในปัจจุบัน ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่ต้องมีการปรับปรุงครั้งใหญ่ เพื่อขยายขอบเขตการกำกับดูแลกิจการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการสาธารณสุขในด้านต่างๆ ให้ครอบคลุมยิ่งขึ้น เพื่อให้สามารถนำมาปรับใช้กับสถานการณ์ต่างๆที่เกิดขึ้นในสังคมสมัยใหม่ได้อย่างทันทั่วถึง โดยในรายละเอียดเนื้อหาของพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 มีการกล่าวถึงเรื่องสุขอนามัย และสิ่งแวดล้อมในแต่ละด้านต่างๆที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ของประชาชน ซึ่งครอบคลุมทั้งกิจกรรมและกิจการประเภทต่างๆที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอนามัยของประชาชนตั้งแต่ระดับชาวบ้าน ครอบครัว ชุมชน ตลอดจนไปถึงกิจการขนาดเล็ก และ

ขนาดใหญ่ รวมไปถึงกิจกรรมหรือกิจการที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพประเภทต่างๆรวม 125 ประเภท ซึ่งหมายรวมถึงสถานที่ประกอบกิจการร้านอาหารและการเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์² ด้วยเช่นกัน

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้บัญญัติเรื่องการดูแลควบคุมสัตว์เลี้ยง เพื่อรักษาสุขภาพความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีวิตของทั้งคนและสัตว์ซึ่งครอบคลุมทั้งการดูแลสัตว์เลี้ยงในพื้นที่ส่วนบุคคลและพื้นที่สาธารณะ เพื่อไม่ก่อให้เกิดความรำคาญและความเดือดร้อนแก่ผู้อื่น อย่างไรก็ตาม มาตรการที่เกี่ยวข้องกับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปใช้บริการในร้านอาหารนั้น ไม่ได้ถูกกล่าวถึงในพระราชบัญญัติด้านการสาธารณสุขฉบับนี้อย่างชัดเจน แต่จะมีเนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้องกับสัตว์หรือสัตว์เลี้ยงซึ่งถูกบัญญัติในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หมวดที่ 5 เรื่องเหตุรำคาญ และ หมวดที่ 6 เรื่องการควบคุมการเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์ โดยมีรายละเอียดดังนี้

2.1.1 หมวด 5 เหตุรำคาญ

สำหรับมาตรการในหมวดที่ 5 เรื่องเหตุรำคาญ ได้มีการระบุไว้ว่า ในกรณีที่มีเหตุอันอาจก่อให้เกิดความเดือดร้อนแก่ผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียงหรือผู้ที่ต้องประสบกับเหตุดังต่อไปนี้ ให้ถือว่าเป็นเหตุรำคาญ³

- (1) แหล่งน้ำ ทางระบายน้ำ ที่อาบน้ำ ส้วม หรือที่ใส่มูลหรือฉี่ หรือสถานที่อื่นใดซึ่งอยู่ในทำเลไม่เหมาะสม สกปรก มีการสะสมหรือหมักหมมสิ่งของมีการทิ้งสิ่งใดเป็นเหตุให้มีกลิ่นเหม็นหรือละอองสารเป็นพิษ หรือเป็นหรือน่าจะเป็นที่เพาะพันธุ์พาหะนำโรค หรือก่อให้เกิดความเสื่อมหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (2) การเลี้ยงสัตว์ในที่หรือโดยวิธีใด หรือมีจำนวนเกินสมควร จนเป็นเหตุให้เสื่อมหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (3) อาคารอันเป็นที่อยู่ของคนหรือสัตว์ โรงงานหรือสถานที่ประกอบการใดไม่มีการระบายอากาศ การระบายน้ำ การกำจัดสิ่งปฏิกูล หรือการควบคุมสารเป็นพิษหรือมี แต่ไม่มีการควบคุมให้ปราศจากกลิ่นเหม็นหรือละอองสารเป็นพิษอย่างพอเพียงจนเป็นเหตุให้เสื่อมหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

² กองอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร [ออนไลน์], "พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535," แหล่งที่มา <https://www.nectec.or.th/schoolnet/library/snet6/envi6/kot/kot3.html> [13 พฤศจิกายน 2565].

³ มาตรา 25 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

- (4) การกระทำใดๆ อันเป็นเหตุให้เกิดกลิ่น แสง รังสี เสียง ความร้อน สิ่งมีพิษ ความสั่นสะเทือน ฝุ่น ละออง เหม่า เถ้า หรือกรณีอื่นใด จนเป็นเหตุให้เสื่อมหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (5) เหตุอื่นใดที่รัฐมนตรีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

จากบทบัญญัติในหมวดที่ 5 ข้างต้น จะเห็นได้ว่าการบัญญัติเรื่องเกี่ยวกับสัตว์เลี้ยงในข้อที่ 2 ว่า “การเลี้ยงสัตว์ในที่หรือโดยวิธีใด หรือมีจำนวนเกินสมควรจนเป็นเหตุให้เสื่อมหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ”⁴ ดังรูปที่ 1 นั้นให้ถือว่าเป็นเหตุรำคาญอย่างหนึ่ง ซึ่งเมื่อผู้เขียนพิจารณาจากบทบัญญัติข้างต้นแล้ว ในเรื่องของเหตุรำคาญเกี่ยวกับสัตว์เลี้ยงนี้อาจมีความเกี่ยวข้องกับเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปใช้บริการในร้านอาหารโดยตรง เนื่องจากอาจเกิดเหตุการณ์ที่มีสัตว์เลี้ยงเกินจำนวนสมควรหากร้านอาหารไม่มีมาตรการควบคุม รวมถึงการที่เจ้าของสัตว์เลี้ยงไม่สามารถควบคุมดูแลสัตว์เลี้ยงของตนได้ อาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญต่างๆต่อผู้คนที่ใช้บริการในร้านอาหารนั้นๆ



รูปที่ 1 สุนัขจำนวนมากถูกทิ้งและเลี้ยงดูอยู่ในสถานที่แออัด⁵

2.1.2 หมวด 6 การควบคุมการเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์

มาตรการในหมวดที่ 6 บัญญัติเรื่องการควบคุมการเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์ ซึ่งเป็นมาตรการที่เกี่ยวข้องกับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปใช้บริการในร้านอาหาร โดยเนื้อหาในบทบัญญัติหมวดนี้อธิบายถึง

⁴ มาตรา 25 (2) พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

⁵ สุนัขจำนวนมากถูกทิ้งและเลี้ยงดูอยู่ในสถานที่แออัด [ออนไลน์], แหล่งที่มา <https://www.nationtv.tv/news/378847397> [20 ตุลาคม 2565]

มาตรการควบคุมการเลี้ยงหรือการปล่อยสัตว์เลี้ยงทั้งในพื้นที่ส่วนบุคคลและพื้นที่สาธารณะ โดยมีรายละเอียดที่สำคัญในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสัตว์เลี้ยงดังนี้

- (1) มาตรา 29 บัญญัติไว้ว่าเพื่อประโยชน์ในการรักษาสุขภาพความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีวิตของผู้คนหรือประชาชน รวมถึงเพื่อป้องกันอันตรายจากเชื้อโรคที่เกิดจากสัตว์ซึ่งอาจแพร่เข้าสู่คน จึงได้มอบหมายให้ราชการส่วนท้องถิ่นเป็นผู้มีอำนาจในการออกข้อกำหนดเพื่อควบคุมการเลี้ยงหรือการปล่อยสัตว์ภายในท้องถิ่นนั้นๆ
- (2) มาตรา 30 บัญญัติไว้ว่าในกรณีที่เจ้าหน้าที่หรือพนักงานภายในท้องถิ่น พบสัตว์ในพื้นที่สาธารณะที่เป็นการฝ่าฝืนมาตราที่ 29 โดยไม่มีเจ้าของ เจ้าพนักงานท้องถิ่นสามารถกักสัตว์ดังกล่าวอย่างน้อย 30 วัน หากพ้นกำหนดแล้วยังไม่มีเจ้าของมารับให้ถือว่าสัตว์นั้นเป็นของราชการท้องถิ่น แต่หากเจ้าของสัตว์มารับสัตว์เลี้ยงของตนเองคืนภายในกำหนด เจ้าของต้องจ่ายค่าใช้จ่ายสำหรับการเลี้ยงดูสัตว์นี้ให้แก่ราชการส่วนท้องถิ่น ตามจำนวนที่ได้จ่ายจริง แต่หากปรากฏว่าสัตว์ที่พบนั้นเป็นโรคติดต่อที่อาจจะเป็นอันตรายต่อประชาชน ให้เจ้าพนักงานมีอำนาจทำลายหรือจัดการตามที่เห็นสมควรได้

จากบทบัญญัติในหมวด 6 ข้างต้น จะเห็นได้ว่าการอธิบายแนวทางเรื่องการควบคุมสัตว์เลี้ยงหรือการปล่อยสัตว์เลี้ยงในพื้นที่สาธารณะ โดยมีหลักการสำคัญคือเพื่อรักษาสุขภาพความเป็นอยู่ในชุมชนให้เหมาะสมต่อการดำรงชีวิตของผู้คน รวมถึงเพื่อป้องกันโรคระบาดที่อาจติดต่อจากสัตว์สู่สัตว์หรือสัตว์สู่คนได้ ด้วยเหตุนี้เจ้าของสัตว์เลี้ยงจึงจำเป็นต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัดเพื่อควบคุมสัตว์เลี้ยงของตนไม่ให้สร้างความเดือดร้อน รวมถึงควบคุมดูแลสัตว์เลี้ยงไม่ให้อยู่ในสภาพที่สามารถนำเชื้อโรคมาติดต่อผู้คนในสังคมได้ จากข้อความในบทบัญญัติหมวด 6 ข้างต้นจะเห็นว่าไม่เพียงแต่เจ้าของสัตว์เลี้ยงที่ต้องควบคุมดูแลสัตว์เลี้ยงของตน หากมีการอนุญาตให้นำสัตว์เลี้ยงเข้ามาใช้บริการในร้านอาหาร ทางผู้ประกอบการสถานประกอบการร้านอาหารนั้นจำเป็นต้องมีมาตรการหรือการจัดเตรียมพื้นที่ภายในร้านอาหารของตนให้เหมาะสม เพื่อป้องกันความเสี่ยงที่อาจก่อให้เกิดสภาวะที่สัตว์เลี้ยงนั้นสามารถนำเชื้อโรคมานำปนเปื้อนกับอาหารหรือผู้คนที่มาใช้บริการด้วยเช่นกัน⁶

⁶ มาตรา 29, 30 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

2.2 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เป็นกฎหมายที่ถูกกำหนดเพื่อควบคุมคุณภาพอาหาร ซึ่งในพระราชบัญญัตินี้ได้กำหนดความหมายของอาหารไว้ว่า “อาหาร” หมายถึง ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ซึ่งได้แก่ วัตถุทุกชนิดที่คนสามารถกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด แต่ไม่รวมถึงยา นอกจากนี้ยังรวมถึงวัตถุที่ใช้สำหรับเป็นส่วนผสมในการผลิตและประกอบอาหาร เช่น สี และเครื่องปรุงรสต่างๆ⁷ โดยให้รัฐมนตรีที่มีอำนาจตามประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นผู้กำหนดคุณภาพ หรือมาตรฐานของอาหาร รวมถึงสามารถกำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข วิธีการผลิตและจำหน่ายอาหาร มาตรฐานและการใช้งานของภาชนะบรรจุ และการเก็บรักษาอาหาร เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นอาหารที่ไม่บริสุทธิ์⁸

สำหรับมาตรการที่เกี่ยวข้องกับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปใช้บริการในร้านอาหารไม่ได้ถูกบัญญัติอย่างชัดเจนในส่วนของพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 แต่จะมีเนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้องกับเรื่องอาหารและสุขาภิบาลซึ่งได้ถูกกล่าวถึงในบทบัญญัติ หมวดที่ 4 เรื่องการควบคุมอาหาร ตามมาตรา 25 และ มาตรา 26 โดยมีรายละเอียดดังนี้⁹

2.2.1 หมวด 4 การควบคุมอาหาร

- (1) มาตรา 25 ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายซึ่งอาหารดังต่อไปนี้
 - a. อาหารไม่บริสุทธิ์
 - b. อาหารปลอม
 - c. อาหารผิดมาตรฐาน
 - d. อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด
- (2) มาตรา 26 อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ให้ถือว่าเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์
 - a. อาหารที่มีสิ่งที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพเจือปนอยู่ด้วย

⁷ มาตรา 4 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

⁸ มาตรา 6 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

⁹ มาตรา 25 และมาตรา 26 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

- b. อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจือปนอยู่ในอัตราที่อาจเป็นเหตุให้คุณภาพของอาหารนั้นลดลง เว้นแต่การเจือปนเป็นการจำเป็นต่อกรรมวิธีผลิต การผลิต และได้รับอนุญาตจากพนักงานเจ้าหน้าที่แล้ว
- c. อาหารที่ได้ผลิต บรรจุหรือเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ
- d. อาหารที่ผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันอาจติดต่อถึงคนได้
- e. อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

ในมาตรา 25 และ มาตรา 26 มีบทบัญญัติเกี่ยวกับเรื่องอาหารไม่บริสุทธิ์ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ซึ่งเกิดจากการมีสิ่งสกปรกหรือเชื้อโรคจากสัตว์เลี้ยงปนเปื้อนลงไปในอาหาร เป็นเหตุให้อาหารไม่สะอาด และอาจเกิดโรคติดต่อจากสัตว์ ซึ่งอาจติดต่อกับสัตว์สู่คนได้ ดังนั้นการนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปใช้บริการในร้านอาหารนั้นเป็นการเพิ่มความเสี่ยงที่อาจทำให้สิ่งสกปรกหรือเชื้อโรคจากสัตว์ปนเปื้อนลงในอาหารดังรูปที่ 2 จากมาตรการข้างต้นมีเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับสัตว์และอาหารซึ่งสามารถนำไปประกอบการพิจารณาเพื่อกำหนดแนวทาง มาตรการ และกฎหมายที่เฉพาะเจาะจงสำหรับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปใช้บริการในร้านอาหาร



รูปที่ 2 สัตว์เลี้ยงบนโต๊ะอาหาร¹⁰

2.3 พระราชบัญญัติรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535

พระราชบัญญัติรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 เป็นพระราชบัญญัติที่กล่าวถึงเรื่องการรักษาความสะอาดและการจัดการความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมืองหรือสังคม เพื่อให้ประชาชนมีคุณภาพชีวิตที่ดี รวมถึงเพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับประเทศไทย โดยเนื้อหาหลักของบทบัญญัติฉบับนี้ได้อธิบายเรื่องการจัดการสิ่งปฏิกูลและมูลฝอยซึ่ง

¹⁰ "สัตว์เลี้ยงบนโต๊ะอาหาร [ออนไลน์]," แหล่งที่มา <https://highlight.kapook.com/view/85766> [20 ตุลาคม 2565].

เป็นปัญหาในระดับประเทศ ดังนั้นเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดในการบริหารจัดการความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง จึงมีการบังคับใช้พระราชบัญญัติรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง ในปี พ.ศ. 2535 โดยมีการกำหนดให้ราชการส่วนท้องถิ่น มีหน้าที่ อำนาจ ในการเก็บ ขน และกำจัดสิ่งปฏิกูลมูลฝอย ซึ่งเกิดจากการบริโภคอุปโภคของประชาชน รวมถึงของเสียจากสัตว์ที่เป็นปัจจัยหลักในการก่อให้เกิดมูลฝอย¹¹

สำหรับมาตรการที่เกี่ยวข้องกับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปใช้บริการในร้านอาหารนั้นไม่ได้ถูกบัญญัติไว้อย่างชัดเจนในพระราชบัญญัติรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 ฉบับนี้ แต่จะมีเนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการรักษาความสะอาดในพื้นที่สาธารณะและสถานสาธารณะ ซึ่งอธิบายเรื่องของการปล่อยสัตว์และมูลสัตว์ในหมวด 1 ตามมาตรา 14 โดยมีรายละเอียดดังนี้

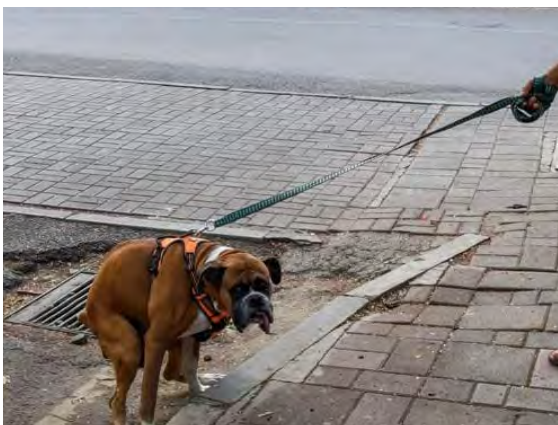
2.3.1 หมวด 1 การรักษาความสะอาดในที่สาธารณะและสถานสาธารณะ

(1) มาตรา 14 ห้ามมิให้ผู้ใด

- a. ปล่อยสัตว์ นำสัตว์ หรือจูงสัตว์ไปตามถนนหรือเข้าไปในบริเวณที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ประกาศห้ามไว้
- b. ปล่อยให้สัตว์ถ่ายมูลบนถนนและมีได้ขจัดมูลดังกล่าวให้หมดไป

จากบทบัญญัติในหมวด 1 มาตรา 14 ข้างต้น จะเห็นได้ว่าการอธิบายเรื่องการปล่อยสัตว์ นำสัตว์ หรือจูงสัตว์ไปตามถนนหรือเข้าไปในบริเวณที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นประกาศห้ามไว้ รวมถึงปล่อยให้สัตว์ถ่ายมูลบนถนนและมีได้ขจัดมูลดังกล่าวให้หมดไปดังรูปที่ 3 ซึ่งอาจจะเกิดการละเมิดบทบัญญัติฉบับนี้ได้ หากการเดินทางไปร้านอาหารต้องนำสัตว์เลี้ยงจูงผ่านถนน

¹¹ หมวด 5 อำนาจหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือพนักงานเจ้าหน้าที่ พระราชบัญญัติรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535



รูปที่ 3 สุนัขขี้ถ่ายบนถนนสาธารณะ¹²

2.4 พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557

พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 ถูกบัญญัติขึ้นเพื่อป้องกันการทารุณกรรมในสัตว์ คุ้มครองสัตว์ทุกประเภท และรวมถึงจัดการสวัสดิภาพสัตว์ให้มีชีวิตความเป็นอยู่ที่เหมาะสมตามธรรมชาติ หากผู้เลี้ยงสัตว์ไม่กระทำตามที่พระราชบัญญัตินี้กำหนดก็ถือว่ามีความผิดทางอาญาที่มีโทษทั้งจำและปรับ และไม่สามารถยอมความได้ ในพระราชบัญญัตินี้ได้ให้ขอบเขตคำจำกัดความของคำว่า “ทารุณ” นั้นหมายถึง การกระทำใดๆ ที่อาจจะทำให้สัตว์ได้รับความเจ็บปวด ทุกข์ทรมาน ทุกข์ทรมาน ไม่ว่าจะทางร่างกายหรือจิตใจ รวมถึงการกระทำใดๆ ที่อาจจะทำสัตว์ถึงแก่ความตาย พิการ หรือเจ็บป่วย โดยพระราชบัญญัตินี้ได้กำหนดความหมายของสัตว์ไว้ว่า “สัตว์” หมายถึง สัตว์ที่เลี้ยงไว้เพื่อเป็นสัตว์เลี้ยง สัตว์เลี้ยงเพื่อใช้เป็นพาหนะ สัตว์เลี้ยงเพื่อใช้งาน สัตว์เลี้ยงเพื่อใช้เป็นอาหาร สัตว์เลี้ยงเพื่อใช้ในการแสดง หรือสัตว์เลี้ยงเพื่อใช้ในการอื่นๆ ไม่ว่าจะเลี้ยงหรือไม่มีก็ตาม และนอกจากนี้ยังให้หมายรวมถึงสัตว์ที่อาศัยอยู่ในธรรมชาติอีกด้วย¹³ ในพระราชบัญญัตินี้ยังมีอีกคือสำคัญคือ “การจัดการสวัสดิภาพสัตว์” ซึ่งหมายถึง การดูแลจัดการเลี้ยงดูสัตว์ให้มีสภาพความเป็นอยู่ที่เหมาะสม มีสุขภาพที่ดี มีสุขอนามัยที่ดี รวมถึงมีน้ำ อาหาร และที่อยู่ที่ดี¹⁴

¹² "สุนัขขี้ถ่ายบนถนนสาธารณะ [ออนไลน์]," แหล่งที่มา <https://www.hindustantimes.com/pune-news/your-space-pune-needs-responsible-pet-parents/story-6NMvEsQYffPEW8915BR0CJ.html> [22 ตุลาคม 2565].

¹³ มาตรา 3 พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557

¹⁴ เฟิ่งอ้อ

สำหรับมาตรการที่เกี่ยวข้องกับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปใช้บริการในร้านอาหารนั้น ไม่ได้ถูกบัญญัติหรือระบุไว้อย่างชัดเจนในพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 แต่ตัวผู้เขียนเห็นว่ามาตรการทางกฎหมายบางส่วนที่อาจเกี่ยวข้องกับสัตว์เลี้ยง ซึ่งถูกอธิบายในเรื่องของการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์ในหมวดที่ 5 และเรื่องการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.4.1 หมวด 5 การป้องกันการทารุณกรรมสัตว์

- (1) มาตรา 20 บัญญัติไว้ว่า “ห้ามมิให้ผู้ใดกระทำการอันเป็นการทารุณกรรมสัตว์โดยไม่มีเหตุอันสมควร”
- (2) โดยมีข้อยกเว้นสำหรับการกระทำต่างๆ ตามมาตรา 21 ที่บัญญัติไว้ว่า การฆ่าสัตว์เพื่อใช้เป็นอาหาร เพื่อควบคุมโรคระบาด เพื่อรักษาในกรณีที่ป่วยหนัก เพื่อป้องกันชีวิตจากการถูกสัตว์ทำร้าย รวมถึงเพื่อพิธีกรรมทางศาสนาและการประกอบวิชาชีพสัตวแพทย์นั้น ไม่ถือว่าเป็นการทารุณกรรมสัตว์

2.4.2 หมวด 6 การจัดสวัสดิภาพสัตว์

- (1) มาตรา 22 บัญญัติไว้ว่า เจ้าของสัตว์จำเป็นต้องดำเนินการจัดการสวัสดิภาพสัตว์ให้เหมาะสม ตามหลักเกณฑ์ที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด โดยหลักเกณฑ์ที่ทางรัฐมนตรีได้กำหนดไว้เพิ่มเติมคือ ต้องมีการจัดให้สัตว์ที่อยู่ในความดูแลของตนได้รับอาหารและน้ำ ในปริมาณ และคุณภาพที่เหมาะสม ตามลักษณะของสัตว์แต่ละประเภท ต้องให้สัตว์อยู่ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมต่อการดำเนินชีวิตรวมถึงมีความปลอดภัย ต้องจัดให้สัตว์มีสุขภาพอนามัยที่ดี มีการควบคุมและป้องกันโรคที่เหมาะสม และต้องให้การรักษาเมื่อสัตว์มีอาการป่วย นอกจากนั้นจะต้องไม่ให้สัตว์ได้รับความเครียด หรือทุกข์ทรมานโดยไม่มีเหตุผล
- (2) มาตรา 23 บัญญัติไว้ว่า ห้ามมิให้เจ้าของสัตว์ปล่อย ละเลย ละทิ้ง หรือกระทำการใดๆ ที่ทำให้สัตว์พ้นจากการดูแลของตน โดยไม่มีเหตุสมควร เว้นแต่ได้มีการโอนกรรมสิทธิ์ครอบครองสัตว์เลี้ยงของตนไปให้ผู้อื่นแล้ว

จากบทบัญญัติข้างต้น ผู้เขียนเห็นว่าเนื้อหาในพระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557 หมวดที่ 5 และ 6 มีส่วนที่เกี่ยวข้องกับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหาร เนื่องจากมีการอธิบายเรื่องการป้องกันการทารุณกรรมสัตว์และการจัดสวัสดิ

ภาพสัตว์ให้เหมาะสม ดังนั้นหากเจ้าของสัตว์จะนำสัตว์เลี้ยงของตนเข้าใช้บริการในร้านอาหาร เจ้าของสัตว์เลี้ยงจำเป็นที่จะต้องศึกษาจุดพักหรือจุดปล่อยสัตว์เลี้ยงของร้านอาหารแต่ละร้าน เพื่อให้สัตว์เลี้ยงอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสม ไม่เป็นอันตรายต่อตัวสัตว์ซึ่งอาจนำไปสู่การทารุณกรรมสัตว์อย่างไม่ได้ตั้งใจ หากถูกพบเห็นอาจทำให้เข้าข่ายการไม่ปฏิบัติตามมาตรา 22 หรือฝ่าฝืนมาตรา 23 ซึ่งเจ้าของจะถูกโทษปรับสูงสุดสี่หมื่นบาท¹⁵

2.5 ประมวลกฎหมายอาญา

มาตรา 377 กำหนดว่า บุคคลผู้ควบคุมสัตว์ดุหรือสัตว์ร้าย ในที่นี้อาจหมายถึงสุนัข และทำการปล่อยปลະละเลยให้สัตว์นั้นเที่ยวไปโดยลำพัง ซึ่งอาจทำอันตรายแก่บุคคลหรือทำให้ทรัพย์สินมีความเสียหายดังรูปที่ 4 มีโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ จากข้อกำหนดในประมวลกฎหมายอาญา มาตรา 377 จะเห็นได้ว่ามีความเกี่ยวข้องกับเรื่องของสัตว์เลี้ยงอย่างชัดเจน แต่ไม่ได้เกี่ยวข้องกับเรื่องการอนุญาตหรือห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการอาหารแต่อย่างใด

อย่างไรก็ตาม หากมีนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหาร ผู้เลี้ยงหรือผู้เป็นเจ้าของสัตว์นั้นจะต้องมีการดูแล และควบคุมสัตว์เลี้ยงของคนให้อยู่ในการควบคุมให้ได้ หากมีการปล่อยปลະละเลยไม่สามารถควบคุมสัตว์เลี้ยงของตนให้อยู่ในความดูแลได้ระหว่างที่ใช้บริการในร้านอาหาร และสัตว์เลี้ยงนั้นไปทำร้ายผู้คนที่กำลังใช้บริการร้านอาหาร ไม่ว่าจะด้วยเหตุใดก็ตามจะถือว่าเป็นผู้เลี้ยงกระทำความผิดตามประมวลกฎหมายอาญา มาตรา 377 แห่งประมวลกฎหมายอาญา และจะถูกลงโทษตามกฎหมาย

¹⁵ มาตรา 32 พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557



รูปที่ 4 สุนัขบุกรุกเข้าบ้านและไล่กัดเจ้าของบ้าน¹⁶

2.6 ประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์

มาตรา 433 ได้บัญญัติไว้ว่าถ้าหากมีความเสียหายเกิดขึ้นจากสัตว์ ไม่ว่าจะเป็นการที่สัตว์ทำให้เกิดความเสียหายเอง เช่น สัตว์วิ่งไล่ และทำร้าย หรือทำลายทรัพย์สินของผู้อื่น หรือมีบุคคลทำให้เกิดความเสียหายโดยสัตว์ โดยไม่ว่าจะเป็นการกระทำที่จงใจ หรือประมาทเลินเล่อจะไม่ถือว่าเป็นความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสัตว์ เว้นแต่ว่า การกระทำของบุคคลกระทำโดยการควบคุมสัตว์อย่างดี จนเต็มความสามารถแล้ว แต่ไม่สามารถบังคับสัตว์ได้ สัตว์จึงวิ่งไล่ หรือไปก่อเหตุที่ทำให้เกิดความเสียหาย หากเป็นเช่นนี้ จะถือว่าเป็นความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสัตว์ ในกรณีที่มีความเสียหายที่เกิดขึ้นจากสัตว์แล้ว ผู้ที่จะต้องรับผิดชอบใช้ค่าเสียหายจะต้องเป็นเจ้าของหรือผู้รับเลี้ยงรักษาในขณะนั้น ซึ่งเจ้าของ หมายถึง ผู้ที่มีกรรมสิทธิ์ในสัตว์แม้ว่าจะไม่ได้ครอบครองสัตว์นั้นอยู่ หรือเลี้ยงโดยการปล่อยให้เป็นอิสระตามธรรมชาติ รวมถึงผู้ดูแล ผู้ให้ที่อยู่อาศัย รวมถึงมีการให้อาหารสัตว์เหล่านั้นด้วย ส่วนผู้รับเลี้ยงรักษา หมายถึง ผู้ที่รับเลี้ยง หรือ รับประทานอาหารแทนเจ้าของ อาจจะเป็นช่วงเวลาสั้น หรือ ยาวก็ได้ ซึ่งทางกฎหมายได้ให้หลักการไว้ว่า ให้เจ้าของหรือผู้รับเลี้ยงรักษาเป็นผู้รับผิดชอบ โดยจะต้องดูว่าในขณะนั้นสัตว์อยู่ในความดูแลของผู้ใด หากเป็นผู้รับเลี้ยงรักษาดูแลอยู่ในขณะนั้น ผู้รับเลี้ยงรักษาก็จะต้องเป็นผู้รับผิดชอบ แต่ถ้าหากไม่มีผู้รับเลี้ยงรักษาในขณะนั้น ก็จะต้องเป็นเจ้าของรับผิดชอบ เนื่องจากหน้าที่เลี้ยงและรักษาย่อมเป็นของเจ้าของเอง นอกเหนือจากนี้ ในกรณีที่สัตว์ทำความเสียหายต่อผู้อื่น จากความไม่ระมัดระวังในการดูแลสัตว์ของเจ้าของหรือผู้รับเลี้ยงแล้ว สามารถเกิด

¹⁶ "สุนัขบุกรุกเข้าบ้านและไล่กัดเจ้าของบ้าน [ออนไลน์], แหล่งที่มา https://www.matichon.co.th/social/news_3247740 [25 ตุลาคม 2565].

ความเสียหายได้จากการที่มีบุคคลอื่นมาเร้า หรือยั่วสั้ว แต่จะต้องเข้าข่ายในกรณีที่ว่าเจ้าของหรือผู้รับเลี้ยง รับผิดชอบต่อการใช้ความระมัดระวังในการเลี้ยงดูแลอย่างดี แต่มีบุคคลอื่นมาเร้า หรือยั่วสั้ว จนทำให้สัตว์นั้นก่อความเสียหายแก่ผู้อื่น เจ้าของหรือผู้รับเลี้ยงรับรักษานั้นจะเป็นผู้มีความผิดต่อบุคคลนั้น แต่ก็สามารถไปไล่เบี้ยในความเสียหายจากบุคคลที่เป็นผู้กระทำการเร้า หรือยั่วสั้วนั้นได้

จะเห็นได้ว่า เจ้าของจะต้องเป็นผู้ดูแลและรับผิดชอบสิ่งที่เกิดขึ้นจากสัตว์ของตนทุกประการ เนื่องจากสัตว์ถือเป็นสิ่งมีชีวิตที่ต้องได้รับการดูแลจากผู้เป็นเจ้าของ จึงจะทำให้สัตว์นั้นมีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดี และไม่ทำร้ายหรือทำความเสียหายแก่ผู้อื่นได้ ดังนั้นเจ้าของควรปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการพาสั้วเลี้ยงของตนเข้าร้านอาหาร ยิ่งจะต้องระวังมากขึ้น เนื่องจากในขณะรับประทานอาหาร เจ้าของอาจละเลย หรือไม่ทันระวังในสัตว์เลี้ยงของตนเอง จนอาจเกิดเหตุ และทำให้เจ้าของจะต้องชดใช้ค่าเสียหายได้

2.7 กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 เป็นกฎทีู่กกำหนดขึ้นมาโดยอาศัยอำนาจตามมาตรา 5 วรรคที่หนึ่ง และมาตรา 6 วรรคที่หนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อควบคุมสถานที่ประกอบการร้านอาหารหรือสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะและไม่เกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรค โดยมีการบังคับใช้กับสถานที่จำหน่ายอาหาร อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่ไม่ใช่ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม¹⁷ สำหรับเนื้อหาของกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 นอกจากจะกล่าวถึงเรื่องสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร¹⁸แล้ว ยังมีกรกล่าวถึงสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำประกอบหรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร¹⁹ สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และ

¹⁷ ข้อ 3 กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

¹⁸ หมวด 1 กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

¹⁹ หมวด 2 กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

เครื่องใช้²⁰ และยังคงกล่าวรวมถึงสุขลักษณะส่วนบุคคลของ ผู้ประกอบกิจการ รวมถึงผู้สัมผัสอาหาร²¹ ด้วยเช่นกัน

สำหรับมาตรการหรือข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหารนั้น ไม่ได้ถูกกล่าวถึงในกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 อย่างชัดเจนว่ามีการห้ามหรืออนุญาตให้นำสัตว์เลี้ยงเข้าไปใช้บริการในร้านอาหารหรือไม่ แต่จะมีเนื้อหาส่วนที่เกี่ยวข้องกับสัตว์เลี้ยงบางส่วนที่อธิบายเรื่องสุขอนามัยของสถานที่จำหน่ายอาหารในหมวด 1 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ ในหมวด 3 และสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารในหมวด 4 โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.7.1 หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ 7 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยงตามหลักวิชาการ

ในกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร หมวด 1 ได้กำหนดมาตรการในการป้องกันสัตว์เลี้ยงของสถานที่จำหน่ายอาหาร ซึ่งหมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการกำหนดมาตรการ หรือวิธีการ ในการป้องกันสัตว์เลี้ยงที่อาจจะเป็นพาหะนำสิ่งสกปรกหรือเชื้อโรคมานปนเปื้อนในอาหารได้

2.7.2 หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ

ข้อ 19 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

- (1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่างๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม
- (2) มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

²⁰ หมวด 3 กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

²¹ หมวด 4 กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

- (3) จัดให้มีชั้นกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน
- (4) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่นๆ ต้องสะอาดมีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร
- (5) ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ หรือ อุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด

ข้อ 20 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

- (1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้
- (2) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกต้องลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้นๆ จากผู้ผลิต
- (3) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาดให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศในราชกิจจานุเบกษา กำหนดสารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้

กฎกระทรวงสุลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ หมวด 3 อธิบายถึงมาตรการเกี่ยวกับสัตว์เลี้ยงในเรื่องของสุลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ ในข้อที่ 19 และ 20 โดยมีการกำหนดให้สถานที่ประกอบกิจการร้านอาหารต้องมีมาตรการหรือวิธีการป้องกัน รวมถึงการทำความสะอาดและจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนต่อสิ่งสกปรกหรือเชื้อโรคที่อาจเกิดจากหลายๆสาเหตุ ซึ่งหนึ่งในนั้นคือการปนเปื้อนที่เกิดจากสัตว์เลี้ยงที่เป็นพาหะรูปที่ 5



รูปที่ 5 เจ้าของสัตว์เลี้ยงป้อนอาหารสัตว์เลี้ยงโดยใช้ภาชนะร่วมกันกับมนุษย์²²

2.7.3 หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ 21 ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะดังต่อไปนี้

- (1) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่นๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่นในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้
- (2) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา
- (3) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้
- (4) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใดๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค
- (5) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น

²² "เจ้าของสัตว์เลี้ยงป้อนอาหารสัตว์เลี้ยงโดยใช้ภาชนะร่วมกันกับมนุษย์ [ออนไลน์]." แหล่งที่มา <https://news.ch7.com/detail/508319> [26 ตุลาคม 2565].

สำหรับกฎกระทรวงสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร หมวด 4 ไม่ได้มีการมีการกล่าวถึงมาตรการเกี่ยวกับสัตว์เลี้ยงโดยตรง แต่มีรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับเรื่องสุขอนามัยส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ที่จำเป็นต้องรักษาความสะอาดของร่างกายให้ถูกสุขลักษณะ และต้องไม่กระทำการใดๆ ที่เสี่ยงต่อการทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร ซึ่งหมายรวมถึงการสัมผัสกับสัตว์เลี้ยงก่อนหรือระหว่างการปรุงและเสิร์ฟอาหารด้วยเช่นกัน

2.8 แนวคิดเกี่ยวกับสุขาภิบาลอาหาร

คำว่า สุขาภิบาล (Sanitation) หมายถึง การดำเนินการควบคุม ปรับปรุง และเปลี่ยนแปลงแก้ไขสภาวะของสิ่งแวดล้อมที่มีความสัมพันธ์ต่อการดำเนินชีวิตให้อยู่ในลักษณะที่ดี ทั้งนี้เพื่อเป็นการป้องกันโรค และส่งเสริมสุขภาพอนามัย ดังนั้น การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการ และควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัยและการดำรงชีวิตของมนุษย์ หรืออีกนัยหนึ่งก็คือ การทำให้อาหารสะอาดและปลอดภัย รับประทานแล้วไม่ทำให้เกิดโรค²³ โดยผลกระทบที่จะเกิดจากความไม่สะอาด ความปลอดภัยของอาหารมีได้ทั้งทางตรง และทางอ้อม โดยผลกระทบทางตรง คือ ผลกระทบที่เกิดขึ้นกับสุขภาพอนามัยของประชาชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ โรคส่วนใหญ่ที่เกิดกับประชาชนไทยคือโรคอุจจาระร่วง นับว่าเป็นโรคที่มีอัตราป่วยสูงสุดอยู่ในอันดับต้น ของโรคที่ต้องเฝ้าระวัง และมีแนวโน้มสูงขึ้นในทุกๆ ปีด้วย ส่วนผลกระทบทางอ้อม สามารถแยกได้เป็น 2 ส่วน คือ ผลกระทบทางเศรษฐกิจ ผลกระทบทางการค้าระหว่างประเทศ และผลกระทบทางชื่อเสียงของประเทศ²⁴

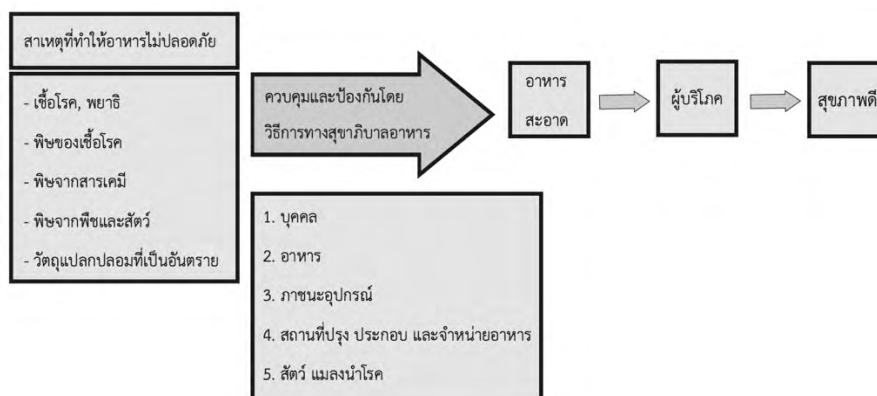
จากยุคสมัยที่เปลี่ยนไปส่งผลให้กรรมวิธีในการผลิต ปรุง และประกอบอาหารมีการเปลี่ยนแปลงไป จากที่เน้นการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือนและภายในประเทศแล้วนั้น ยังเป็นการผลิตเพื่อส่งออกนอกประเทศด้วย ส่วนประกอบหรือเครื่องปรุงต่างๆมีการเดินทางมาจากหลากหลายพื้นที่ซึ่งอาจเกิดการปนเปื้อนระหว่างที่ทำการขนส่ง ดังนั้นปัญหาพิษภัยหรืออันตรายที่พบในอาหารจึงเพิ่มขึ้นตามด้วย รวมถึงการใช้สารเคมีในการควบคุมคุณภาพอาหารให้สด สะอาดและปลอดภัย

²³ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย, ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับร้านอาหาร (โรงพิมพ์สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ, 2553). น. 1

²⁴ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย, คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ (กรุงเทพฯ: กรมอนามัย, 2556). น. 4-5

เพื่อยืดอายุการให้อาหารมากขึ้น และอาจจะมีการเพิ่มวัตถุแปลกปลอมลงในอาหาร ทำให้อาหารได้รับการปนเปื้อน ส่งผลให้ผู้บริโภคมีความเสี่ยงจากการบริโภคอาหารดังกล่าว

การปนเปื้อนของอาหาร คือ การที่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งที่เป็นอันตรายที่นอกเหนือจากส่วนที่เป็นอาหาร เช่น เชื้อโรค สารเคมี หรือสิ่งของต่างๆ ปะปนลงในอาหารหรือเครื่องดื่มของผู้บริโภค เป็นผลให้ผู้บริโภคเกิดอาการเจ็บป่วย หรือมีโรคร้ายจากการบริโภคอาหารเหล่านั้น ต้นเหตุของแหล่งปนเปื้อนของอาหาร สามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ คือ แหล่งปนเปื้อนทางตรง (Primary sources of contaminants) ได้แก่ การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ ที่มักจะเป็นแหล่งสะสมเชื้อโรคที่อยู่ในคน ตัวอาหาร สัตว์นำโรคหรือสัตว์เลี้ยง ดิน น้ำ อากาศ เป็นต้น และแหล่งปนเปื้อนทางอ้อม (Secondary sources of contaminants) ได้แก่ ภาชนะ เครื่องมือต่างๆ ที่ใช้ในการประกอบ บริการ และเก็บอาหาร รวมถึงสถานที่จัดเก็บอาหารด้วย²⁵



รูปที่ 6 แผนภาพสาเหตุที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย²⁶

จากภาพดังรูปที่ 6 จะเห็นว่าสาเหตุที่จะทำให้อาหารสกปรก ไม่ปลอดภัย ส่วนใหญ่มาจากเชื้อโรค พยาธิ และวัตถุแปลกปลอมที่เป็นอันตราย โดยสิ่งเหล่านี้จะผ่านมากับ บุคคล อาหารดิบ หรือแม้แต่อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร รวมถึงสัตว์เลี้ยง และแมลงนำโรคต่างๆ ด้วย ดังนั้นในการจะจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหารจะต้องควบคุมปัจจัยสำคัญที่เป็น

²⁵ เห่งอั้ง, น.8.

²⁶ เห่งอั้ง, น.10.

สาเหตุทำให้อาหารสกปรก และดูแลร้านอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค

ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารเป็นหนึ่งในธุรกิจสำคัญที่ต้องเน้นถึงเรื่องความสะอาดและความปลอดภัยต่อผู้บริโภคเป็นหลัก ผู้ประกอบการรวมไปถึงผู้ที่เกี่ยวข้องในการสัมผัสอาหารควรมีความรู้ความเข้าใจในสุขาภิบาลอาหารเป็นอย่างมาก เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเข้ามาใช้บริการได้อย่างสะอาด ปลอดภัย และปราศจากเชื้อโรคที่เป็นภัยอันตรายต่อร่างกายที่ทำให้เกิดโรคขึ้นได้ เช่น อุจจาระร่วง หรือเป็นอันตรายต่อการเจริญของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค การบริโภคอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาล ไม่ได้หมายถึงเพียงแค่บริโภคแล้วไม่ก่อให้เกิดโรคและโทษในปัจจุบันเท่านั้น แต่ยังหมายถึงต้องไม่มีพิษภัยที่เป็นโทษหรือก่อให้เกิดโรคในระยะยาวหรือในอนาคตด้วย

ด้วยเหตุนี้ ผู้ประกอบการร้านอาหารจำเป็นที่จะต้องทราบถึงสาเหตุที่ทำให้อาหารสกปรก ซึ่งตามหลักสุขาภิบาล มีด้วยกัน 5 ประการคือ²⁷

- 1) อาหาร หมายถึง อาหารที่จะนำมาปรุง ไม่ว่าจะจะเป็นอาหารสด เนื้อสัตว์ ผักสด อาหารแห้งหรืออาหารกระป๋อง จะต้องเลือกอาหารที่ใหม่ สด สะอาดและปลอดภัย ผลิตจากแหล่งที่เชื่อถือได้ นอกจากนี้ วัตถุปรุงแต่งอาหารต่างๆ เช่น น้ำตาล น้ำปลา ซอส จะต้องเลือกให้ถูกต้อง รวมถึงมีการรับรองความปลอดภัยจากหน่วยงานราชการ เช่น สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม เป็นต้น
- 2) สัตว์ แมลงนำโรค หมายถึง หนู แมลงวัน แมลงสาบ รวมถึงสัตว์เลื้อย เช่น สุนัข แมว นก เป็นต้น ซึ่งสัตว์เหล่านี้จะสามารถนำเชื้อโรคต่างๆ มาปนเปื้อนในอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ได้ ดังนั้น จะต้องมีการควบคุมและป้องกัน โดยจัดการสภาพแวดล้อมของสถานที่ให้สะอาด เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของแมลงนำโรค และอาจจะต้องมีมาตรการในการควบคุมสัตว์เลื้อยในการเข้าร้านอาหารด้วย
- 3) ภาชนะอุปกรณ์ หมายถึง ภาชนะรวมถึงอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ใส่อาหาร หรือหยิบจับอาหารระหว่างการเตรียม การปรุง ประกอบ และการจำหน่ายอาหาร เช่น จาน

²⁷ กรมอนามัย, คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่. หน้า 47-48

ช้อน ส้อม ตะเกียบ หม้อ เป็นต้น จะต้องมีความสะอาด ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย และต้องเลือกใช้ให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด และจะต้องทำความสะอาดและเก็บให้ถูกต้องปลอดภัยจากการถูกปนเปื้อนได้

- 4) สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร หมายถึง บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร รวมถึงบริเวณที่รับประทานอาหารด้วย ในบริเวณที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ควรจะต้องจัดให้สะอาด เป็นระเบียบ สะดวกต่อการทำงาน ไม่นำ วัตถุมีพิษ ที่เป็นอันตรายต่ออาหาร เช่น สารเคมีกำจัดศัตรูพืช มาเก็บไว้ในบริเวณ ประกอบอาหารเด็ดขาด สถานที่จะต้องมีการระบายอากาศที่ดี มีบ่อดักไขมัน จัดทำ ท่อน้ำทิ้งตามหลักวิชาการ มีห้องส้วมและห้องปัสสาวะที่เพียงพอต่อลูกค้าที่เข้ามาใช้ บริการในแต่ละวัน และดูแลบริเวณที่จำหน่ายอาหารหรือรับประทานอาหารให้ สะอาดอยู่เสมอ
- 5) บุคคล หมายถึง ผู้ที่เป็นผู้สัมผัสอาหารโดยตรง ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย อาหาร หรือแม้แต่ว่าบุคคลที่ประกอบอาหารให้บุคคลในครอบครัว จะต้องมีความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องของสุขนิสัยที่ดีในการประกอบอาหาร โดยยึดหลักสำคัญที่ว่า การประกอบอาหารต้องสะอาด ปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อนในทุกขั้นตอนของ การประกอบอาหาร

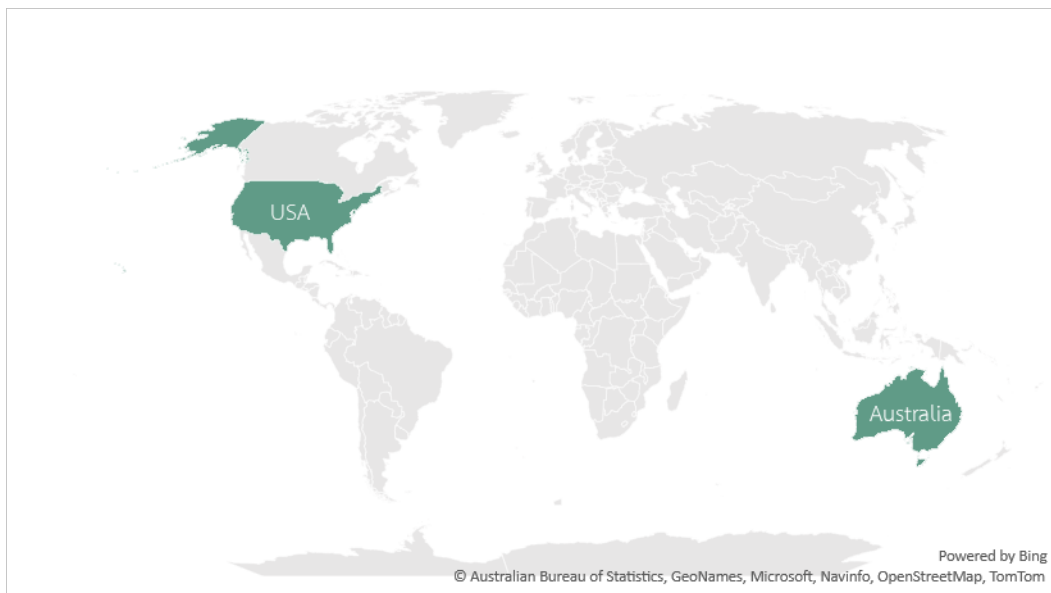
จากแนวคิดในเรื่องหลักสุขาภิบาลอาหารข้างต้น จะเห็นได้ว่าเป็นแนวคิดที่สำคัญอย่างมาก สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารในเรื่องของความสะอาด และปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล อาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งต้องระวังในเรื่องการปนเปื้อนของอาหารที่ผู้บริโภคจะได้รับ และอาจจะมี อันตรายเกิดขึ้นกับผู้บริโภคได้ในภายหลัง ซึ่งสาเหตุหลักประการหนึ่งก็อาจมาจากสัตว์เลี้ยงที่ผู้บริโภคนำเข้าไปใช้บริหารในร้านอาหารนั้นๆ ด้วย ขนของสัตว์เลี้ยง หรือแม้แต่ว่าสิ่งปฏิกูลที่อาจจะออกมาจาก สัตว์เลี้ยงก็อาจจะไปปนเปื้อนในอาหารของผู้ที่เป็นเจ้าของสัตว์เลี้ยงนั่นเอง หรืออาจปนเปื้อนในงาน อาหารของผู้อื่นภายในร้านได้ ฉะนั้น ควรจะต้องมีมาตรการในการควบคุมสัตว์เลี้ยงในกรณีที่ใช้ บริการในร้านอาหารเพื่อความสะอาดทั้งของผู้ประกอบการ หรือแม้แต่ว่าผู้บริโภคเองก็ตาม

บทที่ 3

มาตรการที่เกี่ยวข้องกับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการร้านอาหารในต่างประเทศ

จากการศึกษากฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ รวมถึงแนวทางปฏิบัติ เรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหารต่างประเทศ ผู้เขียนพบว่าปัจจุบันหลายประเทศในภูมิภาคอเมริกาเหนือ ยุโรป รวมถึงเอเชีย โดยเฉพาะในกลุ่มประเทศที่มีการพัฒนาแล้วบางประเทศ ได้มีการกำหนดกฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ หรือแนวทางปฏิบัติ เรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหาร ที่ทันสมัยและครอบคลุมกับสภาพของสังคมในปัจจุบัน ทั้งนี้ เพื่อให้สามารถตอบสนองต่อเทรนด์การเลี้ยงสัตว์ที่สูงขึ้น รวมถึงการขยายตัวของกลุ่ม Pet Humanization อีกด้วย โดยประเทศในกลุ่มประเทศที่พัฒนาแล้วนั้นหมายถึงประเทศที่มีการพัฒนาในระดับที่สูงกว่าค่าเฉลี่ยทั่วโลก ซึ่งพิจารณาจากปัจจัยด้านต่างๆ เช่น ดัชนีการพัฒนามนุษย์ (HDI: Human Development Index) ค่าเฉลี่ยรายได้ต่อตัวบุคคล ค่าเฉลี่ยรายได้ต่อครัวเรือน ค่าเฉลี่ยระดับการศึกษา ค่าเฉลี่ยอายุขัย และปัจจัยในด้านอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพชีวิตและเศรษฐกิจ ซึ่งประเทศเหล่านี้จะเป็นประเทศที่ให้ความสำคัญกับคุณภาพชีวิต รวมถึงสุขอนามัยของประชากรเป็นสำคัญ ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ประเทศที่อยู่ในกลุ่มประเทศที่พัฒนาแล้วบางประเทศมีบทกฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ หรือแนวทางปฏิบัติเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับการพัฒนาสังคมและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชากรภายในประเทศนั้นๆ

สำหรับการศึกษาในครั้งนี้ ผู้เขียนเลือกที่จะศึกษาบทบัญญัติกฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ และแนวทางปฏิบัติเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าร้านอาหารของประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศออสเตรเลีย ดังรูปที่ 7 เนื่องจากเป็นประเทศที่อยู่ในกลุ่มประเทศที่พัฒนาแล้ว และปกครองด้วยระบอบประชาธิปไตยที่ประชาชนมีสิทธิเสรีภาพในการออกเสียงหากไม่เห็นด้วยกับบทบัญญัติหรือกฎระเบียบที่รัฐประกาศใช้ออกมา อีกทั้งยังเป็นประเทศที่มีขนาดใหญ่ มีประชากรจำนวนมาก และมีความหลากหลายทางวัฒนธรรม ดังนั้นการบัญญัติกฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ รวมถึงแนวทางปฏิบัติในเรื่องต่าง ๆ นั้น ต้องมีการคิดวิเคราะห์รวมถึงไตร่ตรองให้ถี่ถ้วนถี่ก่อนที่จะประกาศใช้ เพราะบางครั้งอาจจะกระทบต่อวิถีการดำเนินชีวิตของประชาชนกลุ่มใดกลุ่มหนึ่ง ซึ่งเป็นเรื่องที่อ่อนไหวในประเด็นความไม่เท่าเทียมหรือประเด็นเรื่องการลิดรอนสิทธิเสรีภาพได้



รูปที่ 7 แผนที่ประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศออสเตรเลีย²⁸

ด้วยเหตุผลข้างต้น ตัวผู้เขียนจึงเห็นสมควรที่จะนำบทกฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ หรือแนวทางปฏิบัติของทั้งสองประเทศดังกล่าวมาทำการศึกษาเพิ่มเติม โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

3.1 ประเทศสหรัฐอเมริกา

ประเทศสหรัฐอเมริกา (United State of America: U.S.A.) มีบทบัญญัติกฎหมายเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าร้านอาหารอย่างชัดเจน รวมถึงมีการกำหนดข้อยกเว้นในกรณีต่างๆ หากจำเป็นต้องนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในพื้นที่ร้านอาหาร ซึ่งตัวบทกฎหมายนี้ถูกบัญญัติโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา (The U. S. Food and Drug Administration: FDA) ซึ่งเป็นหน่วยงานที่กำกับและดูแลเกี่ยวกับเรื่องอาหารและยาที่เป็นส่วนหนึ่งของกรมสุขภาพและบริการมนุษย์ (Department of Health and Human Services) โดยมีรายละเอียดของกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการร้านอาหาร ดังนี้

²⁸ "แผนที่ประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศออสเตรเลีย," แหล่งที่มา <https://www.worlddata.info/> [10 ธันวาคม 2565].

3.1.1 กฎหมายมาตรฐานอาหาร (Food Code, 6-501.115, 2017, FDA)

มาตรฐานอาหารถูกบังคับใช้ในประเทศสหรัฐอเมริกาตั้งแต่ปี ค.ศ. 1997 โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา (The U. S. Food and Drug Administration: FDA) และได้มีการพัฒนา แก้ไข ปรับปรุง ออกมาอีกหลายฉบับจนกลายมาเป็นฉบับล่าสุดเมื่อปี ค.ศ. 2017 เพื่อให้ทันสมัย ครอบคลุมต่อสภาพสังคมในปัจจุบัน รวมถึงการขยายตัวของกลุ่ม Pet Humanization ที่มักจะพาสัตว์เลี้ยงออกไปเล่นนันทนาการในพื้นที่สาธารณะ โดยเฉพาะพื้นที่ประกอบกิจการร้านอาหารอีกด้วย

ในตัวบทกฎหมายนี้คำว่า “สถานประกอบกิจการร้านอาหาร” จะกล่าวรวมถึง ร้านอาหาร คาเฟ่ สถานประกอบการบริการอาหารชั่วคราว ห้องครัวสถาบัน สถานที่โภชนาการผู้สูงอายุ รถเข็น และหน่วยอาหารเคลื่อนที่ โรงอาหารของโรงเรียนเอกชนและรัฐบาล โรงอาหารขององค์กร ตลาด เนื้อสัตว์และอาหารสำเร็จรูป แผงรถเข็นขายอาหาร

มาตรฐานอาหาร 6-501.115 ฉบับนี้ได้กำหนดเรื่องเกี่ยวกับหลักการปฏิบัติรวมถึงข้อห้าม และข้อยกเว้นในการนำสัตว์เลี้ยงเข้าพื้นที่ร้านอาหาร ดังนี้²⁹

- (1) ไม่อนุญาตให้สัตว์เลี้ยงมีชีวิตเข้าไปในสถานที่ประกอบกิจการร้านอาหาร แต่จะมีข้อยกเว้นดังรายละเอียดในข้อ (2) ถึง ข้อ (5) ดังนี้
- (2) สัตว์มีชีวิตบางประเภทดังต่อไปนี้ จะได้รับข้อยกเว้นและสามารถเข้าใช้บริการในสถานประกอบกิจการร้านอาหารได้ แต่ถ้ามีการปนเปื้อนของอาหาร ทางสถานประกอบกิจการร้านอาหารต้องมีมาตรการในการทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหาร รวมถึงมีมาตรการการใช้อุปกรณ์ที่ใช้ครั้งเดียวทิ้ง (Single-Use)
 - a. ปลาที่ใช้บริโภคหรือปลาที่เลี้ยงไว้ในตู้ปลา และหอยประเภทต่างๆ ที่ถูกแช่แข็งเตรียมนำมาเป็นอาหาร รวมถึงหอยที่นำมาประดับตกแต่งในตู้ปลา

²⁹ Food and Drug Administration, *Food Code 2017*, 6-501.115, (2017). หน้า 192

- b. สุนัขลาดตระเวน (Patrol Dogs) ที่ติดตามตำรวจหรือเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยในสำนักงานและร้านอาหาร พื้นที่ขาย พื้นที่เก็บของ และรวมถึงสุนัขเฝ้ายามบริเวณนอกอาคารเช่นกัน
- c. สัตว์ช่วยเหลือ (Service Animals) ที่ถูกควบคุมโดยพนักงาน เจ้าหน้าที่ หรือผู้ทุพพลภาพ สามารถนำเข้าไปใช้บริการในสถานที่ประกอบกิจการร้านอาหารซึ่งครอบคลุมเฉพาะพื้นที่รับประทานอาหารและพื้นที่ขายเท่านั้น ไม่สามารถนำเข้าไปในพื้นที่ที่ใช้ในการจัดเตรียมอาหารและพื้นที่ที่ไม่ได้เปิดให้บริการสำหรับลูกค้า เนื่องจากการมีความเสี่ยงทางอาจเกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกและเชื้อโรคได้ง่าย
- d. สัตว์เลี้ยงในพื้นที่ส่วนการของสำนักงาน หรือสถาบันต่างๆ เช่น บ้านพักคนชรา หมู่บ้าน สถานที่อำนวยความสะดวกในการดำรงชีวิตต่างๆ รวมถึงสถานที่ดูแลที่อยู่อาศัย โดยจะสามารถเข้าพื้นที่สถานประกอบกิจการร้านอาหารได้ในเวลาที่ไม่ใช่เวลามื้ออาหาร และสถานประกอบกิจการร้านอาหารจำเป็นต้องมีการจัดเตรียมพื้นที่ที่เหมาะสมดังรายละเอียดต่อไปนี้
- i. สถานประกอบกิจการร้านอาหารต้องมีการจัดเตรียมฉากกั้นห้องหรือประตูที่เปิดปิดอัตโนมัติ เพื่อแบ่งแยกพื้นที่รับประทานอาหารและพื้นที่จัดเตรียมอาหารอย่างชัดเจน
 - ii. สถานประกอบกิจการร้านอาหารต้องจัดเตรียมพื้นที่หรือตู้เพื่อเก็บเครื่องปรุง อุปกรณ์ รวมถึงเครื่องใช้ เพื่อเก็บอุปกรณ์เหล่านี้ออกจากพื้นที่รับประทานอาหารส่วนกลางเมื่อมีสัตว์เลี้ยงอยู่ในพื้นที่
 - iii. พื้นที่รับประทานอาหาร รวมถึงโต๊ะ เคาน์เตอร์ และพื้นผิวที่คล้ายกันจะต้องได้รับการทำความสะอาดอย่างมีประสิทธิภาพก่อนให้บริการอาหารในมื้อถัดไป
 - iv. หากมีการกักขังสัตว์เลี้ยงเหล่านั้นในกรง เช่น ในร้านขายพันธุ์สัตว์เลี้ยง หรือสวนท่องเที่ยวที่จัดแสดงสัตว์ และควบคุมให้อยู่ในพื้นที่บริเวณที่ไม่ได้ใช้ประกอบอาหาร จัดเก็บ ขาย แสดง หรือรับประทาน

- (3) เหยื่อตกปลาที่มีชีวิตหรือตายแล้ว แต่ถ้ามีการปนเปื้อนของอาหารทางสถานประกอบกิจการร้านอาหารต้องมีมาตรการในการทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหาร รวมถึงมีมาตรการการใช้อุปกรณ์ที่ใช้ครั้งเดียวทิ้ง (Single-Use)
- (4) สุนัขที่อยู่ภายใต้การควบคุมของเจ้าของสุนัขอาจได้รับอนุญาตให้อยู่ในพื้นที่กลางแจ้งของสถานประกอบกิจการร้านอาหารได้ หากตรงตามเงื่อนไขทั้งหมดต่อไปนี้
- a. เจ้าของสุนัขมีการแจ้งหน่วยงานที่กำกับดูแลล่วงหน้า และได้รับใบอนุญาตจากหน่วยงานให้สามารถนำสุนัขเข้าพื้นที่สถานประกอบกิจการร้านอาหารได้
 - b. สุนัขอยู่ในสายจูงและอยู่ภายใต้การควบคุมของเจ้าของสุนัขหรือถูกคุมขังในกรงสัตว์เลี้ยง
 - c. ต้องมั่นใจว่าสุนัขจะถูกควบคุมไม่ให้ผ่านพื้นที่ศูนย์อาหารเพื่อไปยังพื้นที่กลางแจ้ง
 - d. ไม่อนุญาตให้นำสุนัขขึ้นโต๊ะ เก้าอี้ ม้านั่ง ที่นั่ง หรือสิ่งติดตั้งอื่นๆ ในสถานประกอบกิจการร้านอาหาร
 - e. พื้นที่กลางแจ้งที่ไม่ได้ใช้สำหรับการเตรียมอาหารหรือเครื่องดื่มหรือการจัดเก็บเครื่องใช้ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร
 - f. หากสถานประกอบการอาหารจัดให้มีภาชนะบรรจุอาหารและน้ำสำหรับสุนัข พนักงานจะต้องไม่ล้างภาชนะบรรจุเหล่านั้นในสถานที่ประกอบกิจการอาหารที่ใช้สำหรับมนุษย์
 - g. พนักงานในสถานประกอบกิจการอาหารจะต้องไม่ได้สัมผัสกับสุนัขโดยตรง
 - h. พื้นที่กลางแจ้งได้รับการดูแลให้สะอาดปราศจากของเสียจากสัตว์ต่างๆ
 - i. ผู้ถือใบอนุญาตรับรองว่าปฏิบัติตามกฎหมายท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับทางเท้า สัตว์จรจัด และสุขอนามัย
- (5) สุนัขที่อยู่ภายใต้การควบคุมของเจ้าของสุนัขอาจได้รับอนุญาตให้อยู่ในพื้นที่ในร่มหรือในอาคารได้หากตรงตามเงื่อนไขทั้งหมดต่อไปนี้

- a. เจ้าของสุนัขมีการแจ้งหน่วยงานที่กำกับดูแลล่วงหน้า และได้รับใบอนุญาตจากหน่วยงานให้สามารถนำสุนัขเข้าพื้นที่สถานประกอบกิจการร้านอาหารได้
- b. สถานประกอบกิจการร้านอาหารจะให้บริการเครื่องดื่มที่ผลิตโดยโรงงานแปรรูปอาหารและนำมาเสิร์ฟโดยการเทออกจากบรรจุภัณฑ์เท่านั้น และจำกัดเฉพาะอาหารที่ไม่จำเป็นต้องควบคุมเวลา/อุณหภูมิในการจัดเก็บเพื่อความปลอดภัยและสุขอนามัย รวมถึงอาหารพร้อมรับประทาน/อาหารสำเร็จรูป ที่ผลิตในสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือโรงงานแปรรูปอาหาร ที่สามารถเสิร์ฟได้จากบรรจุภัณฑ์เดิมโดยไม่สามารถใช้มือสัมผัสอาหารได้โดยตรงจากภาชนะ
- c. ไม่อนุญาตให้นำสุนัขขึ้นโต๊ะ เก้าอี้ ม้านั่ง ที่นั่ง หรือสิ่งติดตั้งอื่นๆ ในสถานประกอบกิจการร้านอาหาร
- d. หากสถานประกอบการอาหารจัดให้มีภาชนะบรรจุอาหารและน้ำสำหรับสุนัข พนักงานจะต้องไม่ล้างภาชนะบรรจุเหล่านั้นในสถานที่ประกอบกิจการอาหารที่ใช้สำหรับมนุษย์
- e. พนักงานในสถานประกอบกิจการอาหารจะต้องไม่ได้สัมผัสกับสุนัขโดยตรง
- f. สถานที่ประกอบกิจการร้านอาหารต้องได้รับการดูแลให้สะอาดปราศจากของเสียจากสัตว์ต่างๆ
- g. ผู้ถือใบอนุญาตรับรองว่าปฏิบัติตามกฎหมายท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับทางเท้า สิ่งรบกวนสาธารณะ และสุขอนามัย
- h. ผู้ถือใบอนุญาตต้องจัดเตรียมป้ายเพื่อแจ้งให้ลูกค้าทราบว่าสถานที่ดังกล่าวอนุญาตให้นำสุนัขเข้ามาในอาคารได้

ปัจจุบันมีการบังคับใช้กฎหมายเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในสถานประกอบกิจการร้านอาหารนี้ในรัฐต่างๆของประเทศสหรัฐอเมริกาแล้วทั้งสิ้น 17 รัฐ³⁰ ดังนี้ รัฐเวอร์จิเนีย รัฐเท็กซัส รัฐเทนเนสซี รัฐโรดไอส์แลนด์ รัฐโอคลาโฮมา รัฐไอโฮโอ รัฐนิวยอร์ก รัฐนิวเม็กซิโก รัฐมินนิโซตา รัฐ

³⁰ Marco Palatin, "THE FDA LAWS ABOUT ANIMALS IN RESTAURANTS EXPLAINED [ออนไลน์]," (2565), แหล่งที่มา <https://www.yourrestaurantbusiness.com/the-fda-laws-about-animals-in-restaurants-explained> [7 ธันวาคม 2565].

แมริแลนด์ รัฐอิลลินอยส์ รัฐฟลอริดา รัฐแคลิฟอร์เนีย รัฐเซาท์แคโรไลนา รัฐนอร์ทแคโรไลนา รัฐเคนตักกี และรัฐจอร์เจีย โดยบางรัฐมีการนำกฎหมายของรัฐบาลไปปรับปรุง แก้ไขและบังคับใช้ออกมาเป็นกฎหมายท้องถิ่น ซึ่งอาจมีความแตกต่างกันในรายละเอียดบางส่วน แต่อย่างไรก็ตามเนื้อหาหลักในตัวบทบัญญัติของกฎหมายฉบับนี้ไม่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างมีนัยสำคัญ สำหรับรายชื่อรัฐต่างๆ ทั้ง 17 รัฐที่มีการบังคับใช้กฎหมายเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในสถานที่ประกอบกิจการร้านอาหาร ประกอบด้วยรัฐต่างๆ ดังนี้ รัฐเวอร์จิเนีย รัฐเท็กซัส รัฐเทนเนสซี รัฐโรดไอส์แลนด์ รัฐโอคลาโฮมา รัฐไอโฮไอ รัฐนิวยอร์ก รัฐนิวเม็กซิโก รัฐมินนิโซตา รัฐแมริแลนด์ รัฐอิลลินอยส์ รัฐฟลอริดา รัฐแคลิฟอร์เนีย รัฐเซาท์แคโรไลนา รัฐนอร์ทแคโรไลนา รัฐเคนตักกี และรัฐจอร์เจีย

3.2 ประเทศออสเตรเลีย

การเริ่มต้นที่จะประกอบธุรกิจร้านอาหารในประเทศออสเตรเลีย นั้น จะต้องมีการขอใบอนุญาตสำหรับธุรกิจอาหาร (Food Business Licensing) ภายใต้พระราชบัญญัติความปลอดภัยของอาหารประเทศออสเตรเลียก่อน³¹ ซึ่งในแต่ละสถานที่เองก็จะมีข้อกำหนด หรือกฎเกณฑ์ที่แตกต่างกันออกไปตามสถานที่ ขึ้นอยู่กับว่าจะเปิดธุรกิจอาหารในพื้นที่ใด ก็ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดในพื้นที่นั้น เมื่อจดทะเบียนร้านอาหารเรียบร้อยแล้ว ขั้นตอนต่อไปคือการที่เจ้าของร้านอาหารควรจะดำเนินการให้พนักงานในร้านมีการเรียนรู้ (Training) เพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการบริการ และต้องเข้าใจในเรื่องของความปลอดภัยของอาหาร และการจัดการอาหาร ซึ่งถือเป็นข้อกำหนดทางกฎหมายในออสเตรเลียที่พนักงานทุกคนที่จับต้องอาหารจะต้องผ่านการฝึกอบรมด้านความปลอดภัยของอาหารด้วย นอกจากนี้ทางผู้ประกอบการในออสเตรเลียต้องมีหัวหน้างานความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety Supervisor)³² โดยหัวหน้างานนี้ต้องผ่านการฝึกอบรมและมีใบรับรองที่ถูกต้อง และต้องลงทะเบียนก่อนจึงจะสามารถทำงานในตำแหน่งนี้ได้ ผู้ประกอบการสามารถให้หนึ่งคนหรือมากกว่าในพนักงานปัจจุบันได้รับการฝึกฝนให้เป็นหัวหน้างานด้านความปลอดภัยของอาหารก็ได้ หรือสามารถจ้างบุคคลภายนอกก็ได้ขึ้นอยู่กับความพอใจของผู้ประกอบการเอง ซึ่งการฝึกอบรมนั้นจะแตกต่างกันไปตามแต่ละรัฐแต่ละพื้นที่ หัวหน้างานความปลอดภัยด้านอาหารจะเป็นผู้รับผิดชอบใน

³¹ "มาตรฐานเรื่องความปลอดภัยของอาหาร-ข้อกำหนดเกี่ยวกับการแจ้งเรื่องธุรกิจอาหาร [ออนไลน์]," 2544, แหล่งที่มา <https://www.foodstandards.gov.au/consumer/safety/faqsafety/documents/THA%20Food%20Business%20Notification.pdf> [14 ธันวาคม 2565].

³² Australian Institute of Food Safety, "Food Safety Laws & Legislation Australian Capital Territory [ออนไลน์]," (2559), แหล่งที่มา <https://www.foodsafety.com.au/laws-requirements/location/act> [15 ธันวาคม 2565].

การตรวจสอบให้แน่ใจว่าภายในร้านอาหารมีการปฏิบัติตามกฎของความปลอดภัยทั้งหมดในการดำเนินธุรกิจในแต่ละวัน และสามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าที่อาจเกิดขึ้น แต่ก็ไม่ใช่เพียงแค่หัวหน้างานด้านความปลอดภัยเท่านั้นที่ต้องคอยรับผิดชอบในด้านความปลอดภัยของอาหาร พนักงานทุกคนก็จะต้องได้รับการฝึกอบรมเรื่องความปลอดภัยของอาหารเป็นอย่างดีเช่นกันด้วย³³

3.2.1 กฎหมายมาตรฐานอาหาร (Standard 3.2.2, Food Safety Practices and General Requirements, Australia New Zealand Food Authority)

ในประเทศออสเตรเลีย มีข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารที่กำหนดโดยพระราชบัญญัติอาหารปี 2001 พระราชบัญญัตินี้กำหนดให้อาหารที่จำหน่ายในภายใต้พระราชบัญญัตินั้นปลอดภัยและเหมาะสมสำหรับการบริโภคของมนุษย์ และเป็นไปตามมาตรฐานทั้งหมดที่กำหนดไว้ในรหัสมาตรฐานอาหาร ความปลอดภัยของอาหารในพระราชบัญญัติถูกควบคุมโดย พระราชบัญญัติบริการคุ้มครองสุขภาพ (ACT Health Protection Service)

ส่วนรัฐบาลกลางเอง ก็มีหน่วยงาน Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) เพื่อทำหน้าที่ควบคุมรหัสมาตรฐานอาหารของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ ซึ่งเป็นมาตรฐานที่ครอบคลุมสำหรับความปลอดภัยของอาหารในออสเตรเลีย โดยแบ่งการดูแลออกเป็น 4 ส่วน 1) บทนำและมาตรฐานที่ใช้กับอาหารทั้งหมด 2) มาตรฐานอาหาร 3) มาตรฐานอาหารปลอดภัย 4) มาตรฐานการผลิตขั้นต้น³⁴

ในที่นี้ผู้เขียนจะพูดถึง มาตรฐานอาหาร 3.2.2 ภายใต้มาตรฐานอาหารของออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ ปี 2019 ข้อ 24³⁵ ที่เกี่ยวข้องกับสัตว์เลี้ยงโดยตรง โดยกำหนดไว้ว่า สัตว์และศัตรูพืชสามารถนำพาเชื้อโรคที่ปนเปื้อนอาหารได้ นอกจากนี้ยังอาจปนเปื้อนอาหารทางร่างกาย (เช่น ขน มูล และแมลงทั้งตัว) ดังนั้น ธุรกิจอาหารจึงไม่ได้รับอนุญาต ยกเว้นในบางกรณี ให้มีสัตว์มีชีวิตในสถานที่และจำเป็นต้องป้องกันการเข้ามาของสัตว์รบกวนและกำจัดสัตว์รบกวน

³³ Australian Institute of Food Safety, "Everything You Need to Know about Starting a Food Business [ออนไลน์]," (2549), แหล่งที่ มา <https://www.foodsafety.com.au/blog/everything-know-starting-food-business> [12 ธันวาคม 2565].

³⁴ A Guide to the Food Safety Standards, *A Guide to the Food Safety Standards*, มาตรฐานอาหาร 3.2.2, (2559).

³⁵ Standards, *A Guide to the Food Safety Standards*.

3.2.1.1 หมวด 24 สัตว์และสัตว์เลี้ยง

(1) ผู้ประกอบธุรกิจอาหารต้อง

- a. ไม่อนุญาตให้นำสัตว์มีชีวิตในพื้นที่ที่ใช้จัดการอาหาร นอกเหนือจากอาหารทะเลหรือปลาหรือสัตว์ที่มีเปลือกอื่นๆ และ ห้ามมิให้สัตว์ทุกชนิดเข้าไปในพื้นที่จัดการอาหาร เว้นแต่สัตว์ที่มีชีวิตคืออาหารทะเลหรือปลาหรือหอยอื่นๆ ซ้อยกเว้นเฉพาะเหล่านี้ทำให้ธุรกิจอาหารสามารถเลี้ยงปลาสวยงามในแทงก์น้ำได้ และเก็บและขายอาหารทะเล ปลา และหอยที่มีชีวิตในสถานที่ได้ อย่างไรก็ตาม ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยของอาหารและสุขอนามัยของอาหารเพื่อป้องกันอาหารจากการปนเปื้อน ตัวอย่างเช่น กระบวนการที่ใช้ในการทำความสะอาดตู้ปลาไม่ควรก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนต่อพื้นที่จัดการอาหาร ผู้ประกอบธุรกิจอาหาร อาจเลี้ยงสัตว์เพื่อรักษาความปลอดภัยไว้ข้างนอกได้ หากพื้นที่นั้นไม่ได้ใช้สำหรับการรับประทานหรือดื่มกลางแจ้ง สำหรับธุรกิจตามบ้าน ห้ามสัตว์เลี้ยง (นอกเหนือจากปลา) ในพื้นที่จัดการอาหาร เช่น ห้องครัวและพื้นที่เก็บอาหาร
- b. ใช้มาตรการที่ปฏิบัติได้ทั้งหมดเพื่อป้องกันสัตว์รบกวนเข้าสู่สถานที่ประกอบอาหาร และเพื่อป้องกันอาหารหรือพื้นผิวสัมผัสอาหารจากการปนเปื้อน ผู้ประกอบธุรกิจอาหารต้องทำทุกวิถีทางเพื่อป้องกันสัตว์รบกวนไม่ให้เข้าสู่สถานที่ผลิตอาหาร มาตรการที่ปฏิบัติได้ควรขึ้นอยู่กับความเสี่ยงต่อความปลอดภัยของอาหารและเหมาะสมกับประเภทของสถานที่ ซึ่งอาจรวมถึง ตัวอย่างเช่น:
 - i. โดยทั่วไปการวางตำแหน่งผลิตภัณฑ์อาหารและการดำเนินงานเพื่อป้องกันจากการปนเปื้อนของศัตรูพืช ตัวอย่างเช่น:
 - (ก) ปิดล้อมพื้นที่เตรียมอาหารให้มากที่สุด
 - (ข) จำกัดการเตรียมอาหารในพื้นที่เปิดเฉพาะอาหารที่มีความเสี่ยงต่ำ (เช่น กาแฟ)

- (ค) จัดเก็บและจัดแสดงอาหารภายใต้ฝาครอบ หลังแผ่นป้องกัน ในตู้โชว์/ตู้เย็นแบบปิด
 - (ง) เก็บอาหารที่ปิดมิดชิดให้ห่างจากอุปกรณ์ควบคุมสัตว์รบกวน
- ii. จัดหาและบำรุงรักษาตะแกรงตาข่ายบนหน้าต่าง ประตู และช่องเปิดอื่นๆ
 - iii. สำหรับธุรกิจอาหารแบบเปิดหน้าร้าน มีช่องเปิดเซิร์ฟเวอร์ขนาดเล็กที่สามารถเปิดและปิดได้
 - iv. ติดแถบกันลมที่ฐานประตู
 - v. จัดให้มีประตูปิดเอง ประตูคู่ หรือม่านอากาศที่ทางเข้าประตู
 - vi. ปิดประตูเมื่อไม่ใช้งาน
 - vii. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีรู รอยแตก หรือช่องว่างในเพดานผนัง และพื้น รวมถึงการปิดผนึกรอบๆรูที่สร้างขึ้นเพื่อให้บริการท่อ สายไฟ ฯลฯ
 - viii. เก็บอาหารและของเสียในภาชนะปิดสนิท
 - ix. ตรวจสอบว่ามีการกำจัดขยะอย่างสม่ำเสมอ
 - x. การใช้อุปกรณ์ขับไล่และดักสัตว์รบกวน (เช่น ที่ทางเข้าและทางออก) เป็นต้น
- c. ใช้มาตรการที่ปฏิบัติได้ทั้งหมดเพื่อกำจัดและป้องกันแหล่งอาศัยของสัตว์รบกวนในสถานที่ประกอบอาหารและชิ้นส่วนของยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งอาหาร
- i. การป้องกันศัตรูพืชท่าเรือ เป็นมาตรการเชิงปฏิบัติที่ธุรกิจสามารถใช้เพื่อป้องกันสัตว์รบกวนในแหล่งผลิตอาหารและชิ้นส่วนของยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งอาหาร ได้แก่:
 - (ก) รักษาความสะอาดภายในและภายนอกสถานที่และยานพาหนะตามข้อ 19
 - (ข) ตรวจสอบสถานที่และอุปกรณ์อย่างสม่ำเสมอ (เช่น ใต้และหลังเครื่องใช้และภาชนะ ใต้ม้านั่งและอ่างล้าง

งาน ในตู้และผนัง) เพื่อหาสัญญาณของกิจกรรม ศัตรูพืช (เช่น มุลสัตว์ รอยขนแมว) และรักษาพื้นที่ที่ได้รับผลกระทบตามความจำเป็น

- (ค) เก็บอาหารและสิ่งของอื่นๆ จากพื้น
- (ง) เก็บอาหารและของเสียในภาชนะปิดสนิท
- (จ) ตรวจสอบว่ามีการกำจัดขยะอย่างสม่ำเสมอ
- (ฉ) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีอุปกรณ์หรือเครื่องตกแต่งที่ไม่จำเป็นเก็บไว้ในสถานที่ประกอบอาหาร
- (ช) ใช้ยาขับไล่แมลงหรือกับดักล่อ
- (ซ) ดำเนินการตามแผนการควบคุมสัตว์รบกวนที่เหมาะสม ซึ่งอาจเกี่ยวข้องกับผู้ควบคุมสัตว์รบกวนที่ได้รับใบอนุญาต

ii. การกำจัดศัตรูพืช เป็นมาตรการเชิงปฏิบัติที่ธุรกิจสามารถใช้เพื่อกำจัดสัตว์รบกวนในสถานที่ประกอบอาหารและในส่วนของยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งอาหาร ได้แก่:

- (ก) ดำเนินการตามแผนการควบคุมศัตรูพืชด้วยการตรวจสอบและบำบัดศัตรูพืชอย่างสม่ำเสมอ
- (ข) การว่าจ้างผู้ควบคุมสัตว์รบกวนมืออาชีพ แม้จะไม่ใช่ข้อกำหนดทางกฎหมาย แต่ก็มีผลความจำเป็นหากธุรกิจอาหารไม่สามารถควบคุมสัตว์รบกวนได้อย่างเพียงพอ
- (ค) การใช้สารเคมี (สเปรย์หรือเหยื่อที่เหมาะสม) หรือวิธีการทางกายภาพ (กับดัก เครื่องควบคุมแมลงด้วยไฟฟ้า) เพื่อฆ่าหรือกำจัดสัตว์รบกวนออกจากสถานที่ประกอบอาหาร

(2) ธุรกิจอาหารต้องอนุญาตให้สัตว์ช่วยเหลือในพื้นที่ที่ลูกค้าใช้บริการ

"สัตว์ช่วยเหลือ" คือสุนัขหรือสัตว์อื่นๆ ที่ได้รับการฝึกฝนให้ช่วยเหลือบุคคลที่มีความทุพพลภาพเพื่อบรรเทาผลกระทบจากความทุพพลภาพ ตามที่อ้างถึงในมาตรา 9 ของกฎหมายการเลือกปฏิบัติต่อทุพพลภาพ ค.ศ. 1992

สัตว์ช่วยเหลือ ตาม มาตรา 9 พระราชบัญญัติการเลือกปฏิบัติต่อผู้ทุพพลภาพ ค.ศ. 1992 (Disability Discrimination Act 1992) ได้ให้ความหมายไว้ว่า คือ สัตว์ หรือสุนัข ที่ได้รับรองภายใต้กฎหมายของรัฐหรือเขตแดนที่กำหนดให้มีการรับรองสัตว์ที่ได้รับการฝึกเพื่อช่วยเหลือบุคคลทุพพลภาพเพื่อบรรเทาผลกระทบจากความทุพพลภาพ หรือได้รับการฝึกหัดเพื่อช่วยเหลือคนพิการเพื่อบรรเทาผลกระทบจากความพิการนั้น หรือฝึกเพื่อให้ได้มาตรฐานสุขอนามัยและพฤติกรรมที่เหมาะสมสำหรับสัตว์ในที่สาธารณะ³⁶

ผู้ที่มีสัตว์ช่วยเหลือได้รับอนุญาตให้นำสัตว์เข้าไปในบริเวณรับประทานอาหารและเครื่องดื่มของสถานที่จำหน่ายอาหาร และบริเวณอื่นๆ ที่ลูกค้าใช้ อย่างไรก็ตาม ไม่อนุญาตให้นำสัตว์ช่วยเหลือเข้าไปในพื้นที่ที่ไม่ใช่ที่สาธารณะ เช่น ห้องครัว

(3) ธุรกิจอาหารอาจอนุญาตให้สุนัขที่ไม่ใช่สัตว์ช่วยเหลืออยู่ในพื้นที่รับประทานอาหารกลางแจ้ง

"พื้นที่รับประทานอาหารกลางแจ้ง" ขึ้นอยู่กับธุรกิจอาหารว่าจะอนุญาตให้ลูกค้าเลี้ยงสุนัขในพื้นที่รับประทานอาหารกลางแจ้งหรือไม่และภายใต้เงื่อนไขใด (เช่น อาจกำหนดให้สุนัขอยู่บนพื้นและมีการจูง) ไม่อนุญาตให้นำสัตว์อื่นที่ไม่ใช่สุนัขหรือสัตว์ช่วยเหลือเข้ามาในพื้นที่รับประทานอาหารกลางแจ้ง

พื้นที่รับประทานอาหารกลางแจ้ง หมายถึง พื้นที่ที่ใช้สำหรับรับประทานอาหาร ดื่ม หรือทั้งดื่มและรับประทานอาหาร ไม่ใช่สำหรับการเตรียมอาหาร ไม่ใช่พื้นที่ปิดล้อม และประชาชนสามารถเข้าไปได้โดยไม่ต้องผ่านพื้นที่ปิดล้อม

³⁶ Federal Register of Legislation, "Disability Discrimination Act 1992 [ออนไลน์]," (2551), แหล่งที่มา <https://www.legislation.gov.au/Details/C2018C00125> [11 ธันวาคม 2565].

บทที่ 4

วิเคราะห์เปรียบเทียบมาตรการที่เกี่ยวข้องกับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหาร

ประเทศไทยและต่างประเทศ

จากการศึกษากฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ รวมถึงแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการร้านอาหารในประเทศไทย ประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศออสเตรเลีย ผู้เขียนพบว่าประเทศไทยไม่มีกฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ รวมถึงแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหารโดยตรง ปัจจุบันมีเพียงแต่มาตรการที่เจ้าของสถานประกอบการร้านอาหารแต่ละแห่งกำหนดขึ้นเองเท่านั้น ซึ่งบางสถานประกอบการร้านอาหารนั้น อาจมีการกำหนดมาตรการที่ไม่ครอบคลุมและไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอในการจัดการ ดูแล ควบคุม และป้องกันการปนเปื้อนของอาหารรวมการเกิดอุบัติเหตุ ที่มีสาเหตุมาจากการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในสถานประกอบการร้านอาหาร ซึ่งแตกต่างจากประเทศที่พัฒนาแล้วอย่างประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศออสเตรเลีย ซึ่งมีกฎหมาย มาตรฐานอาหาร Food Code, 6-501.115 และ Food Standard 3.2.2 ตามลำดับ ที่มีการกำหนด มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ และอธิบายถึงแนวทางปฏิบัติเรื่องการอนุญาตหรือห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหาร รวมถึงข้อยกเว้นในกรณีต่างๆที่หากปฏิบัติตามจะสามารถอนุญาตให้นำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหารได้

จากการศึกษาในครั้งนี้ ผู้เขียนสามารถวิเคราะห์และเปรียบเทียบข้อแตกต่างของกฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ หรือแนวทางปฏิบัติเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการร้านอาหารของประเทศไทย สหรัฐอเมริกา และออสเตรเลีย ได้ในรายละเอียดต่างๆดังประเด็นต่อไปนี้

4.1.1 การบังคับใช้กฎหมายโดยตรงเกี่ยวกับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหาร

จากการศึกษากฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ รวมถึงแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการร้านอาหารในประเทศไทย ผู้เขียนไม่พบการบังคับใช้กฎหมายโดยตรงใดๆ ที่อนุญาตหรือห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหารในประเทศไทย เนื่องจากประเทศไทยไม่มีกฎหมายโดยตรงใดๆที่เกี่ยวข้อง ซึ่งแตกต่างจากประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศออสเตรเลียที่มีการบังคับใช้กฎหมายมาตรฐานอาหาร Food Code, 6-501.115 และ Food

Standard 3.2.2 ตามลำดับ ซึ่งเป็นกฎหมายที่มีการกำหนดมาตรการและข้อยกเว้นโดยตรง สำหรับ เรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในสถานประกอบกิจการร้านอาหาร

ประเทศสหรัฐอเมริกา มีการกำหนดกฎหมายมาตรฐานอาหาร Food Code, 6-501.115 ภายใต้การดูแลควบคุมของสำนักคณะกรรมการอาหารและยา สหรัฐอเมริกา (Food and Drug Administration, FDA) ซึ่งมีใจความสำคัญว่าห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในสถานประกอบกิจการร้านอาหาร แต่จะมีข้อยกเว้นต่างๆ ดังที่อธิบายในหัวข้อ 4.1.3 โดยบางรัฐมีการนำกฎหมายของรัฐบาลไปปรับปรุง แก้ไขและบังคับใช้ออกมาเป็นกฎหมายท้องถิ่น ซึ่งอาจมีความแตกต่างกันในรายละเอียดบางส่วน แต่อย่างไรก็ตามเนื้อหาหลักในตัวบทบัญญัติของกฎหมายฉบับนี้ไม่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างมีนัยสำคัญ สำหรับรายชื่อรัฐต่างๆ ทั้ง 17 รัฐที่มีการบังคับใช้กฎหมายมาตรฐานอาหาร เรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในสถานประกอบกิจการร้านอาหาร Food Code, 6-501.115 มีรายละเอียดดังแสดงใน

ตารางที่ 1 รายชื่อรัฐในประเทศสหรัฐอเมริกาที่บังคับใช้กฎหมายเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการ
ในสถานที่ประกอบกิจการร้านอาหาร³⁷

| อันดับ | รัฐ (State) | ประเภทกฎหมายที่บังคับใช้ |
|--------|----------------|----------------------------------|
| 1 | Virginia | กฎหมายของรัฐบาลและกฎหมายท้องถิ่น |
| 2 | Texas | กฎหมายท้องถิ่น |
| 3 | Tennessee | กฎหมายของรัฐบาล |
| 4 | Rhode Island | กฎหมายของรัฐบาล |
| 5 | Oklahoma | กฎหมายท้องถิ่น |
| 6 | Ohio | กฎหมายท้องถิ่น |
| 7 | New York | กฎหมายท้องถิ่น |
| 8 | New Mexico | กฎหมายของรัฐบาล |
| 9 | Minnesota | กฎหมายท้องถิ่น |
| 10 | Maryland | กฎหมายท้องถิ่น |
| 11 | Illinois | กฎหมายท้องถิ่น |
| 12 | Florida | กฎหมายท้องถิ่น |
| 13 | California | กฎหมายท้องถิ่น |
| 14 | South Carolina | กฎหมายของรัฐบาล |
| 15 | North Carolina | กฎหมายของรัฐบาล |
| 16 | Kentucky | กฎหมายของรัฐบาล |
| 17 | Georgia | กฎหมายของรัฐบาล |

สำหรับประเทศออสเตรเลียมีการบังคับใช้กฎหมายมาตรฐานอาหาร (Standard 3.2.2, Food Safety Practices and General Requirements) ในทุกๆ รัฐครอบคลุมทั่วประเทศ ภายใต้การดูแลควบคุมขององค์การอาหาร ออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Australia New Zealand Food Authority) ซึ่งมีใจความสำคัญในรายละเอียดตามหมวด 24 ว่าด้วยการห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในสถานประกอบกิจการร้านอาหาร แต่จะมีข้อยกเว้นต่างๆ ดังที่อธิบายในหัวข้อ 4.1.3

³⁷ Palatin, "THE FDA LAWS ABOUT ANIMALS IN RESTAURANTS EXPLAINED [ออนไลน์]."

4.1.2 การอนุญาตให้นำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหาร

จากการศึกษากฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ รวมถึงแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการร้านอาหารในประเทศไทย ผู้เขียนไม่พบกฎหมายหรือมาตรการโดยตรงใดๆ ที่อนุญาตหรือห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหารในประเทศไทย ซึ่งแตกต่างจากประเทศสหรัฐอเมริกาและออสเตรเลีย ที่มีกฎหมายมาตรฐานอาหาร Food Code, 6-501.115 ภายใต้การดูแลควบคุมของสำนักคณะกรรมการอาหารและยา สหรัฐอเมริกา (Food and Drug Administration, FDA) และ กฎหมายมาตรฐาน Food Standard 3.2.2 ภายใต้การดูแลควบคุมขององค์การอาหาร ออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Australia New Zealand Food Authority) ตามลำดับ โดยกฎหมายมาตรฐานอาหารของทั้งสองประเทศนี้มีการกำหนดไว้ตรงกันว่า ห้ามนำสัตว์สิ่งมีชีวิตเข้าไปในสถานประกอบกิจการร้านอาหาร ซึ่งกล่าวรวมถึง ร้านอาหาร คาเฟ่ สถานประกอบบริการอาหารชั่วคราว ห้องครัวสถาบัน สถานที่โภชนาการผู้สูงอายุ รถเข็นและหน่วยอาหารเคลื่อนที่ โรงอาหารของโรงเรียนเอกชนและรัฐบาล โรงอาหารขององค์กร ตลาดเนื้อสัตว์และอาหารสำเร็จรูป และรวมถึงแผงรถเข็นขายอาหาร เพราะอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรก ซึ่งรวมถึงเชื้อโรคและแบคทีเรียในอาหารได้

4.1.3 ข้อยกเว้นสำหรับการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหาร

จากการศึกษากฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ รวมถึงแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการร้านอาหารในประเทศไทย ผู้เขียนไม่พบข้อยกเว้นใดๆ ที่อนุญาตหรือห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหารในประเทศไทย ซึ่งแตกต่างจากประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศออสเตรเลีย ที่มีการกำหนดข้อยกเว้นไว้ในกฎหมายมาตรฐานอาหาร Food Code, 6-501.115 และ Food Standard 3.2.2 ตามลำดับ

ประเทศสหรัฐอเมริกามีการกำหนดข้อยกเว้นไว้ในกฎหมายมาตรฐานอาหาร Food Code, 6-501.115 ว่าอนุญาตให้สุนัขช่วยเหลือ (Service Dog) ที่ได้รับรองภายใต้กฎหมายของรัฐสามารถเข้าใช้บริการได้ แต่จะไม่อนุญาตให้เข้าพื้นที่จัดเตรียมอาหารและพื้นที่จัดเก็บอาหาร เนื่องจากมีความเสี่ยงที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารได้ นอกจากนี้ ยังมีข้อยกเว้นสำหรับสัตว์เลี้ยงที่ได้รับใบอนุญาตจากหน่วยงานที่กำกับกับดูแลในแต่ละพื้นที่ ซึ่งหากเจ้าของสามารถยืนยันกับเจ้าหน้าที่ได้ว่าสามารถควบคุมสัตว์เลี้ยงของตนไม่ให้ผ่านพื้นที่จัดเตรียม พื้นที่เก็บอาหาร รวมถึงไม่ให้สัตว์เลี้ยงขึ้นไปบนโต๊ะหรือเก้าอี้ที่รับประทานอาหารได้ จะได้รับใบอนุญาตให้นำสัตว์เลี้ยงเข้าพื้นที่สถานประกอบ

กิจการร้านอาหาร แต่อย่างไรก็ตามฝั่งผู้ประกอบการร้านอาหารต้องจัดเตรียมพื้นที่ภายในร้านโดยมีแบ่งพื้นที่ด้วยวัสดุกันระหว่างพื้นที่จัดเตรียมอาหารและพื้นที่รับประทานอาหารภายในร้านอาหารอย่างชัดเจน เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์เลื้อยเข้าไปในพื้นที่จัดเตรียมหรือพื้นที่จัดเก็บอาหาร

ประเทศออสเตรเลียมีการกำหนดข้อยกเว้นไว้ในกฎหมายมาตรฐานอาหาร Standard 3.2.2, Food Safety Practices and General Requirements หมวด 24 ซึ่งมีความคล้ายคลึงกับข้อยกเว้นในกฎหมายมาตรฐานอาหาร Food Code, 6-501.115 ของประเทศสหรัฐอเมริกาที่กำหนดว่าอนุญาตให้สุนัขช่วยเหลือ (Service Dog) เข้าใช้บริการในสถานประกอบการร้านอาหารได้เฉพาะในพื้นที่รับประทานอาหารรวมถึงพื้นที่บริการลูกค้าอื่นๆ แต่จะไม่อนุญาตให้เข้าพื้นที่จัดเตรียมอาหารและพื้นที่จัดเก็บอาหาร เนื่องจากมีความเสี่ยงที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารได้ นอกจากนี้ ยังมีข้อยกเว้นสำหรับสัตว์เลื้อยอย่างสุนัขเท่านั้นที่สามารถนำเข้าไปใช้บริการในพื้นที่กลางแจ้งที่ไม่ได้ถูกใช้งานเป็นพื้นที่จัดเตรียมอาหารหรือพื้นที่เก็บอาหาร แต่อาจจะมีเงื่อนไขบางอย่าง เช่น ไม่อนุญาตให้นำสุนัขขึ้นไปนั่งบนโต๊ะหรือเก้าอี้ที่ใช้รับประทานอาหาร รวมถึงอาจมีเงื่อนไขที่บังคับให้ผู้เลี้ยงต้องใส่สายรัดจูงให้สุนัขรวมถึงดูแลสุนัขของตนให้อยู่ภายใต้การควบคุมตลอดระยะเวลาที่ใช้บริการในพื้นที่ของร้านอาหาร โดยเจ้าของผู้ประกอบการร้านอาหารมีอำนาจในการตัดสินใจและกำหนดเงื่อนไขด้วยตนเองว่าจะอนุญาตหรือห้ามไม่ให้สุนัขเข้าใช้บริการในพื้นที่กลางแจ้งในร้านอาหารของตน

4.1.4 สรุปการเปรียบเทียบประเด็นสำคัญของกฎหมายเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการ ร้านอาหารในประเทศไทย ประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศออสเตรเลีย

จากการศึกษาในรายละเอียดกฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ รวมถึงแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการร้านอาหารในประเทศไทย ประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศออสเตรเลีย ผู้เขียนสามารถนำมาสรุปเปรียบเทียบประเด็นสำคัญในเรื่องการบังคับใช้กฎหมายโดยตรง การอนุญาต ข้อยกเว้น และแนวทางปฏิบัติ ได้ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 เปรียบเทียบประเด็นสำคัญเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหารของประเทศไทย ประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศออสเตรเลีย

| ประเทศ | การบังคับใช้กฎหมายโดยตรง | การอนุญาตให้ใช้บริการร้านอาหาร | ข้อยกเว้น | แนวทางปฏิบัติตามกฎหมาย |
|--------------|---|---|--|---|
| ไทย | <ul style="list-style-type: none"> ไม่มีข้อกฎหมายบังคับใช้ | <ul style="list-style-type: none"> ไม่มีข้อกฎหมาย | <ul style="list-style-type: none"> ไม่มีข้อกฎหมาย | <ul style="list-style-type: none"> ไม่มีข้อกฎหมาย |
| สหรัฐอเมริกา | <ul style="list-style-type: none"> มี | <ul style="list-style-type: none"> ไม่อนุญาต แต่มีข้อยกเว้น | <ul style="list-style-type: none"> สุนัขช่วยเหลือ สัตว์เลี้ยงอื่นๆที่ได้รับใบอนุญาต | <ul style="list-style-type: none"> ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าพื้นที่จัดเตรียมและจัดเก็บอาหาร หากปฏิบัติตามข้อยกเว้นและเงื่อนไขสามารถนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหารได้ |
| ออสเตรเลีย | <ul style="list-style-type: none"> มี | <ul style="list-style-type: none"> ไม่อนุญาตแต่มีข้อยกเว้น | <ul style="list-style-type: none"> สุนัขช่วยเหลือ สุนัขที่เจ้าของสามารถควบคุมได้ภายใต้เงื่อนไขของร้านอาหารเท่านั้น | <ul style="list-style-type: none"> ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าพื้นที่จัดเตรียมและจัดเก็บอาหาร หากปฏิบัติตามข้อยกเว้นและเงื่อนไขสามารถนำสุนัขเข้าใช้บริการพื้นที่กลางแจ้งได้ |

บทที่ 5

บทสรุปและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา

- (1) จากการศึกษาสภาพปัญหาที่เกิดขึ้นจากการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหาร ผู้เขียนพบว่าเกิดข้อถกเถียงและข้อขัดแย้งในสังคม ระหว่างกลุ่มคนเลี้ยงและรักสัตว์ และกลุ่มคนที่ไม่เลี้ยงและไม่รักสัตว์ ในประเด็นเรื่องความเหมาะสมของสุขอนามัย เนื่องจากมีความกังวลว่าอาจจะมีสิ่งสกปรก เชื้อโรค หรือแบคทีเรีย ปนเปื้อนในอาหาร ซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ รวมถึงความเสี่ยงต่อการเกิดอุบัติเหตุจากการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในสถานที่ประกอบกิจการร้านอาหารหรือสถานที่รับประทานอาหาร
- (2) จากการศึกษาเปรียบเทียบกฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ รวมถึงแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหาร ของประเทศไทย ประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศออสเตรเลีย ผู้เขียนพบว่า
 - a. ประเทศไทยไม่มีกฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ รวมถึงแนวทางปฏิบัติทางตรงที่บังคับใช้โดยรัฐอย่างเฉพาะเจาะจงและชัดเจน ว่าอนุญาตหรือห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านสถานที่ประกอบกิจการร้านอาหารหรือสถานที่รับประทานอาหาร ข้อยกเว้นต่างๆ หากผู้ประกอบการร้านอาหารมีมาตรการและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด รวมถึงบทลงโทษทั้งฝั่งผู้เลี้ยงและฝั่งผู้ประกอบการที่ชัดเจน กรณีฝ่าฝืนกฎหมาย มาตรการ มาตรฐาน ข้อกำหนด หรือข้อบังคับเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหาร
 - b. ประเทศสหรัฐอเมริกามีการบังคับใช้กฎหมายมาตรฐานอาหาร (Food Code, 6-501.115) ทั้งหมด 17 รัฐ ซึ่งประกอบไปด้วยรัฐเวอร์จิเนีย รัฐเท็กซัส รัฐเทนเนสซี รัฐโรดไอส์แลนด์ รัฐโอคลาโฮมา รัฐโอไฮโอ รัฐนิวยอร์ก รัฐนิวเม็กซิโก รัฐมินนิโซตา รัฐแมริแลนด์ รัฐอิลลินอยส์ รัฐฟลอริดา รัฐแคลิฟอร์เนีย รัฐเซาท์แคโรไลนา รัฐนอร์ทแคโรไลนา รัฐเคนตักกี และรัฐจอร์เจีย ซึ่งถูกบัญญัติและอยู่ภายใต้การดูแลควบคุมของสำนัก

คณะกรรมการอาหารและยา สหรัฐอเมริกา (Food and Drug Administration, FDA) โดยมีเนื้อความสำคัญว่าห้ามนำสัตว์สิ่งมีชีวิตทุกประเภทเข้าไปในพื้นที่สถานประกอบการร้านอาหาร แต่มีข้อยกเว้นสำหรับสัตว์ช่วยเหลือ (Service Dog) และสัตว์เลี้ยงที่เจ้าของมีการขอใบอนุญาตนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปในพื้นที่สถานประกอบการร้านอาหาร ซึ่งออกโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องภายในพื้นที่สถานประกอบการร้านอาหารในรัฐแต่ละรัฐ นอกจากนี้ฝั่งสถานประกอบการร้านอาหารต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนของสิ่งสกปรก เชื้อโรค และแบคทีเรียที่เหมาะสม รวมถึงมีการจัดเตรียมและแบ่งพื้นที่โดยมีวัสดุกันระหว่างพื้นที่จัดเตรียมอาหารและพื้นที่รับประทานอาหารภายในร้านอาหารอย่างชัดเจน เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ต่างๆ รวมถึงสัตว์เลี้ยงเข้าไปในพื้นที่จัดเตรียมหรือพื้นที่จัดเก็บอาหาร

- c. ประเทศออสเตรเลียมีการบังคับใช้กฎหมายมาตรฐานอาหาร (Standard 3.2.2, Food Safety Practices and General Requirements) ในทุกๆ รัฐครอบคลุมทั่วทั้งประเทศ ซึ่งถูกบัญญัติและอยู่ภายใต้การดูแลควบคุมขององค์การอาหาร ออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ (Australia New Zealand Food Authority) โดยมีเนื้อความสำคัญที่คล้ายคลึงกับประเทศสหรัฐอเมริกาว่าห้ามนำสัตว์สิ่งมีชีวิตทุกประเภทเข้าไปในพื้นที่สถานประกอบการร้านอาหาร แต่มีข้อยกเว้นสำหรับสัตว์ช่วยเหลือ (Service Dog) ที่สามารถเข้าพื้นที่รับประทานอาหารในสถานประกอบการร้านอาหารได้ แต่ไม่สามารถเข้าพื้นที่เข้าพื้นที่เตรียมหรือจัดเก็บอาหารได้ รวมถึงข้อยกเว้นสำหรับสัตว์เลี้ยงทั่วไปที่อาจอนุญาตให้เข้าใช้บริการพื้นที่รับประทานอาหารกลางแจ้งได้ ภายใต้เงื่อนไขที่สถานประกอบการร้านอาหารนั้นกำหนดขึ้น แต่ต้องเป็นไปหลักสุขอนามัยตามข้อกำหนดมาตรฐานอาหาร (Standard 3.2.2, Food Safety Practices and General Requirements) ที่รัฐกำหนดบังคับใช้ นอกจากนี้ทางฝั่งสถานประกอบการร้านอาหารต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนของสิ่งสกปรก เชื้อโรค และแบคทีเรียที่เหมาะสม รวมถึงมีการจัดเตรียมและแบ่งพื้นที่โดยมีวัสดุกันระหว่างพื้นที่จัดเตรียมอาหารและพื้นที่รับประทานอาหาร

ภายในร้านอาหารอย่างชัดเจน เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ต่างๆ รวมถึงสัตว์เลี้ยง เข้าในพื้นที่จัดเตรียมหรือพื้นที่จัดเก็บอาหาร อย่างไรก็ตามกฎหมายมาตรฐานอาหาร ประเทศออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ มีรายละเอียดที่ชัดเจนกว่า ประเทศสหรัฐอเมริกาในเรื่องมาตรการป้องกันสัตว์เลี้ยงเข้าพื้นที่สถานประกอบการร้านอาหาร ซึ่งมีการกำหนดรายละเอียดเรื่อง แนวทางการป้องกันการปนเปื้อนของอาหารทั่วไป ซึ่งอธิบายเรื่องการวางตำแหน่งของอาหาร การติดตั้งอุปกรณ์เพื่อป้องกันสัตว์เข้าพื้นที่จัดเตรียมและพื้นที่จัดเก็บอาหาร การจัดเก็บวัตถุดิบและอาหาร การกำจัดขยะ และอื่นๆ

- (3) จากการศึกษาครั้งนี้ผู้เขียนเห็นว่า ประเทศไทยไม่มีกฎหมาย มาตรฐาน ข้อกำหนด ข้อบังคับ ข้อยกเว้น และแนวทางปฏิบัติโดยตรง เรื่องการอนุญาตหรือห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในสถานประกอบการร้านอาหาร ปัจจุบันมีเพียงแต่มาตรการที่เจ้าของสถานประกอบการร้านอาหารแต่ละแห่งกำหนดขึ้นเองเท่านั้น ซึ่งบางสถานประกอบการร้านอาหารนั้น อาจมีการกำหนดมาตรการที่ไม่ครอบคลุมและไม่มีประสิทธิภาพเพียงพอในการจัดการ ดูแล ควบคุม และป้องกันการปนเปื้อนของอาหารรวมการเกิดอุบัติเหตุ ที่มีสาเหตุมาจากการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในสถานประกอบการร้านอาหาร จากปัญหาที่กล่าวมาข้างต้น ผู้เขียนได้ทำการศึกษาเพิ่มเติมและพบว่าประเทศที่พัฒนาแล้วอย่างประเทศสหรัฐอเมริกาและออสเตรเลีย มีการบังคับใช้กฎหมายมาตรฐานอาหาร Food Code, 6-501.115 และ Food Standard 3.2.2 ตามลำดับ ซึ่งมีการกำหนดมาตรการ ข้อกำหนด ข้อบังคับ ข้อยกเว้น และแนวทางปฏิบัติโดยตรง เรื่องการอนุญาตหรือห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในสถานประกอบการร้านอาหาร ที่ครอบคลุม มีประสิทธิภาพ และทันสมัย ด้วยเหตุนี้ผู้เขียนจึงอยากเสนอให้มีมาตรการจัดการ ดูแล และควบคุมเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการร้านอาหารในประเทศไทย ดังข้อเสนอแนะต่อไปนี้

5.2 ข้อเสนอแนะ

5.2.1 กำหนดมาตรการโดยตรง

จากความสำเร็จเรื่องสุขอนามัยตามหลักสุขาภิบาลอาหารที่ดี ซึ่งหมายถึงการจัดการและการควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่างๆ ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพและการดำรงชีวิตของมนุษย์ หากกรณีที่ผู้ประกอบการร้านอาหารอนุญาตให้นำสัตว์เลี้ยงเข้าร้านอาหารได้ สิ่งที่จะต้องพึงระวังที่สุดคือเรื่องสุขอนามัยเมื่อมีสัตว์เลี้ยงในสถานประกอบการ เช่น สุนัข หรือแมว ซึ่งอาจเป็นพาหะของเชื้อโรค ไม่ว่าจะเป็นขนสัตว์หรือสิ่งปฏิกูลของสัตว์ที่สามารถแพร่กระจายในอากาศหรือติดไปกับเสื้อผ้าของพนักงานและผู้ให้บริการ จนปนเปื้อนลงไปในอาหาร นอกจากนี้ตามที่คุณเขียนได้ย่นข่าวเกี่ยวกับสัตว์เลี้ยงที่มักทำร้ายเจ้าของหรือผู้คนที่อยู่บ่อยครั้ง ผู้เขียนมองว่าพฤติกรรมต่างๆที่เกิดขึ้น มาจากสัญชาตญาณของสัตว์ที่เกิดมาเป็นผู้ล่า ซึ่งเป็นสิ่งที่ไม่สามารถควบคุมได้อย่างแน่นอน ดังนั้นการนำสัตว์เลี้ยงเหล่านี้เข้าใช้บริการในร้านอาหาร อาจทำให้สัตว์เลี้ยงเกิดความรู้สึกไม่คุ้นชิน จากการเจอผู้คนแปลกหน้ารวมถึงสิ่งแวดล้อมใหม่ๆ ซึ่งอาจเป็นสิ่งเร้าให้สัตว์เลี้ยงเหล่านี้มีพฤติกรรมดุร้ายที่ไม่สามารถควบคุมได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสุนัขสายโหดบางสายพันธุ์ อย่างเช่น พิทบูล บางแก้ว ร็อตไวเลอร์ ฉะนั้นแล้วหากไม่มีสิ่งใดที่ยืนยันได้ว่าเจ้าของสัตว์เลี้ยงเหล่านี้จะสามารถที่จะควบคุมสุนัขหรือสัตว์เลี้ยงของตนได้อย่างแน่นอน ก็มีความเสี่ยงที่สัตว์เลี้ยงเหล่านี้ อาจก่อให้เกิดอันตรายหรืออุบัติเหตุกับผู้คนที่อยู่ในร้านอาหารนั้น ร้ายแรงอาจถึงขั้นเสียชีวิตได้

จากที่ได้กล่าวมาทั้งหมด ปัจจุบันประเทศไทยไม่มีการกำหนดมาตรการเรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหารโดยตรง แม้ว่าผู้คนจะนิยมเลี้ยงสัตว์เลี้ยงมากขึ้นทั่วโลก จนเกิดเป็นปรากฏการณ์ Pet Humanization ที่มักจะพาสัตว์เลี้ยงติดตัวไปในทุกสถานที่ อีกทั้งส่วนใหญ่กฎหมายที่มีอยู่และเกี่ยวข้อง จะเป็นการกำหนดในลักษณะที่ผู้ใช้กฎหมายจะต้องตีความ ซึ่งอาจจะทำให้เกิดความคลาดเคลื่อน และเข้าใจในสาระสำคัญของกฎหมายผิดได้

ดังนั้นผู้เขียนจึงมีข้อเสนอแนะว่า ประเทศไทยควรมีการกำหนดมาตรการทางกฎหมายหรือแนวทางปฏิบัติโดยตรง เรื่องการนำสัตว์เลี้ยงเข้าใช้บริการในร้านอาหารตามขอบเขตของการศึกษาในครั้งนี้ เพื่อควบคุมผู้ประกอบการร้านอาหารและเจ้าของสัตว์เลี้ยง รวมถึงเพื่อคุ้มครองประชาชนที่เข้าใช้บริการในร้านอาหาร เพิ่มเติมจากกฎหมายที่เกี่ยวข้องที่มีบัญญัติไว้แล้ว โดยเห็นด้วยให้มีการบังคับใช้มาตรการทางกฎหมายหรือแนวทางปฏิบัติ เช่นเดียวกับสหรัฐอเมริกา และออสเตรเลีย ซึ่งห้ามไม่ให้สัตว์เลี้ยงเข้าภายในร้านอาหารที่เป็นพื้นที่ปิด ยกเว้นว่าจะเป็นพื้นที่กลางแจ้ง และควรที่จะ

แบ่งพื้นที่ระหว่างสัตว์เลี้ยงอย่างชัดเจน เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และปัญหาด้านสุขอนามัย แต่อาจอนุโลมให้สำหรับสุนัข หรือสัตว์ช่วยเหลืออื่นๆ เข้าใช้บริการในร้านอาหารได้

5.2.2 หน่วยงานที่กำกับดูแลโดยเฉพาะ

นอกจากการกำหนดมาตรการทางกฎหมายหรือแนวทางปฏิบัติโดยตรงแล้ว ผู้เขียนเห็นว่า ภาครัฐควรจัดตั้งหน่วยงานที่คอยกำกับดูแลผู้ประกอบการต่างๆ ให้อยู่ในข้อกำหนดที่ร่วมกันจัดทำขึ้นมาใหม่ ซึ่งอาจจะเป็นการตั้งหน่วยงานเพิ่มเติมที่อยู่ภายใต้กระทรวงสาธารณสุข เพราะการกำกับดูแลในเรื่องดังกล่าว กระทบกับสุขอนามัยที่ดีของประชาชน

5.2.3 บทลงโทษ

เมื่อกำหนดมาตรการ หรือข้อกำหนดที่ควรปฏิบัติ และหน่วยงานที่กำกับดูแลได้แล้ว ภาครัฐและผู้ประกอบการร้านอาหาร ควรร่วมกันกำหนดบทลงโทษที่เหมาะสมและเพียงพอแก่ผู้ประกอบการที่ไม่ปฏิบัติตามด้วย เพื่อเป็นสิ่งเตือนใจให้ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตาม และตระหนักในเรื่องของความสะอาดและสุขอนามัยเป็นสำคัญ สำหรับการเป็นผู้ประกอบการร้านอาหาร

บรรณานุกรม

กฎหมาย

พระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

พระราชบัญญัติรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535

พระราชบัญญัติป้องกันการทารุณกรรมและการจัดสวัสดิภาพสัตว์ พ.ศ. 2557

ประมวลกฎหมายอาญา

ประมวลกฎหมายแพ่ง และพาณิชย์

หนังสือ และ สื่อออนไลน์

[ออนไลน์], กองอนามัยสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร. "พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535." แหล่งที่มา

<https://www.nectec.or.th/schoolnet/library/snet6/envi6/kot/kot3.html> [13 พฤศจิกายน 2565].

[ออนไลน์], สุนัขจำนวนมากถูกทิ้งและเลี้ยงดูอยู่ในสถานที่แออัด. แหล่งที่มา

<https://www.nationtv.tv/news/378847397> [20 ตุลาคม 2565]

Administration, Food and Drug. *Food Code 2017*. 6-501.115. 2017.

"มาตรฐานเรื่องความปลอดภัยของอาหาร-ข้อกำหนดเกี่ยวกับการแจ้งเรื่องธุรกิจอาหาร [ออนไลน์]."

2544, แหล่งที่มา

<https://www.foodstandards.gov.au/consumer/safety/faqsafety/documents/THA%20Food%20Business%20Notificat.pdf> [14 ธันวาคม 2565].

Legislation, Federal Register of. "Disability Discrimination Act 1992 [ออนไลน์]." (2551).

แหล่งที่มา <https://www.legislation.gov.au/Details/C2018C00125> [11 ธันวาคม 2565].

Palatin, Marco. "The Fda Laws About Animals in Restaurants Explained [ออนไลน์]."

(2565). แหล่งที่มา <https://www.yourrestaurantbusiness.com/the-fda-laws-about-animals-in-restaurants-explained> [7 ธันวาคม 2565].

- Safety, Australian Institute of Food. "Everything You Need to Know About Starting a Food Business [ออนไลน์]." (2549). แหล่งที่มา <https://www.foodsafety.com.au/blog/everything-know-starting-food-business> [12 ธันวาคม 2565].
- . "Food Safety Laws & Legislation Australian Capital Territory [ออนไลน์]." (2559). แหล่งที่มา <https://www.foodsafety.com.au/laws-requirements/location/act> [15 ธันวาคม 2565].
- Standards, A Guide to the Food Safety. *A Guide to the Food Safety Standards*. มาตรฐานอาหาร 3.2.2. 2559.
- Team, BrandAge. "Pet Humanization ยุคสัตว์เลี้ยงเทียบเท่าสมาชิกในครอบครัว [ออนไลน์]." (2565). แหล่งที่มา <https://www.brandage.com/article/29294/Pet-Humanization-> [1 ตุลาคม 2565].
- กรมอนามัย, สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับร้านอาหาร. โรงพิมพ์สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ, 2553.
- . คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่. กรุงเทพฯ: กรมอนามัย, 2556.
- "เจ้าของสัตว์เลี้ยงป้อนอาหารสัตว์เลี้ยงโดยใช้ภาชนะร่วมกันกับมนุษย์ [ออนไลน์]." แหล่งที่มา <https://news.ch7.com/detail/508319> [26 ตุลาคม 2565].
- "แผนที่ประเทศสหรัฐอเมริกาและประเทศออสเตรเลีย." แหล่งที่มา <https://www.worlddata.info/> [10 ธันวาคม 2565].
- "สัตว์เลี้ยงบนโต๊ะอาหาร [ออนไลน์]." แหล่งที่มา <https://hilight.kapook.com/view/85766> [20 ตุลาคม 2565].
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ, กรมอนามัย. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่. 2556.
- "สุนัขขับถ่ายบนถนนสาธารณะ [ออนไลน์]." แหล่งที่มา <https://www.hindustantimes.com/pune-news/your-space-pune-needs-responsible-pet-parents/story-6NMvEsOYffPEW8915BR0CJ.html> [22 ตุลาคม 2565].
- "สุนัขบุกกรุกเข้าบ้านและไล่กัดเจ้าของบ้าน [ออนไลน์]." แหล่งที่มา https://www.matichon.co.th/social/news_3247740 [25 ตุลาคม 2565].