การเตรียมตัวก่อนเป็นผู้ประกอบกิจการ***<u>ผลิตลูกชิ้น</u>***

นายสุระศักดิ์ แก้วเจริญ
นิติกร ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข

ปัจจุบันการผลิตลูกชิ้นส่วนใหญ่ยังเป็นอุตสาหกรรมขนาดเล็ก ทำภายในครัวเรือน การลงทุนในธุรกิจจึงไม่สูงมากนัก แต่หากมีช่องทางการจัดจำหน่ายและการบริหารจัดการที่ดี ผู้ประกอบการก็สามารถขยายธุรกิจจากอุตสาหกรรมขนาดเล็ก เป็นอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดใหญ่ต่อไปในอนาคต ลูกชิ้นเป็นอาหารที่รับประทานง่าย หาซื้อได้สะดวก รสชาติอร่อยและมีคุณค่าทางโภชนาการ จึงเป็นที่นิยมของผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย ทำให้มีผู้สนใจหันมาทำธุรกิจนี้กันมากขึ้น โดยส่วนใหญ่เป็นกิจการเล็ก ๆ ที่ทำกันภายในครัวเรือนและมีธุรกิจขายอาหารควบคู่ไปด้วย เช่น ร้านก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น ทั้งนี้ การลงทุนของธุรกิจมีเพียงการลงทุนเรื่องเครื่องจักรและอุปกรณ์ ซึ่งมีให้เลือกหลายระดับราคาตั้งแต่ไม่กี่พันบาทไปถึงล้านบาท*

แต่อย่างไรก็ตาม สิ่งที่ผู้ประกอบกิจการ ผลิตลูกชิ้นต้องคำนึงถึงนอกจากรสชาติที่อร่อยถูกปากผู้บริโภคแล้ว กระบวนการผลิตที่มีความสะอาดและถูกสุขลักษณะก็เป็นสิ่งที่มีความสำคัญไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากัน ในเรื่องนี้มีมาตรการทางกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ที่กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการผลิตลูกชิ้นต้องดำเนินการด้านสุขลักษณะตามหลักเกณฑ์ที่ทางราชการได้กำหนดไว้ ซึ่งการผลิตลูกชิ้นด้วยเครื่องจักร เป็นกิจการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กำหนดให้เป็นกิจการที่ต้องควบคุม โดยผู้ประกอบกิจการต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นซึ่งสถานประกอบกิจการตั้งอยู่ในพื้นที่ก่อนจึงจะประกอบกิจการได้ เมื่อผู้ประกอบกิจการยื่นคำขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการแล้วราชการส่วนท้องถิ่น จะส่งเจ้าหน้าที่มาตรวจสอบด้านสุขลักษณะของสถานประกอบกิจการตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่น และตามกฎกระทรวงกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และมาตรการในการควบคุมสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๔๕ และตามกฎหมายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เมื่อเจ้าหน้าที่ได้ตรวจสอบสถานประกอบกิจการแล้วพบว่า ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนดไว้ ก็จะออกใบอนุญาตให้แก่ผู้ประกอบกิจการ โดยผู้ประกอบกิจการต้องเสียค่าธรรมเนียมใบอนุญาต ฉบับละไม่เกิน ๑๐,๐๐๐ บาท ซึ่งจะแตกต่างกันในแต่ละท้องถิ่น และทุก ๆ ปี ก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุผู้ประกอบกิจการต้องยื่นคำขอต่อใบอนุญาตและเสียค่าธรรมเนียมตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนดไว้ด้วย

การที่ผู้ประกอบกิจการต้องดำเนินการด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการก่อนเริ่มประกอบกิจการ เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค และประชาชนผู้อยู่อาศัยใกล้เคียงสถานประกอบการ รวมถึงลูกจ้างและตัวผู้ประกอบกิจการให้ปลอดภัยจากอันตรายที่เกิดขึ้นจากสารเจือปนในอาหารและมลพิษที่เกิดขึ้นจากกระบวนการผลิตนั้น แต่ถ้าผู้ประกอบกิจการฝ่าฝืนประกอบกิจการก่อนได้รับใบอนุญาตก็จะมีความผิดและมีโทษทางอาญาตามที่กฎหมายกำหนดไว้ ดังนั้น ผู้สนใจจะประกอบกิจการผลิตลูกชิ้น ควรสอบถาม ราชการส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ เพื่อขอข้อมูล ข้อกำหนดของท้องถิ่น ที่เกี่ยวกับ การประกอบกิจการ ผลิตลูกชิ้น ทั้งนี้ เพื่อให้ ผู้ประกอบกิจการมีข้อมูลถูกต้องตรงตามที่ทางราชการกำหนดและไม่เป็นการฝ่าฝืนหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนดไว้

----

* สืบค้นข้อมูลจากเว็บไซต์ http://www.pantown.com/ เมื่อวันที่ ๒ เมษายน ๒๕๕๘