

สถานที่จำหน่ายอาหารสะอาดอย่างยั่งยืน

นางวิไลวรรณ มาเจริญทรัพย์
ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข

ผลพวงของการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างรวดเร็วทำให้สภาพสังคมเปลี่ยนแปลงไป คนในสังคมต้องทำงานกันอย่างรีบเร่ง ไม่มีเวลาพอที่จะปรุงอาหารให้กับสมาชิกในครอบครัว และการทำงานนอกบ้านซึ่งจะต้องสร้างความสัมพันธ์กับเพื่อนฝูง จึงมักจะมีการนัดสังสรรค์เฮฮากันอยู่บ่อยๆ แนวโน้มการออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านจึงมีสูงขึ้น ประกอบกับในภาวะปัจจุบันผู้คนส่วนใหญ่ที่กำลังตกงานและได้มองหาระดับชีวิตใหม่ๆต่างเห็นว่าการประกอบธุรกิจร้านอาหารเป็นสิ่งที่น่าสนใจ เพราะทำง่าย ลงทุนน้อย และเป็นบริการที่เป็นความจำเป็นของทุกคน หากได้ลงทุนก็จะได้รับผลตอบแทนที่คุ้มค่า ดังนั้นธุรกิจร้านอาหารจึงขยายตัวและเติบโตมากขึ้น

เพื่อการคุ้มครองประชาชนไม่ให้เสี่ยงต่อบริการจากร้านอาหารและให้ผู้ประกอบกิจการเกิดความตระหนักและมีส่วนรับผิดชอบต่อสังคมมากขึ้น รัฐจึงได้ออกกฎหมายมาควบคุมกำกับในกิจการประเภทนี้ โดยที่กฎหมายสาธารณสุขกำหนดให้ผู้ที่ต้องการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารในที่ของเอกชนที่ไม่ได้อยู่ในตลาดที่มีพื้นที่ปรุง ประกอบ และจำหน่าย ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตรจะต้องมาแจ้งต่อราชการส่วนท้องถิ่น และท้องถิ่นก็จะออกหนังสือรับรองการแจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการ ส่วนกรณีที่มีพื้นที่เกินกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร จะต้องมายื่นขออนุญาตก่อนประกอบกิจการซึ่งท้องถิ่นจะต้องตรวจสอบความเหมาะสมของสถานที่ตั้งก่อนออกใบอนุญาต นอกจากนี้กฎหมายสาธารณสุขยังให้อำนาจราชการส่วนท้องถิ่นออกข้อบัญญัติท้องถิ่นควบคุมดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารให้ปฏิบัติเกี่ยวกับเรื่องการใช้และดูแลรักษาสถานที่ สุขลักษณะบริเวณที่วางอาหารเพื่อขายหน้าร้าน ที่รับประทานอาหาร บริเวณครัว ห้องที่เก็บอาหาร ระบบป้องกันเหตุรำคาญ ระบบเผ่าระวังทางด้านสุขาภิบาลอาหาร หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการปรุงประกอบ ภาชนะ ของใช้ รวมถึงสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารด้วย สำหรับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารที่ตั้งอยู่ในที่หรือทางสาธารณะ เช่นริมถนน สวนสาธารณะ และอื่นๆ เป็นต้น ให้ผู้จัดตั้งมายื่นขออนุญาตก่อนประกอบกิจการ ซึ่งท้องถิ่นจะตรวจสอบว่าสถานที่ที่ขออนุญาตนั้นขัดกับการประกาศเขตห้ามหรือไม่ หากไม่ขัด ก็จะออกใบอนุญาตให้แต่อาจ ระบุชนิดหรือประเภทสินค้า ลักษณะการจำหน่ายและสถานที่วางสินค้า และอื่นๆไว้ในใบอนุญาตได้ และเพื่อการควบคุมกำกับกฎหมายยังให้อำนาจท้องถิ่น ออกข้อบัญญัติท้องถิ่นที่มีหลักเกณฑ์คล้ายกับสถานที่จำหน่ายอาหารดังกล่าวข้างต้นแต่จะครอบคลุมถึงเรื่องการจัดระเบียบ

แม้จะมีกฎหมายแล้ว แต่เราจะมั่นใจว่าร้านอาหารมีคุณภาพ สะอาด และปฏิบัติถูกต้องตามกฎหมายได้อย่างไร ประชาชนเป็นส่วนสำคัญที่จะต้องช่วยเป็นหูเป็นตาให้กับเจ้าหน้าที่ของท้องถิ่น เมื่อจะเข้าไปใช้ บริการสถานที่ใดพบว่าสถานที่นั้นมีการปฏิบัติที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมาย ก็สามารถร้องเรียนหรือแจ้งมายังราชการส่วนท้องถิ่น เพียงเท่านี้ก็จะทำให้พื้นที่ของเรามีสถานที่จำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัยไว้วางใจได้-

.....