

บทความวิจัย

การควบคุมกิจการรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ (Food Truck) เพื่อนำไปสู่ เมืองแห่งการท่องเที่ยว*

Control of Food Truck Business to Become a City of Tourism

วระเดช ภาวัตเวคิน¹

Voradesh Phavatvekin²

สาขาวิชานิติศาสตร์ วิทยาลัยกฎหมายและการปกครอง มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
เลขที่ 319 ถนนไทยพันทา ตำบลโพธิ์ อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ 33000

Department of Law, College of Law and Government, Sisaket
Rajabhat University, 319 Thaipantha Road, Tambol Phoe, Muang Sisaket
District, Sisaket Province 33000

* Corresponding author E-mail: riam207@gmail.com

วันที่รับบทความ: 27 กรกฎาคม 2564 วันที่แก้ไขบทความ: 13 ตุลาคม 2564

วันที่ตอบรับ: 30 ธันวาคม 2564 วันที่เผยแพร่: 30 ธันวาคม 2564

* บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิจัย เรื่อง การควบคุมกิจการรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ (Food Truck) เพื่อนำไปสู่เมืองแห่งการท่องเที่ยว, วิทยาลัยกฎหมายและการปกครอง มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ, พ.ศ. 2563.

¹ ผู้ช่วยศาสตราจารย์วระเดช ภาวัตเวคิน สาขาวิชานิติศาสตร์ วิทยาลัยกฎหมายและการปกครอง มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

² Assistant Professor Voradesh Phavatvekin, Department of Law, College of Law and Government, Sisaket Rajabhat University

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้ศึกษาในเขตพื้นที่อำเภอเมืองศรีสะเกษ จังหวัดศรีสะเกษ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวกับรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ (Food Truck) และการประกอบกิจการขายอาหารบนรถยนต์ อีกทั้งกฎหมายที่ใช้บังคับว่าด้วยเรื่องสภาพของรถยนต์ สุขอนามัยของอาหาร และเพื่อศึกษาแนวทางในการแก้ไขปัญหากฎหมายในการบังคับว่าด้วยเรื่องสภาพของรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ และสุขอนามัยของอาหารให้ผู้ประกอบกิจการปฏิบัติตามได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อนำไปสู่เมืองแห่งการท่องเที่ยว

เมื่อศึกษาพบว่า กฎหมายเกี่ยวกับรถยนต์ไม่ได้นิยามเกี่ยวกับรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ไว้โดยเฉพาะ รวมทั้งการดัดแปลงสภาพรถยนต์ กฎหมายจะกล่าวถึงการดัดแปลงสภาพรถยนต์เฉพาะภายนอกรถยนต์ แต่ไม่ครอบคลุมการดัดแปลงสภาพภายในรถยนต์ ส่วนการจดทะเบียนพาณิชย์กฎหมายครอบคลุมเฉพาะการค้าเร่ แผงลอย แต่ไม่ครอบคลุมรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ รวมถึงสถานที่จอดรถยนต์ขายอาหาร กรณีสถานที่สาธารณะต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น และสุขอนามัยของอาหารจะควบคุมสุขอนามัยของอาหารทั่วไป แต่ไม่มีการควบคุมสุขอนามัยอาหารของรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่โดยเฉพาะ

ดังนั้น เพื่อเป็นการควบคุมกิจการรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ให้ได้มาตรฐาน ควรปรับปรุงแก้ไขกฎหมายเกี่ยวกับรถยนต์โดยเพิ่มคำนิยามคำว่า “รถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่” และเพิ่มการดัดแปลงภายในรถยนต์ ส่วนกรณีการจดทะเบียนพาณิชย์ ควรเพิ่มคำนิยามคำว่า “รถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่” เพื่อจดทะเบียนให้ถูกต้อง กรณีสถานที่จอดรถหน่วยงานส่วนท้องถิ่นควรออกเทศบัญญัติเกี่ยวกับการอนุญาตรถขายอาหารเคลื่อนที่ และกรณีสุขอนามัยควรออกกฎกระทรวงเฉพาะประเภทรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ เพื่อควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร ให้ได้มาตรฐานเพื่อนำไปสู่เมืองแห่งการท่องเที่ยวต่อไป

คำสำคัญ: รถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่, การดัดแปลงสภาพรถยนต์, การควบคุมกิจการ

ABSTRACT

This research was conducted in Mueang Sisaket District, Sisaket Province. The objectives of this study were to study concepts and theories concerning the food truck business and laws governing the condition of vehicle and food hygiene and draw up guidelines for solving problems of the laws governing the condition of vehicle and food hygiene to ensure the business operators comply with them effectively to become a city of tourism.

The study found that the vehicle law failed to specifically define a mobile food truck as well as modifying the condition of vehicle. The law mentioned the modification of vehicle's exterior only but failed to cover modification to the interior. As for the commercial registration, the law only governed peddlers and stalls but failed to cover mobile food trucks and specify whether a relevant official's permission was required before parking a food truck for selling food. Food hygiene-related regulations governed general food but failed to provide specific control over the food hygiene of the food trucks.

Therefore, to ensure the food truck business meet the standards, the vehicle laws should be amended by adding a definition of the term "Mobile Food Truck" and adding the modification details of the truck's interior. As for the commercial registration, a definition of the term "Mobile Food Truck" should be specified for correct registration. Regarding the parking place, the relevant government agency should issue an ordinance on permission of mobile food truck. Furthermore, a ministerial regulation should be issued specifically for mobile food truck to ensure its food meet the quality or standard which lead to become the city of tourism.

Keywords: Mobile Food Truck, Vehicle Modification, Business Control

1. ความนำ

ปัจจุบันวัฒนธรรมการรับประทานอาหารได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว การรับประทานอาหารจะเน้นความสะดวก รวดเร็ว เพื่อให้ทันต่อเวลา รวมทั้ง สถานที่ของผู้ประกอบการด้านอาหาร รวมถึงสถานที่จอดรถก็มีผลต่อการเข้าใช้บริการของผู้ซื้อเช่นกัน ประเทศไทยมีร้านอาหารแบบ สตรีทฟู้ด (Street Food)³ เป็นจำนวนมาก เนื่องจากสะดวกสำหรับผู้ที่ต้องการประกอบอาชีพร้านอาหาร เพียงแค่มีรถเข็น ก็สามารถประกอบอาชีพร้านอาหารได้ หากมีฝีมือในด้านการทำอาหาร ในส่วนของสถานที่ที่จะประกอบอาหาร หากไม่กีดขวางทางจราจร ก็สามารถขายอาหารได้ จาก Street Food มีการต่อยอดการทำอาหารที่เพิ่มความสะดวกมากยิ่งขึ้น โดยการนำเอารถยนต์มาใช้ในการประกอบอาหาร หรือที่เรียกว่า รถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ (Food Truck) ซึ่งเป็นลูกผสมระหว่าง ร้านอาหาร กับ Street Food

ประเทศไทยมีผู้ประกอบการ Food Truck หรือรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ หรือคริวต์ดิล็อมากกว่า 1,000 ราย ซึ่งส่วนมากอยู่ในพื้นที่กรุงเทพมหานคร และปริมณฑล ประมาณ 70% และต่างจังหวัดประมาณ 30% โดยแบ่งออกเป็นธุรกิจประเภทอาหาร 60% ที่เหลืออีก 40% จะเป็นประเภทเครื่องดื่ม ของหวาน ทั้งนี้ ประเภทของรถยนต์ที่นำมาใช้ในธุรกิจ Food Truck แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ รถกระบะต่อเติม รถเทรลเลอร์ หรือรถพ่วง และรถเก่าที่เอามาต่อเติมใหม่ ซึ่งทำให้งบลงทุนไม่สูงมาก⁴

³ อาหารริมทาง (Street Food) หมายถึง อาหารพร้อมรับประทานหรือเครื่องดื่มที่จำหน่ายกันริมถนนหรือที่สาธารณะมีทางที่เป็นซุ้มขายอาหารรถเข็นอาหารหรือรถบรรทุกอาหารทางนี้ส่วนใหญ่ราคาอาหารมักจะต่ำกว่าอาหารในภัตตาคารและเป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นนิยมรับประทานทำให้อาหารริมทางสะท้อนถึงวัฒนธรรมการกินในแหล่งนั้น

⁴ มนธีร์ กรกำแหง, “Food Truck ธุรกิจดิล็อ กระแสแรง ลงทุนง่าย หลากหลายไอเดีย,” *อุตสาหกรรมสาร*, 61 (กันยายน – ตุลาคม 2562): 26 - 28.

งานวิจัยนี้ ผู้วิจัยทำการศึกษาเปรียบเทียบกับกฎหมายของสหรัฐอเมริกา เฉพาะบางมลรัฐกับกฎหมายไทย จากการศึกษากฎหมายไทยเกี่ยวกับรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ (Food Truck) พบว่า ไม่มีกฎหมายเกี่ยวกับรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ โดยเฉพาะ คงใช้พระราชบัญญัติรถยนต์ พ.ศ. 2522 และระเบียบกรมการขนส่งทางบก ว่าด้วยการตรวจสภาพรถและเกณฑ์การวินิจฉัยผลการตรวจสภาพรถตามกฎหมายว่าด้วยรถยนต์ พ.ศ. 2555 เป็นกฎหมายหลัก อย่างไรก็ตาม กฎหมายดังกล่าวนี้ยังไม่เพียงพอในการควบคุมกิจการ Food Truck เพื่อให้ได้มาตรฐานสากล กล่าวคือ ในกฎหมายปัจจุบันไม่มีคำนิยามเกี่ยวกับรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ รวมถึงการดัดแปลงสภาพรถยนต์ กฎหมายจะครอบคลุมการดัดแปลงภายนอก เช่น การติดตั้งหลังคาหรือโครงเหล็กด้านข้างรถ ฝาปิดด้านท้ายติดตั้งอุปกรณ์หมุนแรงยกสิ่งของ (Tail Lift) การเปลี่ยนแปลงเครื่องยนต์ การเปลี่ยนสี หรือการเปลี่ยนชนิดเชื้อเพลิง รวมถึงการแก้ไขดัดแปลงตัวถังรถ ระบบรองรับน้ำหนัก ระบบกันสะเทือน ระบบบังคับเลี้ยว หรือระบบขับเคลื่อน ซึ่งเจ้าของรถต้องขออนุญาตจากนายทะเบียนรถก่อนนำรถไปใช้ แต่ไม่ครอบคลุมดัดแปลงภายในรถยนต์ เช่น การติดตั้งเคาน์เตอร์ เตาทำความร้อน ตู้แช่ ตู้อบ เป็นต้น

กรณีการจดทะเบียนพาณิชย์เพื่อประกอบธุรกิจ ตามพระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499 กำหนดให้การค้าเร่ แผงลอย สามารถจดทะเบียนพาณิชย์ได้ แต่ไม่ได้กล่าวรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่แต่อย่างใด

กรณีสถานที่ขายอาหาร สถานที่ที่จอดขายอาหารนั้น จะต้องเป็นสถานที่ที่ได้รับอนุญาตจากเจ้าของสถานที่หรือเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจ กล่าวคือ กรณีเป็นสถานที่เอกชน หากเจ้าของสถานที่อนุญาต ก็สามารถจอดขายได้ทันที แต่หากกรณีเป็นสถานที่ของหน่วยงานราชการ ต้องให้หน่วยงานระดับท้องถิ่นอนุญาตจึงจะจอดขายได้ ซึ่งตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 และกฎหมายระดับท้องถิ่น ที่ให้อำนาจองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นออกกฎหมาย และใช้บังคับเฉพาะเขตท้องที่ตนเองได้ ซึ่งกรณีเทศบาลเมืองศรีสะเกษ ไม่มีกฎหมายเกี่ยวกับสถานที่จอดรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่แต่อย่างใด

กรณีสุขอนามัยของอาหาร สำหรับรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ จะเป็นการประกอบอาหารบนรถ แล้วบริการลูกค้า และประเด็นดังกล่าวนี้ เมื่อพิจารณาแล้วจะเห็นได้ว่าไม่มีบทบัญญัติโดยตรงที่กำหนดให้ต้องจดทะเบียนเป็นพาณิชย์ ไม่มีระบบตรวจสอบประเมินมาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างครอบคลุมและไม่ทั่วถึง

ดังนั้น ผู้วิจัยทำการวิจัยในพื้นที่เขตเทศบาลเมืองศรีสะเกษ เพื่อนำไปสู่เมืองแห่งการท่องเที่ยว และจากประเด็นปัญหาดังกล่าวอาจส่งผลกระทบต่อการท่องเที่ยวในพื้นที่ควรศึกษาการควบคุมกิจการรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ (Food Truck) ในประเด็นต่าง ๆ เพื่อนำไปสู่การปรับปรุงแก้ไขกฎหมาย และแก้ไขปัญหาดังต่อไป

2. ที่มาและความหมายของรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่

ประเทศสหรัฐอเมริกา มีรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ (Food Truck) หรืออาจเรียกว่า ครั้วเคลื่อนที่ คือ ยานพาหนะ ซึ่งเคลื่อนที่ไปตามจุดชุมชนต่าง ๆ เพื่อขายอาหารหลากหลายชนิด ซึ่งมีตั้งแต่อาหารมือเช้า เที่ยง เย็น รวมไปถึงขนมคบเคี้ยว อาหารว่าง และทาโก้ (ขนมปังสัญชาติเม็กซิกัน) โดยธุรกิจครั้วเคลื่อนที่นี้ ได้รับความนิยมอย่างท่วมท้น โดยมีจำนวนประมาณ 3 ล้านคัน ซึ่งขับเคลื่อนไปตามห้างสรรพสินค้า สถานีรถไฟ สถานีรถบัส สนามบิน สนามกีฬา ศูนย์ประชุม และสถานที่อื่น ๆ เพราะผู้คนในปัจจุบันมีเวลาจำกัดอันน้อยนิด จึงลืมนองหาอาหารราคาไม่แพงนัก และ Food Truck ก็เสริมพของแถมเป็นความหลากหลายของเมนูอาหารแบบตรงตามความต้องการของลูกค้าอย่างรู้ใจ⁵

ต้นกำเนิดของ Food Truck เริ่มมาตั้งแต่ยุคหลังสงครามกลางเมืองอเมริกา ที่เกิดการขยายตัวสู่เขตพื้นที่ฝั่งตะวันตกอย่างรวดเร็ว เกิดเป็นตลาดการค้าขายเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ขนาดใหญ่ โดยเป็นที่นิยมอย่างมากในเท็กซัส Food Truck ฉบับดั้งเดิมเกิดขึ้นโดย Charles Goodnight (ชาร์ลส์ กูดไนท์) ในปี 1866 ชาร์ลส์ตอนฝูงสัตว์ เขาเล็งเห็นถึงความยากลำบากในการจะทำอาหารแต่ละมื้อในช่วงเวลาที่ต้องต้อนวัว และเมื่อเห็นว่า

⁵ Dana Krook, "The History of the Food Truck," <https://www.touchbistro.com/blog/the-history-of-the-food-truck/> (accessed Jan 20, 2019).

รถของกองทัพสหรัฐอเมริกาที่มีความแข็งแรงน่าจะนำมาประยุกต์ใช้งานได้ เขาจึงได้จัดการตกแต่งภายในรถด้วยชั้นวางของและลิ้นชัก เติมเต็มพื้นที่ด้วยภาชนะและเครื่องหุงต้ม พร้อมด้วยเครื่องเทศ เครื่องเคียงสำหรับปรุงรส โดยอาหารที่เลือกบรรทุกไปยุคนั้นเป็นเพียงแค้คว่ำ กาแฟ ข้าวโพด และวัตถุดิบอื่นที่สามารถปรุงได้ง่าย ไม่มีอาหารจำพวกผักผลไม้สดหรือว่าเนื้อสัตว์แต่อย่างใด⁶

ยุคช่วง ค.ศ.1980 เริ่มมีรถบรรทุกอาหารออกเดินทางเพื่อจำหน่ายในช่วงเวลากลางคืน สำหรับแรงงานกะดึกในเมืองใหญ่อ่างนิวยอร์ก “The Owl” (เดอะ อวล์) คือ แบรินต์ผู้นำ แบรินต์แรก ๆ ที่ทำให้ธุรกิจ Food Truck เริ่มเป็นที่นิยมและมีวิวัฒนาการกลายเป็นธุรกิจต้นแบบจนถึงในปัจจุบัน⁷

ปัจจุบัน Food Truck ได้รับความนิยมอย่างมาก เนื่องจากผู้บริโภคเริ่มมีเวลาจำกัด มีรูปแบบการใช้ชีวิตอย่างเร่งรีบ ผู้หญิงเริ่มออกทำงานนอกบ้านไม่มีเวลาประกอบอาหารให้ครอบครัว จึงต้องการอาหารที่มีความสะดวกและรวดเร็วต่อการบริโภค ในราคาที่ไม่ว่างมากเกินไป ซึ่ง Food Truck เป็นรูปแบบการบริโภคที่สามารถแก้ปัญหาและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ (Consumers solution)⁸ ยิ่งกว่านั้น Food Truck ยังสร้างความพึงพอใจให้กับผู้บริโภคด้วยการมีเมนูอาหารให้เลือกอย่างหลากหลาย ประกอบกับในสหรัฐ เรื่องการบริโภคอาหารตามร้านอาหารในแต่ละมื้อจะมีค่าอาหารที่ค่อนข้างสูง และย้งต้องจ่ายค่าทิปอย่างน้อย 15-20% ในขณะที่ผู้คนส่วนใหญ่มีรายได้ไม่สูงมากนัก จึงต้องการบริโภคอาหารที่มีราคาประหยัดไม่ต้องจ่ายค่าทิป นอกจากนี้อเมริกันที่เป็นคนผิวขาวทั่วไปเริ่มมีพฤติกรรมการยอมรับอาหารต่างชาติมากขึ้น โดยมีทัศนคติว่าการได้บริโภคอาหาร Food Truck จะเป็นโอกาสที่ดีในการได้ทดลองชิมรสชาติอาหารนานาชาติด้วย (a taste of the world) ปัจจัยต่าง ๆ ดังกล่าว จึงส่งผลให้ Food

⁶ Ibid.

⁷ Ibid.

⁸ Ibid.

Truck ได้รับความนิยมนอย่างรวดเร็วในสังคมเมืองของสหรัฐอเมริกา ปัจจุบัน Food Truck ไม่ได้เป็นที่นิยมเฉพาะกลุ่มคนอเมริกันเท่านั้น แต่ยังเป็นที่ยอมรับของชาวต่างชาติที่มาทำงาน หรือนักศึกษาต่างชาติที่มาศึกษาต่อในมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ของสหรัฐอเมริกา เช่น ชาวจีน ญี่ปุ่น เกาหลี เวียดนาม ไทย เป็นต้น ลักษณะที่สำคัญอีกประการหนึ่งของ Food Truck คือ เป็นการจำหน่ายอาหารที่ผู้ขายสามารถเจรจาสื่อสารทักทายกับลูกค้า แต่ละคนได้โดยตรง ทำให้ทราบถึงความต้องการหรือคำติชมของลูกค้า แตกต่างจากการบริโภคอาหารตามร้านอาหารที่ใช้พนักงานเสิร์ฟเป็นผู้ให้บริการลูกค้า ในขณะที่ผู้ขาย Food Truck จะใกล้ชิดกับผู้บริโภคมากกว่า สามารถตอบสนองผู้บริโภคที่มีความแตกต่างกันทั้งในด้านสังคมและวัฒนธรรม ปัจจุบันผู้ให้บริการอาหาร Food Truck ยังได้ใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยี เพื่อการติดต่อสื่อสาร และสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้บริโภค โดยผู้บริโภคสามารถติดตามการย้ายจุดจอดของ Food Truck ได้ทาง website, twitter, Facebook fan page รวมทั้งยังปรับปรุงเมนูใหม่ ๆ ให้ติดตามผ่านทางสื่อออนไลน์อีกด้วย นอกจากนี้ผู้ขายอาหาร Food Truck จะมีปฏิสัมพันธ์กับผู้บริโภคแต่ละรายแล้ว ยังมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้ขายด้วยกันเอง โดยพบว่า ผู้ขายอาหาร Food Truck จะมีการสร้างความร่วมมือทางธุรกิจซึ่งกันและกัน (Business Alliance) แทนที่จะแข่งขันกันเอง จะมีการชักชวนผู้ขายอาหาร Food Truck ประเภทอื่น ๆ มาจอดขายอาหารในบริเวณเดียวกัน เช่น รถขายเบอร์เกอร์มาจอดขาย ณ ที่ใดที่หนึ่ง จะส่งข้อความไปชักชวนรถขายอาหารเกาหลีหรือญี่ปุ่นมาจอดขายบริเวณเดียวกัน เพราะจะทำให้บรรยากาศของการขายอาหารบริเวณนั้นคึกคัก สนุกสนาน และหลากหลายมากขึ้น เกิดข้อดี คือ เป็นการสร้างเครือข่าย (network) ทางการค้า ช่วยกระตุ้นตลาด ช่วยกันสร้างการรับรู้ (perception) ให้ผู้บริโภคทราบว่าในทำเลที่ตั้งดังกล่าว จะมี Food Truck นานาชาติมาจอดให้บริการอยู่ ผู้บริโภคเดินทางมาที่เดียวแต่สามารถบริโภคอาหารได้อย่างหลากหลาย ไม่ต้องเปลี่ยนจุดหรือ

เดินทางไปใช้บริการ Food Truck ยังทำเลที่ตั้งอื่น ๆ เรียกว่า เป็นการบริการแบบครบวงจรในจุดเดียว (one stop service)⁹

3. การควบคุมการประกอบกิจการรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ในสหรัฐอเมริกา

การควบคุมการประกอบกิจการรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่แต่ละประเทศมีกฎหมาย ระเบียบ และข้อบังคับเกี่ยวกับรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ที่แตกต่างกัน ดังนั้นกรณีผู้ประกอบการต้องการเริ่มต้นธุรกิจรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามกฎหมาย ระเบียบ และข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ที่ใช้บังคับในประเทศนั้น ๆ เพื่อดำเนินธุรกิจ ดังต่อไปนี้

3.1 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมดัดแปลงสภาพรถยนต์

กฎหมายหลักในการควบคุมการดัดแปลงสภาพรถยนต์ ได้แก่ กฎหมายแห่งรัฐบาลกลางสหรัฐอเมริกาด้านมาตรฐานความปลอดภัยยานยนต์แห่งชาติ (the Federal Motor Vehicle Safety Standards: FMVSS) กฎกระทรวงของกรมการบริหารความปลอดภัยการจราจรทางถนนแห่งชาติ (National Highway Traffic Safety Administration: NHTSA) และกรมการขนส่ง (Department of Transportation: DOT)¹⁰

การดัดแปลงสภาพรถยนต์ ต้องพิจารณาบทบัญญัติกฎหมาย 2 ประการ คือ การเปลี่ยนแปลงสภาพรถ และน้ำหนักรถ ซึ่งการเปลี่ยนแปลงสภาพรถ กรณีภายในรถจะมีการกำหนดวัสดุและอุปกรณ์ที่จำเป็นตามระดับชั้นของประเภทรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ (Mobile food vending units: equipment required for different classes) โดยจะต้องจัดเตรียมและติดตั้งวัสดุและอุปกรณ์ให้เหมาะสมของแต่ละประเภท พื้นที่รถจะต้องจัดวางและกำหนดระดับเพื่อลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนของอาหาร และต้อง

⁹ *Ibid.*

¹⁰ National Highway Traffic Safety Administration, title 49 CFR Part 571 Docket No. NHTSA-2009-0154 RIN 2127-AK52, <https://www.nhtsa.gov/laws-regulations> (accessed Jan 20, 2019).

ปลอดภัยต่อผู้บริโภค ผู้ขายและประชาชน พื้นที่ที่ไม่ได้สัมผัสอาหารจะต้องทำความสะอาด บำรุงรักษาและเก็บไว้อย่างดี ถ้ามีการก่อสร้างหรือซ่อมแซม ต้องทำด้วยวัสดุปลอดสารพิษ หน่อการกักร่อนและมีตะกั่วน้อยกว่า 0.2% สำหรับกรณีภายนอกสถานที่ในการจัดแสดงอาหาร อาจทำเป็นเคาน์เตอร์วางอาหารด้านข้างรถ และจะต้องทำความสะอาดง่าย เป็นวัสดุปลอดสารพิษ ที่กำหนดไว้ตามประเภทของกิจการ ปราศจากรอยแตก ขรุขระ หลุมและขอบคม จะต้องมีการจัดการที่ถูกสุขลักษณะ ซึ่งจะเห็นได้ว่าการตรวจสอบสภาพรถยนต์ทั้งภายในและภายนอกของกรมการขนส่งทางบก จะมีการตรวจว่ารถยนต์เมื่อทำการดัดแปลงสภาพแล้ว มีสภาพมั่นคงแข็งแรงหรือไม่ ปลอดภัยในการใช้รถหรือไม่ ซึ่งเป็นหลักเกณฑ์ในการพิจารณาสำหรับการจดทะเบียน¹¹

3.1.1 การจดทะเบียนเครื่องหมาย และการใช้รถ

การออกใบอนุญาตรถขายอาหารเคลื่อนที่ (Mobile food vending units permit requirements for all classes) ซึ่งเป็นหมายของมลรัฐ New York มีหลักเกณฑ์ในการพิจารณา ดังนี้ รถขายอาหารเคลื่อนที่ จะต้องสร้างและติดตั้งให้สามารถทำความสะอาดและถูกสุขลักษณะ ตามที่กฎหมายกำหนด เพื่อป้องกันอาหารปนเปื้อนจากฝุ่น สิ่งสกปรก สารพิษ และสารอื่น ๆ ให้ปราศจากความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ สถานที่และอุปกรณ์ต้องผลิตจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย แข็งแรง ทนทาน พื้นเรียบ ไม่มีรูพรุน ไม่ดูดซับ วัสดุ ที่ไม่เป็นพิษ อุปกรณ์ทั้งหมดต้องยึดติดกับรถอย่างแน่นหนา และต้องไม่ใช้รถขายอาหารเป็นที่อยู่อาศัยหรือใช้นอนตลอดเวลา¹²

¹¹ *Ibid.*

¹² The Rules of the city of new york, Chapter 6: Mobile Food Vending, §6-04 Mobile Food Vending Units: Construction and Equipment Requirements for All Classes of Mobile Food Vending Units. <https://codelibrary.amlegal.com/codes/newyorkcity/latest/NYCrules/0-0-0-42551> (accessed Jan 26, 2019).

3.1.2 การอนุญาตสถานที่จอดรถ

การอนุญาตสถานที่จอดรถขายอาหาร สำหรับ Class D และ Class (Facilities for servicing Class D and Class E) ที่ไม่ใช่รถบรรทุกหรือรถบรรทุกตอนเดียว ในมลรัฐ New York อาจได้รับอนุมัติจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นที่เขต หรือได้รับการตรวจสอบ ก่อนรับใบอนุญาต สถานที่จอดรถขายอาหาร ต้องระบุตำแหน่งสถานที่ และให้แจ้งต่อ หน่วยงานที่ออกใบอนุญาต โดยแจ้งชื่อเจ้าของสถานที่ ชื่อกิจการ ที่อยู่หมายเลขโทรศัพท์ และข้อมูลติดต่อทาง e-mail เจ้าของสถานที่ หลังจากนั้น the State Department จะออกใบรับรองสถานที่จอดว่า ได้มีการปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดได้หรือไม่¹³

3.2 หลักเกณฑ์การควบคุมกิจการรถขายอาหารเคลื่อนที่ในสหรัฐอเมริกา

รถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ (Food Truck) เป็นการประกอบกิจการร้านอาหารอย่างหนึ่ง ดังนั้น จึงต้องมีการจัดระเบียบ และบังคับให้เป็นไปตามกฎหมาย ซึ่งสหรัฐอเมริกามีหลักเกณฑ์ในการควบคุม ดังนี้

3.2.1 การจดทะเบียนสถานประกอบการและร้านอาหาร

ผู้ประกอบการรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ จะต้องขอใบอนุญาตการจำหน่ายสินค้าในรูปแบบต่าง ๆ ตามที่กฎหมายกำหนดไว้ และหากถูกต้องครบถ้วนแล้ว จะมีการออกใบอนุญาตให้จำหน่ายสินค้าในรูปแบบต่าง ๆ ทั้งนี้ ตามที่ผู้ประกอบการขอ¹⁴ โดยจะมีการออกใบอนุญาตในเมืองใหญ่ ๆ ของสหรัฐอเมริกา เช่น New York, Chicago เป็นต้น ซึ่งเมืองใหญ่เหล่านี้ จะมีระบบการควบคุมการขายอาหารและขายสินค้าบนทางเท้า ตามกฎระเบียบเกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าบนถนนและทางเท้า และวิธีการบังคับใช้กฎหมายของสภามunicipality นั้น ๆ ในแต่ละปีอาจกำหนดให้มีข้อจำกัดทางกฎหมายสำหรับการ

¹³ Ibid, 6-8.

¹⁴ Ibid, 6-11.

ควบคุมการจำหน่ายสินค้าบนถนน ซึ่งได้มาจากการทบทวนปัญหาที่เกิดขึ้นในปีที่ผ่านมาในแต่ละมลรัฐ¹⁵

3.2.2 จุดจอดรถขายอาหาร

รถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ จะเคลื่อนที่ไปตามจุดชุมชนต่าง ๆ เช่น ห้างสรรพสินค้า สถานีรถไฟ สนามบิน สนามกีฬา ศูนย์ประชุม และสถานที่อื่น ๆ เป็นต้น เนื่องจากผู้คนในยุคปัจจุบันมีเวลาจำกัด รถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่จึงสามารถตอบโจทย์ของลูกค้าได้ แต่อย่างไรก็ตาม ในการประกอบธุรกิจ รถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่มีปัญหาการอนุญาตที่จอดรถขายอาหาร เนื่องจากเป็นธุรกิจที่มีต้นทุนค่อนข้างต่ำกว่าการเปิดร้านอาหาร ซึ่งในแต่ละเมืองจะมีกฎหมายในการออกใบอนุญาตในการจอดรถขายอาหารที่แตกต่างกัน และการเสียค่าธรรมเนียมของรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ กับค่าธรรมเนียมของร้านอาหารก็แตกต่างกัน

3.3 มาตรการควบคุมสุขอนามัยของอาหาร

การขายอาหารของรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่นั้น ประการสำคัญ คือ ความถูกสุขลักษณะของอาหาร วัตถุประสงค์ในการนำมาประกอบอาหารต้องมีความสะอาดปลอดภัย และจะต้องให้ความสำคัญกับผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม

3.3.1 กฎหมายเกี่ยวกับอาหารของรัฐบาลกลางสหรัฐอเมริกา

ประเทศสหรัฐอเมริกามีหน่วยงานที่รับผิดชอบร่วมกันเกี่ยวกับอาหารหลายหน่วยงาน รัฐบาลกลางได้ออกกฎหมายหรือกฎระเบียบหลายด้าน เพื่อให้เกิดความมั่นใจในการคุ้มครองผู้บริโภค ซึ่งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้แก่ คณะกรรมการอาหารและยา และกระทรวงเกษตร โดยคณะกรรมการอาหารและยาแห่งสหรัฐอเมริกา (USFDA) เป็นหน่วยงานภายใต้ Department of Health and Human Service (DHHS) และ the

¹⁵ Yingyos Soonthornsaratool, "Regulating Food Truck in Thailand," (Master of Law Thesis, in Business Laws (English Program), Faculty of Law, Thammasat University, 2017), 65.

Public Health Service (PHS) ซึ่ง USFDA จะทำหน้าที่กำกับอาหารทุกชนิด กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาหารโดยเฉพาะ คือ กฎหมายอาหาร ยา และเครื่องสำอางของรัฐบาลกลาง (The Food, Drug, and Cosmetic Act) กฎหมายดังกล่าวนี้ เป็นกฎหมายพื้นฐานของรัฐบาลกลางที่มีวัตถุประสงค์เพื่อคุ้มครองสุขภาพ ความปลอดภัย และเศรษฐกิจของผู้บริโภค

3.3.2 การควบคุมการปนเปื้อนอาหาร

การควบคุมการปนเปื้อนของอาหารในสหรัฐอเมริกาจะมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหลายหน่วยงาน กล่าวคือ หน่วยบริการตรวจสอบสุขภาพพืชและสัตว์ (The Animal and Plant Health Inspection, APHIS) หน่วยความปลอดภัยของอาหารและบริการตรวจสอบ (The Food Safety and Inspection Service, FSIS) หน่วยตรวจสอบเมล็ดพืช ผู้บรรจุ และการบริหารจัดการฟาร์ม (Grain Inspection Packers and Stock yards Administration, GIPSA) หน่วยบริการกลางในการตรวจสอบเมล็ดพืช (Federal Grain Inspection Service, FGIS) และหน่วยบริการการตลาดผลิตภัณฑ์การเกษตร (Agriculture Marketing Service, AMS) ซึ่งแต่ละหน่วยงานจะมีหน้าที่แตกต่างกันออกไป¹⁶

3.3.3 การควบคุมความสะอาด

ข้อบังคับของ USFDA เป็นหัวใจสำคัญของการดำเนินวิธีบังคับให้เป็นไปตามบทบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอาง ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

1) กฎระเบียบหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีในการผลิตปัจจุบัน (GMP) ซึ่งกล่าวถึงข้อกำหนดเกี่ยวกับการสุขาภิบาล การตรวจสอบวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป และการควบคุมคุณภาพอื่น ๆ

2) มาตรฐานอาหารของ USFDA ซึ่งมีข้อกำหนดรายละเอียด (specification) ของสินค้าอาหารหลายอย่าง

¹⁶ Ibid, 68.

กฎระเบียบดังกล่าวให้ประโยชน์ทั้งผู้บริโภคและผู้ผลิต กล่าวคือ บอกให้ผู้ผลิตทราบว่าต้องทำอะไรบ้าง เพื่อเป็นหลักประกันแก่ผู้บริโภคว่า สินค้านี้เป็นที่ยอมรับ กฎ ระเบียบทั้งหมดของ USFDA จะมีการปรับปรุงให้ทันสมัยอยู่เสมอและประกาศใช้เป็นประจำทุกปีใน¹⁷

3.3.4 มาตรฐานอาหารของ USFDA

มาตรฐานอาหารเป็นสิ่งจำเป็นทั้งต่อผู้บริโภคและต่ออุตสาหกรรมอาหาร บทบัญญัติอาหาร ยา และเครื่องสำอางกำหนดไว้ว่า เมื่อใดที่ต้องการให้เกิดความซื่อสัตย์และขายอาหารอย่างยุติธรรมอันเป็นประโยชน์แก่ผู้บริโภคแล้ว จะต้องออกกฎระเบียบและประกาศใช้กฎ ระเบียบที่บัญญัติขึ้นสำหรับอาหารนั้น ภายใต้ชื่อสามัญ หรือชื่อปกติเท่าที่จะทำได้ และกำหนดขึ้นอย่างสมเหตุผล โดยกำหนดบทนิยามหรือความหมายและมาตรฐานเอกลักษณ์ (definition and standard of identity) มาตรฐานคุณภาพ (standard of quality) และมาตรฐานการบรรจุ (standard of fill of - container) อย่างไรก็ตามไม่อาจจัดตั้งความหมายและมาตรฐานเอกลักษณ์หรือมาตรฐานคุณภาพสำหรับผลไม้สดหรือแห้ง ผักสดหรือแห้ง หรือเนยเหลว ยกเว้นอาจจัดตั้งบทนิยามหรือความหมายและมาตรฐานเอกลักษณ์สำหรับ โอวคาโต้ ผลไม้กลุ่มส้ม และแตง¹⁸

3.3.5 การป้องกันการปนเปื้อน

การป้องกันการปนเปื้อนอาหารต้องมีการป้องกันการปนเปื้อน มีกระบวนการปรุง ประกอบ บรรจุ โดยใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ ที่สะอาดและถูกสุขลักษณะ ตามหลักการสุขาภิบาล ได้แก่ อ่างล้างจาน กันไว้เฉพาะ 1 อ่าง สำหรับน้ำล้างผัก ผลไม้

¹⁷ U.S. Food and Drug Administration, “(title 21) Regulatory Information, FDA Rules and Regulations,” <https://www.fda.gov/regulatory-information/fda-rules-and-regulations> (accessed Jan 28, 2019).

¹⁸U.S. Food and Drug Administration. “Retail Food Protection” <https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/retail-food-protection>. (accessed Jan 28, 2019).

เนื้อสัตว์ และอาหารสัตว์ ก่อนปรุงอาหาร การป้องกันการปนเปื้อนจากการส่งข้ามอาหารที่ไม่ได้ล้างหรือยังไม่สุก จะต้องได้รับการป้องกันการปนเปื้อนโดยไม่ส่งข้ามอาหารที่ล้างหรือปรุงสุกแล้ว การเก็บอาหารบนน้ำแข็งหรือน้ำ อาหารที่บรรจุหีบห่อต้องไม่เก็บให้สัมผัสโดยตรงกับน้ำแข็งหรือน้ำ เพราะอาจจะมีกรดซึ่มของน้ำเข้าไปในหีบห่อบรรจุได้ อาหารที่ไม่ได้บรรจุหีบห่ออาจเก็บในที่สัมผัสโดยตรงกับน้ำแข็งและเก็บในภาชนะที่ระบายน้ำได้

4. การควบคุมการประกอบกิจการรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ในประเทศไทย

ประเทศไทย มีการนำรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่มาใช้กันอย่างแพร่หลาย เนื่องจากมีความสะดวกในการเคลื่อนย้าย และไม่ต้องก่อสร้างสิ่งปลูกสร้าง อันเป็นการประหยัดต้นทุนในการเริ่มต้นธุรกิจ อีกทั้ง รถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ยังสามารถเดินทางไปได้ทุกที่ ทำให้ง่ายต่อการค้าขาย และการท่องเที่ยว ทั้งในเมืองใหญ่ เช่น กรุงเทพมหานคร เชียงใหม่ ภูเก็ต ขอนแก่น อุบลราชธานี เป็นต้น รวมทั้งเมืองอื่นทั่วประเทศด้วย

4.1 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมการดัดแปลงสภาพรถยนต์

รถยนต์ต้องจดทะเบียน โดยยื่นคำขอต่อนายทะเบียนก่อนจึงจะนำรถนั้นไปใช้ ทั้งนี้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

4.1.2 ประเภทของรถยนต์

พระราชบัญญัติรถยนต์ พ.ศ. 2522 กำหนดประเภทรถยนต์ไว้หลายประเภท เช่น รถยนต์สาธารณะ รถยนต์รับจ้าง รถยนต์บริการธุรกิจ รถยนต์บริการทัศนอาจร รถยนต์บริการให้เช่า รถยนต์ส่วนบุคคล เป็นต้น ซึ่งรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่จัดอยู่ในประเภท “รถยนต์ส่วนบุคคล”¹⁹ ปัจจุบันรถยนต์จำหน่ายอาหารเคลื่อนที่ปรากฏ 3 ลักษณะ ดังนี้ 1.) รถกระบะบรรทุกขนาดเล็ก คือ รถกระบะที่มีหลังคาด้านหลังรถให้เป็นพื้นที่สำหรับประกอบและจำหน่ายอาหาร 2.) รถพ่วง คือ การนำตู้คอนเทนเนอร์พ่วง

¹⁹ พระราชบัญญัติรถยนต์ พ.ศ. 2522, มาตรา 4.

เข้าไว้ด้านหลังของรถยนต์ ภายในตู้คอนเทนเนอร์มีลักษณะเหมือนห้องครัวที่สามารถประกอบและจำหน่ายอาหารได้ มีพื้นที่เป็นสัดส่วนและกว้างขวาง 3.) รถยนต์ดัดแปลง คือ การนำรถตู้ หรือรถโฟล์ค มาดัดแปลงให้มีพื้นที่ในการประกอบอาหาร โดยการตัดด้านข้างของรถเพื่อเปิดขึ้น ใช้เป็นด้านที่จำหน่ายอาหาร

4.1.3 การจดทะเบียน เครื่องหมาย และการใช้รถ

รถยนต์ที่จะขอจดทะเบียน ต้องเป็นรถยนต์ที่มีส่วนควบและมีเครื่องหมาย อุปกรณ์สำหรับรถยนต์ครบถ้วนถูกต้องตามที่กำหนดในกฎกระทรวง และผ่านการตรวจสอบสภาพรถจากนายทะเบียน หรือจากสถานตรวจสภาพที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการขนส่งทางบก ในกรณีขอจดทะเบียนเป็นรถยนต์สาธารณะ รถยนต์บริการธุรกิจ หรือรถยนต์บริการทัศนาจร รถยนต์นั้นต้องมีลักษณะ ขนาด หรือกำลังของเครื่องยนต์และของรถตามที่กำหนดในกฎกระทรวง²⁰ การจดทะเบียนรถยนต์ ให้ยื่นคำขออนุญาตนายทะเบียนแห่งท้องที่ที่ตนมีภูมิลำเนา เว้นแต่เจ้าของรถยนต์มีความประสงค์จะนำรถไปใช้ในท้องถิ่นอื่น ให้ยื่นคำขออนุญาตนายทะเบียนท้องถิ่นนั้นได้²¹ รถยนต์ที่จดทะเบียนแล้วต้องมีและแสดงแผ่นป้ายและเครื่องหมาย ที่นายทะเบียนออกให้ ให้ครบถ้วนถูกต้อง²²

4.1.4 การดัดแปลงรถยนต์

ปัจจุบัน มีการดัดแปลงรถยนต์ เพื่อนำมาเป็นรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ หรือที่เรียกว่า “Food Truck” ซึ่งการเปลี่ยนแปลงในรายการเกี่ยวกับรถยนต์ตามที่ได้จดทะเบียนไว้แล้ว การติดตั้งหลังคาหรือโครงเหล็กด้านข้างรถ ฝาปิดด้านท้าย ติดตั้งอุปกรณ์หนุนแรงยกสิ่งของ (Tail Lift) การเปลี่ยนแปลงเครื่องยนต์ การเปลี่ยนสี หรือการเปลี่ยนชนิดเชื้อเพลิง รวมถึงการแก้ไขดัดแปลงตัวถังรถ ระบบรองรับน้ำหนัก ระบบกันสะเทือน ระบบบังคับเลี้ยว หรือระบบขับเคลื่อน เจ้าของรถยนต์ต้องขออนุญาตจาก

²⁰ เรื่องเดียวกัน, มาตรา 7.

²¹ เรื่องเดียวกัน, มาตรา 10.

²² เรื่องเดียวกัน, มาตรา 11.

นายทะเบียนก่อนนำรถยนต์ไปใช้²³ จะเห็นได้ว่า การดัดแปลงดังที่กล่าวมา จะเป็นกรณีดัดแปลงภายนอกตัวรถยนต์เป็นหลัก ส่วนกรณีการดัดแปลงภายในตัวรถยนต์ เช่น เครื่องยนต์สำหรับใช้ประกอบอาหาร บ่อตกไขมัน ระบบน้ำ ระบบไฟ เป็นต้น จะไม่อยู่ในบังคับของกฎหมาย

4.2 หลักเกณฑ์การควบคุมกิจการรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ในประเทศไทย

การควบคุมกิจการรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ในประเทศไทย เพื่อความสะดวกในการดำเนินธุรกิจ และเพื่อให้รัฐสามารถจัดเก็บภาษีได้ จึงมีการควบคุมดังนี้

4.2.1 การจดทะเบียนสถานประกอบการและร้านอาหาร

รถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ แม้ไม่ใช่ร้านอาหาร ซึ่งเป็นโรงเรือนมีที่ตั้งแน่นอน แต่มีความคล้ายคลึงกับร้านอาหาร กล่าวคือ เป็นการเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหาร และประกอบอาหารบนรถ แล้วบริการให้กับลูกค้า ซึ่งตามพระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499 การประกอบธุรกิจดังกล่าวจะต้องขออนุญาตจัดตั้งธุรกิจโดยมีการจดทะเบียนอยู่ 2 รูปแบบ คือ การจดทะเบียนพาณิชย์ และการจดทะเบียนนิติบุคคล ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับผู้ประกอบการต้องการจำทะเบียนในรูปแบบใด²⁴ ซึ่งรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ เป็นการประกอบธุรกิจเพื่อหากำไรประเภทหนึ่ง ดังนั้น รถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ โดยผู้ประกอบการต้องเลือกว่าจะจดทะเบียนในรูปแบบใด ที่จะเป็นประโยชน์กับผู้ประกอบการมากที่สุด

ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 การจดทะเบียนสถานประกอบการและร้านอาหาร ในกรณีต้องการจัดตั้งกิจการสถานที่ขายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารที่มีพื้นที่มากกว่า 200 ตารางเมตร ต้องขออนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นใน

²³ ระเบียบกรมการขนส่งทางบก ว่าด้วยการตรวจสภาพรถยนต์และเกณฑ์การวินิจฉัยผลการตรวจสภาพรถตามกฎหมายว่าด้วยรถยนต์ พ.ศ. 2555, ข้อ 11.

²⁴ จินตนา โสติระกุล, จดทะเบียนธุรกิจด้วยตนเอง, พิมพ์ครั้งที่ 3, (กรุงเทพฯ: บริษัทที่ปรึกษากฎหมาย เมริท จำกัด, 2551), 3.

เขตรับผิดชอบ ส่วนกรณีที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งดังกล่าว²⁵ กรณีรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่นั้น จะมีพื้นที่ในการประกอบธุรกิจไม่เกิน 200 ตารางเมตร แต่อย่างไรก็ตาม คงต้องพิจารณาว่า รถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่นั้น จะต้องบังคับตามกฎหมายดังกล่าวหรือไม่ เพียงใด

4.2.2 จุดจอดรถขายอาหาร

รถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ จะเคลื่อนที่ไปตามจุดต่าง ๆ ทั้งนี้ ผู้ประกอบการจะพิจารณาจากสถานที่ที่มีคนชุมนุมมาก เพื่อจะเป็นตัวเลือกให้ผู้ให้บริการเข้ามาใช้ แต่อย่างไรก็ตาม การจอดรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ สถานที่จอดต้องไม่จอดขายในที่หรือทางสาธารณะ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยลักษณะและวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งใด หรือเร่ขาย แต่อย่างไรก็ตาม หากได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก็สามารถจอดขายได้²⁶

กรณีเจ้าของสถานที่จอดเป็นเอกชน หากเจ้าของสถานที่ให้ความยินยอม ผู้ประกอบการย่อมสามารถจอดรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ได้

4.3 มาตรการควบคุมสุขอนามัยอาหาร

มาตรการควบคุมสุขอนามัยนั้น รวมถึงการคุ้มครองประชาชนด้านสุขลักษณะและอนามัยสิ่งแวดล้อม การสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม รวมทั้งกิจกรรมต่าง ๆ ที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพอนามัยของประชาชน

4.3.1 กฎหมายเกี่ยวกับอาหารของเทศบาลศรีสะเกษ

กฎหมายหลักที่ใช้บังคับเกี่ยวกับอาหาร คือ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และกฎหมายของท้องถิ่น ซึ่งสำหรับงานวิจัยนี้ ได้แก่ การศึกษากฎหมายของเทศบาลเมืองศรีสะเกษ เกี่ยวกับอาหาร

²⁵ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535, มาตรา 38.

²⁶ เรื่องเดียวกัน, มาตรา 41.

กิจการสถานที่ขายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารที่มีพื้นที่มากกว่า 200 ตารางเมตร ต้องขออนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นในเขตรับผิดชอบ ส่วนกรณีที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งการจัดตั้งดังกล่าว แต่อย่างไรก็ตาม หลังเปิดกิจการแล้ว ยังให้อำนาจท้องถิ่นในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นได้ ทั้งนี้ เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์ในการจัดตั้ง การปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะ การป้องกันโรคติดต่อ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ สุขลักษณะของอาหาร และอื่น ๆ²⁷

การตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย หรือนำเข้าอาหารเพื่อจำหน่าย ห้ามมิให้กระทำ เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต²⁸ ซึ่งตามพระราชบัญญัติอาหารนี้จะควบคุมเกี่ยวกับอาหารดังนี้ อาหารไม่บริสุทธิ์ เช่น อาหารซึ่งมีสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเจือปนอยู่ด้วย อาหารที่มีวัตถุหรือเคมีเจือปน อาหารที่ผลิต บรรจุ หรือเก็บรักษาไว้ไม่ถูกสุขลักษณะ อาหารที่ผลิตจากสัตว์เป็นโรค เป็นต้น อาหารปลอม เช่น อาหารที่ใช้วัตถุอื่นแทนบางส่วน หรือแยกวัตถุที่มีคุณค่าออกทั้งหมดหรือบางส่วน แล้วใช้ชื่ออาหารนั้น วัตถุหรืออาหารที่ได้ผลิตขึ้นเทียม อาหารที่ได้ผสมหรือปรุงแต่ง โดยประสงค์จะปกปิดความชำรุดบกพร่อง อาหารที่มีฉลากเพื่อลวง อาหารที่ผลิตขึ้นไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐาน เป็นต้น อาหารผิดมาตรฐาน เช่น อาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่รัฐมนตรีกำหนด เป็นต้น²⁹

4.3.2 การควบคุมสิ่งแวดล้อมตามเทศบัญญัติเทศบาลศรีสะเกษ

เขตเทศบาลเมืองศรีสะเกษ เทศบาลเมืองศรีสะเกษเป็นผู้มีอำนาจในการอนุญาตกิจการต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ ทั้งนี้ ต้องมีการออกเทศบัญญัติ เพื่อเป็นกฎหมายในการพิจารณากิจการต่าง ๆ แต่อย่างไรก็ตาม เทศบาลเมือง

²⁷ เรื่องเดียวกัน, มาตรา 40.

²⁸ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522, มาตรา 14-15.

²⁹ เรื่องเดียวกัน, มาตรา 25-28.

ศรีสะเกษ คงมีเพียงเทศบัญญัติเมืองศรีสะเกษ เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2561 ที่กล่าวถึงการควบคุมการดำเนินการเกี่ยวกับการจัดตั้งตลาด รวมทั้งการควบคุมสุขลักษณะของตลาดเท่านั้น และเทศบัญญัติเทศบาลเมืองศรีสะเกษ เรื่อง การเก็บขนและกำจัดขยะมูลฝอย สิ่งปฏิกูล สิ่งเปรอะเปื้อน พ.ศ. 2556 ที่กล่าวถึงการควบคุมการเก็บขนและกำจัดขยะมูลฝอย สิ่งปฏิกูล สิ่งเปรอะเปื้อน เป็นหลัก

5. วิเคราะห์กฎหมายควบคุมรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่

ผู้วิจัยวิเคราะห์กฎหมายควบคุมรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ ตามประเด็นที่ตั้งไว้ดังนี้

5.1 มาตรการในการควบคุมการดัดแปลงรถยนต์

การดัดแปลงรถยนต์ เพื่อทำเป็นรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ เป็นการนำรถยนต์มาดัดแปลง โดยให้มีพื้นที่ในการประกอบอาหาร ซึ่งการดัดแปลงนั้น ต้องตรวจสอบสภาพรถต่อกรมขนส่ง ทั้งนี้ เมื่อพิจารณากฎหมายของสหรัฐอเมริกาเปรียบเทียบกับกฎหมายไทย พบว่า กรณีการดัดแปลงภายนอกรถ มีความสอดคล้องกัน กล่าวคือกฎหมายของทั้งสองประเทศจะพิจารณาความถูกต้องของสี ส่วนควบและเครื่องอุปกรณ์สำหรับรถ ความมั่นคงแข็งแรงของรถและความปลอดภัย สภาพตัวถังและโครงรถ ระบบการบังคับเลี้ยว พวงมาลัยและเครื่องล่าง ระบบการห้ามล้อ ระบบไอเสีย ระบบเครื่องระงับเสียง และระบบแสงไฟ และหากผ่านการตรวจสอบสภาพแล้ว จะเห็นได้ว่า กฎหมายมุ่งคุ้มครองความมั่นคงแข็งแรง ความปลอดภัยในการใช้รถเป็นหลัก เมื่อผ่านการตรวจสอบสภาพแล้ว สามารถนำรถไปใช้ได้ตามปกติ ส่วนกรณีการดัดแปลงภายในรถ กฎหมายไทยไม่ครอบคลุมดังเช่นกฎหมายสหรัฐอเมริกา กล่าวคือ อำนาจหน้าที่ของกรมขนส่งไม่ครอบคลุมไปถึงการดัดแปลงภายในรถ เช่น การติดตั้งเคาน์เตอร์เพื่อประกอบอาหาร เตาแก๊ส การติดตั้งระบบไฟฟ้า ระบบน้ำ รวมถึงบอดักไขมัน เป็นต้น ซึ่งทำให้ยังมีช่องว่างในการตรวจสอบสภาพในประเด็นนี้

5.2 การควบคุมกิจการรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่

การประกอบธุรกิจรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ กรณีผู้ประกอบการคนเดียวหรือหลายคนจะต้องจดทะเบียนพาณิชย์ หรือจดทะเบียนนิติบุคคลก็ได้ ซึ่งตามกฎหมายสหรัฐอเมริกา จะเป็นไปตามกฎหมายของรัฐบาลกลาง และกฎกระทรวง ซึ่งสอดคล้องกับกฎหมายไทย แต่การบังคับใช้ของประเทศไทยยังไม่ครอบคลุมทุกประเด็น กล่าวคือ การจดทะเบียนพาณิชย์ตามพระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499 และประกาศกระทรวงพาณิชย์ เรื่อง ให้ผู้ประกอบการพาณิชย์กิจต้องจดทะเบียนพาณิชย์ (ฉบับที่ 11) พ.ศ. 2553 ซึ่งตามกฎหมายดังกล่าว กำหนดให้การดำเนินพาณิชย์กิจ ไม่ว่าจะเป็นการค้าเร่ แผงลอย หากขายวันหนึ่งขายได้ตั้งแต่ 20 บาทขึ้นไป หรือมีของไว้ขายราคารวมกันตั้งแต่ 500 บาทขึ้นไป ต้องจดทะเบียนพาณิชย์ แต่ไม่ได้กล่าวถึงรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับการค้าเร่ แผงลอย ซึ่งอาจเป็นปัญหาในทางปฏิบัติได้

กรณีการจดทะเบียนสถานประกอบการ กฎหมายสหรัฐอเมริกาและกฎหมายไทยมีความสอดคล้องกัน กล่าวคือ กฎหมายสหรัฐอเมริกามีระบบการควบคุมการขายอาหารและขายสินค้าบนทางเท้าของมลรัฐนั้น ๆ และให้อำนาจของเจ้าหน้าที่ในมลรัฐนั้นเป็นผู้อนุญาต เช่น New York สำนักงานสาธารณสุขอนามัยสิ่งแวดล้อมและการคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ของรัฐ New York (The New York State Department of Health's Bureau of Community Environmental Health and Food Protection) เป็นหน่วยงานรับผิดชอบ ทั้งนี้ ต้องไม่เป็นการจำหน่ายสินค้าริมขวาของถนน หรือบนทางเท้า และอาจมีรายละเอียดที่แตกต่างกันออกไปในบางมลรัฐ และตามกฎหมายไทยจะต้องปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งให้อำนาจองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการออกกฎหมาย เพื่อกำกับ ควบคุม กิจการดังกล่าว แต่อย่างไรก็ตาม ในงานวิจัยเรื่องนี้ ศึกษากรณีของเทศบาลเมืองศรีสะเกษ พบว่า ยังไม่มีเทศบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับการจดทะเบียนสถานประกอบการ โดยเฉพาะกรณีรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ ซึ่งอาจก่อให้เกิดปัญหาในทางปฏิบัติของเจ้าหน้าที่เทศบาลได้

กรณีสถานที่จอร์จถยนต์ขายอาหาร กฎหมายสหรัฐอเมริกาและกฎหมายไทยมีความสอดคล้องกัน กล่าวคือ กฎหมายสหรัฐอเมริกา หากเป็นฟุตบอล และถนนสาธารณะ ต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าหน้าที่ของมลรัฐนั้น ๆ ก่อน จึงจะจอร์จได้ แต่หากเป็นสถานที่ของเอกชน สามารถขออนุญาตและจอร์จได้เลย และตามกฎหมายไทย หากกรณีสถานที่จอร์จ เป็นสถานที่สาธารณะที่ประชาชนใช้ร่วมกัน เช่น ฟุตบอล ถนนสาธารณะ เป็นต้น กรณีดังกล่าวนี้ จะจอร์จรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ไม่ได้ เว้นแต่ จะได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น แต่หากสถานที่จอร์จเป็นสถานที่ของเอกชน สามารถขออนุญาตเอกชนและเสียค่าตอบแทนเพื่อจอร์จขายอาหารได้เลย ซึ่งจากการศึกษา พบว่า เทศบาลเมืองศรีสะเกษไม่มีเทศบัญญัติที่เกี่ยวกับการจำหน่ายสินค้าในทางสาธารณะแต่อย่างใด

5.3 มาตรการควบคุมสุขอนามัยอาหาร

การควบคุมสุขอนามัยอาหาร กฎหมายสหรัฐอเมริกาและกฎหมายไทยมีความสอดคล้องกัน แต่ยังไม่ครอบคลุมทุกประเด็น กล่าวคือ กฎหมายสหรัฐอเมริกามีหลายหน่วยงาน ในการควบคุมสุขอนามัยอาหาร เช่น หน่วยบริการตรวจสอบสุขภาพพืชและสัตว์ หน่วยความปลอดภัยของอาหารและบริการ หน่วยบริการตลาดผลิตผลการเกษตร เป็นต้น ซึ่งหน่วยงานดังกล่าว จะทำหน้าที่ในการควบคุม ตรวจสอบสุขอนามัยอาหาร แต่ตามกฎหมายไทย มีกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 รวมทั้งกฎหมายของท้องถิ่น โดยการควบคุมสุขอนามัยของอาหาร จะเป็นการควบคุมในภาพรวม เช่น การควบคุมการปนเปื้อนของอาหาร อาหารปลอม เป็นต้น แต่อย่างไรก็ตาม ไม่มีกฎหมายเฉพาะที่ควบคุมสุขอนามัยอาหารในรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ อีกทั้งไม่มีมาตรฐานรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่เทียบได้กับมาตรฐานด้านอาหาร จึงทำให้การควบคุมสุขอนามัยอาหารในรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ อันมีลักษณะแตกต่างจากร้านอาหาร แตกต่างจากการขายอาหารแบบหาบเร่ หรือแผงลอย ไม่เป็นไปตามหลักสากล แม้จะมีกฎหมายกลางให้อำนาจองค์กร

ปกครองส่วนท้องถิ่นในการควบคุมดูแลกิจการรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ในท้องที่ แต่คงเป็นเพียงการควบคุมทั่วไป มิได้เป็นการเฉพาะเจาะจง จึงทำให้มีช่องว่างในการดำเนินธุรกิจประเภทนี้ รวมทั้ง เทศบาลเมืองศรีสะเกษไม่มีเทศบัญญัติที่เกี่ยวกับการควบคุมสุขลักษณะของอาหาร แต่อย่างใด

6. บทส่งท้าย

พฤติกรรมของผู้บริโภคปัจจุบันได้เปลี่ยนไปตามยุคสมัยที่สังคมมีการแข่งขันและเร่งรีบมากขึ้น อีกทั้งยังได้รับผลจากพฤติกรรมการใช้อินเทอร์เน็ต โซเชียลมีเดีย การสื่อสารและการขนส่ง โดยเฉพาะธุรกิจบริการร้านอาหารที่ต้องปรับรูปแบบการให้บริการเป็นการให้บริการจัดส่งแบบเดลิเวอรี่ (Delivery) แต่ก็ยังมีปัญหาในเรื่องของต้นทุนที่เพิ่มขึ้น ดังนั้นร้านอาหารต่าง ๆ และร้านแผงลอย จึงปรับรูปแบบการบริการเป็นรูปแบบ รถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ (Food Truck) ซึ่งมีทั้งอาหารและเครื่องดื่มแบบพร้อมบริโภค เช่น เร่ขายโดยการเดิน โดยรถยนต์หรือรถเข็นเป็นพาหนะ และสามารถย้ายร้านไปหากกลุ่มเป้าหมายได้อย่างอิสระ ไม่ว่าจะเป็นเพื่อปักษ์หลักประจำหรือนำไปร่วมงานกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อขยายโอกาสในการแข่งขันธุรกิจรายย่อยได้เข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้มากขึ้น โดยมีงบลงทุนน้อยกว่าร้านอาหาร แต่อย่างไรก็ตาม ธุรกิจรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น และมีแนวโน้มเพิ่มผู้ประกอบการมากขึ้น ดังนั้นในการควบคุมกิจการรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ ให้ถูกต้องตามกฎหมายทั้งในเรื่องการดัดแปลงสภาพรถเพื่อใช้ในการประกอบกิจการ การควบคุมการอนุญาตธุรกิจ การจดทะเบียนพาณิชย์ และการควบคุมสุขอนามัยของอาหาร ซึ่งประเด็นต่าง ๆ ที่กล่าวมาเป็นประเด็นสำคัญในการควบคุมและพัฒนาธุรกิจ เพื่อให้ได้มาตรฐานสากล อีกทั้ง การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยในพื้นที่เทศบาลเมืองศรีสะเกษ เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาไปสู่เมืองแห่งการท่องเที่ยวต่อไป

ผู้วิจัยจึงมีข้อเสนอแนะ ดังต่อไปนี้

1. การดัดแปลงรณนัตเพื่อใช้ประกอบธุรกิจรณนัตขายอาหารเคลื่อนที่ อยู่ภายใต้พระราชบัญญัติรณนัต พ.ศ. 2522 ซึ่งเป็นกฎหมายหลักเกี่ยวกับรณนัต แต่อย่างไรก็ตาม กฎหมายดังกล่าวยังไม่ครอบคลุมรณนัตขายอาหารเคลื่อนที่ ดังนั้น ควรเพิ่มเติมคำนิยาม “รณนัตขายอาหารเคลื่อนที่” ในพระราชบัญญัติรณนัต พ.ศ. 2522 และ ควรเพิ่มเติม “การดัดแปลงสภาพภายในรณนัต” สำหรับรณนัตขายอาหารเคลื่อนที่ เช่น การติดตั้งเคาน์เตอร์ ไฟฟ้า น้ำประปา บ่อดักไขมัน เป็นต้น โดยออกเป็น กฎกระทรวง เพื่อนำมาบังคับใช้ได้ทั่วไป

2. การควบคุมกิจการรณนัตขายอาหารเคลื่อนที่ กรณีการจดทะเบียนธุรกิจ โดยจดทะเบียนพาณิชย์ เพื่อดำเนินธุรกิจให้ถูกต้องตามกฎหมาย ซึ่งเป็นไปตามพระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499 และกฎหมายฉบับดังกล่าวบัญญัติเฉพาะการค้าเร่ หรือแผงลอย ซึ่งยังไม่ครอบคลุมรณนัตขายอาหารเคลื่อนที่ ดังนั้น ควรเพิ่มคำนิยาม “รณนัตขายอาหารเคลื่อนที่” ในพระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. 2499 กรณีจุดจอดรณนัตขายอาหาร ซึ่งเป็นอำนาจของหน่วยงานส่วนท้องถิ่น ภายใต้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หมวด 8 เรื่องตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร ควรออกเทศบัญญัติเทศบาลเมืองศรีสะเกษ ดังนี้

2.1 เทศบัญญัติเทศบาลเมืองศรีสะเกษ เรื่อง การอนุญาตรณนัตขายอาหารเคลื่อนที่

2.2 เทศบัญญัติเทศบาลเมืองศรีสะเกษ เรื่อง การอนุญาตพื้นที่หรือสถานที่จุดจอดรณนัตขายอาหารเคลื่อนที่

3. การควบคุมสุขลักษณะของอาหารของรณนัตขายอาหารเคลื่อนที่ ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขรักษาการ ดังนั้น การประกาศคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหาร โดยเฉพาะคุณภาพ หรือมาตรฐานของอาหารในรณนัตขายอาหารเคลื่อนที่ ควรออกเป็นกฎ กระทรวงเฉพาะประเภทรณนัตขายอาหารเคลื่อนที่ รวมทั้งให้อำนาจแก่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เป็น

หน่วยงานกำกับดูแลสุขลักษณะอาหาร และในระดับท้องถิ่น คือ เทศบาลเมืองศรีสะเกษ
ควรออกเทศบัญญัติเทศบาลเมืองศรีสะเกษ เรื่อง ข้อกำหนดมาตรการกำกับดูแล
สุขลักษณะของรถยนต์ขายอาหารเคลื่อนที่ เช่น การออกตรวจประเมินและวิเคราะห์
อันตรายของอาหาร เป็นต้น

เอกสารอ้างอิง

- จินตนา โตสิตระกูล. *จดทะเบียนธุรกิจด้วยตนเอง*. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: บริษัท
ที่ปรึกษากฎหมาย เมริท จำกัด, 2551.
- พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535, มาตรา 38.
- พระราชบัญญัติรถยนต์ พ.ศ. 2522, มาตรา 4.
- พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522, มาตรา 14-15.
- มนธิ์ กรกำแหง. “Food Truck ธุรกิจดีดล้อ กระแสแรง ลงทุนง่าย หลากหลายไอเดีย.”
อุตสาหกรรมสาร, 61 (กันยายน – ตุลาคม 2562): 26 - 28.
- ระเบียบกรมการขนส่งทางบก ว่าด้วยการตรวจสภาพรถยนต์และเกณฑ์การวินิจฉัยผลการ
ตรวจสภาพรถตามกฎหมายว่าด้วยรถยนต์ พ.ศ. 2555, ข้อ 11.
- Dana Krook. “The History of the Food Truck.” <https://www.touchbistro.com/blog/the-history-of-the-food-truck/> (accessed Jan 20, 2019).
- National Highway Traffic Safety Administration. title 49 CFR Part 571 Docket
No. NHTSA-2009-0154 RIN 2127-AK52. <https://www.nhtsa.gov/laws-regulations> (accessed Jan 20, 2019).
- The Rules of the city of new York. Chapter 6: Mobile Food Vending, §6-04
Mobile Food Vending Units: Construction and Equipment Require
ments for All Classes of Mobile Food Vending Units. <https://codelibrary.amlegal.com/codes/newyorkcity/latest/NYCrules/0-0-0-42551>
(accessed Jan 26, 2019).

Yingyos Soonthornsaratool. “*Regulating Food Truck in Thailand.*” (Master of Law Thesis, in Business Laws (English Program), Faculty of Law, Thammasat University, 2017), 65.

U.S. Food and Drug Administration. “(title 21) Regulatory Information, FDA Rules and Regulations.” <https://www.fda.gov/regulatory-information/fda-rules-and-regulations> (accessed Jan 28, 2019).

U.S. Food and Drug Administration. “Retail Food Protection” <https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/retail-food-protection>. (accessed Jan 28, 2019).

References

Jintana Tositrakul. Register Business by Yourself. 3rd Edition, Bangkok: Merit Law & Counsellors Co., Ltd., 2008.

Public Health Act B.E. 2535 (1992), Section 38.

Vehicle Act, B.E. 2522 (1979), Section 4.

Food Act, B.E. 2522 (1979), Sections 14-15.

Montee Kornkamhaeng. “Food Truck, Wheeled Business, Strong Trend, Easy Investment, Various Ideas.” Journal of Department of Industrial Promotion, 61 (September – October 2019): 26 - 28.

Regulations of the Department of Land Transport on Vehicle Condition Examination and Diagnostic Criteria for Vehicle Condition Examination under the vehicle laws, B.E. 2555 (2012), Article 11.