

แผนธุรกิจ  
ร้านอาหารไทยต้นตำรับจังหวัดเพชรบุรี  
“ร้านเมืองเพชร”



สารนิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาการจัดการมหาบัณฑิต

วิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล

พ.ศ. 2558

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยมหิดล

สารนิพนธ์  
เรื่อง  
แผนธุรกิจ  
ร้านอาหารไทยต้นตำรับจังหวัดเพชรบุรี  
“ร้านเมืองเพชร”

ได้รับการพิจารณาให้นับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาการจัดการมหาบัณฑิต  
วันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ.2558

นายวิวัฒน์ ดวงบาล  
ผู้วิจัย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัลลภา ปิติสันต์  
Ph.D.  
อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์พลิศา รุ่งเรือง  
Ph.D.  
ประธานกรรมการสอบสารนิพนธ์

รองศาสตราจารย์อรรณพ ตันละมัย, Ph.D.  
คณบดี  
วิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิน ระวิวงศ์  
Ph.D.  
กรรมการสอบสารนิพนธ์

## กิตติกรรมประกาศ

การจัดทำสารนิพนธ์ร้านอาหารไทยต้นตำรับจังหวัดเพชรบุรี “ร้านเมืองเพชร” ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดีเพราะความกรุณาของผู้ช่วยศาสตราจารย์วิน ระวังศ์ ที่ให้คำปรึกษาและเสนอแนะแนวทางในการศึกษาแผนธุรกิจจนกระทั่งสารนิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ข้าพเจ้าขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ ที่นี้ และขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูงต่อ ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัลลภา ปิติสันต์ อาจารย์ที่ปรึกษาสารนิพนธ์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์พลิศา รุ่งเรือง ประธานกรรมการสอบสารนิพนธ์ ที่กรุณามาเป็นกรรมการสอบสารนิพนธ์ พร้อมให้คำแนะนำสาระต่างๆ ในการปรับปรุงแก้ไขสารนิพนธ์ฉบับนี้จนสำเร็จเรียบร้อยสมบูรณ์

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณบิดา มารดา ครอบครัวดวงบาล ครอบครัวกระหม่อมทอง ที่อบรมเลี้ยงดูและสนับสนุนผู้วิจัยมาเป็นอย่างดี ทั้งคณาจารย์ทุกท่านที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้แก่ผู้วิจัย เจ้าหน้าที่วิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล ที่ให้การช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกระหว่างที่ผู้วิจัยศึกษาในทุกวิชา เพื่อนร่วมรุ่น BM16B ทุกท่านที่ช่วยเหลือและเป็นกำลังใจเสมอมา รวมถึงผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ที่ไม่ได้กล่าวถึง ณ ที่นี้ ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าแผนธุรกิจฉบับนี้จะประโยชน์แก่ผู้สนใจ หากมีข้อผิดพลาดประการใดผู้วิจัยขอรับไว้และขออภัยมา ณ ที่นี้

วิทวัส ดวงบาล

## บทสรุปผู้บริหาร

ปัจจุบันธุรกิจร้านอาหารกำลังได้รับความสนใจและมีแนวโน้มที่จะขยายตัว ซึ่งมีผลมาจากสถานการณ์ภายในประเทศมีทิศทางที่ดีขึ้น ทั้งด้านการเมืองและเศรษฐกิจที่มีเสถียรภาพ ทำให้ประชาชนเกิดความเชื่อมั่นในการจับจ่ายใช้สอยสินค้าอุปโภคและบริโภคมากขึ้น ประกอบกับประชาชนส่วนใหญ่หันมาให้ความสำคัญกับการรับประทานอาหารนอกบ้านมากกว่าการประกอบอาหารรับประทานเองในครอบครัวเหมือนในอดีตที่ผ่านมา โดยร้านอาหารส่วนใหญ่มักเป็นร้านอาหารตามกระแสนิยม เช่น ร้านอาหารเฟรนไชน์จากต่างประเทศ หรือร้านอาหารFast Food ฯลฯ ที่มุ่งเน้นรสชาติและความสะดวกในการประกอบอาหารโดยไม่ได้คำนึงถึงการใช้วัตถุดิบที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

บริษัท ไคมอนด์ ทาวน์ จำกัด จึงก่อตั้งขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่สนใจร้านอาหารไทยต้นตำรับที่ประกอบอาหารจากวัตถุดิบที่มีคุณภาพที่ถูกคัดสรรเป็นอย่างดี ประกอบอาหารด้วยกรรมวิธีที่พิถีพิถัน นำเสนออาหารที่มีรสชาติถูกปาก รูปลักษณ์สวยงาม และดีต่อสุขภาพของผู้รับประทาน ที่มีชื่อว่าร้านอาหาร “เมืองเพชร”

ร้านอาหารเมืองเพชร เป็นร้านอาหารที่ให้บริการเต็มรูปแบบ(Full Restaurant)ด้วยอาหารไทยสูตรต้นตำรับ ไม่ว่าจะเป็นอาหารประเภทต้ม ผัด แกง ทอด เครื่องดื่มและขนมหวานที่ผลิตจากวัตถุดิบพื้นเมืองจังหวัดเพชรบุรี ตั้งอยู่ที่ศูนย์การค้าชุมชน “The Crystal @ Crystal Park” เลียบทางด่วนรามอินทรา เปิดให้บริการทุกวัน ในเวลา 10.30น. ถึง 22.00น. ลูกค้าสามารถเลือกรับประทานที่ร้าน(Eat in)หรือซื้อกลับบ้าน(Take away)ได้

กลุ่มเป้าหมายหลัก เน้นกลุ่มครอบครัวที่มีสมาชิกในครอบครัวจัดเป็นคนวัยกลางคนที่ มีอายุ 25 ปีขึ้นไป ต้องการรับประทานอาหารไทยในร้านที่มีบรรยากาศทำให้รู้สึกสบาย ไม่เร่งรีบ และความรู้สึกที่ได้พักผ่อน และมีกลุ่มเป้าหมายรอง คือ กลุ่มวัยรุ่นและกลุ่มวัยทำงานตอนต้นที่มีรายได้จากผู้ปกครอง ต้องการความแตกต่างและมองทางเลือกใหม่ เป็นกลุ่มมีความอยากรู้อยากลองสินค้าใหม่



## บทสรุปผู้บริหาร(ต่อ)

นโยบายทางการเงิน ทางบริษัทฯ ใช้เงินลงทุน จำนวนทั้งสิ้น 4.5 ล้านบาท โดยแบ่งจาก  
สัดส่วนเงินทุนของหุ้นส่วนกิจการจำนวน 1.5 ล้านบาท และเงินทุนระยะยาวจากภายนอกจำนวน 3  
ล้านบาท โดยคาดว่าจะสามารถสร้างรายได้จากยอดขายปีแรก เท่ากับ 10 ล้านบาท มูลค่าปัจจุบัน  
สุทธิของธุรกิจ (NPV) เท่ากับ 12.72 ล้านบาท อัตราผลตอบแทนในการลงทุน (IRR) เท่ากับ ร้อยละ  
44.39 ระยะเวลาคืนทุน 2.99 ปี โดยปีที่ห้ามีอัตรากำไรสุทธิ เท่ากับ ร้อยละ 24.64 อัตราผลตอบแทน  
สุทธิต่อสินทรัพย์รวม (ROA) เท่ากับ ร้อยละ 36.85 และอัตราผลตอบแทนสุทธิต่อส่วนของผู้ถือหุ้น  
(ROE) เท่ากับ ร้อยละ 36.85



## สารบัญ

|                                                                      | หน้า      |
|----------------------------------------------------------------------|-----------|
| กิตติกรรมประกาศ                                                      | ข         |
| บทสรุปผู้บริหาร                                                      | ค         |
| สารบัญตาราง                                                          | ช         |
| สารบัญภาพ                                                            | ณ         |
| <b>บทที่ 1   ความเป็นมาของธุรกิจ</b>                                 | <b>1</b>  |
| 1.1 ความสำคัญและโอกาสทางธุรกิจ                                       | 1         |
| 1.2 ความน่าสนใจของธุรกิจ                                             | 2         |
| 1.3 รายละเอียดผลิตภัณฑ์                                              | 3         |
| 1.4 วิสัยทัศน์                                                       | 3         |
| 1.5 พันธกิจ                                                          | 3         |
| 1.6 รูปแบบธุรกิจ                                                     | 4         |
| 1.7 เป้าหมายในธุรกิจ                                                 | 4         |
| <b>บทที่ 2   การวิเคราะห์อุตสาหกรรม</b>                              | <b>5</b>  |
| 2.1 การวิเคราะห์ภาพรวมอุตสาหกรรมและตลาด                              | 5         |
| 2.2 การวิเคราะห์ปัจจัยภายนอกระดับมหภาค                               | 6         |
| 2.3 การวิเคราะห์สภาวะการแข่งขันในธุรกิจร้านอาหารไทยต้นตำหรับท้องถิ่น | 11        |
| 2.4 การวิเคราะห์คู่แข่ง                                              | 12        |
| 2.5 การวิเคราะห์ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรค                     | 16        |
| <b>บทที่ 3   แผนการดำเนินการ/แผนการจัดการ</b>                        | <b>18</b> |
| 3.1 รูปแบบการจัดตั้งธุรกิจ                                           | 18        |
| 3.2 สถานที่ตั้งกิจการ                                                | 18        |
| 3.3 โครงสร้างองค์กร                                                  | 22        |
| 3.4 คำบรรยายลักษณะงาน                                                | 23        |
| 3.5 แผนบุคลากรและโครงสร้างค่าตอบแทน                                  | 25        |
| 3.6 แผนการบริหารสินค้าคงคลัง                                         | 25        |

## สารบัญ(ต่อ)

|                   | หน้า                                       |
|-------------------|--------------------------------------------|
| <b>บทที่ 3</b>    | <b>แผนการดำเนินการ/แผนการจัดการ(ต่อ)</b>   |
| 3.7               | แผนการผลิต 27                              |
| 3.8               | กระบวนการในการให้บริการ/จัดจำหน่าย 27      |
| <b>บทที่ 4</b>    | <b>แผนการตลาด</b> 28                       |
| 4.1               | การแบ่งส่วนการตลาด 28                      |
| 4.2               | กลุ่มเป้าหมาย 29                           |
| 4.3               | การวางตำแหน่งทางการตลาด 29                 |
| 4.4               | กลยุทธ์ทางการตลาด 29                       |
| <b>บทที่ 5</b>    | <b>แผนการเงิน</b> 34                       |
| 5.1               | นโยบายทางการเงิน 34                        |
| 5.2               | สมมติฐานการเงิน 36                         |
| 5.3               | ประมาณการทางการเงิน 36                     |
| 5.4               | ประมาณการงบกำไรขาดทุน 38                   |
| 5.5               | รายงานแสดงฐานะทางการเงิน 39                |
| 5.6               | งบกระแสเงินสด 40                           |
| 5.7               | การวิเคราะห์งบจ่ายลงทุน 40                 |
| 5.8               | การวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน 41         |
| 5.9               | การประเมินผลการควบคุม 43                   |
| <b>บทที่ 6</b>    | <b>แผนควบคุมความเสี่ยง</b> 44              |
| 6.1               | ความเสี่ยงด้านกลุ่มเป้าหมายไม่ใช้บริการ 44 |
| 6.2               | ความเสี่ยงด้านยอดขายต่ำกว่าที่คาดการณ์ 45  |
| 6.3               | ความเสี่ยงด้านค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน 45  |
| 6.4               | ความเสี่ยงด้านบุคลากร 46                   |
| 6.5               | ความเสี่ยงด้านเงินทุนหมุนเวียน 46          |
| <b>บรรณานุกรม</b> | <b>47</b>                                  |

## สารบัญ(ต่อ)

|                                              | หน้า |
|----------------------------------------------|------|
| ภาคผนวก                                      | 48   |
| ภาคผนวก ก พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 | 49   |
| ภาคผนวก ข พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522        | 76   |
| ประวัติผู้วิจัย                              | 93   |



## สารบัญตาราง

| ตาราง                                                              | หน้า |
|--------------------------------------------------------------------|------|
| 2.1 ตารางแสดงจำนวนประชากรไทยระหว่างปี 2554–2556                    | 8    |
| 2.2 จำนวนประชากรของจังหวัดกรุงเทพมหานครแยกตามช่วงอายุและเพศปี 2557 | 8    |
| 3.1 สัดส่วนผู้ถือหุ้นของบริษัท ไคมอนด์ ทาวน์ จำกัด                 | 18   |
| 3.2 แสดงรายการค่าตอบแทนพนักงาน                                     | 25   |
| 4.1 ราคาสินค้า                                                     | 32   |
| 5.1 รายละเอียดการใช้ไปของแหล่งเงินทุนเริ่มต้นกิจการ (ณ ปีที่ 0)    | 34   |
| 5.2 รายละเอียดของเงินทุนหมุนเวียนสำหรับการดำเนินงานเริ่มแรก        | 35   |
| 5.3 ประมาณการยอดขายสินค้าและให้บริการ                              | 36   |
| 5.4 ประมาณการยอดขายสินค้าและบริการต่อปี                            | 36   |
| 5.5 ประมาณการค่าใช้จ่าย                                            | 37   |
| 5.6 ประมาณการค่าเสื่อมราคา                                         | 37   |
| 5.7 ประมาณการงบกำไรขาดทุน                                          | 38   |
| 5.8 ประมาณการงบแสดงฐานะทางการเงิน                                  | 39   |
| 5.9 ประมาณการงบกระแสเงินสด                                         | 40   |
| 5.10 ระยะเวลาคืนทุน (Payback Period)                               | 40   |
| 5.11 มูลค่าสุทธิของการลงทุน (NPV)                                  | 41   |
| 5.12 ผลประเมินโครงการลงทุน                                         | 41   |
| 5.13 อัตราส่วนทางการเงิน                                           | 42   |

## สารบัญภาพ

| ภาพ                                                                                      | หน้า |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 2.1 การเปรียบเทียบ รายได้ ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อเดือน และจำนวนหนี้สินต่อครัวเรือน<br>รายภาค | 8    |
| 2.2 แผนภูมิร้อยละของค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อครัวเรือน จำแนกตามประเภทค่าใช้จ่าย ปี<br>2556     | 10   |
| 2.3 อาหารและสถานที่ตั้งร้านบายกัลปพฤกษ์                                                  | 13   |
| 2.4 ตัวอย่างเมนูอาหารของ S&P Restaurant                                                  | 14   |
| 2.5 อาหารและสถานที่ตั้งร้านครัวดอกไม้งาม                                                 | 15   |
| 3.1 แผนที่ที่ตั้งสำนักงาน บริษัท ไคมอนด์ ทาวน์ จำกัด                                     | 19   |
| 3.2 แผนที่ที่ตั้งร้าน “เมืองเพชร”                                                        | 19   |
| 3.3 แผนที่ที่ตั้งร้าน “เมืองเพชร”(ต่อ)                                                   | 20   |
| 3.4 แผนผังร้านเมืองเพชร                                                                  | 21   |
| 3.5 แผนผังโครงสร้างองค์กร บริษัท ไคมอนด์ ทาวน์ จำกัด                                     | 22   |
| 4.1 ปลากระพงทอด-ส้มตำและกุ้งแม่น้ำทอดกระเทียมพริกไทย                                     | 30   |
| 4.2 แกงส้มชะอมกุ้งสดและแกงคั่วปูใบชะคราม                                                 | 30   |
| 4.3 ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋นสูตรน้ำแดงและข้าวผัดน้ำพริกขี้หนู-ปลาสดทอด                        | 31   |
| 4.4 ชูตข้าวแช่ขาววัง และชูตข้าวเหนียวมะม่วง                                              | 31   |

## บทที่ 1

### ความเป็นมาของธุรกิจ

#### 1.1 ความสำคัญและโอกาสทางธุรกิจ

รายงานจากสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม หรือ สสว. ได้ดำเนินการวิเคราะห์สถานการณ์วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) หลังจากปี 2557 ปรับตัวดีขึ้นมาจากสถานการณ์การเมืองที่มีเสถียรฐาน และมีทิศทางชัดเจนขึ้น และมาตรการกระตุ้นเศรษฐกิจของรัฐบาลทำให้ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มมีแนวโน้มที่จะขยายตัวในปี 2558 ทางบริษัทฯ จึงเล็งเห็นโอกาสในธุรกิจอาหารที่กำลังได้รับความสนใจและมีแนวโน้มที่จะขยายตัวต่อไปในอนาคต

อย่างไรก็ดี ธุรกิจร้านอาหารในปัจจุบันมักเป็นร้านอาหารตามกระแสนิยม เช่น ร้านอาหารญี่ปุ่น, ร้านอาหารจีน, ร้านอาหารเกาหลี, ร้านอาหารตะวันตก รวมไปถึงร้านอาหารเฟรนไชน์จากต่างประเทศที่แพร่หลายตามห้างสรรพสินค้า และชุมชนต่างๆ ซึ่งร้านอาหารเหล่านั้นสร้างสรรค์รายการอาหารตามกระแสนิยมที่มีลักษณะคล้ายคลึงกัน อีกทั้งยังมุ่งเน้นรสชาติและความสะดวกในการประกอบอาหาร โดยไม่ได้คำนึงถึงการใช้วัตถุดิบที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค เช่น น้ำมันใช้แล้ว น้ำตาลฟอกขาว ผงชูรส รวมไปถึงวัตถุดิบสำเร็จรูปที่มีส่วนผสมของสารกันบูดและเคมีภัณฑ์ในการถนอมอาหาร หากเปรียบเทียบอาหารไทยต้นตำรับ ที่มีส่วนผสมวัตถุดิบพื้นบ้านและเครื่องเทศตามภูมิปัญญาไทยที่สดใหม่ มีสรรพคุณในการปรับสมดุลร่างกายของผู้รับประทานให้เหมาะสมกับอากาศของประเทศไทยได้เป็นอย่างดี มีรสชาติที่ถูกปากคนไทย พร้อมใช้ความละเอียดละไมในการปรุงอาหารและตกแต่งอย่างประณีตที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารไทยจนทำให้ผู้พบเห็นหรือลิ้มลองเกิดสุนทรียภาพในการรับประทานอาหารขึ้น ทางบริษัทฯ ต้องการนำเสนอทางเลือกในการรับประทานอาหารของคนไทยที่มองหาร้านอาหารไทยต้นตำรับที่ไม่เหมือนกับร้านอาหารไทยทั่วไปที่มีอยู่

ผู้จัดทำได้เล็งเห็นโอกาสในการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยที่ใช้วัตถุดิบพื้นเมืองประจำท้องถิ่นของจังหวัดเพชรบุรี เนื่องด้วย ประสพการณ์ที่เคยท่องเที่ยวและรับประทานอาหารท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบุรีทำให้เกิดความชอบและสนใจในอาหารของจังหวัดเพชรบุรีที่มีเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่น เช่น ก้วยเตี่ยวเนื้อสูตรน้ำแดง ขนมหินทอดมัน ข้าวแช่เมืองเพชร ลอดช่องน้ำตาลชั้น ฯลฯ รวมทั้งจังหวัดเพชรบุรียังมีวัตถุดิบ เช่น น้ำตาลโตนด ลูกตาล หน่อไม้ ใบชะคราม เป็นต้น ที่

สามารถนำมาใช้ในการประกอบการอาหารที่ดี แต่เป็นที่น่าเสียดาย เนื่องจากอาหารเหล่านี้ยังหา  
รับประทานได้ยากในกรุงเทพมหานคร

ดังนั้น ผู้จัดทำแผนธุรกิจจึงเล็งเห็นโอกาสในการประกอบธุรกิจโดยการนำเสนอ  
ร้านอาหารไทยต้นตำรับที่ประกอบอาหารจากวัตถุดิบที่มีคุณภาพที่ถูกคัดสรรเป็นอย่างดี ประกอบ  
อาหารด้วยกรรมวิธีที่พิถีพิถัน นำเสนออาหารที่มีรสชาติถูกปาก รูปลักษณ์สวยงาม และดีต่อสุขภาพ  
ของผู้รับประทาน โดยร้านอาหาร “เมืองเพชร” มีรูปแบบทางธุรกิจร้านอาหารที่ตั้งร้านตั้งอยู่ใน  
ศูนย์การค้าชุมชน (Community mall) ที่เป็นที่รู้จัก ภายในร้านตกแต่งแบบเรียบง่ายแบบไทยให้  
ความรู้สึกละบายแก่ลูกค้าให้เข้านั่งในร้าน รวมทั้งมีพื้นที่ในการนั่งรับประทานอาหารอย่าง  
เหมาะสมเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ช่วยทำให้ร้านอาหารไทยมีลูกค้ามากขึ้น

## 1.2 ความน่าสนใจของธุรกิจ

ในปัจจุบัน ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยและขนมไทยต้องตอบสนองความต้องการ  
ของลูกค้าในเรื่องรสชาติของอาหารที่นำเสนอเป็นอย่างมาก แต่ในขณะเดียวกันก็จำเป็นต้องคำนึงถึง  
รายละเอียดเกี่ยวกับคุณภาพของวัตถุดิบ รวมทั้งแหล่งที่มาของวัตถุดิบที่มีความสำคัญมากไม่ยิ่ง  
หย่อนไปกว่ากัน

ฉะนั้นหากธุรกิจร้านอาหารไทยใดมีแหล่งวัตถุดิบที่ดี ย่อมสร้างความได้เปรียบในการ  
แข่งขัน ได้เป็นอย่างดี ดังนั้น การประกอบธุรกิจของบริษัทจึงเห็นความสำคัญของคุณภาพวัตถุดิบ  
และคุณภาพของอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ประกอบกับผู้ประกอบการเห็นว่าคุณภาพของอาหาร  
ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวอย่างเช่น อาหารแบบฉบับของเมืองเพชรนั้น หารับประทานได้ยากในเขต  
กรุงเทพมหานคร จึงเป็นการดีหากในกรุงเทพฯ มีร้านอาหารไทยที่ประกอบอาหารจากความใส่ใจ  
ในรายละเอียดเรื่องคุณภาพของวัตถุดิบหรือแหล่งที่มาของอาหาร อาหารถูกจัดวางอยู่ในภาชนะที่  
ประณีตบรรจง รวมทั้งบรรยากาศในร้านชวนให้ระลึกถึงเมื่อครั้งวัยเยาว์ มีกลิ่นไอของวัฒนธรรม  
แบบท้องถิ่นเมืองเพชรบุรี ดังนั้น ร้านอาหาร “เมืองเพชร” ร้านอาหารที่มีบรรยากาศผ่อนคลาย  
เหมาะสำหรับเป็นร้านนั่งเพื่อพักผ่อนจากชีวิตเมืองที่เร่งรีบ อาจเป็นอีกทางเลือกที่ลูกค้าสามารถนัด  
พบปะเพื่อแลกเปลี่ยนความทรงจำที่ดีระหว่างกันได้ รวมถึงเป็นสถานที่ที่ครอบครัวใหญ่สามารถ  
สร้างความสุขและความอบอุ่นได้อีกด้วย

บริษัท ไดมอนด์ ทาวน์ จำกัด จึงก่อตั้งขึ้น มีสำนักงานตั้งอยู่ เลขที่ 5 ซอย 20 มิถุนา  
แยก 10 ถนนสุทธิสารวินิจฉัย แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร เพื่อดำเนินการ



ธุรกิจร้านอาหาร “เมืองเพชร” ซึ่งให้บริการอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของจังหวัดเพชรบุรี ให้แก่ผู้บริโภคที่ต้องการได้รับประสบการณ์ที่แตกต่างในการรับประทานอาหารดังที่กล่าวไว้ข้างต้น

### 1.3 รายละเอียดผลิตภัณฑ์

ร้านเมืองเพชร เป็นร้านอาหารที่ให้บริการเต็มรูปแบบ(Full Restaurant)ด้วยอาหารไทย สูตรต้นตำรับ เครื่องดื่มและขนมหวานที่ผลิตจากวัตถุดิบพื้นเมืองจังหวัดเพชรบุรี เช่น ใบชะคราม น้ำตาลโตนด ฯลฯ ในการประกอบอาหาร เช่น ยำใบชะคราม ใบชะครามผัดไข่ ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดง ข้าวแช่เมืองเพชร ลอดช่องน้ำตาลชั้น เป็นต้น ร้านอาหารตั้งอยู่ที่ศูนย์การค้าชุมชน “The Crystal @ Crystal Park” เลียบทางด่วนรามอินทรา เปิดให้บริการทุกวัน ในเวลา 10.30น. ถึง 22.00น. ยกเว้นวันหยุดประจำปีของบริษัท โดยทางร้านให้บริการลูกค้าหลากหลายกลุ่ม เช่น กลุ่มครอบครัว คนทำงาน วัยรุ่น เป็นต้น ลูกค้าสามารถเลือกรับประทานที่ร้าน(Eat in)หรือซื้อกลับบ้าน(Take away) ได้

### 1.4 วิสัยทัศน์ (Vision)

เป็นผู้นำร้านอาหารระดับภัตตาคารชั้นนำที่เป็นหนึ่งใจทุกคนในครอบครัว

### 1.5 พันธกิจ (Mission)

1.5.1 มุ่งเน้นสร้างความสุขให้แก่ลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ โดยการเป็นร้านอาหารไทย สไตล์เมืองเพชรบุรีหนึ่งในใจของลูกค้า

1.5.2 ผลิตและจำหน่ายอาหารสูตรต้นตำรับที่มีคุณภาพ สดใหม่ และสะอาดถูกหลักอนามัย

1.5.3 สร้างบรรยากาศให้ลูกค้ารู้สึกผ่อนคลาย เหมือนการรับประทานอาหารที่บ้าน ด้วยการนำเสนอบริการเสมือนลูกค้าเป็นดั่งญาติมิตรและคนในครอบครัว มีเสียงเพลงบรรเลง และการตกแต่งร้านที่อบอุ่น

## 1.6 รูปแบบธุรกิจ (Business Model)

บริษัท ไคมอนด์ ทาวน์ จำกัด ดำเนินธุรกิจร้านอาหารไทยแบบเต็มรูปแบบที่ให้บริการอาหารไทยสูตรต้นตำรับ ขนม และเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมจากวัตถุดิบท้องถิ่นจากจังหวัดเพชรบุรีที่มีคุณภาพ โดยให้บริการลูกค้าทั้งรับประทานที่ร้าน(Eat in) หรือ ซื้อมากลับบ้าน(Take away)

## 1.7 เป้าหมายในธุรกิจ (Business Goals)

### 1.7.1 เป้าหมายระยะสั้น (1-3ปี)

1.7.1.1 สร้างการรับรู้ (Brand Awareness) ไปยังกลุ่มเป้าหมายและลูกค้าทั่วไปให้รู้จักร้าน “เมืองเพชร”

1.7.1.2 มียอดขายในปีแรกไม่ต่ำกว่า 10,000,000 บาท และมีอัตราการเติบโตของยอดขายเพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าปีละ 30%

1.7.1.3 ระยะเวลาคืนทุนภายใน 3 ปี

### 1.7.2 เป้าหมายระยะยาว ( 3 ปีขึ้นไป )

1.7.2.1 มีอัตราการเติบโตของยอดขายไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ต่อปี

1.7.2.2 มีอัตรากำไรสุทธิมากกว่าร้อยละ 20 ของยอดขายต่อปี

1.7.2.3 มีการเติบโตด้วยการขยายจำนวนร้านเป็น 3 สาขาในเขตกรุงเทพ

และปริมณฑล

## บทที่ 2

### การวิเคราะห์อุตสาหกรรม

#### 2.1 การวิเคราะห์ภาพรวมอุตสาหกรรมและตลาด

อุตสาหกรรมธุรกิจร้านอาหารในปี 2558 มีทิศทางที่ดีขึ้นจากปี 2557 โดยมีแนวโน้มที่มูลค่าของอุตสาหกรรมร้านอาหารเพิ่มขึ้น จากข้อมูลศูนย์วิจัยกสิกรไทยคาดการณ์ว่า อุตสาหกรรมธุรกิจร้านอาหารจะมีมูลค่าประมาณ 267,000 – 275,000 ล้านบาท เติบโตอยู่ในกรอบร้อยละ 2.9 – 5.9 จากในปี 2557 ส่งผลให้ในปี 2558 นี้ ธุรกิจร้านอาหารครอบคลุมถึงเชนร้านอาหารและร้านอาหารทั่วไป น่าจะมีมูลค่าตลาดอยู่ในกรอบ 375,000 – 385,000 ล้านบาท เติบโตอยู่ในกรอบร้อยละ 4.0 – 6.8 จากในปี 2557

แม้ว่าธุรกิจอาหารจะมีแนวโน้มที่จะขยายตัวจากปี 2557 เนื่องจากค่านิยมของคนไทยมีความต้องการรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น แต่ยังคงมีการเข้าสู่ตลาดของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารมากขึ้น โดยเฉพาะผู้ประกอบการรายใหญ่ เช่น กลุ่มธุรกิจเครื่องดื่ม ธุรกิจผู้จัดจำหน่ายสินค้าอุปโภคบริโภค ธุรกิจผลิตอาหาร เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารซื้อแบรนด์ร้านอาหารที่ประสบความสำเร็จในต่างประเทศเพื่อนำเสนอ หรือที่เรียกว่า ธุรกิจเชนร้านอาหาร จะมีการขยายตัวตามข้อมูล ศูนย์วิจัยกสิกรไทย คาดการณ์ว่า ในปี 2558 นี้ เชนร้านอาหารจะมีมูลค่าตลาดประมาณ 108,000 – 110,000 ล้านบาท เติบโตอยู่ในกรอบร้อยละ 6.9 – 8.9 จากในปี 2557 ทำให้ตลาดของอุตสาหกรรมร้านอาหารมีการแข่งขันที่รุนแรงมากยิ่งขึ้นในอนาคต

ในสถานการณ์ที่ตลาดอุตสาหกรรมร้านอาหารมีระดับการแข่งขันกันอย่างรุนแรงผู้ประกอบการขนาดเล็กจึงควรมองหากกลุ่มผู้บริโภคที่ยังไม่ได้รับการตอบสนองความต้องการจากร้านอาหารทั่วไปหรือเชนธุรกิจร้านอาหารที่มีแพร่หลายในปัจจุบัน ไม่สามารถทำให้กลุ่มผู้บริโภคที่อยู่ในกรุงเทพมหานครและปริมณฑลหลุดพ้นจากความวุ่นวาย ความแออัด และสถานการณ์ที่ต้องเร่งรีบ

ดังนั้นการสร้างธุรกิจร้านอาหารที่มีบรรยากาศที่ร่มรื่น ไม่แออัด พร้อมทั้งเสนออาหารที่พื้นบ้านที่หายากและมีรสชาติแบบต้นตำรับที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของจังหวัดเพชรบุรี

## 2.2 การวิเคราะห์ปัจจัยภายนอกระดับมหภาค

การวิเคราะห์ปัจจัยนอกที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหารโดยใช้ PEST Analysis Model สรุปปัจจัยต่างๆที่มีผลกระทบกับธุรกิจได้ ดังนี้

### 2.2.1 ปัจจัยด้านการเมือง นโยบายหรือกฎหมายของภาครัฐ (Political Factors)

2.2.1.1 การคงอัตราดอกเบี้ย (+) ธนาคารแห่งประเทศไทย หรือ ธปท. เปิดเผยรายงานประชุมคณะกรรมการนโยบายการเงิน(กนง.) ครั้งที่ 1/2558 วันที่ 28 มกราคม 2558 มีมติ 5 ต่อ 2 เสียงให้คงอัตราดอกเบี้ยนโยบายไว้ที่ร้อยละ 2 ต่อปี เนื่องจากกรรมการเห็นพ้องถึงความจำเป็นที่นโยบายการเงินควรอยู่ในระดับผ่อนปรนต่อเนื่องเพื่อสนับสนุนให้เศรษฐกิจไทยฟื้นตัวอย่างชัดเจน ส่งผลให้ความเชื่อมั่นภาคเอกชนและอุปสงค์ภายในประเทศมีแนวโน้มฟื้นตัวต่อเนื่อง

2.2.1.2 การปรับลดภาษี 3 ประเภท (+) กรมสรรพากรสนองนโยบายคณะรักษาความสงบแห่งชาติโดยปรับขยายเวลาลดอัตราภาษีเงินได้ทั้ง 3 ประเภท คือ

1.ภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา ขยายระยะเวลาตั้งแต่ 1 มกราคม 2558 ถึง 31 ธันวาคม 2558 ในอัตราร้อยละ 5, 10, 15, 20, 25, 30, 35 เพื่อความสมดุล ผู้ที่มีรายได้น้อยจะชำระภาษีน้อยลง

2.ภาษีเงินได้นิติบุคคล ขยายระยะเวลาตั้งแต่ 1 มกราคม 2558 ถึง 31 ธันวาคม 2558 ในอัตราร้อยละ 20 เพื่อสนับสนุนให้ธุรกิจของภาคเอกชนขยายตัว สร้างความเชื่อมั่นในการลงทุนจากนักลงทุนทั้งในและต่างประเทศ

3.ภาษีมูลค่าเพิ่ม เริ่มตั้งแต่ 1 ตุลาคม 2557 ถึง 30 กันยายน 2558 ในอัตราร้อยละ 7 รวมภาษีท้องถิ่น เพื่อกระตุ้นการบริโภคของประชาชน

### 2.2.2 ปัจจัยด้านเศรษฐกิจ (Economic Factors)

2.2.2.1 แนวโน้มเศรษฐกิจภายในประเทศ (+) การอุปโภคบริโภคภาคเอกชนปรับตัวดีขึ้นจากปีก่อน แต่ยังคงเป็นการขยายตัวในอัตราที่ต่ำกว่าระดับปกติ เพราะสถานการณ์ทางการเมืองในปี 2557 ภาระหนี้ครัวเรือนที่อยู่ในระดับสูง

ภาคการคลัง ภาครัฐมีบทบาทในกระตุ้นเศรษฐกิจมากขึ้น เนื่องจากสถานการณ์ทางการเมืองปี 2557 ทำให้ภาครัฐได้รับผลกระทบในการเบิกจ่ายเงินของภาครัฐ โดยในไตรมาสแรกของปีงบประมาณ 2558 รัฐบาลมีมาตรการเร่งรัดการเบิกจ่ายเพื่อช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจ โดยเฉพาะงบลงทุน แต่การเบิกจ่ายยังคงทำได้ไม่เต็มที่ เพราะข้อจำกัดด้านประสิทธิภาพการเบิกจ่าย

ของหน่วยงานภาครัฐ รวมถึงการทบทวนแผนการลงทุนของรัฐวิสาหกิจที่ประสบปัญหาแรกของปีงบประมาณ 2558 สูงกว่าเป้าหมาย จากการเร่งนำส่งรายได้ของรัฐวิสาหกิจ และการจัดเก็บภาษีมูลค่าเพิ่มที่เป็นไปตามเป้าหมายตามการบริโภคในประเทศที่ทยอยฟื้นตัว

#### ปัจจัยเชิงบวกสำหรับเศรษฐกิจไทย

- เศรษฐกิจโลกมีแนวโน้มปรับตัวดีขึ้น
- เศรษฐกิจในเอเชียยังขยายตัวในระดับสูง
- เกิดเปิดประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน
- รัฐบาลไทยใช้นโยบายการเงินกระตุ้นเศรษฐกิจ โดยการลดดอกเบี้ยนโยบายที่ร้อยละ 2 ต่อปี
- รัฐบาลไทยใช้นโยบายการคลังในการกระตุ้นเศรษฐกิจ เช่น งบลงทุนโครงสร้างพื้นฐาน 2 ล้านล้านบาท
- ราคาน้ำมันโลกตกต่ำ

#### ปัจจัยเชิงลบสำหรับเศรษฐกิจไทย

- ความไม่แน่นอนทางการเมือง
  - ภาวะสงครามในซีเรีย
  - ปัญหาอาชญากรรมและความไม่ปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน
  - การขาดแคลนแรงงาน
  - ต้นทุนการผลิตและค่าครองชีพที่สูงขึ้น
  - ภัยธรรมชาติต่างๆ
- 2.2.2.2 อัตราเงินเฟ้อ (+) อัตราเงินเฟ้อมีแนวโน้มอยู่ในระดับต่ำต่อเนื่องตามทิศทางราคาน้ำมันในตลาดโลก รวมทั้งแรงกดดันจากอุปสงค์ในประเทศไม่มากนัก

#### 2.2.3 ปัจจัยด้านสังคม (Social Factors)

##### 2.2.3.1 ข้อมูลทางด้านโครงสร้างประชากร (+)

ข้อมูลประชากรในประเทศไทยตามหลักฐานทะเบียนราษฎร 2554-2556

ตารางที่ 2.1 : ตารางแสดงจำนวนประชากรไทยระหว่างปี 2554–2556

| ลำดับ         | จังหวัด       | ปี 2554    |      | ปี 2555    |      | ปี 2556    |      |
|---------------|---------------|------------|------|------------|------|------------|------|
|               |               | จำนวน(คน)  | %    | จำนวน(คน)  | %    | จำนวน(คน)  | %    |
| 1             | กรุงเทพมหานคร | 5,674,843  | 8.86 | 5,673,560  | 8.80 | 5,686,252  | 8.78 |
| 2             | นครราชสีมา    | 2,585,325  | 4.03 | 2,601,167  | 4.03 | 2,610,164  | 4.03 |
| 3             | อุบลราชธานี   | 1,816,057  | 2.83 | 1,826,920  | 2.83 | 1,836,523  | 2.83 |
| 4             | ขอนแก่น       | 1,766,066  | 2.76 | 1,774,816  | 2.75 | 1,781,655  | 2.75 |
| 5             | เชียงใหม่     | 1,646,144  | 2.57 | 1,655,642  | 2.57 | 1,666,888  | 2.57 |
| รวมทุกจังหวัด |               | 64,076,033 | 100  | 64,456,695 | 100  | 64,785,909 | 100  |

ที่มา : สำนักบริหารการทะเบียน กรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย

จากตารางที่ 2.1 เป็นข้อมูลสถิติเกี่ยวกับจำนวนประชากรของประเทศไทยระหว่างปี 2554 ถึง 2556 จากสำนักบริหารการทะเบียน กรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย แสดงให้เห็นว่า ตั้งแต่ปี 2554 ถึง 2556 กรุงเทพมหานครเป็นจังหวัดที่มีประชากรมากที่สุดมีประชากรประมาณร้อยละ 9 ของจำนวนประชากรไทย รองลงมาคือจังหวัดนครราชสีมา มีประชากรประมาณร้อยละ 4 ของจำนวนประชากรไทย

ตารางที่ 2.2 : จำนวนประชากรของจังหวัดกรุงเทพมหานครแยกตามช่วงอายุและเพศปี 2557 (เฉพาะผู้มีสัญชาติไทย และมีชื่ออยู่ในทะเบียนบ้าน)

| ช่วงอายุ                | จำนวน(คน) |        |           |        |           |         |
|-------------------------|-----------|--------|-----------|--------|-----------|---------|
|                         | ชาย       | %      | หญิง      | %      | รวม       | %       |
| วัยเด็ก<br>(<15ปี)      | 488,480   | 8.85%  | 465,852   | 8.44%  | 954,332   | 17.30%  |
| วัยรุ่น<br>(>15-35ปี)   | 788,637   | 14.29% | 812,037   | 14.72% | 1,600,674 | 29.01%  |
| วัยกลางคน<br>(>35-65ปี) | 1,110,032 | 20.12% | 1,336,667 | 24.23% | 2,446,699 | 44.35%  |
| วัยชรา<br>(>65ปี)       | 209,119   | 3.79%  | 306,184   | 5.55%  | 515,303   | 9.34%   |
| รวม                     | 2,596,268 | 47.06% | 2,920,740 | 52.94% | 5,517,008 | 100.00% |

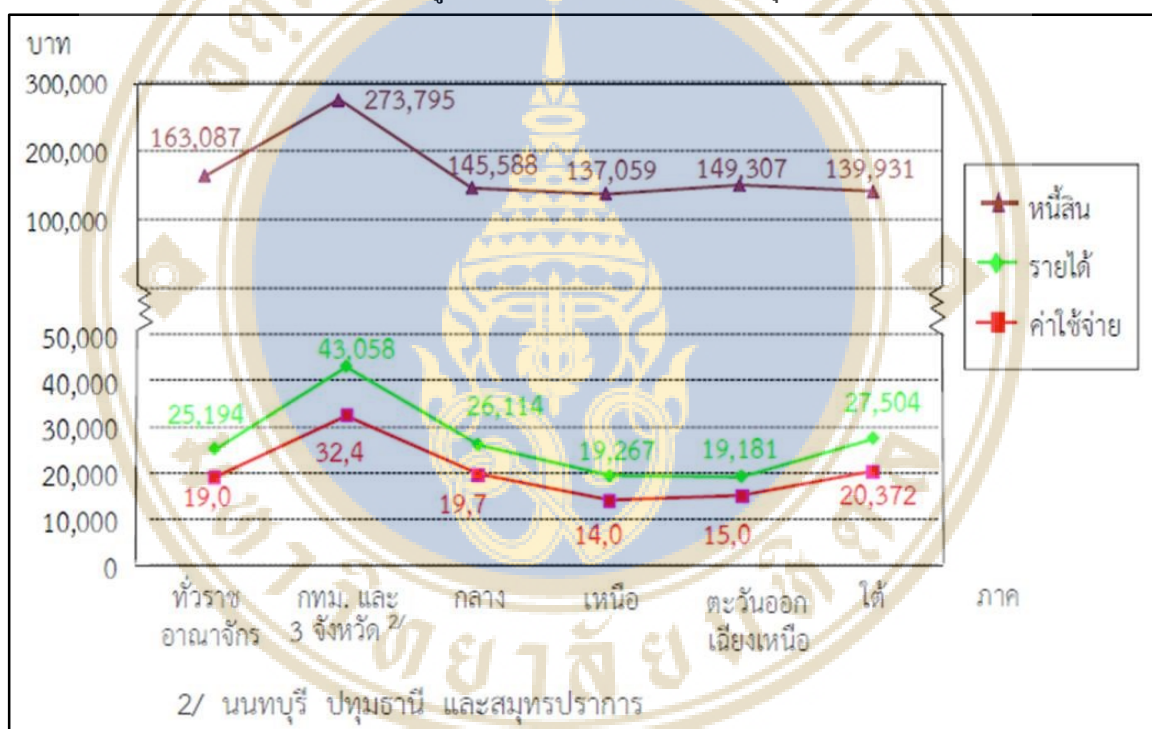
ที่มา : สำนักบริหารการทะเบียน กรมการปกครอง <http://stat.bora.dopa.go.th/stat/>



จากตารางที่ 2.2 เป็นข้อมูลสถิติเกี่ยวกับจำนวนประชากรของ กรุงเทพมหานครแยกตามช่วงอายุและเพศ ในปี 2557 แสดงให้เห็นว่า วัยกลางคนมีจำนวนมากที่สุด อยู่ที่ร้อยละ 44.35% ของประชากรของกรุงเทพมหานคร โดยแบ่งเป็นเพศหญิงร้อยละ 24.23% และ เพศชายร้อยละ 20.12% รองลงมา คือ กลุ่มวัยรุ่น มีจำนวนอยู่ที่ร้อยละ 29.01% ของประชากรของ กรุงเทพมหานคร โดยแบ่งเป็นเพศหญิงร้อยละ 14.72% และเพศชายร้อยละ 14.29%

ซึ่งจะเห็นได้ว่ากรุงเทพมหานครมีประชากร 5.68 ล้านคนถือว่ามี ประชากรมากที่สุดในประเทศไทย และมีจำนวนกลุ่มวัยกลางคนประมาณ 2.4 ล้านคน หรือคิดเป็น ร้อยละ 44.35% ของประชากรกรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นกลุ่มเป้าหมายหลักของบริษัท ถือว่าเป็น ผลบวกต่อการดำเนินธุรกิจ

#### 2.2.3.2 ข้อมูลด้านรายได้ ค่าใช้จ่าย ของกลุ่มประชากร (+)



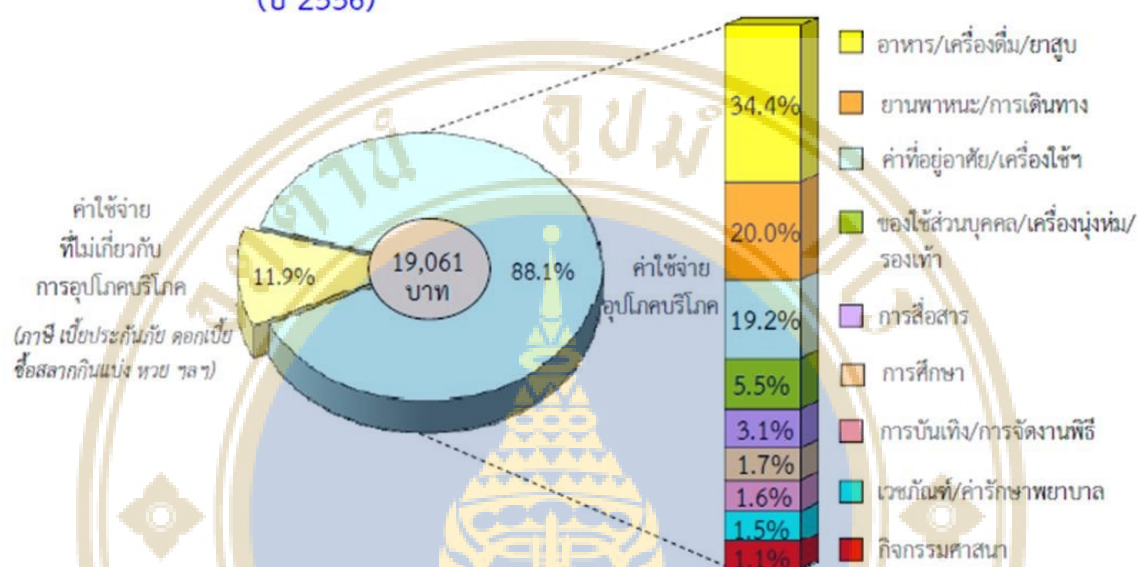
ภาพที่ 2.1 : การเปรียบเทียบ รายได้ ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อเดือน และจำนวนหนี้สินต่อครัวเรือนรายภาค  
ที่มา : สรุปผลที่สำคัญการสำรวจภาวะเศรษฐกิจและสังคมครัวเรือน พ.ศ.2556 สำนักงานสถิติแห่งชาติ

เมื่อพิจารณารายได้ ค่าใช้จ่าย และหนี้สินของครัวเรือนเป็นรายภาคพบว่า กรุงเทพมหานคร, นนทบุรี, ปทุมธานี และสมุทรปราการ มีรายได้เฉลี่ยต่อครัวเรือนสูงสุด โดยมีรายได้เฉลี่ยเท่ากับ 43,058 บาท โดยมีค่าใช้จ่ายและจำนวนหนี้สินเฉลี่ยต่อครัวเรือนสูงสุดด้วยเช่นกันที่เท่ากับ 32,425 บาท และ 273,795 บาท ตามลำดับ หากพิจารณาสัดส่วนค่าใช้จ่ายต่อรายได้ของกรุงเทพมหานครและ3จังหวัดอยู่ที่ร้อยละ 75.3 และพบว่าภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีส่วน

ค่าใช้จ่ายต่อรายได้สูงสุดที่ร้อยละ 78.7 และภาคเหนือมีส่วนค่าใช้จ่ายต่อรายได้ต่ำสุดที่ร้อยละ 73 ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความสามารถในการชำระหนี้และการออมเงินได้มากกว่าภาคอื่นๆ

### 2.2.3.3 ข้อมูลประเภทค่าใช้จ่ายในครัวเรือน (+)

แผนภูมิ ร้อยละของค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อครัวเรือน จำแนกตามประเภทค่าใช้จ่าย (ปี 2556)



ภาพที่ 2.2 : แผนภูมิร้อยละของค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อครัวเรือน จำแนกตามประเภทค่าใช้จ่าย ปี 2556

ที่มา : สรุปผลที่สำคัญการสำรวจภาวะเศรษฐกิจและสังคมครัวเรือน พ.ศ.2556 สำนักงานสถิติแห่งชาติ

ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อครัวเรือนเฉลี่ยทั่วประเทศ ปี 2556 เท่ากับ 19,061 บาท มีสัดส่วนของอาหาร/เครื่องดื่ม/ยาสูบสูงสุดที่ร้อยละ 34.4 แสดงให้เห็นว่าประชากรไทยให้ความสำคัญกับอาหารและเครื่องดื่มเป็นลำดับแรกในการใช้จ่ายในครัวเรือน

### 2.2.4 ปัจจัยด้านเทคโนโลยี (Technology Factors)

เทคโนโลยีทางการเก็บรักษาอาหาร โดยใช้ความเย็น (+)

ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีเครื่องทำความเย็น ทำให้การเก็บถนอมอาหารให้วัตถุดิบมีความสด ลดการสูญเสียคุณค่าทางโภชนาการและไม่ทำให้เสียรสชาติของวัตถุดิบที่จะนำมาประกอบอาหารด้วย โดยปัจจุบันมีการใช้เครื่องทำความเย็นอย่างแพร่หลาย ตั้งแต่การขนส่งด้วยรถตู้แช่ ไปถึงห้องแช่เย็นที่สามารถเก็บวัตถุดิบให้คงความสดได้หลายสัปดาห์ ส่งผลทางด้านบวกต่อธุรกิจ



### สรุปปัจจัยภายนอกในระดับมหภาค

จากการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกในระดับมหภาคทั้ง 4 ด้าน พบว่ามีแนวโน้มทางบวกในการจัดทำธุรกิจ ไม่ว่าจะเป็นกลุ่มประชากรวัยกลางคนในกรุงเทพมหานครมีจำนวนมากที่สุด ซึ่งเป็นกลุ่มที่มีรายได้เฉลี่ยสูงสุดในประเทศไทย มีค่าใช้จ่ายส่วนใหญ่กับอาหาร/เครื่องดื่ม/ยาสูบ และในปี 2558 เศรษฐกิจทั้งภายในประเทศและต่างประเทศได้มีการฟื้นตัวอย่างค่อยเป็นค่อยไป เนื่องจากราคาน้ำมันในตลาดโลกต่ำลง อีกทั้งรัฐบาลมีนโยบายกระตุ้นเศรษฐกิจด้วยการคงดอกเบี้ยนโยบายและกระตุ้นเศรษฐกิจโดยการอัดฉีดเงินในโครงการพื้นฐาน 2 ล้านล้านบาท และด้านเทคโนโลยีเครื่องทำความเย็นทำให้สามารถเก็บรักษาวัตถุดิบที่เน่าเสียง่ายให้มีอายุยืนยาวกว่าเดิมได้

ส่วนแนวโน้มทางลบมาจากความไม่มีเสถียรฐานทางการเมือง ปัญหาอาชญากรรมและความไม่ปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน การขาดแคลนแรงงาน อาจมีผลกระทบต่อธุรกิจซึ่งทางผู้ประกอบการต้องนำมาพิจารณาด้วยเช่นกัน

## 2.3 การวิเคราะห์สถานะการแข่งขันในธุรกิจร้านอาหารไทยต้นตำรับท้องถิ่น (Industry Analysis)

วิเคราะห์สถานะการแข่งขันในธุรกิจโดยใช้ Five Forces Model ของ Michael Potter โดยจะพิจารณาระดับความรุนแรงในการแข่งขันแต่ละด้าน ดังนี้

### 2.3.1 แรงกดดันจากคู่แข่งในปัจจุบัน (Competitive Pressures from the Rivalry)

แรงกดดันในธุรกิจร้านอาหารไทยต้นตำรับท้องถิ่น มีการแข่งขันต่ำ เนื่องจากมีจำนวนผู้ประกอบการในธุรกิจนี้น้อยราย ซึ่งมุ่งเน้นความแตกต่างเฉพาะตัว สร้างคุณค่าแก่ลูกค้าเฉพาะกลุ่ม มีผลิตภัณฑ์หรือสินค้าที่ไม่เหมือนกัน จึงไม่ได้แข่งขันกันโดยตรง นอกจากนี้ยังไม่มีสิ่งกีดขวางในการออกจากธุรกิจเนื่องจากต้นทุนที่ไม่สูงมากและไม่มีสัญญาผูกมัดให้ดำเนินธุรกิจต่อไป หากกิจการไม่ประสบความสำเร็จ

### 2.3.2 แรงกดดันจากคู่แข่งรายใหม่ (Competitive Pressures from the New Entrants)

แรงกดดันจากคู่แข่งรายใหม่อยู่ในระดับกลาง เนื่องจากการประกอบธุรกิจอาหารไทยต้นตำรับท้องถิ่น จำเป็นต้องใช้ทุนในการตกแต่งสถานที่ประกอบการสูงกว่าปกติ อีกทั้งยังต้องมีการประสบการณ์และการเรียนรู้ระดับสูงในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์และสถานที่อีกด้วย

### 2.3.3 แรงกดดันจากสินค้าทดแทน (Competitive Pressures from the Substitute Products)

แรงกดดันจากสินค้าทดแทนอยู่ในระดับสูง เนื่องจากธุรกิจอาหารมีขนาดใหญ่ และมีหลากหลายชนิดอาหารให้เลือกรับประทาน เช่น อาหารจีน อาหารฝรั่งเศส อาหารอิตาเลียน อาหารญี่ปุ่น อาหารตามสั่ง อาหารสำเร็จรูป ผลไม้สดและขนมขบเคี้ยว ฯลฯ

### 2.3.4 แรงกดดันจากผู้จำหน่ายวัตถุดิบ (Competitive Pressures from Bargaining Power of Supplier)

แรงกดดันจากผู้จำหน่ายวัตถุดิบอยู่ในระดับสูง เนื่องจากวัตถุดิบส่วนใหญ่เป็นพืชผลทางการเกษตรที่ให้ผลผลิตตามฤดูกาล ทำให้ไม่สามารถควบคุมปริมาณของผลผลิตได้ นอกจากนี้ผู้ประกอบการมีความต้องการวัตถุดิบที่มีความเป็นเอกลักษณ์ ไม่สามารถหาวัตถุดิบอื่นทดแทนได้

### 2.3.5 แรงกดดันจากผู้ซื้อ (Competitive Pressures from Bargaining Power of Buyers)

แรงกดดันจากผู้ซื้ออยู่ในระดับต่ำ เนื่องจากมีผู้ขายน้อยมากเมื่อเปรียบเทียบกับผู้ซื้อ ซึ่งผู้ซื้อทราบถึงความแตกต่างของสินค้า และยินยอมจ่ายแพงกว่าหากสินค้านั้นตอบสนองความต้องการของผู้ซื้อได้

แม้ว่าธุรกิจร้านอาหารไทยต้นตำรับท้องถิ่น จะมีการแข่งขันในธุรกิจไม่มากนัก แต่เผชิญกับแรงกดดันจากสินค้าทดแทนที่มีอยู่มากมายหลากหลายชนิดให้ผู้บริโภคเลือกรับประทาน และยังมีอำนาจต่อรองจากผู้จำหน่ายวัตถุดิบทำให้มีความเสี่ยงในเรื่องราคาและจำนวนของวัตถุดิบส่งต่อต้นทุนการผลิตและกระบวนการผลิตสินค้า แต่อย่างไรก็ตามยังมีกลุ่มผู้บริโภคที่มีกำลังซื้อต้องการรับประทานที่มีความแตกต่างจากร้านอาหารทั่วไปในปัจจุบัน จึงถือเป็นโอกาสอันดีที่ผู้ประกอบการธุรกิจจะวางกลยุทธ์จัดการความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในธุรกิจร้านอาหารเชิงอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคกลุ่มนี้ต่อไป

## 2.4 การวิเคราะห์คู่แข่ง (Competitor Analysis)

ธุรกิจร้านอาหารไทยในกรุงเทพมหานครมีจำนวนมาก แต่ในปัจจุบันมักเป็นร้านอาหารไทยประยุกต์ เป็นร้านอาหารไทยที่มีอาหารไทยจำหน่ายร่วมกับอาหารชาติอื่นๆ เช่น ร้านอาหารไทย-อีสาน ไทย-อิตาเลียน หรือเป็นร้านอาหารไทยสไตล์ฟิวชั่น ซึ่งร้านอาหารไทยนิยม

มากขึ้น เนื่องจาก อาหารไทยสไตล์ฟิวชั่นสามารถจำหน่ายในราคาสูงได้ ฉะนั้นจึงมีคู่แข่งทางตรง คือ ร้านอาหารไทยต้นตำรับที่จำหน่ายอาหารไทยที่มีลักษณะคล้ายกับร้านเมืองเพชรและคู่แข่งทางอ้อม คือ ร้านอาหารไทยประยุกต์ต่างๆที่ลูกค้ามีโอกาเลือกรับประทานแทนร้านเมืองเพชร ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

### 1.ร้านบายกัลปพฤกษ์



ภาพที่ 2.3 : อาหารและสถานที่ตั้งร้านบายกัลปพฤกษ์

ที่มา : <http://eat.edtguide.com/>

#### ข้อมูลทั่วไป

ร้านบายกัลปพฤกษ์ ร้านอาหารไทยต้นตำรับชุดเด่นที่อาหารอร่อยแบบไม่ใส่ผงชูรส เมนูเด็ดของร้าน คือ โรตีสานเกี้ยวหวาน ผัดไทยปุนิม ปุนิมทอดกระเทียม เป็นต้น

ร้านบายกัลปพฤกษ์ รู้จักกันดีในนามของ “ข้าวแช่วังประมวญ” โดดเด่นด้วยเครื่องเคียงอย่าง ลูกกะปิทอดที่ใช้ระยะเวลาทำหลายชั่วโมงจนได้ลูกกะปิที่มีรสชาติดีไม่เค็มจนเกินไป เพราะใส่กระชายเข้าไปช่วยลดความจัดของรสเค็ม ขณะที่ปลาหวานใช้ปลาช่อนทะเลทอดกับน้ำตาล ส่วนน้ำของข้าวแช่นั้นใช้ดอกมะลิสดแช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน เวลารับประทานให้ตักน้ำดอกมะลิใส่ข้าวตามด้วยน้ำแข็ง จะได้กลิ่นหอมของดอกมะลิสด โดยข้าวแช่ของที่นี่มีเฉพาะกลางเดือนมีนาคม-พฤษภาคมเท่านั้น

สินค้าและบริการ      อาหารไทย

ราคา                      ราคาเฉลี่ย 250 บาทต่อคน

ที่ตั้ง                      คริสตัลดีไซน์เซ็นเตอร์ (CDC) เฟส 2 อาคาร L4 ถนนประดิษฐ์  
มนูธรรม แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240

เวลาเปิดทำการ      เปิดทุกวัน เวลา 10.30 – 22.00 น.



## 2. S&P Restaurant & Bakery



ภาพที่ 2.4 : ตัวอย่างเมนูอาหารของ S&P Restaurant

ที่มา : <http://www.snpfood.com/th/>

### ข้อมูลทั่วไป

ร้านอาหารที่ให้บริการเต็มรูปแบบด้วยอาหารไทย อาหารนานาชาติ เครื่องดื่ม และขนมต่างๆ โดยให้บริการลูกค้าหลากหลายกลุ่ม ตั้งแต่ วัยรุ่น คนทำงาน และครอบครัว มีบริการหลากหลายให้เลือกทั้งการรับประทานที่ร้าน (Eat in) การซื้อกลับบ้าน (Take away) และบริการจัดส่งให้ที่บ้าน (Delivery) ตัวอย่างอาหารไทยที่จัดเป็นเมนูจานเด่นของ S&P ได้แก่ ข้าวกล้องงอกเขียวหวานปลาแซลมอน, โรตีสานเขียวหวานเนื้อนุ่ม, ข้าวผัดอเมริกัน เป็นต้น

สินค้าและบริการ อาหารไทย อาหารนานาชาติ อาหารฟิวชั่น และเบเกอรี่

ราคา ราคาเฉลี่ย 300 บาทต่อคน

ที่ตั้ง S&P ทาวน์ อิน ทาวน์ (สาขาใกล้เคียงกับร้านเมืองเพชร) เลขที่

1323 ซ.ลาดพร้าว 94 (บุญจมิตร) แขวงพลับพลา เขตวังทองหลาง กรุงเทพมหานคร 10310

เวลาเปิดทำการ 10.00-22.00น.



### 3.ครัวดอกไม้งาม



ภาพที่ 2.5 : อาหารและสถานที่ตั้งร้านครัวดอกไม้งาม

ที่มา : <https://www.wongnai.com/>

#### ข้อมูลทั่วไป

ครัวดอกไม้งามเปิดบริการมาตั้งแต่ปี 2547 ร้านขึ้นชื่อเรื่องความอร่อยแบบปากต่อปาก สัมผัสบรรยากาศและการตกแต่งที่ดูเรียบง่าย ดูโปร่ง สบายตานั่งในทุกมุม มีการต้อนรับอย่างอบอุ่นเป็นกันเอง ครัวดอกไม้งามมีให้เลือก ทั้งอาหารไทย จีน ฝรั่งเศส รวมถึงขนมเค้กและเครื่องดื่มจานแนะนำ เช่น เมี่ยงคำ ใบชะพลูอ่อนพร้อมเครื่องเคียง โรตีสานเจียวหวานไก่ ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน และปลาหมึกผัดไข่เค็ม ส่วนอาหารฝรั่ง เช่น สเปกเก็ตตี้กุ้งแม่น้ำย่าง

สินค้าและบริการ อาหารไทยและอาหารนานาชาติ

ที่ตั้ง สาขา 1 ถนนบำรุงเมือง ป้อมปราบศัตรูพ่าย กรุงเทพฯ  
สาขา 2 ชั้น 4 สยามสแควร์ วัน

ราคา ราคาเฉลี่ย 250 บาทต่อคน

เวลาเปิดทำการ เปิดทุกวัน จันทร์ – พุธ สิบตี เวลา 10.00 – 22.00 น. สุกร – เสาร์

เวลา 10.00 – 22.30 น. หยุดทุกวันอาทิตย์

## 2.5 การวิเคราะห์ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรค (SWOT Analysis)

### 2.5.1 จุดแข็ง (Strength)

2.5.1.1 สินค้ามีลักษณะที่เฉพาะเจาะจง มีความแตกต่างกับคู่แข่งในธุรกิจร้านอาหารอื่นๆ ที่มาจากวัตถุดิบที่มาจากแหล่งเฉพาะ ทำให้มีรสชาติที่แตกต่างจากสินค้าทั่วไป

2.5.1.2 มีมาตรฐานในการคัดเลือกวัตถุดิบอย่างเข้มงวด เพื่อให้สินค้าในร้านมีรสชาติและรสสัมผัสที่ดีอยู่เสมอ

2.5.1.3 มีสัดส่วนกำไรสูงกว่าปกติ เนื่องจากการวางตำแหน่งสินค้าอยู่ในระดับพรีเมียม ซึ่งมีจากความแตกต่างและความหายาก ทำให้สามารถกำหนดราคาสินค้าให้สูงกว่าคู่แข่งในท้องตลาด และทำให้มีส่วนต่างจากต้นทุนมากกว่าคู่แข่งในท้องตลาดได้อีกด้วย

2.5.1.4 มีความสะดวกสบาย เนื่องจากร้าน “เมืองเพชร” จะตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้าหรือ **Community Mall** ซึ่งทำให้ลูกค้าได้รับความสะดวกสบาย เช่น มีที่จอดรถ มีห้องน้ำ หรือสามารถทำธุรกรรมทางการเงินได้สะดวก

### 2.5.2 จุดอ่อน (Weakness)

2.5.2.1 ราคาสินค้ายังไม่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย เนื่องจากเป็นธุรกิจร้านอาหารที่เพิ่งเปิดกิจการ จึงมีความจำเป็นให้การประชาสัมพันธ์ให้เกิดความตระหนักรับรู้ในราคาสินค้าขึ้นอย่างรวดเร็ว พร้อมให้ทราบถึงคุณค่า รวมทั้งความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ที่ร้านนำเสนอที่โดดเด่นกว่าร้านอื่นๆ

2.5.2.2 ประสบการณ์ในการธุรกิจร้านอาหารไม่มาก ซึ่งต้องทำการศึกษาหาความรู้ด้านการทำร้านอาหาร, ปรึกษา, เรียนรู้และฝึกฝนกับเครือข่ายที่เป็นคนพื้นเพจังหวัดเพชรบุรี และสรรหาบุคลากรที่มีความชำนาญเฉพาะทาง

### 2.5.3 โอกาส (Opportunity)

2.5.3.1 เศรษฐกิจโลกและเศรษฐกิจไทยฟื้นตัวอย่างต่อเนื่อง ซึ่งมีผลต่อกำลังซื้อของผู้บริโภคและจำนวนนักท่องเที่ยวจากต่างชาติ ทำให้มีการขยายตัวของปริมาณการใช้จ่ายใช้สอยในประเทศมากขึ้น

2.5.3.2 ผลกระทบที่ลักษณะที่มีความคล้ายคลึงกันยังมีจำนวนน้อยในท้องตลาด ทำให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายยังไม่ได้รับการตอบสนองความต้องการที่มีอยู่

2.5.3.3 พฤติกรรมการรับประทานอาหารนอกบ้านในกรุงเทพมหานครมีแนวโน้มที่สูงขึ้น เนื่องจากลักษณะครอบครัวคนเมืองเป็นครอบครัวเดี่ยวมีสมาชิกในครอบครัวน้อย ทำให้ต้นทุนในการประกอบอาหารเองที่บ้านใกล้เคียงหรือสูงกว่าค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหารนอกบ้าน ซึ่งการรับประทานอาหารนอกบ้านจะทำให้พ่อบ้านและแม่บ้านได้รับความสะดวกสบายกว่า

2.5.3.4 เทคโนโลยีในการสื่อสารทำให้สามารถประชาสัมพันธ์ร้านและผลิตภัณฑ์ได้สะดวกขึ้น เช่น เว็บไซต์ของร้าน, กระจุกวีวีร้านอาหาร หรือ Application อย่าง Facebook, Twitter, Instagram เป็นต้น

### 2.5.4 ภัยคุกคาม (Threat)

2.5.4.1 กระแสจากต่างชาติทำให้ผู้บริโภควัยรุ่นหันไปนิยมรับประทานอาหารอื่นๆ เช่น อาหารเกาหลี อาหารจีน อาหารญี่ปุ่น ทำให้ลูกค้าเป้าหมายกลุ่มวัยกลางคนที่เป็นผู้ปกครองของวัยรุ่นหันไปรับประทานอาหารอื่นนอกเหนือจากความต้องการของตนเอง ซึ่งต้องมีการปรับปรุงรายการอาหารที่เหมาะสมกับกลุ่มวัยรุ่นเพิ่มเติม

2.5.4.2 ภัยธรรมชาติต่างๆ มีผลกระทบต่อปริมาณของวัตถุดิบลดลงหรือขาดแคลนและราคาต้นทุนวัตถุดิบสูงขึ้น ทั้งนี้ได้มีการเตรียมการป้องกันโดยการหาผู้จำหน่ายวัตถุดิบชนิดเดียวกันไว้หลายราย รวมถึงหาแหล่งวัตถุดิบทดแทนยามที่เกิดภัยธรรมชาติอย่างหนัก

### บทที่ 3

#### แผนการดำเนินการ/แผนการจัดการ

#### 3.1 รูปแบบการจัดตั้งธุรกิจ

ในการทำธุรกิจร้านอาหารเชิงอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น “เมืองเพชร” มีการจดทะเบียนนิติบุคคลในนาม บริษัท ไคมอนด์ ทาวน์ จำกัด ด้วยทุนจดทะเบียน 3 ล้านบาท โดยมีสัดส่วนผู้ร่วมลงทุนตามตารางที่ 3.1

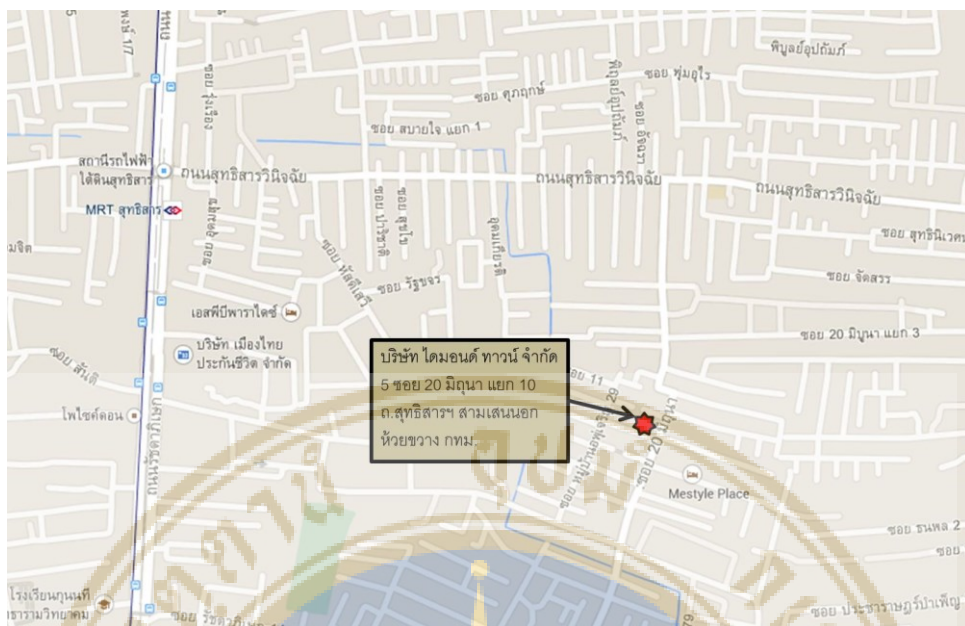
ตารางที่ 3.1 : สัดส่วนผู้ถือหุ้นของบริษัท ไคมอนด์ ทาวน์ จำกัด

| รายชื่อผู้ถือหุ้น | จำนวน(หุ้น) | จำนวน(บาท) | สัดส่วน(%) |
|-------------------|-------------|------------|------------|
| 1.วิฑูรย์ ดวงบาล  | 1,200,000   | 1,200,000  | 40         |
| 2.ปัญญภัค ดวงบาล  | 900,000     | 900,000    | 30         |
| 3.สุรัชฎา ดวงบาล  | 900,000     | 900,000    | 30         |
| รวม               | 3,000,000   | 3,000,000  | 100        |

#### 3.2 สถานที่ตั้งกิจการ (Location)

บริษัท ไคมอนด์ ทาวน์ จำกัด มีที่ตั้งสำนักงานใหญ่ เลขที่ 5 ซอย 20 มิถุนา แยก 10 ถนนสุทธิสารวินิจฉัย แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร





ภาพที่ 3.1 : แผนที่ที่ตั้งสำนักงาน บริษัท ไดมอนด์ ทาวน์ จำกัด

ที่มา : [www.google.co.th/maps/place/กรุงเทพมหานคร](http://www.google.co.th/maps/place/กรุงเทพมหานคร)

และสถานที่ให้บริการเป็นร้านอาหารและจำหน่ายสินค้า อยู่ที่ The Crystal Shopping Mall@Crystal Park เลียบทางด่วนอาจณรงค์-รามอินทรา(ถนนประดิษฐ์มนูธรรม)



ภาพที่ 3.2 : แผนที่ที่ตั้งร้าน “เมืองเพชร”

ที่มา : <http://www.crystaldesigncenter.com/location-cdc/>



ภาพที่ 3.3 : แผนที่ที่ตั้งร้าน “เมืองเพชร”(ต่อ)

ที่มา : <http://www.thecrystal.co.th/directory/by-location/>

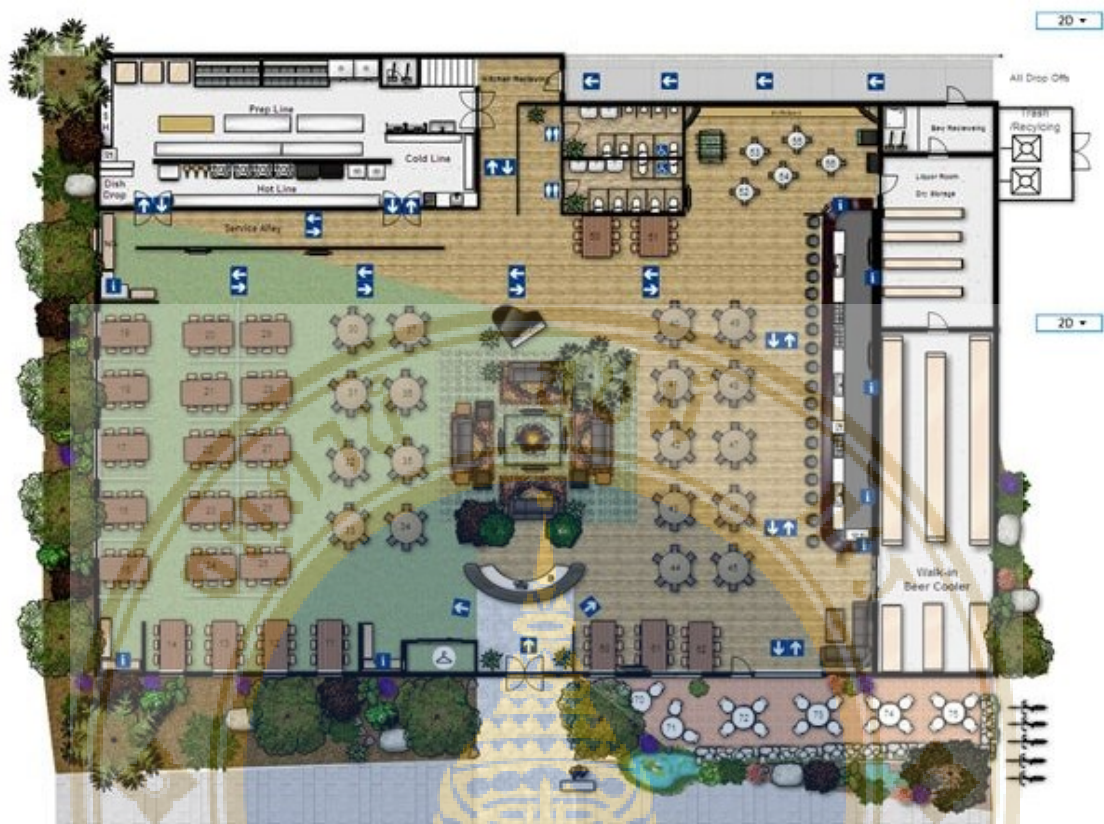
ข้อมูลทั่วไปของที่ตั้งร้าน

ขนาดพื้นที่ : 110 ตารางเมตร

ค่าเช่าสถานที่ : 90,000 บาทต่อเดือน

สาธารณูปโภค : มีครบทั้งไฟฟ้าและน้ำประปา รวมถึงมีที่จอดรถ

### แผนผังภายในร้านเมืองเพชร

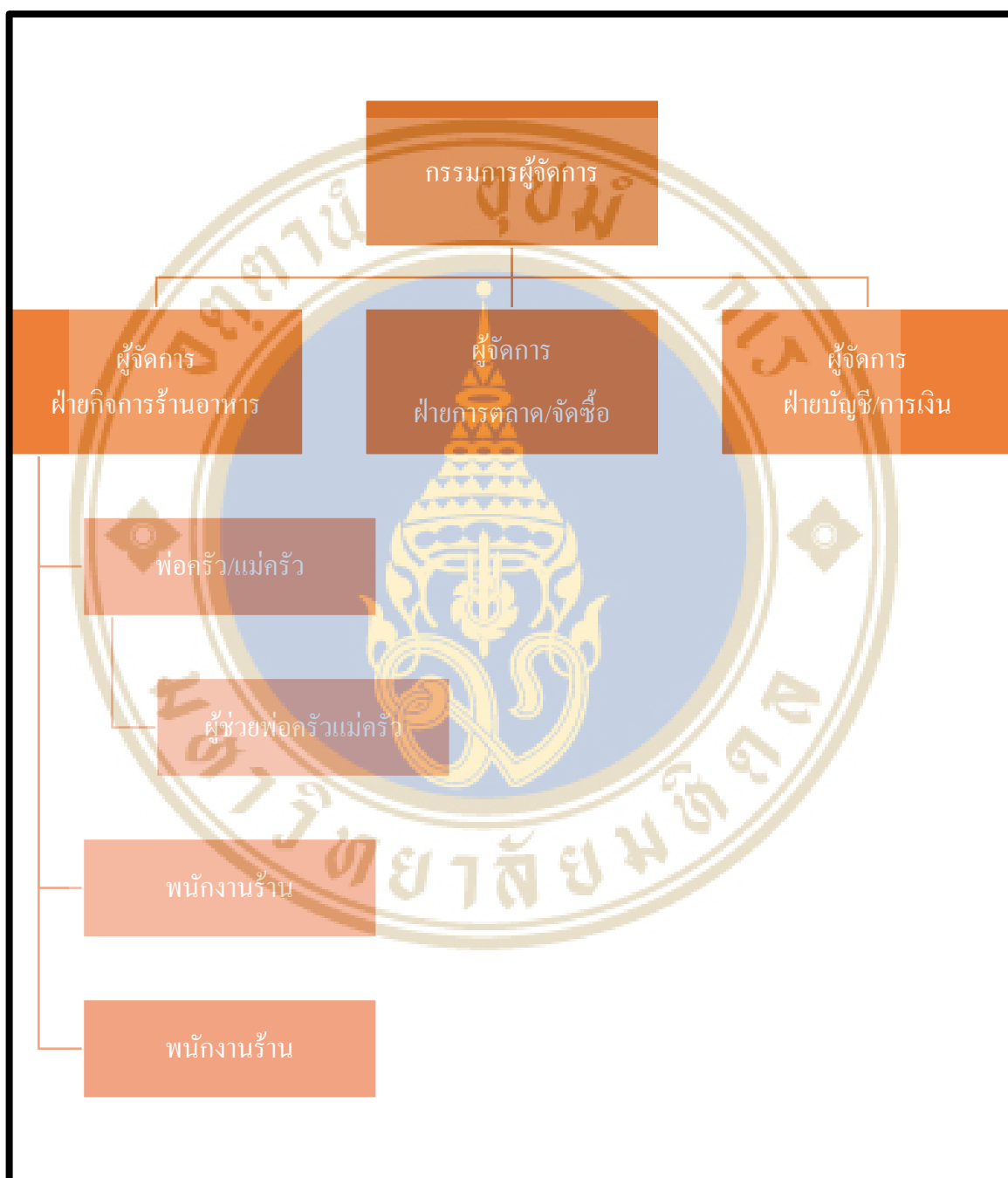


ภาพที่ 3.4 : แผนผังร้านเมืองเพชร

ที่มา : [http://www.brighthub.com/office/entrepreneurs/articles/122156.aspx#imgn\\_1](http://www.brighthub.com/office/entrepreneurs/articles/122156.aspx#imgn_1)

### 3.3 โครงสร้างองค์กร (Organization Chart)

โครงสร้างองค์กรภายในมีวิธีการจัดกลุ่มงานที่มีลักษณะเหมือนกันเข้าภายใต้แผนกเดียวกัน (Departmentalization by Function) ซึ่งเหมาะสำหรับบริษัทที่เป็นองค์กรใหม่ ภาระงานไม่ซับซ้อน



ภาพที่ 3.5 : แผนผังโครงสร้างองค์กร บริษัท ไดมอนด์ ทาวน์ จำกัด

### 3.4 คำบรรยายลักษณะงาน (Job Description)

บริษัท ไคมอนด์ ทาวน์ จำกัด แบ่งโครงสร้างองค์กรตามสายงานที่รับผิดชอบโดยในแต่ละตำแหน่งมีลักษณะงาน ดังนี้

#### 3.4.1 กรรมการผู้จัดการ มีหน้าที่รับผิดชอบ

3.4.1.1 วางแผนเชิงกลยุทธ์ของบริษัทฯ กำหนดพันธกิจ, วิสัยทัศน์, เป้าหมายของบริษัทฯ พร้อมวางกรอบแนวทางการปฏิบัติงานเพื่อให้ผู้บังคับบัญชานำไปปฏิบัติตาม

3.4.1.2 จัดองค์กรและสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ให้เอื้ออำนวยแก่ผู้บังคับบัญชาให้สามารถทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ

3.4.1.3 สั่งการหรือมอบหมายงานที่เหมาะสมให้แก่ผู้บังคับบัญชารวมทั้งให้คำแนะนำหรือความรู้ใหม่แก่ผู้บังคับบัญชา

3.4.1.4 ควบคุมดูแลผลการปฏิบัติงานของผู้บังคับบัญชา โดยมีการประเมินผลงานของผู้บังคับบัญชา

#### 3.4.2 ผู้จัดการฝ่ายกิจการร้านอาหาร มีหน้าที่รับผิดชอบ

3.4.2.1 ร่วมกำหนดแผนกลยุทธ์ร่วมกับกรรมการผู้จัดการให้เรื่องวิธีการปฏิบัติงานในฝ่ายกิจการร้านค้า

3.4.2.2 ดูแลกิจกรรมและพนักงานในร้านทั้งหมด เช่น การเปิด-ปิดร้าน บริหารวัตถุดิบ บริหารงานบุคคลในร้าน

3.4.2.3 ให้บริการลูกค้ารวมถึงการเก็บค่าสินค้าและบริการจากลูกค้า

3.4.2.4 ตัดสินใจแก้ปัญหาเฉพาะหน้าในร้าน

#### 3.4.3 ผู้จัดการฝ่ายการตลาดและจัดซื้อ มีหน้าที่รับผิดชอบ

3.4.3.1 ร่วมกำหนดแผนกลยุทธ์ร่วมกับกรรมการผู้จัดการให้เรื่องวิธีการปฏิบัติงานในฝ่ายการตลาดและจัดซื้อ

3.4.3.2 ทำการศึกษาวิจัยพฤติกรรมผู้บริโภคของกลุ่มเป้าหมายและกลุ่มผู้ที่มีโอกาสเป็นกลุ่มเป้าหมาย เพื่อนำข้อมูลมาปรับปรุงกลยุทธ์ทางการตลาดให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน

3.4.3.3 หาแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพและปริมาณที่เหมาะสมกับการผลิต



### 3.4.4 ผู้จัดการฝ่ายการบัญชีและการเงิน มีหน้าที่รับผิดชอบ

- 3.4.4.1 ร่วมกำหนดแผนกลยุทธ์ร่วมกับกรรมการผู้จัดการให้เรื่องวิธีการปฏิบัติงานในฝ่ายการตลาดและจัดซื้อ
- 3.4.4.2 จัดทำบัญชีรายรับรายจ่าย
- 3.4.4.3 ทำธุรกรรมทางการเงินต่างๆของบริษัทฯ

### 3.4.5 พ่อครัว/แม่ครัว มีหน้าที่รับผิดชอบ

- 3.4.5.1 ประกอบอาหารตามรายการที่ได้รับจากพนักงานร้าน
- 3.4.5.2 ตรวจเช็คคุณภาพและปริมาณของวัตถุดิบ และแจ้งผู้จัดการฝ่ายกิจการร้านเมื่อพบสิ่งผิดปกติ

### 3.4.6 ผู้ช่วยพ่อครัว/แม่ครัว มีหน้าที่รับผิดชอบ

- 3.4.6.1 ช่วยพ่อครัว/แม่ครัว จัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารตามรายการฯ
- 3.4.6.2 ทำความสะอาดครัว และล้างภาชนะอาหาร

### 3.4.7 พนักงาน มีหน้าที่รับผิดชอบ

- 3.4.7.1 ดูแลลูกค้าโดยการต้อนรับ, รับรายการอาหาร, เสิร์ฟอาหาร
- 3.4.7.2 ทำความสะอาดร้าน
- 3.4.7.3 แจ้งผู้จัดการฝ่ายกิจการร้านเมื่อพบสิ่งผิดปกติ

### 3.5 แผนบุคลากรและโครงสร้างค่าตอบแทน

ตารางที่ 3.2 : แสดงรายการค่าตอบแทนพนักงาน

| ตำแหน่ง                      | ค่าจ้าง<br>(บาท) | จำนวน<br>(ตำแหน่ง) | ค่าใช้จ่ายรายเดือน<br>(บาท) | ค่าใช้จ่ายรายปี<br>(บาท) |
|------------------------------|------------------|--------------------|-----------------------------|--------------------------|
| กรรมการผู้จัดการ             | 50,000           | 1                  | 50,000                      | 600,000                  |
| ผู้จัดการฝ่ายกิจการร้าน      | 50,000           | 1                  | 50,000                      | 600,000                  |
| ผู้จัดการฝ่ายการตลาด/จัดซื้อ | 30,000           | 1                  | 30,000                      | 360,000                  |
| ผู้จัดการฝ่ายบัญชี/การเงิน   | 30,000           | 1                  | 30,000                      | 360,000                  |
| แม่ครัว                      | 20,000           | 5                  | 100,000                     | 1,200,000                |
| ผู้ช่วยครัว                  | 15,000           | 5                  | 75,000                      | 900,000                  |
| พนักงานร้าน                  | 9,000            | 10                 | 90,000                      | 1,080,000                |
| รวม                          |                  | 24                 | 425,000                     | 5,100,000                |

### 3.6 แผนการบริหารสินค้าคงคลัง

#### 3.6.1 การจัดซื้อ

ทางร้านได้กำหนดนโยบายด้านการจัดซื้อ มุ่งความสดใหม่ของวัตถุดิบและพยายามป้องกันการทุจริตของผู้ปฏิบัติงานด้านการจัดซื้อ โดยในการสั่งซื้อวัตถุดิบจะกำหนดให้มีการเก็บใบเสร็จไว้เป็นหลักฐานในการสั่งซื้อ

สำหรับปริมาณการจัดซื้อต้องสอดคล้องกับปริมาณวัตถุดิบคงเหลือในแต่ละวันเพื่อให้มีปริมาณที่เพียงพอต่อการผลิตแต่ไม่มากเกินไปจนเกิดความจำเป็น โดยพ่อครัว/แม่ครัวจะเป็นผู้ทำหน้าที่ตรวจสอบวัตถุดิบคงเหลือก่อนปิดร้านทุกวัน

การจัดซื้อของทางร้านมีความถี่ในการจัดซื้อทุก 3 วัน เพื่อให้วัตถุดิบสดใหม่และไม่สิ้นเปลืองพื้นที่ในการจัดเก็บวัตถุดิบ ส่วนน้ำแข็งจะสั่งซื้อจากโรงงานน้ำแข็งใกล้เคียงให้มาส่งก่อนเวลาเปิดให้บริการ

หลักในการคัดเลือก Supplier

ด้านราคา (Price) ต้องมีราคาเหมาะสมกับคุณภาพสินค้าและวัตถุดิบ



ด้านคุณภาพ (Quality) จะเลือกที่ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ปลอดภัยในขณะที่วัตถุดิบอื่นๆ จะเลือกที่ปราศจากสารเจือปนที่เป็นอันตราย และใช้เฉพาะวัตถุดิบที่ไม่ผ่านการฟอกสีจากผู้ผลิตที่เชื่อถือได้

ด้านปริมาณ (Quantity) จะต้องสามารถส่งมอบสินค้าได้เพียงพอในปริมาณที่ร้านสั่งซื้อ

#### ขั้นตอนในการจัดซื้อ

ให้พ่อครัวตรวจสอบวัตถุดิบคงเหลือ และทำใบรายการแจ้งจำนวนวัตถุดิบที่ต้องการซื้อเพิ่มเติม พร้อมมอบให้แก่ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ

ผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อไปซื้อวัตถุดิบจาก Supplier ในช่วงเช้ามืด พร้อมตรวจนับสินค้าให้ถูกต้อง และนำวัตถุดิบต่างๆ มาส่งที่ร้านในเวลา 9.30 น.

#### **3.6.2 การจัดเก็บ**

เมื่อจัดซื้อวัตถุดิบได้ครบตามจำนวนที่ต้องการแล้ว ทางร้านจะจัดเก็บไว้ในที่เก็บสินค้าแต่ละประเภทอย่างเหมาะสม วิธีการเก็บรักษาวัตถุดิบแต่ละชนิดจะแตกต่างกัน ตามความเหมาะสม และเป็นหมวดหมู่ เพื่อสะดวกในการตรวจสอบเช็คจำนวนและง่ายต่อการใช้งาน

การจัดเก็บสินค้าออกสามารถแบ่งได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

การเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เย็นหรือเย็นจัด โดยจะจัดเก็บในตู้แช่เย็น อาหารที่เก็บได้แก่ของสดต่างๆ เช่น ปลา ผัก และน้ำตาลสด

การเก็บรักษาในสภาพแห้ง เช่น แป้ง น้ำตาล ไข่ไก่ ในการจัดเก็บจะแยกเป็นหมวดหมู่ และจัดเรียงสินค้าที่ซื้อเข้ามาก่อนอยู่ด้านนอก เพื่อให้หยิบใช้ได้ง่าย

วัสดุสิ้นเปลืองและอุปกรณ์เครื่องใช้อื่นๆ อาทิ กระดาษทิชชู ไม้จิ้มฟัน และภาชนะต่างๆ การจัดเก็บจะจัดแยกเป็นหมวดหมู่ สินค้าใดที่นำมาเก็บก่อนจะถูกนำมาใช้ก่อนและมีการทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้อยู่เสมอ

#### **3.6.3 การจัดการสินค้าคงเหลือ**

ทางร้านไม่มีนโยบายเก็บสินค้าที่ปรุงสำเร็จข้ามวัน จะทิ้งสินค้าที่ปรุงแล้วทั้งหมด เพื่อรักษามาตรฐานความสดใหม่ของสินค้าทุกวัน

### 3.7 แผนการผลิต

การผลิตสินค้าจะต้องมีการมีมาตรฐานในการผลิตเพื่อควบคุมคุณภาพของสินค้าให้เท่ากัน โดยทางร้านจะจัดทำคู่มือการประกอบอาหารของร้านโดยศึกษาจากสูตรต้นตำรับของจังหวัดเพชรบุรีเป็นหลักหรืออาจปรับปรุงสูตรตามความต้องการของลูกค้าให้เหมาะสม

สำหรับสินค้าจะต้องมีการผลิตล่วงหน้าก่อนลูกค้าจะมาใช้บริการ ดังนั้นทางร้านจะต้องเตรียมสินค้าทุก 2 ชั่วโมง หรือจำนวนสินค้าในตู้โชว์เหลือน้อยกว่า 5 ชิ้น

### 3.8 กระบวนการในการให้บริการ/จัดจำหน่าย

3.8.1 เมื่อลูกค้ามาที่ร้าน พนักงานร้านจะเข้าไปต้อนรับและเชิญลูกค้านั่งตามอัธยาศัย

3.8.2 พนักงานร้าน เสิร์ฟน้ำ และนำรายการสินค้าให้ลูกค้าดู โดยลูกค้าสามารถเลือกสั่งอาหารได้เลย หรือให้พนักงานร้านไปดูแลลูกค้ารายอื่นก่อนเมื่อตัดสินใจได้แล้วค่อยเรียกพนักงานมารับ Order พนักงานจะต้องจดรายการอาหารส่งห้องครัว

3.8.3 พ่อครัว/แม่ครัวรับรายการอาหารจากพนักงานร้าน แล้วขนรายการอาหารให้ผู้ช่วยพ่อครัว/แม่ครัวรับทราบเพื่อจะได้จัดเตรียมวัตถุดิบตามรายการอาหารให้พ่อครัว/แม่ครัว

3.8.4 พ่อครัว/แม่ครัว ประกอบอาหารตาม Order ของลูกค้า เมื่อเสร็จพ่อครัว/แม่ครัวจะให้สัญญาณแก่พนักงานร้านเพื่อนำอาหารไปเสิร์ฟแก่ลูกค้า พร้อมนำใบเสร็จค่าอาหารให้ลูกค้าในเวลาเดียวกัน

3.8.5 เมื่อลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จแล้ว ลูกค้าสามารถไปชำระเงินที่เคาน์เตอร์ร้าน โดยมีผู้จัดการฝ่ายกิจการร้านเป็นผู้รับเงิน

## บทที่ 4

### แผนการตลาด

#### 4.1 การแบ่งส่วนการตลาด (Segmentation)

บริษัทได้กำหนดกลุ่มผู้บริโภคออกเป็นกลุ่มย่อย โดยใช้เกณฑ์ในการจัดกลุ่มผู้บริโภคได้ 2 กลุ่ม ดังนี้

##### 4.1.1 การแบ่งส่วนการตลาดด้านประชากรศาสตร์ (Demographic Segmentation)

เป็นคุณสมบัติเฉพาะตัวของผู้บริโภคแต่ละกลุ่ม ทำให้เกิดพฤติกรรมกรบริโภคที่แตกต่างกัน โดยใช้หลักเกณฑ์ดังนี้

4.1.1.1 ด้านอายุ เน้นการกลุ่มลูกค้าวัยกลางคน หรือ 25 ปีขึ้นไป

4.1.1.2 ด้านอาชีพ แบ่งเป็น พนักงานเอกชน ข้าราชการ รัฐวิสาหกิจ และ  
เจ้าของกิจการ

4.1.1.3 ด้านรายได้ เป็นปัจจัยสำคัญที่จะบ่งบอกกำลังซื้อของผู้บริโภค  
โดยแบ่งออกเป็น 3 ช่วง ดังนี้

- ช่วงรายได้ต่ำกว่า 15,000 บาทต่อเดือน
- ช่วงรายได้ระหว่าง 15,000 ถึง 50,000 บาท ต่อเดือน
- ช่วงรายได้มากกว่า 50,000 บาทต่อเดือนขึ้นไป

##### 4.1.2 การแบ่งส่วนการตลาดด้านพฤติกรรม (Behavioristic Segmentation)

แบ่งตามพฤติกรรมการรับประทานอาหารตามสถานที่ ได้แก่

4.1.2.1 พฤติกรรมการรับประทานอาหารที่บ้าน ไม่ว่าจะปรุงอาหารเองที่บ้าน หรือ ซื้อกลับมารับประทานที่บ้าน

4.1.2.2 พฤติกรรมการรับประทานอาหารนอกบ้าน เป็นการ รับประทานอาหารที่ร้านอาหาร กัตาคาร หรือร้านอาหาร ฯลฯ

## 4.2 กลุ่มเป้าหมาย (Target market)

**4.2.1 กลุ่มเป้าหมายปฐมภูมิ (Primary Target)** คือ เน้นลูกค้าเป้าหมายที่เป็นครอบครัว โดยสมาชิกในครอบครัวจัดเป็นคนวัยกลางคนที่มีอายุ 25 ปีขึ้นไป ประกอบอาชีพและมีรายได้ตั้งแต่ 15,000 บาท การเลือกกลุ่มผู้บริโภคที่มีอายุ 25 ปีขึ้นไป เนื่องจากเป็นกลุ่มคนที่เกิดทันยุคที่อาหารไทยต้นตำรับมีอยู่อย่างแพร่หลายมากพอสมควร ทำให้รู้จัก อาหารไทยและขนมไทยเป็นอย่างดี กลุ่มคนวัยนี้ซึ่งถือเป็นกลุ่มคน Generation Y ซึ่งมักต้องการความสะดวกสบายในชีวิตมากขึ้นแต่ในขณะเดียวกันก็ยังชอบวิถีที่ทำให้ระลึกถึงบรรยากาศที่ให้ความรู้สึกสบาย ไม่เร่งรีบ และความรู้สึกที่ได้พักผ่อน

**4.2.2 กลุ่มเป้าหมายทุติยภูมิ (Secondary Target)** คือ กลุ่มวัยรุ่น และกลุ่มวัยทำงานตอนต้นที่มีรายได้จากผู้ปกครองต้องการความแตกต่างและมองทางเลือกใหม่ เนื่องจากในปัจจุบันกลุ่มวัยรุ่น และกลุ่มวัยทำงานตอนต้น มีกำลังในการซื้อสูง เป็นกลุ่มมีความอยากรู้อยากลองสินค้าใหม่ เป็นต้น

## 4.3 การวางตำแหน่งทางการตลาด (Positioning)

ร้านเมืองเพชร ของ บริษัท ไคมอนด์ ทาวน์ จำกัด มุ่งหวังที่จะสร้างสรรค์สถานประกอบการที่เป็นร้านอาหารสำหรับครอบครัวที่จำหน่ายสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรี และเป็นสถานที่สำหรับนั่งพักผ่อนหรือที่พบปะสังสรรค์ ในสไตล์การตกแต่งร้านที่แสดงถึงความเป็นไทย พร้อมเพิ่มคุณค่าด้วยการนำเสนอสินค้าจากวัตถุดิบที่มีคุณภาพ เน้นความสดใหม่ผ่านกระบวนการผลิตที่มีมาตรฐานถูกต้องตามหลักสุขอนามัย ไม่ใส่สารเคมีหรือวัตถุกันเสียในราคาที่เหมาะสม

## 4.4 กลยุทธ์ทางการตลาด (Market strategy)

ร้านเมืองเพชร ใช้กลยุทธ์ส่วนผสมทางการตลาด(Marketing Mix) โดยมองเรื่องพื้นฐาน 4 ด้าน ได้แก่ สินค้า(Product), ราคา(Price), ช่องทางจัดจำหน่าย(Place) และการส่งเสริมทางการตลาด(Promotion) โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

#### 4.4.1 สินค้า (Product)

ร้านเมืองเพชร ดำเนินธุรกิจร้านอาหารที่ตกแต่งสไตล์เมืองไทยพื้นเมือง เพื่อเป็นที่พบปะสังสรรค์กันระหว่างคนในครอบครัว และกลุ่มเพื่อน ซึ่งทางร้านจะมีรายการอาหารหลักในร้านอยู่ ประเภท ได้แก่

##### 1.ชุดอาหาร ประกอบด้วย

- อาหารประเภททอด/ผัด เช่น ปลากระพงทอดซอสน้ำปลา ปลากระพงทอด-ส้มตำ กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียมพริกไทย ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ วุ้นเส้นผัดไข่เค็ม เป็นต้น ตัวอย่างดังภาพที่ 4.1



ภาพที่ 4.1 : ปลากระพงทอด-ส้มตำและกุ้งแม่น้ำทอดกระเทียมพริกไทย

ที่มา : <http://www.snpfood.com/>

- อาหารประเภทต้ม/แกง เช่น แกงคั่วปูใบชะคราม แกงส้มชะอมกุ้งสด ต้มยำกุ้งแม่น้ำ ต้มยำโปะแตก ตัวอย่างดังภาพที่ 4.2



ภาพที่ 4.2 : แกงส้มชะอมกุ้งสดและแกงคั่วปูใบชะคราม

ที่มา : <http://www.snpfood.com>



- อาหารจานเดียว เช่น ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋นสูตรน้ำแดง ข้าวผัดมันกุ้ง ข้าวผัดน้ำพริกขิงเรือ-ปลาสดลิดฟู ข้าวหน้าหมูโครุตะทอดกระเทียมพริกไทย เป็นต้น ตัวอย่างดังภาพที่ 4.3



ภาพที่ 4.3 : ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋นสูตรน้ำแดงและข้าวผัดน้ำพริกขิงเรือ-ปลาสดลิดฟู  
ที่มา : <http://www.snpfood.com>

2. ขนมหวาน เช่น ชูตข้าวแช่ขาววัง ชูตขนมทองสูตรโปรตุเกส (ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง) ชูตข้าวเหนียวมะม่วง ลอดช่องน้ำตาลชั้น ลูกตาลลอยแก้ว ขนมหม้อแกง เป็นต้น ตัวอย่างดังภาพที่ 4.4



ภาพที่ 4.4 : ชูตข้าวแช่ขาววัง และชูตข้าวเหนียวมะม่วง  
ที่มา : <https://www.wongnai.com/restaurants/sweet-mango-cafe>

3. เครื่องดื่ม เช่น น้ำตาลสด,น้ำเก็กฮวย น้ำลำไย น้ำฝรั่ง เป็นต้น

ทั้งนี้ทางร้านจะมีการปรับเปลี่ยนความเหมาะสมของรายการอาหารตามฤดูกาลเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า

การจัดการวัตถุดิบ ร้านอาหารเมืองเพชร มีการคัดเลือกวัตถุดิบจากจังหวัดเพชรบุรีที่มีคุณภาพสูงจากชาวบ้านท้องถิ่นซึ่งถือเป็นแหล่งวัตถุดิบสำคัญของบริษัท โดยการคัดเลือกแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพดูจากความสามารถในการจัดหาวัตถุดิบที่สดใหม่ สะอาด ปลอดภัย รวมไปถึงสามารถคงรสชาติและคุณภาพวัตถุดิบได้ตลอดการจัดส่ง

#### 4.4.2 ราคา (Price)

การกำหนดราคาขายประเมินจากต้นทุนวัตถุดิบ ค่าขนส่ง ค่าเก็บรักษาสินค้า ไปจนถึงค่าใช้จ่ายในสินทรัพย์คงที่ เช่น ค่าตกแต่งหน้าร้าน เป็นต้น โดยจะคำนวณโครงสร้างด้านต้นทุน คิดเป็นหนึ่งในสามของราคาขาย

นอกจากนี้การกำหนดราคา ยังวิเคราะห์เปรียบเทียบราคาสินค้าของคู่แข่งทั้งทางตรงและทางอ้อม ของร้านเมืองเพชร โดยมีการกำหนดราคาสินค้า ตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 : ราคาสินค้า

| ราคาขายต่อหน่วย |                    |     |       |
|-----------------|--------------------|-----|-------|
|                 | ชื่อสินค้า         | บาท | หน่วย |
| สินค้า 1        | อาหารประเภททอด/ผัด | 100 | จาน   |
| สินค้า 2        | อาหารประเภทต้ม/แกง | 120 | ถ้วย  |
| สินค้า 3        | อาหารจานเดียว      | 80  | จาน   |
| สินค้า 4        | ขนมหวาน            | 50  | ถ้วย  |
| สินค้า 5        | เครื่องดื่ม        | 50  | แก้ว  |

#### 4.4.3 ช่องทางจัดจำหน่าย (Place)

การตัดสินใจเลือกช่องทางจัดจำหน่ายของ ร้านเมืองเพชร สาขาแรก จะมุ่งเน้นเรื่องปริมาณของกลุ่มประชากรและกำลังซื้อของคนในพื้นที่เป็นสำคัญ ซึ่งทางร้านได้ตั้งสาขาที่ The Crystal @Crystal Park phase2 โชนร้านค้าและอาหาร เนื่องจาก The Crystal ตั้งอยู่ในละแวกที่มีหมู่บ้านของผู้มีฐานะดี เช่น เดอะ คริสตัล เป็นต้น มีที่จอดรถเพียงพอ และกลุ่มผู้มาใช้บริการส่วนใหญ่เป็นกลุ่มวัยรุ่นไปถึงวัยกลางคนที่เป็นกลุ่มเป้าหมายหลักของร้าน



#### 4.4.4 การส่งเสริมทางการตลาด (Promotion)

ร้านเมืองเพชร มีการส่งเสริมการตลาด ดังต่อไปนี้

4.4.4.1 สร้างระบบสมาชิก โดยให้ลูกค้าสะสมคะแนนตามมูลค่าการซื้อสินค้า โดยทางร้านจะมอบบัตรสมาชิกที่มีส่วนลดราคาสินค้า 5% เมื่อสะสมคะแนนครบ 1,000 บาท และจะอัปเดตบัตรสมาชิกที่มีส่วนลดราคาสินค้า 10% เมื่อสะสมคะแนนครบ 3,000 บาท เพื่อให้รักษากลุ่มลูกค้าเก่า และเพิ่มปริมาณการซื้อซ้ำมากขึ้น

4.4.4.2 การสร้างพันธมิตรทางการค้าร่วมกับ AIS และบัตรเครดิต เช่น KTC ซึ่งเป็นบัตรเครดิตที่ส่งเสริมให้ลูกค้าใช้จ่ายผ่านบัตรในการกิน เที่ยว ช้อป เพื่อสะสมแต้มเพื่อเป็นส่วนลด ทำให้การส่งเสริมการตลาดร่วมระหว่างร้านอาหารและบัตรเครดิต เป็นไปในลักษณะการส่งเสริมให้เกิดการซื้อสินค้าและบริการในราคาพิเศษ อาทิเช่น

- ลูกค้า AIS Serenade เมื่อรับประทานอาหารที่ร้านเมืองเพชรสามารถใช้สิทธิพิเศษในการซื้ออาหารแนะนำ เช่น เมนูข้าวเหนียวมะม่วงสูตรคุณยาย ในราคาพิเศษ 250 บาท จากราคาปกติ 350 บาท เป็นต้น

- ลูกค้าบัตรเครดิต KTC Privilege รับฟรี ลอดช่องน้ำโดนด เมื่อรับประทานอาหารครบ 1,500 บาท เป็นต้น

การสื่อสารประชาสัมพันธ์ผ่านทาง Social Network อาทิเช่น Facebook, Instagram เนื่องจากการส่งเสริมการตลาดในอุตสาหกรรมร้านอาหารผ่านทาง Social Network มีความเหมาะสมกับลักษณะของข้อมูลทางต้องการสื่อสาร เนื่องจาก ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารหรือร้านอาหารไม่ซับซ้อนและสามารถสื่อสารออกมาเป็นภาพ ภาพเคลื่อนไหวได้ดี โฉมหน้าใจให้ลูกค้าซื้อสินค้าและบริการได้ดี อีกทั้งยังสามารถใช้ Social Network ในการประชาสัมพันธ์ทางอ้อมผ่านลูกค้าได้ เช่น การแชร์ข้อมูลของร้านอาหารผ่าน Facebook ของลูกค้าที่เคยมารับประทานอาหาร จะได้รับส่วนลด เป็นต้น

ร้านอาหารเมืองเพชรคาดว่าแนวทางที่ทางร้านต้องการ คือ การส่งเสริมให้มีการเยี่ยมชมของรายการอาหารต่างๆ เช่น ครัวคุณต๋อย, รายการเชฟมือทอง หรือส่งเสริมให้เกิดการเยี่ยมชมร้านของเว็บไซต์ที่มีการ Review รายการอาหารทั่วกรุงเทพฯ อย่าง EDT guide, wongnai.com เป็นต้น การเยี่ยมชมร้านอาหารของเรา ช่วงสร้างการประชาสัมพันธ์ให้ลูกค้าเป็นที่รู้จักมากขึ้น รวมทั้งการส่งเสริมการตลาดที่ให้ลูกค้าเป็นผู้บอกต่อสิ่งที่ดีของร้านอาหารของเราสู่สาธารณะ โดยการเมื่อมารับประทานอาหารที่ร้านเมืองเพชร เพียงคุณ Share location ผ่านหน้าเพจ Facebook ของคุณ จะได้รับส่วนลด เป็นต้น โดยลักษณะการประชาสัมพันธ์ในลักษณะนี้ช่วยทำให้เกิดการส่งต่อข้อมูลที่แพร่หลายไปยังสาธารณะอย่างรวดเร็วและเสียค่าใช้จ่ายทางการตลาดน้อย

## บทที่ 5

### แผนการเงิน

#### 5.1 นโยบายทางการเงิน

##### 5.1.1 โครงสร้างเงินลงทุน

แหล่งที่มาของเงินทุน โครงสร้างเงินทุน และต้นทุนทางการเงิน

แหล่งที่มาของเงินทุนในการดำเนินกิจการ ร้านเมืองเพชร ประกอบไปด้วยแหล่งเงินทุนจากหุ้นส่วนกิจการและแหล่งเงินทุนระยะยาวจากภายนอก โดยบริษัทได้กำหนดโครงสร้างเงินลงทุนที่เหมาะสมในสัดส่วนร้อยละ 33.33 เป็นเงินทุนจากหุ้นส่วนทั้งสามคน คิดเป็นจำนวนเงิน 1,500,000 บาท และแหล่งเงินทุนระยะยาวซึ่งเป็นเงินกู้ระยะยาวจากภายนอก โดยบริษัทได้กำหนดโครงสร้างเงินลงทุนที่เหมาะสมในสัดส่วนร้อยละ 66.67 เป็นเงินกู้ยืมระยะยาวจากสถาบันการเงิน คิดเป็นจำนวนเงิน 3,000,000 บาท รวมทั้งสิ้นเป็นจำนวนเงิน 4,500,000 บาท สำหรับใช้เงินลงทุนเพื่อนำมาใช้ในการดำเนินงานทั้งหมด ซึ่งมีรายละเอียดของการลงทุนเริ่มแรก

จากแผนการดำเนินงานบริษัทมีความจำเป็นต้องใช้เงินลงทุนเบื้องต้นเป็นเงินจำนวน 2,105,000 บาท ตามตารางที่ 5.1

ตารางที่ 5.1 : รายละเอียดการใช้ไปของแหล่งเงินทุนเริ่มต้นกิจการ (ณ ปีที่ 0)

| รายละเอียดเงินลงทุน               |                |
|-----------------------------------|----------------|
| รายการ                            | จำนวนเงิน(บาท) |
| ค่าตกแต่งร้าน                     | 1,000,000      |
| เฟอร์นิเจอร์และเครื่องใช้สำนักงาน | 105,000        |
| อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำครัว   | 1,000,000      |
| รวมทรัพย์สินถาวรทั้งหมด           | 2,105,000      |

**ตารางที่ 5.2 : รายละเอียดของเงินทุนหมุนเวียนสำหรับการดำเนินงานเริ่มแรก**

| เงินทุนหมุนเวียนสำหรับการดำเนินงานเริ่มแรก    | จำนวนเงิน (บาท) |
|-----------------------------------------------|-----------------|
| ค่าเช่าล่วงหน้า 3 เดือน                       | 395,000         |
| เงินทุนหมุนเวียน                              | 2,000,000       |
| รวมเงินทุนหมุนเวียนสำหรับการดำเนินการเริ่มแรก | 2,395,000       |

ดังนั้น รวมเงินลงทุนทั้งหมดในเบื้องต้น 4,500,000 บาท ซึ่งการจัดการโครงสร้างเงินทุนมาจากเงินลงทุนของหุ้นส่วนกิจการและเงินกู้ยืมจากสถาบันการเงิน

### 5.1.2 นโยบายเงินปันผล

บริษัทกำหนดอัตราการจ่ายเงินปันผล ในปีที่มีกำไรในอัตราร้อยละ 30 ของกำไรสุทธิ ซึ่งนโยบายการจ่ายเงินปันผลนี้จะเริ่มปันผลเมื่อบริษัทชำระเงินกู้ยืมระยะยาวแก่สถาบันการเงินครบทั้งหมดแล้ว เพื่อป้องกันไม่ให้อำนาจบริหารของบริษัทมีปัญหาเงินทุนหมุนเวียนขาดสภาพคล่อง

### 5.1.3 การจัดการเงินทุนหมุนเวียน

5.1.3.1 การดำรงเงินสด – บริษัทมีนโยบายการดำรงเงินสดขั้นต่ำไว้จำนวน 135,000 บาท เพื่อให้เพียงพอต่อการดำเนินงานของบริษัทในส่วนของเงินสดส่วนเกิน

5.1.3.2 การบริหารลูกหนี้การค้า – บริษัทมีรูปแบบการขายและรับชำระเป็นเงินสด จึงไม่มีในส่วนของลูกหนี้การค้า

5.1.3.3 สินค้าคงคลัง – บริษัทมีสินค้าคงคลังในส่วนของวัตถุดิบ กำหนดระยะเวลาเก็บรักษาเป็นเวลา 2 วัน ส่วนสินค้าสำเร็จรูปหรือปรุงแล้วจะมีระยะเวลาเก็บรักษา 1 วัน

5.1.3.4 การบริหารเจ้าหนี้การค้า – บริษัทมีนโยบายการซื้อวัตถุดิบจาก Supplier โดยการชำระเงินสด เพื่อสร้างอำนาจในการต่อรองทางการค้า ทำให้สามารถซื้อวัตถุดิบในปริมาณที่ต้องการได้เสมอ

## 5.2 สมมติฐานการเงิน

- อัตราภาษีเงินได้นิติบุคคล ร้อยละ 20 ต่อปี
- อัตราภาษีมูลค่าเพิ่ม ร้อยละ 7 ต่อปี
- อัตราดอกเบี้ยร้อยละ 10 ต่อปี

## 5.3 ประเมินการทางการเงิน

ประมาณการความสามารถในการให้บริการลูกค้าสูงสุด จาก

- 1) จำนวนที่นั่งทั้งหมด 80 ตัว
  - 2) เวลาเปิดให้บริการ โดยพิจารณาเวลาที่มีลูกค้ามารับประทานอาหารตั้งแต่ช่วง 11.0น. ถึง 14.00น. และช่วง 17.00น. ถึง 20.00น. คิดเป็นเวลาจำนวน 6 ชั่วโมงต่อวัน
  - 3) ประมาณการเวลารับประทานอาหารของลูกค้าใช้เวลา 1 ชั่วโมงต่อราย
  - 4) กำหนดให้บริการจำนวน 30 วันต่อเดือน
- จากสมมุติฐานดังกล่าวสามารถประมาณการความสามารถในการให้บริการลูกค้าได้สูงสุดต่อเดือน เท่ากับ  $80 \times 6 \times 1 \times 30 = 14,400$  คน
- 5) กำหนดราคาเฉลี่ยต่อลูกค้ารายละ 200 บาท

ตารางที่ 5.3 : ประมาณการยอดการขายสินค้าและให้บริการ

หน่วย : ที่นั่ง

| คิดเป็นร้อยละของปริมาณการให้บริการสูงสุด | 30%     | 45%     | 68%     | 74%     | 82%     |
|------------------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| รายการ                                   | ปีที่ 1 | ปีที่ 2 | ปีที่ 3 | ปีที่ 4 | ปีที่ 5 |
| จำนวนลูกค้า                              | 51,840  | 77,760  | 116,640 | 128,304 | 141,134 |

ตารางที่ 5.4 : ประมาณการยอดขายสินค้าและบริการต่อปี

หน่วย : บาท

| รายการ          | ปีที่ 1    | ปีที่ 2    | ปีที่ 3    | ปีที่ 4    | ปีที่ 5    |
|-----------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ยอดขายฯ         | 10,368,000 | 15,552,000 | 23,328,000 | 25,660,800 | 28,226,880 |
| ยอดขายฯต่อเดือน | 864,000    | 1,296,000  | 1,944,000  | 2,138,400  | 2,352,240  |

ตารางที่ 5.5 : ประมาณการค่าใช้จ่าย

หน่วย : บาท

| รายการ                           | ปีที่ 1   | ปีที่ 2   | ปีที่ 3    | ปีที่ 4    | ปีที่ 5    |
|----------------------------------|-----------|-----------|------------|------------|------------|
| ต้นทุนขาย                        |           |           |            |            |            |
| - วัตถุดิบ                       | 3,628,800 | 5,443,200 | 8,164,800  | 8,981,280  | 9,879,408  |
| - แรงงานในการผลิต                | 2,100,000 | 2,247,000 | 2,404,290  | 2,572,590  | 2,752,672  |
| - ค่าเสื่อมราคาในการผลิต         | 400,000   | 400,000   | 400,000    | 400,000    | 400,000    |
| - ค่าโสหุ้ยในการผลิต             | 580,800   | 652,800   | 739,200    | 812,640    | 893,424    |
| รวมต้นทุนขาย                     | 6,709,600 | 8,743,000 | 11,708,290 | 12,766,510 | 13,925,504 |
| ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร      |           |           |            |            |            |
| - แรงงานในการขายและบริหาร        | 3,000,000 | 3,075,600 | 3,156,492  | 3,243,046  | 3,335,660  |
| - ค่าเสื่อมราคาในการขายและบริหาร | 100,000   | 100,000   | 100,000    | 100,000    | 100,000    |
| - ค่าใช้จ่ายทางการตลาด           | 500,000   | 550,000   | 605,000    | 665,500    | 732,050    |
| - ค่าใช้จ่ายด้านการขายและบริหาร  | 1,380,000 | 1,380,000 | 1,380,000  | 1,380,000  | 1,380,000  |
| รวมค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร   | 4,980,000 | 5,105,600 | 5,241,492  | 5,388,546  | 5,547,710  |

ตารางที่ 5.6 : ประมาณการค่าเสื่อมราคา

หน่วย : บาท

| รายการ                  | ปีที่ 1 | ปีที่ 2 | ปีที่ 3 | ปีที่ 4 | ปีที่ 5 |
|-------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| ส่วนตกแต่งต่อเติมร้าน   | 200,000 | 200,000 | 200,000 | 200,000 | 200,000 |
| อุปกรณ์เครื่องใช้ครัว   | 200,000 | 200,000 | 200,000 | 200,000 | 200,000 |
| อุปกรณ์สำนักงาน         | 21,000  | 21,000  | 21,000  | 21,000  | 21,000  |
| ค่าใช้จ่ายก่อนดำเนินงาน | 79,000  | 79,000  | 79,000  | 79,000  | 79,000  |
| รวม                     | 500,000 | 500,000 | 500,000 | 500,000 | 500,000 |

## 5.4 ประมาณการงบกำไรขาดทุน

ตารางที่ 5.7 : ประมาณการงบกำไรขาดทุน

หน่วย : บาท

| รายการ                            | ปีที่ 1    | ปีที่ 2   | ปีที่ 3    | ปีที่ 4    | ปีที่ 5    |
|-----------------------------------|------------|-----------|------------|------------|------------|
| ต้นทุนขาย                         |            |           |            |            |            |
| - วัตถุดิบ                        | 3,628,800  | 5,443,200 | 8,164,800  | 8,981,280  | 9,879,408  |
| - แรงงานในการผลิต                 | 2,100,000  | 2,247,000 | 2,404,290  | 2,572,590  | 2,752,672  |
| - ค่าเสื่อมราคาในการผลิต          | 400,000    | 400,000   | 400,000    | 400,000    | 400,000    |
| - ค่าเสียหายในการผลิต             | 580,800    | 652,800   | 739,200    | 812,640    | 893,424    |
| รวมต้นทุนขาย                      | 6,709,600  | 8,743,000 | 11,708,290 | 12,766,510 | 13,925,504 |
| ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร       |            |           |            |            |            |
| - แรงงานในการขายและบริหาร         | 3,000,000  | 3,075,600 | 3,156,492  | 3,243,046  | 3,335,660  |
| - ค่าเสื่อมราคาในการขายและบริหาร  | 100,000    | 100,000   | 100,000    | 100,000    | 100,000    |
| - ค่าใช้จ่ายทางการตลาด            | 500,000    | 550,000   | 605,000    | 665,500    | 732,050    |
| - ค่าใช้จ่ายด้านการขายและบริหาร   | 1,380,000  | 1,380,000 | 1,380,000  | 1,380,000  | 1,380,000  |
| รวมค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร    | 4,980,000  | 5,105,600 | 5,241,492  | 5,388,546  | 5,547,710  |
| กำไรก่อนหักดอกเบี้ยและภาษีเงินได้ | -1,321,600 | 1,703,400 | 6,378,218  | 7,505,743  | 8,753,667  |
| ดอกเบี้ยจ่าย                      | 300,000    | 240,000   | 180,000    | 120,000    | 60,000     |
| กำไรก่อนหักภาษีเงินได้            | -1,621,600 | 1,463,400 | 6,198,218  | 7,385,743  | 8,693,667  |
| ภาษีเงินได้                       | 0          | 292,680   | 1,239,644  | 1,477,149  | 1,738,733  |
| กำไรสุทธิ                         | -1,621,600 | 1,170,720 | 4,958,574  | 5,908,595  | 6,954,933  |



## 5.5 รายงานแสดงฐานะทางการเงิน

ตารางที่ 5.8 : ประมาณการงบแสดงฐานะทางการเงิน

หน่วย : บาท

| รายการ                                | ปีที่ 1          | ปีที่ 2          | ปีที่ 3          | ปีที่ 4           | ปีที่ 5           |
|---------------------------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| <b>สินทรัพย์</b>                      |                  |                  |                  |                   |                   |
| <b>สินทรัพย์หมุนเวียน</b>             |                  |                  |                  |                   |                   |
| - เงินสดและเงินในธนาคาร               | 186,026          | 1,213,863        | 6,008,324        | 11,797,263        | 18,630,588        |
| - ลูกหนี้การค้า                       | -                | -                | -                | -                 | -                 |
| - สต็อกสินค้าสำเร็จรูป                | 16,774           | 21,858           | 29,271           | 31,916            | 34,814            |
| - สต็อกวัตถุดิบ                       | 75,600           | 113,400          | 170,100          | 187,110           | 205,821           |
| รวมสินทรัพย์หมุนเวียน                 | 278,400          | 1,349,120        | 6,207,694        | 12,016,289        | 18,871,222        |
| <b>สินทรัพย์ถาวร</b>                  |                  |                  |                  |                   |                   |
| - ที่ดินและการปรับปรุง                | -                | -                | -                | -                 | -                 |
| - สิ่งปลูกสร้าง                       | 1,000,000        | 1,000,000        | 1,000,000        | 1,000,000         | 1,000,000         |
| - เครื่องจักรอุปกรณ์                  | 1,000,000        | 1,000,000        | 1,000,000        | 1,000,000         | 1,000,000         |
| - ยานพาหนะ                            | -                | -                | -                | -                 | -                 |
| - อุปกรณ์สำนักงาน                     | 105,000          | 105,000          | 105,000          | 105,000           | 105,000           |
| - ค่าใช้จ่ายก่อนดำเนินงาน             | 395,000          | 395,000          | 395,000          | 395,000           | 395,000           |
| รวมสินทรัพย์ถาวร                      | 2,500,000        | 2,500,000        | 2,500,000        | 2,500,000         | 2,500,000         |
| หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม                 | 500,000          | 1,000,000        | 1,500,000        | 2,000,000         | 2,500,000         |
| รวมสินทรัพย์ถาวรสุทธิ                 | 2,000,000        | 1,500,000        | 1,000,000        | 500,000           | -                 |
| <b>รวมสินทรัพย์</b>                   | <b>2,278,400</b> | <b>2,849,120</b> | <b>7,207,694</b> | <b>12,516,289</b> | <b>18,871,222</b> |
| <b>หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น</b>    |                  |                  |                  |                   |                   |
| <b>หนี้สินหมุนเวียน</b>               |                  |                  |                  |                   |                   |
| - เจ้าหนี้การค้า                      | -                | -                | -                | -                 | -                 |
| รวมหนี้สินหมุนเวียน                   | -                | -                | -                | -                 | -                 |
| <b>หนี้สินระยะยาว</b>                 | 2,400,000        | 1,800,000        | 1,200,000        | 600,000           | -                 |
| <b>รวมหนี้สิน</b>                     | <b>2,400,000</b> | <b>1,800,000</b> | <b>1,200,000</b> | <b>600,000</b>    | <b>-</b>          |
| <b>ส่วนของผู้ถือหุ้น</b>              |                  |                  |                  |                   |                   |
| - เงินลงทุน                           | 1,500,000        | 1,500,000        | 1,500,000        | 1,500,000         | 1,500,000         |
| - กำไรสะสม                            | -1,621,600       | -450,880         | 4,507,694        | 10,416,289        | 17,371,222        |
| รวมส่วนของผู้ถือหุ้น                  | -121,600         | 1,049,120        | 6,007,694        | 11,916,289        | 18,871,222        |
| <b>รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น</b> | <b>2,278,400</b> | <b>2,849,120</b> | <b>7,207,694</b> | <b>12,516,289</b> | <b>18,871,222</b> |

## 5.6 งบกระแสเงินสด

ตารางที่ 5.9 : ประมาณการงบกระแสเงินสด

หน่วย : บาท

| กระแสเงินสดสุทธิ | ปีที่ 1    | ปีที่ 2   | ปีที่ 3   | ปีที่ 4   | ปีที่ 5   |
|------------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| - กำไรสุทธิ      | -1,621,600 | 1,170,720 | 4,958,574 | 5,908,595 | 6,954,933 |
| - ค่าเสื่อมราคา  | 500,000    | 500,000   | 500,000   | 500,000   | 500,000   |
| กระแสเงินสดสุทธิ | -1,121,600 | 1,670,720 | 5,458,574 | 6,408,595 | 7,454,933 |

## 5.7 การวิเคราะห์ห้บจ่ายลงทุน

การจัดทำงบจ่ายลงทุนจะอาศัยข้อมูลที่ได้จากประมาณการงบกำไรขาดทุนและประมาณการงบแสดงฐานะทางการเงินที่ได้กล่าวข้างต้นโดยมีวิธีการ ดังนี้

**5.7.1 ระยะเวลาการคืนทุน (Payback Period)** เป็นการวัดมูลค่าการลงทุนแบบง่ายโดยดูผลตอบแทนเป็นตัวเงินที่จะได้รับกลับคืนในแต่ละปี เทียบกับเงินลงทุนเพื่อให้ทราบว่าได้รับเงินลงทุนคืนในระยะเวลาเท่าใด ตามข้อมูลในตารางที่ 5.10

ตารางที่ 5.10 : ระยะเวลาคืนทุน (Payback Period)

| รายการ                                   | ปีที่ 0    | ปีที่ 1    | ปีที่ 2   | ปีที่ 3   | ปีที่ 4   | ปีที่ 5   |
|------------------------------------------|------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|                                          | พ.ศ.2558   | พ.ศ.2559   | พ.ศ.2560  | พ.ศ.2561  | พ.ศ.2562  | พ.ศ.2563  |
| Cash Flow                                | -4,500,000 | -1,121,600 | 1,670,720 | 5,458,574 | 6,408,595 | 7,454,933 |
| Payback Period 2.99 ปี หรือ 2 ปี 359 วัน |            |            |           |           |           |           |

หมายเหตุ – คำนวณระยะเวลา 1 ปี เท่ากับ 360 วัน

**5.7.2 มูลค่าปัจจุบันสุทธิของการลงทุน (Net Present Value : NPV)** คือ ค่าที่แสดงให้เห็นผลต่างระหว่างมูลค่าปัจจุบันของกระแสเงินสดตลอดอายุของโครงการกับเงินลงทุนเริ่มแรก ณ อัตราผลตอบแทนที่ต้องการหรือต้นทุนโครงการ โดยกำหนด Discount Rate of Return = 3% อ้างอิงตามผลตอบแทนจากพันธบัตรรัฐบาล ( ณ เดือนพฤษภาคม 2558) ดังตารางที่ 5.11

ตารางที่ 5.11 : มูลค่าสุทธิของการลงทุน (NPV)

| รายการ               | ปีที่ 0    | ปีที่ 1    | ปีที่ 2   | ปีที่ 3   | ปีที่ 4   | ปีที่ 5   |
|----------------------|------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|                      | พ.ศ.2558   | พ.ศ.2559   | พ.ศ.2560  | พ.ศ.2561  | พ.ศ.2562  | พ.ศ.2563  |
| Cash Flow            | -4,500,000 | -1,121,600 | 1,670,720 | 5,458,574 | 6,408,595 | 7,454,933 |
| Discount Rate = 3%   |            |            |           |           |           |           |
| NPV = 12,724,170 บาท |            |            |           |           |           |           |

5.7.3 อัตราผลตอบแทนของโครงการ (Internal Rate of Return) หมายถึง อัตราผลตอบแทนที่ได้รับจากการเลือกลงทุนในโครงการ โดยพิจารณาค่าของเงินที่ได้รับแต่ละปี การหาอัตราผลตอบแทนของโครงการลงทุน (IRR) คำนวณจาก Function ในโปรแกรม Microsoft Excel ได้เท่ากับ 44.39%

การประเมินงบจ่ายการลงทุนด้วยวิธีการข้างต้นสามารถสรุปตามดังนี้

ตารางที่ 5.12 : ผลประเมินโครงการลงทุน

| วิธีการประเมิน | ผลการประเมิน              |
|----------------|---------------------------|
| NPV            | 12,724,170 บาท            |
| IRR            | 44.39%                    |
| PB             | 2.99 ปี หรือ 2 ปี 359 วัน |

จากตารางผลการประเมินโครงการลงทุนด้วยวิธีการข้างต้นพบว่า โครงการมีความน่าสนใจ เนื่องจาก สามารถสร้างผลตอบแทนได้และมีระยะเวลาคืนทุนไม่นานนัก

## 5.8 การวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน

การวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงินเป็นการรายงานทางการเงิน เพื่อ เปรียบเทียบความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรในงบการเงิน เพื่อนำมาวิเคราะห์ความสามารถทางการเงินของธุรกิจที่จะลงทุนรวมทั้งนำมาเปรียบเทียบเพื่อดูถึงความสามารถกับธุรกิจที่อยู่ในอุตสาหกรรมเดียวกัน รวมถึงนำไปใช้กำหนดกลยุทธ์ของธุรกิจในอนาคต โดยมีรายละเอียดตามตารางที่ 5.13

ตารางที่ 5.13 : อัตราส่วนทางการเงิน

| รายการ                                            | ปีที่ 1  | ปีที่ 2 | ปีที่ 3 | ปีที่ 4 | ปีที่ 5 |
|---------------------------------------------------|----------|---------|---------|---------|---------|
| <b>1. วัดสภาพคล่องทางการเงิน</b>                  |          |         |         |         |         |
| - อัตราส่วนเงินทุนหมุนเวียน (เท่า)                | -        | -       | -       | -       | -       |
| - อัตราส่วนเงินทุนหมุนเวียนเร็ว (เท่า)            | -        | -       | -       | -       | -       |
| <b>2. วัดความสามารถในการทำกำไร</b>                |          |         |         |         |         |
| - อัตรากำไรขั้นต้น                                | 35.29%   | 43.78%  | 49.81%  | 50.25%  | 50.67%  |
| - อัตรากำไรจากการดำเนินงาน                        | -12.75%  | 10.95%  | 27.34%  | 29.25%  | 31.01%  |
| - อัตรากำไรสุทธิ                                  | -15.64%  | 7.53%   | 21.26%  | 23.03%  | 24.64%  |
| - อัตราผลตอบแทนสุทธิต่อสินทรัพย์รวม               | -71.17%  | 41.09%  | 68.80%  | 47.21%  | 36.85%  |
| - อัตราผลตอบแทนสุทธิต่อส่วนของผู้ถือหุ้น          | 1333.55% | 111.59% | 82.54%  | 49.58%  | 36.85%  |
| <b>3. วัดประสิทธิภาพการจัดการเงินทุนหมุนเวียน</b> |          |         |         |         |         |
| - อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์รวม                | 4.55     | 5.46    | 3.24    | 2.05    | 1.50    |
| - ระยะเวลาในการจัดเก็บหนี้ (วัน)                  | -        | -       | -       | -       | -       |
| - ระยะเวลาในการชำระหนี้เจ้าหนี้การค้า (วัน)       | -        | -       | -       | -       | -       |
| - ระยะเวลาในการเก็บสินค้าคงคลัง (วัน)             | 5.03     | 5.65    | 6.22    | 6.26    | 6.31    |
| <b>4. วัดความสามารถในการชำระหนี้และความเสี่ยง</b> |          |         |         |         |         |
| - อัตราส่วนหนี้สินต่อสินทรัพย์รวม                 | 1.05     | 0.63    | 0.17    | 0.05    | -       |
| - อัตราส่วนหนี้สินต่อทุน (เท่า)                   | -19.74   | 1.72    | 0.20    | 0.05    | -       |
| - อัตราส่วนความสามารถชำระดอกเบี้ยจ่าย (เท่า)      | -4.41    | 7.10    | 35.43   | 62.55   | 145.89  |

### 5.9 การประเมินผลการควบคุม

ทางบริษัทจะติดตามประเมินผลการดำเนินงานเป็นทุกไตรมาส เพื่อประเมินประสิทธิภาพของกลยุทธ์ของบริษัท นำไปใช้ในการบริหารจัดการเพื่อให้บรรลุเป้าหมาย และปรับเปลี่ยนกลยุทธ์ให้เหมาะสมหากผลการดำเนินงานไม่เป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้



## บทที่ 6

### แผนควบคุมความเสี่ยง

เนื่องจากธุรกิจร้านอาหารเป็นธุรกิจที่มีคู่แข่งจำนวนมาก ไม่ว่าจะเป็นคู่แข่งทางตรงซึ่งเป็นร้านอาหารประเภทเดียวกันหรือคู่แข่งทางอ้อมที่เป็นกลุ่มธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารมากมาย นอกจากนี้ธุรกิจร้านอาหารยังสามารถให้ผู้ประกอบการรายใหม่เข้าสู่อุตสาหกรรมได้ไม่ยากนักจึงทำให้อุตสาหกรรมร้านอาหารมีการแข่งขันกันอย่างรุนแรง ดังนั้นทางบริษัทจึงจำเป็นต้องมีแผนฉุกเฉินเพื่อรับมือความเสี่ยงที่จะเกิดขึ้นดังต่อไปนี้

#### 6.1 ความเสี่ยงด้านกลุ่มเป้าหมายไม่ใช้บริการ

เนื่องจากร้านอาหารเมืองเพชรเปิดให้บริการใหม่ อาจยังไม่เป็นที่รู้จักของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่จะมาใช้บริการของร้าน จึงทำให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายเกิดความลังเลในการเลือกใช้บริการของร้าน ดังนั้นทางร้านจึงเตรียมแผนควบคุมความเสี่ยงด้านกลุ่มเป้าหมายไม่ใช้บริการดังนี้

**6.1.1 จัดทำประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ** เช่น รายการโทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร และสื่อออนไลน์ต่างๆ เพื่อกระตุ้นให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายหรือผู้บริโภครับรู้ข้อมูลผลิตภัณฑ์และบริการต่างๆของร้านอาหารเมืองเพชรมากขึ้นจนหันมาเลือกใช้บริการ

**6.1.2 จัดทำกิจกรรมส่งเสริมการตลาด** เช่น มีการแจกคูปองส่วนลด 10% ให้แหล่งสถานที่ทำงาน หรือ สถาบันการศึกษา เพื่อกระตุ้นให้ผู้บริโภคมาใช้บริการเพิ่มขึ้น รวมไปถึงการให้ลูกค้าที่มาใช้บริการได้เสี่ยงโชครับส่วนลดพิเศษ 20-50% ในการรับประทานอาหารครั้งต่อไป เพื่อกระตุ้นให้เกิดการใช้บริการซ้ำ

**6.1.3 นำเสนอสินค้าตัวอย่างบริเวณหน้าร้าน** เพื่อใช้ผู้ที่เดินสัญจรผ่านไปมาได้ชิมสินค้าของทางร้าน เช่น แกงส้มใบชะคราม ขนมต่างๆ เป็นต้น



## 6.2 ความเสี่ยงด้านยอดขายต่ำกว่าที่คาดการณ์

ร้านอาหารเมืองเพชร อาจประสบปัญหายอดขายต่ำกว่าที่คาดการณ์ไว้ อันเนื่องจากผลกระทบทางเศรษฐกิจโดยรวม หรือ รสนิยมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลง ทำให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายลดจำนวนการใช้บริการของร้านลง ซึ่งทางร้านมาแผนดำเนินการดังนี้

**6.2.1 ปรับเปลี่ยนรายการอาหารตามฤดูกาลในเหมาะสม** เช่น เพิ่มไอศกรีมและน้ำแข็งไสในช่วงฤดูร้อน เพิ่มเมนูหม้อไฟในฤดูหนาว หรือเพิ่มขนมบัวลอยน้ำขิงในฤดูฝน เป็นต้น

**6.2.2 ปรับลดรายการอาหารที่ไม่ได้รับความนิยมออกจากเมนู** เพื่อจะได้ลดค่าใช้จ่ายของวัตถุดิบที่แตกต่างจากรายการอาหารที่ได้รับความนิยม

## 6.3 ความเสี่ยงด้านค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน

ทางร้านอาจประสบปัญหาค่าใช้จ่ายที่เพิ่มมากขึ้น อันมีผลมาจากนโยบายทางเศรษฐกิจ เช่น การปรับเพิ่มค่าแรงขั้นต่ำ หรือ ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง ทำให้ส่งผลกระทบต่อค่าจ้างพนักงานและต้นทุนวัตถุดิบต่างๆสูงขึ้น ดังนั้นบริษัทจึงมีแผนจัดการความเสี่ยงด้านค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานดังนี้

**6.3.1 ปรับจำนวนพนักงานให้เหมาะสมกับยอดขายของร้าน** โดยพิจารณาจากสถิติยอดขายเป็นรายวันเพื่อกำหนดจำนวนพนักงานที่สอดคล้องกับจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการในแต่ละวัน เช่น วันธรรมดาจะกำหนดตารางงานแบบเป็นกะ โดยให้พนักงานบางส่วนเข้าทำงานและบางส่วนได้หยุดพักผ่อน และวันหยุดราชการ(วันหยุดนักขัตฤกษ์)ให้พนักงานเข้างานพร้อมเพียงกันทุกคน โดยคาดว่าแผนการดังกล่าวจะสามารถควบคุมค่าใช้จ่ายแรงงานได้ดียิ่งขึ้น

**6.3.2 หาวัตถุดิบทดแทนกรณีที่วัตถุดิบหลักมีราคาสูงขึ้น** แต่ไม่ทำให้คุณภาพและรสชาติของอาหารเปลี่ยนแปลง เช่น ไขมันฝรั่งแทนแคโรท เป็นต้น

## 6.4 ความเสี่ยงด้านบุคลากร

ธุรกิจร้านอาหารถือเป็นธุรกิจให้บริการแก่ลูกค้า เพื่อให้ลูกค้าเกิดความพึงพอใจสูงสุด จากคุณภาพของสินค้าไม่ว่าจะเป็นอาหาร และบรรยากาศของร้าน แต่ยังมีการปฏิสัมพันธ์ระหว่างพนักงานกับลูกค้าก็เป็นปัจจัยสำคัญในการสร้างความพึงพอใจของลูกค้าเหล่านั้น ซึ่งทางบริษัทฯ มีแผนควบคุมความเสี่ยงด้านบุคลากร ดังต่อไปนี้

**6.4.1 กรณีพนักงานไม่สามารถในการต้อนรับลูกค้า** ทางบริษัทฯจะมีการจัดอบรมพนักงานพร้อมมีการประเมินจากหัวหน้าและพนักงานที่เลี้ยงก่อนให้พนักงานใหม่ปฏิบัติงานจริง

**6.4.2 กรณีพนักงานลาออกเป็นจำนวนมาก หรือ มี Turn-Over rate สูง** ทางบริษัทฯจะประเมินหาสาเหตุของปัญหาก่อนเป็นลำดับแรก เพื่อนำมาปรับกับนโยบายของฝ่ายบุคลากรตั้งแต่เรื่องการสรรหา การคัดเลือก ค่าจ้างและสวัสดิการ รวมไปถึงการประเมินผลของพนักงาน พร้อมสร้างบรรยากาศการทำงานให้พนักงานรู้สึกผ่อนคลายและมีความสุขกับการทำงาน เช่น การสรรหาและคัดเลือกผู้สมัครที่อยู่ในพื้นที่ใกล้เคียงกับร้านเพื่อให้พนักงานไม่ลำบากในการเดินทางมาทำงาน, มีสวัสดิการอาหารกลางวันโดยให้พนักงานไหว้ตรายการอาหารให้แม่ครัวทำเป็นมื้ออาหารกลางวันเลี้ยงพนักงาน, มีสวัสดิการรถรับส่งพนักงานแก่พนักงานที่ทำงานกะดึก เป็นต้น

## 6.5 ความเสี่ยงด้านเงินทุนหมุนเวียน

ช่วงที่ร้านเปิดให้บริการในเดือนแรก อาจประสบปัญหาที่มีลูกค้าน้อยและยอดขายไม่ตรงตามเป้าหมายที่วางไว้ ทำให้บริษัทฯประสบปัญหาค่าใช้จ่ายมากกว่ารายรับ กระแสเงินสดของร้านลดต่ำลง เกิดปัญหาขาดสภาพคล่องขึ้นได้ ทางบริษัทฯจึงมีแผนควบคุมความเสี่ยงด้านเงินทุนหมุนเวียน ดังนี้

**6.5.1 ขววงเงินเบิกเกินบัญชีจากธนาคาร** เป็นจำนวนเงิน 2 ล้านบาท โดยนำโฉนดที่ดินสำนักงานไปค้ำประกันวงเงิน

**6.5.2 ขอเงินกู้ระยะสั้นกับคณะผู้ถือหุ้นของบริษัทฯ** ในจำนวนที่สอดคล้องกับค่าใช้จ่ายที่จะเกิดภายใน 6 เดือนของกิจการร้านอาหาร

## บรรณานุกรม

- ศูนย์วิจัยกสิกรไทย. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://www.kasikornresearch.com/th/k-econanalysis>. วันที่สืบค้น 11 ก.พ. 2558.
- สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.sme.go.th/>. วันที่สืบค้น 10 มี.ค. 2558
- สำนักบริหารการทะเบียน. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://stat.bora.dopa.go.th/stat/>. วันที่สืบค้น 13 เม.ย. 2558.
- สรุปผลที่สำคัญการสำรวจภาวะเศรษฐกิจและสังคมครัวเรือน พ.ศ.2556 สำนักงานสถิติแห่งชาติ. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://service.nso.go.th/>. วันที่สืบค้น 15 เม.ย. 2558.
- พัชสันต์ เต็ง. แผนธุรกิจ อาหารจานด่วน (ฟาสต์ฟู้ด) ประเภทฮอทดอก บริษัท บางกอก ฮอทดอก จำกัด BANGKOK HOT DOGS, สารนิพนธ์ปริญญาการจัดการมหาบัณฑิต สาขาการจัดการธุรกิจ วิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล; 2557.
- พิชญญาณ์ นิธิพรทิพานนท์. แผนธุรกิจ ร้านชาบูได้หวัน บุฟเฟ่ต์, สารนิพนธ์ปริญญาการจัดการมหาบัณฑิต สาขาการจัดการธุรกิจ วิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล; 2557.
- วนิดา สิงจาวลา. แผนธุรกิจร้านอาหารเนื้อย่าง-หมูย่าง “โนบิตะ”, สารนิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยกรุงเทพ; 2554.



ภาคผนวก ก

พระราชบัญญัติ

การสาธารณสุข

พ.ศ. ๒๕๓๕

ภูมิพลอดุลยเดช ป.ร.

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๓๕

เป็นปีที่ ๔๓ ในรัชกาลปัจจุบัน

พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช มีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ ให้ประกาศว่า

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการใช้อุจจาระเป็นปุ๋ย

จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชบัญญัติขึ้นไว้โดยคำแนะนำและยินยอมของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ ทำหน้าที่รัฐสภา ดังต่อไปนี้

มาตรา ๑ พระราชบัญญัตินี้เรียกว่า “พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕”

มาตรา ๒ พระราชบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

มาตรา ๓ ให้ยกเลิก

- (๑) พระราชบัญญัติสาธารณสุข พุทธศักราช ๒๔๘๔
- (๒) พระราชบัญญัติสาธารณสุข (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๔๙๕
- (๓) พระราชบัญญัติสาธารณสุข (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๔๙๓
- (๔) พระราชบัญญัติสาธารณสุข (ฉบับที่ ๔) พ.ศ. ๒๕๐๕

(๕) พระราชบัญญัติสาธารณสุข (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๒๓

(๖) พระราชบัญญัติควบคุมการใช้อุจจาระเป็นปุ๋ย พุทธศักราช ๒๕๔๐

(๗) พระราชบัญญัติควบคุมการใช้อุจจาระเป็นปุ๋ย (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.

๒๕๔๔

(๘) พระราชบัญญัติควบคุมการใช้อุจจาระเป็นปุ๋ย (ฉบับที่ ๓) พ.ศ.

๒๕๕๓

มาตรา ๔ ในพระราชบัญญัตินี้

“**สิ่งปฏิกูล**” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใด ซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

“**มูลฝอย**” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า กุ้งพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหารเก่า มูลสัตว์ หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่น

“**ที่หรือทางสาธารณะ**” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

“**อาคาร**” หมายความว่า ดึก บ้าน เรือน โรง ร้าน แพ คลังสินค้า สำนักงาน หรือสิ่งที่สร้างขึ้น อย่างอื่นซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยได้

“**ตลาด**” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ยุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสี้ยวๆ ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ยุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

“**สถานที่จำหน่ายอาหาร**” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็น

การจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

**“สถานที่สะสมอาหาร”** หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใดซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

**“ราชการส่วนท้องถิ่น”** หมายความว่า เทศบาล สุขาภิบาล องค์การบริหารส่วนจังหวัด กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา หรือองค์การปกครองท้องถิ่นอื่นที่กฎหมายกำหนดให้เป็นราชการส่วนท้องถิ่น

**“ข้อกำหนดของท้องถิ่น”** หมายความว่า ข้อบัญญัติ เทศบัญญัติ หรือข้อบังคับซึ่งตราขึ้นโดยราชการส่วนท้องถิ่น

**“เจ้าพนักงานท้องถิ่น”** หมายความว่า

- (๑) นายกเทศมนตรีสำหรับในเขตเทศบาล
- (๒) ประธานกรรมการสุขาภิบาลสำหรับในเขตสุขาภิบาล
- (๓) ผู้ว่าราชการจังหวัดสำหรับในเขตองค์การบริหารส่วนจังหวัด
- (๔) ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครสำหรับในเขตกรุงเทพมหานคร
- (๕) ปลัดเมืองพัทยาสำหรับในเขตเมืองพัทยา
- (๖) หัวหน้าผู้บริหารท้องถิ่นขององค์การปกครองท้องถิ่นอื่นที่กฎหมายกำหนดให้เป็นราชการส่วนท้องถิ่นสำหรับในเขตราชการส่วนท้องถิ่นนั้น

**“เจ้าพนักงานสาธารณสุข”** หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

**“คณะกรรมการ”** หมายความว่า คณะกรรมการสาธารณสุข

**“รัฐมนตรี”** หมายความว่า รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้

**มาตรา ๕** ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขรักษาการตามพระราชบัญญัตินี้และให้มีอำนาจแต่งตั้งเจ้าพนักงานสาธารณสุข กับออกกฎกระทรวงกำหนดค่าธรรมเนียมหรือยกเว้นค่าธรรมเนียม และกำหนดกิจการอื่นเพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

กฎกระทรวงนั้น เมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้วให้ใช้บังคับได้



## หมวด ๑

### บททั่วไป

**มาตรา ๖** เพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้ ให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการมีอำนาจออกกฎกระทรวงดังต่อไปนี้

(๑) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และมาตรการในการควบคุมหรือกำกับดูแลสำหรับกิจการหรือการดำเนินการในเรื่องต่าง ๆ ตามพระราชบัญญัตินี้

(๒) กำหนดมาตรฐานสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน และวิธีการดำเนินการเพื่อตรวจสอบควบคุมหรือกำกับดูแล หรือแก้ไขสิ่งที่จะมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

กฎกระทรวงตามวรรคหนึ่งจะกำหนดให้ใช้บังคับเป็นการทั่วไปของทุกท้องถิ่น หรือให้ใช้บังคับเฉพาะท้องถิ่นใดท้องถิ่นหนึ่งได้

**มาตรา ๗** เมื่อมีกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๖ ใช้บังคับในท้องถิ่นใดให้ราชการส่วนท้องถิ่นหรือเจ้าพนักงานท้องถิ่นซึ่งมีกิจการหรือการดำเนินการตามกฎกระทรวงดังกล่าวอยู่ในเขตอำนาจของท้องถิ่นนั้นดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎกระทรวง ในการนี้ หากมีกรณีจำเป็นให้ข้าราชการส่วนท้องถิ่นออกข้อกำหนดของท้องถิ่น หรือแก้ไขปรับปรุงข้อกำหนดของท้องถิ่นที่ใช้บังคับอยู่ก่อนมีกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๖ เพื่อกำหนดรายละเอียดการดำเนินการในเขตท้องถิ่นนั้นให้เป็นไปตามกฎกระทรวงดังกล่าวได้

ข้อกำหนดของท้องถิ่นใดขัดหรือแย้งกับกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๖ ให้บังคับตามกฎกระทรวงนั้น ทั้งนี้ เว้นแต่ในกรณีที่มีความจำเป็นหรือมีเหตุผลเป็นพิเศษเฉพาะท้องถิ่น ราชการส่วนท้องถิ่นอาจออกข้อกำหนด

ของท้องถิ่นในเรื่องใดขัดหรือแย้งกับที่กำหนดในกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๖ ได้เมื่อได้รับความเห็นชอบจากคณะกรรมการและได้รับอนุมัติจากรัฐมนตรี

**มาตรา ๘** ในกรณีที่เกิดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าจะเกิดความเสียหายอย่างร้ายแรงต่อสภาวะ

ความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชนซึ่งจำเป็นต้องมีการแก้ไขโดยเร่งด่วน ให้อธิบดีกรมอนามัยมีอำนาจออกคำสั่งให้เจ้าของวัตถุหรือบุคคลซึ่งเกี่ยวข้องกับการก่อให้เกิดหรืออาจเกิดความเสียหายดังกล่าว ระงับการกระทำหรือให้กระทำการใด ๆ เพื่อแก้ไขหรือป้องกันความเสียหายเช่นว่านั้นได้ตามที่เห็นสมควรถ้าบุคคลซึ่งได้รับคำสั่งตามวรรคหนึ่งไม่

ปฏิบัติตามคำสั่งภายในระยะเวลาตามสมควร อธิบดีกรมอนามัยจะสั่งให้เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติใด ๆ เพื่อแก้ไขหรือป้องกันความเสียหายดังกล่าวนั้นแทนก็ได้ ในการนี้ให้เจ้าพนักงานสาธารณสุขใช้ความระมัดระวังตามสมควรแก่พฤติการณ์ และบุคคลซึ่งได้รับคำสั่งดังกล่าวต้องเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายสำหรับงานนั้น

ในจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร ให้อธิบดีกรมอนามัยแจ้งแก่ผู้ว่าราชการจังหวัดเพื่อสั่งให้นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดปฏิบัติตามความในวรรคสองสำหรับในเขตท้องที่จังหวัดนั้น

## หมวด ๒

### คณะกรรมการสาธารณสุข

มาตรา ๕ ให้มีคณะกรรมการคณะหนึ่งเรียกว่า “คณะกรรมการสาธารณสุข” ประกอบด้วยปลัดกระทรวงสาธารณสุขเป็นประธานกรรมการ อธิบดีกรมการแพทย์ อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ อธิบดีกรมควบคุมโรคติดต่อ เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา อธิบดีกรมการปกครอง อธิบดีกรมตำรวจ อธิบดีกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน อธิบดีกรมโรงงานอุตสาหกรรม อธิบดีกรมวิชาการเกษตร เลขาธิการคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ ปลัดกรุงเทพมหานคร และผู้ทรงคุณวุฒิอื่นไม่เกินห้าคน ซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งจาก ผู้มีความรู้ความสามารถหรือประสบการณ์ในการสาธารณสุขเป็นกรรมการและอธิบดีกรมอนามัยเป็นกรรมการและเลขานุการ

มาตรา ๑๐ ให้คณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ดังต่อไปนี้

(๑) เสนอความเห็นต่อรัฐมนตรีในการกำหนดนโยบาย แผนงานและมาตรการเกี่ยวกับการสาธารณสุข และพิจารณาให้ความเห็นในเรื่องใด ๆ เกี่ยวกับการสาธารณสุขตามที่รัฐมนตรีมอบหมาย

(๒) ศึกษา วิเคราะห์และให้ความเห็นต่อรัฐมนตรีในการปรับปรุงกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับและคำสั่งเกี่ยวกับการสาธารณสุข

(๓) ให้คำแนะนำต่อรัฐมนตรีในการออกกฎกระทรวง และต่อราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อกำหนดของท้องถิ่น

(๔) ให้คำปรึกษาแนะนำแก่เจ้าพนักงานท้องถิ่นในการปฏิบัติตามพระราชบัญญัตินี้

(๕) กำหนดโครงการและประสานระหว่างส่วนราชการส่วนท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินการตามพระราชบัญญัตินี้

(๖) ควบคุมสอดส่องการปฏิบัติหน้าที่ของส่วนราชการที่มีอำนาจหน้าที่ในการปฏิบัติตามกฎหมายเกี่ยวกับการสาธารณสุขเพื่อรายงานต่อรัฐมนตรี

(๗) ปฏิบัติการอื่นใดตามที่กฎหมายกำหนดไว้ให้เป็นอำนาจหน้าที่คณะกรรมการ

มาตรา ๑๑ ในกรณีที่ปรากฏแก่คณะกรรมการว่าราชการส่วนท้องถิ่นหรือเจ้าพนักงานท้องถิ่น ซึ่งมีเขตอำนาจในท้องถิ่นใด ไม่ดำเนินการตามอำนาจหน้าที่ที่กำหนดไว้ตามพระราชบัญญัตินี้โดยไม่มีเหตุผลอันสมควรให้คณะกรรมการแจ้งต่อผู้มีอำนาจควบคุมดูแลการปฏิบัติราชการของราชการส่วนท้องถิ่นหรือเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น เพื่อสั่งให้ราชการส่วนท้องถิ่นหรือเจ้าพนักงานท้องถิ่นดำเนินการตามอำนาจหน้าที่หรือแก้ไขการดำเนินการให้เป็นไปโดยถูกต้องภายในระยะเวลาที่เห็นสมควร

มาตรา ๑๒ กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิมีวาระอยู่ในตำแหน่งคราวละสองปี  
กรรมการซึ่งพ้นจากตำแหน่งอาจได้รับแต่งตั้งอีกได้

มาตรา ๑๓ นอกจากการพ้นจากตำแหน่งตามวาระตามมาตรา ๑๒ กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิพ้นจากตำแหน่ง เมื่อ

(๑) ตาย

(๒) ลาออก

(๓) รัฐมนตรีให้ออก

(๔) เป็นบุคคลล้มละลาย

(๕) เป็นคนไร้ความสามารถหรือคนเสมือนไร้ความสามารถ

(๖) ได้รับโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่เป็นโทษสำหรับความผิดที่ได้กระทำโดยประมาทหรือความผิดลหุโทษ

มาตรา ๑๔ ในกรณีที่มีการแต่งตั้งกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิในระหว่างที่กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ ซึ่งแต่งตั้งไว้แล้วยังมีวาระอยู่ในตำแหน่ง ไม่ว่าจะเป็นการแต่งตั้งเพิ่มขึ้นหรือแต่งตั้ง

ซ่อม ให้ผู้ได้รับแต่งตั้งนั้นอยู่ในตำแหน่งเท่ากับวาระที่เหลืออยู่ของกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งแต่งตั้งไว้แล้วนั้น หรือของกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งตนแทน แล้วแต่กรณี

**มาตรา ๑๕** การประชุมคณะกรรมการต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนกรรมการทั้งหมดจึงจะเป็นองค์ประชุม ถ้าประธานกรรมการไม่อยู่ในที่ประชุม ให้กรรมการที่มาประชุมเลือกกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานในที่ประชุมการวินิจฉัยชี้ขาดของที่ประชุมให้ถือเสียงข้างมาก กรรมการคนหนึ่งให้มีเสียงหนึ่งในการลงคะแนนถ้าคะแนนเสียงเท่ากันให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มขึ้นอีกเสียงหนึ่งเป็นเสียงชี้ขาด

**มาตรา ๑๖** ให้คณะกรรมการมีอำนาจแต่งตั้งคณะอนุกรรมการเพื่อพิจารณาหรือปฏิบัติการตามที่คณะกรรมการมอบหมาย และให้นำมาตรา ๑๕ มาใช้บังคับแก่การประชุมของคณะอนุกรรมการโดยอนุโลม

**มาตรา ๑๗** ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ ให้คณะกรรมการมีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือเรียกให้บุคคลหนึ่งบุคคลใดมาให้ถ้อยคำ หรือให้ส่งเอกสารหรือหลักฐานที่เกี่ยวข้องหรือวัตถุใด ๆ มาเพื่อใช้ประกอบการพิจารณาได้ ในกรณีที่เห็นสมควรคณะกรรมการอาจมอบหมายให้คณะอนุกรรมการซึ่งได้รับการแต่งตั้งตามมาตรา ๑๖ คณะหนึ่งคณะใด เป็นผู้มีความออกคำสั่งดังกล่าวแทนคณะกรรมการเพื่อใช้ประกอบการพิจารณาเรื่องที่อยู่ในอำนาจหน้าที่ของคณะอนุกรรมการนั้นได้

### หมวด ๓

#### การกำจัดสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย

**มาตรา ๑๘** การกำจัดสิ่งปฏิกูลและมูลฝอยในเขตราชการส่วนท้องถิ่นใดให้เป็นอำนาจหน้าที่ของราชการส่วนท้องถิ่นนั้น

ในกรณีที่มิเหตุอันสมควร ราชการส่วนท้องถิ่นอาจมอบให้บุคคลใดดำเนินการตามวรรคหนึ่งแทนภายใต้การควบคุมดูแลของราชการส่วนท้องถิ่นหรืออาจอนุญาตให้บุคคลใดเป็นผู้ดำเนินการกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยตามมาตรา ๑๕ ก็ได้

**มาตรา ๑๙** ห้ามมิให้ผู้ใดดำเนินการรับทำการเก็บ ขน หรือกำจัดสิ่งปฏิกูล หรือมูลฝอยโดยทำเป็นธุรกิจหรือโดยได้รับประโยชน์ตอบแทนด้วยการคิดค่าบริการ เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

**มาตรา ๒๐** เพื่อประโยชน์ในการรักษาความสะอาดและการจัดระเบียบในการเก็บ ขน และกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่น ดังต่อไปนี้

(๑) ห้ามการถ่าย เท ทิ้ง หรือทำให้มีขึ้นในที่หรือทางสาธารณะซึ่งสิ่ง ปฏิกูลหรือมูลฝอยนอกจากในที่ที่ราชการส่วนท้องถิ่นจัดไว้ให้

(๒) กำหนดให้มีที่รองรับสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยตามที่หรือทางสาธารณะ และสถานที่เอกชน

(๓) กำหนดวิธีการเก็บ ขน และกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยหรือให้ เจ้าของหรือผู้ครอบครองอาคารหรือสถานที่ใด ๆ ปฏิบัติให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามสภาพหรือ ลักษณะการใช้อาคารหรือสถานที่นั้น ๆ

(๔) กำหนดอัตราค่าธรรมเนียมการให้บริการของราชการส่วนท้องถิ่น ในการเก็บและขนสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยไม่เกินอัตราตามที่กำหนดในกฎกระทรวง

(๕) กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการเก็บ ขน และกำจัด สิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยเพื่อให้ผู้รับใบอนุญาตตามมาตรา ๑๕ ปฏิบัติ ตลอดจนกำหนดอัตราค่าบริการ ขึ้นสูงตามลักษณะการให้บริการที่ผู้รับใบอนุญาตตามมาตรา ๑๕ จะพึงเรียกเก็บได้

(๖) กำหนดการอื่นใดที่จำเป็นเพื่อให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ

**หมวด ๔**

**สุขลักษณะของอาคาร**

**มาตรา ๒๑** เมื่อปรากฏแก่เจ้าพนักงานท้องถิ่นว่าอาคารหรือส่วนของอาคารใดหรือสิ่ง หนึ่งสิ่งใด ซึ่งต่อเนื่องกับอาคาร มีสภาพชำรุดทรุดโทรม หรือปล่อยให้สภาพปรักหักพังจนอาจเป็น อันตรายต่อสุขภาพของผู้อยู่อาศัยหรือมีลักษณะ ไม่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะของการใช้เป็นที่อยู่อาศัย ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองอาคารนั้นจัดการ แก้ไข เปลี่ยนแปลง รื้อถอนอาคารหรือสิ่งหนึ่งสิ่งใดซึ่งต่อเนื่องกับอาคารทั้งหมดหรือแต่บางส่วน หรือจัดการอย่างอื่นตามความจำเป็นเพื่อมิให้เป็นอันตรายต่อสุขภาพ หรือให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ภายในเวลาซึ่งกำหนดให้ตามสมควร

**มาตรา ๒๒** เมื่อปรากฏแก่เจ้าพนักงานท้องถิ่นว่าอาคารใดมีสินค้า เครื่องเรือนหรือสัมภาระสะสมไว้มากเกินสมควร หรือจัดสิ่งของเหล่านั้นซับซ้อนกันเกินไป จนอาจเป็นเหตุให้เป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์ให้โทษใด ๆ หรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้อยู่อาศัยหรือไม่ถูกต้องด้วยลักษณะของการใช้เป็นที่อยู่อาศัยให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองอาคารย้ายสินค้า เครื่องเรือนหรือสัมภาระออกจากอาคารนั้น หรือให้จัดสิ่งของเหล่านั้นเสียใหม่ เพื่อมิให้เป็นอันตรายต่อสุขภาพ หรือให้ถูกต้องด้วยลักษณะหรือให้กำจัดสัตว์ซึ่งเป็นพาหะของโรคภายในเวลาที่กำหนดให้ตามสมควร

**มาตรา ๒๓** ในกรณีที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ออกคำสั่งให้เจ้าของ หรือผู้ครอบครองอาคารผู้ใดดำเนินการตามมาตรา ๒๑ หรือมาตรา ๒๒ และผู้นั้นละเลยไม่ปฏิบัติตามคำสั่งภายในเวลาที่กำหนดเจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจดำเนินการแทนได้ โดยเจ้าของหรือผู้ครอบครองดังกล่าวต้องเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายสำหรับกรนั้น

**มาตรา ๒๔** เพื่อประโยชน์ในการควบคุมมิให้อาคารใดมีคนอยู่มากเกินไปจนอาจจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้อยู่ในอาคารนั้น ให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการมีอำนาจประกาศในราชกิจจานุเบกษากำหนดจำนวนคนต่อจำนวนพื้นที่ของอาคารที่ถือว่ามีคนอยู่มากเกินไป ทั้งนี้โดยคำนึงถึงสภาพความเจริญจำนวนประชากรและย่านชุมชนของแต่ละท้องถิ่น

เมื่อมีประกาศของรัฐมนตรีตามวรรคหนึ่งแล้ว ห้ามมิให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองอาคารตามประกาศนั้นยอมหรือจัดให้อาคารของตนมีคนอยู่เกินจำนวนที่รัฐมนตรีกำหนด

## หมวด ๕

### เหตุรำคาญ

**มาตรา ๒๕** ในกรณีที่มีเหตุอันอาจก่อให้เกิดความเดือดร้อนแก่ผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียงหรือผู้ที่ต้องประสบกับเหตุนั้นดังต่อไปนี้ ให้ถือว่าเป็นเหตุรำคาญ

(๑) แหล่งน้ำ ทางระบายน้ำ ที่อาบน้ำ ส้วม หรือที่ใส่มูลหรือเถ้า หรือสถานที่อื่นใด ซึ่งอยู่ในทำเลไม่เหมาะสม สกปรก มีการสะสมหรือหมักหมมสิ่งของมีการเททิ้งสิ่งใดเป็นเหตุให้มีกลิ่นเหม็นหรือละอองเป็นพิษ หรือเป็นหรือน่าจะเป็นที่เพาะพันธุ์พาหะนำโรค หรือก่อให้เกิดความเสื่อมหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๒) การเลี้ยงสัตว์ในที่หรือโดยวิธีใด หรือมีจำนวนเกินสมควรจนเป็นเหตุให้เสื่อม หรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ



(๓) อาคารอันเป็นที่อยู่ของคนหรือสัตว์ โรงงานหรือสถานที่ประกอบกิจการใดไม่มีการระบายอากาศ การระบายน้ำ การกำจัดสิ่งปฏิกูล หรือการควบคุมสารเป็นพิษหรือมีแต่ไม่มีการควบคุมให้ปราศจากกลิ่นเหม็นหรือละอองสารเป็นพิษอย่างพอเพียงจนเป็นเหตุให้เสื่อมหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๔) การกระทำใด ๆ อันเป็นเหตุให้เกิดกลิ่น แสง รังสี เสียง ความร้อน สิ่งมีพิษ ความสั่นสะเทือนฝุ่น ละออง เขม่า เถ้า หรือกรณีอื่นใด จนเป็นเหตุให้เสื่อมหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๕) เหตุอื่นใดที่รัฐมนตรีกำหนดโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

มาตรา ๒๖ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจห้ามผู้หนึ่งผู้ใดมิให้ก่อเหตุรำคาญในที่หรือทางสาธารณะหรือสถานที่เอกชนรวมทั้งการระงับเหตุรำคาญด้วย ตลอดทั้งการดูแล ปรับปรุง บำรุงรักษาบรรดาถนน ทางบก ทางน้ำ รางระบายน้ำ คู คลอง และสถานที่ต่าง ๆ ในเขตของตนให้ปราศจากเหตุรำคาญ ในการนี้ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือเพื่อระงับ กำจัดและควบคุมเหตุรำคาญต่าง ๆ ได้

มาตรา ๒๗ ในกรณีที่มีเหตุรำคาญเกิดขึ้นหรืออาจเกิดขึ้นในที่หรือทางสาธารณะให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือให้บุคคลซึ่งเป็นต้นเหตุหรือเกี่ยวข้องกับการก่อหรืออาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญนั้น ระงับหรือป้องกันเหตุรำคาญภายในเวลาอันสมควรตามที่ระบุไว้ในคำสั่ง และถ้าเห็นสมควรจะให้กระทำโดยวิธีใดเพื่อระงับหรือป้องกันเหตุรำคาญนั้น หรือสมควรกำหนดวิธีการเพื่อป้องกันมิให้มีเหตุรำคาญเกิดขึ้นอีกในอนาคต ให้ระบุไว้ในคำสั่งได้

ในกรณีที่ปรากฏแก่เจ้าพนักงานท้องถิ่นว่าไม่มีการปฏิบัติตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามวรรคหนึ่งและเหตุรำคาญที่เกิดขึ้นอาจเกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นระงับเหตุรำคาญนั้นและอาจจัดการตามความจำเป็นเพื่อป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญนั้นขึ้นอีกโดยบุคคล ซึ่งเป็นเหตุหรือเกี่ยวข้องกับการก่อหรืออาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญต้องเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายสำหรับการจัดการนั้น

มาตรา ๒๘ ในกรณีที่มีเหตุรำคาญเกิดขึ้นในสถานที่เอกชน ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองสถานที่นั้นระงับเหตุรำคาญภายในเวลาอันสมควรตามที่ระบุไว้ในคำสั่งและถ้าเห็นว่าสมควรจะให้กระทำโดยวิธีใดเพื่อระงับเหตุรำคาญนั้น หรือสมควรกำหนดวิธีการเพื่อป้องกันมิให้มีเหตุรำคาญเกิดขึ้นในอนาคตให้ระบุไว้ในคำสั่งได้

ในกรณีที่ไม่มี การปฏิบัติตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามวรรคหนึ่ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจระงับเหตุรำคาญนั้นและอาจจัดการตามความจำเป็นเพื่อป้องกันมิให้มีเหตุ



รำคาญเกิดขึ้นอีก และถ้าเหตุรำคาญเกิดขึ้นจากการกระทำ การละเลย หรือการยินยอมของเจ้าของ หรือผู้ครอบครองสถานที่นั้นเจ้าของหรือผู้ครอบครองสถานที่ดังกล่าวต้องเป็นผู้เสียค่าใช้จ่าย สำหรับการนั้น

ในกรณีที่ปรากฏเจ้าพนักงานท้องถิ่นว่าเหตุรำคาญที่เกิดขึ้นในสถานที่เอกชนอาจเกิด อันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพ หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพ ของประชาชน เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะออกคำสั่งเป็นหนังสือห้ามมิให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองใช้ หรือยินยอมให้บุคคลใดใช้สถานที่นั้นทั้งหมดหรือบางส่วน จนกว่าจะเป็นที่พอใจแก่เจ้าพนักงาน ท้องถิ่นว่าได้มีการระงับเหตุรำคาญนั้นแล้วก็ได้

## หมวด ๖

### การควบคุมการเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์

มาตรา ๒๕ เพื่อประโยชน์ในการรักษาสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพ ของประชาชนในท้องถิ่นหรือเพื่อป้องกันอันตรายจากเชื้อโรคที่เกิดจากสัตว์ ให้ราชการส่วน ท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นกำหนดให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของพื้นที่ในเขต อำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นนั้นเป็นเขตควบคุมการเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์ได้

การออกข้อกำหนดของท้องถิ่นตามวรรคหนึ่ง ราชการส่วนท้องถิ่นอาจกำหนดให้เป็น เขตห้ามเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์บางชนิดหรือบางประเภทโดยเด็ดขาด หรือไม่เกินจำนวนที่กำหนด หรือเป็นเขตที่การเลี้ยงหรือปล่อยสัตว์บางชนิดหรือบางประเภทต้องอยู่ในภายใต้มาตรการอย่างใด อย่างหนึ่งก็ได้

มาตรา ๓๐ ในกรณีที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นพบสัตว์ในที่หรือทางสาธารณะอันเป็นการ ผิดฝ่าฝืนมาตรา ๒๕ โดยไม่ปรากฏเจ้าของ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจกักสัตว์ดังกล่าวไว้เป็นเวลา อย่างน้อยสามสิบวัน เมื่อพ้นกำหนดแล้วยังไม่มีผู้ใดมาแสดงหลักฐานการเป็นเจ้าของเพื่อรับสัตว์ ก็นั้น ให้สัตว์นั้นตกเป็นของราชการส่วนท้องถิ่นแต่ถ้าการกักสัตว์ไว้อาจก่อให้เกิดอันตรายแก่สัตว์ นั้นหรือสัตว์อื่น หรือต้องเสียค่าใช้จ่ายเกินสมควร เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะจัดการขายหรือขาย ทอดตลาดสัตว์นั้นตามควรแก่กรณีก่อนถึงกำหนดเวลาดังกล่าวก็ได้ เงินที่ได้จากการขายหรือขาย ทอดตลาดเมื่อได้หักค่าใช้จ่ายในการขายหรือขายทอดตลาดและค่าเลี้ยงดูสัตว์แล้วให้เก็บรักษาไว้ แทนสัตว์

ในกรณีมิได้มีการขายหรือขายทอดตลาดสัตว์ตามวรรคหนึ่ง และเจ้าของสัตว์มาขอรับสัตว์คืนภายในกำหนดเวลาตามวรรคหนึ่ง เจ้าของสัตว์ต้องเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายสำหรับการเลี้ยงดูสัตว์ให้แก่ราชการส่วนท้องถิ่นตามจำนวนที่ได้จ่ายจริงด้วย

ในกรณีที่ปรากฏว่าสัตว์ที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นพบนั้นเป็นโรคติดต่ออันอาจเป็นอันตรายต่อประชาชนให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจทำลายหรือจัดการตามที่เห็นสมควรได้

### หมวด ๓

### กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

มาตรา ๓๑ ให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการมีอำนาจประกาศในราชกิจจานุเบกษา กำหนดให้กิจการใดเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

มาตรา ๓๒ เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลการประกอบกิจการที่ประกาศตามมาตรา ๓๑ ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นดังต่อไปนี้

(๑) กำหนดประเภทของกิจการตามมาตรา ๓๑ บางกิจการหรือทุกกิจการให้เป็นกิจการที่ต้องมีการควบคุมภายในท้องถิ่นนั้น

(๒) กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขทั่วไปสำหรับผู้ดำเนินกิจการตาม (๑) ปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลสภาพหรือสุขลักษณะของสถานที่ที่ใช้ดำเนินกิจการและมาตรการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ

มาตรา ๓๓ เมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันที่ข้อกำหนดของท้องถิ่นตามมาตรา ๓๒ (๑) ใช้บังคับห้ามมิให้ผู้ใดดำเนินกิจการตามประเภทที่มีข้อกำหนดของท้องถิ่นกำหนดให้เป็นกิจการที่ต้องมีการควบคุมตามมาตรา ๓๒ (๑) ในลักษณะที่เป็นการค้า เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๕๖

ในการออกใบอนุญาตตามวรรคหนึ่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจกำหนดเงื่อนไข โดยเฉพาะให้ผู้รับใบอนุญาตปฏิบัติเพื่อป้องกันอันตรายต่อสุขภาพของสาธารณชนเพิ่มเติมจากที่กำหนดไว้โดยทั่วไปในข้อกำหนดของท้องถิ่นตามมาตรา ๓๒ (๒) ก็ได้

ใบอนุญาตตามวรรคหนึ่งให้ใช้ได้สำหรับกิจการประเภทเดียวและสำหรับสถานที่แห่งเดียว

## หมวด ๘

### ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

-----

**มาตรา ๓๔** ห้ามมิให้ผู้ใดจัดตั้งตลาด เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามมาตรา ๕๖

การเปลี่ยนแปลง ขยายหรือลดสถานที่หรือบริเวณที่ใช้เป็นตลาดภายหลังจากที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ออกใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดวรรคหนึ่งแล้ว จะกระทำได้อีกเมื่อได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๕๖

ความในมาตรานี้มิให้ใช้บังคับแก่กระทรวง ทบวง กรม ราชการส่วนท้องถิ่นหรือองค์การของรัฐที่ได้จัดตั้ง

ตลาดขึ้นตามอำนาจหน้าที่ แต่ในการดำเนินการตลาดจะต้องปฏิบัติเช่นเดียวกับผู้รับใบอนุญาตตามบทบัญญัติอื่นแห่งพระราชบัญญัตินี้ด้วย และให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดเงื่อนไขเป็นหนังสือให้ผู้จัดตั้งตลาดตามวรรคนี้ปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

**มาตรา ๓๕** เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลตลาด ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นดังต่อไปนี้

(๑) กำหนดที่ตั้ง เนื้อที่ แผนผังและหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสิ่งปลูกสร้าง และสุขลักษณะ

(๒) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดสถานที่ การวางสิ่งของและการอื่นที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการตลาด

(๓) กำหนดเวลาเปิดและปิดตลาด

(๔) กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการเพื่อให้ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาด ปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแล

รักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในตลาดให้ถูกต้องตามสุขลักษณะและอนามัย การจัดให้มีที่รวบรวมหรือกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย การระบายน้ำทิ้ง การระบายอากาศ การจัดให้มีการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันการระบาดของโรคติดต่อ

**มาตรา ๓๖** ผู้ใดขายของหรือช่วยขายของในตลาด ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่นตามมาตรา ๓๕

**มาตรา ๓๗** เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลการขายของในตลาด ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการเพื่อให้ผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของในตลาดปฏิบัติให้ถูกต้องเกี่ยวกับการรักษาความสะอาดบริเวณที่ขายของ สุขลักษณะส่วนบุคคลและสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการจำหน่ายทำ ประกอบ ปรง เก็บหรือสะสมอาหาร หรือสินค้าอื่น รวมทั้งการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้และของใช้ต่าง ๆ

**มาตรา ๓๘** ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๕๖ ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา ๔๘ ก่อนการจัดตั้ง

**มาตรา ๓๙** ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งได้รับใบอนุญาตตามมาตรา ๕๖ หรือหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา ๔๘ และผู้จำหน่าย ทำ ประกอบ ปรง เก็บหรือสะสมอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารตามมาตรา ๓๘ ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่นตามมาตรา ๔๐ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

**มาตรา ๔๐** เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารที่ได้รับใบอนุญาต หรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นดังต่อไปนี้

- (๑) กำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามประเภทของอาหารหรือตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการหรือตามวิธีการจำหน่าย
- (๒) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหาร ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรงอาหาร หรือที่ใช้สะสมอาหาร
- (๓) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรงเก็บรักษาหรือสะสมอาหาร
- (๔) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ

## หมวด ๕

### การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

มาตรา ๔๑ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีหน้าที่ควบคุมดูแลที่หรือทางสาธารณะเพื่อประโยชน์ใช้สอยของประชาชนทั่วไป

ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งใดเป็นปกติหรือเร่ขาย เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๔๖

ในการออกใบอนุญาตตามวรรคสอง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นระบุชนิด หรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้า และสถานที่ที่จะจัดวางสินค้า เพื่อจำหน่ายในกรณีที่จะมีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งใดเป็นปกติ รวมทั้งจะกำหนดเงื่อนไขอย่างใดตามที่เห็นสมควรไว้ในใบอนุญาตด้วยก็ได้

การเปลี่ยนแปลงชนิดหรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้า หรือสถานที่จัดวางสินค้าให้แตกต่างไปจากที่ระบุไว้ในใบอนุญาต จะกระทำได้อต่อเมื่อผู้รับใบอนุญาตได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้จัดแจ้งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวไว้ในใบอนุญาต

มาตรา ๔๒ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นด้วยความเห็นชอบของเจ้าพนักงานจราจรมีอำนาจออกประกาศดังต่อไปนี้

(๑) กำหนดบริเวณที่หรือทางสาธารณะหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของพื้นที่ดังกล่าวเป็นเขตห้ามจำหน่ายหรือซื้อสินค้าโดยเด็ดขาด

(๒) กำหนดบริเวณที่หรือทางสาธารณะหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของพื้นที่ดังกล่าวเป็นเขตที่ห้ามจำหน่ายสินค้าบางชนิดหรือบางประเภท หรือเป็นเขตห้ามจำหน่ายสินค้าตามกำหนดเวลา หรือเป็นเขตห้ามจำหน่ายสินค้าโดยวิธีการจำหน่ายในลักษณะใดลักษณะหนึ่งหรือกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขในการจำหน่ายสินค้าในบริเวณนั้น

ในการดำเนินการตาม (๑) หรือ (๒) ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นปิดประกาศไว้ในที่เปิดเผย ณ สถานที่ทำการของราชการส่วนท้องถิ่นและบริเวณที่จะกำหนดเป็นเขตตาม (๑) หรือ (๒) แล้วแต่กรณีและต้องกำหนดวันที่จะบังคับตามประกาศนั้นมีให้น้อยกว่าสิบห้าวันนับแต่วันประกาศ

**มาตรา ๔๓** เพื่อประโยชน์ของประชาชนและการควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นดังต่อไปนี้

(๑) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายหรือผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า

(๒) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรงเก็บหรือสะสมอาหารหรือสินค้าอื่น รวมทั้งการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้และของใช้ต่าง ๆ

(๓) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดวางสินค้าและการระบายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

(๔) กำหนดเวลาสำหรับการจำหน่ายสินค้า

(๕) กำหนดการอื่นที่จำเป็นเพื่อการรักษาความสะอาดและป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ

#### หมวด ๑๐

**อำนาจหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเจ้าพนักงานสาธารณสุข**

**มาตรา ๔๔** เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นและเจ้าพนักงานสาธารณสุขมีอำนาจดังต่อไปนี้

(๑) มีหนังสือเรียกบุคคลใด ๆ มาให้ถ้อยคำหรือแจ้งข้อเท็จจริง หรือทำคำชี้แจงเป็นหนังสือหรือให้ส่งเอกสารหลักฐานใดเพื่อตรวจสอบหรือเพื่อประกอบการพิจารณา

(๒) เข้าไปในอาคารหรือสถานที่ใด ๆ ในเวลาระหว่างพระอาทิตย์ขึ้นถึงพระอาทิตย์ตก หรือในเวลาทำการเพื่อตรวจสอบหรือควบคุมให้เป็นไปตามข้อกำหนดของท้องถิ่น หรือตามพระราชบัญญัตินี้ในการนี้ ให้มีอำนาจสอบถามข้อเท็จจริงหรือเรียกหนังสือรับรองการแจ้งหรือหลักฐานที่เกี่ยวข้องจากเจ้าของหรือผู้ครอบครองอาคารหรือสถานที่นั้น

(๓) แนะนำให้ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติให้ถูกต้องตามเงื่อนไขในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งหรือตามข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือตามพระราชบัญญัตินี้



(๔) ยึดหรืออายัดสิ่งของใด ๆ ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของประชาชนเพื่อประโยชน์ในการดำเนินคดีหรือเพื่อนำไปทำลายในกรณีจำเป็น

(๕) เก็บหรือนำสินค้าหรือสิ่งของใด ๆ ที่สงสัยว่าจะไม่ถูกสุขลักษณะ หรือจะก่อให้เกิดเหตุรำคาญจากอาคารหรือสถานที่ใด ๆ เป็นปริมาณตามสมควรเพื่อเป็นตัวอย่างในการตรวจสอบตามความจำเป็นได้โดยไม่ต้องใช้ราคา

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจแต่งตั้งข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่น เพื่อให้ปฏิบัติหน้าที่ตามวรรคหนึ่งในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นนั้นในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

ในการปฏิบัติหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น บุคคลดังกล่าวจะต้องแสดงบัตรประจำตัวตามแบบที่กำหนดในกฎกระทรวงต่อบุคคลซึ่งเกี่ยวข้องในขณะปฏิบัติหน้าที่ด้วย และให้บุคคลซึ่งเกี่ยวข้องอำนวยความสะดวกตามสมควร

มาตรา ๔๕ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้ดำเนินการใด ๆ ตามที่ระบุไว้ในพระราชบัญญัตินี้ ปฏิบัติไม่ถูกต้องตามพระราชบัญญัตินี้ กฎกระทรวง ข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือประกาศที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้หรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการดำเนินการนั้นให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้ดำเนินการนั้นแก้ไขหรือปรับปรุงให้ถูกต้องได้ และถ้าผู้ดำเนินการไม่แก้ไขหรือถ้าการดำเนินการนั้นจะก่อให้เกิดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าจะเกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการนั้นไว้ทันทีเป็นการชั่วคราวจนกว่าจะเป็นที่พอใจแก่เจ้าพนักงานท้องถิ่นว่าปราศจากอันตรายแล้วก็ได้

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามวรรคหนึ่ง ให้กำหนดระยะเวลาที่จะต้องปฏิบัติตามคำสั่งไว้ตามสมควรแต่ต้องไม่น้อยกว่าเจ็ดวัน เว้นแต่เป็นกรณีที่มีคำสั่งให้หยุดดำเนินการทันที และต้องทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้ดำเนินการซึ่งจะต้องปฏิบัติตามคำสั่งทราบ ในกรณีที่ไม่พบผู้ดำเนินการหรือผู้ดำเนินการไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ลงทะเบียนตอบรับหรือปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิสำเนาหรือสำนักทำางานของผู้ดำเนินการ และให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึงหรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

มาตรา ๔๖ ในกรณีที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขตรวจพบเหตุที่ไม่ถูกต้องหรือมีการกระทำใด ๆ ที่ฝ่าฝืนต่อบทแห่งพระราชบัญญัตินี้หรือข้อกำหนดของท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานสาธารณสุขแจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อดำเนินการตามอำนาจหน้าที่ต่อไปโดยไม่ชักช้า

ในกรณีที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเหตุวรรคหนึ่งจะมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน หรือจะเป็นอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของ



ประชาชนเป็นส่วนรวม ซึ่งสมควรจะดำเนินการแก้ไขโดยเร่งด่วน ให้เจ้าพนักงานสาธารณสุขมีอำนาจออกคำสั่งให้ผู้กระทำการไม่ถูกต้อง หรือฝ่าฝืนดังกล่าวแก้ไขหรือระงับเหตุนั้น หรือดำเนินการใด ๆ เพื่อแก้ไขหรือระงับเหตุนั้นได้ตามสมควร แล้วให้แจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบ

**มาตรา ๔๗** ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น เจ้าพนักงานสาธารณสุขและผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๔๔ เป็นเจ้าพนักงานตามประมวลกฎหมายอาญาและเพื่อประโยชน์ในการจับกุมหรือปราบปรามผู้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น และผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นเป็นพนักงานฝ่ายปกครองหรือตำรวจตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา

## หมวด ๑๑

### หนังสือรับรองการแจ้ง

**มาตรา ๔๘** การแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบเพื่อดำเนินการตามมาตรา ๓๘ และหนังสือรับรองการแจ้ง ให้เป็นไปตามแบบที่กำหนดในข้อกำหนดของท้องถิ่น

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมีได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการแจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อกำหนดของท้องถิ่นตามวรรคหนึ่งถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง

ในใบรับแจ้งหรือหนังสือรับรองการแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้แจ้งทราบภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้องภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นสุดผลแต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลาที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อกำหนดของท้องถิ่นตามวรรคหนึ่ง

**มาตรา ๔๕** ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ที่ดำเนินการตลอดเวลาที่ดำเนินการ

**มาตรา ๕๐** ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดในสาระสำคัญให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้ทราบถึงการสูญหายถูกทำลาย หรือชำรุด

การขอรับใบแทนและการออกใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดในข้อกำหนดของท้องถิ่น

**มาตรา ๕๑** เมื่อผู้แจ้งตามมาตรา ๔๘ ประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินการให้แก่บุคคลอื่นให้แจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

**มาตรา ๕๒** ในกรณีที่ผู้ดำเนินการใดดำเนินการตามที่ระบุไว้ในพระราชบัญญัตินี้โดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๔๘ และเคยได้รับโทษตามพระราชบัญญัตินี้เพราะเหตุที่ฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นมาแล้วครั้งหนึ่ง ยังฝ่าฝืนดำเนินการโดยมิได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นต่อไป ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินการไว้จนกว่าจะได้ดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๔๘ ถ้ายังฝ่าฝืนอีกให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งห้ามการดำเนินการนั้นไว้ตามเวลาที่กำหนดซึ่งต้องไม่เกินสองปีก็ได้

**มาตรา ๕๓** การแจ้งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๔๘ และคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๕๒ ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้ดำเนินการทราบ ในกรณีที่ไม่มีพบตัวหรือไม่ยอมรับหนังสือ ให้ส่งหนังสือการแจ้งหรือคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือปิดหนังสือนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำราชการของผู้ที่ต้องรับหนังสือ และให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบหนังสือดังกล่าวแล้วตั้งแต่วันที่หนังสือไปถึงหรือวันปิดหนังสือ แล้วแต่กรณี

## หมวด ๑๒

### ใบอนุญาต

**มาตรา ๕๔** ในกรณีที่พระราชบัญญัตินี้บัญญัติให้การประกอบกิจการใดหรือการกระทำใดต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการขอ และการออกใบอนุญาตในเรื่องนั้นได้

**มาตรา ๕๕** บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามพระราชบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตและให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นที่ เป็นผู้ออกใบอนุญาตนั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการขอต่ออายุใบอนุญาต และการอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตให้เป็นไปตามที่กำหนดในข้อกำหนดของท้องถิ่น

**มาตรา ๕๖** เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์วิธีการหรือเงื่อนไขที่กำหนดในข้อกำหนดของท้องถิ่นให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมดและแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อกำหนดของท้องถิ่น

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสอง หรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

**มาตรา ๕๗** ผู้รับใบอนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผย และเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

**มาตรา ๕๘** ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญให้ผู้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในข้อกำหนดของท้องถิ่น

**มาตรา ๕๕** ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตสำหรับกิจการใดไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัตินี้ กฎกระทรวงหรือข้อกำหนดของท้องถิ่นที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตนั้น เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

**มาตรา ๖๐** เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัตินี้ กฎกระทรวงหรือข้อกำหนดของท้องถิ่นที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาต และการไม่ปฏิบัติหรือการปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชนหรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

**มาตรา ๖๑** คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่มีพบผู้รับใบอนุญาตหรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าวให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับหรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนา หรือสำนักทำราชการของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้ทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี

**มาตรา ๖๒** ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

## หมวด ๑๓

### ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

**มาตรา ๖๓** ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นกำหนดค่าธรรมเนียมตามหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และไม่เกินอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง

**มาตรา ๖๔** บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามพระราชบัญญัตินี้ให้เป็นรายได้ของราชการส่วนท้องถิ่น

**มาตรา ๖๕** ในกรณีที่มีข้อกำหนดของท้องถิ่นกำหนดค่าธรรมเนียมสำหรับการดำเนินการที่ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนดำเนินการหรือต้องได้รับใบอนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้ให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับใบอนุญาตมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราและตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่นตลอดเวลาที่ยังดำเนินการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไปตามที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่น

ในกรณีที่ผู้ที่มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

## หมวด ๑๔

### การอุทธรณ์

**มาตรา ๖๖** ให้กรณีที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีคำสั่งตามมาตรา ๒๑ มาตรา ๒๒ มาตรา ๒๓ วรรคหนึ่ง มาตรา ๒๘ วรรคหนึ่ง หรือวรรคสาม มาตรา ๔๕ มาตรา ๔๘ วรรคห้า มาตรา ๕๒ หรือมาตรา ๖๕ วรรคสอง หรือมีคำสั่งในเรื่องการไม่ออกใบอนุญาตหรือไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตหรือเพิกถอนใบอนุญาตตามบทแห่งพระราชบัญญัตินี้ หรือในกรณีที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขมีคำสั่งตามมาตรา ๔๖ วรรคสอง ถ้าผู้ที่ได้รับคำสั่งไม่พอใจคำสั่งดังกล่าว ผู้นั้นมีสิทธิอุทธรณ์ต่อรัฐมนตรีภายในสามสิบวันนับแต่วันทราบคำสั่ง

การอุทธรณ์ตามวรรคหนึ่งไม่เป็นเหตุทุเลาการบังคับตามคำสั่ง เว้นแต่รัฐมนตรีจะเห็นสมควรให้มีการทุเลาการบังคับตามคำสั่งนั้นไว้ชั่วคราว

**มาตรา ๖๗** การพิจารณาอุทธรณ์ตามมาตรา ๖๖ ให้รัฐมนตรีพิจารณาโดยไม่ชักช้า คำสั่งของรัฐมนตรีให้เป็นที่สุด

## หมวด ๑๕

### บทกำหนดโทษ

**มาตรา ๖๘** ผู้ใดฝ่าฝืนกฎกระทรวงซึ่งออกตามมาตรา ๖ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

**มาตรา ๖๙** ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของอธิบดีกรมอนามัยตามมาตรา ๘ วรรคหนึ่ง โดยไม่มีเหตุหรือข้อแก้ตัวอันสมควร หรือขัดขวางการปฏิบัติหน้าที่ของเจ้าพนักงานสาธารณสุขตามมาตรา ๘ วรรคสอง หรือ นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดตามมาตรา ๘ วรรคสาม ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองเดือนหรือปรับไม่เกินห้าพันบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ

**มาตรา ๗๐** ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของคณะกรรมการหรือคณะอนุกรรมการตามมาตรา ๑๗ โดยไม่มีเหตุหรือข้อแก้ตัวอันสมควร ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งเดือนหรือปรับไม่เกินสองพันบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ

**มาตรา ๗๑** ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๑๙ มาตรา ๓๓ วรรคหนึ่ง หรือมาตรา ๓๔ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

**มาตรา ๗๒** ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร โดยไม่ได้รับใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือนหรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร โดยไม่มีหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามเดือนหรือปรับไม่เกินห้าพันบาท

**มาตรา ๗๓** ผู้ใดฝ่าฝืนข้อกำหนดของท้องถิ่นซึ่งออกตามความในมาตรา ๒๐ (๕) มาตรา ๓๒ (๒) มาตรา ๓๕ (๑) หรือ (๔) หรือมาตรา ๔๐ (๒) หรือ (๓) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ



ผู้ใดฝ่าฝืนข้อกำหนดของท้องถิ่นซึ่งออกตามความในพระราชบัญญัตินี้นอกจากที่บัญญัติไว้ในวรรคหนึ่ง หรือในมาตรา ๓๓ หรือมาตรา ๔๓ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท

**มาตรา ๓๔** ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๒๑ มาตรา ๒๒ มาตรา ๒๓ วรรคหนึ่ง หรือมาตรา ๒๔ วรรคหนึ่งหรือวรรคสาม โดยไม่มีเหตุหรือข้อแก้ตัวอันสมควรหรือขัดขวางการปฏิบัติหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๒๑ มาตรา ๒๓ วรรคสอง หรือมาตรา ๒๔ วรรคสอง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งเดือนหรือปรับไม่เกินสองพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

**มาตรา ๓๕** เจ้าของหรือผู้ครอบครองอาคารผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๒๔ วรรคสอง ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งพันบาท และปรับอีกไม่เกินวันละห้าร้อยบาทตลอดเวลาที่ยังฝ่าฝืน

**มาตรา ๓๖** ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดไว้ในใบอนุญาตตามมาตรา ๓๓ วรรคสอง หรือมาตรา ๔๑ วรรคสาม ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองพันบาท

**มาตรา ๓๗** ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๔๑ วรรคสอง หรือฝ่าฝืนประกาศของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๔๒ (๑) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองพันบาท

**มาตรา ๓๘** ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา ๓๖ หรือฝ่าฝืนประกาศของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๔๒ (๒) หรือข้อกำหนดของท้องถิ่นที่ออกตามมาตรา ๔๓ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งพันบาท

**มาตรา ๓๙** ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามหนังสือเรียก หรือไม่ยอมแจ้งข้อเท็จจริงหรือไม่ส่งเอกสารหรือหลักฐานหรือขัดขวางหรือไม่อำนวยความสะดวกในการปฏิบัติหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๔๔ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งเดือนหรือปรับไม่เกินสองพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

**มาตรา ๔๐** ผู้ดำเนินกิจการผู้ใดดำเนินกิจการในระหว่างที่มีคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้หยุดดำเนินกิจการ หรือไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๔๕ มาตรา ๕๒ หรือมาตรา ๖๕ วรรคสอง โดยไม่มีเหตุหรือข้อแก้ตัวอันสมควร ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือนหรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาทหรือทั้งจำทั้งปรับและปรับอีกไม่เกินวันละห้าพันบาทตลอดเวลาที่ยังไม่ปฏิบัติตามคำสั่ง

**มาตรา ๔๑** ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของเจ้าพนักงานสาธารณสุขตามมาตรา ๔๖ วรรคสอง โดยไม่มีเหตุหรือข้อแก้ตัวอันสมควร หรือขัดขวางการปฏิบัติหน้าที่ของเจ้าพนักงานสาธารณสุข ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองเดือนหรือปรับไม่เกินห้าพันบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ



**มาตรา ๘๒** ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา ๔๕ หรือมาตรา ๕๐ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าร้อยบาท

**มาตรา ๘๓** ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๕๑ หรือมาตรา ๕๘ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าร้อยบาท

**มาตรา ๘๔** ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดดำเนินการในระหว่างถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับและปรับอีกไม่เกินวันละห้าพันบาทตลอดเวลาที่ยังฝ่าฝืน

**มาตรา ๘๕** ให้มีคณะกรรมการเปรียบเทียบคดี

(๑) ในเขตกรุงเทพมหานครประกอบด้วย ผู้แทนกรุงเทพมหานคร ผู้แทนสำนักงานอัยการสูงสุดและผู้แทนกรมตำรวจ

(๒) ในเขตจังหวัดอื่นประกอบด้วยผู้ว่าราชการจังหวัด อัยการจังหวัด และผู้กำกับการตำรวจภูธรจังหวัด

บรรดาความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ ถ้าเห็นว่าผู้ต้องหาไม่ควรถูกได้รับโทษถึงจำคุกหรือไม่ควรถูกฟ้องร้อง ให้คณะกรรมการเปรียบเทียบคดีมีอำนาจเปรียบเทียบ

สำหรับความผิดที่มีโทษปรับสถานเดียว หรือมีโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งเดือนหรือปรับไม่เกินสองพันบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือผู้ซึ่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นมอบหมายมีอำนาจเปรียบเทียบได้ด้วย

เมื่อได้เสียค่าปรับตามที่เปรียบเทียบภายในสามสิบวันนับแต่วันที่มีการเปรียบเทียบ ให้ถือว่าคดีเลิกกันตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา

ถ้าผู้ต้องหาไม่ยินยอมตามที่เปรียบเทียบหรือยินยอมแล้วไม่ชำระเงินค่าปรับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวให้ดำเนินคดีต่อไป

## หมวด ๑๖

### บทเฉพาะกาล

**มาตรา ๘๖** ผู้รับใบอนุญาตประกอบกิจการใดตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขซึ่งถูกยกเลิกโดยพระราชบัญญัตินี้อยู่แล้วในวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับและกิจการนั้นมีลักษณะเช่นเดียวกับกิจการที่จะต้องได้รับใบอนุญาตหรือต้องแจ้งและได้รับหนังสือรับรองการแจ้งตามพระราชบัญญัตินี้ให้ผู้นั้น ประกอบกิจการนั้นต่อไปได้เสมือนเป็นผู้ที่ได้รับใบอนุญาตหรือเป็นผู้ที่

ได้แจ้งและได้รับหนังสือรับรองการแจ้งตามพระราชบัญญัติแล้ว แต่เมื่อใบอนุญาตดังกล่าวสิ้นอายุและผู้นั้นยังคงประสงค์จะดำเนินกิจการต่อไปผู้นั้นจะต้องมาดำเนินการขอรับใบอนุญาตหรือแจ้งตามพระราชบัญญัตินี้ก่อนการดำเนินการ

**มาตรา ๘๗** ผู้ซึ่งประกอบกิจการใดที่ไม่ต้องแจ้งและได้รับหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขซึ่งถูกยกเลิกโดยพระราชบัญญัตินี้ แต่เป็นกิจการที่จะต้องแจ้งและได้รับหนังสือรับรองการแจ้งตามพระราชบัญญัตินี้ และมีใช่เป็นผู้ได้รับใบอนุญาตอยู่แล้วตามมาตรา ๘๖ ให้ยังคงประกอบกิจการได้ต่อไปแต่จะต้องมาดำเนินการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายในกำหนดเวลาเก้าสิบวันนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ

**มาตรา ๘๘** ผู้ซึ่งประกอบกิจการใดที่มีได้เป็นกิจการที่ต้องได้รับใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขซึ่งถูกยกเลิกโดยพระราชบัญญัตินี้ แต่เป็นกิจการที่จะต้องได้รับใบอนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้ให้ยังคงประกอบกิจการได้ต่อไป แต่จะต้องมายื่นคำขอรับใบอนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้ภายในกำหนดเวลาเก้าสิบวันนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับเมื่อได้ยื่นคำขอแล้วให้ยังคงประกอบกิจการได้ต่อไปจนกว่าจะมีคำสั่งไม่ออกใบอนุญาตให้ประกอบกิจการตามพระราชบัญญัตินี้

**มาตรา ๘๙** บรรดากิจการต่าง ๆ ที่กำหนดให้เป็นกิจการค้าซึ่งเป็นที่รังเกียจหรืออาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพตามมาตรา ๗ แห่งพระราชบัญญัติสาธารณสุข พุทธศักราช ๒๔๘๔ และการแต่งผมตามมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติสาธารณสุข พุทธศักราช ๒๔๘๔ ให้ถือว่าเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ทั้งนี้ ภายใต้บังคับมาตรา ๓๑ หรือมาตรา ๓๒

**มาตรา ๙๐** บรรดากฎกระทรวง ประกาศ ข้อบัญญัติ เทศบัญญัติ ข้อบังคับ หรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือเจ้าพนักงานสาธารณสุขซึ่งได้ออกโดยอาศัยอำนาจตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ซึ่งถูกยกเลิกโดยพระราชบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับได้ต่อไปเท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับบทแห่งพระราชบัญญัตินี้ ทั้งนี้ จนกว่าจะได้มีกฎกระทรวง ประกาศ ข้อกำหนดของท้องถิ่น หรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือเจ้าพนักงานสาธารณสุขที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ

อานันท์ ปันยารชุน

นายกรัฐมนตรี

**หมายเหตุ :-** เหตุผลในการประกาศใช้พระราชบัญญัติฉบับนี้ คือ เนื่องจากพระราชบัญญัติสาธารณสุข พุทธศักราช ๒๔๘๔ และพระราชบัญญัติควบคุมการใช้จุลภาวะเป็นปุ๋ย พุทธศักราช ๒๔๘๐ ซึ่งเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติเกี่ยวกับการดำเนินงานควบคุมดูแลในด้านสาธารณสุข ได้ใช้

บังคับมานานแล้ว แม้ว่าจะได้มีการแก้ไขเพิ่มเติมอีกหลายครั้งก็ตาม แต่ก็ยังไม่อาจทันต่อสภาพ  
 ความเปลี่ยนแปลงและความเจริญก้าวหน้าของสังคมจำเป็นต้องขยายขอบเขตการกำกับดูแลกิจการ  
 ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการสาธารณสุขในด้านต่าง ๆ ให้กว้างขวางขึ้นเพื่อสามารถนำมาปรับใช้กับ  
 เหตุการณ์ที่เกิดขึ้นได้ทันทั่วถึง และโดยที่ในปัจจุบันเป็นที่ยอมรับว่าการสาธารณสุขเป็นเรื่อง  
 เกี่ยวพันกับความเป็นอยู่และสภาพแวดล้อมของมนุษย์อย่างใกล้ชิด แต่บทบัญญัติของกฎหมาย  
 ปัจจุบันยังมีได้กำหนดมาตรการกำกับดูแลและป้องกันเกี่ยวกับการอนามัยสิ่งแวดล้อมไว้อย่าง  
 เพียงพอและมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ สมควรปรับปรุงบทบัญญัติเกี่ยวกับการควบคุมให้มี  
 ลักษณะการกำกับดูแลและติดตาม และปรับปรุงอำนาจหน้าที่ของเจ้าหน้าที่และบทกำหนดโทษตาม  
 กฎหมายปัจจุบันให้สามารถบังคับให้มีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายอย่างเคร่งครัด ฉะนั้น  
 เพื่อให้เหมาะสมและสอดคล้องกับสภาพของสังคมปัจจุบัน และเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการ  
 กำกับดูแลและป้องกันเกี่ยวกับการอนามัยสิ่งแวดล้อม สมควรปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการ  
 สาธารณสุขและกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการใช้วัตถุจะเป็นปัยเสียใหม่ และรวมกฎหมายทั้งสอง  
 ฉบับดังกล่าวเป็นฉบับเดียวกัน จึงจำเป็นต้องตราพระราชบัญญัตินี้\_\_



## ภาคผนวก ข

### พระราชบัญญัติ

#### อาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๒

ภูมิพลอดุลยเดช ป.ร.

ให้ไว้ ณ วันที่ ๘ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

เป็นปีที่ ๓๔ ในรัชกาลปัจจุบัน

พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช มีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ ให้ประกาศว่า โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหาร จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชบัญญัติขึ้นไว้ โดยคำแนะนำและยินยอมของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ ทำหน้าที่รัฐสภา ดังต่อไปนี้

มาตรา ๑ พระราชบัญญัตินี้เรียกว่า “พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒”

มาตรา ๒ พระราชบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

มาตรา ๓ ให้ยกเลิก

(๑) พระราชบัญญัติควบคุมคุณภาพอาหาร พ.ศ. ๒๕๐๓

(๒) ประกาศของคณะปฏิวัติ ฉบับที่ ๔๕ ลงวันที่ ๑๘ มกราคม พ.ศ.

๒๕๑๕

บรรดาบทกฎหมาย กฎ และข้อบังคับอื่นในส่วนที่มีบัญญัติไว้แล้วในพระราชบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับบทแห่งพระราชบัญญัตินี้ ให้ใช้พระราชบัญญัตินี้แทน

มาตรา ๔ ในพระราชบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในรูปลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุที่มีงหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สีและเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“อาหารควบคุมเฉพาะ” หมายความว่า อาหารที่รัฐมนตรีประกาศในราชกิจจานุเบกษา ให้เป็นอาหารที่อยู่ในความควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐาน

“ตำรับอาหาร” หมายความว่า รายการของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหารซึ่งระบุ น้ำหนักหรือปริมาตรของแต่ละรายการ

“ภาชนะบรรจุ” หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วย วิธีใดๆ

“ฉลาก” หมายความว่า รูป รอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใดๆ ที่แสดงไว้ ที่อาหารภาชนะบรรจุอาหาร หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร

“ผลิต” หมายความว่า ทำ ผสม ปรุงแต่งและหมายความรวมถึงแบ่งบรรจุด้วย “จำหน่าย” หมายความว่า ขาย จ่าย แจก หรือแลกเปลี่ยน ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ในทางการค้าหรือ การมีไว้เพื่อจำหน่ายด้วย

“นำเข้า” หมายความว่า นำหรือส่งเข้ามาในราชอาณาจักร

“ส่งออก” หมายความว่า นำหรือส่งออกนอกราชอาณาจักร

“โรงงาน” หมายความว่า โรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานที่ตั้งขึ้นเพื่อผลิตอาหาร

“ผู้รับอนุญาต” หมายความว่า ผู้ได้รับใบอนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้ ในกรณีที่ดินใด บุคคลเป็นผู้รับใบอนุญาตให้หมายความรวมถึงผู้ซึ่งนิติบุคคลแต่งตั้งให้เป็นผู้ดำเนินการด้วย

“ผู้อนุญาต” หมายความว่า เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้ซึ่งเลขาธิการ คณะกรรมการอาหารและยามอบหมาย

“คณะกรรมการ” หมายความว่า คณะกรรมการอาหาร

“พนักงานเจ้าหน้าที่” หมายความว่า ผู้ซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตาม พระราชบัญญัตินี้

“รัฐมนตรี” หมายความว่า รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้

มาตรา ๕ ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขรักษาการตามพระราชบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจแต่งตั้งพนักงานเจ้าหน้าที่ ออกกฎกระทรวงกำหนดค่าธรรมเนียมไม่เกินอัตราท้าย พระราชบัญญัตินี้ ยกเว้นค่าธรรมเนียมและกำหนดกิจการอื่น กับออกประกาศ ทั้งนี้ เพื่อปฏิบัติการ ตามพระราชบัญญัตินี้

กฎกระทรวงและประกาศนั้นเมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้วให้ใช้บังคับได้

มาตรา ๖ เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหาร ให้รัฐมนตรีมีอำนาจประกาศในราชกิจจานุเบกษา

(๑) กำหนดอาหารควบคุมเฉพาะ

(๒) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารควบคุมเฉพาะตามชื่อ ประเภท ชนิด หรือลักษณะของอาหารนั้นๆ ที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ตลอดจนหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่าย

(๓) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของอาหารที่มีใช้เป็นส่วนประกอบอาหารตาม (๑) และจะกำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายด้วยหรือไม่ก็ได้

(๔) กำหนดอัตราส่วนของวัตถุที่ใช้เป็นส่วนผสมอาหารตามชื่อ ประเภท ชนิด หรือลักษณะของอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย รวมทั้งการใช้สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

(๕) กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการใช้วัตถุเจือปนในอาหาร การใช้วัตถุกันเสีย และวิธีป้องกันการเสีย การเจือสี หรือวัตถุอื่นในอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย

(๖) กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุและการใช้ภาชนะบรรจุ ตลอดจนการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุอาหารด้วย

(๗) กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารเพื่อป้องกันมิให้อาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่ายเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามพระราชบัญญัตินี้

(๘) กำหนดอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย

(๙) กำหนดหลักเกณฑ์ เงื่อนไข และวิธีการในการตรวจ การเก็บตัวอย่าง การยึด การอายัด และการตรวจวิเคราะห์ทางวิชาการซึ่งอาหาร รวมทั้งเอกสารอ้างอิง

(๑๐) กำหนดประเภทและชนิดอาหารที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือที่จำหน่าย ซึ่งจะต้องมีฉลาก ข้อความในฉลาก เงื่อนไขและวิธีการแสดงฉลาก ตลอดจนหลักเกณฑ์และวิธีการโฆษณาในฉลาก

## หมวด ๑

### คณะกรรมการอาหาร

มาตรา ๗ ให้มีคณะกรรมการคณะหนึ่งเรียกว่า “คณะกรรมการอาหาร” ประกอบด้วย ปลัดกระทรวงสาธารณสุข เป็นประธานกรรมการเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา อธิบดีกรมอนามัยหรือผู้แทน อธิบดีกรมการแพทย์หรือผู้แทน อธิบดีกรมควบคุมโรค\* หรือผู้แทน อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์หรือผู้แทน อธิบดีกรมวิทยาศาสตร์บริการหรือผู้แทน อธิบดีกรมการค้าภายในหรือผู้แทน อธิบดีกรมศุลกากรหรือผู้แทน ผู้แทนกระทรวงกลาโหม ผู้แทนกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และผู้แทนสำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา เป็นกรรมการโดยตำแหน่ง กับกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งอีกไม่เกินเก้าคน ในจำนวนนี้จะต้องแต่งตั้งจากผู้แทนของผู้ประกอบการธุรกิจเกี่ยวกับการผลิต นำเข้าหรือจำหน่ายอาหารไม่เกินสี่คน เป็นกรรมการ

ให้รองเลขาธิการสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เป็นกรรมการและเลขานุการ และให้ผู้อำนวยการกอง กองควบคุมอาหารเป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

มาตรา ๘ ให้คณะกรรมการมีอำนาจหน้าที่ให้คำแนะนำ ความเห็นแก่รัฐมนตรีหรือผู้อนุญาต แล้วแต่กรณี ในเรื่องดังต่อไปนี้

- (๑) การวินิจฉัยอุทธรณ์ตามมาตรา ๑๕
- (๒) การเพิกถอนทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา ๓๕
- (๔) การปฏิบัติการตามมาตรา ๔๔
- (๕) การพักใช้ใบอนุญาตหรือการเพิกถอนใบอนุญาตตามมาตรา ๔๖

มาตรา ๙ กรรมการซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งอยู่ในตำแหน่งคราวละสองปี แต่อาจได้รับแต่งตั้งอีกได้

มาตรา ๑๐ นอกจากการพ้นจากตำแหน่งตามวาระตามมาตรา ๙ กรรมการซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งพ้นจากตำแหน่ง เมื่อ

- (๑) ดาย
- (๒) ลาออก
- (๓) เป็นบุคคลล้มละลาย
- (๔) เป็นคนไร้ความสามารถหรือคนเสมือนไร้ความสามารถ
- (๕) ได้รับโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดให้จำคุก เว้นแต่เป็นโทษ

สำหรับความผิดที่ได้กระทำโดยประมาท หรือความผิดลหุโทษ



ในกรณีที่กรรมการพ้นจากตำแหน่งก่อนวาระ รัฐมนตรีอาจแต่งตั้งผู้อื่นเป็นกรรมการแทนได้ และให้ผู้ที่ได้รับแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งแทนอยู่ในตำแหน่งเท่ากับวาระที่เหลืออยู่ของกรรมการซึ่งตนแทน

ในกรณีที่รัฐมนตรีแต่งตั้งกรรมการเพิ่มขึ้นในระหว่างที่กรรมการซึ่งแต่งตั้งไว้แล้วยังมีวาระอยู่ในตำแหน่ง ให้ผู้ที่ได้รับแต่งตั้งให้เป็นกรรมการเพิ่มขึ้นอยู่ในตำแหน่งเท่ากับวาระที่เหลืออยู่ของกรรมการที่ได้รับแต่งตั้งไว้แล้ว

มาตรา ๑๑ การประชุมคณะกรรมการ ต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของกรรมการทั้งหมดจึงจะเป็นองค์ประชุม

ถ้าประธานกรรมการไม่มาประชุมหรือไม่อยู่ในที่ประชุม ให้กรรมการที่มาประชุมเลือกกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานในที่ประชุม

การวินิจฉัยชี้ขาดของที่ประชุมให้ถือเสียงข้างมาก กรรมการคนหนึ่งให้มีเสียงหนึ่งในการลงคะแนน ถ้าคะแนนเสียงเท่ากันให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มขึ้นอีกเสียงหนึ่งเป็นเสียงชี้ขาด

มาตรา ๑๒ ให้คณะกรรมการมีอำนาจแต่งตั้งคณะอนุกรรมการเพื่อปฏิบัติการตามที่คณะกรรมการมอบหมาย ให้นำความในมาตรา ๑๑ มาใช้บังคับแก่การประชุมของคณะอนุกรรมการโดยอนุโลม

มาตรา ๑๓ ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ ให้คณะกรรมการมีอำนาจออกคำสั่งเป็นหนังสือเรียกให้บุคคลหนึ่งบุคคลใดมาให้อภัยคำ และให้ส่งเอกสารหรือหลักฐานที่เกี่ยวข้องหรือสิ่งใดมาเพื่อประกอบการพิจารณาได้

## หมวด ๒

### การขออนุญาตและการออกใบอนุญาต

มาตรา ๑๔ ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต

การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา ๑๕ ห้ามมิให้ผู้ใดนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต

การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนด  
ในกฎกระทรวง

**มาตรา ๑๖** บทบัญญัติมาตรา ๑๔ และมาตรา ๑๕ ไม่ให้ใช้บังคับแก่

(๑) การผลิตอาหารหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราว ซึ่งได้รับใบอนุญาต  
เฉพาะคราวจากผู้อนุญาต

(๒) การผลิตอาหารหรือนำเข้าหรือส่งออกซึ่งอาหาร เพื่อเป็นตัวอย่าง  
สำหรับการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือเพื่อพิจารณาในการสั่งซื้อ

ผู้ที่ได้รับการยกเว้นตาม (๑) และ (๒) ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่  
กำหนดในกฎกระทรวง

**มาตรา ๑๗** ใบอนุญาตที่ออกตามความในมาตรา ๑๔ มาตรา ๑๕ และมาตรา ๑๖ (๑) ให้  
คุ้มครองถึงลูกจ้างหรือตัวแทนของผู้รับอนุญาตด้วย

ให้ถือว่ากระทำความผิดของลูกจ้างหรือตัวแทนของผู้รับอนุญาตที่ได้รับการคุ้มครองตาม  
วรรคหนึ่งเป็นการกระทำความผิดของผู้รับอนุญาตด้วย เว้นแต่ผู้รับอนุญาตจะพิสูจน์ได้ว่าการกระทำดังกล่าว  
เป็นการสุจริตที่ตนจะล่วงรู้หรือควบคุมได้

**มาตรา ๑๘** ใบอนุญาตที่ออกตามมาตรา ๑๔ และมาตรา ๑๕ ให้ใช้ได้จนถึงวันที่ ๓๑  
ธันวาคมของปีถัดมา นับแต่ปีที่ออกใบอนุญาต ถ้าผู้รับอนุญาตประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาตให้  
ยื่นคำขอเสียก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุเมื่อได้ยื่นคำขอดังกล่าวแล้วจะประกอบกิจการต่อไปก็ได้จนกว่า  
ผู้อนุญาตจะสั่งไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตนั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข  
ที่กำหนดในกฎกระทรวง

**มาตรา ๑๙** ในกรณีผู้อนุญาตไม่ออกใบอนุญาต ไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต  
หรือไม่อนุญาตให้ย้ายสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหาร ผู้ขอรับใบอนุญาต ผู้ขอต่อ  
อายุใบอนุญาต หรือผู้ขออนุญาตย้ายสถานที่ดังกล่าวมีสิทธิอุทธรณ์เป็นหนังสือต่อรัฐมนตรีภายใน  
สามสิบวัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือของผู้อนุญาตแจ้งการไม่ออกใบอนุญาต ไม่อนุญาตให้ต่ออายุ  
ใบอนุญาต หรือไม่อนุญาตให้ย้ายสถานที่ดังกล่าว

คำวินิจฉัยของรัฐมนตรีให้เป็นที่สุด

ในกรณีผู้อนุญาตไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาต ก่อนที่รัฐมนตรีจะมีคำวินิจฉัย  
อุทธรณ์ตามวรรคสอง รัฐมนตรีมีอำนาจสั่งอนุญาตให้ประกอบกิจการไปพลางก่อนได้ เมื่อมีคำขอ  
ของผู้อุทธรณ์

### หมวด ๓

## หน้าที่ของผู้รับอนุญาตเกี่ยวกับอาหาร

**มาตรา ๒๐** ห้ามมิให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา ๑๔ หรือมาตรา ๑๕ ผลิต นำเข้า หรือเก็บอาหารนอกสถานที่ที่ระบุไว้ในใบอนุญาต

**มาตรา ๒๑** ห้ามมิให้ผู้รับอนุญาตย้ายสถานที่ผลิต สถานที่นำเข้าหรือสถานที่เก็บอาหารเว้นแต่ได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาต

การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

**มาตรา ๒๒** ถ้าใบอนุญาตหรือใบสำคัญการขึ้นทะเบียนดํารับอาหารสูญหายหรือถูกทำลาย ให้ผู้รับอนุญาตแจ้งต่อผู้อนุญาต และยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนดํารับอาหารภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหายหรือถูกทำลายดังกล่าว

การขอรับใบแทนใบอนุญาต หรือใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนดํารับอาหาร และการออกใบแทนใบอนุญาตหรือใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนดํารับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

**มาตรา ๒๓** ผู้รับอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตหรือใบแทนใบอนุญาต แล้วแต่กรณี ไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าซึ่งอาหารที่ระบุไว้ในใบอนุญาต และต้องติดหรือจัดป้ายแสดงสถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้าที่ได้รับอนุญาตไว้ภายนอกสถานที่ในที่เปิดเผยให้เห็นได้ง่ายด้วย

**มาตรา ๒๔** เพื่อประโยชน์ในการส่งออก และเมื่อมีความจำเป็นที่จะให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารควบคุมเฉพาะเพื่อส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักรเป็นครั้งคราว ผู้อนุญาตจะอนุญาตเป็นการเฉพาะคราว ให้ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารควบคุมเฉพาะได้ตามมาตรฐานของต่างประเทศหรือมาตรฐานระหว่างประเทศไม่ว่าจะต่ำกว่าหรือสูงกว่าคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา ๖ ก็ได้ แล้วให้รายงานคณะกรรมการทราบ

## หมวด ๔

### การควบคุมอาหาร

มาตรา ๒๕ ห้ามมิให้ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายซึ่งอาหารดังต่อไปนี้

- (๑) อาหารไม่บริสุทธิ์
- (๒) อาหารปลอม
- (๓) อาหารผิดมาตรฐาน
- (๔) อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด

มาตรา ๒๖ อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ให้ถือว่าเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์

- (๑) อาหารที่มีสิ่งที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพเจือปนอยู่ด้วย
- (๒) อาหารที่มีสารหรือวัตถุเคมีเจือปนอยู่ในอัตราที่อาจเป็นเหตุให้คุณภาพของอาหารนั้นลดลง เว้นแต่การเจือปนเป็นการจำเป็นต่อกรรมวิธีผลิต การผลิต และได้รับอนุญาตจากพนักงานเจ้าหน้าที่แล้ว

- (๓) อาหารที่ได้ผลิต บรรจุ หรือเก็บรักษาไว้โดยไม่ถูกสุขลักษณะ
- (๔) อาหารที่ผลิตจากสัตว์ที่เป็นโรคอันอาจติดต่อกับคนได้
- (๕) อาหารที่มีภาชนะบรรจุประกอบด้วยวัตถุที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพ

มาตรา ๒๗ อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ให้ถือว่าเป็นอาหารปลอม

- (๑) อาหารที่ได้สับเปลี่ยนใช้วัตถุอื่นแทนบางส่วน หรือคัดแยกวัตถุที่มีคุณค่าออกเสียทั้งหมดหรือบางส่วน และจำหน่ายเป็นอาหารแท้อย่างนั้น หรือใช้ชื่ออาหารแท่นั้น
- (๒) วัตถุหรืออาหารที่ผลิตขึ้นเทียมอาหารอย่างหนึ่งอย่างใดและจำหน่ายเป็นอาหารแท้อย่างนั้น

- (๓) อาหารที่ได้ผสมหรือปรุงแต่งด้วยวิธีใดๆ โดยประสงค์จะปกปิดซ่อนเร้นความชำรุดบกพร่องหรือความด้อยคุณภาพของอาหารนั้น

- (๔) อาหารที่มีฉลากเพื่อลวง หรือพยายามลวงผู้ซื้อให้เข้าใจผิดในเรื่องคุณภาพ ปริมาณ ประโยชน์หรือลักษณะพิเศษอย่างอื่น หรือในเรื่องสถานที่และประเทศที่ผลิต

- (๕) อาหารที่ผลิตขึ้นไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา ๖ (๒) หรือ (๓) ถึงขนาดจากผลวิเคราะห์ปรากฏว่าส่วนประกอบที่เป็นคุณค่าทางอาหารขาดหรือเกินร้อยละสามสิบจากเกณฑ์ต่ำสุดหรือสูงสุด หรือแตกต่างจากคุณภาพหรือมาตรฐานที่ระบุไว้จนทำให้เกิดโทษหรืออันตราย

**มาตรา ๒๘** อาหารผิดมาตรฐานได้แก่อาหารที่ไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา ๖ (๒) หรือ (๓) แต่ไม่ถึงขนาดดังที่กำหนดไว้ในมาตรา ๒๗ (๕)

**มาตรา ๒๙** อาหารที่มีลักษณะดังต่อไปนี้ ให้ถือว่าเป็นอาหารตามมาตรา ๒๕ (๔)

- (๑) ไม่ปลอดภัยในการบริโภค หรือ
- (๒) มีสรรพคุณไม่เป็นที่เชื่อถือ หรือ
- (๓) มีคุณค่าหรือคุณประโยชน์ต่อร่างกายในระดับที่ไม่เหมาะสม

**มาตรา ๓๐** เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหารให้ถูกสุขลักษณะหรือให้ปราศจากอันตรายแก่ผู้บริโภค ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยามีอำนาจ

(๑) ออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหาร  
ดัดแปลง แก้ไขสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร

(๒) สั่งให้หยุดผลิต หรือนำเข้าซึ่งอาหารที่ผลิตโดยไม่ได้รับอนุญาต  
หรืออาหารที่ปรากฏจากผลการตรวจพิสูจน์ว่าเป็นอาหารที่ไม่ควรแก่การบริโภค

(๓) ประกาศผลการตรวจพิสูจน์อาหารให้ประชาชนทราบในกรณีที่  
ปรากฏผลจากการตรวจพิสูจน์ว่า อาหารรายใดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา ๒๖ หรือเป็นอาหาร  
ปลอมตามมาตรา ๒๗ หรือเป็นอาหารผิดมาตรฐาน ตามมาตรา ๒๘ หรือเป็นอาหารที่น่าจะเป็น  
อันตรายต่อสุขภาพหรืออนามัยของประชาชน หรือภาชนะบรรจุรายใด ประกอบด้วยวัตถุที่อาจเป็น  
อันตรายเมื่อใช้บรรจุอาหาร โดยให้ระบุข้อความดังต่อไปนี้ด้วย

(ก) ในกรณีที่ปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัด ให้ระบุชื่อผู้ผลิตพร้อมทั้งชนิดและลักษณะ  
ของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้น และถ้าอาหารหรือภาชนะบรรจุดังกล่าวมีชื่อทางการค้าหรือลำดับ  
ครั้งที่ผลิตหรือนำเข้าก็ให้ระบุชื่อทางการค้าและลำดับครั้งที่ผลิตหรือนำเข้านั้นด้วย แล้วแต่กรณี

(ข) ในกรณีที่ปรากฏตัวผู้ผลิตโดยแน่ชัดแต่ปรากฏตัวผู้จำหน่าย ให้ระบุชื่อผู้  
จำหน่ายและสถานที่จำหน่ายพร้อมทั้งชนิดและลักษณะของอาหารหรือภาชนะบรรจุนั้น

## หมวด ๕

### การขึ้นทะเบียนและการโฆษณาเกี่ยวกับอาหาร

**มาตรา ๓๑** ผู้รับอนุญาตตามมาตรา ๑๔ หรือมาตรา ๑๕ ผู้ใดจะผลิตหรือนำเข้าซึ่ง  
อาหารควบคุมเฉพาะจะต้องนำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนคำรับอาหารต่อผู้อนุญาตเสียก่อน และ  
เมื่อได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนคำรับอาหารแล้ว จึงจะผลิตหรือนำเข้าได้

การขอขึ้นทะเบียนและการออกใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

**มาตรา ๓๒** เมื่อได้มีประกาศตามมาตรา ๖ (๑) แล้ว ให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา ๑๔ ซึ่งผลิตอาหารควบคุมเฉพาะอยู่ก่อนวันที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด งดผลิตอาหารจนกว่าจะได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา ๓๑ เว้นแต่ผู้อนุญาตจะได้สั่งให้ทำการผลิตต่อไปได้เป็นการชั่วคราว ภายในกำหนดเวลาตามที่เห็นสมควร

**มาตรา ๓๓** เมื่อได้มีประกาศตามมาตรา ๖ (๑) แล้ว ให้ผู้รับอนุญาตตามมาตรา ๑๕ ซึ่งนำหรือสั่งอาหารควบคุมเฉพาะเข้ามาในราชอาณาจักรอยู่ก่อนวันที่ประกาศกำหนด นำอาหารนั้นมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา ๓๑ ภายในกำหนดหกสิบวันนับแต่วันที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด เว้นแต่ผู้อนุญาตจะผ่อนผันขยายระยะเวลาดังกล่าวให้

**มาตรา ๓๔** ผู้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะต้องผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะให้ตรงตามที่ได้ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารไว้

**มาตรา ๓๕** การขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา ๓๑ ต้องแจ้งรายการหรือรายละเอียดดังต่อไปนี้

- (๑) ชื่ออาหาร
- (๒) ชื่อและปริมาณของวัตถุดิบเป็นส่วนประกอบของอาหาร
- (๓) ขนาดบรรจุ
- (๔) ฉลาก
- (๕) ชื่อผู้ผลิตและสถานที่ผลิต
- (๖) ผลการตรวจวิเคราะห์อาหารจากส่วนราชการหรือสถาบันที่คณะกรรมการกำหนด
- (๗) รายการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร

**มาตรา ๓๖** การแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร จะกระทำได้เมื่อได้รับอนุญาตจากผู้อนุญาตการขอแก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร และการอนุญาตให้แก้ไขรายการทะเบียนตำรับอาหาร ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง

**มาตรา ๓๗** ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหารให้ใช้ได้ตลอดไป เว้นแต่ทะเบียนตำรับอาหารที่ถูกสั่งเพิกถอนตามมาตรา ๓๕

**มาตรา ๓๘** ในกรณีที่มีความจำเป็น เพื่อประโยชน์แก่การควบคุมอาหาร เพื่อให้อาหารนั้นปลอดภัยในการบริโภค หรือเพื่อคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภค ผู้อนุญาตมีอำนาจสั่งให้



แก้ไขคำรับอาหารที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้แล้วได้ตามที่เห็นสมควรหรือตามความจำเป็น เพื่อให้อาหารนั้นปลอดภัยในการบริโภค

**มาตรา ๓๕** อาหารใดที่ได้ขึ้นทะเบียนคำรับอาหารไว้แล้ว หากภายหลังปรากฏว่าอาหารนั้นมีรายละเอียดไม่ตรงตามคำรับอาหารที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้ หรือเป็นอาหารปลอมตามมาตรา ๒๗ หรือเป็นอาหารที่ไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและไม่อาจแก้ไขคำรับอาหารได้ตามมาตรา ๓๔ ให้รัฐมนตรีมีอำนาจสั่งให้เพิกถอนทะเบียนคำรับอาหารนั้นได้ การเพิกถอนให้กระทำโดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

คำสั่งของรัฐมนตรีให้เป็นที่สุด

**มาตรา ๔๐** ห้ามมิให้ผู้ใดโฆษณาคุณภาพ ประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหารอันเป็นเท็จหรือเป็นการหลอกลวงให้เกิดความหลงเชื่อโดยไม่สมควร

**มาตรา ๔๑** ผู้ใดประสงค์จะโฆษณาคุณภาพ ประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณของอาหารทางวิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ ทางฉายภาพ ภาพยนตร์ หรือทางหนังสือพิมพ์ หรือสิ่งพิมพ์อื่น หรือด้วยวิธีอื่นใดเพื่อประโยชน์ในทางการค้า ต้องนำเสียง ภาพ ภาพยนตร์ หรือข้อความที่จะโฆษณาดังกล่าวนั้นให้ผู้อนุญาตตรวจพิจารณา ก่อน เมื่อได้รับอนุญาตแล้วจึงจะโฆษณาได้

**มาตรา ๔๒** เพื่อพิทักษ์ประโยชน์และความปลอดภัยของผู้บริโภคให้ผู้อนุญาตมีอำนาจสั่งเป็นหนังสืออย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(๑) ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าหรือผู้จำหน่ายอาหาร หรือผู้ทำการโฆษณาระงับการโฆษณาอาหารที่เห็นว่าเป็นการโฆษณาโดยฝ่าฝืนมาตรา ๔๑

(๒) ให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้าหรือผู้จำหน่ายอาหาร หรือผู้ทำการโฆษณาอาหารระงับการผลิต การนำเข้า การจำหน่าย หรือการโฆษณาอาหารที่คณะกรรมการเห็นว่าอาหารดังกล่าวไม่มีคุณภาพ ประโยชน์ คุณภาพ หรือสรรพคุณตามที่โฆษณา

## หมวด ๖

### พนักงานเจ้าหน้าที่

**มาตรา ๔๓** ในการปฏิบัติหน้าที่ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ที่มีอำนาจดังนี้

(๑) เข้าไปในสถานที่ผลิตอาหาร สถานที่เก็บอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่ทำการของผู้ผลิต ผู้เก็บรักษา ผู้จำหน่าย รวมทั้งสถานที่ทำการของผู้นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักรซึ่งอาหาร ในระหว่างเวลาทำการเพื่อตรวจสอบ ควบคุมให้การเป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้



(๒) ในกรณี มีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการกระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ อาจเข้าไปในสถานที่หรือยานพาหนะใดๆ เพื่อตรวจสอบอาหาร และอาจยึดหรืออายัดอาหารและเครื่องมือเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องกับการกระทำความผิด ตลอดจนภาชนะบรรจุหรือหีบห่อบรรจุอาหารและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับอาหารดังกล่าวได้

(๓) นำอาหารในปริมาณพอสมควรไปเป็นตัวอย่างเพื่อตรวจสอบหรือตรวจวิเคราะห์

(๔) ยึดหรืออายัดอาหารหรือภาชนะบรรจุที่สงสัยว่าอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิคนามัยของประชาชน เพื่อตรวจพิสูจน์

(๕) ยึดหรืออายัดอาหารไม่บริสุทธิ์ อาหารปลอมหรืออาหารผิดมาตรฐานหรือภาชนะบรรจุที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิคนามัยของประชาชน หรือที่มีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐานที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา ๖ (๖)

ในการปฏิบัติหน้าที่ตามวรรคหนึ่ง ให้ผู้รับอนุญาตหรือผู้ที่เกี่ยวข้องอำนวยความสะดวกตามสมควร

มาตรา ๔๔ อาหารหรือภาชนะบรรจุที่พนักงานเจ้าหน้าที่ได้ยึดหรืออายัดไว้ หรือเก็บมาตามมาตรา ๔๓ เมื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ได้ทำการตรวจพิสูจน์เป็นที่แน่นอนว่าเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา ๒๖ เป็นอาหารปลอมตามมาตรา ๒๗ หรือเป็นอาหารผิดมาตรฐานตามมาตรา ๒๘ หรือเป็นอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา ๒๕ (๔) หรือเป็นภาชนะบรรจุที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพหรือผิคนามัยของประชาชนหรือมีลักษณะไม่ถูกต้องตามคุณภาพหรือมาตรฐาน ที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดตามมาตรา ๖ (๖) ถ้ามิได้มีการฟ้องคดีต่อศาล ผู้อนุญาตโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการอาจสั่งทำลาย หรือปฏิบัติกรอย่างหนึ่งอย่างใดตามที่เห็นสมควรได้

มาตรา ๔๕ ในการปฏิบัติการตามหน้าที่ พนักงานเจ้าหน้าที่ต้องแสดงบัตรประจำตัวเมื่อผู้รับอนุญาตหรือผู้ที่เกี่ยวข้องร้องขอบัตรประจำตัวพนักงานเจ้าหน้าที่ให้เป็นไปตามแบบที่กำหนดในกฎกระทรวง

## หมวด ๘

### การพักใช้ใบอนุญาตและการเพิกถอนใบอนุญาต

**มาตรา ๔๖** เมื่อปรากฏต่อผู้อนุญาตว่าผู้รับอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามพระราชบัญญัตินี้ กฎกระทรวงหรือประกาศซึ่งออกตามพระราชบัญญัตินี้ หรือในกรณีที่น่าจะปรากฏผลจากการตรวจพิสูจน์ว่าอาหารซึ่งผลิตโดยผู้รับอนุญาตผู้ใดเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ตามมาตรา ๒๖ เป็นอาหารปลอมตามมาตรา ๒๗ เป็นอาหารที่ผิดมาตรฐานตาม

มาตรา ๒๘ เป็นอาหารหรือภาชนะบรรจุที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือผิดอนามัยของประชาชน ผู้อนุญาตโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ โดยมีกำหนดครั้งละไม่เกินหนึ่งร้อยสี่สิบวัน หรือในกรณีที่มีการฟ้องผู้รับอนุญาตต่อศาลว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ จะสั่งพักใช้ใบอนุญาตไว้รอคำพิพากษาอันถึงที่สุดก็ได้

ในกรณีที่มิมีคำพิพากษาของศาลอันถึงที่สุด ผู้รับอนุญาตผู้ใดได้กระทำความผิดตามมาตรา ๒๖ หรือมาตรา ๒๗ ผู้อนุญาตโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการมีอำนาจสั่งเพิกถอนใบอนุญาตได้

คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับอนุญาตทราบ ใน

กรณีที่มิพบตัวผู้รับอนุญาตหรือผู้รับอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่ง ให้ปิดคำสั่งดังกล่าวไว้ในที่เปิดเผยซึ่งเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ผลิต สถานที่นำเข้า สถานที่จำหน่าย หรือสถานที่ทำการของผู้รับอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับอนุญาตได้ทราบคำสั่งนั้นแล้วตั้งแต่วันที่ปิดคำสั่ง

ผู้รับอนุญาตซึ่งถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือเพิกถอนใบอนุญาตมีสิทธิอุทธรณ์ต่อรัฐมนตรีภายในสามสิบวันนับแต่วันที่ทราบคำสั่ง รัฐมนตรีมีอำนาจสั่งให้ยกอุทธรณ์หรือแก้ไขคำสั่งของผู้อนุญาตให้เป็นคุณแก่ผู้อุทธรณ์ได้

คำวินิจฉัยของรัฐมนตรีให้เป็นที่สุด

การอุทธรณ์คำสั่งต่อรัฐมนตรีตามวรรคสี่ไม่เป็นการทุเลาการบังคับตามคำสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ให้ถือว่าการผลิต นำหรือสั่งเข้ามาในราชอาณาจักรเพื่อจำหน่ายซึ่งอาหารควบคุมเฉพาะในระหว่างถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตหรือถูกเพิกถอนใบอนุญาต เป็นการฝ่าฝืนมาตรา ๑๔ วรรคหนึ่ง หรือมาตรา ๑๕ วรรคหนึ่ง แล้วแต่กรณี

## หมวด ๘

### บทกำหนดโทษ

**มาตรา ๔๗** ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖ (๔) (๕) หรือ (๕) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองหมื่นบาท

**มาตรา ๔๘** ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖ (๖) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

**มาตรา ๔๙** ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖ (๗) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

**มาตรา ๕๐** ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖ (๘) ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสองปีและปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงสองหมื่นบาท

**มาตรา ๕๑** ผู้ใดฝ่าฝืนประกาศซึ่งออกตามมาตรา ๖ (๑๐) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

**มาตรา ๕๒** ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของคณะกรรมการตามมาตรา ๑๓ หรือขัดขวางหรือไม่อำนวยความสะดวกแก่พนักงานเจ้าหน้าที่ซึ่งปฏิบัติการตามมาตรา ๔๓ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

**มาตรา ๕๓** ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๑๔ วรรคหนึ่ง หรือมาตรา ๑๕ วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามหมื่นบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ

**มาตรา ๕๔** ผู้ใดผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารเฉพาะคราวโดยมิได้รับใบอนุญาตตามมาตรา ๑๖ (๑) หรือไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๑๖ วรรคสอง ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท

**มาตรา ๕๕** ผู้รับอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๒๐ หรือมาตรา ๒๑ วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท

**มาตรา ๕๖** ผู้รับอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๒๒ วรรคหนึ่ง หรือมาตรา ๒๓ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งพันบาท

**มาตรา ๕๗** ผู้รับอนุญาตผู้ใดนำอาหารควบคุมเฉพาะที่ผลิตขึ้นเพื่อส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักรมาจำหน่ายในราชอาณาจักรอันเป็นการฝ่าฝืนมาตรา ๒๔ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี และปรับไม่เกินสามหมื่นบาท

**มาตรา ๕๘** ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๒๕ (๑) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปีหรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

**มาตรา ๕๕** ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๒๕ (๒) ต้องระวางโทษจำคุกตั้งแต่หกเดือนถึงสิบปี และปรับตั้งแต่ห้าพันบาทถึงหนึ่งแสนบาท

**มาตรา ๖๐** ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๒๕ (๓) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท

**มาตรา ๖๑** ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๒๕ (๔) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินห้าปี หรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

**มาตรา ๖๒** ผู้รับอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของผู้อนุญาตซึ่งสั่งตามมาตรา ๓๐ (๑) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

**มาตรา ๖๓** ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของผู้อนุญาตซึ่งสั่งตามมาตรา ๓๐ (๒) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท และปรับเป็นรายวันอีกวันละห้าร้อยบาทตลอดเวลาที่มิปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว

**มาตรา ๖๔** ผู้รับอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา ๓๑ วรรคหนึ่ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

**มาตรา ๖๕** ผู้ใดจำหน่ายอาหารควบคุมเฉพาะที่มีได้ขึ้นทะเบียนตามมาตรา ๓๑ ต้องระวางโทษปรับตั้งแต่หนึ่งพันบาทถึงหนึ่งหมื่นบาท

**มาตรา ๖๖** ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๓๔ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปีหรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

**มาตรา ๖๗** ผู้รับอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๓๖ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปีหรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

**มาตรา ๖๘** ผู้รับอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของผู้อนุญาตซึ่งสั่งตามมาตรา ๓๘ ต้องระวางโทษปรับเป็นรายวันวันละห้าร้อยบาทตลอดเวลาที่มิปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว

**มาตรา ๖๙** ผู้ใดผลิต นำเข้าเพื่อจำหน่าย หรือจำหน่ายอาหารที่รัฐมนตรีสั่งเพิกถอนทะเบียนตำรับอาหารตามมาตรา ๓๙ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

**มาตรา ๗๐** ผู้ใดโฆษณาอาหารโดยฝ่าฝืนมาตรา ๔๐ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามปี หรือปรับไม่เกินสามหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

**มาตรา ๗๑** ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา ๔๑ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท

**มาตรา ๗๒** ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของผู้อนุญาตซึ่งสั่งตามมาตรา ๔๒ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองปี หรือปรับไม่เกินสองหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ และให้ปรับเป็นรายวันอีกวันละไม่น้อยกว่าห้าร้อยบาทแต่ไม่เกินหนึ่งพันบาท ตลอดเวลาที่มิปฏิบัติตามคำสั่งดังกล่าว

**มาตรา ๗๓** ถ้าการกระทำความผิดตามมาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๘ มาตรา ๕๙ มาตรา ๖๐ มาตรา ๖๑ หรือมาตรา ๖๕ เป็นการกระทำความผิดโดยจำหน่ายปลีกให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง ผู้กระทำความผิดต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินห้าพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ แต่ถ้าผู้นั้นกระทำความผิดอีกภายในหกเดือนนับแต่วันที่ได้กระทำความผิดครั้งก่อน ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

**มาตรา ๗๔** ผู้รับอนุญาตผู้ใดผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารภายหลังที่ใบอนุญาตสิ้นอายุแล้ว โดยมีได้ยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาต ต้องระวางโทษปรับเป็นรายวันวันละไม่น้อยกว่าห้าร้อยบาทแต่ไม่เกินหนึ่งพันบาทตลอดเวลาที่ใบอนุญาตขาดอายุ

**มาตรา ๗๕** บรรดาความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ที่มีโทษปรับสถานเดียว ให้เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา หรือผู้ซึ่งเลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยามอบหมายมีอำนาจเปรียบเทียบปรับได้

### บทเฉพาะกาล

**มาตรา ๗๖** ใบอนุญาตประกอบธุรกิจเกี่ยวกับอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหาร ก่อนวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้คงใช้ได้จนกว่าจะสิ้นอายุ ถ้าผู้ได้รับอนุญาตดังกล่าวประสงค์จะดำเนินการต่อไป และได้ยื่นคำขออนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้แล้ว ให้ดำเนินการที่ได้รับอนุญาตตามใบอนุญาตเดิมไปได้จนกว่าจะได้รับใบอนุญาตใหม่ หรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาต และในกรณีที่ได้รับใบอนุญาตใหม่ให้ดำเนินการให้ถูกต้องตามพระราชบัญญัตินี้ให้แล้วเสร็จภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ได้รับใบอนุญาต

**มาตรา ๗๗** ใบรายละเอียดของอาหารที่ได้รับอนุญาตไว้ และฉลากที่ได้ออกให้ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารก่อนวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ให้มีอายุใช้ได้สามปี นับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ

**มาตรา ๗๘** ให้ผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าซึ่งอาหารอยู่ก่อนวันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ ขออนุญาตตามมาตรา ๑๔ หรือมาตรา ๑๕ ภายในเก้าสิบวันนับแต่วันที่พระราชบัญญัตินี้ใช้บังคับ เมื่อได้ยื่นคำขออนุญาตแล้วให้ดำเนินการต่อไปได้จนกว่าจะได้รับใบอนุญาตหรือถึงวันที่ผู้อนุญาตได้แจ้งให้ทราบถึงการไม่อนุญาต

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ

ส. โทตระกูล

รองนายกรัฐมนตรี

### อัตราค่าธรรมเนียม

|                                                                              |                   |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| (๑) ใบอนุญาตผลิตอาหาร                                                        | ฉบับละ ๑๐,๐๐๐ บาท |
| (๒) ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักร                            | ฉบับละ ๒๐,๐๐๐ บาท |
| (๓) ใบอนุญาตผลิตอาหารเป็นการเฉพาะคราว                                        | ฉบับละ ๒,๐๐๐ บาท  |
| (๔) ใบอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรเป็นการเฉพาะคราว            | ฉบับละ ๒,๐๐๐ บาท  |
| (๕) ใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร                                          | ฉบับละ ๕,๐๐๐ บาท  |
| (๖) ใบแทนใบอนุญาต                                                            | ฉบับละ ๕๐๐ บาท    |
| (๗) ใบแทนใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร                                     | ฉบับละ ๕๐๐ บาท    |
| (๘) การต่ออายุใบอนุญาตครั้งละเท่ากับค่าธรรมเนียมใบอนุญาตประเภทนั้นๆแต่ละฉบับ |                   |

