

คู่มือการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในมาเลเซีย

1. แนวโน้มความต้องการของผู้บริโภค

ในจำนวนประชากร 31.9 ล้านคน ผู้บริโภคมาเลเซียจำนวนมากเป็นกลุ่มผู้บริโภคที่มีอายุเฉลี่ยอยู่ในวัยทำงานโดยคิดเป็นสัดส่วนประมาณร้อยละ 34 ของประชากรทั้งหมด กว่าครึ่งเป็นกลุ่มผู้บริโภคซึ่งมีกำลังซื้อระดับปานกลางถึงสูง มีแนวโน้มความต้องการบริโภคสินค้านำเข้าจากต่างประเทศเพิ่มขึ้น อีกทั้งนิยมรับประทานอาหารนอกบ้าน



การขยายตัวของสังคมเมืองทำให้ไลฟ์สไตล์ของผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงไป ผู้หญิงที่ทำงานนอกบ้านมีมากขึ้น ผู้บริโภคที่ต้องการความสะดวกสบายมีแนวโน้มจะรับประทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น แนวโน้มเหล่านี้ทำให้เกิดอุปสงค์ต่อธุรกิจบริการอาหาร ร้านอาหารสไตล์อเมริกัน (ร้านอาหารสำหรับครอบครัวที่มันจะมีสาขาจำนวนมากหรือเป็นเชนร้านอาหาร) ร้านอาหารอิตาเลียน ร้านอาหารฝรั่งเศส ร้านอาหารตุรกี เปอร์เซีย เลบานีส แพรนไชส์ร้านอาหารของอเมริกาเป็นผู้ครองส่วนแบ่งตลาดส่วนใหญ่ของอาหารตะวันตก โดยมีจำนวนมากกว่า 20 แพรนไชส์ มีสาขาในมาเลเซียมากกว่า 50 สาขา อาทิ Chili's, TGI Fridays, Tony Roma's และ Red Lobster ทั้งนี้ไม่รวมถึงร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดส์ต่างๆ อาทิ A&W, KFC และ McDonald's ซึ่งมีสาขาทั่วมาเลเซียรวมกว่า 1,000 สาขา

ผู้บริโภคหรือครอบครัวชาวมาเลเซียกลุ่มที่มีรายได้ระดับกลาง ผู้ใหญ่วัยทำงาน และวัยรุ่น ถือเป็นกลุ่มลูกค้าหลักของร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดส์ เนื่องจากกลุ่มผู้บริโภคเหล่านี้ต้องการความเป็นกันเอง ความสะดวก และสิ่งแวดล้อมที่สบายในร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดส์ที่มีเหนือกว่าศูนย์อาหารและร้านอาหารทั่วไป

ส่วนผู้บริโภคหลักของร้านอาหารทั่วไปจะเป็นกลุ่มผู้บริโภคหรือครอบครัวที่มีฐานะปานกลางถึงสูง นักธุรกิจ หรือ ผู้ใหญ่วันทำงานที่มีรายได้สูง

ผู้บริโภคในมาเลเซียมีแนวโน้มต้องการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพมากขึ้น ทำให้ร้านอาหาร ออร์แกนิกและร้านอาหารเพื่อสุขภาพได้รับความนิยมในปัจจุบัน ยกตัวอย่างเช่น ร้านจำหน่ายน้ำผลไม้ที่ขยาย สาขาอย่างรวดเร็ว อาทิ Juice Works, Boost Juice Bars และยังมี Tutti Frutti ซึ่งจำหน่ายสมูทตี้โยเกิร์ตและ เครื่องดื่มสุขภาพ



2. รูปแบบของร้านอาหารในมาเลเซียและแบรนด์ที่ครองตลาด

ร้านอาหารในมาเลเซียมีรูปแบบหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นร้านอาหารที่มีบริการเต็มรูปแบบ (full-service restaurants/fine dining) ร้านอาหารจานด่วนหรือฟาสต์ฟู้ดส์ คาเฟ่ เบเกอรี่ ร้านอาหารแบบนั่งสบายๆ สำหรับครอบครัว (casual dining) ศูนย์อาหาร ผับและบาร์ รถขายอาหาร ฯลฯ ร้านอาหารส่วนใหญ่ จะให้บริการอาหารเอเชีย โดยมีอาหารจีนเป็นผู้นำตลาดในระดับกลางและสูง ส่วนอาหารมาเลย์ อินเดีย ญี่ปุ่น อินโดนีเซีย และไทยจะครองตลาดระดับท้องถิ่น

บริษัทท้องถิ่นและแบรนด์ที่ครองตลาดธุรกิจบริการอาหารในมาเลเซีย ได้แก่ QSR Brands (KFC), Golden Arches (McDonald's), Secret Recipe Cakes & Café, Old Town White Coffee รวมทั้งบริษัท มาเลเซียที่ประกอบธุรกิจร้านอาหารโดยใช้ชื่อแบบอเมริกัน เช่น Texas, San Francisco และ Manhattan

ความสามารถในการรักษาส่วนแบ่งตลาดของบริษัทเหล่านี้เป็นผลจากการจัดกิจกรรมส่งเสริมตลาด การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสมัยใหม่โดยเฉพาะโซเชียลมีเดีย และการสร้างนวัตกรรมใหม่ๆ ในเมนูอาหารอย่างต่อเนื่อง เพื่ออยู่เหนือคู่แข่งอื่น อีกทั้งการขยายสาขาใหม่ไปยังพื้นที่ต่างๆ เพื่อเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคได้มากขึ้น

ร้านอาหารอีกประเภทที่เป็นที่นิยมและกำลังขยายตัวได้ดีในมาเลเซียคือ โกปีเตียม (Kopitiam) ซึ่งในภาษาฮกเกี้ยนหมายถึงร้านกาแฟที่ช้อบ ร้านอาหารประเภทโกปีเตียมมีต้นกำเนิดจากร้านค้า (shop house) ในเมืองหรือหมู่บ้านต่างๆ ที่ให้บริการกาแฟและอาหารเช้า และเป็นที่ยอมรับเพิ่มขึ้นจากความสะดวกรวดเร็วและราคาที่ประหยัด โกปีเตียมสมัยใหม่ยังคงอนุรักษ์การตกแต่งแบบดั้งเดิม เช่น โต๊ะหินอ่อน เก้าอี้ไม้ และถ้วยชาม แต่ย้ายที่ตั้งไปอยู่ตามห้างสรรพสินค้า และย่านธุรกิจ ปัจจุบันบริษัทที่ดำเนินธุรกิจร้านอาหารประเภทโกปีเตียมมีจำนวนกว่า 30 บริษัท โดยมีสาขามากกว่า 700 สาขากระจายอยู่ทั่วประเทศมาเลเซีย

กิจการร้านอาหารอิสระต่างๆ ไป (Independent foodservice providers) ก็เป็นธุรกิจที่มีบทบาทสำคัญในธุรกิจบริการอาหารของมาเลเซีย เนื่องจากมีจำนวนมากคิดเป็นสัดส่วนประมาณร้อยละ 65 ของตลาด ธุรกิจร้านอาหาร ส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารประเภทให้บริการเต็มรูปแบบ ผับ/บาร์ และคาเฟ่ นอกจากนี้ ยังมีร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดส์ (fast food chains) ที่ถือเป็นอีกหนึ่งผู้เล่นหลักในธุรกิจบริการอาหารในมาเลเซีย เช่น KFC และ McDonald's โดยร้านอาหารประเภทฟาสต์ฟู้ดส์ในมาเลเซียในปัจจุบันมีจำนวนมากกว่า 1,000 สาขา คิดเป็นสัดส่วนประมาณร้อยละ 35 ของตลาด สำหรับร้านอาหารประเภทคาเฟ่ อาทิ Starbucks, Coffee Bean & Tea Leaf ก็เป็นร้านอาหารอีกประเภทที่มีการขยายสาขาอย่างรวดเร็ว



นอกเหนือจากร้านอาหารรูปแบบต่างๆ แล้วยังมีการให้บริการอีกประเภทที่จำเป็นต้องคำนึงถึงเมื่อพิจารณาสภาพแวดล้อมในการแข่งขันคือ บริษัทที่ดำเนินธุรกิจบริการด้านอาหาร (Catering Services) ทั้งนี้ บริษัทที่มีชื่อเสียงในด้านธุรกิจบริการอาหารในมาเลเซีย ได้แก่ LSG Brahim's SkyChef Sdn Bhd ซึ่งจัดส่งอาหารให้แก่สายการบินต่างๆ Felda' d'Saji ซึ่งให้บริการอาหารสำหรับงานแต่งงาน และ TT Resources ซึ่งมีความชำนาญในการให้บริการอาหารสำหรับงานสำคัญต่างๆ ของครอบครัว

3. ร้านอาหารไทยในมาเลเซีย

ร้านอาหารไทยในมาเลเซียมีจำนวนมากโดยเฉพาะร้านประเภทอิสระ (Independent foodservice providers) เนื่องจากอาหารไทยมีรสชาติที่จัดจ้านแตกต่างจากอาหารในท้องถิ่น จึงเป็นที่นิยมของชาวมาเลเซีย โดยเฉพาะเมนูต้มยำ ร้านอาหารไทยจำนวนมากในมาเลเซียจึงมักใช้คำว่า “ต้มยำ” เป็นส่วนหนึ่งของชื่อร้าน โดยเฉพาะร้านอาหารไทยที่เปิดกิจการครอบครัวที่เปิดดำเนินการโดยพี่น้องจากจังหวัดชายแดนใต้ที่เข้ามาตั้งรกรากหรือแต่งงานกับชาวมาเลเซีย ร้านต้มยำไทยในปัจจุบันมีอยู่กว่า 5,000 ร้าน นอกจากนี้ ชาวมาเลเซียเชื่อสายจีนที่เดินทางไปท่องเที่ยวประเทศไทยและติดใจในรสชาติก็กลับมาเปิดกิจการร้านอาหารไทยจำนวนมากเช่นกัน

อย่างไรก็ดี ร้านอาหารไทยที่มีการจัดการเป็นระบบและมีการบริหารจัดการแบบมืออาชีพมีจำนวนไม่มากนักเมื่อเปรียบเทียบกับจำนวนร้านอาหารไทยทั้งหมด โดยมีทั้งที่เป็นกิจการของบริษัทมาเลเซีย 100% หรือเป็นแฟรนไชส์จากไทย หรือเป็นกิจการร่วมทุน (Joint Venture) ระหว่างบริษัทไทยและบริษัทมาเลเซีย อาทิ BBQ Plaza (17 สาขา), กาแฟดอยช้าง (11 สาขา), Black Canyon Coffee (20 สาขา), ชาตรามือ, Greyhound Café, ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือภายใต้แบรนด์ Boat Noodles (50 สาขา) ซึ่งเป็นที่นิยมอย่างมากในกลุ่มวัยรุ่นและวัยทำงานตามกระแสความนิยมอาหารประเภท street food ตลอดจนร้านอาหารในเครือบริษัท Absolute Thai Sdn Bhd ซึ่งประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในมาเลเซียเป็นระยะเวลากว่า 30 ปี มีพนักงานมากกว่า 100 คน ปัจจุบันมีร้านอาหารไทยในมาเลเซียทั้งหมด 25 สาขา



4. การเริ่มจัดตั้งธุรกิจ

4.1 การจดทะเบียนจัดตั้งธุรกิจในมาเลเซีย

ชาวต่างชาติทั้งในกรณีบุคคลหรือนิติบุคคลที่จะเข้ามาดำเนินธุรกิจในมาเลเซียผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องจดทะเบียนจัดตั้งบริษัท (incorporate as a local company) ในประเทศมาเลเซียกับสำนักงานทะเบียนบริษัท (Companies Commission of Malaysia หรือ Suruhanjaya Syarikat Malaysia : SSM) ภายใต้กระทรวงการค้าภายในและคุ้มครองผู้บริโภค (Ministry of Domestic Trade and Consumer Affairs) หรือ KPDNHEP

เงื่อนไขสำคัญในการจดทะเบียนจัดตั้งบริษัท

- (1) จำนวนผู้ถือหุ้นอย่างน้อย 1 คน ซึ่งไม่จำเป็นต้องเป็นคนมาเลเซีย
- (2) จำนวนกรรมการบริหารอย่างน้อย 1 คน ในกรณีจดทะเบียนเป็นบริษัทเอกชนจำกัด หรืออย่างน้อย 2 คน ในกรณีจดทะเบียนเป็นบริษัทมหาชนจำกัด ซึ่งไม่จำเป็นต้องเป็นคนมาเลเซีย แต่จะต้องมีใบอนุญาตทำงาน (work permit) และมีถิ่นพำนักในมาเลเซีย
- (3) มีเลขานุการบริษัท (Company Secretary) ซึ่งมีคุณสมบัติดังนี้
 - (3.1) เป็นสมาชิกของสมาคมวิชาชีพซึ่งกำหนดโดยกระทรวงการค้าภายในฯ หรือ
 - (3.2) เป็นผู้ที่มีใบอนุญาตจากสำนักงานทะเบียนบริษัทมาเลเซีย (SSM)
 - (3.3) เป็นผู้ที่ใช้เวลาส่วนใหญ่พำนักในมาเลเซีย หรือพำนักในมาเลเซียเพียงแห่งเดียว หรือเป็นผู้มีถิ่นพำนักถาวรในมาเลเซีย (Permanent Resident)

นอกจากนี้ รัฐบาลมาเลเซียยังกำหนดทุนจดทะเบียนขั้นต่ำชำระแล้วอย่างน้อย 1 ล้านริงกิตหรือประมาณ 8 ล้านบาทไทย หากชาวต่างชาติจะเข้ามาเจ้าของธุรกิจร้านอาหารในมาเลเซียโดยถือหุ้น 100% เนื่องจากมาเลเซียไม่สนับสนุนให้ต่างชาติเข้ามาเปิดธุรกิจขนาดเล็กที่จะแข่งขันกับชาวมาเลเซีย

ขั้นตอนการจดทะเบียนจัดตั้งบริษัท

ผู้ขอจดทะเบียนจัดตั้งบริษัทจะต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) ค้นหาชื่อบริษัทซึ่งสามารถดำเนินการได้ 2 วิธี คือ
 - (1.1) สมัครขอชื่อและจัดตั้งบริษัทไปพร้อมกัน (Direct Incorporation) ซึ่งสามารถดำเนินการผ่านช่องทางออนไลน์ และชำระค่าธรรมเนียม 1,000 ริงกิต เมื่อชื่อบริษัทได้รับการอนุมัติ การยื่นขอจัดตั้งบริษัทก็จะถูกดำเนินการต่อไปโดยอัตโนมัติ
 - (1.2) จองชื่อ (name reservation) ซึ่งผู้ขอจดทะเบียนสามารถขอชื่อบริษัทผ่านช่องทางออนไลน์โดยชำระค่าธรรมเนียม 50 ริงกิต สำหรับแต่ละชื่อที่ยื่นขอ หากชื่อบริษัทได้รับการอนุมัติ SSM จะสำรองชื่อไว้ให้เป็นเวลา 30 วัน แต่ไม่เกิน 180 วัน เพื่อให้ผู้ขอจดทะเบียน นำชื่อบริษัทไปดำเนินการจดทะเบียนจัดตั้งบริษัทต่อไป พร้อมชำระค่าธรรมเนียม 1,000 ริงกิต

(2) องค์กรประกอบหรือเอกสารที่ใช้ในการจดทะเบียน มีดังนี้

(2.1) ชื่อบริษัท

(2.2) ประเภทของบริษัท (บริษัทเอกชนจำกัดหรือบริษัทมหาชนจำกัด)

(2.3) ประเภทธุรกิจ

(2.4) ที่อยู่สำนักงาน

(2.5) ที่อยู่ทางธุรกิจ

(2.6) ข้อมูลของกรรมการ (director) และผู้ก่อตั้ง (promoter)

(2.7) หนังสือหรือถ้อยแถลงของกรรมการและผู้ก่อตั้งว่า ไม่เป็นบุคคลล้มละลาย หรือได้รับ

โทษทั้งในประเทศมาเลเซียและนอกประเทศมาเลเซีย

(2.8) หนังสือบริคณห์สนธิและกฎบัตรของบริษัท

(2.9) หนังสือแสดงความจำนงว่าจะปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับภายใต้ Company Act 2016 (declaration of compliances)

(2.10) เอกสารประกอบอื่นๆ ได้แก่ สำเนาหนังสือยืนยันจากบริษัทที่ถูกระบุชื่อเป็นผู้ถือหุ้น หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สำเนาหนังสือรับรองวุฒิการศึกษา (Certificate of qualification) ของกรรมการ

(3) หลังจากการจัดตั้งบริษัทแล้ว บริษัทจะต้องแต่งตั้งเลขานุการบริษัทภายใน 30 วัน และเลขานุการบริษัทจะต้องขึ้นทะเบียนต่อ SSM เพื่อขอหนังสือรับรองในการดำเนินงาน รวมทั้งควรดำเนินการขอใบอนุญาตหรือขออนุมัติต่างๆ จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องก่อนที่จะเริ่มดำเนินธุรกิจ

ทั้งนี้ เมื่อได้รับหนังสือสำคัญการจัดตั้งบริษัท (Certificate of Incorporation) แล้ว บริษัทจะมีฐานะเป็นนิติบุคคล ซึ่งสามารถดำเนินกิจการต่างๆ ในฐานะบริษัทจำกัด สามารถจะฟ้องหรือถูกฟ้องได้ มีสิทธิตามกฎหมายที่จะครอบครองที่ดิน และสมาชิกมีความรับผิดชอบในหนี้สินของบริษัทในกรณีมีการล้มเลิกกิจการตามพระราชบัญญัติ Companies Act 2016 ปัจจุบันการจดทะเบียนบริษัทสามารถแล้วเสร็จได้ภายในหนึ่ง (1) วัน เนื่องจากการจัดตั้งศูนย์รวมการปฏิบัติหน้าที่เพียงแห่งเดียว ตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2553

4.2 การขออนุญาตกับหน่วยงานในท้องถิ่น

ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องขออนุญาตจากหน่วยงานในท้องถิ่น (Local Council License) หรือ PBT ในแต่ละท้องที่ที่มีการจัดตั้งร้านอาหาร ก่อนดำเนินกิจการ

4.3 การจดทะเบียนเป็นผู้เสียภาษี

ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องจดทะเบียนผู้เสียภาษี (tax registration confirmation letter) กับ LHDN (Lembaga Hasil Dalam Negeri Malaysia) หรือ Inland Revenue Board Of Malaysia โดยสามารถดำเนินการผ่านการบริการจดทะเบียนออนไลน์ เอกสารสำคัญที่ใช้ประกอบการจดทะเบียนผู้เสียภาษี ได้แก่ หนังสือรับรองการจดทะเบียนบริษัท และเอกสารแสดงรายนามของกรรมการ ซึ่งผู้ประกอบการจะได้รับหมายเลขประจำตัวผู้เสียภาษีภายใน 3 วันหลังจากการจดทะเบียนออนไลน์

4.4 การจดทะเบียนภาษีบริการ

ในกรณีที่รายได้จากการบริการของธุรกิจร้านอาหารใน 1 ปีมากกว่า 500,000 ริงกิต ผู้ประกอบการจะต้องขึ้นทะเบียนกับกรมศุลกากร โดยสามารถดำเนินการผ่านช่องทางให้บริการออนไลน์ระบบ MySST ส่วนผู้ที่มีรายได้ต่ำกว่า 500,000 ริงกิต จะขึ้นทะเบียนกับกรมศุลกากรก็ได้ตามความสมัครใจ

4.5 การขอใบอนุญาตประกอบการค้าส่งค้าปลีก

ธุรกิจร้านอาหารเป็นธุรกิจที่อยู่ภายใต้การกำกับดูแลของกระทรวงการค้าภายในฯ ซึ่งได้กำหนดแนวทางการเข้ามามีส่วนร่วมของบริษัทต่างชาติในธุรกิจการค้าและกระจายสินค้า (Guidelines on Foreign Participation in the Distributive Trade Services) โดยผู้ประกอบการร้านอาหารของชาวต่างชาติ 100% จะต้องยื่นขอใบอนุญาตประกอบการค้าส่งค้าปลีกหรือ Wholesale, Retail Trade License (WRT License) จากกระทรวงการค้าภายในฯ ก่อนดำเนินการ ทั้งนี้ ใบอนุญาต WRT License ต้องต่ออายุทุก 2 ปี โดยยื่นเรื่องขอต่ออายุภายใน 3 เดือนก่อนใบอนุญาตจะหมดอายุ

เอกสารที่ใช้ในการขอใบอนุญาต WRT

- (1) แบบฟอร์ม WRT1*
- (2) ข้อมูลบริษัท (Company profile) หรือแผนธุรกิจ (Business Plan) ในกรณีเป็นบริษัทใหม่
- (3) ข้อมูลบริษัท (Company Profile) ต้นฉบับที่จัดพิมพ์จากคอมพิวเตอร์และสำเนาฟอร์ม 49 ที่รับรองสำเนาถูกต้องโดยสำนักงานทะเบียน SSM
- (4) สำเนาฟอร์ม Form 32A พร้อมประทับตรา ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงผู้ถือหุ้น
- (5) สำเนาหนังสือยืนยันการจดทะเบียนผู้เสียภาษี (tax registration confirmation letter) ของ LHDN
- (6)** สำเนาใบอนุญาตที่เกี่ยวข้องที่จากหน่วยงานในท้องถิ่นที่ยังไม่หมดอายุ
- (7)** สำเนาสัญญาเช่าหรือสัญญาซื้อขายสถานที่ตั้งร้านอาหาร (Tenancy Agreement/Sale And Purchase Agreement) พร้อมประทับตรา ในกรณีที่บริษัทไม่มีใบอนุญาต (Local Council License หรือ PBT
- (8)** สำเนางบการเงินที่ได้รับการตรวจรับรอง (Audited Financial Statement) ล่าสุด 5 ปีย้อนหลัง
- (9)** สำเนาใบอนุญาตหรือหนังสืออนุญาตที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจจากกระทรวง กรม หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอื่นๆ (ถ้ามี)
- (10)** สำเนาเอกสารการผ่านพิธีการศุลกากร (custom clearance document :K1/K2 Form) ใบขนสินค้า/ใบสั่งซื้อสินค้า/ใบเรียกชำระค่าสินค้า (Bill of Lading/Airway Bill/Delivery orders/Purchase Orders/Sales Invoices) ล่าสุดย้อนหลัง 3 เดือน
- (11) สำหรับร้านอาหารเท่านั้น
 - (11.1) เมนูอาหารและเครื่องดื่ม
 - (11.2) เอกสารแสดงคุณสมบัติของบุคลากร (Eligibility Document)

- 11.2.1) ประกาศนียบัตรหรือเอกสารแสดงวุฒิการศึกษาของพ่อครัว/ลูกจ้าง หรือ
- 11.2.2) ประกาศนียบัตรหรือเอกสารรับรองประสบการณ์ในธุรกิจอาหารของพ่อครัว/ลูกจ้าง ซึ่งต้องมีประสบการณ์ไม่น้อยกว่า 3 ปี หรือ
- 11.2.3) ประกาศนียบัตรหรือเอกสารที่แสดงว่าบริษัทมีการดำเนินธุรกิจร้านอาหารมาก่อนในประเทศถิ่นกำเนิด (origin country) หรือประเทศอื่นๆ
- (12)** รูปภาพร้านอาหารและสินค้า

หมายเหตุ * แบบฟอร์ม WRT1 ดังเอกสารในภาคผนวก

** บริษัทใหม่ที่ไม่จำเป็นต้องจัดส่งเอกสารในลำดับ (6) – (10) และ (12)

โดยทั่วไป กระทรวงการค้าภายในฯ จะออกใบอนุญาตในกรณีที่ร้านอาหารนั้นเป็นไปตามเงื่อนไขดังต่อไปนี้

ลำดับ	เงื่อนไขในการพิจารณาอนุญาต
1.	ร้านอาหารมีพื้นที่ไม่ต่ำกว่า 1,000 – 1,500 ตารางฟุต หรือเท่ากับ 1 ห้อง (<i>shop lot</i>)
2.	ติดระบบ/เครื่องปรับอากาศ
3.	มีคอนเซ็ปต์ที่เฉพาะตัว (unique) ซึ่งคอนเซ็ปต์เฉพาะตัวในที่นี้หมายถึงเป็นอาหารที่ยากจะหาผู้เชี่ยวชาญได้ในมาเลเซีย อาทิ อาหารจีน อาหารฝรั่งเศส อาหารอาหรับ เป็นต้น
4.	สภาพแวดล้อมและการตกแต่งสอดคล้องกับรายการอาหาร
5.	สะอาดและมีการจัดการที่ดี
6.	สถานที่ตั้งเหมาะสม

4.6 การจดทะเบียน (register) “Food Promise” กับกระทรวงสาธารณสุข

ตามกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ Food Hygiene Regulations 2009 ภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร (Food Act 1983) ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารจะต้องจดทะเบียนกับมีหน่วยงานกำกับดูแลคือ Food Safety and Quality Division กระทรวงสาธารณสุข (Ministry of Health) อัตราค่าธรรมเนียมการจดทะเบียน 30 ริงกิต

ผู้ประกอบการร้านอาหารที่จดทะเบียนแล้วจะได้รับหนังสือรับรองการจดทะเบียน (Certificate of registration) ซึ่งมีอายุ 3 ปี การต่ออายุต้องดำเนินการก่อนวันหมดอายุ 30 วัน หากฝ่าฝืนไม่ดำเนินการจะมีโทษปรับไม่เกิน 10,000 ริงกิต หรือจำคุกไม่เกิน 2 ปี นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยังไม่หน้าที่ต้องแสดงหนังสือรับรองการจดทะเบียนไว้ในร้านอาหารอีกด้วย

4.7 ใบรับรองฮาลาล

ผู้ประกอบการร้านอาหารในมาเลเซียควรได้รับการรับรองฮาลาลเพื่อสามารถเจาะตลาดผู้บริโภคส่วนใหญ่ของประเทศที่นับถือศาสนาอิสลาม โดยหน่วยงานรับผิดชอบการรับรองฮาลาลในมาเลเซียคือ JAKIM

(Jabatan Kemajuan Islam Malaysia) ภายใต้ Department of Islamic Development Malaysia ทั้งนี้ การขอรับรองฮาลาลจะกระทำได้อีกเมื่อได้เริ่มดำเนินการอย่างสมบูรณ์แล้ว หนังสือรับรองฮาลาลมีอายุ 2 ปี

ผู้ประกอบการร้านอาหารที่จะขอรับรองฮาลาลจะต้องปฏิบัติตามมาตรฐานฮาลาลของมาเลเซีย หรือ MS1500: 2009 Halal Food – Production, Preparation, Handling and Storage – General Guidelines (Second Revision) และกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ได้แก่ Food Act 1983 (Act 281), Food Regulations 1985 และ Food Hygiene Regulations 2009 รวมทั้งคำตัดสินของ the National Fatwa Council for Islamic Affairs หรือ Fatwa ที่ได้ประกาศใช้ในรัฐนั้นๆ

หน้าที่รับผิดชอบของสถานให้บริการอาหารในแต่ละประเภทจะแตกต่างกันไปตามรูปแบบการให้บริการ อาทิเช่น ในกรณีเป็นร้านอาหาร โรงอาหาร ร้านเบเกอรี่/เค้ก/ขนมปัง ร้านอาหารแบบเคลื่อนที่ จะกำหนดให้ตั้งผู้ควบคุมดูแลชาวมุสลิม 1 คน (Muslim supervisor) ซึ่งมีเป็นชาวมุสลิม มีตำแหน่งถาวรและทำงานเต็มเวลาในครัวหรือสถานที่ประกอบอาหาร และต้องมีคนงานอย่างน้อย 1 คนเป็นชาวมุสลิม มีตำแหน่งถาวรและทำงานเต็มเวลาในครัวหรือสถานที่ประกอบอาหาร สำหรับในกรณีที่เป็นการบริการขนาดใหญ่ เช่น ศูนย์อาหาร (Food court) เซนร้านอาหาร แฟรนไชส์ร้านอาหาร ธุรกิจจัดเลี้ยงขนาดใหญ่ ครัว/ร้านอาหาร ในโรงแรม จะกำหนดให้มีการจัดตั้งคณะกรรมการฮาลาลภายใน (Internal Halal Committee) และต้องมีคนงานมุสลิมอย่างน้อย 1-2 คน ซึ่งมีตำแหน่งถาวรและทำงานเต็มเวลาในครัวหรือสถานที่ประกอบอาหาร รวมทั้งจัดให้มีระบบบริหารจัดการตามแนวทาง Halal Assurance System (HAS 2011)

อัตราค่าธรรมเนียมการรับรองฮาลาล

FOOD PREMISE SCHEME (CATERING/ FOOD CATERING SERVICES/ CONVENTION CENTRAL KITCHEN)		
Type of Industry	Features	Annual Fee Rate (RM)
Small	Annual turnover less than RM 500,000.00	100
Medium	Annual turnover from RM 500,000.00 and RM 5 Million	400
Large	Annual turnover exceeds RM 5 Million	700



MS1500 : 2009
1092-06/2012

ตัวอย่างโลโก้ฮาลาลบนสินค้า

ข้อมูลเพิ่มเติมศึกษาได้จาก Manual Procedure for Malaysia Halal Certification (Third Revision) 2014

อย่างไรก็ดี ร้านอาหารจำนวนมากที่ประสบความสำเร็จในมาเลเซียเป็นร้านอาหารที่ไม่ฮาลาลคือ มีการจำหน่ายเนื้อหมู และเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ยกตัวอย่างเช่นร้านอาหารในแบรนด์ BBQ Plaza ที่เป็นการร่วมทุนระหว่าง BBQ Plaza ประเทศไทยและบริษัท W.A. Food Holdings Sdn Bhd ซึ่งเป็นบริษัทท้องถิ่น ปัจจุบัน Barbecue Plaza มีสาขาทั้งสิ้น 16 สาขากระจายตามรัฐต่างๆ ของมาเลเซีย โดยเน้นการเปิดสาขาในห้างสรรพสินค้า ลูกค้าน้อยละ 70 เป็นชาวจีนมาเลเซียและลูกค้าชาวต่างชาติที่ไม่ใช่ชาวมุสลิม

4.8 ใบอนุญาตอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจร้านอาหาร ได้แก่ ใบอนุญาตติดตั้งป้าย (Signboard License) ใบอนุญาตจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในกรณีที่ร้านอาหารต้องการจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ หนังสือรับรองฮาลาล (ในกรณีที่ต้องการ) Music Authors Copyright Protection (MACP) และ Public Performance Malaysia (PPM) (ในกรณีที่ต้องการเล่นดนตรีในร้าน)

5. การหาพ่อครัว/แม่ครัวและการจ้างงานในมาเลเซีย

พ่อครัว/แม่ครัวถือเป็นปัจจัยสำคัญอย่างยิ่งในการประกอบธุรกิจร้านอาหารโดยทั่วไป แต่ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในมาเลเซียมักประสบกับปัญหาการขาดแคลนแรงงาน พ่อครัว/แม่ครัวที่มีฝีมือในการปรุงอาหารไทยและมีใบอนุญาตทำงานถูกต้องตามกฎหมาย เนื่องจากมาเลเซียไม่สนับสนุนการจ้างงานของแรงงานต่างชาติ อีกทั้งมีขั้นตอนออกใบอนุญาตทำงานที่ยุ่งยากและมีการจัดเก็บค่าธรรมเนียม (Levy) ค่อนข้างสูง การจ้างแรงงานท้องถิ่นและฝึกสอนให้สามารถประกอบอาหารไทยเป็นหนึ่งในทางเลือกในการแก้ไขปัญหาการขาดแคลนพ่อครัว/แม่ครัว แต่ก็จะมีข้อจำกัดเรื่องความเข้าใจเกี่ยวกับรสชาติและเทคนิคการปรุงอาหารไทย แนวทางแก้ไขปัญหาอีกวิธีหนึ่งคือการนำเข้าสู่ส่วนประกอบอาหารแบบสำเร็จรูป อาทิ เครื่องแกง/น้ำแกงหรือซอสผัดพร้อมปรุง ซึ่งปัจจุบันมีผู้ผลิตผู้ส่งออกจำนวนมากที่ผลิตสินค้าในบรรจุภัณฑ์ขนาดที่เหมาะสมกับธุรกิจบริการอาหาร รวมถึงการจัดทำครัวกลางเพื่อจัดส่งอาหารไปยังร้านสาขาซึ่งจะเหมาะสมในกรณีร้านอาหารแบบแฟรนไชส์หรือร้านอาหารที่มีหลายสาขา



Chef Korn – Executive Chef of Erawan Restaurant, Malaysia (Thai Select Premium)

5.1 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจ้างแรงงาน

ลูกจ้างที่ได้รับเงินเดือนต่ำกว่า 2,000 ริงกิตจะได้รับการคุ้มครองภายใต้พระราชบัญญัติการจ้างงาน (Employment Act 1955) ซึ่ง พรบ. ดังกล่าวมีผลบังคับใช้เฉพาะมาเลเซียฝั่งตะวันตกเท่านั้น ในส่วนของมาเลเซียฝั่งตะวันออกหรือรัฐซาราวักและซาบะห์จะมีพระราชกฤษฎีกา Sabah and Sarawak Ordinances ครอบคลุมลูกจ้างบางประเภทที่ทำงานภายใต้สัญญาจ้าง รวมถึงลูกจ้างชาวต่างชาติด้วยในบางอาชีพที่ระบุไว้

ทั้งนี้ พรบ. การจ้างงานกำหนดให้นายจ้างต้องกระทำตามกฎข้อบังคับ ดังนี้

- (1) ลูกจ้างทุกคนต้องได้รับสัญญาการจ้างเป็นลายลักษณ์อักษร ประกอบด้วย ข้อกำหนด เวลา และสภาพในการทำงาน รวมทั้งเงื่อนไขในการเลิกสัญญา
- (2) บันทึกรายละเอียดเกี่ยวกับลูกจ้าง ได้แก่ ประวัติลูกจ้าง เงินค่าจ้าง และการหักเงินค่าจ้าง
- (3) ข้อกำหนดพิเศษสำหรับลูกจ้างผู้หญิง เกี่ยวกับการทำงานกลางคืน และการมีบุตร
- (4) จำนวนเวลาทำงาน และข้อกำหนดอื่นๆ เกี่ยวกับจำนวนเวลาทำงาน
- (5) ข้อกำหนดเกี่ยวกับการลาประจำปี การลาป่วย วันหยุดราชการ โดยได้รับเงินค่าจ้าง
- (6) รายละเอียดเกี่ยวกับอัตราค่าตอบแทนการทำงานล่วงเวลา และงานพิเศษ
- (7) ระเบียบการและความรับผิดชอบของนายจ้างต่อแรงงานต่างชาติ

สำหรับลูกจ้างประเภทจ้างงานไม่เต็มเวลาก็จะได้รับความคุ้มครองเช่นกัน อาทิ การจ่ายเงินค่าจ้างตามจำนวนที่ทำงานที่อยู่นอกเวลาปกติ วันหยุด การลาหยุด การพักร้อน การลาป่วยซึ่งยังได้รับการจ่ายเงิน และวันพักผ่อนรายสัปดาห์ รวมทั้งกำหนดให้นายจ้างต้องจ่ายเงินสมทบในกองทุนสำรองเลี้ยงชีพของลูกจ้างและองค์กรประกันสังคม

5.2 เงื่อนไขขั้นต่ำของการจ้างงาน

ข้อกำหนดและเงื่อนไขเกี่ยวกับการจ้างงานในมาเลเซียตามพระราชบัญญัติแรงงานมีดังนี้

(1) การลาคลอดโดยได้รับเงินค่าจ้าง	60 วัน
(2) เวลาการทำงานปกติ	ไม่เกิน 8 ชั่วโมงต่อวัน หรือ 48 ชั่วโมงต่อสัปดาห์
(3) วันหยุดที่ได้รับเงินค่าจ้าง	อย่างน้อยในวันหยุดราชการ 11 ครั้ง ต่อปีปฏิทิน (ซึ่งรวมวันหยุดราชการที่ต้องหยุดคือ วันสมภพพระราชอาธิบดี วันชาติ วันรัฐบาลกลาง วันแรงงาน และวันมาเลเซีย) และวันหยุดราชการอื่นๆ ซึ่งประกาศเป็นวันหยุด ราชการ ตามมาตรา 8 ของพระราชบัญญัติ Holiday Act 1951
(4) วันลาหยุดประจำปีของพนักงานโดยได้รับเงินค่าจ้าง	
(4.1) อายุการทำงานน้อยกว่า 2 ปี	8 วัน
(4.2) อายุการทำงาน 2 ปีหรือมากกว่า แต่น้อยกว่า 5 ปี	12 วัน
(4.3) อายุการทำงาน 5 ปีขึ้นไป	16 วัน

(5) วันลาป่วยประจำปี	
(5.1) อายุการทำงานน้อยกว่า 2 ปี	14 วัน
(5.2) อายุการทำงาน 2 ปีหรือมากกว่า แต่น้อยกว่า 5 ปี	18 วัน
(5.3) อายุการทำงาน 5 ปีขึ้นไป	22 วัน
(5.4) การเข้าพักรักษาตัวในโรงพยาบาล	ไม่เกิน 60 วัน (รวมวันลาป่วยที่ได้รับข้างต้นด้วย)
(6) การจ่ายเงินค่าล่วงเวลา	
(6.1) วันทำงานปกติ	1.5 เท่าของอัตราจ้างต่อชั่วโมง
(6.2) วันหยุด	2 เท่าของอัตราจ้างต่อชั่วโมง
(6.3) วันหยุดราชการ	2 เท่าของอัตราจ้างต่อชั่วโมง

ที่มา: กระทรวงทรัพยากรมนุษย์ (www.mohr.gov.my)

5.3 อัตราค่าจ้างแรงงานขั้นต่ำ*

พื้นที่	อัตราค่าแรงขั้นต่ำ (ริงกิต)			
	รายเดือน	รายวัน		รายชั่วโมง
		จำนวนวันทำงานในหนึ่งสัปดาห์		
เพนนินซูลามาเลเซีย (มาเลเซียฝั่งตะวันตก หรือแหลมมลายู)	1,000	6	38.46	4.81
		5	46.15	
		4	57.69	
ซาบารห์ ซาราวัก และ ลาบวน	920	6	35.38	4.42
		5	42.46	
		4	53.08	

หมายเหตุ (*) รัฐบาลมาเลเซียได้พิจารณาเพิ่มอัตราค่าจ้างขั้นต่ำเป็นอัตราเดียวกันทั่วประเทศมาเลเซีย เป็น 1,050 ริงกิตต่อเดือน และ 5.05 ริงกิตต่อชั่วโมง โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2563

5.4 เงินสมทบทุนต่อกองทุนเลี้ยงชีพของลูกจ้าง

นายจ้างและลูกจ้างทุกคนต้องจ่ายเงินสมทบทุนต่อกองทุนเลี้ยงชีพของลูกจ้าง (Employee Provident Fund : EPF) ตามพระราชบัญญัติกองทุนเลี้ยงชีพของลูกจ้างปี 2534 (Employee Provident Fund Act 1991) นายจ้างทุกคนต้องจดทะเบียนลูกจ้างกับ EPF ทันทีที่มีการว่าจ้าง ยกเว้นผู้ที่ได้รับยกเว้นตามกฎหมายเท่านั้น

เงินสมทบทุนกองทุนเลี้ยงชีพของลูกจ้าง

กลุ่มลูกจ้าง (จำแนกตามอายุและเงินเดือน)	ชาวมาเลเซีย และผู้มีถิ่นพำนักถาวร		บุคลากรหรือแรงงานต่างชาติ**	
	% อัตราเงินสมทบต่อค่าจ้างของลูกจ้าง (ขั้นต่ำ)			
	นายจ้าง	ลูกจ้าง	นายจ้าง	ลูกจ้าง
ผู้มีอายุต่ำกว่า 60 และมีเงินเดือนน้อยกว่า 5,000 ริงกิต*	13%	8%	5 ริงกิตต่อคน	8%
ผู้มีอายุต่ำกว่า 60 และมีเงินเดือนมากกว่า 5,000 ริงกิต	12%	8%	5 ริงกิตต่อคน	8%
ผู้มีอายุมากกว่า 60 ปีแต่ไม่เกิน 75 ปี	6%	4%	5 ริงกิตต่อคน	4%
ผู้มีอายุมากกว่า 60 ปีแต่ไม่เกิน 75 ปี และมีเงินเดือนน้อยกว่า 5,000 ริงกิต*	6.5%	4%	5 ริงกิตต่อคน	4%

หมายเหตุ (*) ในกรณีที่นายจ้างมีการจ่ายเงินโบนัสแก่ลูกจ้างที่มีเงินเดือนต่ำกว่า 5,000 ริงกิต และหลังจากได้รับโบนัสแล้วทำให้เดือนนั้นได้รับเงินค่าจ้างมากกว่า 5,000 ริงกิต การคำนวณอัตราเงินสมทบให้ใช้อัตรา 13%: 6.5% เศษสตางค์ให้ปัดขึ้นเป็นหน่วยเต็ม

(**) แรงงานต่างชาติและบุคลากรต่างชาติไม่ได้ถูกบังคับให้จ่ายเงินสมทบ แต่หากต้องการจ่ายเงินสนับสนุน สามารถจ่ายในอัตราดังกล่าวได้

5.5 เงินประกันสังคม

นายจ้างที่มีลูกจ้างตั้งแต่หนึ่งคนขึ้นไปตามคำจำกัดความของพระราชบัญญัติประกันสังคม (Social Security Act 1969) ต้องจดทะเบียนและสมทบทุนกับสำนักงานประกันสังคม (SOCSO) การจ่ายเงินสมทบเป็นกฎข้อบังคับทั้งนายจ้างและลูกจ้างที่มีคุณสมบัติ โดยการจ่ายเงินสมทบแบ่งเป็น 2 ส่วน ได้แก่

(1) ส่วนแรกเป็นการจ่ายเงินสมทบจากทั้งลูกจ้างและนายจ้างเพื่อเข้าสู่ 2 โครงการทั้ง โครงการประกันอันตรายในระหว่างการทำงาน (Employment Injury Insurance Scheme: EIIS) และโครงการทุพพลภาพบำนาญ (Invalidity Pension Scheme: IPS) โดยมีอัตราเงินสมทบตามเงินเดือนของลูกจ้างในสัดส่วนคือนายจ้างสมทบ 1.75% แต่ไม่เกิน 69.05 ริงกิต ลูกจ้างสมทบ 0.5% แต่ไม่เกิน 19.75 ริงกิต

ทั้งนี้ ลูกจ้างที่มีรายได้เดือนละ 3,000 ริงกิตหรือต่ำกว่าจะต้องจ่ายเงินสมทบทุนกับ SOCSO ส่วนกรณีผู้ที่มีรายได้ต่อเดือนมากกว่า 3,000 ริงกิต และยังไม่ได้จดทะเบียนก็มีสิทธิที่จะจดทะเบียนและจ่ายเงินสมทบทุนได้หากทั้งลูกจ้างและนายจ้างตกลงกันที่จะเข้าโครงการ สำหรับลูกจ้างที่ได้จดทะเบียนกับ SOCSO แล้วก็มีสิทธิที่จะสมทบทุนอีกและได้รับการคุ้มครองต่อไป ไม่ว่าจะรายได้ในภายหลังจะอยู่ในระดับใดก็ตาม

(2) ส่วนที่สองเป็นการสมทบเข้าโครงการ EIIS ซึ่งบังคับต่อนายจ้างเท่านั้น เพื่อสมทบทุนแก่ลูกจ้างที่ไม่ได้รับการคุ้มครองจากโครงการ IPS แต่ไม่เกิน 49.40 ริงกิต

5.6 กองทุนพัฒนาทรัพยากรมนุษย์

ธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่มอยู่ในอุตสาหกรรม/ภาคธุรกิจตามบัญชีที่จะต้องจ่ายเงินสมทบเข้ากองทุนพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ (Human Resources Development Fund : HRDF) เพื่อให้ความช่วยเหลือด้านการเงินสำหรับการอบรมลูกจ้าง โดยนายจ้างที่มีลูกจ้างตั้งแต่ 10 คนขึ้นไปจะต้องขึ้นทะเบียนต่อ HRDF และจ่ายเงินสมทบแก่ลูกจ้างที่เป็นชาวมาเลเซียในอัตราร้อยละ 1 สำหรับนายจ้างที่มีลูกจ้างระหว่าง 5 – 9 คนสามารถเลือกขึ้นทะเบียนหรือไม่ก็ได้ตามความสมัครใจ โดยจ่ายเงินสมทบในอัตราร้อยละ 0.5 ของค่าจ้างรายเดือน

การฝึกอบรมในประเทศอนุญาตให้เบิกความช่วยเหลือด้านการเงินได้ 100% ของค่าใช้จ่าย ส่วนการฝึกอบรมในต่างประเทศสามารถเบิกได้ไม่เกิน 50% และขึ้นอยู่กับเงินสมทบทุน (levy) ในบัญชีของนายจ้างที่มีอยู่

5.7 ค่าชดเชยแรงงาน

พระราชบัญญัติค่าชดเชยแก่ลูกจ้างปี 2495 (Workmen’s Compensation Act 1952) กำหนดให้นายจ้างทำประกันให้แก่ลูกจ้างเพื่อให้ความคุ้มครองเกี่ยวกับการจ่ายเบี้ยชดเชยในกรณีเกิดอุบัติเหตุในระหว่างการทำงาน

5.8 การจ้างแรงงานต่างชาติ

ขั้นตอนการขอใบอนุญาตทำงานประเภท Visitor’s Pass (Temporary Employment)

(1) นายจ้างจะต้องยื่นขอโควตาจำนวนแรงงานต่างชาติจากกระทรวงมหาดไทยของมาเลเซีย (Ministry of Home Affairs) โดยทางการมาเลเซียจะพิจารณาจำนวนแรงงานต่างชาติ จากประเภทและขนาดของแต่ละกิจการ และชำระค่าธรรมเนียมแรงงานต่างชาติ (Levy)

ทั้งนี้ ข้อกำหนดเงินทุนชำระแล้วขั้นต่ำของบริษัทที่มีสิทธิยื่นขออนุญาตจ้างแรงงานต่างชาติมีดังนี้

ประเภทบริษัท	เงินทุนชำระแล้วขั้นต่ำ
สำหรับบริษัทที่มีชาวมาเลเซียเป็นเจ้าของ 100%	250,000
สำหรับบริษัทที่มีเจ้าของเป็นทั้งชาวมาเลเซียและชาวต่างชาติ	350,000
บริษัทที่ทำธุรกิจเกี่ยวกับการค้าและกระจายสินค้า (distributive trade) และร้านอาหารที่มีชาวต่างชาติเป็นเจ้าของ	1,000,000

(2) เมื่อได้รับอนุมัติจากกระทรวงมหาดไทยแล้ว นายจ้างจัดหาแรงงานตามจำนวนโควตาที่ได้รับ ซึ่งนายจ้างอาจติดต่อแรงงานโดยตรง ติดต่อบริษัทจัดหางานในประเทศไทย หรือมอบอำนาจให้สำนักงานแรงงานในประเทศมาเลเซีย (สนร. มาเลเซีย) เป็นผู้ประสานให้ความช่วยเหลือ

(3) เมื่อได้รายชื่อแรงงานแล้ว ให้แรงงานเข้ารับการตรวจสุขภาพ ณ โรงพยาบาลที่ติดตั้งระบบ Foreign Workers Centralized Management System (FWCMS) เท่านั้น ซึ่งปัจจุบันมีจำนวน 3 แห่ง ได้แก่ โรงพยาบาลนอร์ทอีสเทอร์นวัฒนา โรงพยาบาลเอกชัย โรงพยาบาลเปาโล เมโมเรียล โชคชัย 4

(4) โรงพยาบาลแจ้งผลการตรวจสุขภาพให้แรงงานทราบ และส่งผลดังกล่าวทางออนไลน์สู่ระบบ FWCMS ของมาเลเซีย

(4.1) กรณีผ่านการตรวจสุขภาพ ให้แรงงานไทยส่งสำเนา Passport ให้นายจ้าง เพื่อดำเนินการขอหนังสืออนุมัติวีซ่า (Calling Visa) จากกรมการตรวจคนเข้าเมืองมาเลเซีย เมื่อได้รับการอนุมัติแล้ว นายจ้างส่ง Calling Visa ให้แรงงานไทย

(4.2) กรณีไม่ผ่านการตรวจสุขภาพ จะไม่ได้รับการอนุมัติ Calling Visa

(5) นายจ้างนำเอกสารสัญญาจ้างงานมาให้สำนักงานแรงงานในประเทศมาเลเซียประทับรับรองพร้อมแนบเอกสารประกอบ ได้แก่

(5.1) สำเนาหนังสือจดทะเบียนบริษัท (Company registration form 9,24,49 หรือ form D)

(5.2) สำเนาใบอนุญาตประกอบกิจการ (Business License)

(5.3) สำเนาบัตรประจำตัวนายจ้าง

(5.4) Calling Visa

(5.5) สำเนาหนังสือเดินทางลูกจ้าง

(5.6) รูปถ่ายลูกจ้าง

(5.7) แผนที่สถานประกอบการ

(5.8) รูปถ่ายสถานประกอบการและที่พักของลูกจ้าง ซึ่งสนร. มาเลเซียอาจขอเข้าตรวจสอบสถานที่ทำงาน และที่พักแรงงานด้วย

(6) นายจ้างส่ง Calling Visa และสัญญาจ้างที่ได้รับการรับรองให้คนงาน

(7) แรงงานไทยนำ Calling Visa พร้อม Passport ตัวจริงและเอกสารที่เกี่ยวข้องไปขอ Single Entry Visa (วีซ่า 3 เดือน) ที่สถานเอกอัครราชทูตมาเลเซีย (กรุงเทพฯ) หรือสถานกงสุลมาเลเซีย (สงขลา)

(8) แรงงานไทยแจ้งการเดินทางไปทำงานต่างประเทศที่จัดหางานจังหวัดที่มีภูมิลำเนา หรือที่กรมการจัดหางาน ถ. มิตรไมตรี ดินแดง กทม. พร้อมทั้งสมัครเป็นสมาชิกกองทุนช่วยเหลือคนหางานไปทำงานต่างประเทศ และรายงานตัวที่ด่านตรวจคนหางาน ณ สนามบินหรือด่านที่เดินทางออกจากประเทศ

(9) แรงงานไทยเดินทางมาที่ประเทศมาเลเซีย โดยมีนายจ้างเป็นผู้มารับที่ด่านตรวจคนเข้าเมืองมาเลเซีย และเข้ารับการตรวจสุขภาพอีกครั้งกับ FOMEMA (หน่วยงานตรวจสุขภาพแรงงานต่างชาติของมาเลเซีย) หากผ่านการตรวจสุขภาพ นายจ้างจึงจะขอให้กรมการตรวจคนเข้าเมืองมาเลเซียออกใบอนุญาตทำงาน (Work Permit) ให้แรงงานเพื่อเริ่มทำงานต่อไป

ค่าใช้จ่ายตามกฎหมายในการขอใบอนุญาตทำงาน (Work Permit) สำหรับแรงงานต่างชาติ

โดยทั่วไปการขอใบอนุญาตทำงานสำหรับแรงงานต่างชาติจะมีค่าใช้จ่ายรวมราว 2,600 ริงกิตต่อคน (ไม่รวมค่าเดินทางและค่าตรวจสุขภาพในประเทศไทย) ประกอบด้วย

(1) ค่าธรรมเนียมจ้างแรงงานต่างชาติ (Levy) สำหรับธุรกิจร้านอาหาร อัตรา 1,850 ริงกิตต่อคนต่อปี

(2) ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการประกอบไปด้วย ค่าสตี้กเกอร์ PL (KS) จำนวน 60 ริงกิต เงินมัดจำ (Bond) 250 ริงกิต และค่าดำเนินการ (Process) 125 ริงกิต รวมเป็น 435 ริงกิต ทุกคนต้องจ่ายเท่ากัน

(3) ค่าตรวจสอบสุขภาพกับบริษัท FOMEMA เป็นค่าใช้จ่ายสำหรับตรวจสอบสุขภาพในมาเลเซียก่อนขอ Work Permit ในแต่ละปี โดยค่าใช้จ่ายจะมีความแตกต่างกันเล็กน้อยระหว่างแรงงานชายและหญิง คือแรงงานชายปีละ 190.80 ริงกิต และแรงงานหญิงปีละ 201.40 ริงกิต

(4) ประกันเงินทดแทน (FWCS) เป็นเบี้ยประกันรายปีจำนวน 72 ริงกิต (ยังไม่รวมภาษีและค่าธรรมเนียมอื่น ๆ) สำหรับคุ้มครองกรณีเสียชีวิตและพิการ กฎหมายกำหนดให้นายจ้างเป็นผู้รับผิดชอบส่วนนี้

(5) ประกันสุขภาพ (SPIKPA) เป็นเบี้ยประกันรายปี จำนวน 120 ริงกิต สำหรับเข้ารับการรักษาพยาบาลเป็นผู้ป่วยใน

(6) เงินประกัน Security Deposit เป็นเงินประกันพิเศษที่ธุรกิจสปาและนวดเท้าต้องจ่ายในอัตรา 3,000 ริงกิต/คน และเป็นเงินจ่ายครั้งเดียวของการจ้างงาน ไม่ต้องจ่ายเป็นรายปี ซึ่งเงินนี้นายจ้างจะได้รับคืนจากสำนักงานตรวจคนเข้าเมืองของมาเลเซียเมื่อการยกเลิกใบอนุญาตทำงานของคนงานอย่างถูกต้อง (ใช้ระยะเวลาดำเนินการขอรับคืนประมาณ 1 ปี)

สำหรับการขออนุญาตทำงานของบุคลากรต่างชาติ เช่น บุคลากรระดับผู้จัดการร้านหรือตำแหน่งสำคัญ (key post) ซึ่งมีสัญญาจ้างขั้นต่ำ 2 ปีและมีเงินเดือนไม่ต่ำกว่า 3,000 ริงกิต เรียกว่า Employment Pass หรือ DP11 ซึ่งจะมีค่าใช้จ่าย อาทิ ค่าธรรมเนียมระหว่าง 200-300 ริงกิตขึ้นอยู่กับตำแหน่งงาน ค่าธรรมเนียมออกใบอนุญาต (Processing fee) 125 ริงกิต

ในส่วนเจ้าของกิจการ สามารถขออนุญาตทำงานที่เรียกว่า DP10 2-year work Permit สำหรับตนเอง และครอบครัวได้หลังจากที่ได้รับใบอนุญาตต่างๆ ในการประกอบกิจการครบถ้วนแล้ว ซึ่งส่วนใหญ่ขั้นตอนการขอ DP10 จะค่อนข้างรวดเร็วหรือใช้เวลาไม่เกิน 1 เดือน

6. กฎระเบียบที่เกี่ยวกับความปลอดภัยอาหาร

ผู้ที่ประกอบกิจการร้านอาหารในมาเลเซียจะต้องให้ความสำคัญกับมาตรฐานความปลอดภัยในอาหาร ซึ่งมีกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ Food Hygiene Regulations 2009 และ Food Regulations 1985 ภายใต้พระราชบัญญัติอาหาร (Food Act 1983) มีหน่วยงานกำกับดูแลคือ Food Safety and Quality Division กระทรวงสาธารณสุข (Ministry of Health) หากผู้ประกอบการมีการละเมิดหรือไม่ปฏิบัติตาม ผู้มีอำนาจสามารถสั่งปิดร้านอาหารได้ภายใน 14 วัน หรือเสียค่าปรับ (fine) หรือมีโทษจำคุก โดยครอบคลุมบุคคลที่เกี่ยวข้องทั้งหมด ได้แก่ เจ้าของกิจการ/ผู้ประกอบการ ผู้ที่สัมผัสอาหาร (food handler) หรือพ่อครัวแม่ครัว

กฎระเบียบ Food Hygiene Regulations 2009 มีข้อกำหนดเกี่ยวกับการขึ้นทะเบียน/ต่ออายุ รวมทั้งข้อกำหนดเกี่ยวกับการรักษามาตรฐานความสะอาด/ปลอดภัยในอาหารโดยละเอียด ซึ่งผู้ประกอบการจะต้องศึกษา

ทั้งนี้ ข้อกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัยในอาหารหลักๆ มีดังนี้

6.1 การประกอบการและบำรุงรักษาสถานที่

(1) การแสดงการขึ้นทะเบียนและประกาศต่างๆ

เจ้าของร้านมีหน้าที่จะต้องแสดงหนังสือรับรองการขึ้นทะเบียนไว้ในร้านให้เห็นได้อย่างชัดเจน และติดป้ายในห้องน้ำ ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า อ่างล้างมือ เพื่อเตือนให้ผู้สัมผัสอาหารล้างมือให้สะอาดก่อนเริ่มงาน หลังจากใช้ห้องน้ำ หรือหลังสัมผัสกับวัตถุอันตรายหรือวัตถุที่มีการปนเปื้อนสิ่งสกปรก/เป็นอันตราย ตลอดจนติดป้ายห้ามหน้าร้านไม่ให้นำสัตว์เข้ามาในร้าน

(2) ระบบตรวจสอบย้อนกลับ

เจ้าของร้านมีหน้าที่จะต้องจัดให้มีระบบตรวจสอบย้อนกลับ (food traceability system) โดยย้อนหลัง 1 ชั้น (ที่มาของอาหาร) และไปข้างหน้า 1 ชั้น (ที่ที่อาหารได้ถูกนำส่งออกไป)

(3) หน้าที่โดยทั่วไปของเจ้าของ

เจ้าของร้านจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดต่างๆ ในระเบียบนี้ และไม่จ้าง/ไม่ยินยอมให้ผู้สัมผัสอาหารที่ไม่ได้ผ่านการฝึกอบรมและไม่ได้ผ่านการตรวจสอบสุขภาพและฉีดวัคซีนเข้ามาทำงานในร้าน โดยจะต้องเก็บเอกสารการเข้ารับการฝึกอบรม การตรวจสอบสุขภาพ และใบรับรองการฉีดวัคซีนของผู้สัมผัสอาหาร รวมทั้งบันทึกข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการทำความสะอาด การบรรจุภัณฑ์ การจัดเก็บ และนำส่งอาหาร เพื่อพร้อมสำหรับการตรวจสอบ

(4) สถานที่ตั้งของร้าน ต้องอยู่ห่างจากแหล่งที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อน เช่น บ่อบำบัดน้ำเสีย ถัง/บ่อเกราะ (septic tanks) และสถานที่ทิ้งขยะ

(5) การออกแบบโดยทั่วไป (General design) ตัวร้านจะต้องมีการออกแบบ/ก่อสร้างเพื่ออำนวยความสะดวกต่อการทำความสะอาดหรือการฆ่าเชื้อ

(6) น้ำดื่ม/น้ำใช้ (water supply) ที่เหมาะสำหรับการเตรียมอาหารจะต้องมีปริมาณเพียงพอและมีอุปกรณ์/สถานที่จัดเก็บหรือจัดส่งที่เพียงพอในที่ที่จำเป็น และมีการป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกหรือสารอันตราย

(7) ความสะอาดของร้าน/สถานที่ จะต้องรักษาให้สะอาดเรียบร้อยตลอดเวลา ไม่ควรสะสมกล่อง กระจัง ขวดเปล่า หรือขยะที่จะเป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์รบกวน (pest) ต้องมีการทำความสะอาดสถานที่อย่างน้อย 1 ครั้งต่อวัน และทิ้งเศษอาหาร/ขยะตามจำนวนที่จำเป็น จะต้องมีการทำความสะอาด/อุปกรณ์ที่เพียงพอสำหรับการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการจัดเก็บเครื่องมือเครื่องใช้ โดยอำนวยความสะดวก/อุปกรณ์นั้นต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นสนิม ง่ายต่อการทำความสะอาด และมีน้ำดื่ม/น้ำใช้ที่ร้อนและเย็นอย่างเพียงพอ นอกจากนี้ ยังต้องมีน้ำยาทำความสะอาด/สารฆ่าเชื้อในปริมาณที่เพียงพอตลอดเวลา รวมถึงเครื่องมือที่จะช่วยให้การล้างทำความสะอาดเครื่องมือเครื่องใช้ทำได้เหมาะสมอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ น้ำยาทำความสะอาด/สารฆ่าเชื้อจะต้องมีการติดฉลากและไม่จัดเก็บไว้ในที่เดียวกับสถานที่จัดเก็บอาหาร

(8) การควบคุมสัตว์รบกวน

เจ้าของร้านจะต้องดูแลไม่ให้มีสัตว์รบกวนในร้านตลอดเวลา และหากทราบว่า มีสัตว์รบกวน ก็จะต้องดำเนินการทุกวิถีทางเพื่อกำจัดสัตว์รบกวนโดยเร่งด่วน และป้องกันไม่ให้มีอีก

(9) การกำจัดขยะ

เศษอาหารหรือขยะต่างๆ จะต้องมีการกำจัดออกโดยเร็วที่สุดเท่าที่จะทำได้เพื่อไม่ให้เกิดการสะสม โดยทิ้งในบรรจุภัณฑ์ปิดหรือบรรจุภัณฑ์อื่นๆ ที่เหมาะสมซึ่งต้องมีการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อตามความจำเป็น มีสถานที่จัดเก็บที่เพียงพอและปลอดภัยจากสัตว์และสัตว์รบกวน มีการกำจัดโดยถูกสุขลักษณะและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมสอดคล้องกับกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และไม่ทำให้เกิดแหล่งปนเปื้อนทั้งทางตรงและทางอ้อม

(10) พื้นผิวของพื้น (Floor surfaces) จะต้องอยู่ในสภาพที่ดี ง่ายต่อการทำความสะอาดและมีการฆ่าเชื้อตามที่จำเป็น ทำจากวัสดุกันน้ำ ไม่อุ้มน้ำ สามารถทำความสะอาดได้ และไม่เปื้อนพิษ

(11) พื้นผิวของผนัง (Wall surfaces) จะต้องอยู่ในสภาพที่ดี ง่ายต่อการทำความสะอาดและมีการฆ่าเชื้อตามที่จำเป็น ทำจากวัสดุกันน้ำ ไม่อุ้มน้ำ สามารถทำความสะอาดได้ และไม่เปื้อนพิษ นอกจากนี้ มุมที่เชื่อมระหว่างพื้นและผนังต้องมีการยาแนวเพื่อให้ง่ายต่อการทำความสะอาด

(12) แสงส่องสว่าง (Lighting) จะต้องมีความสว่างทั้งจากธรรมชาติหรือจากหลอดไฟที่เพียงพอ

(13) ระบบหมุนเวียนอากาศ (Ventilation) ต้องมีความเหมาะสมและเพียงพอ มีการติดตั้งให้สามารถนำตัวกรองอากาศหรือส่วนอื่นๆ ไปเปลี่ยนหรือทำความสะอาด และไม่พัดพาเอาอากาศจากบริเวณที่มีการปนเปื้อนเข้ามา

(14) เพดานหรือในที่ไม่มีเพดาน พื้นผิวภายในของหลังคาและอุปกรณ์ที่ติดเหนือศีรษะในร้านจะต้องมีการติดตั้งเพื่อไม่ให้เกิดการสะสมของฝุ่นและสิ่งที่จะร่วงหล่น รวมทั้งลดการเติบโตของรา

(15) ประตู ต้องง่ายต่อการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อตามที่จำเป็น มีพื้นผิวไม่อุ้มน้ำและปิดเองได้โดยอัตโนมัติ

(16) เฟอร์นิเจอร์ อุปกรณ์ (fittings) และพื้นผิวที่สัมผัสอาหาร ที่ใช้ในการเตรียม เสิร์ฟ จัดเก็บ และการจัดส่งอาหารจะต้องมีการดูแลให้สะอาดตลอดเวลา ทำจากวัสดุที่ง่ายต่อการทำความสะอาดและกันน้ำ

(17) สถานที่จัดเก็บอาหาร (Food storage) ต้องมีห้องที่เหมาะสมและมีขนาดเพียงพอ ต้องแยกห้องจัดเก็บวัตถุดิบอาหารสดกับวัตถุดิบอาหารที่แปรรูปแล้ว อุปกรณ์/เครื่องมือที่ใช้ในการจัดเก็บอาหารจะต้องทำจากวัสดุที่เหมาะสม ออกแบบ/ติดตั้งให้สามารถทำความสะอาด/ฆ่าเชื้อได้

หากอาหารนั้นจะต้องจัดเก็บในอุณหภูมิต่ำหรือแช่แข็ง ก็จะต้องแยกจัดเก็บวัตถุดิบอาหารสดกับวัตถุดิบอาหารที่แปรรูปแล้ว และต้องมีการละลายน้ำแข็งตามที่จำเป็นเพื่อรักษาประสิทธิภาพการทำความเย็น วัสดุภายในของตู้เย็น/ตู้แช่/ห้องเย็นจะต้องเรียบ ทำจากโลหะไม่เป็นพิษหรือวัสดุกันน้ำอื่นๆ มีสีอ่อน และง่ายต่อการทำความสะอาด นอกจากนี้ เครื่องมือวัดอุณหภูมิจะต้องเที่ยงตรงหรือคลาดเคลื่อนได้ไม่เกิน +/-1 องศาเซลเซียส ระบบระบายอากาศต้องหันออกจากแสงจ้า อากาศร้อน เตาอบ หรือเครื่องปรับอากาศ ในกรณีที่มีส่วนจัดเก็บอาหารเป็นห้องเย็น จะต้องติดตั้งม่านลมตรงประตูทางเข้าหรือเครื่องมืออื่นๆ ที่จะป้องกันการสูญเสียความเย็น หรือป้องกันอุณหภูมิที่เพิ่มขึ้นฉับพลัน

(18) ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ต้องมีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าแก่ผู้สัมผัสอาหาร

(19) อ่างล้างมือ (Wash-basin) ต้องมีจำนวนเพียงพอ ตั้งอยู่ในที่เหมาะสม อยู่ในสภาพที่ดีและสะอาด มีน้ำใช้เพียงพอ มีสบู่หรือสบู่อ่อน มีกระดาษเช็ดมือหรือเครื่องเป่ามืออัตโนมัติ ต้องมีก๊อกน้ำที่ไม่ต้องเปิดด้วยมือสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และต้องแยกอ่างล้างมือกับอ่างที่ใช้ล้างอาหาร

(20) ห้องน้ำ ต้องมีจำนวนเพียงพอ มีน้ำใช้เพียงพอ มีสบู่หรือสบู่เหลว มีกระดาษชำระ ผ้าเช็ดมือ/กระดาษเช็ดมือ โดยต้องดูแลให้สะอาดและปราศจากกลิ่นไม่พึงประสงค์ตลอดเวลา อีกทั้งต้องไม่เปิดไปสู่ห้องที่ใช้จัดเก็บอาหาร ผลิต หรือเสิร์ฟอาหารโดยตรง

(21) การระบายน้ำทิ้ง (Drainage facility) ต้องเพียงพอและออกแบบ/ติดตั้งเพื่อป้องกันความเสี่ยงที่จะปนเปื้อนอาหาร สิ่งอำนวยความสะดวกในการระบายน้ำในห้องครัวหรือพื้นที่จัดเตรียมอาหารจะต้องทำจากวัสดุผิวเรียบ ติดเครื่องดักเศษอาหาร และเชื่อมต่อกับระบบระบายน้ำทิ้งหลักของร้าน

ทั้งนี้ หากผ้าพื้นจะมีโทษปรับไม่เกิน 10,000 ริงกิต หรือจำคุกไม่เกิน 2 ปี

6.2 ข้อปฏิบัติสำหรับผู้สัมผัสอาหาร (Food Handler)

(1) การฝึกอบรมและตรวจสุขภาพ

ผู้สัมผัสอาหารจะต้องผ่านการฝึกอบรมผู้สัมผัสอาหาร (Food handler training) และได้รับประกาศนียบัตรจากสถาบันที่กระทรวงสาธารณสุขระบุ รวมทั้งต้องผ่านการตรวจสุขภาพและฉีดวัคซีนจากผู้ให้บริการทางการแพทย์ที่ขึ้นทะเบียน ทั้งนี้ ผู้สัมผัสอาหารที่ป่วยเป็นโรคโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อหรือเป็นพาหะของโรคจะต้องไม่เข้ามาในร้านหรือสัมผัสอาหาร และจะต้องรายงานต่อผู้บริหารของร้านทันทีเกี่ยวกับอาการ และจะต้องไม่ปฏิบัติงานจนกว่าจะได้รับรองว่าได้รับการรักษาให้หายจากโรคแล้วโดยบุคลากรทางการแพทย์ที่ขึ้นทะเบียน

(2) เสื้อผ้าของผู้สัมผัสอาหาร จะต้องสะอาด มีความเหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร มีสีอ่อน มีผ้ากันเปื้อนสีอ่อน มีการคลุมผม มีรองเท้าที่เหมาะสม เสื้อผ้าของผู้สัมผัสอาหารจะไม่นำไปสวมใส่ภายนอกร้านและจัดเก็บในตู้หรือล็อกเกอร์เมื่อไม่ได้ใช้งาน

(3) ความสะอาดส่วนบุคคล

ระหว่างการเตรียม บรรจุ จัดเก็บ จัดวาง หรือเสิร์ฟอาหาร ผู้สัมผัสอาหารจะต้องรักษาความสะอาดอย่างสูงสุด ตัดเล็บสั้นและสะอาด ถอดที่คลุมผมและผ้ากันเปื้อนก่อนเข้าห้องน้ำ ล้างมือทุกครั้งที่จะทำงาน หลังจากใช้ห้องน้ำ หรือสัมผัสสิ่งสกปรก ไม่กระทำการใดที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนสิ่งสกปรกในอาหาร ไม่ใส่สิ่งของในกระเป๋าเสื้อ/ผ้ากันเปื้อนที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนสิ่งสกปรกในอาหาร ไม่ใส่เครื่องประดับ นาฬิกา หรือเข็มกลัด

(4) ความสะอาดของสถานที่/ร้าน ผู้สัมผัสอาหารมีหน้าที่รักษาความสะอาดของร้าน/สถานที่ตลอดเวลา

(5) การสัมผัสอาหารและเครื่องใช้

ผู้สัมผัสอาหารจะต้องไม่หยิบจับวัตถุดิบหรือสารใดๆ โดยตรงซึ่งทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร รักษาความสะอาด/ฆ่าเชื้อเครื่องใช้และบรรจุภัณฑ์ตามความจำเป็นและไม่ให้ปนเปื้อนกับสิ่งแปลกปลอม สารพิษ หรือสารอันตราย ล้างน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อออกจากเครื่องใช้และบรรจุภัณฑ์อย่างหมดจด มีการใช้สารป้องกันสนิมในเครื่องมือเครื่องใช้อย่างเหมาะสม เครื่องใช้และบรรจุภัณฑ์มีการติดตั้งอย่างเหมาะสม เพื่อให้สามารถทำความสะอาดได้ ใช้เชียงที่ทำความสะอาดง่ายและแยกกันระหว่างอาหารสดกับอาหารปรุงสุก น้ำแข็งที่ใช้สัมผัสโดยตรงกับอาหารหรือกับพื้นผิวที่สัมผัสอาหารจะต้องผลิตจากน้ำดื่มและมีการผลิต/จัดเก็บ/นำมาใช้โดยระวังไม่ให้เกิดการปนเปื้อน ไอน้ำที่สัมผัสอาหารจะต้องไม่มีสารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ นอกจากนี้

ผู้สัมผัสอาหารยังมีหน้าที่ต้องกำจัดเครื่องใช้ที่ชำระออกจากร้าน ไม่กวาดหรือถูพื้น/ผนังระหว่างที่มีการเตรียมอาหาร ไม่นิฉัตปนสารเคมีเป็นพิษซึ่งจะปนเปื้อนอาหารที่จะจำหน่าย รวมทั้งไม่นำอาหารแช่แข็งที่ละลายแล้วกลับไปแช่แข็งใหม่

(6) การเตรียมอาหาร บรรจุ และเสิร์ฟ

ผู้สัมผัสอาหารจะต้องทำให้มั่นใจว่าขั้นตอนการเตรียมอาหาร บรรจุ และเสิร์ฟไม่มีการปนเปื้อนบรรจุภัณฑ์อาหารสามารถลดการปนเปื้อนหรือป้องกันความเสียหายแก่อาหาร อีกทั้งทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษและทนทานต่อการฉีกหรือเจาะอย่างเพียงพอ ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่ใช้มือเปล่าสัมผัสอาหารและป้องกันไม่ให้ลูกค้าใช้มือเปล่าสัมผัสอาหาร เช็ดมือกับผ้าที่สะอาด ไม่ใช่วัสดุที่เน่าเสีย หรือปนเปื้อนปรสิติ จุลชีพ จุลินทรีย์ สารพิษ หรือมีสิ่งแปลกปลอมซึ่งไม่เหมาะสมกับการบริโภค ไม่จัดเก็บวัสดุหรืออาหารปรุงสุกในอุณหภูมิที่จะทำให้เกิดจุลินทรีย์หรือสารพิษ ไม่ขีดขวางกระบวนการห้องเย็น และต้องทำให้มั่นใจว่าเครื่องอุ่นอาหารมีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 60 องศาเซลเซียส หากอาหารนั้นต้องเสิร์ฟแบบร้อน ในขณะที่เดียวกันก็ต้องทำให้มั่นใจว่าอาหารที่จะต้องเสิร์ฟเย็น ทั้งนี้ ผู้สัมผัสอาหารจะต้องไม่เตรียม บรรจุ และเสิร์ฟอาหารที่มีส่วนผสมของสุกรในขณะเดียวกับอาหารอื่น และต้องแยกเครื่องใช้

(7) การจัดแสดงอาหารเพื่อขาย จะต้องทำให้มั่นใจได้ว่าไม่มีบุคคลอื่นใดจะมาสัมผัสอาหารได้ โดยต้องมีตู้หรืออุปกรณ์จัดแสดง บรรจุภัณฑ์ ฝาครอบ ระบบหรือเครื่องมือที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(8) การจัดเก็บอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารจะต้องจัดเก็บอาหารในห้องที่เหมาะสม สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน กลิ่นไม่พึงประสงค์ ฝุ่น ความชื้นและ สัตว์รบกวน ไม่นำไปจัดเก็บร่วมกับน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อ รวมทั้งมีการแยกจัดเก็บวัสดุอาหารสดออกจากอาหารที่แปรรูปแล้ว การจัดวาง/จัดเรียงอาหารต้องห่างจากผนังห้องจัดเก็บ 15 เซนติเมตร และสูงกว่าพื้น 20 เซนติเมตร อาหารที่มีส่วนผสมของสุกรจะต้องมีการจัดเก็บแยกออกจากอาหารอื่น สำหรับอาหารที่มีความเสี่ยงสูงหรือเน่าเสียง่ายจะต้องจัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม หรือบรรจุในบรรจุภัณฑ์ปิดและจัดเก็บแยกจากอาหารที่ไม่มีการห่อหุ้ม วัสดุอาหารสดสำหรับการเตรียมอาหารจะต้องมีการติดป้ายและจัดเก็บอย่างเหมาะสมเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสภาพ สต็อกอาหารจะต้องมีการหมุนเวียนอย่างสม่ำเสมอโดยใช้หลักการเข้าก่อนออกก่อน (first in first out) นอกจากนี้ ผู้สัมผัสอาหารจะต้องไม่จัดเก็บอาหารแช่เย็นหรือแช่แข็งเกินสมรรถนะสูงสุดของเครื่อง/อุปกรณ์จัดเก็บ อุณหภูมิในการจัดเก็บอาหารแช่เย็นต้องอยู่ระหว่าง -1 ถึง -10 องศาเซลเซียส ส่วนอาหารแช่แข็งต้องอยู่ที่ -18 องศาเซลเซียส

ทั้งนี้ หากฝาฝืนจะมีโทษปรับไม่เกิน 10,000 ริงกิต หรือจำคุกไม่เกิน 2 ปี

6.3 ข้อกำหนดเฉพาะสำหรับการจัดเตรียม บรรจุ เสิร์ฟ จัดเก็บ และการจำหน่ายอาหารกลุ่มเฉพาะที่กำหนดไว้ ได้แก่ เนื้อสัตว์ เนื้อปลา ไอศกรีมหรือของหวานแช่แข็ง นม น้ำแข็ง และเครื่องจำหน่ายอาหาร

ระเบียบ Food Hygiene ยังได้กำหนดวิธีการจัดเตรียม บรรจุ เสิร์ฟ จัดเก็บ และการจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อปลา ไอศกรีมหรือของหวานแช่แข็ง นม น้ำแข็ง และเครื่องจำหน่ายอาหารอัตโนมัติ (Vending machine) ไว้โดยเฉพาะ โดยเฉพาะเรื่องอุณหภูมิของจุดต่างๆ เช่น ห้องสำหรับเตรียม/แช่และ/เลาะ

กระดุกสำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์จะต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า 15 องศาเซลเซียส ส่วนห้องจัดเก็บเนื้อสัตว์ต้องมีอุณหภูมิอยู่ที่ -18 องศาเซลเซียส ในขณะที่ผลิตภัณฑ์นมจะต้องมีการจัดเก็บในอุณหภูมิต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส

ในกรณีของเครื่องจำหน่ายอาหาร เจ้าของกิจการจะต้องดูแลรักษาเครื่องจำหน่ายอาหารให้อยู่ในสภาพที่ดี สะอาด ถูกสุขอนามัย ปราศจากสัตว์รบกวน และใช้สำหรับการจำหน่ายอาหารเท่านั้น นอกจากนี้ยังต้องจัดวางถังขยะไว้ในบริเวณใกล้เคียงกับเครื่องจำหน่ายอาหาร โดยมีการติดป้ายอย่างชัดเจน รวมทั้งมีการทิ้งขยะอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง

ทั้งนี้ หากฝ่าฝืนจะมีโทษปรับไม่เกิน 10,000 บาท หรือจำคุกไม่เกิน 2 ปี

6.4 การขนส่งอาหาร

ผู้ที่ดำเนินการขนส่งอาหารจะต้องทำให้มั่นใจได้ว่าพาหนะที่ใช้ในการขนส่งอาหารสะอาดและอยู่ในสภาพการใช้งานที่ดี มีการแยกระหว่างสินค้าฮาลาลและไม่ฮาลาลระหว่างการขนส่งเพื่อป้องกันการปนเปื้อน และไม่นำพาหนะไปใช้ขนส่งสารพิษหรือสารอันตราย มีอุณหภูมิ ความชื้น และสภาพที่เหมาะสมที่จะป้องกันการพัฒนาเชื้อจุลินทรีย์หรือการเสื่อมสภาพของอาหารที่จะเป็นโทษต่อการบริโภคของมนุษย์

ทั้งนี้ หากฝ่าฝืนจะมีโทษปรับไม่เกิน 10,000 บาท หรือจำคุกไม่เกิน 2 ปี

7. ภาษีที่เกี่ยวข้อง

7.1 ภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา (Personal Income Tax)

ตามกฎหมาย Income Tax Act 1967 บุคคลที่มีรายได้ที่เกิดขึ้นในมาเลเซียจะต้องเสียภาษีรายได้โดยอัตราภาษีขึ้นอยู่กับสถานะของบุคคลนั้นๆ ว่าเป็นบุคคลที่มีถิ่นพำนักในมาเลเซีย (Resident Individual) หรือเป็นบุคคลที่ไม่มีถิ่นพำนักในมาเลเซีย (Non-Resident Individual) ซึ่งโดยทั่วไปบุคคลที่มีถิ่นพำนักในมาเลเซียจะพิจารณาจากระยะเวลาที่บุคคลนั้นพำนักอาศัยอยู่ในมาเลเซียอย่างน้อย 182 วันในปีปฏิทิน

อัตราภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา	
บุคคลที่มีถิ่นพำนักที่มีรายได้ตั้งแต่ 15,000 บาทขึ้นไปต่อปี (หลังจากหักค่าลดหย่อนส่วนตัวแล้ว เช่น ค่าลดหย่อนส่วนตัว ค่ารักษาพยาบาลสำหรับบิดามารดา ค่าใช้จ่ายในการศึกษา ค่ารักษาพยาบาลสำหรับโรคร้ายแรง ค่าซื้อเครื่องคอมพิวเตอร์ส่วนตัว ค่าลดหย่อนสำหรับบุตร เป็นต้น)	1- 28%
บุคคลที่ไม่มีถิ่นพำนัก (ไม่ได้รับการหักค่าลดหย่อนส่วนตัว)	10 - 28%

7.2 ภาษีเงินได้นิติบุคคล (Corporate Tax)

อัตราภาษีเงินได้นิติบุคคล	
1) บริษัทจดทะเบียนในมาเลเซียที่มีสถานะเป็น Resident Company หรือบริษัทที่จดทะเบียนในสถานะบริษัทต่างประเทศ (Non-Resident Company)	24%

2) บริษัทจดทะเบียนในมาเลเซียที่มีสถานะเป็น Resident Company ซึ่งมีทุนชำระแล้วไม่เกิน 2.5 ล้านบาท ณ ปีเริ่มต้นประเมินภาษี	
- รายได้ 500,000 รिंगกิตแรก	18%
- รายได้มากกว่า 500,000 รिंगกิต เป็นต้นไป	24%
3) บริษัทที่จดทะเบียนในสถานะบริษัทต่างประเทศ (Non-Resident Company)	
- รายได้จากการดำเนินธุรกิจ	24%

ทั้งนี้ บริษัทที่จะมีสถานะเป็น Resident company คือบริษัทที่มีการประกอบธุรกิจในมาเลเซีย หรือ มีการบริหารโดยชาวมาเลเซียหรือบริษัทที่มีชาวมาเลเซียเป็นเจ้าของ

7.3 ภาษีบริการ (Service Tax)

ธุรกิจร้านอาหารจัดอยู่ในประเภทธุรกิจที่ต้องเสียภาษีบริการ (Service Tax) ภายใต้กฎหมาย Service Tax Act 2018 และ Service Tax Regulation 2018 โดยจัดเก็บจากค่าบริการในอัตราร้อยละ 6 เมื่อมีการชำระค่าบริการ ซึ่งผู้ที่มีหน้าที่เสียภาษี (taxable person) คือผู้ให้บริการที่เป็นบริการเชิงพาณิชย์ที่เกิดขึ้นในมาเลเซียและมีรายได้จากการบริการใน 1 ปีมากกว่า 500,000 รिंगกิต

8. ปัจจัยแห่งความสำเร็จของการประกอบธุรกิจร้านอาหาร

การดำเนินธุรกิจร้านอาหารให้ประสบความสำเร็จจำเป็นต้องอาศัยหลายปัจจัยประกอบกัน นอกเหนือจากเรื่องความจำเป็นพื้นฐาน เช่น ความสะอาดปลอดภัย และการปฏิบัติตามกฎระเบียบของประเทศที่ตั้ง เป็นต้น ผู้ประกอบการร้านอาหารควรจะมีการจัดทำแผนธุรกิจ เพื่อกำหนดแนวทางการดำเนินงานให้ชัดเจน องค์ประกอบหลักๆ ที่ผู้ประกอบการจำเป็นต้องคำนึงถึง ประกอบด้วย

8.1 แนวคิด (Concept)

ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องกำหนดหรือตัดสินใจเกี่ยวกับแนวคิดหรือรูปแบบของร้าน ก่อนเริ่มต้นกิจการ ถ้ายิ่งไม่แน่ใจก็ควรเริ่มจากการค้นคว้าศึกษา หรือปรึกษาผู้ให้บริการมืออาชีพเพื่อตักตวงความคิด แนวคิดของร้านเปรียบเสมือนแผนแม่บทในการจัดทำรายการอาหารหรือเมนู เงินลงทุน แผนการตลาด แหล่งเงินทุน รวมทั้งผลตอบแทนที่คาดว่าจะได้รับ ทั้งนี้ ร้านอาหารในคอนเซ็ปต์ Street Food และ Food Truck กำลังได้รับความนิยมจากผู้บริโภคมาเลเซียในปัจจุบัน โดยเฉพาะกลุ่มผู้บริโภควัยรุ่นและวัยทำงาน

8.2 สถานที่ตั้ง

สถานที่ตั้งเป็นปัจจัยสำคัญแห่งความสำเร็จอีกประการของธุรกิจร้านอาหาร ซึ่งผู้ประกอบการจะต้องศึกษาที่ตั้งที่เหมาะสม ซึ่งมีคนสัญจรหนาแน่น เข้าถึงได้สะดวก สังเกตเห็นได้ง่าย และที่สำคัญคืออยู่ใกล้กลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่เหมาะสม รวมทั้งยังต้องดูคู่แข่งชั้นที่อยู่โดยรอบอีกด้วย

Fast Casual



Family



Fine Dining



Café and Bistro



Fast Food



Buffet



Food Truck



Pop-up



Lunch box/bento



แนวคิด (concept) ร้านอาหารในรูปแบบต่างๆ

8.3 เมนูอาหาร

เมนูอาหารเป็นเรื่องสำคัญที่ผู้ประกอบการจะต้องตัดสินใจเพื่อวางแผนธุรกิจ ซึ่งจะต้องคำนึงถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย แนวโน้มอาหารที่กำลังเป็นที่นิยมในปัจจุบัน ความแปลกใหม่ที่จะใช้เป็นจุดแข็งในการนำเสนอให้แตกต่างจากคู่แข่งชั้นรสชาติที่ผู้บริโภคจะรับได้เนื่องจากผู้บริโภคในมาเลเซียอาจจะไม่คุ้นเคยกับรายการอาหารบางอย่างของไทย เช่น แกงเลียง หรือแกงส้ม นอกจากนี้ เมนูอาหารยังส่งผลต่อการบริหารจัดการในร้าน โดยเฉพาะวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่นหรือจำเป็นต้องนำเข้า ผู้จัดส่งสินค้า (suppliers) การบริหารจัดการในครัว รวมถึงจำนวนพ่อครัว/แม่ครัว เช่น หากมีรายการอาหารที่หลากหลายมากเกินไปทัศนคติของครัวก็จะทำให้เสิร์ฟอาหารได้ช้าและสร้างความไม่พอใจแก่ลูกค้าได้ เป็นต้น

8.4 การทำการตลาด (Marketing)

ร้านอาหารไทยในมาเลเซียที่ประสบความสำเร็จมักต้องอาศัยแผนการตลาดที่ดี เพื่อประชาสัมพันธ์ข้อมูลร้านอาหาร ปัจจุบันแผนการตลาดมีความหลากหลาย และผู้ประกอบการสามารถใช้ประโยชน์โซเชียลมีเดียได้มาก



ตัวอย่างแคมเปญการตลาดของร้าน Boat Noodle Malaysia ทางโซเชียลมีเดีย

กันยายน 2561

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงกัวลาลัมเปอร์
กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์