

# รู้หรือไม่ว่า ในร้านอาหารต้องสว่างเท่าไร?

แสงสว่าง เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการเตรียม ประงปรุงประกอบอาหาร เพื่อป้องกันอุบัติเหตุในระหว่างการทำงาน ทำให้สามารถมองเห็นคราบสกปรก และสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ เช่น เส้นผม เศษแก้ว เศษโลหะ เป็นต้น โดยติดตั้งหลอดไฟแบบแสงธรรมชาติกลางวัน (DAY LIGHT) บริเวณที่กำหนดค่าความเข้มของแสงสว่าง มีดังนี้

\*\* "ความเข้มของแสงสว่าง" หมายความว่า ปริมาณแสงที่ตกกระทบต่อหนึ่งหน่วยตารางเมตร ใช้หน่วยความเข้มของแสงสว่างเป็น ลักซ์ (LUX) เครื่องมือที่ใช้ในการตรวจความเข้มของแสงสว่างคือเครื่องวัดแสง (LUX METER หรือ LIGHT METER)

**1** บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบ ประงปรุงประกอบอาหาร ต้องมีแสงสว่างไม่น้อยกว่า **300 ลักซ์ (LUX)**

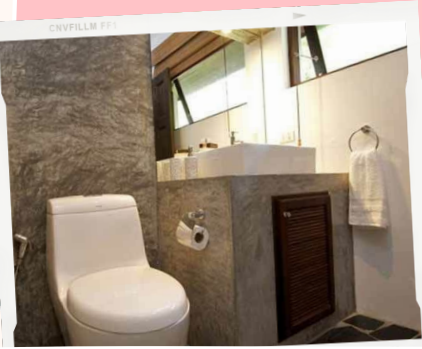
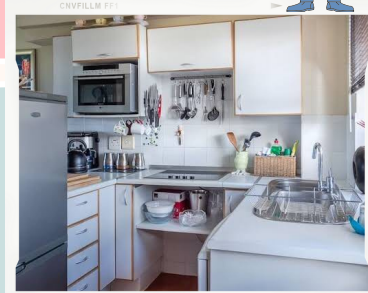
กรณีพื้นที่ตามข้อ 1 และ 2 ต้องมีที่ครอบที่สามารถทำความสะอาดได้ เพื่อป้องกันอุบัติเหตุ เมื่อหลอดไฟชำรุด ซึ่งอาจเกิดอันตรายต่อผู้สัมผัสอาหารหรือปนเปื้อนลงสู่อาหารได้

**2** บริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร จัดวางอาหารแบบบริการตนเอง หรือบุฟเฟต์ ต้องมีแสงสว่างไม่น้อยกว่า **215 ลักซ์ (LUX)**

**3** บริเวณพื้นที่ทำการล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ ต้องมีแสงสว่างไม่น้อยกว่า **300 ลักซ์ (LUX)**

**4** ห้องแช่เย็น และห้องเก็บอาหารแห้ง ต้องมีแสงสว่างไม่น้อยกว่า **100 ลักซ์ (LUX)**

**5** ห้องส้วม ต้องมีแสงสว่างไม่น้อยกว่า **100 ลักซ์ (LUX)**



หากฝ่าฝืนต้องระวางโทษปรับไม่เกิน **50,000 บาท**



ดูรายละเอียดข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่  
 • ประชากรกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดค่าความเข้มของแสงสว่าง ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑  
 • ประกาศกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน เรื่อง มาตรฐานความเข้มของแสงสว่าง พ.ศ. ๒๕๖๑



สำนักงานนิยกรุงเทพมหานคร  
 @FOODSANITATION  
 FOOD SANITATION DIVISION HEALTH DEPARTMENT BMA

