

ใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการปรุงอาหารบนโต๊ะ ในร้านอาหาร ผิดกฎหมาย 🔥



ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร
และสถานที่เสวยอาหาร พ.ศ. 2565



กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

- 📍 ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะในร้านอาหาร
- 📍 ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหารในร้านอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ผู้ใดฝ่าฝืนต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 25,000 บาท
ตามมาตรา 73 วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม



คำเตือน ⚠️



ก๊าซกระป๋องอันตรายอย่างไร??



เตาแก๊สแบบกระป๋อง จะเป็นกระป๋องที่ใส่ด้านล่างของเตา เมื่อจุดเตาทำให้มีความร้อน ความร้อนด้านบนที่เปิดเป็นระยะเวลาหนานต่อเนื่องจะส่งผลให้เกิดความร้อนสะสมที่กระป๋องก๊าซ LPG ด้านล่าง และเมื่อถึงจุดหนึ่งที่มีความร้อนสูงพอจนถึงจุดวาบไฟของก๊าซ LPG ในกระป๋องก็จะเกิดการติดไฟและระเบิดได้จึงไม่ปลอดภัยในการใช้บนโต๊ะอาหาร



"ด้วยความห่วงใยจาก กรุงเทพมหานคร"

ที่มาของข้อมูล

คู่มือ : การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหารพื้นที่ กรุงเทพมหานคร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่เสวยอาหาร พ.ศ. 2565
สืบค้นจาก : <http://foodsantiation.bangkok.go.th/>



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานเขต กรุงเทพมหานคร เลขที่ 10 อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 8 ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์: 0 2035 1861-2
โทรสาร: 0 2035 1861-2 ต่อ 5
@foodsantiation
Food Sanitation Division Health Department BMA