

-

เทศบาลตำบลหนองไผ่ล้อม
ที่ ๑๙๙ / ๒๕๖๙
วันที่ ๑๑ ก.ย. ๖๙
เวลา น.

ที่ว่าการอำเภอเมืองนครราชสีมา

ถนนสรรพสิทธิบำรุง หมู่ ๖ ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง

เทศบาตคำบอดหนองไผ่ล้อม

๑๑ กันยายน ๒๕๖๘

เรื่อง คู่มือแนวทางปฏิบัติและการออกแบบกระบวนการบำบัดขั้นต้นสำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร

เรียน นายกเทศมนตรีตำบล และนายกองค์การบริหารส่วนตำบล ทกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือจังหวัดนครราชสีมา ที่ นม ๐๐๒๓.๖/ว ๙๘๖

ลงวันที่ ๘ กันยายน ๒๕๖๘

อำเภอเมืองนครราชสีมาขอสงวนสิทธิ์ในหนังสือจังหวัดนครราชสีมา ที่ นม ๐๐๒๓.๖/ว ๘๘๖ ลงวันที่ ๘ กันยายน ๒๕๖๘ เรื่อง คู่มือแนวทางปฏิบัติและการออกแบบกระบวนการบำบัดขั้นต้นสำหรับน้ำเสีย จากการให้บริการอาหาร จึงขอประชาสัมพันธ์ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งรับทราบคู่มือ แนวทางปฏิบัติและการออกแบบกระบวนการบำบัดขั้นต้นสำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร พร้อมทั้ง ให้ความคิดเห็นต่อคู่มือดังกล่าวตามแบบรับฟังความคิดเห็นให้ประชาชนในพื้นที่รับทราบอย่างแพร่หลายต่อไป ทั้งนี้ หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการดำเนินการดังกล่าว สามารถติดต่อสอบถามได้ที่ กองจัดการคุณภาพน้ำ กรมควบคุมมลพิษ โทรศัพท์หมายเลข ๐-๒๒๔๘-๒๑๖๗ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วยและสามารถ สืบค้นข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ www.koratdla.go.th

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการ

၆၅၅၈ ကုမ္ပဏီလီမိတက်

- ၁၂၆၁ မြန်မာ နာမ

ขอแสดงความนับถือ

๗๖
 ๗๗
 ๗๘
 ๗๙
 ๘๐
 ๘๑
 ๘๒
 ๘๓
 ๘๔
 ๘๕
 ๘๖
 ๘๗
 ๘๘
 ๘๙
 ๙๐
 ๙๑
 ๙๒
 ๙๓
 ๙๔
 ๙๕
 ๙๖
 ๙๗
 ๙๘
 ๙๙
 ๑๐๐

กตาสถาบัน...
กตาสถาบัน...
กตาสถาบัน...

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ

โทรศัพท์/โทรสาร ๐-๔๔๒๔-๒๔๖๑

เจ้าหน้าที่ รุ่งตะวัน พยัคฆ์ไพบุลย์ โทร.๐๘๘๕๘๑๒๐๘๘

ရဲဝတ်ကလေး

(นางกัญญาณี โอชะคลัง)

นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

(นางสาวกทลี ปัจจัยเจริญ)

หัวหน้าฝ่ายบริการสาธารณสุข รักษาการแทน

ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(นางสาวตาวรรณ ภู่เหิน)

รองปลัดเทศบาล รักษาการแทน

ปลัดเทศบาลตำบลหนองไผ่ล้อม

(นางสาวฉัตรนั้น คงเกษมภิบาล)

นายกเทศมนตรีตำบลหนองไผ่ล้อม



ที่ นม ๐๐๒๓.๖/วส/๙๖

ที่ว่าการอำเภอเมืองนครราชสีมา
รับที่ ๗๙๔๖
วันที่ - ๙ ก.ย. ๒๕๖๘
เวลา

ถึง อำเภอ ทุกอำเภอ องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา เทศบาลนครนครราชสีมา เทศบาลเมือง ทุกแห่ง

ด้วยจังหวัดนครราชสีมาได้รับแจ้งจากกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นว่า กรมควบคุมมลพิษได้ดำเนินการจัดทำคู่มือแนวทางปฏิบัติและการออกแบบกระบวนการบำบัดขั้นต้นสำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์ให้อาคารบางประเภทมีการติดตั้งกระบวนการบำบัดขั้นต้นสำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร ที่เหมาะสมสอดคล้องกับกฎกระทรวงฉบับที่ ๗๑ ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. ๒๕๖๒ และประกาศกระทรวงมหาดไทยที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนำไปใช้แนะนำผู้ประกอบการและประชาชนในพื้นที่ในการจัดการขยะอาหารและสลัดจ์ไขมันในพื้นที่

จังหวัดนครราชสีมา จึงขอประชาสัมพันธ์ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งรับทราบคู่มือแนวทางปฏิบัติและการออกแบบกระบวนการบำบัดขั้นต้นสำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร พร้อมทั้งให้ความคิดเห็นต่อคู่มือดังกล่าวตามแบบรับฟังความคิดเห็นให้ประชาชนในพื้นที่รับทราบอย่างแพร่หลายต่อไป ทั้งนี้ หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับการดำเนินการดังกล่าว สามารถติดต่อสอบถามได้ที่ กองจัดการคุณภาพน้ำ กรมควบคุมมลพิษ โทรศัพท์หมายเลข ๐-๒๒๔๘-๒๑๖๗ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วยนี้ และสามารถสืบค้นรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.korotdla.go.th สำหรับอำเภอให้แจ้งเทศบาลตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบลในพื้นที่ทราบและดำเนินการด้วย

เรียน นายอำเภอเมือง นครราชสีมา

- จังหวัดนครราชสีมาแจ้งคู่มือแนวทางปฏิบัติ
- และ- มร. อรุณพงษ์ กร - ประมวล นวัตกรรม
- สำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร
- นวัตกรรม แจ้งอปท. ทุกแห่งทราบแล้วดำเนินการ

นางสาวรุ่งตะวัน พยัพไพบูลย์
นักส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นปฏิบัติการ



(นางวิไลวรรณ สาพิลาศ)

(นางสาวอรารณ มีใหม่)
นายอำเภอเมืองนครราชสีมา
๑๐ ก.ย. ๒๕๖๘



สิ่งที่ส่งมาด้วย



คู่มือ



แบบรับฟังความคิดเห็น

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด

กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นและประสานงานท้องถิ่นอำเภอ

โทร. ๐-๔๔๒๔-๕๕๒๐, ๐๔๔-๔๖๓๖๒๔

แนวปฏิบัติ

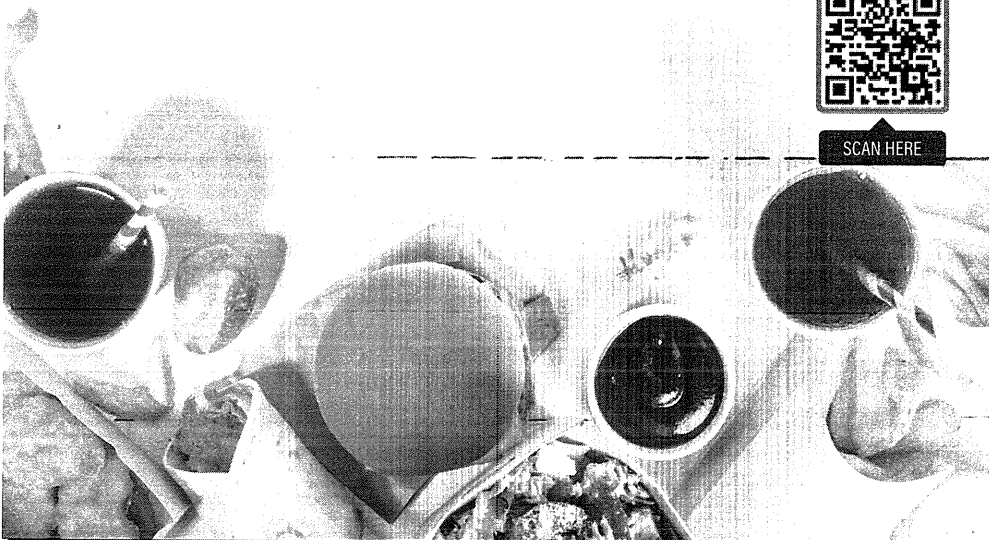
การบำบัดน้ำเสียขั้นต้น สำหรับการให้บริการอาหาร



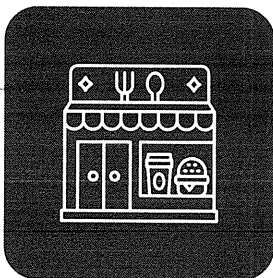
กรมควบคุมมลพิษ



SCAN HERE



แนวปฏิบัติสำหรับประชาชนและท้องถิ่น:



- ✓ ผู้ประกอบการร้านอาหารและภัตตาคาร
- ✓ เจ้าของอาคารขนาดเล็ก
- ✓ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- ✓ ประชาชนทั่วไปที่สนใจ



แนวปฏิบัติสำหรับสำหรับผู้เชี่ยวชาญ
และผู้ออกแบบ:

- ✓ วิศวกรและผู้ออกแบบระบบบำบัดน้ำเสีย
- ✓ นักวิชาการ/นักวิจัยด้านสิ่งแวดล้อม
- ✓ ผู้ผลิตถังดักไขมันสำเร็จรูป



ทำไมต้องจัดการน้ำเสีย จากน้ํารับประทานอาหาร

ปัญหาที่พบในปัจจุบัน:



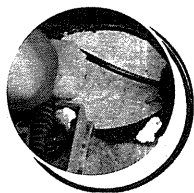
- น้ำเสียปนไขมันจากการประกอบอาหารเป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้ระบบบำบัดน้ำเสียล้มเหลว และน้ำทิ้งไม่เป็นไปตามมาตรฐาน
- สลัดจ์ไขมันยังก่อให้เกิดท่อระบายน้ำอุดตัน กลิ่นรบกวน เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์พาหะนำโรค เช่น หนู แมลงสาบ ส่งผลเสียต่อสุขอนามัยชุมชนและสิ่งแวดล้อม
- การออกแบบและเลือกใช้ถังดักไขมันที่ไม่เหมาะสม ทำให้ไม่สามารถแยกไขมันได้อย่างมีประสิทธิภาพ ต้องดักสลัดจ์ไขมันบ่อยครั้ง เป็นการระงับการดูแล และยากต่อการจัดการ

เพื่อการจัดการน้ำเสียอย่างยั่งยืน ถังดักไขมันรูปแบบใหม่



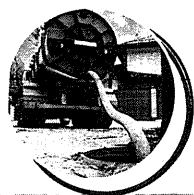
ขนาดใหญ่ขึ้น

สามารถสะสมสลัดจ์ไขมันได้นานขึ้น
ประมาณ 1 เดือนขึ้นไป แทนที่จะเป็น
เพียง 1 วันหรือ 1 สัปดาห์แบบเดิม



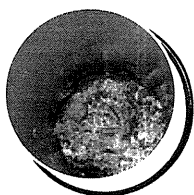
สลัดจ์ไขมันเข้มข้นขึ้น

การสะสมนานขึ้นทำให้ไขมันอัดตัว
มีความเข้มข้นสูงกว่าเดิมมากกว่า
5 เท่า ลดภาระการเก็บขน



ลดภาระการดูแล

ตรวจสอบประจำสัปดาห์ และสูบลสลัดจ์
ไขมันออก ทุก 3 เดือน หรืออย่างน้อย
เดือนละครั้ง ในกรณีที่กิจการมีการใช้
งานเพิ่มขึ้น ลดงานดักไขมันทุกวัน

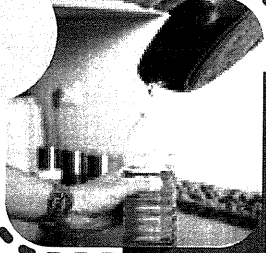


ลดปัญหาสิ่งแวดล้อมและสุขอนามัย

ช่วยป้องกันท่อระบายน้ำอุดตัน
กลิ่นรบกวน และลดการแพร่กระจาย
ของสัตว์พาหะนำโรค

การจัดการน้ำเสีย ครบ ป็นเป็นไขมันอย่าง วงจร

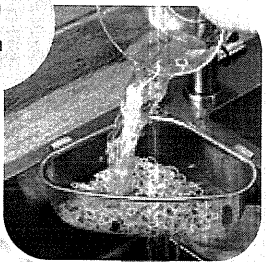
1



ลดไขมันที่แหล่งกำเนิด

- ลดการใช้น้ำมันในการปรุงอาหาร
- แยกน้ำมันที่ใช้แล้วใส่ภาชนะเพื่อนำไปกำจัดหรือแปรรูป ห้ามเททิ้งลงท่อระบายน้ำ
- เช็ดเศษอาหารและไขมันออกจากภาชนะและอุปกรณ์ก่อนล้าง

2



ดักขยะอาหาร

- ติดตั้งตะกร้าดักขยะอาหาร ใกล้แหล่งกำเนิด ทำความสะอาดง่ายทุกวัน และ
ไม่เช่อยู่ในน้ำ เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและ
ลดภาระถังดักไขมัน/ถังเกรอะ

3

เลือกกระบวนการบำบัดที่เหมาะสม

ความเข้มข้นของไขมันในน้ำเสีย



น้อยกว่า 100 มก./ล.

ไม่ต้องติดตั้ง

ถังดักไขมัน

รวมน้ำเสียทุกส่วน
ไปเข้าบำบัดที่ส่วน
เกรอะ



อาคารพักอาศัย
ขนาดเล็ก



สถานบริการ
อาบอบนวด



สำนักงาน



สถานพยาบาล
ขนาดเล็ก

มากกว่า 100 มก./ล.



ติดตั้ง

ถังดักไขมัน

แยกน้ำเสียที่มีไขมัน
เข้าถังดักไขมันก่อน
แล้วจึงรวมกับ
น้ำเสียส่วนอื่นเข้าไป
บำบัดที่ส่วนเกรอะ



ร้านอาหาร/
ภัตตาคาร



ห้างสรรพสินค้า/
ศูนย์การค้า/ตลาด



สถานศึกษา



สถานบริการ
(เลาจน์ ผับ บาร์)

กรณีล้างส้วมร้อน ควรพักน้ำ
ให้เย็นก่อนเข้าถังดักไขมัน หรือ
เลือกใช้ถังดักไขมันขนาดใหญ่ขึ้น

ข้อควรระวัง:

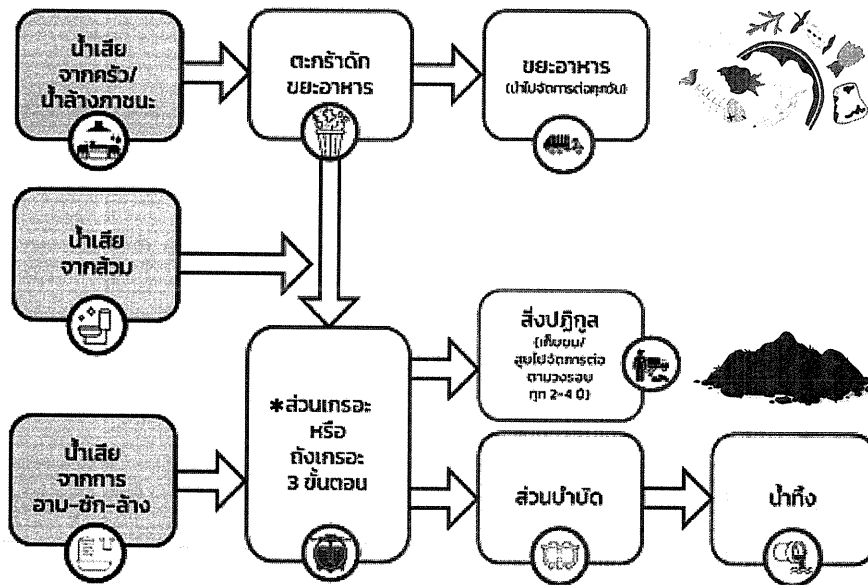
ห้ามใช้สารเคมีที่ละลายไขมัน
เพราะจะทำให้ไขมันหลุดรอดไป
ทำลายน้ำมันบำบัดน้ำเสียและสร้าง
ปัญหาล้างแฉะตามมา

กระบวนการบำบัดที่ใช้

ความเข้มข้นไขมันในน้ำเสีย
น้อยกว่า 100 มก./ล.



ถังเกรอะ

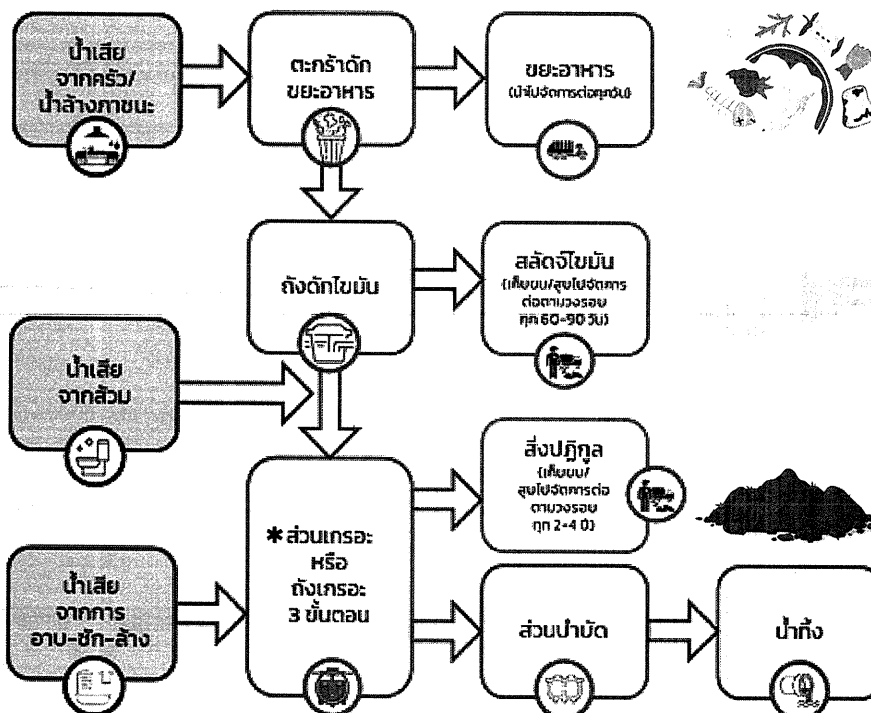


กระบวนการบำบัดที่ใช้

ความเข้มข้นไขมัน
มากกว่า 100 มก./ล.



ถังดักไขมัน



* อ้างอิงจาก กฎกระทรวง ฉบับที่ 71 (พ.ศ. 2566) ประกาศกระทรวงมหาดไทย เรื่อง ระบบบำบัดน้ำเสียของอาคารประเภท ก ตามข้อ 3 แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2538) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522



วิธีเลือกขนาดถังดักไขมัน สำหรับร้านอาหาร



01



เลือกประเภทกิจการ

A



ร้านที่มีน้ำเสีย
เข้มข้นสูง

วงรอบการสูบสัปดาห์
90 วัน

B



ร้านที่มีน้ำเสีย
เข้มข้นสูง

วงรอบการสูบสัปดาห์
60 วัน

C



ร้านทั่วไป

วงรอบการสูบสัปดาห์
90 วัน

D

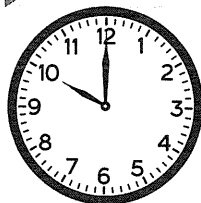


ร้านเครื่องดื่ม/
เบเกอรี่

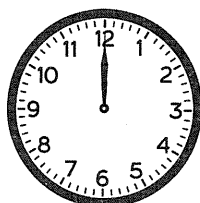
02



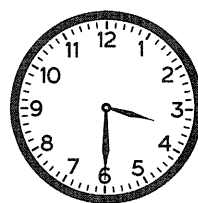
นับเวลาเปิดบริการต่อวัน



S <10
ชั่วโมง / วัน

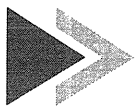


M 10-15
ชั่วโมง / วัน



L >15
ชั่วโมง / วัน

03



นับจำนวนที่นั่ง/พื้นที่



04



เลือกขนาดถังดักไขมัน

ตารางเลือกขนาดถังดักไขมันจากจำนวนที่นั่งสูงสุด



ประเภท กิจการ	A			B			C			D		
ขนาด (ลิตร)	S	M	L	S	M	L	S	M	L	S	M	L
170	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	6	-
250	-	-	-	-	-	-	8	-	-	20	11	7
500	8	-	-	13	7	4	20	11	7	44	26	19
1,000	20	11	7	35	18	13	44	26	19	93	57	44
2,000	44	26	19	68	41	31	93	57	44	191	119	92
3,000	69	42	32	104	64	49	142	88	68	289	182	141
4,000	93	57	44	140	87	67	191	119	92	387	244	189
5,000	118	73	56	176	110	85	240	151	116	485	306	238



50 ที่นั่ง

ตัวอย่าง เช่น ร้านหมูกระทะหรือภัตตาคารที่มีน้ำเสียเข้มข้นสูง
ต้องการ สูบสัปดาห์ละ 90 วัน (A) เปิดบริการ 12 ชั่วโมงต่อวัน
(M) มีจำนวนที่นั่ง 50 ที่นั่ง จากขั้นตอนที่ 1-4 พบว่าเวลาเปิดบริการ
10-15 ชั่วโมงต่อวัน รับที่นับบริการไม่เกิน 57 ที่นั่ง AM-57
ควรเลือกใช้ถังดักไขมันขนาด 4000 ลิตร



วิธีเลือกขนาดถังดักไขมัน สำหรับร้านอาหาร



ตารางเลือกขนาดถังดักไขมันจากพื้นที่สูงสุด (ตารางเมตร) m^2

ประเภท กิจการ	A			B			C			D		
ขนาด (ลิตร)	S	M	L	S	M	L	S	M	L	S	M	L
170										23	13	
250							16			36	21	15
500	16			25	14	10	36	21	15	76	46	35
1000	36	21	15	55	33	25	76	46	35	156	97	75
2000	76	46	35	114	71	54	156	97	75	315	198	154
3000	116	72	55	173	108	83	235	148	114	457	300	233
4000	156	97	75	232	146	113	315	198	154	635	401	312
5000	195	122	95	291	183	142	395	249	193	794	502	391

ยกตัวอย่างการคัดเลือก ร้านอาหารทั่วไป (C) ที่มีพื้นที่ให้บริการ ๑๐ ตารางเมตร เปิดให้บริการ 12 ชั่วโมงต่อวัน (M) จากขั้นตอนที่ 1-4 พบว่า เวลาเปิดบริการ 10-15 ชั่วโมงต่อวัน พื้นที่บริการไม่เกิน ๑7 ตารางเมตร CM-๑7 ควรเลือกใช้ถังดักไขมันขนาด 2000 ลิตร



วิธีเลือกขนาดถังดักไขมัน

สำหรับห้างสรรพสินค้าหรือศูนย์การค้า ตลาด สถานศึกษา
สถานบริการประเภทอื่น และสถานบริการประเภทนั่ง

ตารางเลือกขนาดถังดักไขมันจากพื้นที่สูงสุด (ตารางเมตร) m^2

ขนาด (ลิตร)	ห้างสรรพ สินค้าหรือ ศูนย์การค้า	ตลาด	สถานศึกษา	สถานบริการ ประเภทอื่น	สถานบริการ ประเภทนั่ง
170	465	285	114	110	455
250	594	401	197	150	602
500	896	702	454	260	963
1000	1321	1168	955	439	1488
2000	1921	1860	1915	714	2241
3000	2380	2404	2826	934	2823
4000	2767	2866	3694	1122	3315
5000	3108	3276	4526	1290	3748



กรมควบคุมมลพิษ

92 ซอยพหลโยธิน 7 ถนนพหลโยธิน แขวงพญาไท เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร 10400

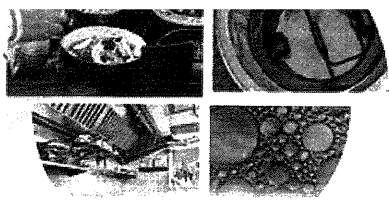
<https://www.pcd.go.th/>

(+66) 02 298 2000

www.youtube.com/@Pollution.pcd



SCAN ME
ดาวน์โหลดราย
ละเอียดเพิ่มเติม



การออกแบบกระบวนการบำบัดขั้นต้น
สำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร

แบบรับฟังความคิดเห็น ต่อ คู่มือแนวทางปฏิบัติ และการออกแบบ กระบวนการบำบัดขั้น ต้นสำหรับน้ำเสียจาก การให้บริการอาหาร

เราได้บันทึกคำตอบของคุณไว้แล้ว

ส่งคำตอบเพิ่มอีก

เนื้อหานี้มีได้ถูกสร้างขึ้นหรือรับรองโดย Google - ติดต่อเจ้าของ
แบบฟอร์ม - ข้อกำหนดในการให้บริการ - นโยบายความเป็นส่วนตัว
ตัว

แบบฟอร์มนี้ดูน่าสงสัยใช่ไหม รายงาน