

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง กำหนดสถานประกอบกิจการที่ต้องจัดให้มีบ่อดักไขมัน และกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการจัดให้มีบ่อดักไขมัน รวมทั้งมาตรฐานของบ่อดักไขมัน พ.ศ.

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพที่ต้องจัดให้มีบ่อดักไขมัน และกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการจัดให้มีบ่อดักไขมัน รวมทั้งมาตรฐานของบ่อดักไขมัน เพื่อประโยชน์ในการควบคุมดูแลสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ มิให้มีการระบายน้ำเสียที่มีไขมันปนเปื้อนออกสู่สิ่งแวดล้อม อันจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนและสิ่งแวดล้อม

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๑ วรรคสาม แห่งกฎกระทรวงควบคุมสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๖๐ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข โดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดสถานประกอบกิจการที่ต้องจัดให้มีบ่อดักไขมัน และกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการจัดให้มีบ่อดักไขมัน รวมทั้งมาตรฐานของบ่อดักไขมัน พ.ศ.”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“สถานประกอบกิจการ” หมายความว่า สถานที่ที่ใช้ในการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ออกตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ที่ใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ห้าแรงม้าแต่ไม่ถึงห้าสิบลองแรงม้าหรือกำลังเทียบเท่า หรือใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคนแต่ไม่ถึงห้าสิบคน โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม ทั้งนี้ ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

“ผู้ดำเนินการ” หมายความว่า เจ้าของ หรือผู้ซึ่งรับผิดชอบในการดำเนินการของสถานประกอบกิจการนั้น

“น้ำเสีย” หมายความว่า น้ำที่มีสิ่งเจือปนต่าง ๆ ปะปนอยู่ ซึ่งเกิดจากกระบวนการผลิตหรือกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการประกอบกิจการ

“น้ำทิ้ง” หมายความว่า น้ำเสียที่ผ่านการแยกไขมันที่ปนเปื้อนออกก่อนระบายออกสู่สิ่งแวดล้อม

“ไขมัน” หมายความว่า ไขมัน ไข จากพืชหรือสัตว์ บีโตรเลียม หรือสิ่งอื่นใดที่มีความหนาแน่นน้อยกว่าน้ำ และปนเปื้อนในน้ำเสียที่เกิดขึ้นจากสถานประกอบกิจการ

“กากไขมัน” หมายความว่า ไขมันที่ถูกแยกออกจากน้ำและถูกนำออกมาจากบ่อดักไขมัน

“บ่อดักไขมัน” หมายความว่า ระบบ หรืออุปกรณ์ หรือวิธีการอื่นใด ที่ใช้แยกไขมันออกจากน้ำเสียที่เกิดขึ้นจากสถานประกอบกิจการ เช่น การตกตะกอน การเติมสารเคมี การเติมอากาศ กระบวนการทางชีวภาพ

“อัตราการไหล” หมายความว่า ปริมาณน้ำเสียที่ไหลเข้าบ่อดักไขมันต่อหน่วยเวลา มีหน่วยเป็นปริมาตรต่อเวลา

“ระยะเวลาเก็บกัก” หมายความว่า ระยะเวลาที่น้ำเสียถูกกักไว้ในบ่อดักไขมัน เพื่อให้เกิดการแยกตัวของไขมัน มีหน่วยเป็น นาที

ข้อ ๔ กำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการจัดให้มีบ่อดักไขมัน ดังนี้

(๑) การติดตั้งบ่อดักไขมัน อาจใช้บ่อดักไขมันที่ติดตั้งภายในอาคาร หรือบ่อดักไขมันภายนอกอาคาร หรือร่วมกันทั้ง ๒ แบบก็ได้

(๒) บ่อดักไขมันต้องติดตั้งใกล้แหล่งกำเนิดน้ำเสีย มีอากาศถ่ายเท ไม่มีน้ำท่วมขัง สามารถทำความสะอาด กำจัดกากไขมัน และบำรุงรักษาได้ง่าย รวมถึงไม่ก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพแก่ผู้ปฏิบัติงานและประชาชนในบริเวณใกล้เคียง

(๓) การบำรุงรักษาบ่อดักไขมันให้อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งาน โดยวิธีที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาล ดังนี้

(ก) ไม่ทิ้งมูลฝอย เศษอาหาร หรือสิ่งอื่นใดลงสู่บ่อดักไขมัน

(ข) ไม่ทิ้งสารเคมีที่ทำให้ไขมันอยู่ในสภาพละลายน้ำลงสู่บ่อดักไขมัน

(ค) ไม่ทิ้งน้ำมันที่ใช้แล้วลงสู่บ่อดักไขมัน

(ง) ไม่ทิ้งน้ำเสียที่มีอุณหภูมิสูงเกินกว่า ๖๐ องศาเซลเซียส ลงบ่อดักไขมันโดยตรงจนกว่าจะผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิของน้ำเสีย

(จ) ไม่ทิ้งน้ำเสียที่มีการปนเปื้อนออกจาระ ปัสสาวะ น้ำจากห้องอาบน้ำ น้ำฝนจากท่อระบายน้ำฝน ลงสู่บ่อดักไขมัน

(ฉ) นำมูลฝอย ออกจากตะแกรงสำหรับแยกมูลฝอยไปกำจัดอย่างน้อยหนึ่งครั้งต่อสัปดาห์ หรือเพิ่มความถี่ในกรณีที่มีปริมาณน้ำเสียมาก

(ช) นำกากไขมันที่สะสมในบ่อดักไขมันไปกำจัดอย่างน้อยหนึ่งครั้งต่อสัปดาห์ หรือเพิ่มความถี่ในกรณีที่มีปริมาณกากไขมันสะสมมาก

(ซ) มูลฝอย ตะกอน และกากไขมันที่ทำการแยกจากบ่อดักไขมัน ต้องมีการกำจัดโดยวิธีที่เหมาะสมและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล หรือการนำกลับมาใช้ใหม่

ในกรณีที่มีตะกอนและกากไขมันปนเปื้อนสารพิษหรือวัตถุอันตราย จะต้องดำเนินการตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๔) สถานประกอบกิจการที่มีกฎหมายเฉพาะควบคุมการระบายน้ำทิ้งที่มีไขมันปนเปื้อนด้วยแล้ว ให้ได้รับการยกเว้น ไม่ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศนี้ (ปรับปรุงแบบการเขียนให้มีความชัดเจนขึ้น เกี่ยวกับกฎหมายอื่นอย่างไร เช่น กิจการที่เข้าข่ายโรงงานหรือกิจการอื่นๆ ที่มีการติดตั้งระบบบำบัดน้ำเสียหรือวิธีการอื่นใดที่สามารถจัดการคุณภาพน้ำเสียให้เป็นไปตามมาตรฐานแล้ว อาจไม่จำเป็นต้องติดตั้งบ่อดักไขมัน หรืออาจเขียนโดยไม่ต้องเชื่อมโยงกับกฎหมายก็ได้)

ข้อ ๕ กำหนดมาตรฐานบ่อดักไขมัน ดังนี้

(๑) บ่อดักไขมันทำจากวัสดุที่มีความแข็งแรง ทนทาน ไม้รั้วซึม เช่น คอนกรีต พลาสติก ไฟเบอร์กลาส สแตนเลส

(๒) บ่อดักไขมันต้องมีฝาปิดมิดชิด มีสภาพแข็งแรง ทนทาน เปิด-ปิดได้ เพื่อให้สามารถทำความสะอาด บำรุงรักษา และตรวจสอบการทำงานของบ่อดักไขมันได้ง่าย

(๓) บ่อดักไขมันต้องมีขนาดเหมาะสมตามประเภทและปริมาณน้ำเสียที่เกิดขึ้นจากสถานประกอบกิจการ ตามที่กำหนดไว้ในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้

(๔) ท่อน้ำออกจากบ่อดักไขมันต้องอยู่ต่ำกว่าท่อน้ำเข้าบ่อดักไขมัน

(๕) บ่อดักไขมันต้องมีการติดตั้งตะแกรง หรือวิธีการอื่นใดสำหรับแยกมูลฝอย เศษอาหาร หรือสิ่งอื่นใดออกจากน้ำเสียก่อนปล่อยเข้าสู่บ่อดักไขมัน

(๖) ระยะเวลาเก็บกักน้ำเสียในบ่อดักไขมันต้องไม่น้อยกว่าสามสิบนาที ที่อัตราการไหลสูงสุด เว้นแต่กิจการที่มีการใช้สารซักล้าง (Detergent) ในกระบวนการผลิตหรือให้บริการ ต้องมีระยะเวลาเก็บกักน้ำเสีย ไม่น้อยกว่าเก้าสิบนาที ที่อัตราการไหลสูงสุด

ข้อ ๖ สถานประกอบกิจการที่มีการระบายน้ำทิ้งออกสู่สิ่งแวดล้อม ต้องมีค่าน้ำมันและไขมันในน้ำทิ้งเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อ ๗ สถานประกอบกิจการที่ได้รับใบอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ดำเนินการแก้ไขปรับปรุงให้เป็นไปตามประกาศนี้ภายในกำหนดเวลาสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศ ณ วันที่

พ.ศ.

(นายอนุทิน ชาญวีรกูล)
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

เอกสารแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง กำหนดสถานประกอบกิจการที่ต้องจัดให้มีบ่อดักไขมัน และกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ
และเงื่อนไขการจัดให้มีบ่อดักไขมัน รวมทั้งมาตรฐานของบ่อดักไขมัน พ.ศ.

(เพิ่ม Introduction ก่อนเข้ากลุ่มกิจการ เพื่อความเข้าใจของผู้อ่าน)

๒. กิจการที่เกี่ยวกับสัตว์และผลิตภัณฑ์ กิจการในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ ดังต่อไปนี้

- (๑) การฆ่า หรือชำแหละสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร เร่ขาย หรือขายในตลาด
- (๒) การหมัก ฟอก ตากหนังสัตว์ ขนสัตว์
- (๓) การเคี้ยวหนัง เอ็น หรือไขสัตว์

๓. กิจการที่เกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม ยกเว้นสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อการบริโภคในครัวเรือน กิจการในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ ดังต่อไปนี้

- (๑) การผลิตน้ำพริกแกง น้ำพริกปรุงสำเร็จ เต้าเจี้ยว ซีอิ๊ว น้ำจิ้ม หรือซอสปรุงรสชนิดต่างๆ
- (๒) การผลิตอาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ได้แก่ ปลา ร้า ปลาเจ่า กุ้งเจ่า ปลาสาม ปลาจ่อม แหนม หม่า ไส้กรอก กะปิ น้ำปลา หอยดอง น้ำเค็ม น้ำบูดู ไตปลา หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน
- (๓) การผลิตอาหารหมัก ดอง แอ่อม จากผัก ผลไม้ หรือพืชผักอย่างอื่น
- (๔) การผลิตอาหารจากพืชหรือสัตว์โดยการตาก บด นึ่ง ต้ม ตุ่น เคี้ยว กวน ฉาบ ทอด อบ รุมควัน ปิ้ง ย่าง เผา หรือวิธีอื่นใด
- (๕) การผลิตลูกชิ้น
- (๖) การผลิตเส้นหมี่ ขนมจีน ก๋วยเตี๋ยว เต้าฮวย เต้าหู้ วุ้นเส้น เกี๊ยมอี เนื้อสัตว์เทียม หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน
- (๗) การผลิตบะหมี่ มั้กกะโรนี สปาเกตตี้ พาสตา หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน
- (๘) การผลิตขนมปังสด ขนมปังแห้ง จันอับ ขนมเปียะ ขนมอบอื่นๆ
- (๙) การผลิตน้ำนม หรือผลิตภัณฑ์จากน้ำนมสัตว์
- (๑๐) การผลิตเนย เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนย ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม
- (๑๑) การผลิตไอศกรีม
- (๑๒) การผลิตอาหารบรรจุกระป๋อง ขวด หรือภาชนะอื่นใด
- (๑๓) การแกะ ตัดแต่ง ล้างสัตว์น้ำ ที่ไม่ใช่เป็นส่วนหนึ่งของกิจการห้องเย็น

๔. กิจการที่เกี่ยวกับยา เวชภัณฑ์ อุปกรณ์ทางการแพทย์ เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด กิจการในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘

- (๒) การผลิตยาสีฟัน แชมพู ผ้าเย้น กระจกเย้น เครื่องสำอาง รวมทั้งสบู่ที่ใช้กับร่างกาย
- (๕) การผลิตผงซักฟอก สบู่ น้ำยาทำความสะอาด หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดต่างๆ

๕. กิจการที่เกี่ยวกับการเกษตร กิจการในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘

- (๑) การผลิต หรือแบ่งบรรจุน้ำมันจากพืช

๗. **กิจการที่เกี่ยวข้องกับยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกล** กิจการในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘

(๓) การซ่อม การปรับแต่งเครื่องยนต์ เครื่องจักร เครื่องกล ระบบไฟฟ้า ระบบปรับอากาศ หรืออุปกรณ์ที่เป็นส่วนประกอบของยานยนต์ เครื่องจักร หรือเครื่องกล

(๔) การประกอบธุรกิจเกี่ยวกับยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกล ซึ่งมีไว้บริการหรือจำหน่าย และในการประกอบธุรกิจนั้นมีการซ่อมหรือปรับปรุงยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกลดังกล่าวด้วย

(๕) การล้าง ชัดสี เคลือบสี หรืออัดฉีดยานยนต์

(๙) การสะสม ซ่อมเครื่องกล เครื่องจักรเก่าหรืออุปกรณ์ที่เป็นส่วนประกอบของยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกลเก่า

๘. **กิจการที่เกี่ยวข้องกับการบริการ** กิจการในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘

(๑) การประกอบกิจการสปาเพื่อสุขภาพ เว้นแต่เป็นการให้บริการในสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

(๒) การประกอบกิจการอบ อบ นวด

(๕) การประกอบกิจการโรงแรม สถานที่พักที่ไม่ใช่โรงแรมที่จัดไว้เพื่อให้บริการพักชั่วคราวสำหรับคนเดินทางหรือบุคคลอื่นโดยมีค่าตอบแทน หรือกิจการอื่นในทำนองเดียวกัน (ต้องกำหนดลักษณะการประกอบกิจการให้ชัดเจนขึ้น เช่น การประกอบกิจการโรงแรมที่มีการให้บริการอาหาร)

(๖) การประกอบกิจการหอพัก อาคารชุดให้เช่า (พิจารณาตัดออก เนื่องจากเข้าข่ายกิจการที่เป็นแหล่งกำเนิดมลพิษ)

๑๐. **กิจการที่เกี่ยวข้องกับสิ่งทอ** กิจการในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘

(๗) การซัก อบ รีด หรืออัดกลีบผ้าด้วยเครื่องจักร

๑๒. **กิจการที่เกี่ยวข้องกับปิโตรเลียม ปิโตรเคมี ถ่านหิน ถ่านโค้ก และสารเคมีต่างๆ** กิจการในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘

(๓) การผลิต สะสม กลั่น หรือขนส่งปิโตรเลียมหรือผลิตภัณฑ์ปิโตรเลียม

๑๓. **กิจการอื่นๆ** กิจการในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘

(๙) การประกอบกิจการทำเทียบเรือประมง สะพานปลา หรือแพปลา