

(ร่าง) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง กำหนดสถานประกอบการที่ต้องจัดให้มีบ่อน้ำดื่ม
และกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการจัดให้มี
บ่อน้ำดื่ม รวมทั้งมาตรฐานของบ่อน้ำดื่ม พ.ศ.

โดย สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย

การประชุมคณะกรรมการกลั่นกรองกฎหมายฯ
วันจันทร์ที่ 28 กุมภาพันธ์ 2565 เวลา 09.30 – 12.30 น.
ณ ห้องประชุมกำธร สุวรรณกิจ อาคาร 1 ชั้น 2 กรมอนามัย

ประเด็นการนำเสนอ



1

ที่มา วัตถุประสงค์ และแนวคิดของการจัดทำประกาศกระทรวงฯ

2

ข้อมูลวิชาการ กฎหมาย และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

3

กระบวนการจัดทำ (ร่าง) ประกาศกระทรวงฯ
และผลการรับฟังความคิดเห็นจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและผู้มีส่วนได้เสีย

4

สาระสำคัญของ (ร่าง) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง กำหนดสถานประกอบกิจการที่ต้องจัดให้มีบ่อดักไขมันฯ

ที่มา วัตถุประสงค์ และแนวคิด
ของการจัดทำประกาศกระทรวงฯ

ที่มาและวัตถุประสงค์ของการจัดทำประกาศกระทรวงฯ

โดยกฎกระทรวงควบคุมสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. 2560 ข้อ 11 วรรค 2 ได้กำหนดให้



ในกรณีที่มีน้ำทิ้งหรือน้ำเสียเกิดขึ้นจากสถานประกอบกิจการตามวรรคหนึ่ง ซึ่งการดำเนินการของสถานประกอบกิจการดังกล่าวอยู่ภายใต้บังคับแห่งกฎหมายว่าด้วยโรงงานหรือกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ สถานประกอบกิจการต้องดำเนินการตามที่กฎหมายดังกล่าวกำหนด ให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศในราชกิจจานุเบกษา กำหนดสถานประกอบกิจการที่ต้องจัดให้มีบ่อดักไขมัน และกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขในการจัดให้มีบ่อดักไขมัน รวมทั้งมาตรฐานของบ่อดักไขมันดังกล่าว

วัตถุประสงค์....เพื่อควบคุมสถานประกอบกิจการที่มีน้ำมันและไขมันปะปนในน้ำเสีย ต้องมีการบำบัดน้ำเสียเบื้องต้น โดยการจัดให้มีบ่อดักไขมัน เพื่อป้องกันการระบายน้ำเสียที่มีไขมันปนเปื้อนออกสู่สิ่งแวดล้อม อันจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนและสิ่งแวดล้อม

หลักการและแนวคิดของการจัดทำประกาศกระทรวงฯ



น้ำมันและไขมัน (fat, oil and grease: FOG)
เป็นกลุ่มของสารอินทรีย์ที่ละลายหรือ
แขวนลอยในน้ำ โดย Fat และ Oils
เป็นส่วนประกอบ Esters ของ Alcohol
(Glycerol) กับกรดไขมัน (Fatty acids)

การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
บางประเภท มีขั้นตอนหรือกระบวนการ
ประกอบกิจการที่ก่อให้เกิดน้ำมันและไขมัน
ปะปนในน้ำเสียปริมาณสูงหากสถานประกอบ
กิจการไม่มีแยกหรือจัดการน้ำมันและไขมัน
ออกจากน้ำเสียอย่างเหมาะสม

ส่งผลให้ระบบท่อระบายน้ำอุดตัน
และลดประสิทธิภาพของระบบบำบัดน้ำเสีย

เกิดการขวางกั้นการแลกเปลี่ยนออกซิเจนจาก
อากาศสู่แหล่งน้ำ ซึ่งจะส่งผลต่อคุณภาพน้ำ ทำให้
แหล่งน้ำทรุดโทรม และส่งผลสิ่งมีชีวิตในแหล่งน้ำนั้น

หากมีการสะสมของไขมันจำนวนมาก
อาจก่อให้เกิดกลิ่นเหม็นรบกวนและเป็นแหล่งเพาะ
พันธุ์สัตว์และแมลงพาหะนำโรค ตลอดจนเกิดความ
สกปรกและไม่ถูกสุขลักษณะการประกอบกิจการ

จึงจำเป็นต้องกำหนด
หลักเกณฑ์ วิธีการ
และเงื่อนไขการจัด
ให้มีบ่อดักไขมัน
รวมทั้งมาตรฐาน
ของบ่อดักไขมัน
สำหรับสถาน
ประกอบกิจการที่มี
น้ำมันหรือไขมัน
ปนเปื้อนในน้ำเสีย

ข้อมูลวิชาการ มาตรฐาน และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ประเภทของถังดักไขมัน

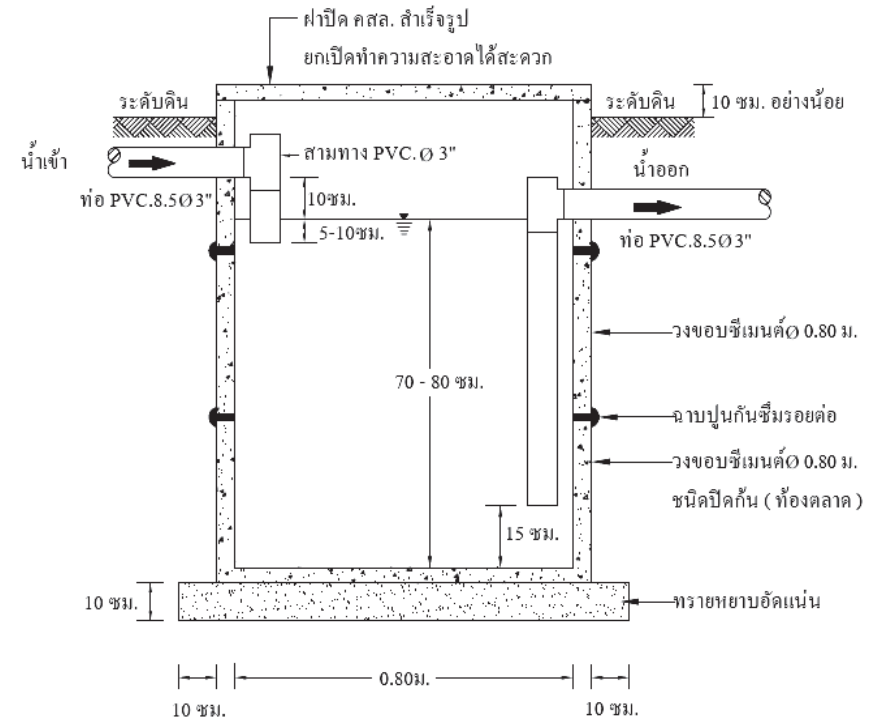
1. Grease trap

ถังดักไขมันที่ติดตั้งภายในอาคาร เป็นถังขนาดเล็กที่ติดตั้งภายในห้องครัว โดยติดตั้งไว้ใต้อ่างล้างจานหรือเครื่องล้างจาน



2. Grease interceptor

ถังดักไขมันที่ติดตั้งภายนอกอาคาร มีลักษณะเป็นถังขนาดใหญ่



ปัจจัยที่มีผลต่อประสิทธิภาพของบ่อดักไขมัน

1

อุณหภูมิของน้ำเสีย (<60 °C)

2

ขนาดและระยะเวลาการเก็บกักน้ำเสีย (20 นาที- 6 ชั่วโมง)

3

ทางเข้า-ออกของน้ำเสียในถังดักไขมัน

4

ปริมาณของแข็ง/กากไขมัน ที่สะสมในบ่อดักไขมัน

ปัจจัยที่มีผลต่อขนาดของบ่อดักไขมัน



1. อัตราการไหลสูงสุดของน้ำเสีย เข้าบ่อดักไขมัน (Maximum flow rate)

โดยการหาค่าอัตราการไหลสูงสุดของน้ำเสียจาก

- การวัดอัตราการไหลของน้ำเสียโดยตรง
- การคำนวณจากเครื่องมือเตรียมอาหารที่มีการปล่อยน้ำเสียลงบ่อดักไขมัน
- การคำนวณจากประเภทของสถานประกอบการที่มีการปล่อยน้ำเสียลงถังดักไขมัน
- การคำนวณจากปริมาณน้ำใช้

2. ระยะเวลาเก็บกักน้ำเสียในบ่อดักไขมัน

โดยระยะเวลาเก็บกักน้ำเสียในบ่อดักไขมันอยู่ในช่วง
20 นาที - 6 ชั่วโมง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับ

- อุณหภูมิของน้ำเสีย
- ความหนาแน่นของไขมัน
- การใช้สารทำความสะอาด
- ตะกอนและกากไขมันที่สะสม

ระยะเวลาเก็บกักน้ำเสียในบ่อดักไขมัน

ระยะเวลาเก็บกักน้ำเสียในบ่อดักไขมัน อยู่ในช่วง 20 นาที – 6 ชั่วโมง

ที่มา	ระยะเก็บกัก	หมายเหตุ
1. กรมควบคุมมลพิษ	6 ชั่วโมง	- ข้อเสนอแนะสำหรับที่พักอาศัยและร้านอาหาร - ที่อัตราการไหลเฉลี่ย
2. กทม.	3 ชั่วโมง	- ข้อเสนอแนะสำหรับร้านอาหาร (งานวิจัย) - ที่อัตราการไหลเฉลี่ย
3. บุญส่ง ไข่เกษ	30 นาที	
4. Union County Government Center; North Carolina	24 นาที	- ที่อัตราการไหลสูงสุด (Peak flow)
5. City of Columbia Wastewater Treatment Plant	30 นาที	- ที่อัตราการไหลสูงสุด (Peak flow)
6. Richland Country Council	24 นาที	- ที่อัตราการไหลสูงสุด (Peak flow)
7. Metcalf & Eddy (1998)	30 นาที	- ที่อัตราการไหลสูงสุด (Peak flow)
8. ฮ่องกง	20 นาที	- ที่อัตราการไหลสูงสุด (Peak flow) - บ่อดักไขมัน มีขนาดอย่างน้อย 250 ลิตร
9. City of Humble (2010)	1.5 – 5 ชั่วโมง	- ที่อัตราการไหลสูงสุด (Peak flow) - สำหรับกิจการบางประเภท

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้ง จากสถานประกอบการขนาดเล็กที่ผลิตสินค้าหรือให้บริการบางประเภท พ.ศ. 2564

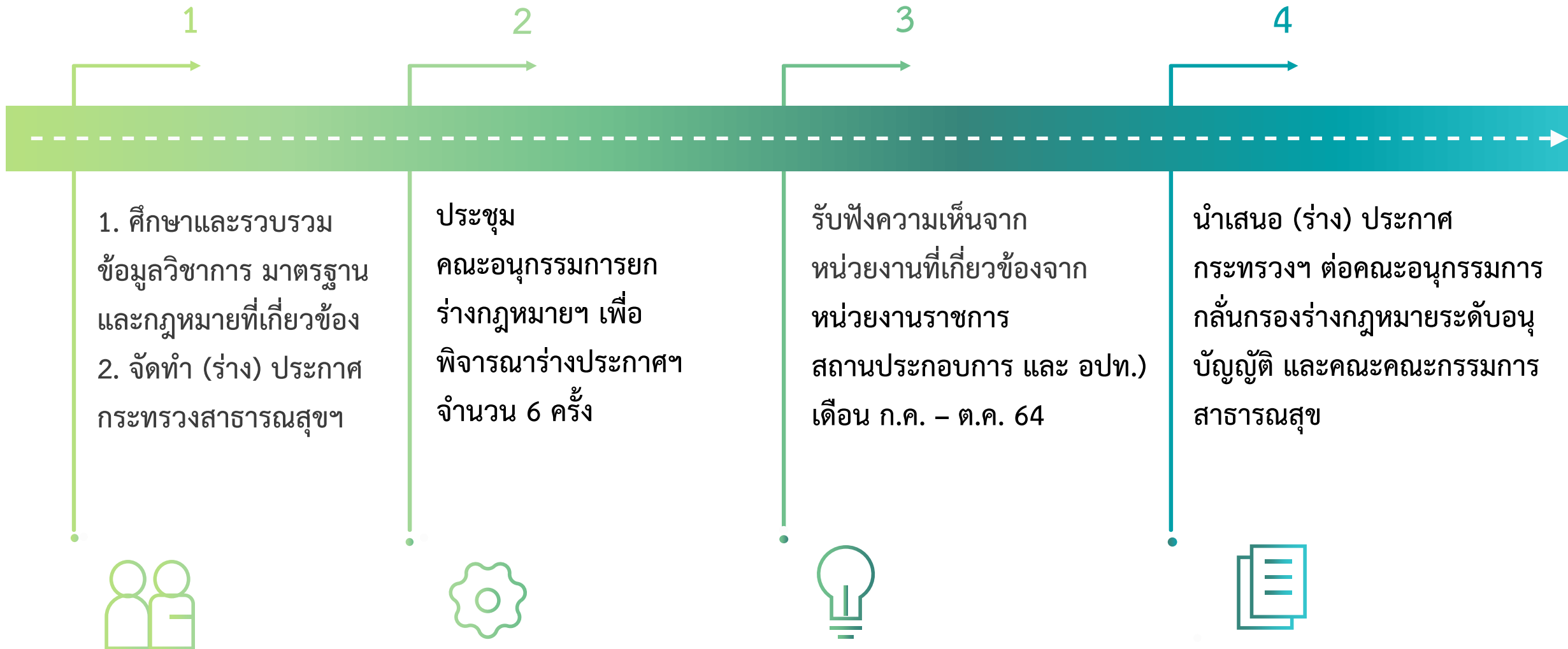


สถานประกอบการขนาดเล็ก หมายถึง วิสาหกิจขนาดย่อมตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม หรือกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขที่ใช้เครื่องจักรที่มีกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้า แต่ไม่ถึง 50 แรงม้าหรือเทียบเท่า หรือใช้คนงานตั้งแต่ 7 คน แต่ไม่ถึง 15 คน โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม

สถานประกอบการ กลุ่มที่ 1		สถานประกอบการ กลุ่มที่ 2	
ประเภทกิจการ	มาตรฐานคุณภาพน้ำ	ประเภทกิจการ	มาตรฐานคุณภาพน้ำ
1. การหมัก ฟอกหนัง สัตว์ ขนสัตว์	1. ความเป็นกรดและด่าง 5.5 – 9.0	1. การเคี้ยวหนัง เอ็น หรือไขสัตว์	1. ความเป็นกรดและด่าง 5.5 – 9.0
2. การเคลือบชุบโลหะ	2. อุณหภูมิ ไม่เกิน 40 องศาเซลเซียส	2. การผลิตสิ่งของเครื่องใช้หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากเปลือก กระดอง กระจุก เขา หนัง ขนสัตว์หรือส่วนอื่นๆ ของสัตว์ด้วยการต้ม นึ่ง ตาก เผาหรือกรรมวิธีใดๆ ซึ่งมีไขมันเพื่อเป็นอาหาร	2. อุณหภูมิ ไม่เกิน 40 องศาเซลเซียส
3. ขัดสี เคลือบสี หรืออัดฉีดยานยนต์	3. ของแข็งแขวนลอยทั้งหมด ไม่เกิน 50 mg/l	3. การผลิตน้ำพริกแกง น้ำพริกปรุงสำเร็จ เต้าเจี้ยว ซีอิ๊ว น้ำจิ้ม หรือซอสปรุงรสชนิดต่างๆ	3. ของแข็งแขวนลอยทั้งหมด ไม่เกิน 50 mg/l
4. การผลิตกระดาษชนิดต่างๆ	4. ซีโอดี ไม่เกิน 50 mg/l	4. การผลิตอาหารหมัก ดองจากสัตว์ อาหารหมัก ดอง แฮ่อิม จากผัก ผลไม้ หรือพืชอย่างอื่น	4. บีโอดี ไม่เกิน 60 mg/l
5. การพิมพ์ผ้า และสิ่งทออื่นๆ	5. น้ำมันและไขมัน ไม่เกิน 20 mg/l	5. การผลิตลูกชิ้น	5. น้ำมันและไขมัน ไม่เกิน 20 mg/l
6. การย้อม ฟอก กัดสีผ้า หรือสิ่งทออื่นๆ	6. โครเมียม ไม่เกิน 0.25 mg/l	6. การผลิตบะหมี่ เส้นหมี่ ขนมหุ้น ก๋วยเตี๋ยว เต้าฮวย เต้าหู้ วุ้นเส้น เกี๊ยมอี เนื้อสัตว์เทียม หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน	
	7. แคลเซียม ไม่เกิน 0.03 mg/l	7. การผลิตสุรา เบียร์ ไวน์ น้ำส้มสายชู ข้าวหมาก น้ำตาลเมา	
	8. ตะกั่ว ไม่เกิน 0.2 mg/l	8. การผลิตน้ำอัดลม น้ำหวาน น้ำโซดา น้ำจากพืชผัก ผลไม้ เครื่องดื่มชนิดต่างๆบรรจุกระป๋อง ขวดหรือภาชนะอื่นใด	
		9. การผลิตอาหารบรรจุกระป๋อง ขวดหรือภาชนะอื่นใด	
		10. การแกะ ตัดแต่ง ล้างสัตว์น้ำ ที่ไม่ใช่เป็นส่วนหนึ่งของกิจการห้องเย็น	
		11. การล้าง อบ รมายางดิบ	
		12. การผลิตเส้นใยจากพืช	
		13. การชักอบรีด	

กระบวนการจัดทำ (ร่าง) ประกาศกระทรวงฯ
และผลการรับฟังความคิดเห็นจากหน่วยงานที่
เกี่ยวข้องและผู้มีส่วนได้เสีย

กระบวนการจัดทำ (ร่าง) ประกาศกระทรวงฯ



ผลการรับฟังความคิดเห็นร่างประกาศกระทรวงฯ



ดำเนินการรับฟังความคิดเห็นโดยการส่ง (ร่าง) ประกาศกระทรวงไปทางไปรษณีย์ให้กับหน่วยงานเกี่ยวข้อง ได้แก่ หน่วยงานราชการ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และผู้ประกอบการ

หน่วยงาน	จำนวนหน่วยงาน ที่ส่งเอกสาร ไปทั้งหมด (แห่ง)	จำนวน หน่วยงาน ที่ตอบกลับ (แห่ง)	จำนวน หน่วยงาน ที่เห็นด้วย (แห่ง)	ร้อยละ ของหน่วยงาน ที่ตอบกลับ	ร้อยละ ของหน่วยงาน ที่เห็นด้วย
1. หน่วยงานราชการ	12	7	7	41.7	100.0
2. อปท.	320	49	46	15.6	93.9
3. สถานประกอบการ	911	36	28	3.2	77.8
ภาพรวม	1,243	92	81	7.40	88.04

ผลการรับฟังความคิดเห็นร่างประกาศกระทรวงฯ



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ประเด็น	รายละเอียดที่ต้องทบทวนเพิ่มเติม
1. นิยาม	นิยามคำว่า “น้ำเสีย” และ น้ำทิ้ง”
2. หลักเกณฑ์และวิธีการจัดให้มีบ่อดักไขมันบ่อดักไขมัน	<ul style="list-style-type: none">- การกำหนดตำแหน่งการติดตั้งบ่อดักไขมันที่เหมาะสม- การกำหนดคุณสมบัติของน้ำทิ้งก่อนปล่อยลงสู่บ่อดักไขมัน- เงื่อนไขของสถานประกอบการที่มีกฎหมายเฉพาะควบคุมการระบายน้ำทิ้งที่มีไขมันปนเปื้อนด้วยแล้วให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้
3. มาตรฐานบ่อดักไขมัน	<ul style="list-style-type: none">- จะพิจารณาอย่างไรว่า บ่อดักไขมัน มีขนาดเหมาะสมตามประเภท ขนาด และปริมาณน้ำเสียที่เกิดขึ้น- ระยะเวลาเก็บกักน้ำเสียในบ่อดักไขมัน
4. กำหนดรายชื่อประเภทสถานประกอบการแนบท้าย	กิจการที่ก่อให้เกิดไขมันในปริมาณน้อยมากอาจไม่จำเป็นต้องติดตั้งบ่อดักไขมัน หรือหากจำเป็นต้องมีการกำหนดขนาดกิจการให้ชัดเจน

สาระสำคัญของ (ร่าง) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง กำหนดสถานประกอบการ
ที่ต้องจัดให้มีบ่อน้ำดื่ม

สาระสำคัญของ (ร่าง) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดสถานประกอบกิจการที่ต้องจัดให้มีบ่อดักไขมันฯ



สาระสำคัญ	รายละเอียด
ข้อ 1 ชื่อประกาศกระทรวง	กำหนดสถานประกอบกิจการที่ต้องจัดให้มีบ่อดักไขมัน และกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการจัดให้มีบ่อดักไขมัน รวมทั้งมาตรฐานของบ่อดักไขมัน พ.ศ.
ข้อ 2 และ ข้อ 8 ระยะเวลาการบังคับใช้	<ul style="list-style-type: none"> ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนด 180 วันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา สถานประกอบกิจการที่ได้รับใบอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ปรับปรุงภายใน 2 ปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ
ข้อ 3 นิยาม	สถานประกอบกิจการ / ผู้ดำเนินกิจการ / น้ำเสีย / น้ำทิ้ง / ไขมัน / กากไขมัน / บ่อดักไขมัน / อัตรากาไรไหล / ระยะเวลาเก็บกัก
ข้อ 4 หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการจัดให้มีบ่อดักไขมัน รวมทั้งการบำรุงรักษา	<ul style="list-style-type: none"> รูปแบบการติดตั้งบ่อดักไขมัน ที่ตั้งของบ่อดักไขมัน การบำรุงรักษาบ่อดักไขมัน
ข้อ 5 มาตรฐานบ่อดักไขมัน	<ul style="list-style-type: none"> ลักษณะและองค์ประกอบของบ่อดักไขมัน ขนาดของบ่อดักไขมัน ระยะเวลาเก็บกักน้ำเสียในบ่อดักไขมัน
ข้อ 6 และ ข้อ 7 การปฏิบัติตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง	<ul style="list-style-type: none"> สถานประกอบกิจการที่มีการระบายน้ำทิ้งออกสู่สิ่งแวดล้อม ต้องมีค่าน้ำมันและไขมันในน้ำทิ้งเป็นไปตามกฎหมาย สถานประกอบกิจการที่มีระบบ หรือวิธีการอื่นใด ในการบำบัดหรือปรับปรุงคุณภาพน้ำเสียและน้ำทิ้งเป็นไปตามมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้ง ตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องให้ได้รับการยกเว้น

กำหนดรายชื่อประเภทสถานประกอบการแนบท้าย

ประเภทสถานประกอบการแบบท้ายประกาศ



กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. 2558

2. กิจการที่เกี่ยวข้องกับสัตว์และผลิตภัณฑ์

- (1) การฆ่า หรือชำแหละสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร เร่ขาย หรือขายในตลาด
- (2) การหมัก ฟอก หนังสัตว์ ขนสัตว์
- (4) การเคี้ยวหนัง เอ็น หรือไขสัตว์

ประเภทสถานประกอบการกิจการแบบท้ายประกาศ



กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. 2558

3. กิจการที่เกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม ยกเว้นสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อการบริโภคในครัวเรือน

(1)	การผลิตน้ำพริกแกง น้ำพริกปรุงสำเร็จ เต้าเจี้ยว ซีอิ๊ว น้ำจิ้ม หรือซอสปรุงรส ชนิดต่างๆ
(2)	การผลิตอาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ได้แก่ ปลา ร้า ปลาเจ่า กุ้งเจ่า ปลาต้ม ปลาจ่อม แหนม หม่า ไส้กรอก กะปิ น้ำปลา หอยดอง น้ำเค็ม น้ำบูดู ไตปลา หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน
(3)	การผลิตอาหารหมัก ดอง แช่อิ่ม จากผัก ผลไม้ หรือพืชผักอย่างอื่น
(4)	การผลิตอาหารจากพืชหรือสัตว์โดยการตาก บด นึ่ง ต้ม ตุ่น เคี้ยว กวน ฉาบ ทอด อบ รมควัน ปิ้ง ย่าง เผา หรือวิธีอื่นใด
(5)	การผลิตลูกชิ้น
(6)	การผลิตเส้นหมี่ ขนมจีน ก๋วยเตี๋ยว เต้าฮวย เต้าหู้ วุ้นเส้น เกี๊ยมอี๋ เนื้อสัตว์เทียม หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน

3. กิจการที่เกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม ยกเว้นสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อการบริโภคในครัวเรือน

(7)	การผลิตบะหมี่ มั๊กกะโรนี สปาเกตตี้ พาสตา หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน
(8)	การผลิตขนมปังสด ขนมปังแห้ง จันอับ ขนมเปียะ ขนมอบอื่นๆ
(9)	การผลิตนํ้านม หรือผลิตภัณฑ์จากนํ้านมสัตว์
(10)	การผลิตเนย เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนย ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม
(11)	การผลิตไอศกรีม
(12)	การผลิตอาหารบรรจุกระป๋อง ขวด หรือภาชนะอื่นใด
(22)	การแกะ ตัดแต่ง ล้างสัตว์น้ำ ที่ไม่ใช่เป็นส่วนหนึ่งของกิจการห้องเย็น

ประเภทสถานประกอบการกิจการแบบท้ายประกาศ



กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. 2558

4. กิจการที่เกี่ยวกับยา เวชภัณฑ์ อุปกรณ์ทางการแพทย์ เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์ทำ

ความสะอาด

- | | |
|-----|--|
| (2) | การผลิตยาสีฟัน แชมพู ผ้าเย็บ กระดาษเย็บ เครื่องสำอาง รวมทั้งสบู่ที่ใช้กับร่างกาย |
| (5) | การผลิตผงซักฟอก สบู่ น้ำยาทำความสะอาด หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดต่างๆ |

5. กิจการที่เกี่ยวกับการเกษตร

- | | |
|-----|-------------------------------------|
| (1) | การผลิต หรือแปรรูปบรรจุน้ำมันจากพืช |
|-----|-------------------------------------|

6. กิจการที่เกี่ยวกับโลหะหรือแร่

- | | |
|-----|---|
| (4) | การเคลือบ ชุบโลหะด้วยตะกั่ว สังกะสี ดีบุก โครเมียม นิกเกิล หรือโลหะอื่นใด |
|-----|---|

7. กิจการที่เกี่ยวกับยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกล

- | | |
|-----|---|
| (3) | การซ่อม การปรับแต่งเครื่องยนต์ เครื่องจักร เครื่องกล ระบบไฟฟ้า ระบบปรับอากาศ หรืออุปกรณ์ที่เป็นส่วนประกอบของยานยนต์ เครื่องจักร หรือเครื่องกล |
| (4) | การประกอบธุรกิจเกี่ยวกับยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกล ซึ่งมีไว้บริการหรือจำหน่าย และในการประกอบธุรกิจนั้นมีการซ่อมหรือปรับปรุงยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกลดังกล่าวด้วย |
| (5) | การล้าง ขัดสี เคลือบสี หรืออัดฉีดยานยนต์ |
| (9) | การสะสม ซ่อมเครื่องกล เครื่องจักรเก่าหรืออุปกรณ์ที่เป็นส่วนประกอบของยานยนต์ เครื่องจักร หรือเครื่องกลเก่า |

ประเภทสถานประกอบการแบบท้ายประกาศ



กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามข้อ 3 แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. 2558

9. กิจการที่เกี่ยวกับการบริการ

- | | |
|-----|---|
| (5) | การประกอบกิจการโรงแรม สถานที่พักที่ไม่ใช่โรงแรมที่จัดไว้เพื่อให้บริการพักชั่วคราวสำหรับคนเดินทางหรือบุคคลอื่นโดยมีค่าตอบแทน หรือกิจการอื่นในทำนองเดียวกัน |
|-----|---|

10. กิจการที่เกี่ยวกับสิ่งทอ

- | | |
|-----|--|
| (7) | การซัก อบ รีด หรืออัดก๊อปปี้ผ้าด้วยเครื่องจักร |
| (8) | การย้อม ฟอก กัดสีผ้าหรือสิ่งทออื่น ๆ |

12. กิจการที่เกี่ยวกับปิโตรเลียม ปิโตรเคมี ถ่านหิน ถ่านโค้ก และสารเคมีต่าง ๆ

- | | |
|-----|---|
| (1) | การผลิต สะสม กลั่น หรือขนส่งปิโตรเลียมหรือผลิตภัณฑ์ปิโตรเลียม |
|-----|---|

13. กิจการอื่นๆ

- | | |
|------|---|
| (9) | การประกอบกิจการท่าเทียบเรือประมง สะพานปลา หรือแพปลา |
| (13) | การผลิตไบโอดีเซล |

แนวทางการส่งเสริมการบังคับใช้กฎหมาย

1

จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ Infographic เพื่อสื่อสารประชาสัมพันธ์ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดสถานประกอบกิจการที่ต้องจัดให้มีบ่อดักไขมันฯ

2

สนับสนุนคู่มือวิชาการ การจัดการบ่อดักไขมันสำหรับสถานประกอบกิจการ เพื่อสนับสนุนองค์ความรู้ให้แก่ผู้ประกอบการและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

ขอขอบคุณ

สำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม
กรมอนามัย