

ร่าง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง กำหนดสถานประกอบกิจการที่ต้องจัดให้มีบ่อดักไขมัน หลักเกณฑ์ด้านคุณลักษณะของบ่อดักไขมัน การติดตั้งและบำรุงรักษาบ่อดักไขมัน พ.ศ.

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพที่ต้องจัดให้มีบ่อดักไขมัน เพื่อประโยชน์ในการควบคุมดูแลการระบายน้ำเสียที่มีไขมันปนเปื้อนออกสู่สิ่งแวดล้อมไม่ให้ส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนและสิ่งแวดล้อม

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

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดสถานประกอบกิจการที่ต้องจัดให้มีบ่อดักไขมัน หลักเกณฑ์ด้านคุณลักษณะของบ่อดักไขมัน การติดตั้งและบำรุงรักษาบ่อดักไขมัน พ.ศ.”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“ผู้ดำเนินการกิจการ” หมายความว่า เจ้าของ หรือผู้ซึ่งรับผิดชอบในการดำเนินการของสถานประกอบกิจการนั้น

“ไขมัน” หมายความว่า น้ำมัน ไข จากพืชหรือสัตว์ ปิโตรเลียม หรือสิ่งอื่นใดที่มีความหนาแน่นน้อยกว่าน้ำ และปนเปื้อนในน้ำเสียที่เกิดขึ้นจากสถานประกอบกิจการ

“กากไขมัน” หมายความว่า ไขมันที่ถูกแยกออกจากน้ำและถูกนำออกมาจากบ่อดักไขมัน

“บ่อดักไขมัน” หมายความว่า ระบบ หรืออุปกรณ์ หรือวิธีการอื่นใดที่ใช้แยกไขมันออกจากน้ำเสียที่เกิดขึ้นจากสถานประกอบกิจการ

“อัตราการไหล” หมายความว่า ปริมาณน้ำเสียที่ไหลเข้าบ่อดักไขมันต่อหน่วยเวลา มีหน่วยเป็นปริมาตรต่อเวลา

“ระยะเวลาเก็บกัก” หมายความว่า ระยะเวลาที่น้ำเสียถูกกักไว้ในบ่อดักไขมัน เพื่อให้เกิดการแยกตัวของไขมัน มีหน่วยเป็น นาที

ข้อ ๔ สถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ออกตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ที่ใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ห้าแรงม้าแต่ไม่ถึงห้าสิบลบแรงม้าหรือเทียบเท่า หรือใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคน แต่ไม่ถึงห้าสิบคน ซึ่งจะใช้เครื่องจักรหรือไม่ใช้เครื่องจักร ตามประเภทที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ต้องจัดให้มีบ่อดักไขมัน และปฏิบัติให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ด้านคุณลักษณะของบ่อดักไขมัน การติดตั้งและบำรุงรักษาบ่อดักไขมันตามประกาศนี้

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์ด้านคุณลักษณะของบ่อดักไขมัน บ่อดักไขมันที่สถานประกอบกิจการติดตั้งต้องมีคุณลักษณะ ดังนี้

(๑) ต้องทำจากวัสดุที่มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่รั่วซึม เช่น คอนกรีต พลาสติก ไฟเบอร์กลาส หรือสแตนเลส

(๒) ต้องมีฝาปิดมิดชิดเปิด-ปิด เพื่อให้ทำความสะอาด บำรุงรักษา และตรวจสอบการทำงานของบ่อดักไขมันได้ง่าย

(๓) ต้องมีขนาดเหมาะสมตามประเภท และปริมาณน้ำเสียที่เกิดขึ้นจากสถานประกอบกิจการ

(๔) ท่อน้ำออกจากบ่อดักไขมันต้องอยู่ในระดับเท่ากับหรือต่ำกว่าท่อน้ำเข้าบ่อดักไขมัน อาจมีฝั้งกันหรือบ่อยาว ตามแบบที่กำหนด

(๕) ต้องมีการติดตั้งตะแกรง หรือวิธีการอื่นใดสำหรับแยกมูลฝอย เศษอาหาร หรือสิ่งอื่นใด ออกจากน้ำเสียก่อนปล่อยเข้าสู่บ่อดักไขมัน

(๖) ต้องมีระยะเวลาเก็บกักน้ำเสียในบ่อดักไขมันต้องไม่น้อยกว่าสามสิบนาทีที่อัตราการไหลสูงสุด เว้นแต่กิจการที่มีการใช้สารซักล้าง (Detergent) ในกระบวนการผลิตหรือให้บริการ ต้องมีระยะเวลาเก็บกักน้ำเสียไม่น้อยกว่าเก้าสิบนาที ที่อัตราการไหลสูงสุด

ข้อ ๖ การติดตั้งและบำรุงรักษาบ่อดักไขมัน ให้สถานประกอบกิจการดำเนินการ ดังนี้

(๑) ติดตั้งภายในอาคาร ภายนอกอาคาร หรือติดตั้งทั้งภายในและภายนอกอาคารร่วมกันก็ได้

(๒) ต้องไม่ติดตั้งใกล้แหล่งกำเนิดน้ำเสีย ไม่มีน้ำท่วมขัง สามารถทำความสะอาด กำจัดกากไขมันและบำรุงรักษาได้ง่าย รวมถึงไม่ก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพแก่ผู้ปฏิบัติงานและประชาชนในบริเวณใกล้เคียง

(๓) ต้องบำรุงรักษาบ่อดักไขมันให้อยู่ในสภาพดี พร้อมใช้งาน ตามวิธีที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาล ดังนี้

(ก) ไม่ทิ้งมูลฝอย เศษอาหาร หรือสิ่งอื่นใดลงสู่บ่อดักไขมัน

(ข) ไม่ทิ้งสารเคมีที่ทำให้ไขมันอยู่ในสภาพละลายน้ำลงสู่บ่อดักไขมัน

(ค) ไม่ทิ้งน้ำมันที่ใช้แล้วลงสู่บ่อดักไขมัน

(ง) ไม่ทิ้งน้ำเสียที่มีอุณหภูมิสูงเกินกว่า ๖๐ องศาเซลเซียส ลงบ่อดักไขมันโดยตรง จนกว่าจะผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิของน้ำเสีย

(จ) ไม่ทิ้งน้ำเสียที่มีการปนเปื้อนอุจจาระ ปัสสาวะ น้ำจากห้องอาบน้ำ น้ำฝนจากท่อระบายน้ำฝน ลงสู่บ่อดักไขมัน

(ฉ) นำมูลฝอย ออกจากตะแกรงสำหรับแยกมูลฝอยไปกำจัดอย่างน้อยหนึ่งครั้งต่อสัปดาห์ หรือเพิ่มความถี่ในกรณีที่มีปริมาณน้ำเสียมาก

(ช) นำกากไขมันที่สะสมในบ่อดักไขมันไปกำจัดอย่างน้อยหนึ่งครั้งต่อสัปดาห์ หรือเพิ่มความถี่ในกรณีที่มีปริมาณกากไขมันสะสมมาก

(ซ) มูลฝอย ตะกอน และกากไขมันที่ทำการแยกจากบ่อดักไขมัน ต้องมีการกำจัดโดยวิธีที่เหมาะสมและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล หรือการนำกลับมาใช้ใหม่

ในกรณีที่มีตะกอนและกากไขมันปนเปื้อนสารพิษหรือวัตถุอันตราย จะต้องดำเนินการตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๗ สถานประกอบกิจการตามข้อ ๔ ที่มีระบบ หรือวิธีการอื่นใด ในการบำบัดหรือปรับปรุงคุณภาพน้ำที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งเป็นไปตามมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ ให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้

ข้อ ๘ สถานประกอบกิจการที่ได้รับใบอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ดำเนินการแก้ไขปรับปรุงให้เป็นไปตามประกาศนี้ภายในกำหนดเวลาสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ประกาศ ณ วันที่

พ.ศ.

(นายอนุทิน ชาญวีรกูล)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ร่าง

เอกสารแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง กำหนดสถานประกอบกิจการที่ต้องจัดให้มีบ่อดักไขมัน และกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ
และเงื่อนไขการจัดให้มีบ่อดักไขมัน รวมทั้งมาตรฐานของบ่อดักไขมัน พ.ศ.

กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็น
อันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ ดังต่อไปนี้

๒. กิจการที่เกี่ยวกับสัตว์และผลิตภัณฑ์	
(๑)	การฆ่า หรือชำแหละสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร เร่ขาย หรือขายในตลาด
(๒)	การหมัก ฟอก หนังสัตว์ ขนสัตว์
(๔)	การเคี้ยวหนัง เอ็น หรือไขสัตว์
๓. กิจการที่เกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อการบริโภคในครัวเรือน	
(๑)	การผลิตน้ำพริกแกง น้ำพริกปรุงสำเร็จ เต้าเจี้ยว ซีอิ๊ว น้ำจิ้ม หรือซอสปรุงรสชนิดต่างๆ
(๒)	การผลิตอาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ได้แก่ ปลาจ๋า ปลาเจ้า กุ้งเจ้า ปลาต้ม ปลาจ่อม แหนม หม่า ไส้กรอก กะปิ น้ำปลา หอยดอง น้ำเคย น้ำบูดู ไตปลา หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน
(๓)	การผลิตอาหารหมัก ดอง แซ่อิม จากผัก ผลไม้ หรือพืชผักอย่างอื่น
(๔)	การผลิตอาหารจากพืชหรือสัตว์โดยการตาก บด นึ่ง ต้ม ตุ่น เคี้ยว กวน ฉาบ ทอด อบ รมควัน ปิ้ง ย่าง เผา หรือวิธีอื่นใด
(๕)	การผลิตลูกชิ้น
(๖)	การผลิตเส้นหมี่ ขนมจีน กว๊ายเตี่ยว เต้าฮวย เต้าหู้ วุ้นเส้น เกี่ยมอี เนื้อสัตว์เทียม หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน
(๗)	การผลิตบะหมี่ มั๊กกะโรนี สปาเกตตี้ พาสตา หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน
(๘)	การผลิตขนมปังสด ขนมปังแห้ง จันอับ ขนมเปี๊ยะ ขนมอบอื่นๆ
(๙)	การผลิตน้ำมัน หรือผลิตภัณฑ์จากน้ำมันสัตว์
(๑๐)	การผลิตเนย เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนย ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม
(๑๑)	การผลิตไอศกรีม
(๑๘)	การผลิตอาหารบรรจุกระป๋อง ขวด หรือภาชนะอื่นใด
(๒๒)	การแกะ ตัดแต่ง ล้างสัตว์น้ำ ที่ไม่ใช่เป็นส่วนหนึ่งของกิจการห้องเย็น
๔. กิจการที่เกี่ยวกับยา เวชภัณฑ์ อุปกรณ์ทางการแพทย์ เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด	
(๒)	การผลิตยาสีฟัน แชมพู ฝ้ายเย็น กระจกยาเย็น เครื่องสำอาง รวมทั้งสบู่ที่ใช้กับร่างกาย
(๕)	การผลิตผงซักฟอก สบู่ น้ำยาทำความสะอาด หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดต่างๆ
๕. กิจการที่เกี่ยวกับการเกษตร	
(๑)	การผลิต หรือแบ่งบรรจุน้ำมันจากพืช
๖. กิจการที่เกี่ยวกับโลหะหรือแร่	
(๔)	การเคลือบ ชุบโลหะด้วยตะกั่ว สังกะสี ดีบุก โครเมียม นิกเกิล หรือโลหะอื่นใด

๗. กิจกรรมที่เกี่ยวกับยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกล	
(๓)	การซ่อม การปรับแต่งเครื่องยนต์ เครื่องจักร เครื่องกล ระบบไฟฟ้า ระบบปรับอากาศ หรืออุปกรณ์ที่เป็นส่วนประกอบของยานยนต์ เครื่องจักร หรือเครื่องกล
(๔)	การประกอบธุรกิจเกี่ยวกับยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกล ซึ่งมีไว้บริการหรือจำหน่าย และในการประกอบธุรกิจนั้นมีการซ่อมหรือปรับปรุงยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกลดังกล่าวด้วย
(๕)	การล้าง ขัดสี เคลือบสี หรืออัดฉีดยานยนต์
(๙)	การสะสม ซ่อมเครื่องกล เครื่องจักรเก่าหรืออุปกรณ์ที่เป็นส่วนประกอบของยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกลเก่า
๑๐. กิจกรรมที่เกี่ยวกับสิ่งทอ	
(๗)	การซัก อบ รีด
(๘)	การย้อม ฟอก กัดสีผ้าหรือสิ่งทออื่น ๆ
๑๒. กิจกรรมที่เกี่ยวกับปิโตรเลียม ปิโตรเคมี ถ่านหิน ถ่านโค้ก และสารเคมีต่าง ๆ	
(๓)	การผลิต สะสม กลั่น หรือขนส่งปิโตรเลียมหรือผลิตภัณฑ์ปิโตรเลียม
๑๓. กิจกรรมอื่นๆ	
(๑๓)	การผลิตไบโอดีเซล