๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๕

## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง กำหนดสถานประกอบกิจการที่ต้องจัดให้มีบ่อดักไขมัน

พ.ศ. ๒๕๖๕

โดยเป็นการสมควรกำหนดสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพที่ต้องจัดให้มีบ่อดักไขมัน และกำหนดหลักเกณฑ์ด้านคุณลักษณะ วิธีการติดตั้งและการบำรุงรักษาบ่อดักไขมัน และเงื่อนไข ในการจัดให้มีบ่อดักไขมัน เพื่อประโยชน์ในการควบคุม ดูแลการระบายน้ำเสีย ที่มีไขมันปนเปื้อน ออกสู่สิ่งแวดล้อมไม่ให้ส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนและสิ่งแวดล้อม

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๑ วรรคสาม แห่งกฎกระทรวงควบคุมสถานประกอบกิจการ ที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๖๐ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข โดยคำแนะนำของ คณะกรรมการสาธารณสุข จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า "ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดสถานประกอบกิจการ ที่ต้องจัดให้มีบ่อดักไขมัน พ.ศ. ๒๕๖๕"

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศใน ราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

"ผู้ดำเนินกิจการ" หมายความว่า เจ้าของ หรือผู้ซึ่งรับผิดชอบในการดำเนินการของ สถานประกอบกิจการนั้น

"ไขมัน" หมายความว่า น้ำมัน ไข จากพืชหรือสัตว์ ปิโตรเลียม หรือสิ่งอื่นใดที่มี ความหนาแน่นน้อยกว่าน้ำ และปนเปื้อนในน้ำเสียที่เกิดขึ้นจากสถานประกอบกิจการ

"กากไขมัน" หมายความว่า ไขมันที่ถูกแยกออกจากน้ำและถูกนำออกมาจากบ่อดักไขมัน

"บ่อดักไขมัน" หมายความว่า ระบบ หรืออุปกรณ์ หรือวิธีการอื่นใดที่ใช้แยกไขมันออกจาก น้ำเสียที่เกิดขึ้นจากสถานประกอบกิจการ

"อัตราการไหล" หมายความว่า ปริมาณน้ำเสียที่ไหลเข้าบ่อดักไขมันต่อหน่วยเวลา มีหน่วยเป็น ปริมาตรต่อเวลา

"ระยะเวลาเก็บกัก" หมายความว่า ระยะเวลาที่น้ำเสียถูกกักไว้ในบ่อดักไขมัน เพื่อให้เกิด การแยกตัวของไขมัน มีหน่วยเป็นนาที

ข้อ ๔ สถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ที่ออกตามความในมาตรา ๓๑ ที่ใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ห้าแรงม้าแต่ไม่ถึงห้าสิบแรงม้าหรือ เทียบเท่า หรือใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคนแต่ไม่ถึงห้าสิบคน โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม ตามประเภท ที่กำหนดในบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ ผู้ดำเนินกิจการต้องจัดให้มีบ่อดักไขมัน และปฏิบัติให้เป็นไปตาม หลักเกณฑ์ในประกาศนี้

- ข้อ ๕ บ่อดักไขมันต้องมีหลักเกณฑ์ด้านคุณลักษณะ ดังนี้
- (๑) ทำจากวัสดุที่มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่รั่วซึม เช่น คอนกรีต พลาสติก ไฟเบอร์กลาส สแตนเลส
- (๒) มีฝาปิดมิดชิด สามารถเปิดปิดเพื่อให้ทำความสะอาด บำรุงรักษา และตรวจสอบ การทำงานของบ่อดักไขมันได้ง่าย
  - (๓) มีขนาดเหมาะสมตามประเภท และปริมาณน้ำเสียที่เกิดขึ้นจากสถานประกอบกิจการ
- (๔) ท่อน้ำออกจากบ่อดักไขมันต้องอยู่ในระดับเท่ากับหรือต่ำกว่าท่อน้ำเข้าบ่อดักไขมัน อาจมีผนังกั้นหรือบ่อยาวที่เหมาะสม
- (๕) ติดตั้งตะแกรง หรือวิธีการอื่นใดสำหรับแยกมูลฝอย เศษอาหาร หรือสิ่งอื่นใดออกจาก น้ำเสียก่อนปล่อยเข้าสู่บ่อดักไขมัน
- (๖) มีระยะเวลาเก็บกักน้ำเสียในบ่อดักไขมันต้องไม่น้อยกว่าสามสิบนาที ที่อัตราการไหลสูงสุด เว้นแต่กิจการที่มีการใช้สารซักล้าง (Detergent) ในกระบวนการผลิตหรือให้บริการ ต้องมีระยะเวลา เก็บกักน้ำเสียไม่น้อยกว่าเก้าสิบนาที ที่อัตราการไหลสูงสุด
  - ข้อ ๖ สถานประกอบกิจการต้องมีการติดตั้งและบำรุงรักษาบ่อดักไขมัน ดังนี้
  - (๑) ติดตั้งภายในอาคาร ภายนอกอาคาร หรือติดตั้งทั้งภายในและภายนอกอาคารร่วมกันก็ได้
- (๒) ไม่ติดตั้งใกล้แหล่งกำเนิดน้ำเสีย ไม่มีน้ำท่วมขัง สามารถทำความสะอาด กำจัดกากไขมัน และบำรุงรักษาได้ง่าย รวมถึงไม่ก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพแก่ผู้ปฏิบัติงาน และประชาชนในบริเวณใกล้เคียง
  - (๓) บำรุงรักษาบ่อดักไขมันให้อยู่ในสภาพดีและพร้อมใช้งาน ดังนี้
    - (ก) ไม่ทิ้งมูลฝอย เศษอาหาร หรือสิ่งอื่นใดลงสู่บ่อดักไขมัน
    - (ข) ไม่ทิ้งส<sup>้</sup>ารเคมีที่ทำให้ไขมันอยู่ในสภาพละลา<sup>๊</sup>ยน้ำลงสู่บ่อดักไขมัน
    - (ค) ไม่ทิ้งน้ำมันที่ใช้แล้วลงสู่บ่อดักไขมัน
- (ง) ไม่ทิ้งน้ำเสียที่มีอุณหภูมิสูงเกินกว่าหกสิบองศาเซลเซียส ลงบ่อดักไขมันโดยตรง จนกว่าจะผ่านกระบวนการลดอุณหภูมิของน้ำเสีย
- (จ) ไม่ทิ้งน้ำเสียที่มีการปนเปื้อนอุจจาระ ปัสสาวะ น้ำจากห้องอาบน้ำ น้ำฝนจาก ท่อระบายน้ำฝน ลงสู่บ่อดักไขมัน
- (ฉ) นำมูลฝอย ออกจากตะแกรงสำหรับแยกมูลฝอยไปกำจัดอย่างน้อยหนึ่งครั้งต่อสัปดาห์ หรือเพิ่มความถี่ในกรณีที่มีปริมาณน้ำเสียมาก
- (ช) นำกากไขมันที่สะสมในบ่อดักไขมันไปกำจัดอย่างน้อยหนึ่งครั้งต่อสัปดาห์ หรือเพิ่มความถี่ ในกรณีที่มีปริมาณกากไขมันสะสมมาก
- (ซ) มูลฝอย ตะกอน และกากไขมันที่ทำการแยกจากบ่อดักไขมัน ต้องมีการจัดการ โดยวิธีที่เหมาะสมและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

ในกรณีที่มีตะกอนและกากไขมันปนเปื้อนสารพิษหรือวัตถุอันตราย จะต้องดำเนินการ ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๗ สถานประกอบกิจการตามข้อ ๔ ที่มีระบบ หรือวิธีการอื่นใด ในการบำบัดหรือ ปรับปรุงคุณภาพน้ำเสีย เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ให้ได้รับการยกเว้น ไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศนี้

ข้อ ๘ สถานประกอบกิจการตามข้อ ๔ ที่ได้รับใบอนุญาตอยู่ก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ ให้ดำเนินการแก้ไขปรับปรุงให้เป็นไปตามประกาศนี้ ภายในกำหนดเวลาสองปีนับแต่วันที่ประกาศนี้ ใช้บังคับ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๒ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕ สาธิต ปิตุเตชะ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข ปฏิบัติราชการแทน รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

## บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดสถานประกอบกิจการที่ต้องจัดให้มีบ่อดักไขมัน พ.ศ. ๒๕๖๕

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

๒. กิจการที่เกี่ยวกับสัตว์และผลิตภัณฑ์		
( <sub>©</sub> )	การฆ่า หรือชำแหละสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร เร่ขาย หรือขายในตลาด	
(ഉ)	การหมัก ฟอก หนังสัตว์	
(໔)	การเคี่ยวหนัง เอ็น หรือไขสัตว์	
๓. กิจการที่เกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด		
และการผลิตเพื่อการบริโภคในครัวเรือน		
( <sub>©</sub> )	การผลิตน้ำพริกแกง น้ำพริกปรุงสำเร็จ เต้าเจี้ยว ซีอิ๊ว น้ำจิ้ม หรือซอสปรุงรสชนิดต่างๆ	
(ഉ)	การผลิตอาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ได้แก่ ปลาร้า ปลาเจ่า กุ้งเจ่า ปลาส้ม ปลาจ่อม แหนม หม่ำ	
	ใส้กรอก กะปิ น้ำปลา หอยดอง น้ำเคย น้ำบูดู ไตปลา หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน	
(ണ)	การผลิตอาหารหมัก ดอง แช่อิ่ม จากผัก ผลไม้ หรือพืชผักอย่างอื่น	
(໔)	การผลิตอาหารจากพืชหรือสัตว์โดยการตาก บด นึ่ง ต้ม ตุ๋น เคี่ยว กวน ฉาบ ทอด อบ รมควัน ปิ้ง ย่าง	
	เผา หรือวิธีอื่นใด	
(๕)	การผลิตลูกชิ้น	
(ら)	การผลิตเส้นหมี่ ขนมจีน ก๋วยเตี๋ยว เต้าฮวย เต้าหู้ วุ้นเส้น เกี้ยมอี๋ เนื้อสัตว์เทียม หรือผลิตภัณฑ์	
	อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน	
(ଜା)	การผลิตบะหมี่ มักกะโรนี สปาเกตตี้ พาสตา หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน	
(ಡ)	การผลิตขนมปังสด ขนมปังแห้ง จันอับ ขนมเปี้ยะ ขนมอบอื่นๆ	
(%)	การผลิตน้ำนม หรือผลิตภัณฑ์จากน้ำนมสัตว์	
(00)	การผลิตเนย เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนย ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม	
(๑๑)	การผลิตไอศกรีม	
(೧೭)	การผลิตอาหารบรรจุกระป๋อง ขวด หรือภาชนะอื่นใด	
(මම)	การแกะ ตัดแต่ง ล้างสัตว์น้ำ ที่ไม่ใช่เป็นส่วนหนึ่งของกิจการห้องเย็น	
๔. กิจการที่เกี่ยวกับยา เวชภัณฑ์ อุปกรณ์ทางการแพทย์ เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด		
(P)	การผลิตยาสีฟัน แชมพู ผ้าเย็น กระดาษเย็น เครื่องสำอาง รวมทั้งสบู่ที่ใช้กับร่างกาย	
(હુ)	การผลิตผงซักฟอก สบู่ น้ำยาทำความสะอาด หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดต่างๆ	
๕. กิจการที่เกี่ยวกับการเกษตร		
( <sub>©</sub> )	การผลิต หรือแบ่งบรรจุน้ำมันจากพืช	
๖. กิจการที่เกี่ยวกับโลหะหรือแร่		
(໔)	การเคลือบ ชุบโลหะด้วยตะกั่ว สังกะสี ดีบุก โครเมียม นิกเกิล หรือโลหะอื่นใด	

๗. กิจการที่เกี่ยวกับยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกล		
(ബ)	การซ่อม การปรับแต่งเครื่องยนต์ เครื่องจักร เครื่องกล ระบบไฟฟ้า ระบบปรับอากาศ หรืออุปกรณ์	
	ที่เป็นส่วนประกอบของยานยนต์ เครื่องจักร หรือเครื่องกล	
(໔)	การประกอบธุรกิจเกี่ยวกับยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกล ซึ่งมีไว้บริการหรือจำหน่าย และใน	
	การประกอบธุรกิจนั้นมีการซ่อมหรือปรับปรุงยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกลดังกล่าวด้วย	
(జి)	การล้าง ขัดสี เคลือบสี หรืออัดฉีดยานยนต์	
(K)	การสะสม ซ่อมเครื่องกล เครื่องจักรเก่าหรืออุปกรณ์ที่เป็นส่วนประกอบของยานยนต์ เครื่องจักร	
	หรือเครื่องกลเก่า	
๑๐. กิจการที่เกี่ยวกับสิ่งทอ		
(M)	การซัก อบ รีด	
(ಜ)	การย้อม ฟอก กัดสีผ้าหรือสิ่งทออื่น ๆ	
๑๒. กิจก	๑๒. กิจการที่เกี่ยวกับปิโตรเลียม ปิโตรเคมี ถ่านหิน ถ่านโค้ก และสารเคมีต่าง ๆ	
(ബ)	การผลิต สะสม กลั่น หรือขนส่งปิโตรเลียมหรือผลิตภัณฑ์ปิโตรเลียม	
໑ຓ. กิจก	๑๓. กิจการอื่นๆ	
(๑๓)	การผลิตไบโอดีเซล	