

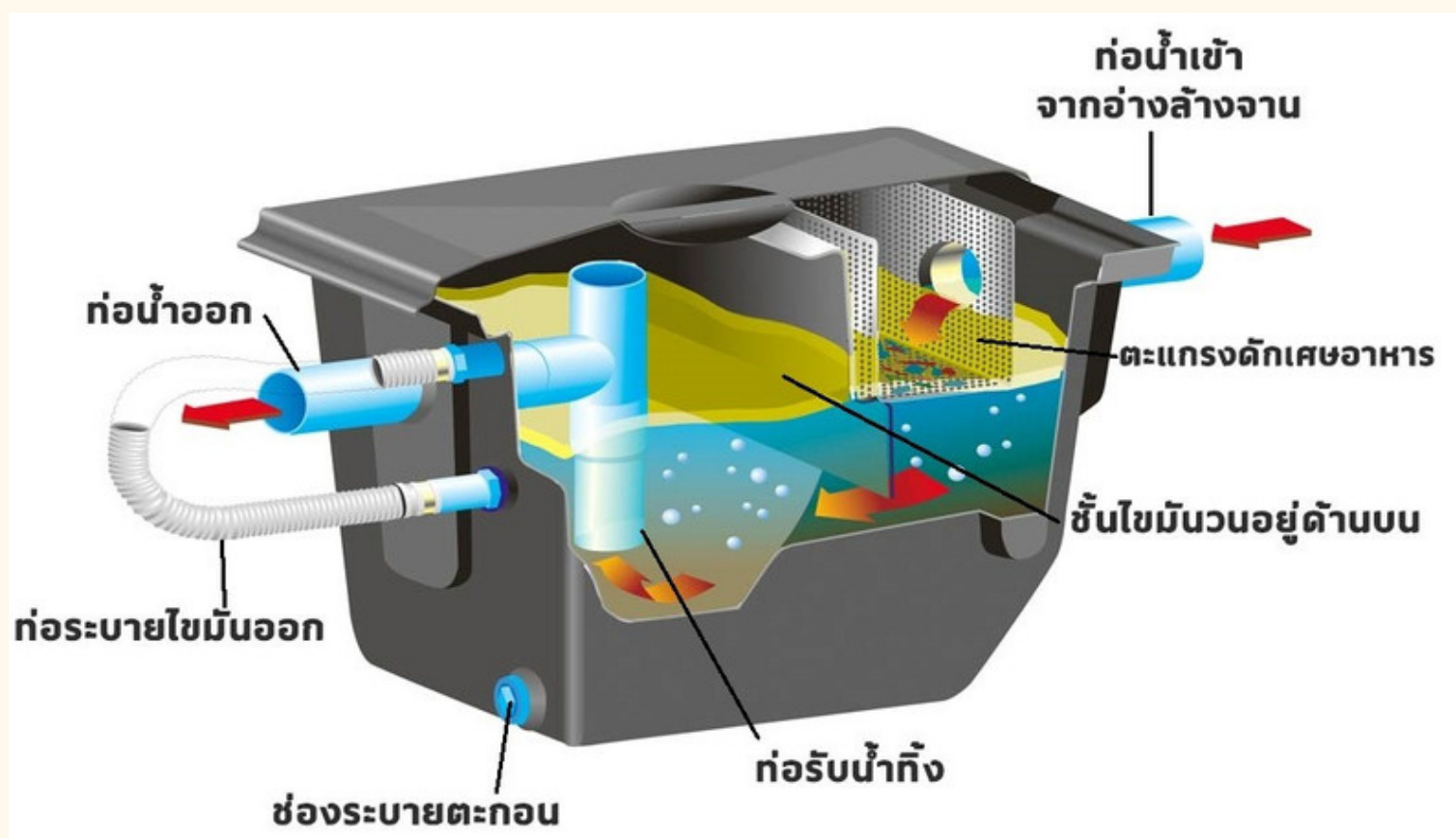
# ร้านอาหารระบายนํ้าทิ้งอย่างไร ไม่ให้ผิดกฎหมาย



## ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสวยอาหาร พ.ศ. 2565

กำหนดให้สถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร/เครื่องดื่ม ภัตตาคาร ศูนย์อาหาร) **ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายนํ้าทิ้ง** ออกสู่ระบบระบายนํ้า **โดยใช้ถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน** หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และนํ้าทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

### หลักการทำงานของบ่อดักไขมัน



### การติดตั้งบ่อดักไขมัน



ควรติดตั้งบนพื้นเรียบในบริเวณที่สามารถรองรับนํ้าเสียจากอ่างล้างจานได้ ทำความสะอาดหรือตัดไขมันได้สะดวก และควรเลือกใช้บ่อดักไขมันที่มีขนาดเหมาะสมกับปริมาณนํ้าเสีย



### การดูแลรักษาบ่อดักไขมัน



1. ควรทิ้งเศษอาหารที่ติดอยู่กับตะแกรงทุกวัน
2. ตักไขมันทุก 1-2 วัน หรือตามความเหมาะสมโดยสังเกตจากไขมันจะจับตัวเป็นคราบไขมันหนาลอยอยู่
3. ระบายไขมันออกทุกวันหรือตามความเหมาะสม
4. ล้างบ่อดักไขมันทุกวัน หรือตามความเหมาะสม เพื่อไม่ให้เปื้อนแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรค หรือเป็นที่อยู่ของแมลง และสัตว์นำโรค
5. ห้ามนำสิ่งของหรืออุปกรณ์ต่างๆ วางบนฝาของบ่อดักไขมัน ควรตัดไขมันใส่ในถุงดำแล้วผูกปากถุงให้เรียบร้อยก่อนนำไปทิ้งร่วมกับขยะมูลฝอยทั่วไป



หากฝ่าฝืนต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือนหรือปรับไม่เกินห้าหมื่นบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ ตามมาตรา 73 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

"ด้วยความห่วงใยจาก กรุงเทพมหานคร"

#### แหล่งข้อมูล

- แผ่นพับถังดักไขมัน กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม
- วิธีการติดตั้งและดูแลรักษาถังดักไขมัน (ออนไลน์) สืบค้นจาก : [www.bjsstankstore.com](http://www.bjsstankstore.com)
- ป้องกันท่อนํ้าทิ้งอุดตัน ถังดักไขมันช่วยได้ (ออนไลน์) สืบค้นจาก : [www.baanlaesuan.com/101324/maintenance/grease\\_trap](http://www.baanlaesuan.com/101324/maintenance/grease_trap)



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย  
กรุงเทพมหานคร เลขที่ 10 อาคารสำนักงาน  
เขตราษฎร์ ชั้น 8 ถนนพญาไท แขวงทุ่ง  
พญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400  
โทรศัพท์: 0 2035 1861-2  
โทรสาร: 0 2035 1861-2 ต่อ 5



@foodsantiation



Food Sanitation Division Health  
Department BAM