



ที่ ตก ๐๐๒๓.๖/ว ๑๒๓๕

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
จังหวัดตาก อำเภอเมืองตาก
จังหวัดตาก ๖๓๐๐๐

✓ กันยายน ๒๕๖๘

เรื่อง ขอประชาสัมพันธ์คู่มือแนวทางปฏิบัติและการออกแบบกระบวนการบำบัดขั้นต้นสำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร

เรียน ท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ นายกองค้การบริหารส่วนจังหวัดตาก นายเทศมนตรีนครแม่สอด และนายเทศมนตรีเมืองตาก

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น ที่ มท ๐๘๒๑.๓/ว ๓๘๘๘
ลงวันที่ ๔ กันยายน ๒๕๖๘

จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมควบคุมมลพิษว่า ได้ดำเนินการจัดทำคู่มือแนวทางปฏิบัติและการออกแบบกระบวนการบำบัดขั้นต้นสำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหารเพื่อกำหนดหลักเกณฑ์ ให้อาคารบางประเภทมีการติดตั้งกระบวนการบำบัดขั้นต้นสำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร ที่เหมาะสมสอดคล้องกับกฎกระทรวงฉบับที่ ๗๑ ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และประกาศกระทรวงมหาดไทยที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนำไปใช้แนะนำผู้ประกอบการและประชาชนในพื้นที่ในการจัดการขยะอาหารและสัสดิจไขมันในพื้นที่

ในการนี้ จึงขอให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นประชาสัมพันธ์คู่มือแนวทางปฏิบัติและการออกแบบกระบวนการบำบัดขั้นต้นสำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร พร้อมทั้งให้ความคิดเห็นต่อคู่มือดังกล่าวตามแบบรับฟังความคิดเห็นให้ประชาชนในพื้นที่รับทราบอย่างแพร่หลายต่อไป ทั้งนี้ หากมีปัญหาข้อสงสัยเกี่ยวกับการดำเนินการดังกล่าว สามารถติดต่อสอบถามได้ที่ กองจัดการคุณภาพน้ำ กรมควบคุมมลพิษ โทรศัพท์หมายเลข ๐-๒๒๔๘-๒๑๖๗ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ สำหรับอำเภอให้แจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่พิจารณาดำเนินการด้วย

ขอแสดงความนับถือ

ร. นิตินันท์

(นายรภัทสสิทธิ์ นิตินันท์)
ท้องถิ่นจังหวัดตาก

กลุ่มงานบริการสาธารณะท้องถิ่นฯ

โทร. ๐ ๕๕๕๑ ๑๑๔๑ ต่อ ๑๑

มือถือ ๐๘๐-๐๔๒-๓๒๔๘



สจ.ดาก
เลขที่รับ ๗๕๓๗
วันที่ 4 ก.ย. 2568
ลา.....

การปฏิบัติ ของ สจ.ดาก
 ผ.บ.ท. กง.บอ.
 กง.สส. กง.กม.
 กง.กจ. กง.บป.
 ลงชื่อ..... ผู้ส่งการ
 วันที่ 4 ก.ย. 2568

กง.บป.
เลขที่ 294
วันที่ ๕-๑๖-๖๖

ที่ มท ๐๘๒๑.๓/ว ๓๘๘๘

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด ทุกจังหวัด

ด้วยกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นได้รับแจ้งจากกรมควบคุมมลพิษว่า ได้ดำเนินการจัดทำคู่มือแนวทางปฏิบัติและการออกแบบกระบวนการบำบัดขั้นต้นสำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหารเพื่อกำหนดหลักเกณฑ์ ให้อาคารบางประเภทมีการติดตั้งกระบวนการบำบัดขั้นต้นสำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร ที่เหมาะสมสอดคล้องกับกฎกระทรวงฉบับที่ ๗๑ ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และประกาศกระทรวงมหาดไทยที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนำไปใช้แนะนำผู้ประกอบการและประชาชนในพื้นที่ในการจัดการขยะอาหารและสลัดจ์ไขมันในพื้นที่

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจึงขอความร่วมมือให้สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดแจ้งประชาสัมพันธ์ให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งรับทราบคู่มือแนวทางปฏิบัติและการออกแบบกระบวนการบำบัดขั้นต้นสำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร พร้อมทั้งให้ความคิดเห็นต่อคู่มือดังกล่าวตามแบบรับฟังความคิดเห็นให้ประชาชนในพื้นที่รับทราบอย่างแพร่หลายต่อไป ทั้งนี้ หากมีปัญหาข้อสงสัยเกี่ยวกับการดำเนินการดังกล่าว สามารถติดต่อสอบถามได้ที่ กองจัดการคุณภาพน้ำ กรมควบคุมมลพิษ โทรศัพท์หมายเลข ๐-๒๒๙๘-๒๑๖๗ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
กันยายน ๒๕๖๘



สิ่งที่ส่งมาด้วย



คู่มือ



แบบรับฟังความคิดเห็น

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมท้องถิ่น

กลุ่มงานทรัพยากรธรรมชาติ

โทรศัพท์ ๐-๒๒๔๑-๙๐๐๐ ต่อ ๒๑๑๒-๒๑๑๔

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban@dla.go.th

ผู้ประสานงาน นายกอบชาติ วิเชียรศรี โทรศัพท์ ๐๙-๒๔๖๒-๘๑๑๓



ที่ ทส ๐๓๐๕/ว. ๘๐

กรมควบคุมมลพิษ

๙๒ ซอยพหลโยธิน ๗ ถนนพหลโยธิน

เขตพญาไท กรุงเทพฯ ๑๐๔๐๐

๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ให้ความคิดเห็นต่อคู่มือแนวทางปฏิบัติและการออกแบบกระบวนการบำบัด
ขั้นต้นสำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร

เรียน ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อมท้องถิ่น กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. คู่มือแนวทางปฏิบัติและการออกแบบกระบวนการบำบัดขั้นต้นสำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร
๒. แบบรับฟังความคิดเห็น

กรมควบคุมมลพิษ ได้ดำเนินการจัดทำคู่มือแนวทางปฏิบัติและการออกแบบกระบวนการบำบัด
ขั้นต้นสำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์ ให้อาคารบางประเภทมีการติดตั้งกระบวนการ
บำบัดขั้นต้นสำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร ที่เหมาะสมสอดคล้องกับกฎกระทรวงฉบับที่ ๗๑ ออกตาม
ความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และประกาศกระทรวงมหาดไทยที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้องค์กร
ปกครองส่วนท้องถิ่นนำไปใช้แนะนำผู้ประกอบการและประชาชนในพื้นที่ในการจัดการขยะอาหารและสลัดจ์ไขมัน

กรมควบคุมมลพิษ จึงขอจัดส่งคู่มือแนวทางปฏิบัติและการออกแบบกระบวนการบำบัดขั้นต้น
สำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ และขอความอนุเคราะห์
เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ พร้อมทั้งให้ความคิดเห็นต่อคู่มือดังกล่าวตามแบบรับฟังความคิดเห็น รายละเอียด
ปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๒ หรือทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ dwd.pcd@gmail.com ภายในวันที่
๑๕ กันยายน ๒๕๖๘

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(นายชานัน ชีระचित)

ผู้อำนวยการกองจัดการคุณภาพน้ำ

กองจัดการคุณภาพน้ำ

โทร. ๐ ๒๒๙๘ ๒๑๖๗

โทรสาร ๐ ๒๒๙๘ ๒๓๐๑

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ dwd.pcd@gmail.com



<https://shorturl.asia/KpfYE>

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑



<https://shorturl.asia/X3dBr>

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒



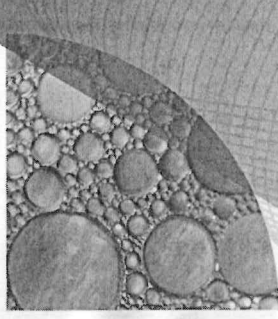
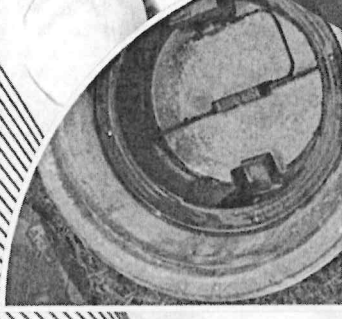
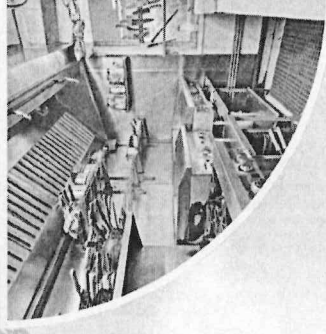
กรมควบคุมมลพิษ
POLLUTION CONTROL DEPARTMENT

กรมควบคุมมลพิษ
กองจัดการคุณภาพน้ำ

การจัดทำและเผยแพร่

คู่มือแนวทางปฏิบัติและ การออกแบบกระบวนการ บำบัดขั้นต้นสำหรับน้ำเสีย จากกาให้บริโภอาหาร

สิงหาคม 2568



กรกฎาคม 2568

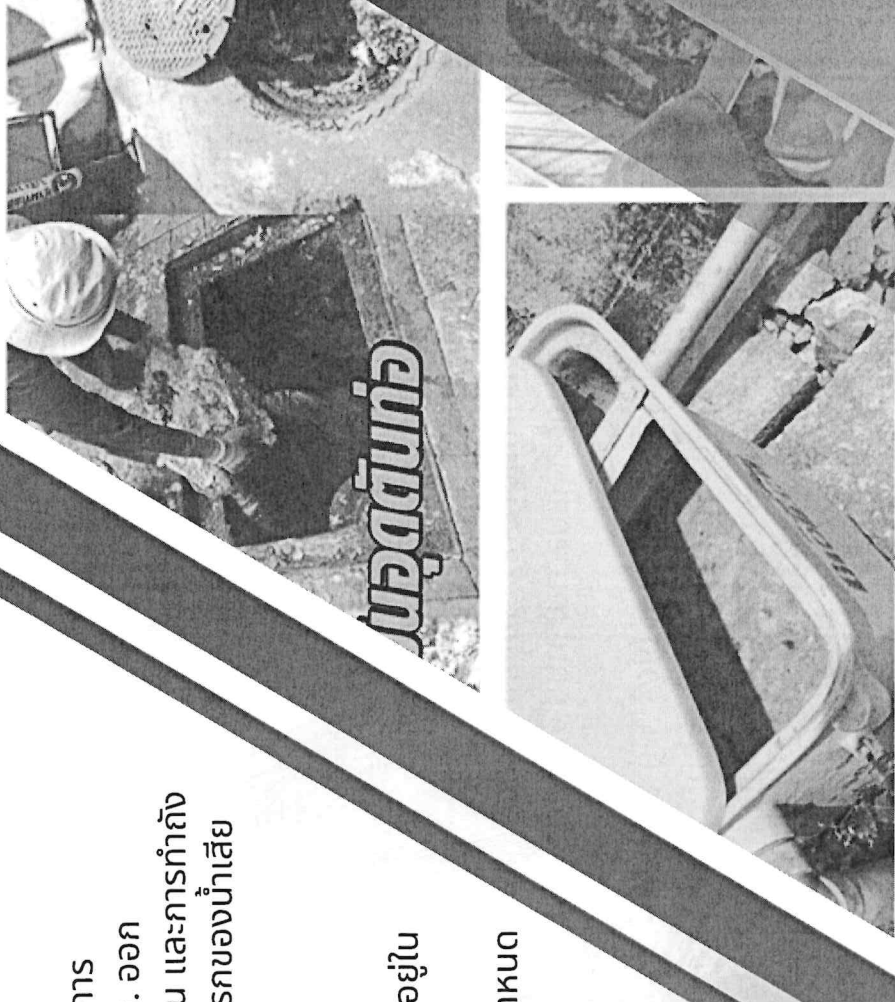
กรมควบคุมมลพิษ

วัตถุประสงค์

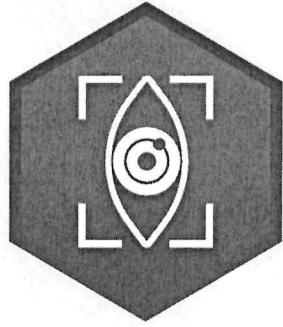
ตามที่ กระทรวงมหาดไทย ได้มีนโยบายขับเคลื่อนการแก้ไขปัญหาน้ำเสียโดยการติดตั้งถังดักไขมันบำบัดน้ำเสียในอาคาร มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2562 โดยให้ อปท. ออกเทศบัญญัติ กำหนดแนวทางปฏิบัติ แนวทางการดำเนินงานติดตั้งถังดักไขมัน และการทำถังดักไขมันอย่างง่าย สนับสนุนให้ประชาชนมีการจัดการไขมันเพื่อลดความสกปรกของน้ำเสียจากบ้านเรือน และอาคาร

เนื่องจากปริมาณของสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป รวมทั้งมีปัญหาของทางออกแบบและเลือกใช้ถังดักไขมันอย่างไม่เหมาะสม ทำให้ถังดักไขมันที่ใช้อยู่ในปัจจุบันไม่สามารถรองรับและแยกสลัดจ์ไขมันได้อย่างมีประสิทธิภาพ ส่งผลให้ระบบบำบัดน้ำเสียล้มเหลวและน้ำทิ้งไม่เข้าไปตามที่มาตรฐานกำหนด ก่อให้เกิดปัญหาน้ำเสียและเป็นภาระของ อปท. ในการบริหารจัดการ

ด้วยการสนับสนุนจากทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง คพ. จึงได้จัดทำคู่มือแนวทางปฏิบัติและการออกแบบกระบวนกรบำบัดขั้นต้นสำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร นำเสนอรูปแบบใหม่ของถังดักไขมัน และแนวทางการจัดการสลัดจ์ไขมัน เหมาะสำหรับผู้ประกอบการ เจ้าของอาคารประเภท ก. และประชาชนทั่วไปที่สนใจ และสามารถเป็นเครื่องมือให้ อปท. ในการให้ข้อมูลและแนะนำการจัดการขยะอาหารจากการล้างภาชนะ น้ำเสียที่ปนเปื้อนไขมัน และสลัดจ์ไขมันตั้งแต่แหล่งกำเนิดได้อย่างเหมาะสม

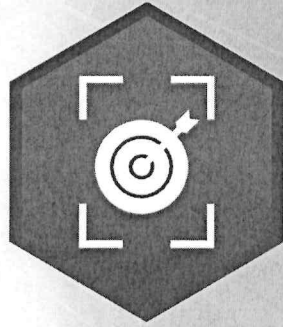


การดำเนินงานที่ผ่านมา



ปีงบประมาณ 2567

- หารือเบื้องต้นในการจัดทำหลักเกณฑ์การติดตั้งถังดับเพลิงในอาคารประเภทต่าง ๆ
- จัดทำแนวทางกำหนดปริมาณมลพิษที่ใช้ออกแบบและเลือกใช้ถังดับเพลิงสำหรับอาคารบางประเภท



ปีงบประมาณ 2568

- จัดทำคู่มือแนวทางปฏิบัติและการออกแบบกระบวนการบำบัดขั้นต้นสำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร
- รับฟังความคิดเห็นและเผยแพร่คู่มือฯ

คู่มือแนวทางปฏิบัติและการออกแบบกระบวนการบำบัดขั้นต้น สำหรับน้ำเสียจากกาให้บริกาอาหาร



สารบัญ

ส่วนที่ 1 แนวทางปฏิบัติสำหรับ ประชาชนและองค์กร ปกครองส่วนท้องถิ่น

- 01** บทนำ : คำจำกัดความ และปัญหาของการใช้ถังดักไขมัน
- 04** ถังดักไขมันรูปแบบใหม่
- 06** กระบวนการบำบัดน้ำเสียจากการให้บริการอาหารขั้นต้น
การลดปริมาณไขมันในน้ำเสีย การดักขยะอาหาร กระบวนการบำบัดขั้นต้นที่ใช้ถังดักไขมัน การใช้ถังดักไขมัน กรณีล้างภาชนะด้วยน้ำร้อนและเครื่องล้างจาน การใช้สารซักล้างและสารเคมี การแปรรูปส้วดักไขมันกลับเป็นประโยชน์
- 12** การเลือกใช้ถังดักไขมัน
ถังดักไขมันสำหรับอาคารอยู่อาศัยขนาดเล็ก ถังดักไขมันสำหรับร้านอาหารหรือภัตตาคาร ถังดักไขมันสำหรับห้างสรรพสินค้าหรือศูนย์การค้า ตลาด สถานที่ศึกษา สถานบริการประเภทอื่น และสถานบริการประเภทอื่น

ส่วนที่ 2 แนวทางปฏิบัติสำหรับ สำหรับผู้เชี่ยวชาญและ ผู้ออกแบบ

- 16** บทนำ : คำศัพท์เชิงเทคนิค และนิยามตัวย่อ
- 19** การประเมินปริมาณมลพิษไขมันในน้ำเสียสำหรับอาคารประเภท ก. และอาคารอยู่อาศัยขนาดเล็ก
- 32** หลักการออกแบบกระบวนการบำบัดขั้นต้นสำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร
- 43** การออกแบบถังดักไขมันสำหรับอาคารประเภท ก
- 52** ตัวอย่างแบบรายละเอียดถังดักไขมัน
- 56** ภาคผนวก
ก. - ระบบบำบัดน้ำเสียสำหรับอาคารประเภท ก. และอาคารอยู่อาศัยขนาดเล็ก ตามกฎหมายปัจจุบัน
ข. - รายงานการศึกษาและเอกสารเผยแพร่

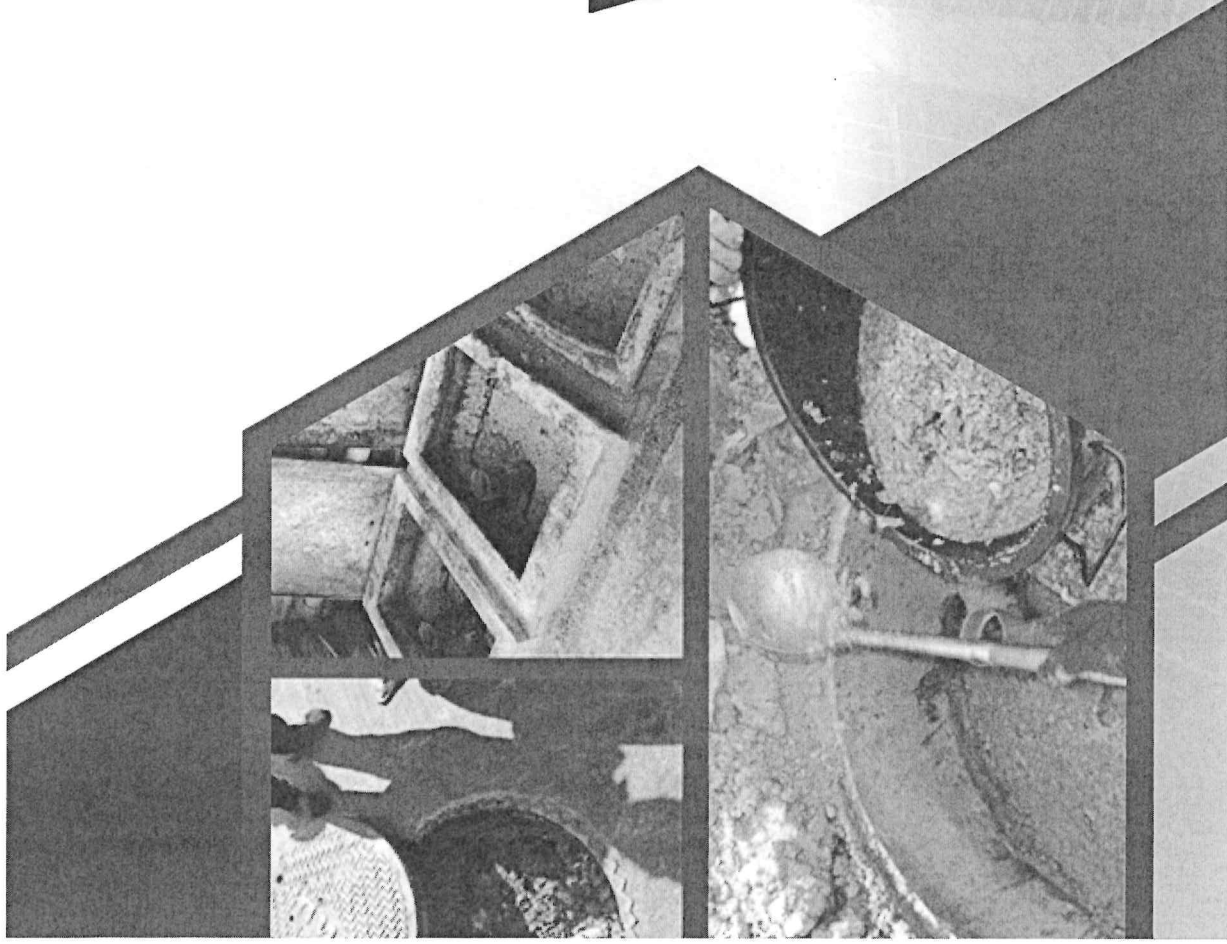
ปัญหาของการใช้ถัสดักไขมันรูปแบบปัจจุบัน

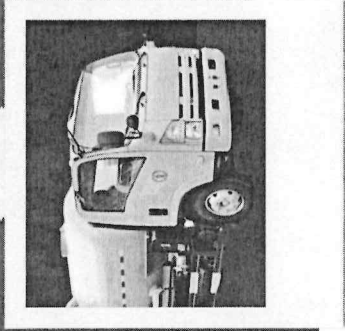
การเลือกใช้ถัสดักไขมันที่ไม่เหมาะสม การดูแลรักษาไขมัน และการ
ตัดถัสดักไขมันที่มีน้ำปะปนในปริมาณสูง

- ต้องตัดถัสดักไขมันบ่อย เป็นภาระในการดูแลรักษา
- ไม่สามารถหาผู้มารับบริการเก็บขนถัสดักไขมันไปจัดการได้
- ขาดสถานที่กักเก็บและแยกน้ำจากถัสดักไขมัน เกิดปัญหากลิ่นรบกวน
- หาแหล่งรองรับถัสดักไขมันปริมาณมากไปแปรรูปต่อได้ยาก

จากเหตุผลข้างต้นทำให้ผู้ให้บริการอาหารหรือเจ้าของ อาคารส่วนใหญ่มีกยกเลิกการใช้ถัสดักไขมัน หรือมี การจัดทำที่ไม่เหมาะสม

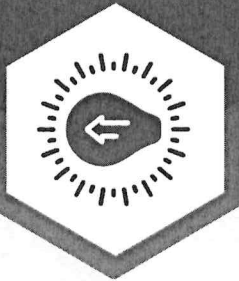
- ระบายน้ำเสียโดยตรงลงทางระบายน้ำสาธารณะ หรือไม่ดักไขมันปล่อยให้มีการล้น
ของถัสดักไขมันไปยังทางระบายน้ำสาธารณะ
- ลึกลอบกึ่งไขมันสู่สิ่งแวดล้อม หรือพื้นที่ห่างไกลที่คาดว่าจะมีผลกระทบน้อย
- กึ่งถัสดักไขมันปะปนไปกับมูลฝอยที่มีผู้รับเก็บขนเป็นประจำ ซึ่งทำให้องค์ประกอบ
ของขยะมูลฝอยที่จะนำไปจัดการต่อมีความแปรผันและมีค่าใช้จ่ายสูงมากขึ้น





ถังถังไขมันรูปแบบใหม่

กำหนดให้สูบลดถังแทนการตักสลัดไขมัน



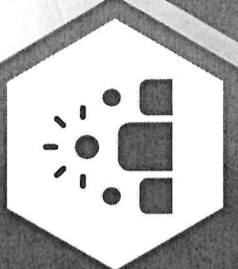
ออกแบบขนาดถังถังไขมันให้มีปริมาตรเพียงพอที่จะสะสมสลัดไขมันได้ประมาณ 1 เดือน ขึ้นไป
 ซึ่งจะกักให้สลัดไขมันที่สะสมมีโอกาสได้อัดตัวมีความเข้มข้นสูงขึ้นได้มากกว่ารูปแบบเดิมมากกว่า 5 เท่า สลัดไขมันที่สูบลอกจะมีน้ำหนักไม่มาก ลดภาระการเก็บขน



ลดภาระการเก็บขนสลัดไขมันทุกวัน
 เหลือเพียงการตรวจสอบประจำสัปดาห์ และวางแผนให้การสูบลดไขมันออกในทุก 3 เดือน หรือเดือนละครั้งในกรณีช่วงที่กิจการมีการให้บริการเพิ่มขึ้นและมีน้ำเสียเพิ่มขึ้นอีกประมาณ 3 เท่า



ลดปริมาณแหล่งรองรับสลัดไขมัน ซึ่งจะนำไปแปรรูปต่อได้ง่ายมากขึ้น
ไม่ต้องสร้างถังแยกน้ำเพื่อเพิ่มความเข้มข้นของสลัดไขมัน



ลดความเสี่ยงจากการแพร่กระจายมลพิษจากสลัดไขมันสู่สิ่งแวดล้อม และปัญหาทางระบายน้ำชุมชนอุดตัน
 ไม่เกิดปัญหาน้ำท่วมตามมา ลดปัญหากลิ่นรบกวนจากทางระบายน้ำบริเวณใกล้เคียงกักเก็บน้ำเสียประเภทนี้ และช่วยลดการเพิ่มจำนวนสัตว์พาหะนำโรคซึ่งส่งผลกระทบต่อสุขอนามัยของชุมชนโดยรวม

กระบวนการบำบัดน้ำเสียจากกาให้บริกาอาหารขั้นต้น



1. การลดปริมาณไขมันในน้ำเสีย

- ลดปริมาณการใช้ไขมันในการปรุงอาหาร
- แยกน้ำมันใช้แล้วรวมใส่ภาชนะที่จัดไว้โดยเฉพาะ แล้วรวบรวมส่งไปให้ผู้ที่รับกำจัด หรือผู้ที่รับแปรรูปกลับไปใช้ประโยชน์ ห้ามเทน้ำมันใช้แล้วลงท่อระบายน้ำ หรืออ่างล้างภาชนะ
- จัดการแยกไขมันและเศษอาหารออกให้ได้มากที่สุดก่อนนำไปใช้น้ำล้างและเกิดเป็นน้ำเสีย



2. การดักขยะอาหาร

- ปรับรูปแบบการดักขยะอาหาร โดยให้มีตะกร้าดักเศษอาหารอยู่ใกล้กับแหล่งกำเนิด และออกแบบให้ทำความสะอาดได้ง่าย ในทุกวัน เพื่อไม่ให้มีเศษอาหารตกค้าง

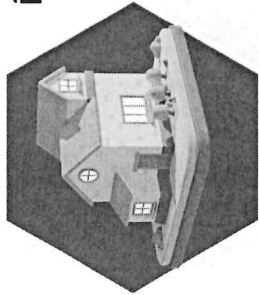


3. กระบวนการบำบัดขั้นต้นที่ใช้ถึงเกราะ

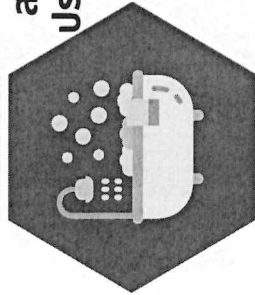
- อาคารที่เป็นแหล่งกำเนิดน้ำเสียที่มีความเข้มข้นมลพิษของน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร ไม่เกิน 100 มิลลิกรัมต่อลิตร (mg/L) เช่น อาคารใช้อู่อาศัย อาคารประเภท จ. ที่ใช้เป็นสถานบริการประเภทกอบอบบวด ลำบากงาน และสถานพยาบาลขนาดเล็ก ที่ไม่มีการแบ่งพื้นที่ใช้เป็นร้านอาหารหรือภัตตาคาร ไม่จำเป็นต้องแยกน้ำเสียส่วนให้บริกาอาหารมาเข้าถังดักไขมัน ให้รวบรวมน้ำเสียทุกส่วนเข้าถังเกราะ หรือส่วนเกราะ

กระบวนการบำบัดขั้นต้นที่ใช้ถึงกระ:

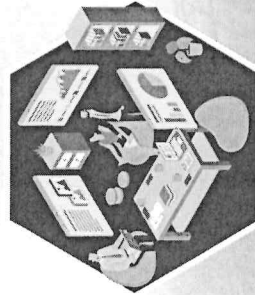
ที่อยู่อาศัย



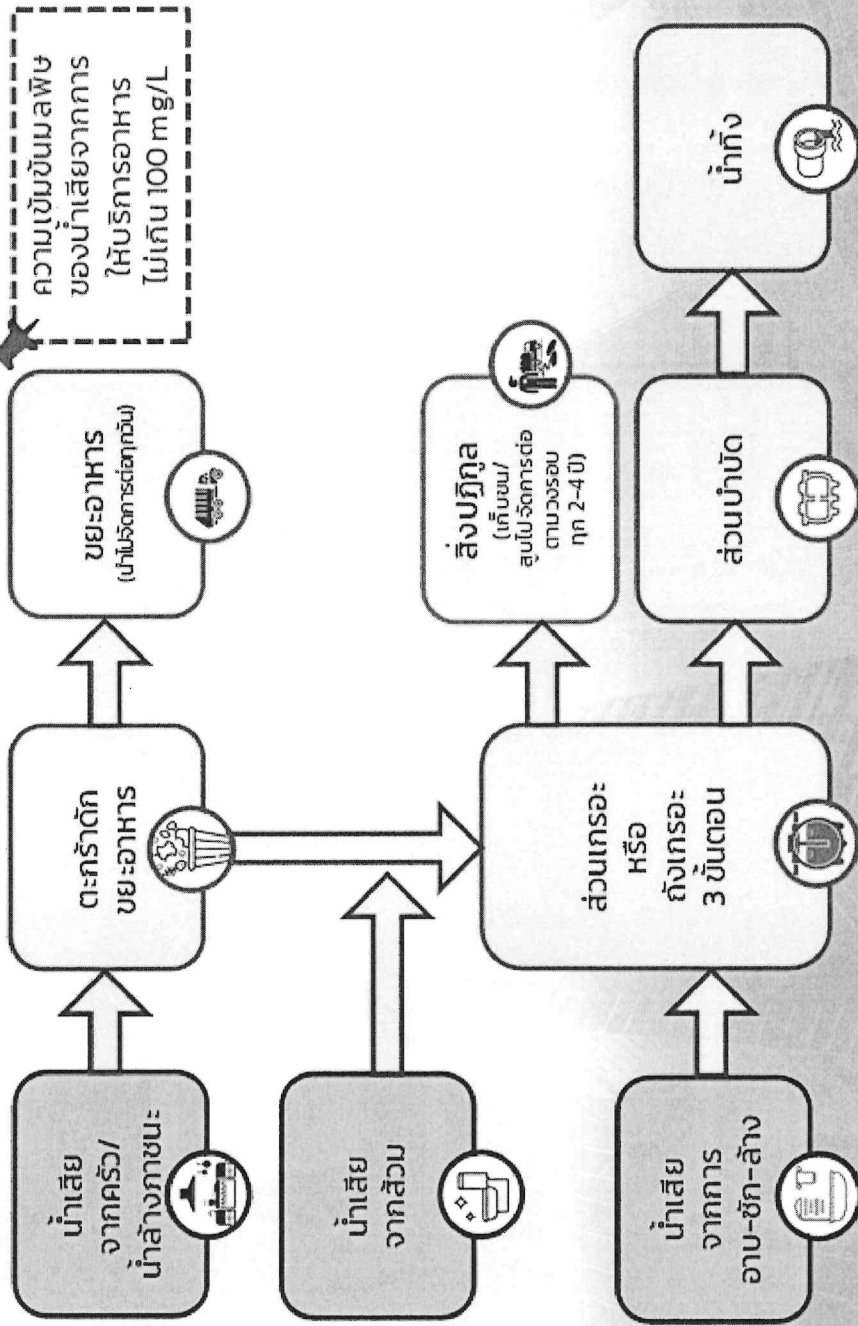
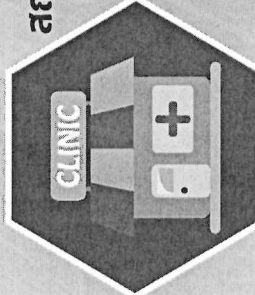
สถานบริการ
ประเภทอเนก
นวด



สำนักงาน

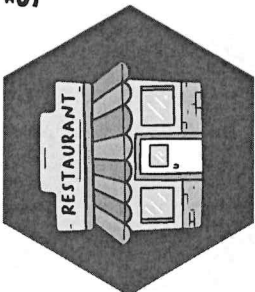


สถานพยาบาล
ขนาดเล็ก

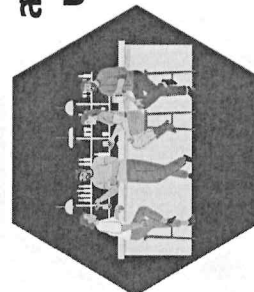


กระบวนการบำบัดขั้นต้นที่ใช้สกัดไขมันร่วมกับถังเกราะ

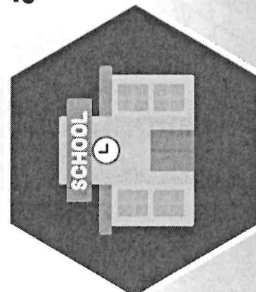
ร้านอาหาร



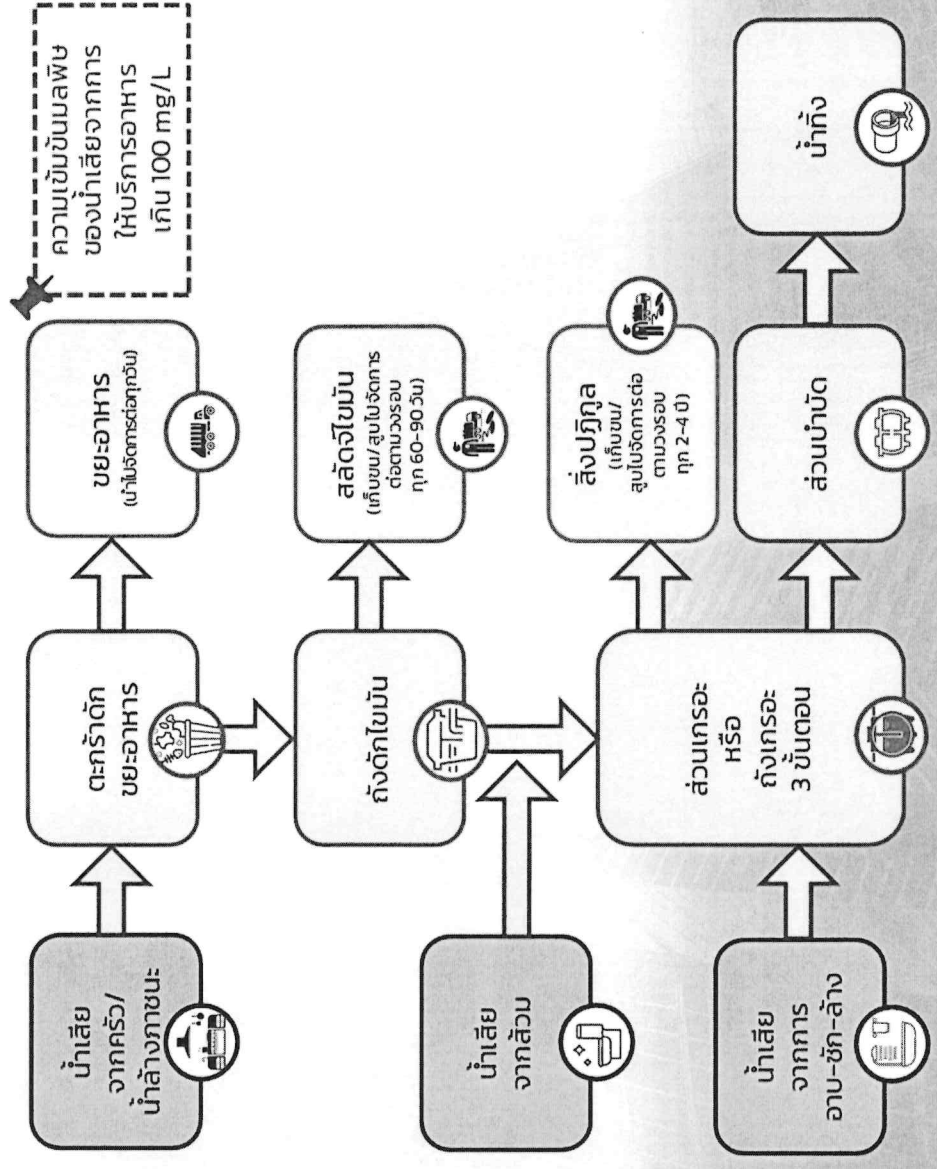
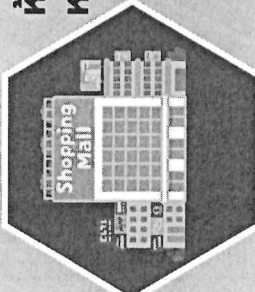
สถานบริการ
ประเภทอื่น
และนึ่ง



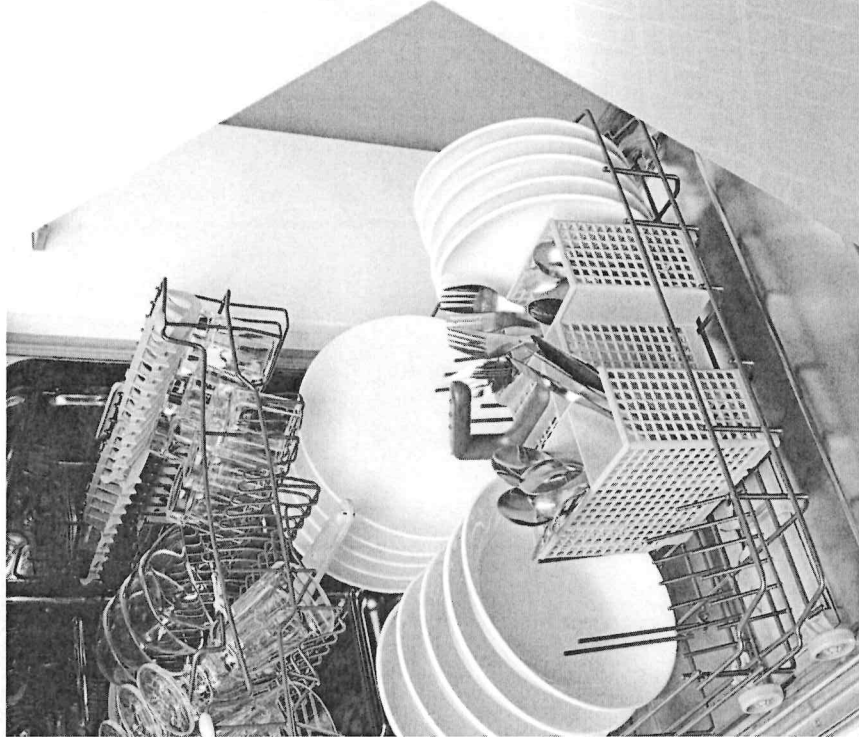
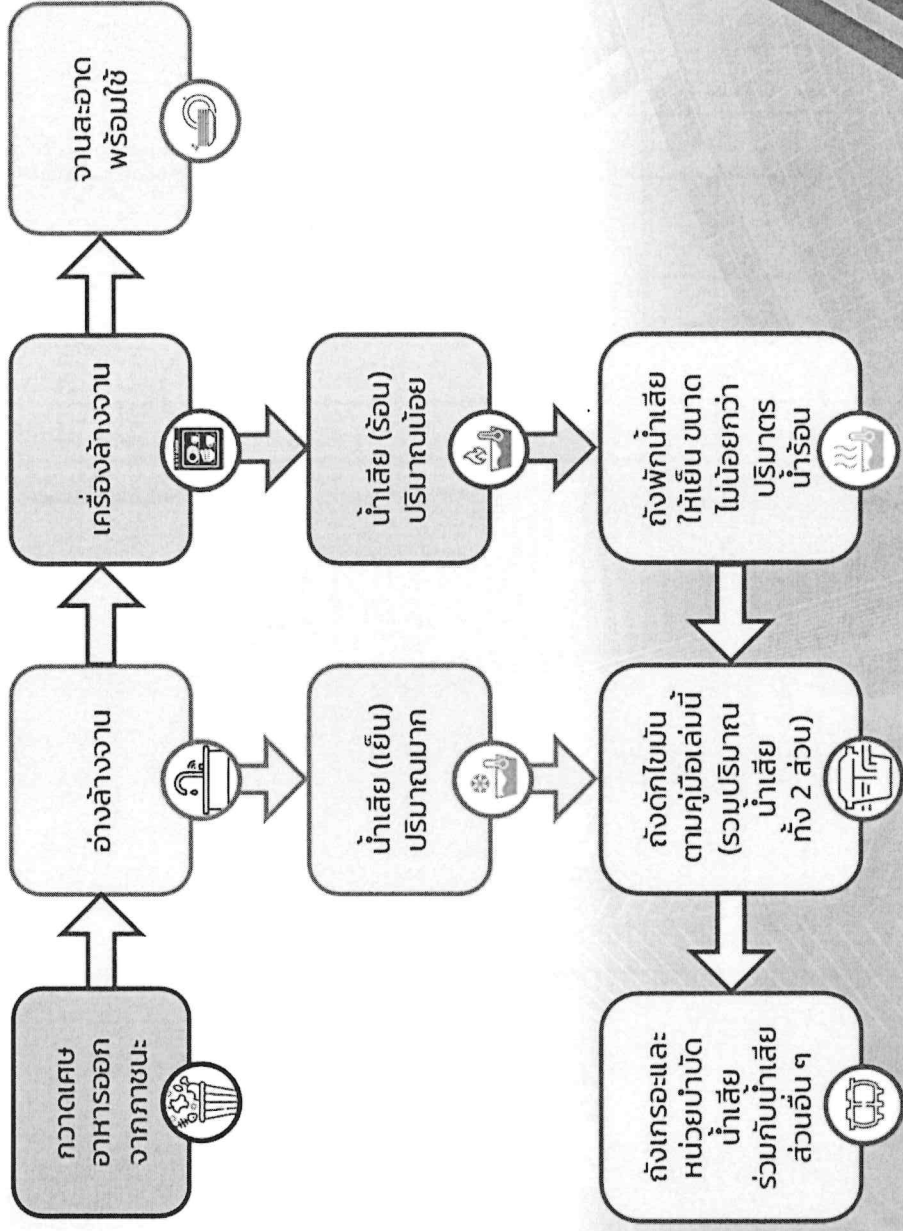
สถานศึกษา



ห้างสรรพสินค้า
หรือศูนย์การค้า
ตลาด



การใช้ถังพักไขมัน 2 ขั้นตอน กรณีล้างภาชนะด้วยน้ำร้อนและเครื่องล้างจาน



การเลือกใช้ถังดักไขมัน-จำนวนที่หนึ่งของร้านอาหาร แสดงจำนวนที่หนึ่งสูงสุด สำหรับแต่ละขนาดถังไขมันในแต่ละประเภทและวงรอบสุขสลดจ์

ประเภทร้านอาหารหรือ ภัตตาคาร/ วงรอบสุขสลดจ์	เวลาเปิด บริการ ชั่วโมง/วัน	จำนวนที่หนึ่งสูงสุดของร้านอาหาร (ที่นั่ง) ขนาดถังดักไขมัน (ลิตร)									
		170	250	500	1000	2000	3000	4000	5000		
ร้านอาหารที่น้ำเสีย เข้มข้นสูง วงรอบสุขสลดจ์ 90 วัน	> 15				7	19	32	44	56		
	10-15				11	26	42	57	73		
	< 10			8	20	44	69	93	118		
ร้านอาหารที่น้ำเสีย เข้มข้นสูง วงรอบสุขสลดจ์ 60 วัน	> 15			4	13	31	49	67	85		
	10-15			7	18	41	64	87	110		
	< 10			13	32	68	104	140	176		
ร้านทั่วไป วงรอบสุขสลดจ์ 90 วัน	> 15			7	19	44	68	92	116		
	10-15			11	26	57	88	119	151		
	< 10		8	20	44	93	142	191	240		
ร้านอาหารหรือร้านอาหาร เครื่องดื่มที่น้ำเสียเข้มข้น ต่ำ ไม่มีการปรุงอาหาร วงรอบสุขสลดจ์ 90 วัน	> 15		7	19	44	92	141	189	238		
	10-15	6	11	26	57	119	182	244	306		
	< 10	12	20	44	93	191	289	387	485		

การเลือกใช้ถังดักไขมัน-ขนาดพื้นที่ของร้านอาหาร แสดงพื้นที่สูงสุด สำหรับแต่ละขนาดถังไขมันในแต่ละประเภทและวงรอบสุขสลดจ์

ประเภทร้านอาหารหรือ ภัตตาคาร/ วงรอบสุขสลดจ์	เวลาเปิด บริการ	พื้นที่สูงสุดของร้านอาหาร (ตารางเมตร)									
		ขนาดถังดักไขมัน (ลิตร)									
		170	250	500	1000	2000	3000	4000	5000		
ร้านอาหารที่น้ำเสีย เข้มข้นสูง วงรอบสุขสลดจ์ 90 วัน	> 15				15	35	55	75	95		
	10-15				21	46	72	97	122		
	< 10			16	36	76	116	156	195		
ร้านอาหารที่น้ำเสีย เข้มข้นสูง วงรอบสุขสลดจ์ 60 วัน	> 15			10	25	54	83	113	142		
	10-15			14	33	71	108	146	183		
	< 10			25	55	114	173	232	291		
ร้านทั่วไป วงรอบสุขสลดจ์ 90 วัน	> 15			15	35	75	114	154	193		
	10-15			21	46	97	148	198	249		
	< 10		16	36	76	156	235	315	395		
ร้านอาหารหรือร้านอาหาร เครื่องดื่มที่น้ำเสียเข้มข้น ต่ำ ไม่มีการปรุงอาหาร วงรอบสุขสลดจ์ 90 วัน	> 15		15	35	75	154	233	312	391		
	10-15	13	21	46	97	198	300	401	502		
	< 10	23	36	76	156	315	475	635	794		

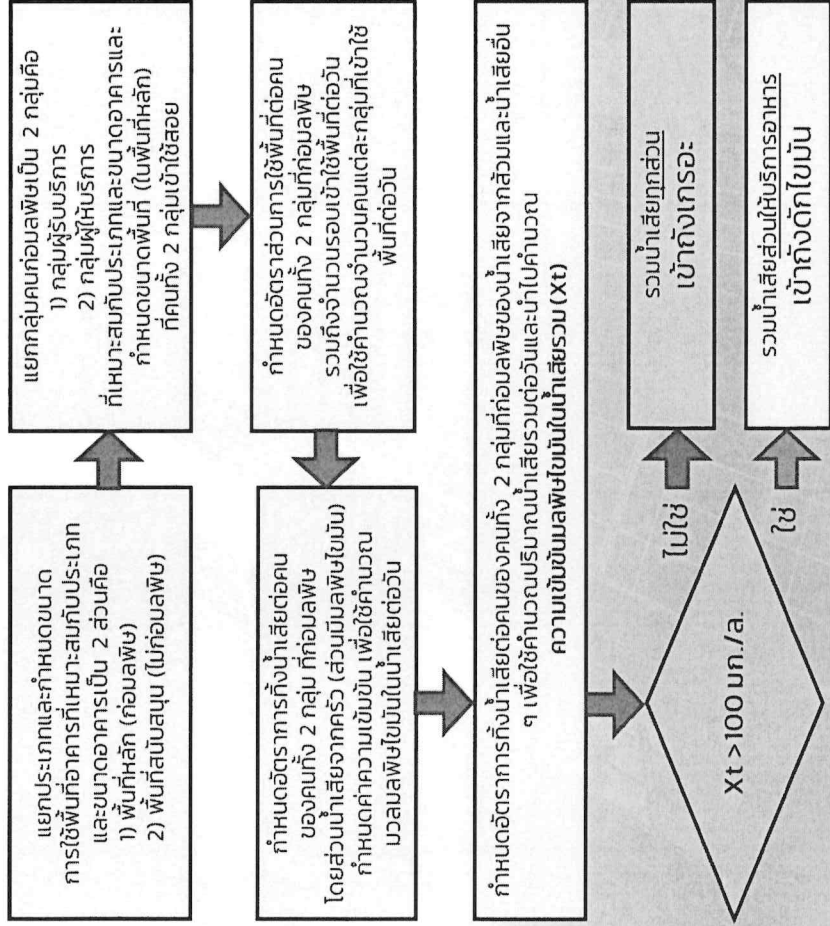
การเลือกใช้ถังดักไขมัน-ขนาดพื้นที่ของอาคาร

ถังดักไขมันสำหรับห้างสรรพสินค้าหรือศูนย์การค้า ตลาด สถานศึกษา สถานบริการประเภทอื่น และสถานบริการประเภทนั่ง

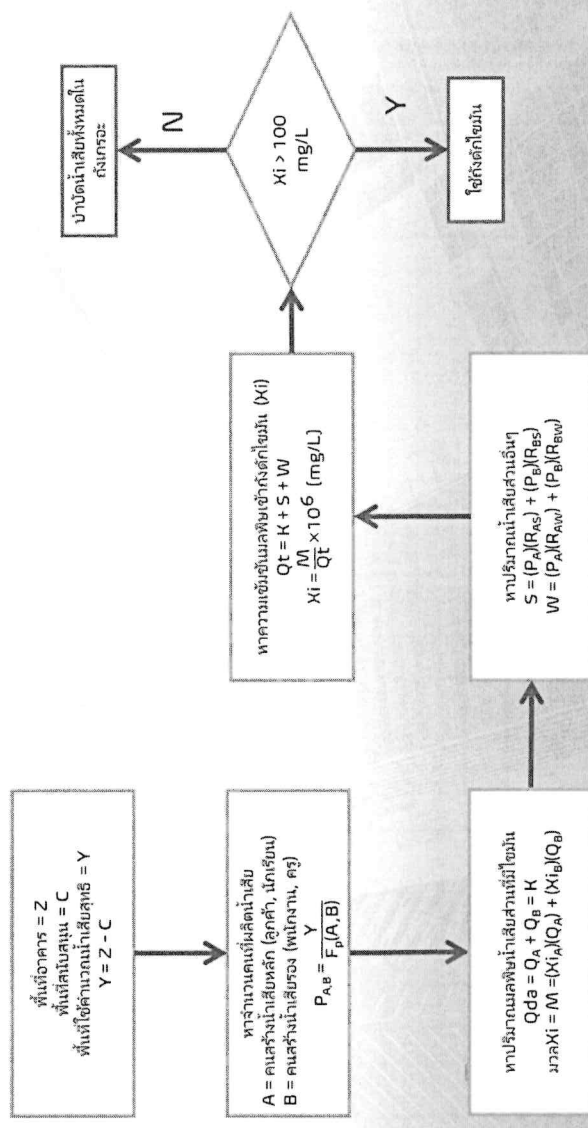
ประเภทอาคาร	พื้นที่สูงสุดของร้านอาหาร (ตารางเมตร)							
	ขนาดถังดักไขมัน (ลิตร)							
	170	250	500	1000	2000	3000	4000	5000
ห้างสรรพสินค้าหรือศูนย์การค้า	465	594	896	1321	1921	2380	2767	3108
ตลาด	285	401	702	1168	1860	2404	2866	3276
สถานศึกษา	114	197	454	955	1915	2826	3694	4526
สถานบริการประเภทอื่น	110	150	260	439	714	934	1122	1290
สถานบริการประเภทนั่ง	455	602	963	1488	2241	2823	3315	3748

ส่วนที่ 2

แนวทางปฏิบัติสำหรับ ผู้เชี่ยวชาญและผู้ออกแบบ



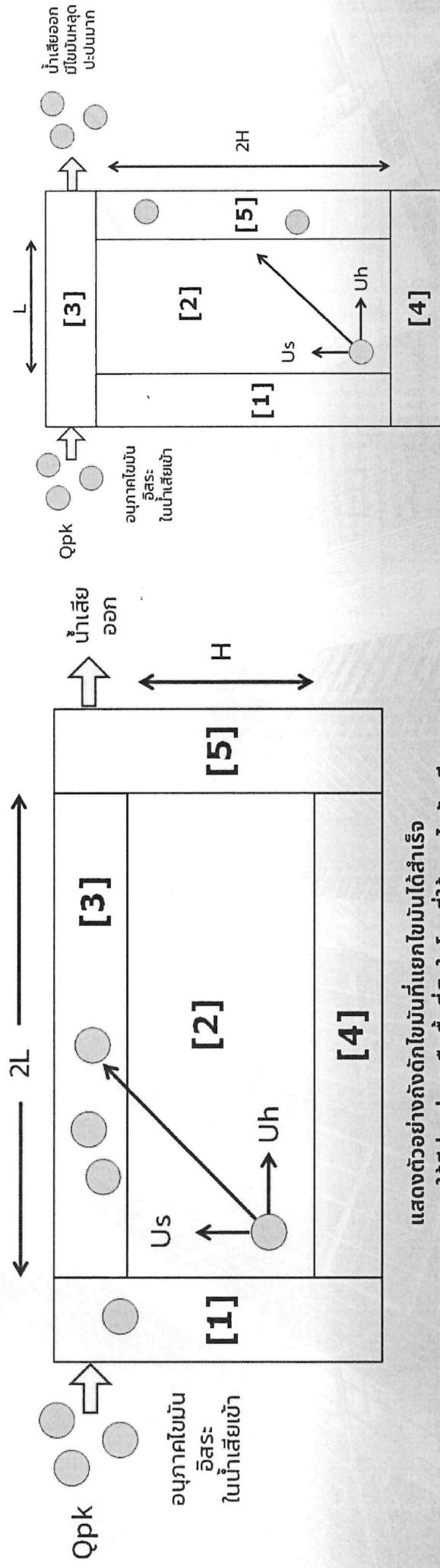
การประเมินปริมาณมลพิษไซม่นในน้ำเสยสำหรับอาคารประเภท v. และอาคารอยู่อาศัยขนาดเล็ก



ส่วนที่ 2

แนวทางปฏิบัติสำหรับสำหรับ
ผู้เชี่ยวชาญและผู้ออกแบบ

หลักการออกแบบกระบวนการบำบัดขั้นต้น
สำหรับน้ำเสียจากการให้บริการอาหาร



แสดงตัวอย่างถังตกตะกอนที่แยกไขมันได้สำเร็จ
จากการออกแบบให้มีช่องว่าง หรือพื้นที่ผิวในโซนที่ใช้แยกไขมันเพียงพอ

แสดงตัวอย่างถังตกตะกอนที่แยกไขมันไม่สำเร็จ
จากการออกแบบให้มีช่องว่าง หรือพื้นที่ผิวในโซนที่ใช้แยกไขมันไม่เพียงพอ

คู่มือแนวทางการปฏิบัติและการออกแบบกระบวนการบำบัดขั้นต้น สำหรับน้ำเสียจากกาบริการอาหาร



QR Code รายละเอียดเพิ่มเติม
<https://shorturl.asia/Cmni5>



กรมควบคุมมลพิษ
POLLUTION CONTROL DEPARTMENT

กรมควบคุมมลพิษ

กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

92 ซอยพหลโยธิน 7 ถนนพหลโยธิน แขวงพญาไท เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร 10400

โทรศัพท์ 02 298 2000 โทรสาร 02 298 5373

www.pcd.go.th

เป็นเจ้าของกรมสิทธิและมีสิทธิในเอกสารฉบับนี้

สิงหาคม 2568