



รู้หรือไม่ว่า

ร้านอาหารต้องดักไขมัน (ก่อนระบายน้ำทิ้ง)

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 กำหนดให้สถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร/เครื่องดื่ม ภัตตาคาร ศูนย์อาหาร) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ



บ่อดักไขมัน...คืออะไร?

เป็นอุปกรณ์ที่ช่วยแยกไขมันออกจากน้ำก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ระบบระบายน้ำ



การติดตั้ง

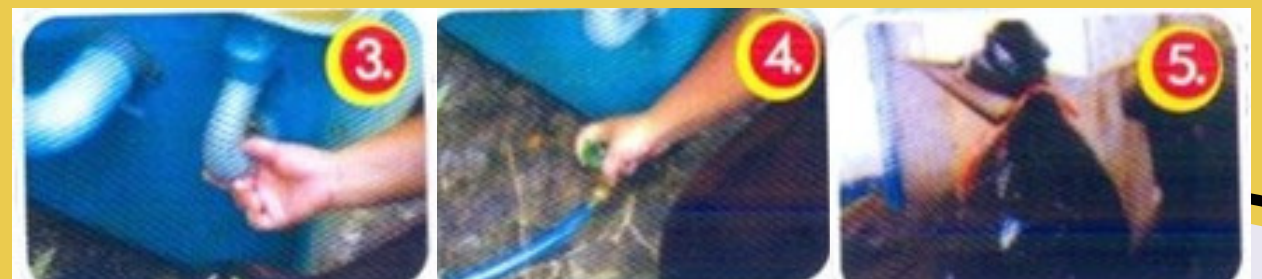
แบบลอย

แบบฝัง

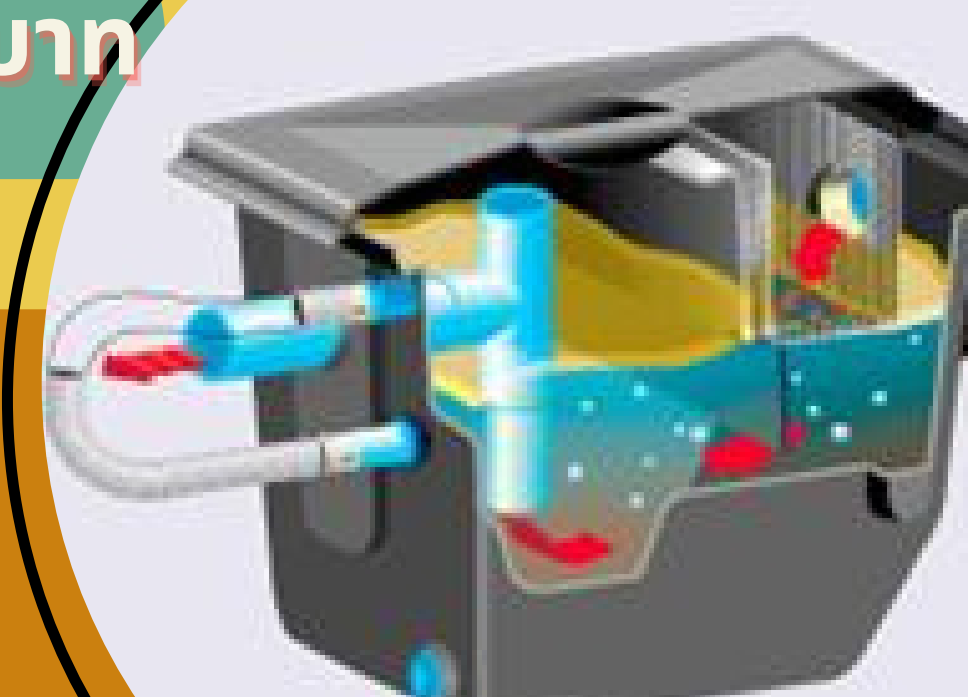


การดูแลรักษาบ่อดักไขมัน

1. ควรทิ้งเศษอาหารที่ติดอยู่กับตะแกรงทุกวัน
2. ตักไขมันทุก 1-2 วัน หรือตามความเหมาะสมสังเกตจากไขมันจะจับตัวเป็นคราบไขมันหนาลอยอยู่ สะดวกต่อการตัก
3. ระบายไขมันออกทุกวันหรือตามความเหมาะสม
4. ล้างบ่อดักไขมันทุกวันหรือตามความเหมาะสมเนื่องจากอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรคหรือเป็นที่อยู่ของแมลงและสัตว์น้ำโรคได้
5. ห้ามนำสิ่งของหรืออุปกรณ์ต่างๆ ไปวางบนฝาของบ่อดักไขมัน ควรดักไขมันใส่ในถุงดำแล้วผูกปากถุงให้เรียบร้อยก่อนนำไปทิ้งร่วมกับขยะมูลฝอยทั่วไป



หากฝ่าฝืนต้องระวางโทษปรับไม่เกิน **50,000** บาท



แหล่งข้อมูล : กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑
แผ่นพับบ่อดักไขมัน (GREASE TRAP) สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
คู่มือแนวทางการจัดการน้ำมันและไขมันจากบ่อดักไขมันและการนำไปใช้ประโยชน์สำหรับร้านอาหาร
WWW.BANLAESUAN.COM

