

การดูแลรักษา...บ่อดักไขมัน

1. ควรทิ้งเศษอาหารที่ติดอยู่กับตะแกรงทุกวัน
2. ตักไขมันทุก 1-2 วัน หรือตามความเหมาะสม
สังเกตจากไขมันจะจับตัวเป็นคราบไขมัน
หนาลอยอยู่ สะดวกต่อการตัก
3. ระบายไขมันออกทุกวันหรือตามความ
เหมาะสม
4. ล้างบ่อดักไขมันทุกวันหรือตามความเหมาะสม
เนื่องจากอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรค
หรือเป็นที่อยู่ของแมลงและสัตว์น้ำโรคได้
5. ห้ามนำสิ่งของหรืออุปกรณ์ต่างๆ ไปวางบน
ฝาของบ่อดักไขมัน ควรตัดไขมันใส่ในถุงดำ
แล้วผูกปากถุงให้เรียบร้อย ก่อนนำไปทิ้ง
ร่วมกับขยะมูลฝอยทั่วไป

การคำนวณขนาดบ่อดักไขมันของ

ร้านอาหาร

อัตราการไหล

ของน้ำเสียจากครัว

= 50 ลิตร/ตารางเมตร - วัน

ร้านอาหาร

พื้นที่ 25 ตารางเมตร

- ปริมาณการไหลของน้ำเสีย
25 ตารางเมตร x 50 ลิตร/ตารางเมตร - วัน
= 1,250 ลิตร/วัน
- ปริมาณการไหลสูงสุด
 $1.5 \times 1,250 \text{ ลิตร} = 78.1 \text{ ลิตร/ชั่วโมง}$
24 ชั่วโมง
- ระยะเวลาเก็บกัก 6 ชม. ดังนั้นปริมาตรบ่อดักไขมัน
 $78.1 \text{ ลิตร/ชม.} \times 6 \text{ ชม.} = 469 \text{ ลิตร}$
- ลิตรคิดเป็นลูกบาศก์เมตร
 $= 469 / 1,000 \text{ ลิตร} = 0.47 \text{ ลูกบาศก์เมตร}$



ขนาดมาตรฐานบ่อดักไขมันแบบแยกกองกริดสำหรับร้านอาหาร

ขนาดพื้นที่ (ตร.ม.)	ปริมาตร (ลบ.ม.)	ขนาดบ่อดักไขมัน (เมตร)		
		ความกว้าง	ความยาว	ความสูง
10	0.19	0.50	1.00	0.40
10-25	0.47	0.60	1.30	0.60
25-50	0.94	0.80	1.50	0.75
50-75	1.41	1.00	2.00	0.75
75-100	1.88	1.10	2.20	0.80
100-125	2.35	1.20	2.40	0.85
125-150	2.82	1.20	2.60	0.90
150-175	3.29	1.30	2.60	1.00
175-200	3.76	1.35	2.80	1.00

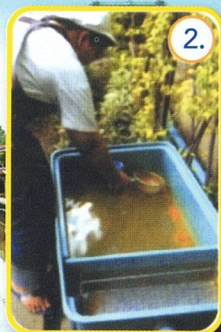
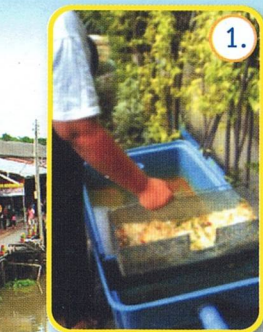


กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
โทร. 0 2640 9981 - 2 โทรสาร 0 2640 9981 - 2 ต่อ 5
www.bangkok.go.th/health
www.foodsanitation.bangkok.go.th



บ่อดักไขมัน (Grease Trap)

คืนน้ำใส...
ให้สิ่งแวดล้อม



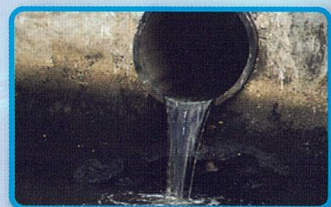
แหล่งที่มาของ...ไขมัน



ผลกระทบของไขมันและน้ำมัน ท่อสิ่งแวดล้อม

ไขมันและน้ำมันเมื่อปนเปื้อนในน้ำทิ้ง จะก่อให้เกิดปัญหาต่อสิ่งแวดล้อม ดังนี้

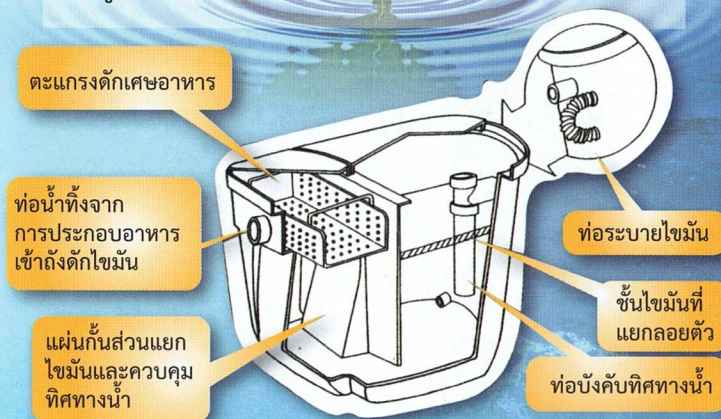
- ท่อระบายน้ำอุดตัน
- ไขมันและน้ำมันเป็นสารอินทรีย์ย่อยสลายยากและจะลอยตัวสู่ผิวน้ำทำให้ออกซิเจนละลายน้ำได้น้อยลง ส่งผลให้น้ำเน่าเสีย
- คราบไขมันก่อให้เกิดความสกปรกและทำลายทัศนียภาพ



บ่อดักไขมัน...คืออะไร?

บ่อดักไขมัน (Grease Trap)

เป็นอุปกรณ์ที่ออกแบบโดยอาศัยคุณสมบัติไขมันและไขมันที่มีน้ำหนักเบากว่าน้ำ การกักเก็บน้ำเสียไว้ระยะเวลาหนึ่งในบ่อดัก จะทำให้ไขมันและน้ำมันลอยขึ้นสู่ผิวน้ำง่ายต่อการตักออก



หลักการทำงาน

หลักการทำงานของบ่อดักไขมันแบ่งเป็น

3 ส่วน

1. ส่วนตะแกรงดักเศษอาหาร เพื่อแยกเศษอาหารและคราบไขมันบางส่วนออก ช่วยลดความสกปรก
2. ส่วนแยกไขมัน น้ำเสียจะไหลลดแผ่นกั้นมายังส่วนแยกไขมัน และจะถูกเก็บกักระยะหนึ่ง ซึ่งจะทำให้ไขมันลอยตัวขึ้นสู่ผิวน้ำทำให้ง่ายต่อการตักออก
3. ส่วนระบายไขมัน ไขมันที่อยู่ส่วนบน จะถูกระบายออกโดยท่อระบายไขมัน

การติดตั้ง



การติดตั้ง ควรติดตั้งใกล้กับอ่างล้างจานและพื้นที่ที่จะวางบ่อดักไขมันต้องเรียบ ไม่มีเศษวัสดุอื่นอยู่ใต้กันบ่อ

ข้อสังเกต

บ่อดักไขมันต้องทำด้วยวัสดุคอนกรีตหรือวัสดุอื่นที่มีความทนทาน สามารถต้านทานต่อแรงกดของดินได้ โดยสามารถก่อสร้างเป็นแบบกลมหรือเหลี่ยมก็ได้

การเลือกใช้บ่อดักไขมัน

บ่อดักไขมันมีหลายรูปแบบทั้งแบบฝังดินและแบบตั้งบนดิน โดยทั่วไปมีหลายขนาดหลายรูปร่าง ขึ้นกับความเหมาะสมกับร้านจำหน่ายอาหารแต่ละประเภท การเลือกใช้บ่อดักไขมันให้คำนึงถึง

1. ปริมาณและลักษณะของน้ำเสีย
2. ระยะเวลาที่กักพัก ไม่ควรน้อยกว่า 15 นาที
3. สถานที่ตั้ง
4. ราคา ต้องไม่แพงเกินไป
5. บำรุงรักษาง่าย