

มาตรการจัดการน้ำเสียของอาคาร

- 1 ไม่ทิ้งกระดาษชำระและ ผ้าอนามัยลงในโถส้วม
- 2 ไม่ล้างภาชนะใส่อาหารในอ่างล้างหน้าภายในห้องน้ำ
- 3 บุคลากรจะต้องใช้น้ำอย่างประหยัดเพื่อลดปริมาณน้ำเสีย
- 4 ติดตั้งถังดักไขมันบริเวณห้องจัดเตรียมอาหารและเครื่องต้ม

มาตรการจัดการน้ำเสียจากศูนย์อาหาร

1. ติดตั้งถังดักไขมันให้กับทางร้านค้าทุกจุด
2. เจ้าของร้านค้าจะต้องทำดูแลถังดักไขมัน
3. เลือกใช้น้ำยาทำความสะอาดที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในการล้างภาชนะ

มาตรการดูแลถังดักไขมัน

๑. ต้องติดตะแกรงดักเศษอาหารที่จุดล้างภาชนะก่อนเข้าถังดักไขมัน
๒. ต้องไม่ทะลวง หรือแทงพลักให้เศษขยะไหลผ่านตะแกรงไปเข้าบ่อดักไขมัน
๓. ต้องหมั่นดักไขมันออกจากบ่อดักไขมันอย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง
๔. นำเศษอาหารและไขมันที่ดักได้ไปใส่ถังขยะทั่วไปเพื่อทำปุ๋ยหมัก
๕. ล้างถังดักไขมันอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อย ๖ เดือน/ครั้ง