

การจัดทำมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้ง จากโรงงานประกอบกิจการเกี่ยวกับเครื่องปรุกลิ้น รส หรือสีของอาหาร

ส่วนน้ำเสียอุตสาหกรรม

ประกาศคณะกรรมการควบคุมมลพิษ เรื่อง กำหนดประเภทของโรงงานอุตสาหกรรมที่อนุญาตให้ระบายน้ำทิ้งให้มีค่ามาตรฐานแตกต่างจากค่ามาตรฐานควบคุมระบายน้ำทิ้ง ลงวันที่ 20 สิงหาคม พ.ศ. 2539 ได้ผ่อนผันให้โรงงานบางประเภทสามารถระบายน้ำทิ้งที่มีค่ามาตรฐานแตกต่างจากค่ามาตรฐานโดยโรงงานประเภทที่ 13 (2) โรงงานประกอบกิจการเกี่ยวกับเครื่องปรุหรือเครื่องปรุกลิ้น รส หรือสีของอาหาร ได้รับผ่อนผันซีไอดีไม่เกิน 400 mg/l ซึ่งได้รับการผ่อนผันมาตรฐานดังกล่าว

กองจัดการคุณภาพน้ำ ได้กำหนดการจัดทำมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากโรงงานประกอบกิจการเกี่ยวกับเครื่องปรุกลิ้น รส หรือสีของอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้เป็นมาตรฐานน้ำทิ้งเฉพาะประเภทอุตสาหกรรม ที่มีความเหมาะสมกับกระบวนการผลิต มลพิษที่เกิดขึ้น และเทคโนโลยีการบำบัดมลพิษในปัจจุบัน โดยได้ดำเนินการร่วมกับสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย และกรมโรงงานอุตสาหกรรม รวบรวมข้อมูลพื้นฐานของโรงงานประกอบกิจการเกี่ยวกับเครื่องปรุกลิ้น รส หรือสีของอาหาร ข้อมูลผลการตรวจวัดคุณภาพน้ำทิ้งโรงงาน เพื่อนำมาวิเคราะห์สถิติร่วมกัน ตลอดจนจัดตั้งคณะทำงานกำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากโรงงานประกอบกิจการเกี่ยวกับเครื่องปรุ หรือเครื่องประกอบอาหาร อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่าง ประเภทการทำเครื่องปรุกลิ้น รส หรือสีของอาหาร เพื่อให้การกำหนดมาตรฐาน มาตรการ แนวทาง วิธีการตรวจสอบ และวิธีควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากโรงงานดังกล่าว ให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ เป็นไปตามมาตรฐานสากล และเป็นที่ยอมรับของทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง และเกิดผลสัมฤทธิ์ในการบังคับใช้กฎหมาย

จากการรวบรวมข้อมูลของกรมโรงงานอุตสาหกรรม ปี 2568 มีจำนวนโรงงานประเภทดังกล่าวขึ้นทะเบียนทั้งสิ้น 331 โรงงาน ข้อมูลผลการตรวจวัดและเก็บตัวอย่างน้ำทิ้งจากโรงงานฯ ทั้งหมด จำนวน 88 โรงงาน กองจัดการคุณภาพน้ำ ได้ดำเนินการเก็บตัวอย่างน้ำทิ้งจากโรงงานฯ จำนวน 70 โรงงาน (ข้อมูล ณ เดือนพฤษภาคม 2568) กรมโรงงานอุตสาหกรรม (ผลการวิเคราะห์คุณภาพน้ำ (รว.2)) จำนวน 13 โรง และสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยและผู้ประกอบการ จำนวน 5 โรง (ดังแสดงในตารางที่ 1) โดยมีภาพการสำรวจและเก็บตัวอย่างน้ำทิ้งโรงงานฯ ดังแสดงในรูปที่ 1

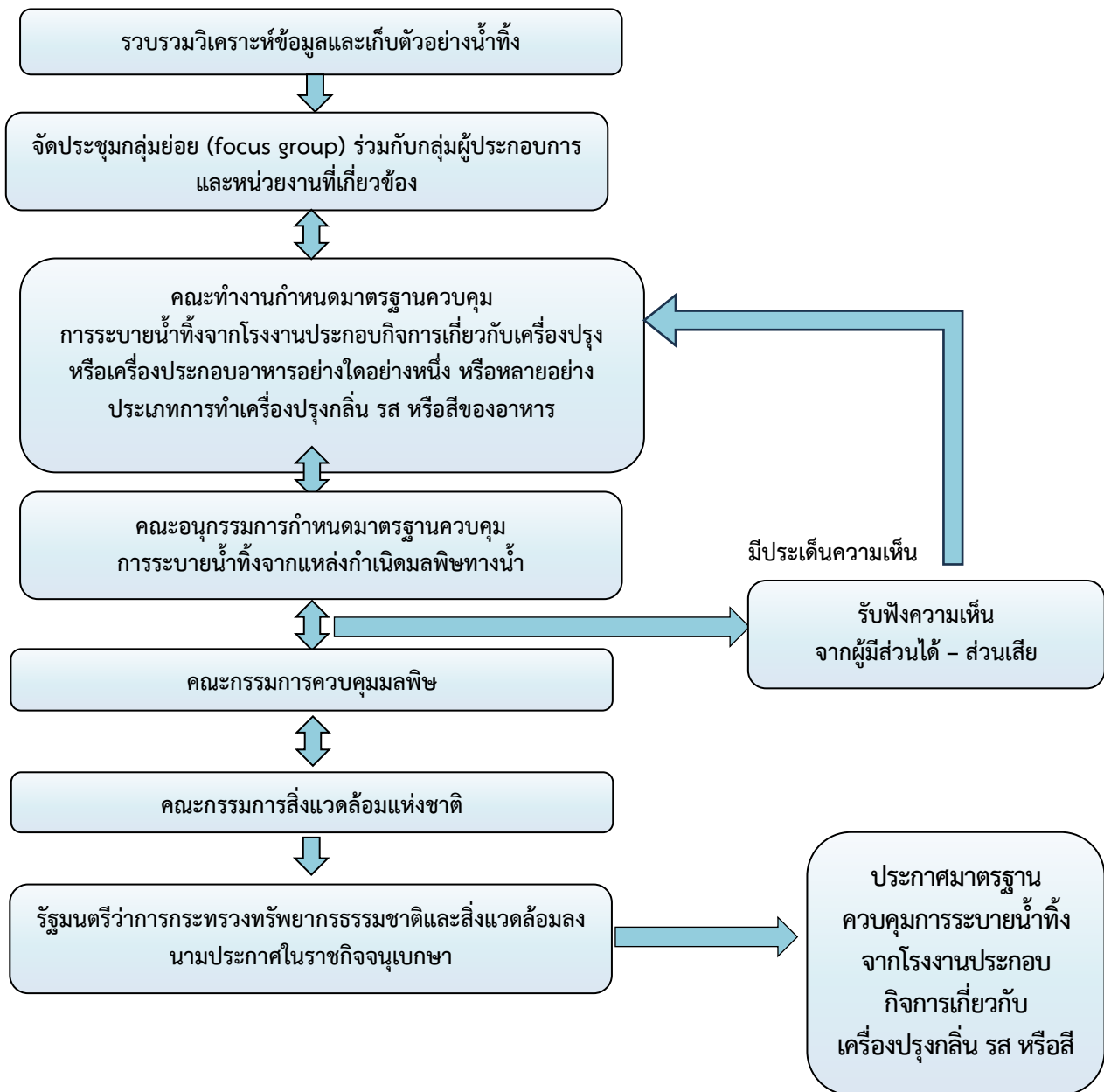


ภาพที่ 1 การสำรวจและเก็บตัวอย่างน้ำทิ้งจากโรงงานฯ

ตารางที่ 1 ข้อมูลผลการตรวจวัดและเก็บตัวอย่างน้ำทิ้งจากโรงงานฯ

ชนิดผลิตภัณฑ์	กรมควบคุมมลพิษ	กรมโรงงานอุตสาหกรรม	สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย	รวมจำนวนโรงงาน
น้ำปลา	16	0	0	16
ผงปรุงรส	6	6	3	15
ซอสปรุงรส ซีอิ๊ว เต้าเจี้ยว ซอสหอยนางรม	22	2	1	25
น้ำจิ้ม	13	2	0	15
น้ำปลาร้า	1	0	0	1
เครื่องเทศ	4	1	1	6
ซอสพริก ซอสมะเขือเทศ	3	2	0	5
สีย้อมอาหาร/สารปรุงแต่ง	4	0	0	4
กะปิ	1	0	0	1
รวม	70	13	5	88

จากการสำรวจและเก็บตัวอย่าง กองจัดการคุณภาพน้ำ ได้กำหนดพารามิเตอร์ที่เกี่ยวข้องและเหมาะสมเป็นตัวแทนของมลพิษทางน้ำที่เกิดขึ้นจากโรงงานประกอบกิจการเกี่ยวกับเครื่องปรุง จำนวน 11 พารามิเตอร์ ประกอบด้วย ความเป็นกรดและด่าง (pH) อุณหภูมิ (Temperature ; Temp.) สี (Color) ของแข็งละลายน้ำทั้งหมด (Total Dissolved Solids ; TDS) ของแข็งแขวนลอยทั้งหมด (Total Suspended Solids ; TSS) บีโอดี (Biochemical Oxygen Demand ; BOD) ซีโอดี (Chemical Oxygen Demand ; COD) น้ำมันและไขมัน (Oil and Grease) คลอรีนอิสระ (Free Chlorine) ไนโตรเจนทั้งหมด (Total Nitrogen ; TN) ฟอสฟอรัสทั้งหมด (Total Phosphorus ; TP) โดยทบทวนค่าพออนผันในพารามิเตอร์บีโอดี และซีโอดี และกลุ่มพารามิเตอร์ที่กำหนดใหม่ ประกอบด้วย ไนโตรเจนทั้งหมด และฟอสฟอรัสทั้งหมด เนื่องจากปัญหาสารอาหารในแหล่งน้ำทำให้เกิดปรากฏการณ์ยูโทรฟิเคชัน (Eutrophication) ทำให้น้ำเน่าเสีย มีกลิ่นเหม็น และส่งผลกระทบต่อสัตว์น้ำไม่สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ ซึ่งขั้นตอนการจัดทำมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากโรงงานประกอบกิจการเกี่ยวกับเครื่องปรุงกลั่น รส หรือสีของอาหาร มีกระบวนการดำเนินงานดังนี้



สำหรับการดำเนินงานในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 กองจัดการคุณภาพน้ำจะดำเนินการประชุมกลุ่มย่อยร่วมกับกรมโรงงานอุตสาหกรรม สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องเพื่อหารือการกำหนด (ร่าง) มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากโรงงานประกอบกิจการเกี่ยวกับเกี่ยวกับเครื่องปรุงกลั่น รส หรือสีของอาหาร ก่อนนำเสนอต่อคณะทำงานกำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากโรงงานประกอบกิจการเกี่ยวกับเครื่องปรุง หรือเครื่องประกอบอาหารอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างประเภทการทำเครื่องปรุงกลั่น รส หรือสีของอาหาร ต่อไป