

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของโครงการ

ในการระบายอากาศในห้องครัวนั้น จุดประสงค์สำคัญก็คือป้องกันไม่ให้กลิ่นและควันจากการปรุงอาหารทะลักออกสู่ภายนอก ซึ่งตามข้อกำหนดมาตรฐานของ ACGIH (American Conference of Governmental Industrial Hygienists) ได้กำหนดไว้ว่าที่หัวดูดต้องมีปริมาณการไหลของอากาศไม่ต่ำกว่า 80 cfm/ft^2 จึงจะสามารถพัดพาเอากลิ่นอาหารและควันออกไปได้ ในโครงการนี้ได้ทำการศึกษาระบบระบายอากาศในห้องครัวเนื่องจากมีการปรับสถานที่เพื่อขยายโรงงานทำให้ระยะทางระหว่างหัวดูดและพัดลมมีมากขึ้น จึงไม่สามารถระบายกลิ่นที่เกิดจากการปรุงอาหารออกไปได้ ดังนั้นจึงได้มีการออกแบบระบบระบายอากาศเสียใหม่

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาระบบระบายอากาศในห้องครัว
2. เพื่อออกแบบและปรับปรุงระบบระบายอากาศในห้องครัวให้ได้ตามมาตรฐาน ACGIH

1.3 ขอบข่ายของโครงการ

1. ศึกษากระบวนการระบายอากาศภายในห้องครัว
2. ทำการออกแบบและติดตั้งหัวดูดและพัดลมระบายอากาศ
3. ทำการตรวจสอบผลหลังการติดตั้ง

1.4 กิจกรรมการดำเนินงาน

กิจกรรม	เดือน - ปี			
	พ.ศ. 2548		พ.ศ. 2549	
	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.
1. ศึกษารวบรวมข้อมูล				
2. คำนวณเพื่อออกแบบระบบ				
3. ดำเนินการติดตั้งระบบระบายอากาศ				
4. ตรวจสอบและปรับปรุงระบบหลังติดตั้ง				
5. สรุปและวิเคราะห์ผล				

1.5 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ระบบระบายอากาศของห้องครัวเป็นไปตามมาตรฐานของ ACGIH
2. ไม่มีกลิ่นและควันจากการปรุงอาหารทะลักออกนอกห้องครัว

1.6 งบประมาณที่ใช้

1. ค่าวัสดุและอุปกรณ์	1,000	บาท
2. ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการ	400	บาท
3. ค่าจ้างถ่ายเอกสารและเข้าเล่ม	600	บาท
รวมทั้งสิ้น	<u>2,000</u>	บาท