

## สารบัญ

	หน้า
<b>1 บทที่ 1 บทนำ</b>	
1.1 ความเป็นมาของโครงการ	1-1
1.2 ประเภทและขนาดของโครงการ	1-7
1.3 อาคารและระยะถอยร่น	1-14
1.4 พื้นที่สีเขียว	1-16
1.5 รายละเอียดภายในโครงการ	1-24
<b>2 บทที่ 2 การปฏิบัติตามมาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม</b>	
2.1 การติดตามตรวจสอบผลการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	2-1
2.2 ผลการติดตามตรวจสอบการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม	2-2
<b>3 บทที่ 3 ผลการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อม</b>	
3.1 การติดตามตรวจสอบคุณภาพสิ่งแวดล้อม	3-1
3.2 วิธีการเก็บตัวอย่าง และการรักษาสภาพตัวอย่าง	3-2
3.3 ผลการติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำ	3-3
3.3.1 ผลการติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้ง	3-3
3.3.2 ผลการติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำสระว่ายน้ำ	3-8
3.3.3 ผลการติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำปะปา	3-11
3.4 เปรียบเทียบผลการติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำ	3-14
3.4.1 เปรียบเทียบผลการติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้ง	3-14
3.4.2 เปรียบเทียบผลการติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำสระว่ายน้ำ	3-30
3.4.3 เปรียบเทียบผลการติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำปะปา	3-34
<b>4 บทที่ 4 สรุปผลการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม และ     มาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อม</b>	
4.1 สรุปผลการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม ระหว่างเดือน กรกฎาคม-ธันวาคม พ.ศ. 2565	4-1
4.2 สรุปผลการปฏิบัติตามมาตรการติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อม	4-1
4.3 สรุปประเด็นหรือมาตรการที่ได้ปฏิบัติโดยปรับปรุงหรือเปลี่ยนแปลงไป เนื่องจากการ ดำเนินงานที่ผ่านมาสามารถป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อมได้อย่างสมบูรณ์ หรือ มาตรการดังกล่าวไม่มีความจำเป็นต้องปฏิบัติอีกต่อไป	4-2

## ภาคผนวก

ภาคผนวก ก	สำเนาหนังสือเห็นชอบโครงการ
ภาคผนวก ข	เอกสารประกอบมาตรการด้านสิ่งแวดล้อม
ภาคผนวก ค	รายงานผลการวิเคราะห์
ภาคผนวก ง	กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
ภาคผนวก จ	เอกสารสอบเทียบเครื่องมือที่ใช้ในการตรวจวิเคราะห์

## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1-1	สรุปพื้นที่อาคารแต่ละชั้น	1-9
1-2	สรุปการใช้พื้นที่ภายในโครงการ	1-11
1-3	การเปรียบเทียบลักษณะของอาคาร เนื้อที่ว่างของภายนอกอาคารและแนวอาคารของโครงการกับกฎกระทรวง ฉบับที่ 33 (พ.ศ. 2535)	1-15
2-1	การปฏิบัติตามมาตรการป้องกันและแก้ไขผลกระทบสิ่งแวดล้อม โครงการ Grande Centre Point Hotel Ratchadamri (ระยะดำเนินการ) ของบริษัท แอล แอนด์ เอช โฮเทล แมนเนจเม้นท์ จำกัด ระหว่างเดือนกรกฎาคม-ธันวาคม พ.ศ. 2565	2-3
3-1	ผลการติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้ง บริเวณบ่อปรับสภาพน้ำ	3-4
3-2	ผลการติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้ง บริเวณบ่อสูบน้ำทิ้ง	3-6
3-3	ผลการติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำระเหยน้ำ บริเวณสระว่ายน้ำ	3-9
3-4	ผลการติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำปะปา	3-12
3-5	เปรียบเทียบผลการติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้ง บริเวณบ่อปรับสภาพน้ำ ปี พ.ศ. 2563-2565	3-15
3-6	เปรียบเทียบผลการติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้ง บริเวณบ่อสูบน้ำทิ้ง ปี พ.ศ. 2563-2565	3-22
3-7	เปรียบเทียบผลการติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำระเหยน้ำ ปี พ.ศ. 2563-2565	3-30
3-8	เปรียบเทียบผลการติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำปะปา ปี พ.ศ. 2563-2565	3-34

## สารบัญรูป

รูปที่		หน้า
1-1	แสดงที่ตั้งโครงการโดยสังเขป และการเดินทางเข้าสู่โครงการ	1-3
1-2	ที่ตั้งโครงการตามแผนที่ 1: 50,000 ของกรมแผนที่ทหาร	1-4
1-3	ผังบริเวณโครงการ	1-5
1-4	สภาพแวดล้อมโดยรอบโครงการ และสภาพโครงการในปัจจุบัน	1-6
1-5	แบบตกแต่งภูมิทัศน์ของโครงการบริเวณชั้นที่ 1	1-17
1-6	แบบแสดงรายละเอียดการคิดพื้นที่ตกแต่งภูมิทัศน์ของโครงการบริเวณชั้นที่ 1	1-18
1-7	แบบตกแต่งภูมิทัศน์ของโครงการบริเวณชั้นที่ 9	1-19
1-8	แบบแสดงรายละเอียดการคิดพื้นที่ตกแต่งภูมิทัศน์ของโครงการบริเวณชั้นที่ 9	1-20
1-9	แบบตกแต่งภูมิทัศน์ของโครงการบริเวณชั้นที่ 37	1-21
1-10	รูปตัดแบบแต่งภูมิทัศน์ของโครงการบริเวณชั้นที่ 1, ชั้นที่ 9 และชั้นที่ 37	1-22
1-11	รูปตัดแบบแต่งภูมิทัศน์ของชั้นที่ 1 บริเวณ C และ D	1-23
1-12	ผังขั้นตอนระบบบำบัดน้ำเสียรวม	1-31
1-13	ผังระบายน้ำของโครงการ	1-33
1-14	แบบแปลนและรูปตัดห้องพักมูลฝอยรวมของโครงการ	1-37
1-15	ผังแสดงตำแหน่งบันไดที่ใช้หนีไฟ	1-45
1-16	เส้นทางการอพยพคนมายังจุดรวมคนเบื้องต้นภายในโครงการและออกสู่ภายนอกโครงการ	1-46
1-17	เส้นทางหนีไฟไปยังพื้นที่หนีไฟทางอากาศ	1-47
2-1	การติดตามตรวจสอบพื้นที่โครงการ	2-2
2-2	สันนูน	2-17
2-3	ฉีบน้ำล้างถนนภายในพื้นที่โครงการ	2-17
2-4	ป้ายห้ามติดเครื่องยนต์ภายในบริเวณลานจอดรถ	2-17
2-5	เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกการจราจรบริเวณทางเข้า-ออก ของโครงการ	2-17
2-6	พื้นที่สีเขียว	2-18
2-7	ระบบบำบัดน้ำเสียแบบตะกอนเร่ง (Activated Sludge)	2-19
2-8	การสูบน้ำตะกอนส่วนเกินจากระบบบำบัดน้ำเสีย	2-19
2-9	การกำจัดไขมันออกจากบ่อดักไขมัน	2-19
2-10	เจ้าหน้าที่รักษาระบบเส้นท่อ	2-20
2-11	การตรวจสอบดูแลบ่อกักของระบบระบายน้ำ	2-20
2-12	ถังขยะมูลฝอยบริเวณโครงการ	2-20
2-13	การบรรจุปริมาณมูลฝอยประมาณ 3 ใน 4 ของถัง	2-21
2-14	การรวบรวมมูลฝอยจากจุดต่างๆ	2-21

## สารบัญรูป (ต่อ)

รูปที่		หน้า
2-15	ห้องพักมูลฝอยแห้ง ขนาดความจุ 18 ลบ.ม.	2-21
2-16	ห้องพักมูลฝอยเปียก ขนาดความจุ 15 ลบ.ม.	2-21
2-17	ประตูห้องพักขยะมูลฝอย	2-21
2-18	ท่อรวมน้ำทิ้งในห้องพักมูลฝอยแต่ละประเภท	2-22
2-19	แม่บ้านทำความสะอาดบริเวณพื้นที่โครงการ	2-22
2-20	ระบบไฟฟ้าภายในพื้นที่โครงการ	2-23
2-21	ป้ายรณรงค์การใช้ไฟฟ้าอย่างประหยัด	2-23
2-22	เครื่องสูบน้ำดับเพลิง	2-24
2-23	ตู้เก็บสายฉีดน้ำดับเพลิงพร้อมอุปกรณ์	2-24
2-24	หัวรับน้ำดับเพลิงภายนอกอาคาร	2-25
2-25	ระบบดับเพลิงอัตโนมัติ	2-25
2-26	ระบบเตือนอัคคีภัย	2-25
2-27	พื้นที่หนีไฟทางอากาศ บริเวณชั้น 47	2-26
2-28	จุดรวมพลบริเวณทางทิศใต้ของโครงการ	2-26
2-29	ป้ายแนะนำการใช้อุปกรณ์อัคคีภัย	2-26
2-30	ตรวจสอบอุปกรณ์ที่ใช้ระบายอากาศ	2-27
2-31	ลานจอดรถ	2-27
2-32	ป้ายรณรงค์ให้ผู้มาใช้บริการใช้บริการรถไฟฟ้าขนส่งมวลชน	2-28
2-33	อุปกรณ์ประหยัดไฟฟ้า	2-28
2-34	การทาสีภายนอกอาคาร	2-28
2-35	ถังเก็บน้ำชั้นดาดฟ้า	2-29
2-36	ป้ายประชาสัมพันธ์วิธีประหยัดพลังงาน	2-29
3-1	การตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้ง บริเวณบ่อปรับสภาพน้ำ	3-5
3-2	การตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้ง บริเวณบ่อสูบน้ำทิ้ง	3-7
3-3	การตรวจสอบคุณภาพน้ำสระว่ายน้ำ บริเวณสระว่ายน้ำ	3-10
3-4	การตรวจสอบคุณภาพน้ำปะปา บริเวณ Roof Tank	3-13
3-5	การตรวจสอบคุณภาพน้ำปะปา บริเวณห้องพักแขก	3-13
3-6	เปรียบเทียบปริมาณ pH ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-18
3-7	เปรียบเทียบปริมาณ Biochemical Oxygen Demand ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-18
3-8	เปรียบเทียบปริมาณ Suspended Solid ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-19
3-9	เปรียบเทียบปริมาณ Total Dissolved Solid ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-19
3-10	เปรียบเทียบปริมาณ Total Kjeldahl Nitrogen ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-20

## สารบัญรูป (ต่อ)

รูปที่		หน้า
3-11	เปรียบเทียบปริมาณ Sulphide ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-20
3-12	เปรียบเทียบปริมาณ Fat Oil & Grease ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-21
3-13	เปรียบเทียบปริมาณ Coliform Bacteria ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-21
3-14	เปรียบเทียบปริมาณ pH ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-25
3-15	เปรียบเทียบปริมาณ Biochemical Oxygen Demand ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-25
3-16	เปรียบเทียบปริมาณ Suspended Solid ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-26
3-17	เปรียบเทียบปริมาณ Total Dissolved Solid ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-26
3-18	เปรียบเทียบปริมาณ Settleable Solid ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-27
3-19	เปรียบเทียบปริมาณ Total Kjeldahl Nitrogen ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-27
3-20	เปรียบเทียบปริมาณ Sulphide ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-28
3-21	เปรียบเทียบปริมาณ Fat Oil & Grease ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-28
3-22	เปรียบเทียบปริมาณ Residual Chlorine ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-29
3-23	เปรียบเทียบปริมาณ Coliform Bacteria ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-29
3-24	เปรียบเทียบปริมาณ Standard Plate Count ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-32
3-25	เปรียบเทียบปริมาณ Coliform Bacteria ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-32
3-26	เปรียบเทียบปริมาณ <i>E.Coli</i> ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-33
3-27	เปรียบเทียบปริมาณ pH ปี พ.ศ. 2563- 2565	3-34