

## 饮食服务业最佳管理实施方针



每一个食物烹调的行业，都会制造出油脂，油和油渍之废物（通称FOG - FAT, OIL, GREASE），FOG是造成市污水系统阻塞及OLYMPIA水源污染控制局的油渍堆积的主要原因，即使你在热肥皂水中看不见FOG，但它依然存在。当FOG在排水管中冷却，它就凝积在排污管壁上，从而引起排污管的阻塞，阻塞的结果使得废物系统满溢，以致住宅区和商业区的下水道口倒灌。以下是根据最佳管理设施（BMP'S）设计之规定，帮助商家控制及消除FOG问题。如果你有问题，请电“工业预防处理”（INDUSTRIAL PRETREATMENT）询问电话是（360）528-5725。

\*安装尺寸合适的油脂阻拦器（INTERCEPTER）或油脂分离器（GREASETRAP），所装的机器必须符合统一水管条例及市州政府条款规定，假如你对安装的规定和许可有问题，请电（360）528-5725。切记，油脂阻拦器或分离器必须要能将水保留十五分钟，如此才能使水冷却，将FOG分离浮在水面。

\*频繁保养并清洁油脂阻拦器或分离器，确保正常运作，避免阻塞。

- 油脂阻拦器的维修必须由授权的回收公司执行，废物拖运公司不可担当此工作。
- 油脂分离器的保养则可由餐馆员工或他人处理，确保阻拦器及分离器在清理后装满水，这可提高效率。如果不这么做，油水将未经适当处理便流出。
- **每个星期将分离器上的浮油瓢去（非阻拦器），可增加正常运作效益。固体油污应与垃圾一同丢弃。每二到六个月，依据实际需要，将分离器彻底清理干净。**
- 请切记，阻塞的阻拦器和分离器对去除FOG毫无作用，且会因腐化和变酸，导致恶臭，吸引蚊虫，蟑螂等，并引起相关健康问题。

\*保留维修，清理记录，至少三年

\*请勿将油渍倒入任何水槽，地下水管或马桶内在任何可能有油污的地方贴上标记：这是提醒员工注意FOG管理的最佳办法。将用过的食油和油渍回收，与油渍回收公司联络，了解他们对容器和内容物及储存的要求。

\*将食物残留物刮入垃圾内。FOG最大的来源来自冲洗油腻的锅盒。将沾有FOG的锅，盒或任何器皿倒在回收的容器中。用铲子将锅内残余油脂刮入可回收容器中，然后用纸巾将残余油渍擦掉后再冲洗。

\*教导并训练员工有关此实施方针，并鼓励他们为FOG提出建议。

如果你能密切遵守这些规定，你定能够减少或消除因FOG引起的阻塞，并节省时间和金钱些包括：商业生意损失，重大财产损失的修护费用，违规罚款（最高可至每天10,000元），清理市府污水处理费用，和相关健康问题费用。



Materials reproduced with permission from The City of Everett Water Pollution Control Facility

# 如何清洁油脂、 液体油和滑脂

## 正确的方法



清洗前，擦拭锅、盘及工作区域。



将丢弃的食物直接放入垃圾袋中。



收集废油并保存以便于回收利用。



全面清洁洗涤槽内的垫子，擦干净溅溢的水。

## 错误的方法



不要将食物残渣直接倒入排水道。



避免使用垃圾粉碎机，将油腻的食物放入垃圾袋。



不要将废弃的油倒入排水道、街道或停车场。



不要在水会流入暴雨排水道的室外清洗地毯，或将冲洗水喷溅到街上。

 **LOTT**  
Clean Water  
Alliance



# 如何保养 油脂捕捉器

## 油脂捕捉器清理提示

- 在清洗油脂捕捉器之前，先放些冰块在水槽中，让其融化。这样可以减少不好的气味，也容易使油脂凝结，方便清除。
- 每周定期或按指示，用塑料匙将油脂清除。



- 至少每个月，将整个油脂捕捉器，全部清除整理。所有的油脂，水和沉淀的污泥，都要清除干净。分解并检视和油脂捕捉器连接的污管，是否有沉积的油脂，然后用热肥皂水冲洗。
- 检视油脂捕捉器里的隔板，是否安装正确。



## 关于清理次数的提示

- 为了防止以下情况发生，定期清理油脂捕捉器，有其必要性：
  - ⌋ 排水油脂超过 0.03%。
  - ⌋ 造成捕捉器下游管线，出现明显的漂浮油脂
  - ⌋ 造成污水管线阻塞，或回流至您的餐厅及环境四周。
- 我们要求您，至少每个月清除油脂捕捉器一次，您的捕捉器也许需要较多的清理次数，才能起到正常的工作效率。
- 如果您在油脂捕捉器的下游管线，观察到

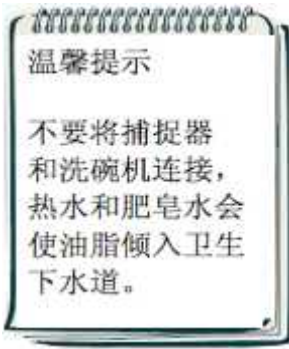
有油脂漂浮，表示您需要增加清除的次数。



严禁将液体、半流质或固态的油脂，倾倒入厨房的水槽，和地板的排水槽。这些水槽，都是和卫生下水道连接。因此倾倒任何油脂物质到卫生下水道，都是违反政府和有关部门的法规的。

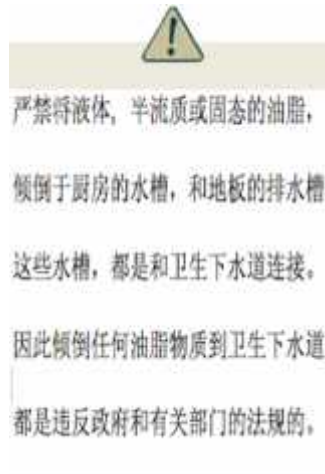
## 日常保养提示

- 用十字起子，来锁紧盖子。普通起子很容易造成螺丝磨损。
- 保留备用垫圈，损坏时可以马上更换，以避免油脂和气味泄露
- 建立并保存，油脂捕捉器清理保养的相关手续和记录，并将手续和记录张贴于捕捉器旁。鼓励员工遵守手续，并在清理后，详细记录。



- 为了保证油脂捕捉器，能正常工作，我们建议您雇请专业公司，来进行保养。许多餐厅员工流动频繁，造成捕捉器保养困难，

而专业公司就能帮您解决这些问题。



**所有的文件档案纪录，都要至少保留三年！**

**排水道里的油脂物质，能在雨水或卫生下水道中，造成极大的困扰 — 这也会相对提高您的营运成本**



Collateral writing and design courtesy of the City of San José Environmental Services Dept.  
感谢加州圣荷西市环保部，对文稿设计所提供的协助