



### 餐馆和饮食服务机构应:

1. 安装适当的油脂控制设备。
2. 维护（定期清洁或抽空）油脂控制设备。定期检查隔油池，以确保油脂和沉降固体低于 25%、包含 T 型排水口，且结构良好、操作正常。如欲了解更多有关清洁和维护油脂控制装置的信息，请访问 [www.FatFreeDrains.com](http://www.FatFreeDrains.com) 在线查看 HRSD 批准的搬运工名单。
3. 现场保管油脂控制设备抽空 / 清洁和维护记录，并提交给检查员。
4. 培训员工采用油脂最佳管理实践。
5. 保持油烟机罩清洁。在通向生活污水处理系统中包含的油脂阻挡装置的水槽中清洗油烟机罩过滤网。

### 使用适当的油脂管理方法以避免:

- 排水管道堵塞，这可能会导致污水倒灌现象
- 高成本维护和潜在罚款
- 鼠患

### 油脂管理合作伙伴:

切萨皮克 (Chesapeake)

富兰克林 (Franklin)

格洛斯特 (Gloucester)

汉普顿 (Hampton)

怀特岛 (Isle of Wight)

詹姆斯城 (James City)

纽波特纽斯 (Newport News)

诺福克 (Norfolk)

波阔森 (Poquoson)

朴茨茅斯 (Portsmouth)

南安普顿 (Southampton)

萨福克 (Suffolk)

萨里 (Surry)

弗吉尼亚海滩 (Virginia Beach)

威廉斯堡 (Williamsburg)

约克郡 (York County)

汉普顿锚地发展区域委员会 (HRSD)

**askHRgreen.org**



**askHRgreen.org**

如欲了解更多信息，请联系:

汉普顿锚地发展区域委员会

(757) 420-8300 | [www.askHRgreen.org](http://www.askHRgreen.org)

# 外部油脂储存最佳管理实践：



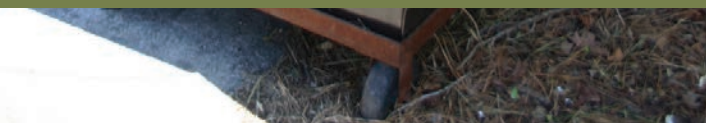
## 容器存储：

- 将油脂存储在防漏容器中，拧紧盖子。切勿倾倒在水槽或排水管中。切勿倾倒在防雨格栅中或地面上。这将堵塞排水管并污染水流。
- 仅可使用状况良好的容器。
- 妥善保管容器以防止意外溅出、破坏或未经授权使用。
- 定期检查存储区域并定期维护容器和存储区域。
- 将容器放置在远离暴雨排水管的地方。



如果出现倒灌，请致电您的本地供水商。

# 厨房内部油脂最佳管理实践：



- 在水槽上方张贴“禁止倾倒油脂”的指示。
- 尽量避免使用食品粉碎机，因为它们很快就能将隔油池填满！
- 向厨房员工传授和培训油脂控制方法。
- 在洗涤餐具前“用干布擦拭”所有炒锅、平底锅和盘子。这有助于预防油脂在餐馆和城市污水管道中堆积。
- 用水槽排水管中的过滤器拦截食物残渣和其它固体，并将过滤器中的物体倾倒在垃圾桶内。

## 如果出现油脂泄漏：

- 立即开始清理。
- 切勿使用洗涤灵或脱脂剂。
- 遮盖或密封附近的暴雨排水管。
- 如果无法处理泄漏，请联系清理承包商或相应机构。
- 切勿在附近街道上清洗泄漏、溅出或使用过的清洁材料，也不得将污水倒入排水管中。
- 将所有使用过的清洁材料倒入垃圾桶。

## 清洁防滑垫和其它沾有油脂的设备：

在拖把槽中清洗所有防滑垫和烤架，从而使废水流入油脂阻挡装置。切勿在废水可以流入排水沟、暴雨排水管或街道的地方清洁此种设备。

## 为何必须安装油脂控制设备？

脂肪、油渍和油脂可能会导致污水系统、餐馆或饮食机构出现严重问题，包括：

- 污水管道堵塞导致未经处理的污水溢流。
- 腐臭味。
- 可能接触会导致肝炎和肠胃炎的微生物。
- 清洁、维修和更换损坏财物的代价极为高昂。

*脂肪、油渍和油脂造成的污水管道堵塞问题增加了市政成本，并导致向弗吉尼亚环境质监局和环保局报告有关生活污水溢流问题的数量有增无减。*

水管内如果堆积油脂可导致水管大规模损坏，并造成餐馆污水倒灌。

