

最佳管理实践：

1. 根据 25% 规定对隔油池进行维护。
2. 回收利用废弃食用油。切勿倾倒在水槽或任何排水管道中。切勿倾倒在防雨格栅中或地面上。
3. “用干布擦拭”和擦洗所有炒锅、平底锅和盘子以清除残余油渍、油脂和食物微粒，并将其倒入垃圾桶。
4. 使用水槽排水管和地面排水管中的过滤器并定期将过滤器中的杂物倾倒在垃圾桶内。
5. 在水槽上方张贴“禁止倾倒油脂”的指示。
6. 向员工传授和培训油脂控制方法。
7. 如果发生油渍或油脂溅出：使用干燥的吸油材料或冰进行清洁。切勿在排水管道中清洗。
8. 鉴于会造成固体物质堆积，因此不建议使用食品粉碎机。
9. 记录对隔油池进行抽空或清洁等操作的信息。

隔油池维护指南



对隔油池进行适当维护非常必要，这样可以预防污水管道堵塞和生活污水溢流从而干扰正常生活情况的发生。

如欲查看完整的获批隔油池垃圾搬运工名单，请访问 www.HRSD.com。

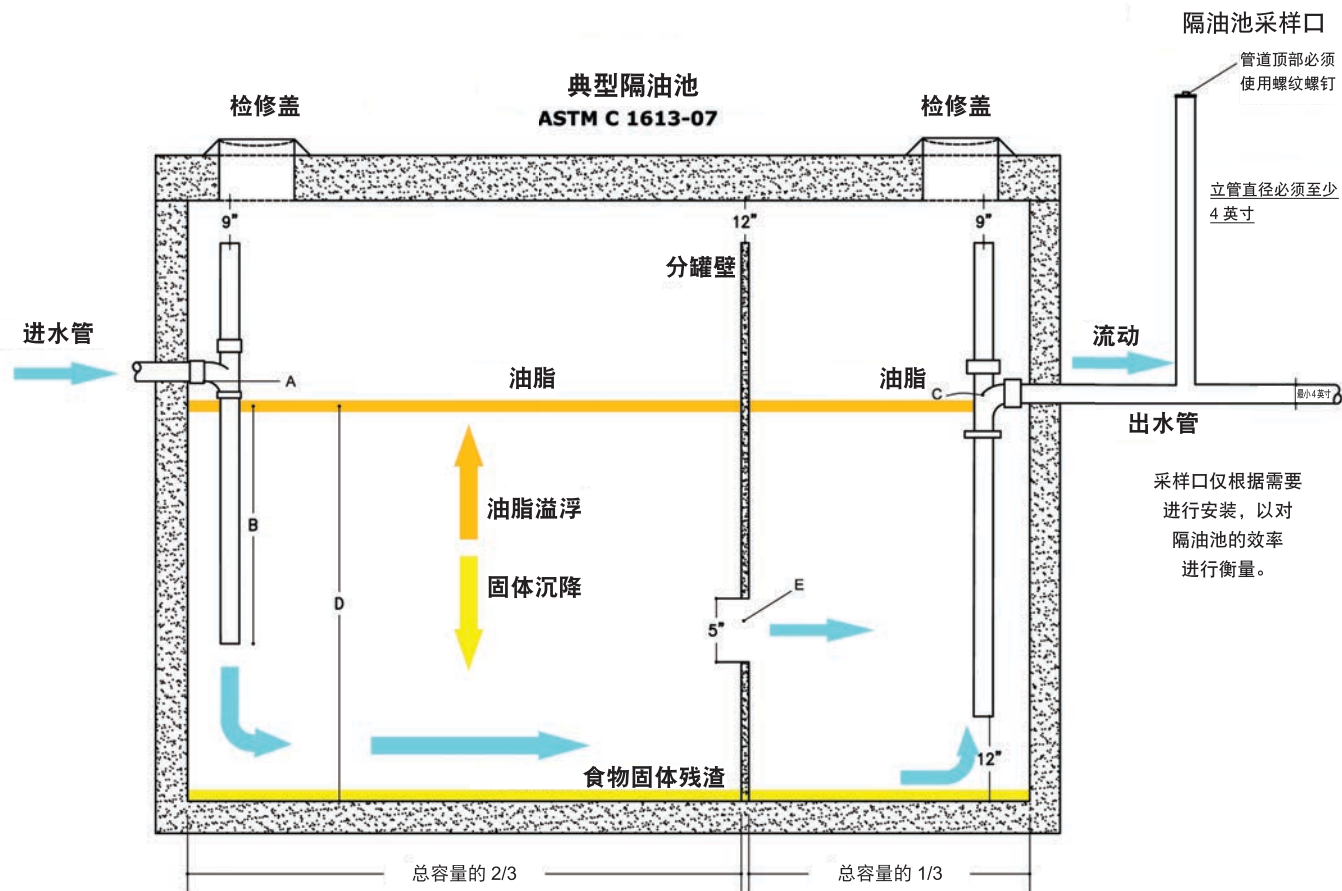
如欲了解更多信息，请联系汉普顿锚地发展区域委员会
(Hampton Roads Planning District Commission)。

(757) 420-8300 | www.askHRgreen.org

askHRgreen.org

饮食服务机构中排放的脂肪、油渍和油脂 (FOG) 会导致污水管道堵塞。对隔油池进行适当维护对于预防这些堵塞情况的发生非常必要，因为这会导致生活污水溢流。

说明：



隔油池必备维护措施

1. 至少应每 90 日清洁或抽空隔油池。某些设施可能需要每月或每两个月清洁一次，以防止超出含有油脂和食物固体物质的隔油池容量的 25%。同您的油脂垃圾搬运工核实以确定是否需要每隔 30、60 或 90 日抽空您的隔油池。
2. 确保将隔油池抽空。不得部分抽空（仅抽空油脂层）。与您的油脂垃圾搬运工联系，以确保抽空所有物质。
3. 现场记录对隔油池进行抽空或清洁的相关信息，并提交给检查员。抽空记录必须包括抽空日期、抽空量和油脂垃圾搬运工 ID 信息。
4. 对所有缺陷进行修补，尤其是未安装 T 型出水口或隔油池老化等情况。
5. 切勿将任何油渍或油脂倾倒入地面排水管、厨房水槽排水管、拖把槽、生活污水连接点或防雨格栅。将油渍和油脂妥善倾倒入回收垃圾箱或容器。
6. 与全体员工共同回顾本手册背页上的“最佳管理实践” (BMP)。



未安装 T 型出水管

允许排放 FOG 会导致污水管道堵塞。

注：如果油脂垃圾搬运工在抽空时无法看到 T 型出水管，并且 T 型出水管外部未与检修孔相连，则必须安装检修孔。



正确安装 T 型出水管

PVC SCH 40，距离罐底 12 英寸，有助于防止 FOG 溢流。

25% 规定：必须在浮动油脂和沉降固体含量超过罐容量的 25% 之前清洁油脂控制装置。

- A. 进水管应比出水管高 2-4 英寸
- B. 进水管应达到水位线深度的 2/3
- C. 出水管直径不得小于进水管，最小为 4 英寸
- D. 液体深度最少为 30 英寸
- E. 开口应为 50 平方英寸，深度最小为 5 英寸；放置在中部，为罐底至水位线之间距离的 25%