

管理食用油

安全储存和处置提示

处理和储存



用过的食用油应收集并储存在室内和/或室外回收储存容器中，容器上应清楚地标明餐厅名称。



储油容器应存放在远离雨水排放口的地方，并应使用牢固安装的盖子覆盖，以避免溢出。



只有已用于油炸的食用油（不是来自油脂控制装置）才应放入储油容器。



定期检查储油容器，查看盖子是否打开、溢出或非法倾倒。



对厨房员工进行常规培训，让他们了解安全处理和处置用过的食用油的^{最佳管理实践}。

服务



供应商/运输商会收集用过的食用油，然后再将其回收或循环利用到其他产品中。



在储油容器装满之前，请致电您的供应商寻求服务。




在现场记录供应商每次处理的日期和大约清除的食用油量。

打造更清洁、更环保的汉普顿路

askHRgreen.org FOG 计划
757.420.8300 | HRFog.com

askHRgreen.org

 askHRgreen.org

处理溢油

向食用油回收容器中放入或从中取出时可能会发生溢出。如有溢出，请按照以下步骤评估情况并立即清理：

- 1** 用吸水垫和袜子阻止/控制溢出并防止其到达雨水排放管。（请勿尝试通过冲洗/软管冲洗或使用脱脂剂来清理泄漏物。）
- 2** 如果您无法吸收溢出物，请致电专业的清理和回收公司收集和清除油脂，并用水冲洗，以防止其进入雨水排放管。
- 3** 对于少量泄漏物，可以使用泄漏套件进行清洁，请按照以下步骤操作：

使用泄漏套件，其包括：

猫砂 • 一次性手套 • 处理袋
拉链链条 • 吸水垫和袜子

在泄漏区域上使用吸收性材料（猫砂、垫子或袜子）。

让吸收性材料静置一段时间后，请仔细擦拭以免产生灰尘。

收集材料和残留物，并将其放入废物容器/废物袋中。

将废物容器/废物袋放入垃圾箱。

用水清洗泄漏区域，确保拦截产生的多余水。
请勿让油或清洁材料/洗涤水进入雨水渠。可能有必要在雨水渠周围使用吸水袜，以防止这种情况的发生。

将收集到的多余水通过排水管经由油脂控制装置送出。

如果有油脂进入雨水渠，请致电当地的脂肪、油和油脂 (FOG) 计划经理或雨水管理部门。