



НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОТРАПЛЯННЯ ЖИРУ В СИСТЕМУ

ВЕДЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ЗАПИСІВ ПРО ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРОЇВ КОНТРОЛЮ ЖИРУ

Усі заклади громадського харчування зобов'язані вести й зберігати записи про технічне обслуговування своїх пристроїв контролю жиру протягом щонайменше 3 років. Записи мають бути доступними для перегляду за запитом.



Якщо записи не зберігаються на місці протягом щонайменше трьох років, це є порушенням місцевого законодавства щодо каналізації та може стати причиною для накладення штрафів.

МЕТОД ОЧИЩЕННЯ: ПРОФЕСІЙНИЙ НАСОС ДЛЯ ЖИРІВ

Установіть на місці систему для ведення та зберігання записів про технічне обслуговування від вашої професійної компанії, що займається перекачуванням жирів. Якщо у вас більше одного пристрою контролю жиру, ви повинні вести й зберігати окремі записи про технічне обслуговування для кожного з них.

ЗАПИСИ МАЮТЬ МІСТИТИ ТАКУ ІНФОРМАЦІЮ:

- ◇ Назва, адреса та номер телефону транспортера жирів
- ◇ Дата та час виконання робіт із викачування
- ◇ Назва та адреса вашого підприємства
- ◇ Розташування кожного пристрою контролю жиру
- ◇ Розмір і тип вашого пристрою для контролю жиру
- ◇ Приблизна кількість жиру та твердих харчових відходів, зафіксована в галонах, дюймах або відсотках
- ◇ Частота викачування
- ◇ Будь-які відомості про структуру, технічне обслуговування або ремонт
- ◇ Місце утилізації жиру

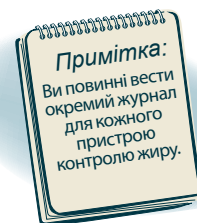


МЕТОД ОЧИЩЕННЯ: САМООЧИЩЕННЯ ПРИСТРОЮ(-ІВ)

Створіть на місці систему для ведення і зберігання записів про технічне обслуговування щодо самоочищення ваших пристроїв контролю жиру. Якщо у вас більше одного пристрою контролю жиру, ви повинні вести й зберігати окремі записи про технічне обслуговування для кожного з них.

ЗАПИСИ МАЮТЬ МІСТИТИ ТАКУ ІНФОРМАЦІЮ:

- ◇ Дата очищення пристрою контролю жиру
- ◇ Ім'я особи, яка виконувала очищення
- ◇ Розташування кожного пристрою контролю жиру
- ◇ Розмір і тип вашого пристрою для контролю жиру
- ◇ Приблизна кількість жиру та твердих харчових відходів, зафіксована в галонах, дюймах або відсотках
- ◇ Спосіб вилучення та утилізації відходів
- ◇ Місце утилізації жиру
- ◇ Будь-які інші примітки, як-от ремонт або спостереження
- ◇ Завітайте на наш сайт, щоб ознайомитися з покроковою інструкцією:
«Як очищати пристрій контролю жиру»



**ДЛЯ ОТРИМАННЯ ДОДАТКОВОЇ ІНФОРМАЦІЇ,
ВІДВІДАЙТЕ:**

IMAGES COURTESY OF CITY OF SAN JOSE

DECEMBER 13, 2023
DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600