



将油脂隔离在系统外

油脂控制装置维护记录留存

**所有餐饮服务实体需保留其油脂控制装置维护记录至少3年。
若被要求, 应能提供记录以供查询。**



未在现场保存至少三年记录, 将违反本地下水条例, 可能会被处以罚款。

清洁方法: 专业油脂泵

设定一个现场系统, 保存专业油脂泵抽公司的维护记录。如果您有多个油脂控制装置, 则必须为每个装置保留单独的维护记录。

记录必须包括以下信息:

- ◇ 油脂运输商名称、地址和电话号码
- ◇ 泵抽服务的日期和时间
- ◇ 您的企业名称和地址
- ◇ 每个油脂控制装置位置
- ◇ 您的油脂控制装置规模和类型
- ◇ 加仑、英寸或百分比为单位记录油脂和固体食物垃圾的大致数量
- ◇ 泵抽频率
- ◇ 任何结构、维护或维修详情
- ◇ 油脂处置地点

清洁方法: 自清洁设备

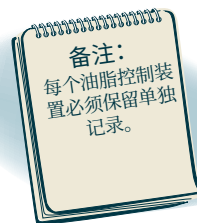
设定一个现场系统, 保存油脂控制装置的自清洁维护记录。如果您有多个油脂控制装置, 则必须为每个装置保留单独的维护记录。

记录必须包括以下信息:

- ◇ 油脂控制装置清理日期
- ◇ 进行清理人员姓名
- ◇ 每个油脂控制装置位置
- ◇ 您的油脂控制装置规模和类型
- ◇ 加仑、英寸或百分比为单位记录油脂和固体食物垃圾的大致数量
- ◇ 垃圾清除和处置方法
- ◇ 油脂处置地点
- ◇ 维修或观察等其它备注
- ◇ 查看我们网站上的逐步指南:
《如何清理您的油脂控制装置》



Spokane County
PUBLIC WORKS



有关更多详情, 请访问:

WWW.SPOKANE COUNTY.ORG/FOG 或拨打电话 (509) 477-7579