



将油脂隔离在系统外

油脂隔油池维护

油脂隔油池的功能是什么？

- ◇ 油脂隔油池的设计旨在将废水中的 fats, oils, and grease (脂肪、油和油脂, FOG) 和固体食物垃圾分离出来。
- ◇ 管道中 FOG 和固体食物垃圾堆积会导致卫生下水道堵塞, 引发卫生下水溢流到街道、建筑物、家庭或环境中。
- ◇ 定期清理油脂隔油池有助于预防这些问题。

油脂隔油池清洁频率

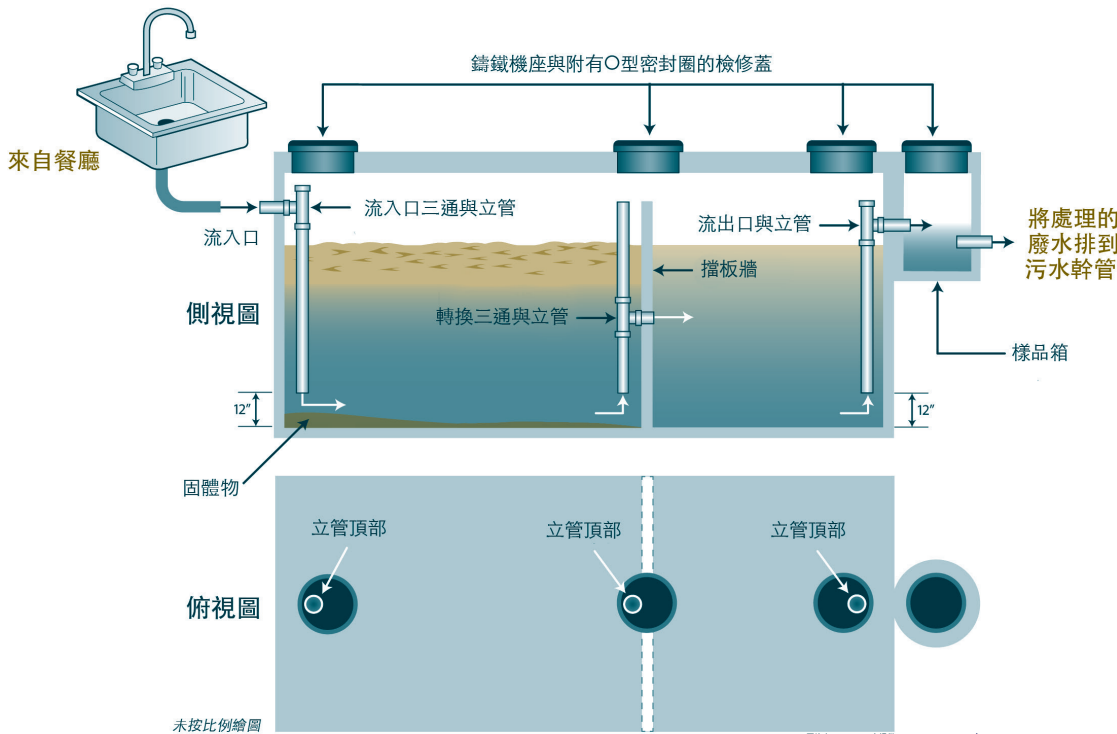
- ◇ 油脂隔油池必须至少每 90 天清理一次或按需更频繁清理。

25% 规则

- ◇ 当终端室 FOG 和固体食物垃圾达到百分之二十五 (25%) 满, 或距离上次清理满 90 天时, 抽空并清洁隔油池, 以二者中较早者为准。
- ◇ 按需调整清理频率, 保持 25% 以下。

油脂隔油池标准

- ◇ 窨井必须易于拆卸, 以便清洁和检查。
- ◇ 挡板必须完好无损, 并高于油脂 (顶部) 水平面。
- ◇ 流入/流出三通和交叉立管的顶部必须高于油脂水平面。每个立管的底部必须低于水位并且没有堵塞。
- ◇ 每个舱室必须完全抽干, 并清洗挡板和墙壁。泵抽后, 不得将废水送回装置。



!
将任何用过的油、油炸锅油、烹饪油、烤肉炉的脂肪或任何固体食物垃圾倾倒入厨房水槽、拖把水槽和地漏中, 进而排放到卫生下水系统中均是违反本地下水使用条例的违规行为。

有关更多详情, 请访问:

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



Spokane County
PUBLIC WORKS