



GIỮ CHO MỠ BÊN NGOÀI HỆ THỐNG

BẢO DƯỠNG THIẾT BỊ CHẮN MỠ

MỤC ĐÍCH CỦA THIẾT BỊ CHẮN MỠ LÀ ĐỂ LÀM GÌ?

- Thiết bị chắn mỡ được thiết kế để tách riêng fats, oils, and grease (chất béo, dầu và mỡ, FOG) và chất thải rắn thực phẩm từ nước thải
- FOG tích tụ và chất thải rắn thực phẩm trong hệ thống ống nước có thể gây tắc nghẽn đường cống vệ sinh, khiến cho cống thoát nước vệ sinh tràn ra đường, vào các tòa kiến trúc, nhà ở hoặc ra ngoài môi trường.
- Việc bảo dưỡng thiết bị chắn mỡ thường xuyên có thể góp phần ngăn ngừa những vấn đề này.

VỆ SINH THƯỜNG XUYÊN THIẾT BỊ CHẮN MỠ

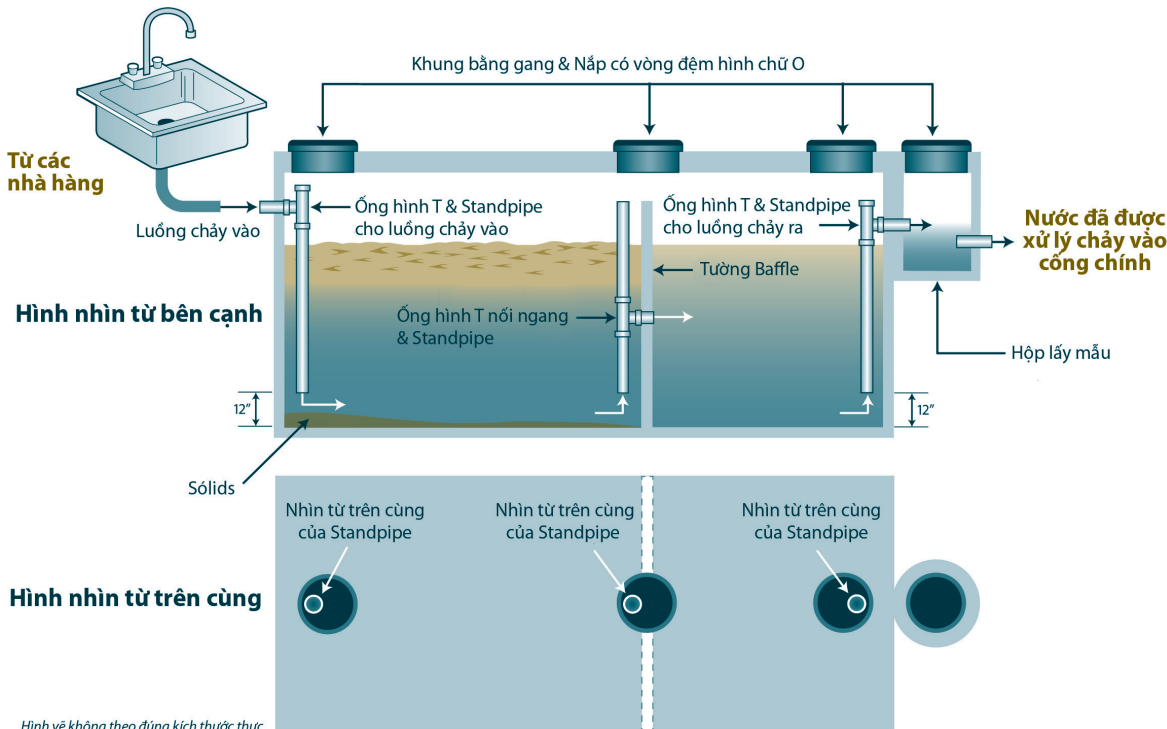
- Thiết bị chắn mỡ phải được vệ sinh sạch sẽ **ít nhất 90 ngày/lần** hoặc thường xuyên hơn nếu cần.

QUY TẮC 25%

- Bơm ra và làm sạch mỡ khi khoang cuối cùng còn đủ **hai mươi lăm (25%) FOG** và chất rắn thực phẩm **HOẶC** trong vòng 90 ngày kể từ lần vệ sinh cuối cùng, tùy điều kiện nào đến trước.
- Điều chỉnh tần suất vệ sinh khi cần thiết để duy trì ở mức dưới 25%.

TIÊU CHUẨN CỦA THIẾT BỊ CHẮN MỠ

- Nắp của thiết bị phải tháo lắp một cách dễ dàng để vệ sinh và kiểm tra.
- Tường ngăn phải còn nguyên vẹn và cao hơn mức mỡ (trên cùng).
- Phần trên của ống chảy vào/ra và ống nối phải cao hơn mức mỡ. Phần đáy của mỗi ống đứng phải thấp hơn mực nước và không bị tắc nghẽn.
- Mỗi khoang phải được bơm hết ra ngoài, vách ngăn và tường được vệ sinh sạch. Không được có nước thải chảy ngược lại thiết bị sau khi bơm.



!
Việc đổ bất kỳ loại dầu nào đã qua sử dụng, dầu chiên ngập dầu, dầu nấu ăn, mỡ từ lò quay hoặc bất kỳ chất thải thực phẩm rắn nào vào bồn rửa nhà bếp, bồn giặt cây lau nhà và cống thoát nước sàn xả vào hệ thống thoát nước vệ sinh là vi phạm các quy định về sử dụng cống rãnh của địa phương.

ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN, VUI LÒNG TRUY CẬP:

WWW.SPOKANE COUNTY.ORG/FOG
HOẶC GỌI CHO CHÚNG TÔI THEO SỐ (509) 477-7579



Spokane County
PUBLIC WORKS