



GIỮ CHO MỠ BÊN NGOÀI HỆ THỐNG

BẢO DƯỠNG HYDROMECHANICAL GREASE INTERCEPTOR (THIẾT BỊ CHẶN DẦU MỠ THỦY CƠ, HGI)

MỤC ĐÍCH CỦA HGI LÀ ĐỂ LÀM GÌ?

- ◇ HGI 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 HGI thường xuyên có thể góp phần ngăn ngừa những vấn đề này.

THƯỜNG XUYÊN VỆ SINH HGI

- ◇ HGI phải được vệ sinh **ít nhất 30 ngày/lần**, theo khuyến nghị của nhà sản xuất hoặc làm sạch thường xuyên hơn nếu cần.

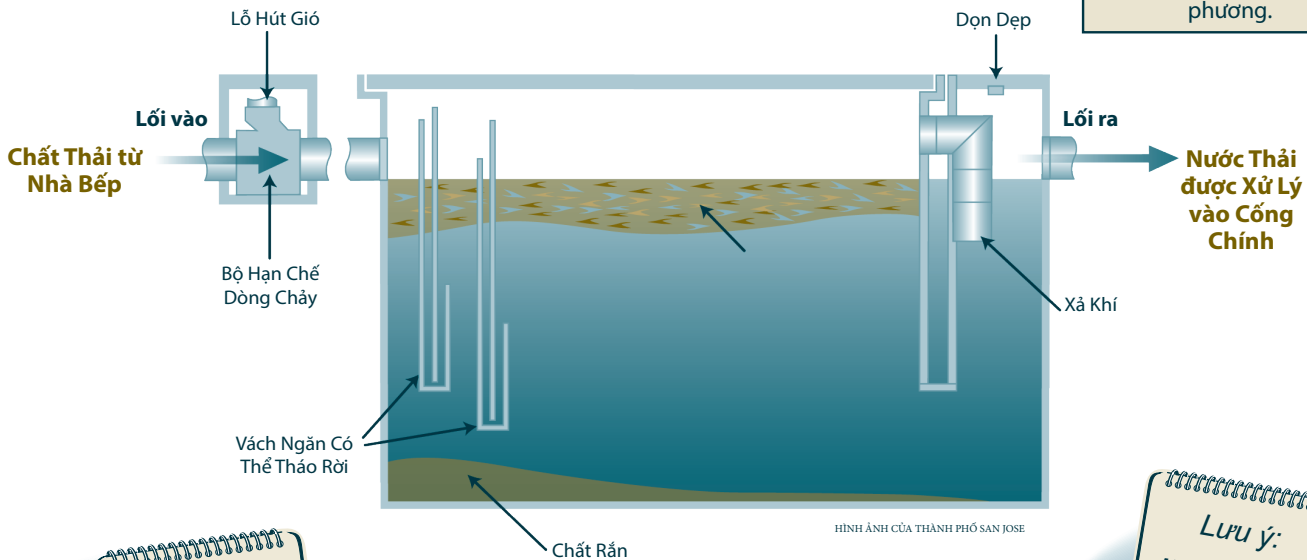
QUY TẮC 25%

- ◇ Trừ khi có chỉ định của nhà sản xuất, làm sạch HGI khi có **hai mươi lăm (25%)** FOG và chất rắn thực phẩm **HOẶC** trong vòng 30 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%.

THỰC HÀNH QUẢN LÝ TỐT NHẤT

- ◇ Dùng khăn giấy thấm dầu mỡ, cạo bỏ thức ăn thừa rồi bỏ vào thùng rác trước khi rửa chén bát.

!
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.



LƯU Ý:
Chất thải từ máy rửa chén hoặc máy nghiền rác **KHÔNG** được chảy vào HGI!

LƯU Ý:
HGI của quý vị có thể trông sẽ khác.



Spokane County
PUBLIC WORKS

ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN, VUI LÒNG TRUY CẬP:

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