



기름을 시스템에서 제거하세요

기름 차단기 관리

기름 차단기의 목적은

무엇인가?

- 기름 차단기(grease interceptor)는 기름 및 지방 성분(fat, oil, grease, FOG)과 고체 음식물 찌꺼기를 주방 폐수에서 분리하기 위해 고안되었습니다.
- FOG와 고체 음식물 찌꺼기가 배관에 쌓이면 배관이나 위생 하수도 라인이 막힐 수가 있습니다. 그럴 경우 하수가 넘쳐 귀하의 빌딩이나 인접 건물, 도로, 또는 환경으로 흘러들 수 있습니다. 따라서 귀하의 기름 차단기를 정기적으로 세척하는 것이 중요합니다.

세척 주기

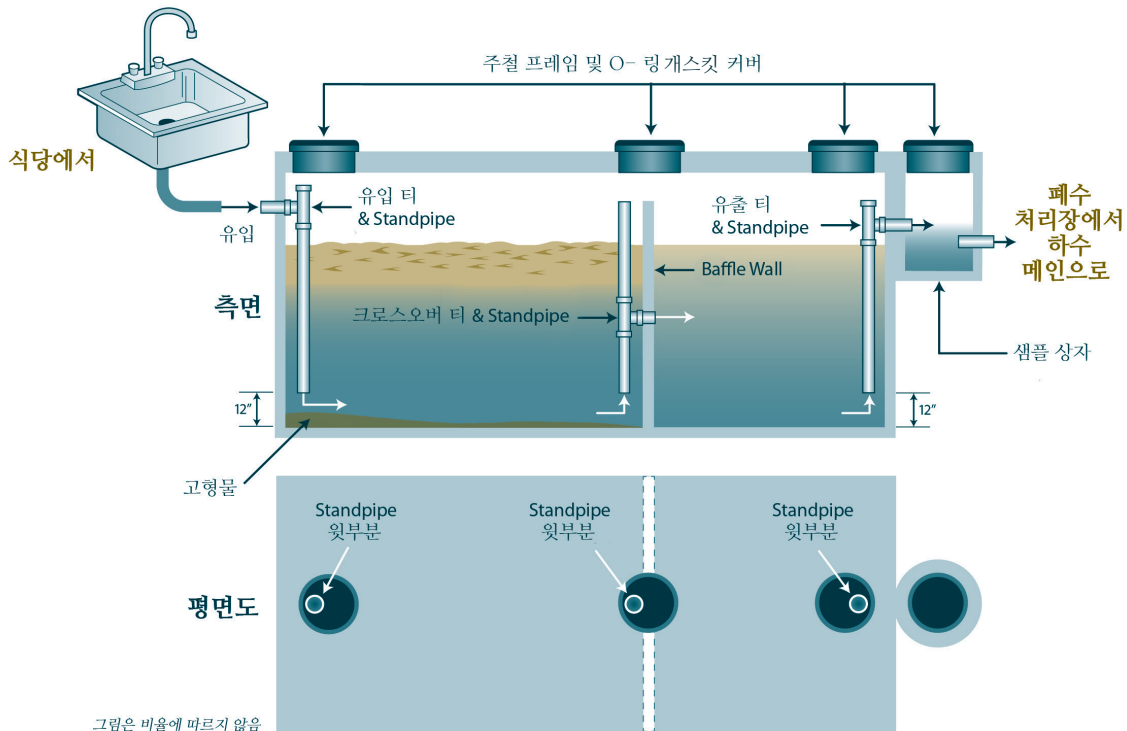
- 기름 차단기는 최소 90일에 1 번씩 세척하십시오. 차단기가 제대로 작동하기 위해서는 더 자주 세척하는 것이 필요할 수 있습니다.

25퍼센트의 규칙

- 최종 챔버(chamber)에 찬 FOG 및 고체 음식물 찌꺼기가 25%가 됐을 때나 마지막 펌핑 후 90 일 이내, 이 둘 중 하나가 더 먼저 도달하는 시점에 차단기를 펌프하십시오.

기름 차단기 평가 기준

- 맨홀 및 샘플 상자 뚜껑은 청소 및 검사를 위해 쉽게 분리할 수 있어야 합니다.
- Baffle벽과 세 개의 standpipe는 모두 고장 없는 상태로 반드시 물과 기름 수위 상단과 하단에 위치해야 합니다.
- Standpipe중 하나라도 물과 기름 수위 하단에 위치한다면 반드시 기름 수위 위로 끌어올려야 합니다. 물과 기름 수위가 높으면 내려가는 관 안이 막힐 수 있습니다.
- 내려가는 관이 막힌다면 차단기 세척을 더 자주 해야 한다는 의미일 수 있습니다.



기름 차단기

시스템 안에 있는 기름은 빗물 배수 및 위생 하수도에 문제를 야기해 귀하의 운영 비용을 증가시킵니다.

최소 3 년간 현장에서 기록을 보관하지 않는 것은 해당 지역 하수도 조례 위반이며 벌금이 부과될 수 있습니다.
자세한 내용은 "기름 제어 장치 유지 보수 기록 보관" 안내서를 보십시오.



사용된 조리용 또는 튀김용 기름, 로터서리 지방, 고체 음식물 찌꺼기를 주방 싱크대, 대걸레, 세척용 싱크대, **위생 하수도 시스템에 연결된 주방 내 바닥 배수구에 폐기하는 것은 하수도 이용 관련 지역 조례 위반입니다.**



기름, 기름 폐기물, 설거지물, 행군 물 등 **빗물 배수 시스템으로 무엇이든 배출하는 것은 지역 하수도 사용 규정을 위반하는 것입니다.**

자세한 내용은:

City of San José Environmental Services
Watershed Protection Division
200 E. Santa Clara Street, Floor 7
San José, CA 95113
(408) 945-3000
Fax: (408) 271-1930

www.sanjoseca.gov/restaurants

주방을 위한 최선의 관리책 (BMPs)

- 차단기 내부에 기름이나 고체 음식물 찌꺼기가 쌓일 수 있고 이로 인해 차단기 작동이 잘 안될 수 있습니다.
- 설거지를 하기 전에 기름 및 음식물 찌꺼기를 긁어내서 버림으로써 기름 차단기로 들어가는 기름이나 고체의 양을 줄이고 이로써 차단기의 성능을 향상시킬 수 있습니다.

정기적 기름 차단기 관리 요령

- 펌핑 서비스 제공 업체는 차단기 내부의 모든 면, standpipe, 표면을 세척하고 긁어내며 내용물 전체를 완전히 펌프해 내야 합니다.
- 펌핑 서비스 업체는 폐수를 차단기 안으로 역입(역류)시키지 않아야 합니다. 차단기 내부 기름의 농도는 매우 높습니다.
- 펌핑 서비스 업체에서 차단기의 샘플 박스와 폐수 standpipe를 세척하도록 하십시오. 깨끗한 기름이 샘플 박스로 빠져나가는 것이 보이면 펌핑을 더 자주 해야 할 수도 있습니다.
- 펌핑 서비스 업체측에 인보이스 상에 귀하의 업소에서 나온 폐기물의 폐기물 처리장을 명시하도록 요구하십시오. 귀하의 업소에서 나온 폐기물이 불법적으로 버려졌을 때 귀하의 업소가 책임을 지게 될 수 있습니다.
- 펌핑 서비스를 받은 후나 배관공이 배관이나 측부에 스네이크를 이용하거나 하이드로제트를 실시한 뒤에는 차단기 standpipe가 손상되지 않았는지 육안 검사를 수행합니다.
- 기름 차단기 펌핑 기록을 최소 3년간 현장에 보관하십시오. 자세한 내용은 기름 제어 기 유지 보수 기록 보관 안내서를 참조하십시오.

질문이 있으시면, (408) 945-3000으로 전화하여 환경 검사관과 통화하십시오. 이 자료 및 기타 홍보 자료는 www.sanjoseca.gov/bestpractices-for-restaurants에서 볼 수 있습니다.



Environmental Services

미국 장애인 법에 따라, San Jose 환경 서비스국의 자료는 점자, 대형 인쇄물, 오디오 테이프 또는 컴퓨터 디스크와 같은 다른 형식으로 요청시 제공 될 수 있습니다. 요청은 (408) 945-3000 (음성) 또는 (800) 735-2929 (캘리포니아 중계 서비스)에 전화하여 요청할 수 있습니다.