



기름을 시스템에서 제거하세요

# 기름 트랩 관리

## 기름 트랩의 목적은

### 무엇인가?

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

## 세척 주기

- 기름 트랩은 최소 30일마다 1회 이상 청소해야 합니다. 다음과 같은 경우 더 자주 청소해야 할 수 있습니다.
- 싱크대에서 천천히 빠져나가는 경우. 트랩이 차 있어서 그럴 수 있습니다.
- 트랩 내의 수위 또는 바닥 배수관의 수위가 높습니다. 배관이 기름으로 막혔기 때문일 수 있습니다.
- 고체가 트랩 바닥을 빠르게 채우고 있기 때문에 기름 트랩에서 악취가 납니다.
- 음식점 운영, 메뉴 또는 식사 횟수에 비해 트랩 크기가 적절하지 않습니다.

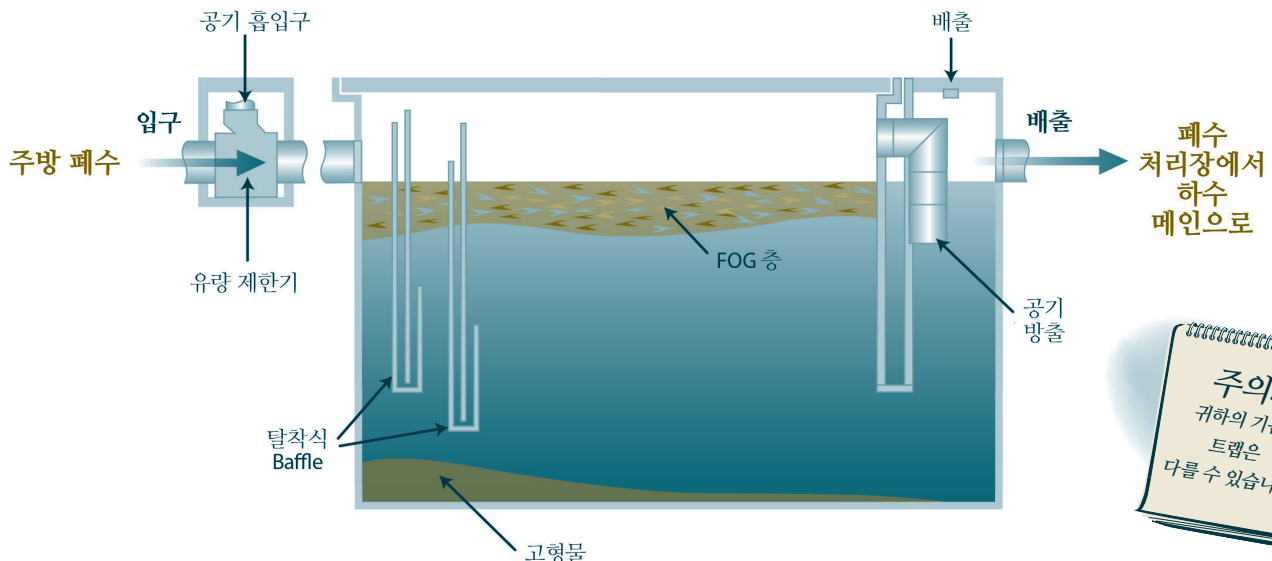
## 25퍼센트의 규칙

- FOG 및 고체 음식물 찌꺼기가 25%가 됐을 때나 마지막 펌핑 후 30 일 이내, 이 둘 중 하나가 더 먼저 도달하는 시점에 트랩을 세척하십시오.

## 기름 트랩 수리나 교체로 흔히 이어지는 문제들

- 흐름 조절 장치가 없거나 배관 코드 또는 제조사 사양을 위반하여 역으로 설치된 기름 트랩.
- 분리 가능한 baffle 플레이트와 같은 부품이 없거나 손상됨.
- 벽이나 바닥이 녹슬어 구멍이 생겼거나 뚫어져 누출이 발생함.
- 식기 세척기 또는 쓰레기 분쇄기와 기름 트랩 이 불법연결일개 발생함.

## 기름 트랩



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 시스템**에 연결된 주방 내 바닥 배수구에 폐기하는 것은 하수도 이용 관련 지역 조례 위반입니다.



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

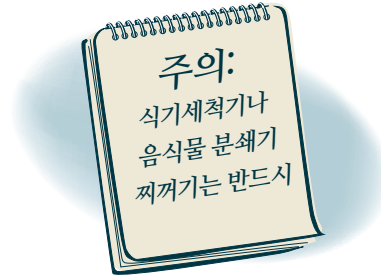
#### 자세한 내용은:

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](http://www.sanjoseca.gov/restaurants)

### 주방을 위한 최선의 관리책( **BMPs** )

- 설거지를 하기 전에 기름 및 음식물 찌꺼기를 긁어내서 버림으로써 기름 트랩으로 들어가는 기름이나 고체의 양을 줄이고 이로써 트랩의 성능을 향상시킬 수 있습니다.



### 정기적 기름 트랩 관리 요령

- 적절한 유지 보수를 위해 전문 기름 제거 업체를 사용하는 것을 권합니다.
- 청소는 FOG, 폐수 및 고체 음식물 찌꺼기를 포함하여 전체 트랩을 비우는 것으로 이루어집니다. 매 세척 후마다 제거가능한 baffle플레이트와 부품을 철저히 세척하고 적절하게 교체해야 합니다.
- 트랩을 자체적으로 청소할 경우 기름 트랩 근처에 유지 관리 기록지를 게시하십시오.
- 청소 실시 1-2 시간 전에 기름 트랩으로 연결된 싱크대에서 얼음을 녹이십시오. 이렇게 하면 트랩의 기름을 차갑게 하고 경화시켜 청소가 쉬워지고 냄새를 줄일 수 있습니다.
- 기름 트랩 뚜껑에 여분의 개스킷을 준비하고 뚜껑을 고정하기 위해 떨어져나가지 않고 힘을 받을 수 있는 알렌 나사를 사용하십시오.
- 청소 중에 냄새를 줄이기 위해 후드 팬을 작동시키십시오.
- 배관공을 채용해 정기적으로 하수도 측관(배관)을 스네이크나 하이드로 플러시함으로써 막히지 않도록 하십시오.

질문이 있으시면, (408) 945-3000으로 전화하여 환경 검사관과 통화하십시오. 이 자료 및 기타 홍보 자료는 [www.sanjoseca.gov/bestpractices-for-restaurants](http://www.sanjoseca.gov/bestpractices-for-restaurants)에서 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.