



GIỮ CHO DẦU MỠ Ở NGOÀI HỆ THỐNG

Bảo Trì Dụng Cụ Kiểm Soát Dầu Mỡ Lưu giữ sổ sách

Mọi hàng quán phục vụ thực phẩm đều phải giữ sổ sách về bảo trì cho các dụng cụ ngăn chặn dầu mỡ, thiết bị tách dầu mỡ, và các dụng cụ cơ khí kiểm soát dầu mỡ ít nhất trong ba năm. Các hồ sơ phải sẵn sàng cho sự duyệt xét của các kiểm soát viên về môi trường.



Việc không duy trì sổ sách tại chỗ trong ít nhất ba năm là một vi phạm đối với sắc lệnh về cống rãnh tại địa phương và có thể bị phạt tiền

Phương Pháp Chùi Rửa: Công Ty Bơm Chuyên Môn

Thiết lập một hệ thống để giữ sổ sách bảo trì từ công ty bơm chuyên môn tại chỗ. Nếu quý vị có nhiều hơn một thiết bị kiểm soát dầu mỡ, hãy duy trì một hồ sơ bảo trì riêng biệt cho mỗi thiết bị.



Các biên lai phải bao gồm thông tin sau đây:

- Tên, địa chỉ, và số điện thoại của công ty bơm.
- Số IKG của xe tải.
- Ngày và giờ dịch vụ bơm.
- Tên và địa chỉ cơ sở doanh nghiệp của quý vị.
- Địa điểm của mỗi thiết bị kiểm soát dầu mỡ.
- Kích cỡ và loại thiết bị kiểm soát dầu mỡ của quý vị.
- Lượng dầu mỡ và phế liệu rắn từ thực phẩm ước lượng được ghi lại bằng ga lông, in-sơ, hoặc số phần trăm.
- Tần suất bơm.
- Các chi tiết về bất cứ vấn đề cấu trúc, bảo trì, hoặc sửa chữa nào.
- Địa điểm thải bỏ dầu mỡ.

Phương Pháp Chùi Rửa: Tự Chùi Rửa

Lập và duy trì một sổ ghi cho quý vị bảo trì dụng cụ ngăn chặn dầu mỡ. Nếu quý vị có nhiều hơn một thiết bị tách dầu mỡ, hãy thiết lập và duy trì một sổ ghi riêng biệt cho mỗi thiết bị.

Các sổ ghi phải bao gồm thông tin sau đây:

- Ngày chùi rửa.
- Tên của người chùi rửa dụng cụ ngăn chặn.
- Lượng dầu mỡ và phế liệu rắn từ thực phẩm ước lượng được ghi lại bằng ga lông, in-sơ, hoặc số phần trăm.
- Địa điểm của mỗi thiết bị kiểm soát dầu mỡ.
- Phương pháp loại bỏ và vớt thải.
- Địa điểm thải bỏ dầu mỡ.
- Bất cứ ghi nhận nào khác có liên quan.
- Giữ các biên lai cùng với các tờ ghi về việc tự chùi rửa của mình nếu quý vị dùng một dịch vụ chùi rửa chuyên môn.



Cho dù quý vị ký hợp đồng với một dịch vụ bơm chuyên môn, hay tự mình chùi rửa lấy, hoặc làm cả hai, quý vị chịu trách nhiệm lưu giữ và duy trì các sổ sách về bảo trì.

Thí dụ về việc ghi lại Lưu Giữ Sổ Sách cho một Dụng Cụ Kiểm Soát Dầu Mỡ

Doanh nghiệp: <u>Acme Cafe</u> Kích Cỡ Dụng Cụ Kiểm Soát Dầu Mỡ: <u>100 lbs</u>					
Địa Điểm Dụng Cụ Kiểm Soát Dầu Mỡ: <u>Bên dưới bồn rửa 3 ngăn</u>					
Ngày chùi rửa	Tên	Lượng Chất Thải Đã Được Quan Sát/Loại Bỏ	Thực Hiện Xong Việc Bảo Trì	Phương Pháp Thải Bỏ	Ghi chú
07-07-11	John Smith	3- 4 ga lông FOG & chất rắn đã được loại bỏ	Đổ hết các chất trong dụng cụ ngăn chặn, chùi sạch	Làm khô chất rắn, bao lại bằng hai lớp, bỏ nó vào thùng rác lớn	Vá lại lỗ thủng trên vách baffle



Để biết thêm thông tin:

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

Nếu quý vị có bất cứ câu hỏi nào, xin gọi số (408) 945-3000 để nói chuyện với một Kiểm Tra Viên Về Môi Trường.
Tài liệu này và các tài liệu tiếp ngoại khác, hiện có tại www.sanjoseca.gov/bestpractices-for-restaurants.



Chiếu theo Đạo Luật Người Mỹ Bị Khuyết Tật, các tài liệu của Ban Dịch Vụ Môi Trường thuộc Thành Phố San José có thể có sẵn khi yêu cầu ở dưới các dạng thức khác, như chữ nổi Braille, chữ in khổ lớn, băng ghi âm hoặc đĩa máy vi tính. Các yêu cầu có thể được thực hiện bằng cách gọi số (408) 945-3000 (tiếng nói) hoặc (800) 735-2929 (Dịch Vụ Tiếp Vận California).

In trên giấy tái chế. 0617/Q2000/EGAD/JV