



GIỮ CHO DẦU MỠ Ở NGOÀI HỆ THỐNG

# Bảo Trì Thiết Bị Chắn Dầu Mỡ

## Mục Đích của Thiết Bị Chắn Dầu Mỡ Là Gì?

- Thiết bị chắn dầu mỡ được thiết kế để tách rời các chất Béo, Dầu, và Mỡ (FOG) và phế liệu rắn từ thực phẩm ra khỏi nước thải trong nhà bếp của quý vị.
- Sự tích tụ FOG và phế liệu rắn từ thực phẩm trong đường ống dẫn của quý vị có thể gây tắc nghẽn các đường ống dẫn hoặc cống vệ sinh của quý vị. Điều này có thể dẫn tới việc cống vệ sinh bị ngập tràn vào tòa nhà của quý vị, một tòa nhà lân cận, đường phố, hoặc môi trường. Điều quan trọng là chùi rửa bộ phận chắn dầu mỡ của quý vị thường xuyên.

## Tần Suất Chùi Rửa

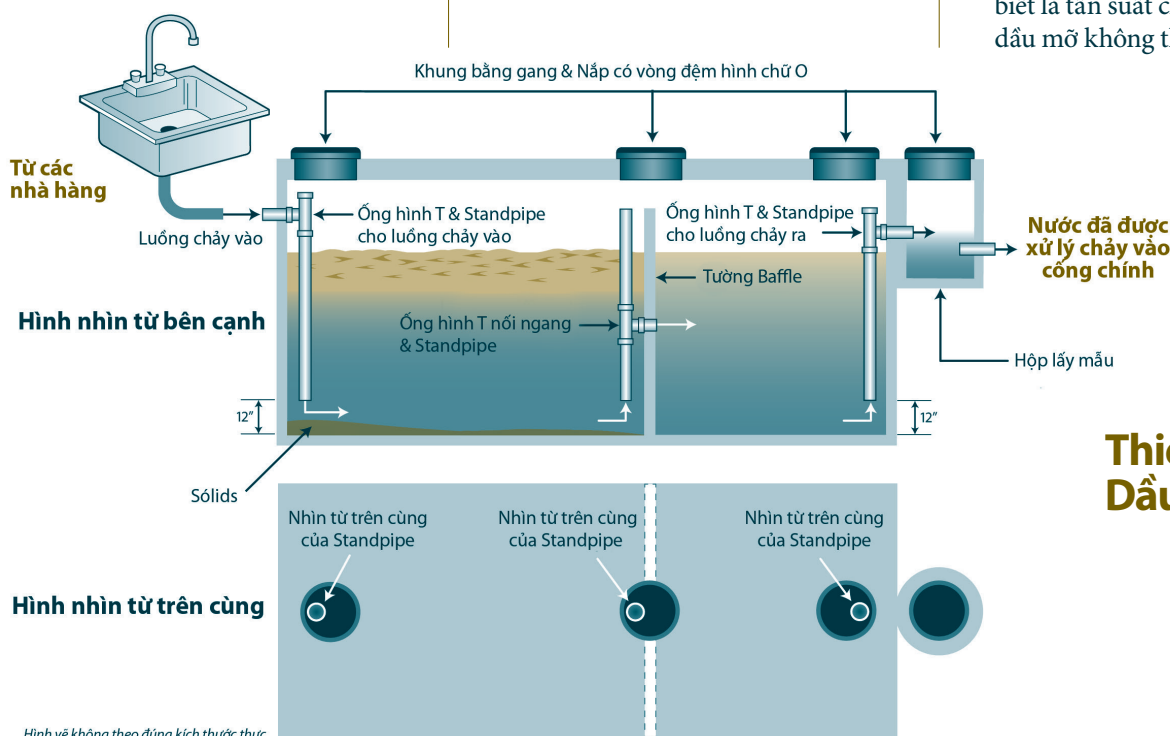
- Các thiết bị chắn dầu mỡ sẽ phải được chùi rửa **ít nhất một lần mỗi 90 ngày**. Có thể cần phải chùi rửa thường xuyên hơn để giữ cho thiết bị tách dầu mỡ của quý vị hoạt động thích hợp.

## Luật Hai Mươi Lăm Phần Trăm

- **Bơm thiết bị chắn dầu mỡ của quý vị khi buồng sau cùng đã đầy hai mươi lăm phần trăm (25%) FOG và phế liệu rắn từ thực phẩm hoặc trong vòng 90 ngày kể từ lần bơm sau cùng, lấy điều nào đến trước.**

## Các Tiêu Chuẩn trong Việc Đánh Giá Thiết Bị Chắn Dầu Mỡ

- Các nắp đậy lỗ cống vừa một người chùi và nắp hộp lấy mẫu cần có thể dễ dàng lấy ra được để chùi rửa và kiểm tra.
- Tường chắn baffle và tất cả ba standpipe (ống đứng) phải được lắp đặt và không bị vỡ, ở phía trên và phía dưới của các mực nước và dầu mỡ.
- Nếu có bất cứ các standpipe nào ở bên dưới nước hoặc dầu mỡ, chúng phải được nâng lên cao khỏi mực dầu mỡ. Mực nước hoặc dầu mỡ cao có thể dẫn đến việc tắc nghẽn trong các đường ống dẫn xuôi dòng.
- Sự tắc nghẽn xuôi dòng có thể cho biết là tần suất chùi rửa thiết bị tách dầu mỡ không thích hợp.



## Thiết Bị Chắn Dầu Mỡ

**Dầu mỡ trong hệ thống gây trở ngại cho các cống rãnh thoát nước mưa và các cống vệ sinh—và gia tăng các chi phí vận hành của quý vị.**

**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. Xem “tờ dữ kiện về “Giữ Sổ Sách Bảo Trì Dụng Cụ Kiểm Soát Dầu Mỡ” để biết thêm thông tin.**



**Việc thải bỏ dầu nấu ăn cũ hoặc dùng để nhúng chiên đồ ăn, mỡ béo từ thịt quay, hoặc phế liệu rắn từ thực phẩm vào các bồn rửa trong nhà bếp, các bồn rửa giẻ lau nhà, và cống rãnh thoát nước trên sàn nhà trong nhà bếp nối với hệ thống cống vệ sinh là một vi phạm các sắc lệnh sử dụng cống tại địa phương của quý vị.**



**Thải bỏ bất cứ thứ gì, kể cả dầu, phế thải mỡ màng, nước rửa, hoặc nước xối vào hệ thống thoát nước mưa là một vi phạm đến sắc lệnh sử dụng cống tại địa phương.**

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

### **Các Thực Thi Về Quản Lý Tốt Nhất Trong Nhà Bếp (BMPs)**

- Dầu mỡ và phế liệu rắn từ thực phẩm có thể tích tụ bên trong thiết bị chắn dầu mỡ và có thể làm cho thiết bị này kém hiệu quả.
- Việc nạo vét dầu mỡ và phế liệu thực phẩm bỏ vào trong thùng rác trước khi rửa chén sẽ giảm thiểu lượng dầu mỡ và chất rắn đi vào thiết bị chắn dầu mỡ và sẽ cải thiện được hoạt động của thiết bị này.

### **Các Mách Bảo Về Việc Bảo Trì Thiết Bị Chắn Dầu Mỡ Thường Xuyên**

- Dịch vụ bơm sẽ rửa và nạo vét tất cả các bên, các đường standpipe, và các bề mặt bên trong thiết bị chắn dầu mỡ và bơm hết tất cả chất bên trong đó ra.
- Dịch vụ bơm sẽ không gạn (cho chảy trở lại) nước phế thải vào lại thiết bị chắn dầu mỡ; sự tập trung chất dầu mỡ trong nước phế thải của thiết bị chắn dầu mỡ rất cao.
- Phải chắc chắn là dịch vụ bơm của quý vị rửa sạch hộp lấy mẫu và standpipe thoát nước của thiết bị chắn dầu mỡ. Quý vị có thể cần bơm thường xuyên hơn nếu nhìn thấy dầu mỡ mới hiện đang được thải vào trong hộp lấy mẫu của quý vị.
- Cần dịch vụ bơm phải cho thấy nơi thải bỏ chất thải của quý vị trên hóa đơn dịch vụ bơm. Cơ sở kinh doanh của quý vị có thể chịu trách nhiệm cho bất cứ việc đổ tháo hoặc thải phế liệu bất hợp pháp khỏi cơ sở của mình.
- Kiểm tra bằng mắt sau khi làm dịch vụ bơm hoặc khi những người thợ bơm đang luồn hoặc bơm bằng tia nước bắn mạnh hoặc hai bên để chắc chắn là các standpipe của thiết bị chắn dầu mỡ không bị tổn hại.
- Giữ các hồ sơ bơm thiết bị chắn dầu mỡ tại cơ sở trong ít nhất ba năm. Xem Tờ Giữ Sổ Sách Về Bảo Trì Dụng Cụ Kiểm Soát Dầu Mỡ để biết thêm thông tin.

**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](http://www.sanjoseca.gov/bestpractices-for-restaurants).**



Environmental Services

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