



GIỮ CHO DẦU MỠ Ở NGOÀI HỆ THỐNG

Bảo Trì Bộ Phận Ngăn Chặn Dầu Mỡ

Mục Đích của Bộ Phận Ngăn Chặn Dầu Mỡ Là Gì?

- Bộ phận ngăn chặn 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 đến việc 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 ngăn chặn dầu mỡ của quý vị thường xuyên.

Tần Suất Chùi Rửa

- Các bộ phận ngăn chặn dầu mỡ sẽ phải được chùi rửa **ít nhất 30 ngày một lần**. Có thể cần chùi rửa thường xuyên hơn nếu:
- Các bồn rửa của quý vị thoát nước chậm, có lẽ là do các chất tích tụ trong dụng cụ ngăn chặn.
- Mức nước trong dụng cụ ngăn chặn hoặc cống thoát trên sàn dâng lên cao, có lẽ là bị tắc nghẽn do các chất mỡ trong đường ống của quý vị.
- Dụng cụ ngăn chặn dầu mỡ có mùi hôi vì các chất rắn lấp đầy phần đáy của dụng cụ này một cách nhanh chóng.
- Dụng cụ ngăn chặn không có kích cỡ đúng cho các hoạt động trong nhà hàng của quý vị, thực đơn, hoặc số bữa ăn phục vụ.

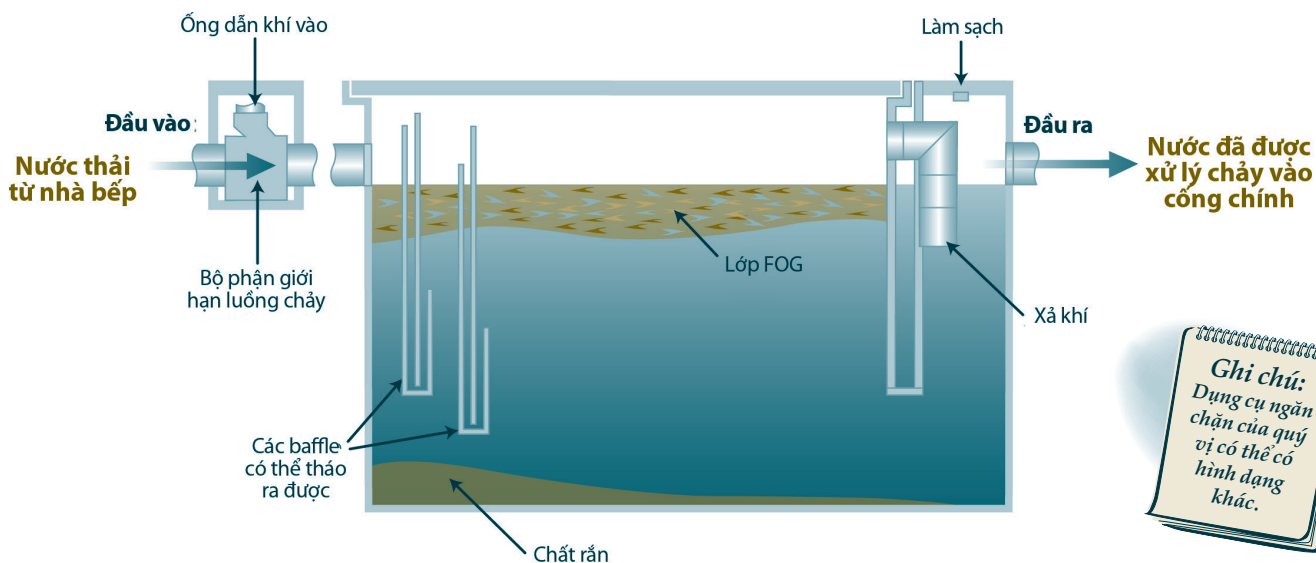
Luật Hai Mươi Lăm Phần Trăm

- Chùi rửa dụng cụ ngăn chặn khi đã đầy hai mươi lăm phần trăm (25%) FOG và phế liệu rắn từ thực phẩm hoặc trong vòng 30 ngày kể từ lần bơm sau cùng, lấy điều nào đến trước.

Các Trở Ngại Thông Thường Dẫn Đến Việc Sửa Hoạch Thay Dụng Cụ Ngăn Chặn Dầu Mỡ

- Dụng cụ ngăn chặn dầu mỡ được lắp ngược, không có bộ phận kiểm soát luồng chảy, hoặc mặt khác vi phạm các điều lệ về đường dẫn ống nước hoặc các chỉ tiêu kỹ thuật của nhà chế tạo.
- Các bộ phận bị thiếu sót hoặc hư hại, như các baffle (tấm ngăn) có thể tháo ra được.
- Rò rỉ do các lỗ rỉ sét hoặc lỗ thủng trên tường hoặc sàn nhà.
- Nối bất hợp pháp máy rửa chén hoặc máy nghiền rác vào bộ phận ngăn chặn dầu mỡ.

Bộ Phận Ngăn Chặn 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

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

- 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 tách dầu mỡ và sẽ cải thiện được hoạt động của thiết bị này.



Các Mách Bảo Về Việc Bảo Trì Bộ Phận Ngăn Chặn Dầu Mỡ Thường Xuyên

- Để chắc chắn bảo trì thích hợp, chúng tôi đề nghị dùng một công ty kéo dầu mỡ chuyên môn.
- Việc chùi rửa bao gồm đổ hết toàn bộ chất trong dụng cụ ngăn chặn ra, bao gồm FOG, nước thải, và phế liệu rắn thực phẩm; phải chắc chắn là các baffles và các bộ phận đều được chùi rửa hoàn toàn và thay thích hợp sau mỗi lần chùi rửa.
- Giữ một tờ ghi về bảo trì gắn gần với dụng cụ ngăn chặn dầu mỡ nếu quý vị tự mình chùi rửa dụng cụ này.
- Cho nước đá tan chảy vào đường ống bồn rửa tới dụng cụ ngăn chặn dầu mỡ trong một hoặc hai giờ trước khi chùi rửa. Làm điều này để giúp làm cho chất dầu mỡ nguội và cứng lại trong dụng cụ ngăn chặn, để việc chùi rửa được dễ dàng hơn và giảm thiểu mùi hôi.
- Để sẵn một vòng đệm phụ cho nắp đậy dụng cụ ngăn chặn dầu mỡ và dùng đinh ốc allen (chống bị tước) để giữ nắp cho chắc.
- Cho quạt máy hút hơi chạy trong khi chùi rửa để giảm mùi hôi.
- Gọi thợ ống nước để luôn hoặc xịt nước xối rửa các đường ống (ống nước) cống nước đi ra ngoài đường định kỳ để loại bỏ sự tắc nghẽn.
- Nếu quý vị muốn tự mình chùi rửa dụng cụ ngăn chặn dầu mỡ của mình, xin xem áp phích “Cách Chùi Rửa Dụng Cụ Ngăn Chặn Dầu Mỡ” để được hướng dẫn.

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.