

正确的处理方式... (接上页)

- ◆ 定期清洁 **FOG** 除油器/拦污栅，有助于将油脂和固体的总厚度维持在装置总容量的 25% 以下。
- ◆ 保留好收据副本，以记录每次清洁。在油脂拦污栅维护日志中记录从排水系统提供方获得的相关信息。
- ◆ 始终盖上室外的 **FOG** 容器和垃圾桶。**FOG** 容器应存放于远离雨水道之处。
- ◆ 不建议用脱脂剂、乳化剂和热水清洁管道；当它们分解设施中的 **FOG** 时，**FOG** 可能随后在排水管道下游凝固。
- ◆ 任何截留油和油脂的拦污栅不得使用会暂时乳化或悬浮油或油脂的脱脂剂、酶或类似物质。
- ◆ 所有的拦污栅必须能够防止拦截物质排放到废水系统、雨水道或任何水道中。
- ◆ 定期抽吸油脂拦污栅，确保有效保持拦污栅的清洁。

www.fairfaxcounty.gov

此信息由费尔法克斯郡卫生部和费尔法克斯郡公共工程和环境服务部联合发布。

费尔法克斯郡
环境健康部

703-246-2444 (TTY 711)

费尔法克斯郡
公共工程和环境服务部
工业废物部门

703- 550-9740 , 分机 252 (TTY 711)



弗吉尼亚州费尔法克斯郡，刊物。2013 年 12 月。



如需更多信息或索要此信息的其他格式，请致电

703-246-2411 (TTY 711) 联系费尔法克斯郡卫生部。



了解油脂除油器/ 拦污栅

告别排水管道阻塞！

保持管道清洁：
处理脂肪、油和油脂 (FOG)。

Chinese

费尔法克斯郡全力以赴，保持生活污水管道清洁，没有脂肪、油和油脂 (FOG)。

餐厅对 **FOG** 的不当处理方式已成为废水收集和处理系统所面临的严峻考验。

油和油脂是从哪里排出来的？

油脂排放主要来源于餐厅、食品服务运营商和其他机构食品服务设施。

油脂可存在于：

- 烘焙制品
- 猪油
- 食用油
- 食物残渣
- 酥油
- 黄油
- 肉类脂肪
- 酱油
- 乳制品



厨房运营与 FOG

许多人认为，油炸是产生油脂的主要过程，其实，油脂排放主要来源于冲洗和清洁过程。排入排水系统的 **FOG** 主要来源于洗碗机预清洗操作台、洗碗池和通风罩。

为什么说 **FOG** 是个问题？

油脂导致排水管壁形成固体沉淀物，从而降低了排污量。这些沉淀物可以导致累积的 **FOG** 分离并阻塞排水道下游。

油脂将在湿井和水泵站累积。若与污水中的其他物质混合，将导致管道阻塞和水泵故障。

滞留在排水管弯道的油脂沉淀物将导致排污受阻和管道阻塞，从而造成生活污水溢出。

油脂在净化设施的筛中累积，将导致阻塞，造成昂贵的维修支出。

油脂造成的生活污水管道阻塞可能会产生恶臭，而且污水可能倒流回住宅和企业中，令人厌恶。

如何正确处理脂肪、油和油脂

解决 **FOG** 问题最有效的方法是防止此类物质进入排水系统。因此，必须制定相关程序，防止或减少 **FOG** 排入排水系统。以下是几个减少 **FOG** 排放量的示例做法：

- ◆ 为厨房员工提供最佳管理实践的培训。设置标示，提醒员工不要将 **FOG** 冲入排水管。
- ◆ 减少排放到排水系统中的 **FOG** 数量；
 - 擦拭油污的碗盘和其他厨房用具，而不是在水槽中冲洗油脂。
 - 擦拭掉溅落的油脂，而不是冲洗，防止 **FOG** 进入地面排水管。
 - 防止沙拉调料、奶油和黄油等油腻的液体进入排水管。

(背面继续)