



脂肪、油類和油脂處理

最佳管理作業



1. 請勿將脂肪、油類和油脂倒入或刮至排水管中。在所有水槽和排水管附近貼上 NO GREASE (不可倒入油脂) 標誌。
2. 在清洗壺、鍋、器皿之前，請將其上的油脂刮除，並使用紙巾擦拭乾淨。請將刮下的油脂以及擦拭過的紙巾丟入垃圾桶中。
3. 將使用過的炸油收集起來，並且存放在附有標籤並加蓋的桶中以便回收。
4. 在清潔炸油容器之前，請使用紙巾擦拭，然後將擦拭過的紙巾丟至垃圾桶中。
5. 使用吸收劑將濺出在托盤上的東西吸收掉，包括脂肪、油類和油脂。
6. 請勿將包括奶昔、糖漿、沙拉油和肉汁之類食物倒入排水管中。
7. 使用水槽過濾器以及截水槽，避免固體物質進入隔油池和下水道。
8. 安裝隔油池或隔油器 (內部或外部) 以去除油脂。
9. 當隔油槽或隔油器內油脂與固態物質到達 $\frac{1}{4}$ 滿的位置時，請清潔隔油池/隔油器 (去除最頂端的油脂層與底部的固態物質)。
10. 完成清潔後請檢查水槽與隔油器，確保所有油脂與固態物質均已確實去除。
11. 維護清潔記錄，包括記錄去除的油脂廢棄物的量。
12. 抽油煙機/ 濾網：
 小型抽油煙機：使用噴霧式洗潔劑，用手清洗並且擦拭
 大型抽油煙機：交由專業人員清潔
 濾網：在裝有隔油池/隔油器的水槽中清洗。
13. 定期以油脂管理的最佳管理作業訓練所有廚房人員。
14. 清潔儲存用過的廢油的儲存區四周濺出的油脂：容器需隨時加蓋，當容器滿時應通知承包商取運。

如果沒有定期清潔與維護隔油池或隔油器，可能會導致油脂進入下水道並堵塞水管，使得下水道損壞或餐廳水管堵塞。