



기름 및 지방성분

모범권장관리사항



1. 기름이나 지방 성분을 하수구에 버리지 마십시오. 모든 싱크대나 하수구 옆에 '기름 및 지방을 버리지 마십시오!!(NO GREASE)' 표시를 붙여 놓습니다.
2. 설거지를 하기 전에 먼저 냄비, 프라이팬, 각종 식기의 부스러기들을 키친타월로 닦아냅니다. 그리고 닦아낸 키친 타월은 쓰레기통에 버립니다.
3. 다 사용한 튀김 기름은 뚜껑이 덮여 있는 기름 재활용통에 버립니다.
4. 식용유가 묻은 용기를 설거지하기 전에는 먼저 키친타월로 닦아 내고, 키친타월은 쓰레기통에 버립니다.
5. 기름이나 지방 성분이 있는 내용물을 쏟았을 때에는 흡유제를 사용하도록 합니다.
6. 밀크셰이크, 시럽, 샐러드 오일, 그레이비 소스와 같은 음식물을 하수구에 버리지 마십시오.
7. 싱크대의 거름망과 바닥 배수구를 사용하여 고체 물질이 방유 장치나 하수구로 들어가는 것을 방지합니다.
8. 내부 또는 외부에 방유 장치나 기름 저집기를 설치하여 기름기를 제거합니다.
9. 방유 장치의 탱크 또는 기름 저집기가 1/4 이상 찼을 때는 방유 장치/기름 저집기를 청소하여 위에 덮여 있는 기름층과 바닥의 고체물질을 제거합니다.
10. 청소 후에도 탱크 및 기름 저집기를 한번 더 살펴보고 모든 기름기와 고체물질들이 제거되었는지 확인합니다.
11. 청소한 날짜를 기록하고 폐기된 기름양을 기록합니다.
12. 후드/필터: 소형 후드: 스프레이 세제를 이용하여 직접 청소합니다.
 대형 후드: 전문 업체를 이용합니다.
 필터: 방유 장치/기름 저집기와 연결된 싱크대 위를 청소합니다.
13. 모든 주방 직원들에게 기름 성분 배출에 관한 모범권장관리사항 교육을 주기적으로 실시합니다.
14. 폐식용유 수거함 주변의 옆질러진 기름을 깨끗이 청소합니다. 폐식용유 수거함 뚜껑은 항상 닫혀있어야 하며, 수거함이 가득 차면 수거 업체에 수거를 요청합니다.

방유 장치와 기름 저집기를 주기적으로 청소 및 관리하지 않을 경우, 기름 성분이 하수구로 유입되어 하수구가 막히거나 식당 주방 안으로 역류가 발생할 수 있습니다.