

County of Fairfax, Virginia

To protect and enrich the quality of life for the people, neighborhoods and diverse communities of Fairfax County

致食品服務企業的通知

發佈日期：2011 年 12 月

費郡污水管理處 (Fairfax County Wastewater Management) 謹此通知食品服務企業 (food service establishments, FSE) 有關向公共衛生下水道排放的規定。固態或黏性物質 (例如油脂) 均禁止進入衛生下水道，原因是它們可能會堵塞或損壞下水道管線，並且造成未經處理的污水倒流，或是進入環境當中。費郡要求食品服務企業 (food service establishments, FSE) 需實施最佳管理作業 (best management practices, BMP) 並/或安裝隔油器/收集器設備以控制與收集脂肪、油類與油脂 (fats, oil, and grease, FOG)，避免其排入衛生下水道。倘若任何食品服務企業 (FSE) 造成衛生下水道堵塞或損壞，維修或疏通下水道的費用需由該食品服務企業 (FSE) 支付，並且處罰行動有可能擴大升級為執法訴訟。**直接將污水排放至雨水下水道或地面為法律禁止的行為。**

何謂最佳管理作業 (BMP)

最佳管理作業 (BMP) 可以包括使用吸油材料將油炸籃/鍋底下的脂肪、油類與油脂 (FOG) 吸掉；在清潔鍋盤前先將其上的食物與油脂刮除或擦乾；以及收集使用過的廢油，讓集運服務公司前來收取。食品服務企業 (FSE) 應該遵照本通知背面的最佳管理作業 (BMP) 摘要。

油脂控制：

- 所有隔油池必須設計為大小足以讓脂肪、油類與油脂 (FOG) 冷卻與分離的規格，並且需定期維護，將排放至衛生下水道的油脂量減至最低。
- 按照 25% 的規則來決定抽乾/清潔隔油池的時機。25% 規則：每當油脂以及底部固態物質的總量達到隔油池的 25% 或以上時，請清潔隔油池。去除最頂端油脂層與底部的固態物質。
- 附有預清洗水槽的洗碗機應該避開隔油池，因為熱水會使得隔油無法進行。同樣地，熱液體 (高於 140 F) 在排放至隔油池前需先行冷卻，因為隔油池內含物質可能會被分解並被送至下水道，然後在下水道形成凝固。
- 如果有現有企業可能會因排放油脂對衛生下水道造成堵塞，或會被要求安裝隔油池。所有全新的隔油池與隔油器均必須經過費郡建築計劃審核局 (Fairfax County Building Plans Review Section) 的審核與批准。

適用 法規：

Fairfax County Code: Sanitary Sewers and Sewage Disposal, Chapter 67.1-2-1(b)(3); Pollution of State Waters, Chapter 105; Storm Drainage, Chapter 106; and Food and Food Service Establishments, Chapter 43.1.

International Plumbing Code, Chapter 3, Section 302, General Regulations and Chapter 10 – Traps, Interceptors & Separators.

其他 資訊：

Fairfax County Industrial Waste Section，電話：703-550-9740 分機 252

Fairfax County Building Plans Review，電話：703-222-0114

FAIRFAX COUNTY
WASTEWATER MANAGEMENT



Quality of Water = Quality of Life

Department of Public Works and Environmental Services
Wastewater Management, Wastewater Planning & Monitoring Division, Industrial Waste
9399 Richmond Highway
Lorton, VA 22079-1899
www.fairfaxcounty.gov/dpwes