



County of Fairfax, Virginia

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

หนังสือแจ้ง สถานประกอบการให้บริการด้านผลิตภัณฑ์อาหาร

วันที่ออกหนังสือ: ธันวาคม 2011

สายงานจัดการน้ำเสียของเขตพื้นที่ Fairfax ขอแจ้งให้ผู้ประกอบการบริการด้านผลิตภัณฑ์อาหาร (food service establishments, FSE) ทราบ เกี่ยวกับหลักเกณฑ์การทิ้งของเสียอย่างถูกสุขอนามัย ห้ามทิ้งของแข็งหรือของที่มีลักษณะเหนียว เช่น ไขมัน เข้าในท่อระบายน้ำเนื่องจากอาจทำให้เกิดการอุดตันและทำให้ท่อทางเสียหาย อีกทั้งทำให้เกิดการไหลย้อนและมีการรั่วไหลของของเสียที่ไม่ผ่านการบำบัดสู่สิ่งแวดล้อม เขตพื้นที่ Fairfax กำหนดให้ FSE จะต้องกำหนดมาตรการที่เหมาะสม (best management practices, BMP) และ/หรือติดตั้งอุปกรณ์ดักเก็บเพื่อควบคุมและดักเก็บไขมัน น้ำมัน และคราบไขมัน (fats, oil, and grease FOG) ก่อนทิ้งลงในท่อระบาย หาก FSE ทำให้เกิดการอุดตันหรือความเสียหายต่อระบบ ระบาย FSE จะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการซ่อมแซมหรือแก้ปัญหาการอุดตันของระบบระบาย และอาจถูกดำเนินคดีเพิ่มเติม ห้ามทิ้งของเสียดังกล่าวในท่อระบายน้ำหรือพื้นดินโดยตรง

BMP คืออะไร BMP อาจได้แก่การใช้วัสดุดูดซับเพื่อจับ FOG จากอ่างหรือถังรองภาชนะสำหรับทอด การขูดหรือขีดแห้งหรือขีดคราบไขมันออกจากหม้อ และกระเทก่อนทำความสะอาด และการเก็บไขมันหรือน้ำมันแยกไว้เพื่อให้บริษัทจัดเก็บมารับในภายหลัง FSE จะต้องปฏิบัติตาม BMP ที่สรุปไว้ให้ด้านหลังของหนังสือแจ้งนี้

มาตรการควบคุมไขมัน: - ที่ดักไขมันทั้งหมดจะต้องได้รับการออกแบบและกำหนดขนาดเพื่อให้ FOG สามารถเย็นตัวและแยกตัว รวมทั้งทำความสะอาดและดูแลรักษาได้ตามกำหนด เพื่อควบคุมการทิ้งไขมันของเสียลงในระบบระบาย

- ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ 25% เพื่อพิจารณาว่าเมื่อใดที่ต้องดูด/ดักของที่ดักไว้ ออกหลักเกณฑ์ 25%: ทำความสะอาดที่ดักไขมันได้ทุกเมื่อหากปริมาณรวมของไขมันและของแข็งด้านล่างเท่ากับ 25% ของที่ดักหรือมากกว่านี้ นำชั้นไขมันด้านบนและของแข็งด้านล่างออก
- เครื่องล้างจานที่มีระบบล้างน้ำก่อนล้างจริงจะต้องต่อข้ามที่ดักไขมันไปเนื่องจากน้ำร้อนอาจทำให้ไขมันไม่เกิดการแยกตัว รอให้ของเหลวร้อน (มากกว่า 140 F) เย็นตัวลงก่อนทิ้งลงที่ดักไขมัน เนื่องจากของที่อยู่ในที่ดักอาจละลายและถูกส่งต่อไปยังระบบระบายทำให้เกิดการแข็งตัวในระบบระบายภายหลัง
- สถานประกอบการต่าง ๆ จะต้องติดตั้งที่ดักไขมันหากระบบระบายของตนเองอาจทำให้เกิดการอุดตันในท่อระบาย ที่ดักไขมันใหม่ทั้งหมดจะต้องผ่านการตรวจสอบและรับรองโดยทีมงานตรวจสอบแบบอาคารของเขตพื้นที่ Fairfax

ข้อบังคับ
ที่เกี่ยวข้อง

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.

ข้อมูล
เพิ่มเติม:

Fairfax County Industrial Waste Section 703-550-9740 ext. 252

Fairfax County Building Plans Review; 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