



ไขมัน น้ำมันและคราบไขมัน

แนวทางการจัดการที่เหมาะสม



1. อย่าเทหรือขูดไขมัน น้ำมันและคราบไขมันลงในท่อระบาย ติดป้าย NO GREASE บริเวณอ่างน้ำและท่อระบายทั้งหมด
2. ก่อนล้าง ให้ขูดหม้อ กะทะ หรือเครื่องใช้ต่าง ๆ และเช็ดโดยใช้กระดาษแผ่นใหญ่ ใส่เศษไขมันที่ขูดออกและกระดาษเช็ดไว้ในถังขยะ
3. เก็บน้ำมันทอดที่ใช้แล้วไว้ในภาชนะปิดฝาติดฉลากสำหรับนำไปรีไซเคิล
4. ก่อนทำความสะอาดภาชนะบรรจุน้ำมันทอด ให้เช็ดด้วยกระดาษแผ่นใหญ่แล้วจึงทิ้งกระดาษในถังขยะ
5. ใช้วัสดุอุ่นน้ำที่ถาดเพื่อซับสิ่งที่เหลือรอดออกมาซึ่งมีส่วนผสมของไขมัน น้ำมันและคราบไขมัน
6. อย่าเทพล็ดภัณฑ์อาหาร รวมทั้งมิลค์เชค ไชร์รับ น้ำมันสลัดและเกรวีลิ่งในท่อระบาย
7. ใช้ที่กรองของอ่างล้างและที่ท่อระบายบนพื้นเพื่อช่วยป้องกันวัตถุต่าง ๆ เหลือรอดเข้าไปในท่อที่ดักไขมัน
8. ติดตั้งที่ดักไขมันหรือถังดักไขมัน (ด้านในหรือด้านนอก) เพื่อขจัดคราบไขมันแยกไว้
9. ทำความสะอาดที่ดักไขมันเมื่อถังดักมีไขมันหรือวัตถุอยู่ภายในเต็ม 1/4 ของพื้นที่ (นำชั้นไขมันด้านบนและของแข็งด้านล่างออก)
10. ตรวจสอบถังดักหลังทำความสะอาดเพื่อให้แน่ใจว่าขจัดคราบไขมันและวัตถุแปลกปลอมออกหมดแล้ว
11. จัดทำข้อมูลบันทึกการทำความสะอาด ระบุจำนวนไขมันที่มีการตักออก
12. โคมนุด/ที่กรอง:
โคมนขนาดเล็ก: ทำความสะอาดด้วยมือโดยใช้น้ำยาฟอสเฟรย์แล้วเช็ดออก
โคมนขนาดใหญ่: ทำความสะอาดตามขั้นตอนที่กำหนด
ที่กรอง: ทำความสะอาดในอ่างน้ำที่ต่อกับถังดักไขมัน
13. ฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ในครัวเป็นประจำเกี่ยวกับการดูแลเรื่องไขมัน
14. ทำความสะอาดคราบไขมันที่รั่วไหลรอบ ๆ พื้นที่จัดเก็บน้ำมันที่ใช้แล้ว: ปิดฝาภาชนะและติดต่อผู้ให้บริการเพื่อมารับภาชนะบรรจุที่เต็มแล้ว

หากที่ดักไขมันไม่ได้รับการทำความสะอาดหรือดูแลเป็นประจำ ไขมันอาจเล็ดรอดเข้าไปในท่อระบายและอุดตันท่อทางทำให้เกิดความเสียหายต่อระบบระบาย หรือย้อนกลับเข้ามาภายในร้านอาหาร