

EDMONTON

要了解关于如何适当处理废物的更多信息，请拨打311或参观网站 www.edmonton.ca (点击 Bylaws & Licences 链接，查找第16200号排水规章细则以及餐饮业企业行为规范)。

要找截油器安装和维护公司及清洁公司，请在黄页本查找当地提供这些服务的公司。

清洁、 环保的 下水道

为您着想，
为环境着想

THE CITY OF
Edmonton

THE CITY OF
Edmonton



油脂、油和油渍是厨房的一部分，不可能绝对摆脱它们。如何处理这些废物，会对您的生意和环境产生很大的影响。

商业和机构单位的厨房对油脂、油和油渍(即“FOG”)的处理不当，不仅危害厨房人员的健康，还可能对环境和您的生意造成危害。

油脂性食品废物是厨房的副产物，一般包括以下物质：

- 食物碎块
- 肉类油脂
- 猪油
- 烹调用油
- 黄油和人造黄油
- 调味汁等等

埃德蒙顿市第16200号排水规章细则要求所有商业和机构性的饮食业单位适当地处理油脂、油和油渍。如果违反细则，每次罚款可高达5000加元。

污水回流和溢出对业主的影响甚至更甚于罚款。

油脂性食品废物(简称“FOG”)如果处理不当，会导致对厨房工作人员不安全的工作场所：溜滑的地板会让人容易摔倒；污水回流和溢出而留下的残余食物微粒会吸引昆虫；肮脏的厨房环境会带来严重的健康危险，甚至会导致营业执照被吊销。

要清理和翻新由于污水溢出而造成的物业损坏可能非常昂贵。倒入下水道的油脂性食品废物可能导致下水道堵塞，引起污水回流和溢出。

目前，埃德蒙顿的下水道每年大约会遭受200次阻塞，不仅导致潜在的环境卫生危险，而且每年因为要保持下水管道系统的清洁和畅通而支出超过一百二十万加元的开销。



适当地使用隔油器

截油器 (或隔油器) 是收集油和油脂并防止它们进入下水管道系统的装置。埃德蒙顿第16200号排水规章细则要求所有商业和机构性饮食业单位在可能排放油脂性食品废物的管子上安装和维护适当的截油器。下图显示厨房器具的排水管如何与共同的截油器连接起来。经适当维护的截油器将允许污水通过，而把油脂、油或油渍分离出来。

要安装截油器，请与您当地的水管工联系，以得到管道尺寸、适当的维护和清洗次数方面的信息，以保持截油器的效用和下水管道系统的清洁。

定期清洗隔油器

要知道何时需要清洗隔油器，一个简单方法是通过测量油脂性食品废物和固体颗粒的百分比。当油脂性食品废物和固体颗粒占隔油器液体深度多达 25% 时，就是该清洗的时候了。要从隔油器里取出油脂性食品废物，可使用商业性的清洁服务，清除隔油器里的油脂性食品废物、水和沉积(参见黄页里的以下各处: Septic Tanks - Cleaning and Removal, Sewer Line Inspection and Maintenance, Plumbing - Drain and Sewer Cleaning, Vacuum Truck Services)。



请记住：

- 油脂性食品废物必须在经批准的设施处理，例如垃圾填埋点、堆肥点或者废水处理厂处理点。
- 厨房黄色废油 -或油炸食物后的废油 -应该保留在指定的容器里，由商业回收公司统一回收。请查黄页了解更多信息。
- 按照CSA标准(CSA Standard B481.4-07, Maintenance of Grease Traps)的要求，不建议使用化学物品、酵素、细菌、溶剂、热水和其它化学品来促进油脂性食品废物通过隔油器。

培训职员如何防止油脂性食品废物流入下水道

减少流入下水道的废物量，训练职员如何：

1. 使用纸巾擦去油和油渍并适当处理脏纸巾-在冲洗碗盘之前，用纸巾擦去烹调用油、色拉调味品和调味汁等，然后丢入指定的废物桶。
2. 倒掉固体食物-在把碗盘放入洗碗池或洗碗机之前，把残羹剩饭倒入垃圾桶。其他固体物，比如咖啡渣和茶叶，也应该倒入垃圾桶，而不是被冲入下水道。
3. 过滤下水道 -在水池下水口放置滤网，以防止任何固体被冲入下水道。

保持一个干净的、没有油脂性食品废物的厨房

定期维护厨房设备，以防止油脂、油和油渍的沉积。

- 重要的是从排水系统处理设备上清除油性沉积，将刮下来的废物倒入垃圾桶。
- 清洗设施时用过的的油腻污水必须倒入装有隔油器的下水管系统，而不是直接倒入室外下水管系统。室外下水管系统的水未经处理直接流入到河里。
- 地面排水管应该连接到隔油器。安装滤网，以保证大的颗粒不被冲入下水道。不管滤网还是过滤器，必要时都应该经常清洗。
- 使用和处置所有清洁产品时，必须按照瓶上的指示。将清洁产品直接倒入下水道，也可能超过规章细则规定的限度。

