

什麼是油脂攔截器？

油脂攔截器是安裝於廚房清潔設備中，用於收集從灶具和廚具上洗刷下來的動物脂肪（fats）、油類（oils）和油脂（grease）（FOG）的裝置。正確保養的油脂攔截器可以防止有害 FOG 在私人建築下水道或紅鹿市污水收集系統中造成積聚/堵塞。

在您的食物製備場所中，任何能產生 FOG 的設備都需要安裝油脂攔截器，包括：

- ▶ 洗滌槽（雙槽和/或三槽）
- ▶ 預沖洗台
- ▶ 烹飪台
- ▶ 自動排風罩清洗器
- ▶ 水槽

需要牢記的重要事項：

- ▶ 可積聚 FOG 的設備中不應安裝垃圾處理機。
- ▶ 洗碗機排出的水不可流過建築物內部的油脂攔截器。
- ▶ 不產生 FOG 的設備不應連接至油脂攔截器，例如廁所和洗手間的水槽。



油脂攔截器 食品製作設施指引

欲瞭解更多資訊，請聯絡：

環境服務部
源頭管理計畫

403-309-8574或403-350-8867

欲瞭解更多有關環境服務部的資訊，
請訪問：www.reddeer.ca

THE CITY OF
Red Deer

Feb 2015



清洗油脂攔截器

所有油脂攔截器都必須定時清洗。兩次清洗之間的時間間隔依廚房具體做法及攔截器的類型、尺寸而定。

油脂攔截器的狀態：

清洗時的FOG及固體物含量	運行狀態
25%	良好
25% - 50%	尚可
50%以上	欠佳

若油脂攔截器處於尚可狀態，則您可能需要增加清洗次數。

若攔截器處於欠佳狀態，則您應改進保養計畫。

我需要多久清洗一次油脂攔截器？

許多餐館指定在一周內的某一天、某一時間清洗油脂攔截器，每週一次。攔截器應該每月清空一次。清空攔截器的好處在於：

- ▶ 保持腐臭氣味至最小。
- ▶ 有助於保持FOG不發生乳化（與水混合），從而防止乳化的FOG通過攔截器進入排水管道。
- ▶ 有助於防止攔截器內部銹蝕

我應該如何清洗油脂攔截器？

以下方法僅為指導原則。您的攔截器的清洗操作請參閱攔截器製造商的具體說明。

- 1 小心取下蓋子，避免損壞襯墊。
- 2 使用除油器械除去頂部的油層。
- 3 卸下所有擋板和濾網。擦拭乾淨並用清水沖洗。沖洗時請使用裝有攔截器的水槽。
- 4 使用過濾器刮去攔截器底部的所有非流動性食物顆粒及殘渣。
- 5 用一根可彎曲探杆或金屬絲清潔旁通通路。
- 6 向攔截器內加入溫水或冷水。
- 7 重新裝好擋板和蓋子。



紅鹿市公用設施條例要求所有使用油脂攔截器的企業必須始終以有效的方式保養及使用油脂攔截器，費用由業主承擔。

所有攔截器之類型和容量必須符合市政府的要求，並可進行取樣、清潔和檢查等項操作。

FOG排放量超過100mg/L的設施可能須受紅鹿市之超量附加費計畫的管理。

根據本條例第36條，市政府職員有權檢查此類設施。

源頭管理計畫的目標

與紅鹿市的相關企業及行業合作，從源頭上清除可對污水收集系統和污水處理廠之運作產生負面影響的物質，從而達到保護環境之目的。