

## 餐厅和商业大楼业主需 要知道的信息

商业机构（餐厅、酒店、学校等）必须按规定配置油水分离器（grease trap）或截油槽（interceptor），让油脂无法进入下水道。

这类装置必须：

- 给予适当设计（按本州管道法规），以处理预估的含油脂水量
- 适当安装（高度、带隔板的出口、流动控制、进气）
- 定期维护（常规保养、每月清理）
- 接到用来承接任何洗碗或洗锅污水、或是位于制备食物区的固定装置上（例如接到地漏）

**马萨诸塞州水资源署（MWRA）以及剑桥市的规定：**

- 任何食物机构在任何时间排放的脂肪、油类、油脂（FOG）量，不得超出 300mg/L（每公升300毫克）。
- 禁止把洗东西的污水倒入集水盆
- 禁止在油水分离器里使用化学剂（注：如经 MWRA 事前书面核准，可以使用能够分解油脂的生物制剂，例如细菌）

小心化学品和添加剂！  
（包括酶、乳化剂、清洁剂）

它们当中有些声称能够溶解油脂，其实它们只是把油脂从水管往下推进，造成我们下水道系统里处理费用高昂的堵塞。

**THE WORKS**  
CAMBRIDGE DEPARTMENT OF PUBLIC WORKS

额外信息

剑桥市  
公共工程处  
147 Hampshire Street  
Cambridge, MA 02139

电话: (617) 349-4800 传真: (617) 349-4868

[www.CambridgeMA.gov/theworks/FOG](http://www.CambridgeMA.gov/theworks/FOG)

帮忙让剑桥的下水道零油脂！

**预防堵塞**  
回收利用 FOG  
(脂肪、油类、油脂)

让它冷却 > 收集它 > 回收利用它

[WWW.CAMBRIDGEMA.GOV/THEWORKS/FOG](http://WWW.CAMBRIDGEMA.GOV/THEWORKS/FOG)  
有问题吗？请电 617-349-4800

这份小册子改编自水环境联盟（WEF）和美国环保署之间合作协议补助#CX824505-01-0，名为《零油脂下水道》的小册子，编号 #HP 1902。版权所有 © 1999 水环境联盟 8/02。

# 零油脂下水道

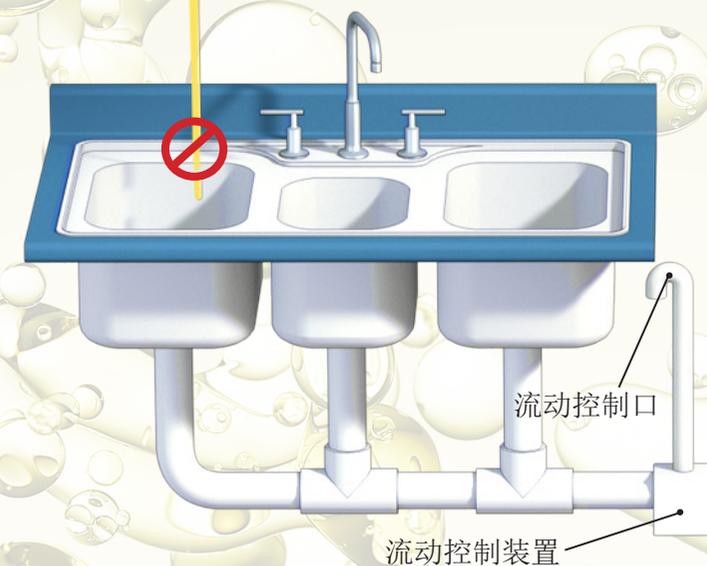
## 如何防止脂肪、油类、油脂损害您的生意



剑桥市  
2017



在烹饪时，FOG 是热的，呈液态，能轻易流进排水管。等转凉后，它会硬化，让水无法通过水管。



**遵守油水分离器的“25%规则”：**  
在油水分离器里的油、浮动的油脂块 (A) 和沉淀的固体物 (B) 的总计深度不得超过分离器内水深 (C) 的1/4。



## 有关FOG的“该做”和“不该做”的事!

解决油脂问题和帮助预防下水道污水溢出的最简单方法，是不要让 FOG 进入下水道

**要** 把冷却后的油类或油脂倒入容器里，然后回收利用



**要** 擦除在锅碗瓢盆和烹饪台面上的油类和油脂

**不要** 把油或油脂倒进洗涤槽的排水管或马桶里



**要** 把过滤篮/滤网放在洗涤槽的排水管道里，以过滤食物残渣；然后把滤出的东西清出，倒进垃圾（或堆肥）里

**不要** 一直用水冲洗锅碗瓢盆，直到把油和油脂清除为止



**要** 把剩余的食物刮除干净后丢进垃圾（或堆肥）里

**不要** 把剩余的食物倒进洗涤槽的排水管

### 下水管堵塞会导致：

- 污水回堵到家里、街头、水沟溪流等河道里，进而污染环境
- 触及可能致病的有机物
- 高昂的清理、修复费用和不便
- 公共工程处较高的运营费用，进而调涨客户的污水账单
- 让人难受的恶臭

### 确保您的油水分离器正常运作

- 每个月清理油水分离器，以确保它运作正常
- 如果保持所有类别的油和脂的总量低于25%，将可防止油脂进入下水道
- 商家应保有随时更新的油水分离器的维护和清理时间日志

有问题吗？  
请电：(617) 349-4800