

올바른 방법... (계속)

- ◆ **FOG** 저집기/차단기를 주기적으로 청소하면 기름과 고체 덩어리 합성층을 전체 용량 대비 25% 이하로 줄이는데 도움이 됩니다.
- ◆ 청소한 사실의 증빙을 위해 영수증 복사본을 보관하십시오. 하수관리 업체로부터 기름 차단기 관리 일지 정보를 받아 기록하십시오.
- ◆ **FOG** 용 옥외 저장용기 및 폐기통을 뚜껑으로 덮으십시오. **FOG** 저장용기는 폭우 대비용 배수관에서 멀리 장치하십시오.
- ◆ 배수관은 탈지제, 유화제 및 온수로 청소하지 않는 것이 좋습니다. 이것들은 배수시설 내 **FOG** 을 용해시키기는 하지만, 향후 배수관 하류에서 **FOG** 이 응결될 수 있습니다.
- ◆ 기름을 일시적으로 유화시키거나 흘러내리게 하는 기름 제거제, 효소 및 그와 유사한 물질을 기름을 걸르는 차단기에 사용하면 안됩니다.
- ◆ 모든 차단기는 걸러진 물질을 폐수 처리시설, 폭우 대비 배수관 또는 어떤 수로로든 흘러들어가지 않도록 유지해야 합니다.
- ◆ 기름 차단기를 정기적으로 펌프질하면 차단기를 깨끗하게 유지할 수 있습니다.

www.fairfaxcounty.gov

이 정보는 페어팩스 카운티의 보건부(Health Department)에서 페어팩스 카운티 공공사업 및 환경 서비스부(Public Works and Environmental Services)와의 협력으로 제공합니다.

페어팩스 카운티 보건부 (Health Department)
환경보건국
703-246-2444, TTY 711

페어팩스 카운티 공공사업 및 환경 서비스부
(Department of Public Works and Environmental Services)
산업 폐기물과 (Industrial Waste Section)
703- 550-9740 ext. 252, TTY 711



버지니아주 페어팩스 카운티 출판물. 2013 년 12 월



다른 양식으로 된 정보를 얻으려면 페어팩스 카운티의 보건부 (Health Department) 전화 703-246-2411, TTY 711 로 연락하시기 바랍니다.



기름 저집기/차단기의 이해

하수도 역류는 이제 그만!

배수관을 청소하십시오:
기름 및 지방 성분 (FOG) 관리.

Korean

페어팩스 카운티는 위생하수도를 깨끗하고 **FOG** 이 없게 유지하기 위해 노력합니다.

식당에서 **FOG** 를 올바르게 처리하지 않으면 폐수 집수 및 처리 시스템에 큰 문제가 됩니다.

식용유와 기름은 어디서 나올까요??

기름은 주로 식당, 식품 제공업체 및 기관의 식품 서비스 시설에서 나옵니다.

기름은 아래 나열된 음식들에 포함되어 있습니다:

- 구운 음식
- 라드
- 식용유
- 음식 찌꺼기
- 쇼트닝
- 버터
- 고기 기름
- 소스
- 유제품



주방 운영과 FOG

폐 기름은 일반인의 생각과는 달리 튀김용 기름이 아닌 세척 작업에서 주로 나옵니다. 하수 시설로 유입되는 **FOG** 은 주로 식기세척 이전에 초벌 행굼 작업대, 식기 세척 후 개수대, 그리고 환기 후드에서 많이 나옵니다.

FOG 이 왜 문제일까요?

기름은 하수관 벽에 고체 덩어리를 형성하게 되고, 이로 인해 하수용량이 줄어 듭니다. 이 고체 덩어리들 때문에 적체된 **FOG** 이 떨어져 나가게 되고, 결국 하수도 흐름을 막게 됩니다.

기름은 우물과 펌프장에 축적됩니다. 하수도 내의 다른 물질과 섞이게 되면,관이 막히게 되고 펌프가 불가능합니다.

기름 덩어리는 하수관의 굴곡 지점에 끼여서 흐름을 방해하고 관을 막게 되면, 결국 위생하수관이 넘치게 됩니다.

기름은 처리시설의 여과기에 축적되어, 결국 여과기를 막게 되고, 수리하는데 고가의 비용이 듭니다.

기름으로 인해 위생하수도에 발생한 장애물은 악취 및 가정 및 영업시설로의 폐수 역류로 인해 귀찮은 방해물이 될 수 있습니다.

기름 및 지방 성분 (FOG)의 올바른 처리 방법

FOG 문제를 가장 효율적으로 해결하는 방법은 그 물질들을 하수 시설에 유입시키지 않는 것입니다. 따라서, **FOG** 가 하수시설로 유입되는 것을 방지하거나 그 양을 줄이기 위한 절차가 정립되어야 합니다. **FOG** 방출을 줄이기 위한 방법으로는 다음과 같은 방법들이 있습니다:

- ◆ 주방 직원들에게 최선의 운영방법을 교육시킵니다. 주방 직원들이 **FOG** 를 하수시설로 버리지 않도록 팻말을 부착합니다.
- ◆ 아래 방법으로 하수시설로 유입되는 **FOG** 의 양을 줄입니다:
 - 기름기 많은 냄비, 팬 그리고 주방 도구를 개수대에서 씻지 않고 종이 등으로 닦아냅니다.
 - 흘린 **FOG** 는 물로 씻는 대신에 종이 등으로 닦아서 하수 시설로 유입되는 것을 방지합니다.
 - 샐러드 드레싱, 크림 및 버터 등 지방성 액체가 하수시설로 유입되는 것을 방지합니다.

(뒷면에 계속)