

Làm đúng cách như thế nào...
(Tiếp tục)

- ◆ Làm sạch thiết bị ngăn chặn/giữ các chất **FOG** trong các khoảng thời gian dự định; điều này giúp để giữ cho các lớp cứng và lớp dầu mỡ được kết hợp ít hơn 25% của tổng năng suất.
- ◆ Giữ một bản sao của giấy biên nhận để ghi nhớ việc làm sạch sẽ. Ghi lại các thông tin về việc bảo trì ngăn chặn dầu mỡ, quý vị có thể lấy được từ nhà cung cấp nước của quý vị.
- ◆ Hãy để các thùng chứa chất **FOG** ở bên ngoài và đập các thùng rác lại. Giữ các thùng chứa chất **FOG** cách xa các cống thoát nước mưa.
- ◆ Không nên dùng chất tẩy nhờn, chất nhũ hóa và nước nóng để làm sạch các đường ống; trong khi chúng làm tan chất **FOG** trong máy, chất **FOG** có thể sau đó làm đông lại ở phần cuối trong các đường ống dẫn nước.
- ◆ Không nên đưa các chất tẩy nhờn, chất xúc tác hoặc các chất tương tự khác mà có nhiệm vụ làm nhũ hóa tạm thời hoặc ngăn chặn dầu mỡ vào bất cứ thiết bị ngăn chặn nào được thiết kế để ngăn chặn lấy và giữ chất dầu mỡ.
- ◆ Tất cả các thiết bị ngăn chặn phải được bảo quản theo đúng cách dùng để ngăn chặn các chất bị mắc kẹt khi được thải ra vào hệ thống nước thải, hệ thống thoát nước mưa hoặc bất cứ nguồn nước nào.
- ◆ Bơm nước thường xuyên vào thiết bị ngăn chặn dầu mỡ là một cách duy trì có hiệu quả để làm sạch thiết bị ngăn chặn.

www.fairfaxcounty.gov

Thông tin này được trình bày bởi Sở Y tế Quận Fairfax hợp tác với Bộ phận Công trình Công cộng và Dịch vụ Môi trường Quận Fairfax.

Sở Y tế Quận Fairfax
Bộ phận Y tế Môi trường
703-246-2444, TTY 711

Bộ Công trình Công cộng và
Dịch vụ Môi trường Quận Fairfax
Phân Chất thải Công nghiệp
703- 550-9740 ext. 252, TTY 711



Một xuất bản Quận Fairfax, VA., tháng 12 năm 2013.



Để biết thêm thông tin hoặc yêu cầu thông tin này theo một phương thức khác, xin vui lòng gọi Sở Y tế Quận Fairfax tại 703-246-2411, TTY 711.



Hiểu biết về thiết bị ngăn chặn/giữ Dầu mỡ của Quý

vi

Hãy nói lời tạm biệt với máy thoát nước dự phòng!

Giữ các ống nước của quý vị sạch sẽ: quản lý chất béo, dầu mỡ (FOG).

Vietnamese

Quận Fairfax làm việc cực lực để giữ cho hệ thống thoát nước vệ sinh sạch sẽ và không có dính các chất **nhờn, dầu mỡ (FOG)**.

Các chất **FOG** không được các nhà hàng quản lý đúng cách đã trở thành một vấn đề nghiêm trọng cho việc thu gom nước thải và các hệ thống xử lý.

Các chất dầu mỡ xuất phát từ đâu?

Dầu mỡ chủ yếu bắt nguồn từ các nhà hàng, các hoạt động phục vụ thực phẩm và các cơ sở dịch vụ thực phẩm khác.

Dầu mỡ hiện diện trong các thứ như:

- Đồ nướng
- Mỡ heo
- Dầu nấu ăn
- Phế liệu thực phẩm
- Dầu thực vật
- Bơ
- Mỡ thịt
- Nước sốt
- Các sản phẩm bơ sữa



Công đoạn tại Nhà bếp và chất FOG

Việc thải ra dầu mỡ chủ yếu là từ các công đoạn rửa và làm sạch chứ không phải từ việc chiên xào như nhiều người nghĩ. Các nguồn chính của việc thải **FOG** vào hệ thống thoát nước là các nơi ngâm rửa trước khi rửa chén, các bồn rửa nồi và nơi thông gió.

Tại sao chất FOG là một vấn đề?

Dầu mỡ gây ra sự hình thành chất cứng tồn đọng theo các bờ vách của hệ thống ống thoát nước làm giảm khả năng thoát nước. Các chất tồn đọng này có thể đưa đến việc phá vỡ chất **FOG** được tích tụ và làm tắc nghẽn phần thoát ra của hệ thống thoát nước.

Dầu mỡ tích tụ trong các giếng nước và trạm bơm nước. Khi chất này được trà trộn với các chất liệu khác trong hệ thống thoát nước nó sẽ gây ra việc tắc nghẽn và làm hư hỏng trong việc bơm nước.

Chất tồn đọng dầu mỡ mắc kẹt trong các khúc queo của các ống thoát nước gây ra sự hạn chế và tắc nghẽn, dẫn đến việc tràn cống vệ sinh.

Dầu mỡ tích tụ trên các màn hình các cơ sở xử lý gây ra sự tắc nghẽn và việc sửa chữa tốn kém.

Các đồ ngăn cản dầu mỡ trong hệ thống thoát nước vệ sinh có thể là gây phiền toái cho các cơ sở bởi vì có thể có các mùi hôi và nước thải tồn đọng vào trong nhà ở và nơi kinh doanh.

Làm Thế nào để Vứt bỏ Đúng cách các Chất Nhờn, Dầu Mỡ

Cách hiệu quả nhất để giải quyết vấn đề **FOG** là để giữ các chất này ra khỏi hệ thống thoát nước. Vì vậy các thủ tục phải được thiết lập để ngăn chặn hoặc làm giảm lượng **FOG** được thải ra vào trong hệ thống thoát nước. Một số thực hành để giảm việc thải ra **FOG** được liệt kê như sau:

- ♦ Giáo dục nhân viên nhà bếp về thực hành quản lý tốt nhất. Đưa ra các bản hiệu để nhắc nhở nhân viên quý vị không được xả **FOG** xuống cống rãnh.
- ♦ Làm giảm lượng **FOG** đi vào cống thoát nước:
 - o Lau sạch các nồi, chảo nhờn và các đồ dùng nhà bếp thay vì rửa tràn xuống bồn.
 - o Ngăn chặn **FOG** đi xuống sàn cống bởi lau chùi chất tràn thay vì rửa chất tràn xuống cống.
 - o Không để cho chất lỏng nhờn như nước trộn rau, kem và bơ đi xuống ống cống.

(Được tiếp tục ở mặt sau)