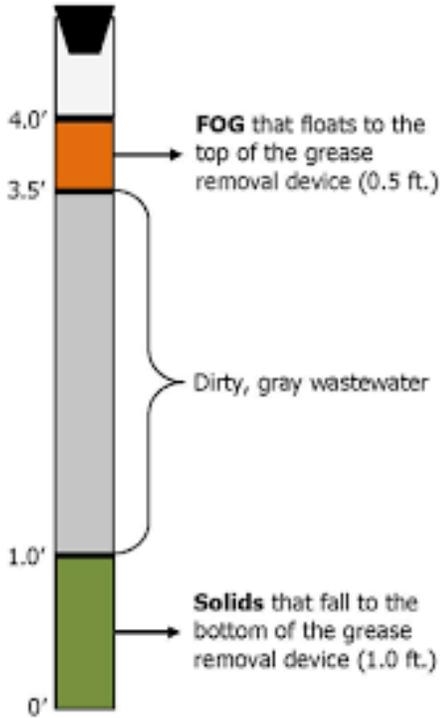


了解油脂去除和25%规则



此示例是否符合25%的规则？

- 拦截器顶部的总FOG = 0.5英尺。
- 拦截器底部的总固体 = 1.0英尺。
- 拦截器内容物的总深度 = 4.0英尺。

■ FOG+固体百分比=

$$\frac{(\text{FOG} + \text{固体})}{\text{拦截器内容的深度}} = \frac{(0.5' + 1.0')}{4.0'} = \frac{1.5'}{4.0'}$$

= 37.5%

- 答案：不，25%规则未得到满足，FSE需要增加抽水频率。
- 您使用的认证油脂运输车已经过WWTP培训，可以帮助您制定适当的清洁计划。

批准的运输名单:

(没有特定的顺序)

- Jackson Pumping
 - (712) 276-7990
- Lindblom Services
 - (712) 255-3318
- Liquid Environmental Solutions
 - (866) 694-7327
- MJ Minor
 - (605) 422-8792
- Roto Rooter- Sioux City
 - (712) 276-7329
- Morningside Plumbing
 - (712) 274-1738
- Speedy Rooter
 - (712) 276-6837

这是唯一批准清洁/抽出的运输车

根据“城市条例”，所有餐饮服务机构必须具有由认证的油脂搬运工维护的油脂拦截器，当它们达到设计能力的25%或每季度时（以先到者为准）。如有任何问题，请联系您的服务提供商或WWTP。

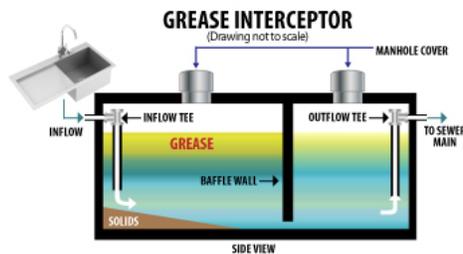
培根油脂，黄油，人造黄油，猪油，肉汁，起酥油，乳制品，肉类的脂肪屑，蛋黄酱，食用油，油炸油脂，沙拉酱，奶昔混合物和冰淇淋都是“FOG”。

润滑脂和排油限制 = 400 毫克/升

- 脱脂乳 = 1,700 毫克/升
- 2% = 20,000 毫克/升
- 全 = 37,000 毫克/升
- 冰淇淋 = 150,000 毫克/升
- 牧场 = 470,000 毫克/升
- 梅奥 = 670,000 毫克/升

最佳管理实践

1. 初始和持续的员工教育，至少每年完成一次。需要提供培训文件。
2. 教育标识需要易于获取。
3. 将食物垃圾丢弃到垃圾容器中。
4. 在洗涤之前，将所有锅，平底锅，餐具和其他烹饪必需品刮擦并“擦干”到垃圾容器中。
5. 地板上的水槽和筛网中的过滤器用于捕获食物固体，每天清空到垃圾容器中。
6. 在冲洗之前清扫所有地板碎屑以进行固体废物处理。
7. 清洁所有垫子并通过连接到FOG控制机构的公用水槽处理拖把水。
8. 使用吸收垫或其他非自由流动的材料来清理溢出物和泄漏。
9. 定期清洁所有通风口和通风罩。
10. 定期清洁排气系统。
11. 使用低于140°F的洗涤水温度
12. 使用三槽洗碗系统。
13. 回收废烹饪油。
14. 遵守严格的维护计划清洁FOG控制机制
15. 见证FOG控制机构的所有维护/清洁。
16. 保留维护日志。
17. 找到所有室外垃圾箱和回收容器，远离雨水捕获。



苏城污水处理厂
3100 S. Lewis Blvd.
Sioux City, IA 51106
FOG Program
(712) 279-6988

www.sioux-city.org/FOG

Updated 11.2022