

## 脂肪，食油及油脂（FOG）控制計劃

### 工業廢棄物控制法規 更改摘要

- \* 所有之餐飲服務設施凡排水含有油脂者，須按規定取得工業污水許可。並須交納一次申請費用\$356 及每年交納檢查費用\$244。
- \* 所有之餐飲服務設施須按規定採用《最佳管理措施》（BMP）以減低油脂排入污水系統中。
- \* 除經特別批准之外，餐飲服務設施不得使用廢食物絞碎機。
- \* 任何餐飲服務設施如經發現造成脂油外溢或執行 BMP 不良者，將按規定裝置油脂截離器（grease interceptor）或油脂捕捉器（grease trap）。
- \* 所有新建造之餐飲服務設施必需裝置油脂截離器。
- \* 所有現已存在之餐飲服務設施，如有裝修計劃且裝修費用在\$100,000 或以上者，按規定應包括裝置一台油脂截離器。

如餐飲服務設施並不會產生油脂，不會造成油脂阻塞而影響污水系統者，及/或建築物之空間受限不可能裝置油脂截離器者，可申請免裝，有條件豁免，或變更。



City of Los Angeles  
Department of Public Works  
Bureau of Sanitation  
Industrial Waste Management Division  
Fats, Oil & Grease Control Program  
(323) 342-6118

