

# 최선의 관리법(Best Management Practices)

음식 서비스 업체가 폐기하는 지방, 오일 및 기름 처리

## 기름 차단기의 최선 관리법

- 찌꺼기의 깊이를 정기적으로 점검한다.
- 기름의 두께를 정기적으로 점검한다.
- 위에 오인 기름과 아래 부분의 찌꺼기를 합한 두께가 차단기 전체 깊이의 25 퍼센트를 넘어서지 않아야 한다.
- 로스앤젤레스 시가 승인하지 않는 기름 처리용 생화학 물질을 사용하지 않는다.
- 공인 기름 제거인(hauler)을 고용하여 기름 차단기를 정기적으로 펌프로 퍼 올리고 청소한다.

공공 보건 및 환경 보호  
하수구 막힘 및 범람 방지



로스앤젤레스 시  
공공 업무부  
위행국  
산업 폐기 관리 부서  
지방, 오일 및 기름 규제 프로그램  
(323) 342-6118

