

最佳管理措施

針對來自餐飲設施的脂肪，食油，和油脂

油脂截離器之《最佳管理措施》

- 按例檢查固態物的深度。
- 按例檢查油脂的厚度。
- 截離器上部的油脂與底部的固態之綜合厚度不得超過截離器總深度的 25%。
- 不要使用未經洛杉磯市政府批准的生化藥劑和除油劑。
- 與有執照的運搬業者訂立合同，定期抽取油脂並清潔油脂截離器。

保護公共健康和環境。
防止污水阻塞和外溢。



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

