

最佳管理措施

針對來自餐飲設施的脂肪，食油，和油脂

油脂捕捉器之《最佳管理措施》

- 不要把溫度超過 140 度的廢水排入油脂捕捉器中。
- 不要把固態物排入油脂捕捉器中。定期清潔篩網。
- 不要使用未經洛杉磯市政府批准的生化藥劑和除油劑。
- 定期清潔並維修你的油脂捕捉器。
- 當你清潔油脂捕捉器時：
 - * 將捕捉器上面的油脂撇去，放入回收桶內。每日一次，或視需要更多次。
 - * 檢查油脂捕捉器，確定所有部件都工作良好並安裝正常。

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

