

## 최선의 관리법(Best Management Practices)

음식 서비스 업체가 폐기하는 지방, 오일 및 기름 처리

### 기름 트랩의 최선의 관리법

- 화씨 140도 이상되는 폐수를 기름 트랩으로 흘려 보내지 않는다.
- 음식 찌꺼기를 지방 트랩으로 흘려 보내지 않는다. 싱크 그물 마개를 정기적으로 청소한다.
- 로스앤젤레스 시가 승인하지 않은 기름 처리용 생화학 물질을 사용하지 않는다.
- 기름 트랩을 정기적으로 청소, 관리한다.
- 기름 트랩 청소시 다음에 유의한다:
  - \* 기름 트랩 위에 모인 기름을 걷어 내서, 매일 또는 필요한 경우 더 자주 재활용 통에 옮겨 버린다.
  - \* 기름 트랩의 사용 상태가 양호한지 또는 제대로 설치되었는지를 자세히 살펴본다.

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

