

Cách Làm Vệ Sinh Định Kỳ Cho Thiết Bị Tách Dầu Mỡ

Các thiết bị tách dầu mỡ cần được bảo trì thường xuyên để có thể hoạt động bình thường.

Xin lưu ý rằng tất cả các cơ sở kinh doanh phải thuê các nhà cung cấp dịch vụ uy tín vệ sinh các thiết bị tách dầu mỡ ít nhất một lần mỗi năm. Thiết bị tách dầu mỡ dựa trên trọng lực phải do thợ có chuyên môn vệ sinh. Thành Phố Seattle cho phép tự làm sạch thường xuyên các thiết bị tách dầu mỡ trong nhà xen kẽ giữa các lần bảo dưỡng chuyên nghiệp để đảm bảo tuân thủ quy định.

Các bước vệ sinh thiết bị tách dầu mỡ đúng cách

QUAN TRỌNG: Đảm bảo không có ai dùng vòi nước chảy trong quá trình bảo trì bẫy gom dầu mỡ.



1 Tháo nắp đậy của thiết bị tách dầu mỡ và xả hết nước trong bẫy gom hoặc thiết bị tách dầu mỡ.



2 Nếu có thể, hãy tháo các vách bên trong thiết bị tách dầu mỡ. Các vách này được gọi là vách ngăn.



3 Lấy tất cả dầu mỡ tích tụ ra khỏi thiết bị tách dầu mỡ và đổ vào hộp đựng không thấm nước.



4 Bơm chất rắn đã lắng và chất lỏng còn lại ra ngoài.



5 Dùng một con dao nhỏ để cạo càng nhiều dầu mỡ càng tốt từ các cạnh, nắp và vách ngăn và đổ dầu mỡ vào hộp đựng không thấm nước.



6 Thay thế các vách ngăn, sau đó lắp đặt nắp thiết bị tách dầu mỡ lại.

Các cách để vứt bỏ chất thải từ thiết bị tách dầu mỡ

Việc vứt bỏ đúng cách các chất thải từ thiết bị tách dầu mỡ là rất quan trọng trong việc ngăn ngừa các chất thải này trở thành các mối nguy hiểm khi có nước mưa.



1 Nên thêm cát vệ sinh cho mèo hoặc các chất làm đông khác vào chất thải từ thiết bị tách dầu mỡ.



2 Đóng lại và nếu có thể, hãy dán băng keo bịt túi hoặc thùng chứa để đảm bảo chất thải không bị rò rỉ vào thùng rác.



3 Vứt bỏ chất thải từ thiết bị tách dầu mỡ vào thùng rác hoặc vào một thùng chứa được chỉ định do dịch vụ thu gom có uy tín cung cấp.