

格林斯博罗市
所有饮食服务机构
可实施最佳管理措施
[依照脂肪、油和油脂控制政策的要求]

饮食服务机构可有效控制脂肪、油和油脂（FOG），使排放到污水下水系统的 FOG 降低到最小程度，并减少除油装置的所需维护。经证明，下列最佳管理措施得到正确持续实施时很有效。

下列可实施最佳管理措施是按照格林斯博罗市脂肪、油和油脂控制政策第 6(D)(1) 部分和/或第 6(E)(1) 部分的要求制订的。所有饮食服务机构必须遵守下列最佳管理措施，将排放到格林斯博罗市污水下水系统的 FOG 降低到最小程度。未能遵守这些要求即违反了格林斯博罗市脂肪、油和油脂控制政策的规定。

I. 员工培训

所有饮食服务机构的员工应经过应用可实施最佳管理措施的适当培训和指导：

- A. 培训所有员工应用可实施最佳管理措施和减少排放到污水下水系统中的油脂排放量的其它方法。培训员工了解污水下水系统中的油脂过度排放会引起的问题、可能发生的违反情况和罚金，以及清洗阻塞管道的费用。即使每个餐具上的油脂很少，当你每天供应数百顿餐食时，这个数量就会相当可观。
- B. 所有培训都应备有书面文件，并应包括讲师和员工的姓名以及培训的日期。员工培训记录应由饮食服务机构保管三年，在要求时，应提供给 FOG 协调员。
- C. 员工培训应包括下列内容：
 - 1. **清洗炊具和餐具之前先干擦炊具和餐具：**
清洗炊具和餐具之前，先将残留的食物、脂肪、食用油和油脂干擦掉或者刮擦掉。这可以显著减少排放到除油器里的 FOG 的排放量。擦拭后，有油脂的炊具或餐具应在水槽的水流向附于污水下水管上的隔油器的水槽内清洗。
 - 2. **清洁排风罩：**
每月清洁一次排风罩过滤器。取下排风罩过滤器，尽可能多的擦掉或者刮掉油脂，油脂可回收利用或者放到垃圾箱内。用热水（低于 140 华氏度）在水槽的水流向附于污水下水管上的隔油器的水槽内清洗排风罩过滤器。
 - 3. **打扫干净地面的食物碎屑：**

严格禁止用水管作扫帚将碎屑从地面冲入地面排水管。这会使油脂、食物、清洁剂和其它化学物质进入污水下水系统。培训员工打扫地面碎屑，然后放进垃圾箱。

4. 正确处理油脂:

严格禁止将油脂倒入排水管、将油脂热冲进排水管或者将油脂倒入隔油器。所有垃圾油脂应放在油脂处理容器内，由油脂回收利用公司或处理公司收取。

II. 张贴“无油”标记

在所有厨房水槽上方、洗碗机上和其它油脂排放出口附近张贴“无油”标记，始终提醒员工正确处理油脂。

III. 配有“内部隔油器”的饮食服务机构需要员工培训[水槽下、地面凹槽式、“使用点”隔油器或其它内部区域隔油器]

A. 员工培训应包括下列内容:

1. 隔油器的位置、用途和功能。
2. 用吉尔福特县环境卫生部的“使用点”隔油器清洁程序正确清洁隔油器。
3. 隔油器过滤器、隔板和三通管的检查[如果适用]。
4. 正确处理隔油器油脂。
5. 若清洁时隔油器充满 50% 以上，则需要增加清洁次数。
6. 适当的隔油器清洁的书面文件。

IV. 配有“室外”除油器的饮食服务机构

如果有可能，让经理或管理人证明和/或证实除油器的清洁/维护工作是由私营服务承包人进行的，保证装置得到维护并正常运行。