

KEEP **GREASE** OUT OF THE SYSTEM

GREASE TRAP MAINTENANCE

REQUIREMENTS ALSO APPLY TO
HYDROMECHANICAL GREASE INTERCEPTORS

WHAT IS THE PURPOSE OF A GREASE TRAP?

- ♦ A grease trap is designed to separate fats, oils, and grease (FOG) and solid food waste from wastewater.
- ♦ Buildup of FOG and solid food waste in plumbing can cause blockages in sanitary sewer lines that can lead to sanitary sewer overflows into the street, into buildings, homes, or the environment.
- ♦ Regular maintenance of the grease trap can help prevent these issues.

GREASE TRAP CLEANING FREQUENCY

- ♦ Grease traps must be cleaned at least once every 30 days, per manufacturer's recommendations, or more often as needed.

THE 25% RULE

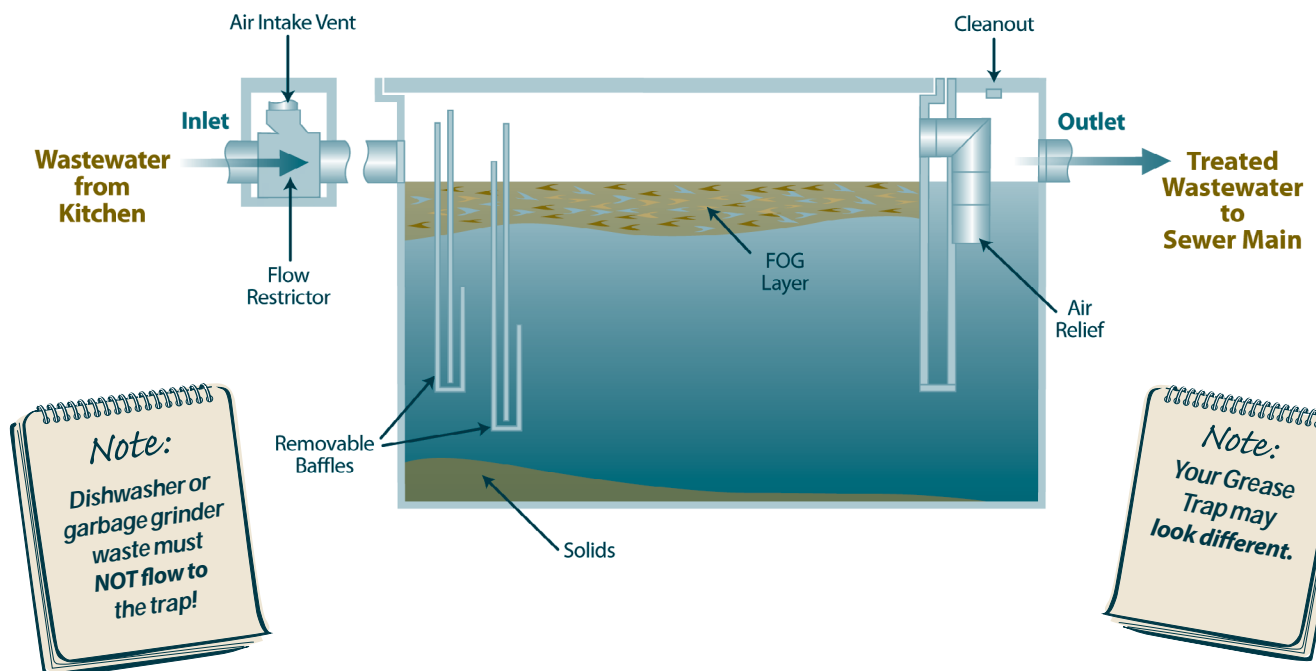
- ♦ Pump out and clean the grease trap when the device is **twenty-five (25%)** full of FOG and food solids **OR** within 30 days of the last cleaning, whichever comes first.
- ♦ Adjust cleaning frequency as needed to stay under 25%.

BEST MANAGEMENT PRACTICES (BMPS)

- ♦ Soak up grease with paper towels, scrape food waste, and put them in the garbage before washing dishes.



Dumping of any used oil, deep fryer oils, cooking oils, fats from rotisseries, or any solid food wastes into kitchen sinks, mop sinks, and floor drains that discharge to the sanitary sewer system is a violation of the local sewer use ordinances.



IMAGES COURTESY OF CITY OF SAN JOSE DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600



将油脂隔离在系统外

液压机械隔油池 (HGI) 维护

HGI 有何功能?

- ◇ HGI 的设计旨在将废水中的 fats, oils, and grease (脂肪、油和油脂, FOG) 和固体食物垃圾分离出来。
- ◇ 管道中 FOG 和固体食物垃圾堆积会导致生活污水道堵塞, 引发生活污水溢流到街道、建筑物、家庭或环境中。
- ◇ 定期清理 HGI 有助于预防这些问题。

HGI 清理频率

- ◇ HGIs 必须按照厂商建议至少每 30 天清理一次, 或按需更频繁清理。

25% 规则

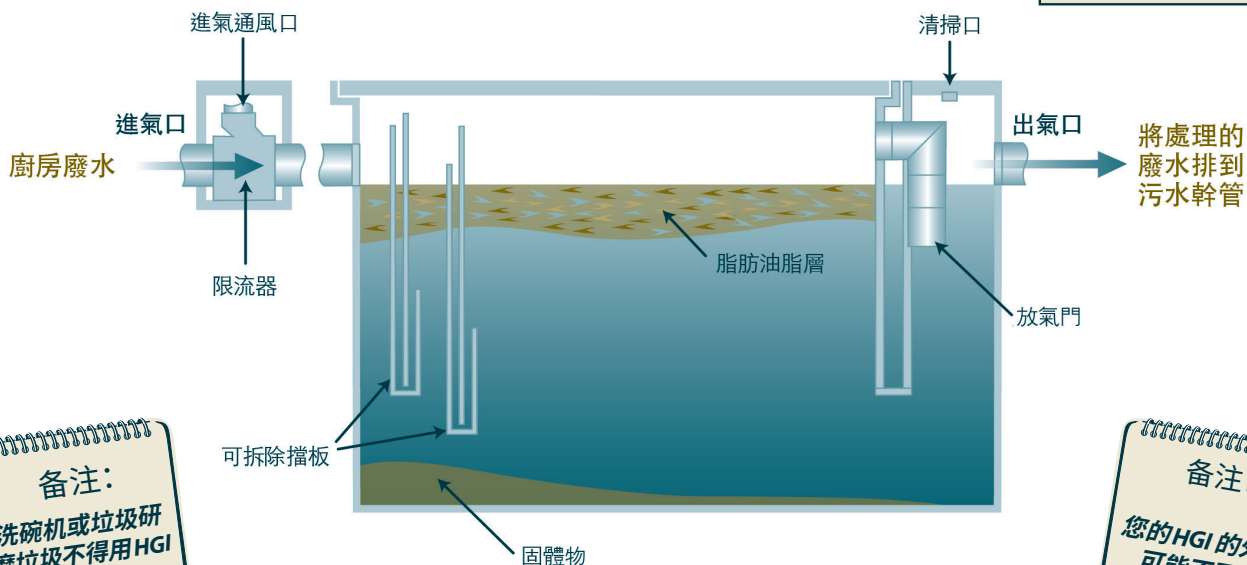
- ◇ 除厂商另有说明外, 当 FOG 和固体食物垃圾达到 百分之二十五 (25%) 满时, 或距离上次清理满 30 天时应清理 HGI, 以二者中较早者为准。
- ◇ 按需调整清理频率, 保持 25% 以下。

最佳管理实践 (BMPs)

- ◇ 在洗碗前, 用纸巾吸干油脂, 刮去食物残渣并扔进垃圾箱。



将任何用过的油、油炸锅油、烹饪油、烤肉炉的脂肪或任何固体食物垃圾倾倒入厨房水槽、拖把水槽和地漏中, 进而排放到生活污水系统中均是违反本地下水使用条例的违规行为。



备注:

洗碗机或垃圾研磨垃圾不得用 HGI 处理!

备注:

您的 HGI 的外观可能不同。





MANTENGA LA GRASA FUERA DEL SISTEMA

MANTENIMIENTO DEL INTERCEPTOR DE GRASA HIDROMECÁNICO (HGI) O DE LA TRAMPA DE GRASA

¿CUÁL ES EL PROPÓSITO DE UN HGI?

- El HGI está diseñado para separar las grasas animales, los aceites y demás tipos de grasa (FOG, por sus siglas en inglés) y desperdicios alimenticios sólidos de las aguas residuales.
- La acumulación de FOG y desechos sólidos de alimentos en las tuberías puede causar obstrucciones en las líneas de alcantarillado sanitario que pueden provocar desbordamientos de alcantarillado sanitario en la calle, en edificios, hogares o en el medio ambiente.
- El mantenimiento regular del interceptor de grasa puede ayudar a prevenir estos problemas.

LA FRECUENCIA DE LIMPIEZA HGI

- El HGI debe limpiarse al menos **una vez cada 30 días** o más a menudo según sea necesario.

REGLA DEL 25%

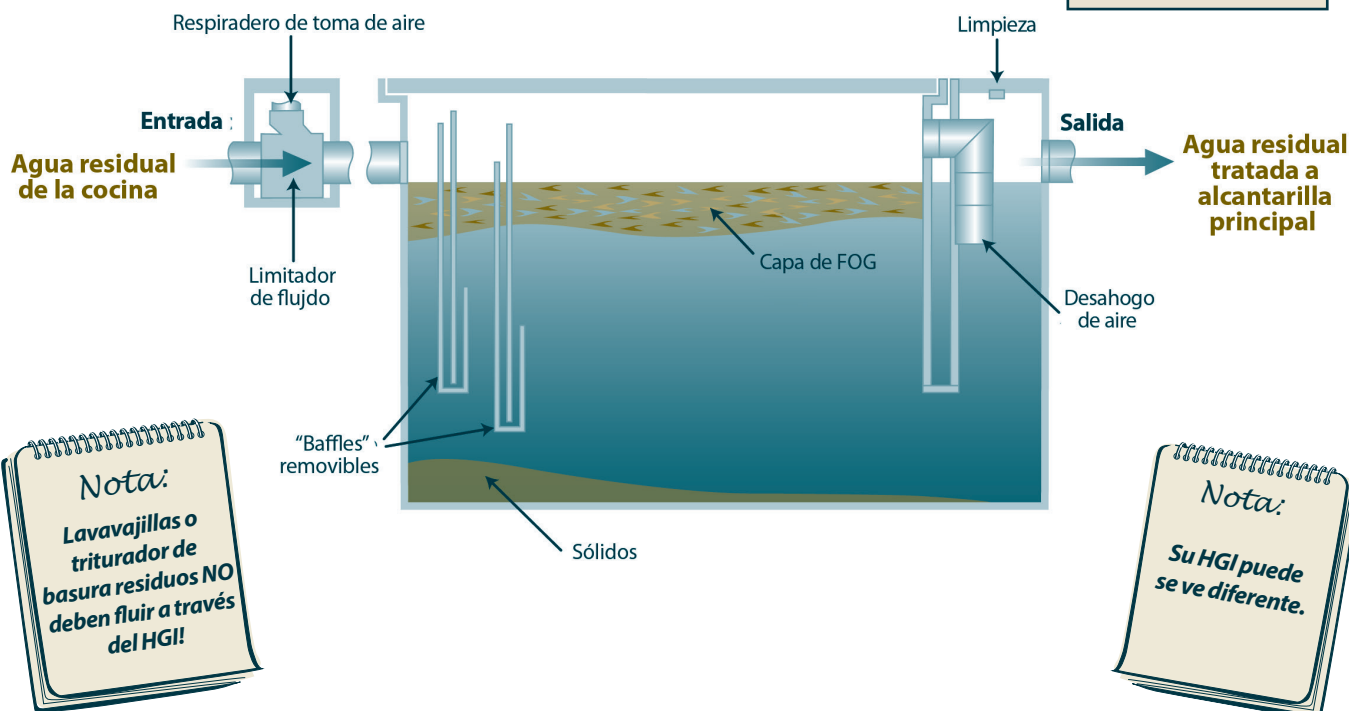
- Limpieza el HGI cuando el un **25% llena** de FOG y desperdicios alimenticios sólidos, **O** a los 30 días del último bombeo, lo que suceda primero.
- Ajuste la frecuencia de limpieza según sea necesario para mantenerse por debajo del 25%.

MEJORES PRÁCTICAS DE GESTIÓN (BMPs)

- Absorba la grasa con toallas de papel, raspe los restos de comida, y tírelos a la basura antes de lavar los platos.



Desechar aceite usado de cocina o de freidora, grasa de rotisería o desperdicios alimenticios sólidos en piletas de cocina, piletas para trapeadores y desagües de piso conectados con el drenaje sanitario es una violación de sus ordenanzas locales de uso de alcantarillas.





НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОТРАПЛЯННЯ **ЖИРУ** В СИСТЕМУ

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ HYDROMECHANICAL GREASE INTERCEPTOR (ГІДРОМЕХАНІЧНОГО ЖИРОВЛОВЛЮВАЧА, HGI)

ДЛЯ ЧОГО ПОТРИБЕН HGI?

- ◇ HGI створені для відокремлення fats, oils, and grease (тваринних жирів, олій і жирів, FOG), а також твердих харчових відходів від стічних вод.
- ◇ Накопичення FOG і твердих харчових відходів у водопровідній системі може спричинити засмічення каналізаційних ліній, що може призвести до переливу каналізаційних стоків на вулицю, в будівлі, будинки або в навколишнє середовище.
- ◇ Регулярне обслуговування HGI може допомогти запобігти цим проблемам.

ЧАСТОТА ОЧИЩЕННЯ HGI

- ◇ HGI необхідно чистити **не рідше одного разу на 30 днів** (відповідно до рекомендацій виробника) або частіше за потреби.

ПРАВИЛО 25 %

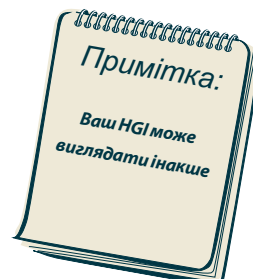
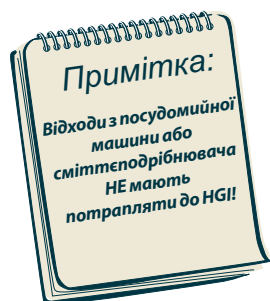
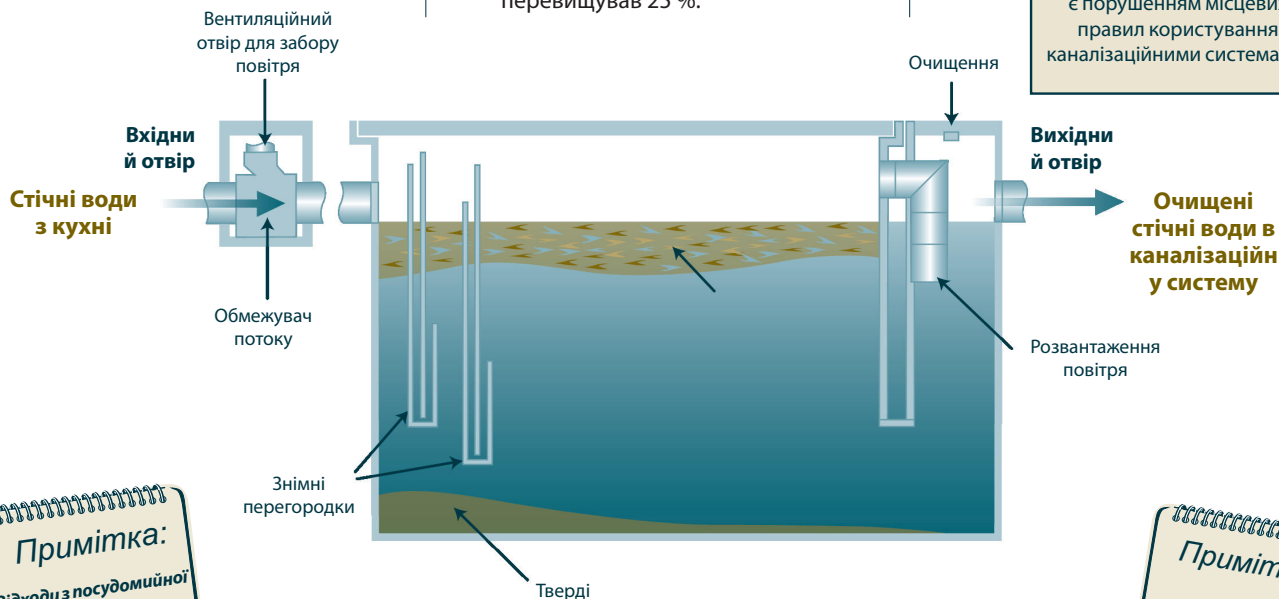
- ◇ Якщо виробником не вказано інше, очищуйте HGI, коли заповнюється FOG і твердими харчовими відходами на **двадцять п'ять (25 %) АБО** протягом 30 днів із моменту останнього очищення, залежно від того, що настане раніше.
- ◇ Відрегулюйте частоту очищення, щоб рівень заповнення не перевищував 25 %.

НАЙКРАЩІ ПРАКТИКИ ПОВОДЖЕННЯ, BMP(S)

- ◇ Промокніть жир паперовими рушниками, зіскребіть харчові відходи й викиньте їх у смітник перед миттям посуду.



Зливання будь-яких відпрацьованих олій, олій для смаження у фритюрі, кулінарних олій, жирів із гриля або будь-яких твердих харчових відходів у кухонні раковини, раковини для швабр і підлогові стоки, які стікають у каналізаційну систему є порушенням місцевих правил користування каналізаційними системами.



DECEMBER 14, 2023

IMAGES COURTESY OF CITY OF SAN JOSE DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600



GIỮ CHO MỠ BÊN NGOÀI HỆ THỐNG

BẢO DƯỠNG HYDROMECHANICAL GREASE INTERCEPTOR (THIẾT BỊ CHẶN DẦU MỠ THỦY CƠ, HGI)

MỤC ĐÍCH CỦA HGI LÀ ĐỂ LÀM GÌ?

- ◇ HGI được thiết kế để tách riêng fats, oils, and grease (chất béo, dầu và mỡ, FOG) và chất thải rắn thực phẩm từ nước thải.
- ◇ FOG tích tụ và chất thải rắn thực phẩm trong hệ thống ống nước có thể gây tắc nghẽn đường cống vệ sinh, khiến cho cống thoát nước vệ sinh tràn ra đường, vào các tòa kiến trúc, nhà ở hoặc ra ngoài môi trường.
- ◇ Việc bảo dưỡng HGI thường xuyên có thể góp phần ngăn ngừa những vấn đề này.

THƯỜNG XUYỀN VỆ SINH HGI

- ◇ HGI phải được vệ sinh **ít nhất 30 ngày/lần**, theo khuyến nghị của nhà sản xuất hoặc làm sạch thường xuyên hơn nếu cần.

QUY TẮC 25%

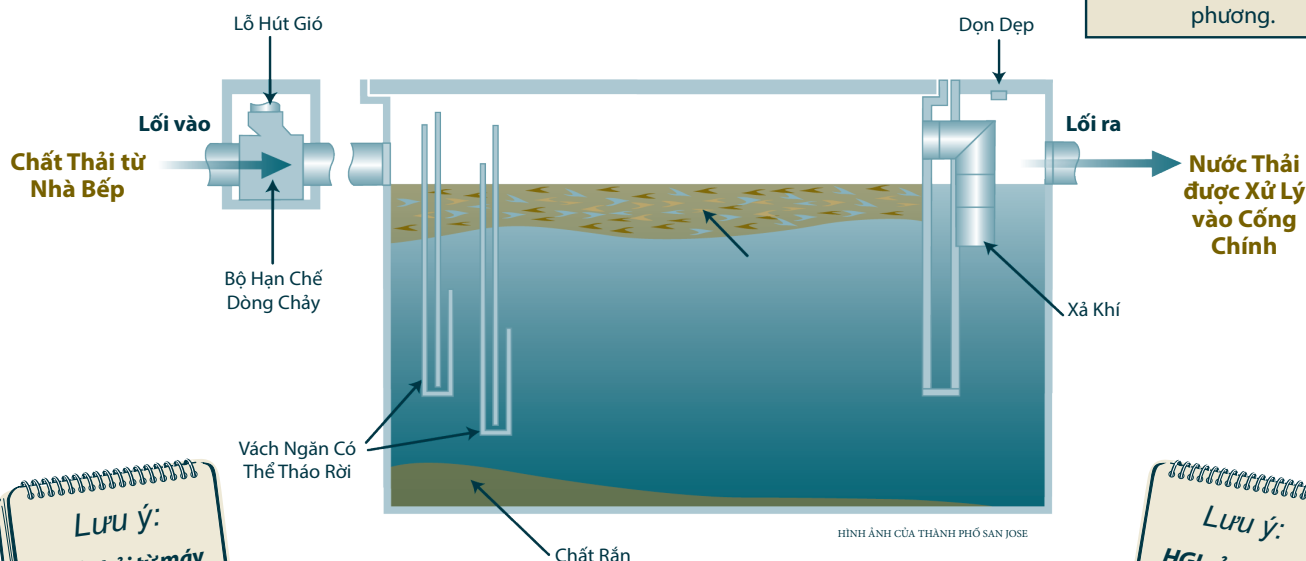
- ◇ Trừ khi có chỉ định của nhà sản xuất, làm sạch HGI khi có **hai mươi lăm (25%)** FOG và chất rắn thực phẩm **HOẶC** trong vòng 30 ngày kể từ lần vệ sinh cuối cùng, tùy điều kiện nào đến trước.
- ◇ Điều chỉnh tần suất vệ sinh khi cần thiết để duy trì ở mức dưới 25%.

THỰC HÀNH QUẢN LÝ TỐT NHẤT

- ◇ Dùng khăn giấy thấm dầu mỡ, cạo bỏ thức ăn thừa rồi bỏ vào thùng rác trước khi rửa chén bát.



Việc đổ bất kỳ loại dầu nào đã qua sử dụng, dầu chiên ngập dầu, dầu nấu ăn, mỡ từ lò quay hoặc bất kỳ chất thải thực phẩm rắn nào vào bồn rửa nhà bếp, bồn giặt cây lau nhà và cống thoát nước sàn xả vào **hệ thống thoát nước vệ sinh** là vi phạm các quy định về sử dụng cống rãnh của địa phương.



Lưu ý:

Chất thải từ máy rửa chén hoặc máy nghiền rác **KHÔNG** được chảy vào HGI!

JANUARY 13, 2024

Lưu ý:

HGI của quý vị có thể trông sẽ khác.

IMAGES COURTESY OF CITY OF SAN JOSE DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600

KEEP **GREASE** OUT OF THE SYSTEM

GREASE INTERCEPTOR MAINTENANCE

WHAT IS THE PURPOSE OF A GREASE INTERCEPTOR?

- ♦ A grease interceptor is designed to separate fats, oils, and grease (FOG) and solid food waste from wastewater.
- ♦ Buildup of FOG and solid food waste in plumbing can cause blockages in sanitary sewer lines that can lead to sanitary sewer overflows into the street, into buildings, homes, or the environment.
- ♦ Regular grease interceptor maintenance can help prevent these issues.

GREASE INTERCEPTOR CLEANING FREQUENCY

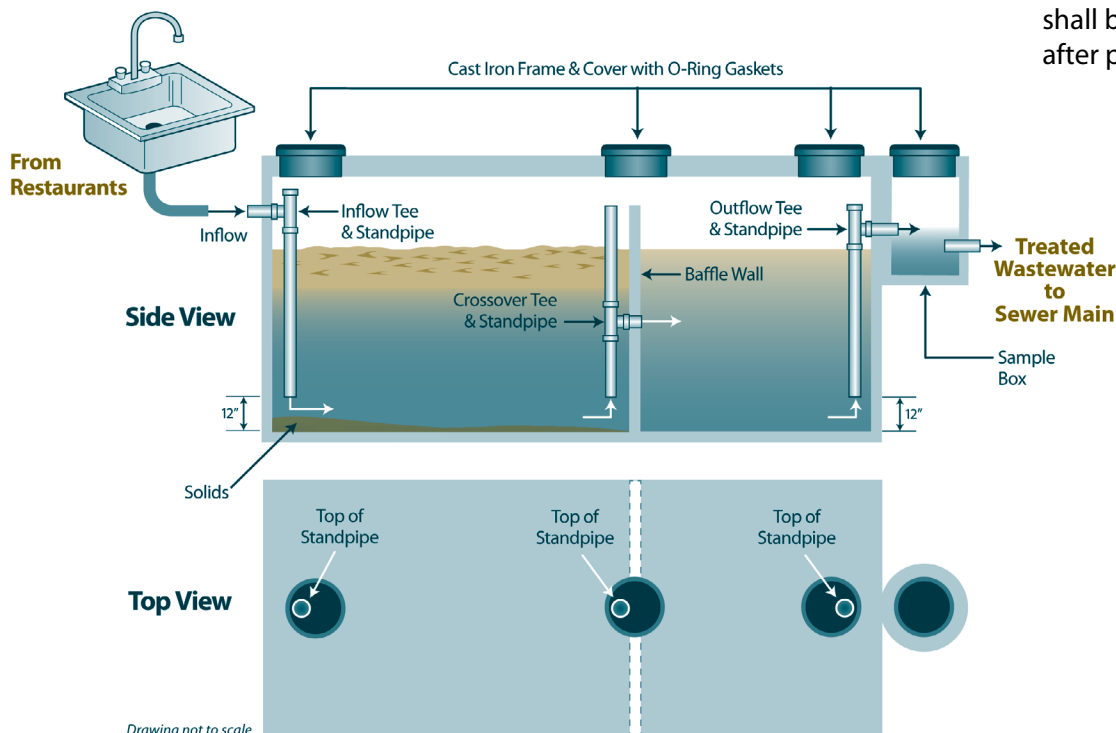
- ♦ Grease interceptors must be cleaned **at least once every 90 days** or more often as needed.

THE 25% RULE

- ♦ Pump out and clean the grease interceptor when the final chamber is **25% full** of FOG and food solids **OR** within 90 days of the last cleaning, whichever comes first.
- ♦ Adjust cleaning frequency as needed to stay under 25%.

BEST MANAGEMENT PRACTICES (BMPS)

- ♦ Manhole lids must be easily removable for cleaning and inspection.
- ♦ Baffle walls must be intact and above the grease (top) level.
- ♦ The top of inflow/outflow tees and crossover standpipes must be above the grease level. The bottom of each standpipe must be below the water level and free from blockage.
- ♦ Each chamber must be fully pumped out, with baffles and walls washed. No wastewaters shall be returned to the device after pumping.



! Dumping of any used oil, deep fryer oils, cooking oils, fats from rotisseries, or any solid food wastes into kitchen sinks, mop sinks, and floor drains that discharge to the sanitary sewer system is a violation of the local sewer use ordinances.

IMAGES COURTESY OF CITY OF SAN JOSE
DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600



将油脂隔离在系统外

油脂隔油池维护

油脂隔油池的功能是什么？

- ◇ 油脂隔油池的设计旨在将废水中的 fats, oils, and grease (脂肪、油和油脂, FOG) 和固体食物垃圾分离出来。
- ◇ 管道中 FOG 和固体食物垃圾堆积会导致卫生下水道堵塞, 引发卫生下水溢流到街道、建筑物、家庭或环境中。
- ◇ 定期清理油脂隔油池有助于预防这些问题。

油脂隔油池清洁频率

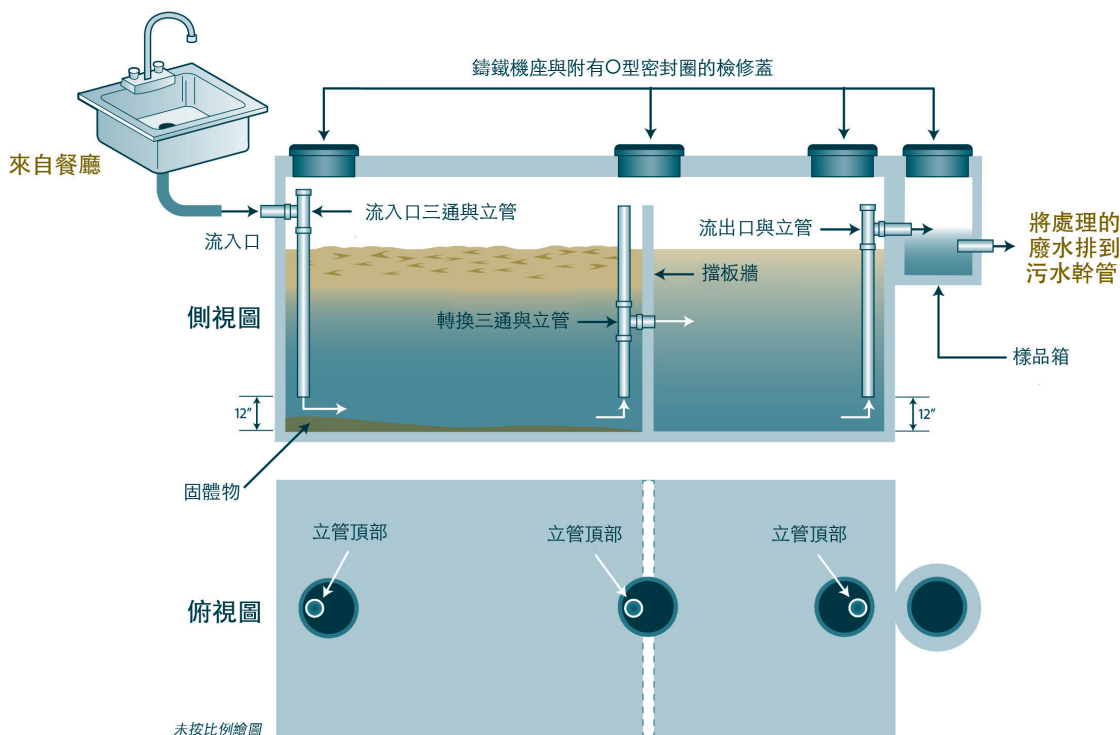
- ◇ 油脂隔油池必须至少每 90 天清理一次或按需更频繁清理。

25% 规则

- ◇ 当终端室 FOG 和固体食物垃圾达到 百分之二十五 (25%) 满, 或距离上次清理满 90 天时, 抽空并清洁隔油池, 以二者中较早者为准。
- ◇ 按需调整清理频率, 保持 25% 以下。

油脂隔油池标准

- ◇ 窰井必须易于拆卸, 以便清洁和检查。
- ◇ 挡板必须完好无损, 并高于油脂 (顶部) 水平面。
- ◇ 流入/流出三通和交叉立管的顶部必须高于油脂水平面。每个立管的底部必须低于水位并且没有堵塞。
- ◇ 每个舱室必须完全抽干, 并清洗挡板和墙壁。泵抽后, 不得将废水送回装置。



将任何用过的油、油炸锅油、烹饪油、烤肉炉的脂肪或任何固体食物垃圾倾倒入厨房水槽、拖把水槽和地漏中, 进而排放到卫生下水系统中均是违反本地下水使用条例的违规行为。

DECEMBER 29, 2023

IMAGES COURTESY OF CITY OF SAN JOSE
DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY

<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600



MANTENGA LA GRASA FUERA DEL SISTEMA

MANTENIMIENTO DEL INTERCEPTOR DE GRASA

¿CUÁL ES EL PROPÓSITO DE UN INTERCEPTOR DE GRASA?

- Un interceptor de grasa está diseñado para separar las grasas animales, los aceites y demás tipos de grasa (FOG, por sus siglas en inglés) y desperdicios alimenticios sólidos de las aguas residuales.
- La acumulación de FOG y desechos sólidos de alimentos en las tuberías puede causar obstrucciones en las líneas de alcantarillado sanitario que pueden provocar desbordamientos de alcantarillado sanitario en la calle, en edificios, hogares o en el medio ambiente.
- El mantenimiento regular del interceptor de grasa puede ayudar a prevenir estos problemas.

FRECUENCIA DE LIMPIEZA DEL INTERCEPTOR DE GRASA

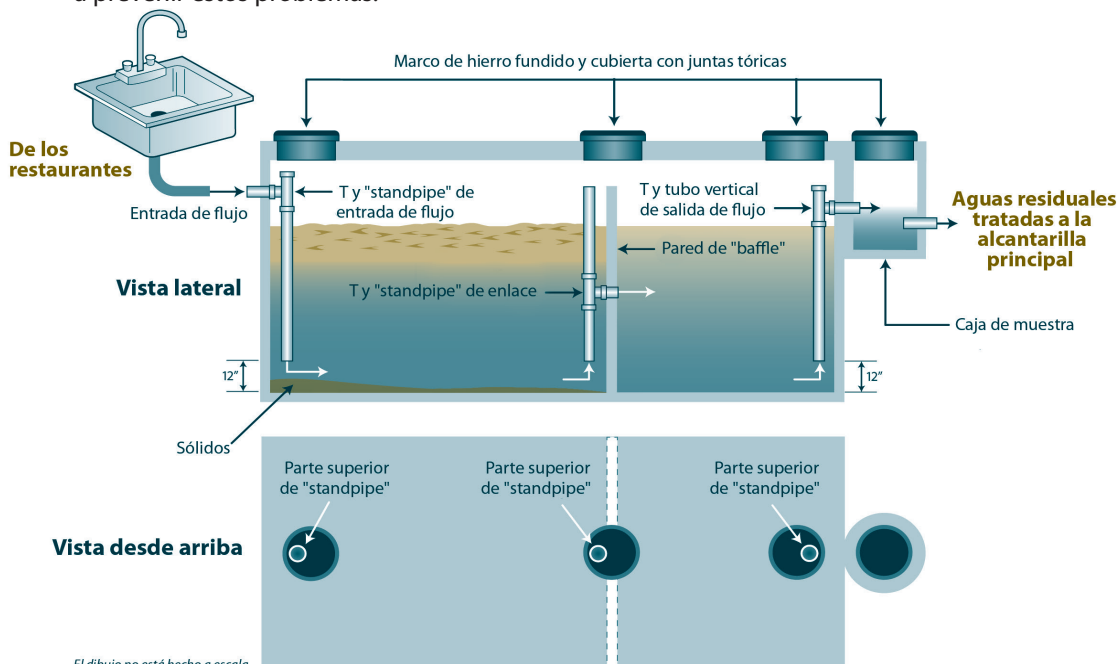
- El interceptor de grasa debe limpiarse al menos **una vez cada 90 días** o más a menudo según sea necesario.

REGLA DEL 25%

- Bombee y limpie el interceptor de grasa cuando la cámara final esté 25% llena de grasas y sólidos alimenticios. O dentro de los 90 días posteriores a la última bombeo, lo que ocurra primero.
- Ajuste la frecuencia de limpieza según sea necesario para mantenerse por debajo del 25%.

ESTÁNDARES DE EVALUACIÓN DEL INTERCEPTOR DE GRASA

- Las tapas de las alcantarillas deben ser fácilmente desmontables para su limpieza e inspección.
- La pared de "baffle" debe no estar rotos y la estar por encima de los niveles de agua y grasa.
- Los "standpipes" deben elevarse por encima del nivel de agua y grasa. La parte inferior de cada "standpipe" debe estar por debajo del nivel del agua y libre de obstrucciones.
- Cada cámara debe estar completamente bombeada, con deflectores y paredes lavadas. No se devolverán aguas residuales al dispositivo después del bombeo.



El dibujo no está hecho a escala
JANUARY 09, 2024

IMAGES COURTESY OF CITY OF SAN JOSE
DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600



НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОТРАПЛАННЯ **ЖИРУ** В СИСТЕМУ

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ЖИРОВЛОВЛЮВАЧІВ

ДЛЯ ЧОГО ПОТРІБЕН ЖИРОВЛОВЛЮВАЧ?

- ❖ Жировловлювач створений для відокремлення fats, oils, and grease (тваринних жирів, олій і жирів, FOG), а також твердих харчових відходів від стічних вод.
- ❖ Накопичення FOG і твердих харчових відходів у водопровідній системі може спричинити засмічення каналізаційних ліній, що може призвести до переливу каналізаційних стоків на вулицю, в будівлі, будинки або в навколишнє середовище.
- ❖ Регулярне технічне обслуговування жировловлювачів може допомогти запобігти цим проблемам.

ЧАСТОТА ОЧИЩЕННЯ ЖИРОВЛОВЛЮВАЧІВ

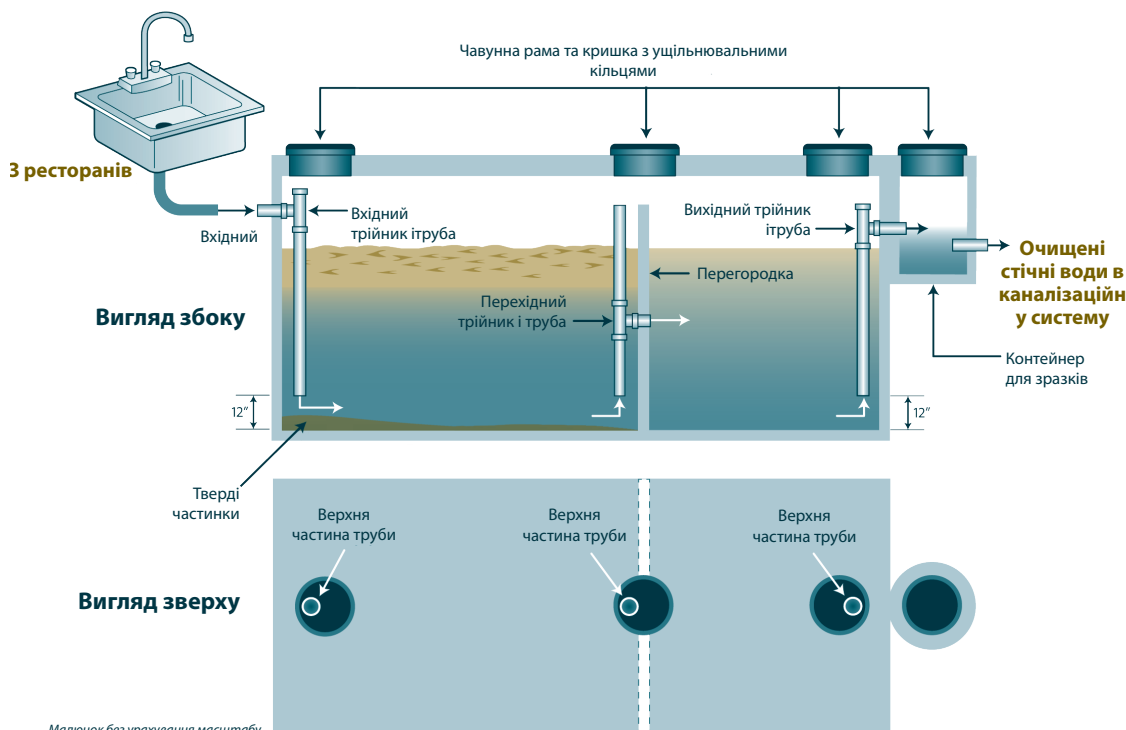
- ❖ Жировловлювач необхідно чистити не рідше одного разу на 90 днів або частіше за потреби.

ПРАВИЛО 25 %

- ❖ Жировловлювач потрібно спорожнити та очистити, коли остання камера заповнюється FOG і твердими харчовими відходами на **двадцять п'ять (25 %) АБО** протягом 90 днів із моменту останнього очищення, залежно від того, що настане раніше.
- ❖ Відрегулюйте частоту очищення, щоб рівень заповнення не перевищував 25 %.

СТАНДАРТИ ДЛЯ ЖИРОВЛОВЛЮВАЧІВ

- ❖ Кришки люків мають легко зніматися для очищення та огляду.
- ❖ Перегородки мають бути цілими й знаходитися вище (верхнього) рівня жиру.
- ❖ Верхня частина вхідних/вихідних трійників і перехресних труб має бути вище рівня жиру. Дно кожної труби має бути нижче рівня води й вільним від засмічення.
- ❖ Кожна камера має бути повністю випорожнена, а перегородки та стінки вимиті. Після відкачування стічні води не мають повертатися до пристрою.



Малюнок без урахування масштабу

Зливання будь-яких відпрацьованих олій, олій для смаження у фритюрі, кулінарних олій, жирів із гриля або будь-яких твердих харчових відходів у кухонні раковини, раковини для швабр і підлогові стоки, які стікають у каналізаційну систему є порушенням місцевих правил користування каналізаційними системами.

IMAGES COURTESY OF CITY OF SAN JOSE
DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600



GIỮ CHO MỠ BÊN NGOÀI HỆ THỐNG

BẢO DƯỠNG THIẾT BỊ CHẮN MỠ

MỤC ĐÍCH CỦA THIẾT BỊ CHẮN MỠ LÀ ĐỂ LÀM GÌ?

- Thiết bị chắn mỡ được thiết kế để tách riêng fats, oils, and grease (chất béo, dầu và mỡ, FOG) và chất thải rắn thực phẩm từ nước thải
- FOG tích tụ và chất thải rắn thực phẩm trong hệ thống ống nước có thể gây tắc nghẽn đường cống vệ sinh, khiến cho cống thoát nước vệ sinh tràn ra đường, vào các tòa kiến trúc, nhà ở hoặc ra ngoài môi trường.
- Việc bảo dưỡng thiết bị chắn mỡ thường xuyên có thể góp phần ngăn ngừa những vấn đề này.

VỆ SINH THƯỜNG XUYÊN THIẾT BỊ CHẮN MỠ

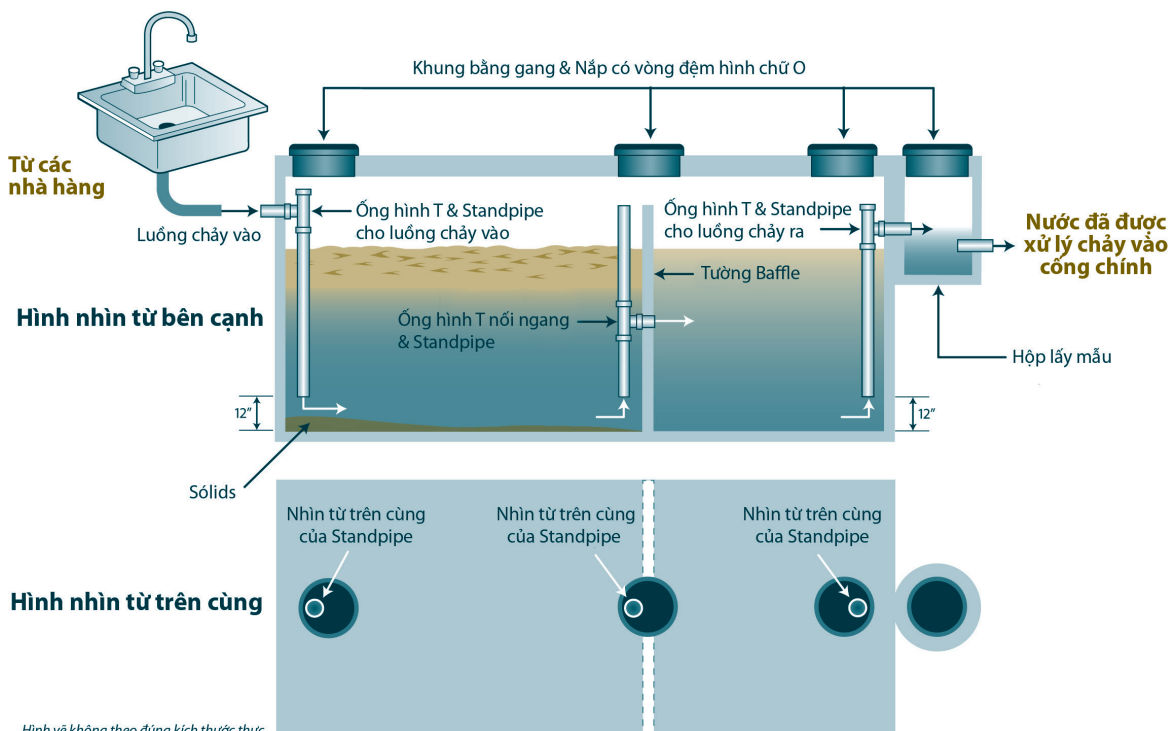
- Thiết bị chắn mỡ phải được vệ sinh sạch sẽ **ít nhất 90 ngày/lần** hoặc thường xuyên hơn nếu cần.

QUY TẮC 25%

- Bơm ra và làm sạch mỡ khi khoang cuối cùng còn đủ **hai mươi lăm (25%) FOG** và chất rắn thực phẩm **HOẶC** trong vòng 90 ngày kể từ lần vệ sinh cuối cùng, tùy điều kiện nào đến trước.
- Điều chỉnh tần suất vệ sinh khi cần thiết để duy trì ở mức dưới 25%.

TIÊU CHUẨN CỦA THIẾT BỊ CHẮN MỠ

- Nắp của thiết bị phải tháo lắp một cách dễ dàng để vệ sinh và kiểm tra.
- Tường ngăn phải còn nguyên vẹn và cao hơn mức mỡ (trên cùng).
- Phần trên của ống chảy vào/ra và ống nối phải cao hơn mức mỡ. Phần đáy của mỗi ống đứng phải thấp hơn mực nước và không bị tắc nghẽn.
- Mỗi khoang phải được bơm hết ra ngoài, vách ngăn và tường được vệ sinh sạch. Không được có nước thải chảy ngược lại thiết bị sau khi bơm.



Việc đổ bất kỳ loại dầu nào đã qua sử dụng, dầu chiên ngập dầu, dầu nấu ăn, mỡ từ lò quay hoặc bất kỳ chất thải thực phẩm rắn nào vào bồn rửa nhà bếp, bồn giặt cây lau nhà và cống thoát nước sàn xả vào hệ thống thoát nước vệ sinh là vi phạm các quy định về sử dụng cống rãnh của địa phương.

Hình vẽ không theo đúng kích thước thực
DECEMBER 29, 2023

IMAGES COURTESY OF CITY OF SAN JOSE
DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600



KEEP GREASE OUT OF THE SYSTEM

RECORD KEEPING FOR MAINTENANCE OF GREASE CONTROL DEVICE(S)

All food service establishments are required to keep maintenance records for their grease traps, interceptors, and mechanical grease removal devices for a minimum of 3 years. Records must be readily available for review upon request.



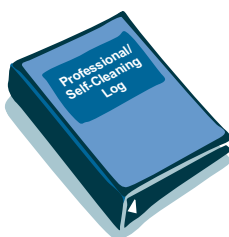
Failure to maintain records on site for a minimum of three years is a violation of the local sewer ordinance and may result in fines.

CLEANING METHOD: PROFESSIONAL GREASE PUMPER

Establish an on-site system to keep maintenance records from your professional grease pumping company. If you have more than one grease control device, you must maintain separate maintenance records for each one.

RECORDS MUST INCLUDE THE FOLLOWING INFORMATION:

- ◇ Grease hauler name, address, and phone number
- ◇ Date and time of pumping service
- ◇ Name and address of your business
- ◇ Location of each grease control device
- ◇ Size and type of your grease control device
- ◇ Approximate quantity of grease & solid food waste recorded in gallons, inches, or percentages
- ◇ Pumping frequency
- ◇ Any details on structure, maintenance, or repairs
- ◇ Grease disposal location



CLEANING METHOD: SELF-CLEANING OF DEVICE(S)

Establish an on-site system to keep maintenance records from the self-cleaning of your grease control device(s). If you have more than one grease control device, you must maintain separate maintenance records for each one.

RECORDS MUST INCLUDE THE FOLLOWING INFORMATION:

- ◇ Date of grease control device cleaning
- ◇ Name of person who performed the cleaning
- ◇ Location of each grease control device
- ◇ Size and type of your grease control device
- ◇ Approximate quantity of grease & solid food waste recorded in gallons, inches, or percentages
- ◇ Waste removal and disposal method
- ◇ Grease disposal location
- ◇ Any other notes, such as repairs or observations
- ◇ Check out our website for a step-by-step guide: "How To Clean Your Grease Control Device"



IMAGES COURTESY OF CITY OF SAN JOSE

DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600



将油脂隔离在系统外

油脂控制装置维护记录留存

**所有餐饮服务实体需保留其油脂控制装置维护记录至少3年。
若被要求, 应能提供记录以供查询。**



未在现场保存至少三年记录, 将违反本地下水条例, 可能会被处以罚款。

清洁方法: 专业油脂泵

设定一个现场系统, 保存专业油脂泵抽公司的维护记录。如果您有多个油脂控制装置, 则必须为每个装置保留单独的维护记录。

清洁方法: 自清洁设备

设定一个现场系统, 保存油脂控制装置的自清洁维护记录。如果您有多个油脂控制装置, 则必须为每个装置保留单独的维护记录。

记录必须包括以下信息:

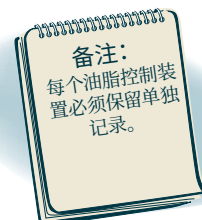
- ◇ 油脂运输商名称、地址和电话号码
- ◇ 泵抽服务的日期和时间
- ◇ 您的企业名称和地址
- ◇ 每个油脂控制装置位置
- ◇ 您的油脂控制装置规模和类型
- ◇ 加仑、英寸或百分比为单位记录油脂和固体食物垃圾的大致数量
- ◇ 泵抽频率
- ◇ 任何结构、维护或维修详情
- ◇ 油脂处置地点

记录必须包括以下信息:

- ◇ 油脂控制装置清理日期
- ◇ 进行清理人员姓名
- ◇ 每个油脂控制装置位置
- ◇ 您的油脂控制装置规模和类型
- ◇ 加仑、英寸或百分比为单位记录油脂和固体食物垃圾的大致数量
- ◇ 垃圾清除和处置方法
- ◇ 油脂处置地点
- ◇ 维修或观察等其它备注
- ◇ 查看我们网站上的逐步指南:
《如何清理您的油脂控制装置》



有关更多详情, 请访问:



IMAGES COURTESY OF CITY OF SAN JOSE

OCTOBER 24, 2023
DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY

<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600



MANTENGA LA GRASA FUERA DEL SISTEMA

MANTENIMIENTO DEL CONTROL DE GRASA MANTENIMIENTO DE REGISTROS

Todos los establecimientos alimentarios están obligados a llevar registros de mantenimiento de interceptor de grasa, interceptores y dispositivos mecánicos de control de grasas durante un mínimo de tres años. Los registros deben estar fácilmente accesibles para ser revisados.



El no mantener registros en el lugar durante un mínimo de tres años, constituirá una violación de la ordenanza de alcantarillas local, y se puede resoltar en multas.

MÉTODO DE LIMPIEZA: EMPRESO DE BOMBEO PROFESIONAL

Establezca un sistema para mantener los registros de la empresa de bombeo profesional en el sitio. Si tiene más de un dispositivo de control de grasa, mantenga registros de mantenimiento separados para cada dispositivo.

LOS REGISTROS DEBEN INCLUIR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

- ◇ Nombre, dirección, y número de teléfono de la empresa de bombeo
- ◇ Fecha y hora del servicio de bombeo
- ◇ Nombre y dirección de su negocio
- ◇ Ubicación de cada dispositivo de control de grasa
- ◇ Tamaño y tipo de su dispositivo de control de grasa
- ◇ Cantidad aproximada de residuos de grasa y alimentos sólidos registrados en galones, pulgadas, o porcentajes
- ◇ Frecuencia de bombeo
- ◇ Detalles sobre temas estructurales, de mantenimiento, o reparaciones
- ◇ Ubicación de eliminación de grasa



MÉTODO DE LIMPIEZA: AUTOLIMPIEZA DE LOS DISPOSITIVOS

Establezca un sistema para mantener los registros de mantenimiento de la autolimpieza de dispositivo de control de grasa. Si tiene más que uno, debe mantener registros de mantenimiento separados para cada dispositivo.

LOS REGISTROS DEBEN INCLUIR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

- ◇ La fecha de autolimpieza
- ◇ Nombre de la persona que limpió el dispositivo
- ◇ Ubicación de cada dispositivo de control de grasa
- ◇ Tamaño y tipo de su dispositivo de control de grasa
- ◇ Cantidad aproximada de residuos de grasa y alimentos sólidos registrados en galones, pulgadas, o porcentajes
- ◇ Waste removal and disposal method
- ◇ Ubicación de eliminación de grasa
- ◇ Detalles sobre temas estructurales, de mantenimiento, o reparaciones
- ◇ Check out our website for a step-by-step guide: "Cómo limpiar el interceptor de grasa hidromecánico (trampade la grasa)"



PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN, VISITE:

IMAGES COURTESY OF CITY OF SAN JOSE

JANUARY 08, 2024
DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY

<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600



НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОТРАПЛАННЯ ЖИРУ В СИСТЕМУ

ВЕДЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ЗАПИСІВ ПРО ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРОЇВ КОНТРОЛЮ ЖИРУ

Усі заклади громадського харчування зобов'язані вести й зберігати записи про технічне обслуговування своїх пристроїв контролю жиру протягом щонайменше 3 років. Записи мають бути доступними для перегляду за запитом.



Якщо записи не зберігаються на місці протягом щонайменше трьох років, це є порушенням місцевого законодавства щодо каналізації та може стати причиною для накладення штрафів.

МЕТОД ОЧИЩЕННЯ: ПРОФЕСІЙНИЙ НАСОС ДЛЯ ЖИРІВ

Установіть на місці систему для ведення та зберігання записів про технічне обслуговування від вашої професійної компанії, що займається перекачуванням жирів. Якщо у вас більше одного пристрою контролю жиру, ви повинні вести й зберігати окремі записи про технічне обслуговування для кожного з них.

ЗАПИСИ МАЮТЬ МІСТИТИ ТАКУ ІНФОРМАЦІЮ:

- ♦ Назва, адреса та номер телефону транспортера жирів
- ♦ Дата та час виконання робіт із викачування
- ♦ Назва та адреса вашого підприємства
- ♦ Розташування кожного пристрою контролю жиру
- ♦ Розмір і тип вашого пристрою для контролю жиру
- ♦ Приблизна кількість жиру та твердих харчових відходів, зафіксована в галонах, дюймах або відсотках
- ♦ Частота викачування
- ♦ Будь-які відомості про структуру, технічне обслуговування або ремонт
- ♦ Місце утилізації жиру

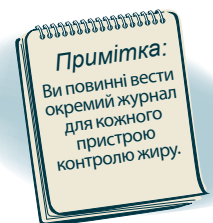


МЕТОД ОЧИЩЕННЯ: САМООЧИЩЕННЯ ПРИСТРОЮ(-ІВ)

Створіть на місці систему для ведення й зберігання записів про технічне обслуговування щодо самоочищення ваших пристроїв контролю жиру. Якщо у вас більше одного пристрою контролю жиру, ви повинні вести й зберігати окремі записи про технічне обслуговування для кожного з них.

ЗАПИСИ МАЮТЬ МІСТИТИ ТАКУ ІНФОРМАЦІЮ:

- ♦ Дата очищення пристрою контролю жиру
- ♦ Ім'я особи, яка виконувала очищення
- ♦ Розташування кожного пристрою контролю жиру
- ♦ Розмір і тип вашого пристрою для контролю жиру
- ♦ Приблизна кількість жиру та твердих харчових відходів, зафіксована в галонах, дюймах або відсотках
- ♦ Спосіб вилучення та утилізації відходів
- ♦ Місце утилізації жиру
- ♦ Будь-які інші примітки, як-от ремонт або спостереження
- ♦ Завітайте на наш сайт, щоб ознайомитися з покроковою інструкцією:
«Як очищати пристрій контролю жиру»



**ДЛЯ ОТРИМАННЯ ДОДАТКОВОЇ ІНФОРМАЦІЇ,
ВІДВІДАЙТЕ:**

IMAGES COURTESY OF CITY OF SAN JOSE

DECEMBER 13, 2023
DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600



GIỮ CHO MỠ BÊN NGOÀI HỆ THỐNG

LƯU TRỮ HỒ SƠ BẢO DƯỠNG THIẾT BỊ KIỂM SOÁT MỠ

Tất cả các cơ sở dịch vụ thực phẩm phải lưu giữ hồ sơ bảo dưỡng các thiết bị kiểm soát mỡ của mình ít nhất trong 3 năm. Hồ sơ phải luôn sẵn có để xem xét theo yêu cầu.



Có thể bị phạt nếu không lưu giữ hồ sơ tại chỗ trong tối thiểu ba năm là vi phạm quy định về hệ thống thoát nước của địa phương.

PHƯƠNG PHÁP VỆ SINH: CHUYÊN GIA BƠM MỠ

Thiết lập hệ thống tại chỗ để lưu giữ hồ sơ bảo dưỡng từ công ty bơm mỡ chuyên nghiệp của quý vị. Nếu quý vị có nhiều thiết bị kiểm soát dầu mỡ, quý vị phải lưu giữ hồ sơ bảo dưỡng riêng cho từng thiết bị.

HỒ SƠ PHẢI BAO GỒM NHỮNG THÔNG TIN DƯỚI ĐÂY:

- ♦ Tên, địa chỉ, số điện thoại của người vận chuyển mỡ
- ♦ Ngày và giờ thực hiện dịch vụ bơm
- ♦ Tên và địa chỉ doanh nghiệp của quý vị
- ♦ Vị trí của mỗi thiết bị kiểm soát mỡ
- ♦ Kích thước và loại hình thiết bị kiểm soát mỡ của quý vị
- ♦ Lượng dầu mỡ và chất thải thực phẩm rắn gần đúng được ghi lại bằng gallon, inch hoặc phần trăm
- ♦ Tần suất bơm
- ♦ Mọi chi tiết về cấu trúc, bảo dưỡng hoặc sửa chữa
- ♦ Vị trí xử lý mỡ

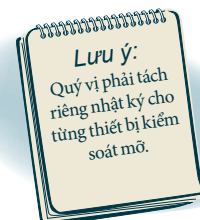


PHƯƠNG PHÁP VỆ SINH: TỰ LÀM SẠCH (CÁC) THIẾT BỊ

Thiết lập một hệ thống tại chỗ để lưu giữ hồ sơ bảo dưỡng từ quá trình tự làm sạch (các) thiết bị kiểm soát dầu mỡ của quý vị. Nếu quý vị có nhiều thiết bị kiểm soát dầu mỡ, quý vị phải lưu giữ hồ sơ bảo dưỡng riêng cho từng thiết bị.

HỒ SƠ PHẢI BAO GỒM NHỮNG THÔNG TIN DƯỚI ĐÂY:

- ♦ Ngày làm sạch thiết bị kiểm soát mỡ
- ♦ Tên của nhân viên thực hiện làm sạch
- ♦ Vị trí của mỗi thiết bị kiểm soát mỡ
- ♦ Kích thước và loại hình thiết bị kiểm soát mỡ của quý vị
- ♦ Lượng dầu mỡ và chất thải thực phẩm rắn gần đúng được ghi lại bằng gallon, inch hoặc phần trăm
- ♦ Phương pháp loại bỏ và xử lý chất thải
- ♦ Vị trí xử lý mỡ
- ♦ Bất kỳ ghi chú nào khác, như sửa chữa hoặc quan sát
- ♦ Truy cập trang web của chúng tôi để biết hướng dẫn từng bước: "Làm Thế Nào Để Vệ Sinh Thiết Bị Kiểm Soát Mỡ của Quý Vị"



ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN, VUI LÒNG TRUY CẬP:

IMAGES COURTESY OF CITY OF SAN JOSE

DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600

GREASE CONTROL DEVICE MAINTENANCE LOG

Business Name: _____ Grease Control Device Size: _____ Location of Grease Control Device: _____

DATE OF CLEANING	NAME	WASTE VOLUME REMOVED	MAINTENANCE DONE	DISPOSAL METHOD	NOTES
03-02-2023	Joe Schmoe	5 gallons of FOG/solids	Removed baffles, cleaned trap	Dried solids with kitty litter, double-bagged, put waste in dumpster	Repaired hole in baffle wall

油脂控制装置维护记录留存日志

企业名：_____ 油脂控制装置尺寸：_____ 油脂控制装置位置：_____

清洁日期	姓名	移除废物量	维护工作	处置方式	备注
03-02-2023	Joe Schmoe	5 加仑 FOG/固体	拆除挡板, 清洁存水弯	用猫砂干燥固化, 双层袋装, 将废物放入垃圾箱	修补挡板墙上的孔



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600

DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY

REGISTRO PARA UN DISPOSITIVO DE CONTROL DE GRASA

Empresa: _____ Tamaño del dispositivo de control de grasas: _____ Ubicación del dispositivo de control de grasa: _____

FECHA DE LIMPIEZA	NOMBRE	VOLUMEN DESPERDICIO / RETIRADO	MANTENIMIENTO REALIZADO	MÉTODO DE DESECHO	NOTAS
03-02-2023	Joe Schmoe	5 galones de FOG/sólidos	Quitó los baffles y limpieza el dispositivo	Sólidos secos con arena para gatos, en doble bolsa, coloque los desechos en el contenedor de basura	Agujero reparado en la pared de baffle

ЖУРНАЛ ВЕДЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ЗАПИСІВ ПРО ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИБОРІВ КОНТРОЛЮ ЖИРУ

Підприємство: _____ Розмір пристрою контролю жиру: _____ Розташування пристрою контролю жиру: _____

ДАТА ОЧИЩЕННЯ	ІМ'Я	ОБСЯГ ВИЛУЧЕНИХ ВІДХОДІВ	ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВИКОНАНО	МЕТОД УТИЛІЗАЦІЇ	ПРИМІТКИ
03-02-2023	Joe Schmoe	5 галонів FOG / твердих частинок	Знято перегородки, почищено сифон	Тверді частинки висушено за допомогою котячого наповнювача, упаковано в подвійний мішок, викинуто в смітник.	Відремонтовано отвір у перегородці

NHẬT KÝ LƯU TRỮ HỒ SƠ BẢO DƯỠNG THIẾT BỊ KIỂM SOÁT MỠ

Doanh nghiệp: _____ Kích Thước Thiết Bị Kiểm Soát Mỡ: _____ Vị Trí của Thiết Bị Kiểm Soát Mỡ: _____

NGÀY LÀM SẠCH	TÊN	KHỐI LƯỢNG THẢI BỎ	BẢO DƯỠNG XONG	PHƯƠNG PHÁP THẢI BỎ	GHI CHÚ
03-02-2023	Joe Schmoe	5 gallon FOG/chất rắn	Đã tháo vách ngăn, làm sạch bể	Chất rắn khô cùng với cát vệ sinh cho mèo, được bỏ vào hai túi đựng, bỏ vào thùng rác	Sửa lỗ trên tường vách ngăn



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600

DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY

KEEP **GREASE** OUT OF THE SYSTEM

PROHIBITIONS ON CHEMICALS, ENZYMES, OR BACTERIA IN GREASE CONTROL DEVICES



CHEMICALS

USING CHEMICALS TO CLEAN GREASE CONTROL DEVICES (GCD) IS PROHIBITED BECAUSE:

- ◇ Using chemicals to clean a GCD is a violation of local ordinance.
- ◇ Cleaners, solvents, caustics, or other chemicals cannot be used to dissolve accumulated grease from your GCD.
- ◇ These chemicals can interfere with the operation of the GCD and cause grease to leave the control device.
- ◇ The grease may deposit on the sewer pipes downstream from your business, obstructing flow in the pipes, requiring increased sewer maintenance, and may contribute to sewer overflows.



ENZYMES

USING ENZYMES TO CLEAN GREASE CONTROL DEVICES (GCD) IS PROHIBITED BECAUSE:

- ◇ Using enzymes to clean a GCD is a violation of local ordinance.
- ◇ Whether produced synthetically, from plants, or from animals, enzymes cannot be used to dissolve grease from a GCD.
- ◇ Enzymes may temporarily alter the chemical form of the grease, allowing the grease to dissolve in the water.
- ◇ Enzyme altered grease may reform into solid matter downstream from your business, obstructing flow in the pipes, requiring increased sewer maintenance, and may contribute to sewer overflows.



BACTERIA

USING BATERIA TO CLEAN GREASE CONTROL DEVICES (GCD) IS PROHIBITED BECAUSE:

- ◇ Using bacteria to clean a GCD is a violation of local ordinance.
- ◇ Bacteria need a reliable environment to grow and are sensitive to change in temperature, pH, oil and grease loading, water flow changes, etc.
- ◇ Biological expertise and ongoing sampling are often needed for bacteria to be sustainable and to keep the system operational.
- ◇ Even if bacteria survive and flourish, their effectiveness in removing grease is limited.
- ◇ "Partially eaten" (i.e., not broken down completely) grease may still enter the sewer, reform into solid matter, obstruct pipes, and contribute to a sewer overflow.

IMAGES COURTESY OF CITY OF SAN JOSE
DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600



将油脂隔离在系统外

油脂控制装置严禁使用化学品、酶或细菌



化学品

基于以下原因, 严禁使用化学品
GREASE CONTROL DEVICES
(清洁油脂控制装置, GCD):

- ◇ 使用化学品清洁 GCD 违反本地条例。
- ◇ 不得使用清洁剂、溶剂、腐蚀剂或其他化学品, 溶解您的 GCD 中累积的油脂。
- ◇ 这些化学品会干扰 GCD 运作, 并导致控制装置无法控制油脂。
- ◇ 油脂可能会沉积在您的企业下游的下水道管道上, 阻碍管道内的污水流动, 从而增加下水道维护成本, 并可能导致下水道溢流。



酶

基于以下原因, 严禁使用化学品
GREASE CONTROL DEVICES
(清洁油脂控制装置, GCD):

- ◇ 使用酶清洁 GCD 违反本地条例。
- ◇ 无论是合成、植物还是动物酶, 酶都不能用来溶解 GCD 中的油脂。
- ◇ 酶可能会暂时改变油脂的化学形态, 使油脂溶解在水中。
- ◇ 酶改性油脂可能会在企业下游转化为固体物质, 阻碍管道流动, 从而增加下水道维护成本, 并可能导致下水道溢流。



细菌

基于以下原因, 严禁使用化学品
GREASE CONTROL DEVICES
(清洁油脂控制装置, GCD):

- ◇ 使用细菌清洁 GCD 违反本地条例。
- ◇ 细菌需要一个稳定的生长环境, 对温度、pH 值、油脂负荷、水流变化等变化敏感。
- ◇ 为了使细菌具有可持续性并保持系统的运行, 通常需要生物专业知识和持续采样。
- ◇ 即使细菌存活并繁殖, 但细菌去除油脂的效果有限。
- ◇ “部分吞食” (即未完全分解) 的油脂仍可能进入下水道, 转化为固体物质, 堵塞管道, 并导致下水道溢流。

有关更多详情, 请访问:

IMAGES COURTESY OF CITY OF SAN JOSE
DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY

JANUARY 09, 2024



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600



MANTENGA LA GRASA FUERA DEL SISTEMA

PROHIBICIONES DE USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS, ENZIMAS, O BACTERIAS EN DISPOSITIVOS DE CONTROL DE GRASA



QUÍMICOS

EL USO DE QUÍMICOS PARA LIMPIAR EL DISPOSITIVO DE CONTROL DE GRASA (GCD) ESTÁ EstrictAMENTE PROHIBIDO PORQUE:

- ♦ El uso de químicos para remoción la grasa en un GCD es un violacion de las ordinandas locales.
- ♦ Los limpiadores, solventes, productos cáusticos u otros productos químicos no se pueden usar para disolver la grasa acumulada en un GCD.
- ♦ Estos productos químicos pueden interferir con el funcionamiento del GCD y hacer que la grasa salga del dispositivo de control.
- ♦ La grasa podría depositarse en las tuberías del alcantarillado que bajan desde su negocio, tapándolas y contribuyendo con los desbordes de alcantarilla.



ENZIMAS

EL USO DE ENZIMAS PARA LIMPIAR EL DISPOSITIVO DE CONTROL DE GRASA (GCD) ESTÁ EstrictAMENTE PROHIBIDO PORQUE:

- ♦ El uso de enzimas para remoción la grasa en un GCD es un violacion de las ordinandas locales.
- ♦ Ya sean producidas sintéticamente o de origen animal, las enzimas no pueden usarse para disolver la grasa en un GCD.
- ♦ Las enzimas pueden alterar temporalmente la forma química de la grasa, permitiéndole disolverse en el agua.
- ♦ La grasa alterada por enzimas puede transformarse en materia sólida aguas abajo de su negocio, obstruyendo el flujo en las tuberías, requiriendo un mayor mantenimiento del alcantarillado y puede contribuir a los desbordamientos del alcantarillado.



BACTERIAS

EL USO DE BACTERIAS PARA LIMPIAR EL DISPOSITIVO DE CONTROL DE GRASA (GCD) ESTÁ EstrictAMENTE PROHIBIDO PORQUE:

- ♦ El uso de bacterias para remoción la grasa en un GCD es un violacion de las ordinandas locales.
- ♦ Las bacterias necesitan un entorno fiable para crecer y son sensibles a los cambios de temperatura, pH, carga de aceite y grasa, cambios en el flujo de agua, etc.
- ♦ A menudo se necesitan conocimientos biológicos y muestreos continuos para que las bacterias sean sostenibles y mantengan el sistema operativo.
- ♦ Incluso si las bacterias sobreviven y prosperan, su eficacia para eliminar la grasa es limitada.
- ♦ La grasa "parcialmente consumida" (por ejemplo, no descompuesta por completo) aún puede ingresar al alcantarillado, transformarse en materia sólida, obstruir las tuberías y contribuir a un desbordamiento del alcantarillado.

PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN, VISITE:

DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY. IMAGES COURTESY OF CITY OF SAN JOSE



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600

JANUARY 10, 2024



НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОТРАПЛЯННЯ **ЖИРУ** В СИСТЕМУ

ЗАБОРОНИ НА ВИКОРИСТАННЯ ХІМІКАТІВ, ЕНЗИМІВ АБО БАКТЕРІЙ У ПРИСТРОЇ КОНТРОЛЮ ЖИРУ



ХІМІКАТИ

ВИКОРИСТАННЯ ХІМІКАТІВ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ GREASE CONTROL DEVICES (ПРИСТРОЇ КОНТРОЛЮ ЖИРУ, GCD) ЗАБОРОНЕНО, ТОМУ ЩО:

- ◇ Використання хімікатів для очищення GCD є порушенням місцевого законодавства.
- ◇ Не можна використовувати мийні засоби, розчинники, їдкі речовини або інші хімікати для розчинення жиру, що накопився у вашому GCD.
- ◇ Ці хімікати можуть перешкоджати роботі GCD і спричинити витікання жиру з пристрою для контролю.
- ◇ Жир може осідати на каналізаційних трубах далі по лінії від вашого підприємства, перешкоджаючи проходженню потоку в трубах, що призводить до збільшення потреб у технічному обслуговуванні каналізації та може спричинити переповнення каналізації.



ЕНЗИМИ

ВИКОРИСТАННЯ ЕНЗИМІВ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ GREASE CONTROL DEVICES (ПРИСТРОЇ КОНТРОЛЮ ЖИРУ, GCD) ЗАБОРОНЕНО, ТОМУ ЩО:

- ◇ Використання ензимів для очищення GCD є порушенням місцевого законодавства.
- ◇ Незалежно від того, чи вони синтетичні, чи отримані з рослин або тварин, ензими не можуть використовуватися для розчинення жиру з GCD.
- ◇ Ензими можуть тимчасово змінювати хімічну форму жиру, дозволяючи йому розчинятися у воді.
- ◇ Змінений ферментами жир може перетворитися на тверду речовину далі по лінії від вашого підприємства, перешкоджаючи проходженню потоку в трубах, що призводить до збільшення потреб у технічному обслуговуванні каналізації та може спричинити переповнення каналізації.



БАКТЕРІЇ

ВИКОРИСТАННЯ БАКТЕРІЙ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ GREASE CONTROL DEVICES (ПРИСТРОЇ КОНТРОЛЮ ЖИРУ, GCD) ЗАБОРОНЕНО, ТОМУ ЩО:

- ◇ Використання бактерій для очищення GCD є порушенням місцевого законодавства.
- ◇ Бактерії потребують надійного середовища для росту й чутливі до зміни температури, pH, навантаження олією та жиром, зміни потоку тощо.
- ◇ Для того, щоб бактерії були стабільними та підтримували роботу системи, часто потрібні біологічна експертиза та постійний відбір зразків.
- ◇ Навіть якщо бактерії виживають і розмножуються, їхня ефективність у видаленні жиру обмежена.
- ◇ «Частково з'їдений» (тобто не повністю розщеплений) жир може потрапити в каналізацію, перетворитися на тверду речовину, закупорити труби й спричинити переповнення каналізації.

ДЛЯ ОТРИМАННЯ ДОДАТКОВОЇ ІНФОРМАЦІЇ, ВІДВІДАЙТЕ:

DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY IMAGES COURTESY OF CITY OF SAN JOSE



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600

JANUARY 09, 2024



GIỮ CHO MỠ BÊN NGOÀI HỆ THỐNG

QUY ĐỊNH CẤM VỀ HÓA CHẤT, EN-ZYM HOẶC VI KHUẨN TRONG THIẾT BỊ KIỂM SOÁT MỠ



HÓA CHẤT

SỬ DỤNG HÓA CHẤT ĐỂ LÀM SẠCH GREASE CONTROL DEVICES (THIẾT BỊ KIỂM SOÁT MỠ, GCD) BỊ CẤM VÌ:

- ◇ Sử dụng hóa chất để làm sạch GCD là vi phạm quy định của địa phương.
- ◇ Không thể sử dụng chất tẩy rửa, dung môi, chất ăn da hoặc các hóa chất khác để hòa tan dầu mỡ tích tụ trên GCD của quý vị.
- ◇ Những hóa chất này có thể cản trở hoạt động của GCD và khiến dầu mỡ chảy ra khỏi thiết bị kiểm soát.
- ◇ Dầu mỡ có thể đọng lại trên các đường ống thoát nước ở hạ lưu cơ sở kinh doanh của quý vị, cản trở dòng chảy trong đường ống, cần phải bảo dưỡng hệ thống thoát nước nhiều hơn và có thể góp phần gây tràn cống.



EN-ZYM

SỬ DỤNG EN-ZYM ĐỂ LÀM SẠCH GREASE CONTROL DEVICES (THIẾT BỊ KIỂM SOÁT MỠ, GCD) BỊ CẤM VÌ:

- ◇ Sử dụng en-zym để làm sạch GCD là vi phạm quy định của địa phương.
- ◇ Dù được sản xuất theo phương pháp tổng hợp, từ thực vật hay từ động vật, en-zym đều không thể được sử dụng để hòa tan dầu mỡ từ GCD.
- ◇ En-zym có thể tạm thời làm thay đổi dạng hóa học của dầu mỡ, làm cho dầu mỡ hòa tan trong nước.
- ◇ Dầu mỡ bị biến đổi en-zym có thể biến đổi thành chất rắn ở hạ lưu cơ sở kinh doanh của quý vị, cản trở dòng chảy trong đường ống, yêu cầu bảo dưỡng hệ thống thoát nước nhiều hơn và có thể góp phần gây tràn cống.



VI KHUẨN

SỬ DỤNG VI KHUẨN ĐỂ LÀM SẠCH GREASE CONTROL DEVICES (THIẾT BỊ KIỂM SOÁT MỠ, GCD) BỊ CẤM VÌ:

- ◇ Sử dụng vi khuẩn để làm sạch GCD là vi phạm quy định của địa phương.
- ◇ Vi khuẩn cần một môi trường đáng tin để phát triển và rất nhạy cảm với sự thay đổi nhiệt độ, độ pH, tải lượng dầu mỡ, thay đổi dòng nước, v.v.
- ◇ Cần có chuyên môn sinh học và lấy mẫu liên tục để vi khuẩn tồn tại bền vững và duy trì hoạt động của hệ thống.
- ◇ Ngay cả khi vi khuẩn tồn tại và phát triển thì hiệu quả loại bỏ dầu mỡ của chúng cũng bị hạn chế.
- ◇ Dầu mỡ "bị ăn một phần" (tức là không bị phân hủy hoàn toàn) vẫn có thể xâm nhập vào cống, chuyển hóa thành chất rắn, làm tắc nghẽn đường ống và góp phần làm tràn cống thoát nước.

ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN, VUI LÒNG TRUY CẬP:

DOCUMENT COURTESY OF SPOKANE COUNTY IMAGES COURTESY OF CITY OF SAN JOSE

JANUARY 09, 2024



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>
509-625-4600

HOW TO CLEAN YOUR HYDROMECHANICAL GREASE INTERCEPTOR (GREASE TRAP)

Learn how to clean and maintain your hydromechanical grease interceptor, using these simple steps:

ЯК ОЧИЩАТИ ГІДРОМЕХАНІЧНИЙ ЖИРОВЛОВЛЮВАЧ (СИФОН)

Дізнайтеся, як очищати та обслуговувати гідромеханічний жировловлювач за допомогою цих простих кроків:

如何清理您的 液压机械 油脂隔离池 (除油器)

了解如何使用以下简单步骤，清理并维护您的液压机械油脂隔离池：

1 Scoop top grease Зніміть верхній шар жиру 舀出最上层的油

Let hydromechanical grease interceptor cool down. Scoop out oil and grease. Place wastes in a plastic bag.

Дайте гідромеханічному жировловлювачу охолонути. Зніміть олію та жир. Помістіть відходи в поліетиленовий пакет.

让液压机械油脂隔离池冷却。舀出液态与固体的油。装进一个塑料袋里。



5 Make the waste solid Зробіть відходи твердими 把废物固体化

Pour cat litter into bag(s) of waste and mix until dry. Double-bag the waste.

Насипте котячий наповнювач у пакет(и) з відходами і перемішайте до повного висихання. Складіть сміття в подвійний пакет.

把猫砂倒进装废物的袋子，搅拌到干为止。加一层塑料袋，用双层装废物。



2 Remove the water Позбудьтеся води 除去水

Scoop out water. Leave solids and sludge behind. Pour water into a sanitary sewer (indoor) drain.

Вичерпайте воду. Залиште тверді частинки та осад. Вилийте воду у (внутрішній) злив каналізаційної системи.

舀出水。留下固体沉淀和污泥。把水倒进(市内)的下水道入口。



3 Remove solids and sludge Видаліть тверді частинки та осад 除去固体沉淀和污泥

Scrape waste from all sides and bottom of the hydromechanical grease interceptor. Place wastes in a plastic bag.

Зіскребіть відходи з усіх боків і дна гідромеханічного жировловлювача. Помістіть відходи в поліетиленовий пакет.

挂去液压油脂隔油池每一侧及底层的废物。装进一个塑料袋里。



4 Clean all parts Очистіть усі частини 清洁所有零部件

Check and clean all removable parts, baffles, and/or screens. Place wastes in a plastic bag.

Перевірте та очистіть усі знімні частини, перегородки та/або екрани. Помістіть відходи в поліетиленовий пакет.

检查并清洁可取下的所有零部件、挡板和/或过滤网。装进一个塑料袋里。



6 Dispose Утилізуйте. 丢弃

Securely tie up bags of waste. Dispose in a trash can or dumpster. Close lid over trash.

Надійно зав'яжіть пакети з відходами. Утилізуйте, викинувши у смітєвий бак або на звалище. Закрийте кришку над сміттям.

扎紧废物袋子。丢进垃圾桶或垃圾堆。盖紧垃圾上的盖子。



7 Reassemble and record Зберіть і запишіть 重组与记录

Reassemble device. Tighten lid. Record cleaning on maintenance log sheet.

Зберіть пристрій. Щільно закрийте кришку. Запишіть очищення на сторінці журналу технічного обслуговування.

重新组装隔油池。盖紧盖子。在维护记录表中登记清理情况。



COMPLIANCE WARNING: You are required by your sewer use ordinance to keep the hydromechanical grease interceptor in efficient operating condition. Failure to do so can result in fines or other penalties



ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО ДОТРИМАННЯ ВИМОГ. Згідно з правилами користування каналізацією, ви зобов'язані підтримувати гідромеханічний жировловлювач у належному робочому стані. Невиконання цієї вимоги може призвести до штрафів або інших санкцій



合规警告：您需要遵守您的下水使用条例，保持液压机械油脂隔油池高效运作。违规将导致罚款或其它处罚。



KEEP GREASE OUT OF THE SYSTEM
НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОТРАПЛЕННЯ ЖИРУ В СИСТЕМУ
防止油脂进入系统

509-625-4600



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>

Courtesy of the City of San Jose and Spokane County

HOW TO CLEAN YOUR HYDROMECHANICAL GREASE INTERCEPTOR (GREASE TRAP)

Learn how to clean and maintain your hydromechanical grease interceptor, using these simple steps:

CÓMO LIMPIAR EL INTERCEPTOR DE GRASA HIDROMECÁNICO (TRAMPA DE LA GRASA)

Aprenda a limpiar y mantener su interceptor de grasa hidromecánico, siguiendo estos sencillos pasos:

LÀM THỂ NÀO ĐỂ LÀM SẠCH THIẾT BỊ CHẶN DẦU MỠ THỦY CƠ CỦA QUÝ VỊ (BẦY MỠ)

Tìm hiểu cách để làm sạch và bảo dưỡng thiết bị chặn dầu mỡ thủy cơ của quý vị bằng các bước đơn giản dưới đây:

1 Scoop top grease Saque la grasa del superior que acumulada Vớt váng mỡ trên cùng

Let hydromechanical grease interceptor cool down. Scoop out oil and grease. Place wastes in a plastic bag.

Deje que se enfríe el interceptor de grasa hirdomecánico. Saque el aceite y grasa y pongala en una bolsa de plastico.

Để thiết bị chặn dầu mỡ thủy cơ nguội. Vớt lớp váng dầu và mỡ. Bỏ vào trong túi nhựa.



5 Make the waste solid Solidifique los desechos Làm đặc

Pour cat litter into bag(s) of waste and mix until dry. Double-bag the waste.

Vierta arena para gatos en las bolsas con la grasa, y mezcle hasta que la grasa se solidifique. Ponga los residuos con la arena para gatos en bolsa doble.

Đổ cát vệ sinh cho mèo vào (các) túi đựng rác và trộn cho đến khi khô. Dùng hai túi nhựa để đựng.



2 Remove the water Saque el agua Loại bỏ nước

Scoop out water. Leave solids and sludge behind. Pour water into a sanitary sewer (indoor) drain.

Saque el agua del interceptor de grasa hirdomecánico. Deje detrás los sólidos y residuos. Tire el agua en un drenaje sanitario.

Múc nước ra. Để lại chất rắn và lớp bùn bên dưới. Đổ nước vào cống thoát nước vệ sinh (trong nhà).



6 Dispose Desche Thải bỏ

Securely tie up bags of waste. Dispose in a trash can or dumpster. Close lid over trash.

Ate las bolsas de residuos de manera segura. Deshágase de las bolsas en un basurero o contenedor de basura. Cierre la tapa sobre la basura.

Buộc chặt các túi đựng rác thải. Bỏ vào thùng rác. Đậy nắp thùng rác.



3 Remove solids and sludge Remueva los sólidos y residuos Loại bỏ chất rắn và bùn

Scrape waste from all sides and bottom of the hydromechanical grease interceptor. Place wastes in a plastic bag.

Raspe los sólidos y residuos de las superficies de las paredes y del fondo de la grasa y pongala en una bolsa de plastico.

Cạo chất thải từ tất cả các mặt bên và đáy của thiết bị chặn dầu mỡ thủy cơ. Bỏ vào trong túi nhựa.



7 Reassemble and record Vuelva a ensamblar y registre Lắp ráp lại và ghi chép

Reassemble device. Tighten lid. Record cleaning on maintenance log sheet.

Vuelva a ensamblar la trampa, apriete la tapa y anote en la hoja de registro de mantenimiento.

Lắp ráp lại thiết bị. Vặn chặt nắp. Ghi lại việc vệ sinh thiết bị vào bảng nhật ký bảo dưỡng.



4 Clean all parts Limpie todas las partes Vệ sinh sạch sẽ tất cả các bộ phận

Check and clean all removable parts, baffles, and/or screens. Place wastes in a plastic bag.

Inspeccione y limpie las partes y/o pantallas y pongala en una bolsa de plastico.

Kiểm tra và làm sạch tất cả các bộ phận, vách ngăn và/hoặc màn chắn có thể tháo rời. Bỏ vào trong túi nhựa.



COMPLIANCE WARNING: You are required by your sewer use ordinance to keep the hydromechanical grease interceptor in efficient operating condition. Failure to do so can result in fines or other penalties



ADVERTENCIA: Usted esta obligado por la ordenanza del uso del alcantarillado sanitario a mantener el interceptor de grasa hirdomecánico operando en condiciones eficientes. Falta de mantener el interceptor de grasa hirdomecánico en condición eficiente puede resultar en multas o otros penales.



KHUYẾN CÁO: Quý vị bắt buộc phải giữ thiết bị chặn dầu mỡ thủy cơ ở tình trạng hoạt động hiệu quả theo sắc lệnh sử dụng hệ thống thoát nước. Nếu không làm vậy, quý vị có thể bị phạt tiền hoặc chịu các hình phạt khác

IF YOU HAVE QUESTIONS - SI TIENE PREGUNTAS - NẾU QUÝ VỊ CÓ CÂU HỎI



509-625-4600



<https://my.spokanecity.org/publicworks/wastewater/business/>

KEEP GREASE OUT OF THE SYSTEM
MANTENGA LA GRASA FUERA DEL SISTEMA
GIỮ MỠ Ở BÊN NGOÀI HỆ THỐNG

Courtesy of the City of San Jose and Spokane County

GREASE CONTROL DEVICE SIZING & INSTALLATION POLICY

Developed by Spokane County
Environmental Services Division



Used with permission by the
City of Spokane



GREASE CONTROL DEVICE SIZING & INSTALLATION POLICY

PURPOSE:

The purpose of this policy is to aid in the selection of proper grease control devices for those facilities that have the potential to discharge wastewater containing fats, oils, and grease (FOG) in quantities that may or will cause obstruction to the flow of wastewater or interfere with the operation of the municipal sewer system, in violation of Spokane Municipal Code 13.03 Article V – Grease Control Devices, Oil/Water Separators, Sand Traps. These facilities include restaurants, cafes, catering facilities, commissaries, hotels, cafeterias, convenience stores, full-service grocery stores, schools, hospitals, and food manufacturing facilities.

Grease control devices (GCD) are installed where sinks, floor drains, dishwashers, and other fixtures that are found in commercial businesses are plumbed to the sanitary sewer. These devices designed to remove FOG and food solids from wastewater. FOG and food solid wastes must be regularly pumped out of the device through routine maintenance. The maintenance frequency may vary for each facility, but the grease control device must be cleaned at the required frequency for the type of GCD, when the device reaches 25 percent FOG and solids, or when visible grease is seen discharging through the outlet or sample box (SMC 13.03.5080.B).



KEEP **GREASE** OUT OF THE SYSTEM

GREASE CONTROL DEVICE SIZING & INSTALLATION POLICY

DEFINITIONS:

HYDROMECHANICAL GREASE INTERCEPTORS (HGI) or GREASE TRAPS can be located inside or outside the facility, may contain weirs or diffusers, and are required to have flow restrictors. Flow restrictors slow the flow of water entering the interceptor. Each fixture discharging to an HGI must have an approved type of vented flow restrictor. Alternatively, if approved, a single flow restrictor may be installed if the FOG-producing plumbing fixtures and appliances discharge ahead of the HGI. At no time shall the total flow through any flow restrictor(s) going to an HGI be greater than the rated flow of the device. Also, the total capacity of the fixtures discharging into an HGI, in gallons, shall not exceed 2 ½ times the certified gallons-per-minute flow rate of the interceptor.

GRAVITY GREASE INTERCEPTORS (GGI) are generally installed in the ground outside the facility, upstream from the “black” water (domestic sanitary waste) drain line and are at least 1000 gallons in capacity.

Both types of interceptors must be trapped and vented in accordance with the most current, adopted version of the Uniform Plumbing Code (UPC).

DRAINAGE FIXTURE UNIT (DFU) is a measure of the probable discharge into the sewer system by various types of plumbing fixtures. The number of DFUs assigned to a particular fixture is based on Chapter 7 of the UPC. A list of examples is included below at Table 1 (Page 5).

GALLONS PER MINUTE (gpm) a unit of measurement to determine how fast water moves.

MEALS PER PEAK HOUR is determined by multiplying the number of seats by 60 and dividing by the estimated time taken for a patron to eat. Cash register receipts may also be used to establish this number. The number of peak meals may be estimated as being equal to 100 percent of the seating capacity of the dining area and 20 percent of the seating capacity in the lounge. For facilities with drive-through service, the estimated drive-through service rate at the peak hour should be included. For rest homes, commissary kitchens, and other similar facilities, the peak meals are equal to the occupant load.

GREASE CONTROL DEVICE SIZING & INSTALLATION POLICY

INTERCEPTOR TYPE AND SIZE SELECTION

Please refer to the attached “Grease Control Device Decision” diagram on Page 12 for sizing assistance. Or call 311 and they will connect you with Business Development Services for free assistance. If you are calling from outside City limits, please call 509-755-2489.

While not preferred, for those facilities that have 40 seats or less **and** serve 40 or fewer meals per peak hour, an HGI, sized for the number of DFUs flowing to it, is allowed. A dishwasher **may not discharge** to an HGI. A food waste disposal unit (garbage grinder) **may not discharge** to an HGI.

For facilities that have more than 40 seats or serve more than 40 meals per peak hour, an interceptor, sized for the number of DFUs flowing to a GGI is required. Dishwashers and food preparation sinks at these facilities are required to discharge to the interceptor. Food waste disposers may discharge to a GGI; however, this will require **an increase to one size larger** than would otherwise be required by Table 5 of this policy.

For facilities that have more than 40 seats or serve more than 40 meals per peak hour, but do not have the space or have other physical constraints that prohibit the installation of a GGI, an exception can be requested. To file an exception please see the Exception Process detailed below.

A food waste disposal unit where there is **no potential** of receiving FOG-bearing wastes, such as produce preparation areas in grocery stores, may be installed to discharge directly to the building’s sewer system.

Grease protection for industrial food manufacturing facilities shall be based upon the DFU count of fixtures installed, flow rates from the manufacturing equipment, drainage pipe size, or shall be an engineered system.

DETERMINING THE NUMBER OF DFUS

First, evaluate which fixtures in the facility have the potential to discharge FOG-bearing waste. Typically, these fixtures will include three-compartment sinks, dishwashers, pre-rinse sinks, floor drains in cooking and food preparation areas, mop sinks, trench drains for soup kettles and braziers, and sinks that serve wok stations and similar fixtures and appliances.

Fixtures that have the potential to discharge FOG-bearing wastes must be fitted and drain to a grease control device(s).

After all FOG-bearing fixtures have been identified for your business, determine how many DFUs each fixture should be assigned. Please refer to Table 1 (Page 5) and Table 2 (Page 6) below to determine the DFUs for the most common drainage fixtures. If the DFUs cannot be determined because a kitchen plan is not available, the sized grease interceptor shall be determined based upon the maximum DFUs allowed for the pipe size connected to the inlet of the interceptor (See Table 3 - Page 9 and Table 5 - Page 11) unless specific written permission is granted under the Exception Process (See Page 8).

GREASE CONTROL DEVICE SIZING & INSTALLATION POLICY

TABLE 1		
TYPE OF FIXTURE	NUMBER OF DFUs	COMMENTS
3-compartment sink	9	
2-compartment sink	Use floor sink criteria based upon drain size or number of sinks, whichever is larger.	Each compartment is 3 DFUs
Floor sinks	DFUs based upon sink drain size ⁽¹⁾	See Table 2 below or section 702.2 in the UPC
Mop sink	3	If cooking meat, then new mop sinks must be connected to grease protection
Wok sink	3	
Floor drains	2	
Trench drains	2 DFUs per linear foot of drain	
Soup kettle	2 DFUs per linear foot of trench drain	
Braziers	2 DFUs per linear foot of trench drain	
Steam tables	Use floor sink or trench drain criteria, whichever is appropriate	
Dishwasher pre-rinse sink	3	
Dishwashers	Use floor sink criteria	
Food grinders, waste disposers, including pulpers	Use next larger size of GGI than would otherwise be required	FOG-bearing food waste disposers can only discharge to properly sized GGIs

⁽¹⁾ Floor sinks that receive only ice machine and cooler condensate are not counted

For fixtures not listed above please refer to Table 7-3 and section 702.1 of the UPC. A copy of section 702.1 is listed below in Table 2 (Page 6).

GREASE CONTROL DEVICE SIZING & INSTALLATION POLICY

TABLE 2	
FIXTURE UNIT EQUIVALENTS FROM SECTION 702.2 OF THE UPC	
DRAIN SIZE IN INCHES	DFUs
1-1/4	1
1-1/2	3
2	4
3	6
4	8

EXAMPLES

A SERVICE STATION DELI THAT COOKS TERIYAKI STYLE MEALS:

The deli serves up to 10 meals per peak hour, all the meals are “take-out.” The deli has a 3-compartment sink, a 2-compartment vegetable and meat prep sink, a mop sink, a wok sink, and a handwash sink. The deli has less than 40 seats and serves less than 40 meals per peak hour, so an HGI can be installed.

FOG-bearing fixtures include:

- 3-comp sink (9 DFUs)
- 2-comp food prep sink (6 DFUs)
- mop sink (3 DFUs)
- wok sink (3 DFUs)
- handwashing sink (not connected)

Total = 21 FOG-bearing DFUs.

Table 4 (see Page 10) of this policy would require the deli to install a 75 gallon-per-minute (gpm) HGI to protect all FOG-bearing fixtures.

GREASE CONTROL DEVICE SIZING & INSTALLATION POLICY

A NEIGHBORHOOD CAFÉ HAS 40 SEATS IS EXPECTED TO SERVE 40 MEALS PER HOUR OR LESS AND WILL SERVE A WIDE VARIETY OF FOODS ON PLATES:

The café has a 3-compartment sink, a 2-compartment food prep sink, a mop sink, a pre-rinse sink, and a dishwasher. Because the café has 40 seats and serves less than 40 meals per hour, an HGI can be installed. The dishwasher must by-pass the HGI, but the dishwasher pre-rinse sink must be connected to grease protection. FOG-bearing fixtures include:

- 3-comp sink (9 DFUs)
- 2-comp food prep sink (6 DFUs)
- mop sink (3 DFUs)
- pre-rinse sink (3 DFUs)
- dishwasher (not connected)
- Total = 21 FOG-bearing DFUs.

Table 4 (see Page 10) of this policy would require the deli to install a 75 gallon-per-minute (gpm) HGI/grease trap to protect all FOG-bearing fixtures.

A BUSY RESTAURANT WITH 40 SEATS IS EXPECTED TO SERVE 120 MEALS PER HOUR AND WILL SERVE A WIDE VARIETY OF FOODS ON PLATES:

- 3-comp sink (9 DFUs)
- 2-comp food prep sink (6 DFUs)
- mop sink (3 DFUs)
- 3 hand washing sinks (3 DFUs)
- 2 floor drains (4 DFUs)
- dishwasher w/ 2" pipe to floor sink (2" drain line = 4 DFUs)
- Total = 29 FOG-bearing DFUs.

Table 4 (see Page 10) of this policy would require the deli to install a 75 gallon-per-minute (gpm) HGI/grease trap to protect all FOG-bearing fixtures, but the dishwasher would not be connected.

Alternately, all FOG-bearing fixtures including the dishwasher could be plumbed to a 1000 gallon GGI.

ADDITIONAL COMMENTS

To install a grease control device, please call 311 and they will connect you with Business Development Services for free assistance. If you are calling from outside City limits, please call 509-755-2489.

All grease control devices must be watertight, constructed of materials not subject to excessive corrosion or decay, must be accessible for inspection and cleaning, and must meet all other installation and operational requirements that can be found in the current UPC Chapter 10/ANSI-Z1001, in addition to other guidelines in the [Side Sewer Installation Handbook](#).

Food waste disposal units may not be connected to hydro-mechanical grease interceptors (HGIs) or grease traps.

GREASE CONTROL DEVICE SIZING & INSTALLATION POLICY

The City of Spokane reserves the right to consider alternatives to the standards found in this policy on a case-by-case basis following the Exception Process outlined below.

This policy provides direction for proper sizing and use of grease control devices. Additional controls may be needed at certain locations to ensure proper conveyance of wastewater through the City sewer system. The City of Spokane reserves the right to modify sizing requirements on grease control devices that may cause adverse conditions at certain facilities.

EXCEPTION PROCESS

Exceptions to this policy may be requested in writing to the Public Works Department to allow a waiver or to request a modification of any requirement(s) prior to approval and construction.

This policy provides direction for proper sizing and use of grease control devices. Additional equipment may be needed at certain locations to ensure proper conveyance of wastewater through the City sewer system. The City of Spokane reserves the right to modify or reduce sizing requirements on interceptors that may cause septic conditions at certain facilities.

The applicant shall be required to submit plans from licensed professional (i.e., engineer, plumber, architect) along with the request for the exception.

The Public Works Director may grant an exception following a documented finding that one of the following applies:

- ◇ The exception is likely to be equally protective to the environment, and to both public and private infrastructure as is the requirement from which an exception is sought.
- ◇ There are site-specific physical circumstances or conditions that demonstrate a substantial reason to approve the exception request. An example would be where the requirement is not technically feasible to implement (e.g. a physical site restriction to install a GGI and an exception is granted to install a series of HGIs).

GREASE CONTROL DEVICE SIZING & INSTALLATION POLICY

ADDITIONAL TABLES

TABLE 3		
PIPE SIZE, GPM, MAXIMUM DFU COUNT		
PIPE SIZE, INCHES	MAX. FULL PIPE FLOW (gpm)	MAX. DFU COUNT
2	20	8
2-1/2	38.2	14
3	60	35
4	125	216
5	230	428
6	375	720

The information in the table above comes from Chapter 7, Section 703.0, Table 703.2, and Chapter 10, Section 1014.0, Table 1014.2.1 of the 2018 Uniform Plumbing Code (UPC). The specific table references are intended as an example, and the City will use the most current version of the UPC when working with your business.

GREASE CONTROL DEVICE SIZING & INSTALLATION POLICY

TABLE 4	
HYDROMECHANICAL GREASE INTERCEPTOR (HGI) SIZING	
DFUs⁽²⁾	HGI FLOW (gpm)
≤ 8	20
≤ 10	25
≤ 13	35
≤ 20	50
≤ 35	75
≤ 172	100
≤ 216	150
≤ 342	200
≤ 428	250
≤ 576	300

⁽²⁾ The maximum allowable number of DFUs that can be connected to the type of grease control device.

The information in the table above comes from Chapter 7, Section 703.0, Table 703.2, and Chapter 10, Section 1014.0, Table 1014.2.1 of the 2018 Uniform Plumbing Code (UPC). The specific table references are intended as an example, and the City will use the most current version of the UPC when working with your business.

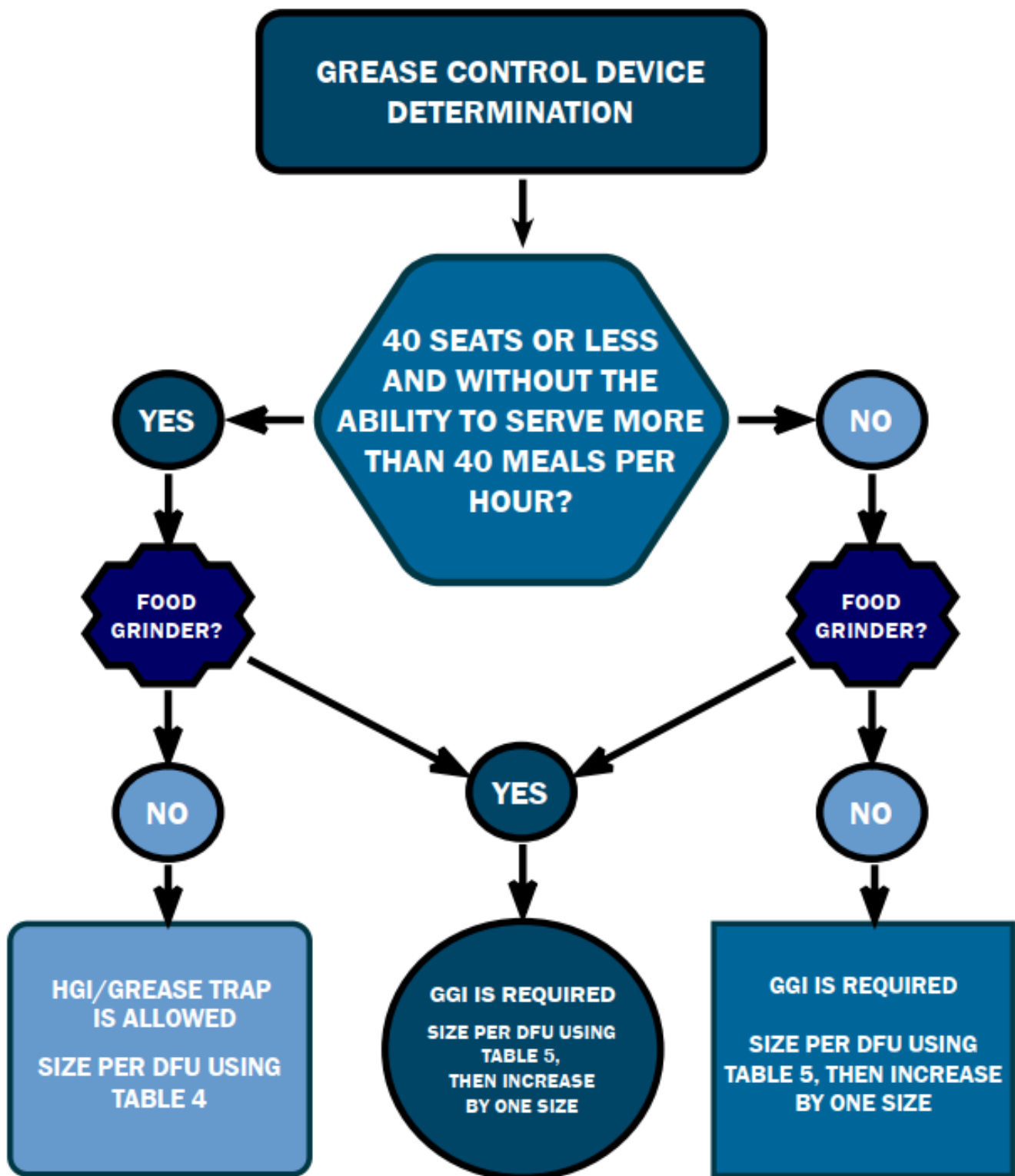
GREASE CONTROL DEVICE SIZING & INSTALLATION POLICY

TABLE 5	
GRAVITY GREASE INTERCEPTOR (GGI) SIZING	
DFUs⁽²⁾	GGI VOLUME (GALLONS)
≤ 8	500
≤ 21	750
≤ 35	1000
≤ 90	1250
≤ 172	1500
≤ 216	2000
≤ 307	2500
≤ 342	3000
≤ 428	4000
≤ 576	5000
≤ 720	7500

⁽²⁾ The maximum allowable number of DFUs that can be connected to the type of grease control device.

The information in the above table is from Section 1014.3.6 and Table 1014.3.6 of the 2018 Uniform Plumbing Code (UPC). The specific table references are intended as an example, and the City will use the most current version of the UPC when working with your business.

GREASE CONTROL DEVICE SIZING & INSTALLATION POLICY



Systems that are approved with an HGI system cannot be used in facilities expanding operations to either a commissary kitchen or primary service through delivery kitchen, those sites require a properly sized GGI.

GREASE CONTROL DEVICE SIZING & INSTALLATION POLICY

GREASE CONTROL DEVICE EXAMPLES

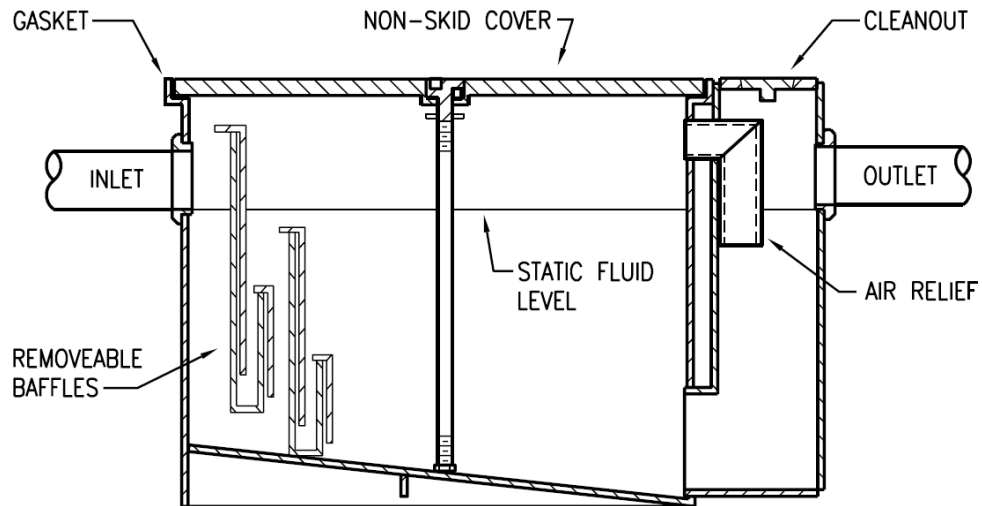
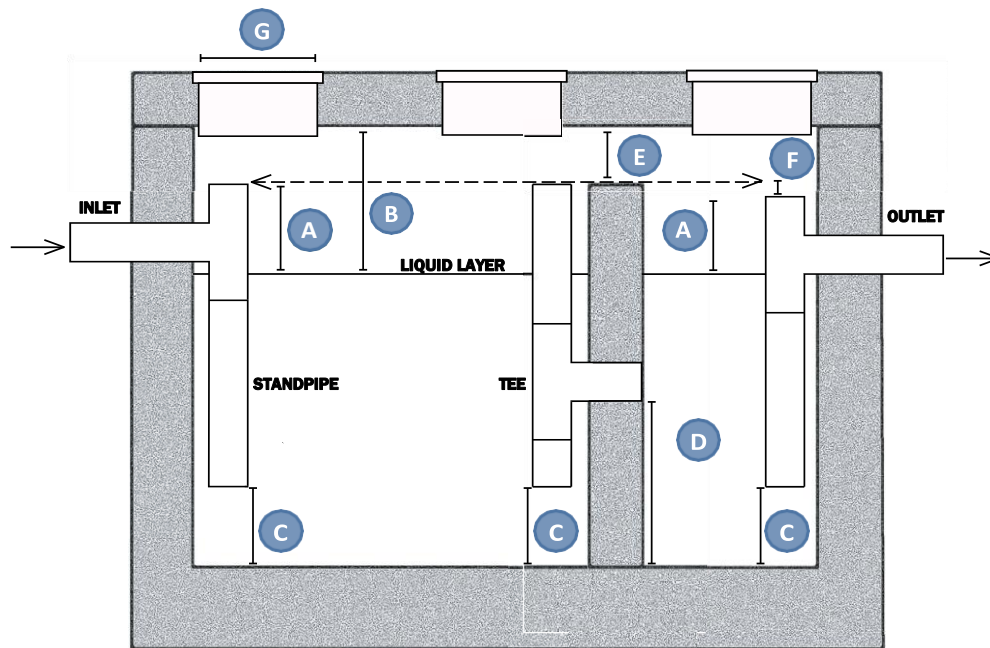


Image Source: ASPE Design Handbook, Vol. 4

HYDROMECHANICAL GREASE INTERCEPTOR (HGI)



GRAVITY GREASE INTERCEPTOR (GGI)

- A. TEES/STANDPIPES MUST BE AT LEAST 5" ABOVE LIQUID LAYER
- B. TOP OF GGI MUST BE AT LEAST 9" ABOVE LIQUID LAYER
- C. STANDPIPES MUST BE 12" FROM THE BOTTOM FLOOR OF GGI
- D. BAFFLE TEE MUST BE 30" FROM THE BOTTOM FLOOR OF GGI
- E. GAP BETWEEN BAFFLE AND TOP OF GGI MUST BE AT LEAST 1"
- F. OUTLET LINE MUST BE AT LEAST 2" LOWER THAN INLET LINE
- G. MANHOLES MUST BE AT LEAST 20" IN DIAMETER

KEEP **GREASE** OUT OF THE SYSTEM

OIL-WATER SEPARATOR (OWS) FACT SHEET

WHAT IS AN OIL/WATER SEPARATOR?

One design is a standard baffle type oil-water separator. This is a large-capacity, underground vault (Figure 1), and is installed in-between a drain and the connecting sewer pipe. These vaults are designed with weirs and baffles to trap sediments and retain floating oils. The large capacity of the vaults slows down the wastewater, allowing oil to float to the surface, and solid materials to settle out.

Another design type is the coalescing plate separator (CPS). This device use a series of oil-attracting plates (Figure 2), that are designed with weirs and baffles, to trap sediments and retain floating oils.

Baffle Type Separator*

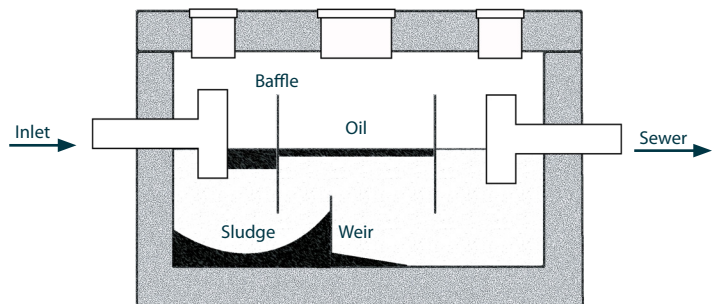


Figure 1

WHO NEEDS OIL/WATER SEPARATORS?

Any business that plans to discharge oily or sediment-laden wastewater to the sewer must install, use, and maintain an oil-water separator*.

Businesses that typically need oil-water separators include:

- ♦ Quick-lube stations
- ♦ Transportation fueling facilities
- ♦ Vehicle/heavy equipment repair
- ♦ Businesses using steam/pressure washers

Coalescing Plate Separator (CPS)*

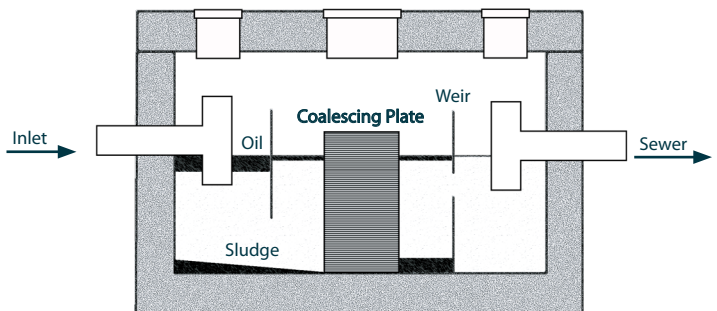


Figure 2

WHAT ARE THE MAINTENANCE REQUIREMENTS FOR AN OWS?

- ♦ Maintenance must be performed by a company that specializes in OWS servicing, collection, and disposal
- ♦ 3 years of maintenance records must be on-site and available upon request
- ♦ OWS must be serviced when one of the following occur:
 - »When there is **≥ 6 inches of sediment**
 - »When there is **≥ 1 inch of floating oil**
 - »When accumulated trash or debris is observed

More information about OWS maintenance can be found in the Spokane Municipal Code, section 13.03.0508

NEED HELP?

* The Developer Services department is available to help you navigate what requirements apply to your business at no charge.

Please call **311** or **509-755-2489** from outside City limits for more information.

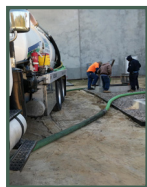
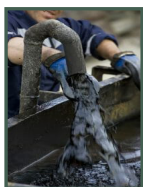
PLEASE SEE OTHER SIDE FOR MORE INFO

KEEP **GREASE** OUT OF THE SYSTEM

OIL-WATER SEPARATOR (OWS) FACT SHEET

PROHIBITED ITEMS WHEN DISCHARGING INTO AN OWS

- ◇ Anti-freeze, degreasers, and detergents will emulsify oil into small droplets and the oil will not float to the surface
- ◇ Fuels, alcohols, or solvents can cause oils to emulsify, and accumulated vapors can create safety hazards
- ◇ Concentrated amounts of any oily substance can quickly overload the OWS and pass through to the sewer
- ◇ Heavy metal-bearing wastewater:
 - » Hot tank and cabinet washer solutions from auto repair or machine shops
 - » Any metal finishing, plating, or metal recovery waters
 - » Water-soluble machine coolant



BUSINESSES SHOULD NEVER USE A SEPTIC TANK COMPANY TO CLEAN THEIR OIL/WATER SEPARATOR

Disposal of oil-water separator wastewater is not allowed at any wastewater treatment facility in Spokane County. Water removed during cleaning shall not be returned to the OWS. Three years of maintenance and disposal records must be on-site and/or available upon request.



IF YOUR BUSINESS PLANS ON DISCHARGING HEAVY METAL-BEARING WASTEWATER

Wastewater containing heavy metal-bearing solids may require additional pretreatment and permitting.

For more information on industrial pretreatment requirements, please visit the City of Spokane Industrial Pretreatment Program (IPP) site below, and contact the Pretreatment Program with any further questions.

