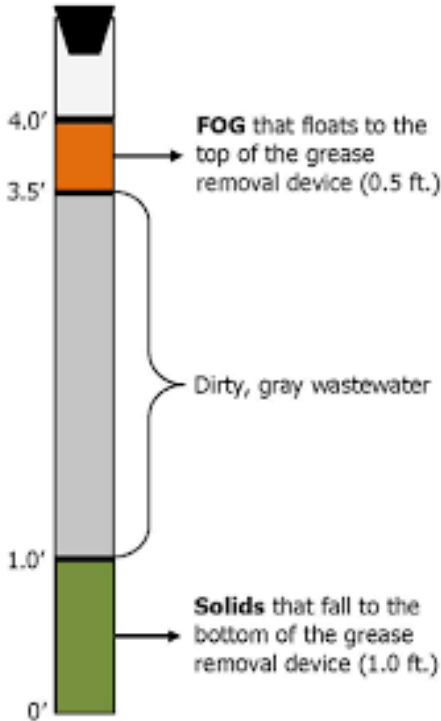


# Hiểu loại bỏ mỡ và quy tắc 25%



## Ví dụ này có đáp ứng quy tắc 25% không?

- Tổng số FOG ở đầu máy đánh chặn = 0,5 ft.
- Tổng chất rắn ở đáy của máy đánh chặn = 1,0 ft.
- Tổng chiều sâu của nội dung đánh chặn = 4,0 ft.

■ Tỷ lệ phần trăm FOG + chất rắn =

$$\frac{\text{FOG + chất rắn}}{\text{Độ sâu của nội dung chặn}} = \frac{(0.5' + 1.0')}{4.0'} = \frac{1.5'}{4.0'}$$

= **37.5%**

- **Trả lời: Không, quy tắc 25% không được đáp ứng và FSE cần tăng tần suất bơm.**

- Người quản lý mỡ bôi trơn đã được chứng nhận mà bạn sử dụng đã được WWTP đào tạo để giúp bạn có lịch làm sạch phù hợp.

### Danh sách Hauler đã được phê duyệt:

(Không theo thứ tự cụ thể)

- Jackson Pumping
  - (712) 276-7990
- Speedy Rooter
  - (712) 276-6837
- Lindblom
  - (712) 255-3318
- Liquid Environmental Solutions
  - 1-866-694-7327
- Sioux City-Roto Rooter
  - (712) 276-7329
- MJ Minor
  - (605) 422-8792
- Wrenn Plumbing
  - (712) 276-6014
- Terry's Septic
  - (712) 433-1662

Đây là những thước đo duy nhất được phê duyệt để làm sạch / bơm ra

Theo Pháp lệnh Thành phố, tất cả các cơ sở dịch vụ thực phẩm phải có thiết bị chặn mỡ được duy trì bởi một người chuyên chở mỡ đã được chứng nhận khi đạt 25% công suất thiết kế HOẶC hàng quý, tùy theo điều kiện nào đến trước. Vui lòng liên hệ với nhà cung cấp dịch vụ của bạn hoặc WWTP với bất kỳ câu hỏi nào.

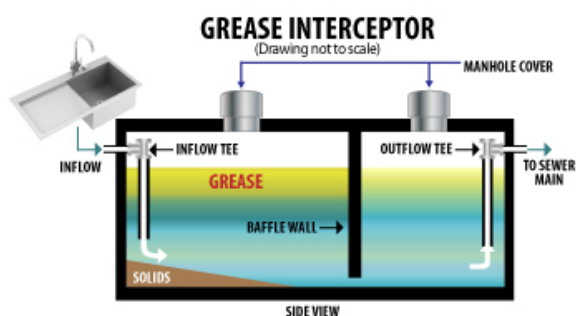
**Mỡ Bacon, bơ, bơ thực vật, mỡ lợn, nước thịt, shortening, sản phẩm từ sữa, chất béo từ thịt, mayonnaise, dầu ăn, dầu chiên, salad, hỗn hợp milkshake và kem là TẤT CẢ "FOG".**

### Giới hạn mỡ và dầu xả = 400 mg / l

- Sữa gầy = 1.700 mg / l
- 2% = 20.000 mg / l
- Toàn bộ = 37.000 mg / l
- Kem = 150.000 mg / l
- Nông trại = 470.000 mg / l
- Mayo = 670.000 mg / l

### **Thực tiễn quản lý tốt nhất:**

1. Giáo dục ban đầu và tiếp tục cho nhân viên, được hoàn thành ít nhất mỗi năm. Tài liệu đào tạo cần phải được truy cập.
2. Bảng chỉ dẫn giáo dục cần phải có thể truy cập được.
3. Vứt bỏ rác thực phẩm vào thùng rác.
4. Cạo sạch và lau khô tất cả các nồi, chảo, dụng cụ và các vật dụng nấu ăn khác vào thùng rác trước khi giặt.
5. Lọc trong bồn rửa và màn hình trên sàn cống để nắm bắt chất rắn thực phẩm, để được làm trống vào thùng rác hàng ngày.
6. Quét tất cả các mảnh vụn sàn để xử lý chất thải rắn trước khi rửa.
7. Làm sạch tất cả các tấm thảm và vứt bỏ nước lau qua bồn rửa tiện ích được kết nối với cơ chế điều khiển FOG.
8. Sử dụng miếng thấm hoặc vật liệu không chảy tự do khác để làm sạch tràn và rò rỉ.
9. Thường xuyên vệ sinh tất cả các lỗ thông hơi và mũ trùm.
10. Vệ sinh hệ thống ống xả thường xuyên.
11. Sử dụng nhiệt độ nước rửa ít hơn 140 ° F
12. Sử dụng ba hệ thống rửa bát.
13. Tái chế dầu ăn thải.
14. Tuân thủ lịch bảo trì nghiêm ngặt để làm sạch cơ chế kiểm soát FOG
15. Chứng kiến tất cả bảo trì / làm sạch cơ chế kiểm soát FOG.
16. Giữ nhật ký bảo trì.
17. Xác định tất cả các thùng rác ngoài trời và thùng chứa tái chế tránh xa việc bắt nước mưa.



Nhà máy xử lý nước thải thành phố Sioux  
3100 S. Lewis Blvd.  
Sioux City, IA 51106  
Vicki Baker  
(712) 224-5178  
[www.sioux-city.org](http://www.sioux-city.org)