

餐飲服務業如何防止水汙染？

餐飲服務業必須使用最佳管理作業 (BMP) 協助防止水汙染，例如：

- 處理食物殘渣，油脂與油類
- 清理溢漏
- 保養垃圾容器
- 處理洗滌廢水
- 清理地板與地墊
- 定期舉辦關於溢漏清理程序和清洗方法的員工訓練

請查看內容進一步瞭解如何防止徑流汙染。



H₂OC 是誰？

H₂OC 是你們每一個人！H₂OC 也是一項雨水合作計劃，參與者包括橘郡全郡 34 座城市，橘郡和橘郡防洪區監事會 (OCFCD)。潔淨衛生的海灘，小溪，河流，海灣，濕地和海洋對橘郡是非常重要的。H₂OC 為居民和企業提供資源，鼓勵個人採取行動，防止受汙染的徑流進入我們的水路。

加入我們

請造訪 h2oc.org 瞭解更多關於徑流，水汙染的資訊，以及您能如何解決徑流汙染並保護我們的水資源！

聯絡方式

☎ 24 小時汙染回報專線：
1-877-89-SPILL (1-877-897-7455)

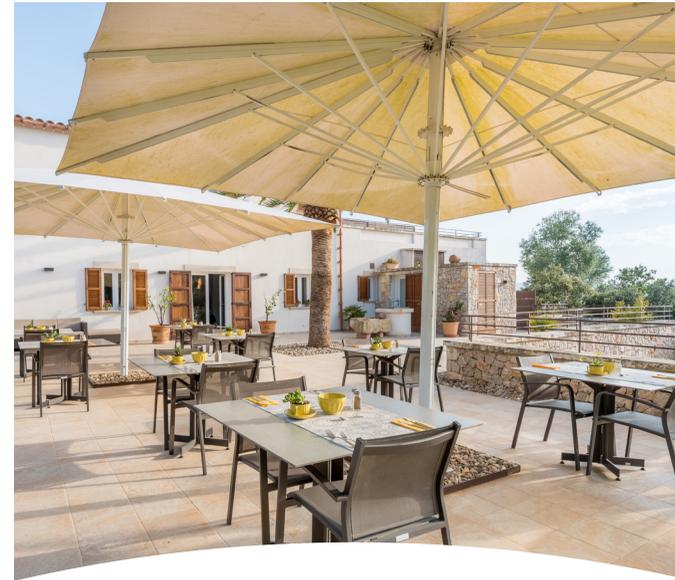
📱 24 小時回報網站：
myOCeServices.ocgov.com

如有緊急狀況，請撥打 911

企業最佳管理作業

水汙染與 餐飲服 務業

採取行動，解決徑流汙染



餐飲服務業對水質會造成怎樣的影響？

餐飲服務業會產生可能造成汙染的各種廢棄物。這包括了垃圾，烹飪用的油類和油脂，食物殘渣和清潔用化學物質。如果這些廢棄物未經適當的管理，雨水，洗滌廢水和風可能會透過我們的排水系統將廢棄物帶入橘郡的小溪，河流和海洋。不同於下水道系統中來自水槽和廁所的水，排水溝中的水在排放至我們的小溪，河流和海洋之前並未經過處理，因此絕不能含有洗滌廢水，垃圾，油脂或其他汙染物。



以下是餐飲服務業的 BMP，可協助保持水路清潔：

食物殘渣處理

- 將食物殘渣從餐桌，盤子，餐具，鍋子，食物製備區和烹飪區刮除，並將其丟入食物廚餘(有機垃圾)桶或垃圾桶。
- 切勿將食物殘渣棄置下水道。食物殘渣通常含有油脂，會堵塞下水道管線，導致汗水倒灌和外溢。



油脂與油類處理

- 將用過的油脂與油類置於安全有蓋的油脂儲存容器中。切勿將油類或油脂棄置於下水道。
- 油脂儲存容器的存放量不得超過製造商所規定的最大容量，並務必保持該區域的清潔。



- 遵照市政和當地環境衛生單位的要求，定期維護油脂控制裝置(如油脂截留器和隔油井)。
- 在現場保存服務和維護記錄，隨時供監管機構檢查。
- 如需正確處理油脂的更多資訊，請聯絡 CalRecycle.ca.gov 或您當地的環境衛生單位。

溢漏清理

- 控制，處理和清理所有溢漏物。
- 切勿用水管沖洗溢漏物。
- 立即用抹布，拖把或吸水材料等物品清理溢漏物。
- 隨時準備好溢漏的控制和清理工具，並訓練所有員工，教他們如何使用工具。
- 如果有任何溢漏流出您的場地，請透過 24 小時回報熱線或網站進行回報(請見背面的聯絡資訊)。

垃圾箱維護方法

- 每天清掃和撿拾垃圾箱周圍的所有碎屑。
- 垃圾箱不使用時，一定要將蓋子蓋好。
- 切勿將液體倒入垃圾箱或用水管沖洗。
- 請聯絡您的廢棄和回收服務，修理或更換漏水或受損的垃圾箱。
- 需要進行蒸氣清潔時，請確保遵照所有相關法規，控制和處理洗滌廢水。禁止將洗滌廢水排放至巷弄，停車場，街道，水溝或排水溝。



洗滌廢水處理

- 將洗滌廢水排放至室內拖把槽或地面排水口，最好是連接至隔油井。
- 切勿將洗滌廢水排放至巷弄，停車場，街道，水溝或排水溝。



地板與地墊清理

- 定期清掃地板和地墊，將碎屑丟入垃圾桶。
- 在室內拖把槽或地面排水口等指定區域清潔所有的地墊。切勿讓地板或地墊的洗滌廢水排放至巷弄，停車場，街道，水溝或排水溝。