

# Làm Thế Nào Ngành Ẩm Thực Có Thể Ngăn Chặn Sự Ô Nhiễm Nước?

Ngành ẩm thực được yêu cầu giúp ngăn ngừa nước bị ô nhiễm bằng cách Thực Hành Những Phương Pháp Quản Lý Tối Ưu (viết tắt là BMPs) như sau:

- Cách xử lý mọi thực phẩm dư thừa, dầu mỡ và dầu ăn
- Cách làm sạch các chỗ bị đổ dơ
- Cách bảo quản các thùng đựng rác, loại to
- Cách loại bỏ nước tẩy rửa
- Cách làm sạch sàn và các tấm thảm lót sàn thường xuyên
- Huấn luyện nhân viên biết cách làm sạch chỗ bị đổ dơ và cách thực hành tẩy rửa.

Xin xem bên trong để biết thêm chi tiết về cách ngăn ngừa sự ô nhiễm do nước tràn.



## H<sub>2</sub>O<sub>C</sub> là ai?

**H<sub>2</sub>O<sub>C</sub> chính là BẠN!** H<sub>2</sub>O<sub>C</sub> cũng là một chương trình hợp tác về nước mưa bao gồm tất cả 34 thành phố trong Quận Orange, Quận Orange, và Cơ Quan Kiểm Soát Lũ Lụt Quận Orange (OCFCD). Các bãi biển, lạch, sông, vịnh, đầm lầy, và đại dương được sạch sẽ và lành mạnh là rất quan trọng với Quận Orange. H<sub>2</sub>O<sub>C</sub> cung cấp nguồn lực cho cư dân và doanh nghiệp để ngăn ô nhiễm nước và khuyến khích hành động cá nhân bằng cách hợp tác với các cộng đồng để ngăn nước tràn bị ô nhiễm chảy vào đường nước của chúng ta.

## Tham gia với chúng tôi

Truy cập [h2oc.org](http://h2oc.org) để tìm hiểu thêm về nước chảy tràn, ô nhiễm nước, và cách bạn có thể giải quyết ô nhiễm nước chảy tràn và bảo vệ nguồn nước của chúng ta!

## Liên Hệ

☎ Đường Dây Nóng Báo Cáo Ô Nhiễm 24 Giờ:  
1-877-89-SPILL (1-877-897-7455)

📱 Trang Web Báo Cáo 24 Giờ:  
[myOCeServices.ocgov.com](http://myOCeServices.ocgov.com)

Đối với trường hợp khẩn cấp, quay số 911

Cách thực hành quản lý tốt nhất cho doanh nghiệp

# Ô NHIỄM NƯỚC VÀ NGÀNH ẨM THỰC

BẠN LÀ GIẢI PHÁP CHO SỰ Ô NHIỄM NƯỚC TRÀN



## Các Cơ Sở (Dịch Vụ Ăn Uống) Ẩm Thực Ảnh Hưởng Như Thế Nào Đến Chất Lượng Nước?

Ngành ẩm thực tạo ra rất nhiều loại phế phẩm, thậm chí có thể trở thành chất gây ô nhiễm. Những chất này bao gồm dầu ăn và mỡ cục (dầu mỡ), thức ăn thừa và hóa chất tẩy rửa. Nếu những phế phẩm này không được xử lý đúng cách thì nước mưa, nước tẩy rửa, và gió có thể mang chúng đến các kinh lạch, sông ngòi và đại dương thuộc Quận Orange, qua hệ thống cống thoát nước. Không giống như nước trong hệ thống cống thải (từ bồn rửa tay và nhà cầu), nước trong cống thoát không được xử lý sạch trước khi xả ra kinh lạch, sông ngòi và đại dương, và nhất là nước cống thải không bao giờ được chứa nước tẩy rửa, rác, dầu mỡ và các chất ô nhiễm khác.





# Đây Là Những Bmps Giúp Cho Ngành Ẩm Thực Vẫn Giữ Sạch Các Thủy Lộ (Đường Nước Chảy) Của Chúng Ta:

## CÁCH XỬ LÝ THỰC PHẨM THỪA

- Dọn sạch đồ ăn thừa trên bàn, đĩa, muống nĩa, nồi niêu, khu vực chuẩn bị và nấu nướng; tất cả bỏ vào bao rác hoặc thùng rác (làm bằng chất hữu cơ).
- Không bao giờ bỏ đồ ăn xuống các cống. Đồ ăn thừa thường chứa các chất mỡ động, có thể làm nghẽn cống thải và do đó làm cho nước thải bị chảy ngược và tràn ra ngoài.



## CÁCH XỬ LÝ DẦU ĂN VÀ DẦU MỠ ĐÓNG CỤC

- Bỏ dầu và mỡ đã dùng rồi vào trong thùng chứa dầu mỡ cho kín, an toàn và có nắp đậy chặt. Không bao giờ trút dầu ăn hoặc dầu mỡ đóng cục xuống cống.
- Thùng chứa dầu mỡ chỉ được chứa tối đa đến mức quy định của nhà sản xuất, và luôn luôn giữ khu vực này được sạch sẽ.



- Thường xuyên bảo trì các thiết bị kiểm soát mỡ váng (như dụng cụ gạt và lọc mỡ váng) theo đúng yêu cầu của Thành Phố và khu vực vệ sinh địa phương.
- Hồ sơ về dịch vụ và bảo trì phải được cất giữ sẵn tại nơi đó, để cơ quan kiểm định có thể tra xét.
- Để biết thêm thông tin về việc thải bỏ dầu mỡ đúng cách, xin liên lạc CalRecycle.ca.gov hoặc cơ quan vệ sinh của địa phương bạn.

## LÀM SẠCH CHỖ BỊ ĐỔ DƠ

- Kiểm soát, ngăn chặn và lau sạch các chỗ bị đổ dơ.
- Không bao giờ dùng vòi xịt vào các chỗ bị đổ dơ (để rửa).
- Làm sạch tức thời chỗ bị đổ dơ với các thứ như giẻ lau, chổi lau, và các vật liệu thấm hút.
- Chuẩn bị sẵn trang cụ để ngăn chặn và làm sạch sự đổ dơ, và huấn luyện tất cả nhân viên biết cách sử dụng trang cụ này.
- Nếu thấy bất cứ sự đổ dơ nào nằm trong khu vực của bạn thì hãy báo cáo qua đường dây điện thoại nóng hoặc qua trang Web, hoạt động 24 giờ/ngày (xem thông tin liên hệ ở mặt sau).

## BẢO QUẢN THÙNG RÁC LOẠI TO

- Quét và nhặt tất cả mảnh rác vụn xung quanh thùng rác mỗi ngày.
- Luôn luôn đậy kín nắp thùng rác khi không dùng.
- Không bao giờ đổ các chất lỏng vào thùng rác hay dùng nước xịt vào thùng rác để rửa.
- Liên lạc với dịch vụ rác và tái chế để sửa chữa hoặc thay thế thùng rác, nếu bị lủng, rò rỉ, hoặc bị bể.
- Khi cần rửa sạch bằng hơi nước, phải bảo đảm rằng nước tẩy rửa được chặn lại, thu gom và thải bỏ đúng với các điều lệ quy định. Cấm không được xả nước tẩy rửa vào bãi đậu xe, mương, hoặc cống thoát nước.



## THẢI BỎ NƯỚC TẨY RỬA

- Tốt hơn nên kết hợp với dụng cụ gạt lọc mỡ váng khi thải nước từ bồn rửa trong nhà hay từ chỗ thoát nước trên sàn.
- Chùi rửa tất cả thảm lót tại nơi chỉ định như bồn rửa giẻ lau sàn trong nhà hoặc chỗ thoát nước trên sàn. Không bao giờ để nước lau sàn và nước giặt thảm chảy vào đường hẻm, bãi đậu xe, đường phố, mương nước, hoặc cống.



## CHÙI RỬA SÀN VÀ THẨM LÓT SÀN

- Thường xuyên quét sàn và thẩm lót sàn; vớt bỏ các mảnh rác vụn vào thùng rác.
- Chùi rửa tất cả thảm lót tại nơi chỉ định như bồn rửa giẻ lau sàn trong nhà hoặc chỗ thoát nước trên sàn. Không bao giờ để nước lau sàn và nước giặt thảm chảy vào đường hẻm, bãi đậu xe, đường phố, mương nước, hoặc cống.