

КОММЕРЧЕСКАЯ КУХНЯ

ЭФФЕКТИВНЫЕ МЕТОДЫ УПРАВЛЕНИЯ

Коммерческие кухни сбрасывают сточные воды, содержащие жиры, отходы и масла (ЖОМ). ЖОМ является одной из основных причин засоров в канализационной системе. Проходя по канализации, ЖОМ накапливается в трубах и вызывает засоры. Засоры могут приводить к переливу сточных вод или их обратному попаданию в дома и предприятия.

Сбросы ЖОМа контролируются с помощью жиरोуловителей. Жиरोуловители замедляют поток сточных вод, позволяя ЖОМу всплывать, а остаткам пищи – оседать. Перегородки или трубы внутри жироуловителя пропускают чистую воду в канализацию, задерживая ЖОМ и твердые отходы. Всё, что вы сливаете в раковину, будет задержано в жироуловителе. Чем больше пищевых отходов попадает в слив, тем чаще нужно чистить жироуловитель. Внедрение эффективных методов управления, направленных на сокращение пищевых отходов, поможет сохранить проходимость труб, сократить частоту очистки жироуловителя и снизить затраты.

Эффективные методы управления кухней	Зачем это нужно
Обучите сотрудников эффективным методам управления кухней и объясните, почему важно их соблюдать.	Сотрудники охотнее поддерживают эффективные методы, если понимают, что они помогают предотвратить засоры и медленный слив воды.
Разместите в кухне хорошо заметные таблички с надписью: «Не сливайте жир в раковину».	Таблички служат постоянным напоминанием для сотрудников, работающих на кухне.
Для отвода пищевых остатков установите сетки или решётки на все кухонные сливы, включая напольные стоки и мойки. Сетки и фильтры должны быть съёмными, чтобы их можно было регулярно очищать.	Сетки и фильтры для сливов предотвращают попадание пищевых остатков в ваш жироуловитель. Если ваш жироуловитель не заполняется пищевыми остатками, его не нужно чистить так часто.
Во избежание попадания ЖОМ в систему водоотведения, рекомендуется предварительно счищать или вытирать излишки пищи и застывший жир с кастрюль, сковород, фритюрниц и кухонной утвари. Собранные отходы следует утилизировать в мусорный контейнер.	Если вы протираете кастрюли, сковородки и посуду насухо, а пищевые отходы выбрасываете в мусор, они не попадут в жироуловитель, а будут вывезены вместе с остальным мусором на свалку.
Сливайте всё жидкое масло из кастрюль, сковородок и фритюрниц в закрытый контейнер для последующей переработки. Пользуйтесь услугами специализированной компании по переработке кулинарного масла для вывоза отходов.	Переработка снижает объём ЖОМ, сбрасываемого в канализацию.
Если вы используете небольшой внутренний жироуловитель, чистите его самостоятельно каждую неделю.	Самостоятельная очистка снижает расходы. Регулярная еженедельная очистка помогает уменьшить запахи и облегчает самостоятельную очистку.
Если вы используете небольшой внутренний жироуловитель. Обеспечьте лёгкий доступ для проведения проверок и очистки. Не размещайте на нём оборудование и не ставьте приборы.	Доступность жироуловителя требуется по стандартам LOTT, а также облегчает его регулярную очистку.
Проводите регулярную очистку канализационного стока.	Очистка канализационного стока удаляет накопившийся жир, поддерживает нормальный поток воды в трубах и предотвращает переполнение жироуловителя.

ЖИРОВЫЕ ОТХОДЫ И МАСЛА

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

ЧТО ДЕЛАТЬ И ЧТО НЕ ДЕЛАТЬ

ДА: Протирайте жир с кастрюль, сковородок и рабочих поверхностей перед мытьем.

НЕТ: Не выбрасывайте жирные остатки еды в раковину. Это может привести к засорению труб и дорогостоящему ремонту.



ДА: Выбрасывайте пищевые отходы в мусор.

НЕТ: Не используйте измельчитель отходов для пищевых остатков. Пищевые отходы могут собираться в трубах и приводить к засору.



ДА: Собирайте отработанное масло и храните его в подходящей ёмкости для последующей переработки.

НЕТ: Не выливайте отработанное масло в канализацию или на улицу. Жир, утилизированный ненадлежащим образом, может нанести вред окружающей среде.



ДА: Мойте коврики в хозяйственной мойке внутри помещения. Используйте сухую уборку для устранения разливов.

НЕТ: Не промывайте коврики и разливы снаружи – делайте это внутри помещения. Жир и мыльная вода могут попасть в ливневые стоки, которые ведут в Пьюджет-Саунд.

