

ครัวเชิงพาณิชย์

แนวทางการบริหารจัดการที่ดีที่สุด

ห้องครัวเชิงพาณิชย์ผลิตน้ำเสียที่มีไขมันและน้ำมัน (Fats, Oils and Grease; FOG) ไขมันและน้ำมันเป็นสาเหตุหลักที่ทำให้ระบบท่อบายน้ำอุดตัน เมื่อไขมันและน้ำมันเข้าไปในระบบท่อบายน้ำจะไปสะสมอยู่ในท่อและก่อให้เกิดการอุดตัน ซึ่งการอุดตันทำให้น้ำเสียล้นหรือไหลย้อนกลับเข้าไปในบ้านเรือนหรือสถานประกอบการได้

การจัดการการปล่อยไขมันและน้ำมันทำได้โดยใช้ตัวดักจับไขมัน ซึ่งทำงานโดยการชะลอการไหลของน้ำเสียพร้อมทั้งช่วยให้ไขมันและน้ำมันลอยตัวขึ้น ส่วนเศษอาหารจะตกตะกอน แผ่นกั้นหรือท่อในตัวดักจับจะปล่อยให้น้ำสะอาดไหลผ่านลงสู่ท่อบายน้ำโดยกั้นไม่ให้ไขมัน น้ำมัน และตะกอนออกไปด้วย สิ่งใดๆ ที่ตกลงในอ่างล้างจานจะถูกเก็บไว้ในตัวดักจับไขมัน ยิ่งทิ้งเศษอาหารลงท่อบายน้ำมากเท่าไร ก็จะต้องทำความสะอาดตัวดักจับไขมันมากขึ้นเท่านั้น การนำแนวทางปฏิบัติการจัดการที่ดีที่สุดที่เน้นไปที่การแยกขยะอาหารมาใช้สามารถทำให้ท่อของคุณไหลได้อย่างอิสระ ลดความถี่ในการทำความสะอาดตัวดักจับไขมัน และลดต้นทุนได้

แนวทางปฏิบัติที่ดีที่สุดในการจัดการครัว (BMP)	สาเหตุของเหตุผล
ฝึกอบรมพนักงานเกี่ยวกับ BMP ในครัวและอธิบายว่าทำไมพนักงานจึงควรปฏิบัติตาม BMP	พนักงานจะมีความเต็มใจที่จะสนับสนุนแนวทางแบบ BMP มากขึ้น หากเข้าใจว่าสามารถป้องกันท่อบายน้ำไหลช้าและท่ออุดตันได้
แสดงป้ายอย่างชัดเจนในห้องครัวว่า ห้ามเทไขมันลงท่อบายน้ำ	ป้ายทำหน้าที่เป็นสิ่งเตือนพนักงานที่ทำงานในครัวได้ดีเสมอ
เปลี่ยนเส้นทางตะกอนอาหารโดยการติดตั้งตะแกรง/ตัวกรอง บนท่อบายน้ำในครัวทั้งหมด รวมถึงท่อบายน้ำบนพื้นและอ่างล้าง ควรถอดตัวกรอง/ตะแกรงออกได้เพื่อทำความสะอาดบ่อยๆ	ตัวกรอง/ตะแกรงระบายน้ำช่วยป้องกันไม่ให้ตะกอนอาหารเข้าไปในตัวดักจับไขมัน หากตัวดักจับไขมันมีเศษอาหารไม่มากนัก คุณก็ไม่จำเป็นต้องทำความสะอาดบ่อย
ลดไขมันและน้ำมันลงสู่ท่อโดยการขูดหรือขีดเศษอาหารส่วนเกิน และไขมันแข็งตัวให้แห้งจากหม้อ กระทะ หม้อทอด และอุปกรณ์ต่างๆ แล้วทิ้งลงในถังขยะ	โดยการขีดหม้อ กระทะ และจานชามแบบแห้ง และกำจัดขยะเศษอาหารในถังขยะ จะทำให้วัสดุไม่ถูกส่งไปยังตัวดักจับไขมัน แต่จะถูกส่งไปที่หลุมสำหรับฝังกลบขยะแทน
เทน้ำมันเหลวทั้งหมดจากหม้อ กระทะ และหม้อทอดลงในภาชนะที่มีฝาปิดเพื่อรีไซเคิล ใช้บริการบริษัทรีไซเคิลน้ำมันปรุงอาหารมืออาชีพเพื่อมารับขยะของคุณ	การรีไซเคิลช่วยลดปริมาณไขมันและน้ำมันที่ถูกปล่อยลงในท่อบายน้ำ
หากคุณมีตัวดักจับไขมันภายในขนาดเล็ก ควรทำความสะอาดตัวเองเป็นประจำทุกสัปดาห์	การทำความสะอาดตัวเองช่วยลดต้นทุน การทำความสะอาดสัปดาห์ละครั้งช่วยลดกลิ่นและทำให้การทำความสะอาดตัวเองจัดการได้ง่ายขึ้น
หากคุณมีตัวดักจับไขมันภายในขนาดเล็ก วางไว้ให้เข้าถึงได้ง่าย เพื่อตรวจสอบและทำความสะอาด ห้ามเก็บอุปกรณ์หรือวางเครื่องใช้ไฟฟ้าบนนั้น	LOTT กำหนดว่าจะต้องมีตัวดักจับไขมันที่สามารถเข้าถึงได้ง่าย ซึ่งจะช่วยให้การทำความสะอาดเป็นประจำ
ทำความสะอาดท่อบายน้ำข้างบ้านหรือสถานประกอบการเป็นประจำ	การทำความสะอาดท่อบายน้ำจะช่วยขจัดไขมันที่สะสม ช่วยให้อ่างไหลได้สะดวก และป้องกันไม่ให้ตัวดักจับไขมันจากการไหลย้อนกลับ

ไขมัน น้ำมัน และคราบมัน

เอกสารอ้างอิงการกำจัดทิ้ง

สิ่งที่ควรและไม่ควรทำ

ควรทำ: เช็ดคราบไขมันออกจากหม้อ กระทะ และบริเวณใช้งานก่อนการล้าง

ไม่ควรทำ: ห้ามเทคราบมันจากการปรุงอาหารลงในท่อระบายน้ำโดยตรง เพราะสามารถอุดตันท่อได้และทำให้ต้องจ่ายค่าซ่อมแซมในราคาแพง



ควรทำ: ทิ้งขยะอาหารลงในถังขยะ

ไม่ควรทำ: ห้ามดักเศษอาหารด้วยการใช้ตัวดักเศษขยะในท่อเศษอาหารอาจเกาะตัวกันเป็นก้อนในระบบท่อน้ำทิ้งและทำให้เกิดการอุดตันได้



ควรทำ: รวบรวมน้ำมันที่ใช้แล้วและจัดเก็บในภาชนะที่เหมาะสมสำหรับการรีไซเคิล

ไม่ควรทำ: ห้ามเทน้ำมันเสียลงท่อระบายน้ำหรือลงบนถนน ไขมันที่ไม่ได้รับการกำจัดไม่ควรทิ้งถูกต้องอาจเป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมของเรา



ควรทำ: ทำความสะอาดเสื่อภายในอ่างอเนกประสงค์ ใช้การทำทำความสะอาดแบบแห้งเมื่อหกกระเด็น

ไม่ควรทำ: ห้ามซักพรมพื้นหรือล้างจนหกกระเด็นออกมาภายนอก คราบมันและน้ำสบู่อาจไหลเข้าไปในท่อระบายน้ำที่ไหลไปสู่ Puget Sound

