

# BẾP CÔNG NGHIỆP

## CÁC THỰC HÀNH QUẢN LÝ TỐT NHẤT

Bếp công nghiệp tạo ra nước thải có chứa chất béo, dầu và mỡ (FOG). FOG là một trong những nguyên nhân chính gây tắc nghẽn trong hệ thống cống thoát nước. Khi FOG đi qua hệ thống cống thoát nước, nó tích tụ trong các ống cống và gây ra tắc nghẽn. Tình trạng tắc nghẽn dẫn đến việc tràn cống hoặc nước thải trào ngược vào nhà ở và cơ sở kinh doanh.

Việc xả FOG được kiểm soát bằng cách sử dụng thiết bị tách mỡ. Thiết bị tách mỡ hoạt động bằng cách làm chậm dòng chảy của nước thải, cho phép FOG nổi lên và cặn thực phẩm lắng xuống. Các vách ngăn hoặc ống trong thiết bị tách mỡ cho phép nước sạch đi vào hệ thống cống thoát nước, đồng thời giữ lại FOG và các chất rắn. Bất cứ thứ gì bạn xả xuống bồn rửa đều sẽ bị giữ lại trong thiết bị tách mỡ. Càng xả nhiều rác thải thực phẩm xuống cống, bạn càng phải vệ sinh thiết bị tách mỡ thường xuyên hơn. Việc áp dụng Các cách thực hành quản lý tốt nhất tập trung vào việc chuyển hướng rác thải thực phẩm có thể giúp đường ống luôn thông suốt, giảm tần suất vệ sinh thiết bị tách mỡ và tiết kiệm chi phí.

| Cách thực hành quản lý tốt nhất trong bếp (BMP)                                                                                                                                                          | Lý do vì sao                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Đào tạo nhân viên về các cách thực hành quản lý tốt nhất trong bếp và giải thích lý do vì sao họ nên tuân thủ các cách thực hành này.                                                                    | Nhân viên sẽ sẵn sàng tuân thủ các cách thực hành quản lý tốt nhất hơn nếu họ hiểu rằng những cách này giúp ngăn chặn tình trạng thoát nước chậm và tắc nghẽn đường ống.                |
| Đặt biển cảnh báo “không đổ mỡ xuống cống” ở vị trí dễ thấy trong bếp.                                                                                                                                   | Biển báo đóng vai trò như lời nhắc nhở thường xuyên cho nhân viên làm việc trong bếp.                                                                                                   |
| Chuyển hướng cặn thực phẩm bằng cách lắp đặt lưới lọc/rây lọc tại tất cả các miệng cống trong bếp, bao gồm cả cống sàn và bồn sàn. Lưới lọc/rây lọc nên có thể tháo rời để dễ dàng vệ sinh thường xuyên. | Lưới lọc/rây lọc tại miệng cống giúp ngăn cặn thực phẩm đi vào thiết bị tách mỡ. Nếu thiết bị tách mỡ của bạn không bị đầy bởi cặn thực phẩm, bạn sẽ không cần vệ sinh nó thường xuyên. |
| Chuyển hướng FOG bằng cách cạo hoặc lau khô phần thực phẩm thừa và mỡ đã đông khỏi nồi, chảo, bếp chiên và dụng cụ, sau đó bỏ vào thùng rác.                                                             | Bằng cách lau khô nồi, chảo và chén đĩa rồi bỏ rác thực phẩm vào thùng rác, các chất thải này sẽ không đi vào bể mỡ mà được đưa đến bãi rác.                                            |
| Đổ toàn bộ dầu lỏng từ nồi, chảo và bếp chiên vào một thùng có nắp đậy để tái chế. Sử dụng dịch vụ của công ty tái chế dầu ăn chuyên nghiệp để thu gom chất thải của bạn.                                | Việc tái chế giúp giảm lượng FOG thải ra hệ thống cống thoát nước.                                                                                                                      |
| Nếu bạn sử dụng thiết bị tách mỡ nhỏ đặt trong nhà, hãy tự vệ sinh nó hàng tuần.                                                                                                                         | Tự vệ sinh giúp giảm chi phí. Vệ sinh hàng tuần giúp giảm mùi hôi và khiến việc tự vệ sinh trở nên dễ dàng hơn.                                                                         |
| Nếu bạn có thiết bị tách mỡ nhỏ đặt trong nhà. Giữ thiết bị ở vị trí dễ tiếp cận để thuận tiện cho việc kiểm tra và vệ sinh. Không được đặt thiết bị lên trên hoặc để máy móc đè lên thiết bị tách mỡ.   | Việc giữ thiết bị tách mỡ ở vị trí dễ tiếp cận là yêu cầu của LOTT và giúp việc vệ sinh định kỳ trở nên dễ dàng hơn.                                                                    |
| Vệ sinh đường ống cống nhánh của bạn theo định kỳ.                                                                                                                                                       | Vệ sinh đường ống cống nhánh giúp loại bỏ mỡ tích tụ, giữ cho đường ống thông suốt và ngăn thiết bị tách mỡ bị trào ngược.                                                              |

# CHẤT BÉO, DẦU & MỠ

## THAM KHẢO VỀ VIỆC XỬ LÝ RÁC THẢI

### NÊN & KHÔNG NÊN

**NÊN:** Lau sạch mỡ trên nồi, chảo và khu vực làm việc trước khi rửa.

**KHÔNG NÊN:** Không đổ trực tiếp cặn dầu mỡ nấu ăn vào cống. Mỡ có thể làm tắc nghẽn đường ống và làm gia tăng chi phí sửa chữa.



**NÊN:** Bỏ rác thực phẩm vào thùng rác.

**KHÔNG NÊN:** Không sử dụng máy xay rác để xử lý thức ăn thừa. Chất thải thực phẩm có thể cuộn lại trong hệ thống ống nước phía dưới và gây tắc nghẽn.



**NÊN:** Thu gom dầu thải và lưu trữ trong thùng chứa phù hợp để tái chế.

**KHÔNG NÊN:** Không đổ dầu thải xuống cống hoặc ra đường. Mỡ nếu không được xử lý đúng cách có thể gây hại cho môi trường.



**NÊN:** Vệ sinh thảm trong bồn rửa đa năng. Dọn dẹp vết đổ bằng phương pháp lau khô.

**KHÔNG NÊN:** Không rửa thảm sàn hoặc xả vết đổ ra ngoài. Mỡ và nước xà phòng có thể chảy vào cống thoát nước mưa và dẫn ra vịnh Puget.

