

處理油脂 食肆須知



環境保護署

Environmental Protection Department



食肆常見問題

1

將油脂倒入
鋅盤及水管



2

隔油池容量
不足導致
分隔時間不足



3

導致溢瀉及水管淤塞，
排放超出標準及造成污染

水污染管制條例

(第358條)

排放油脂或

未經妥善處理的污水

均屬違法

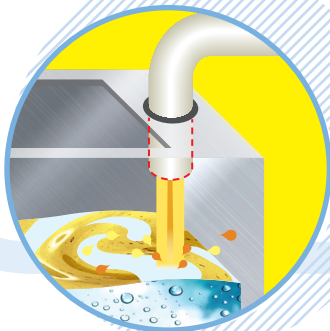


隔油池常見問題



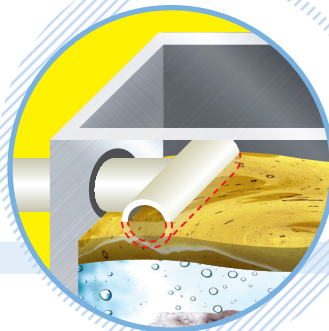
1

入水管太短造成油脂積聚
及影響分隔效率



2

不合規格的排水管令
表面的油脂層直接排出



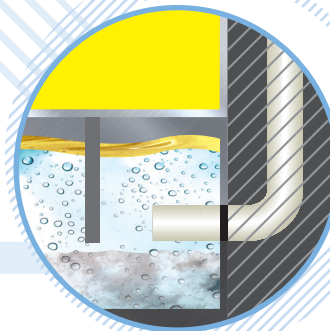
3

隔間容量不足
導致污水溢出



4

內置的水管及裝置
難以檢查及維修



減低 隔油池負荷



洗碗前抹走
剩餘的油脂，
避免倒入鋅盤

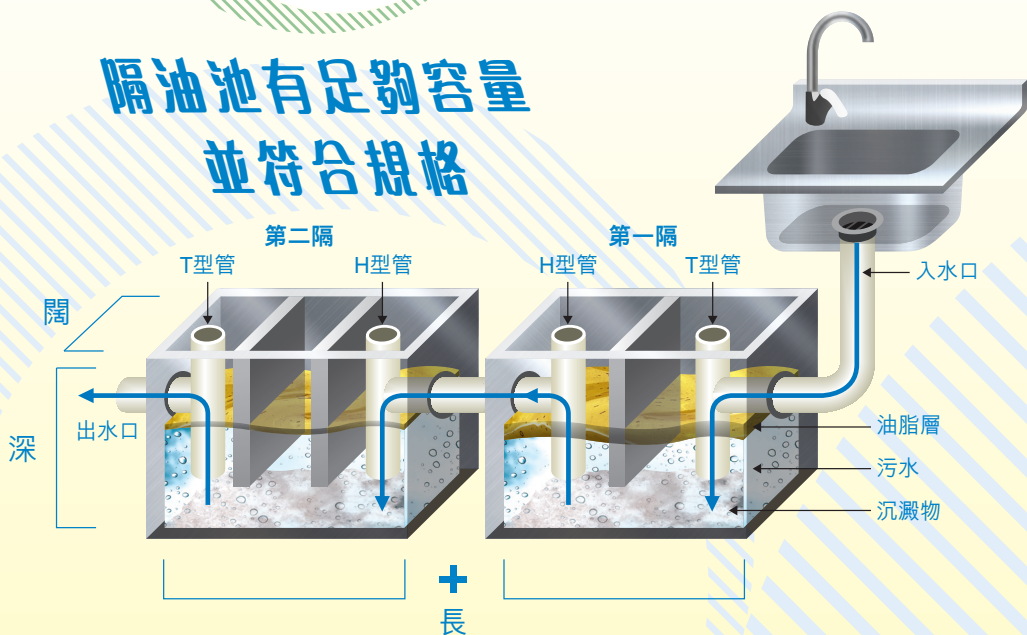


節約用水，安裝
水龍頭節流器及
切勿將水龍頭長開



於洗碗鋅盤
安裝濾隔

隔油池有足夠容量 並符合規格



隔油池所需容積

每小時平均 耗水量 (公升)	廚房面積 (平方米)	隔油池 最小容積 (立方米)	內部尺寸舉例 (米)		
			長	闊	深
250	8	0.49	1.45	0.70	0.73
500	16	0.79	1.70	0.83	0.73
750	24	1.05	1.80	0.88	0.85
1,000	32	1.22	1.95	0.95	1.00

隔油池的長度應相等於其深度的1.3倍至2.0倍
液體深度不超過1.2米及總深度不超過1.8米

恆常清理隔油池

中央隔油池或容量
超過1000公升的隔油池

鏟盤隔油池



每日清除面層
積聚的油脂，
放入防滲的袋子
並妥善棄置

1 安排隔油池廢物收集商
定期進行清洗



2



保存隔油池
清理記錄

隔油池廢物 收集商



收集商名錄可於本署網頁查閱，本署會不時修訂及更新名錄

http://www.epd.gov.hk/epd/tc_chi/environmentinhk/water/guide_ref/guide_wpc_gt.html

查詢熱線：2838 3111

電郵：enquiry@epd.gov.hk



環境保護署

Environmental Protection Department