

隔油池的維修及保養

積聚在隔油池內的油垢，需要定期清理，但清理的次數並無一定的標準，視乎所服務的食品種類及其營業額而決定。定時清理油脂，可確保隔油池的操作正常，亦可防止油垢積聚在於廚房的去水管內。

一般來說，隔油池至少每隔三天需要檢查一次，如發現油垢積聚超過液體的三成，便須要立刻作出清理。每壹個隔油池的情況各有不同，業主必須作出定期檢查，來決定是否有清理的需要。

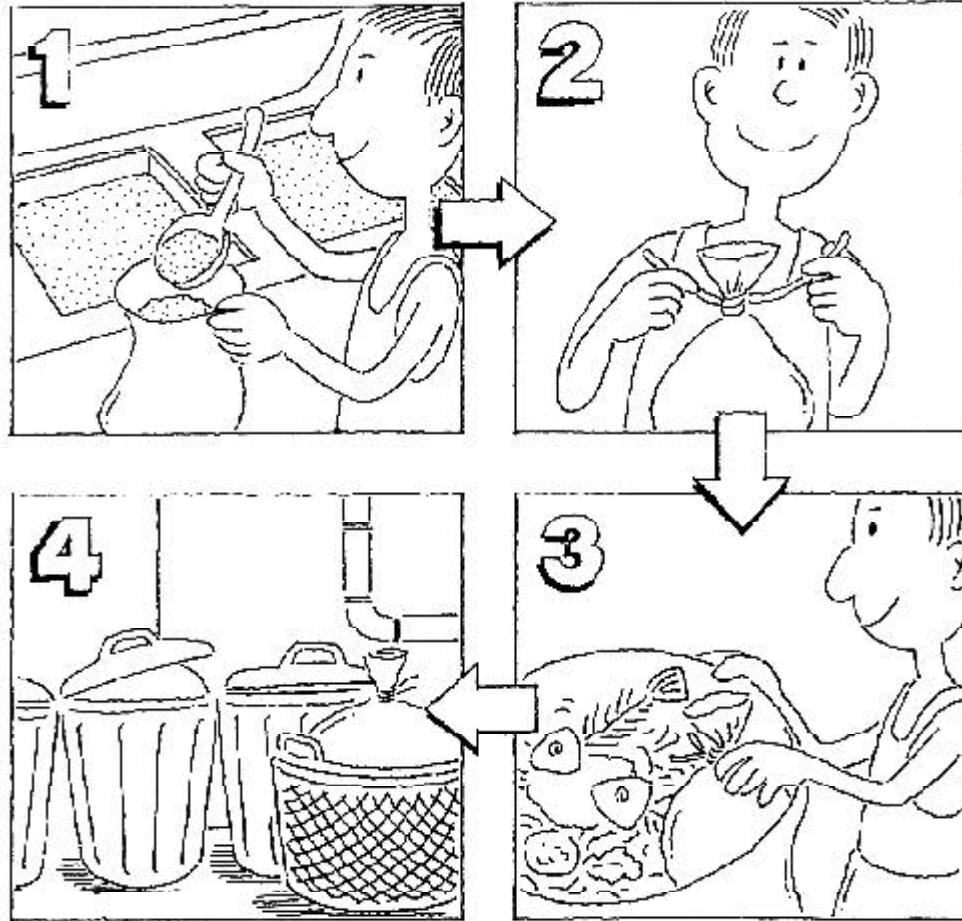
如每星期只發現少量油垢積聚，或面層只有液體油污，隔油池操作就可能異常。如發現有上述問題，就應按本文的指示作出修改，或考慮更換現有的隔油池。

- 小型隔油池，可用手挖去表面的油垢，然後把清除出來的廢物放入防滲的袋子或桶中。隔油池不需要完全倒空清潔，只是把表層凝固的油垢清除便可。
- 在無廢水排入隔油池時才可作出清理。要小心不應在池中留下任何油脂塊，因為油脂塊可能會造成淤塞。
- 處理油脂廢物時應小心謹慎，以免污染食物及環境。
- 當清理體積較大，或地下隔油池時，應安置警告牌或護欄，以確保安全。
- 清理後迅速把隔油池的蓋子蓋好，並用消毒劑清潔周圍的環境。
- 清除出來的廢物應小心密封，然後和其它廚房廢物一起處置。
- **不可** 棄置隔油池的廢物於廁所，雨水口，明渠或沙井內。
- 將清理工作記錄存檔。

一般來說入水口及隔油池內的連節管是不容易閉塞的，但如果發生閉塞的話，可以從露出液體外的管口把障礙物清除（參看中心頁）。

廚房所排出的廢水可能會夾帶一些比水重的固體廢物。這些廢物會沉積在隔油池的底部，形成一層沉澱物質。這些沉澱物是需要間中清除，否則隔油池的效能便會減弱。小心清理這層廢物，方法與處理表層油污一樣。

清理隔油池不是件令人感興趣的工作，需要有關員工作出迅速負責和徹底處理。



大於 1000 公升的隔油池，是很難靠人工清理妥當的。因此很多餐館僱用承辦商來代理，這類服務能確保隔油池內所有的廢物能被徹底清除。

僱用承辦商應注意的事項：

- 僱用可靠和有適當設備的承辦商，確保廢物能正當地棄置於合法的棄置區內。為方便業界或有興趣人士參考，隔油池廢物收集商名單可於環保署網站或環保署的食肆環保網瀏覽。
- 必須確保有足夠的清理次數。應找壹位員工，在維修期內作定期檢查。清理的次數，應維持在油垢積聚不超過隔油池容量的三成。
- 如需要，應每月向承辦商索取記錄，以備日後能提供清理隔油池的證據。