

評估現有隔油池的容量：為估計現有隔油池所需的最少容積，你應從水費季單中取壹個有代表性的耗水量值(單位為立方米，從水費單右邊數第二行可以找到)，加上店舖每季工作的天數，以及每天工作時間來作鑒定。

第四頁表 1 按選擇的一組每小時的耗水量 (A 行)，列出了其所需的隔油池容積 (能容納的污物量，C 行)。每小時耗水量 (升) 可從以下公式計算出來：

$$A(\text{升}) = \text{水費單所示總耗水量}(\text{米}^3) \div \text{總工作天數}(\text{日}) \div \text{每天工作時間}(\text{時}) \times 1000$$

舉例：一家餐館每星期工作 6 天，每天工作 14 小時，在 120 日收費期間內，總耗水量為 985(米³)。其間餐館共營業 104 天。

所以：A = 985 ÷ 104 ÷ 14 × 1000 = 677 公升 / 小時。從表 1 可見，其隔油池所需容積大約是 970 公升。

現有隔油池容積 (升)，可由量度其長度，闊度，及深度 (毫米) 計算出來。容納油污的深度，應約佔全池深度的三分之二。

$$\text{容量} = \text{長度} \times \text{闊度} \times \text{總深度} \times 2 \div 3,000,000$$

新店舖所需隔油池容積預估：在這種情況下，可用新店舖的廚房面積，評估未來的耗水量。表 1 中 C 行是所需的隔油池容積，行表示相關的廚房面積。

舉例：一間新的餐館，其計劃廚房面積，是 30 平方米 (1 平方米 = 10.8 平方呎)。從表 1 可知，其所需的隔油池容積稍少於 1,220 公升，約 1,180 公升。

注意這此給出的這種預估隔油池容積方法，僅表示了應提供的最小隔油池容積。

如果一個現有隔油池的尺碼小於最低要求，就必須更換。如果你使用超過平均每小時 1000 公升水，就請徵求專業人士的意見 (如特許人士)，來決定應安裝一個大容積的裝置，或是幾個小形隔油池以滿足你的需求。

食品加工廠可能需要額外容積，或其它更先進的隔油設備來清除油及油脂。請於任何情況下尋求專家的意見。

表 1
隔油池所需容積

A	B	C	D		
每小時平均 耗水量 (公升)	廚房面積 (米 ²)	最小隔油池 容積 (公升)	內部尺寸舉例 (毫米)		
			長度	闊度	深度
0 - 125		250	1200	525	600
250	8	490	1450	700	725
500	16	790	1700	825	850
750	24	1,050	1800	875	1000
1,000	32	1,220	1950	950	1000

表 1 之 D 行舉例給出了隔油池的尺寸，該尺寸可提供所需容積，及按第二頁所預定的關係定出的長度，闊度，和深度值。

注意表 1 所列出的尺寸，只供作參考之用途；其它還可以有不同尺寸的配合，甚至不同的形狀，來適應不同容積大小的要求。注意這裡列載的尺寸，只能提供作參考，和只適用於液體深度少過 **1200** 毫米之隔油池（總深度亦不能超過 **1800** 毫米）。其它還有很多不同尺碼，如長，闊，高的配合來適應不同隔油池的容積。

注意在表 1 所列載的長闊尺寸，對混凝土隔油池來說，不包括壁厚（通常是 **150** 毫米）。如果所採用的是鋼製裝置，可不必理會壁厚。

所有餐館及工廠必須確保，新安裝的隔油池提供本文所列的全部性能。請按性能要求逐項檢查你現有的隔油池，如果發現前頁所列的性能有任何遺漏，應該慎重考慮改建或更換現有的隔油設施。注意含油脂過量，或排水量高的商舖。如食品製造工業等，可能需要附加容積或性能的隔油裝置。

無論何時有疑問，請向專業人士諮詢有關安裝，或更換隔油池的意見。