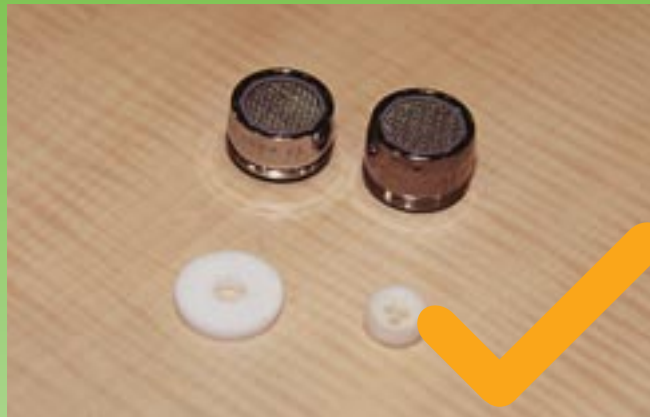


(二) 污水處理



污水處理



節約用水

荷包無憂

利用簡單有效裝置（例如節流器）
不單可減少用水量，更可減低隔油
池負荷和減少排污費用。

污水處理



「啤水」過量
食之無味

解凍或沖洗食物時，不要過份耗水。

污水處理



地面清爽

員工舒暢

應保持地面清爽，避免不必要的清洗次數。

污水處理



循環用水

豬籠入水

利用較清潔的廢水（例如清洗蔬菜後的水），作洗地用途。

污水處理



殘渣刮走

容易清洗

清洗碗碟及煮食用具前，先將食物渣滓刮走到垃圾箱內，然後才沖洗。

污水處理



常用隔棉

毋須通渠

在排水渠口裝設隔篩及隔棉，避免油脂及其他廢物倒塞污水渠，並應定期更換清理。

污水處理



後巷洗碗

環境受苦

不要在食肆許可範圍以外（例如後巷）準備食物或清洗碗碟，污染環境。

污水處理

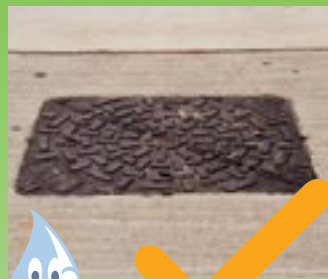


污水處理

無往不利

確保廚房污水經過設計合適的隔油池或其他合適處理設備後方可排放入污水渠。

污水處理



污水雨水

各行各路

廚房污水經過隔油池後，必須排入污水渠。雨水渠主要是用作雨水收集排放。