

(三) 廢油處理



廢油處理



用油適中

事事亨通

煮食過程適量用油，減少廢油

廢油處理



清除雜碎

減少廢油

經常清除炸油內的食物碎，可增長炸油壽命。

廢油處理



廢油回收

一切無憂

廢油應棄置在儲存容器內，交予合格廢油回收商進行處理。

廢油處理



墊盆生輝

滿載而歸

在懸掛的燒臘食品下裝設底盤，盛載油滴。

廢油處理



廢油亂倒

檢控必到

不要將食物渣滓及油脂直接倒入廚房或廁所的污水渠，引致淤塞及環境污染。

廢油處理



記錄可查

管理有法

建立及存檔隔油池的清理紀錄。