



# معدات المعالجة الاولية

## كل ما تريد معرفته عن مصائد الشحوم

يمكنكم من خلال إدارة النفايات وتركيب معدات المعالجة الأولية المناسبة وصيانتها، يمكنك المساعدة في منع المواد الصلبة من سد أنابيب المياه الخاصة بكم ونظام الصرف الصحي (المجاري) وتعطيل عمليات المعالجة لدينا. في النهاية، ما تضعه في الحوض يمكن أن ينتهي به الأمر في محيطاتنا وأنهارنا. تساعد معدات المعالجة الأولية التي تم تركيبها وصيانتها بشكل صحيح على منع بقايا الطعام والنفايات الدهنية من الدخول إلى نظام الصرف الصحي لدينا.

لا تقوموا أبداً بسكب مخلفات الزيوت مباشرة في الحوض أو مصيدة الشحوم، بل يجب سكبها في حاوية ووضعها خارج الموقع لإعادة تدويرها.

### تنظيف مصائد الشحوم وWastesafe

يجب عليكم اختيار ناقل Wastesafe معتمد لصيانة مصيدة الشحوم الخاصة بكم لتقليل الروائح ومنع الشحوم من الدخول إلى نظام الصرف الصحي لدينا، مما يساعد على تجنب الانسدادات والفيضانات. نستخدم نظام تتبع Wastesafe لمراقبة عملية تكوين وجمع ونقل نفايات مصيدة الشحوم والتخلص منها، ومنع التخلص من النفايات بشكل غير قانوني.

ستحدد اتفاقية توصيل Sydney Water الخاصة بك عدد المرات التي يجب فيها ضخ مصيدة الشحوم الخاصة بكم. يعتمد هذا على حجم مصيدة الشحوم وكمية النفايات التي تنتجها ونوعية مياه الصرف الدهنية.

سوف يقوم ناقل Wastesafe المعتمد بضخ مياه الصرف وتنظيف الأسطح الداخلية لمصيدة الشحوم أثناء عملية الصيانة. وسيقوم بمسح رمز يخبرنا أنه تم تنظيف موقعك وتفصيل ذلك.

ونحن نفرض رسوماً إدارية على هذه الخدمة، وسيتقاضى ناقل Wastesafe الرسوم منكم مباشرة مقابل تنظيف مصيدة الشحوم، وإزالة النفايات ونقلها ومعالجتها. يرجى زيارة [sydneywater.com.au/business](http://sydneywater.com.au/business) for مزيد من المعلومات حول الرسوم والتكاليف.

### تقدموا بطلب للحصول على الموافقة

قبل تركيب أي معدات، تقدموا بطلب للحصول على الموافقة "لتصريف مياه الصرف الصحي التجارية" في [sydneywater.com.au/tapin](http://sydneywater.com.au/tapin) وستتصل بك لمناقشة احتياجاتك. أيضاً، إذا كنت تخطط لتغيير المعدات، فيجب عليك التحقق معنا، حيث قد يؤثر ذلك على اتفاقية الاتصال الخاصة بك معنا. تقديم الطلب لا يكلف شيئاً.

### معدات المعالجة الأولية

يجب على معظم الاعمال التجارية للأغذية تركيب:

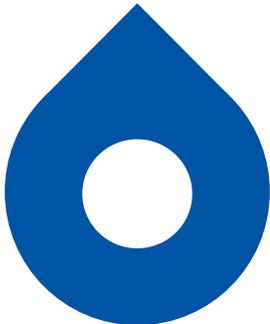
- مصائد أحواض في جميع أحواض التجهيز، ومصائد الأرضيات في جميع مصافي الأرضيات في المطابخ التجارية ومناطق إعداد الطعام.
- مصيدة شحوم ذات حجم مناسب.

### متطلبات السباكة الأخرى

يمكنكم الاطلاع على مزيد من المعلومات حول متطلبات السباكة، مثل أجهزة منع التدفق العكسي والمصائد الحدودية في صحيفة حقائق أعمال السباكة الخاصة بالاعمال التجارية للأغذية (*Plumbing for retail food businesses*). متاحة على موقع [sydneywater.com.au/greasetraps](http://sydneywater.com.au/greasetraps).

### مصائد الشحوم

إذا كنتم تقومون بطهي طعام ساخن أو تقديمه، فيجب أن يكون لديكم مصيدة شحوم. ولا نسمح باستخدام أي مصائد شحوم سوى المصائد المصرح بها المدرجة على موقعنا الإلكتروني. ونظراً لتقدم التكنولوجيا بشكل مستمر، قد نسمح بمعدات معالجة بديلة، ولكن عليكم مراجعتنا من خلال التقدم للحصول على الموافقة على [sydneywater.com.au/tapin](http://sydneywater.com.au/tapin) قبل شراء أو تركيب أي معدات.



## ملخص لمتطلبات مصائد الشحوم الخاصة بنا

### ما الذي يجب عليكم فعله؟

يجب أن تتدفق مياه الصرف من مناطق إعداد الطعام ومخلفات الأرضيات وأحواض المطبخ وغسالات الأطباق ومناطق القمامة إلى مصيدة الشحوم.

### لماذا يجب عليكم فعله؟

هذا مطلوب بموجب اتفافتك وسيقلل من فرصة حدوث انسدادات في النظام.

تحقق من موقعنا الإلكتروني قبل تركيب أي معدات جديدة أو محدثة والاتصال بنا إذا كنت غير متأكد.

يجب أن تحصلوا على موافقتنا على المعدات لضمان عدم انتهاككم لإتفاقيّة المبرمة معكم، قد يكون شراء المعدات وتركيبها دون الرجوع إلينا خطأً مكلفاً قبل التحقق معنا. يُرجى زيارة موقعنا الإلكتروني للحصول على قائمة بالمعدات والموردين المعتمدين ومعلومات حول التركيب.

الاستعانة بسباك مرخص. طلب شهادة امتثال من السباك عند اكتمال العمل.

يجب تركيب مصيدة الشحوم وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة، ومتطلباتنا وقانون السباكة الأسترالي 2012 ( Plumbing Code of Australia, 2012 ). في حال عدم الالتزام بذلك، قد لا تعمل المصيدة بشكل صحيح وقد تنتهك الإتفاقيّة المبرمة معكم.

تحديد حجم مصيدة الشحوم المناسب لتلبية الحد الأقصى للتدفق في الساعة حالياً وفي المستقبل. يرجى مراجعة جدول أحجام مصائد الشحوم (في أعلى الصفحة) لمزيد من المعلومات.

لن تعالج مصيدة الشحوم الصغيرة الحجم مياه الصرف الصحي التجارية بشكل صحيح وقد نطلب منكم تركيب معدات معالجة أولية إضافية.

قم بتركيب مصيدة الشحوم بالقرب من منطقة المطبخ قدر الإمكان. وإذا لم تتمكنوا من تجنب مسارات الأنابيب الطويلة، كما هو الحال في مراكز التسوق، فيمكنكم استخدام جهاز تتبع الحرارة أو زيادة درجة مسار الأنابيب.

إذا كنتم تستخدمون مسارات أنابيب طويلة، يمكن أن تنسد بسبب الشحوم. ويمكن أن يتسبب ذلك في فيض مياه الصرف داخل ممتلكاتكم.

قم بتركيب مصيدة الشحوم بحيث يتم تصريف المياه فيها بقوة الجاذبية إلى نظام الصرف الصحي (المجاري).

يؤدي استخدام المضخات إلى تعقيد النظام وتكبد تكاليف إضافية، إذا تعطلت المضخة، فسوف تفيض المياه من مصيدة الشحوم داخل المبنى، كما أنه من الصعب إدارة أنظمة الضخ وصيانتها ويؤدي ذلك إلى تكبد المزيد من التكاليف.

يجب عدم إضافة المذيبات أو الإنزيمات أو البكتيريا المتحورة أو الطبيعية أو مواد مكافحة الروائح أو المبيدات الحشرية إلى مصائد الشحوم أو أنظمة المعالجة الأولية.

لأن ذلك يضر بالبيئة وغير مسموح به بموجب الإتفاقيّة المبرمة معنا.

استخدام أقل قدر ممكن من منتجات التنظيف.

تقوم المنظفات بتحليل الدهون والزيوت والشحوم وتمكنها من تجاوز مصيدة الشحوم. ولكن لن يؤدي تجاوز مصيدة الشحوم إلى توفير المال، حيث تم ضبط مضخة مصيدة الشحوم وفقاً لاتفاقيتكم، سيؤدي استخدام كمية أقل من المنظفات إلى توفير المال وتحسين عمل مصيدة الشحوم. الكثير من المنظفات تسبب مشاكل في أنظمتنا ويمكن أن تلحق الضرر بالبيئة.

التأكد من تهوية مصيدة الشحوم بشكل صحيح

تسمح فتحات التهوية بتبريد مياه الصرف حتى تنفصل الدهون والزيوت والشحوم عن مياه الصرف وتحتجز في مصيدة الشحوم. وفي حال ظلت درجة الحرارة مرتفعة جداً، فلن تعمل المصيدة بشكل فعال وستكون قد انتهكت اتفافتك.

تأكد من تنظيف مصيدة الشحوم بانتظام.

يجب تنظيف محتويات مصائد الشحوم بانتظام. سيقوم مقالو المخلفات الخاص بكم بضح محتويات مصيدة الشحوم إلى الخارج وتنظيف الأسطح الداخلية وكشط الجزء الداخلي من مصيدة الشحوم. وسنحدد عدد المرات التي يجب فيها تنظيف محتويات مصيدة الشحوم. ويقوم المقالو بمسح رمز شريطي ليخبرنا أنه قد قام بتنظيف مصيدتكم.

التأكد من وجود مساحة كافية فوق مصيدة الشحوم (تساوي على الأقل عمق مصيدة الشحوم).

ويتيح ذلك مساحة كافية لفتح غطاء مصيدة الشحوم وصيانتها وضخ النفايات.

السماح بالوصول الآمن وغير المقيد لفحص مصيدة الشحوم وصيانتها (ضخ محتوياتها للخارج).

يجب على مقالو النفايات الخاص بك إيقاف صهرج المخلفات بالقرب من مصيدة الشحوم ونحتاج إلى وصول آمن للتحقق من أداء مصيدة الشحوم.

## ما الذي يجب عليكم فعله؟

## لماذا يجب عليكم فعله؟

ضع في اعتبارك الحاجة إلى خطوط ضخ ثابتة.

تتطلب بعض المواقف تركيب خط ثابت للمضخة، مثل المباني متعددة الطوابق. يمتد خط الضخ ثابت من خارج المبنى إلى موضع قريب من مصيدة الشحوم. ويتيح ذلك لمقاول المخلفات توصيل صهريج التفريغ بخط الضخ الثابت على مستوى الشارع واستخدام خرطوم مرن لمتصل بالطرف الآخر لخط الضخ الثابت لتفريغ مصيدة الشحوم.

لا نسمح بها في أماكن العمل. وإلا ستنتهكون اتفاقيتكم وقد نفصل عملكم عن نظام الصرف الصحي.

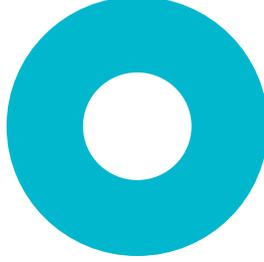
يجب عدم القيام بتوصيل وحدات التخلص من المخلفات من الحوض إلى المجاري أو وحدات التخلص من مخلفات الطعام داخل الأحواض أو آلات طحن القمامة. الرجوع إلينا قبل تركيب أي شيء يتصل بأنظمة الصرف الخاصة بنا.

أنّ مصائد الشحوم مخصصة للدهون والزيوت والشحوم، ولن تؤدي إضافة المخلفات الأخرى إلا إلى تعطيلها عن العمل بشكل صحيح.

يجب عدم توجيه المخلفات الأخرى، مثل المخلفات الناتجة عن آلات التقشير، إلى مصيدة الشحوم.

وقد يكون من الصعب إصلاح مصائد الشحوم التي احتفظت بالشحوم لسنوات عديدة. اسأل عما إذا كان من الأفضل إصلاحها أو استبدالها وتقديم إلينا للمشورة من خلال Sydney Water Tap in للتعديل اتفاقيتك قبل المتابعة.

إذا أصبح تنظيف مصيدة الشحوم أكثر صعوبة أو وجدت بها ثقب أو بدأت في التسرب، فاستعينوا بسباك مرخص أو نصيحة الشركة المصنعة. على الرغم من أن مصائد الشحوم لها عمر طويل ، إلا أنها تهترى مع الوقت.



يجب أن يكون لديك مصائد أرضية في جميع مناطق تحضير الطعام والطهي.

## أحجام مصيدة الشحوم

يجب أن يتراوح حجم مصائد الشحوم من 1,000 إلى 5,000 لتر. فإذا كانت صغيرة للغاية، لن تتمكن من التقاط الشحوم بكفاءة. وإذا كانت كبيرة للغاية، فسيكون من الصعب جداً تنظيفها وضخ محتوياتها. قد تحتاج مجتمعات التسوق التي تضم العديد من منافذ الطعام إلى العديد من مصائد الشحوم حتى تتمتع بسعة كافية لخدمة جميع الأعمال التجارية التي تستخدمها. تبلغ السعة القصوى في الموقع الواحد 30,000 لتر (6 مصائد شحوم تبلغ سعة كل منها 5,000 لتر). إذا كنتم بحاجة إلى المزيد، فيجب عليكم تركيب وحدة معالجة مركزية لمياه الصرف الصحي، مثل نظام تعويم الهواء المذاب dissolved air flotation (DAF).

العملية التجارية	* الحد الأدنى من المعالجة الأولية	مصائد لمخلفات الأرضيات والأحواض
الكافيتريا والكافيتين (ووجبات مدرسية ساخنة)	1,000 لتر	نعم
الوجبات الجاهزة، بما في ذلك محلات الأطعمة	1,000 لتر	نعم
الدجاج المشوي على الفحم	1,000 لتر	نعم
Wastesafe فقط، بما في ذلك العلوم المنزلية المدرسية	1,000 لتر	نعم
متجرالوجبات الخفيفة - ردهة القهوة - الأطعمة الساخنة	1,000 لتر	نعم
مطعم (1-69 مقعداً)	1,000 لتر	نعم
مطعم (70-199 مقعداً)	1,500 لتر	نعم
مطعم (200-399 مقعداً)	2,000 لتر	نعم
مطعم (400-599 مقعداً)	3,000 لتر	نعم
مطعم (600-799 مقعداً)	4,000 لتر	نعم
مطعم (800-1000 مقعداً)	5,000 لتر	نعم
مطبخ - مستشفى، ودار رعاية (1-79 سريراً)	10,00 لتر	نعم
مطبخ - مستشفى، ودار رعاية (70-199 سريراً)	1,500 لتر	نعم
مطبخ - مستشفى، ودار رعاية المسنين (200-399 سريراً)	2,000 لتر	نعم
مطبخ - مستشفى، ودار رعاية المسنين (400-599 سريراً)	3,000 لتر	نعم
مطبخ - مستشفى، ودار رعاية المسنين (600-799 سريراً)	4,000 لتر	نعم
مطبخ - مستشفى، ودار رعاية المسنين (800-1000 سرير)	5,000 لتر	نعم
مطاعم ماكдонаلدز	1,500 لتر - 5,000 لتر	نعم
محل بيتزا	1,000 لتر	نعم
مطعم KFC	2,000 لتر	نعم
مركز مؤتمرات (1-69 مقعداً)	1,000 لتر	نعم
مركز مؤتمرات (70-199 مقعداً)	1,500 لتر	نعم
مركز مؤتمرات (200-399 مقعداً)	2,000 لتر	نعم
مركز مؤتمرات (400-599 مقعداً)	3,000 لتر	نعم
مركز مؤتمرات (600-799 مقعداً)	4,000 لتر	نعم
مركز مؤتمرات (800-1000 مقعد)	5,000 لتر	نعم
مطعم ريد رويستر	1,500 لتر	نعم
محل داليكتاسن يضم أطعمة ساخنة تقل عن 12 كيلو لتر / يوم	1,000 لتر	نعم
مطعم هانجري جاكس	1,500 لتر	نعم
سوبر ماركت يضم موقد لتهي الدجاج	1,500 لتر بالإضافة إلى جهاز إزالة الشحوم	نعم

حيث تضعها تحدث فرقاً حقيقياً

