

预处理设备

您想知道的有关隔油池的一切

对废弃物进行管理，并且安装和维护适合的预处理设备，有助于防止固体堵塞管道、废水系统（下水道），干扰处理过程。最终，被倒入水槽的垃圾将流入海洋和河流。正确安装和维护预处理设备有助于阻止食物残渣和油脂废物进入废水系统。

切勿将废油直接倒入水槽或隔油池。废油应倒入容器中，并送往场所外进行回收。

申请批准

在安装任何设备前，请在sydneywater.com.au/tapin申请批准“排放贸易废水（discharge trade wastewater）”。我们将联系您讨论您的需求。此外，如果您计划更换设备，请务必与我们联系，因为这可能会影响您的连接协议。申请是免费的。

预处理设备

大多数餐饮企业必须安装：

- 商业厨房和食品准备区域内的所有食品准备用水槽必须安装水槽内置提篮，所有地漏处需安装地漏内置提篮。
- 尺寸正确的隔油池。

其它管道要求

请参阅本公司《零售餐饮企业管道说明（Plumbing for retail food businesses）》以了解如防回流装置和边界管道（boundary trap）等更多有关管道要求的信息，网址：sydneywater.com.au/greasetraps。

隔油池

如果您烹饪或供应热食，那么必须安装隔油池。我们只接受官网上列出的获授权隔油池。随着科技进步，可能允许使用其它处理设备，但请务必在购买或安装

任何设备前，到sydneywater.com.au/tapin 申请我方核查批准。

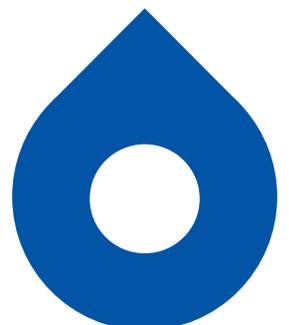
清洁隔油池与 Wastesafe

请务必聘请已获授权的Wastesafe运输商来为您提供隔油池相关服务，以减少异味，并防止油脂进入废水系统，有助于避免堵塞和污水溢出。我们使用Wastesafe跟踪系统来监控隔油池中废弃物的产生、捕集、运输和处理，防止非法倾倒。

您的Sydney Water连接协议中将对必须多久用水泵清理一次隔油池做出规定。该频率取决于隔油池的尺寸、废弃物产生量以及含油废水的水质。

已获授权的Wastesafe运输商将在进行保养时泵出废水并清洁隔油池的内表面。他们将扫码通知我们已清理该经营场所。

该项服务将收取管理费用。您的Wastesafe运输商将直接向您收取清理隔油池以及清除、转移、处理废弃物的费用。请访问 sydneywater.com.au/business 以了解有关收费和费用的更多信息。



隔油池相关要求概览

您需要做什么？

食品准备区、地板垃圾、厨房水槽、洗碗机以及垃圾区产生的废水必须全部流入隔油池。

在进行任何新设备安装或设备升级之前，请查阅我们的网站。如果您不确定，请联系我们。

雇佣持牌水管工进行作业。工作完成后，请向水管工索要合格证书。

请根据您目前以及将来预计的每小时最大流量选定隔油池尺寸。请参阅隔油池尺寸表（背页）了解更多信息。

将隔油池安装在尽可能靠近厨房区域的位置。如果无法避免铺设长管道（如位于购物中心），则可以使用热跟踪或提升管道等级。

安装隔油池可借助地心引力排水至废水系统（下水道）。

切勿在隔油池或预处理系统中添加溶剂、酶、突变或天然细菌、气味控制剂和杀虫剂。

尽量少用清洁产品。

确保隔油池通风良好。

确保定期清洁隔油池。

确保隔油池上方有充足的空间（至少等于隔油池的深度）。

让隔油池的检察人员和维护（泵出）人员能够安全无限制地进出。

为什么需要这样做？

此为协议规定，能减少废水系统堵塞的概率。

设备必须经过我们的批准，以确保您没有违反协议。未联系我们即购买并安装设备可能造成代价高昂的错误。请查阅我们的网站，了解有关已获授权的设备与供应商列表，以及安装信息。

务必按照制造商说明、本公司要求以及《2012年澳大利亚管道规范（Plumbing Code of Australia, 2012）》安装隔油池。否则，隔油池可能无法正常工作，您也可能违反协议。

尺寸过小的隔油池无法正确处理商业废水，或导致您被要求安装额外的预处理设备。

铺设长管道可能导致油脂堵塞。这可能造成废水在您的物业内溢出。

使用水泵则更为复杂，增加额外成本。如果泵出现故障，则隔油池会在您的物业内溢出。水泵系统的管理和维护也更为困难和昂贵。

这样对环境有害，并且您与我方的协议中也禁止这样的行为。

清洁剂会分解脂肪、油和油脂，使它们能够通过隔油池。这样通过隔油池不会为您节省资金，因为隔油池泵是根据您的协议设置的。少用洗涤剂会为您节省资金，提高隔油池的运行效果。过多的清洁剂会导致我们的系统出现问题，并会破坏环境。

通风良好让废水得以冷却，使脂肪、油和油脂从废水中分离出来，并被捕集在隔油池中。如果温度一直过高，隔油池将无法有效工作，而您也将违反协议。

必须定期泵出隔油池。您的废弃物承包商将泵出隔油池内的物体，清洁内表面并刮擦隔油池的内壁。

我们将详细为您说明隔油池应多久清理一次。你的承包商将扫码通知我们您的隔油池已得到清理。

这样才有足够的空间来打开隔油池盖，进行维护保养和泵出作业。

您的废弃物承包商必须能够将废弃物槽车停放在靠近隔油池的位置，并且我们需要能够安全进出以检查隔油池性能。

您需要做什么？

部分情况下（如多层建筑）需要您安装固定的排出管线。

切勿连接以下设备至我们的系统：‘水槽连通下水道’的废弃物处理装置、水槽内置食物残渣处理装置或垃圾研磨机。在安装任何可能连接至我们系统的设备之前，请与我们联系。

切勿让其它废弃物（如剥皮机产生的废物）进入隔油池。

如果您的隔油池变得难以清理、出现漏洞或开始泄漏，请咨询持牌水管工或制造商。尽管隔油池的使用寿命很长，但也会磨损损坏。

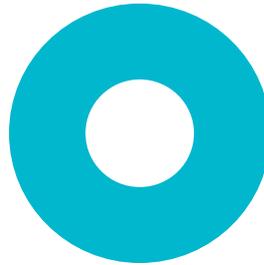
为什么需要这样做？

从建筑物外部延伸一条固定排出管道至隔油池附近。让您的废弃物承包商能够将真空罐车连接到街道水平面的固定排出管道，并使用柔性软管（连接到固定排出管道的另一端）排空隔油池。

经营性场所不被允许使用这些设备。这样做将使您违反协议，而我们也可能断开您的经营场所与废水系统的连接。

隔油池的作用是处理脂肪、油和油脂，添加其它废弃物只会妨碍其正常工作。

存油多年的隔油池可能会变得难以清理。请咨询维修和更换哪种更好，并在采取行动之前通过 Sydney Water Tap in 向我们申请更新您的协议。



所有食品准备和烹饪区域必须安装地漏内置提篮。

隔油池尺寸

隔油池容量必须在1000到5000升之间。如果尺寸过小则不能有效地捕集油脂。如果尺寸过大，则太难清理和泵出。购物中心内如有多家餐饮店则可能需要多个隔油池，以便为有使用需求的企业提供足够的容量。同一场地的最大容量为30000升（6个隔油池，每个隔油池5000升）。如果您有更高需求，则必须安装集中式废水处理，如溶解气浮（dissolved air flotation, 简称DAF）。

经营性活动	*最低预处理	地板和水槽内置提篮
自助餐厅、食堂（以及学校热餐）	1,000 L	是
外卖，包括商场内饮食摊位	1,000 L	是
炭烧鸡	1,000 L	是
仅限Wastesafe, 包括学校家政学科	1,000 L	是
小吃店-咖啡厅-热菜	1,000 L	是
餐厅（1-69个座位）	1,000 L	是
餐厅（70-199个座位）	1,500 L	是
餐厅（200-399个座位）	2,000 L	是
餐厅（400-599个座位）	3,000 L	是
餐厅（600-799个座位）	4,000 L	是
餐厅（800-1000个座位）	5,000 L	是
厨房-医院、养老院（1-69张床位）	10,00 L	是
厨房-医院、养老院（70-199张床位）	1,500 L	是
厨房-医院、养老院（200-399张床位）	2,000 L	是
厨房-医院、养老院（400-599张床位）	3,000 L	是
厨房-医院、养老院（600-799张床位）	4,000 L	是
厨房-医院、养老院（800-1000张床位）	5,000 L	是
麦当劳	1,500 L – 5,000 L	是
比萨饼店	1,000 L	是
肯德基	2,000 L	是
功能中心（1-69个座位）	1,000 L	是
功能中心（70-199个座位）	1,500 L	是
功能中心（200-399个座位）	2,000 L	是
功能中心（400-599个座位）	3,000 L	是
功能中心（600-799个座位）	4,000 L	是
功能中心（800-1000个座位）	5,000 L	是
红公鸡	1,500 L	是
熟食店（含热食）<12 kL/天	1,000 L	是
汉堡王	1,500 L	是
做熟鸡的超市	1,500 L +除油装置	是



扔哪儿真的不一样
莫使垃圾入水槽