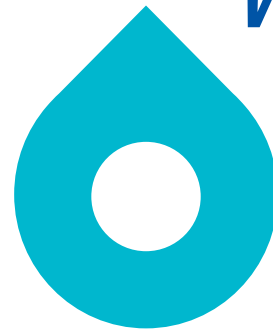
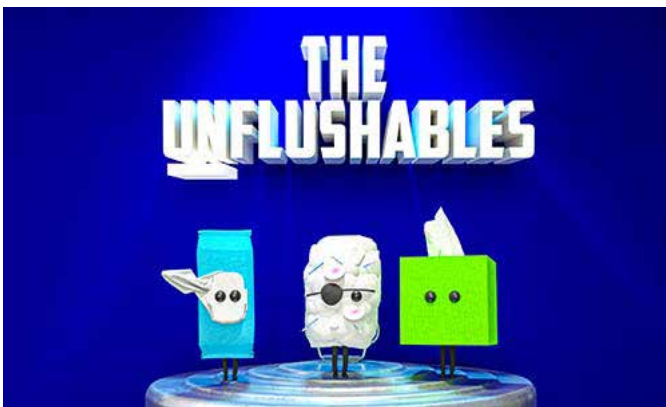




# Hiểu hệ thống nước thải



Các hệ thống nước thải của chúng tôi được thiết kế để xử lý chất thải sinh hoạt từ nhà vệ sinh và bồn rửa. Khoảng 99% nước thải phải là nước. Hệ thống nước mưa hoặc nước mưa chảy trên mặt đất là hệ thống riêng biệt chảy qua các máng xối trên mái nhà chúng ta và đường ống dẫn nước xuống. Chất thải từ doanh nghiệp thực phẩm có nhiều chất béo, mỡ, và dầu hơn so với từ hộ gia đình trung bình, và nhiều hơn rất nhiều. Vì vậy, điều quan trọng là phải hiểu chất thải của quý vị và cách quản lý chúng.



## Nước thải buôn bán thương mại

Việc chấp nhận bất kỳ loại chất thải thương mại nào vào hệ thống của Sydney Water là nguy cơ mà chúng tôi phải quản lý cẩn thận, nhưng có rất nhiều điều mà các doanh nghiệp có thể thực hiện để bảo vệ hệ thống ống nước trong cơ sở của quý vị, hệ thống của chúng tôi và môi trường.

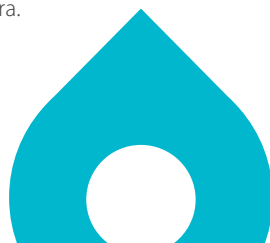
Các mối quan tâm chính của các doanh nghiệp thực phẩm là hóa chất tẩy rửa và chất thải dầu mỡ (chúng tôi gọi là FOG – Chất béo, dầu và mỡ). Mặc dù dầu ăn chủ yếu sử dụng ở dạng lỏng, nhưng chúng sẽ đông lại khi nguội và tạo thành 'tảng mỡ' có thể làm cho đường ống bị nghẹt. Chất béo này sẽ bị bất cứ thứ gì xả xuống bồn cầu hoặc bồn rửa bám vào: chất thải của con người từ phòng tắm, chất tẩy rửa và chất lau chùi vệ sinh, thức ăn dư từ bồn rửa chén hoặc dầu mỡ tràn từ chất thải sàn nhà hàng.

Khăn ướt vẫn là vấn đề đối với chúng tôi, với 75% trường hợp bị nghẹt vẫn liên quan đến khăn ướt. Chúng tôi có khoảng 30.000 trường hợp bị nghẹt mỗi năm, làm chúng tôi (và rất cuộc là cộng đồng) tốn khoảng 8,8 triệu đô-la một năm để loại bỏ. Trên hết, là những tác động tiềm tàng đến môi trường và sức khỏe của việc nước thải tràn do những trường hợp bị nghẹt đường ống này gây ra.

## Bộ phận tách mỡ

Các cơ sở bán lẻ thực phẩm phải có bộ phận tách mỡ như là điều kiện để được nối đường ống với các dịch vụ của chúng tôi. Như tên gọi của nó, dầu mỡ bị 'tách ra' trước khi có thể chảy vào hệ thống nước thải. Nhà thầu sẽ đến bơm loại mỡ này ra và làm sạch bộ phận tách mỡ của quý vị theo tần suất đã nêu trong hợp đồng Sydney Water của quý vị.

Bộ phận tách mỡ hoạt động theo nguyên tắc là dầu và nước không trộn lẫn. Tất cả các bồn rửa, đường ống cũng như chất thải trên sàn tại doanh nghiệp của quý vị thoát vào bộ phận tách mỡ. Đường ống dẫn dầu vào là phần quan trọng của bộ phận tách mỡ, giúp dầu mỡ có thời gian nguội xuống để rồi dầu mỡ sẽ tách ra. Vì vậy, đừng bao giờ tìm cách đổ dầu thải bỏ trực tiếp vào bộ phận tách mỡ. Để bộ phận tách mỡ hoạt động tốt, thì phải có thợ sửa ống nước có giấy phép lắp đặt đúng cách.



## Dầu và chất thải phản ứng như thế nào trong hệ thống nước thải

Từ cơ sở của quý vị, nước thải chảy vào đường ống dẫn nước thải của chúng tôi (cống rãnh). Chất thải rắn có thể ngội xuống và mắc kẹt ở bất cứ chỗ nào trong đường ống. Chúng có thể kết hợp với các chất thải rắn khác, khăn ướt, rác và rễ cây để tạo thành các 'tầng mỡ' có thể:

- làm nghẹt đường ống trong cơ sở của quý vị, khiến chất thải chảy ngược vào nhà hàng
- làm nghẹt đường ống bên ngoài trong cơ sở của quý vị, bất động sản của hàng xóm hoặc đường ống nước thải của chúng tôi. Điều này khiến chất thải chảy ra sân, hoặc ra đường lộ, gây nguy hiểm cho sức khỏe và môi trường cho cộng đồng địa phương của quý vị và gây ô nhiễm các con sông và kênh rạch địa phương
- can thiệp vào các hệ thống xử lý của chúng tôi. Các hệ thống của chúng tôi được thiết lập để loại bỏ một lượng chất thải nhất định, nhưng nếu hệ thống bị quá tải, chất thải có thể lọt vào sông ngòi và đại dương, tại đây chúng gây ra các vấn đề cho đời sống thủy sinh và đe dọa các khu vui chơi giải trí cộng đồng.
- ngăn chúng tôi tái chế chất thải. Chúng tôi luôn tìm cách tái chế cả chất thải rắn (chúng tôi tái sử dụng làm phân bón lần chất cải tạo đất trong nông nghiệp và lâm nghiệp) lẫn nước tái sử dụng. Chúng tôi xử lý nước tái chế theo mục đích mong muốn.

## Chúng tôi làm gì?

Chúng tôi giám sát các hệ thống của mình bằng các công nghệ điện tử mới để tìm cách phát hiện những thay đổi trong lưu lượng nước thải trước khi chúng gây ra vấn đề tắc nghẽn, nhưng chúng tôi cũng trông cậy vào khách hàng để giúp chúng tôi bằng cách bỏ những thứ "Không thể thải bỏ vào bồn cầu rồi dội nước" ("Unflushables") và "Không thể thải bỏ vào bồn rửa" ("Sinkables") vào trong thùng rác.

Mục đích các chương trình bảo trì liên tục của chúng tôi là loại bỏ các rễ cây và tầng mỡ khỏi các hệ thống của chúng tôi trước khi xảy ra vấn đề bị nghẹt, nhưng điều này không phải lúc nào cũng có thể thực hiện được vì hầu hết các vấn đề đều ẩn dưới lòng đất.

Khi nước thải đến các nhà máy xử lý của chúng tôi, một số quy trình sẽ tách chất béo, dầu và mỡ. Quy trình chúng tôi sử dụng phụ thuộc vào vị trí của nhà máy (nằm ở bờ biển hay trong đất liền?) Và loại chất thải nào sẽ vào nhà máy (có nhiều nhà máy hay chủ yếu là khu dân cư), liệu chúng tôi có khách hàng tái chế trong khu vực hay không hoặc nước sẽ chảy ra sông hoặc đại dương.

Một số phương pháp xử lý là vật lý - sử dụng trọng lực để lắng chất rắn xuống đáy những bể lớn trong khi chất béo và dầu nổi lên trên hoặc sử dụng bộ lọc cát và sỏi để lọc bỏ các hạt. Các phương pháp xử lý khác

là sinh học, sử dụng vi khuẩn nuôi cấy sống để tiêu thụ các chất gây ô nhiễm trong chất thải. Và chúng tôi cũng sử dụng hóa chất để giúp quy trình lắng, lọc và khử trùng.

Rốt cuộc, nước thải đã qua xử lý sẽ hoặc xả trở lại sông ngòi và đại dương hoặc tái sử dụng.

## Quý vị có thể làm gì?

- Gạt thức ăn dư trên đĩa vào thùng rác và lau khô để loại bỏ dầu mỡ thừa trong nước sốt và dầu giấm trộn trước khi rửa. Không bao giờ bỏ thức ăn dư và bã cà phê và đồ dầu ăn vào bồn rửa. Cố gắng loại bỏ càng nhiều thức ăn dư trên đĩa, trong xoong, chảo dơ càng tốt trước khi rửa.
- Đừng sử dụng quá nhiều chất tẩy rửa khi rửa, vì chất tẩy rửa sẽ phân hủy chất béo. Sử dụng vừa đủ để những chiếc xoong nồi của quý vị lấp lánh nhưng đừng phí phạm. Sử dụng quá nhiều chất tẩy rửa có thể khiến bộ phận tách mỡ của quý vị ngừng hoạt động vì nó phân hủy mỡ qua nước thải, khiến khó tách mỡ hơn. Quý vị cũng sẽ tiết kiệm tiền mua chất tẩy rửa.
- Một lượng ít chất béo và dầu sau khi chiên dầu cạn có thể đổ vào đồ đựng và bỏ vào thùng rác.
- Dầu ăn đắt tiền - vì vậy quý vị muốn đồng tiền của mình có được giá trị xứng đáng và tái sử dụng khi quý vị có thể, ví dụ như trong nồi chiên ngập dầu thương mại. Không có nguyên tắc bắt đi bắt dịch về tận suất thay dầu ăn. Quý vị có thể cần phải thay dầu ăn theo từng dịch vụ, hàng ngày, hàng tuần hoặc thậm chí mỗi hai tuần. Thay dầu ăn càng thường xuyên, quý vị càng phải thải bỏ nhiều dầu hơn và quý vị càng cần mua nhiều hơn. Nhưng dầu ăn để lâu quá sẽ ảnh hưởng đến chất lượng thức ăn.

Quý vị cần tìm thế cân bằng phù hợp cho thực phẩm và công việc kinh doanh của mình.

- Làm thế nào để quý vị biết khi nào cần thay dầu ăn? Để ý những thay đổi về mùi, màu sắc, nhiệt độ khi dầu bốc khói. Khi quý vị chiên thức ăn, các mảnh vụn nhỏ sẽ rơi ra và cháy. Khi chúng phân hủy, chúng làm cho dầu ăn có màu sẫm hơn và sẽ bắt đầu bốc khói ở nhiệt độ thấp hơn. Việc nấu thức ăn ngon trở nên khó nhất quán và cuối cùng sẽ ảnh hưởng đến mùi vị và màu sắc của thức ăn chiên. Thậm chí thức ăn có thể có mùi khác.
- Khi đến lúc thay dầu ăn trong nồi chiên của quý vị, hãy làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất để đổ ra và sau đó đổ vào thùng tái chế của quý vị.
- Hầu hết các nhà tái chế đều cung cấp đồ đựng để quý vị đổ dầu ăn thải bỏ vào và cùng quý vị xác định lúc nào tốt nhất để đến thu gom và loại bỏ ở ngoài cơ sở.



**Nơi quý vị bỏ vào sẽ tạo ra sự khác biệt thực sự**