

Thiết bị xử lý sơ bộ

Mọi thứ quý vị hằng muốn biết về bộ phận tách mỡ

Khi quản lý chất thải của quý vị và lắp đặt và bảo trì thiết bị xử lý sơ bộ thích hợp, quý vị có thể giúp ngăn chất rắn làm nghẹt đường ống dẫn nước, hệ thống nước thải (cống rãnh) của quý vị và làm gián đoạn các quy trình xử lý của chúng tôi. Rất cuộc, những gì quý vị bỏ vào bồn rửa có lẽ sẽ lọt vào các đại dương và sông ngòi của chúng ta. Thiết bị xử lý sơ bộ đã lắp đặt và bảo trì đúng cách sẽ giúp ngăn thức ăn dư và chất thải dầu mỡ lọt vào hệ thống nước thải của chúng tôi.

Không bao giờ đổ dầu thải bỏ trực tiếp vào bồn rửa hoặc bộ phận tách mỡ của quý vị. Phải đổ dầu thải bỏ vào bình đựng và gửi đi tái chế ở chỗ khác.

Nộp đơn xin phê duyệt

Trước khi lắp đặt bất kỳ thiết bị nào, hãy nộp đơn xin phê duyệt 'xả nước thải thương mại' tại sydneywater.com.au/tapin và chúng tôi sẽ liên lạc với quý vị để thảo luận về các yêu cầu của quý vị. Ngoài ra, nếu định đổi thiết bị, quý vị phải hỏi ý kiến chúng tôi vì điều đó có thể ảnh hưởng đến thỏa thuận kết nối của quý vị với chúng tôi. Nộp đơn xin không tốn phí gì hết.

Thiết bị xử lý sơ bộ

Hầu hết các doanh nghiệp thực phẩm phải gắn:

- bộ phận chặn rác gắn vào bồn rửa trong tất cả các bồn rửa chế biến thực phẩm, và bộ phận chặn rác gắn vào sàn ở tất cả các chất thải sàn, trong nhà bếp thương mại và khu vực chế biến thực phẩm.
- bộ phận tách mỡ có kích thước chính xác.

Các yêu cầu khác về hệ thống ống nước

Tìm hiểu thêm về các yêu cầu đối với hệ thống ống nước, chẳng hạn như thiết bị ngăn dòng chảy ngược và xiphông biên trong tờ thông tin về *Hệ thống ống nước dành cho các doanh nghiệp thực phẩm bán lẻ (Plumbing for retail food businesses)* có tại sydneywater.com.au/greasetraps.

Bộ phận tách mỡ

Nếu nấu ăn hoặc phục vụ thức ăn nóng, quý vị phải có bộ phận tách mỡ. Chúng tôi chỉ cho phép các bộ phận tách mỡ hợp lệ trong danh sách đăng trên trang mạng của chúng tôi. Khi công nghệ có tiến bộ, chúng tôi có thể cho phép thiết bị xử lý thay thế, nhưng hãy hỏi chúng tôi bằng cách nộp đơn xin chấp thuận tại sydneywater.com.au/tapin trước khi mua hoặc lắp đặt bất kỳ thiết bị nào.

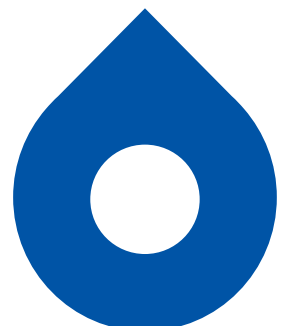
Làm sạch bộ phận tách mỡ và Wastesafe

Quý vị phải chọn nhà vận chuyển được ủy quyền của Wastesafe để họ bảo trì bộ phận tách mỡ của quý vị để giảm bớt, mùi hôi và ngăn dầu mỡ xâm nhập vào hệ thống nước thải của chúng tôi, giúp tránh bị nghẹt và chảy tràn. Chúng tôi sử dụng hệ thống theo dõi Wastesafe này để giám sát việc thải ra, thu gom, vận chuyển và xử lý mỡ của bộ phận tách mỡ và ngăn chặn việc thải bỏ bất hợp pháp.

Thỏa thuận kết nối Sydney Water của quý vị sẽ ghi rõ tần suất phải phải bơm những gì ở trong bộ phận tách mỡ ra. Điều này tùy thuộc bộ phận tách mỡ lớn hay nhỏ, lượng chất thải quý vị thải ra và chất lượng nước thải dầu mỡ như thế nào.

Nhà vận chuyển Wastesafe được ủy quyền của quý vị sẽ bơm nước thải ra và làm sạch bề mặt bên trong của bộ phận tách mỡ trong quy trình bảo trì. Họ rọi quét mã cho chúng tôi biết họ đã làm sạch tại địa điểm của quý vị và các chi tiết của việc này.

Chúng tôi tính lệ phí quản lý cho dịch vụ này. Nhà vận chuyển Wastesafe của quý vị sẽ tính lệ phí trực tiếp cho công việc làm sạch bộ phận tách mỡ, tháo gỡ, vận chuyển và xử lý chất thải của quý vị. Hãy xem tại sydneywater.com.au/business để biết thêm thông tin về lệ phí và phí tổn.



Tóm tắt các yêu cầu của chúng tôi về bộ phận tách mỡ

Quý vị cần làm gì	Tại sao quý vị cần làm điều đó
Nước thải từ khu vực chế biến thực phẩm, chất thải sàn, bồn rửa nhà bếp, máy rửa chén bát và khu vực rác thải đều phải chảy đến bộ phận tách mỡ.	Điều này là bắt buộc theo thỏa thuận của quý vị và sẽ giúp giảm trường hợp hệ thống bị nghẹt.
Hãy xem tại trang mạng của chúng tôi trước khi gắn bất kỳ thiết bị mới hoặc cập nhật nào và liên lạc với chúng tôi nếu quý vị không chắc.	Chúng tôi phải phê duyệt thiết bị để bảo đảm quý vị không vi phạm thỏa thuận của mình. Khi mua và lắp đặt thiết bị mà không kiểm tra trước với chúng tôi có thể là sai lầm đắt giá. Hãy xem tại trang mạng của chúng tôi để biết danh sách các thiết bị và nhà cung cấp đã được phê duyệt cũng như thông tin về cách lắp đặt.
Thuê thợ sửa ống nước có giấy phép. Khi công việc hoàn tất, hãy yêu cầu thợ sửa ống nước của quý vị cấp giấy tuân thủ.	Phải lắp đặt bộ phận tách mỡ theo hướng dẫn của nhà sản xuất, các yêu cầu của chúng tôi và Bộ Điều lệ Hệ thống ống nước của Úc, 2012 (Plumbing Code of Australia, 2012). Nếu không, bộ phận tách mỡ đó có khi không hoạt động bình thường và quý vị có khi vi phạm thỏa thuận của mình.
Kích thước bộ phận tách mỡ để đáp ứng lưu lượng tối đa hàng giờ của quý vị bây giờ và trong tương lai. Xem bảng kích thước bộ phận tách mỡ (ở mặt kia) để biết thêm thông tin.	Bộ phận tách mỡ có kích thước nhỏ hơn sẽ không xử lý nước thải thương mại của quý vị đạt yêu cầu và chúng tôi có thể yêu cầu quý vị lắp đặt thêm thiết bị xử lý sơ bộ.
Gắn bộ phận tách mỡ càng gần khu vực bếp càng tốt. Nếu không thể tránh chạy đường ống dài, chẳng hạn như ở các trung tâm mua sắm, quý vị có thể sử dụng dây nung hoặc tăng độ dốc của đường ống.	Nếu quý vị chạy đường ống dài, chúng có thể bị nghẹt do dầu mỡ. Điều này có thể khiến nước thải chảy tràn ở trong cơ sở của quý vị.
Gắn bộ phận tách mỡ để nó thoát bằng trọng lực vào hệ thống nước thải (cống).	Sử dụng máy bơm sẽ rắc rối thêm và tốn thêm tiền. Nếu máy bơm của quý vị bị hư, bộ phận tách mỡ sẽ chảy tràn trong cơ sở của quý vị. Việc quản lý và bảo trì các hệ thống bơm cũng khó khăn và tốn kém hơn.
Đừng thêm dung môi, enzym, vi khuẩn đột biến hoặc tự nhiên, chất kiểm soát mùi và thuốc trừ sâu vào bộ phận tách mỡ hoặc hệ thống xử lý sơ bộ.	Nó có hại cho môi trường và không được phép theo thỏa thuận của quý vị với chúng tôi.
Sử dụng càng ít sản phẩm tẩy rửa càng tốt.	Chất tẩy rửa phân hủy chất béo, dầu và mỡ, tạo điều kiện cho chúng chảy qua bộ phận tách mỡ. Bỏ qua bộ phận tách mỡ này sẽ không giúp quý vị tiết kiệm tiền, vì máy bơm bộ phận tách mỡ ra ngoài được đặt theo thỏa thuận của quý vị. Sử dụng ít chất tẩy rửa sẽ giúp quý vị tiết kiệm tiền và giúp bộ phận tách mỡ hoạt động hiệu quả hơn. Quá nhiều chất tẩy rửa cũng gây ra các vấn đề trong các hệ thống của chúng tôi và có thể tác hại môi trường.
Bảo đảm bộ phận tách mỡ được thông hơi đúng cách	Các lỗ thông hơi giúp nước thải nguội xuống để có thể tách dầu mỡ ra khỏi nước thải và bị giữ lại trong bộ phận tách mỡ. Nếu nhiệt độ vẫn quá cao, bộ phận tách mỡ sẽ không hoạt động hiệu quả và quý vị sẽ vi phạm thỏa thuận của mình.
Bảo đảm bộ phận tách mỡ của quý vị được làm sạch thường xuyên.	Phải thường xuyên bơm các bộ phận tách mỡ ra. Nhà thầu chất thải của quý vị sẽ bơm các chất bên trong bộ phận tách mỡ ra, làm sạch bề mặt bên trong và cạo bên trong bộ phận tách mỡ. Chúng tôi sẽ chỉ định mức độ thường xuyên mà bộ phận tách mỡ của quý vị phải được bơm ra. Nhà thầu của quý vị sẽ rọi quét mã vạch để cho chúng tôi biết họ đã làm sạch bộ phận tách mỡ của quý vị.
Bảo đảm có đủ chỗ ở phía trên bộ phận tách mỡ (ít nhất bằng độ sâu của bộ phận tách mỡ).	Điều này cho phép có đủ chỗ để mở nắp bộ phận tách mỡ, bảo trì và bơm chất thải ra.
Có thể tiếp cận an toàn và không hạn chế để kiểm tra và bảo trì (bơm ra) bộ phận tách mỡ.	Nhà thầu chất thải của quý vị phải đậu xe hút chất thải gần bộ phận tách mỡ và chúng tôi cần có lối tiếp cận an toàn để kiểm tra hoạt động của bộ phận tách mỡ.

Quý vị cần làm gì

Cần nhắc việc cần có các đường ống bơm ra cố định.

Không kết nối bộ phận xử lý chất thải từ bồn rửa với ống cống, bộ phận xử lý chất thải thực phẩm gắn vào bồn rửa hoặc máy xay rác. Hãy kiểm tra với chúng tôi trước khi lắp đặt bất kỳ thứ gì kết nối với các hệ thống của chúng tôi.

Đừng đổ chất thải khác, chẳng hạn như từ máy gọt vỏ vào bộ phận tách mỡ.

Nếu bộ phận tách mỡ của quý vị trở nên khó làm sạch hơn, bị thủng lỗ hoặc bắt đầu bị rò rỉ, hãy hỏi ý kiến của thợ sửa ống nước có giấy phép hoặc nhà sản xuất. Mặc dù bộ phận tách mỡ có tuổi thọ cao nhưng chúng cũng bị mòn, khó làm sạch, bị thủng lỗ và bắt đầu rò rỉ.

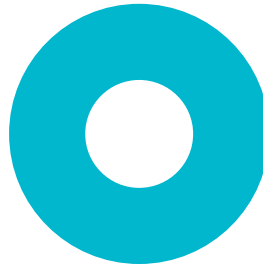
Tại sao quý vị cần làm điều đó

Một số tình huống đòi hỏi quý vị phải lắp đặt đường ống bơm ra cố định, ví dụ như các tòa nhà nhiều tầng. Đường ống bơm ra cố định chạy từ bên ngoài tòa nhà đến điểm gắn bộ phận tách mỡ. Điều này cho phép nhà thầu chất thải của quý vị kết nối xe hút dầu bằng chân không với đường ống bơm ra của máy bơm cố định ở ngang mặt đường và sử dụng ống mềm (gắn vào đầu kia của đường ống bơm ra cố định) để hút sạch bộ phận tách mỡ.

Chúng tôi không cho phép những thứ này tại cơ sở kinh doanh. Quý vị sẽ vi phạm thỏa thuận của mình và chúng tôi có thể cắt doanh nghiệp của quý vị khỏi hệ thống nước thải.

Bộ phận tách mỡ dùng cho chất béo, dầu và mỡ, việc thêm các chất thải khác sẽ chỉ ngăn chúng hoạt động bình thường mà thôi.

Các bộ phận tách mỡ đã chứa dầu mỡ trong nhiều năm có khi khó sửa chữa. Hãy hỏi xem liệu sửa chữa hay thay cái khác thì tốt hơn và nộp đơn với chúng tôi thông qua Sydney Water Tap để sửa đổi thỏa thuận của quý vị trước khi tiến hành.



Quý vị phải có thùng chặn rác gắn ở sàn tại tất cả các khu vực chế biến thực phẩm và nấu ăn.

Kích thước bộ phận tách mỡ

Bộ phận tách mỡ phải có dung tích từ 1.000 đến 5.000 lít. Nếu quá nhỏ, chúng không thể thu gom dầu mỡ một cách hiệu quả. Nếu quá lớn, thì công việc làm sạch và bơm ra quá khó. Các khu phức hợp mua sắm có nhiều tiệm thực phẩm có thể cần nhiều bộ phận tách mỡ để có đủ công suất phục vụ tất cả các doanh nghiệp sử dụng chúng. Công suất tối đa tại một khu vực là 30.000 lít (6 bộ phận tách mỡ mỗi bộ phận 5.000 L). Nếu cần nhiều hơn, quý vị phải lắp đặt hệ thống xử lý nước thải tập trung, chẳng hạn như bộ phận hòa tan chất thải lơ lửng bộ phận tuyển nổi không khí hòa tan (dissolved air flotation (DAF)).

Quy trình thương mại	*Xử lý sơ bộ tối thiểu	bộ phận tách rác gắn vào sàn và gắn bồn rửa
Quán ăn tự phục vụ, căng-tin (và thức ăn nóng ở trường học)	1.000 L	đúng
Thức ăn đem đi (Take-away), bao gồm các tiệm trong khu ăn uống	1.000 L	đúng
Gà nướng than	1.000 L	đúng
Chi Wastefafe, bao gồm trường dạy nữ công gia chánh	1.000 L	đúng
Quầy thức ăn giữa bữa – tiệm cà phê – thức ăn nóng	1.000 L	đúng
Nhà hàng (1-69 chỗ ngồi)	1.000 L	đúng
Nhà hàng (70-199 chỗ ngồi)	1.500 L	đúng
Nhà hàng (200-399 chỗ ngồi)	2.000 L	đúng
Nhà hàng (400-599 chỗ ngồi)	3.000 L	đúng
Nhà hàng (600-799 chỗ ngồi)	4.000 L	đúng
Nhà hàng (800-1000 chỗ ngồi)	5.000 L	đúng
Nhà bếp – bệnh viện, cư xá cao niên (1-69 giường)	1.000 L	đúng
Nhà bếp – bệnh viện, cư xá cao niên (70-199 giường)	1.500 L	đúng
Nhà bếp – bệnh viện, cư xá cao niên (200-399 giường)	2.000 L	đúng
Nhà bếp – bệnh viện, cư xá cao niên (400-599 giường)	3.000 L	đúng
Nhà bếp – bệnh viện, cư xá cao niên (600-799 giường)	4.000 L	đúng
Nhà bếp – bệnh viện, cư xá cao niên (800-1000 giường)	5.000 L	đúng
McDonalds	1.500 L – 5,000 L	đúng
Tiệm bánh pizza	1.000 L	đúng
KFC	2.000 L	đúng
Trung tâm khách tiết (1-69 chỗ)	1.000 L	đúng
Trung tâm khách tiết (70-199 chỗ)	1.500 L	đúng
Trung tâm khách tiết (200-399 chỗ ngồi)	2.000 L	đúng
Trung tâm khách tiết (400-599 chỗ ngồi)	3.000 L	đúng
Trung tâm khách tiết (600-799 chỗ ngồi)	4.000 L	đúng
Trung tâm khách tiết (800-1000 chỗ ngồi)	5.000 L	đúng
Red Rooster	1.500 L	đúng
Tiệm thức ăn đặc sản có thức ăn nóng <12 kL/ngày	1.000 L	đúng
Hungry Jacks	1.500 L	đúng
Siêu thị có bếp nấu gas	1.500 L cộng thêm thiết bị loại bỏ dầu mỡ	đúng



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