

保持下水道通畅，不乱倒油脂。

通过排除脂肪、油和油脂，使下水道保持干净来保护您的企业以及我们社区。

如果将脂肪、油和油脂（FOG）倒入下水道，它们可能会给您的企业造成一系列问题 - 堵塞管道、使管道流通不畅、气味不佳，甚至造成下水道回水。这些问题将会导致企业损失时间、金钱和客户。

正确使用隔油器（又称隔油池）是帮助您的企业降低风险的重要步骤。厨房中的几项简单操作也有助于显著降低您企业排到下水道中的 FOG 量。

以下操作有助于排除脂肪、油和油脂，使下水道保持干净：



1. 在清洗烹饪器具前先将 FOG 清理干净

在清洗烹饪器具前先用纸巾擦拭。这个简单的操作会显著减少倒入下水道中的 FOG 量。减少了隔油池和拦截器的压力，降低了管道阻塞、气味不佳和下水道回水的风险。



2. 在洗盘子前先清理掉残羹剩菜

残羹剩菜中多余的脂肪、油和油脂最终都进了下水道。在洗盘子前先清理掉残羹剩菜就会显著减少排放到下水道的脂肪、油和油脂量。



3. 免费循环利用煎炸剩油

将用过的煎炸剩油（如菜籽油和橄榄油，多用于油炸）存起来，以便回收利用。各第三方机构将免费收集煎炸剩油并将其回收利用制成生物柴油。



4. 定期检查并清洗隔油器

定期保养您的隔油器（即检查并清洗）是减少 FOG 相关问题的重要步骤。根据您的具体情况来确定清洁和保养的频率。您可以自行清洗或聘请垃圾清除公司为您清洗。欲了解更多有关保养隔油器的信息，请访问 calgary.ca 或致电 3-1-1。

一家优秀的企业首先是一个良好的邻居

如果 FOG 绕过了保养不佳的隔油器，城市污水处理系统将会导致下水道回水，给许多家庭和企业造成不便及重大损失。



Protecting what's precious. Land. Air. Water.

Onward/ The City will continue to provide reliable water service to all Calgarians.



THE CITY OF
CALGARY

calgary.ca | call 3-1-1