

# 保持下水道通暢，不亂倒油脂。

通過排除脂肪、油和油脂，使下水道保持乾淨來保護您的企業以及我們社區。

如果將脂肪、油和油脂 (FOG) 倒入下水道，它們可能會給您的企業造成一系列問題，堵塞管道、使管道流通不暢、氣味不佳，甚至造成下水道回水。這些問題將會導致企業損失時間、金錢和客戶。

正確使用隔油器（又稱隔油池）是幫助您的企業降低風險的重要步驟。廚房中的幾項簡單操作也有助於顯著降低您企業排到下水道中的 FOG 量。

以下操作有助於排除脂肪、油和油脂，使下水道保持乾淨：



## 1. 在清洗烹飪器具前先將 FOG 清理乾淨

在清洗烹飪器具前先用紙巾擦拭。這個簡單的操作會顯著減少倒入下水道中的 FOG 量。減少了隔油池和攔截器的壓力，降低了管道阻塞、氣味不佳和下水道回水的風險。



## 2. 在洗盤子前先清理掉殘羹剩菜

殘羹剩菜中多餘的脂肪、油和油脂最終都進了下水道。在洗盤子前先清理掉殘羹剩菜就會顯著減少排放到下水道的脂肪、油和油脂量。



## 3. 免費回收利用煎炸剩油

將用過的煎炸剩油（如菜籽油和橄欖油，多用於油炸）存起來，以便回收利用。各第三方機構將免費收集煎炸剩油並將其回收利用製成生物柴油。



## 4. 定期檢查並清洗隔油器

定期保養您的隔油器（即檢查並清洗）是減少 FOG 相關問題的重要步驟。根據您企業的具體情況來確定清潔和保養的頻率。您可以自行清洗或聘請垃圾清除公司為您清洗。欲瞭解更多有關保養隔油器的資訊，請訪問 [calgary.ca](http://calgary.ca) 或致電 3-1-1。

## 一家優秀的企業首先是一個良好的鄰居

如果 FOG 繞過了保養不佳的隔油器，城市污水處理系統將會導致下水道回水，給許多家庭和企業造成不便及重大損失。



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](http://calgary.ca) | call 3-1-1