

Fats, oils and grease facts

Fats, oil and grease in the wastewater system can contribute to pollution of local waterways and the environment.

When fats, oil or grease are washed into the drainage system – through kitchen sinks, floor drains, or toilets – they can block the sewer and may potentially lead to overflows of wastewater onto footpaths, streets, private property and into public waterways.

As the manager of a restaurant, café or fast food outlet, you can help control the problem by properly disposing of the fats, oil and grease used on your premises.

Do

- Train your kitchen staff to properly dispose of used fat, oil and grease:
 - Scrape pots, pans and plates into the rubbish bin before rinsing and washing
 - Cool waste fat, oil and grease, then place in the rubbish or waste oil recycling bin
- Post the “no fats, oil and grease” signs above sinks and floor drains
- Install a grease trap that is sized to handle the grease or oil produced at your business
- Arrange for a qualified contractor to regularly clean and maintain your grease trap.

DO NOT
POUR FAT, OIL
OR GREASE DOWN
THE SINK

Please help keep
Auckland a clean
healthy place to
live and work.



有关肥油、剩油和油脂的事实

在污水系统中的肥油、剩油和油脂能对当地的排水沟和环境造成污染。

当肥油、剩油和油脂冲入排水系统时（通常是从厨房的水池，地面排水道，或厕所），这些油会堵塞下水道，并有可能导致污水溢出到**人行道、街道、私人房屋以及公共排水沟里**。

作为饭店、餐馆或速食店的负责人，您可以通过正确处理店里的肥油、剩油和油脂来协助控制这一问题。

守则

- 训练厨房员工正确处理用过的肥油、剩油和油脂：
 - 在洗涤前，先要将炖锅、炒锅及盘中的剩余物刮拭入垃圾箱
 - 让废弃的肥油、剩油和油脂先冷却，然后丢入垃圾箱或废油回收桶
- 在水池及地面排水道上方张贴“不得倾倒肥油、剩油和油脂”的告示
- 安装一个尺寸相当的油脂滤槽来处理店里的油脂或剩油
- 安排合格商家前来定期清洗并维护您的油脂滤槽。

禁止
将肥油、
剩油或油脂
倒入水池

请帮助奥克兰
保持干净卫生，
成为一个适宜生
活和工作的城市。



Do the right thing with fats, oils and grease

Information on the disposal of fats, oil and grease.

Help keep Auckland clean and healthy.



For more information phone 09 442 2222
or see our website: www.watercare.co.nz

사용한 굽기름, 식용유가 미치는 영향

하수구를 통해 버리는 굽기름과 폐기 식용유는 수로 및 환경을 오염시킬 수 있습니다.

굽기름과 식용유를 버리면 - 부엌 싱크대, 바닥에 있는 하수구, 화장실 변기를 통해 - 하수관을 막히게 하고 **보도, 거리, 주택, 공공 수로**로 하수를 넘치게 하기도 합니다.

음식점, 카페 또는 패스트 푸드점의 매니저로서 귀하의 시설에서 사용한 굽기름과 식용유를 바르게 처리하여 문제를 해결하도록 도와 주십시오

준수 사항

- 사용한 굽기름과 식용유를 바르게 처리하도록 주방 직원을 훈련시키십시오:
 - 냄비, 후라이팬, 식기를 세척하기 전에 찌꺼기를 긁어내어 쓰레기통에 버리십시오.
 - 사용한 굽기름과 식용유를 식혀서 쓰레기통에 버리거나 폐기유 재활용 통에 넣으십시오.
- “굽기름이나 식용유를 버리지 마세요”라는 문구를 싱크대와 바닥 하수구 위에 붙이십시오.
- 주방에서 나오는 굽기름과 식용유를 거르는 유지 차단 장치를 설치하십시오.
- 전문 업체에 의뢰해 유지 차단 장치를 정기적으로 청소하고 관리하십시오.

금지 사항
싱크대에 사용한 굽기름과 식용유를 버리지 마십시오.

오클랜드가 일하며 생활하기에 깨끗하고 건강한 곳이 되도록 도와주십시오.



ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับไขมันต่างๆ และ น้ำมัน

ไขมันต่างๆ และ น้ำมัน ที่อยู่ในระบบน้ำเสียสามารถก่อให้เกิดภาวะมลพิษต่อทางน้ำในท้องถิ่น และ สิ่งแวดล้อม

เมื่อไขมันต่างๆ และ น้ำมันถูกล้างไหลไปในระบบการระบายน้ำ - โดยผ่านทางอ่างล้างจานในห้องครัว ซ่องระบายน้ำที่พื้น หรือในห้องสุขา - ไขมันเหล่านั้นสามารถไปอุดตันระบบน้ำโสโครกและอาจก่อให้เกิดการเอ่อล้นของน้ำเสียไปสู่ทางเดินเท้า ถนนหนทาง บ้านเรือนส่วนตัว และไหลลงไปในทางน้ำสาธารณะ

ในฐานะผู้จัดการร้านอาหาร ร้านกาแฟ หรือ ร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด ท่านสามารถช่วยควบคุมปัญหาได้โดยการกำจัดไขมันต่างๆ และ น้ำมันที่ใช้ในสถานประกอบการของท่าน ที่ด้วยวิธีที่ถูกต้อง

สิ่งที่ต้องปฏิบัติ

- สักสอนให้พนักงานในห้องครัวของท่านกำจัดไขมันต่างๆ และ น้ำมัน ที่ด้วยวิธีที่ถูกต้อง
 - งดคราบจากหม้อ กะทะ และจานทิ้งลงในถังขยะ ก่อนที่จะล้างคราบด้วยน้ำและล้างสะอาด
 - ไขมันต่างๆ และ น้ำมันที่จะทิ้ง นำมาทำให้เย็นตัวก่อน แล้วจึงทิ้งลงในถังขยะหรือถังรีไซเคิล
- ติดป้ายห้ามทิ้ง ไขมันต่างๆ และ น้ำมัน” ที่เหนืออ่างล้างจาน และ ซ่องระบายน้ำที่พื้น
- ติดตั้งที่ดักไขมันที่มีขนาดเหมาะสมพอที่จะรองรับไขมันต่างๆ และ น้ำมัน ที่เกิดจากสถานประกอบการธุรกิจของท่าน
- จัดการให้มีผู้รับเหมาที่มีคุณสมบัติมาทำความสะอาด และ คอยดูแลที่ดักไขมันของท่านอย่างสม่ำเสมอ

สิ่งที่ห้ามปฏิบัติ
การเทไขมันต่างๆ และ น้ำมันลงไปในอ่างล้างจาน

กรุณาช่วยกันรักษาโอ๊คแลนด์ ให้เป็นเมืองที่ถูกสุขลักษณะ ในการอยู่อาศัย และ ทำงาน



Các dữ kiện về mỡ, dầu và mỡ bôi trơn

Mỡ, dầu và mỡ bôi trơn trong hệ thống nước thải có thể góp phần gây ô nhiễm các thủy lộ của địa phương và môi trường.

Khi mỡ, dầu và mỡ bôi trơn được rửa vào hệ thống thoát nước - qua các bồn rửa chén của nhà bếp, các cống thoát nước trên sàn nhà hoặc nhà vệ sinh - nó có thể làm nghẹt cống rãnh và có thể có khả năng dẫn đến việc nước thải chảy tràn lên **các vỉa hè, đường phố, nhà của tư nhân** và vào các thủy lộ **công cộng**.

Là người quản lý nhà hàng, quán cà phê hoặc cửa hàng bán thức ăn đem đi, bạn có thể giúp kiểm soát vấn đề bằng cách đổ bỏ đúng cách mỡ, dầu và mỡ bôi trơn đã được sử dụng tại cơ sở của bạn.

HÃY

- Huấn luyện nhân viên nhà bếp của bạn về việc đổ bỏ đúng cách mỡ, dầu và mỡ bôi trơn đã được sử dụng:
 - Cạo các nồi, chảo và đĩa vào thùng rác trước khi tráng nước và rửa
 - Làm nguội mỡ, dầu và mỡ bôi trơn thải ra, rồi bỏ vào thùng rác hoặc thùng tái chế dầu thải
- Đăng bảng “không mỡ, dầu và mỡ bôi trơn” trên các bồn rửa chén và sàn cống
- Đặt một cái bẫy chặn dầu mỡ đúng cỡ để giải quyết việc mỡ hoặc dầu thải ra tại nơi kinh doanh của bạn
- Sắp xếp với một nhà thầu có đủ điều kiện để thường xuyên làm sạch và duy trì bẫy chặn dầu mỡ của bạn

ĐỪNG ĐỔ MỠ, DẦU HOẶC MỠ BÔI TRƠN XUỐNG BỒN RỬA CHÉN

Xin vui lòng giúp giữ cho Auckland là một nơi sạch, lành mạnh để sống và làm việc.

