Alameda Countywide Clean Water Program

A Consortium of Local Agencies

For more information about stormwater pollution and its prevention, call 1-888-BAY-WISE

Equipment Cleaning

- Clean floor mats, grease filters, grills, garbage cans and other restaurant equipment in a janitorial/mop sink, inside floor drain, or other designated wash area that flows to the sanitary sewer system. Talk to your local sanitary sewer agency for requirements. Equipment cleaning washwater shall not flow to the storm drain system.

- If your restaurant uses a contractor to clean floor mats, exhaust hoods, or any other equipment, check to be sure that they are not allowing washwater to flow to the storm drain system. The restaurant is responsible for contractor actions.

- Check roof top exhaust fans and flumes at least weekly. Place an oil collection tray under rooftop exhaust fan shrouds to collect cooking oil and grease and empty the shrouds weekly.

- Do not clean equipment in food preparation sinks.

- Improper handling and disposal that creates a discharge to a storm drain is illegal. Both the company and individuals responsible are subject to civil and criminal prosecution.

Enero de 2003

Limpieza de equipos

- Limpie alfombras, filtros para grasa, tarros de basura y otros equipos de restaurante en un fregadero para limpieza, un drenaje para pisos interior u otras áreas de lavado designadas cuyas aguas fluyan hacia el sistema de alcantarillado sanitario. Hable con la agencia local de alcantarillado sanitario para conocer los requisitos. El agua usada para lavar los equipos no debe fluir hacia el sistema de drenaje de aguas pluviales.

- Si el restaurante hace limpiar las alfombras, las campanas de ventilación o cualquier otro equipo por un contratista, asegúrese de que el agua utilizada para lavar no fluya hacia el sistema de drenaje de aguas pluviales. El restaurante es responsable de las acciones del contratista.

- Verifique el buen funcionamiento de los ventiladores de extracción y las chimeneas de ventilación ubicados en el techo al menos una vez por semana. Coloque una bandeja de recolección de aceite bajo los recubrimientos de los ventiladores de extracción ubicados en el techo para recolectar el aceite de cocina y la grasa; vacíe semanalmente las bandejas.

- No limpie los equipos en fregaderos que se usan para la preparación de alimentos.

- Es ilegal manipular o desechar inapropiadamente cualquier producto que pueda fluir hacia un drenaje de aguas. Tanto la empresa como las personas responsables de esto están sujetas a enjuiciamiento civil y criminal.

2003 年 1 月

設備的清理

- 清理地墊、濾油器、燒烤器、垃圾筒及其他餐廳設備時，請在洗滌槽/拖把槽內、地面排水管內或其他可使水流至地下污水處理系統的專設清洗區域進行。請與您本地的地下污水處理機構詢問相關規定。清理設備後的清洗水不可流入暴風雨排水管系統內。

- 若您的餐廳雇用承包商來清洗地墊、排風管或任何其他設備，請時常檢查以確保他們不會讓清洗水流入暴風雨排水管系統內。餐廳需爲所雇承包商的行爲負責。

- 每週至少檢查屋頂排風扇及排煙管一次。在屋頂排風罩下放置一個集油盤，以便收集烹調油及油脂，每週至少倒空排風罩一次。

- 請勿在準備食物的水槽內清理設備。

- 不當處理及丟棄而使排出物流入暴風雨排水管屬違法行爲。負責公司及個人可能會遭到民事及刑事起訴。