

2024年10月8日中午 12:36

由大都会书记员备案

FREDDIE
O'CONNELL 市长



纳什维尔及戴维森县大都会政府

水务与排污服务局

运营部门政策编号: 2004 - 01

修订版本: 3

生效日期: 2024年10月1日

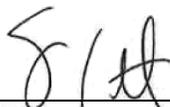
大都会水务服务

脂肪、油脂与油渍管理政策

(FOG 计划)

大都会水务服务 (Metro Water Services) 将推行《脂肪、油脂与油渍管理政策》，以防止因脂肪、油脂和油渍的无序排放导致排污系统堵塞和阻塞。与食品服务机构、商业设施和工业设施合作管理有效的 FOG 计划, 将能防止排污系统溢流并减少大都会水务服务的运营成本。大都会水务服务部门将把 FOG 计划作为“工业预处理项目”的一部分进行实施。

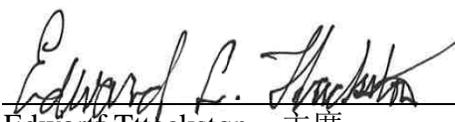
批准人:



Scott Potter, 主管

日期 09/26/2024

经大都会废水听证管理局批准:



Edward L. Ttackstqn, 主席

日期 09/25/2024



如需帮助或便利设施安排, 请联系大都会水务服务部门, 电话: 615-862-4862,
地址: 1600 Second Avenue North, Nashville, Tennessee 37208。

运营部门政策编号：2004 - 01
修订版本：3

大都会水务服务
脂肪、油脂与油渍管理政策
(FOG 计划)

生效日期：2024 年 10 月 1 日

采纳日期：2004 年 11 月 1 日
修订日期：2007 年 10 月 12 日
修订日期：2013 年 11 月 12 日
修订日期：2024 年 8 月 9 日

大都会水务服务

脂肪、油脂与油渍管理政策

<u>目录:</u>	<u>页码</u>
I. 范围与目的	3
II. 定义	3
III. 一般要求	4
IV. 油脂控制设备认证要求	5
V. 油脂控制设备方案审核与尺寸规定	6
VI. 油脂控制设备尺寸	8
VII. 油脂分离器的设计与安装	9
VIII. 油脂分离器清洁/维护要求	12
IX. 油脂收集器要求	13
X. 意外排放预防和最佳管理实践	14
XI. 禁止使用“添加剂”进行油脂管理和控制	14
XII. 查验权 - 检查与监测	14
XIII. 许可和费用	15
XIV. 执法措施	15
XV. 油脂废物运输协议	15

I. 范围与目的

为了防止因食品服务机构所排放的脂肪、油脂和油渍积累而导致的污水管或合流排污系统堵塞、阻塞和溢流。本政策于 2024 年 8 月 9 日做了最新修订，以更新相关政策及其执法措施。

II. 定义

1. 食品服务机构的授权代表：可以是以下任一人员：
 - a. 业主，或
 - b. 总经理，或
 - c. 经理，或
 - d. 上述定义中所指定个人的正式授权代表，如果该代表负责间接排放来源设施的整体运营。
2. 部门：纳什维尔及戴维森县大都会政府的水务服务部门。
3. 脂肪、油脂与油渍管理政策 (FOG)：源自动物和/或植物的有机极性化合物。在本节中，FOG 可称为“油脂”或“油渍”。
4. 食品服务机构 (FSE)：任何从事食品准备、供应或提供餐饮服务的机构、企业或设施。单户住宅不被视为 FSE，但多户住宅单位可由主管酌情认定为 FSE。食品服务机构将划分为以下类别：
 - a. **0 类**：流动餐车 (MFU) - 安装在拖车或大型卡车上的微型厨房，无固定地址，依照配餐中心或服务协议，每日一次排放废水。
 - b. **1 类**：小型店铺 - 提供冷切肉或微波加热的三明治/潜艇堡，无现场煎炸或烧烤的服务场所，如冰淇淋店、饮料吧，或仅含乳制品并将其排入废水系统的食品服务场所。
 - c. **2 类**：有限服务设施（最高分类 - 依据菜单、食品准备、营业时间及就餐人数，座位不超过 65 个）
 - d. **3 类**：全服务餐厅（最高分类 - 座位数量超过 65 个）
 - e. **4 类**：自助餐厅（最高分类 - 座位数量超过 65 个）
 - f. **5 类**：机构（医院、疗养院、监狱等）
5. （棕色）油脂：排入油脂控制设备的脂肪、油脂和油渍。
6. （黄色）油脂：未接触或未被其他来源（如水、废水、固体废物等）污染的脂肪、油脂和油渍，可以回收利用。
7. 油脂控制设备 (GCE)：用于在废水离开食品服务机构并进入大都会水务服务的排污系统前，分离并保留废水中脂肪、油脂和油渍的设备。GCE 的设计能够分离、截留或拦阻脂肪、油脂和油渍，防止其进入大都会水务服务部门的排污系统。此类设备包括油脂分离器、油脂收集器或主管批准的其他设备。

8. 油脂分离器 (GI): 一种大容量油脂控制设备, 容积通常在 500 到 2000 加仑之间, 为 FSE 提供 FOG 控制功能。除非获得例外许可, 否则油脂分离器必须经大都会水务服务批准, 且应安装于 FSE 外部。其主要分为两种类型:
 - a. 重力型油脂分离器 (GG1): 通过重力作用在至少 30 分钟的滞留时间内将 FOG 与水和固体分离。
 - b. 水力机械型油脂分离器 (HMGI): 通过流量控制、空气夹带、浮力和隔板设计, 将油脂与水和固体分离。
9. 油脂分离器数字监控报警系统 (DMA): 当油脂分离器的容量达到预设限值时, 由油脂分离器数字监控设备检测并提醒责任方的系统。
10. 油脂分离器数字监控设备 (DMD): 一套能够远程监控油脂分离器内容物和容量的系统及其组件, 并且会将数据发送给由部门指定的责任方。
11. 油脂收集器: 一种小容积 (小于 500 加仑) 的油脂控制设备, 通常也指小容量水力机械型油脂分离器。
12. 油脂回收容器: 用于储存黄色油脂的容器。
13. 不合规通知 (NCN): 向用户发出的通知, 告知其行为、操作或废水排放不符合部门规定或政策。NCN 要求用户在部门或其指定人员规定的时限内采取行动, 否则部门将升级对用户不合规行为采取的执法措施。
14. 公共污水处理厂 (POTW): POTW 是指由州或市政府拥有的污水处理设施及其相关基础设施。
15. 远程抽吸: 通过位于街道层的 4 英寸出水口移除油脂分离器内所有内容物的过程, 通常用于空间有限的场所。
16. 污水排放合规/审查: 纳什维尔大都会规范及建筑安全许可部门使用的术语, 指根据本政策要求进行的方案审核和检查。
17. 黑水: 含有人类排泄物的废水, 来自如厕所、尿池等卫生装置。
18. 灰水: 本节定义的除黑水之外的其他废水。

III. 一般要求

1. 除非获得例外许可, 否则所有现有的食品服务机构 (FSE) 都必须按照本《脂肪、油脂与油渍 (FOG) 管理政策》安装、维护并正常使用油脂控制设备 (GCE)。

2. 所有 FSE 必须保存 GCE 的清洁和维护记录。GCE 维护记录至少应包括清洁/维护日期、执行清洁/维护的公司或人员以及移除的油脂废水量（加仑）。油脂废物运输商所填写的运输单必须包含此信息以符合此要求。
3. GCE 维护记录应保存于 FSE 场所，以便提供给大都会水务服务或其代表，以及/或者大都会卫生部门。记录可为纸质或数字格式，但必须在要求时立即出示。FSE 须至少保存三 (3) 年的 GCE 维护记录。
4. 所有 FSE 必须在每个卫生器具排水口和每个地漏中使用过滤网，以减少固体物质进入油脂系统，特别是大型无机厨房材料，如塑料袋、橡胶手套、吸管等。
5. 所有 FSE 必须在批准的容器中处置黄色油脂，确保其不会排入任何雨水井、排水口或输送系统。容器须完好无损、无孔无裂，盖子必须保持关闭（装入或倒出时除外）。
6. 将任何黄色或棕色油脂或其他油类直接倒入或排入 FSE 的排污管道或大都会水务服务的排污系统，属于违反本条例的行为。
7. 商业物业的业主将对租户在其物业上的废水排放承担最终责任。（参见第 VI.4.e 节）

IV. 油脂控制设备认证要求

1. 所有配备油脂控制设备的机构必须每年对其油脂分离器或油脂收集器进行检验并取得认证。
 - a. 认证只能由获得大都会水务服务部门认证的检查员执行。检查员须完成并通过大都会水务服务在线提供的油脂控制设备（油脂分离器/油脂收集器）认证课程（网址：www.greasetrapclass.com）并保持合格状态。（参见第 X.5 节）
 - b. 若油脂分离器或油脂收集器“通过”认证要求，则无需采取进一步措施。
 - c. 若油脂分离器或油脂收集器“未通过”认证要求，则 FSE 的业主或授权代表需向大都会水务服务提交整改措施对策。
 - d. 认证表格（油脂分离器认证表 A 或油脂收集器认证表 B）须由“认证”油脂废物运输商或水管工以及 FSE 业主或授权代表填写，并在签字后提交至部门。
2. 油脂分离器/收集器认证不通过：FSE 业主或授权代表要负责在提交至大都会水务服务的认证表格中详细填写“整改措施对策”信息。必要时，可附加额外页。最低限度的“整改措施对策”信息应包括未能通过认证的原因、为解决问题所采取的整改措施以及完成整改措施的日期。
3. 将油脂控制设备中的非水部分推入或冲入公共排污系统的行为，构成对《大都会排污管道使用条例》的违反。

V. 油脂控制设备方案审核与尺寸规定

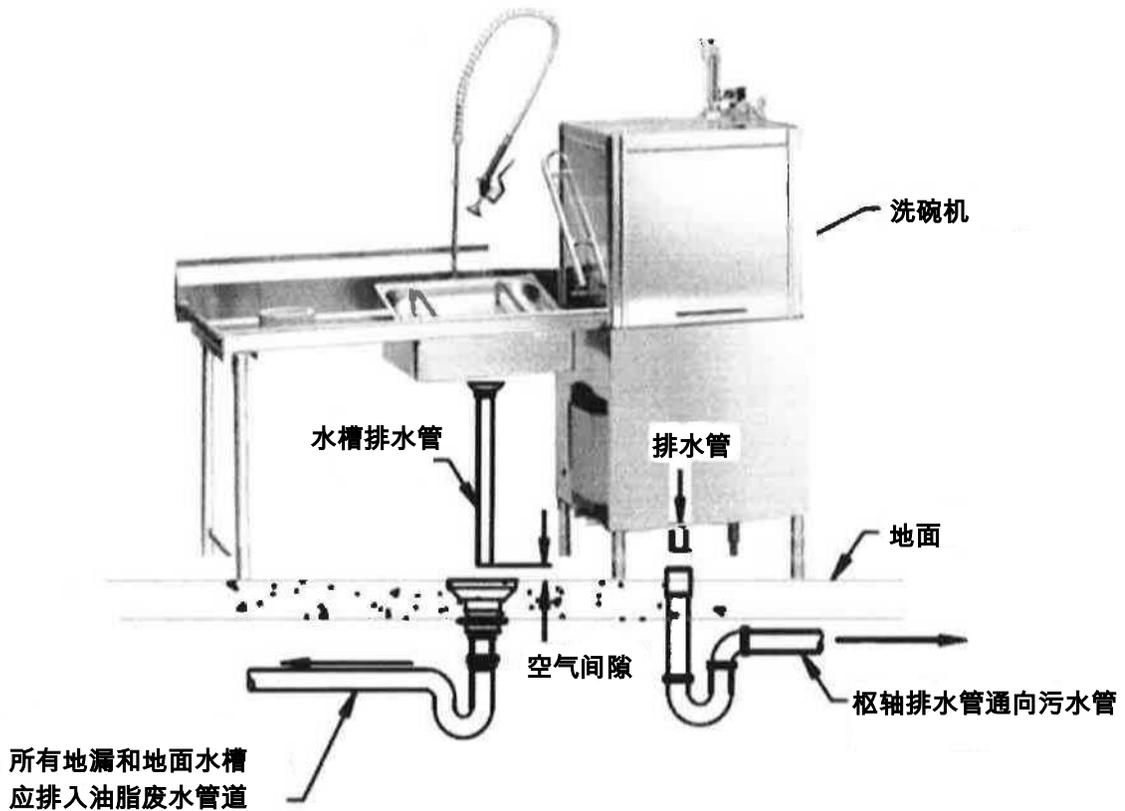
1. 所有新开食品服务机构、升级现有食品服务机构或更换现有食品服务机构的所有权，都必须安装并维护经大都会水务服务批准的油脂控制设备。所有类别的食品服务机构（从0至5类）必须向大都会水务服务提交 FOG 方案以获得批准。FOG 方案应包括填写并提交大都会水务服务的《污水排放合规申请表》，并包含以下内容：
 - a. 所有烹饪及食品准备设备的明细；
 - b. 洗碗机、水槽、地漏和其他厨房管道装置的数量和排水口大小；
 - c. FSE 的分类类型；
 - d. FSE 的菜单或餐品类型；
 - e. 油脂控制设备尺寸和位置的设计图/平面图。

大都会水务服务部门将审核 FOG 方案及油脂控制设备的尺寸配置，并据此批准或做出必要调整，以防止 FSE 排放 FOG。

2. 新建 FSE 应配备独立的卫生（卫生间）和油脂废水管道。油脂废水管道须连接到合适尺寸的油脂控制设备 (GCE)，禁止将卫生废水或雨水排入 GCE。
3. 所有 FSE 应符合本《FOG 管理政策》的装置要求。
 - a. 必须排入 GCE 的装置：
 - i. 在食品准备区内与食物或废物接触的所有工作水槽
 1. 3 格水槽
 2. 1 格或 2 格水槽（如“准备水槽”、“蔬菜冲洗水槽”等）
 - ii. 专用于含脂肪或胶状固体饮品的排水管
 1. 茶/咖啡机、浓缩咖啡、欧洽塔 (horchata) 饮品、冰沙、奶泡机冲洗设备
 2. 任何含花生酱、橄榄油、牛油果、椰子成分的设备
 3. 奶昔/乳制品
 4. 汽水机、果汁或仅用于酒类的吧台设备不包括在内
 - iii. 废物清洗
 1. 垃圾桶清洗
 2. 用于清洁厨房/食品准备区或就餐区的拖布池等
 - iv. 地漏和地面水槽。
 1. 任何食品准备区域
 2. 任何食品储藏区域
 - v. 洗碗机（参见图例，图1）
 1. 预冲洗水槽
 2. 自动洗碗机必须连接到排污管道
 - a. 本政策偏离 IPC 2018 的规定

- b. 若油脂分离器容量超过第 VI.1 节规定 500 加仑以上，可申请例外
 - c. 例外申请/要求需由大都会水务服务 (MWS) 视情况批准
 - vi. 洗手池
 - 1. 咖啡店前厅的所有洗手池
 - 2. 其他洗手池可连接至油脂控制或排污系统
 - 3. 例外申请/要求由审核员酌情批准
 - b. 禁止排入 GCE 的装置：
 - i. 卫生间/洗手间的排水管或装置不得连接至油脂废物系统
 - ii. 冷凝水或融冰水
 - 1. 食品准备区须安装枢轴/法兰结构，高出成品地面一英寸 (1")
 - 2. 制冰机前的排水沟属于地漏，须排入油脂系统
 - iii. 洗衣/布草设备
 - iv. 自动洗碗机不得排入水力机械型油脂收集器（参见第 IX.5 节）
- 4. 油脂分离器安装的例外许可：根据主管的裁量，某些 FSE 可就油脂分离器安装的任何要求申请本政策的豁免。此类例外需在申请/方案审核过程中提出请求。如获批准，大都会水务服务将提供一份由部门抬头纸打印并由主管或其指定代表签字的豁免文件。主管保留随时出于任何原因撤销该例外许可的权利。
- 5. 油脂控制设备的粗装和最终审批：所有新开 FSE、正在翻新其设施的 FSE 以及更换所有权的 FSE，必须联系大都会水务服务部门，以获得油脂控制设备的粗装和最终审批（污水排放合规）。审批包括大都会水务服务或其授权代表对油脂控制设备进行现场检查。若 FSE 未能联系大都会水务服务部门进行新 GCE 的必要检查，可能会导致昂贵的整改措施以及相应的执法行动。

图 1



洗碗机管道细节

比例： 无

VI. 油脂控制设备尺寸

1. 每种 FSE 分类的油脂控制设备的**最小**可接受尺寸如下：

a. **0 类**：MFU - 每分钟 10 加仑/20 磅

b. **1 类**：小型店铺 - 每分钟 20 加仑/40 磅油脂收集器。

1 类的例外情况包括现场烘焙的甜甜圈店和大型咖啡店，它们被归为 2 类设施。

c. **2 类**：有限服务 - 每分钟 20 加仑/40 磅油脂收集器至 1000 加仑油脂分离器
(由部门决定)

d. **3 类**：全服务 - 1,500 加仑油脂分离器

e. **4 类**：自助餐厅 - 2,000 加仑油脂分离器

f. **5 类**：机构 - 2,000 加仑油脂分离器

如果提供适当的理由，大都会水务服务部门可批准以上最小尺寸的例外许可。

2. 要计算适当的 GCE 尺寸，FSE 的工程师、建筑师、持证水管工或承包商应使用包含所有烹饪和食品准备设备、所有厨房管道装置单元、每个装置的排水管、存储容量、设施类型以及足够滞留时间的公式。上述 FSE 分类（0 至 5 类）的油脂控制设备的最小可接受尺寸必须符合要求。
3. 通过油脂分离器时的滞留时间应为至少 30 分钟至 1 小时。
4. 部门将审核 FSE 的工程师、建筑师或承包商填写的《污水排放合规申请表》中所提供的 GCE 的尺寸信息。部门会根据 FSE 的类型、设备单元数量以及额外的计算，批准或要求增加油脂分离器的容量。若计算出的油脂分离器容量超出常规规格，FSE 须安装一台合适尺寸的附加分离器。如需安装附加分离器，须采用串联方式安装，且不得超过两台。在选择油脂分离器容量时，必须确保在单次维护操作中可将其全部内容物完全移除。（参见下文第 VIII.2 节，“禁止部分泵吸”）
5. 串联安装的油脂分离器须确保每个后续罐体的入水口至少低于前一个罐的出水口 2 英寸，以保持正向流动。规划阶段还需确保进入排污管的流动也保持正向。

VII. 油脂分离器的设计与安装

1. 管道设计
 - a. 在油脂分离器的进水管和出水管上游和下游须安装双向清洁三通接头。
 - b. 进水管须进入接收舱，比出水管底部高 2 1/2 英寸。
 - c. 在接收舱内的进水管上须安装与管道同尺寸的竖直卫生三通，顶部保持开口，作为下沉管。为确保空气循环并防止“气锁”，顶部三通上连接的短接管应至少距分离器顶部 6 英寸，但不得低于进水管直径。短接管必须便于对进水流进行目视检查。安装在三通管件底部的管道应延伸至罐体深度的 2/3 位置。进水三通应采用 40 号 PVC 或等效材料制成。（参见图例，图 2）
 - d. 出水管的尺寸不得小于进水管，且内径不得小于 4 英寸。
 - e. 出水管应延伸高出分离器底部 12 英寸，并须采用硬质材料。出水管的最低要求为 40 号 PVC。
 - f. 出水管须竖直安装一件三通，顶部连接一根短接管，短接管应与分离器顶部保持至少 6 英寸的空隙，但不得小于管径，且顶部保持开口。短接管必须便于目视检查出水流。出水三通的最低要求为 40 号 PVC。（参见图例，图 2）
 - g. 进出水管进入或离开分离器舱室时，必须使用水硬性水泥或其他耐腐材料在分离器内部进行密封。

- h. **远程抽吸要求:** 如批准油脂分离器使用远程抽吸, 吸管的安装必须遵循制造商的建议, 但最大不得超过 15 英尺的垂直高度或 200 英尺的水平长度 (依据滑动比例调整)。吸管允许使用最多四 (4) 个 45° 弯头或宽弧长半径的 90° 弯头 (至少 12 英寸)。吸管须单独铺设, 末端使用金属 “D” 型母扣快速接头和塞子, 满足本政策第 VII.3 和 VII.4.a 节的接入要求。人孔处须提供水源, 以便将油脂冲洗至吸管内部的起始端。根据检查员酌情决定, 可能要求进行远程抽吸测试。该测试发放 90 天的临时许可允许 FSE 运营。当 GCE 达到 25% 容量时, 检查员须亲眼见证通过远程抽吸方式泵吸油脂分离器, 以确认功能完全运行, 从而依据本政策第 V.5 节授予最终审批。

2. 隔板

- a. 油脂分离器须配有一块覆盖全宽的硬质隔板, 隔板与侧壁和底部密封, 并从底部延伸至距顶部 6 英寸的位置。隔板上须安装一件倒置的 90° 弯头, 其直径至少与进水管相等, 但内径不得小于 4 英寸。该弯头底部须垂直放置在进水舱内, 与进水三通处于相同深度。弯头的水平部分应穿过隔板, 延伸至出水舱。隔板壁应与弯头密封连接。 (*参见图例, 图2*)
- b. 进水舱的容量须占油脂分离器总液体容量的 2/3, 出水舱的容量须占总液体容量的 1/3。

3. 检查口 (人孔) (*参见图例, 图2*)

- a. 每个油脂分离器的隔舱 (隔板舱) 须至少设置 1 个人孔, 尺寸介于 24 英寸至 26 英寸之间, 配有铸铁框架和盖子。在未铺装区域, 人孔盖应至少高出成品地面 1 英寸; 在行人或车辆通行区域则应与地面齐平。人孔周围须有厚度 8 英寸的混凝土垫板, 且至少延伸至人孔框架外缘 12 英寸。一个人孔须位于进水三通盖的上方, 另一个人孔须位于出水三通盖的上方。每个人孔上方应保持至少 48 英寸的净空。如果分离器位于地面以上, 则须安装固定的楼梯、台阶或梯子。
- b. 检查口须机械密封, 气密且便于重复使用, 以防止气味和细菌外泄, 同时阻隔害虫及地下水。
- c. 除非入口高于地面 4 英尺, 否则人孔盖必须由铸铁制造。
- d. 人孔应始终便于部门检查, 且必须允许单人使用标准工具进行操作。

4. 其他要求

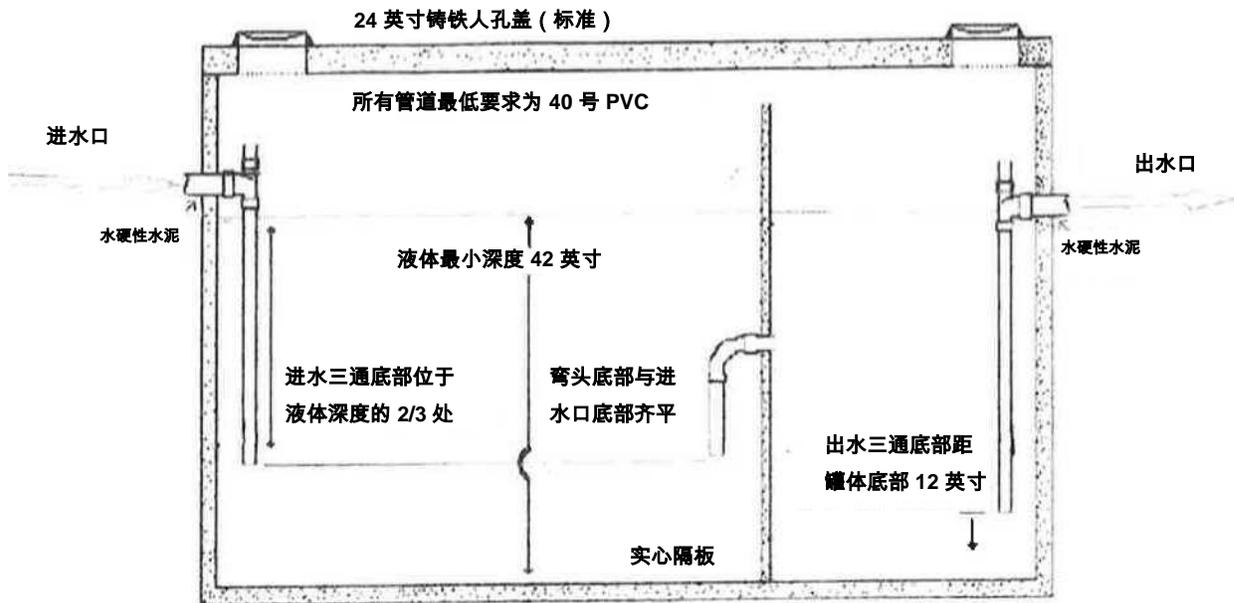
- a. **位置** - 油脂分离器须安装在方便清理、维护和检查的地方。安装地点必须留出至少 11 英尺 6 英寸的空隙, 以便油脂废物运输车辆操作。油脂分离器底部到地面的距离不得超过 15 英尺。若有可能, 油脂分离器不应安装在“得来速”车道内。油脂分离器的人孔不得被铺路覆盖。
- b. **升高筒** - 在将人孔提升至地面时, 尽可能少地使用升高筒, 以减少接缝和泄漏点, 使其总数不超过三 (3) 个。所有升高筒须垂直安装, 不得遮挡油脂分离器人孔的任

何部分。所有混凝土接缝须使用两条丁基混凝土密封带密封，而塑料和玻璃纤维接缝须使用单组份聚氨酯基或硅烷基聚合物密封剂密封。当升高筒至地面的长度超过 5 英尺时，需使用 4 英尺内径的筒形升高筒，并配备内置梯级和偏移人孔。

- c. **填充物** - 油脂分离器的安装须遵循制造商建议，且底部需铺设至少 6 英寸厚的 #57 或更小的砾石床。所有回填物应与垫层材料相同，且在分离器周围的厚度不得小于 6 英寸。根据工程师或制造商要求，可以使用混凝土配重和护圈以防止设备浮动。
- d. **温度** - 遵循 IPC 指导方针以防止排水管冻堵。在需要使用加热跟踪绝缘的情况下，加热功率必须限制在每英尺 5 瓦以内，总功率不超过 80 瓦，以防止液化的 FOG 通过 GCE。
- e. **责任** - 将废水中的油脂去除后排入公共或私人排污系统的最终责任由物业所有者承担。这并不排除许可持有人与物业所有者之间签订合同和协议的可能性，但在有争议的情况下，部门将责任归于物业所有者。
- f. **建造材料** - 油脂分离器须使用坚固耐久、且不会过度腐蚀或腐烂的材料建造，并达到水密和气密要求。每台分离器的结构设计应能承受预计的负荷（例如停车或行车区域的车辆负荷）。
- g. 所有新安装的油脂分离器均需接受泄漏检查。
 - 1. 目视检查 - 油脂分离器应设置并注满水至出水口，然后静置 24 小时。所有四个侧面须全高度可见，且与周围保持 6 英寸空隙。坑内不得有地下水或雨水。检查员将通过观察湿润情况来目视检查是否有泄漏。
 - 2. 真空测试 - 油脂分离器必须完全排空。所有开口须密封以确保气密。使用真空人孔测试板和真空泵，油脂分离器的压力须达到 -10 inHg。压力必须使用由认证计量师在上一年度校准过的充液压力表测量（测试时须提供校验证明）。在关闭真空阀后 1 分钟内，压力不得下降超过 -1 inHg。（测试依据 ASTM C1244/C1244M-20）

注：混凝土材料和其他油脂分离器材料须符合 *American National Standards Institute, Inc. (ANSI)* 和 *国际管道暖通器械协会 (IAPMO)* 的标准。

图 2 - 重力型油脂分离器 - 设计要求



该罐体为整体式设计，由一块实心隔板分隔为总容量的 2/3 进水舱和总容量的 1/3 出水舱。每件下入式三通上方须设有一个至少 24 英寸的检查口。水流经过 90 度弯头穿过隔板。所有穿孔和缝隙均使用水硬性水泥或焊接密封。所有管道应至少为溶接的 40 号 PVC。系统的所有部分，从上游的双向清洁口到罐体下游的双向清洁口，包括通往地面的所有升高筒，均须做到水密和气密。必要时须提供通气装置。

VIII. 油脂分离器清洁/维护要求

1. **清洁/抽排** - 除非得到部门批准，否则油脂分离器必须每 90 天至少对两个隔舱的全部内容进行泵吸或清洁。装有运行中 DMD 和/或 DMA 的油脂分离器，可获批以较低频率进行泵吸，但在任何情况下不得少于每 180 天泵吸一次。当油脂分离器的表面 FOG（包括浮动固体）和沉积固体的总积累达到油脂分离器整体液体深度的百分之二十五 (25%) 时，必须泵吸其全部内容物。此标准被称为“25% 规则”。油脂分离器的清洁只能由已签署《大都会水务服务部门油脂废物运输协议》的获批油脂废物运输商执行（参见第 XV 节）。
2. 禁止部分泵吸分离器内容物或在现场泵吸和处理分离器内容物，以防止 FOG 被重新引入分离器，且遵循 40 CFR § 403.5(b)(8) 规定：“特别禁令。此外，以下污染物不得引入 POTW：任何运输或运送的污染物，在 POTW 指定排放点排放的情形除外。”
3. 油脂分离器的进出水三通在清洁和维护时将接受检查，油脂废物运输商应记录其状态。油脂废物运输商将联系 FSE 代表，告知其发现的任何缺陷。若发现三通松动、损坏或未连接，必须立即修复或更换。

4. 油脂分离器必须每年通过“油脂分离器认证”（表 A）检查。此检查只能由大都会水务服务批准的检查员完成。检查员须完成在 www.greasetrapclass.com 提供的在线培训课程，该课程对纳什维尔居民免费。批准资格在五年后失效。

IX. 油脂收集器要求

1. 所有安装油脂收集器的 FSE 必须在安装前获得大都会水务服务部门的批准。（参见第 V.1 和第 VI.4 节）
2. 所有油脂收集器必须符合 PDI G101 标准。
 - a. 同时符合 PDI 和 ASME 标准的油脂收集器必须依照 PDI 要求进行安装。
 - b. 禁止使用带水平隔板的油脂收集器。
 - c. 油脂收集器必须采用被动式设计和操作。自动油脂收集器仅可作为上游辅助装置使用，且须安装于已获批的油脂收集器上游。
 - d. 清洁 PDI 油脂收集器时，须检查流量限制器以确保其已连接且运行正常。
3. 油脂收集器的最小尺寸要求为**每分钟 20 加仑/40 磅容量**
 - a. 例外情况：对于 0 类流动餐车，允许使用每分钟 10 加仑/20 磅的收集器。
 - b. 例外情况：拖布池或其他无法连接至主排水管的远端装置，允许使用每分钟 10 加仑/20 磅的收集器，而主排水管的最低要求为每分钟 20 加仑/40 磅。
4. 油脂收集器嵌入地板或地下时，必须采用塑料、玻璃纤维或其他耐腐蚀材料制成。涂有环氧树脂或所谓“耐腐蚀”的金属不可用于此用途。
5. 任何自动洗碗机不得连接至下沉式或地面安装的油脂收集器。洗碗机会导致油脂收集器液压过载。（参见第 V.3.b.iv 节）
6. 在进入油脂收集器前，禁止使用任何自动滴注或投加系统的添加剂。
7. 每个主要厨房装置单元必须连接至油脂收集器。装置数量将决定油脂收集器的尺寸和数量。管道布设在安装前须获得批准。
8. 油脂收集器应至少每 30 天清除所有脂肪、油脂和食物固体。如果 FOG 和食物固体的含量占油脂收集器总容量的 25% 以上，则必须每两周清理一次油脂收集器，或根据需要更频繁地清理，以确保 FOG 和食物固体不超过 25% 的容量。根据检查结果，大都会水务服务可要求更频繁地清理油脂收集器，或升级油脂控制设备。

9. 油脂收集器废物必须密封或放置于容器内以防止渗滤液泄漏，并按照联邦、州和地方法规妥善处理。
10. 油脂收集器废物（棕色油脂）不应与黄色油脂混合存放在油脂回收容器中。
11. 油脂收集器必须每年通过“油脂收集器认证”（表 B）检查。此检查只能由大都会水务服务批准的检查员完成。检查员须完成在 www.greasetrapclass.com 提供的在线培训课程，该课程对纳什维尔居民免费。批准资格在五年后失效。

X. 意外排放预防和最佳管理实践

FSE 须设置适当设施并建立合理必要的程序，以预防或尽量降低 FOG 意外排入污水收集系统的风险。FSE 须实施最佳管理实践以防止 FOG 排入污水系统。以下为一些最佳管理实践的示例：

1. 回收废弃食用油，将其倒入油脂回收桶或容器中。切勿将任何油脂倒入水槽、地漏、拖布池或雨水排水口。
2. 在所有厨房水槽上方张贴“禁止倾倒油脂”标志，以提醒员工。
3. 尽量将锅、平底锅和餐盘上的食物残渣和油脂残留“干擦”干净并刮入垃圾桶。
4. 若出现油或油脂泼洒，使用“干性”吸油材料进行清理，或用冰块使油脂凝固后铲起，放入垃圾桶。切勿将油或油脂冲入排水管中。
5. 将食物残渣丢入垃圾桶。除非直接连接至固体分离装置，否则禁止使用食物粉碎机/垃圾处理器，因为固体堆积在 GCE 中会降低设备效率并增加维护成本。
6. 对所有员工进行油脂控制、防止堵塞和溢流的教育与培训。

XI. 禁止使用“添加剂”进行油脂管理和控制

除以下情况外，禁止使用添加剂进行油脂管理和控制：可间歇性地使用温和的家用管道清洁剂来清洁 FSE 的排水管道，但使用量必须足够小，以确保不会导致油脂控制设备中的 FOG 排入污水系统，或导致 FOG 暂时性分解后在下游排污系统中重新凝结。

添加剂包括但不限于含有溶剂、乳化剂、表面活性剂、碱性物质、氨基酸、酶和细菌的产品。

XII. 查验权 - 检查与监测

部门或其授权代表有权进入 FSE 场所，以确认该机构是否遵守本政策和/或《大都会水务服务排污管道使用条例》的要求。在出示相关证件后，FSE 须允许部门人员完全进入场所的各个区域，以便进行检查、监测和/或记录审查。部门可能要求 FSE 在任何油脂控制设备的泵吸、清洁、维护或认证操作前提前 24 小时通知，以便部门对整个油脂控制设备罐进行目

视检查。如部门认为分离器可能有缺陷，或 FSE 下游的污水管道中存在长期的 FOG 堵塞，可能会要求 FSE 安排泵吸分离器。无理阻止部门人员进入 FSE 场所的行为，将构成对本政策及《大都会水务服务排污管道使用条例》的违规。

XIII. 许可和费用

1. 部门可向 FSE 收取检查、监测、评估、影响和许可费用，以抵消 FOG 计划的成本。
2. 部门可向 FSE 颁发个体许可证或通用许可证。个体许可证或通用许可证的有效期限最长为 5 年。所有新开 FSE 须填写部门的《污水排放合规申请表》并提交，作为该 FSE 的许可证申请。部门的例行 FOG 检查表将作为现有 FSE 的许可证续申请表。

XIV. 执法措施

1. 针对未遵守《大都会水务服务排污管道使用条例》或本《FOG 管理政策》的任何要求或条款的 FSE，将根据《排污管道使用条例》和《FSE 执法响应指南》对其采取执法措施。FSE 可能需向部门补偿为处理不合规情况所产生的所有人工、设备、物资和处置费用。费用可通过银行本票、汇票支付，或计入 FSE 的水费/污水费账单中。如未能向大都会水务服务部门支付补偿，可能导致终止供水服务。
2. 罚款开具将依据《FSE 执法响应指南》和《大都会水务服务排污管道使用条例》。
3. 可针对任何执法措施或罚款向废水听证管理局提出申诉。

XV. 油脂废物运输协议

服务区域内所有运输或运送的油脂废物仅可由拥有适当许可证、担保并已签署《油脂废物运输协议》的公司运输。协议签署方简要同意以下内容：

1. 为油脂分离器或油脂收集器提供完整的服务/泵吸/清洁，包括分离器或收集器中的所有 FOG、食物固体和水分。
2. 向 FSE 客户提供油脂分离器或油脂收集器废物运输单或泵吸记录，记录至少包括：泵吸的日期和时间、泵吸量（加仑）、FSE 的名称和地址。
3. 向 FSE 管理人员提供任何发现的油脂分离器或油脂收集器的问题或缺陷的书面记录。
4. 每月向大都会水务服务部门提交包含上述所有信息的泵吸报告。

未遵守协议的油脂废物运输商将面临协议相应《执法响应指南》中所规定的处罚。