



麻薩諸塞州薩默維爾市

檢查服務局

KATJANA BALLANTYNE - 市長

一般食品準備機構 (FPE) 資訊 (檢查員要求)

已包含	#	資訊	附註
		已填妥脂肪、油類及油脂 (FOG) 申請書	
		設施名稱	
		設施擁所有者	
		設施擁所有者電話	
		設施擁所有者電子信箱	
		設施地址	
		設施經理	
		設施經理電話	



DPW BUILDING ● 1 FRANNEY ROAD ● SOMERVILLE, MASSACHUSETTS 02145

(617) 625-6600 分機 5600 ● TTY : (866) 808-4851 ● 傳真 : (617) 666-2624



www.somervillema.gov

		設施經理電子信箱	
		餐飲服務營運類型 (咖啡廳、自助餐廳等)	
		營業時間	
		供應餐數/天	
		座位數	

FOG 隔油池和除油器

已包含	不適用	資訊	附註
		類型 (水槽下方，嵌地式、自動式)	
		裝置數	
		大小 (加侖)	
		地點 (室內，室外)	

隔油池/除油器維護

已包含	不適用	要求的文件	附註
		泵抽排程 (每週、每月等)	
		泵車/服務供應商	

		現場提供維修記錄	
		主管是否會在現場監督泵抽，以確保作業正確完成？	
		服務是否包含完整泵抽/清理隔油池和取樣箱，不只是清除油脂層？	
		槽內是否注入乾淨的清水，而非泵抽出的水？	
		是否使用酵素/細菌？如果是，廠商名稱為何？	

廚房設備/裝置

是/否	#	是否有以下設備/項目？請在左欄指出數量。	附註
		烤架	
		烤箱	
		洗碗機	
		預洗水槽	
		拖把水槽	
		油炸鍋	
		地板排水口	

		洗手槽	
		可傾鍋/壓力鍋	
		垃圾處理器	
		3 槽式洗滌槽	
		2 槽式洗滌槽 單槽式洗滌槽	
		其他	

是	否	以下裝置是否泵抽以排放至隔油池/除油器?(是·否)	附註
		地板排水口	
		洗碗機	
		洗滌槽、分隔式水槽、拖把水槽、預洗水槽	
		食品蒸鍋	
		食物調理機/攪碎機	
		蒸汽鍋	

		空罐洗滌機	
--	--	-------	--

是	否	以下是否定期清理或維護？(是·否) 是否將沖洗水排放至隔油池？ 如果否，會排放到哪裡？(附註)	附註
		抽油煙機和濾網	
		地毯、地板、燒烤爐	
		隔油池/除油器外部	
		垃圾桶	
		停車場/人行道	
		蒸汽鍋	
		其他 (附註)	

員工意識和教育

是	否	問題 (是或否及附註)	附註
		分菜餐具、餐具或食物準備工作枱表面是否先拭淨後再清洗？	

		員工是否知道不要讓食物廢棄物的 FOG 排入排水管？	
		是否提供員工必要的訓練和工具 (橡膠刮板、掃帚、吸水材質以清除噴濺) 以乾式清理？	
		清理套件是否放在可見和便於取得的地區？	
		是否提供員工適當的運送方式/工具 (杓子、有蓋容器) 以防止油類及油脂在從餐廳內運送至室外存放桶時濺出？	
		員工是否參與防止 FOG 排入排水管？	
		關鍵區域是否張貼標示，提醒員工不要將油類及油脂排入排水管？	
		新進員工是否接受 FOG 最佳管理實務 (BMP) 訓練，現有員工是否定期接受訓練 (每季、每年)？	

油脂棄置處理

是	否	問題 (是或否)	附註
		室外油類及油脂存放桶是否加蓋？	
		室外存放桶的位置是否遠離排	

		水溝和集水槽？	
		垃圾桶和油脂回收桶是否經常清理並檢查有無漏洩？	
		當發生潑濺時，是否有防濺計畫和可用材質？	

油脂管理承包商

是	否	問題	附註
		您的清運商/油脂回收廠商是否有適當的合法執照和許可證以處理油類和油脂廢棄物？(請在申請書中附上相關文件)	
		承包商聯絡資訊： 公司名稱，地點 主要聯絡人 電話 電子信箱	
		您是否知道廢棄油脂會在何時、以何種方式運送至最終棄置處理場？(是或否)	

附註

違反事項