



麻薩諸塞州薩默維爾市

檢查服務局

KATJANA BALLANTYNE - 市長

本文件旨在指引目前和潛在食品準備機構 (FPE) 和非食品準備機構 (NFPE) 業主、經理和操作員瞭解薩默維爾市、州和聯邦監管機構對脂肪、油類及油脂 (Fats、Oils、Grease，統稱 FOG) 管理裝置 (FMD) 的監管要求。自 6/30/2022 起，所有 FPE 將需要獲得年度核准 FOG 管理計畫，才能取得其餐飲機構許可證。

FOG 管理資訊/操作員的考量：

A) 識別在場所設有或缺少哪些 FMD

- a. 嘗試找到場所的完工圖，其中包括場所的管線系統。如果有完工圖，可能會在檢查服務局建築部門的歸檔中。
- b. 約聘有證照的水管工人、註冊的清潔人員及/或註冊的專業工程師來評估您的機構，以判斷您現有或您將需要的 FMD 類型
 - a. 他們將需要知道
 - i. 您機構中的座位數
 - ii. 您機構中的固定裝置數量和大小。其中包括地板排水口和水槽，但不包括浴室水槽和沖水馬桶。
- c. 與您有證照的水管工人、註冊的清潔人員及/或註冊的專業工程師，查看 FOG 管理計畫檢核表 (可從 <https://www.somervillema.gov/FOG> 取得)，檢視您需要提交給市政府的文件以及 [市政府的 FOG 預處理規範](#)。
 - i. 您有證照的水管工人、註冊的清潔人員及/或註冊的專業工程師將需要證明您機構符合市政府 FOG 規範的文件。
- d. 根據 Massachusetts Plumbing Code 248 CMR 10.09(2)(c) 規定，以下 FPE 管線設備需要 FMD
 - a. 洗滌槽 (槽深超過 10 英吋)；
 - b. 洗碗槽 (槽深超過 10 英吋)；
 - c. 地板排水口；(請見「管線檢查員」)



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



- d. 地板水槽；
 - e. 自動洗碗機，不論溫度為何；
 - f. 預洗水槽
 - g. 湯鍋或類似裝置
 - h. 工作台；以及
 - i. 自動抽油煙清洗裝置；
- e. 根據 Massachusetts Plumbing Code 248 CMR 10.09 (1b) (1 a-b)，所有商用機動車輛都應設有地板排水口和汽油、油水砂分離裝置：
- a. 停車和貯存場地；
 - b. 維修車庫、維修設施或汽車車體維修廠；
 - c. 配備或未配備潤滑脂注入架和集油槽的維修設施；
 - d. 清洗架區；
 - e. 清洗區；
 - f. 可能會產生或潑濺機油、汽油、防凍劑和類似危險液體廢棄物的設施
- f. 機構中所有設有除油器的區域都必須依管路系統規範 248 CMR 10.09 (2m)(3):
- i. 10.09 規定設立標示牌：除油器、油分離器和儲存槽

(2m) 維護

- a. 隔油池或除油器旁應有護貝標示牌，其中字母高度為 1 英吋。標示牌應以英文精確標示；“IMPORTANT This grease trap/interceptor shall be inspected and thoroughly cleaned on a regular and frequent basis. Failure to do so could result in damage to the piping system, and the municipal or private drainage systems.” 此標示牌的意思為：「重要：此隔油池/除油器應定期經常檢查並徹底清潔。否則，可能會致管路系統、市有或私人排放系統受損。」
- B) 為場所規劃任何作業？
- a. 任何增加、更換或維修廚房管路裝置的作業，或 FMD 需要取得管線許可證表格檢查服務
 - i. 必須為所有 FMD 提供計畫
 - ii. 由市府管路檢查員審查計畫。

- b. 依個案審查替代技術之使用，由麻薩諸塞州水管工與瓦斯裝配工協會 (Massachusetts Board of Plumbers and Gas Fitters) 以及薩默維爾市健康局 (Somerville Board of Health) 核准技術。
- c. 在完工後，管路檢查員應進行檢查，以確認符合州立管路規範。
- d. 依 Somerville FOG 規範，任何新安裝的 FMD 都需要在室外或地下 (在可行的情況下) 安裝 FOG 除油器。符合以下任一項時應考慮可行性
 - i. FPE 場所面積大於 1/2 英畝；
 - ii. FPE 場所包含在現場 (私有產權) 有 3 個或以上的停車空間；或
 - iii. FPE 可容納超過 200 名顧客。
 - iv. FPE 產生的廢水超過 50gpm。
- e. 請務必考量未來的擴充可能。請參閱下表以判斷所需的 FMD 大小。

針對餐廳：	其他有商用廚房的機構：
$(S) \times (GS) \times (HR/12) \times (LF)$ = 隔油池和除油器的有效容量 (以加侖為單位)	$(M) \times (GM) \times (LF)$ = 隔油池和除油器的有效容量 (以加侖為單位)
其中：	其中：
<p>S = 用餐區的座位數</p> <p>GS= 每個座位的廢水量加侖數：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 針對使用中式餐具及/或自動洗碗機的餐廳，使用 25 加侖 • 針對紙張或餐籃且不使用自動洗碗機的餐廳，使用 10 加侖。 <p>HR= 餐廳營業時數</p> <p>LF= 負荷因數 – 應對薩默維爾市中的所有 FPE 使用 1.5 LF。</p>	<p>M= 每天準備的餐數</p> <p>GM= 每餐的廢水量加侖數 (使用 5 加侖)</p> <p>LF= 負荷因數 – 1.5</p> <p>自動洗碗機使用 1.00，不使用自動洗碗機使用 0.75。</p>

薩默維爾市脂肪、油類及油脂維護規定

1. 應持續維持 FMD 符合要求且有效運作，費用由 FPE 負擔。
2. 不允許使用化學及/或生物添加物來減少清潔頻率或致使從 FMD 排放 FOG。
3. FPE 應負責安排所有 FMD 元件的維修及相關費用。
4. FPE 應負責採取適當方式來清除和處置從 FMD 收集的廢料。（請參閱 Somerville Code of Ordinances Sec. 11-36: Grease Containers）
5. 當 FMD 中的固態物堆積佔運作深度的 25% 時，或是每隔 3 個月，或是視需要由取得 BOH 證照的廢棄物清運商徹底排放並清理 FMD，確保排放符合上述規定或其他適行法令（以清潔頻率更頻繁者為準）。
6. 必須由取得 BOH 證照的廢棄物清運商負責清運收集的廢料。泵抽應包括完整泵抽內容物，包括漂浮物、廢水和堆積的沉澱物。不允許倒回 FOG 除油器。FMD 清潔應包括刮除牆壁、地板、隔板和所有管線中過度堆積的固態物。
7. 泵抽出的廢料必須在取得執照的廢棄物處理廠，依所有當地法規及州法處理。
8. FPE 應在完成泵抽及清理 FMD 後進行檢查，以確保其所有安裝及固定裝置狀況良好且運作正常。應檢查隔油池、除油器或分隔器、管線、內壁、側壁等的實際情況。如有需要，應在使用或繼續使用之前進行維修。應依第 5 節規定做好維護與服務記錄。
9. 如果認定此處規定清理與泵抽頻率不足以防止將 FOG 排入公共下水道或排放會導致或可能導致下游阻塞，BOH 可能需要更短的 FMD 清理與泵抽頻率。
10. 隔油池、除油器或分隔器的排放物應符合上述規定，以及依其 FOG 管理許可的 FPE 核准泵抽、維護和清理排程。排程如不足以產生此等排放物，則應視需要（最頻繁至每日）升級，或隔油池、除油器或分隔器應升級，以符合這些規範或其他適行法令的規定。

Colin Zeigler
Environmental Health Coordinator
薩默維爾市 - 檢查服務局
czeigler@somervillema.gov
781-808-8499

檢查服務局

1 Franey Road
Somerville, Massachusetts 02145
(617) 625-6600 分機 5600

[State Plumbing Code 連結](#)

[市政法令連結](#)