



## 马萨诸塞州萨默维尔市

检验服务部

**KATJANA BALLANTYNE 市长**

本文件旨在指导现有和潜在的食品制备机构 (FPE) 和非食品制备机构 (NFPE) 所有者、管理者和运营者满足萨默维尔市、州和联邦监管机构规定的脂肪、油和油脂 (FOG) 管理设备 (FMD) 监管要求。截至 2022 年 6 月 30 日，所有食品制备机构需提交年度 FOG 管理计划并通过批准，作为其食品制备许可的条件。

### 供运营者使用的 FOG 管理信息/考虑因素：

- A) 确定机构内配备或未配备哪些脂肪、油和油脂 (FOG) 管理设备 (FMD)
  - a. 寻找一套适合该机构的现有计划，其中包括可在机构内使用的任何管道系统。计划（如可用）应提交检验服务部建筑管理中心进行备案。
  - b. 聘用有许可证的管道工、注册清洁工人和/或注册专业工程师对机构进行评估，确定贵机构已拥有或需要配置的脂肪、油和油脂 (FOG) 管理设备 (FMD)
    - a. 以上人员需了解
      - i. 贵机构内设置的餐位数量
      - ii. 贵机构内配置的固定装置的数量和尺寸。这包括地漏和水槽，但不包括浴室水槽和抽水马桶。
  - c. 与您的有许可证的管道工、注册清洁工人和/或注册专业工程师协商后，填写 FOG 管理计划清单（下载地址：<https://www.somervillema.gov/FOG>），以审查您需提交市政部门批准的文件，以及《[城市 FPG 预处理条例](#)》。
    - i. 您的有许可证的管道工、注册清洁工人和/或注册专业工程师需审核贵机构符合城市 FOG 条例的认证文件。
  - d. 以下 FPE 管道装置应符合马萨诸塞州管道规范第 248 CMR 10.09(2)(c) 条中规定的脂肪、油和油脂 (FOG) 管理设备 (FMD) 标准。
    - a. 洗涤池（碗的深度超过十英寸）；
    - b. 碗碟洗涤池（碗的深度超过十英寸）；
    - c. 地漏；（参见管道检验员提出的要求）
    - d. 池式地漏；
    - e. 自动洗碗机（不考虑温度）；
    - f. 预洗池
    - g. 汤壶或类似器具
    - h. 工作台；以及
    - i. 自动油烟机清洗装置；
  - e. 根据马萨诸塞州管道规范第 248 CMR 10.09(1b) (1 a-b) 条规定，地漏和所有商用机动车辆上均应安装汽油及油砂分离器。
    - a. 停车场和储藏仓库；



DPW BUILDING ● 1 FRANNEY ROAD ● SOMERVILLE, MASSACHUSETTS 02145  
(617) 625-6600, 分机号: 5600 ● 文本电话: (866) 808-4851 ● 传真: (617) 666-2624  
[www.somervillema.gov](http://www.somervillema.gov)



- b. 修理车间、修理厂或汽车车身修理厂；
  - c. 设有或未设有油脂支架和集油池的维修机构；
  - d. 支架清洗区域；
  - e. 清洗区域；
  - f. 可能会产生或溢出机油、汽油、防冻液和类似危险液体废物的修理厂
- f. 机构内放置油脂拦截器的所有区域必须根据管道规范第 248 CMR 10.09 (2m)(3) 条中以下条文项下的规定标有正确的标记：
- i. 10.09: 拦截器、分离器和收集器

(2m) 维护

- a. 应以一英寸高的字母用模板在油脂过滤器或拦截器上部或中间区域印上贴膜标记。标记应用精准的语言说明以下内容，英文：“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.” 意思为：“重要信息 该油脂过滤器/拦截器应定期和经常检查和彻底清洁。如果不这样做，可能会导致管道系统和市政或私人排水系统的损坏。”
- B) 计划在机构内开展任何施工工程？
- a. 任何增设、置换或维修厨房管道装置或 FMD 的工程均需获得检验服务部的管道施工许可
    - i. 需提供全部 FMD 的计划
    - ii. 计划将由城市管道检验员进行审查。
  - b. 若使用备用技术，则需进行逐一审查，且技术必须经过马萨诸塞州管道工和燃气装配工委员会和萨默维尔市卫生局的批准。
  - c. 工程完成后，管道检验员将开展检查，以确定工程符合州管道规范中的规定。
  - d. 根据萨默维尔市 FOG 条例，任何新 FMD 均需由 FOG 检验员安装在室外和地下区域（可行时）。若满足以下任一条件，则视为可行
    - i. FPE 所处场所的面积大于半英亩；
    - ii. FPE 内设有三个或以上现场（私人场所内）停车位；或
    - iii. FPE 的容量超过 200 人。
    - iv. FPE 产生的废水量超过 50 加仑/分钟。
  - e. 确保考虑未来的扩容能力，参见下表以确定所需的 FMD 尺寸。

餐厅：	其他设有商用厨房的机构：
$(S) \times (GS) \times (HR/12) \times (LF)$ = 油脂过滤器和拦截器的有效容量（以加仑为单位）	$(M) \times (GM) \times (LF)$ = 油脂过滤器和拦截器的有效容量（以加仑为单位）
其中：	其中：
<p>S = 用餐区域的餐位数量</p> <p>GS = 每个餐位所产生的废水量（以加仑为单位）：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>使用瓷器餐具和/或自动洗碗机的餐厅按 25 加仑计算</li> <li>使用纸质或塑料餐具的餐厅按 10 加仑计算。</li> </ul> <p>HR = 餐厅的营业时长</p> <p>LF = 载荷系数——萨默维尔市的食物制备机构 (FPE) 应使用 1.5 的载荷系数。</p>	<p>M = 每天制备的餐点数</p> <p>GM = 每餐产生的废水量（按 5 加仑计算）</p> <p>LF = 载荷系数—— 1.5</p> <p>使用洗碗机的机构按 1.00 倍计算，不使用洗碗机的机构按 0.75 倍计算。</p>

### 萨默维尔市脂肪、油和油脂维护要求

1. 应持续对 FMD 进行维护，以维持令人满意和高效的运行，费用由 FPE 承担。
2. 用于降低清洁频率或造成 FPE 排放 FOG 的化学品和生物添加剂应禁止使用。
3. FPE 应负责 FMD 组件的全部维修工作，并承担相应费用。
4. FPE 应负责以适当方式收集从 FMD 中清理出的废弃物，并进行适当清理和处置。（参见萨默维尔市法令规范第二条 11-36: 油脂容器）
5. 当固体废物占 FMD 有效深度的 25% 时，应由持有 BOH 许可证的废物运输工彻底排空和清理 FMD，或者每三个月进行一次，或者以确保排放量符合相关法规或其它适用法令中规定的方式进行清理，以周期最短者为准。
6. 收集的全部物料应由持有 BOH 许可证的废物运输工进行清理和运输。排污工作包括彻底清除全部物料，包括漂浮物、废水和沉积污泥。不允许废弃物回流至 FOG 拦截器中。FMD 清理工作包括刮除墙面、地板、隔板上和所有管道内的过量固体废物。
7. 抽出的物质必须根据全部当地和国家法律在有许可证的处置机构进行处置。
8. FPE 应确保完成 FMD 排污和清理之后进行适当检查，以确保所有配件和装置内部处于良好状态并运行正常。应检查油脂过滤器、拦截器或分离器、管道、内壁、侧

壁等的实际状况。如果需要，维修工作应在下次使用之前进行。应根据第 5 部分中的要求编写维护和保养日志。

9. 如果 BOH 确定清理和排污频率过低，无法有效防止 FOG 排放至公共下水道，或者排放造成了或可能造成下水管道堵塞，BOH 可能会要求比本文件中的规定更严格的 FMD 清理和排污频率。
10. 油脂过滤器、拦截器或分离器所产生的污水应符合相关法规中的规定和食品制备机构 FOG 管理许可中载明的经过批准的排污、维护和清理时间表。如果时间表内产生的污水量不足，则应根据需要进行升级，加大排污、维护和清理频率，至多且包括每日一次，或者应升级油脂过滤器、分离器或拦截器，以满足相关法规和其他适用法令中规定的全部要求。

Colin Zeigler  
环境卫生协调员  
萨默维尔市——检验服务部  
czeigler@somervillema.gov  
781-808-8499

检验服务部  
1 Franey Road  
Somerville, Massachusetts 02145  
(617) 625-6600, 分机号: 5600  
[州管道规范链接](#)  
[城市法令链接](#)