

## 隔油井保養知多少

### ➤ 隔油井設置目的

當油脂污水排入下水道時，油垢會於渠道內積聚，不但會引致大廈排水管堵塞，排入公共渠道的油脂固結成塊後，將導致街渠出現去水不暢及污水反湧，並會導致水浸發生。若要清除渠道內的油脂物，是有相當的困難和危險性，並且需要花費不少人力、物力和時間。所以，飲食及飲料場所負責人必須於場所內設置合適規格的隔油井，使污水中的油脂物在排入下水道前達致油水分離效果，將可大大減少油脂於下水道積聚的情況。

隔油井具有隔濾、沉澱和降溫功能，是用來有效阻隔排放水體中油脂物排出的裝置，結合適當的檢查、清理及保養，將有效發揮正常的油脂隔濾功能。按照規定，飲食/飲料場所均須設置符合規格的隔油井，而隔油井的規模取決於場所售賣食物所含的油脂量、場所內座位數目等因素。就隔油井的規格、類型及其他資料，可瀏覽市政署飲食及飲料場所一站式發牌服務網站。

網址：<https://www.iam.gov.mo/onestop-fnb/c/main/default.aspx>

### ➤ 隔油井之清潔及保養

積聚於隔油井內的油垢，需要定期清理。但清理的頻率並無一定的標準，視乎場所提供的食物種類、制作工序及其營業額等因素而定。運作良好的隔油井，其出水格無明顯油脂，並能清晰見到出水口。

一般建議每星期檢查隔油井兩次，如發現油垢積聚至儲油液體層的三成，便須進行清理。

為方便自行檢查及配合牌照監管部門對隔油井之巡查工作，商戶應配備開啟隔油井蓋板的工具，隔油井之蓋板不可以被黏合或焊接封閉，其上方亦不可放置任何固定物件或設施，以確保蓋板能隨時靈活開啟。此外，飲食場所的隔油井和所有渠管必須符合已獲核准的下水道圖則方案，不得擅自改動、拆除或新增排水設施。隔油井之日常清

潔及保養須注意以下事項：

- (1) 當發現隔油井出水格有油脂積聚、油脂滿溢或污水不能有效通過隔油井時，表示油脂污水已排入渠道甚或已出現淤塞，須立即安排清理及疏通排水渠道；
- (2) 清理油脂廢物時應小心，慎防污染食物及環境；
- (3) 進行清潔地下式或大型隔油井時，應在周圍放置警告牌及護欄等，慎防出現人體/物件下墜及出現滑到危險；
- (4) 廚房的污水攙有食物渣滓，由於食物渣滓的比重大於水，會下沉到隔油井的底部，形成沉積物，故須定期清理隔油井底部，以免減弱隔油井的效能；建議可僱用專業的吸油服務公司協助清理，這類服務可確保隔油井內所有廢物能被徹底清除；
- (5) 清潔完成後，應立即將隔油井蓋蓋好，並隨即將四周清潔和消毒；
- (6) 若自行清潔隔油井，應將清出的污物放入不滲漏的膠袋或容器中並小心密封，然後將其放置於場所合適的垃圾收集裝置內；
- (7) 還須定期檢查隔油井內的間隔層版、套管(H管)有否損壞或滲漏，發現異常應立即進行修理；
- (8) 隔油井之入水管須經套管(H管)排入，不能直接排放或任由液體流到隔油井之出水間格及直接接入建築物內部沙井、公共街渠排放。
- (9) 由於廁所的排水設備不會流入隔油井，故切勿將烹調、清洗餐具等水體傾倒於廁坑、洗手盤及廁所內之排水口、地漏等。

#### ➤ 飲食場所隔油井巡查制度

按照法例，市政署職能包括巡查飲食場所隔油井的使用、維護及清理狀況，根據第 9/2018 號法律《設立市政署》第二十一和二十二條規定，市政署稽查人員有權在受監察活動的地點或營業場所執行職務。商戶有義務配合本署的巡查監督工作，包括打開隔油井蓋板供稽查人員現場檢視及作出記錄、提供場所准照文件等。如拒絕合作或不配合打開隔油井蓋板(例如沒有工具等)，稽查人員將發出通知及按照法規跟進相關之處罰程序。

➤ 適用之罰則

根據四月一日第 16/96/M 號法令規定，若隔油井保養不佳致未能保持應有之運作、未經發出執照實體許可而作出更改，又或設施之保養和清潔狀況不佳致引起場所或周邊環境衛生等問題，可被科處澳門元 2,500 元至 35,000 元不等的罰款，情況嚴重的更可被科處封閉場所的處罰。

➤ 運作良好的隔油井，出水間格沒有油脂



➤ 出水間格有油脂積聚，表示隔油井未能發揮應有過濾效能



- 油脂或水位已滿上頂，見不到出水口，表示隔油井已沒有隔油功能，或渠道已淤塞



## 隔油井清理圖文包



當發現隔油井出水間格有油脂積聚(油垢積聚至儲油液體層的三成)、油脂物滿溢或污水不能有效通過隔油井時，須立即安排清理。



應將清出的污物小心密封，然後將其放置於場所合適的垃圾收集裝置內



清潔完成後，應將隔油井蓋蓋好，  
並對隔油井周邊作清潔處理