

市政諮詢委員會

2021年6月22日平常大會議程外發言

羅錦焜委員

宜加強宣傳 清理隔油井

近日中華廣場附近渠道淤塞，令大家關注到渠道及隔油井清理問題。

據市政署開設飲食/飲料場所，須按《飲食及飲料場所一站式發牌程序申請指南》之規定，需照其營運規模 設置隔油井。

隔油井規格，按售賣食物類型分為：

- A型級(冰室、茶館、酒吧)，分1-8級別，容積由300-3100公升。
- B型級(粥麵店、飯店)，分1-9級別，容積由360-13000公升。

保養隔油井：

- 須定期檢查、清除積聚於隔油井內的油脂，保持有效運作，避免造成淤塞；
- 清潔的次數，按隔油井內油脂量而定；
- 應對所出現之毀壞及破損，立即加以修理。

市面見有食店安排「隔油井清潔車」，定期清理隔油井及吸走油脂；亦見有細容積隔油井之食肆自行清理。

隔油井如不常清理或清潔不善，污水長期排入下水道，油脂凝固阻礙下水道，凝固後阻礙街渠運作。

所以建議加大力度宣傳，提供相關資訊及指引單張等；令業界清晰了解責任，恆常清理沙井；以免導致渠道淤塞，影響大眾市民周邊環境衛生，令日常生活構成負面影響。