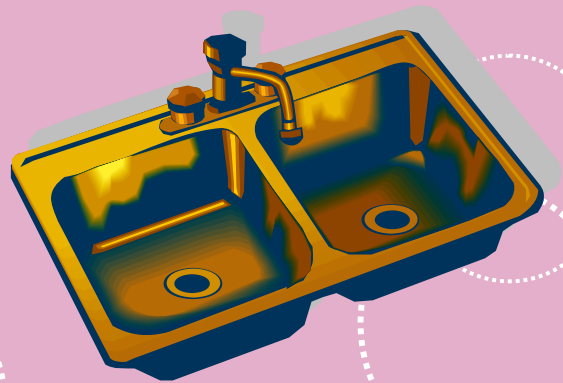




油脂截留器使用 維護及設計說明



一、油脂截留器相關法規

臺北市污水下水道管理自治條例第20條：

污水下水道用戶不得將未經過濾、攔污及油脂截留等處理之廚餘排入污水下水道。

建築技術規則建築設備編第29條：

給水排水管路之配置，應依建築物給水排水設備設計技術規範設計，以確保建築物安全，避免管線設備腐蝕及污染。

排水系統應裝設衛生上必要之設備，並應依下列規定設置截留器、分離器：

一、餐廳、店鋪、飲食店、市場、商場、旅館、工廠、機關、學校、醫院、老人福利機構、身心障礙福利機構、兒童及少年安置教養機構及俱樂部等建築物之附設食品烹飪或調理場所之水盆及容器落水，應裝設油脂截留器。

二、停車場、車輛修理保養場、洗車場、加油站、油料回收場及涉及機械設施保養場所，應裝設油水分離器。

三、營業性洗衣工廠及洗衣店、理髮美容場所、美容院、寵物店及寵物美容店等應裝設截留器及易於拆卸之過濾罩，罩上孔徑之小邊不得大於十二公釐。

四、牙科醫院診所、外科醫院診所及玻璃製造工廠等場所，應裝設截留器。

未設公共污水下水道或專用下水道之地區，沖洗式廁所排水及生活雜排水均應納入污水處理設施加以處理，污水處理設施之放流口應高出排水溝經常水面三公分以上。

沖洗式廁所排水、生活雜排水之排水管路應與雨水排水管路分別裝設，不得共用。

住宅及集合住宅設有陽臺之每一住宅單位，應至少於一處陽臺設置生活雜排水管路，並予以標示。

二、油脂截留器使用維護注意事項

餐

廳、旅館、市場、食品加工業等營業場所，必須設置「油脂截留器」，才能防止油脂污水排進污水下水道，以防止對污水下水道的管材的堵塞，造成用戶污水排放不順暢。

- (一)臺北市登記有案及未登記之餐飲業約佔達一萬餘家，而由於國人餐飲使用之油脂量甚多，致使廚房中含有油脂之大量洗菜、洗碗…等之洗滌污水，未經預先處理直接排放，造成了油垢黏附污水管壁及排水溝，不但影響了下水道正常水流，並造成了髒水四處溢流發臭，嚴重的影響了我們生活周遭環境。
- (二)依據建築技術規則建築設備篇第29條第2項第1款規定「餐廳、店鋪、飲食店、市場、商場、旅館、工廠、機關、學校、醫院、老人福利機構、身心障礙福利機構、兒童及少年安置教養機構及俱樂部等建築物之附設食品烹飪或調理場所之水盆及容器落水，應裝設油脂截留器。」
- (三)油脂截留器係一種將污水油脂有效分離之設備，並能將污水之油脂阻留分離、收集、回收。
- (四)油脂截留器可設於廚房排水口、洗滌槽、爐灶…等處，以能將廚房污水有效截留為目的。

油

脂截留器操作及維護

(一)油脂截留器使用注意事項

1. 油脂截留器主要功能在於分離攔截水中油脂及大型雜物、廚餘殘雜等應適當攔除，尤其餒水不能倒入設備中。

2. 廚房中所有排水、洗菜、洗碗、洗鍋...之洗滌水，均應進入截留器處理後方能排放。

3. 截留器容量應依餐飲業每日用餐人數及水量，來計算其設備容量大小。

4. 截留器可依每個廚房排水不同情況選擇安裝於洗滌槽下、爐灶下、排水口、後巷...等不同形式。

(二)維護

1. 應隨時注意定時清除殘渣浮油，避免堵塞及除油功能失效。

2. 用戶應依設備使用頻率定期保養以維持功能正常。

3. 建議每日應清理設備之油泥。

用 戶不得裝設廚餘處理機（廚餘破碎機或俗稱鐵胃），由於絞碎殘渣直接排入下水道系統，其污水含有超過污水下水道水質標準可容納之懸浮固體(S.S.)及油脂，故不得使用。

有 關油脂截留器容量設計、公式計算、水質、清理週期及構造與機能，請參考內政部營建署109年7月10日台內營字第1090811791號令修正「建築物給水排水設備設計技術規範」部分規定。