

本文件旨在帮助潜在的商业地产买家确定场地中是否存在现有的隔油池（GI），如果有，则指导如何评估该预处理设备的年龄、大小、状况及其一般维护要求。

什么是隔油池？

隔油池是一种专门设计的大型储罐，作用是捕捉并分离厨房废水中的脂肪、油类和油脂（FOG）。虽然隔油池通常安装在建筑物外部，但它们也可能位于室内。它们的容量从100加仑到5,000多加仑不等，其工作原理是让FOG上浮至顶部，而相对于较为干净/清澈的废水则流入市政下水道。

如何知晓物业内是否有隔油池？

确定物业上是否有隔油池的方法包括：

- 提交公共信息请求（PIR），以获取有关地下储罐、场地规划文件和建筑规划文件的信息。在Austin市，公共信息请求可在线上提交，链接为<http://www.austintexas.gov/pir>。
- 如果这座建筑之前被用作餐厅，那么很可能已经安装了隔油池。若要检查，请仔细查看该物业，看看您是否能够找到两个按顺序放置在建筑物附近的井盖，如下图所示。这可能表示存在隔油池。若要确认，可以咨询持证的测量员、工程师或水管工。

如何获得隔油池的年龄、尺寸和状况信息？

提交一份公共信息请求（见上文），并请求提供有关地下储罐的信息，包括任何场地平面图、建筑平面图、工业废物（IW）批准信、检查报告和/或管道许可证，可以帮助提供有关下隔油池的已知信息。

隔油池的状况可以通过进行检查来评估。客户必须与获得COA许可的液体废物运输公司（LWH）和IW工作人员协调一个合适的日期和时间，以安排**双方同意**的检查隔油池的时间。在检查时，IW工作人员必须在场，以便在隔油池倒空的时候进行检查。要与IW工作人员安排查勘，请发送电子邮件至 IndustrialWaste@austintexas.gov。IW工作人员会在24小时内回复。

为什么隔油池可能需要更换？

隔油池的平均使用寿命为15到20年，但这一范围可能会受到GI是否按照规范要求进行了检修和维护的影响。除了结构性损坏之外，隔油池可能需要更换的情况包括：

- 现有的隔油池容量不足以满足未来计划的食物操作或厨房设备升级的需求。
- 先前由IW授予的变更许可不再适用。
- 现有的隔油池不再符合COA的**尺寸**或**设计规格**。

如果需要更换隔油池，请参考“油脂捕集器/油脂拦截器”一栏，链接为：

<https://www.austintexas.gov/department/industrial-waste-plan-review-pretreatment-plan-review>。

客户对隔油池的维护责任是什么？

根据Austin市法规 § [15-10-197](#)，隔油池内逐渐积累的FOG和其他固体必须由持证的液体废物运输公司（LWH）至少每90天或更短时间内进行抽取和清理。

- LWH信息：<https://www.austintexas.gov/department/liquid-waste-hauler-program>
- 必须在现场保存和存储处理记录3年，并确保IW人员可以在检查或其他请求时访问这些记录。LWH在每次抽取清理后会为您提供一份处理记录副本。
- 如需更多信息，请参考[油脂拦截器概述与客户责任](#)。

如有疑问？

- 发送电邮至：IndustrialWaste@austintexas.gov
- 线上：<https://www.austintexas.gov/department/industrial-waste-control-pretreatment>

