

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>