



## 马萨诸塞州萨默维尔市

检验服务部

**KATJANA BALLANTYNE** 市长

### 一般食品制备机构 (FPE) 信息 (需向检验员提供)

已包括	编号	信息	备注
		已提交脂肪、油和油脂 (FOG) 申请	
		机构名称	
		机构所有者	
		机构所有者电话号码	
		机构所有者电子邮箱	
		机构地址	
		机构管理者	
		机构管理者电话号码	
		机构管理者电子邮箱	
		食品服务运营类型 (咖啡馆、自助餐厅等)	
		营业时长	
		每日供应餐点数量	
		餐位数量	



DPW BUILDING ● 1 FRANNEY ROAD ● SOMERVILLE, MASSACHUSETTS 02145  
(617) 625-6600, 分机号: 5600 ● 文本电话: (866) 808-4851 ● 传真: (617) 666-2624

[www.somervillema.gov](http://www.somervillema.gov)



## FOG 过滤器和拦截器

已包括	不适用	信息	备注
		类型（洗涤槽下、地下、自动）	
		设备数量	
		尺寸（加仑）	
		位置（内部、外部）	

## 油脂过滤/检验维护

已包括	不适用	需提交文件	备注
		排污时间安排（每周一次、每月一次等）	
		排污服务/服务提供商	
		现场可用的维护日志	
		管理人员是否会监督排污过程，以确保其准确无误？	
		服务是否包括清空/清洁滤筒和样本盒，而不是仅清除油脂层？	
		水箱中会重新注满清水，还是使用抽出的水？	
		是否使用酵素/细菌去污技术？如果是，请提供供应商名称。	

## 厨房设备/设施

是/ 否	编号	是否配有以下设备/产品？请在 左边一栏中说明设备/产品编号 。	备注
		烤架	
		烤箱	
		洗碗机	
		预洗池	
		拖布池	
		炸锅	
		地漏	
		洗手池	
		陶瓷水壶/克罗克电锅	
		垃圾处理机	
		3 槽洗涤池	
		2 槽洗涤池 单槽洗涤池	
		其它	

是	否	是否装配了以下设备以将油脂 排泄到油脂过滤器/拦截器中？ (是，否)	备注
		地漏	

		洗碗机	
		洗涤池、多槽式洗涤池、拖布池、预洗池	
		蒸笼	
		食物研磨机/破碎机	
		蒸汽锅	
		洗罐机	

是	否	是否定期清洗或维护以下设备？（是，否） 清洗后的废水是否会排入油脂过滤器中？如果否，将排到哪里？（备注）	备注
		排气罩和过滤器	
		地垫、地板、烤架盖板	
		油脂过滤器/拦截器外壳	
		垃圾箱/垃圾桶	
		停车场/人行道	
		蒸汽锅	
		其他（备注）	

## 员工认识和教育

是	否	问题（是或否及备注）	备注
		是否在清洗之前先把餐具、器皿或食品制备表面擦干净？	
		员工是否了解不允许将 FOG 食物垃圾排入下水道中？	
		员工是否在干燥清洁方面接受过所需培训并获得所需工具（塑胶刮板、扫帚、溢出物吸收材料）？	
		是否在明显和可触及的区域放置清洁工具套件？	
		员工是否获得了充足的运输方式/工具（长柄杓、带盖容器），以防止在从餐厅到室外存放箱的运送过程中发生油和油脂溢出？	
		员工是否采取适当措施来避免将 FOG 排入水道？	
		关键区域是否设有相应标记，提醒员工不要将油和油脂排入清入下水道？	
		新入职员工是否接受了 FOG 最佳管理实践 (BMP) 培训，以及现有员工是否定期接受培训（每季度、每年）？	

## 油脂处置

是	否	问题（是或否）	备注
		室外放置的油和油脂存放箱是否带有盖子？	
		室外存放箱的位置是否远离雨水道和集水井？	
		是否经常清理垃圾箱和油脂回收桶并检查是否有泄露？	
		是否制定了防溢出计划，以防止油脂溢出？	

## 油脂管理承包商

是	否	问题	备注
		您的运输工/处置工人是否在处理油和油脂废物方面具备适当的法定许可和资质？（请在您的申请中包含相关文件）	
		承包商联系方式：  公司名称，地址 主要联络人 电话 电子邮箱	
		您是否知道如何以及什么时候将废弃油脂运送至最终处置场地？（是或否）	

## 备注

# 违规

