

針對餐廳：	其他有商用廚房的機構：
(S) X (GS) X (HR/12) X (LF) = 隔油池和除油器的有效容量 (以加侖為單位)	(M) X (GM) X (LF) = 隔油池和除油器的有效容量 (以加侖為單位)
其中：	其中：
<p>S = 用餐區的座位數</p> <p>GS= 每個座位的廢水量加侖數：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 針對使用中式餐具及/或自動洗碗機的餐廳，使用 25 加侖</li> <li>• 針對紙張或餐籃且不使用自動洗碗機的餐廳，使用 10 加侖。</li> </ul> <p>HR= 餐廳營業時數</p> <p>LF= 負荷因數 – 應對薩默維爾市中的所有 FPE 使用 1.5 LF。</p>	<p>M= 每天準備的餐數</p> <p>GM= 每餐的廢水量加侖數 (使用 5 加侖)</p> <p>LF= 負荷因數 – 1.5</p> <p>自動洗碗機使用 1.00，不使用自動洗碗機使用 0.75。</p>