

Maintaining a grease interceptor

Grease interceptors will only work if properly maintained.

- Make sure the depth of FOG and solids is no more than 25% of the total liquid depth of the tank.
- Have a regular inspection and pump-out program by a waste management company to ensure that the volume of FOG does not exceed the capacity of the interceptor.
- Don't use enzymes or other agents that will allow grease to pass through the interceptor as it will solidify in the downstream sewer.
- Keep a record of inspections and maintenance activities and have available for the inspection authorities.



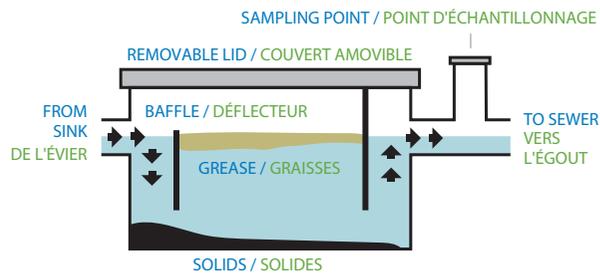
Grease

Keep it out of our sewers

Les graisses

Pas dans les égouts

Grease interceptor / Intercepteur de graisses



As a ratepayer, you financially support TransAqua's sewer collector system. By following these tips, you can help keep the wastewater system flowing smoothly, reduce maintenance costs and protect the aquatic environment.

En tant que contribuable, vous appuyez financièrement le réseau de collecte des égouts de TransAqua. En appliquant les conseils présentés, vous serez en mesure de nous aider à maintenir un réseau d'égouts en santé, à réduire les frais d'entretien et à protéger le milieu aquatique.



Greater Moncton Wastewater Commission
Commission des eaux usées du Grand Moncton
 355, chemin Hillsborough Road,
 Riverview, N.-B. E1B 1S5 Canada

Tel: / Tél. : 506.387.7977 • Fax / Téléc. : 506.387.7389
information@transaqua.ca
TransAqua.ca



L'entretien d'un intercepteur de graisses

Le fonctionnement de l'intercepteur de graisses dépend de son bon entretien.

- S'assurer que la profondeur des matières grasses et solides ne dépasse pas 25 % de la profondeur totale du liquide dans le réservoir.
- Avoir un programme régulier d'inspection et de pompage par une société de gestion des déchets pour que le niveau de matières grasses n'excède pas la capacité de l'intercepteur.
- Ne pas utiliser d'enzymes ou d'autres agents qui laissent la graisse passer à travers l'intercepteur, car elle se solidifie dans l'eau plus loin dans les égouts.
- Tenir un registre des inspections et de l'entretien et le rendre disponible aux responsables de contrôle.



What is grease?

Grease is a word commonly used to describe Fats, Oils and Grease (FOG). It is found in common food ingredients and a result of food preparation and cooking.

Grease: A big problem for our sewers and Wastewater Treatment Plant.

When you dispose of FOG down the drain, it will cool down and slowly build-up on the sewer pipe walls. A portion makes its way to pumping stations and the treatment facility where it accumulates. Grease build-up in sewers causes them to back up, potentially damaging businesses and homes. Build-ups at wastewater pumping and treatment facilities are an ongoing costly challenge.

How can we all do our part?

Homeowners should avoid pouring grease down the drain as a disposal method. Grease from cooking meats or ingredients with high grease content should be disposed of with the compostable materials or at your local Southeast Eco360 Mobile Eco-Depot.



How can institutional managers and business owners help?

A large quantity of grease is produced by commercial kitchens in restaurants, food outlets, university cafeterias, hospitals, school cafeterias, etc. All commercial kitchens are required to have a properly designed grease interceptor in accordance with their municipal by-laws and plumbing code. While commercial kitchens are not allowed to discharge grease as part of their operation, it is also unavoidable. A properly sized, designed, and maintained grease interceptor is the best way of preventing problems downstream.

Qu'est-ce que la graisse?

La « graisse » est le mot couramment utilisé pour décrire les matières grasses. On la trouve dans les ingrédients alimentaires courants et provient de la préparation et la cuisson des aliments.

La graisse : un problème sérieux pour les égouts et la station de traitement des eaux usées

Les matières grasses vidées dans le tuyau d'évacuation de l'évier se refroidissent et s'accumulent peu à peu sur les parois des canalisations d'égouts. Une partie se retrouve aux stations de pompage et à l'installation de traitement où elle s'amasse. L'accumulation des matières grasses dans les égouts provoque des refoulements qui peuvent potentiellement endommager les entreprises et les maisons. L'accumulation aux installations de pompage et de traitement des eaux usées est un défi permanent et coûteux.

Que pouvons-nous faire?

Les propriétaires devraient éviter de verser des corps gras dans l'évier pour s'en débarrasser. La graisse provenant de la cuisson de viande ou d'ingrédients gras devrait être éliminée avec les aliments compostables ou à l'éco-dépôt mobile de Eco360 Sud-Est.



Que peuvent faire les gestionnaires institutionnels et les propriétaires d'entreprises?

Une grande quantité de gras est produite dans les cuisines commerciales des restaurants, des magasins d'alimentation, des cafétérias universitaires, des hôpitaux, des cafétérias d'école, etc. Toutes les cuisines commerciales doivent posséder des intercepteurs de graisses bien conçus selon leurs arrêtés municipaux et leur code de plomberie. Bien que l'élimination de la graisse ne soit pas permise par les cuisines commerciales, elle est tout de même inévitable. Un intercepteur de graisse bien conçu, de bonne taille et bien entretenu est la meilleure façon de prévenir les problèmes en aval.

What is a grease interceptor?

A grease interceptor, also referred to as a Grease Trap is a device that allows drain water from kitchen facilities to slow down enabling FOG to cool down and float to the surface. Baffles in the tank trap the grease and allow water to drain to the sewer. (See back of brochure for illustration)

Installing a grease interceptor

Grease interceptor characteristics:

- Connected to any piping originating from fixtures and equipment that accumulate grease.
- Properly sized; if it is too small, it will not allow sufficient time for FOG to cool down and float to the surface.
- Equipped with a sampling point, so that the quality of liquids leaving can be tested.
- Accessible, so it can be easily inspected and regularly maintained.

L'intercepteur de graisse

Également connu sous le nom de « boîte à graisses », l'intercepteur de graisses est un dispositif qui permet à l'eau d'écoulement des installations de cuisine à ralentir et aux matières grasses de refroidir et flotter jusqu'à la surface. Des déflecteurs dans le réservoir emprisonnent la graisse et permettent à l'eau de s'écouler dans les égouts.

L'installation d'un intercepteur de graisses

Un intercepteur de graisses devrait :

- se connecter à toute tuyauterie qui provient des installations et de l'équipement où la graisse s'accumule;
- avoir la bonne taille, car s'il est trop petit, il n'accordera pas assez de temps aux matières grasses de refroidir et flotter jusqu'à la surface;
- être équipé d'un point d'échantillonnage pour tester la qualité des liquides qui sortent;
- être accessible pour que ce soit plus facile à inspecter et à entretenir régulièrement.