

metrovancover

# 油脂堵塞管道



## 先擦干净 再扔绿桶

油脂, 每一个厨房司空见惯的东西. 无论是食物油, 酥油, 牛油, 猪油还是肉类油脂, 其功效是分离不同的物质. 但是, 一旦它们到了下水管道, 就会产生一种完全不同的现象.

当将油脂倒进水槽进入下水管道之后, 会马上开始硬化, 黏成一团. 其后果? 难以收拾. 管道堵塞, 下水道倒流, 维修昂贵. 不管用多少热水或者洗洁剂注入管道, 迟早还是会硬化.

另外, 油脂在下水管道的沿途, 还会粘上其它各类杂质, 像滚雪球一样, 形成一大团硬物体, 不但损坏我们的管道, 还让大家破财. 每年大温地区在修理油脂造成下水管道损坏上的维修费用超过200万元. 这还不包括业主在下水管道堵塞上的维修开支.

但是, 解决方法非常简单.

**先擦干净, 再扔绿桶.**

大家所需要的有用信息.

请将以下的东西扔进**绿桶**, 而不是您的下水管道:



**动物脂肪:** 动物脂肪, 奶制产品以及人工黄油.



**食用油:** 芥花籽油, 菜油, 橄榄油, 椰油以及芝麻油.



**油脂:** 猪油, 炒菜剩油, 烹饪期间的多余油脂.

### 齐心协力保护我们的下水管道

在家里烧饭炒菜的时候, 准备好如何处理油污油脂. 如果一些菜式需要你将浮在表层的油脂刮走的话, 可以将刮出来的油脂放到一个碗杯内, 然后再直接倒进绿桶内处理掉. 在用餐后, 有三个步骤妥善处理好油脂:

1. 让锅盆冷却下来.
2. 将油脂直接或者用擦手纸擦拭掉, 扔进绿桶内.
3. 然后再如常地洗碗.

外卖餐也一样会在您的碗碟上留下一层油脂. 对于下水管道来说, 就算少量的油脂也会导致高昂的维修费用. 所以要保持将油脂擦拭掉或者直接刮进绿桶内.

想知道如何处理炸油吗? 不复杂, 找一个合适的容器将用过的炸油放好 (提示: 玻璃或者金属容器都可以), 然后再送到有经营许可的回收站回收.



大容量的食用油和油脂  
(最多不超过10公升)可以送往:

列治文回收站:  
5555 Lynas Lane

营业时间: 周三至周日  
早上9点至下午6点15分

更多实用信息, 请浏览  
[metrovancover.org/grease](http://metrovancover.org/grease)