

¿Qué es FOG y de qué manera es FOG de alguna preocupación para mi instalación?

FOG significa grasas, aceites y manteca, por sus siglas en inglés. (Fats, Oils, Greases) FOG incluye pero no está limitado a aceites/grasas animales y vegetales utilizados para cocinar y preparar alimentos. Ejemplos pueden ser carnes, aderezos para ensaladas, repostería, queso, mantequilla, alimentos cocinados en freidoras, aceite para motor y muchos más. Así como es perjudicial para nuestra salud, FOG es un problema para su plomería y las alcantarillas públicas.

- Los restos de comida que contienen FOG ingresan al sistema de alcantarillado
- FOG caliente flota y viaja en agua jabonosa
- A medida que avanza por la línea de alcantarillado, FOG caliente se enfría y se endurece
- FOG sólido y endurecido en la plomería y conductos de alcantarillado bloquea el flujo normal de aguas residuales

Una alcantarilla bloqueada puede causar:

- Mal olor y quejas de los clientes
- Reparaciones costosas de plomería y daños a la propiedad
- Peligros para la salud y amenazas para el medio ambiente
- Estancamientos que envían aguas residuales a hogares, carreteras y cuerpos de agua

¿Por qué tener un programa FOG?

La ciudad de Rosenberg tiene regulaciones existentes relacionadas con los materiales vertidos en el sistema de alcantarillado. Estas reglamentaciones se establecieron para respaldar el funcionamiento adecuado del sistema de recolección de aguas residuales y para proporcionar un cumplimiento continuo de las reglamentaciones y mandatos estatales y federales. La implementación del Programa FOG es un componente fundamental en la operación y mantenimiento del sistema de alcantarillado.

¿Cuál es el propósito del programa?

Los objetivos de nuestro programa FOG son:

- Eliminar desbordamientos del sistema de alcantarillado
- Reducir la cantidad de grasas, aceites y manteca vertidos al sistema de recolección del alcantarillado sanitario
- Reducir los costos de mantenimiento del sistema de recolección del alcantarillado sanitario
- Mejorar la operación del sistema de recolección del alcantarillado sanitario
- Educar y brindar orientación técnica a los residentes y generadores comerciales a través del alcance comunitario.

¿Qué regulará el programa?

El Programa FOG de Rosenberg requiere que los generadores (se refiere a las instalaciones que generan grasas, aceites o manteca como resultado de las actividades realizadas en la propiedad) instalen y mantengan trampas de grasa o interceptores y/o depósito de aceite adecuados. Estas instalaciones incluyen, entre otras, restaurantes, supermercados, escuelas, hospitales, hoteles, iglesias, hogares de ancianos, etc.

Las trampas de grasa y los interceptores de grasa necesitan ser evacuados completamente por un servicio certificado de recolección de grasa (o transportador de grasa) un mínimo de cada noventa (90) días o con mayor frecuencia si los desechos vertidos exceden FOG, BOD, COD, TSS, pH, la regla del 25% del acumulación de FOG en las trampas de grasa u otros parámetros establecidos por la Ciudad de Rosenberg.

Cada evacuación de un dispositivo de captura de grasa debe ir acompañado de un registro o manifiesto de mantenimiento para ser utilizado con fines de registro de mantenimiento. Los manifiestos deben ser completados debidamente por todas las partes involucradas.



Rosenberg

TEXAS

Los documentos y manifiestos de mantenimiento deben mantenerse en las instalaciones del generador durante al menos los últimos cinco (5) años. Es responsabilidad del generador garantizar que se entreguen copias de los documentos de mantenimiento a la Ciudad de Rosenberg. Las copias pueden ser:

Entregadas en:	City of Rosenberg City Hall ATTN: Utilities Dept – FOG Program 2110 4th St, Rosenberg, TX 77471
Enviado por correo a:	City of Rosenberg Utilities Department ATTN: FOG Program P.O. Box 32, Rosenberg, TX 77471

El investigador de FOG llevará a cabo inspecciones donde se revisarán estas y otras regulaciones.

¿En qué consistirán las inspecciones?

Las inspecciones son una parte esencial del Programa FOG. Todos los generadores de grasa serán inspeccionados de manera rutinaria o si se informa de una queja. No habrá notificación para las inspecciones. Durante una inspección, el investigador necesitará recibir los siguientes documentos:

- Copias de los manifiestos de mantenimiento de los últimos 5 años
- Facturas del servicio certificado de recolección de grasa (si es aplicable)
- Copias de inspecciones previas

Los investigadores revisarán su trampa de grasa y, si es necesario, puerto de muestras para asegurarse de que su agua residual sea consistente con los parámetros obligatorios. Su contenedor de basura, depósito de aceite y el área circundante también serán revisados conforme a un mantenimiento adecuado. Al finalizar la inspección, se le informará de las observaciones y se le pedirá que firme el formulario de inspección. Se le entregarán copias del formulario de inspección para sus registros. Si se observaron infracciones durante la inspección, usted será responsable de tomar las acciones correctivas necesarias para estar de vuelta bajo cumplimiento.

Mejores Prácticas de Gestión

Cualquiera que sea el dispositivo utilizado, los generadores necesitan implementar las mejores prácticas de gestión para controlar las grasas, aceites y manteca y documentar el mantenimiento de sus dispositivos de captura de grasa. Algunas de las mejores prácticas de gestión utilizadas por los restaurantes se pueden adoptar para uso doméstico, por ejemplo, limpiar en seco platos y utensilios de cocina en la basura, en lugar de enjuagarlos en el fregadero. ¡Este y otros simples pasos pueden ayudar a evitar que su drenaje se desborde!

CITY OF ROSENBERG SANITARY SEWER FOG PROGRAM Fats, Oils & Grease



What is FOG and how is FOG of any concern to my facility?

FOG stands for fats, oils and grease. FOG include, but are not limited to, animal and vegetable oils/fats used to cook and prepare food. Examples can be meats, salad dressings, pastries, cheese, butter, foods cooked in deep fat fryers, motor oil, and many more. Just as they are detrimental to our health, FOG is a problem for your plumbing and for the public sewers.

- Food scraps containing FOG enters the sewer system
- Warm FOG floats and travels in soapy water
- As it travels down the sewer line, warm FOG cools down and hardens
- Hardened, solid FOG in plumbing and sewer lines block the normal flow of sewage

A blocked sewer can cause:

- Foul smells and customer complaints
- Expensive plumbing repairs and property damage
- Health hazards and threats to the environment
- Backups that send wastewater into: homes, streets, yards, ditches, and water bodies.

Why have a FOG program?

The City of Rosenberg has existing regulations pertaining to the discharges into the sewer system. These regulations were established to support the proper operation of the sewage collection system and to provide continued compliance with state and federal regulations and mandates. The implementation of the FOG Program is a fundamental component in the operation and maintenance of the sewer system.

What is the purpose of the program?

The objectives of our FOG program are:

- Eliminate sewer system overflows
- Reduce the amount of fats, oils and grease discharged to the sanitary sewer collection system
- Reduce maintenance costs for the sanitary sewer collection system
- Improve operation of the sanitary sewer collection system
- Educate and provide technical guidance to residents and commercial generators through community outreach

What will the program regulate?

Rosenberg's FOG Program requires generators (refers to facilities generating fats, oils or grease as a result of activities performed onsite) to install and maintain appropriate grease traps or interceptors and/or oil rendering bin. These facilities include but are not limited to restaurants, grocery stores, schools, hospitals, hotels, churches, nursing homes, etc.

Grease traps and grease interceptors need to be completely evacuated by a certified grease collection service (or grease hauler) a minimum of every ninety (90) days or more frequently if the discharges exceeds FOG, BOD, COD, TSS, pH, the 25% rule of FOG accumulation in a grease interceptor, or other parameters established by the City of Rosenberg.

Each pump-out of a grease capturing device must be accompanied by a proper maintenance log or manifest to be used for record keeping purposes. The manifests are to be properly filled out by all the parties involved. Maintenance documents and manifests should be kept on site at the generator's facility for at least the past five (5) years. It is the generator's responsibility to ensure that maintenance documents copies are delivered to the City of Rosenberg. Copies can be:

Delivered at:	City of Rosenberg City Hall ATTN: Utilities Dept – FOG Program 2110 4th St, Rosenberg, TX 77471
Mailed to:	City of Rosenberg Utilities Department ATTN: FOG Program P.O. Box 32, Rosenberg, TX 77471

The FOG investigator will conduct inspections where these and other regulations will be reviewed.

What will inspections consist of?

Inspections are an essential part of the FOG Program. All generators of grease will be inspected on a routine basis or if a complaint is reported. The inspections may or may not be prescheduled so that Inspectors observe daily business operations and routines . During an inspection, the Investigator will need to be provided the following documents:

- Generator copies of waste manifests for the past 5 years
- Invoices from certified grease collection service (if applicable)
- Copies of previous inspections



Investigators will check your grease trap, if necessary, and sample port to ensure that your discharge is consistent with the mandated parameters. Your dumpster, rendering oil bin, and surrounding area will also be checked for proper maintenance and upkeep. Upon completion of inspection, observations will be discussed and you will be asked to sign an inspection form. Copies of the inspection form will be given to you for your records. If violations are observed during your inspection, you will be responsible for taking the corrective measures to be brought back into compliance

Best Management Practices (BMPs)

Whatever the device used, generators need to implement BMPs to control fats, oils and grease and document maintenance of their grease capturing devices. Some of the best management practices' used by restaurants can be adopted for home use - for example, dry-wiping plates and cooking utensils into the trash, rather than rinsing them off in the sink. These and other simple steps may help prevent your drain from backing up!

CONTACT INFORMATION

For further information, contact:

City of Rosenberg Utilities Department - FOG Program
(832) 595-3400

Or visit our website at: www.rosenbergtx.gov

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Para más información, contacte a:

City of Rosenberg Utilities Department – FOG Program
(832) 595-3400

O visite nuestra página web en: www.rosenbergtx.gov