



FOG Program

Las Mejores Prácticas de Gestión (MPGs) para Dispositivos de Pretratamiento

Las Mantecas, Aceites y Grasas (ó “FOG” por sus siglas en inglés para Fats, Oils and Grease) pueden gestionarse con eficacia por Generadores especializados para minimizar efectos adversos en los sistemas municipales de aguas residuales y el medio ambiente. Este objetivo solo se puede lograr al implementar las Mejores Prácticas de Gestión (MPGs), las cuales minimizarán los efectos adversos de las FOG. Se anima a practicar las siguientes MPGs tanto en cocinas residenciales como en cocinas comerciales.

Entrene al personal de la cocina

Entrene al personal de la cocina y los demás empleados sobre la manera en que pueden ayudar y asegurar que las MPGs se lleven a cabo de forma efectiva.

Coloque carteles de “No FOG”

Coloque carteles de “No FOG” sobre los fregaderos y frente a los lavaplatos.

No use temperaturas mayores a los 140° F (60° C)

Solo use temperaturas de agua menores a 140° F (60° C) en todos los fregaderos, teniendo principal precaución con el fregadero de pre-enjuague, previo al lavaplatos mecánico. El lavaplatos mecánico requiere una temperatura mínima de 160° F, pero el Código de Plomería Uniforme (ó “UPC” por sus siglas en inglés para Uniform Plumbing Code) prohíbe que el lavaplatos descargue el desagüe con residuos a la trampa de grasa.

Use el fregadero de tres compartimentos

Use el fregadero de tres compartimentos, el cual incluye lavaplatos para lavar, enjuagar y finalmente limpiar en una solución de cloro. La temperatura de las aguas deber ser menor a 140° F (60° C).

Recicle el aceite residual de cocina

El aceite de cocina que ha sido usado y que se considera desecho, puede ser reciclado. La mayoría de las compañías que limpian trampas de grasa ofrecen este servicio.

Limpie “en seco” ollas, vasijas y cubiertos antes de lavar platos

Limpie “en seco” ollas, vasijas y cubiertos antes de lavar platos. Puede usar toallas de papel, servilletas, papel de periódico, paños, o cualquier otro material desechable que pueda remover todo rastro de FOG de los utensilios de cocina.

Deseche los residuos alimenticios por medio de reciclaje y/o eliminación de desechos sólidos

Deseche los residuos alimenticios por medio de reciclaje y/o eliminación de desechos sólidos. Algunos centros de reciclaje aceptan residuos alimenticios. Si tales servicios no se encuentran disponibles, deseche los residuos alimenticios en un receptáculo de basura.

Esté presente durante cada evento de limpieza y mantenimiento a los dispositivos de pretratamiento

Dueños y gerentes del establecimiento deben presenciar cada evento de limpieza y mantenimiento que se le da a las trampas e interceptores de grasa y separadores de agua y aceite, para asegurarse que éstos puedan continuar operando correctamente.

Limpie semanalmente las trampas de grasa instaladas debajo del fregadero

Limpie semanalmente las trampas de grasa instaladas debajo del fregadero. Si la trampa está llena a más de la mitad al momento de realizar la limpieza semanal, incremente la frecuencia de limpieza.

Limpie regularmente los dispositivos de pretratamiento

Los interceptores de grasa y los separadores de agua y aceite se limpian cada 90 (noventa) días o con mayor frecuencia en el caso de que el desagüe vertido exceda los parámetros establecidos por la ciudad. Esta programación asegura que la grasa acumulada no cause que el dispositivo opere deficientemente.

Mantenga un registro de mantenimiento

Este documento sirve como un registro de la frecuencia de la limpieza y el contenido volumétrico del dispositivo. También asegura que se le dé mantenimiento de manera regular a la trampa e interceptor de grasa y al separador de agua y aceite.

Cubra los contenedores de uso al aire libre de grasa y aceite

Los contenedores de grasa y aceite que están descubiertos colectan agua de lluvia. Ya que las grasas y los aceites flotan, el agua de lluvia puede causar que estos se derramen al suelo. Dicho derrame llegará eventualmente al sistema de desagüe de aguas pluviales y riachuelos circundantes, por lo que los contenedores al aire libre deben cubrirse.

Sitúe los contenedores de grasa y de basura lejos de cuencas de captura de aguas pluviales

Entre más lejos estén de la cuenca de captura, más tiempo tendrá para limpiar derrames o drenaje antes de introducirse al sistema de desagüe de aguas pluviales. Tenga en cuenta que tanto el aceite como la grasa que gotean al suelo cuando los desechos son llevados al basurero, del mismo modo que el aceite y la grasa pueden escurrir del mismo.

Use paños absorbentes u otros materiales en las cuencas de captura de aguas pluviales

Use paños absorbentes u otros materiales similares en las cuencas de captura de aguas pluviales si los contenedores de grasa y los basureros se encuentran cerca. Los paños absorbentes y otros materiales de este tipo sirven como un obstáculo efectivo a la grasa y el aceite que entran por el desagüe de aguas pluviales. No use material absorbente suelto como arena para gatos o aserrín.

Use paños absorbentes u otros materiales para limpiar el derrame

Use paños absorbentes u otros materiales de este tipo para limpiar el derrame alrededor del equipo de uso al aire libre, contenedores o basureros. Los paños absorbentes o los materiales similares pueden ayudar a limpiar la grasa y el aceite que han sido derramados al suelo y prevenir que fluyan al sistema de desagüe de aguas pluviales. No use material absorbente suelto como arena para gatos o aserrín, los cuales pueden ser vertidos al sistema de aguas pluviales.

Limpie regularmente el sistema extractor de cocina

Si la grasa y el aceite escapan a través del sistema extractor de la cocina, pueden acumularse en el techo del establecimiento y eventualmente entrar al sistema de desagüe de aguas pluviales cuando llueva.