

# Managing

# FATS, OIL and GREASE

## “It’s Easier than YOU Think!”

### THE **WRONG WAY** La Forma Incorrecta



**1**

Do not pour cooking residue directly into the drain.

No tire residuos de cocinar directamente en el desagüe.



**2**

Do not dispose of food waste into the garbage disposal.

No ponga desperdicios de comida en el molidor de comida.



**3**

Do not pour waste oil directly into the drain.

No tire aceite usado directamente en el desagüe.



**4**

Do not wash floor mats where water will run off directly into the storm drain.

No lave tapetes de piso en un lugar donde el agua corra hacia el desagüe.

### THE **RIGHT WAY** La Forma Correcta



**1**

Wipe pots, pans, and work areas prior to washing.

Limpie las ollas, sarténes, y áreas de trabajo con una toalla antes de lavarlos.



**2**

Dispose of food waste directly into the trash.

Deseche los desperdicios de comida en el bote de basura.



**3**

Collect waste oil and store for recycling.

Junte el aceite usado y guárdelo para que sea reciclado.



**4**

Clean mats inside over a utility sink.

Limpie los tapetes de piso dentro de una tina o fregador.



MANTENGA LA GRASA FUERA DEL SISTEMA

# Mantenimiento de la trampilla para grasa

## ¿Cuál es el propósito de una trampilla para grasa?

- Una trampilla para grasa está diseñada para separar las grasas animales, los aceites y demás tipos de grasa (FOG, por sus siglas en inglés) y desperdicios alimenticios sólidos de las aguas residuales de su cocina.
- La acumulación de FOG y desperdicios alimenticios sólidos en las tuberías puede causar bloqueos tanto en las mismas tuberías como en las líneas de drenaje sanitario. Esto puede llevar a un desborde dentro del edificio, al edificio de un vecino, hacia la calle o al ambiente. Es importante limpiar su trampilla para grasa periódicamente.

## Frecuencia de limpieza

- Las trampillas para grasa deben limpiarse al menos una vez cada 30 días. Tal vez sea necesaria una limpieza más frecuente si:
- Sus lavabo o fregadero se están desaguando lentamente, posiblemente a causa de acumulaciones en la trampilla.
- Los niveles de agua en la trampilla o en los desagües de piso están altos debido a bloqueos en las tuberías relacionados con la grasa.
- La trampilla para grasa huele mal porque los sólidos están llenando rápidamente el fondo de la trampilla.
- Su trampilla no tiene el tamaño adecuado para las operaciones de su restaurante, sus menús o la cantidad de platos que sirve.

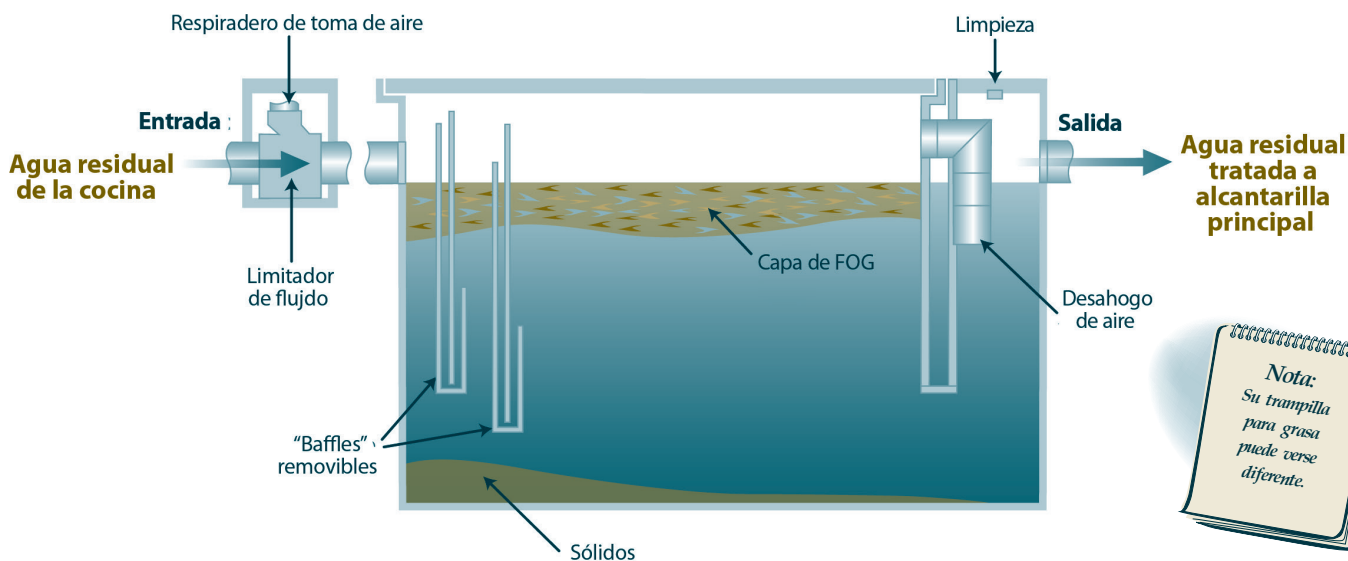
## Regla del 25%

- **Limpie la trampilla cuando esté un 25% llena de FOG y desperdicios alimenticios sólidos, o a los 30 días del último bombeo, lo que suceda primero.**

## Problemas comunes que llevan a la reparación o sustitución de la trampilla de grasa

- Trampilla para grasa instalada hacia atrás, sin controles de flujo o que viola de otro modo los códigos de plomería o las especificaciones del fabricante.
- Piezas faltantes o rotas, como las placas de "baffle" removibles.
- Pérdidas a causa de agujeros por óxido o perforaciones en paredes o pisos.
- Conexión ilegal al lavavajillas o al triturador de basura de la trampilla de grasa.

## Trampilla para grasa



La grasa en el sistema causa problemas en alcantarillas y drenaje sanitario, y aumenta sus costos de operación.

**El no mantener registros en el lugar durante un mínimo de tres años, constituirá una violación de la ordenanza de alcantarillas local, y pueden generar multas. Vea más información en la hoja de datos "Mantenimiento de registros de dispositivos de control de grasas".**



*Desechar aceite usado de cocina o de freidora, grasa de rotisería o desperdicios alimenticios sólidos en piletas de cocina, piletas para trapeadores y desagües de piso de su cocina conectados con el **drenaje sanitario** es una violación de sus ordenanzas locales de uso de alcantarillas.*



*El vertido de cualquier material, incluido aceite, desechos de grasa, agua de lavado o agua de enjuagado al **alcantarillado** es una violación de la ordenanza local de uso de alcantarillas.*

### **Mejores prácticas de gestión (BMP, por sus siglas en inglés) en la cocina**

- Remover y tirar grasa y desperdicios alimenticios a la basura antes de lavar los platos minimizará la cantidad de grasas y sólidos que entran en la trampilla de grasa y suele mejorar el funcionamiento de la trampilla.



### **Consejos para el mantenimiento de rutina de la trampilla para grasa**

- Para garantizar un mantenimiento adecuado, recomendamos emplear una empresa profesional de extracción de grasa.
- La limpieza consiste en vaciar toda la trampilla, incluyendo los FOG, las aguas residuales y los desperdicios alimenticios sólidos, asegurándose de que las placas de "baffle" y las piezas estén bien limpias y se cambien debidamente después de cada limpieza.
- Tenga una hoja de registro de mantenimiento a la vista cerca de la trampilla para grasa si es usted mismo quien la limpia.
- Derrita hielo en el frejadero cuya tubería va hacia la trampilla de agua una o dos horas antes de la limpieza. Esto ayuda a enfriar y endurecer la grasa de la trampilla, haciendo más sencilla la limpieza y reduciendo olores.
- Tenga una junta de más a mano para la tapa de su trampilla para grasa, y use tornillos Allen (que resisten la limpieza por capas) para sujetar la tapa.
- Encienda los extractores de aire durante la limpieza, para reducir los olores.
- Llame a un plomero para que serpentee o limpie con a chorro de agua propulsión periódicamente sus tuberías laterales de alcantarillas que van hacia la calle, para eliminar cualquier bloqueo.
- Si opta por limpiar usted mismo su trampilla para grasa, consulte el afiche "Cómo limpiar su trampilla para grasa" para orientarse.



MANTENGA LA GRASA FUERA DEL SISTEMA

# Mantenimiento del interceptor de grasa

## ¿Cuál es el propósito de un interceptor de grasa?

- Un interceptor de grasa está diseñado para separar las grasas animales, los aceites y demás tipos de grasa (FOG, por sus siglas en inglés) y desperdicios alimenticios sólidos de las aguas residuales de su cocina.
- La acumulación de FOG y desperdicios alimenticios sólidos en las tuberías puede causar bloqueos tanto en las mismas tuberías como en las líneas de drenaje sanitario. Esto puede llevar al desborde de la drenaje sani dentro del edificio, al edificio de un vecino, hacia la calle o al

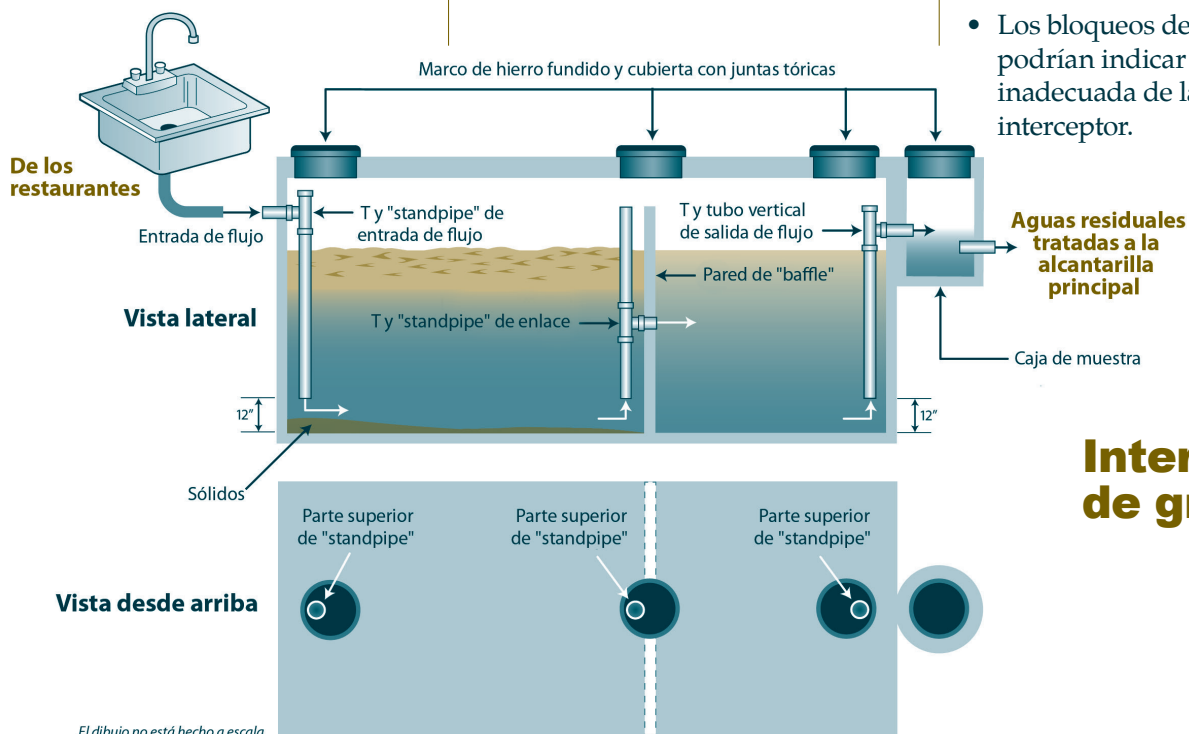
medio ambiente. Es importante limpiar su interceptor de grasa periódicamente.

## Frecuencia de limpieza

- Los interceptores de grasa deben limpiarse al menos **una vez cada 90 días**. Tal vez sea necesaria una limpieza más frecuente para mantener el funcionamiento correcto de su interceptor.

## Estándares de evaluación de interceptores de grasa

- Las tapas del registro y de la caja de muestra deben poder quitarse fácilmente para limpieza e inspecciones.
- La pared de "baffle" y los tres "standpipes" deben estar en su sitio y no estar rotos, tanto por encima como por debajo de los niveles de agua y grasa.
- Si alguno de los "standpipes" estuvieran bajo agua o grasa, deben elevarse por encima del nivel de la grasa. El alto nivel de agua o grasa podría deberse a un bloqueo en las tuberías descendentes.
- Los bloqueos descendentes podrían indicar una frecuencia inadecuada de la limpieza del interceptor.



## Interceptor de grasa

**El no mantener registros en el lugar durante un mínimo de tres años, constituirá una violación de la ordenanza de alcantarillas local, puede generar multas. Vea más información en la hoja de datos "Mantenimiento de registros de dispositivos de control de grasas".**



*Desechar aceite usado de cocina o de freidora, grasa de rotisería o desperdicios alimenticios sólidos en piletas de cocina, piletas para trapeadores y desagües de piso de su cocina conectados con el **drenaje sanitario** es una violación de sus ordenanzas locales de uso de alcantarillas.*



*El vertido de cualquier material, incluido aceite, desechos de grasa, agua de lavado o agua de enjuagado al **alcantarillado** es una violación de la ordenanza local de uso de alcantarillas.*

### **Mejores prácticas de gestión (BMP, por sus siglas en inglés) en la cocina**

- La grasa y los desechos alimenticios sólidos pueden acumularse dentro del interceptor y hacer que funcione con menos eficiencia.
- Remover y tirar grasa y desperdicios alimenticios a la basura antes de lavar los platos minimizará la cantidad de grasas y sólidos que entran en el interceptor de grasa y mejorará su funcionamiento.

### **Consejos para el mantenimiento de rutina del interceptor de grasa**

- El servicio de bombeo debe lavar y raspar los "standpipes", todos los lados, y las superficies dentro del interceptor, y bombear absolutamente todo el contenido.
- El servicio de bombeo no deberá trasvasar (regresar) aguas residuales de vuelta al interceptor; la concentración de grasa en el agua residual del interceptor es muy alta.
- Asegúrese de que su servicio de bombeo limpie la caja de muestra y el "standpipe" efluente del interceptor. Tal vez necesite bombearlo más seguido si ve grasa fresca entrando en su caja de muestra.
- Exija al servicio de bombeo que muestre el destino de sus desechos en la factura de bombeo. Su negocio podría ser responsable de cualquier vertido o desecho ilegal de agua de sus instalaciones.
- Haga inspecciones visuales luego de realizar servicios de bombeo o cuando los plomeros serpenteen los caños o laterales, o los limpien con chorro de agua a propulsión, para verificar que no haya daños.
- Conserve los registros de bombeo del interceptor de grasa en el lugar durante un mínimo de tres años. Consulte más información en la hoja Mantenimiento de registros de dispositivos de control de grasas.



Evite el desborde de alcantarillas  
Mantenga la **grasa** fuera del sistema

# Desecho adecuado de aguas de limpieza y enjuague de extractores, filtros, ductos, ventiladores de techo y alfombrillas de piso

## Limpieza de extractores de aire y filtros de extractores

### En el lugar

- Limpie con paño seco y raspe toda la grasa de las superficies antes de lavarlas.
- Vacíe y limpie las bandejas de recolección de grasa que suelen encontrarse dentro de los extractores de aire.

## Limpieza de filtros de extractores de aire fuera del lugar

- Las trampillas para grasa deben El propietario del negocio puede optar por utilizar servicios profesionales para cambiar los filtros sucios de los extractores por filtros limpios.

## Frecuencia de limpieza

- Verifique que sus contratos de alquiler y pólizas de seguro contra incendios para determinar la frecuencia mínima con la que debe limpiar su equipo.
- Tal vez sea necesaria una limpieza más frecuente si la grasa se acumulara más rápido.

## Limpieza de ductos de extracción de aire y extractores de techo

- No deje que el agua de lavado y enjuague entre en los tubos de bajada de agua.
- No deje agua estancada ni agua de enjuague en el techo.
- Reúna el agua de lavado y enjuague y viértala en los desagües de las alcantarillas sanitarias dentro de su negocio.



*Ya sea que contrate a un servicio profesional, realice usted mismo la limpieza, o ambas cosas, usted será el responsable de todo vertido ilegal de aguas residuales o de enjuague resultante de la limpieza de extractores, filtros, ductos y extractores de techo. Esto incluye toda limpieza que ocurra fuera del lugar.*



*Nunca limpie extractores ni filtros al aire libre, donde el agua del lavado pueda fluir a una boca de tormenta.*



*Desechar aceite usado de cocina o de freidora, grasa de rotisería o desperdicios alimenticios sólidos en piletas de cocina, piletas para trapeadores y desagües de piso de su cocina conectados con el sistema de alcantarillas sanitarias es una violación de sus ordenanzas locales de uso de alcantarillas.*



*El vertido de cualquier material, incluido aceite, desechos de grasa, agua de lavado o agua de enjuagado al sistema de desagüe de aguas pluviales es una violación de la ordenanza local de uso de alcantarillas.*

### **Desecho adecuado de la solución para baños filtrada**

- La solución de baños usada proveniente del enjuague de filtros de extractores de agua (tanto peligrosa como no peligrosa) debe llevarse a una instalación de vertido fuera del lugar. Usted y el administrador de su propiedad serán responsables de todo desecho ilegal de sus desperdicios.

### **Desecho adecuado de agua de limpieza de equipos**

- No deseche la solución concentrada, el agua de lavado ni el agua de enjuague de la limpieza o el desengrase de equipos o superficies de extractores en piletas conectadas a una trampilla de grasa o un dispositivo mecánico de remoción de grasa.
- Deseche la solución concentrada, el agua de lavado o el agua de enjuague en una pileta para trapeador, una pileta de cocina o un desagüe de piso directamente conectados al sistema de alcantarillas sanitarias.
- Deseche las aguas residuales de la limpieza al vapor sin productos químicos hacia una trampilla para grasa o un dispositivo mecánico de remoción de grasa.
- No vierta productos químicos concentrados en piletas de cocina, piletas para trapeadores o desagües de piso conectados a dispositivos de control de grasa. Esto puede hacer que la grasa licuada se escape del dispositivo de control de grasa y podría causar un bloqueo de su sistema de desagüe.

### **Desecho adecuado de agua de limpieza de alfombrillas de piso**

El agua de lavado de alfombrillas de piso nunca debe fluir por la puerta trasera, hacia el estacionamiento, por una alcantarilla ni por una boca de tormenta. Limpie las alfombrillas:

- en una pileta para trapeadores o cerca de un desagüe de piso,
- al aire libre, en un área designada que fluya hacia un drenaje de alcantarilla sanitaria, o
- en un tacho de basura; luego deseche el agua del lavado en una pileta para trapeadores.



Evite el desborde de alcantarillas  
Mantenga la **grasa** fuera del sistema

# Prohibiciones de uso de productos químicos, enzimas o bacterias en trampillas e interceptores de grasa



## **Productos químicos:** el uso de productos químicos para limpiar trampillas o interceptores de grasa está estrictamente prohibido porque:

- Las ordenanzas locales de uso de alcantarillas prohíben el uso de productos químicos como método de remoción de grasa de su trampilla o interceptor de grasa.
- Los limpiadores, solventes, productos cáusticos u otros productos químicos no se pueden usar para disolver la grasa acumulada de su trampilla para grasa o su interceptor de grasa. Estos productos químicos hacen que la grasa fluya fuera de la trampilla o del interceptor, violando las ordenanzas locales. La grasa podría depositarse en las tuberías del alcantarillado que bajan desde su negocio, tapándolas y contribuyendo con los desbordes de alcantarillas.



## **Enzimas:** el uso de enzimas para limpiar trampillas o interceptores de grasa está estrictamente prohibido porque:

- Ya sean producidas sintéticamente o de origen animal, las enzimas no pueden usarse para disolver la grasa de su trampilla o interceptor.
- Las enzimas pueden alterar temporalmente la forma química de la grasa, permitiéndole disolverse en el agua. No obstante, la grasa alterada podría volver a su forma sólida en las tuberías que descienden desde su negocio, tapando las tuberías de alcantarillado.



## **Bacterias:** el uso de bacterias para limpiar trampillas o interceptores de grasa está estrictamente prohibido porque:

- Las bacterias necesitan un entorno confiable donde crecer, y son sensibles a los cambios de temperatura, pH, carga de aceite y grasa, cambios de flujo de agua, etc. Es difícil mantener las condiciones necesarias para que las bacterias crezcan con fuerza en el entorno de una cocina. La experiencia biológica y el constante muestreo suelen ser necesarios para que las bacterias sean viables.
- Aún si las bacterias sobreviven y florecen, su efectividad para remover la grasa es limitada. La grasa "parcialmente comida" (es decir, no totalmente descompuesta) aún puede entrar en las tuberías y, con el tiempo, podría volver a su forma sólida en las tuberías que descienden, obstruyendo las tuberías del alcantarillado.





*Según la ordenanza  
de uso de alcantarillas:*

**“Ninguna persona  
verterá...sustancia  
alguna, de ningún tipo,  
que tienda a obstruir o  
deteriorar el sistema de  
alcantarillas sanitarias,  
o que interfiera en  
forma alguna con el  
correcto funcionamiento  
o mantenimiento  
del sistema de  
alcantarillas sanitarias.”**

### **En general...**

- Las aguas residuales grasosas no pueden verterse al sistema de alcantarillas sanitarias, salvo que se hayan tratado con una trampilla para grasa o un interceptor de grasa aprobados por el Departamento de servicios ambientales.
- La materia grasa flotante o sólida debe retirarse de su dispositivo de remoción de grasa mediante bombeo, raspado, paleado, etc.
- Mantenga su trampilla e interceptor de grasa en un estado de funcionamiento eficiente, retirando periódicamente la grasa acumulada.
- La frecuencia mínima de limpieza necesaria para los interceptores de grasa instalados en establecimientos de servicios alimenticios debe ser cada 90 días. No obstante, tal vez sea necesaria una limpieza más frecuente.
- La frecuencia mínima de limpieza necesaria para las trampillas para grasa instaladas en establecimientos de servicios alimenticios debe ser cada 30 días. No obstante, tal vez sea necesaria una limpieza más frecuente.