

## Definiciones

Grasas, Aceites, y Grasa (FOG) (Siglas en Inglés).

Grasas, aceites, o grasas de origen animal o vegetal tienen el potencial razonable de causar interferencia con u obstrucción de las obras de tratamiento que son propiedad pública.

Establecimiento de servicio de alimentos (FSE) (Siglas en Inglés)

un FSE se define como cualquier institución o entidad comercial operando en una estructura permanente construida con el fin de almacenar, preparar, servir, fabricar, empacar o de otra manera manipular alimentos para venta o para consumo del público. Este tipo de instalaciones podrán incluir pero no están limitadas a, restaurantes de de servicio completo, restaurantes de comida rápida, cafeterías, plantas procesadoras de de alimentos, y tiendas de comestibles.

El Administrador del Programa FOG

designó al personal del distrito que administran el programa FOG y sean responsables de toda determinación de cumplimiento incluyendo la aprobación de variaciones discrecionales y exenciones.



## Mejores Hábitos de Manejo de COCINA (BMPs)

La debida implementación de FOG BMP puede reducir la frecuencia del bombeo interceptor grasa y ahorrar tiempo de lavado de trastes en la cocina.

- Los FSEs clasificados 1 o 2 deben mostrar el BMP en la cocina con posters en un área claramente visibles.
- No ponga grasas ni partículas de comida grasosa en el resumidero de la cocina.
- Instale sedasos removibles en todos los fregaderos y coladeras de piso en las áreas de preparación de alimentos y cocinas. Limpie los sedasos con frecuencia.
- Raspe la grasa y las partículas de comida grasosa de los platos, ollas, equipo de cocina y utensilios antes de lavarlos. Tire los desperdicios en la basura.
- Capacite a los trabajadores de la cocina en FOG BMPs y mantenga registros de capacitación para demostrar que los trabajadores están siendo capacitados anualmente.
- Dé mantenimiento al interceptor de grasa periódicamente para prevenir la acumulación de más de 25% de aceite, grasa y sólidos en el fondo.
- Mantenga anuncios del bombeo a la vista, o registros del Dispositivo de Remoción de Grasa en el sitio.
- Recicle los desechos de grasa utilizando un barril de "grasa amarilla" de reciclaje o recipiente. Guarde los recipientes para prevenir derrame o robo.
- Limpie debidamente el piso de la cocina, postes y filtros del extractor y deshágase de los desechos del agua de desperdicio en el fregadero del trapeador o drenaje conectado al Dispositivo de Control de Grasa.

**PREVENGA SSOs como este que ocurrió el 16 de Junio, 2014 en San Emigdio Street en Lamont debido a un bloqueo causado por Grasa Animal, Aceites y Grasas.**



## Prevención de Descarga de FOG

Lo siguiente está **PROHIBIDO** a los FSEs:

1. La grasa amarilla colectada in en lugar de descargarse al drenaje debe guardarse y desecharse con métodos aprobados.
2. La descarga de todo desperdicio incluyendo FOG y/o materiales sólidos removidos del Dispositivo de Control de Grasa/ Café al sistema de alcantarillado.
3. Las conexiones de la gúa de desperdicio en la cocina o corrientes de desperdicio con el potencial de agua de desperdicio cargada de grasa no puede estar conectada al drenaje del baño. deben estar conectadas a líneas de drenaje de Grasa de Desperdicio separada(s) que descarguen en un Interceptor de Grasa aprobado.
4. La descarga del agua de desperdicio con temperaturas de más de 140° F a cualquier Dispositivo de Control de Grasa.
5. El agua de desperdicio de los lavatrastes no pueden descargarse en los Dispositivos de Control de Grasa con una capacidad de menos de 101 galones.
6. El uso de aditivos biológicos como suplemento del Dispositivo de Control de Grasa o la introducción de cualquier aditivo dentro del sistema del agua residual.
7. Instalación u operación de trituradores de basura.

Distrito de Servicios de Lamont

Oficina • 8624 Segrue Road  
Lamont, CA 93241  
T(661)845-1213 F(661)845-4436

## **Nuevas Construcciones de FSEs**

Clase 1 y Clase 2:

- Instalar Inerceptor de Grasa por Gravedad aprobado (750 galones mínimo).

Clase 3:

- Se podrá proporcionar una excepción al requisito de instalar Equipo de Remoción de Grasa cuando lo apruebe el Administrador del Programa FOG.

## **FSEs Existentes**

Clase 1 y Clase 2 bajo:

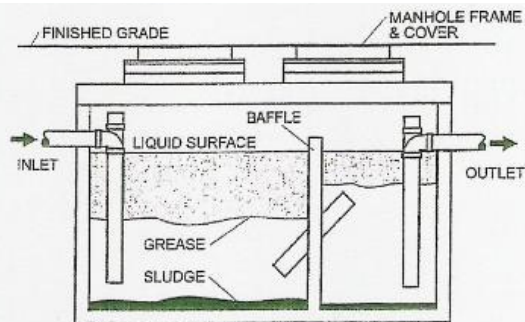
- a. Remodelación/Mejoras de los arrendatarios.
- b. Cambio de operaciones.

Un Interceptor de Grasa por Gravedad, aprobado por el Administrador del Programa debe instalarse.

## **Requisitos del Interceptor de Grasa:**

- Deben ser del tamaño adecuado.
- 750 galones mínimo.
- Líneas GW separadas en el área de Preparación Cocina/Alimentos.
- Instaladas con amplio acceso para inspección, limpieza y remoción de grasa.
- Cada cámara del interceptor de grasa deberá proveer elevadora para alcantarilla.

\*Los dispositivos de control de grasa se evaluarán por su función, facilidad de mantenimiento, y durabilidad a largo plazo.



## **Meta de la Información**

Reducir la acumulación de grasa del agua residual (drenaje) sistema que lleve al sistema de drenaje desbordamientos, proteger la salud pública y nuestro medio ambiente natural.

## **Objetivos**

- Controlar la grasa de los FSEs instalando interceptores de grasa.
- Hábitos en la cocina (BMPs) minimizar la entrada de grasa del drenaje de los edificios.
- Que los dispositivos de control de grasa estén instalados y en buen estado.

## **Clasificaciones de los FSE**

(En base a su potencial de generar grasa)

Clase 1:

- Alta generación de grasa, volumen del equipo de cocina, de comida servida, o tipo de comida preparada.

Clase 2:

- Generación de grasa de moderada a alta, como la comida rápida con platillos individuales en su mayoría.

Clase 3:

- Baja generación de grasa, como los sandwiches y la preparación de sopas; sin cocinar comida cruda.

Clase 4:

- Establecimientos sin generación considerable de grasa como las estaciones de calentado en buffets e instalaciones de bebidas

Las Clases 2 o 3 podrían ser re designadas como Clase 1 por incumplimiento crónico.

# **Distrito de Servicios Públicos de Lamont**



## **Los Mejores Hábitos de Manejo de Grasa Animal, Aceites y Grasas para los Establecimientos de Servicio de Alimentos**



Teléfono: (661)845-1213

Fax: (661)845-4436

[www.lpud.org](http://www.lpud.org)