

Pasos necesarios para manejar grasas y aceites

1. Instale el equipo adecuado para remover y controlar grasas.
2. Mantenga rutinariamente los interceptores y las trampas de grasas via limpieza rutinaria o bombeo.
3. Mantenga documentación del bombeo/ limpieza del equipo de control de grasas y de su mantenimiento, y provéalos a los inspectores de Prince William Water.
4. Entrene regularmente a todo el personal de cocina sobre las mejores prácticas para controlar grasas y aceites.
5. Mantenga las campanas extractoras limpias. Limpie los filtros de las campanas en lavaderos que fluyen a los colectores de grasas conectados al sistema del alcantarillado.



Las capas de grasas y de sólidos dentro de los interceptores no deben exceder el 25% del volumen total. Inspectores de de Prince William Water verificarán que esto se cumpla en los interceptores de los establecimientos de comida.

Consejo útil

Mantenga sus empleados al día con entrenamiento adecuado para controlar grasas y aceites; tenga en el lugar de trabajo los rótulos necesarios indicando donde no se puede descargar grasas y aceites; mantenga materiales de educación disponible; y provea reconocimiento a sus empleados por un trabajo bien hecho.



En caso de derrames de grasa:

- Empiece la limpieza inmediatamente.
- No use detergentes o desengrasantes.
- Bloquee o cierre el paso a los desagües que están cerca.
- Contacte a un contratista de limpieza y a la agencia adecuada si el derrame es inmanejable.
- Nunca limpie fugas, derrames, o los materiales que se usan para su limpieza en las calles o en los desagües.
- Deseche todo el material usado para la limpieza de los derrames en la basura o en un contenedor.

Para más información sobre el Programa de Grasas y Aceites de Prince William Water, llame o envíe un mensaje electrónico al:

Director
Environmental Services and
Water Reclamation
4 County Complex Court
P.O. Box 2266
Woodbridge, VA 22195-2266
(703) 335-7932
ESWR@pwwater.org

www.princewilliamwater.org

Introducción al Programa de Grasas y Aceites

Lo que cada establecimiento de comidas debe saber.



Your Water • Your Environment • Our Mission

¿Que son las grasas y aceites?

Las grasas y aceites incluyen grasas animales y vegetales, y los aceites que se usan para cocinar y preparar comida. Los establecimientos de comida usan grandes cantidades de grasas y aceites. Grasas y aceites usados en establecimientos de alimentos, por ejemplo, restaurantes y cafeterías, puede causar muchos problemas y daños en su drenaje sanitario.



Vierta grasas y aceites de cocina en latas de café con tapa u otros contenedores desechables.

¿Qué es el Programa de Grasas y Aceites?

El Programa de Grasas y Aceites consiste de inspecciones periódicas de restaurantes y otros establecimientos de comida para determinar conformidad con los reglamentos del alcantarillado del Condado de Prince William y para recoger los registros e historial del mantenimiento rutinario de los interceptores y trampas de grasa.

Como las grasas y aceites afectan el sistema del alcantarillado:

Las grasas y aceites que se desechan en los desagües pueden causar muchos problemas en las tuberías de drenaje sanitario y en sus laterales. Las grasas se acumulan en las paredes de la tubería y pueden causar obstrucciones, resultando en desbordes en los drenajes sanitarios e inundaciones de aguas negras en su propiedad.



Las grasas son una de las causas principales de obstrucciones y desbordes en las alcantarillas de drenaje sanitario.

Un establecimiento de comida es toda instalación donde se prepara comida y/o se sirve a personas, por ejemplo, restaurantes y cafeterías.

¿Qué puedo hacer para prevenir los daños causados por grasas y aceites?

1 Limpie los tapetes de piso y otros enseres grasosos en el lugar apropiado.

Lave los tapetes de piso y las parillas en un lavadero o fregadero de utilería para que las aguas residuales vayan al interceptor o trampa de grasas. Nunca limpie estos enseres en un área donde las aguas residuales se derraman en una alcantarilla, en un desagüe o en la calle.

2 Deseche con precaución la grasa de la cocina

- Cuelgue rótulos o señales que lean “No Grasa” en la parte superior de los lavaderos.
- Evite el uso de trituradores de basura; ellos llenan los trampas de grasa rápidamente.
- Adiestre y entrene a todo el personal de cocina y a sus empleados sobre las mejores prácticas para controlar desechos de grasas y aceites.
- Limpie la grasa de los platos, ollas, sartenes, y utensilios con toallas de papel antes de lavarlos. Eso ayuda a prevenir acumulación de grasas en su conexión lateral y en el sistema del alcantarillado de Prince William Water.
- Use coladores en los lavaderos para coger la comida y otro material sólido; vierta el contenido de los coladores en la basura.



3 Tenga cuidado cuando almacene grasas fuera de su negocio

- Almacene la grasa en contenedores a prueba de fugas con tapas herméticas. Cuando estén llenos, deséchelos en la basura con la tapa asegurada.
- No vierta la grasa por lavaderos o desagües.
- No vierta la grasa por los sumideros o en el suelo. Eso obstruye el desagüe y contamina arroyos y ríos.
- Use solamente contenedores en buena condición.
- Asegure los contenedores para prevenir derrames accidentales, vandalismo o uso no autorizado.
- Inspeccione y mantenga regularmente el contenedor y el área de almacenaje.
- Instale los contenedores lejos de



Vierta comida de alto contenido grasoso en la basura y no en el triturador de basura.

El Programa de Grasas y Aceites no solamente protege los alcantarillados, es la ley del Condado de Prince William.

El código (§23-53(a) (16)) del Condado de Prince William, prohíbe a los usuarios de las tuberías de drenaje sanitario de botar mantecas, ceras, grasas o aceites en el sistema de alcantarillado sanitario. Violaciones del código que causen condiciones perjudiciales en el sistema de alcantarillado, pueden resultar en la suspensión de servicio y multas civiles desde \$1,000 hasta \$32,500 por día.