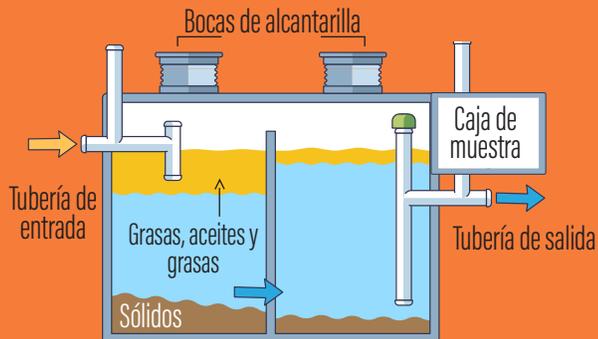


## PASOS OBLIGATORIOS PARA RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS

- 1 Instale un equipo de control de grasa adecuado.
- 2 Mantenga (limpie o bombee periódicamente) los interceptores y colectores de grasa.
- 3 Mantenga registros en el lugar del bombeo/limpieza y mantenimiento de los equipos de control de grasa y proporciónelos a los inspectores de Prince William Water.
- 4 Capacite al personal para implementar las mejores prácticas de gestión de FOG.
- 5 Mantenga las campanas limpias. Lave los filtros de las campanas extractoras en los fregaderos que fluyen hacia los dispositivos de control de grasa conectados al sistema de alcantarillado sanitario.



Las capas de grasa y sólidos dentro de los interceptores no deben superar el 25% del volumen total. Los inspectores de Prince William Water verificarán el cumplimiento de los interceptores de los establecimientos de servicio de alimentos.



## EN CASO DE DERRAME DE GRASA

- Comience la limpieza inmediatamente.
- No utilice detergentes ni desengrasantes.
- Bloquee o selle los desagües pluviales cercanos.
- Comuníquese con un contratista de limpieza y la agencia correspondiente si el derrame no se puede controlar.
- Nunca lave fugas, derrames o materiales utilizados para limpiar derrames en calles cercanas o desagües.
- Deseche todos los materiales utilizados para limpiar derrames en un cubo o contenedor de basura.

Si desea obtener más información sobre el Programa FOG, comuníquese con el Departamento de Asuntos Regulatorios de Prince William Water.



P.O. Box 2266  
Woodbridge, VA 22195-2266



703-331-4162



[water\\_quality@pwwater.org](mailto:water_quality@pwwater.org)



Visítenos en [www.PrinceWilliamWater.org](http://www.PrinceWilliamWater.org) para obtener más información.

Lo que todo establecimiento de servicio de alimentos debe saber

## INTRODUCCIÓN A FOG:

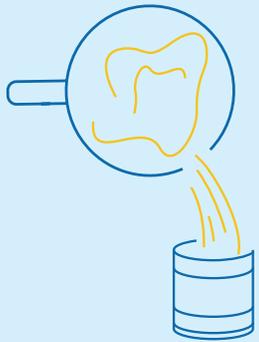
# PROGRAMA DE GRASAS, ACEITES Y MANTECAS



PRINCE  
WILLIAM  
WATER

Your Water • Your Environment • Our Mission

## ¿QUÉ ES FOG?



FOG es el acrónimo en inglés de grasas, aceites y sebos. Las grasas animales y vegetales, así como los aceites utilizados para cocinar y preparar alimentos, son algunos de los aceites que se incluyen en la fórmula. Los establecimientos de servicio de alimentos (FSE, por sus siglas en inglés) utilizan grandes volúmenes de FOG.

Cuando los FOG se eliminan de forma inadecuada, pueden causar daños graves al sistema de alcantarillado.

## ¿Qué es el Programa FOG?

El Programa FOG consiste en inspecciones periódicas de establecimientos de servicio de alimentos para determinar el cumplimiento de la Ordenanza de Alcantarillado del Condado de Prince William y para recopilar registros del mantenimiento de rutina de los interceptores y colectores de grasa.

## Cómo afecta la grasa, el aceite y el sebo al sistema de alcantarillado

Cuando se vierten por el desagüe, los FOG pueden causar problemas en la infraestructura del alcantarillado sanitario. La acumulación de grasa en las tuberías puede provocar daños importantes, dando lugar a reflujos de aguas residuales en su negocio, así como a desbordes peligrosos del alcantarillado sanitario.



La grasa es una de las principales causas de obstrucciones y desbordes del alcantarillado.

## ¿QUÉ PUEDO HACER PARA AYUDAR A PREVENIR LOS DAÑOS CAUSADOS POR FOG?



### Limpie las alfombrillas y otros equipos grasientos en el lugar adecuado

Lave todos los tapetes y rejillas del piso en un fregadero para que las aguas residuales lleguen a un dispositivo de control de grasa. Nunca limpie este tipo de equipo en un área donde las aguas residuales puedan fluir a una alcantarilla, un desagüe pluvial o la calle.



### Cómo desechar la grasa de forma segura en la cocina

- Coloque carteles de "No verter grasas" encima de los fregaderos.
- Utilice los trituradores de basura lo menos posible, ya que llenan los colectores de grasa demasiado rápido.
- Eduque y capacite al personal de cocina sobre el control de FOG.
- Limpie la grasa de ollas, sartenes y platos con toallas de papel antes de lavarlos. Esto ayuda a evitar la acumulación de grasa en las tuberías laterales de alcantarillado y en las líneas de alcantarillado de Prince William Water.
- Utilice filtros en los desagües del fregadero para atrapar restos de comida y otros sólidos. Vacíe el contenido del filtro en la basura.



### Tenga cuidado al almacenar grasa en el exterior

- Guarde la grasa en recipientes a prueba de fugas con tapas que cierren bien. Una vez llenos, deséchelos en la basura con la tapa bien cerrada.
- NO vierta grasa en fregaderos o desagües.
- NO vierta grasa en las rejillas de protección contra tormentas ni en el suelo. Esto obstruirá los desagües y contaminará los arroyos.
- Utilice únicamente envases en buen estado.
- Asegure los contenedores para evitar derrames accidentales, vandalismo o uso no autorizado.
- Haga inspecciones periódicas y lleve a cabo el mantenimiento periódico de contenedores y áreas de almacenamiento.

### El Programa FOG es bueno para las alcantarillas y le ayuda a cumplir el código del condado de Prince William.

El Código del Condado de Prince William (§23-53(a)(16)) prohíbe a los usuarios del alcantarillado verter grasas, aceites o sebos flotantes en el alcantarillado sanitario. El incumplimiento de la ordenanza de alcantarillado puede resultar en la suspensión del servicio de alcantarillado si causa condiciones dañinas; y multas civiles que van de \$1,000 a \$32,500 por día e infracción.