

## Es la Ley

Es en contra de la ley desechar las mantecas, aceites y grasas en el sistema de drenaje público. FOG es una causa principal de las obstrucciones e inundaciones, y el origen se encuentra frecuentemente en los establecimientos de servicios de comidas. Debido a que las inundaciones en los drenajes causan daño a la salud del público y al medio ambiente, las leyes federales, estatales y locales exigen el control FOG para proteger a las personas y a los recursos hidráulicos.



*El Acto de Agua Limpia 40 CFR 403 y la ley prohíben la obstrucción de la corriente normal del agua en cualquier línea de drenaje público. La Ordenanza #27 de los Servicios de Agua Limpia prohíbe la descarga de sustancias que puedan obstruir la corriente normal del drenaje sanitario. La Resolución y Orden Número 98-26 (04-70) exigen la instalación y mantenimiento de una trampa y/o interceptor de grasa para prevenir que penetren las mantecas, aceites y grasas en el sistema de recolección del drenaje. La Sección 5.02.5,f exigen que haya registros de reportes y de su cumplimiento.*

Para más información sobre estas leyes, por favor visite [www.cleanwaterservices.org](http://www.cleanwaterservices.org)

**Patrocinado por los Servicios de Agua Limpia y las Ciudades Participantes**



City of Cornelius



City of Hillsboro



City of Tualatin



Contacto del Inspector: \_\_\_\_\_

Llame al  
503) 681-5180

Correo electrónico  
[fog@cleanwaterservices.org](mailto:fog@cleanwaterservices.org)

Visite  
[www.preferredpumper.org](http://www.preferredpumper.org)

CleanWater  Services

2550 SW Hillsboro Highway • Hillsboro, Oregon 97123 • [www.cleanwaterservices.org/fog](http://www.cleanwaterservices.org/fog)

# FOG

(singlas en ingles)

## Mantecas, Aceites & Grasas

El desecho apropiado de las mantecas, aceites y grasas protege su negocio, la salud pública y el medio ambiente.



Wherever there's water,  
there's Clean Water.

CleanWater  Services



**Todos los establecimientos de servicios de comida que están conectados a los drenajes públicos deben contar con un sistema aprobado de grasas como las trampas, interceptores y otros artefactos para colectar grasas y así prevenir que entren las mantecas, aceites y grasas además de los desechos de la comida a la tubería del drenaje.**

**Los sistemas de grasa deben ser correctamente instalados, limpiados y cuidados. Y, deben ser inspeccionados por los Servicios de Agua Limpia o empleados de la ciudad.**

## Mantecas, Aceites y Grasas (FOG)

FOG es un problema para los establecimientos de servicio de comida. La acumulación de FOG puede tapan la tubería de los drenajes y causar inundaciones muy costosas. FOG es malo para los negocios y malo para la salud pública y el medio ambiente.

Es más fácil prevenir los problemas causados por FOG que el tener que limpiar las inundaciones. Además es más barato, cuando uno se pone a considerar el costo de la limpieza, el cierre del negocio o su interrupción, el contrato del servicio de limpieza de las tuberías del drenaje, las reparaciones de construcción, el reemplazo del equipo, los reclamos de los seguros, el reembolso a los vecinos que hayan recibido daños, castigos, y otros pagos por daños al sistema del drenaje público.



## Practicas del Mejor Manejo (BMP siglas en ingles)

Estas son las mejores maneras de tener cuidado con los artefactos de remoción de la grasa.

### QUE HACER

- Limpiar las campanas de ventilación y los filtros con frecuencia (primero limpiarlos con toallas de papel)
- Proteger los drenajes con una pantalla
- Prevenir los derrames de mantecas, aceites y grasas
- Raspar en seco lo sobrante y ponerlo en un bote de basura, no en el lavadero
- Vaciar los botes de la basura antes de que se derramen
- Limpiar y cubrir el área de reciclaje exterior
- Llevar récords de la limpieza, las inspecciones y el servicio
- Entrenar a los empleados sobre las Prácticas del Mejor Mantenimiento para que FOG no llegue a las tuberías del drenaje
- Contratar un servicio para la limpieza de la grasa (Vea la lista de Servicios de Limpieza Preferidos)

### QUE NO HACER

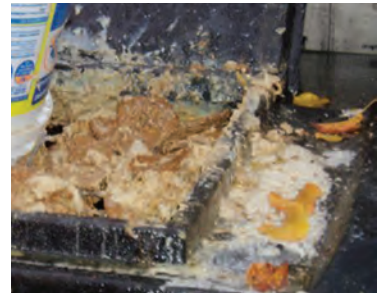
- No conecte los lavadores de platos al sistema de grasas
- No coloque químicos antigrasas en el sistema (empujan FOG a los drenajes)
- No lave el quipo de cocina afuera del establecimiento
- No permita que FOG penetre en los drenajes pluviales, en los retenes del agua, etc.
- No deseche incorrectamente las mantecas, aceites y grasas (FOG)

## Programa de Servicios de Limpieza Preferidos

El Programa de Servicios de Limpieza Preferidos es un registro de las compañías que sacan y limpian las trampas y los interceptores de la grasa y que, además, cumplen con los procedimientos estándares dando un servicio consistente y reduciendo FOG. Para conocer mejor el Programa de Servicios de Limpieza Preferidos y saber más sobre las Prácticas del Mejor Manejo, por favor visite

[www.cleanwaterservices.org/PreferredPumperProgram](http://www.cleanwaterservices.org/PreferredPumperProgram)

Se reduce el número de empleados y el tiempo cuando se usan de manera consistente las Prácticas del Mejor Manejo. La frecuencia de la limpieza cambia conforme a la clase de comidas que se preparen, el tipo del sistema, y la forma en que se limpie y se cuide. La limpieza cada semana previene los olores, y es más fácil limpiar un sistema que se cuida frecuentemente que tener que enfrentarse a semanas o meses de acumulamiento FOG y los olores respectivos. Llame a su inspector FOG para pedirle consejos sobre el programa de limpieza o visite el sitio WEB del Programa de Servicios de Limpieza Preferidos para entrenamiento y más información ([www.cleanwaterservices.org/PreferredPumperProgram](http://www.cleanwaterservices.org/PreferredPumperProgram))



## Inspección de establecimientos del servicio de comidas

Todos los establecimientos del servicio de comidas los visitará un inspector para inspeccionar el sistema de grasas y dar un reporte sobre su condición.

La gráfica de abajo hace una lista de las clases y la respuesta requerida. Se aprecian de antemano su cooperación y su cumplimiento.

*Atención: Sus empleados deberán abrir el sistema de grasas al inspector.*

Clase de Inspección	Respuesta del Establecimiento
Excelente o Buena	Continuar con la limpieza y el cuidado apropiados.
Insuficiente	Aumentar la frecuencia de la limpieza y el cuidado. El inspector podría volver a inspeccionar.
Pobre	Se le da al establecimiento un Aviso de Incumplimiento con la lista de acciones requeridas de corrección, la fecha en que se deben hacer para completar las acciones de corrección, y para notificar al inspector que haga una nueva inspección. De no cumplir con esto se podrían recibir castigos monetarios (hasta \$2,500 por día) o se podría clausurar el negocio