

# FOG

## Mantecas, Aceites & Grasas

Programa Para Desechos



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

# Prácticas del Mejor Manejo BMPs

(siglas en ingles)

- **Prohibiciones Generales**
- **Prácticas de Cocina Limpia**
- **Prevención de Desparrames**
- **Mantenimiento apropiado de la trampa/interceptora de la grasa**
- **Limpieza debida de la campana de ventilación y filtro**
- **Trayectorias de la grasa amarilla**
- **Conservación de récords y crónicas**
- **Entrenamiento de empleados**

# Lista de Revisión de Inspección

- ✓ **Grasa Café (grasa desechable de las carnes)**
  - **No deseche las mantecas, aceites o grasas en el lavadero ni en los drenajes.**
- ✓ **Lave antes el lavadero**
  - **No deseche la comida u objetos similares en el lavadero.**
- ✓ **No exceda 140 F en los lavaderos con trampas para la grasa**
  - **Lave con anterioridad especialmente el lavadero**
- ✓ **Incentivo para no tener molidor de desperdicio: Descuento en los cobros por el drenaje (solamente si tienen el permiso original)**
  - **Los establecimientos para el servicio de comida no deberán tener molidores de desperdicios.**
- ✓ **Limpieza de la campana de ventilación y filtro**
  - **ANTES DE lavar el filtro de la campana de ventilación, límpielo con una toalla de papel.**



# Lista de Revisión de Inspección

(Continúa)

- Revise fuera del depósito de reciclaje que no haya salpicaduras ni derrames
- ¡De ninguna manera LAVE AFUERA!
- No tener cortadores de grasa en los lavaderos ni en los drenajes.



# Prácticas de Cocina Limpia

- **Todo lo sólido--Mantenga un bote de basura cerca del lavadero**
  - **Lo sólido = ¡Bote de la Basura!**
- **Paquetes de Desparrames**
  - **Limpie los desparrames inmediatamente, ponga todo en la basura.**
- **Barra en seco los pisos**
  - **Que no llegue la basura al drenaje**
- **Los Drenajes de los Pisos Deben Tener Pantallas/Trampas**
- **Limpie en seco o raspe la comida de los platos, charolas, utensilios, y ollas para cocinar**



# Trampa/Interceptora de Grasa

- La frecuencia del mantenimiento varía (diariamente, cada semana, etc.)
- La gerencia es responsable del mantenimiento apropiado
- Debe tener prueba de las últimas 4 visitas de servicio para poder en el futuro ya no tener la frecuencia estricta de las visitas



# Grasa Amarilla (aceite para freír)

- La grasa amarilla se puede reciclar para combustible.
- En caso de ser reciclada, el Establecimiento de Servicio de Comidas (FSE, siglas en inglés) necesita llevar récords que identifiquen por quién y dónde son reciclados.
- FSE tiene la responsabilidad de la grasa “desde la cuna hasta la sepultura”. Si el proceso de reciclaje para convertirla en combustible resulta ser un peligro para el medio ambiente, FSE podría ser parcialmente responsable por la limpieza.



# Problema de Plomería



**Algunos lavaderos para preparar comida necesitan de una trampa para la grasa.**

# Campana de Ventilación y Filtros

- Si no se limpian las campanas de ventilación y los filtros, la grasa termina en el techo, y luego se va a los canales que se vacían en los drenajes de aguas pluviales.
- Si usted no se puede subir al techo, revise las caídas de los canales y los drenajes donde se van las aguas par areas de recreación.



# Entrenamiento y Conservación de Récorods

- Los empleados deben estar debidamente entrenados
- Conocer las razones de FOG y Las Prácticas del Mejor Manejo (BMPs)
  - Proteger el negocio, la salud pública y el medio ambiente.
- Mantenimiento Apropiado de las Trampas Para la Grasa
- Conozca las BMPs
- Lleve una crónica del mantenimiento y entrenamiento
- Coloque recordatorios en la cocina



# Inspector Part I\*

Interceptor: \_ / trap: \_, depth (s): \_\_\_\_\_

Location (s): \_\_\_\_\_

Maintenance: past 25% capacity / Repair: baffle, gasket

Oil & Grease bearing fixtures connected to trap/interceptor? Pot sink, 3 compartment sink,

Maintenance Log & Cleaning invoice or Manifest available on site: keep updated log and last four invoices

Yellow grease (name/address/number –if giving away): Name, Address, phone #

Pumping Company: \_\_\_\_\_ Last Service Date: \_\_\_\_\_

Posted signs: BMP's

Temperature of water entering before trap/interceptor (<140): \_\_\_\_\_

Soiled ware is dry wiped before pre-rinse & wash:

BMP training log: \_\_\_\_\_

Spill Kit on site to cleanup leaks or spills: Material that will absorb spill that can be picked up for garbage

# Inspector Part II\*

Oil/grease-recycling container (rendering barrel) on site: \_\_\_\_\_

Oil/grease container properly covered & contained: \_\_\_\_\_

Does the oil & grease container area show signs of overflowing or leakage: \_\_\_\_\_

Rendering grease receipts/manifests on site & available upon request: \_\_\_\_\_

Is the dumpster area clean & free of spills: \_\_\_\_\_

Is the dumpster area equipped with a drain: \_\_\_\_\_

Is the dumpster covered: \_\_\_\_\_

Outdoor wash practices: \_\_\_\_\_

Drainage discharge points free of any spills: \_\_\_\_\_

Is there a storm drain inlet near the establishment: \_\_\_\_\_

Hood vent on roof show signs of grease on sides or down gutters: \_\_\_\_\_

# Otros Socios FOG de Ayuda Para des minuir des Desechos

- **El Departamento de Plomería**
  - **Comparte información sobre los sistemas instalados incorrectamente o difíciles de cuidar. Plan de respuesta después de horas hábiles.**
- **El Departamento de Construcción**
  - **Comparte información sobre los sistemas instalados incorrectamente o difíciles de cuidar. Educa en lo relacionado al costo y a los impactos de FOG.**
- **El Departamento de Salud**
  - **Los empleados visitan todos los establecimientos de servicio de comida dos veces al año.**
- **El Departamento de Agricultura**
  - **Los inspectores visitan los establecimientos de procesamiento de comida dos veces al año.**
- **Socio en educación y alcance comunitario. Refuerzan todos y cada uno el mensaje de los otros socios.**