

Cómo deshacerse apropiadamente...
(Continuado)

- ◆ Limpie las trampas o interceptores de **FOG** en periodos programados; esto ayuda a mantener la grasa y las capas sólidas combinadas a menos de 25% de la capacidad total.
- ◆ Mantenga una copia del recibo para documentar la limpieza. Registre la información en un diario de mantenimiento del interceptor de grasa que puede obtener de su proveedor de servicios de alcantarillado.
- ◆ Mantenga cubiertos los recipientes y colectores exteriores de **FOG**. Guarde los recipientes de **FOG** lejos de las alcantarillas pluviales.
- ◆ No se recomiendan los desengrasantes, emulsionantes y el agua caliente para limpiar las líneas; aunque descomponen el **FOG** en las instalaciones, el **FOG** luego podría congelarse río abajo en las líneas del alcantarillado.
- ◆ No se deben introducir desengrasantes, enzimas o sustancias parecidas que sirven para emulsionar temporalmente o suspender el aceite y la grasa a ninguno de los interceptores diseñados para capturar y retener el aceite y la grasa.
- ◆ Se deben mantener todos los interceptores de una manera que evite que las sustancias atrapadas se viertan al sistema de aguas residuales, sistema de alcantarillas pluviales o cualquier otra corriente de agua.
- ◆ El bombeo regular de un interceptor de grasa es un procedimiento efectivo de mantenimiento para mantener limpio el interceptor.

www.fairfaxcounty.gov

Esta información es presentada por el Departamento de Salud del Condado de Fairfax en alianza con el Departamento de Obras Públicas y Servicios Ambientales.

Departamento de Salud del Condado de Fairfax
División de Salud Ambiental
703-246-2444, TTY 711

Condado de Fairfax
Departamento de Obras Públicas y Servicios Ambientales
Sección de Residuos Industriales
703-550-9740 ext. 252, TTY 711



Una publicación del Condado de Fairfax, VA. Diciembre de 2013
Para más información o para pedir esta información en un formato alternativo, llame al Departamento de Salud del Condado de Fairfax al 703-246-2411, TTY 711



Entienda su Trampa/ Interceptor de Grasa

¡Dígale adiós a las obstrucciones en el drenaje!

Mantenga limpia su tubería: maneje la manteca, aceites y grasas (FOG).

Spanish

El Condado de Fairfax trabaja asiduamente para mantener los sistemas de alcantarillado limpios y sin **mantecas, aceites y grasa (FOG por sus siglas en inglés)**.

El manejo inapropiado de los **FOG** por los restaurantes se ha convertido en un problema significativo para la recolección de aguas residuales y sistemas de tratamiento.

¿De dónde viene la manteca y la grasa?

La manteca proviene principalmente de restaurantes, operaciones de servicio alimentario y otros establecimientos de servicio alimentario institucionales.

La grasa está presente en cosas tales como:

- Productos de panadería
- Aceite comestible
- Manteca vegetal
- Grasas de carnes
- Productos lácteos
- Manteca
- Restos de alimentos
- Mantequilla
- Salsas



FOG y las operaciones culinarias

Los vertidos de grasa son principalmente de las operaciones de lavado y limpieza y no de aceites de freír, como la mayoría de las personas creen. Las mayores fuentes de los vertidos de **FOG** al sistema de alcantarillado son las estaciones de pre-enjuague antes del lavado de trastos, los lavaderos de bandejas y las campanas de ventilación.

FOG y las operaciones culinarias

La grasa causa la formación de depósitos sólidos en las paredes de las alcantarillas, lo cual reduce la capacidad del alcantarillado. Estos depósitos pueden causar el escape de **FOG** acumulados y obstruir las alcantarillas río abajo.

La grasa se acumula en las fosas húmedas y estaciones de bombas. Cuando se mezclan con otras materias presentes en las aguas residuales esto causa atascos y fallan las bombas.

Los depósitos de grasa que se atascan en los codos de los tubos del drenaje causan restricciones y atascos, que conduce a los desbordamientos de los drenajes sanitarios.

La grasa se acumula en las pantallas en las instalaciones de tratamiento lo cual causa obstrucciones y reparaciones costosas.

Los atascos de grasa en los drenajes sanitarios puede ser una molestia para las instalaciones debido a las posibilidades de malos olores e inundación de hogares y negocios debido a obstrucciones.

Cómo deshacerse apropiadamente de mantecas, aceites y grasas

La manera más efectiva de solucionar el problema de **FOG** es mantener este material fuera del sistema de alcantarillado. Por tanto, se deben establecer procedimientos para evitar o reducir la cantidad de **FOG** que se vierte al drenaje. Se enumeran varias prácticas para reducir la descarga de **FOG** a continuación:

- ◆ Educar al personal de la cocina en las mejores prácticas de manejo. Coloque carteles para recordar a sus empleados que no viertan el **FOG** por el desagüe
- ◆ Reducir la cantidad de **FOG** que se vaya por el desagüe:
 - Limpie con un trapo las ollas, cacerolas y utensilios de cocina manchados de grasa en vez de sumergirlos en el lavadero.
 - Evite que el **FOG** llegue a los drenajes del piso al limpiar los vertidos en vez de que se enjuagen por el lavadero.
 - No permita que sustancias grasas tales como aderezos para ensaladas, cremas y mantequilla se vayan por el lavadero.

(Continúa al reverso)