

Mantenga apropiadamente las trampas e interceptores de grasa para evitar su introducción en el alcantarillado sanitario

Buenas prácticas de manejo (BMP)	Razón	Beneficios
<p>Estar presente durante todas las actividades de limpieza/mantenimiento de trampas o interceptores de grasa para asegurarse de que el dispositivo opere adecuadamente.</p> <p>Asegurarse de que la compañía de bombeado tenga un permiso o licencia del Distrito de Salud del sur de Nevada.</p>	<p>Es posible que los bombeadores de trampas/interceptores de grasa tomen atajos. Si el gerente inspecciona la operación de limpieza y se asegura de que sea consistente con los procedimientos de la sección de Mantenimiento de Trampas e Interceptores de Grasa, se aseguran de obtener el valor total por su dinero.</p> <p>Un bombeador con permiso asegura que conocen y probablemente sigan los estándares de salud.</p>	<p>El establecimiento se asegurará de obtener el valor total por el costo de limpieza de la trampa o interceptor de grasa. De otra manera, el establecimiento podría estar pagando limpieza más seguido que lo necesario.</p>
<p>Limpiar las máquinas de grasa debajo del fregadero cada semana.</p> <p>Si las máquinas de grasa están llenas hasta más del 50% al limpiarlas semanalmente, se debe aumentar la frecuencia de limpieza.</p>	<p>Las máquinas de grasa que van debajo del fregadero tienen menos volumen que los interceptores de grasa, así que la grasa se acumula más rápido.</p> <p>Hacer que el personal de mantenimiento limpie semanalmente las máquinas de grasa debajo del fregadero reducirá el costo de limpieza del interceptor de grasa.</p> <p>Si no hay un interceptor de grasa, la máquina de grasa debajo del fregadero es lo único que evita que ingrese grasa en el alcantarillado sanitario. Si la trampa de grasa no proporciona protección adecuada, es posible que sea necesario instalar un interceptor de grasa que cumpla con los requisitos del edificio.</p>	<p>Esto extenderá la duración del ciclo de limpieza para los interceptores de grasa que el establecimiento mantiene.</p>
<p>Limpiar rutinariamente los interceptores de grasa.</p>	<p>Los interceptores de grasa se deben limpiar rutinariamente para garantizar que la acumulación de grasa no provoque el que el interceptor funcione mal.</p> <p>La frecuencia de limpieza es una función del tipo de establecimiento, el tamaño del interceptor y el volumen de flujo descargado por el establecimiento.</p>	<p>La limpieza de rutina evitará el taponamiento del conducto cloacal entre el establecimiento y el alcantarillado sanitario. Si el conducto se tapa, el conducto cloacal puede regresar al establecimiento, lo que es un sustancial peligro para la salud pública, y el comercio deberá pagar para destaparlo.</p>

Evitar que las grasas y los aceites ingresen al sistema de bocas de tormenta

Buenas prácticas de manejo (BMP)	Razón	Beneficios
<p>Llevar un registro de mantenimiento que también incluya el nombre de la compañía que bombea los colectores/interceptores de grasa.</p>	<p>El registro de mantenimiento sirve como un registro de la frecuencia y el volumen de limpieza del interceptor. Es exigido por el programa de tratamiento previo para garantizar que el mantenimiento del colector/interceptor de grasa se realice regularmente.</p>	<p>El registro de mantenimiento sirve como un registro de frecuencia de limpieza y puede ayudar al gerente del establecimiento a optimizar la frecuencia de limpieza para reducir costos.</p>
<p>Cubra los contenedores de grasa y aceite en el exterior.</p> <p>Visite www.lvstormwater.com para obtener más BMP para la protección del sistema de bocas de tormenta.</p>	<p>Los contenedores de almacenamiento de grasa y aceite que no estén cubiertos pueden recolectar agua de lluvia. Debido a que la grasa y el aceite flotan, el agua de lluvia puede provocar un desborde. Dicho desborde tarde o temprano llegará al sistema de bocas de tormenta y a los torrentes cercanos.</p>	<p>Los drenajes de tormenta están diseñados para recolectar el agua de lluvia, para que descarguen en el Lago Mead sin un tratamiento avanzado.</p>
<p>Ubicar los contenedores de grasa y los contenedores de almacenamiento lejos de las cuencas receptoras de drenaje de tormenta.</p>	<p>Cuanto más lejos de la Cuenca receptora, más tiempo habrá para limpiar derrames y drenaje antes de que puedan ingresar al sistema de drenaje de tormentas.</p> <p>Se debe estar alertar por el goteo de aceite y grasa al suelo mientras se llevan desechos al contenedor, y el aceite y grasa que puede "supurar" del contenedor.</p>	<p>La descarga de grasa y aceite en el sistema de drenaje de tormentas arruinará la calidad del agua del Lago Mead agregando una demanda biológica y química de oxígeno al torrente.</p>
<p>Usar almohadillas absorbentes u otro material para limpiar el material derramado alrededor del equipo, los contenedores o recipientes en el exterior.</p> <p>Quitar el material absorbente o de otro tipo de inmediato y desecharlo de manera apropiada.</p> <p>Limpiar rutinariamente los filtros del sistema de escape de la cocina. (También como medida para evitar incendios.)</p>	<p>Las almohadillas o materiales absorbentes pueden ayudar a limpiar del suelo la grasa y el aceite derramados y evitar que ingresen al sistema de drenaje de tormenta.</p> <p>Si la grasa y el aceite se escapan a través del sistema de escape de la cocina, puede acumularse en el techo del establecimiento y tarde o temprano ingresar en el sistema de drenaje de tormenta cuando llueva.</p>	<p>Según los estándares establecidos en el Código del Condado Clark, Capítulo 24.40, descarga de grasa y aceite al drenaje de tormenta también pueden derivar en sanciones legales o multas.</p>

Mantenimiento del Interceptor de grasa de una cocina comercial:

Buenas practicas de manejo



**Reduzca sus costos
Evite obstrucciones de grasa
Ayuda a proteger el suministro de agua de
nuestro valle**

*Contacte a nuestro personal de tratamiento previo
si tiene preguntas:
(702) 668-8077*



www.cleanwaterteam.com

Evitar obstrucciones en el alcantarillado sanitario

Buenas prácticas de manejo (BMP, por sus siglas en inglés)	Razón	Beneficios
Capacitar al personal de cocina y a otros empleados sobre cómo pueden garantizar que se implementen las BMP.	Las personas están más dispuestas a realizar un esfuerzo si comprenden su fundamento.	Existirán mejores oportunidades para que todos los beneficios subsiguientes de las BMP sean adoptados.
Publicar carteles de “No tirar grasa” sobre sumideros y en frente de los lavavajillas.	Los carteles sirven como un recordatorio constante para el personal que trabaja en las cocinas.	Estos recordatorios ayudan a minimizar la eliminación de grasa a través de los colectores e interceptores, reduciendo los costos de limpieza y eliminación.
“Secar con un trapo” las cacerolas, ollas y vajilla antes de colocarlos en el lavavajillas.	La grasa y la comida que permanecen en las cacerolas, ollas y vajilla es probable que vayan al relleno sanitario. Al “secar con un trapo” y tirar los desechos a la basura, el material no terminará en los colectores e interceptores de grasa.	Esto reducirá la cantidad de material que va a los colectores e interceptores de grasa, de modo que requerirán limpieza menos frecuentemente, reduciendo los costos de mantenimiento.
Usar un desinfectante químico (como yodo en 12-25 ppm o aluminio cuaternario en 200-400 ppm) y reducir las temperaturas del agua a menos de 140°F pero no menos de 110°F en todos los sumideros, especialmente en el sumidero de enjuague previo antes de usar el lavavajillas mecánico. Si no usa un desinfectante químico, el mínimo permitido para la temperatura del agua es de 150°F. El lavavajillas mecánico requiere una temperatura mínima de 150°F, pero el Código Uniforme de Plomería prohíbe descargar el agua a los colectores de grasa.	La temperatura mínima requerida para el agua del lavavajilla es de 150°F, a menos que use un desinfectante químico. Las temperaturas por encima de 140°F disolverán la grasa, pero la grasa puede volver a cuajarse o solidificarse en el sistema de recolección del alcantarillado cuando el agua se enfría, lo que deriva en obstrucciones y retornos, que son un problema sustancial para la salud pública en los restaurantes. Usar un desinfectante químico aprobado permite reducir las temperaturas del agua a menos de 140°F, pero a no menos de 110°F, lo que evita que la grasa se disuelva temporalmente.	El establecimiento de servicio de comida reducirá sus costos de energía porque el agua es calentada a una temperatura más baja, lo que requiere menos energía, mientras aún se garantiza que los platos se limpien y desinfecten.
Usar un sistema de lavavajillas con sumidero de tres compartimientos, lo que incluye compartimientos para lavado, enjuague y desinfección en una solución con lejía de 50-110 ppm (u otro desinfectante aprobado como yodo en 12-25 ppm o amoníaco cuaternario 200-400 ppm). Mantener las temperaturas del agua entre 110°F-140°F. Si no usa un desinfectante químico, el mínimo permitido para la temperatura es de 150°F.	Usar un sistema de lavavajillas con sumidero de tres compartimientos, lo que incluye compartimientos para lavado, enjuague y desinfección en una solución con lejía de 50-100 ppm (u otro desinfectante aprobado como yodo en 12-25 ppm o amoníaco cuaternario 200-400 ppm). Mantener las temperaturas del agua entre 110°F-140°F. Si no usa un desinfectante químico, el mínimo permitido para la temperatura es de 150°F.	El establecimiento de servicio de comidas reducirá sus costos de energía para calentar el agua para el lavavajillas mecánico y para operar el lavavajillas, a la vez que aún se asegurará de que los platos queden limpios y desinfectados.
Reciclar el aceite de cocción de desecho con la empresa recolectora de desechos líquidos del Distrito de Salud del Sur de Nevada.	Son recicladores de aceite de desecho en Nevada. Esta es una oportunidad de recuperación de costos.	Al establecimiento se le pagará por el material de desecho y reducirá la cantidad de basura que tiene que pagar para que vengan a recolectar.
Eliminar los desechos de alimentos reciclando y/o eliminando los desechos sólidos.	Algunos recicladores se llevan los desechos de alimentos como alimentos para animales. Ante la ausencia de dichos recicladores, los desechos de alimentos pueden ser eliminados como desechos sólidos en rellenos sanitarios por los colectores de desechos sólidos.	Reciclar los desechos de alimentos reducirá el costo de eliminación de desechos sólidos. La eliminación de desechos sólidos de desechos de alimentos reducirá la frecuencia y el costo de la limpieza del colector e interceptor de grasa.