¿Qué es el Programa para el Control de Aceites y Grasas (FOG y POGS)?

El Programa para el Control de Aceites y Grasas surge como requisito de la Agencia de Protección Ambiental (EPA) bajo el Código de Regulación Federal 40 CFR Parte 403 donde prohíbe la descarga de contaminantes solidos o viscosos que puedan causar obstrucción en el sistema de alcantarillado. El Programa está dirigido a la prevención de obstrucción sanitaria y desbordes debido a la acumulación de FOG en el sistema de alcantarillado para la preservación del medio ambiente y la salud pública.

La AAA realizará inspecciones rutinarias para verificar el cumplimiento con los requisitos establecidos bajo este Programa.

Se emitirán notificaciones de incumplimiento, penalidades administrativas y cualquier acción legal que corresponde en ley a todo establecimiento que no cumpla con su responsabilidad.

Programa
para el control de Aceites y Grasas

Buenas Prácticas de Manejo en los Establecimientos de **Servicios de Comida**

Autoridad de Acueductos y Alcantarillados

Directorado de Cumplimiento Ambiental, Salud y Seguridad Ocupacional
Ave. Barbosa #604, Piso 7
PO Box 7066
San Juan, PR 00916

Para mayor información puede comunicarse al Directorado Auxiliar de Asuntos Regulatorios (787) 620-2277 extensiones 2381 o 2389

acueductospr.com

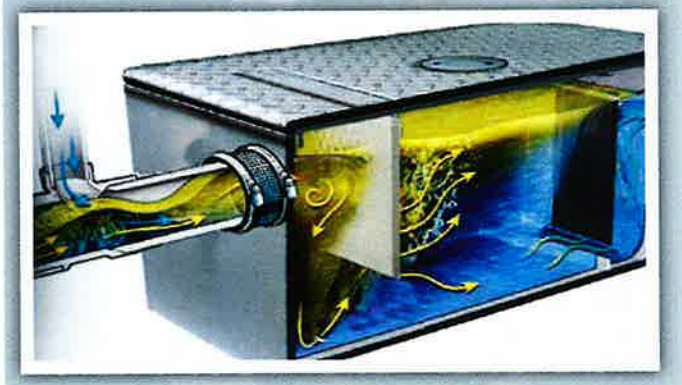
Programa
para el control de Aceites y Grasas
Buenas Prácticas de Manejo en los Establecimientos de **Servicios de Comida**

Autoridad de Acueductos y Alcantarillados

acueductospr.com

Buenas Prácticas de Manejo en los Comercios

Los Establecimientos de Servicio de Comida (Food Services Establishment, FSE por sus siglas en inglés) deben cumplir con el Reglamento sobre los Servicios de Agua y Alcantarillado de la Autoridad de Acueductos y Alcantarillado (AAA), el cuál prohíbe la descarga de contaminantes sólidos o viscosos que puedan causar obstrucción en el sistema de alcantarillado sanitario. Además implementaran las buenas prácticas de manejo (Best Management Practices, BMPs por sus siglas en inglés) para evitar las descargas de grasas, aceite y sebo al sistema de alcantarillado sanitario y adiestrar a su personal sobre las buenas prácticas de manejo.



Los FSE deben implementar los siguientes BMP's:

1. Desarrollar e implementar un plan de manejo y control de derrames de grasas y aceites

El Plan debe de incluir como mínimo:

- Medidas de prevención de derrames
- Técnicas de limpieza de derrames
- Disposición del material
- Equipos de limpieza accesibles (ej: material absorvente, hielo seco para solidificar la grasa, etc).

2. Disponer de los residuos de comidas en contenedores de basura

Las sobras de comida se deben disponer en contenedores de basura y no por los fregaderos.

3. Rotular el área de los fregaderos

- Instale rótulos de "No Verter Grasas y Aceites" en el área de los fregaderos como recordatorio a los empleados.
- Asegúrerse que los fregaderos tengan rejillas para evitar el paso de sólidos.
- Mantenga el área de lavado o piletas libre de grasa.

4. Drenajes de piso

- No disponga aceites y grasas por los drenajes de piso, si estos no están conectados a un equipo de control de grasa.
- Instale rejillas para evitar el paso de sólidos.

5. Uso de aditivos

Si utiliza algún aditivo asegúrese que cumple con los requisitos mínimos establecidos por la AAA para evitar impacto adverso a nuestro alcantarillado sanitario. Los requisitos son:

- No tenga efecto emulsificador
- No sea tóxico
- Valor de pH entre 6 y 9

6. Reciclar la grasa amarilla

Se define como grasa amarilla la grasa y aceite descartado de sartenes, ollas o freidoras que no han estado en contacto o contaminado con otra fuente y puede ser reciclado.

Recicle las grasas amarillas, no las vierta en los fregaderos o drenajes de piso.

7. Manejo de grasa marrón.

Se define como grasa marrón las grasas y aceites flotantes, sólidos sedimentados y aguas residuales retenidas en los equipos de control de grasas (ECG).

Las grasas marrones generadas de la limpieza de los ECG deben ser dispuestas de manera adecuada en contenedores de basura o transportadas a relleno sanitario por un acarreador autorizado.

8. Adiestrar al personal

Adiestre a sus empleados sobre las buenas prácticas de manejo antes mencionadas. Además mantenga expediente de los adiestramientos suministrados.

9. Limpieza del Equipo de Control de Grasas

Utilice la Regla del 25% para establecer si la frecuencia de limpieza del equipo de control de grasa es la adecuada. La Regla del 25% es un método estandarizado para determinar el porciento de aceites, grasas y sedimento acumulados en los equipos de control de grasas. Los equipos de control de grasas deberán cumplir con la Regla del 25% para evitar que aceites y grasas ganen acceso al sistema e alcantarillado sanitario. Para estar en cumplimiento con esta Regla el porciento de acumulación de aceites, grasas y sedimento debe ser igual o menor al 25 porciento de la capacidad total del equipo de control de grasas.