PRÁCTICAS ÚTILES PARA CONTROLAR LA GRASA

La grasa es un desecho típico de cualquier restaurante que merece atención constante. Por lo general, la grasa es introducida al sistema de drenaje al lavarse los platos, limpiar los pisos o al limpiar equipo de cocina. El sistema de drenaje no esta diseñado para que la grasa se acumule en el interior de la tubería. Todos los incidentes donde hay sobre flujo de aguas negras en el área de servicio de Camarillo Sanitary District (CSD) se atribuyen a tuberías tapadas con grasa por fuentes residenciales o comerciales. La mejor manera de controlar la grasa es impedir que entre al sistema de drenaje. Lo siguiente son algunas sugerencias para controlar la grasa.

Entrenar los empleados
Entrene a todos los empleados de cómo pueden ellos asegurarse de usar estas prácticas. Las personas están más dispuestas a cooperar con la causa cuando entienden lo implicado.

Ponga letreros "NO GRASA"
Constante recordatorios puede educar a los empleados de la importancia de mantener la grasa fuera de los lavaderos y drenaje. Ponga letreros "NO GRASA" sobre los lavaderos, lavaplatos, cerca donde hay aberturas para drenaje en los pisos o en cualquier otro lugar donde agua puede entrar al sistema de drenaje. Los letreros sirven de recordatorio constante para los empleados sobre el uso de grasa.

Limpie las casuelas y platos con toallas de papel
Limpiar la grasa y comida que queda en las casuelas y platos con toallas de papel mantendrá la grasa fuera del drenaje. Esto también resultara en reducir la cantidad de grasa que se acumula en la trampa de grasa lo cual reducirá las ocasiones que tendrán que limpiarse y en cambio ahorrará dinero.

Recicle la grasa usada
Hay muchas compañías que reciclan la grasa usada de los freidores y otras clases de equipo de cocina. Reciclar la grasa usada reduce los desechos que son tiradas en los basureros y ayuda a reducir la cantidad de veces que se limpie la trampa de grasa. También mantiene la grasa fuera del sistema de drenaje.

Limpie el interceptor de grasa subterránea con frecuencia
El interceptor de grasa subterránea ha de ser limpiada regularmente para asegurar que la grasa no limite la eficacia del interceptor. **Las veces que ha de limpiarse el interceptor de grasa subterránea es determinada por el inspector de CSD y puede ser modificada según sea necesario.** Esta limpieza regular va a prevenir que se tape la tubería, la cual de otro modo resultaría en un sobre flujo de aguas negras dentro del restaurante, causando así un ambiente sucio que podría resultar en que se enfermen los empleados o clientes.

Limpie la trampa de grasa debajo del lavadero con frecuencia
Las trampas de grasa colocadas debajo del lavadero son mas pequeños comparadas con los interceptores de grasa subterráneas. La limpieza regular por los empleados reducirá el gasto de tener que contratar a alguien para limpiar la trampa de grasa. **Las veces que ha de limpiarse la trampa de grasa es determinada por el inspector de CSD y puede ser modificada según sea necesario.** Coloque la grasa que ha sido removida de la trampa en un contenedor apropiado. Puede tirarse el contenedor con grasa en la basura. No tire la grasa en el drenaje.

Observe la limpieza del interceptor de grasa subterránea
Algunas compañias que limpian los interceptores de grasa subterránea dan servicios incompletos. Posiblemente no limpien completamente el interceptor y solo remuevan parte del desecho. El estar presente y observar la limpieza del interceptor de grasa subterránea le asegurara que esta recibiendo un servicio completo por la cual esta pagando.

Archive los recibos o registros de limpieza
Los recibos de limpieza sirven como prueba de las ocasiones que se ha limpiado el interceptor de grasa subterránea. Los registros de limpieza sirven como prueba de las ocasiones en que han limpiado la trampa de grasa. Ambos sirven de prueba que el restaurante esta siguiendo los requisitos de CSD.

Asegurase que los contenedores de grasa afuera están cubiertos
Los contenedores de grasa afuera que no están cubiertos pudieran llenarse con agua de lluvia. Puesto que la grasa flota, el agua de lluvia pudiera hacer que el líquido grasoso en el contenedor se tire al suelo y entre al sistema de alcantarilla. Cualquier descarga al sistema de alcantarilla pudiera contaminar los ríos y mar y resultar en demandas legales contra el restaurante.

Coloque los tambos de basura y contenedores de grasa lejos del sistema de alcantarilla
El introducir grasa en el sistema de alcantarilla pudiera contaminar los ríos y mar y resultar en demandas legales y multas. Lo mas lejos que se guarde los contenedores de grasa de la alcantarilla, mas tiempo hay para limpiar la grasa en caso que cayera al suelo. Este al pendiente de grasa que se este escapando de los contenedores o tambo de basura y límpienlo prontamente.

Use absorbentes alrededor de las aberturas de alcantarilla
Use absorbentes alrededor de las aberturas de alcantarilla donde los tambos de basura o contenedores de grasa son almacenados. Estos absorbentes pueden servir como una barrera efectiva para prevenir que la grasa entre al sistema de alcantarilla.

Limpie la campana de estufa y filtros habitualmente
Si la grasa escapa por el sistema de ventilación de la cocina, pudiera acumularse en el techo del restaurante y con el tiempo prenderse en fuego o entrar al sistema de alcantarilla al llover. Asegúrese que el agua sucia al lavar los filtros entre al drenaje conectado a un interceptor de grasa subterránea o trampa de grasa.

Limpie los pisos y tapetes habitualmente
Los pisos y tapetes han de limpiarse regularmente para asegurar un ambiente sano, limpio y seguro. Asegúrese que el agua sucia al lavar los pisos y tapetes entre al drenaje conectado a un interceptor de grasa subterránea o trampa de grasa.

Use coladoras en los lavaderos y aberturas de drenaje en el suelo
El uso de coladoras en los lavaderos y aberturas de drenaje en el suelo reducirá la cantidad de material sólida que entra a la trampa de grasa lo cual reducirá las veces que se tendrá que limpiar la trampa de grasa.

Para más información por favor de comunicarse con:

CAMARILLO SANITARY DISTRICT
P.O. Box 248
Camarillo, CA 93011-0248
(805) 383-5663 Oficina
(805) 419-7831 Fax