



MANTENGA LA GRASA FUERA DEL SISTEMA

Mantenimiento del dispositivo de control de grasas

Mantenimiento de registros

Todos los establecimientos alimentarios están obligados a llevar registros de mantenimiento de sus trampillas para grasa, interceptores y dispositivos mecánicos de control de grasas durante un mínimo de tres años. Los registros deben estar fácilmente accesibles para ser revisados per inspectores.



El no mantener registros en el lugar durante un mínimo de tres años, constituirá una violación de la ordenanza de alcantarillas local, y se puede resoltar enmultas.

Método de limpieza:

Empresa de bombeo profesional

Establezca un sistema para mantener los registros de su empresa de bombeo profesional en el sitio. Si tiene más de un dispositivo de control de grasa, mantenga registros de mantenimiento separados para cada uno.

Los recibos deben incluir la siguiente información:

- Nombre, dirección y número de teléfono de la empresa de bombeo.
- Número de IKG del camión
- Fecha y hora del servicio de bombeo
- Nombre y dirección de su negocio
- Ubicación de cada dispositivo de control de grasa
- Tamaño y tipo de su dispositivo de control de grasa
- Cantidad aproximada de residuos de grasa y alimentos sólidos registrados en galones, pulgadas o porcentajes
- Frecuencia de bombeo
- Detalles sobre temas estructurales, de mantenimiento o reparaciones
- Ubicación del vertedero de grasa



Método de limpieza:

Autolimpieza

Establezca y lleve un registro para el mantenimiento de su trampilla para grasa. Si tiene más de una trampilla para grasa, implemente y mantenga una hoja de registro aparte para cada una.

Las hojas de registro deben incluir la siguiente información:

- Fecha de limpieza
- Nombre de la persona que limpió la trampilla
- Cantidad aproximada de residuos de grasa y alimentos sólidos registrados en galones, pulgadas o porcentajes
- Ubicación de cada dispositivo de control de grasa
- Método de eliminación y vertedero de desperdicios
- Ubicación del vertedero de grasa
- Cualquier otro detalle relevante
- Guarde los recibos con sus planillas de autolimpiado si usa un servicio de limpieza profesional



Ya sea que contrate un servicio de bombeo profesional, realice usted mismo la limpieza o haga ambas cosas, usted es el responsable de llevar y mantener los registros de mantenimiento.

Ejemplo hoja de registro para un dispositivo de control de grasa

Empresa: <u>Acme Cafe</u> Tamaño del dispositivo de control de grasas: <u>100 lbs</u>					
Ubicación del dispositivo de control de grasa: <u>Debajo, piletta triple</u>					
Fecha de limpieza	Nombre	Volumen de desperdicio observado/retirado	Mantenimiento realizado	Método de desecho	Notas
07-07-11	John Smith	3- 4 galones Eliminación de FOG y sólidos	Trampilla vaciada y limpiada	Secado de sólidos, tirados a la basura en doble bolsa	Reparación de agujero en pared de "baffle"



Para obtener más información:

City of San José Environmental Services
 Watershed Protection Division
 200 E. Santa Clara Street, Floor 7
 San José, CA 95113
 (408) 945-3000
 Fax: (408) 271-1930

www.sanjoseca.gov/restaurants

Si tiene alguna pregunta, llame al (408) 945-3000 para hablar con un Inspector ambiental.

Este y otros materiales de extensión están disponibles en www.sanjoseca.gov/bestpractices-for-restaurants.



De acuerdo con la Ley de Estadounidenses con Discapacidades, los materiales del Departamento de Servicios Ambientales de la Municipalidad de San José pueden ponerse a disposición, si se solicitan, en formatos alternativos como braille, letra grande, cinta de audio y disco para computadora. Pueden solicitarse llamando al (408) 945-3000 (voz) o al (800) 735-2929 (CRS, servicio de repetición telefónica de California).