



MANTENGA LA GRASA FUERA DEL SISTEMA

Mantenimiento del interceptor de grasa

¿Cuál es el propósito de un interceptor de grasa?

- Un interceptor de grasa está diseñado para separar las grasas animales, los aceites y demás tipos de grasa (FOG, por sus siglas en inglés) y desperdicios alimenticios sólidos de las aguas residuales de su cocina.
- La acumulación de FOG y desperdicios alimenticios sólidos en las tuberías puede causar bloqueos tanto en las mismas tuberías como en las líneas de drenaje sanitario. Esto puede llevar al desborde de la drenaje sani dentro del edificio, al edificio de un vecino, hacia la calle o al

medio ambiente. Es importante limpiar su interceptor de grasa periódicamente.

Frecuencia de limpieza

- Los interceptores de grasa deben limpiarse al menos **una vez cada 90 días**. Tal vez sea necesaria una limpieza más frecuente para mantener el funcionamiento correcto de su interceptor.

Regla del 25%

- **Bombee su interceptor cuando la cámara final esté un 25% llena de FOG y desperdicios alimenticios sólidos, o a los 90 días del último**

bombeo, lo que suceda primero.

Estándares de evaluación de interceptores de grasa

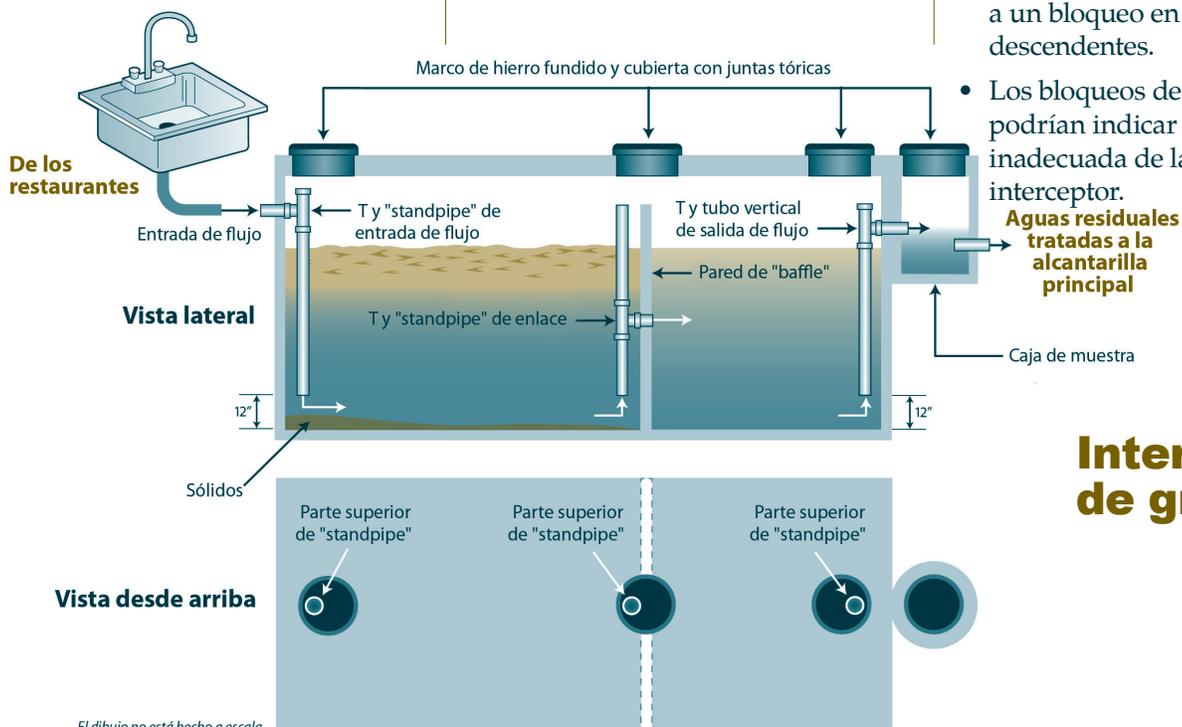
- Las tapas del registro y de la caja de muestra deben poder quitarse fácilmente para limpieza e inspecciones.
- La pared de "baffle" y los tres "standpipes" deben estar en su sitio y no estar rotos, tanto por encima como por debajo de los niveles de agua y grasa.
- Si alguno de los "standpipes" estuvieran bajo agua o grasa, deben elevarse por encima del nivel de la grasa. El alto nivel de agua o grasa podría deberse a un bloqueo en las tuberías descendentes.

- Los bloqueos descendentes podrían indicar una frecuencia inadecuada de la limpieza del interceptor.

Aguas residuales tratadas a la alcantarilla principal

Caja de muestra

Interceptor de grasa



El no mantener registros en el lugar durante un mínimo de tres años, constituirá una violación de la ordenanza de alcantarillas local, puede generar multas. Vea más información en la hoja de datos "Mantenimiento de registros de dispositivos de control de grasas".



*Desechar aceite usado de cocina o de freidora, grasa de rotisería o desperdicios alimenticios sólidos en piletas de cocina, piletas para trapeadores y desagües de piso de su cocina conectados con el **drenaje sanitario** es una violación de sus ordenanzas locales de uso de alcantarillas.*



*El vertido de cualquier material, incluido aceite, desechos de grasa, agua de lavado o agua de enjuagado al **alcantarillado** es una violación de la ordenanza local de uso de alcantarillas.*

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

Mejores prácticas de gestión (BMP, por sus siglas en inglés) en la cocina

- La grasa y los desechos alimenticios sólidos pueden acumularse dentro del interceptor y hacer que funcione con menos eficiencia.
- Remover y tirar grasa y desperdicios alimenticios a la basura antes de lavar los platos minimizará la cantidad de grasas y sólidos que entran en el interceptor de grasa y mejorará su funcionamiento.

Consejos para el mantenimiento de rutina del interceptor de grasa

- El servicio de bombeo debe lavar y raspar los "standpipes", todos los lados, y las superficies dentro del interceptor, y bombear absolutamente todo el contenido.
- El servicio de bombeo no deberá trasvasar (regresar) aguas residuales de vuelta al interceptor; la concentración de grasa en el agua residual del interceptor es muy alta.
- Asegúrese de que su servicio de bombeo limpie la caja de muestra y el "standpipe" efluente del interceptor. Tal vez necesite bombearlo más seguido si ve grasa fresca entrando en su caja de muestra.
- Exija al servicio de bombeo que muestre el destino de sus desechos en la factura de bombeo. Su negocio podría ser responsable de cualquier vertido o desecho ilegal de agua de sus instalaciones.
- Haga inspecciones visuales luego de realizar servicios de bombeo o cuando los plomeros serpenteen los caños o laterales, o los limpien con chorro de agua a propulsión, para verificar que no haya daños.
- Conserve los registros de bombeo del interceptor de grasa en el lugar durante un mínimo de tres años. Consulte más información en la hoja Mantenimiento de registros de dispositivos de control de grasas.

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

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