

#3 - Mantenimiento

Los interceptores o trampas que no se mantienen regularmente, permiten que grasas y aceites simplemente esquiven el interceptor o trampa y que entren directamente en el sistema sanitario publico. Guarde los recibos de limpieza de interceptores o trampas. Estos documentos deben estar disponibles para cuando la Ciudad se los pida.

Los interceptores se deben limpiar cuando 25% de la capacidad del tanque este lleno con grasa (o partículas de comida en el fondo). La limpieza debe ser realizada por una compañía profesional con licencia. La Ciudad recomienda que los interceptores sean limpiados cada 6 meses.

Las trampas se deben limpiar semanalmente, y se deben inspeccionar todos los días. La limpieza puede ser hecha por los empleados:

1. Remueva la tapa de la trampa.
2. Pase el agua del tanque a un balde.
3. Cuele o levante la grasa acumulada.
4. Rasque las paredes (incluyendo la tapa).
5. Colecte la grasa en un contenedor con tapa y recíclelo o tírelo a la basura.
6. Devuelva el agua del balde a la trampa y cierre la tapa.



Proteja el desagüe, elimine la grasa de manera responsable.

Protección del Agua de Lluvia

El agua de lluvia levanta contaminantes que encuentra en su camino al pasar por las calles y estacionamientos, y los descarga directamente en nuestros lagos y ríos sin recibir ningún tratamiento

4 - Protección del agua de lluvia

- Nunca vierta aceite o grasas de cocina, ni tampoco agua del trapeador o bote de limpieza en el drenaje pluvial.
- Los barriles de grasa de cocina que se ubican afuera del edificio deben estar tapados para evitar que el agua de lluvia entre por la abertura causando salpicaduras.
- Salpicaduras en el exterior del edificio se deben limpiar inmediatamente, usando materiales absorbentes. Nunca las lave a presión o con manguera.
- Mantenga las áreas exteriores al edificio, el cordón y la vereda libre de basura.
- Asegúrese de que no existan conexiones ilegales entre las cañerías de agua sanitaria y el drenaje pluvial.
- Cuelgue carteles en puertas o áreas exteriores para educar empleados sobre procedimientos de manipulación, reciclado, limpieza y respuesta a salpicaduras.
- Mantenga materiales absorbentes disponibles para contener salpicaduras o derrames de líquidos provenientes de vehículos, en un lugar accesible.
- Siempre barra antes de lavar con agua el área del contenedor de basura exterior. Colecte y envíe el agua residual hacia el drenaje sanitario o hacia el césped.
- Nunca tire líquidos en el contenedor o bote de basura, manténgalos tapados, e inspeccione el área regularmente.
- Marque los drenajes pluviales en su propiedad con el mensaje del pes:



CONTACTENOS

City of Brighton- Utilities
22 S. 4th Ave.
Brighton, CO 80601

Ph: 303.655.2121
Fax: 303.655.2065
www.brightonco.gov



¿Como pueden proteger al medio ambiente los establecimientos que preparan comida?



Este folleto ha sido creado por la Ciudad de Brighton para todos aquellos establecimientos que preparan comida. Asegúrese de cumplir con las leyes federales, estatales y locales de disposición de residuos.

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN

Los establecimientos que preparan comida, como por ejemplo los restaurantes, comedias rápidas, cafeterías, panaderías, carnicerías, heladerías, supermercados, cocinas de hoteles y hospitales, generan residuos durante la operación normal de su negocio.

Uno de los residuos que generan es agua residual proveniente de la cocina que contiene grandes cantidades de grasa y aceite.

Las grasas y los aceites que se generan en la cocina pueden causar serios problemas en el sistema cloacal sanitario. Cuando las grasas y los aceites se vuelcan en los desagües de la cocina, se solidifican y tapan las tuberías cloacales, interrumpiendo su flujo y causando acumulaciones indeseadas de desechos cloacales (sin tratar) en el sótano de nuestras casas, en jardines, o en las calles. Estos accidentes son costosos, y la limpieza termina siendo pagada por los residentes, los comercios y el gobierno de la ciudad.

La Ciudad de Brighton promueve el uso de las siguientes prácticas para proteger el sistema de tratamiento de aguas sanitarias. Estas prácticas pueden reducir el riesgo de contaminación del medio ambiente, reducir costos de remediación y multas por violaciones de las leyes de disposición de desechos. También pueden mejorar la imagen pública de su negocio, la productividad y hacerle ahorrar dinero.

#1- Educación de los Empleados

Informe a sus empleados sobre los efectos de las grasas y aceites en las cañerías sanitarias. Familiarice a los empleados con los drenajes pluviales externos y con el drenaje sanitario interno al edificio. Identifique la ubicación del **interceptor o trampa de grasa/aceite**, también indique donde están los barriles de aceite de freír usado y sus procedimientos de mantenimiento. Cuelgue carteles en la cocina para educar a los empleados.

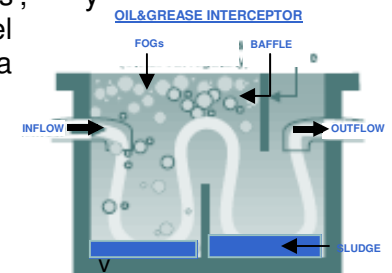
#2 Grasas y Aceites de Cocina

No vierta grasas ni aceites en el lavabo de la cocina. El simple hecho de lavar los platos grasosos con agua muy caliente no resuelve el problema, solamente lo transfiere aguas abajo creando mayores inconvenientes. Utilice papel absorbente debajo de los canastos de freír. Limpie salpicaduras con materiales absorbentes antes de usar el trapeador de pisos. "Raspe en seco" cacerolas y platos antes de lavarlos. Recicle el aceite de freír usado. Mantenga adecuadamente el **interceptor o trampa de grasa/aceite**.

Requerimientos de la Ciudad: Los establecimientos que preparan comida debe tener un **interceptor o trampa de grasa/aceite**. La ciudad realiza inspecciones para asegurarse de que este instalado y que su mantenimiento sea adecuado.

INTERCEPTOR DE GRASA/ACEITE

El interceptor de grasa y aceite es un tanque instalado debajo de la superficie diseñado para contener y separar grasas, aceites del agua residual provenientes del drenaje de la cocina. El interceptor permite que los contaminantes livianos aceitosos suban y se solidifiquen en la superficie del tanque, y que las partículas de comida pesadas se acumulen en el fondo para ser removidas antes de descargar en la cañería sanitarias de la Ciudad. El interceptor esta únicamente conectado al los lavabos de la cocina, lavaplatos, y drenajes del piso en la cocina.



Tamaño y Ubicación

El tamaño de los interceptores y trampas son diseñados de acuerdo al consumo de agua, a la cantidad de grasa generada determinada para cada tipo de establecimiento, número de asientos, el número de lavabos, etc. Los **interceptores** se ubican en el exterior del edificio, debajo de la tierra. Su capacidad varía entre 1,000 y 2,500 galones y requieren mantenimiento menos frecuente. Las **trampas** son de menor tamaño y se ubican en el interior del edificio, debajo del lavabo o del suelo de la cocina. Requieren de mantenimiento con mayor frecuencia y su capacidad es de solo 10 a 25 galones.

