

**CITY OF LONGMONT
INDUSTRIAL PRETREATMENT**

**Reducción de
FOG y el
mantenimiento
de los colectores
de grasa**



**For the Service Area of the
City of Longmont
Wastewater Treatment
Plant**

Para prevenir la contaminación

Para prevenir la contaminación

Industrial Pretreatment Program
Wastewater Treatment Plant
501 East 1st Avenue
Longmont, CO 80501
303-651-8667



Grasa

La sección 14.08.310 del reglamento municipal prohíbe las descargas de los canales de desagüe que obstruyen o interfieren con el tratamiento de las aguas de las alcantarillas. Cuando los negocios no observan los reglamentos de la ciudad y desalojan inadecuadamente el vaciado de la grasa, los canales de desagüe se atascan y con ello se ocasiona que las aguas cloacales regresen a las casas, negocios y alcantarillas para aguas de tormenta.

La industria alimenticia es, individualmente, la que más contribuye a llevar grasas a nuestros desagües. La ciudad tiene que limpiar y vigilar los canales de desagüe en las áreas cercanas a los restaurantes con mayor frecuencia que en cualquier otra zona.

Colectores de grasa

Los colectores de grasa separan las grasas y los aceites de las aguas residuales. Las grasas y los aceites son más ligeros que el agua y flotan en la superficie. Las aguas residuales conteniendo grasa entran al colector y pasan a las placas de desviación. Las grasas y los residuos sólidos son atrapados dentro del colector y el agua residual corre limpia por el desagüe.

Las mejores prácticas en el manejo de la reducción de grasas

- ◆ Frote bien y limpie la grasa de los sartenes, cazuelas, ollas y utensilios en lugar de lavarlos a presión con la manguera en el fregadero.
- ◆ No vierta el aderezo para ensalada, la crema ni la mantequilla en el drenaje; recójalos en un recipiente para grasas a fin de reciclarlos/ extraer la grasa.
- ◆ No utilice trituradores de alimentos. Tire los desperdicios de comida a la basura.
- ◆ Mantenga cubiertos y alejados del drenaje los recipientes que contengan grasa.
- ◆ Evite que los derrames de grasa entren al drenaje o cloacas colocadas en el piso. Limpíelos enjuagando o frotando bien.
- ◆ Instale artefactos o dispositivos para separar la grasa.
- ◆ Inspeccione y limpie con regularidad los colectores de grasa.
- ◆ No utilice agua caliente o emulsionadores/ sustancias emulsivas porque al hacerlo la grasa se congela en los canales de desagüe.
- ◆ Eduque a sus empleados acerca de estos sencillos consejos.

Limpieza de los colectores de grasa

Con el paso del tiempo, la grasa y los residuos sólidos se acumularán dentro de los colectores y deberán ser removidos físicamente. Si el colector no se limpia con regularidad, la grasa flotará directamente al drenaje y causará su obstrucción. El reglamento municipal requiere su mantenimiento adecuado.

Los colectores de grasa se encuentran instalados dentro del negocio. Aún cuando se trate de un trabajo sucio, sus empleados o usted tendrán que realizar esta limpieza.

Siempre mantenga un cuaderno de registro o bitácora como documentación de esta limpieza.

La ciudad no promueve la utilización de tratamientos con productos químicos para remover la grasa. Estos productos podrían ocasionar que la grasa se reuniera en el drenaje.

Frecuencia de la limpieza

La frecuencia con que se realice el mantenimiento será diferente para cada restaurante. La ciudad recomienda que la limpieza se realice cuando el colector de grasa esté alrededor de un 60% de su capacidad lleno de grasas o residuos sólidos. Si el colector estuviera por encima del 60% de su capacidad, hay mayores posibilidades de que la grasa pasara al drenaje o cañería.

Con sólo reducir las cantidades de grasa y aceite que entre al drenaje, se disminuirá la frecuencia con que se requiera la limpieza del colector. Por favor, revise las “mejores prácticas en el manejo” descritas en este folleto.

Procedimientos para la limpieza del colector de grasas

1. Abra la tapa del colector de grasas y achique el agua. El agua limpia puede enviarse al drenaje siempre y cuando no contenga grasas o residuos sólidos.
2. Si es posible, remueva las placas de desviación. Usando un cuchillo puntiagudo, remueva y ponga la grasa en un recipiente.
3. Con un cucharón saque la grasa del colector agregándola en el recipiente para grasas. Nunca use agua caliente, emulsio-

nadores, ácidos, sustancias caústicas ni solventes para quitar la grasa.

4. El recipiente podrá sellarse y tirarse a la basura.

5. Los residuos sólidos que encuentre en el fondo del colector también podrían tirarse en la basura.

6. Reemplace las placas de desviación y la tapa del colector, documentando el mantenimiento que le ha dado.

Ejemplo del registro de mantenimiento realizado en el colector de grasas

Fecha	Mantenimiento realizado	Cantidad de desechos removidos	Deshecho final	Firma
3/14	<i>Ejemplo de la anotación: Se inspeccionó y limpió el colector de grasas</i>	<i>Alrededor de 1 galón de grasa y productos sólidos</i>	<i>Recipiente sellado a la basura</i>	<i>Joe Maintenanceguy</i>

Reciclaje del aceite frito

- No coloque basura, agua ni alimentos dentro del recipiente. Estos productos podrían ponerse rancios y causar problemas de mal olor.
- Tenga cuidado cuando llena el recipiente. No salpique de grasa ni la tapa ni el piso. Los derrames de grasa podrían causar problemas de mal olor, atraer roedores a su propiedad y entrar a las alcantarillas de aguas de tormenta.
- No llene los recipientes hasta el borde/ tope. Llame al servicio de recolección cuando su recipiente esté a ¾ partes de su capacidad. Esto reducirá las posibilidades de que se derrame cuando lo recojan..
- Si ocurre un derrame, limpie bien –a secar la grasa, usando toallas de papel que tire después a la basura .

Servicios de reciclaje en Longmont

Estar incluido o excluido en este listado no representa ni el respaldo ni el rechazo a los servicios por parte de la ciudad de Longmont.

National By-Products

PO Box 16372

Denver 80216

303-295-7551

Platte Valley Pet Food

PO Box 1020

Scottsbluff, NE 69363

1-800-553-9760

2007

PARA PREVENIR
LA
CONTAMINACIÓN

Industrial Pretreatment Program
Wastewater Treatment Plant
501 East 1st Avenue
Longmont, CO 80501
303-651-8667