

***PARA MAS
INFORMACIÓN***

Contacta o llama

***The City of San Bernardino
Municipal Water Department
Environmental Control Section
399 Chandler Place
San Bernardino, CA 92408***

Phone: 909-384-5383

Fax: 909-384-5258

Internet: www.sbcitywater.org

***City of San Bernardino Municipal Water Department
Environmental Control Section
399 Chandler Place
San Bernardino, CA 92408***



**PROGRAM DE LA
CIUDAD DE
SAN
BERNARDINO
PARA CONTROLAR
DESCARGAS DE
ACETES Y GRASAS
AL SISTEMA
SANITARIO (FOG)**

***City of San Bernardino
Municipal Water Department***

John A. Perry, P.E., Director

REGULACIONES PARA CONTROLAR GARSAS

El departamento de control del medio ambiente (EC) para el Departamento de Agua de la Ciudad de San Bernardino (SBMWD) tiene que controlar las descargas de grasas y de aceites al sistema sanitario. Las descargas de estos desechos pueden bloquear las líneas, resultando en mas costos para mantenimiento y pueden causar dificultades el la operación de la planta de tratamiento.

Los contribuidores principal de aceite y grasa son restaurantes, cafeterías, los supermercados con departamentos de carne y panadería y instalaciones similares del servicio de alimento. Estos tipos de negocios tienen que llenar una aplicación para determinar si necesitan un clarificador o trampa de aceite/grasa antes descargar el sistema sanitario. El clarificador o trampa para funcionare efectivamente necesita mantenimiento de una compañía que se dedicada a limpiar y vaciar la trampa. Todos los papeles de servicio y manifestos de la trampa tiene que ser mantenido en el negocio por tres años. Los inspectores de EC revisan estos documentos quando conductan una inspección del negocio.

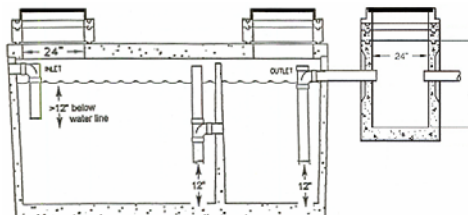


REQUISITOS PAR CLARIFICADOR O TRAMPA DE GRASA

Para establecimientos de comida que necesitan un permiso industrial, los requisitos especificados en el capitulo 13.32, Código Municipal de San Bernardino (SBMC 13.32) requiere instalar un clarificador o trampa de aceite/grasa aprobada por la sección de EC.



El clarificador o trampa se clasifica según los criterios del diseño especificados en el apéndice uniforme H del código de la plomería. El clarificador o trampa contendrá un mínimo de dos compartimientos, con una tapa sobre cada compartimiento, y incluirá una caja para extraer muestra de las aguas residuales. La caja se usa para coleccionar muestras de las aguas residuales para vertificar que la descarga complé con los limites de descarga. SBMC 13.32 estableca un limite de 250 mg/L para la descarga de aceite y grasa que aplica a los negocios de alimento. El diagrama siguiente es un diseño aprobado de el clarificador o trampa.



LAS MEJORES PRÁCTICAS DE MANEJAMIENTO (BMPs)

Los establecimientos que sirven comida necesitan emplear las mejores practicas de manejoamiento (BMP) para reducir la cantidad de aceite/grasa descargada al sistema sanitario y prevenir obstrucciones. BMP incluye:

- ◆ Reciclando aceite y grasa
- ◆ Raspe desechos de comida en receptáculos de la basura
- ◆ Limpia en seco platos, cazuelas, y ollas.
- ◆ Instale coladores del fregadero para coger los sólidos
- ◆ Barrer los pisos ante lavar
- ◆ Reduzca al mínimo el uso de detergentes
- ◆ Rutinariamente clarar todas las pipas de descarga
- ◆ Mantengan el clarificador o trampa de grasa
- ◆ Repase con sus empleados los BMPs.
- ◆ Situar los BMPs en el área de la cocina

