

COCINA PROFESIONAL

MEJORES PRÁCTICAS DE GESTIÓN

Las cocinas profesionales producen aguas residuales con grasas y aceites (fats, oils and grease, FOG). El FOG es un importante factor de obstrucción del sistema de alcantarillado. A medida que el FOG avanza por el sistema de alcantarillado, se acumula en las tuberías y provoca obstrucciones. Las obstrucciones resultan en desbordes o atascamientos del alcantarillado en hogares y negocios.

Los residuos de FOG se gestionan con el uso de un interceptor de grasa. Los interceptores ralentizan el flujo de aguas residuales y permiten que el FOG flote y que los sedimentos de comida se asienten. Los deflectores o tuberías del interceptor permiten que el agua limpia pase a la alcantarilla mientras impiden la entrada de FOG y sólidos. Cualquier cosa que deseché por el fregadero se quedará en el interceptor. Cuanta más comida arroje por el desagüe, más a menudo deberá limpiar su interceptor. La aplicación de las Mejores prácticas de gestión centradas en el desvío de los residuos alimentarios puede hacer que las tuberías sigan fluyendo con libertad, reducir la frecuencia de limpieza de su interceptor y abaratar costos.

Mejores prácticas de gestión (Best Management Practice, BMP) en la cocina	Motivo
Capacite a los empleados sobre las BMP en la cocina y explíqueles por qué deben seguirlas.	Los empleados estarán más dispuestos a apoyar las BMP si comprenden que previenen los desagües lentos y las obstrucciones en las tuberías.
Coloque en lugares visibles de la cocina carteles que indiquen que está prohibido tirar grasa por el desagüe.	Los carteles sirven como un recordatorio constante para los empleados que trabajan en la cocina.
Desvíe los sedimentos de comida instalando rejillas o filtros en todos los desagües de la cocina, incluidos los desagües y fregaderos del suelo. Las rejillas o filtros deben ser desmontables para su limpieza frecuente.	Las rejillas o filtros impiden que los sedimentos de comida ingresen en el interceptor. Si su interceptor no se llena con comida, no necesitará limpiarlo tan a menudo.
Evite el FOG pasando un trapo seco o raspando el exceso de comida y la grasa solidificada de ollas, sartenes, freidoras y utensilios, luego deséchelo en la basura.	Al pasar un trapo seco en las ollas, sartenes y la vajilla y desechar los residuos alimentarios en contenedores de basura, el material no se enviará a las trampas de grasa, sino que irá al vertedero.
Vierta todo el aceite líquido de las ollas, sartenes y freidoras en un contenedor con tapa para reciclarlo. Recorra a una empresa profesional de reciclaje de aceite de cocina para que recoja sus residuos.	El reciclaje reduce la cantidad de FOG que se desecha en las alcantarillas.
Si tiene un interceptor de grasa de interior pequeño, lávelo todas las semanas.	Limpiarlo por su cuenta reduce los costos. La limpieza semanal reduce los olores y hace que el lavado por cuenta propia sea más sencillo.
Si tiene un interceptor de grasa de interior pequeño. Manténgalo de fácil acceso para su inspección y limpieza. No almacene equipos ni coloque electrodomésticos sobre él.	LOTT requiere que se mantengan los interceptores de grasa accesibles y esto hace que sean más fáciles de limpiar con regularidad.
Limpie el lateral del alcantarillado de forma rutinaria.	La limpieza del lateral del alcantarillado elimina la grasa acumulada, mantiene el flujo de sus tuberías y evita que el interceptor de grasa se atasque.

GRASAS Y ACEITES

REFERENCIA DE ELIMINACIÓN

LO QUE DEBE Y NO DEBE HACER

DEBE: Quitar la grasa de las ollas, sartenes y áreas de trabajo antes de lavar.

NO DEBE: Verter residuos grasientos de cocina directamente en los desagües. La grasa puede obstruir sus tuberías y resultar en una reparación costosa.



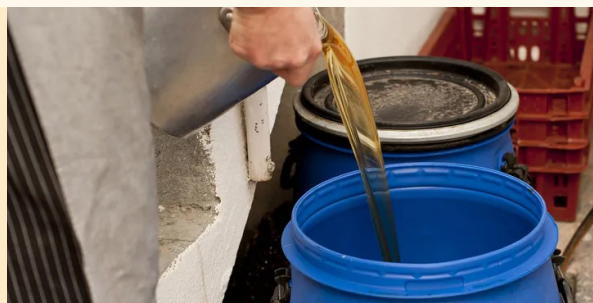
DEBE: Desechar los residuos alimentarios en la basura.

NO DEBE: Utilizar el triturador de basura para los restos de comida. El material de los residuos alimentarios puede acumularse en las tuberías y provocar una obstrucción.



DEBE: Recoger los residuos de aceite y guardarlos en un contenedor apropiado para su reciclaje.

NO DEBE: Verter los residuos de aceite en el desagüe o en la calle. La grasa que no se desecha de forma apropiada puede dañar el ambiente.



DEBE: Lavar las alfombras en el interior en un fregadero. Limpie los derrames en seco.

NO DEBE: Lavar las alfombras ni enjuagar los derrames en el exterior. La grasa y el agua con jabón pueden caer en desagües pluviales que fluyen hacia Puget Sound.

