

¿QUÉ ES “FOG?”

“FOG” es una abreviatura para grasas y aceites. “FOG” está compuesto por grasas y aceites de animales y vegetales que se utilizan para cocinar y preparar alimentos. Se pegan el uno al otro y obstruyen las tuberías si se van por el desagüe. Una vez que los “FOG” ingresan al alcantarillado, pueden formar masas gigantes que obstruyen las tuberías y dañan las bombas.

Los desechos de “FOG” causan problemas no solo para restaurantes, sino también para el sistema de alcantarillado y la planta de tratamiento de agua. Esto se suma a mayores costos operativos para las empresas, riesgos para la salud y posibles impactos ambientales adversos en los cuerpos de agua cercanos al área.

La mejor manera de evitar que se acumule “FOG” en las líneas de alcantarillado es evitar que ingrese a sus desagües, utilizando las mejores prácticas de gestión de cocinas (“BMP,” por sus siglas en inglés). Las “BMP” de cocinas más comunes se muestran en este folleto.



CVWD se formó en 1918 para proteger y conservar las fuentes de agua locales. Desde entonces, el Distrito se ha convertido en una agencia multifacética que suministra agua de riego y doméstica (potable), recolecta y recicla aguas residuales, brinda protección regional contra aguas pluviales, reabastece la cuenca de agua subterránea y promueve la conservación del agua.

¿Tiene preguntas?
Estamos aquí por tí,
llámenos al

Línea Principal
760.398.2651

Servicio al Cliente
760.391.9600

**Mantente conectado
con nosotros!**



@cvwdh2o | cvwd.org/ourpromise



Su Agua
es nuestra promesa



COACHELLA VALLEY WATER DISTRICT

MEJORES PRÁCTICAS DE GESTIÓN DE COCINAS (“BMPs”)

Grasas y Aceites (“FOG”)



Su agua es nuestra promesa



| cvwd.org/ourpromise



MEJORES PRÁCTICAS DE CONTROL EN LA COCINA (“BMPs”)

FREGADEROS Y DESAGÜES

Las pantallas de drenaje deben:

- Deben instalarse en todos los desagües
- Tener aberturas entre 1/8" y 3/16"
- Ser desmontable para facilitar la limpieza
- Limpiarse con frecuencia (desechar los sólidos filtrados en la basura)

USO DEL CONTENEDOR DE GRASA

- Vierta todo el aceite líquido y la grasa de ollas, sartenes y freidoras en un contenedor de residuos de grasa
- Antes de lavar, raspe las grasas y grasas solidificadas de ollas, sartenes, freidoras, utensilios, rejillas y esteras en un recipiente
- Use barriles o contenedores de reciclaje con tapas para la recolección de grasa y aceite en el sitio
- Vacíe las canastas o cajas de desechos de la parte superior de la parrilla en un recipiente

LAVAR PLATOS

- Use raspadores de goma, escobillas de goma o toallas para eliminar los alimentos y todas las grasas, aceites y grasas visibles de la cocción y vajilla antes de lavar los platos
- Limpie en seco los restos de comida, grasas, aceites y grasa en la basura antes de lavar los platos

PREVENCIÓN Y LIMPIEZA DE DERRAMES

Prevención proactiva de “BMPs”

- Desarrollar y realizar procedimientos posteriores a los derrames
- Desarrolle un programa para capacitar a los empleados sobre los procedimientos
- Designe a un empleado clave para supervisar la limpieza

“BMP” de prevención de derrames

- Vacíe los contenedores antes de que estén llenos para evitar derrames accidentales
- Proporcione un contenedor portátil adecuado para transportar los materiales sin derramarlos
- Use una cubierta para transportar materiales grasos a un barril de reciclaje

“BMP” de limpieza de derrames

- Bloquee los drenajes del fregadero y del piso cerca del derrame
- Limpiar los derrames con toallas y material absorbente
- Use métodos de limpieza húmedos solo para eliminar los residuos

MATERIALES ABSORBENTES Y USO DE TOALLAS

- Use materiales absorbentes desechables para limpiar las áreas donde se pueda derramar o gotear grasa
- Cuando use toallas de papel, use papel de calidad alimentaria para absorber el aceite y la grasa debajo de las cestas de la freidora
- Use toallas para limpiar las áreas de trabajo.
- Use materiales absorbentes debajo de los coladores en los fregaderos cuando drene el exceso de grasa de la carne

ELIMINACIÓN/RECICLAJE DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

- El aceite y la grasa usados o gastados de las freidoras y otros equipos de cocina se pueden reciclar a través de una empresa de procesamiento o reciclaje

EDUCACIÓN DEL EMPLEADO

Se debe implementar un Programa de Educación sobre las “BMPs” que incluya:

- Nuevo programa de formación de empleados
- Programa de actualización de la formación
- Letrero cocina “BMP”



**APRENDE
MÁS**

Escanee el código QR
o visite
www.cvwd.org