Evite el desborde de alcantarillas
Mantenga la *grasa* fuera del sistema

Interceptor de grasa Mantenimiento

¿Cuál es el propósito de un interceptor de grasa?

- Un interceptor de grasa está diseñado para separar las grasas animales, los aceites y demás tipos de grasa (FOG, por sus siglas en inglés) y desperdicios alimenticios sólidos de las aguas residuales de su cocina.
- La acumulación de FOG y desperdicios alimenticios sólidos en las tuberías puede causar bloqueos tanto en las mismas tuberías como en las líneas de alcantarillas sanitarias. Esto puede llevar al desborde de la alcantarilla sanitaria dentro del edificio, al edificio de un vecino, hacia la calle o al ambiente. Es importante limpiar su interceptor de grasa periódicamente.

Frecuencia de limpieza

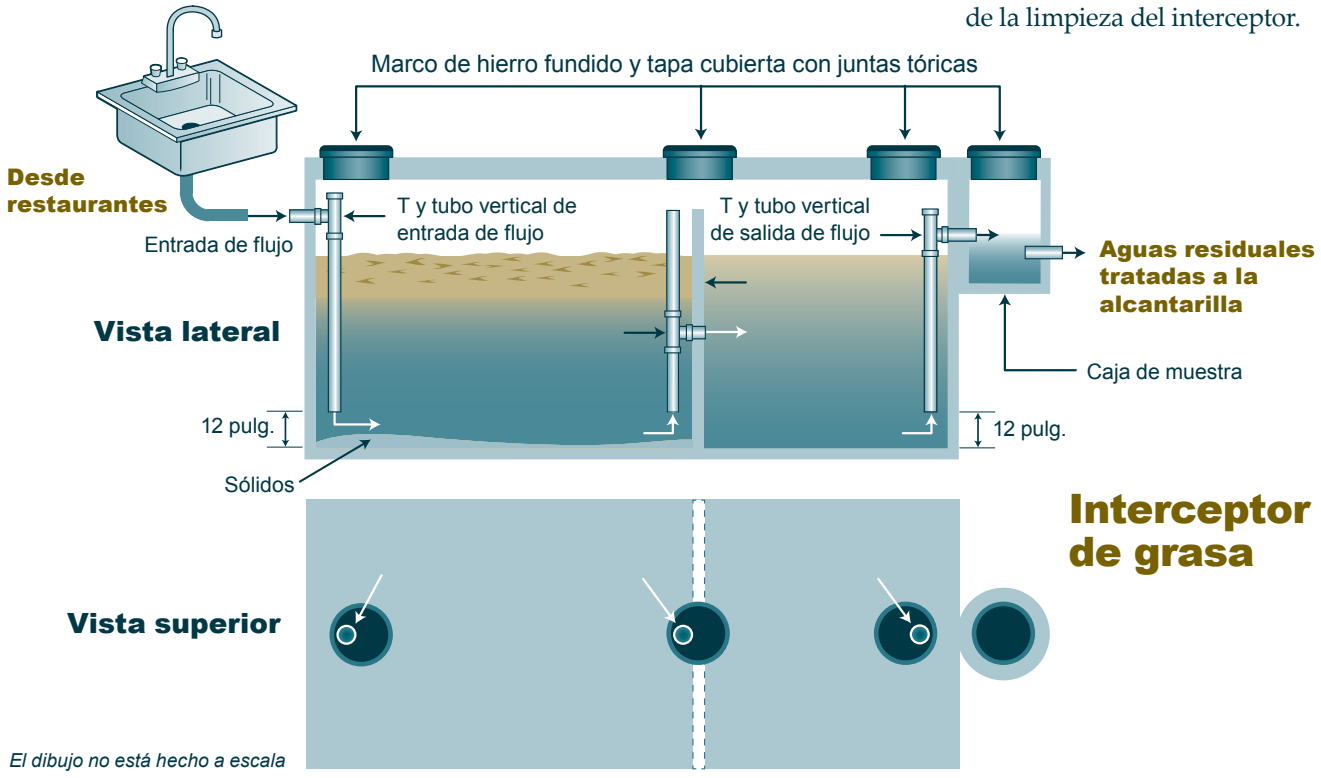
- Los interceptores de grasa deben limpiarse al menos una vez cada 90 días. Tal vez sea necesaria una limpieza más frecuente para mantener el funcionamiento correcto de su interceptor.

Regla del 25%

- Bombee su interceptor cuando esté un 25% lleno de FOG y desperdicios alimenticios sólidos, o a los 90 días del último bombeo, lo que suceda primero.

Estándares de evaluación de interceptores de grasa

- Las tapas del registro y de la caja de muestra deben poder quitarse fácilmente para limpieza e inspecciones.
- La pared de desvío y los tres tubos verticales deben estar en su sitio y no estar rotos, tanto por encima como por debajo de los niveles de agua y grasa.
- Si alguno de los tubos verticales estuvieran bajo agua o grasa, deben elevarse por encima del nivel de la grasa. El alto nivel de agua o grasa podría deberse a un bloqueo en las tuberías descendentes.
- Los bloqueos descendentes podrían indicar una frecuencia inadecuada de la limpieza del interceptor.



La grasa en el sistema causa problemas en bocas de tormenta y alcantarillas sanitarias, y aumenta sus costos de operación.

Si no se llevaran los registros en el lugar durante un mínimo de tres años, se constituirá una violación de la ordenanza de alcantarillas local, y se pueden generar multas. Vea más información en la hoja de datos "Mantenimiento de registros de dispositivos de control de grasas."

Desechar aceite usado de cocina o de freidora, grasa de rotisería o desperdicios alimenticios sólidos en piletas de cocina, piletas para trapeadores y desagües de piso de su cocina conectados con el sistema de alcantarillas sanitarias es una violación de sus ordenanzas locales de uso de alcantarillas.

El vertido de cualquier cosa, incluido aceite, desechos de grasa, agua de lavado o agua de enjuagado al sistema de desagüe de aguas pluviales es una violación de la ordenanza local de uso de alcantarillas.

Para obtener más información:
City of San José Environmental Services
Watershed Protection Division
200 E. Santa Clara Street, Floor 7
San José, CA 95113
(408) 945-3000
Fax: (408) 271-1930
www.sanjoseca.gov/restaurants

Mejores prácticas de gestión (BMP, por sus siglas en inglés) en la cocina

- La grasa y los desechos alimenticios sólidos pueden acumularse dentro del interceptor y hacer que funcione con menos eficiencia.
- El raspado de grasa y desperdicios alimenticios a la basura antes de lavar los platos minimizará la cantidad de grasas y sólidos que entran en el interceptor de grasa y mejorará su funcionamiento.

Consejos para el mantenimiento de rutina del interceptor de grasa

- El servicio de bombeo debe lavar y raspar todos los lados, los tubos verticales y las superficies dentro del interceptor, y bombear absolutamente todo el contenido.
- El servicio de bombeo no deberá trasvasar (regresar) aguas residuales de vuelta al interceptor; la concentración de grasa en el agua residual del interceptor es muy alta.
- Asegúrese de que su servicio de bombeo limpie la caja de muestra y el tubo vertical efluente del interceptor. Tal vez necesite bombearlo más seguido si ve grasa fresca entrando en su caja de muestra.
- Exija al servicio de bombeo que muestre el destino de sus desechos en la factura de bombeo. Su negocio podría ser responsable de cualquier vertido o desecho ilegal de agua de sus instalaciones.
- Haga inspecciones visuales luego de realizar servicios de bombeo o cuando los plomeros serpenteen los caños o laterales, o los limpien con propulsión por chorro de agua, para verificar que no haya daños.
- Conserve los registros de bombeo del interceptor de grasa en el lugar durante un mínimo de tres años. Consulte más información en la hoja Mantenimiento de registros de dispositivos de control de grasas.

Si tiene alguna pregunta, llame al (408) 945-3000 para hablar con un Inspector ambiental.
Este y otros materiales de extensión están disponibles en www.sanjoseca.gov/bestpractices-for-restaurants**.**

San José-Santa Clara Regional Wastewater Facility

Atendiendo a las ciudades de San José, Santa Clara y Milpitas, el Distrito sanitario de Cupertino, el Distrito sanitario de West Valley (que incluye a las ciudades de Campbell, Los Gatos, Monte Sereno y Saratoga), los Distritos N.º 2 y 3 del condado y el Distrito sanitario de Burbank.

CITY OF SAN JOSE
CAPITAL OF SILICON VALLEY
Environmental Services

De acuerdo con la Ley de Estadounidenses con Discapacidades, los materiales del Departamento de Servicios Ambientales de la City of San José pueden ponerse a disposición, si se solicitan, en formatos alternativos como Braille, letra grande, cinta de audio y disco para computadora. Pueden solicitarse llamando al (408) 945-3000 (voz) o al (800) 735-2929 (CRS, servicio de repetición telefónica de California).

♻ Impreso en papel reciclado. 0215/Q100/67.50/JY/IX/aa
Grease Interceptor Maintenance – Spanish