

Santa Cruz County Sanitation District

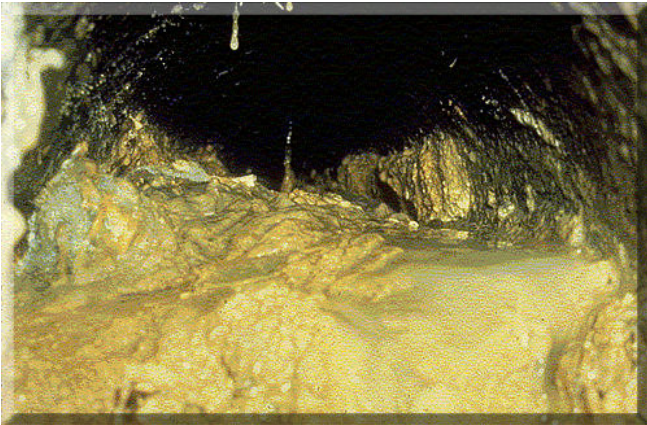
701 OCEAN STREET, SUITE 410, SANTA CRUZ, CA 95060-4073
(831) 454-2160 FAX (831) 454-2089 TDD: (831) 454-2123

JOHN J. PRESLEIGH, DISTRICT ENGINEER

“Ayúdenos salvar dólares de impuesto protegiendo nuestro ambiente y nuestras alcantarías...Hechos de las Aguas Residuales del Restaurant, Las Mejores Prácticas de Gerencia”



Hechos de las Aguas Residuales del Restaurante



Esta es una fotografía de una pipa sanitaria tapada de grasas y sólidos.

Las tres basuras de restaurantes que afectan las alcantarillas son las grasas, los sólidos, y los limpiadores químicos. Estas basuras no solo dañan el flujo natural de la pipa sino que también contribuyen a que huelan mal y terminan reduciendo la capacidad de las pipas lo cual causa derramamientos de las alcantarillas. Esto por supuesto no es conveniente para su negocio ni tampoco para los residentes del Condado ya que estos se tendrían que arreglar con el dinero de sus impuestos. Según un artículo en el diario de

Wall Street, la grasa en los sistemas de alcantarilla es la causa de que el 75% de pipas de alcantarilla en los E.E.U.U. estén reducidos a la mitad de su capacidad.

Este folleto ha sido preparado para educar a los dueños de restaurantes y a sus empleados con las mejores prácticas de como deshacerse de las sobras de la grasa, los sólidos, y los químicos de limpieza. También este folleto detalla los requisitos de el Condado de Santa Cruz específicos a su restaurante. Utilize este folleto para entrenar a todos sus empleados y pongalo al frente del lavaplatos ó en alguna otra parte de la cocina.

Asegúrese de que todos sus empleados entiendan la diferencia entre un drenaje interno cuya agua va a la planta y es finalmente tratada y un drenaje externo cuya agua va a el océano sin tratarse. Todos los empleados deben de saber lo que no se puede echar en el drenaje interno y externo. También asegúrese de enseñarle a sus empleados a reciclar todos esos artículos que son reciclables (típicamente estos artículos tienen el símbolo de reciclaje con los números del 1 al 7).

Mejores Prácticas de Limpieza



Los sólidos pueden ser cualquier cosa con la excepción de las aguas residuas sanitarias que tienen el potencial de entrar en la alcantarilla sanitaria. Típicamente en los restaurantes son los desperdicios de comidas. Los sólidos dañan las pipas del alcantarillado e interfieren con el tratamiento de aguas residuas. Esto resulta en un mantenimiento constante para limpiar las pipas lo cual resulta costoso.

No se permiten moledores eléctricos de alimentos en los restaurantes ni evacuador de basura en el lavaplatos. Estos hacen que entre grandes cantidades de sólidos al sistema de alcantarillado sanitario y al interceptor de grasa. ¡Estos sólidos hacen que el interceptor de grasa se tenga que limpiar más a menudo resultando en mayores costos. Se requiere utilizar las esterillas para filtrar el agua y para prevenir que los sólidos se vayan por la alcantarilla. Si usted sigue al pie de la letra esta mejor práctica de limpieza le ayudará a deshacerse correctamente del desperdicio de comidas para que no se vaya a la alcantarilla sanitaria. El desperdicio de comida también puede ser usado como abono ó sinó debe tirarse a la basura. Recicle todos los objetos que sean reciclables (típicamente los objetos que tienen el signo de reciclaje con los números del 1-7). Para más información sobre compostaje de desperdicios y reciclaje llame al 454-2160.



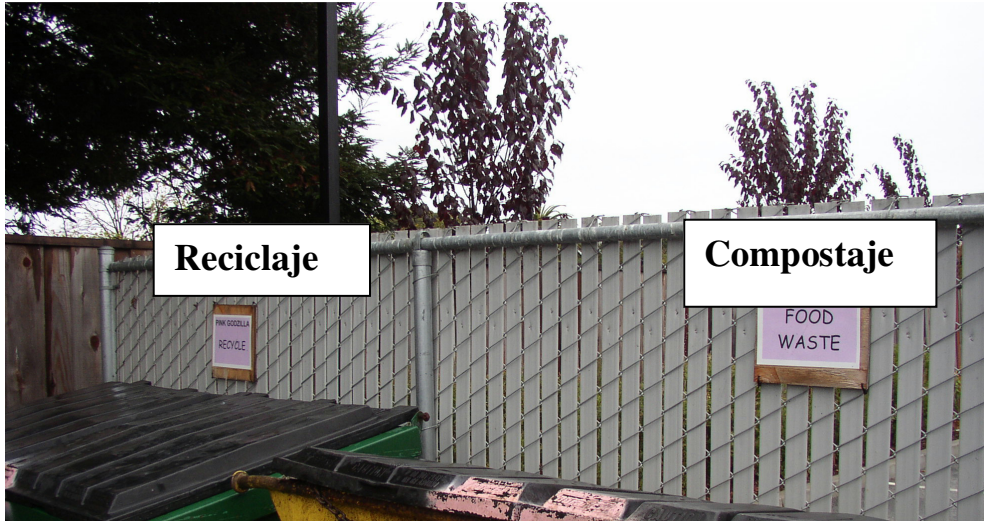
El lugar donde guarda la basura debe mantenerse limpio de grasas y sólidos para prevenir que estos entren en el drenaje externo. Asegúrese de que no le entre agua a los contenedores de basura. Si gotea agua llame a la compañía de basura y pida uno nuevo. Asegúrese de que sus empleados no boten líquidos en el basurero y que el area esté limpia. Los contenedores de aceite tienen que ser cubiertos y debe prevenir que el aceite se riege en el piso. Nunca lave los contenedores de basura ó el lugar donde almacena la basura si el agua se va al drenaje externo. Vea los ejemplos de areas correctas e incorrectas de almacenamiento en la siguiente página.



No moledores electricos de alimentos

Sólidos

Correcto



El contenedor de la basura está cubierto, lo mismo que el contenedor de compostaje y de reciclaje

Incorrecto



Mal almacenaje del contenedor de aceite: La tapa está abierta propensa a derramamientos de grasa



La grasa en el barril está expuesta a la lluvia





Cuando limpie un restaurante hay algunas cosas importantes que puede hacer para minimizar las aguas residuas y el daño que le hace al sistema de alcantarillado sanitario.

- Métodos De Limpieza Apropriados: Donde sea posible, utilice las técnicas de limpieza en seco. Barra el piso y recoja la basura primero antes de lavarlo. En vez de lavar el piso y el equipo de limpieza y mandar grandes cantidades de aguas residuales que contienen desperdicios químicos a la alcantarilla use mejor un trapeador y un balde para limpiar y vierta solo agua en el drenaje.
- Escoja una solución de limpieza sin químicos: Chequee la información de la etiqueta y cerciorea de que diga como utilizar los limpiadores sin peligro. Fíjese de que los limpiadores no sean corrosivos. Los limpiadores corrosivos pueden quemarle la piel y tener efectos malos en la salud. También pueden corroer el metal y las pipas de el alcantarillado. Cerciorese que el pH sea más de 3.0 para su seguridad y salud de modo que las pipas de alcantarilla no corroan. Escoja limpiadores biodegradables.
- Diluya correctamente: Cerciorese de que usted esté diluyendo limpiadores según lo que indican las instrucciones.



- Esteras del piso, equipo, y lavado del filtro de extractor: En las áreas donde se lavan las esteras del piso, todo el agua residua debe ser dirigido al interceptor de la grasa ó trampa. ¡Nunca limpie las esteras del piso, el equipo ó los filtros de extractor en un area donde el agua se vaya a la calle, al canal, a la alcantarilla ó al mar!

Limpieza

Cualquier negocio que genere grasa requiere tener una trampa aprobada por el distrito para prevenir la grasa entre las pipas de la alcantarilla. El tamaño de la trampa de la grasa se basa en la calidad y la cantidad de aguas residuas que fluyen del negocio. De la misma manera, el intervalo de la pipa varia con el tipo ó tamaño de la unidad y la cantidad de grasa generada por su establecimiento. Si usted hace todo lo que dice este folleto usted puede generar menos grasa y ahorrar dinero reduciendo el horario de la pipa del interceptor de la grasa.

Su negocio requiere tener _____ galones mínimo en el interceptor/trampa. Su negocio tiene que limpiar la trampa ó el interceptor todas las semanas. La trampa debe de ser limpiada a fondo hacia afuera por lo menos dos veces en el año. Por favor vea el afiche educativo del condado para mas información.

Su negocio tiene que bombear el interceptor/trampa exterior los días de cada _____.

Debes enviar una copia del manifiesto para el retiro de la grasa a: fax (831) 462-3973 or

County of Santa Cruz, Department of Public Works

Attn: Environmental Compliance Unit

2750 Lode Street

SANTA CRUZ, CA 95062

Hay varios profesionales que pueden bombear las trampas de grasa. Cerciorece de que tengan licencia y de que boten la basura de acuerdo a las leyes del condado. Su negocio es responsable de que la grasa se bote de acuerdo a las leyes de sanidad de el condado. Asegúrese de que usted sepa adonde va a parar la grasa. Las siguientes páginas dan instrucciones detalladas de como mantener los interceptors/trampas y la lista de vendedores.

Si hay un derramamiento en la alcantarilla es negligencia de parte de su negocio. Usted es responsable de pagar una multa por los costos de administración y limpieza. Las siguientes páginas contienen instrucciones importantes específicas para mantener las trampas internas y externas.

Grasa

UNIDADES INTERNAS: Algunos establecimientos encontrarán necesario limpiar sus unidades internas por lo menos una vez cada semana. Todas las unidades internas sin embargo, se deben limpiar a fondo hacia afuera por lo menos dos veces cada año secando, limpiando y raspando todas las piezas internas.



EL DISTRICTO RECOMIENDA: Que en el primer mes de operación la unidad se limpie todas las semanas. Si solamente se quitan pequeñas cantidades de grasa, el periodo de limpieza se puede prolongar a una vez ó dos veces por mes. **Clave:** Entre más se limpie la trampa de grasa menos problemas hay al momento de limpiarla a fondo.

SUGERENCIA DEL PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA SEMANAL

1. Con una cuchara (sino tiene haga una de un jarro plástico) quite el exceso de agua para que facilite la limpieza.
2. Desnate la grasa acumulada fuera de la trampa de grasa y coloquela en una bolsa plástica de basura de 5 mil.de grueso (asegúrese raspar a los lados de la trampa también).
3. Deposite la grasa en la basura. **Clave:** Es mejor que limpie la trampa de grasa el día antes de la colección de basura para que no huela mal.
4. ¡No lave la trampa de grasa con agua caliente!
5. ¡No utilice limpiadores, encinas, bacterias ó desengrasadores en el drenaje para que haga el trabajo!

Al emplear el agua caliente ó las encinas, usted ablanda simplemente la grasa permitiendo que se incorpore más fácilmente a las líneas de la alcantarilla. Mientras que soluciona sus propios problemas de sondeo, usted está creando otros problemas en el lateral de la alcantarilla y además está violando los códigos del Distrito de Sanidad.

Usted debe mantener un registro con las fechas de cuando se limpió la trampa. Vea por favor el ejemplo en la página siguiente para llenar la forma que le da al inspector industrial de el Condado de Santa Cruz constando que usted ha estado limpiando la trampa/interceptor apropiadamente.

UNIDADES EXTERNAS: Grasas y sólidos deben ser removidos por un servicio de bombeo con licencia. Estos los encuentra las páginas amarillas. Debe examinar la unidad después del primer mes de operación. Si solamente hay pequeñas cantidades de grasa, el periodo de limpieza se puede dejar para el otro mes. Refierase a la página de “Grasa” para saber cuando es su ciclo de mantenimiento.

Debido a la gran importancia de un interceptor limpio, las futuras inspecciones son hechas para asegurarse de que siga un programa de mantenimiento apropiado. Una vez que se establezca un horario de mantenimiento, sígalo; pero si su negocio está muy ocupado tendrá que limpiar el interceptor antes. Si usted ó su representante se asegura de que su proveedor bombee totalmente fuera del interceptor, el intervalo del bombeo no debe cambiar. Sin embargo, usted debe presentar una copia del recibo de la limpieza cada vez que bombee el interceptor.



Interceptor de Grasa Externa

No use emulsionante or aditivos en la trampa de grasa a no ser que haya aplicado por un permiso con el Condado de Santa Cruz. Llame a la Unidad de Conformidad del Distrito de Sanidad Ambiental por una aplicación si tiene preguntas: (831) 477-3907.

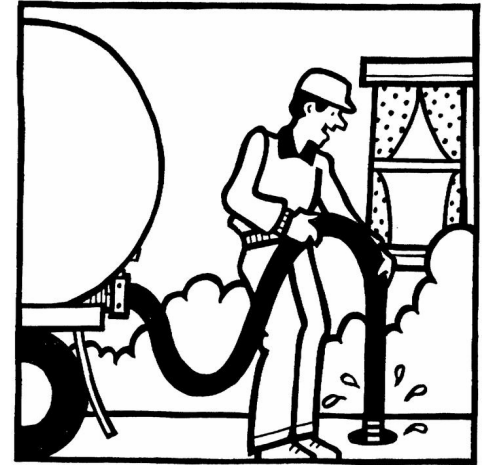
Hay unos cuantos aditivos que pueden beneficiar las operaciones de los negocios de comida. Varias trampas de plomería y aditivos de drenaje pueden causar problemas. La mejor manera de controlar la grasa es dándole el mantenimiento apropiado al interceptor de grasa y que este sea del tamaño adecuado. Aditivos que son casi solo bacteria tienden a funcionar pero son muy costosos. Las trampas de grasa frecuentemente contienen encinas, emulsionantes, y/o surfactantes, los cuales hacen que la grasa solo se vaya más adentro de su alcantarilla y la línea de la pipa del Distrito de Sanidad del Condado. Esto puede causar derramamiento de la pipa lo que causa contaminación en nuestras aguas. Como resultado el Condado ha implementado una guía de usar estos aditivos siguiendo estas reglas:

- (1) Dueños o administradores de restaurantes y otras localidades que desean usar estos productos pueden obtener permiso de la agencia indicada. Cada negocio que desee usar este producto tiene que obtener aprobación por separado.
- (2) Un certificado de Análisis (C of A) y/o MSDS tiene que ser entregado a la agencia indicada para la aprobación del producto antes de empezar el tratamiento. El C of A u otra información para aprobación tiene que identificar todos los ingredientes inactivos y activos del producto.
- (3) Los productos usados tienen que estar compuestos de bacteria activa y ser diseñados para descomponer la grasa en el interceptor de la trampa de grasa (GT/GI). Productos que solo usan encinas, solventes y surfactantes, u otros químicos no son permitidos.
- (4) No se permiten alteraciones al GT/GI a no ser que hayan sido aprobados por la agencia. Reparaciones para mejorar el ruido y la pipa interna son permitidos. Alteraciones que interfieren con el funcionamiento normal de GT/GI no son permitidos.
- (5) El GT/GI no deben ser areados, agitados ó revueltos en ningún momento.
- (6) La agencia indicada puede prohibir el uso del producto en general o en una localidad específica si hay grasa pasando el interceptor si ocurren otros problemas en el sistema de colección ó en la planta.
- (7) El horario de la limpieza o de bombeo del GT/GI no pueden ser alterados sin el administrador ó el dueño haber pedido permiso a la agencia indicada. El uso de este producto no elimina o reduce la necesidad de la limpieza y el bombeo del GT/GI.
- (8) El producto de uso no puede ser cambiado sin previa autorización de la agencia indicada.

LISTA DE TRANSPORTADORES DE BASURA LIQUIDA

Su negocio es responsable por el desecho de la grasa. Asegúrese que usted sepa donde va a parar esa grasa. Pregúntele a la compañía que recoge la grasa de su restaurante si tiene licencia y si está aprobada para desahucarse de la grasa en el Condado de Santa Cruz. Los servicios de basura liquida autorizados para recoger basura liquida y llevarla a la planta de tratamiento de agua en Condado de Santa Cruz son:

Nombre de Compañía	Número del teléfono
A-1 Septic Tank Service	831.338.4834
Allard's Septic Service	831.338.7040
Ameriguard Maintenance	831.347.7876
Green Line Waste Haulers& Tom's Septic Tank Service	831.722.8159
Honey Bucket Man	831.335.1393
Jeff Hill & Sons	831.336.5092
Peninsula Septic Tank	831.659.2465
Pete's Outflow Technicians	831.475.0959
Pioneer Liquid Transport	408.287.5800.
Septic Service	831.663.3556
Tom's Septic Tank Service, Inc	831.722.1541
Trap Recyclers, Inc.	800.994.7867



Solo compañías con permiso del condado han sido listadas aquí. Esta Lista no es inclusiva. Por favor llame al 477-3907 si quiere que lo pongan en esta lista. Esta lista es actualizada en el próximo ciclo de impresión.

El Condado de Santa Cruz no recomienda o endorsa ninguna de estas compañías. Los números y nombres han sido listado como una cortesía.

LISTA DE LOS TRANSPORTADORES DE LA BASURA LIQUIDA (cont.)

No debe de echar grasa de fritos en el fregadero. Esta es una basura diferente que se refiere al sebo. Manténgalo en un recipiente lo suficientemente grande para almacenar el sebo hasta que la compañía pueda recogerla. Normalmente estas compañías proveen un recipiente al cliente. Muchos de estos contenedores son reforzados con otra capa para evitar que goteen. Las compañías de sebo locales que trabajan en el Condado de Santa Cruz son las siguientes:

Nombre de Compañía	Número del teléfono	Disposición de la Grasa
Salinas Tallow Co. Inc.	800.621.9000	Recycled for feed and fertilizer
San Jose Tallow	(408) 452-8777	Recycled for feed and fertilizer

Solo compañías con permiso del condado han sido listadas aquí. Esta Lista no es inclusiva. Por favor llame al 477-3907 si quiere que lo pongan en esta lista. Esta lista es actualizada en el próximo ciclo de impresión.

El Condado de Santa Cruz no recomienda o endorsa ninguna de estas compañías. Los números y nombres han sido listado como una cortesía.

Recogedores de grasa

Mantenimiento y limpieza de la trampa de grasa y expediente internos

FECHA	NOMBRE DE PERSONA HACIENDO LA LIMPIEZA	CONDICIÓN DE LA TRAMPA ANTES DE LA LIMPIEZA	PROXIMA LIMPIEZA (FECHA)

NOTA: Para mejores resultados de limpieza, desnate la trampa cada semana y deposite el material desnatado en una bolsa plástica de basura de 5 mil de grueso para echarlo a la basura. La trampa se debe bombear totalmente hacia fuera o sacar el agua y la grasa por lo menos dos veces al año. Marque este ciclo de limpieza con un asterisco * para que sea claro que la trampa de la grasa fue limpiada totalmente.



NO GREASE
IN SINK

NO GRASA EN
EL
FREGADERO