

Trampa de Grasa 101

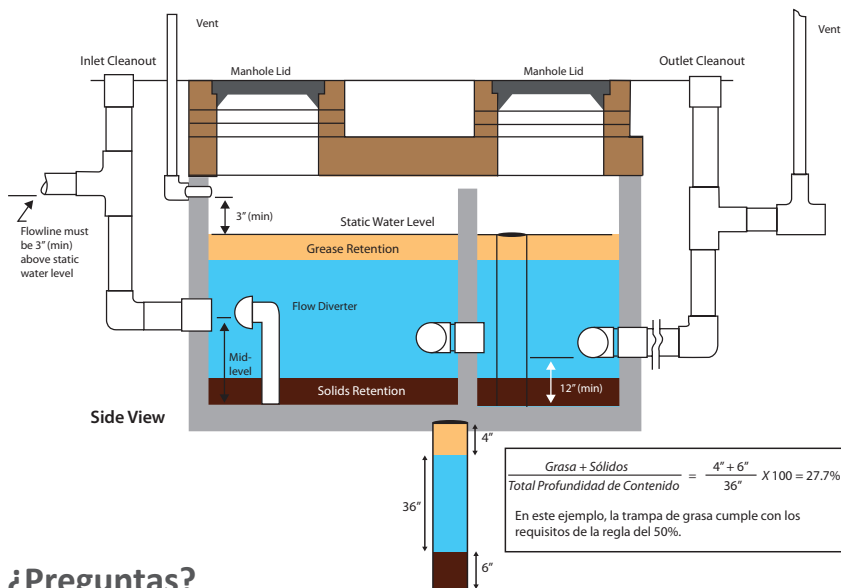
Una trampa o interceptor de grasa es un dispositivo diseñado para atrapar y separar gorduras, aceites y grasas (FOG) y sólidos alimentarios de las aguas residuales. La grasa y los sólidos separados se quedan en la trampa, permitiendo que el agua residual restante pase a la red de alcantarillado de la ciudad.



Para que funcione correctamente, la grasa y los sólidos deben ser retirados de la trampa grasa regularmente. Esta práctica evita que el FOG y sólidos separados fluyan hacia la tubería del agua y alcantarillado de la ciudad. Las mejores prácticas de gestión se pueden utilizar en la cocina para evitar la excesiva acumulación de FOG y sólidos en su trampa de grasa.

El tamaño de su trampa de grasa se basa en muchos factores, incluyendo el número y tipo de accesorios de plomería en su cocina y el tipo de preparación de alimentos llevada a cabo en sus instalaciones. El tamaño de la trampa de grasa se determina durante el proceso de desarrollo de permiso y obra. Usted puede iniciar sesión en nuestro sitio web para obtener más información sobre el diseño de la trampa de grasa y aprobación.

El cálculo Porcentaje de sólidos



¿Preguntas?

Llame a la División de Servicios Especial del Departamento de Agua de Austin, al 512-972-1060 o visite nuestro sitio web para más información en:

www.austintexas.gov/department/grease-trap-maintenance

Solo usted
puede detener el
**GREASE
BLOB**

Guía Para
Restaurante:
Trampas de
Grasa



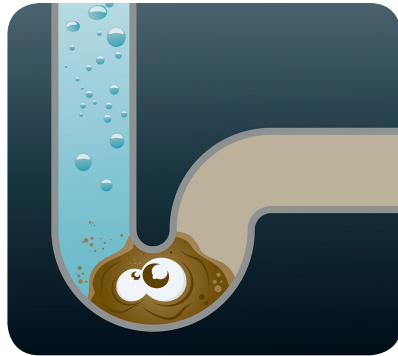
Obstruye las tuberías
Atasca las alcantarillas
Derrames de aguas negras
Le cuesta dinero

Orientación de Trampas de Grasa

En la Ciudad de Austin, todas las empresas de preparación de alimentos comerciales e institucionales deben tener un trampa de grasa, también conocido como un interceptor de grasa, aprobada por el Departamento de Agua de Austin. El Código de la Ciudad de Austin en el Capítulo 15-10 requiere que todas las trampas de grasa se bombeen al menos una vez cada tres meses o antes si el contenido de la trampa de grasa contiene 50% o más de grasas y sólidos.

El no poder bombear su trampa de grasa con la frecuencia necesaria puede:

- Obstruir la tubería.
- Costar dinero a su negocio y el tiempo de inactividad.
- Causar desbordes de cloacas malolientes en su vecindario.
- Dañar el medio ambiente.



Grasa que se encuentra en el sistema de alcantarillado de la ciudad se remonta a la fuente y los costos de las reparaciones y la limpieza pueden ser transmitidos al infractor.



Grasa que fluye hacia el alcantarillado sanitario de una línea de servicio de un establecimiento de servicio de alimentos.



Un desbordamiento de una trampa de grasa en el estacionamiento de un establecimiento de servicio de alimentos.



El exceso de grasa entrando por el drenaje en el piso del fregadero para lavar platos. Utilizando las mejores prácticas de gestión en su cocina puede ayudar a evitar la sobrecarga de la trampa de grasa.



Una alcantarilla de la ciudad ahogada por la grasa que pasa a través de una trampa de grasa mal cuidada.

Alojarse en Cumplimiento

- Extráigase la trampa de grasa al menos una vez cada 3 meses o antes si 50% o más de los contenidos de la trampa están compuestos de grasa y sólidos.
- Utilice un transportista de residuos líquidos permitidos por la ciudad. Puede encontrar una lista de transportistas de residuos líquidos permitidos por la ciudad en nuestro sitio web en austintexas.gov/departament/grease-trap-maintenance
- Mantenga una copia del manifiesto de residuos para cada bomba durante un periodo de al menos 3 años. Mantenga estos registros en el sitio.
- Nunca use las enzimas, sustancias químicas o agentes similares de una manera que hará que la grasa pase a través de la trampa de grasa. Esta práctica está prohibida por ordenanza de la ciudad.

Mejores Prácticas de Manejo

Para evitar que el Grease Blob le encuentre, utilice estas Mejores Prácticas de Administración en su establecimiento de servicio de alimentos.

- Raspar los restos de comida en la basura, no en el fregadero.
- Usar toallas de papel para limpiar la grasa de las ollas, sartenes, platos y utensilios antes del lavado.
- Utilizar las coladeras de fregadero para coger las partículas de alimentos.
- Colocar letreros de "No Grasa" por encima de los sumideros.
- Reciclar el aceite de cocina usado (grasa amarilla) usando un contenedor de aceite con una tapa que cierre bien.
- Capacitar y educar al personal sobre la importancia de la eliminación correcta de grasa para proteger las tuberías de su instalación y el medio ambiente de Austin.
- Barrer los pisos primero para quitar toda la basura y los escombros antes de lavarlos. Nunca retire las rejillas de drenaje de piso.
- Estar presente cuando se bombea la grasa fuera de la trampa, hablar con el transportista sobre el porcentaje de grasa y sólidos en su trampa, e inspeccionar la condición de la trampa de grasa.



NUNCA

- Vierta cocinar residuo de aceite o grasa por el desagüe.
- Utilizar trituradores de alimentos, estos dispositivos están prohibidos en las cocinas comerciales de la jurisdicción del Departamento de Agua de Austin.

