

Programa para Grasas, Aceites y Lubricantes (FOG por sus siglas en inglés)

Las Grasas, Aceites y Lubricantes desechados por usuarios comerciales, institucionales e industriales presentan un problema importante para el sistema de recogida y tratamiento de las aguas en la Ciudad de Richmond. La acumulación de grasas, aceites y lubricantes en el sistema de aguas residuales puede causar bloqueo o retroceso en el sistema. Para atender este problema, el Programa de Pre-tratamiento de la Ciudad de Richmond ha establecido el Programa FOG para regular a los Establecimientos de Servicio de Comida (FSEs por sus siglas en inglés) que desechan grasas, aceites y lubricantes en el sistema de desagüe público.

Definición de un Establecimiento de Servicio de Comida

Un establecimiento de servicio de comida en la ciudad de Richmond es cualquier instalación comercial que deseché aguas residuales como producto de la preparación de comida. Ejemplos de estos establecimientos de comida incluyen, pero no están limitados a:

- Restaurantes
- Clubs nocturnos
- Moteles
- Escuelas
- Hoteles
- Tiendas de comidas
- Estaciones de gasolina
- Comedores
- Tabernas
- Hospitales
- Dulcerías
- Panaderías
- Cafeterías
- Tiendas de abarrotes
- Corte y preparación de carnes
- Cualquier instalación que la Ciudad determine que requiera un interceptor de grasa en virtud de su operación.

Objetivos del Programa FOG

- Reducir los desechos FOG de comercios, industrias e instituciones que van al sistema de desagüe público
- Prevenir atascamientos, lo cual pudiera resultar en un desborde de las aguas residuales
- Proteger la salud pública y el medio ambiente de los peligros que provocan los desbordes de aguas residuales

Tipos de Grasas, Aceites y Lubricantes en los Establecimientos de Servicio de Comida

Mientras que las grasas, los aceites y los lubricantes son mayormente asociados con las comidas fritas, éstos pueden ser generados, en cantidades importantes, por otros tipos de preparación de comidas comerciales. Ejemplos de fuentes alternas de FOG son:

- Cocinar carnes
- La mantequilla, el helado y otros productos lácteos
- Las salsas y los aderezos para ensaladas
- Los cafés y otros tipos de bebidas preparadas

Requerimientos del programa FOG de la Ciudad de Richmond

Los receptores de grasas son requeridos para:

- Los recientemente construidos establecimientos de servicio de comida
- Los establecimientos de servicio de comida que se remodelan o tienen un gran cambio en las operación
- Los establecimientos de servicio de comida que han causado o contribuido con los atascos en el sistema de aguas residuales relacionados con FOG; que tengan laterales en el sistema de aguas residuales conectados a áreas con problemas; que hayan sido considerados como que hacen una gran contribución con FOG al sistema de aguas residuales, basado en las inspecciones o en muestreo.

Se requiere que los FSEs hagan un tratamiento previo al agua que desechan, usando interceptores de grasa para remover los FOG antes de que se descargue en el sistema de aguas residuales.

Puede que algunos de FSEs requieran hacer una solicitud para un Permiso Industrial de Desecho de Agua, y se requiere que todos llenen el Cuestionario del Tratamiento Previo.

A los FSEs que requieran un interceptor de grasas se les dará un criterio del tamaño basado en el código de plomería de la ciudad de Richmond para determinar el tamaño apropiado del interceptor requerido para dar un tratamiento previo apropiado a la descarga de las aguas residuales.

Se requiere que todos los FSEs implementen las Prácticas de Buen Manejo (BMPs por sus siglas en inglés) en sus operaciones para minimizar la descarga de FOG en el sistema de aguas residuales.

Se requiere que todos los FSEs que instalen interceptores de grasas, o artefactos equivalentes, operen y mantengan de manera apropiada estos sistemas de tratamientos preventivos. Se requiere que los FSEs documenten el mantenimiento a los interceptores de grasas y conserven esta documentación en el sitio. Los FSE deben además tener la documentación disponible para su revisión cuando sea solicitado.

Excepciones

Una exención puede ser emitida para limitar a los establecimientos de servicio de comida cuyas actividades no producen aguas residuales con contaminantes FOG, como sea determinado por el personal del Programa de Tratamiento Previo. Un establecimiento de servicio de comida limitado normalmente no incluye ninguna operación que cambie la forma, el sabor o la consistencia de la comida, y no tiene más cubiertos y platos que los desechables. Estas actividades son:

- recalentar
- mantener caliente
- ensamblar productos de comida listos para consumir

Puede que se emitan variaciones temporales por el Oficial que Revisa el Medio Ambiente para permitir tecnología alternativa de tratamiento preventivo que sea igualmente efectiva en el control de la descarga de FOG en lugar de los interceptores de grasas.

Dueños de casas

Algunas de las maneras simples con las que usted puede ayudar a evitar el retroceso de las aguas residuales y/o las costosas reparaciones por el daño a la propiedad en la casa son:

- Limpiar en seco todas la cazuelas, sartenes y platos antes de lavarlos
- Usar retenedores en los fregaderos para recoger las sobras de las comidas y otros sólidos
- Recoger y desechar apropiadamente las grasas, los aceites y los lubricantes en su regular cesto de basura

Dueños de restaurantes y negocios

Algunas de las maneras simples con las que usted puede ayudar a evitar el retroceso de las aguas residuales y/o las costosas reparaciones por el daño a la propiedad son los siguientes:

Educación

- Educar apropiadamente a los actuales empleados sobre la importancia de cómo desechar la grasa de la manera correcta.
- Entrenar a los nuevos empleados para que desechen apropiadamente las grasas, los aceites y los lubricantes.
- Poner carteles alrededor de los fregaderos recordando a los empleados desechar las grasas de manera apropiada.
- Crear un plan para los derrames, el cual detalle cómo los empleados deberían lidiar con los derrames que no son manejables.

Operación

- Limpiar en seco todas la cazuelas, sartenes y platos antes de lavarlos
- Usar retenedores en los fregaderos para recoger las sobras de las comidas y otros sólidos
- Lavar los tapetes en un lavadero que esté conectado a un aparato de retención de grasa
- Nunca limpie equipos o tapetes en un área donde el agua pueda caer en la calle, una canal o una alcantarilla.
- Asegure los recipientes de grasas en exteriores para evitar derrames accidentales, vandalismo o uso desautorizado.
- Inspeccione y déle servicio regularmente a los interceptores de grasas para asegurarse de que están funcionando adecuadamente. Muchos negocios optan por darle servicio a los interceptores cada tres meses.

En caso de derrames

- Nunca limpie los derrames usando una manguera, desengrasadores o detergentes para echar el material derramado en las calles, canales o alcantarillados.
- Si es posible, utilice técnicas de lavado en seco incorporando material absorbente en seco y desechándolo en un cesto de basura.
- Si es necesario, contacte a un contratista de limpieza

Desechar apropiadamente

- Una compañía con licencia para reciclar grasas, aceites y lubricantes.
- Un transportista con licencia para trasladar grasas, aceites y lubricantes de los interceptores o receptáculos, hacia una apropiada instalación para el desecho de la basura.
- Envolverlos de manera apropiada en un receptáculo regular para basura.