

LO QUE LOS PROPIETARIOS DE RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES DEBEN SABER

Los establecimientos comerciales (restaurantes, hoteles, escuelas, etc.) deben tener trampas o interceptores de grasa para evitar que esta llegue al sistema de alcantarillado.

Estas trampas o interceptores DEBEN tener las siguientes características:

- **Diseño adecuado** (según el código de cada estado) para poder recibir valores estimados de agua con grasa
- **Instalación correcta** (nivel, ventilación con placa de desviación, control de flujo y entrada de aire)
- **Mantenimiento regular** (mantenimiento de rutina y limpieza MENSUAL)
- **Conectados a artefactos** que reciben el agua resultante del lavado de recipientes de cocina o ubicados en áreas de preparación de comidas (como desagües en el piso)

Las regulaciones de la Autoridad de Recursos Hídricos de Massachusetts (Massachusetts Water Resources Authority, MWRA) y de la ciudad de Cambridge establecen lo siguiente:

- La cantidad de grasa, aceite y sebo que se elimina desde cualquier establecimiento de comidas no debe exceder los **300mg/L** (miligramos por litro) en ningún momento.
- Está prohibido derramar agua resultante del lavado en los desagües o alcantarillas.
- Está prohibido usar agentes químicos en las trampas de grasa (nota: los agentes biológicos, como las bacterias que desintegran la grasa están permitidos, si cuentan con aprobación previa **por escrito** de la MWRA).

¡CUIDADO CON LOS QUÍMICOS Y ADITIVOS!

(incluidas las enzimas, los emulsionantes y los detergentes)

Algunos de ellos afirman que disuelven la grasa, pero lo que hacen en realidad es empujar la grasa por las tuberías, causando bloqueos costosos en nuestro sistema de alcantarillado.

CAMBRIDGE
DEPARTMENT
OF PUBLIC
**THE
WORKS**

INFORMACIÓN ADICIONAL



Ciudad de Cambridge
Departamento de Obras Públicas (DPW)
147 Hampshire Street
Cambridge, MA 02139



T: (617) 349-4800 F: (617) 349-4868



www.CambridgeMA.gov/theworks/FOG

¡Ayude a mantener las alcantarillas de Cambridge SIN grasa!

EVITE OBSTRUCCIONES
RECICLE LA GRASA,
EL ACEITE Y EL SEBO



ENFRÍELO ALMACÉNELO RECÍCLELO

WWW.CAMBRIDGEMA.GOV/THEWORKS/FOG

¿PREGUNTAS? Llame al 617-349-4800

Este folleto fue adaptado del folleto "Alcantarillas sin grasa" (Fat-Free Sewers) del Acuerdo Cooperativo de Asistencia #CX824505-01-0 entre la Federación Ambiental del Agua (Water Environment Federation, WEF) y la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos, Stock #HP 1902. Copyright © 1999 Water Environment Federation. 8/02.

ALCANTARILLAS SIN GRASA

Cómo evitar que la
grasa y el aceite dañen
su ESTABLECIMIENTO
COMERCIAL



CIUDAD DE CAMBRIDGE

2017



Mientras usted cocina, la grasa, el aceite y el sebo están calientes y en estado líquido por lo que pasan con facilidad por el desagüe pero al enfriarse, se endurecen y pueden bloquear el paso del agua por las tuberías.

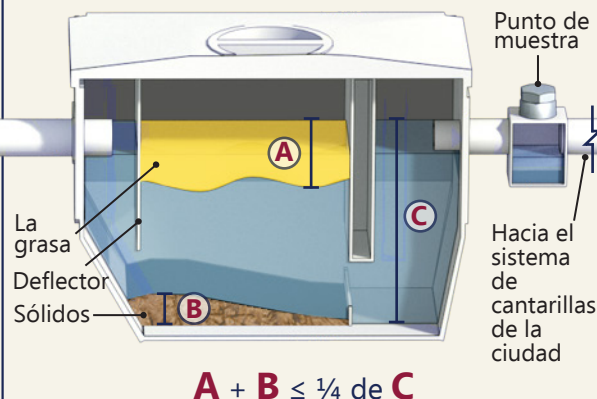
CUMPLA CON LA "REGLA DEL 25 %" PARA LAS TRAMPAS DE GRASA:

La combinación de la capa de aceite, la masa de grasa flotante (A) y los sólidos sedimentados (B) en la trampa de grasa NO DEBE EXCEDER 1/4 de la profundidad de agua (C) dentro de la trampa.

EVITE OBSTRUCCIONES RECICLE LA GRASA, EL ACEITE Y EL SEBO



INTERCEPTOR DE GRASA



LOS SÍ Y LOS NO DE LA GRASA, EL ACEITE Y EL SEBO

La forma más fácil de resolver el problema de la grasa y ayudar a prevenir el desbordamiento de aguas residuales es mantener la grasa, el aceite y el sebo fuera del sistema de alcantarillado.

Sí: Vierta el aceite frío o la grasa en un recipiente y luego recíclelo.



NO deseche aceite o grasa por el desagüe del fregadero ni en inodoros.

Sí: Remueva el aceite y la grasa de ollas, sartenes, platos y superficies donde cocina.



NO lave freidoras, ollas, sartenes y platos hasta que haya removido todo el aceite y la grasa.

Sí: Coloque filtros o coladores en el desagüe del fregadero para atrapar restos de comida; luego eche el contenido a la basura (o úselo como abono).



NO deseche restos de comida en el desagüe del fregadero.

Sí: Remueva los residuos de comida y tírelos a la basura (o úselo como abono).



LA OBSTRUCCIÓN DE LAS ALCANTARILLAS CAUSA:

- Desbordamiento de aguas residuales en viviendas, calles y vías fluviales, contaminando el medioambiente.
- Posible contacto con organismos causantes de enfermedades.
- Costos de limpieza y reparación elevados, además de inconvenientes.
- Costos de operación más elevados para el Departamento de Obras Públicas, lo que produce un aumento en las facturas de los consumidores.
- Olores fuertes y desagradables.

ASEGÚRESE DE QUE SU TRAMPA DE GRASA FUNCIONA CORRECTAMENTE

- Limpie las trampas de grasa MENSUALMENTE para que funcionen de forma correcta.
- Mantenga los niveles de grasas combinadas por debajo del 25 % para evitar que la grasa entre al sistema de alcantarillado.
- Los establecimientos comerciales deben tener un registro actualizado del cronograma de mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa.

¿PREGUNTAS?

Lláme al: (617) 349-4800