



Ciudad de Gardner

Guía de Entrenamiento de Mejores Prácticas de Manejo

(Requerido para una disminución de residuos de grasa en las Alcantarillas)

Discuta con detalle esta guía de capacitación de Buenas Prácticas de Manejo (BMP) con cada nuevo empleado de cocina. Describa en detalle como se siguen los métodos de BMP en su instalación de servicio de alimentos. Una vez que ha cubierto esta materia, firme el registro de entrenamiento proporcionado en su libro.

NUESTRO COMPROMISO PARA PROTEGER LA SALUD PÚBLICA Y LA SEGURIDAD.

La protección de la salud y la seguridad públicas es una responsabilidad principal de las aguas residuales del condado de Johnson. Los bloqueos de las alcantarillas y los derrames posteriores de las aguas residuales constituyen a una amenaza para la salud pública y la seguridad, estos se pueden prevenirse cuando las instalaciones de servicio alimenticio siguen las mejores prácticas de manejo (BMP) presentadas en esta guía de capacitación. Los estudios han demostrado que los bloqueos de las alcantarillas son generalmente causados por una acumulación de grasas, aceite y manteca (FOG), así como las raíces y los desechos son una combinación de los mismos. Los bloqueos reducen la capacidad en las líneas de alcantarillado y pueden provocar derrames en las calles o en edificios.

¿QUE ES FOG?

FOG es una combinación de grasas, aceites y manteca utilizados en la elaboración de alimentos y en la preparación de comidas. Los materiales que producen FOG, entre otros, incluyen: aceite de cocina, grasa, manteca de cerdo, mantequilla, sebo y margarina. Los desperdicios de cocina contienen estos materiales, así como el agua que se ha utilizado para lavar equipos de cocina y pisos, contienen desperdicios FOG. Cuando los residuos FOG se vierten por el drenaje y en las líneas de alcantarillado, se enfría y se solidifica restringiendo u obstruyendo el flujo de aguas residuales.

La Ciudad de Gardner es responsable de proveer servicio de alcantarillado de calidad para sus clientes. La Ciudad ha determinado que la forma más efectiva de minimizar la acumulación de FOG en las alcantarillas es prevenir la introducción de FOG en el sistema de alcantarillado como punto principal. Para lograr este objetivo, la Ciudad ha desarrollado un Programa de Manejo de Grasa que regula las instalaciones de servicio de alimentos y les provee un mecanismo para ayudar a controlar y minimizar la introducción de FOG en las alcantarillas sanitarias.

¿POR QUE ES UN PROBLEMA FOG?

Cuando FOG se mete en las líneas de alcantarillado, se enfría y se pega a las tuberías, obstruyendo el flujo de aguas residuales. FOG provoca bloqueos parciales o completos que resultan en evacuación de aguas residuales hasta en negocios u hogares y desbordamientos. Para evitar bloqueos, las líneas deben ser limpiadas constantemente. La Ciudad cuenta con un programa de mantenimiento para inspeccionar y limpiar las líneas de alcantarillado, sin embargo, el monitoreo de FOG en el sistema aumenta los costos con frecuencia.



CIUDAD DE GARDNER
ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO ALIMENTARIOS

Buenas Prácticas de Manejo (BPM) para la Prevención de Bloqueo en el Sistema de Alcantarillado Sanitario

BMP	Razón para	Beneficios para Establecimiento de Servicio de Alimentos
Capacitar al personal de la cocina y otros empleados sobre como puede ayudar a implementar las BMP.	Las personas están más dispuestas a apoyar un esfuerzo si entienden las razones de ello.	Todos los beneficios subsiguientes de BMP tendrán una mejor oportunidad de ser realizados
Coloque los Letreros "No grasa o aceite" encima de los sumideros o fregaderos y en la parte frontal de los lavavajillas o maquina lava platos.	Las señales o letreros sirven como un recordatorio constante para el personal que trabaja en las cocinas.	Estos recordatorios ayudaran a minimizar la descarga de grasa al interceptor de grasa y reducirán las posibilidades de bloqueo.
Utilice un sistema de lavado de tres pozas que incluye lavadero para lavar, enjuagar y desinfectar en una solución química. El desinfectante puede ser cloro: 50-200 ppm, amoniaco cuaternario: 200 ppm, o yodo: 12.5-25 ppm. Establecer temperatura del agua inferior a 140 F.	Las temperaturas de más de 140°F disolverán la grasa, pero la grasa puede volver a congelarse o solidificarse en el sistema de recolección de alcantarillado sanitario cuando el agua se enfría, causando atoramiento.	La instalación de este sistema de lavado reducirá sus costos de energía para calentar el agua, y también reducirá la posibilidad de bloqueo.
Reciclese el aceite de cocina.	Son recicladores de aceites usados en toda la zona.	La instalación promoverá la reutilización de residuos que mejoren el medio ambiente.
Remueva los residuos de las ollas, sartenes y vajilla antes de lavarlos. Utilice raspadores de plástico como espátulas para quitar grasas, aceites y manteca de utensilios de cocina, y de servir.	La grasa y los alimentos que permanecen en ollas, sartenes y vajilla Irán al basurero en lugar del desagüe.	La limpieza en seco reducirá la cantidad de desechos que van al sistema de alcantarillado sanitario, reduciendo los bloqueos y los costos de mantenimiento.
Coloca un contenedor para el desperdicio de comida junto al contenedor de basura.	Los desperdicios de alimentos pueden ser eliminados como residuos sólidos en basureros, a medida que se descomponen, liberan gas metano que se reutiliza como una fuente de energía.	La eliminación de desperdicios de alimentos sólidos reducirá el riesgo de bloqueos en el sistema de alcantarillado.
Asegúrese de que todas las pantallas de drenaje estén instaladas.	La grasa y los alimentos que se capturan en la alcantarilla y se pueden desechar en la basura que va al vertedero en lugar de por el desagüe.	La eliminación de desperdicios de alimentos sólidos reduce el riesgo de bloqueos en el sistema de alcantarillado.
Evitar derrames. Vacíe los recipientes antes de que estén llenos para evitar derrames. Utilice una tapa para transportar el contenido del recipiente de grasa al barril de procesamiento. Proporcione a los empleados las herramientas adecuadas (cucharones, recipientes amplios, etc.) para transportar sin causar derrames.	La prevención de derrames reduce la cantidad de residuos en la preparación de alimentos y en las áreas de servicio que requieren limpieza. Un lugar de trabajo seco es más seguro para los empleados, evitando resbalones y caídas.	Un lugar de trabajo seco es más seguro para los empleados para evitar deslizamientos y caídas.
Limpiar adecuadamente los derrames. "Limpie en seco el área con toallas de papel desechables y limpie el área a fondo antes de usar métodos húmedos como trapear y enjuagar.	Los métodos húmedos típicamente enjuagan los materiales de desecho en los desagües donde finalmente se acumula en las paredes interiores de las tuberías de drenaje. Las toallas de tela acumulan grasa que eventualmente terminara en sus drenajes al lavar las toallas.	La limpieza en seco reducirá la cantidad de grasa que entra al sistema de alcantarillado sanitario, reduciendo el riesgo de bloqueos y costos de mantenimiento.

**CIUDAD DE GARDNER
ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS ALIMENTARIOS**

Mejores Prácticas de Manejo (MPM) para la Prevención de Bloqueos en el Sistema de Alcantarillado Sanitario

BMP	Razón para	Beneficios para Establecimiento de Servicio de Alimentos
<p>Preste atención a todas las actividades de limpieza / mantenimiento del interceptor de grasa para asegurarse de que el interceptor de grasa está en buenas condiciones de funcionamiento.</p>	<p>Los bombeadores de interceptor de grasa pueden tomar atajos. El encargado del establecimiento es responsable de cerciorarse de que la limpieza cumpla con los requisitos del código del uso del alcantarillado de la Ciudad de Gardner.</p>	<p>El procedimiento se asegura de que esta asegurando un costo justo para su mantenimiento de limpieza del interceptor de grasa. De lo contrario, el establecimiento puede estar pagando por la limpieza más a menudo de lo necesario.</p>
<p>Limpe los interceptores de grasa rutinariamente</p>	<p>Los interceptores de grasa deben limpiarse un mínimo de cada 90 días para asegurar que la acumulación de grasa no haga que el interceptor funcione mal (a menos que se haya aprobado una variación). La frecuencia de limpieza depende del tipo de instalación, del tamaño del interceptor y del volumen de flujo descargada por las instalaciones.</p>	<p>La limpieza rutinaria evitara el taponamiento o bloqueo de la línea de alcantarillados entre el establecimiento de servicio de comida y la alcantarilla sanitaria. Si la línea se bloquea, el desagüe puede desbordarse dentro del establecimiento, y el negocio tendrá que cerrar hasta que alguien sea contratado para desatorarlo.</p>
<p>Mantenga un registro de mantenimiento.</p>	<p>El registro de mantenimiento sirve como expediente para el interceptor. El Código de Uso de Alcantarillado de la Ciudad de Gardner requiere que el mantenimiento del interceptor de grasa se realice regularmente.</p>	<p>El registro de mantenimiento puede ayudar a la instalación a optimizar la frecuencia de limpieza para reducir el costo.</p>

**CIUDAD DE GARDNER
ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS ALIMENTARIOS**

Buenas Prácticas de Manejo (BPM) para la Prevención de Bloqueos en el Sistema de Alcantarillado Sanitario

BMP	Razón para	Beneficios para Establecimiento de Servicio de Alimentos
<p>Asegúrese de que las tapas exteriores de la grasa se cierran bien y de que los recipientes de almacenamiento de aceite tienen tapas. Algunas jurisdicciones locales tendrán BMP para las aguas pluviales también.</p>	<p>Los recipientes descubiertos de grasa y de almacenamiento de aceite pueden recoger el agua de lluvia. Dado que la grasa y el aceite flotan, el agua de lluvia puede causar un desbordamiento en el suelo. Tal desbordamiento llegara eventualmente al sistema de aguas pluviales y a la corriente cercana.</p>	<p>La descarga de grasa y aceite al sistema de desagües pluviales degradara la calidad del agua de las corrientes receptoras agregando la demanda biológica y química de oxígeno a la corriente. La descarga de grasa y aceite al desagüe de lluvia también podrá dar lugar a sanciones o multas legales.</p>
<p>Ubique los contenedores de grasa y los contenedores de almacenamiento le)os de los drenajes.</p>	<p>Cuanto más lejos se encuentren los contenedores de los drenajes, más tiempo alguien tendrá para limpiar derrames o antes de que estos entren en el sistema de drenaje pluviales. Tenga en cuenta que el aceite y la grasa gotean en el suelo mientras llevan los residuos al contenedor de basura, así como el aceite y grasa que puede segregarse del contenedor de basura.</p>	<p>La descarga de grasa y aceite al sistema de desagües pluviales degradara la calidad del agua de las receptoras de corriente agregando la demanda biológica y química de oxígeno a la corriente. La descarga de grasa y aceite al desagüe de lluvia o arroyos también podría dar lugar a sanciones o multas legales.</p>
<p>Limpiar rutinariamente los filtros de sistema de escape de la cocina.</p>	<p>Si la grasa y el aceite escapan a través del sistema de escape de la cocina, puede acumularse en el techo del establecimiento y eventualmente entrar en el sistema de drenaje de tormenta cuando llueve.</p>	<p>La descarga de grasa y aceite al sistema de desagües pluviales degradara la calidad del agua de las corrientes receptoras agregando la demanda biológica y química de oxígeno a la corriente. La descarga de grasa y aceite al desagüe de lluvia o arroyos también podría dar lugar a sanciones o multas legales.</p>