

## **PREGUNTAS FRECUENTES Y HECHOS DE FOG**

### **¿Qué es FOG?**

Las grasas, el aceite y la grasa (FOG) son un problema ambiental importante en las ciudades de la ciudad de LaBelle. Cuando desecha su aceite de cocina en el fregadero de su cocina (ya sea intencionalmente o por accidente) a medida que se enfría, se acumula dentro de las tuberías de drenaje, lo que dificulta que las aguas residuales fluyan libremente a la planta de tratamiento de aguas residuales.

Cuando las aguas residuales no pueden atravesar las tuberías de drenaje, se desbordan en hogares, negocios, calles, céspedes y desagües pluviales. Los problemas adicionales incluyen la reducción de la capacidad y el acortamiento de la vida útil de la infraestructura para la Ciudad. Como propietario de un establecimiento de servicio de alimentos, estos problemas pueden resultar en multas importantes y posibles cierres de instalaciones.

### **¿Cómo administrar el programa de FOG?**

Para administrar esta descarga en el sistema se deben instalar trampas de grasa. Una trampa de grasa es un pequeño depósito construido en la tubería a poca distancia de las áreas que producen grasa. A medida que la grasa se acumula dentro del depósito de la trampa, la grasa se congela y sube a la superficie. Estos dispositivos generalmente se limpian con frecuencia.

Los interceptores de grasa suelen ser mucho más grandes y con paredes de hormigón. Los interceptores de grasa a menudo tienen una capacidad de 750+ galones.

### **¿Cómo se monitorea?**

Un inspector municipal o su designado se asegurará de que las trampas estén siendo monitoreadas y estén en cumplimiento.

**Enlaces útiles:** Programa Nacional de Pretratamiento - Control de Grasas, Aceites y Descargas de Grasa de los Establecimientos de Servicio de Alimentos ([epa.gov](http://epa.gov)).

Recomendaciones para regular las instalaciones de procesamiento de grasas, aceites y grasas y producción de biocombustibles en Florida | Departamento de Protección de Ambiental de Florida.

### **Mejores prácticas de administración**

Limpie en seco o elimine los desechos de alimentos de la vajilla, ollas y sartenes antes de lavarlos.

Deseche los desechos de alimentos en un contenedor especial de reciclaje o en la basura.

Instale pantallas en todos los fregaderos, fregaderos de piso y desagües de piso.

Limpie las pantallas con frecuencia en la basura o en el contenedor de reciclaje de desperdicios de alimentos.

Tenga un horario para el mantenimiento de la campana extractora.

Deseche el aceite o la grasa usados en un recipiente designado que se mantenga libre de derrames y cerrado con una tapa.

Nunca vierta grasa o aceite de cocina en un fregadero, desagüe del piso, contenedor de basura o desagüe pluvial.

Inspeccione los envases de grasa amarilla diariamente para evitar el llenado excesivo.

Inspeccione los separadores de sólidos diariamente para evitar la acumulación excesiva de sólidos alimentarios.

Use métodos secos como trapos, material absorbente, barrido, para limpiar derrames, antes de trapear y balde.

Descargue el agua del trapeador a través de un accesorio que esté conectado al interceptor de grasa.

Descargue las aguas de limpieza de las alfombrillas, campanas extractoras, equipos de cocina grandes a través de un accesorio que está conectado al interceptor de grasa.

Estar presente durante el bombeo del interceptor de grasa, para asegurar la eliminación completa del contenido.