

Contenido

¿Por qué es necesario controlar las descargas de grasas y aceites?

2

¿Qué son los dispositivos de retención de grasas y aceites?

2

¿Qué tipo de dispositivos de retención requiero para mi establecimiento?

3

¿Qué trampas para grasas y aceites debo comprar?

4

Cálculo del tamaño del dispositivos

5

¿Cómo instalo una trampa para grasas y aceites?

7

¿Cómo instalo un interceptor de grasas y aceites?

9

¿Debo limpiar los dispositivos de retención de grasas y aceites?

11

¿Cómo debo limpiar las trampas para grasas y aceites?

12

¿Cómo debo limpiar los interceptores de grasas y aceites?

12

¿Qué cuidados debo tener al realizar las actividades en mi establecimiento?

13

Introducción

¿Por qué es necesario controlar las descargas de grasas y aceites?



Taponamiento de tubería con grasas y aceites.

Todos los habitantes descargamos grasas y aceites al lavar nuestros utensilios y vajillas que utilizamos durante el consumo de nuestros alimentos.

Sin embargo, los establecimientos que preparan alimentos tales como restaurantes, loncherías, etcétera, producen descargas de aguas residuales con un alto contenido de grasas y aceites; una vez que estas aguas llegan al sistema de alcantarillado público, las grasas y aceites tienden a aglomerarse dando como consecuencia la obstrucción de las líneas de alejamiento del alcantarillado público. Estos taponamientos nos perjudican a todos ya que el agua podría derramarse hacia la vía pública poniendo en riesgo la salud de la población expuesta.

La normatividad ambiental vigente establece como requisito que estos tipos de establecimientos instalen dispositivos de retención de grasas y aceites.

Es por ello que la CESPT ha creado la presente guía para facilitar a los establecimientos el proceso de selección, instalación y mantenimiento de estos dispositivos.



Trampa para grasas y aceites.

¿Qué son los dispositivos de retención de grasas y aceites?

Son equipos cuyo propósito es separar las grasas y aceites del agua que es descargada al realizar actividades de lavado de utensilios de cocina o equipos que tengan contacto con estos residuos. Estos dispositivos se dividen en dos tipos: trampas e interceptores. En la mayoría de los casos las trampas son instaladas dentro de las áreas de lavado del establecimiento. Eso se debe a que por lo general, no son muy grandes en tamaño.

Normalmente, la capacidad de las trampas se expresa en galones por minuto. Los interceptores de grasas y aceites son de mayor tamaño y reciben todas las aguas con grasas y aceites del establecimiento. Generalmente, se construyen fuera de las áreas de lavado, incluso en el estacionamiento, y su capacidad se expresa en litros.



Interceptor de grasas y aceites.