









Cuidados Extras

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

Para asegurar que el establecimiento no contribuya a perjudicar el sistema de alcantarillado público e incluso su propio drenaje interno, existen algunos cuidados que el establecimiento debe seguir:

-  **No verter directamente grasas y aceites al sistema de alcantarillado público**
-  **No verter las grasas y aceites en las coladeras, sanitarios o fregaderos**
-  **No usar productos químicos que tengan como finalidad limpiar las líneas de drenaje interno, tales como solventes, agentes ácidos o básicos, etcétera.**
-  **No utilizar trituradores de desperdicios que descarguen a la red interna de drenaje o al sistema de alcantarillado público**
-  **No aplicar agentes químicos o biológicos (bacterias, enzimas, etc.) en las trampas e interceptores.**

¿Qué puedo hacer para mejorar el funcionamiento de mis dispositivos?

-  **Instalar trampas de sólidos fijas (cedazos) de orificios no mayores a 3 milímetros en todos los fregaderos y coladeras.**
-  **Remover todas las grasas y aceites de los utensilios de cocina antes de lavarlos (escamochar)**
-  **Limpiar diariamente los residuos sólidos retenidos en la canasta de retención de sólidos (sólo interceptores)**

Buenas Prácticas para Establecimientos

1. Capacitar a los empleados acerca del uso, operación y mantenimiento de los dispositivos de grasas y aceites.
2. Colocar letreros alusivos en las áreas de preparación de alimentos que indiquen las buenas prácticas y políticas a implementar en cada área.
3. Barrer en seco los residuos de alimentos que caigan en el suelo de las áreas de preparación de alimentos.
4. Limpiar los filtros de las campanas de extracción en áreas que conducen las aguas residuales a dispositivos de retención de grasas y aceites.
5. Contar con “kits contra derrames” que incluyan materiales absorbentes (toallas de papel, aserrín, etc.) y que estén accesibles en caso alguna emergencia.
6. Inspeccionar y medir el espesor de cada uno de los dispositivos de retención de grasas y aceites al menos una vez por semana para verificar que se encuentre en los límites aceptados.
7. Recolectar el aceite residual de cocina para reciclaje en receptáculos herméticos que estén en buen estado y disponerlos con empresas de reciclaje autorizadas.
8. Almacene los receptáculos que contengan grasas y aceites lejos de puntos de descarga al drenaje interno o al sistema de alcantarillado público.
9. Los recipientes utilizados para el almacenamiento temporal de grasas y aceites, deben estar debidamente señalados.
10. Llevar un control adicional de las notas y/o facturas por el servicio de disposición de los residuos de grasas y aceites generados.