

Ordenanza para el control de Grasa y Aceite Comestible (FOG) 2011

Información básica para restaurantes y otros establecimientos de servicios de alimentos (Food Service Establishments, FSEs)



Services of the San Francisco Public Utilities Commission

SAN FRANCISCO TIENE UN GRAN PROBLEMA CON LA GRASA. Las Grasas y Aceites Comestible (FOG) (Fats, oils and grease en inglés o FOG) están taponando los drenajes de la ciudad y costando mucho dinero a todos nosotros: más de \$3.5 millones cada año para atender las tuberías taponadas con grasa.

Cuando se vierte por los tubos de desagüe, el aceite para cocinar se endurecerá y se acumulará dentro de las tuberías de desagüe y de aguas residuales, reduciendo el flujo de agua de igual manera que el colesterol afecta al flujo de la sangre en las arterias. La Ordenanza de Control FOG fue adoptada para enfrentar estos problemas, y establecerá claramente los pasos que los restaurantes deben seguir para cumplir con las leyes locales y ayudar a reducir las tuberías de aguas residuales taponadas con grasa.



PARA AYUDARLE A CUMPLIR CON LOS NUEVOS REGLAMENTOS

La nueva Ordenanza de Control FOG entra en vigor el 1 de abril de 2011, y actualiza el Código de Obras Públicas de la Ciudad.

1. Los restaurantes serán visitados por un Inspector de aguas residuales de la Comisión de Utilidades Públicas de San Francisco (SFPUC) quien les otorgará un Número de identificación de descarga de aguas residuales.
2. A los restaurantes se les asignará también un número de Categoría de descarga FOG que refleja su potencial para descargar grasa al sistema de aguas residuales e indicará si se requiere equipo para atrapar la grasa (consulte la tabla en la parte de atrás de la hoja para obtener más detalles).
3. Los restaurantes que tienen equipo para atrapar la grasa ya instalado deberán dar mantenimiento y servicio apropiado al equipo y asegurarse de que todas las líneas de descarga de aguas residuales que tengan grasa sean bombeadas a través del equipo para atrapar grasa.
4. Los restaurantes que no tienen equipo para atrapar la grasa ya instalado estarán obligados a instalar un tipo aprobado de Aparato para la extracción de grasa (Grease Removal Device, GRD) dentro de los 60 días siguientes a la notificación por parte de la Ciudad, a menos que un Inspector de aguas residuales de la SFPUC determine que cae bajo la categoría de “Descarga de grasa menos importante” y por lo tanto puede instalar cualquier tipo de equipo para atrapar la grasa (ver la tabla en la parte de atrás de la hoja).
5. Los restaurantes nuevos deberán instalar un Aparato para la extracción de grasa antes de empezar a operar, a menos que un Inspector de aguas residuales de la SFPUC determine que caen bajo la categoría de “Descarga de grasa menos importante” y por lo tanto puede instalar cualquier tipo de equipo para atrapar la grasa.
6. Los establecimientos de servicio de alimentos que solamente recalientan o reúnen productos alimenticios listos para usarse se consideran “Establecimientos de preparación limitada de alimentos” y no están obligados a instalar equipo para atrapar la grasa.
7. Los restaurantes que realizan ciertas renovaciones o remodelación que podrían resultar en un aumento en el potencial de descarga de grasa al sistema de aguas residuales serán sometidos a una nueva evaluación de su Categoría descarga FOG por la SFPUC y puede requerirse que instalen equipo para atrapar la grasa.
8. Cuando un restaurante cambia de propietario, el nuevo propietario deberá obtener (sin cargo alguno) un Permiso para descarga de aguas residuales de la Empresa del Sistema de Alcantarillado de Aguas Residuales de la SFPUC, que le indicará si se requiere equipo para atrapar la grasa (ver tabla en la parte de atrás de la hoja).
9. Después del primero de mayo de 2011, no se podrá instalar nuevos trituradores de basura en restaurantes y aquellos que se encuentren en negocios existentes deberán ser retirados o deberán ser incapacitados en forma permanente.
10. Si se descubre que un establecimiento está causando o contribuyendo a taponamientos relacionados con grasa, la Ciudad puede mandarle a instalar equipo para atrapar la grasa dentro de un periodo de tiempo bastante menor que 60 días.

CATEGORÍAS DE DESCARGA FOG

Los restaurantes caerán dentro de una de cuatro posibles categorías de descarga. El potencial de descarga FOG de un restaurante es determinado por los inspectores de SFPUC con base en el equipo de cocina y sus accesorios de plomería. Independientemente de su categoría de descarga, todos los restaurantes deben cumplir con el manejo y desecho adecuado de los desperdicios de grasa y varios requisitos, prohibiciones y limitaciones.

MUCHA PREOCUPACIÓN	DESCARGA FOG DE CATEGORÍA 1 Genera una gran cantidad de FOG y el establecimiento no tiene equipo para atrapar la grasa. <ul style="list-style-type: none">• Debe instalar un tipo aprobado de Equipo de extracción de grasa (GRD) o Interceptor de grasa por gravedad (no una trampa).• Debe capturar todas las líneas de descarga de aguas residuales que contengan grasa.
	DESCARGA FOG DE CATEGORÍA 2 Genera una gran cantidad de FOG y el establecimiento tiene instalado equipo para atrapar la grasa. <ul style="list-style-type: none">• El equipo existente deberá capturar todas las líneas de descarga de agua de desecho que contengan grasa, tener la capacidad correcta y estar adecuadamente instalado, y estar funcionando correctamente con un mantenimiento y servicio adecuados.• Puede exigírsele que instale un tipo aprobado de Equipo de extracción de grasa o Interceptor si el equipo existente no está operando adecuadamente, si las descargas de aguas residuales exceden el límite local de aceite y grasa, o si hay bloqueos de las tuberías de aguas residuales causados por FOG.
	DESCARGA FOG DE CATEGORÍA 3 (O “DESCARGA DE GRASA MENOS IMPORTANTE”) El establecimiento tiene actividades de preparación de alimentos que generan FOG pero suponen un riesgo menos importante de descarga de FOG a las tuberías de aguas residuales dado el equipo de cocina y accesorios existentes en el cocina.. <ul style="list-style-type: none">• Sin cambio de los requisitos existentes de la Ciudad.• Deben capturarse todas las líneas de descarga de aguas residuales que contengan grasa a equipo que atrape la grasa.• Puede instalar cualquier tipo de equipo (trampa pasiva, interceptor grande o un tipo aprobado de Equipo de extracción de grasa).
	DESCARGA FOG DE CATEGORÍA 4 (O “ESTABLECIMIENTO DE PREPARACIÓN LIMITADA DE ALIMENTOS”) Solamente recalienta o “mantiene caliente” la comida o reúne productos alimenticios listos para usarse <ul style="list-style-type: none">• Sin cambio de los requisitos existentes - No se requiere equipo
POCA PREOCUPACIÓN	

PASOS A SEGUIR HACIA EL CUMPLIMIENTO

- Visite sfpuc.gov/pretreatment (pulse en el vínculo de Grasa y Aceite Comestible (FOG) (Fats, Oils and Grease) para obtener actualizaciones sobre las hojas de datos relativas al cumplimiento, talleres informativos y para aprender sobre las opciones aprobadas de Equipo de extracción de grasa.
- Si está interesado en instalar equipo para atrapar la grasa antes de que su restaurante sea visitado por un inspector de la SFPUC para que le asigne su Categoría de descarga FOG, favor de llamar a la División de la Empresa del Sistema de Alcantarillado de Aguas Residuales de SFPUC, al 415-695-7310, para obtener ayuda.

INCENTIVOS ECONÓMICOS PARA LOS RESTAURANTES

- Si usted instala un tipo aprobado de Equipo de extracción de grasa (o un Interceptor de grasa por gravedad grande), y usted tiene su propia cuenta de agua/aguas residuales con la SFPUC, podrá obtener una reducción del 14.2% en la porción de servicio de aguas residuales de su factura.
- Hay también opciones para préstamos y arrendamientos de equipo para atrapar la grasa.
- Al darle buen mantenimiento a su equipo para atrapar la grasa y limpiarlo frecuentemente, eliminará los taponamientos de grasa en su salida a la tubería de aguas residuales, reduciendo los atoros y la necesidad de pagar por destapar rutinariamente su salida a la tubería de aguas residuales.



San Francisco
**Water
Power
Sewer**

3801 3rd St, #600
San Francisco, CA 94124

sfpuc.gov/pretreatment

Infórmese más sobre la Ordenanza para el Control de FOG y cómo cumplirla en sfpuc.gov/pretreatment o comuníquese con nosotros por correo electrónico a SewerUseInquiries@sfgwater.org o llame al (415) 695-7310 para obtener asesoría en la selección e instalación del equipo que captura la grasa apropiado.