

Best Management Practices to Control Fats, Oils, and Grease

FOG is a by-product of Food Service Establishment operation. Typically FOG enters a facility's plumbing system from dishwashing, floor cleaning, and equipment sanitation. Sanitary sewer systems are not designed to handle FOG that accumulates on the interior of the sewer collection system pipes. FOG can create a sewer blockage and cause a sewer overflow in streets and/or buildings. The best way to manage FOG is by following these best management practices:

Train Staff

Train kitchen staff and other employees about how they can help ensure these Best Management Practices (BMPs) are implemented. People are more willing to support an effort when they understand the basis for it.

Post "NO GREASE" Signs

Frequent reminders can educate employees about the importance of keeping FOG from going down sinks and drains. Post "NO GREASE" signs over sinks, near floor drains, near dishwashers, and anywhere else where water may enter a drain to the sewer. Signs serve as a constant reminder for staff working with FOG.

Wipe Pots, Pans & Dishes

Wiping pots, pans, and dishware into the trash before washing will keep FOG out of the grease control device. This will result in less frequent cleaning of the grease control device and as a result lower maintenance costs.

Recycle Waste Cooking Oil & Food Waste

There are many companies who recycle waste oil from fryers and other types of equipment. Recycling reduces the amount of waste that has to be disposed of in a sanitary land fill and helps to extend the time between cleaning of the grease control device. It also keeps FOG out of the sewer system.

Clean In-Ground Grease Interceptors Regularly

In-ground grease interceptors must be cleaned routinely to ensure that grease accumulation does not interfere with proper operation. **If FOG inspections reveal insufficient cleaning frequency, City Staff will require the FSE to adjust its cleaning schedule.** Routine cleaning will prevent plugging of the sewer line between the establishment and the sanitary sewer system. A backup will require someone to unplug the line and could pose a serious health risk to workers and patrons.

Clean Under Sink Grease Traps Regularly

Under sink grease traps have less volume than in-ground grease interceptors. Routine cleaning by the establishment's staff will reduce the cost of cleaning the grease trap. **If FOG inspections reveal insufficient cleaning frequency, City Staff will require the FSE to adjust its cleaning schedule.** Place recovered grease in a proper disposal container. It can go in a dumpster if it is in an enclosed container. Do not pour it down the drain.

Witness Grease Interceptor Cleaning

Grease control device haulers may take shortcuts. They may not completely clean the unit or only partially remove accumulated materials. Witnessing the cleaning of the unit will ensure that the FSE is getting the full value for the cost of the cleaning.

Keep a Maintenance Log and all Cleaning Receipts

Cleaning receipts serve as a record of the frequency and volume of cleaning of the grease interceptor and maintenance logs serve as a record for self-cleaned grease traps. Both help to ensure the FSE is in compliance with the City's FOG ordinance and affords the source control inspector the opportunity to verify compliance. Cleaning records can optimize the cleaning frequency in order to reduce costs.

Cover Grease Containers Stored Outside

Uncovered FOG containers can collect rainwater. Because FOG floats, rainwater can overflow the container and spill FOG onto the ground where it can reach a storm drain. Any discharge to the stormwater system may result in adding biological or chemical demand to the local receiving waters. The discharge might also result in legal penalties being imposed on the FSE

Set Dumpsters/FOG Containers away from Storm Drains

A release of FOG can degrade water quality in receiving streams in the area by adding chemical and biological demand to the stream. Discharging FOG into storm drains can also result in fines and other legal actions. The farther away from a storm drain the FOG is stored, the more time someone will have to clean up any spills. Be aware of FOG dripping out of containers or dumpsters and clean it up quickly.

Clean Exhaust Hoods & Range Filters

If FOG escapes through the kitchen exhaust system, it can accumulate on the roof of the establishment and eventually start a fire or enter the storm drains when it rains. Ensure that the wastewater generated from the cleaning of the filters is directed only to drains connected to the grease control device.

Clean Floor Mats

Floors and floor mats must be cleaned regularly to ensure a safe & healthy working environment. Direct wastewater generated from the cleaning of kitchen floors and kitchen floor mats only to drains connected to your grease control device.

Use Strainers on Sinks & Floor Drains

The use of strainers on sinks and floor drains will reduce the amount of solid material from entering the grease control device and increase the time between pumping.

For more information please contact:

Water Resource Protection Technician
Wwtp-info@ci.lompoc.ca.us
1801 W. Central Ave.
Lompoc, CA 93436 805-875-8403

PRÁCTICAS ÚTILES PARA CONTROLAR LA GRASA

La grasa es un desecho típico de cualquier restaurante que merece atención constante. Por lo general, la grasa es introducida al sistema de drenaje al lavarse los platos, limpiar los pisos o al limpiar equipo de cocina. El sistema de drenaje no está diseñado para que la grasa se acumule en el interior de la tubería. Todos los incidentes donde hay sobre flujo de aguas negras en el área de servicio de Lompoc se atribuyen a tuberías tapadas con grasa por fuentes residenciales o comerciales. La mejor manera de controlar la grasa es impedir que entre al sistema de drenaje. Lo siguiente son algunas sugerencias para controlar la grasa.

Entrenar los empleados

Entrene a todos los empleados de cómo pueden ellos asegurarse de usar estas prácticas. Las personas están más dispuestas a cooperar con la causa cuando entienden lo implicado.

Ponga letreros "NO GRASA"

Constante recordatorios puede educar a los empleados de la importancia de mantener la grasa fuera de los lavaderos y drenaje. Ponga letreros "NO GRASA" sobre los lavaderos, lavaplatos, cerca donde hay aberturas para drenaje en los pisos o en cualquier otro lugar donde agua puede entrar al sistema de drenaje. Los letreros sirven de recordatorio constante para los empleados sobre el uso de grasa.

Limpie las casuelas y platos con toallas de papel

Limpiar la grasa y comida que queda en las casuelas y platos con toallas de papel mantendrá la grasa fuera del drenaje. Esto también resultara en reducir la cantidad de grasa que se acumula en la trampa de grasa lo cual reducirá las ocasiones que tendrán que limpiarse y en cambio ahorrará dinero.

Recicle la grasa usada

Hay muchas compañías que reciclan la grasa usada de los freidores y otras clases de equipo de cocina. Reciclar la grasa usada reduce los desechos que son tiradas en los basureros y ayuda a reducir la cantidad de veces que se limpie la trampa de grasa. También mantiene la grasa fuera del sistema de drenaje.

Limpie el interceptor de grasa subterránea con frecuencia

El interceptor de grasa subterránea ha de ser limpiada regularmente para asegurar que la grasa no limite la eficacia del interceptor. **Las veces que ha de limpiarse el interceptor de grasa subterránea es determinada por el inspector de Ciudad y puede ser modificada según sea necesario.** Esta limpieza regular va a prevenir que se tape la tubería, la cual de otro modo resultaría en un sobre flujo de aguas negras dentro del restaurante, causando así un ambiente sucio que podría resultar en que se enfermen los empleados o clientes.

Limpie la trampa de grasa debajo del lavadero con frecuencia

Las trampas de grasa colocadas debajo del lavadero son mas pequeños comparadas con los interceptores de grasa subterráneas. La limpieza regular por los empleados reducirá el gasto de tener que contratar a alguien para limpiar la trampa de grasa. **Las veces que ha de limpiarse la trampa de grasa es determinada por el inspector de Ciudad y puede ser modificada según sea necesario.** Coloque la grasa que ha sido removida de la trampa en un contenedor apropiado. Puede tirarse el contenedor con grasa en la basura. No tire la grasa en el drenaje.

Observe la limpieza del interceptor de grasa subterránea

Algunas compañías que limpian los interceptores de grasa subterránea dan servicios incompletos. Posiblemente no limpien completamente el interceptor y solo remuevan parte del desecho. El estar presente y observar la limpieza del interceptor de grasa subterránea le asegurara que esta recibiendo un servicio completo por la cual esta pagando.

Archive los recibos o registros de limpieza

Los recibos de limpieza sirven como prueba de las ocasiones que se ha limpiado el interceptor de grasa subterránea. Los registros de limpieza sirven como prueba de las ocasiones en que han limpiado la trampa de grasa. Ambos sirven de prueba que el restaurante esta siguiendo los requisitos de Ciudad.

Asegurase que los contenedores de grasa afuera están cubiertos

Los contenedores de grasa afuera que no están cubiertos pudieran

llenarse con agua de lluvia. Puesto que la grasa flota, el agua de lluvia pudiera hacer que el líquido grasoso en el contenedor se tire al suelo y entre al sistema de alcantarilla. Cualquier descarga al sistema de alcantarilla pudiera contaminar los ríos y mar y resultar en demandas legales contra el restaurante.

Coloque los tambos de basura y contenedores de grasa lejos del sistema de alcantarilla

El introducir grasa en el sistema de alcantarilla pudiera contaminar los ríos y mar y resultar en demandas legales y multas. Lo mas lejos que se guarde los contenedores de grasa de la alcantarilla, mas tiempo hay para limpiar la grasa en caso que cayera al suelo. Este al pendiente de grasa que se este escapando de los contenedores o tambo de basura y límpienlo prontamente.

Use absorbentes alrededor de las aberturas de alcantarilla

donde los tambos de basura o contenedores de grasa son almacenados. Estos absorbentes pueden servir como una barrera efectiva para prevenir que la grasa entre al sistema de alcantarilla.

Limpie la campana de estufa y filtros habitualmente

Si la grasa escapa por el sistema de ventilación de la cocina, pudiera acumularse en el techo del restaurante y con el tiempo prenderse en fuego o entrar al sistema de alcantarilla al llover. Asegúrese que el agua sucia al lavar los filtros entre al drenaje conectado a un^o interceptor de grasa subterránea o trampa de grasa.

Limpie los pisos y tapetes habitualmente

Los pisos y tapetes han de limpiarse regularmente para asegurar un ambiente sano, limpio y seguro. Asegúrese que el agua sucia al lavar los pisos y tapetes entre al drenaje conectado a un interceptor de grasa subterránea o trampa de grasa.

Use coladoras en los lavaderos y aberturas de drenaje en el suelo

El uso de coladoras en los lavaderos y aberturas de drenaje en el suelo reducirá la cantidad de material sólida que entra a la trampa de grasa lo cual reducirá las veces que se tendrá que limpiar la trampa de grasa.

Para más información favor de comunicarse con:

Water Resource Protection Technician
Wwtp-info@ci.lompoc.ca.us
1801 W. Central Ave.
Lompoc, CA 93436 805-875-8403