



Ciudad de Buellton

Programa de Control sobre el aceite y grasa: Guía para las Mejores Prácticas de Cocina (BMPs)

La siguiente lista de Mejores Prácticas de Manejo (BMPs) se proponen como un guía para asistir el Establecimiento de Servicios de Alimentos (FSEs) para reducir los efectos de aceite y grasa (FOG) sobre los accesorios de plomería y el sistema de alcantarillado de la ciudad.

Trampas de grasa e interceptores

- Limpie trampas e interceptores como lo exige su permiso de descarga. Siempre mantenga los niveles de grasa menos de 25% de la profundidad total del líquido
- Mantenga todos los registros de limpiezas y mantenimiento en un carpeta designada para mantener los registros de grasa y mantenga la carpeta por 3 años
- Inspeccione las trampas e interceptores regularmente para asegurarse todos los componentes interiores y externos estén en su lugar y que funcionen como diseñado

Uso de contenedores de grasa

- Vacíe todos los líquidos de aceite y grasas de ollas, sartenes y freidores en un contenedor de desecho antes de lavar, limpiar aceites adheridos de ollas, sartenes, freidores, utensilios, etc.
- Use contenedores de reciclaje con tapa y contención secundaria para la recolección de aceite y grasas en el sitio
- Aceites y grasas generados por freidoras u otros equipos de cocina deben ser reciclados a través de un centro de reciclaje

Colador de drenaje

- Se debe de instalar en todos los desagües con aberturas entre 1/8" and 3/16"

Lavaplatos

- Use fibras de goma, limpiador, o toallas húmedas para remover restos de comida y todas los aceites y grasas de los platos y cazuelas antes de lavar en el lavaplatos
- Tire la comida y aceite en la basura antes de lavar

Prevención de derrames y limpieza

- Prevención continuo de derrame y procedimiento de limpieza
 - Desarrolle y publique un procedimiento para el personal de limpieza en caso de un derrame
 - Establezca un programa para entrenar el personal sobre la prevención de derrames y limpieza
 - Designe un empleado para monitorear el manejo de limpieza de contenedores de grasa
- Prevención de derrames BMPs
 - Vacíe contenedores antes de que se llenen para prevenir un derrame accidental
 - Proporcione un recipiente portátil adecuado con una cubierta para transportar materiales sin derrames
- Limpieza de derrames BMPs
 - Bloquee desagües de fregadero y drenajes de piso cerca del derrame
 - Limpie derrames con materiales absorbentes como las toallas
 - Utilice métodos de limpieza húmedos solo después que la área este 99% libre de aceite para eliminar residuos
 - Limpie derrames o goteos de grasa inmediatamente después que ocurran

Uso de materiales absorbentes y de toallas

- Utilice materiales absorbentes desechable para limpiar áreas donde aceite y grasas puedan derramarse
- Utilice toallas para limpiar las áreas de trabajo
- Utilice materiales absorbentes con coladores en los fregaderos cuando drene las grasas de carne

Educación de Empleados

- Un programa de educación sobre los BMPs debe ser implementado. El programa debe consistir de:
 - Programa BMP de entrenamiento para nuevo empleados. Mantenga todos los registros de entrenamiento en sitio
 - Entrenamiento trimestral requerido para empleados existentes. Mantenga todos los registros de entrenamiento en sitio
 - Publique el BMP y el permiso de FOG en la área de la cocina