



SUSSEX COUNTY ENVIRONMENTAL SERVICES FOG Program

Mejores Prácticas de Manejo (BMPs)

Prevenir bloqueos en el sistema de alcantarillado sanitario		
BMP	Razón	Consejos de Inspección de pretratamiento
Personal de la cocina de línea y otros empleados sobre cómo pueden ayudar a asegurar que las BMP se implementan.	La gente está más dispuesta a apoyar un esfuerzo si entienden la base para que	Hablar con el gerente del establecimiento sobre el programa de entrenamiento que él / ella ha puesto en marcha.
Enviar avisos de "No" por encima de grasa y sumideros en la parte frontal del lavavajillas.	Los signos sirven como un recordatorio constante para el personal que trabaja en las cocinas.	Consulte los lugares apropiados de carteles de "No Grasa".
Utilice un sistema de lavado de tres fregaderos, que incluye fregaderos para lavar, enjuagar y desinfectar en una solución de cloro 50-100 ppm. Las temperaturas del agua están a menos de 140 ° F.	El sistema de tres fregaderos utiliza la temperatura del agua a menos de 140 ° F, en un lavavajillas mecánica requiere una temperatura mínima de 160 ° F. Nota: El Código Uniforme de Plomería (UPC) prohíbe la descarga de agua del lavavajillas para trampas de grasa	Medir la temperatura del agua caliente en el sistema de tres fregaderos.
Reciclar el aceite de cocina usado.	Hay muchos recicladores de residuos de petróleo en toda la zona.	Obtener el nombre del reciclador utilizado. Revisar los registros de reciclaje.
Bayeta seca "ollas, sartenes, vajilla y antes de lavar platos.	La grasa y la comida que permanece en ollas, sartenes, vajilla y es probable que ir al vertedero. Por "limpieza en seco" y desechar en los contenedores de basura, el material no será enviado a las trampas de grasa e interceptores.	Observar las prácticas de lavado de vajillas.
Eliminar los residuos de alimentos mediante el reciclaje y / o eliminación de residuos sólidos.	Algunos recicladores tendrán residuos de alimentos para la alimentación animal. En ausencia de tales empresas de reciclado, los residuos de comida pueden ser eliminados como residuos sólidos en rellenos de transportistas de residuos sólidos.	Inspeccionar las trampas de grasa e interceptores para la acumulación de residuos de alimentos. Confirmar la empresa de reciclado o eliminación de residuos sólidos en compañía con el gerente del establecimiento.
Utilice la temperatura del agua a menos de 140 ° F en todos los fregaderos, especialmente el fregadero de enjuague previo antes de la máquina lavaplatos.	Las temperaturas superiores a 140 ° F disolverán la grasa, pero la grasa puede volver a congelarse o solidificarse en el sistema de recogida de alcantarillado sanitario medida que se enfría el agua.	Comprobar que la caldera o la temperatura de descarga del calentador de agua caliente. Medir la temperatura del agua caliente que se descarga de la pileta más cercana



SUSSEX COUNTY ENVIRONMENTAL SERVICES

FOG Program

Mantener adecuadamente trampas de grasa y los interceptores para prevenir la introducción en el sistema de alcantarillado sanitario

BMP	Razón	Consejos de Inspección de pretratamiento
Sea testigo de todas las actividades de la trampa de grasa o interceptor de limpieza / mantenimiento para asegurar que el dispositivo está funcionando correctamente	Grasa autobombas trampa / interceptor pueden tomar atajos. Si el gerente del establecimiento inspecciona la limpieza es más seguro de obtener el valor total de su dinero.	Ninguno.
Trampas de grasa limpia bajo el fregadero al menos semanalmente. Si las trampas de grasa son más del 50% de su capacidad cuando se limpian semanalmente, la frecuencia de limpieza necesita ser aumentado.	Trampas de grasa bajo el fregadero tienen menos volumen que los interceptores de grasa. limpieza semanal de las trampas de grasa bajo el fregadero por el propio personal de mantenimiento del establecimiento reducirá el costo de la limpieza del interceptor de grasa. Si el establecimiento no tiene un interceptor de grasa, la trampa de grasa bajo el fregadero es el único medio de prevención de la grasa en el sistema de alcantarillado sanitario. Si la trampa de grasa no proporciona una protección adecuada, la agencia de alcantarillado local puede requerir la instalación de un interceptor de grasa.	Inspeccionar visualmente el contenido de la trampa de grasa debajo del fregadero. Inspeccionar los registros de limpieza
Interceptores de grasa limpia de forma rutinaria.	Interceptores de grasa deben ser limpiados de forma rutinaria para asegurarse de que la acumulación de grasa no haga que el interceptor opere mal. La frecuencia de limpieza es una función del tipo de establecimiento, el tamaño de la interceptor, y el volumen de flujo descargado por el establecimiento.	Interceptor debe tener no más de 1/3 de la profundidad como la grasa, y, Interceptor debe tener no más de 1/4 de la profundidad como sedimento, y No más de 25% de la profundidad debe ser una combinación de grasa (parte superior) y el sedimento (abajo).
Mantenga un registro de mantenimiento	El libro sirve como un registro de la frecuencia y el volumen de la limpieza del interceptor. Es requerido por el programa de pretratamiento para asegurar que el mantenimiento trampa de grasa / interceptor se lleve a cabo sobre una base regular.	Inspeccionar registro de mantenimiento. Proporcionar el establecimiento de un registro de mantenimiento de la muestra si no tiene uno. Para confirmar el registro de mantenimiento con el transportista de grasa identificado