



# Santa Cruz County Sanitation District District

701 OCEAN STREET, SUITE 410, SANTA CRUZ, CA 95060-4073  
(831) 454-2160 FAX (831) 454-2089 TDD/TTY- CALL 711

JOHN J. PRESLEIGH, DISTRICT ENGINEER

## Prácticas para Mejorar el Medio Ambiente



**Guía de Prevención de Polución e Información  
de Leyes de Polución  
de Cocinas, Restaurantes, y para Dueños y  
Gerentes de negocios**

## TUBERIA TAPADA DEBIDO A LA GRASA



Lleva a:  
**CAÑERIAS INUNDADAS**



Lo cual lleva a:  
**POLUCION DE AGUA**



## ACEITES Y GRASAS (FOG)

Las Grasas pueden afectar las cañerías si no las manejamos correctamente. Las grasas y aceites de las aguas negras de los restaurantes pueden:

- Comprimir el flujo de las cañerías
- Contribuir al mal olor lo cual no es bueno para los negocios
- Causar daños en las cañerías lo cual es muy costoso y sale del bolsillo de todos
- Causar derrame de aguas negras en la calle

Este panfleto ha sido preparado para que los dueños de restaurantes y sus empleados para que se familiaricen con las prácticas de mejoramiento para manejar la grasa, sólidos, y productos de limpieza. También le da detalles de los requisitos del Distrito de Sanidad específico para su restaurante.

Para cumplir con las regulaciones:

- Dele mantenimiento a los interceptors/trampas de grasa con regularidad
- Entrene a sus empleados acerca de las Prácticas de Mejoras para el Medio Ambiente y documente los entrenamientos
- Mantenga los archivos y recibos del mantenimiento de los interceptors o trampas
- Asegúrese de que solo la lluvia entre en los alcantarillados
- Enseñe a sus empleados a reciclar los artículos reciclables (típicamente los artículos con el símbolo de reciclaje y los números del 1-7)

De acuerdo al Código del Distrito 7.04.340, los establecimientos de comida deben de tener un sistema de pre-trato para prevenir que las grasas y aceites entren en el sistema de la cañería.



## MANEJO DE FOG

- Todos los establecimientos de comida requieren tener un interceptor/trampa de grasa aprobado por el Distrito para prevenir que la grasa entre en los alcantarillados
- El tamaño mínimo del interceptor/trampa es basado en la calidad y cantidad de aguas negras que salen de su negocio
- Los intervalos de bombeo varían dependiendo del tamaño de la unidad y de la grasa generada
- Aún los negocios que no emplean un servicio privado tienen que limpiar el interceptor de grasa por lo menos una vez al año
- **NO TIREN GRASA EN EL LAVAPLATOS O FREGADERO**

**Tiene que mandar una copia del manifiesto y el recibo cada vez que el interceptor de grasa haya sido bombeado/limpiado.**

Fax: (831)454-3300

Correo Electrónico: dpwenv@santacruzcounty.us

Correo: County of Santa Cruz, Department of Public Works  
Attn: Environmental Compliance Unit  
2750 Lode Street  
Santa Cruz, CA 95062

**Tiene preguntas? Llame al (831) 477-3907**

Mantenga los records de todas las limpiezas y guarde los recibos de las limpiezas profesionales.

**Si hay un desbordamiento de alcantarillado es por falta de mantenimiento del interceptor de su negocio. El dueño del negocio es responsable de los costos debido a la limpieza y puede ser multado.**



## TRAMPA DE GRASA INTERIOR

Todas las unidades de trampas de grasas tienen que implementar un horario de limpieza apropiado y vaciar la unidad completamente.



- NO use productos de desague como enzimas, bacteria o desgrasantes- Aditivos para el desague son prohibidos a no ser que hayan sido aprobados por el Distrito. Para obtener información sobre aditivos para trampas de grasa y como obtener la aprobación del Distrito por favor comuníquese con la oficina de Sanidad al 477-3907.
- Una línea de agua caliente para limpiar las tuberías tapadas no es la respuesta! Si los desagües están tapados es porque tiene que darle servicio de inmediato a la trampa de grasa.
- Lavadoras de platos no se permiten si el negocio usa una trampa de grasa solamente un interceptor que es más grande.
- Mantenga un record de las fechas que la trampa de grasas ha sido mantenida y guarde los recibos. Mire la página de Mantenimiento de Limpieza de la Trampa de Grasa

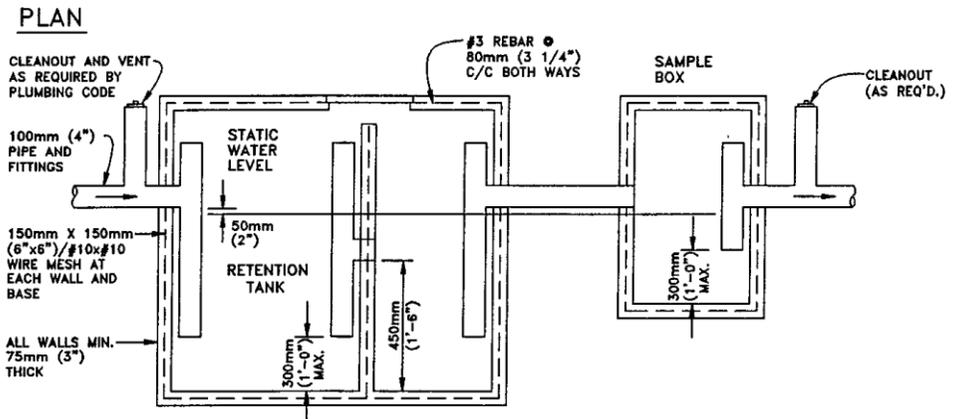
Use métodos de limpieza seca como raspador de plástico y toallas de papel para que ahorre dinero. Estas prácticas reducen los sólidos y las grasas en la trampa de grasa:

- Raspe el exceso de los platos y utensilios de cocina y échelos a la basura.
- Limpie el exceso de grasa con un papel y échelo a la basura.
- Lave los platos, ollas, y utensilios a mano.

## INTERCEPTOR DE GRASA EXTERIOR

Grasas y sólidos del interceptor exterior tiene que ser removidos continuamente por un profesional con licencia. El ciclo de bombeo/limpiesa es establecido por el Distrito de Sanidad del Condado de Santa Cruz.

Los inspectores visitarán su negocio más a menudo para asegurarse de que el programa de mantenimiento haya sido implementado. Una vez que el horario de mantenimiento esté establecido, sigalo. Los inspectores preguntarán por el recibo del bombeo/limpieza cuando hagan su visita anual.



## TRANSPORTADORES DE BASURA LIQUIDA

No todas las compañías que dan servicio de mantenimiento de las trampas de grasa tienen licencia o son aprobadas para llevar las aguas sucias a la planta de tratamiento de la Ciudad de Santa Cruz. El dueño del negocio es responsable de cómo desacerse de los desperdicios de grasas. Para obtener una lista de transportadores de basura líquida escribanos al [dpwenv@santacruzcounty.us](mailto:dpwenv@santacruzcounty.us)

La grasa de los sartenes nunca debe ir en los lavaplatos ni tampoco en el alcantarillado. Este **CEBO** es una grasa que debe ser separada. Mantenga un contenedor lo suficiente grande hasta que la compañía de mantenimiento lo pueda recoger. Muchas veces la compañía ofrece su propio contenedor. Estos contenedores están reforzados con una segunda capa que pueden ser usados como un segundo nivel de contención. **El aceite usado es un producto que se puede usar como gasolina.**



*(Izquierda) Proteja el alcantarillado y manténgalo tapado y cerciórese de que no se derrame.*

*(Abajo) Proteja el alcantarillado y cerciórese de que el interceptor sea mantenido regularmente.*



## DESPERDICIOS SOLIDOS

Los desperdicios de comida pueden tapan los lavaplatos y causar derrames en las alcantarillas de su negocio y en la calle. El arreglo de las tuberías le puede salir muy costoso.

Lo siguiente son unas sugerencias para el manejo de los sobrados de comida:

- No se permiten trituradores de comida en los lavaplatos de restaurantes
- Los filtros para capturar comida en los lavaplatos son obligatorios en todas las rejillas ya sea del suelo o del lavaplatos
- NO Ponga desperdicios de comida en la basura! La ley en California requiere que todos los desperdicios de comida vayan separados de la basura.
- Llame a Green Waste al (831)426-2711 para servicio de colección de desperdicios de comida.



Por favor llame al (831)454-2160 para mas información de como reciclar y para el servicio de compostaje en el condado.

### NO PAÑOS DE LIMPIEZA EN LAS TUBERIAS!

“Paños Desechables” tapan la tubería!!

Los paños desechables no se disuelven en las cañerías. No solo tapan la tubería pero también son peligrosos porque pueden causar muchos daños en el área de la Bahía de Monterey. Aunque el paquete dice que se pueden botar en el inodoro NUNCA las eche. Van solo en la basura .



## LIMPIEZA A MANO

### Métodos de Limpieza:

- Utilice técnicas de limpieza seca
- Barra el piso y recoja la basura antes de mojarla
- Use un trapeador y un balde para echar el limpiador. Eche el agua sucia en el lavadero
- **NUNCA RIEGUE LA MANGUERA AFUERA**
- Use limpiadores que sean saludables para los empleados, las cañerías y el medio ambiente – Los productos certificados por Green Seal y Safer Choice son mas saludables
- Diluya productos de limpieza de acuerdo a las instrucciones del producto
- Lave las esteras y el equipo en las areas apropiadas
- Todos los desagues donde las esteras se lavan tienen que ir al interceptor de grasa (tipicamente el desagüe interior)
- Nunca limpie en un area donde el agua sucia caiga en el alcantarillado o cerca de un riachuelo!



[epa.gov/saferchoice](http://epa.gov/saferchoice)

## AGUAS LLUVIALES

Los alcantarillados no están conectados a las vías de agua. Todo lo que pasa por los alcantarillados al final llega al océano y puede hacerle daño a las plantas y animales marinos. NADA más que agua de lluvia está permitida ir en el alcantarillado! Otra cosa fuera de la lluvia está considerado como basura ilícita y es ilegal.



- El lavado de esteras y otro equipo NO está permitido tirar en el alcantarillo.
- El área de basura/reciclaje no debenn ser colocados cerca del alcantarillado. Tiene que conectar con el sistema sanitario.
- Los restaurantes que tienen desague en el área de la basura deben también conectarlo al interceptor de grasa.
- Los contenedores deben estar bien cerrados – si están goteando llame al servicio de basura para que se los replazen. Líquidos y sólidos de la basura no deben entrar en al alcantarillo.
- El área de la basura debe de estar limpia.
- Los contenedores de la basura y el cebo deben de mantenerse cerrados todo el tiempo.
- NUNCA RIEGUE LA MANGUERA AFUERA

**Si no está seguro si su desague va al sistema sanitario o al alcantarillado llame a su distrito para que le ayuden a responder su pregunta. Normalmente los desagües de adentro están conectados al sistema sanitario y los de afuera al sistema de alcantarillados de las aguas fluviales.**

**Para preguntas llame al Distrito de Sanidad del Condado de Santa Cruz al (831 )477-3907**



# AGUAS LLUVIALES

*(Derecha) No aceptable*

*(Debajo) Aceptable*



**Limpie las esteras donde el agua sucia vaya al sistema sanitario.**



AGUAS LLUVIALES

