

Reduzca la descarga de Grasas y Aceites en la Alcantarilla usando las Mejores Prácticas de Gestión:

1. Utilice raspadores de hule para quitar grasas y aceites de los utensilios de cocina.
2. Deshágase de la grasa y otros desperdicio de alimentos en receptáculos de basura.
3. Use toallas de papel para absorber la grasa y aceite debajo de las canastas de la freidora.
4. Utilice toallas de papel para limpiar las áreas del trabajo. Las toallas de tela acumulan grasa y cuando se lavan la grasa se puede ir en el drenaje.
5. Recolecte y deshágase de el aceite de la freidora por un transportista de desechos.
6. Para reducir derrames, transporte la grasa de la freidora en pequeños contenedores manejables a un contenedor mayor.
7. Vacíe las cajas de la parrilla que contiene coohombre en un renderizado barril.
8. Bombee el interceptor de grasa por lo menos cada trimestre.
9. Entrena a sus empleados en los procedimientos de limpieza correcta.
10. Convierta el desecho de alimento en composta cuando sea posible.

Comuníquese con el Departamento de Mantenimiento al 267-2700 para discutir el mantenimiento del interceptor de grasa y la conformidad del HMC 14.09.



Regulaciones para Interceptores de Grasa para Establecimientos de Servicio de Alimentos

Andy Hafen
Mayor

Sam Bateman
Councilman

Kathleen Boutin
Councilwoman

Debra March
Councilwoman

Geri Schroder
Councilwoman

CITY OF HENDERSON
240 Water Street | Henderson, NV 89015
www.cityofhenderson.com

¿Qué es un Interceptor de Grasa?

Un interceptor de la grasa, o trampa de grasa, es un dispositivo que es utilizado para separar concentraciones de grasa y sólidos engendrados por Establecimientos de Servicio de Alimentos. Un interceptor convencional de la grasa es una caja concreta situada en el suelo fuera del área de la cocina. Generalmente esta cubierto en una cubierta metálica, igual a una tapa de registro y marcado "interceptor."



Los olores en Interceptores de Grasa

Cuando interceptores de grasa no son mantenidos adecuadamente, vapores pueden dificultar el desecho del alimento y la grasa que produce gas de ácido sulfhídrico. Este gas emite un olor de huevo podrido en concentraciones bajas, en concentraciones altas es muy tóxico. El gas del ácido sulfhídrico también causa daños al cemento y las tuberías metálicas.

¿Qué son las Regulaciones?

Las regulaciones de la Ciudad que rigen los interceptores de grasa están contenidas en el Código Municipal de la Ciudad de Henderson 14.09 (HMC 14.09). Estas regulaciones solicitan Establecimientos de Servicio de Alimentos: la instalación de interceptores de grasa y bombearlos por lo menos una vez al trimestre para prevenir que la grasa se atasque en las alcantarillas principales y para prevenir vapores nocivos de gas de ácido sulfhídrico.

La mayoría de las infracciones ocurren por el mantenimiento inadecuado del interceptor de grasa. Los inspectores de la Ciudad solicitarán los recibos de la compañía de bombeo que atiende a su interceptor. Es necesario mantener los recibos como prueba del mantenimiento rutinario. Si en su Establecimiento de Servicio de Alimentos se encuentra la causa de una alcantarilla tapada, o que el interceptor de grasa produce olores, el establecimiento puede ser requerido a pagar por el costo de limpiar la línea principal de la alcantarilla y puede incurrir en penalizaciones civiles. No se permiten aditivos sin solicitar y recibir aprobación por escrito por el Group de Inspecciones del Departamento de Pretratamiento.

¿Qué es el propósito de un Interceptor de Grasa?

Los interceptores de la grasa previenen que la grasa se acumule y se atasca en las líneas de la alcantarilla. Cuando una alcantarilla se tapa, puede causar daño que es costoso y interrumpir la operación del negocio. Las concentraciones altas de grasa producida en la preparación de alimentos, descargadas por las Establecimientos de Servicio de Alimentos causan problemas en el flujo de desechos. La Ciudad mantiene líneas de alcantarillado público en estado correcto, pero la suspensión del funcionamiento de alguna de las líneas del alcantarillado sanitario puede causar daños a viviendas y negocios en el área de servicio.

