

14 Ideas para Reducir la Grasa en la Tubería

1. Entrene a los cocineros en como eliminar la grasa y los aceites.
2. Ponga una noticia arriba de los fregaderos que dice **"NO GRASA"**
3. Use agua bajo de la temperatura de 60 C.
4. Use el sistema de tres fregaderos para lavar los platos.
5. **Recicle el aceite** de la freidora comercial y la grasa de la cocina con una compañía de confianza.
6. Seque la grasa de los trastes y los platos antes de lavarlos.
7. En lugar de usar un triturador de alimentos, tire los desechos de comida en un abono orgánico.
8. Requiere que un jefe supervise la limpieza y mantenimiento del colector de grasa.
9. Inspeccione los colectores de grasa cada semana. Límpielos completamente cuando están 25% llenos de grasa, y no menos que 2 veces al año.
10. Limpie los colectores de grasa que están afuera cuando están 25% llenos de grasa.
11. Cubre todos los recipientes de grasa y basura que están afuera.
12. Los recipientes de grasa no deben estar al lado de las alcantarillas.
13. Use esponjas absorbentes o arena de gatos para secar un derrame.
14. Anote en un archivo las reglas y la conformidad con ellas.

Para Reciclar la Grasa y El Aceite con una Compañía Local

Compañía	Ubicada:	Contacto	Servicios
Don Haper		1-800-670-8103	Hauls used fryer oil
Goodwin Service, Inc	GJ	970-243-2783	Hauls used fryer oil
Eagle Plumbing & Septic	Mont-rose	970-249-1816	Grease control device cleaning and waste transport
Benjamin Franklin Plumbing	Mont-rose	970-249-6575	Grease control device cleaning and waste transport
Wade Briggs	Mont-rose	970-209-0059	Hauls used fryer oil for personal use
Zunich Brothers	Nucla	970-864-7663	Grease control device cleaning and waste transport
AAA Septic and Drain	Delta	970-323-8703	Grease control device cleaning and waste transport

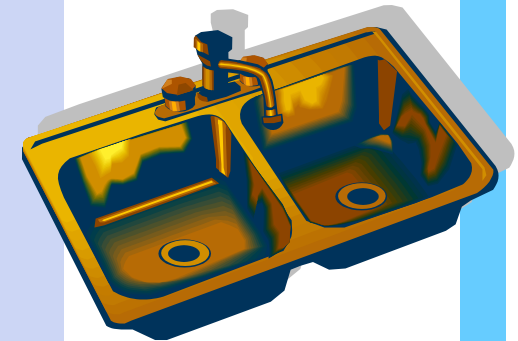
Telluride Regional Wastewater Treatment Plant

ATTN: FOG Management Program
 Town of Telluride
 P.O. Box 397
 Telluride, Colorado 81435
 Phone: 970-728-0190
 Fax: 970-728-0548
 E-mail: karen@telluride-co.gov



Telluride Regional Wastewater Treatment Plant

El Programa para el Control de Grasa y Aceites



Para más información, visite nuestra página de web en: www.telluride-co.gov

o nos puede llamar en

(970) 728-0190

Ver. 2018

Ayude a Prevenir Obstrucciones en la Tubería

¿Son problemáticos el aceite y la grasa?

Para los que mantienen los sistemas sépticos, ¡¡la respuesta es SÍ!! El aceite y la grasa no desuelven en el agua. **Se pegan a la tubería** y, por eso, no puede pasar bien el agua. Mucho aceite y grasa puede causar **problemas para el sistema séptico** del pueblo entero. Se pone más difícil limpiar y tratar el agua residual. La grasa, en su forma caliente, está líquida, pero se pone en un sólido cuando está fría. **Puede bloquear un sistema séptico, causando muchos problemas y dinero en repararlo.**

En los sistemas sépticos públicos, demasiado aceite y grasa puede causar

Problemas de mantener el sistema

Un ambiente peligroso para los trabajadores

Peligro a la salud pública

Gasto de energía

¿Cuáles son los aparatos para controlar la grasa?

Una trampa de grasa

Una trampa de grasa se localiza adentro de la tubería. El agua queda en la trampa hasta que está más fría y se ponga más sólida la grasa. Después, la grasa queda en la trampa mientras que pase el agua por la trampa. La trampa puede ser limpiado de la grasa sólida.

Un interceptador de grasa

Un interceptador es un recipiente grande de 500 hasta 750 galones que está afuera de un restaurante. El agua espera en el interceptador hasta que está más fría. La grasa es más ligera que el agua, por eso la grasa sube arriba del agua y puede ser limpiado en su forma así. Después de que esté limpiado de la grasa, el interceptador deja pasar el resto del agua al sistema séptico.



¿Quién debe tener un aparato para controlar la grasa?

Cualquier restaurante, cocina comercial, o negocio que sirve comida y que pone grasa en el sistema séptico público debe tener un aparato para controlar la grasa. ¡Se requiere por la ley!

Si tu restaurante o negocio solo sirve comida rápida, no hay que lavar muchos platos, o solo te pagan para cocinar para eventos o fiestas, eres un **negocio pequeño**. Necesitas una **trampa de grasa**.

Si tu restaurante está abierto entre 8 a 16 horas al día, tienes menús completos, o sirves entre 100 hasta 400 platos al día, eres un **negocio mediano**. Necesitas una **trampa de grasa**.

Si tu restaurante está abierto más que 16 horas al día, si sirves más que 500 platos al día, o si tienes un centro para conferencias, un hotel, o una cafetería de la escuela, eres un **negocio grande**. Necesitas un **interceptador de grasa**.

Estas reglas para el Control de la Grasa y el Aceite se establecen por el Código Civil de Telluride en la sección 13.

¿Cuándo debo limpiar mi aparato para controlar la grasa?

Porcentaje lleno de grasa/aceite	Condición
25% o menos	Buena
Más que 25%	Mala

Necesitas limpiar las trampas y los interceptadores de grasa por la menos 2 veces al año. Debes revisar la cantidad de la grasa cada semana y limpiar el aparato cuando la grasa llega al 25% de su capacidad.

Si se ponga necesario limpiar el aparato más que 2 veces al mes, piense en comprar un aparato más grande.

Si no estás cierto si tengas un aparato para controlar la grasa, hable con el Inspector de Salud para el Condado de San Miguel durante tu inspección regular, o puedes llamar directamente al director de este programa en: (970) 369-5442