

PRÁCTICAS RECOMENDADAS DE GESTIÓN EN LA COCINA (PRGs) PARA ACEITES Y GRASAS (AYG)

La mejor manera de evitar que se acumulen AYG en las líneas de alcantarillado es evitar que ingresen a los desagües mediante el uso de las "Prácticas Recomendadas de Gestión en la Cocina". Las PRGs en la cocina más comunes se muestran a continuación.

PRG en la Cocina	Razones para su uso	Beneficios para el Establecimiento de Servicio de Alimentos
<p>Capacite a los empleados en el uso de las PRGs en la cocina, incluidos los métodos adecuados de eliminación de AYG. Proporcione también repases de la capacitación con frecuencia.</p>	<p>Los empleados están más dispuestos a apoyar su esfuerzo si comprenden la importancia de la implementación de las PRGs para prevenir desbordes del alcantarillado.</p>	<p>Los beneficios subsecuentes de las PRGs tendrán mayor probabilidad de ser implementados.</p>
<p>Coloque letreros que indiquen "No verter Grasas" a la vista, alrededor de las áreas de trabajo.</p>	<p>Los letreros sirven de recordatorio constante a los empleados que trabajan en la cocina.</p>	<p>Estos recordatorios ayudarán a minimizar el vertido de grasas a los interceptores y reducirán el costo de limpieza y eliminación.</p>
<p>Instale mallas coladoras en todos los desagües de la cocina. Considere las que tengan aberturas de no más de 3/16 de pulgada. Las mallas deben poder retirarse para su limpieza frecuente.</p>	<p>Las mallas coladoras evitan que las partículas de alimentos que contienen AYG entren al sistema de alcantarillado y provoquen obstrucciones.</p>	<p>Las mallas coladoras reducirán la cantidad de material que se vierte en los interceptores de grasa. Como resultado los interceptores requerirán una limpieza menos frecuente reduciendo los costos de mantenimiento.</p>
<p>El agua caliente a más de 140°F que venga de las operaciones de cocción o limpieza no debe verterse en un desagüe que este conectado a un interceptor de grasas.</p>	<p>Las temperaturas superiores a 140°F disuelven la grasa, que puede volver a solidificarse en el sistema de recolección a medida que el agua se enfría.</p>	<p>El uso de agua a menos de 140°F, cuando corresponda, reducirá los costos de energía eléctrica o gas utilizados para calentar el agua. Además previene el paso de AYG a los interceptores de grasa.</p>
<p>Cuando transporte AYG usados, no llene demasiado los contenedores y cúbralos con tapas.</p>	<p>Si los contenedores están demasiado llenos o carecen de tapas, los AYG pueden derramarse.</p>	<p>Los contenedores de grasa de tamaño adecuado y cubiertos evitarán los derrames y goteos de AYG.</p>
<p>Vierta toda la grasa de cocina (grasa amarilla) y el aceite líquido de las ollas, sartenes y freidoras en un recipiente de grasas cubierto para su reciclaje. Utilice solo empresas de recolección de residuos o instalaciones de reciclaje autorizadas y mantenga un registro de todas las operaciones de eliminación de AYG que salgan de su establecimiento.</p>	<p>El reciclaje reduce la cantidad de AYG que ingresan al sistema de alcantarillado.</p>	<p>El Establecimiento de Servicio de Alimentos puede obtener dinero por los desechos en lugar que tener que pagar por su eliminación, reduciendo así los costos de eliminación de los desechos que salgan de su establecimiento.</p>

PRG en la Cocina	Razones para su uso	Beneficios para el Establecimiento de Servicio de Alimentos
<p>Raspe o limpie en seco el exceso de comida y grasa solidificada de ollas, sartenes, freidoras, utensilios, mallas coladoras y tapetes, luego deseche la grasa en la basura o en el contenedor de reciclaje.</p>	<p>Al limpiar en seco ollas, sartenes y vajilla, y deshacerse de los desechos de alimentos en la basura o contenedores de reciclaje, estos materiales no ingresarán a los interceptores de grasa.</p>	<p>La limpieza en seco reduce la cantidad de material que ingresa a los interceptores de grasa, lo que a su vez requiere de una limpieza menos frecuente y reduce los costos de mantenimiento.</p>
<p>Limpie las esterillas y tapetes y deseche el agua del trapeador a través de un desagüe conectado a un interceptor de grasa. Deje que el agua sucia del trapeador se enfríe por debajo de los 140°F si es que aún está caliente.</p>	<p>Desechar el agua de trapeador cargada de grasa a través de un interceptor de grasa, evita que los AYG ingresen al sistema de alcantarillado directamente sin tratamiento.</p>	<p>Al desechar el agua grasosa de trapeador a través de un desagüe conectado a un interceptor de grasa evita que los AYG ingresen directamente al sistema de alcantarillado, lo que a su vez reduce los costos en el caso de que ocurrieran obstrucciones del mismo.</p>
<p>Elimine los desechos de alimentos reciclándolos o colocándolos en un contenedor de basura.</p>	<p>Algunas compañías de reciclaje reciben los desechos de alimentos como alimentación para animales. En ausencia de estas recicladoras, los desechos de alimentos pueden eliminarse como desechos sólidos en vertederos.</p>	<p>Al reciclar los desechos de alimentos reducirá los costos de eliminación de desechos sólidos, así como también la frecuencia de limpieza de los interceptores de grasa, que a su vez reduce los costos de mantenimiento. Recuerde – los desechos de alimentos son biodegradables y pueden transformarse en abono.</p>
<p>Limpie todos los derrames de desechos y grasas antes de tirar agua por el desagüe.</p>	<p>Limpieza de los derrames evita que los AYG vayan al interceptor de grasa.</p>	<p>Al limpiar los derrames reduce la cantidad de material que ingresa a los interceptores de grasa, lo que a su vez requiere de limpieza menos frecuente reduciendo así los costos de mantenimiento.</p>
<p>Utilice "Kits para Derrames". Hágase su propio kit con almohadillas absorbentes o arena para gatos. Mantenga los kits bien identificados y accesibles para limpiar los derrames. Deseche las almohadillas y la arena para gatos usadas en la basura. Designe a un empleado en cada turno para supervisar las tareas de limpieza y reabastecido de los kits de derrame.</p>	<p>Los materiales absorbentes pueden servir de agente eficaz para absorber grasas y aceites.</p>	<p>Los kits de derrame minimizan la cantidad de AYG que ingresan a los interceptores de grasa, lo que a su vez requiere de limpieza menos frecuente reduciendo así los costos de mantenimiento.</p>
<p>Limpie periódicamente los filtros y cubiertas del sistema de extracción de la cocina. Elimine los desechos de los filtros y cubiertas vaciándolos en la basura de ser posible; o contrate un profesional para su mantenimiento.</p>	<p>Si los AYG escapan por el sistema de extracción de la cocina pueden acumularse en el techo del establecimiento y eventualmente ingresar al sistema de alcantarillado pluvial cuando llueva.</p>	<p>La descarga de AYG al sistema de alcantarillado pluvial degradará la calidad del agua en arroyos cercanos. Pudiendo ser, además una violación de las regulaciones locales de calidad del agua y resultar en sanciones o multas.</p>
<p>No introduzca enzimas, agentes emulsionantes o bacterias a los interceptores de grasa o desagües.</p>	<p>Aunque las enzimas, emulsionantes y bacterias ciertamente descomponen la grasa hasta cierto punto de manera química, los AYG tienden a volver a emulsionarse/solidificarse una vez que se encuentran en las líneas de alcantarillado y pueden causar obstrucciones.</p>	<p>Las obstrucciones en el sistema de alcantarillado son costosas de limpiar y mantener, siendo posible que se le cobre al Establecimiento de Servicio de Alimentos aumentando así los costos de mantenimiento.</p>