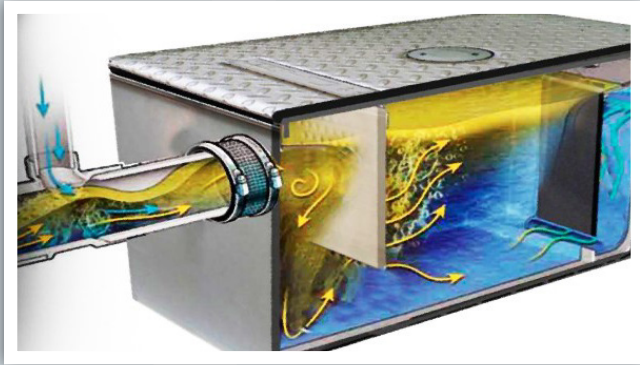


## Buenas Prácticas de Manejo en los Comercios

Los Establecimientos de Servicio de Comida (Food Services Establishment, FSE por sus siglas en inglés) deben cumplir con el Reglamento sobre los Servicios de Agua y Alcantarillado de la Autoridad de Acueductos y Alcantarillado (AAA), el cuál prohíbe la descarga de contaminantes sólidos o viscosos que puedan causar obstrucción en el sistema de alcantarillado sanitario. Además se requiere implementar las Buenas Prácticas de Manejo (Best Management Practices, BMPs por sus siglas en inglés) para evitar las descargas de grasas, aceite y manteca al sistema de alcantarillado sanitario y adiestrar a su personal sobre los BMPs.



### ¿Cuáles son los BMPs que se deben implementar?

#### 1. Preparar e implementar un plan de manejo y control de derrames de grasas y aceites

El Plan debe de incluir como mínimo:

- El Plan debe de incluir como mínimo:
- Medidas de prevención de derrames
- Técnicas de limpieza de derrames
- Disposición del material
- Equipos de limpieza accesibles (ej: material absorbente, hielo seco para solidificar la grasa, etc).

#### 2. Disponer los residuos de comidas en contenedores de basura

Las sobras de comida deben disponer en contenedores de basura y no por los fregaderos.

#### 3. Rotular el área de los fregaderos

• Instale rótulos de “No Verter Grasas y Aceites” en el área de los fregaderos como recordatorio a los empleados.

Asegúrese que los fregaderos tengan rejillas para evitar el paso de sólidos.

Mantenga el área de lavado o piletas libre de grasa.

#### 4. Drenajes de piso

No disponga aceites y grasas por los drenajes de piso.

Instale rejillas para evitar el paso de sólidos.

#### 5. Uso de aditivos

La AAA no prohíbe ni recomienda el uso de aditivos. Si utiliza algún aditivo asegúrese que cumple con los requisitos mínimos establecidos por la AAA para evitar impacto adverso a nuestro alcantarillado sanitario. Los requisitos son:

- No tenga efecto emulsificador
- No sea tóxico
- Valor de pH entre 6 y 9

#### 6. Reciclar la grasa amarilla

Se define como grasa amarilla la grasa y aceite descartado de sartenes, ollas o freidoras que no han estado en contacto o contaminado con otra fuente y puede ser reciclado.

Recicle las grasas amarillas, no las vierta en los fregaderos o drenajes de piso.

#### 7. Manejo de grasa marrón.

Se define como grasa marrón las grasas y aceites flotantes, sólidos sedimentados y aguas residuales retenidas en los equipos de control de grasas (ECG).

Las grasas marrones generadas de la limpieza de los ECG deben ser dispuestas de manera adecuada en contenedores de basura o transportadas a relleno sanitario por un acarreador autorizado.

#### 8. Adiestrar al personal

Adiestre a sus empleados sobre las buenas prácticas



de manejo antes mencionadas. Además mantenga expediente de los adiestramientos suministrados.

#### 9. Limpieza del Equipo de Control de Grasas

Se recomienda utilizar la Regla del 25% para establecer si la frecuencia de limpieza del equipo de control de grasa es la adecuada. La Regla del 25% es un método estandarizado para determinar el porcentaje de aceites, grasas y sedimento acumulados en los ECG. Los ECG deberán cumplir con la Regla del 25% para evitar que aceites y grasas ganen acceso al sistema e alcantarillado sanitario. Para estar en cumplimiento con esta Regla el porcentaje de acumulación de aceites, grasas y sedimento debe ser igual o menor al 25% de la capacidad total del ECG.

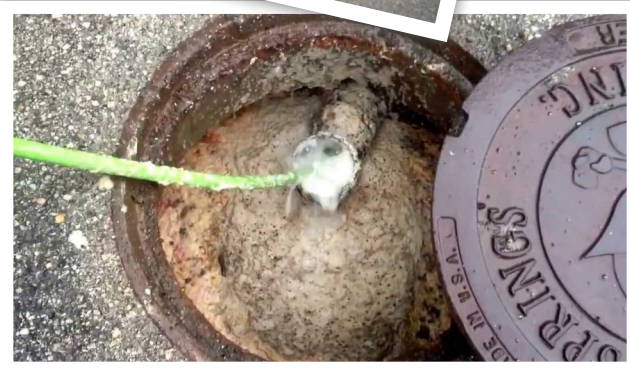


## ¿Qué es el Programa para el Control de Aceites y Grasas (FOG y POGS)?

El Programa para el Control de Aceites y Grasas surge como requisito de la Agencia de Protección Ambiental (EPA) bajo el Código de Regulación Federal 40 CFR Parte 403 donde prohíbe la descarga de contaminantes sólidos o viscosos que puedan causar obstrucción en el sistema de alcantarillado. El Programa está dirigido a la prevención de obstrucción sanitaria y desbordes debido a la acumulación de aceites y grasas en el sistema de alcantarillado para la preservación del medio ambiente y la salud pública.

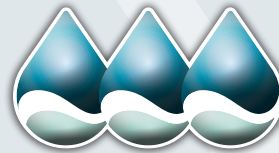
La AAA realizará inspecciones rutinarias para verificar el cumplimiento con los requisitos establecidos bajo este Programa.

Se emitirán notificaciones de incumplimiento, penalidades administrativas y cualquier acción legal que corresponde en ley a todo establecimiento que no cumpla con su responsabilidad.



## Programa para el control de Aceites y Grasas

### Buenas Prácticas de Manejo en los Establecimientos de Servicios de Comida



Autoridad de Acueductos y Alcantarillados

**Directorado de Cumplimiento Ambiental, Salud y Seguridad Ocupacional**

Ave. Barbosa #604, Piso 7  
PO Box 7066  
San Juan, PR 00916

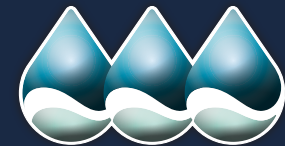
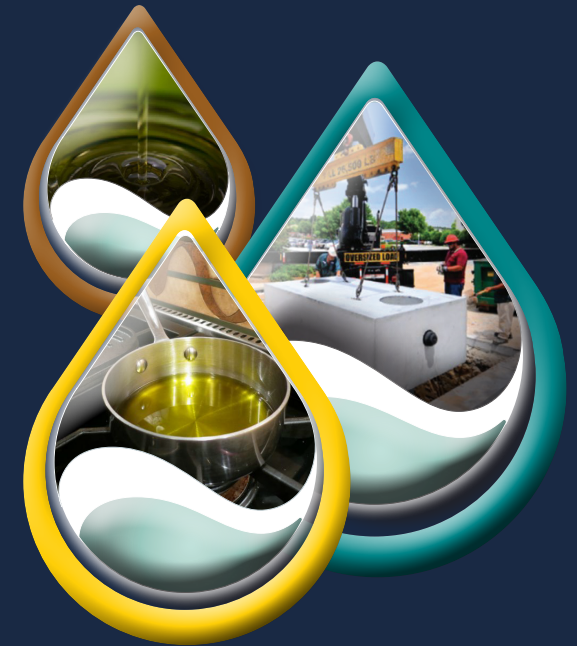
Para mayor información puede comunicarse al Directorado Auxiliar de Asuntos Regulatorios (787) 620-2277 extensiones 2381 o 2389

[acueductospr.com](http://acueductospr.com)    



## Programa para el control de Aceites y Grasas

### Buenas Prácticas de Manejo en los Establecimientos de Servicios de Comida



Autoridad de Acueductos y Alcantarillados

[acueductospr.com](http://acueductospr.com)    