

## ¿Qué es el Programa para el Control de Aceites y Grasas?

El Programa 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 sanitario. La Autoridad de Acueductos y Alcantarillados (AAA) en su Reglamento sobre los Servicios de Agua y Alcantarillado (El Reglamento), Artículo 2.03(B) estableció requisitos para todo usuario comercial, institucional o industrial que descargue aguas residuales que contengan manteca, grasas y aceites derivados de animales, vegetales o petróleo.



Los Establecimientos de Servicio de Comida (Food Services Establishment, FSE por sus siglas en inglés) y los Establecimientos de Servicios de Reparación y Mantenimiento (Maintenance and Repair Services Establishment MRSE, por sus siglas en inglés) deben cumplir con este Reglamento. Uno de los requisitos del Reglamento es mantener documentado y en archivo la evidencia del manejo y disposición de los aceites y grasas. Además, deben mantener expedientes de los adiestramientos a los empleados sobre las Buenas Prácticas de Manejo (Best Management Practice, BMPs por sus siglas en inglés). Es requisito que los establecimientos mantengan estos expedientes por los últimos tres años.

## Los establecimientos mantendrán en expediente lo siguiente:

### Adiestramiento a Empleados

Los establecimientos deberán mantener expediente de los adiestramientos suministrados a los empleados sobre los BMPs. Al menos una vez al año todos los empleados serán re adiestrados en los BMPs. Los expedientes de adiestramientos incluirán:

- Fecha del adiestramiento
- Compañía o persona que realizó el adiestramiento
- Firma de los participantes
- Material educativo presentado

### Registro de Limpieza del Equipo de Control de Grasa (ECG)

Las limpiezas realizadas a los ECG deben ser documentadas e incluir lo siguiente:

- Fecha de la limpieza / mantenimiento
- Compañía o persona que realizó la limpieza/ mantenimiento
- Firma de la persona que realizó la limpieza
- Volumen (en galones) del material removido
- Localización final de la disposición del material



## Manejo de Grasas Marrones y Grasas Amarillas

(aplica solamente a establecimientos de comida)

### Grasas Marrones

Grasas marrones son grasas flotantes, sólidos sedimentados y aguas residuales retenidas en los ECG.

Si la limpieza de los ECG es realizada por una compañía externa, debe mantener evidencia de la limpieza y disposición del material extraído mediante un manifiesto. Los manifiestos incluirán lo siguiente:

- Nombre de la compañía que realizó la limpieza
- Nombre del chofer (# del conductor y del camión es recomendado pero no requerido).
- Información de contacto de la compañía (número de teléfono y dirección)
- Fecha y hora en que el material fue removido
- Cantidad del material extraído (volumen en galones)
- Fecha y lugar donde se dispuso el material, incluyendo la firma de la persona que lo recibió



## Grasas Amarillas

Las grasas amarillas son aceites y grasas descartadas de sartenes, ollas, freidoras u otro equipo que no han estado en contacto o esté contaminado con otra fuente y puede ser reciclado.

Los FSE deben mantener registros de reciclaje o disposición de las grasas amarillas. Los registros de deben incluir lo siguiente:

- Fecha de limpieza
- Compañía y nombre de quien dispuso o recogió las grasas
- Firma del personal que realizó el recogido
- Volumen (en galones) de grasas amarillas
- Localización de reciclaje o disposición final

## Manejo de Aceite Usado

(aplica solamente a comercios que manejan aceites derivados del petróleo)

Los registros de reciclaje de aceite usado deben incluir lo siguiente:

- Fecha de recogido
- Compañía y nombre del personal que realizó el recogido
- Firma del personal que realizó el recogido
- Volumen (en galones) de aceite usado
- Localización de reciclaje o disposición final



## Programa para el control de Aceites y Grasas Mantenimiento de EXPEDIENTE



Autoridad de Acueductos  
y Alcantarillados

GOBIERNO DE PUERTO RICO

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

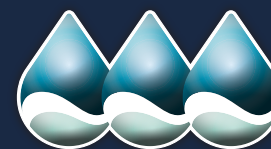
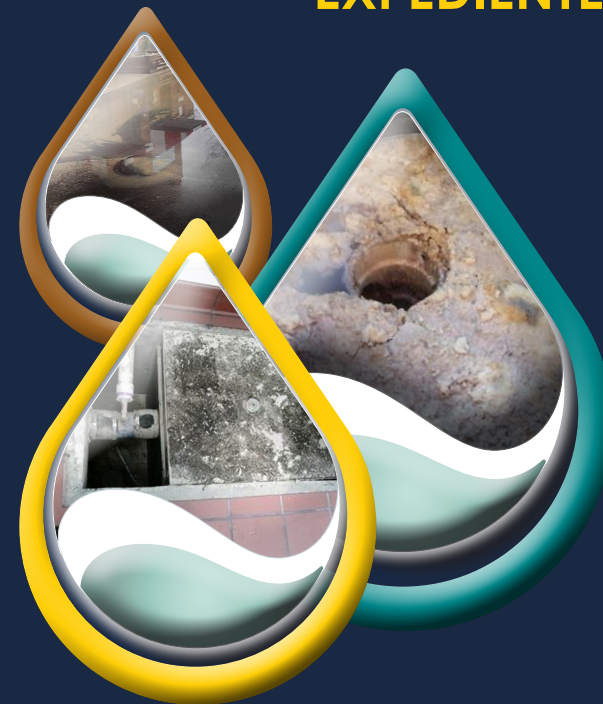
Ave. Barbosa #604, Piso 7  
PO Box 7066  
San Juan, PR 00916

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

acueductospr.com



## Programa para el control de Aceites y Grasas Mantenimiento de EXPEDIENTE



Autoridad de Acueductos  
y Alcantarillados

GOBIERNO DE PUERTO RICO

acueductospr.com

