

## ¿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.

### Responsabilidad de la AAA

La AAA realizará inspecciones rutinarias para verificar que se cumplen con los requisitos establecidos y mantendrá un inventario de los FSE cobijados bajo este Programa.

Se emitirán notificaciones de incumplimiento, penalidades administrativas y cualquier acción legal que corresponda conforme al Plan de Respuesta a Cumplimiento de la AAA a todo establecimiento que no cumpla con su obligación.



## ¿Qué estará evaluando el Inspector?

### Entrada al Establecimiento

- Que se le permita al inspector el acceso al establecimiento y a todas las áreas pertinentes de inspección.

### Equipo de Control de Grasa (ECG)

- Que todos los fregaderos y/o drenajes de piso utilizados en el proceso de lavado de utensilios de cocina estén debidamente conectados a un equipo de control de grasa y aceite.
- Si el equipo de control de grasas y todos sus componentes están instalados según las especificaciones del fabricante y accesibles para su inspección. De ser necesario, el inspector podrá realizar un muestreo de la descarga de los equipos de control de grasas.

### Implementación de las Mejores Prácticas de Manejo de grasas en el Área de Cocina:

- El establecimiento debe tener disponible un Plan de Manejo de Derrames de Aceites y Grasas y equipo accesible para controlar el derrame.
- Las áreas de fregadero y piletas están debidamente rotuladas con letreros de "No Vertir Grasas y Aceites".
- El área de fregadero y drenajes de piso tendrán instalados rejillas para evitar el paso de residuos de comida.
- Si se utiliza algún aditivo, el mismo cumplirá con los requisitos mínimos establecidos por la AAA. Que no tenga efecto emulsificador, no sea tóxico y pH entre 6 y 9 SU.
- Almacenamiento correcto de grasas amarillas. Usar contenedor apropiado para ser recicladas o disponerlas en envase cerrado en el contenedor de basura
- Disposición correcta de grasas marrones generadas de la limpieza de los ECG. Usar acarreador autorizado o disponer en contenedores de basura.
- Adiestramiento de empleados sobre las Buenas Prácticas de Manejo y archivo de expediente de los adiestramientos realizados.



### Revisión de Documentos

#### El inspector evaluará:

- Documentación sobre la operación y mantenimiento de los equipos de control de grasas.
- Métodos de disposición de las grasas marrones y de las grasas amarillas.
- Expediente de los adiestramientos realizados.

### Inspección a los Alrededores del Establecimiento

- Los alrededores del establecimiento estarán libres de derrames de aceites y grasas al terreno.

### Inspección del Registro Sanitario

- Se realizará una inspección al registro sanitario aguas abajo de la descarga, para asegurar que esté libre de acumulación de aceites y grasas.



# Programa para el control de Aceites y Grasas

---

## Inspección a **ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA**



**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

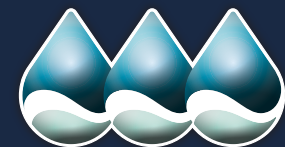
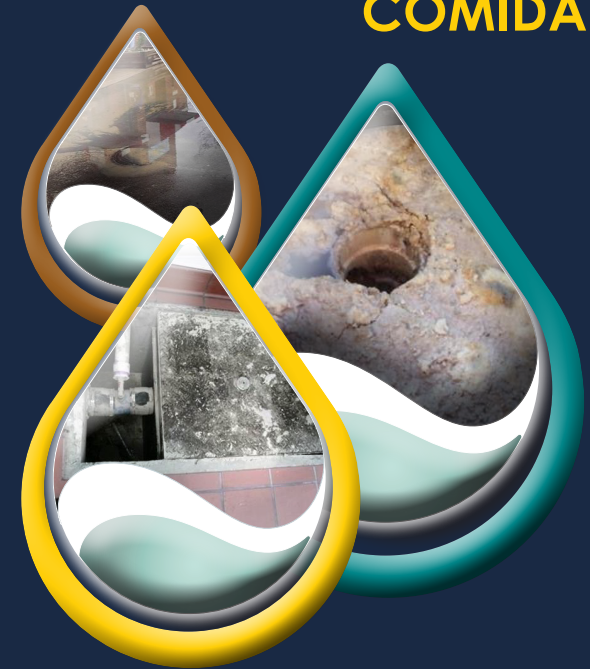
[acueductospr.com](http://acueductospr.com)    



# Programa para el control de Aceites y Grasas

---

## Inspección a **ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA**



**Autoridad de Acueductos  
y Alcantarillados**

Gobierno de Puerto Rico

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