¿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 obstrucciones en el sistema sanitario y desbordes debido a la acumulación de aceites, grasas y sedimentos derivados de petróleo (POGS por sus siglas en inglés) en el sistema de alcantarillado para la preservación del medio ambiente y la salud pública.

La AAA realiza 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.



Buenas Prácticas de Manejo en los Establecimientos de Servicios de Reparación y Mantenimiento

Los Establecimientos de Servicios de Reparación y Mantenimiento (Maintenance and Repair Services Establishment, MRSE 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 cual prohíbe la descarga de contaminantes sólidos o viscosos que puedan causar obstrucción en el sistema de alcantarillado sanitario. Además implementarán las Buenas Prácticas de Manejo (Best Management Practices, BMPs por sus siglas en inglés) para evitar las descargas de petróleo, aceite y sedimentos al sistema de alcantarillado sanitario y adiestrarán a su personal sobre las mismas.

Los MRSE deben implementar los siguientes BMP's:

1. Desarrollar e implementar un Plan de Manejo y Control de Derrames de Grasas y Aceites

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, arena para solidificar la grasa, etc).

2. Rotular el área de lavado

- Instale rótulos de "No Verter Grasas y Aceites" en el área de lavado como recordatorio a los empleados.
- Asegúrerse que el área de lavado tengan rejillas para evitar el paso de sólidos.

3. Drenajes de piso

 No disponga aceites y grasas por los drenajes de piso, si estos no están conectados a un equipo de control de grasa.



• Instale rejillas para evitar el paso de sólidos.

4. Almacenaje y Disposición de Desperdicios y Materia Prima

- Almacene los desperdicios químicos, fluidos, aceites u otras sustancias en contenerdores.
- Asegúrese que los contenedores de almacenaje de desperdicios, materia prima y reciclaje estén en buen estado.
- Los contenedores de reciclaje y tuberías deben estar rotulados con la frase "aceites usado".

5. Adiestrar al personal

Adiestre a sus empleados sobre las Buenas Prácticas de Manejo antes mencionadas. Además mantenga expediente de los adiestramientos suministrados.



6. Limpieza del Equipo de Control de Grasas

Utilice la Regla del 40% para establecer si la frecuencia de limpieza del equipo de control de grasa es la adecuada. La Regla del 40% es un método estandarizado para determinar el porciento de aceites, grasas y sedimentos acumulados en los equipos de control de grasas. Para estar en cumplimiento con esta Regla el porciento de acumulación de aceites, grasas y sedimentos debe ser igual o menor al 40% de la capacidad del separador desde la tubería de salida hasta el fondo del separador. Si sobrepasa 40%, el separador tendrá que limpiarse completamente.



Programa para el control de Aceites y Grasas

Buenas Prácticas de Manejo en los Establecimientos de Servicios de Reparación y Mantenimiento



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





