

Responsabilidad de los Establecimientos de Servicios de Reparación y Mantenimiento

Todo establecimiento que maneje grasas y aceites debe instalar, operar y mantener un equipo de control de grasas (ECG), tal como una trampa, interceptor o separador para evitar que las grasas y aceites ganen acceso al sistema de alcantarillado sanitario de la AAA. Al ECG se le debe proveer la limpieza y el mantenimiento adecuado. El material removido del ECG debe disponerse en cumplimiento con las leyes estatales. En adición, deberá mantener documentado y en archivo la evidencia de disposición del material dispuesto.

Además el establecimiento debe implementar Buenas Prácticas de Manejo, lo que ayudará a controlar las descargas de aceites y grasas al sistema de alcantarillado sanitario y a estar en cumplimiento con el Programa para el Control de Aceites y Grasas de la AAA.

Responsabilidad de la AAA

La AAA realizará inspecciones rutinarias para verificar el cumplimiento con los requisitos establecidos y mantendrá un inventario de los Establecimientos de Servicio de Reparación y Mantenimiento (MRSE, por sus siglas en inglés) cobijados bajo este Programa.

Se emitirán notificaciones de incumplimiento, penalidades administrativas y cualquier acción legal que corresponda en ley, 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)

El equipo de control de grasa y todos sus componentes deben estar 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 grasa.

La implementación de los siguientes BMPs en el Establecimiento:

El establecimiento deberá tener disponible un plan de manejo de derrames de grasas y aceites. Los equipos de limpieza para controlar el derrame deben estar accesibles.

- Las áreas de lavado deben estar debidamente rotuladas con letreros de "No Verter Grasa y Aceites".
- El área de lavado y drenajes de piso deben tener instalado rejillas para evitar el paso de sólidos.
- Los desperdicios químicos, fluidos, lodos, aceites u otras sustancias deben estar almacenadas en contenedores adecuados.
- Los contenedores de reciclaje y tuberías deben estar rotulados con la frase "aceites usado".
- El dueño del establecimiento debe adiestrar a sus empleados sobre las buenas prácticas de manejo antes mencionadas y mantener expediente de los adiestramientos suministrados.

Revisión de Documentos

El inspector cotejará los siguientes documentos:

- Registros de limpieza del ECG
- Manifiestos de disposición de las grasas y aceites removidos del ECG
- Expediente de los adiestramientos ofrecidos a los empleados

Inspección a los Alrededores del Establecimiento

El inspector cotejará los alrededores del establecimiento para observar si están 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 grasas y aceites.





Programa para el control de Aceites y Grasas

Inspección a
Establecimientos de
**Servicios de Reparación
y Mantenimiento**



**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

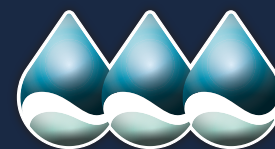
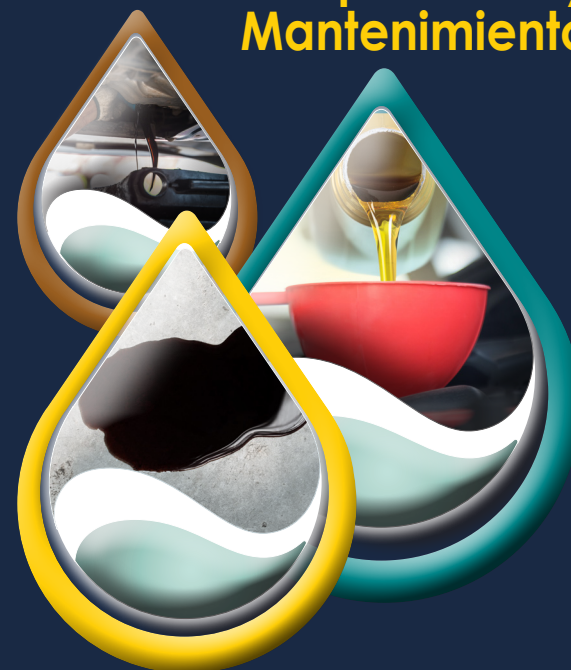
San Juan, PR 00916

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 Inspección a Establecimientos de **Servicios de Reparación y Mantenimiento**



**Autoridad de Acueductos
y Alcantarillados**

GOBIERNO DE PUERTO RICO

acueductospr.com    