

¿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

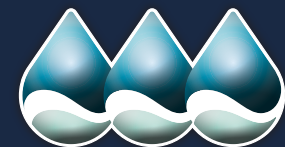
Para mayor información puede comunicarse
al Directorado Auxiliar de Asuntos Regulatorios
(787) 620-2277 extensiones 2381 o 2389

acueductospr.com    



Programa para el control de Aceites y Grasas

Inspección a **ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA**



**Autoridad de Acueductos
y Alcantarillados**

Gobierno de Puerto Rico

acueductospr.com    