

¿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

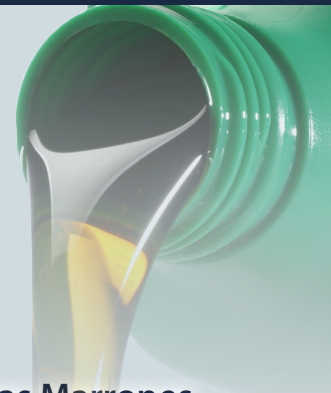
Los establecimientos deberán mantener expediente de los adiestramientos suministrados a los empleados sobre los BMPs. Al menos una vez al año todos los empleados serán re adiestrados en los BMPs. Los expedientes de adiestramientos incluirán:

- 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**

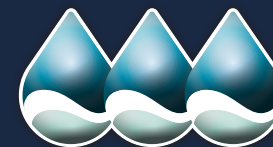
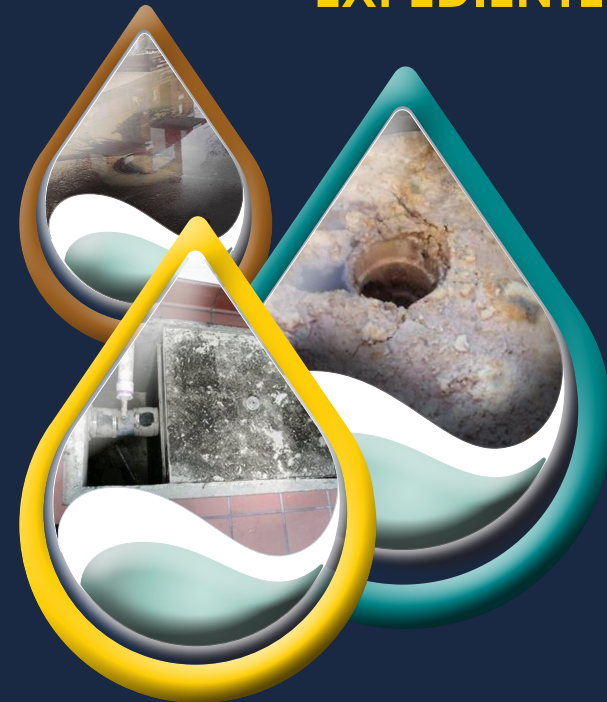
Ave. Barbosa #604, Piso 7
PO Box 7066
San Juan, PR 00916

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    