



¡Atención Restaurantes y Servicios de Comida!



ELIMINE GRASAS Y ACEITES (FOG)*

QUÉ HACER CON UN ATAQUE DE GRASAS Y ACEITES (F.O.G.)*

Si Grasas y Aceites obstruyen las
alcantarillas en su propiedad, contacte
a un representante en su área.

DPU Pretreatment 804-646-8366 or
311

Mande reportes de desechos ilícitos a
RID@Richmondgov.com

visite [www.richmondgov.com/
PublicUtilities/Pretreatment.aspx](http://www.richmondgov.com/PublicUtilities/Pretreatment.aspx)
(Utilidades Publicas/Pretratamiento)



CITY OF RICHMOND
DEPARTMENT OF PUBLIC UTILITIES



ELIMINE GRASAS Y ACEITES (FOG)*

*Por su abreviatura en inglés

¡UN PROBLEMA MONSTRUOSO DE CAÑERÍAS PUEDE
ESTAR ESCONDIDO DEBAJO DE SU RESUMIDERO!

Concepto y diseño de arte
cortesía de Virginia Beach y
askHRgreen.org

*Por su abreviatura en inglés

PG	POLLUTION IS GROSS
	(LA CONTAMINACION ES REPUGNANTE)

ELIMINE GRASAS Y ACEITES (FOG)*

*Por su abreviatura en inglés

For more information, call 804-646-7000 or
visit www.richmondgov.com/PublicUtilities/Pretreatment.aspx

TRAMPAS DE GRASAS Y ACEITES (F.O.G.)*

Las trampas de grasa y los interceptores de grasa ayudan a mantener Grasas y Aceites (F.O.G)* fuera de sus cañerías, el alcantarillado de la ciudad y del medioambiente en general. Pero no se limpian solos. Generalmente las trampas de grasas se encuentran adentro y son mantenidas por los empleados del restaurante. Los interceptores de grasa se encuentran afuera y típicamente son limpiados por servicios profesionales. Aún cuando se use una compañía externa para mantener las trampas, es importante asegurar que el trabajo se haga correctamente.

TIPOS DE GRASAS Y ACEITES

(F.O.G.)*

El sebo o aceite usado en freidoras hondas se

conoce como grasa amarilla. Se puede reciclar y volver a usar con varios propósitos. “Recicladores de grasa” vienen a su local y recogen este subproducto para luego usarlo en productos tales como jabón, cosméticos y combustibles biodiesel.

Por otra parte, toda grasa o aceite que esté en su sistema de cañerías se conoce como grasa marrón. Hay que removerla para que no obstruye el sistema. “Recolectores de grasa marrón” vienen y recogen la grasa marrón de las trampas e interceptores y la desechan apropiadamente.

HAGA LA CONEXIÓN

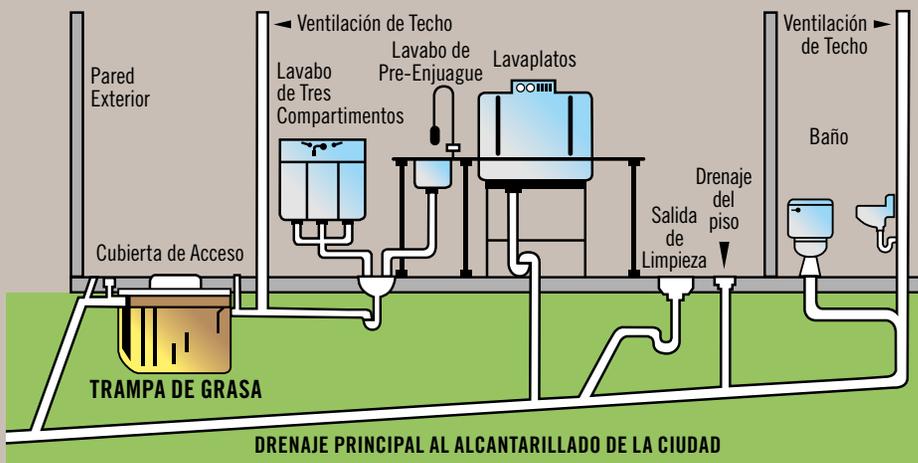
El mantenimiento inapropiado es la causa principal de obstrucciones en el alcantarillado. Todos los alcantarillados de lavabos, lavaplatos y del piso están conectados por el mismo sistema de cañerías, de manera que descuidar un solo

elemento puede afectar todo el sistema.

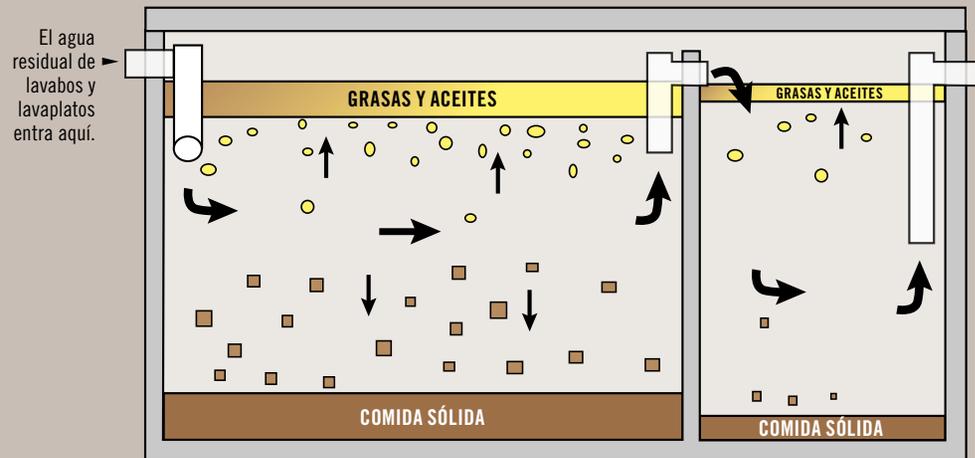
Las trampas y los interceptores se deben limpiar regularmente. Los alcantarillados del piso se deben limpiar por lo menos una vez al año. Si se olvida, el mal olor saliendo del piso y las rejillas de ventilación seguramente se lo recordará.

ACUÉRDESE DE:

- Fregar y pasar un trapo a las ollas, cacerolas y áreas de trabajo antes del lavado.
- Desechar los desperdicios de comida directamente en la basura.
- No verter restos de aceite directamente en el resumidero, la playa de estacionamiento o la calle.
- No usar emulsionantes o solventes que no sean detergentes para lavar platos.



Las trampas de grasa capturan las grasas y aceites de las aguas residuales y las almacenan en un tanque debajo del piso de la cocina o cerca del lavaplatos.



Los interceptores de grasa mantienen grasas, aceites y comida sólida en un tanque donde se asientan al fondo hasta que se los puede sacar. Esencialmente, las trampas de grasa y los interceptores de grasa funcionan de la misma manera y ambos mantienen grasas y aceites fuera del alcantarillado de la ciudad y el medioambiente.