24 de octubre de 2022

Re: Requisitos del programa de grasas y aceites (FOG)

Estimado gerente/propietario de la instalación de servicio de alimentos:

West County Wastewater (WCW) se enorgullece de proteger la salud pública a través de la recolección y el tratamiento seguro y responsable de aguas residuales, restaurando el agua para su reutilización y promoviendo la gestión ambiental para nuestra comunidad.

Las acumulaciones de grasas y aceites (FOG) presentan serios problemas potenciales en el sistema de alcantarillado sanitario. Las obstrucciones debido a la grasa a menudo pueden causar desbordamientos de alcantarillado en los que las aguas residuales fluyen fuera del alcantarillado y hacia el suelo circundante, o en la calle, donde pueden llegar a una alcantarilla pluvial. Las alcantarillas pluviales drenan hacia los arroyos locales, la Bahía de San Pablo y, finalmente, la Bahía de San Francisco. Esto no es solo un problema ambiental, sino un problema de salud pública. El personal de mantenimiento debe limpiar los FOG de las estaciones de bombeo y alcantarillado, y los FOG dificultan los procesos en nuestra planta de tratamiento de aguas residuales. Ambos esfuerzos de mantenimiento pueden aumentar sus costos de uso de alcantarillado. Los propietarios de empresas también pueden ser responsables de los costos de limpieza y remediación si se les atribuye la acumulación excesiva de FOG en el sistema de alcantarillado.

Se requiere que las empresas eviten la entrada excesiva de FOG al sistema de alcantarillado sanitario. Revise detenidamente los documentos del Programa de FOG en su carpeta de bienvenida. Los documentos explicarán mejor cómo los Establecimientos de Servicio de Alimentos (FSE) como el suyo deben controlar los FOG en el sistema de alcantarillado sanitario a través de:

1. Mejores prácticas de gestión (BMP) que incluyen equipos de limpieza previa y eliminación de FOG en la composta o la basura.
2. Dispositivos de eliminación de grasa (GRD) que usan separación por gravedad o piezas mecánicas para eliminar los FOG de los accesorios de cocina y el drenaje del equipo. Estos GRD se denominan comúnmente trampas o interceptores de grasa, y deben tener el tamaño adecuado y mantenerse mediante inspección, limpieza y reparación de rutina.
3. Documentos de mantenimiento de GRD (registros y bitácoras) que son cargados digitalmente por usted por su proveedor de servicios de confianza en su nombre al Registro de FOG de WCW, en lugar de almacenarse en el sitio durante al menos tres años.

El Folleto de Bienvenida incluye una Tarjeta Postal de Registro que le brinda instrucciones sencillas sobre cómo inscribir su empresa en el Registro de FOG hoy. Además de la postal, la carpeta incluye una copia de la ordenanza de FOG, BMP, registro de mantenimiento de GRD, lista de transportadores de grasa, folleto y hoja de datos de GRD. Si lo solicita se le puede proporcionar un cartel de "No arrojar grasas por el desagüe", para recordar a los empleados que implementen las BMP. Capacite a sus empleados sobre los requisitos del programa de FOG utilizando estos recursos.

Los Inspectores de Cumplimiento Ambiental de WCW realizarán inspecciones para verificar el cumplimiento de estos requisitos del Programa de FOG. Gracias por su tiempo y cooperación. Si tiene preguntas o desea obtener información adicional, llame a la División de Programas Ambientales al (510) 778-0569.