

Programa de mantecas, aceites y grasas (FOG) y Requisitos del Interceptor de Grasa por Gravedad

PREGUNTAS FRECUENTES

¿En qué consiste el Programa de mantecas, aceites y grasas FOG?

La Ciudad de Santa Ana mantiene el sistema de alcantarillado público al servicio de su negocio y la ley estatal requiere la implementación de un programa integral para la prevención y control de las descargas de mantecas, aceites y grasas (FOG, por sus siglas en inglés) hacia el sistema de alcantarillado. FOG proveniente de restaurantes u otros establecimientos de comida y servicio de alimentos (FSE, por sus siglas en inglés) es una de las causas principales de bloqueos del sistema de alcantarillado y de derrames. Los derrames en el drenaje a menudo entran en el sistema de desagüe y canales fluviales, convirtiéndose entonces en una de las mayores causas de contaminación en nuestros mares y océanos.

¿Qué debo de hacer en caso de un derrame de aguas residuales?

Si usted es testigo u observa evidencia de un derrame de aguas residuales, por favor llame al Departamento de Obras Públicas al 714-993-8148. Acatando las normas y reglamentos del Programa FOG se reducirá la posibilidad de un derrame de aguas residuales.

¿Quién debe presentar planos para revisión dentro del Programa FOG?

Cualquier persona o entidad con planes a desarrollar, remodelar o construir un FSE, incluyendo establecimientos de fabricación o procesamiento de comida y alimentos deben presentar planos a revisar.

¿Por qué necesito presentar planos a la Ciudad para la revisión dentro del Programa FOG?

El Programa FOG de la Ciudad requiere revisar los planos de los Establecimientos de Comida y Servicios de Alimentos para asegurar que las instalaciones cumplan con las normas y reglamentos vigentes del Programa FOG.

¿La Ciudad controla los usos de trituradores de desperdicios o molinos de comida?

Los trituradores de desperdicios o molinos de comida no se permiten en establecimientos de comida y servicios de alimentos.

¿Cómo sé si mi establecimiento requiere un Interceptor de Grasa por Gravedad?

La instalación de un Interceptor de Grasa por Gravedad es requerida si su establecimiento es: 1) un establecimiento nuevo de comida y servicio de alimentos 2) un establecimiento existente que se encuentre bajo cambio de propietarios; 3) un establecimiento existente que se encuentre bajo cambios operativos; o 4) un establecimiento existente en remodelación que incluya plomería bajo los cimientos, aumento de capacidad, aumento del área de la cocina, o cambios al tamaño o tipo de equipo para la preparación de alimentos.

¿Qué tamaño de Interceptor de Grasa por Gravedad se requiere?

El tamaño del Interceptor de Grasa por Gravedad se basa en las unidades de drenaje (DFU, por sus siglas en inglés) conectadas al Interceptor de Grasa por Gravedad, en conformidad con el Código de Plomería de California (CPC, por sus siglas en inglés) vigente, tabla 10-3. En la mayoría de los casos, un arquitecto, ingeniero en plomería, o contratista plomero puede ayudar a determinar el tamaño necesario del Interceptor de Grasa por Gravedad.

¿Qué aparatos/unidades de drenaje NO requieren ser conectados al Interceptor de Grasa por Gravedad?

Todo aparato y resumideros que puedan llevar grasas y aceites (drenajes de equipo de cocina, fregaderos de ollas, fregaderos de 3 compartimentos, fregaderos para trapeadores, fregaderos para lavatrastes o lavado previo de platos, resumidero o drenaje en el piso) durante la preparación de alimentos, al cocinar, y en las áreas de limpieza del establecimiento se requieren conectados al Interceptor de Grasa por Gravedad.

Para mayor asistencia, llame al número (714) 993-8148.

Departamento de Obras Públicas de la Ciudad de Placentia



Programa de mantecas, aceites y grasas (FOG) y Requisitos del Interceptor de Grasa por Gravedad

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué aparatos/resumideros NO deben conectarse al Interceptor de Grasa por Gravedad?

El drenaje de lavatrastes automáticos o baños/inodoros no debe conectarse al Interceptor de Grasa por Gravedad (Nota: el fregadero para el lavado previo debe conectarse al Interceptor de Gravedad).

¿Hay requisitos especiales de configuración para el Interceptor de Grasa por Gravedad?

La configuración del Interceptor de Grasa por Gravedad debe proveer acceso para el mantenimiento e inspección de la entrada, salida y el deflector de flujo y debe incluir una caja de muestra. Dependiendo del tamaño y el fabricante, el Interceptor de Grasa por Gravedad puede requerir tres (3) aperturas de acceso (excluyendo la caja de muestra) para proveer el acceso requerido. Consulte con el fabricante de su interceptor para identificar la configuración del Interceptor de Grasa por Gravedad que cumpla con estos requisitos.

¿Cuánto tarda el proceso de la Ciudad para revisar los planos?

Nos esforzamos en la revisión y procesamiento de sus planos. La revisión de planos se completa por lo general dentro de una a dos semanas, los sitios con condiciones especiales o limitaciones tomarán tiempo adicional para ser revisados.

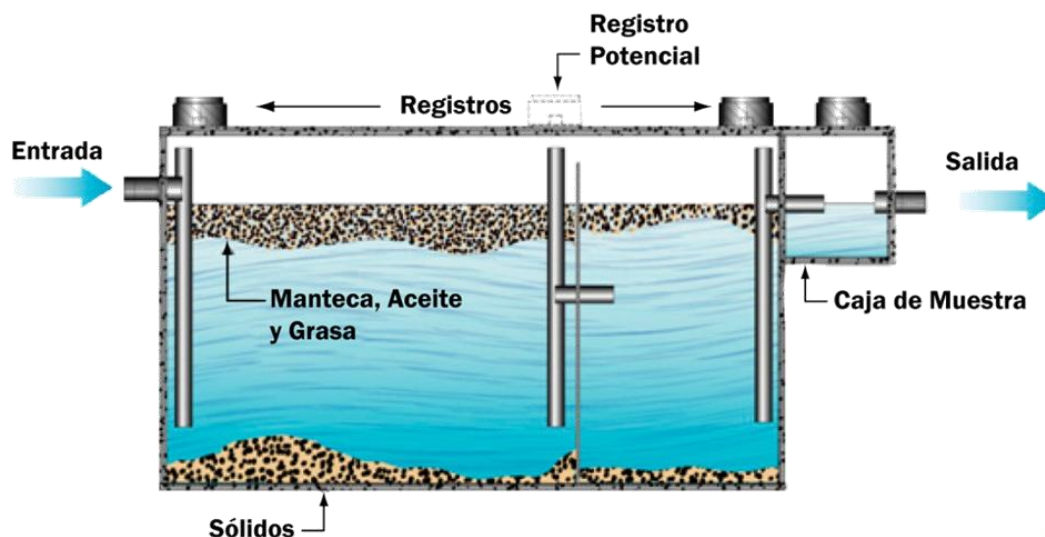
¿Mi establecimiento de comida será inspeccionado?

Sí. Después de que su establecimiento empiece a operar, un Inspector de FOG de la Ciudad inspeccionará su establecimiento y le asistirá en como opera el Programa. Posteriormente se llevarán a cabo inspecciones de rutina de para asegurarse del continuo cumplimiento con las normas y reglamentos del Programa FOG.

¿Existe información adicional disponible relacionada al Programa FOG?

Sí. Las normas y reglamentos completos se pueden ver en la dirección: http://qcode.us/codes/placentia/?view=desktop&topic=16-16_24, algunos otros detalles adicionales del Programa FOG de la Ciudad están disponibles en: <http://www.placentia.org/index.aspx?NID=259>. Para mayor información, usted puede contactar al Gerente del Programa FOG llamando al 714-993-8148,

A continuación se presenta un diseño típico de un Interceptor de Grasa por Gravedad.



Para mayor asistencia, llame al número (714) 993-8148.

Departamento de Obras Públicas de la Ciudad de Placentia

