

Aceites y grasas de alimentos (FOG)

¿Qué son los aceites y grasas?

Los aceites y las grasas que se utilizan en la preparación de alimentos y servicios de comidas se conocen en el ámbito de servicios de alcantarillado por la sigla en inglés *FOG*. Es importante conocer las normas que regulan la eliminación adecuada de estos aceites y grasas para evitar posibles problemas ambientales que pueden resultar en multas. La grasa se encuentra en casi todos los alimentos que se desechan, como:

- Grasas animales (tocino, salchichas, chorizos y carne de res, cerdo, pollo y cordero)
- Manteca de cerdo, mantequilla, margarina y aceite de freír
- Restos de comida
- Productos de panadería, repostería y pastelería
- Aderezos para ensaladas y mayonesa
- Productos lácteos (leche, helado, yogur, crema agria, salsas cremosas y queso)

¿Por qué es importante el manejo de los aceites y grasas?

Al enfriarse, las grasas y aceites se endurecen, formando una capa que se adhiere a las paredes internas de las tuberías del alcantarillado. Esto restringe el flujo de aguas residuales/aguas negras y puede obstruir las tuberías y generar desbordamientos de aguas residuales en la vía pública o estacionamientos. Los restaurantes y otros establecimientos donde se procesan alimentos son una fuente notable de FOG porque usan grandes cantidades de aceites y grasas para cocinar y preparar comidas.

Este documento tiene por objetivo informar a quienes trabajan en esos establecimientos acerca de los equipos que se utilizan para controlar los aceites y las grasas, así como sobre las mejores prácticas de manejo. La instalación y el mantenimiento adecuado de las trampas de grasa (grease traps) y la capacitación de los empleados desempeñan una importante función a la hora de seguir esas prácticas.

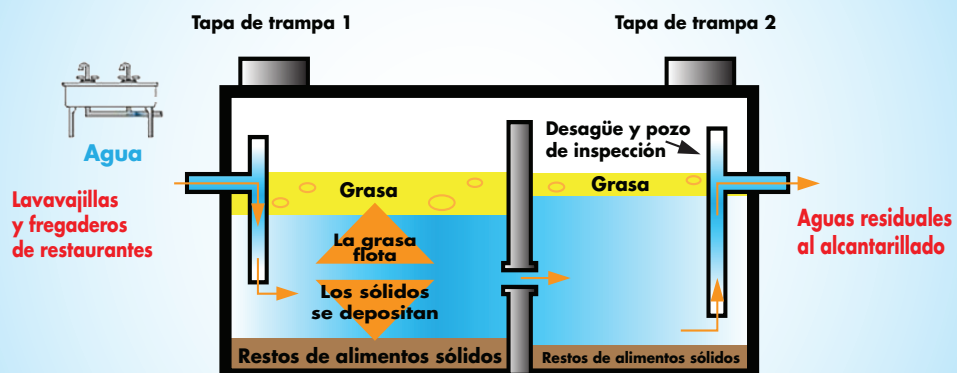
¿Qué es una trampa de grasa o interceptor de grasa?

Una trampa de grasa es un tanque de metal, plástico, o de concreto que recibe las aguas sucias, los aceites y las grasas de las tuberías de la cocina y los mantiene hasta que son retirados por un transportador de residuos líquidos certificado. Dentro de la trampa de grasa, los aceites y las grasas se separan del agua y flotan en la superficie del tanque, lo que reduce en gran medida la concentración de grasa en las aguas residuales que continúan fluyendo a través del sistema. Las trampas de grasa son un componente esencial de la plomería y del sistema de drenaje de los edificios con establecimientos de servicios de alimentos, por lo que es importante familiarizarse con su funcionamiento y su propósito.

Instalación

Es importante que las trampas de grasa tengan el tamaño adecuado, que sean instaladas apropiadamente y que tengan mantenimiento regular. Reformar un equipo de tamaño inadecuado puede ser muy costoso. Hay que inspeccionar y limpiar las trampas de grasa con frecuencia para asegurar el funcionamiento adecuado y minimizar la cantidad de grasa presente en las aguas residuales. Es preciso seguir las pautas de mantenimiento y el calendario de limpieza recomendados por el fabricante.

Diagrama básico de una trampa de grasa subterránea que muestra las tapas de la trampa de grasa



La importancia de evitar desbordamientos causados por grasa

Señales típicas de que es hora de limpiar la trampa de grasa, ya sea manualmente o con bomba

Limpiar los desbordamientos causados por aceites y grasas puede ser costoso. Lo que se debe tener en cuenta a la hora de determinar si es necesario limpiar la trampa o extraer la grasa es:

- Grasa que se desborda de la trampa de grasa y va hacia la cámara y sus alrededores.
- No se ven las tuberías (algunos tipos de trampas solamente).
- La capa de grasa está casi sólida y es gris o negra.
- Los drenajes que van a la trampa de grasa se están desbordando.
- Han pasado varios meses desde la última vez que se ha limpiado la trampa manualmente o con bomba, o se ha extraído grasa de esta.

Mejores prácticas de manejo para que no entren aceites y grasas en sus drenajes

- No arroje grasa en los drenajes; recójala para eliminarla adecuadamente o reciclarla.
- Recoja la grasa que queda en ollas, sartenes y platos.
- Use elementos absorbentes como arena para gatos o toallas de papel para recoger aceite o grasa derramados antes de limpiar el piso.
- Páseles un paño o un papel seco a las ollas, sartenes y equipos de cocina antes de lavarlos.
- Coloque mallas o rejillas en el drenaje del piso y del fregadero para impedir la entrada de restos de comida y trozos grandes de grasa en la trampa de grasa.
- Coloque papel absorbente debajo de las canastas freidoras.
- Coloque letreros que digan «NO VERTER GRASA» sobre fregaderos y lavavajillas.
- Tenga un calendario de limpieza de rutina de la trampa de grasa.
- Capacite a todos sus empleados sobre estas prácticas.

¿Cómo prevenir que su trampa de grasa se desborde?

- Inspeccione la trampa de grasa con frecuencia, familiarícese con su calendario de mantenimiento y sepa con qué frecuencia debe vaciarla.
- Supervise las tareas de limpieza y de mantenimiento de la trampa de grasa para cerciorarse de que el contratista le brinde el servicio que usted ha solicitado.
- Contrate solamente transportadores certificados y consulte con colegas para encontrar transportadores que presten un buen servicio constantemente. Considere establecer un contrato de mantenimiento con un transportador y pregunte acerca de la limpieza a presión del tanque después de cada limpieza con bomba. Envíe un correo electrónico a DERMPRED@MiamiDade.gov o llame al 305-372-6820 para solicitar una lista actualizada de los transportadores de residuos de trampas de grasa.
- Conserve todos los recibos de servicios de limpieza y mantenimiento de su trampa de grasa.
- Enseñe a su personal cómo manejar y mantener la trampa de grasa correctamente.
- No use desengrasantes ni solventes para disolver la grasa de los drenajes de fregaderos o separadores de grasa, ya que las trampas de grasa se encargan de retener la grasa.
- El agua caliente no elimina los aceites ni las grasas.
- Mantenga libre el área en la que está situada la trampa de grasa, para que su personal de mantenimiento y los inspectores de DERM puedan inspeccionarla.

Evite multas, riesgos a la salud y pérdida de clientes por desbordamientos causados por grasa



Los desbordamientos causados por grasas y aceites pueden dar lugar a tareas de limpieza costosas. Además, pueden representar un riesgo para la salud de los clientes y empleados de restaurantes y para los proveedores de servicios de alimentos, así como pueden poner en peligro la calidad de las aguas superficiales si llegan a hacer contacto con ellas.

Los aceites y las grasas pueden obstruir las tuberías del alcantarillado y causar desbordamientos en los baños y fregaderos de los establecimientos, lo que da lugar a tiempo gastado en limpieza y riesgos a la salud. El mantenimiento adecuado evitará el deterioro de las trampas de grasa, así como posibles multas del Condado de Miami-Dade y otras entidades gubernamentales.

La falta de mantenimiento de las trampas de grasa producirá malos olores en el establecimiento y causará desbordamientos de aguas residuales en la vía pública, así como posibles multas por el daño causado al sistema de alcantarillado. En resumen, los desbordamientos pueden causar daños materiales y problemas legales. Además, puede que los clientes no regresen a un establecimiento en el que hay desbordamientos y malos olores.

Permiso de vertido de grasas emitido por DERM del Condado de Miami-Dade

Todos los establecimientos no residenciales y empresas que vierten aceites y grasas en los sistemas de alcantarillado públicos o privados están obligados a obtener un permiso de trampa de grasa. Se requiere una solicitud debidamente diligenciada para completar el proceso de aprobación de los planos del negocio.

- Infórmese sobre las condiciones de su permiso y respételas si quiere evitar multas. ¡Es su responsabilidad!
- Eduque a su personal sobre las condiciones del permiso, y junto con sus mejores prácticas de gestión, publíquelas en un lugar visible.
- Pague la tarifa de renovación del permiso puntualmente.
- Pida ayuda a un inspector de DERM en el momento de la inspección o comuníquese con nosotros. Estamos a su servicio.

Para obtener información adicional, visite

<http://www.miamidade.gov/permits/grease-discharge.asp> o llame al 305-372-6600.

Enlaces útiles:

EPA Office of Water Fact Sheet EPA-833-F-12-003, Sept. 2012 (National Pretreatment Program/ Controlling Fats, Oils and Grease Discharges from Food Service Establishments). Found at www.epa.gov/npdes/pubs/pretreatment_foodservice_fs.pdf

FFDEP Regulatory Programs Recommendations for Regulating Fat, Oil and Grease Processing and Biofuel Production Facilities in Florida, March 2013. Found at http://www.dep.state.fl.us/waste/quick_topics/publications/shw/solid_waste/Guidance_FOG_Biofuel_15Mar13.pdf