

# EJEMPLO DE UN REGLAMENTO DE PRETRATAMIENTO PARA EL CONTROL DE MANTECA, ACEITE Y GRASA

Para obtener copia de las normas para el control de FOG (manteca, aceites, y grasa) incluyendo correspondencia, tiempo de implementación, descripciones legales, ejemplo del plan, y otra información relevante del reglamento, contacte Thermaco al 1-800-633-4204.

## SECCION 1 GENERAL

Este reglamento debe de cumplir con las normas básicas de materiales e instalación de los sistemas para remover grasa, manteca y aceite.

### SECCION 1.1 DEFINICIONES

**1.1.1 General.** Las siguientes palabras y términos deberán, para el objetivo de este reglamento, tener el significado aquí estipulado.

**Sistemas para Remover Manteca, Grasa y Aceite.** Interceptores, separadores, trampas o mecanismos para recobrar grasa, proveniente de los efluentes grasosos, y evitar que la manteca y el aceite entren a la infraestructura del sistema del alcantarillado.

**Interceptor de Grasa.** Un interceptor pasivo, certificado para un flujo máximo de entrada de 50 galones por minuto (3.15 l/s) y menor que 50 GPM (3.15 l/s) sirve como una trampa fija localizada adentro del edificio.

**Desechos Saturados con Grasa:** La descarga del efluente generada durante el proceso y la preparación de alimentos, entre otros recursos comerciales donde la grasa, manteca y aceite llegan a las lavadoras automáticas de trastes, estaciones de pre-enjuague, fregaderos y a otros accesorios.

**Mecanismos para Recobrar la Grasa.** Un mecanismo automático activo que separa y remueve la grasa, manteca y aceite de las descargas de efluente grasoso, y limpia automáticamente la grasa acumulada, la manteca y el aceite por lo menos una vez cada veinticuatro (24) horas, utilizando un aparato electromecánico para efectuar el proceso de extracción.

**Trampa de Grasa.** Un interceptor pasivo, certificado para un flujo de entrada mayor que cincuenta (50) galones por minuto (3.15 l/s) o una capacidad de almacenamiento de/o mayor que setecientos cincuenta (750) galones (2,838 litros) localizada fuera del edificio.

**Transferencia de Sólidos/ Mecanismo para Recobrar Grasa.** Un mecanismo de pretratamiento automático el cual separa y descarga los sólidos/recobra la grasa, manteca y aceite que flotan libremente en el efluente. El mecanismo limpia automáticamente la grasa, manteca y aceite por lo menos una vez cada veinticuatro (24) horas, utilizando un aparato electromecánico para efectuar el proceso de extracción.

## SECCION 2 ADMINISTRACION

**2.1 Requisitos de Registro.** Todos los establecimientos comerciales que requieren la instalación de un sistema para remover la grasa, aceite y manteca, deben de registrar su licencia con el Departamento de Alcantarillado de la Ciudad. El Departamento deberá de facilitarle al Propietario un Número de Registro, indicando la posibilidad de introducción de efluente saturado de grasa dentro del Alcantarillado Sanitario de la Ciudad. El Departamento deberá de mantener un registro publico, con el número de licencia, nombre y dirección del propietario.

**2.2 Responsabilidad del Propietario.** El propietario deberá de ser el responsable por la limpieza y mantenimiento del sistema para remover la grasa, manteca y aceite instalado en su establecimiento y deberá de llevar un registro exacto de las fechas de

limpieza y formas de la eliminación de la grasa, manteca y aceite, y tenerlo disponible durante inspecciones y revisiones hechas por el Departamento del Alcantarillado de la Ciudad. Toda eliminación y transportación de la grasa, manteca y aceite se debe de llevar a cabo por compañías autorizadas para desecho o reciclaje. Todos los costos adicionales de la instalación del drenaje, conexiones y registro son responsabilidad del propietario.

### **SECCION 3 SISTEMAS PARA REMOVER LA GRASA**

**3.1 En donde se Requiere.** Los sistemas para remover la grasa, manteca y aceite se deben de instalar en lugares que descarguen efluente saturado de grasa a la infraestructura del Sistema Sanitario del Alcantarillado de la Ciudad durante el proceso y la preparación de alimentos y otros establecimientos comerciales, Un sistema aprobado para remover la grasa, manteca y aceite se debe de instalar, consistiendo de uno y/o la combinación de los métodos siguientes:

- a) Incluidos en la Tecnología Pasiva:
  - 1. Trampa de Grasa Subterránea Aprobada
  - 2. Interceptor de Grasa Aprobado
- b) Incluidos en la Tecnología Activa:
  - 1. Un mecanismo para recobrar la Grasa Aprobado
  - 2. Un mecanismo para la Transferencia de Sólidos/Recobrador de Grasa Aprobado.

**3.1.1 Descargas Prohibidas.** Los desechos que no contengan grasa, manteca y aceite, y que de lo contrario no requieren tratamiento, no deberán descargarse dentro del sistema para remover la grasa, aceite y manteca. El flujo residual que proviene de las lavadoras automáticas de trastes o flujo residual con exceso de 130 ° F 54° C no deberá descargarse dentro de ningún sistema para remover grasa.

**3.1.2 Trituradores de Alimentos.** Las descargas de los trituradores de desperdicios no se deben hacer al sistema de drenaje del edificio o descargarse dentro del mecanismo para remover la grasa, manteca y aceite.

### **Sección 3.2 Requisitos para Sistemas Pasivos**

**3.2.1 Trampas de Grasa.** El tamaño, tipo y la ubicación de cada trampa de grasa debe de ser aprobada por un oficial del departamento de Plomería. El tamaño y diseño se debe determinar de acuerdo a la cantidad anticipada de flujo/o condiciones del uso actual. Las Trampas de Grasa de concreto, se deben de construir con materiales durables, no sujetos a la corrosión y al deterioro, y deben de ser herméticos para el agua y el gas.

**3.2.2 Interceptores de Grasa.** El tamaño y diseño de los interceptores de grasa se debe determinar de acuerdo a la cantidad anticipada de flujo y/o condiciones del uso actual. Los interceptores de Grasa deben de recibir la descarga del efluente saturado de grasa de diversas áreas. Un resumidero de piso no está considerado como un generador mayor de grasa.

**3.2.2.1 Capacidad del Interceptor de Grasa.** Los interceptores de Grasa deben de contar con una capacidad de retención de grasa indicada en la Tabla No. 3 de acuerdo con el indicador del índice del flujo.

**3.2.2.2 Índice de los Controles del Flujo.** Los interceptores de Grasa deben de estar equipados con mecanismos para controlar el índice del flujo.

### **Sección 3.3 Requisitos para Sistemas Activos**

**3.3.1 Mecanismos para Recobrar la Grasa.** Los mecanismos para recobrar la grasa se deberán permitir en vez de los interceptores de grasa o trampas de grasa de acuerdo con los requisitos siguientes.

**3.3.2 Ubicación.** Los mecanismos para recobrar la grasa deberán de recibir el efluente saturado con grasa de las principales áreas generadoras de grasa. Un resumidero de piso no está considerado como un generador mayor de grasa.

**3.3.3 Determinando el Tamaño.** El tamaño y diseño de los mecanismos para recobrar grasa se debe determinar de acuerdo a la cantidad anticipada de flujo y/o condiciones del uso actual.

**3.3.4 Capacidad.** Los mecanismos para recobrar Grasa deben de contar con una capacidad mínima de retención de grasa indicada en la Tabla No. 3 de acuerdo con el indicador del índice del flujo.

#### **SECCION 4 ESTABLECIMIENTOS DE ALTO RIESGO**

**4.1 General.** Los establecimientos de alto riesgo y/o establecimientos con violaciones previas de descargas de efluente deberán de incorporar un mecanismo para recobrar la grasa en combinación con una trampa de grasa.

#### **SECCION 5 METODOS ALTERNATIVOS**

**5.1 Tecnología Alternativa / Métodos.** El diseño y la tecnología alternativa o métodos se deben de permitir, siempre y cuando la tecnología o los métodos cumplan con la función mínima y estándar establecidas por las Autoridades Administrativas.

**5.2 Tratamiento con Agentes Biológicos y Químicos.** Los tratamientos con agentes Biológicos y Químicos para la separación, emulsión y/o extracción de grasa, manteca y aceite deberá de ser prohibida.

**TABLA 3**

#### **INDICE DEL FLUJO Y TAMAÑO**

<b>SIMBOLO TAMAÑO</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>20</b>	<b>25</b>	<b>30</b>	<b>35</b>	<b>50</b>	<b>75</b>
<b>INDICE DEL FLUJO</b>										
<b>GPM</b>	4	7	10	15	20	25	30	35	50	75
<b>I/s</b>	.25	.44	.36	.95	1.26	1.58	1.89	2.20	3.16	4.73
<b>CAPACIDAD DE RETENCION</b>										
<b>Libras</b>	8	14	20	30	40	50	60	70	100	150
<b>Kg.</b>	3.6	6.4	9.1	13.6	18.2	22.7	27.3	31.8	45.4	68.2