

# CIUDAD DE LAWRENCE

## HOJA INFORMATIVA DE GRASAS Y ACEITES (FOG)



### REQUISITOS GENERALES PARA EMPRESAS DE SERVICIO DE COMIDA (FSEs)

Todos los FSEs que preparan y / o sirven comida para uso comercial o venta están obligados a tomar las siguientes medidas para cumplir con la Ordenanza de FOG:

- Tener un permiso de FOG. Los propietarios de FSEs están obligados a solicitar un permiso anual de FOG.
- Tener trampa(s) de grasa o interceptor de grasa instalados a la medida de acuerdo con el Código Uniforme de Plomería del Estado.
- Limpiar y dar mantenimiento la(s) trampa(s) de grasa o interceptor.
- Mantener un registro de limpieza, mantenimiento y entrenamiento de los empleados por lo menos por 3 años.

### ¿QUÉ ES FOG?

FOG (sus siglas en inglés) se refiere colectivamente a las grasas y aceites que se encuentra en la mayoría de las cocinas residenciales y comerciales de restaurantes y otras empresas de servicio de comida (FSEs). Muchos de los alimentos que se procesan y sirven contienen grasas y aceites (FOG), incluyendo:

- Las grasas de la carne y la manteca de cerdo
- El aceite de cocina
- La mantequilla, el queso y otros productos lácteos
- Productos horneados
- Salsas

### ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE EL CONTROL DE GRASAS Y ACEITES (FOG)?

FOG pueden entrar en el sistema de alcantarillado en forma líquida a través de sumideros, lavaplatos y otros accesorios de cocina o cuando los restos de comida se muelen en un triturador de alimentos. FOG se solidifican cuando se enfrían y se pegan a las paredes de las tuberías de desagüe. Finalmente, FOG pueden acumularse hasta que las tuberías de alcantarillado estén completamente bloqueadas, causando desbordamiento de aguas residuales dentro de su restaurante o al exterior en calles y arroyos.

Restaurantes comerciales y otras FSEs contribuyen una porción significativa de FOG que entran en el sistema de alcantarillado, debido a las grandes cantidades de grasa utilizados en la cocina y durante la preparación de alimentos.

### ¿QUÉ SON TRAMPAS E INTERCEPTORES DE GRASA?

Las trampas e interceptores de grasa son dispositivos de plomería que capturan la mayoría de FOG antes de entrar en el sistema de alcantarillado. El diseño y las dimensiones de las trampas de grasa / interceptores se basan en el caudal total de los accesorios conectados al dispositivo, y son regulados por el Código Uniforme de Plomería del Estado. Consulte a 248 CMR 10.09 para los detalles y requisitos de las dimensiones de la trampa de grasa / interceptor. Estos reglamentos se puede acceder electrónicamente al visitar la siguiente pagina web: <http://www.mass.gov/ocabr/licensee/dpl-boards/pl/regulations/rules-and-regs/248-cmr-1000.html>.

### ¿COMO DISPONGO DE ACEITES USADOS Y GRASAS RECOGIDAS?

Todos los aceites usados y grasas recogidas deben ser recicladas o eliminadas mediante un transportador de grasas aprobado. Una lista de los transportistas aprobados está disponible en el sitio web de la Ciudad: <http://www.cityoflawrence.com/water>.

### ¿CÓMO PUEDO OBTENER UN PERMISO DE FOG PARA MI EMPRESA?

Los permisos de FOG se obtienen del Departamento de Agua y Alcantarillado situado en el Ayuntamiento, 200 Common Street, Habitación 204. Los propietarios de FSEs deben llenar una Solicitud de Permiso de FOG para ser aprobado por el Comisario de Agua y Alcantarillado.

### ¿CÓMO PUEDO DETERMINAR SI MI EMPRESA/NEGOCIO ESTÁ CUMPLIENDO CON ESTA ORDENANZA?

Los FSEs que no tengan ninguna trampa o interceptor de grasas, o un dispositivo que es insuficiente, deficiente o inadecuadamente mantenido, no cumplen con los requisitos de la Ordenanza de FOG.

## ¿PREGUNTAS ADICIONALES?

Para obtener más información, comuníquese con:

Departamento de Agua y Alcantarillado de Lawrence (978) 620-3110

<http://www.cityoflawrence.com/water>



en Facebook en <http://facebook.com/LawrenceH2O>



en Twitter @Lawrence\_H2O

