

Mantenga la grasa, manteca y aceite fuera de las tuberías



Quite, raspe o limpie la comida, aceite y grasa de platos, sartenes, freidoras, parrillas y áreas de trabajo antes del prelavado. Enfriar primero.



Nunca vierta ni lave aceite o grasa por ningún desagüe.



Ponga el aceite y grasa en recipientes cubiertos.



No deseche comida ni grasa por el desagüe, incluso si hay un triturador de basura.



Lave previamente los platos y sartenes con agua fría antes de ponerlos en la lavadora de platos.



No lave los tapetes donde el agua escurra directamente en el desagüe.

Para adaptaciones razonables o formatos alternativos, llame al 311 o al 612-673-3000.

Las personas sordas o con problemas de audición pueden utilizar el servicio de relevo para llamar al 311, al 612-673-3000.

Los usuarios de TTY pueden llamar al 612-673-2157 o al 612-673-2626.

Para asistencia, llame al 612-673-2700. Yog xav tau kev pab, hu 612-673-2800. Hadii aad Caawimaad u baahantahay 612-673-3500.

Mantenga la grasa, manteca y aceite fuera de las tuberías

La grasa y manteca en las tuberías del restaurante pueden causar un desastre. Una obstrucción por grasa puede apagar la lavadora de platos durante un ciclo, hacer que las aguas residuales salgan por los desagües e incluso puede destruir las tuberías del edificio, lo cual puede costar decenas de miles de dólares en reparar.

Por lo tanto, siempre mantenga la grasa, manteca y aceite fuera de los desagües.

La grasa en las tuberías es algo caro y problemático para los propietarios.

- Los propietarios son responsables por la limpieza (y de pagar por la limpieza), incluyendo llevar a cabo los cambios necesarios en sus sistemas de plomería.
- Algunos restaurantes con problemas crónicos de grasa han tenido que reemplazar toda su plomería interior a un alto costo.
- Una obstrucción puede detener repentinamente los lavaplatos en las horas de alta afluencia.
- Las obstrucciones por grasa pueden provocar acumulaciones de aguas residuales dentro de los edificios.
 - Cuando las aguas residuales se acumulan en los establecimientos de comidas, hay otros costos tales como desechos de alimentos, cierre de negocios, contaminación, reputación, daños a la propiedad, llamadas de emergencia a servicios de plomería y el reemplazo de cualquier cosa almacenada en el piso.
 - La grasa en los establecimientos de comidas causa atascos en las propiedades adyacentes, los cuales cuestan miles de dólares en daños a las propiedades en sótanos.
 - Los atascos en la red de alcantarillado de la ciudad pueden afectar a varias propiedades y provocar atascos en el alcantarillado de una cuadra entera.

La grasa en la red hidráulica puede destruir equipos y causar problemas ambientales. La grasa en las tuberías de la ciudad le costó a los contribuyentes casi \$500,000 en los últimos tres años y le resta recursos a otras necesidades críticas.

Varias ciudades en Minnesota y en EE. UU. ya cuentan con leyes y educación que tratan el tema de la grasa y el aceite en desagües y tuberías.

¿CÓMO PUEDEN LOS RESTAURANTES MANTENER LA GRASA FUERA DE LAS TUBERÍAS?

Coloque letreros que digan “no verter grasa” encima de los fregaderos y desagües.

Limpie en seco todas las ollas, sartenes y platos antes de lavarlos.

Mantenga adecuadamente los colectores de grasa.

Almacene la grasa residual en recipientes seguros para evitar derrames.

Recicle el aceite para cocinar usado con regularidad.

Limpie los tapetes interiores sobre un fregadero industrial conectado a un colector de grasa.

Capacite a todo el personal de la cocina en la eliminación adecuada de grasas, aceites y mantecas:

- Quite, raspe o limpie la comida, aceite y grasa de platos, sartenes, freidoras, parrillas y áreas de trabajo antes del prelavado.
- Ponga el aceite y grasa en recipientes colectores cubiertos.
- Almacene el aceite usado para reciclarlo.
- Lave previamente los platos y sartenes con agua fría antes de ponerlos en el lavaplatos. (El agua caliente obstruye las tuberías más abajo).
- Cubra los desagües del piso con mallas finas y vacíe en la basura según sea necesario.
- Cubra el desagüe del fregadero en la cocina con una cesta recolectora y vacíe en la basura según sea necesario.
- Nunca vierta grasa o aceite en ningún desagüe.
- No deje correr agua sobre platos, sartenes, freidoras o parrillas para lavar aceite o grasa por el desagüe.
- No eche los desechos de comida en el desagüe, incluso si hay un triturador de basura. Los residuos provocan bloqueos en las tuberías afectadas por la grasa.