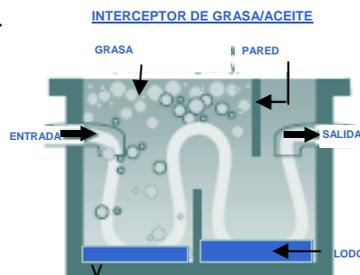


3 - Grasas y Aceites

Recicle el aceite de freír usado, no lo vierta en el lavabo de la cocina, ni en los drenajes internos o externos del edificio. Use material absorbente para limpiar salpicaduras antes de usar el trapeador. "Raspe en seco" cacerolas y platos antes de lavarlos. Mantenga adecuadamente el **interceptor** o **trampa de grasa**.

INTERCEPTOR DE GRASA/ACEITE

El interceptor de grasa y aceite es un tanque bajo tierra diseñado para separar grasa y aceite del agua residual del drenaje de la cocina.



El interceptor esta solamente conectado a los lavabos de la cocina, lavaplatos, y drenajes del piso de la cocina. El interceptor permite que el aceite liviano suba y se solidifiquen en la superficie del tanque, y que las partículas de comida pesadas se acumulen en el fondo. Los interceptores se ubican en el exterior del edificio, debajo de la tierra. Las trampas de grasa son de menor tamaño y se ubican en el interior, debajo del lavabo o del suelo de la cocina. Ambos requieren mantenimiento.

4 - Contenedor de Basura

- No sobrellene los contenedores de basura. Use el tamaño de contenedor adecuado para su establecimiento. Si desbordan, esto indica que necesita un tamaño más grande o colección con más frecuencia. Si el contenedor esta lleno llame a la compañía de colección de basura.
- Cierre la tapa del contenedor para mantener la lluvia afuera y la basura adentro.
- No lave con agua el contenedor, ni el area alrededor. Use métodos secos de limpieza y barra.
- Los contenedores drenan al exterior. Nunca tire líquidos en el contenedor. Use bolsas y ciérrelas.

CONTACT INFORMATION

Reporte descargas ilegales al drenaje pluvial:

**Adams County
Stormwater Hotline**

(720) 523-6400

[swq@adco.gov.org](mailto:swq@adco.gov)



Reporte emergencias al 911

- Derrames de aceite de motor en el desagüe pluvial
- Conexiones no autorizadas al drenaje pluvial
- Botes de basura goteando contaminantes en la calle
- Basura, hojas o césped en canales y lagunas
- Líquido sanitario descargando en el drenaje pluvial

ADAMS COUNTY



STORMWATER

4430 S Adams County Pkwy
Brighton, CO 80601

Ph: 720.523.6400
www.adcogov.org

ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA

y el Medio Ambiente



Las prácticas de prevención reducen el riesgo de contaminación del medio ambiente, los costos de remediación y multas por violaciones de las leyes; al mismo tiempo que mejoran la imagen pública de su negocio, la productividad y le permiten ahorrar dinero.

PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN y la Industria Alimenticia

Cuando los establecimientos de comida desechan sus residuos inadecuadamente, estos pueden contaminar nuestros ríos. Los gerentes deben entender que los drenajes interiores descargan en el desagüe cloacal sanitario, pero los drenajes exteriores descargan directamente en el medio ambiente. Las actividades de limpieza realizadas afuera del establecimiento pueden ser descargas ilegales. El Condado de Adams prohíbe las descargas ilícitas dentro del drenaje pluvial. El uso de buenas prácticas ayudará a mantener el agua de lluvia limpia.

EDUCACION DE EMPLEADOS

Informe a sus empleados sobre el impacto de las grasas y aceites en el medio ambiente, la ubicación de drenajes pluviales externos y el drenaje sanitario interno al edificio, identifique la ubicación de los barriles para reciclar aceite de freír, y también el **interceptor o trampa de grasa/aceite**, y sus procedimientos de mantenimiento. Cuelgue carteles en la cocina para educar a los empleados. Asegúrese que los contratistas, jardineros, lavadores a presión y pintores entiendan su responsabilidad de cuidar el medio ambiente.

Visite www.colorado.gov para información sobre Prácticas de Prevención (P2) y becas para su negocio

Protection de Agua de Lluvia

- Nunca vierta aceite de cocina, ni agua del trapeador o bote de limpieza en el drenaje pluvial.
- Tape los barriles de aceite para evitar que el agua de lluvia entre por la abertura y salpique.
- Limpie salpicaduras con materiales absorbentes.
- Nunca lave con agua las salpicaduras de comida.
- Mantenga el área exterior sin basura.
- Elimine cruces entre caños pluviales & cloacales.
- Cuelgue cartel sobre limpieza de derrames.
- Mantenga materiales absorbentes disponibles.
- No lave contenedores, campana de horno ni alfombras afuera.
- Marque los drenajes pluviales con el mensaje educativo: "No Tire Basura".
- Minimice la cantidad de arena/sal para la nieve, fertilizante y pesticidas. Siga las instrucciones.
- Mantenga el drenaje privado en buen estado.

SIDEWALKS AND PATIOS

Sweep up food and trash, then wash. Dispose of wash water into indoor floor drain or mop sink. Wash water may NOT be discharged into a storm drain, alley, or gutter.

EMPLOYEES, TENANTS, AND CONTRACTORS

Make sure your employees and the companies you hire (e.g. trash haulers, grease recyclers, and pressure washers) know how to do the job right!

EMPLOYEE BULLETIN BOARD AND TRAINING

Post brochure in a common employee area. Provide training to employees for daily tasks to prevent spills and illegal discharges.

INTERIOR CLEANING/MOP SINK

Wash mats, kitchen hoods, filters, and garbage cans indoors. Never pour wash water into storm drains, alley, or gutter. Do not sweep or wash materials out the back door.

DUMPSTER AND RECYCLING AREA

Must be covered at all times. Do not allow bin to overflow. Dumpsters and trash cans need to be inspected for leaks and be replaced immediately if leaks are found. Contact your service provider if your dumpster does not have lids or it leaks.

SPILL RESPONSE KIT

Keep a spill kit handy to clean up spills.

STORM DRAINS

Storm drains flow directly to our creeks. Nothing but rainwater should enter them. You must prevent pollutants from entering a storm drain or from leaving your site.

GREASE BIN

- Keep grease container covered and clean.
- Contact service provider if bin is not clean.
- Wipe off or scrape up grease spills.
- Have grease picked up by rendering company.
- Grease spills may result in fines.
- Check your grease trap weekly.

It is illegal to dump anything onto a paved surface or into a gutter or storm drain.

