



## COMMON POLLUTANTS

### Food Service Industry

- Food waste
- Fats, oil, and grease (FOG)
- Soaps and detergents
- Cleaning chemicals and disinfectants
- Pesticides
- Trash and litter

### Training

- Provide BMP training to all new employees and offer existing employees an annual refresher on stormwater pollution prevention.
- Post BMPs within kitchen and employee break areas.
- Keep all training records onsite and available for inspection.

## SPILL PREVENTION AND CLEAN-UP

- Keep a spill kit on site and available for use. Clean spills or drippings immediately.
- Designate a key employee to monitor the management and clean-up of cooking grease/oil barrel or containers.
- Use dry methods for cleaning up spills (absorbent, sweep) rather than rinsing down areas



## ABOUT THIS GUIDE

Many people and businesses don't realize their practices can impact our local streams, creeks, lakes, river, or ocean with pollution. This guide provides general BMPs for food service operations such as restaurants, food trucks, institutional cafeterias, grocery stores, bakeries, delicatessens, and any other facility that prepares food. The BMPs are not limited to those presented in this handout. Additional resources are listed for a more extensive array of BMPs available.

Food service operations generate pollutants such as food waste, FOG, soap, cleaning chemicals and trash. If these pollutants are exposed outdoors, they can wash into the nearest storm drain inlet and into our local streams, creeks, lakes, rivers and ocean. You can help reduce water pollution year-round by implementing the following approaches:

- Keep outdoor cleaning and storage areas covered and contained.
- Wash equipment indoors at utility sinks, unless you provide 100% containment outdoors.
- Keep wash water out of storm drains.
- Dispose of wash water and/or wastewater correctly and legally by discharging to the sanitary sewer, or to a landscaped area if free of pollutants such as fats, oil and grease; soap and detergents; and food waste (check local regulations).

**Do you know?** Even cleaning products labeled "non-toxic" and "biodegradable" are not safe. "Non-toxic" means the product is not toxic to the user. "Biodegradable" means the product will eventually break down. These products are still harmful to wildlife and the environment.



## EQUIPMENT AND OUTDOOR CLEANING

- Sweep up food particles, cigarette butts, and trash from outside areas before mopping. Mop up excess water into a wringer bucket.
- Collect wash water from mopping and/or cleaning trash enclosures/ outdoor surface areas ) and discharge to a sink, toilet, or another drain connected to the sanitary sewer. Clean floor/kitchen mats, filters, and garbage cans in a sink or near another drain connected to the sanitary sewer. Do not wash these items in a parking lot, alley, sidewalk, street, or gutter.

**Did you know?** Floor/kitchen mats, filters, and garbage bins can also be cleaned at a public car wash that discharges to a sanitary sewer. To learn more about BMPs for mobile cleaning of surfaces such as outdoor patio/seating areas, visit your City's Stormwater Management webpage.

## COOKING GREASE/OIL MANAGEMENT

- Clean grease traps at least once per week and grease interceptors monthly or as required by your FOG Discharge Permit.
- Do not pour cooking grease/oil into trash bins, on the ground, into street gutters, storm drains, or storm sewers.
- Collect cooking grease/oil in containers or barrels for proper recycling. Store cooking oil/grease containers or barrels in a secure area with lids closed when not in use and make sure to keep the area tidy and cleanup any spills promptly.

# THE RESTAURANT'S GUIDE BEST MANAGEMENT PRACTICES (BMPs) (Continued)

## Take Advantage of the following FREE services:

- Download or print BMP materials

## Be sure to always check :

- Local city ordinances periodically;
- Drought restrictions

**Did you know?** Plastic and polystyrene do not biodegrade. All of the plastic ever produced will remain with us for generations to come.

**TIP:** Contact your cooking grease/oil recycler and ask if they have a recycling container with wheels for easy transport and the top designed to allow spilled grease/oil to drain back into the container.

ONLY RAIN DOWN THE  
STORM DRAIN.



**Did you know?** Any fats that get into kitchen drains may potentially block pipes and cause wastewater back-up into buildings or spills into public areas. For this reason, grease traps and interceptors are required on commercial facilities to catch grease before it clogs pipes. The traps and interceptors must periodically be cleaned out to prevent grease from continuing further down the pipe. Reduce fats by scraping residue off dishes, pans, and utensils before washing. Dispose of this grease/oil into trash bags rather than washing it into the drains.

Cooking oil (such as from deep fryers) that goes to recycle must be put into a recycle container designed to easily prevent spills. Grease must not be spilled on walkways or around recycle containers. Grease and oil on the ground attracts vermin, breeds flies, and contributes to pollution of our waterways. Visit your City's wastewater service providers website to learn about their FOG Program.

## MINIMIZING TOXIC CHEMICAL USE AND WASTE

- Avoid buying and using products that are not durable, reusable, or repairable.
- Use the least toxic cleaning products available.
- If you must use disposable products, choose compostable and/or paper-based products when possible.



## RECYCLING AND DISPOSAL

Create a system for separating waste products.

Dispose of unwanted chemicals such as cleaning chemicals and pesticides etc. via a state approved hazardous waste contractor.

Recycle used cooking oil and grease via a state approved transporter and/or rendering plant.

Contact your waste hauler to learn about commercial recycling and commercial organics recycling or visit Less Is More at [www.lessismore.org](http://www.lessismore.org) for local food scrap recycling programs.

**Did you know?** California Department of Food and Agriculture (CDFA) developed an Inedible Kitchen Grease (IGP) Program to stop theft and illegal disposal of cooking oil and grease. You can verify your transporter and/or rendering plant is IGP registered/licensed by calling CDFA at 916.900.5004.

## DUMPSTER AND LOADING DOCK AREA

- Trash can, and dumpster lids should stay closed when not in use. This prevents rain water from washing food waste into the storm drain and keeps birds and pests from scattering trash.
- Hire a mobile surface cleaner to keep the dumpster area clean year-round.
- Ensure employees are carefully disposing of oil and grease and not allowing overflow to contact pavement or soils.
- Notify your trash hauler if your trash can or dumpster is damaged or leaking. Never use trash cans or dumpsters for disposing of liquid waste.



## CONTAMINANTES COMUNES

### Industria de Servicios alimenticios

- Desechos de comida
- Grasas, mantecas, aceites
- Jabones y detergentes
- Químicas de limpieza y desinfectantes
- Pesticidas
- Basura y desperdicios

### ENTRENAMIENTO

- Crea un programa de entrenamiento de BMP para todos los empleados nuevos y existentes y proporcione entrenamientos trimestrales (o según sea necesario) y actualice repasos anuales sobre la prevención de la polución de aguas pluviales.
- Fije BMPs en la cocina o áreas de descanso de empleados.
- Mantenga todos los registros de entrenamiento en el sitio y disponible para inspección

### REVENCIÓN Y LIMPIEZA DE DERAMES

- Mantenga un kit de derrame en el sitio y disponible para uso.
- Limpie derrames o goteos inmediatamente.
- Designe un empleado principal para monitorear la limpieza de barriles de grasa/aceite de cocina.
- Use métodos secos para limpiar los derrames (uso de materiales absorbentes, barrer con escoba) en lugar de enjuagar las áreas.

## SOBRE EL GUIA

Muchas personas y empresas no se dan cuenta de que sus prácticas pueden afectar nuestros arroyos locales, lagos, ríos, u océanos con contaminantes. Este guía proporciona manejos generales (BMPs) para la operación de alimentos como restaurantes, camiones de comida, comedores institucionales, mercados, panaderías, charcuterías y cualquier otro medio que se prepara la comida. Los BMPs no son limitados a los que se presentan en este folleto. Recursos adicionales se listan para una gama más amplia sobre los BMPs disponibles.

Operaciones de servicios de alimentos generan contaminantes tales como residuos, aceites, manteca, grasa, jabón, productos químicos y basura. Si estos contaminantes son expuestos al aire libre, se pueden regar al drenaje más cercano que luego pueden resultar en nuestros arroyos locales, lagos, ríos, u océanos. Usted puede ayudar a reducir polución del agua durante todo el año mediante la aplicación de los siguientes enfoques:

- Mantenga la limpieza. Cubra y contenga áreas de almacenamiento.
- Lave equipo adentro en lavaderos, a menos que proporcione 100% contención al aire libre.
- Mantenga agua de lavado fuera de drenajes de tormenta.
- Disponga agua de lavado y aguas residuales correctamente y legalmente mediante la descarga a sanitarios o áreas ajardinadas solo si está libre de contaminantes como grasas, mantecas y aceites (revise regulaciones locales).

**¿Sabía Usted?** Hasta los productos con la etiqueta “no toxico: y “biodegradable” no son inofensivos. “No toxico” significa que el producto no es toxico para el consumidor. “Biodegradable” significa que el producto eventualmente se descompondrá. Estos productos son todavía perjudiciales para la vida silvestre y para el medio ambiente.

## LIMPIEZA DEL AIRE LIBRE Y DE EQUIPO

- Barra las partículas de comida, colillas de cigarrillos, y basura antes de trapear. Trape agua en exceso y escúrrala en un balde.
- Colecte agua de lavado de trapeo, limpieza del basurero, área de superficie al aire libre y descargue el agua a un fregadero, taza, u otro drenaje conectado a la cloaca sanitaria.



**¿Sabía Usted?** La limpieza de tapetes de cocina y piso, filtros, y basureros también se puede hacer en un lavado de autos público que descarga el agua a la cloaca sanitaria.

Para aprender más sobre los BMPs para la limpieza móvil de áreas superficies como el patio o terrazas, visite la Página Web de gestión de aguas pluviales de la ciudad.

## MANEJO DE ACEITE/GRASAS

- Limpie trampas de grasa por lo menos una vez a la semana e inceptores de grasas mensual o como requerido por su permiso de descargue.
- No vacíe grase/aceite en el basurero, en el suelo, a la calle, desagües pluviales o alcantarillas pluviales.
- Colecte el aceita/grasa el contenedores o barriles para reciclarlo apropiadamente.
- Guarde los contenedores de aceite/grasa en un lugar seguro con las tapas cerradas cuando no están en uso y mantenga el área limpia y limpie derrames pronto.



# EL GUIA DE RESTAURANTE MEJORES PRACTICAS DE MANEJO (BMPs) (Continuado)

## Tome ventaja de los siguientes servicios GRATUITOS:

- Descargue o imprima los materiales de BMP

## Asegúrese de siempre revisar:

- Ordenanzas de la ciudad local
- Restricciones de sequía

**¿Sabía Usted?** El plástico y el poliestireno no son biodegradables. Todo el plástico producido siempre permanecerá con nosotros para todas las generaciones que vienen.

**SUGERENCIA:** Póngase en contacto con su reciclador de aceite/grasa y pregúntele si tienen contenedores de reciclaje con llantas par transporte fácil y que este diseñado con una tapadera que permite el drenaje de cualquier residuos derramados en el contenedor.

SÓLO LA LLUVIA POR EL  
DRENAJE DE TORMENTA



**¿Sabía Usted?** Cualquier grasa que se mete en el drenaje de concina puede bloquear pipas y puede causar respaldo de aguas residuales en edificios o derrames en áreas públicas. Por esta razón, trampas de grasa e interceptadores son requeridas en instalaciones comerciales para recoger la grasa antes de que obstruya las tuberías. Las trampas y los interceptores deben limpiarse periódicamente para evitar que la grase continúe mas debajo de la tubería. Reduzca la grasa raspando los residuos de los platos, sartenes y utensilios antes de lavarlos. Deseche el aceite/grasa en bolsas de basura en vez de lavarlo en los desagües.

El aceite de cocina (como las freidoras) que va a reciclar debe colocarse en un rrecipiente de reciclaje diseñado para evitar derrames. La grasa no debe derramarse en pasarelas o alrededor de contenedores de reciclaje. El aceite y la grasa en el suelo atraen a los bichos, crían moscas y contribuyen a la contaminación de nuestros cursos de agua. Visite el sitio web del proveedor de servicios de aguas residuales de su ciudad para obtener más información sobre su programa FOG.

## MINIMIZACION DE RESIDUOS Y USO DE QUIMICOS TOXICOS

- Evite comprar y usar productos que no son durables, reusables, ni reparables.
- Use produces de limpieza con menos tóxicos.
- Si usted use productos disponibles, escoja productos compostable y/o de papel cuando siempre sea posible.



## RECICLAJE Y ELIMINACION DE DESECHOS

- Crea un sistema para la separación de residuos.
- Disponga de químicos no deseados como los químicos de limpieza y pesticidas a través de un contratista autorizado de residuos peligrosos del estado.
- Recicle grasas y aceite usado a tras vez de un transportador aprobado del estado o por una planta de procesamiento.
- Contacte recolector de basura para aprender sobre reciclaje comercial y reciclaje orgánico o visite **Menos es Más** en [www.lessismore.org](http://www.lessismore.org) para programas de reciclaje de desecho de comida.

**¿Sabía Usted?** El Departamento de Comida y Agricultura (CDFA) de California desarrollo un programa de Grasa de Cocina Incomible (IGP) para parar el robo y eliminación ilegal de grasas y aceites. Usted puede verificar si su transportador o planta de procesamiento está en el registro de IGP llamando CDFA al 916.900.5004.

## CONTENEDOR DE BASURA Y AREA DE CARGA DE MUELLE

- Tapes de bote de basura y contenedor de basura deben permanecer cerradas cuando no estén en uso. Esto evita que el agua de lluvia lleve los desperdicios de comida en el drenaje pluvial y evita que las aves y plagas dispersen la comida.
- Contrate un limpiador de superficie móvil para mantener limpio el área del contendor durante todo el año.
- Asegure que los empleados tengan cuidado cuando se deshagan del aceite y grasa y que no permita que se desborde al pavimento o tierra.
- Notifique a su transportista de basura si su bote de basura o contenedor de basura está dañado o tiene fugas. Nunca use botes de basura o contenedores de basura para deshacerse de los desechos líquidos.

