



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

PREVENCION Y LIMPIEZA DE DERRAMES

- 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.

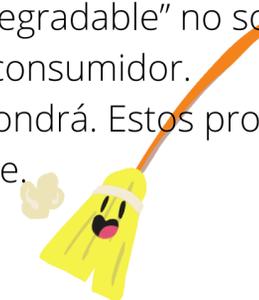
SOBRE EL GUIA

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
- No vacié 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.



¿QUIERE SABER MÁS?

Las ciudades de Buellton, Carpintería, Goleta, Lompoc, Santa Bárbara y Solvang, y el condado de Santa Bárbara tienen un programa extensivo sobre el manejo de aguas pluviales con una selección más informativa y herramientas útiles para ayudar su empresa ser sostenible.

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.

SOLO LA LLUVIA POR EL DRENAJE



MANEJO DE ACEITE/GRASAS (continued)

¿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 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 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.