Empleado – Hoja de información para establecimientos de servicio de comidas

CÓMO RECICLAR LA GRASA DE LA COCINA

¡Sí, quiero una vida sin grasa!

NO FATS, OILS & GREASE

INTRODUCCIÓN

El reciclado del aceite de cocina usado y de la grasa de freidoras y otros utensilios de cocina mantiene las grasas y los aceites (fats, oils and grease, FOG) fuera de las alcantarillas y del drenaje pluvial. El aceite de cocina y la grasa que no se mezcló con agua también se conoce como grasa "amarilla" y se puede reciclar para forraje, lubricantes y combustibles como el biodiesel. El aceite de cocina usado y la grasa se deben almacenar en recipientes sellados que se pueden guardar afuera. Las pequeñas cantidades de aceite que no se puedan reciclar se deben solidificar con materiales absorbentes y los materiales usados se deben poner en una bolsa selladas separada antes de tirarlos. Las grandes cantidades de aceite de cocina se deben reciclar.

LO QUE NO SE DEBE HACER AL RECICLAR GRASA

- NO vierta FOG en el lavabo, en el drenaje del piso, en el drenaje pluvial, en los contenedores de basura, en bolsas plásticas, en superficies al aire libre o en zonas de jardines.
- NO combine el FOG de la trampa de grasa manual o del interceptor de grasa con los aceites y las grasas reciclables.*
- NO lave la zona de reciclado o los derrames al aire libre en las alcantarillas o en el drenaje pluvial.

* Vea las hojas de instrucciones **Mantenimiento de la trampa de grasa y Mantenimiento del interceptor de grasa** para más información sobre como desechar el FOG no reciclable.

LO QUE SÍ SE DEBE HAVCER AL RECICLAR GRASA

- GUARDE el aceite de cocina usado para reciclarlo, vaciándolo en contene dores solidos que pueda levantar fácilmente y verter en un recipiente de reciclaje que se pueda sellar.
- COMBINE el aceite usado y la grasa acumulada en una trampa de grasa au tomática con el recipiente de grasa reciclada después de preguntar a la em presa de reciclado si está bien mezclar esos aceites.
- MANTENGA los recipientes sellados, bien cerrados o trabados para prevenir que se arroje algo en ellos ilegalmente y para protegerlos de los insectos, los animales, el agua de lluvia y el viento. Si los recipientes se guardan afuera, manténgalos debajo de un techo y lejos del drenaje pluvial.
- INFORME a la administración si un recipiente o un contenedor se desborda o tiene una perdida.

LUGAR DE ALMACENAMIENTO DE LA GRASA RECICLADA

- Mantenga el lugar limpio usando materiales absorbentes o trapeadores ab sorbentes y coloque el agua sucia del trapeador en el lavabo del trapeador.
- Coloque los materiales absorbentes o la arenilla para gatos, las toallas de papel y demás materiales similares para la limpieza en una bolsa de plástico sellado separada antes de botarlos a la basura.
- Mantenga los materiales de limpieza de derrames que consistan de trapos, materiales absorbentes, arenilla para gatos, etc., cerca del lugar de almace namiento y en un lugar accesible.
- Mantenga limpio el exterior del recipiente usando materiales absorbentes para limpiar la grasa visible.

CITY OF SACRAMENTO DEPARTMENT OF UTILITIES

Para pedir información sobre el programa de Control de Grasas y Aceites (Fats, Oils and Grease Control), llame al 916-264-5011 o 311 o visite **www.SacramentoFatFreeDrains.com.**