

# Política de Control de Grasas y Aceites del Departamento de Recursos Hídricos de la Ciudad de Greensboro

## Sección 1 - PROPÓSITO

Es el deber y la responsabilidad del Departamento de Recursos Hídricos de la Ciudad de Greensboro prevenir la introducción excesiva de aceite y grasa en el sistema de alcantarillado sanitario y en las plantas de tratamiento de aguas residuales. Esta política está diseñada para describir, implementar y hacer cumplir las reglas de descarga de aceite y grasa y para tener un programa educativo para los usuarios residenciales y comerciales. La intención de esta política es asegurar que se cumpla con la Ordenanza de Uso y Pretratamiento del alcantarillado de la Ciudad de Greensboro; asegurar que se cumpla con las leyes y reglamentaciones del Departamento de Medio Ambiente y de Recursos Naturales (que se relaciona con las Grasas y los Aceites [FOG]), asegurar que se cumpla con el Permiso Número WQCS00006 de la Ciudad de Greensboro (Permiso del Sistema de Recolección de Aguas Residuales); y proteger la infraestructura de la Ciudad en lo que respecta al sistema de recolección y tratamiento del alcantarillado sanitario.

El Permiso Número WQCS00006 del Sistema de Recolección de Aguas Residuales emitido a la Ciudad de Greensboro por el Departamento de Medio Ambiente y Recursos Naturales de Carolina del Norte incluye la siguiente Medida de Desempeño:

*(4) El Beneficiario del Permiso mantendrá un programa educativo y de exigencia del cumplimiento que requiera la debida operación y mantenimiento de todas las trampas de grasa y tanques sépticos conectados al sistema de recolección de aguas residuales. El programa educativo debe tener como objetivo los usuarios residenciales y los comerciales.*

La acumulación de grasa dentro de las líneas de alcantarillado sanitario aumenta el potencial para crear bloqueos del alcantarillado. Los bloqueos del alcantarillado sanitario pueden tener como consecuencia desbordes del alcantarillado sanitario (SSOs), que pueden llegar a las aguas de superficie de Carolina del Norte. Los bloqueos pueden también causar que el agua residual retroceda a los establecimientos comerciales, o a los hogares y pueden resultar en daños extensivos. La grasa puede ser descargada al sistema de alcantarillado sanitario de varias fuentes, incluyendo los Establecimientos de Servicio de Alimentos.

Para reducir los bloqueos del alcantarillado, los Establecimientos de Servicio de Alimentos que descarguen agua residual que contenga grasa al sistema de alcantarillado sanitario de la Ciudad de Greensboro deben instalar y mantener una trampa de grasa o un interceptor de grasa. Todas las trampas de grasa e interceptores de grasa deberán ser mantenidos para operación continua y satisfactoria y para la operación efectiva por el

dueño, inquilino u operador a sus expensas. “Las Mejores Prácticas de Administración Exigibles” para el control de Grasas y Aceites [que publicó la Ciudad de Greensboro] también deberá ser implementada por todos los Establecimientos de Servicio de Alimentos.

El Director se reserva el derecho de determinar la adecuación y necesidad de una unidad de retención de grasa, sobre la base de la revisión de toda la información relevante relativa al desempeño y mantenimiento de la unidad de retención de grasa y al sitio de la facilidad y la revisión del plano del edificio para requerir reparaciones, modificación o reemplazo de dichas unidades de retención.

## **Sección 2 - AUTORIDAD**

La Ordenanza de Uso y Pretratamiento del Alcantarillado de la Ciudad de Greensboro [Sección K de las Leyes y Reglamentaciones para la Operación del Sistema de Agua y Aguas Residuales de la Ciudad de Greensboro, Carolina del Norte] contiene lo siguiente:

### *Artículo II – Reglamentaciones Generales del Uso del Alcantarillado Requisitos, Estándares y Prohibiciones de Descarga*

#### *Sección 1 – Estándares Prohibidos de Descarga*

A. Prohibiciones Generales. Ningún usuario descargará ni hará que se descargue en el POTW ningún contaminante ni agua residual que cause pasaje o interferencia

B. Prohibiciones Federales Específicas. Ningún usuario descargará ni hará que se descargue en el POTW los siguientes contaminantes, sustancias, o aguas residuales:

(3) Contaminantes sólidos o viscosos en cantidades que causarían obstrucción del flujo en el POTW que resulte en una interferencia.

## **Sección 3 – DEFINICIONES DE POLÍTICA DE FOG**

*Ciudad.* Ciudad de Greensboro, Carolina del Norte

*Recuperación de Costos* – Los costos asociados con la limpieza y /o descontaminación de un sitio después de descarga de sustancias en el alcantarillado sanitario, alcantarillado pluvial y /o en el medio ambiente que causó interferencia, pasaje o un bloqueo del alcantarillado sanitario. Esto incluye limpieza y descontaminación de todas las estructuras /áreas incluyendo residenciales, comerciales, aguas de superficie y el medio ambiente.

*Director.* El Director del Departamento de Recursos Hídricos de la Ciudad de Greensboro o la persona que él designe.

*Mejores Prácticas de Administración Exigibles (E-BMPs).* Métodos, herramientas, y técnicas que se ha determinado que son los medios más efectivos y prácticos de prevenir

o de reducir la contaminación, incluyendo documentación de entrenamiento de empleados, documentación de limpieza del interceptor de grasa /trampa de grasa, remoción y disposición de la grasa.

*Grasas y Aceites (FOG).* Los compuestos polares orgánicos derivados de fuentes animales o vegetales que contienen múltiples moléculas de triglicéridos de cadena carbonada. Estas sustancias pueden solidificarse o volverse viscosas a temperaturas entre treinta y dos (32) grados Fahrenheit y ciento cincuenta (150) grados Fahrenheit (0 grado-65 grados Celsius). Pueden ser referidos como FOG. Por lo general estas sustancias son subproductos generados por la práctica de cocinar o de elaborar alimentos. También se encuentran en sustancias de alimento tales como aderezos para ensalada, salsas y escabeches, y aceites de pastelería y productos de mantequilla.

*Coordinador F.O.G..* El Funcionario de Exigencia de Cumplimiento de Recursos Hídricos designado por el Director del Departamento de Recursos Hídricos que implementa la Política de Control de Grasas.

*Plan de Respuesta al Cumplimiento del FOG.* La política que contiene procedimientos detallados que indican cómo la Ciudad investigará y responderá a las instancias de incumplimiento de la Política de Control de FOG.

*Establecimientos de Servicio de Alimentos.* Los establecimientos primordialmente dedicados a las actividades de elaborar, servir o de otro modo poner a disposición para el consumo productos alimenticios, y que usan una o más de las siguientes actividades de preparación: freír (todos los métodos), hornear (todos los métodos), asar a la parrilla, saltar, rostizar, dorar (todos los métodos), hervir, blanquear, asar, tostar, o escalfar. También se incluye calentar con infrarrojo, tostar, asar, y cualquier otra actividad e preparación de alimentos que produzca un producto caliente, no bebible en un recipiente que requiera lavado. Los establecimientos que se dedican a la preparación de alimentos precocidos y alimentos congelados y preparación de cortes de carne y aplicable a todos los “Establecimientos de Servicio de Alimentos” que descarguen aguas residuales que contengan grasa al Sistema de Alcantarillado de la Ciudad de Greensboro incluyendo pero no limitado a lo siguiente: restaurantes, abarroterías, mercados de carne, hoteles, cafeterías de fábricas y de edificios de oficina, escuelas públicas y privadas, hospitales, hospitales de ancianos, centros comerciales de atención ambulatoria, iglesias, y servicios de restaurante a domicilio.

*Unidad de Retención de Grasa.* Un dispositivo utilizado para afectar la separación de grasas y aceites en el efluente de agua residual proveniente de un Establecimiento de Preparación de Alimentos antes de que el agua residual entre al sistema de recolección y tratamiento del alcantarillado sanitario.

*Interceptor de Grasa.* Los interceptores son unidades de retención de grasa del tipo exterior o subterráneo y por lo general están constituidos por una capacidad de 1,000 galones o más.

*Trampa de Grasa.* Las trampas deberán estar en unidades de retención de grasa enterradas en el suelo, que son por lo general de menos de 100 galones de capacidad. Algunas trampas existentes más antiguas pueden ser de un diseño que esté bajo la pileta o por encima del piso.

*Interferencia.* Una descarga que sola o en conjunción con una descarga o con descargas provenientes de otras fuentes, inhibe o interrumpe el POTW, sus procesos u operaciones de tratamiento, o sus procesos, uso o disposición de fango de alcantarilla, y por lo tanto es una causa o contribuye a, una violación de algún requisito del permiso de NPDES del POTW y /o el Permiso del Sistema de Recolección de Aguas Residuales de la Ciudad (incluyendo un aumento en la magnitud o duración de una violación) o cualquier criterio, lineamiento o reglamentación desarrollado en conformidad con la Ley de Disposición de Residuos Sólidos (SWDA), la Ley de Aire Limpio, 40 CFR Parte 503 [Estándares para el Uso de disposición de Cieno de Alcantarilla], la Ley de Control de Sustancias Tóxicas, o criterios estatales más estrictos (incluyendo los contenidos en cualquier plan estatal de administración de fango de alcantarilla preparado en conformidad con el Título IV de SWDA) aplicable al método de disposición de fango de alcantarilla empleado por el POTW. [Definición de Ordenanza de Uso y Pretratamiento del Alcantarillado de la Ciudad de Greensboro]

*Dueño.* Dueño significará individuo, firma, compañía, corporación, o grupo sobre cuya propiedad esté ubicado o vaya a construirse el edificio o la estructura.

*Pasaje.* Una descarga que sale del POTW a las aguas de los Estados Unidos en cantidades o en concentraciones que, sola o en conjunción con descargas provenientes de otras fuentes, es una causa de una violación de algún requisito del permiso de NPDES de la Ciudad de Greensboro, incluyendo un aumento en la magnitud o en la duración de una violación. [Definición de Uso y Pretratamiento del Alcantarillado de la Ciudad de Greensboro]

*Política.* La Política de Control de Grasas y Aceites de la Ciudad de Greensboro.

*POTW.* Obras de Tratamiento de Propiedad Pública que están definidas en la Sección 212 de la Ley. (33 U.S.C. 1292) que es propiedad de la Ciudad de Greensboro. Esta definición incluye cualesquiera dispositivos o sistemas usados en la recolección, almacenamiento, tratamiento, reciclaje y reclamación de aguas servidas (aguas residuales) municipales o (residuos) de una naturaleza líquida o sólida. También incluye alcantarillas, tuberías y otros conductos sólo si transportan aguas residuales a una planta de tratamiento de POTW. Para el propósito de esta política, POTW también incluirá cualesquiera alcantarillas que lleven aguas residuales al POTW provenientes de personas /usuarios fuera de la Ciudad que sean por contrato, o por acuerdo con la Ciudad o en cualquier otra forma usuarios del POTW.

*Alcantarillado sanitario.* Un Alcantarillado público controlado por una agencia o entidad de gobierno incluyendo la Ciudad de Greensboro que transporta desechos líquidos o flotantes desde las residencias, edificios comerciales, plantas industriales o instituciones,

junto con cantidades menores de aguas freáticas o de superficie que no sean admitidas intencionalmente.

*Alcantarilla.* Una tubería o conducto para transportar Aguas Residuales.

*Alcantarilla Pluvial o Drenaje Pluvial.* Una alcantarilla o drenaje diseñado, construido y destinado para transportar aguas pluviales y de superficie y drenaje, pero NO aguas residuales.

*Aguas de Superficie.* Arroyos, corrientes, lagos u otros cuerpos de agua.

*Usuario.* Cualquier persona, negocio, u organización, incluyendo los ubicados fuera de los límites jurisdiccionales de la Ciudad, que contribuya, cause, o permita la contribución o descarga de aguas residuales en el POTW.

*Variación para la Solicitud de Causa.* Presentación hecha por un Establecimiento de Servicio de Alimentos para proveer información técnica específica del sitio para demostrar por qué un interceptor de grasa no es viable, práctico, y /o necesario para un uso, actividad y /o estructura particular.

*Desecho.* Significará los desechos domésticos o industriales líquidos y llevados por el agua proveniente de viviendas, establecimientos comerciales, instalaciones industriales e instituciones, ya sea tratados o no tratados. Los términos "aguas servidas" y "aguas residuales" se considerarán como desechos por definición.

#### **Sección 4 - ACRÓNIMOS**

En esta Política se usan los siguientes acrónimos:

**ASPE**—Sociedad Americana de Ingenieros de Plomería

**DENR**—Departamento de Recursos Ambientales y Naturales.

**E-BMP**—Mejores Prácticas Exigibles de Administración

**EPA**—Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos.

**FOG**—Grasas y Aceites.

**FSE**—Establecimientos de Servicio de Alimentos

**NCGS**—Estatutos Generales de Carolina del Norte.

**NC IPC**—Código Internacional de Plomería, Revisiones de Carolina del Norte.

**NOD**—Aviso de Deficiencia

**NOV**—Aviso de Violación

**NTC**—Aviso de Corregir

**POTW**—Obras de Tratamiento de Propiedad Pública

**TOS**—Terminación del Servicio (de Alcantarillado y/ o de Agua)

#### **Sección 5 - APLICABILIDAD**

Esta política es aplicable a todos los “Establecimientos de Servicio de Alimentos” que descarguen aguas residuales que contengan grasa al Sistema de Alcantarillado Sanitario de la Ciudad de Greensboro incluyendo pero no limitado a lo siguiente: restaurantes, abarroterías, mercados de carne, hoteles, cafeterías de fábricas y de edificios de oficina, escuelas públicas y privadas, hospitales, residencias para ancianos, centros comerciales de atención ambulatoria, iglesias, y servicios de restaurante a domicilio.

## **Sección 6 – ESTÁNDARES DE CONSTRUCCIÓN DE UNIDADES DE RETENCIÓN DE GRASA**

Todos los interceptores de grasa nuevos serán diseñados y construidos en conformidad con los requisitos de la Ciudad de Greensboro pero en ningún caso podrán ser menos estrictos que el Código de Plomería del Estado de Carolina del Norte.

### A. Requisitos Generales de Diseño para todos los Establecimientos de Servicio de Alimentos

1. El Departamento de Ingeniería e Inspecciones de la Ciudad de Greensboro, División de Inspecciones de Plomería, debe aprobar el diseño de unidad de retención de grasa antes de su instalación por el Establecimiento de Servicio de Alimentos.
2. Todas las unidades de retención de grasa, ya sea de uno o dos tanques en serie, deben tener cada cámara directamente accesible desde la superficie para proveer un medio para dar servicio y mantenimiento a la unidad de retención en condición eficiente de funcionamiento y operación.
3. Todas las unidades de retención de grasa deberán estar diseñadas e instaladas para permitir completo acceso para inspección y mantenimiento de la cámara o cámaras internas y visualización y muestreo del agua residual efluente descargada a la alcantarilla sanitaria.
4. Una canasta, filtro u otro dispositivo de intercepción, impedirá el paso al sistema de drenaje de los sólidos de ½ pulgada o mayores en tamaño. La canasta o dispositivo se colocará en todas las piletas de preparación de alimentos y deberá ser removible para su limpieza.
5. Los sistemas de drenaje que trasladan residuos sanitarios (inodoros, lavamanos, etc.) no estarán conectados al lado de ingreso de la unidad de retención de grasa.
6. [Donde estén instalados moledores de residuos de alimentos, los residuos de dichas unidades descargarán directamente al sistema de drenaje del edificio sin pasar a través de un interceptor de grasa. Todos los demás accesorios y drenajes que reciban aguas residuales de cocina o de preparación de alimentos pasarán a través de una unidad de retención de grasa.
7. Los lavaplatos equipados con calentadores de refuerzo y/ o que usen agua a más de 140° F no pasarán a través de ninguna unidad de retención de grasa con menos de 1000 galones de capacidad.

### B. Establecimientos nuevos de Servicio de Alimentos en Edificios Nuevos

1. Todos los Establecimientos nuevos de Servicio de Alimentos estarán obligados a instalar por lo menos un interceptor de grasa exterior de 1000 galones, a menos que la Ciudad de Greensboro les otorgue una Variación por Causa. Cualquier Establecimiento de Servicio de Alimentos que desee solicitar una Variación por Causa deberá presentar una Solicitud de Variación por Causa al Coordinador de FOG.
2. Las unidades de retención de grasa estarán dimensionadas en conformidad con los criterios del Departamento de Inspecciones de Plomería de la Ciudad de Greensboro.
3. No se permitirá que ningún nuevo Establecimiento de Servicio de Alimentos inicie operaciones hasta que esté instalada una unidad de retención de grasa y ésta esté aprobada por la División de Inspecciones de Plomería.
4. Los planos del sitio deberán ser presentados para todos los nuevos Establecimientos de Servicio de Alimentos. Los planos del sitio deberán estar firmados y sellados por un ingeniero profesional licenciado de Carolina del Norte para certificar que el plano reúne todos los requisitos de esta Política.

#### C. Nuevos Edificios (Strip Centers) con Potencial para Establecimientos de Servicio de Alimentos

1. Se exhorta a todos los nuevos edificios o *strip centers* que contengan secciones designadas para empresa comercial del *strip center* para que provean una salida para una línea de desechos separada para futura instalación de un interceptor de grasa.
2. El dueño de un nuevo *strip center* considerará el espacio adecuado de la propiedad física que será conducente para la instalación de un interceptor o interceptores de grasa exteriores, enterrados para cualquier espacio flexible contenido dentro del *strip center*.
3. Las Restricciones de Propiedad Física y el gradiente de alcantarilla no serán una defensa de no haber instalado un interceptor exterior, enterrado.

#### D. Establecimientos de Servicio de Alimentos Existentes *with* una Unidad de Retención de Grasa

1. Todos los Establecimientos de Servicio de Alimentos existentes con una unidad de retención de grasa operarán y mantendrán dichas unidades en cumplimiento con esta política con las Mejores Prácticas de Administración Exigibles.
2. En el caso de que la unidad de retención de grasa de un Establecimiento de Servicio de Alimentos existente esté o bien diseñado deficientemente o por debajo del estándar en conformidad con esta política, el dueño o los dueños serán notificados por escrito sobre las deficiencias y estarán obligados a hacer mejoras y se les dará una fecha tope de cumplimiento que no exceda un año para ajustarse a los requisitos de esta Política. Para los casos en que los interceptores de grasa de tipo “exterior” no sean viables para instalar, los Establecimientos de Servicio de Alimentos existentes estarán obligados a instalar trampas de grasa hundidas adecuadas e internas aprobadas hundidas en el piso para uso en accesorios individuales incluyendo piletas y otros drenajes que potencialmente contengan grasa.

3. Los planos del sitio deben ser presentados para adiciones y renovaciones hechas a las instalaciones existentes. Los planos del sitio deben estar firmados y sellados por un ingeniero profesional de Carolina del Norte que certifique que el plano reúne todos los requisitos de esta Política. Las mejoras hechas a las instalaciones existentes serán evaluadas para determinar su impacto sobre la unidad de retención de grasa. Los establecimientos estarán obligados a instalar una unidad de mayor tamaño si la producción potencial diaria de grasa es aumentada de manera significativa.

#### E. Establecimientos de Servicio de Alimentos Existentes *sin* una Unidad de Retención de Grasa

1. Los Establecimientos de Servicio de Alimentos existentes *sin* una unidad de retención de grasa instalados en la fecha efectiva de esta política cumplirán con las Mejores Prácticas de Administración Exigibles.
2. Si se notara una acumulación excesiva de grasa en el sistema de recolección y /o se requiriera mantenimiento excesivo del sistema de recolección en el sistema de recolección y /o ocurrieran bloqueos de la alcantarilla sanitaria en el sistema de alcantarillado sanitario por debajo de un Establecimiento de Servicio de Alimentos sin una Unidad de Retención de Grasa la Ciudad de Greensboro se reserva el derecho de exigir que el Establecimiento de Servicio de Alimentos instale una Unidad de Retención de Grasa.

#### F. Nuevos Establecimientos de Servicio de Alimentos en Edificios Existentes

1. Donde sea practicable, los Establecimientos de Servicio de Alimentos que se ubiquen en edificios existentes estarán obligados a cumplir con los requisitos aplicables a la nueva construcción. Donde sea físicamente imposible instalar interceptores “exteriores”, se podrán permitir trampas de grasa internas hundidas en el suelo a condición que se obtenga la previa aprobación del tipo de unidad, tamaño, ubicación, etc. de la Ciudad de Greensboro.

#### G. Excepciones a los Estándares de Construcción

1. Bajo ciertas circunstancias, el tamaño y la ubicación de la unidad de retención de grasa podrá requerir excepciones especiales a esta Política. Si la Ciudad determinara que es necesaria una excepción a esta Política, el Usuario deberá primero demostrar que el tamaño y la ubicación propuestos no resultará en incumplimiento con la intención y con los requisitos de descarga de la Política de Control de Grasas y Aceites. La facilidad presentará entonces planos de sitio apropiados para cualesquiera adiciones o renovaciones.

### **Sección 7 – REQUISITOS GENERALES**

#### A. Derecho de Entrada

1. El Coordinador del FOG o la persona que éste designe, a la presentación de las credenciales apropiadas tendrá el derecho de entrada a la propiedad de cualquier usuario /dueño o empresa comercial sujeta a esta Política con el fin de inspeccionar, determinar el cumplimiento, o para otra acción de exigencia de



- cumplimiento. Al Coordinador de FOG o la persona que éste designe se le dará pronto acceso a todas las partes de las premisas para los fines de inspección, monitoreo, muestreo, capacidad para establecer límites, inventario, examen de registros y copiado, y para la realización de cualesquiera otras funciones que el Coordinador de FOG considere razonablemente necesaria para determinar el cumplimiento de esta Política.
2. Donde estén instaladas medidas de seguridad que requieran la debida identificación y autorización antes de entrar a las premisas, el dueño de la propiedad o empresa comercial hará los arreglos necesarios con sus guardias de seguridad para que a la presentación de las credenciales apropiadas, al Coordinador de FOG o la persona que éste designe se les permita entrar sin demora para los fines de inspeccionar el sitio e investigar cualesquiera denuncias o supuestas violaciones de esta Política.
  3. El Coordinador del FOG o la persona que éste designe tendrán el derecho de instalar en la propiedad los dispositivos que sean necesarios para llevar a cabo muestreo y/o medición y tendrá el poder para exigir declaraciones por escrito, certificados, certificaciones, o la presentación de informes relativos a denuncias o supuestas violaciones de esta Ordenanza.
  4. Todas las unidades de retención de grasa serán fácilmente accesibles y no serán obstruidas por paisajismo, automóviles estacionados, u otras obstrucciones. Cualquier obstrucción temporal o permanente al acceso seguro y fácil a las áreas a ser inspeccionadas y/o monitoreadas serán retiradas prontamente por el responsable a solicitud escrita o verbal del Coordinador de FOG o de la persona que éste designe. Los costos de autorizar dicho acceso serán cubiertos por la parte responsable.
  5. El Coordinador de FOG o la persona que éste designe podrá inspeccionar las instalaciones de cualquier usuario para asegurar el cumplimiento de esta Ordenanza. Dicha inspección se hará con el consentimiento del dueño, el gerente, o el dignatario firmante.
  6. El Coordinador de FOG podrá también monitorear e inspeccionar cualquier negocio que use o que venda aceite de cocina, cualquier persona que retire y transporte desechos de aceite de cocina o desechos comerciales de FOG y cualquier instalación de reciclado que convierta el desecho de aceite de cocina comercial o desecho de FOG comercial en una producto comercializable.

#### B. Las Mejores Prácticas de Administración Exigibles

1. Las grasas y los aceites pueden ser administrados de manera efectiva en la industria de servicio de alimentos para minimizar la descarga al sistema de alcantarillado y para reducir el mantenimiento requerido de las unidades de retención de grasa. Las Mejores Prácticas de Administración son limpieza de cocina y técnicas de manejo de la grasa usadas en toda la industria, y haber demostrado que son efectivas cuando se las implementa debida y consistentemente.
2. Todos los Establecimientos de Servicio de Alimentos deberán mantener una copia de las “Mejores Prácticas de Administración Exigibles de la Ciudad de

Greensboro” y deberá implementar los E-BMPs a través del debido entrenamiento de todos los empleados.

3. La documentación de entrenamiento de empleado E-BMP será mantenida en el sitio y prontamente disponible a solicitud.

#### C. Uso de Enzimas, Emulsificadores u Otros Aditivos Biológicos

1. El uso de enzimas, solventes de grasa, fuentes térmicas, emulsificadores, etc. no se consideran como prácticas aceptables de mantenimiento de trampa de grasa /interceptor de grasa y no se usarán como una alternativa del bombeo de una unidad de retención de grasa, ni como la única fuente de mantenimiento de unidad de retención de grasa.

#### D. Requisitos de Limpieza y Mantenimiento de Trampas de Grasa

1. Las Trampas de grasa (en el piso o bajo la pileta) serán limpiadas por lo menos una vez al mes. Esta frecuencia requerida de limpieza de mantenimiento puede ser cambiada por el Coordinador de FOG después de notificación por escrito al dueño.
2. La limpieza de trampas de grasa por los dueños y/o los operadores es permitida bajo los siguientes lineamientos:
  - a. Todos los dueños /usuarios deben obtener un permiso de limpieza séptica anualmente del Estado de Carolina del Norte para mantener sus propias trampas interiores. [Según el Estatuto General de Carolina del Norte 130A-290(32)].
  - b. Todos los dueños /usuarios mantendrán una copia de los “Procedimientos del Departamento de Salud de la Ciudad de Greensboro /Condado de Guilford para limpiar una Trampa de Grasa interior”. La limpieza de trampas de grasa deberá cumplir con este documento.
  - c. Todos los dueños /usuarios mantendrán registros de limpieza de trampas de grasa que incluyan: fecha y hora en que la trampa de grasa fue limpiada, iniciales de la persona que realizó la limpieza y una certificación declaración de que los procedimientos de limpieza cumplieron los requisitos de los “Procedimientos del Departamento de Salud de la Ciudad de Greensboro /Condado de Guilford para limpiar una Trampa de Grasa Interior”.
  - d. Los registros de limpieza serán mantenidos en el sitio por un período de tres años y trimestralmente se presentarán copias de los registros de limpieza de la trampa de grasa al Coordinador de FOG de la Ciudad de Greensboro. Para el día 15 de enero, abril, julio y octubre deberán haberse presentado los reportes para el período de los 3 meses calendarios anteriores. La presentación podrá hacerse por fax o por correo de los Estados Unidos.

#### E. Requisitos de Limpieza y Mantenimiento de Interceptor de Grasa

1. Todas las unidades de interceptores de grasa exteriores serán limpiados /bombeados por lo menos trimestralmente por un Acarreador o reciclador de Grasa con licencia de Carolina del Norte [en conformidad con NCGS 130A-291].

- Esta frecuencia requerida de mantenimiento puede ser cambiada por el Coordinador de FOG previa notificación por escrito al dueño.
2. La limpieza /el bombeo incluirán la completa remoción de todo el contenido, incluyendo materiales flotantes, aguas residuales, fango de alcantarilla y sólidos. La separación, decantación o limpieza con chorros de agua del interceptor de grasa o de sus desechos está prohibida.
  3. El dueño será responsable de asegurarse de que ningún desecho o agua residual bombeada de la unidad de retención de grasa sea reintroducida nuevamente al sistema de recolección, al medio ambiente, o se disponga de ello de otro modo no apropiado.
  4. Todos los interceptores de grasa exteriores serán mantenidos en operación eficiente en todo momento por el dueño y a expensas del dueño.
  5. Todos los dueños /usuarios mantendrán registros de recibo de limpieza /bombeo que incluyan: fecha y hora en que se limpió el interceptor de grasa, cantidad retirada de grasa /materiales, compañía o agente calificado que proveyó los servicios.
    - a. Los registros de limpieza serán mantenidos en el sitio por un período de tres años y se presentarán trimestralmente copias de los registros de limpieza al Coordinador de FOG de la Ciudad de Greensboro.
    - b. Los reportes deberán haberse presentado para el 15 de enero, abril, julio y octubre para el período anterior de 3 meses calendarios. La presentación puede ser hecha por fax o por correo de Estados Unidos.

#### F. Prohibiciones y Violaciones

1. Ningún usuario aportará ni causará que se aporte al sistema de alcantarilla sanitaria lo siguiente:
  - a. Agua caliente que corra continuamente a través de una unidad de retención de grasa.
  - b. Descarga de soluciones concentradas alcalinas o acídicas en una unidad de retención de grasa.
  - c. Descarga de detergentes concentrados en una unidad de retención de grasa.
  - d. Descarga de aceites y grasa en el sistema de alcantarillado sanitario.
2. Será una violación de esta Política y de la Ordenanza de Uso y Pretratamiento de Alcantarillas de la Ciudad de Greensboro que cualquier persona o Usuario:
  - a. Modifique la estructura de una unidad de retención de grasa sin el consentimiento de la Ciudad
  - b. Provea datos y/o información falsa a la Ciudad de Greensboro, incluyendo, pero no limitado a, los registros de mantenimiento y/o limpieza de la unidad de retención de grasa.
  - c. Viole o no cumpla con alguna Sección o disposición aplicable de esta Política de Control de Grasas y Aceites.

#### G. Notificación de Cambio en la Propiedad o del Cierre de un Establecimiento de Servicio de Alimentos

1. Un cambio en la propiedad de un Establecimiento de Servicio de Alimentos deberá ser reportado al Coordinador de FOG por escrito dentro de treinta (30) días del cambio de propiedad.
2. Cualquier Establecimiento de Servicio de Alimentos que salga del negocio deberá reportar dicho cierre al Coordinador de FOG por escrito dentro de (30) días del cierre y deberá asegurarse de que cualquier trampa de grasa y/o interceptor de grasa sea limpiado /bombeado antes de que se desocupe el edificio.

## **Sección 8 – CUMPLIMIENTO**

1. Todos los Establecimientos de Servicio de Alimentos que estén implementando y documentando los E-BMPs [incluyendo entrenamiento de empleados y procedimientos de cocina] y efectuando y documentando limpieza de unidad de retención de grasa a la frecuencia requerida será considerado como que está en total cumplimiento de esta política.
2. Cuando ocurre una obstrucción y/o un Desborde de Alcantarilla Sanitaria, los registros de todos los Establecimiento de Servicio de Alimentos que descarguen a la línea afectada de alcantarilla sanitaria podrán ser revisados para determinar cuál es el responsable. Cualquier Establecimiento de Servicio de Alimentos que se encuentre que no está en cumplimiento de la frecuencia de limpieza de la unidad de retención de grasa se considerará que es un “responsable” para la recuperación de costos. El pago de la recuperación de costos no excluye otras acciones de exigencia de cumplimiento por incumplimiento en conformidad con el Plan de Respuesta de Exigencia de Cumplimiento de la Política de Control de FOG.

## **Sección 9 – EXIGENCIA DE CUMPLIMIENTO**

### A. Plan de Respuesta de Exigencia de Cumplimiento

La exigencia de Cumplimiento de la Política de Control de Grasas y Aceites estará en conformidad con las disposiciones del Plan de Respuesta de Exigencia de Cumplimiento de FOG de Recursos Hídricos. No cumplir con cualquier disposición de la Política puede ser motivo para la imposición de una pena civil y/o de la interrupción del servicio.

1. El Coordinador de FOG desarrollará e implementará un Plan de Respuesta de Exigencia Cumplimiento para la Política de Control de Grasas y Aceites de la Ciudad de Greensboro. El plan contendrá procedimientos detallados que indiquen cómo el Coordinador de FOG investigará y responderá a las instancias de incumplimiento de esta Política.
2. El Plan de Respuesta a Exigencia de Cumplimiento es una declaración de política de la Ciudad de Greensboro. No es una reglamentación, código o estatuto y el Director o la persona que éste designe tiene la autoridad para enmendar la política en cualquier momento para implementar más efectivamente la Política de Control de FOG.
3. Ningún procedimiento de exigencia es contingente al realizarse cualquier actividad “menor”.

4. Nada in el Plan de Respuesta a Exigencia de Cumplimiento limitará la autoridad del Coordinador de FOG para emprender cualquier acción, incluyendo separación del servicio de alcantarilla sin primero emitir un Aviso de Violación u otra acción menos severa.

#### B. Actividades de Exigencia Administrativa

La Ciudad de Greensboro está autorizada para emprender las siguientes acciones en respuesta al no cumplimiento de la Política de Grasas y Aceites y /o de la Ordenanza de Uso y Pretratamiento de Alcantarillado. :

1. Aviso escrito de Corregir [NTC]
2. Aviso escrito de Deficiencia [NOD]
3. Reunión de Exigencia de Cumplimiento
4. Iniciación de Auto-Monitoreo
5. Requisito de Entrenamiento de Empleados
6. Aviso de Violación [NOV]
7. Pena Civil [desde \$1-\$10,000]
8. Orden de Consentimiento (puede contener cronograma de cumplimiento [SOC])
9. Orden Administrativa [AO]
10. Pago de Costos de Remediación/ Limpieza y/o Recuperación de Costos
11. Terminación de Servicio de (Alcantarilla y/o Agua) [TOS]

### **Sección 10 – ACCIONES Y PROCEDIMIENTOS DE EMERGENCIA**

1. El Coordinador de FOG está autorizado para emprender todas las acciones necesarias para detener de inmediato y de manera efectiva o prevenir cualquier descarga de grasa al sistema de alcantarillado sanitario, alcantarilla pluvial o aguas de superficie.
2. Cualquier dueño/usuario con problemas de mantenimiento de unidad de retención de grasa u otras situaciones que resulten en la descarga de grasas y aceites a las *aguas de superficie* deben detener la descarga de inmediato. De inmediato se define como dentro de los 15 minutos después de que llegue el problema a su conocimiento. Cualquier reparación al sistema deberá ser realizada dentro de las 24 horas, a expensas del dueño, inquilino o usuario del Establecimiento de Servicio de Alimentos.

### **Sección 11 - APELACIONES**

#### A. Petición de Reconsideración

1. Cualquier dueño /usuario podrá solicitar al Coordinador de FOG que reconsidere los términos de cualquier acción de exigencia dentro de los treinta (30) días calendario de la emisión.
2. No presentar una petición a tiempo de revisión se considerará que es una renuncia del proceso de apelación administrativa

3. La petición deberá indicar los términos objetados, los motivos para la objeción y cualquier otra información que debería ser considerada.
4. Si el Coordinador de FOG no actuara dentro de los quince (15) días del recibo, se considerará que la solicitud de reconsideración ha sido negada.

#### B. Apelación Inicial al Gerente de Operaciones

1. Cualquier usuario /dueño cuya Petición de Reconsideración al Coordinador de FOG haya sido negada tendrá el derecho a una audiencia ante el Gerente de Operaciones previa solicitud por escrito al Gerente de Operaciones dentro de treinta (30) días del recibo de la negación. La solicitud escrita deberá identificar los problemas específicos de la acción de exigencia a ser contestados y cualquier información adicional que debería considerarse.
2. A menos que dicha petición escrita se haga dentro del tiempo especificado en el presente, la acción deberá ser definitiva y obligante.
3. El Gerente de Operaciones deberá conducir la audiencia y deberá emitir una decisión definitiva sobre la acción de exigencia dentro de quince (15) días de la audiencia. El dueño /usuario deberá ser notificado de la decisión por correo certificado.

#### C. Audiencia Final de Apelación con el Director de Recursos Hídricos

1. Cualquier usuario /dueño cuya Apelación Inicial al Gerente de Operaciones haya sido negada tendrá el derecho a una audiencia final ante el Director de Recursos Hídricos al hacer una solicitud escrita al Director de Recursos Hídricos dentro de treinta (30) días del recibo de la negación de la Apelación Inicial. La solicitud escrita deberá identificar los problemas específicos de acción de exigencia a ser contestados y cualquier información adicional que debería considerarse.
2. A menos que dicha solicitud escrita se haga dentro del tiempo especificado en el presente, la acción del Director de Recursos Hídricos será definitiva y obligante.
3. El Director de Recursos Hídricos conducirá la audiencia y tomará una decisión definitiva sobre la acción de exigencia dentro de quince (15) días de la audiencia. El dueño /usuario deberá ser notificado de la decisión por correo certificado.
4. La decisión del Director de Recursos Hídricos deberá ser considerada como la acción administrativa final para los fines de una revisión judicial.