

CIUDAD DE GREENSBORO
MEJORES PRÁCTICAS DE ADMINISTRACIÓN EXIGIBLES
PARA TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE
ALIMENTOS
[REQUERIDAS POR LA POLÍTICA DE CONTROL DE GRASAS Y ACEITES]

Las grasas y los aceites pueden ser administrados efectivamente por los establecimientos de servicio de alimentos para minimizar la descarga de FOG al sistema de alcantarillado sanitario y reducir el mantenimiento requerido de unidades de retención de grasa. Las siguientes Mejores Prácticas de Administración han demostrado ser efectivas cuando se las implementa correcta y consistentemente.

Las siguientes Mejores Prácticas de Administración son requeridas por la Sección 6(D)(1) y /o la Sección 6(E)(1) de la Política de Control de Grasas y Aceites de la Ciudad de Greensboro. Todos los Establecimientos de Servicio de Alimentos deben cumplir con las siguientes Mejores Prácticas de Administración para minimizar la descarga de FOG AL Sistema de Alcantarillado Sanitario de Greensboro. El no cumplimiento de estos requisitos es una violación de la Política de Grasas y Aceites de la Ciudad de Greensboro.

I. CAPACITACIÓN DE LOS EMPLEADOS

Todos los empleados de Establecimientos de Servicio de Alimentos serán debidamente capacitados e instruidos para usar las Mejores Prácticas de Administración Exigibles:

- A. Entrenar a todos los empleados en las Mejores Prácticas de Administración Exigibles y en otros métodos para reducir el volumen de grasa descargada al sistema de alcantarillado sanitario. Entrenar a los empleados para tenga conocimiento de los problemas creados por la grasa en el sistema de alcantarillado sanitario, las posibles violaciones y las multas y el costo de limpiar las tuberías obstruidas. Incluso una pequeña cantidad de grasa en cada olla, sartén o plato puede ser sustancial cuando uno sirve cientos de comidas por día.
- B. Todo el entrenamiento será documentado por escrito e incluirá los nombres del instructor y del empleado así como también la fecha del entrenamiento. Los registros de Entrenamiento de Empleado serán mantenidos por el FSE por un período de tres (3) años y estarán a disposición del coordinador de FOG a solicitud.
- C. El entrenamiento de empleado incluirá información sobre lo siguiente:
 1. **Limpiar en seco las Ollas, los Sartenes y las Platos Previo al Lavado:**
Los alimentos, grasas, aceite de cocina y grasa que queden en las ollas y sartenes deben ser retirados en seco o restregados y echados a la basura antes del lavado. Esto puede reducir de manera sustancial el FOG descargado a los interceptores de grasa.
Después de limpiar las ollas, sartenes y platos que contenían grasa, los mismos deben ser lavados en piletas que desagüen en dispositivos de retención de grasa conectados a la alcantarilla sanitaria.

2. **Limpieza de Campanas:**
Limpiar los filtros de campana mensualmente. Retirar los filtros de campana y limpiar o arrancar tanta grasa como sea posible y eliminarla ya sea reciclando o botándolos a la basura. Lavar los filtros de campana con agua caliente (a menos de 140 grados) en piletas que desagüen en dispositivos de retención de grasa conectados a la alcantarilla sanitaria.
3. **Barrer los residuos de comida que estén en el piso:**
Usar la manguera de agua como una escoba y lavar los residuos del piso para que se vayan por los drenajes del piso está estrictamente prohibido. Esto ocasiona que la grasa, los alimentos, los detergentes y otros químicos entren al sistema de alcantarillado sanitario. Entrene al personal a barrer los residuos del piso y colocarlos en los botes de basura.
4. **Disposición adecuada de la grasa**
Verter grasa por cualquier drenaje, correr la grasa con agua caliente a cualquier drenaje o verter grasa en cualquier unidad de retención está estrictamente prohibido. Toda la grasa de desecho debe ser colocada en un recipiente de disposición de grasa para que sea recogida por una compañía de reciclaje o disposición de grasa.

II. COLOQUE LETREROS “NO SE PERMITE GRASA”

Coloque un letrero que indique “No se Permite Grasa” encima de todas las piletas de cocina, en los lavaplatos o cerca de cualquier salida de descarga de grasa para que sirva como un constante recordatorio a los empleados de que deben retirar la grasa.

III. EL ENTRENAMIENTO DE EMPLEADO REQUERIDO PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS CON “TRAMPAS INTERNAS DE GRASA” [BAJO LA PILETA, HUNDIDAS EN EL PISO, TRAMPA DE GRASA “POINT OF USE” [U OTRA TRAMPA DE GRASA DENTRO DEL LUGAR]

- A. El entrenamiento de empleado incluirá información sobre lo siguiente :
 1. Ubicación, propósito y función de la trampa de grasa
 2. Limpieza apropiada de la trampa de grasa usando Procedimientos de Limpieza de Trampas de Grasa *Point of Use* del Departamento de Salud Ambiental del Condado de Guilford
 3. Inspección del filtro de la trampa de grasa, deflectores y tubería en T [si fuera aplicable]
 4. Disposición apropiada de la grasa proveniente de la trampa de grasa.
 5. Si las trampas de grasa están llenas en más del 50% cuando se limpian, es necesario aumentar la frecuencia de las limpiezas.
 6. Documentación escrita apropiada de la limpieza de trampas de grasa.

IV. PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS CON INTERCEPTORES EXTERNOS DE GRASA.

Si fuera posible, hacer que un gerente o un supervisor supervise y/o verifique las actividades de limpieza/ mantenimiento del interceptor de grasa por el contratista de servicio privado para asegurarse de que a los dispositivos se les esté dando el debido mantenimiento y estén operando correctamente.