



**PROGRAMA DE FILTROS  
DE GRASAS INFORMACIÓN  
PARA ESTABLECIMIENTOS  
DE COMIDAS**



## Almacenaje apropiado de la grasa de la representación

- No disponga de la grasa en los drenes de la tormenta o la alcantarilla sanitaria.
- Recoja la sartén y grasa el cocinar en envases herméticos y recíclala.
- Prevenga los desbordamientos de los compartimientos de la grasa expuestos al tiempo asegurando las tapas cuando es parado.
- Mantenga los compartimientos o los barriles de la colección las áreas protegidas contra tráfico y lejos de drenes y de metros para uso general.

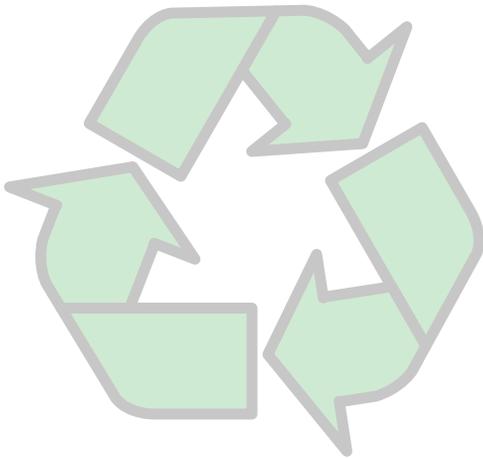


## Reduzca, Reutilice, Recicle

Transformar significa reciclar la grasa. Los aceites usados de cocina pueden reciclarse para obtener materiales nuevos como aditivos para alimentación animal, cosméticos y combustibles alternativos. El reciclado de grasa favorece a su establecimiento y al medio ambiente, ya que convierte los desechos en productos útiles. Las empresas de reciclado a menudo brindan este servicio de manera gratuita, según el volumen de grasa generado por su establecimiento.

Es importante hacer las preguntas correctas al contratar a quien se encargue del reciclado. Se sugieren las siguientes:

- 1) ¿Se cobra por la colocación de contenedores?
- 2) ¿Cómo se establece el cronograma de extracción?
- 3) ¿Voy a recibir alguna ganancia por el material?
- 4) ¿Cuál es la tarifa por el servicio?
- 5) ¿Cuáles son las especificaciones? ¿Qué constituye contaminación?
- 6) Si tengo un problema, ¿con quién debo comunicarme?



Grasa y los aceites que se eliminan a través de las cloacas desde los establecimientos de comidas interfieren con el tratamiento del agua y pueden ocasionar obstrucciones y desbordes cloacales.

Con el tiempo, el aceite y la grasa se acumulan en las cañerías cloacales, lo que ocasiona obstrucciones e impide el flujo normal. Si el agua servida no puede circular libremente a través de las cañerías para salir del sistema cloacal, puede regresar al establecimiento, y ocasionar daños y condiciones insalubres cuya reparación puede ser costosa.

- Impedir obstrucciones cloacales por grasas y aceites;
- Educar a los establecimientos de comidas acerca de cómo recolectar, almacenar y desechar grasas y aceites para proteger el sistema cloacal;
- Establecer técnicas recomendadas para contar con un sistema de filtros de grasas;
- Informar a los establecimientos de servicios alimenticios acerca de los lineamientos de inspección de la Ciudad para los registros de limpieza y filtros de grasas.

La División de Servicios de Agua se esfuerza por brindarle a sus usuarios el mejor servicio de atención al cliente. Nuestros representantes de atención al cliente están disponibles de lunes a viernes, de 7:30 a.m. a 5:00 p.m., para responder preguntas, coordinar servicios y resolver conflictos. Puede comunicarse con nosotros al (979) 209-5900 o escribir a [pwcc@bryantx.gov](mailto:pwcc@bryantx.gov) cuando necesite asistencia.

## Filtro de Grasa: Usted Debe Tenerlo

Por ordenanza municipal, todo establecimiento cuya actividad comercial ocasione la eliminación de grasas al sistema cloacal debe contar con un filtro de grasas. Por ejemplo, restaurantes, bares, halls de iglesias, instalaciones de asistencia médica, panaderías, casas de comidas, heladerías, supermercados y stands concesionados. Los filtros de grasa son esenciales para evitar obstrucciones por grasa en el sistema cloacal y sólo pueden ser instalados por un plomero matriculado.

## Filtros de Grasa o Interceptores... ¿Cuál es la Diferencia?

### Interceptores

- Generalmente es pequeño y se encuentra dentro de la cocina.
- Está hecho de metal resistente y puede instalarse por encima del nivel del piso.
- Volumen típico: entre 30 y 70 galones.

### Filtro de Grasa

- Generalmente es muy grande y se encuentra en exteriores por debajo del nivel del piso.
- Normalmente se identifica con cubiertas de bocas de alcantarilla que brindan acceso para limpieza y destapación.
- Volumen típico: 200 galones y más.



## Ejemplo manifiesto de la basura

**GENERATOR:** Mail your city the green copy within 10 days to address below:  
 City of Bryan City of College Station  
 Wastewater Treatment Wastewater Treatment  
 P.O. Box 1000 P. O. Box 9960  
 Bryan, TX 77805 College Station, TX

### WASTE MANIFEST

Manifest No. **A02009**

#### GENERATOR INFORMATION: (To be completed by the GENERATOR)

Company TACO ROJO Owner/Manager (Print) BLADE TOMBS Phone (979) 222-4242  
 The address from which shipment originates 1400 CHILE DRIVE BRYAN TEXAS Zip Code 77809  
 City/TDH Registration No. N/A  
 TNRCC Registration No. N/A Seating Capacity 46  
 EPA Registration No. N/A (Food Service Establishment Only)

#### TYPE OF WASTE PRODUCED:

Class B Sewage Sludge _____ Grease Trap <input checked="" type="checkbox"/> _____ Grit Trap _____ Other _____	Class C: Industrial/ Nonhazardous - List _____	Class D: Industrial/ Hazardous - List _____
---	--	---

CAPACITY of waste facility 1500 GALLONS QUANTITY of waste removed 1500 GALLONS  
 Name of Transporter Co. COTTONTAIL WASTE HAULERS State TX City TOBBY  
 Permit # TCEQ 01245 Truck # 3 Permit # BRY-0956  
 Decal Letter N/A

Name of Disposal Site CITY'S WASTEWATER TREATMENT PLANT Address 999 THOMAS HILL ROAD BRYAN TX 77812  
 I certify that the above information is true and correct. Retain the goldenrod copy until you receive the green and white copies from the transporter. Mail the CITY (green) copy within 10 days of receipt. Retain the GENERATOR FINAL COPY (white) for your records.

Representative/Owner/Manager signature Blade Tombs Date JAN 15, 2009

#### TRANSPORTER INFORMATION (To be completed by the TRANSPORTER)

Company COTTONTAIL WASTE HAULERS TNRCC Reg # TCEQ 01245 Phone (444) 333-2020  
 Business Address 3612 STATE HIGHWAY 66 SOUTH TOBBY TEXAS 77812  
 Mailing Address 3612 STATE HIGHWAY 66 SOUTH TOBBY TEXAS 77812  
 I certify that the above manifest is complete, accurate, and the waste will be delivered to the facility named for proper disposal and treatment.  
 Driver's Signature Tom Thomas Date JAN 15, 2009  
 Owner/Manager Signature Joe Thomas Date JAN 15, 2009

#### DISPOSER INFORMATION (To be completed by the DISPOSAL SITE)

Company CITY'S WASTEWATER TREATMENT PLANT Owner/Manager/Representative 77812  
 Disposal Site Location 999 THOMAS HILL ROAD TOBBY TX 77812 Mailing Address P.O. BOX 4242 TOBBY TX 77812  
 Quantity of waste received 1500 GALLONS Disposal Site TNRCC # TCEQ 4500-001

#### DISPOSER CERTIFICATION STATEMENT:

I certify under penalty of law that all information provided herein is true, accurate and complete. I certify that the above listed waste was received and disposed of by this facility in accordance with the law. I am aware that there are significant penalties for submitting false information, including the possibility of civil and criminal penalties.

Operator/Representative's Signature Billy Petersons Date JAN 16, 2009

## Gestión de Comprobantes

Se utiliza un comprobante de residuos líquidos, también llamado ticket de transporte de residuos, para verificar el destino final de los residuos. Se trata de un documento compuesto por cinco páginas idénticas, cada una de un color distinto, unidas en un talonario para copias con carbónico. Las cinco páginas incluyen:

- 1) Copia final para el generador (suministrada por el transportista de residuos dentro de los 15 días del service inicial de filtro);
- 2) Copia oficial o copia secundaria para el transportista;
- 3) Copia para el transportista;
- 4) Copia para el lugar de destino final;
- 5) Copia para el encargado de extracción del generador (realizado el día del service del filtro).

El Código de Bryan exige que los comprobantes de la copia final para el generador se conserven durante tres (3) años. Estos documentos deben conservarse en el lugar donde se desarrollan las actividades y deben ponerse a disposición cuando sean solicitados.

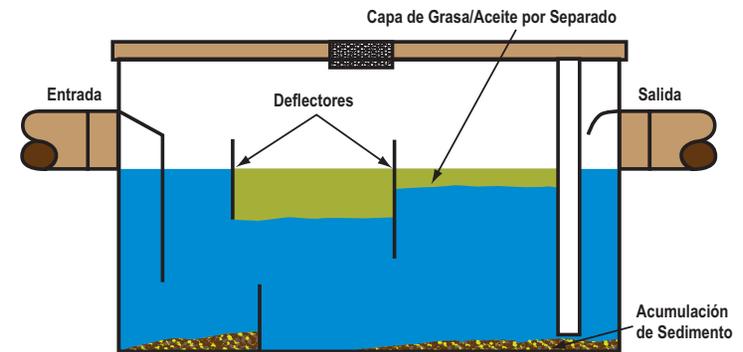
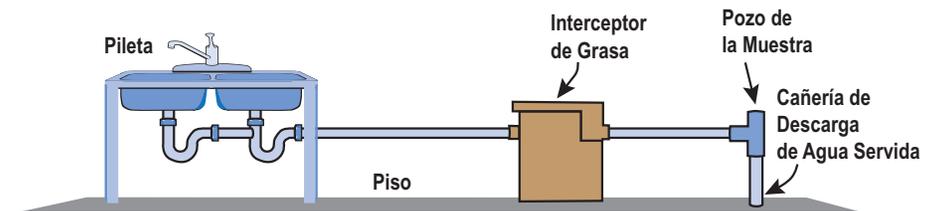
La copia oficial o copia secundaria para el transportista debe ser suministrada por la División de Servicios de Agua dentro de los diez (10) días de recibida la copia final del generador. Muchos transportistas de residuos entregan este documento a la División de Servicios de Agua como cortesía hacia sus clientes. En última instancia, los establecimientos de comidas tienen la obligación de garantizar que estos documentos lleguen a la Ciudad; por ello, asegúrese de discutir el proceso con su transportista de residuos líquidos antes de coordinar el service de su filtro de grasa.

Manda el manifiesto al:  
**City of Bryan**  
**Water Services Division –**  
**Grease & Grit Trap Program**  
**P.O. Box 1000**  
**Bryan, TX 77803**

## ¿Cómo Funciona un Filtro de Grasa?

Las aguas servidas con contenido de grasa que ingresan al filtro de grasa pasan a través de una serie de deflectores dentro del filtro para reducir el flujo de agua servida, permitiendo su separación. Se necesita un tiempo de retención de doce (12) minutos dentro del filtro para separar el agua servida con contenido de grasa. La grasa flota hacia la superficie del filtro y se acumula; el agua servida procesada continúa circulando a través del filtro y es enviada al sistema cloacal.

### Opinión de la cocina



## La Limpieza es Fundamental

La frecuencia del service de los filtros de grasa depende del tamaño del filtro y el volumen de desechos que se encuentra dentro de éste. La coordinación de extracción de los filtros de grasas está a cargo de la División de Servicios de Agua para impedir que el aceite y la grasa ingresen en el sistema cloacal. Respetar el cronograma de extracción impide desbordes sanitarios y los costos de plomería en que incurriría su establecimiento.

## Los 8 Pasos Para Una Cocina Saludable

1. Acumule el aceite de cocina usado y colóquelo en un recipiente.
2. Raspe los restos de comida de fuentes, sartenes y otros utensilios, tire los desechos en el cesto. Proceda a limpiar en seco las fuentes, sartenes y utensilios antes del lavado.
3. Utilice coladores en el equipamiento de lavado (lavaplatos, pileta, etc.).
4. No tire los residuos en la basura.
5. Coloque carteles que digan “No tirar grasa” en las piletas. Capacite al personal de cocina en cuanto a los problemas que ocasiona la grasa en el sistema cloacal y el costo comercial por multas o limpieza de cañerías obstruidas.
6. Utilice absorbentes u otros materiales (toallas, aserrín para gatos, etc.) para limpiar el derrame antes de limpiar los pisos.
7. Presencie las tareas de mantenimiento y limpieza que se le hagan al filtro.
8. Tenga cuidado con los químicos o aditivos (incluidos jabones y detergentes) que prometen disolver la grasa.

**La grasa no para en el fregadero**



## Sed de Transporte... Pero ¿Está Permitido?

Sólo los transportistas de residuos líquidos inscriptos en TCEQ (Comisión sobre Calidad Ambiental de Texas) y la Ciudad de Bryan pueden extraer y transportar legalmente los residuos de filtros en Bryan. Como establecimiento de servicios alimenticios, es importante que haga las preguntas correctas al momento de contratar un servicio de transporte de residuos líquidos. Será beneficioso para el proceso que conozca el tamaño de su filtro y el cronograma de extracción.

Algunas de las preguntas que se sugiere realizar al contratar a un transportista de residuos líquidos son:

- 1) ¿Cuenta con autorización de la Ciudad de Bryan? ¿Puede entregarme una copia de su permiso?
- 2) ¿Cuál es el tiempo de respuesta promedio ante una solicitud de servicio?
- 3) ¿Qué puedo esperar de la limpieza del filtro (lavado a presión, fregado de paredes laterales, etc.)?
- 4) ¿Cuál es el costo del service de filtros? ¿Se aplica algún cargo adicional por servicio de emergencia?
- 5) ¿Cómo es el proceso de presentación del comprobante?

Comuníquese con la División de Servicios de Agua al (979) 209-5900 si no conoce el tamaño de su filtro de grasas, el cronograma de extracción, o si usted necesita una lista de transportadores.

