

Equipo de control de grasa

KUB exige que todas las FSF instalen equipos de control de grasa del tamaño adecuado y colocados de manera apropiada. Según el Programa de control de grasa (GCP, por sus siglas en inglés), eso significa trampas o interceptores, dependiendo de la cantidad de grasa producida. KUB utiliza una fórmula de tamaño del equipo de control de grasa aprobado por la EPA (Agencia de Protección Ambiental) para ayudar a determinar el tamaño apropiado del equipo necesario.

La cantidad y el tipo de alimentos preparados o servidos y los accesorios de plomería en la instalación son importantes para determinar el tamaño y el tipo del equipo necesario. Algunas instalaciones, por ejemplo, pueden tener sólo servicios de catering, pero aun así deben instalar equipos de control de grasa que cumplan con los requisitos del programa de KUB y los requisitos del código de plomería local.

Los accesorios de plomería también afectan el tipo de equipo de control de grasa que se necesite. Las FSF que utilizan un lavaplatos automático deben extraerla a través de un interceptor de grasa. KUB prohíbe bombear los lavaplatos a través de trampas de grasa.

Dos tipos de equipos de control de grasa

Interceptor de grasa

- Se trata de un dispositivo o tanque grande que se utiliza para separar y retener los FOG, a fin de evitar que se liberen en el alcantarillado sanitario. Por lo general se ubica en el exterior, debido a su gran tamaño.
- Se debe poder acceder a los interceptores de grasa de manera segura y sencilla, de modo que se los pueda inspeccionar y mantener adecuadamente. El área por encima del orificio de acceso debe tener al menos 11 pies (3,35 m) o la profundidad del interceptor (lo que sea mayor) libre de obstrucciones.
- Todos los interceptores de grasa deben tener un desviador de flujo y un orificio de acceso por encima de las tuberías en T de entrada y salida, y se la debe extraer de acuerdo con las especificaciones del GCP de KUB.



Trampa de grasa:

- Por lo general, se trata de un dispositivo con forma de caja instalado dentro para capturar los FOG de los lavabos u otros elementos fijos, y para evitar que esta ingrese al sistema de alcantarillado sanitario.
- Una trampa de grasa debe tener un reductor de flujo clasificado y ventilado apropiadamente, que debe ser visible y accesible, entre los accesorios de plomería y la entrada de la trampa.
- Si el espacio lo permite, la trampa de grasa se puede instalar colocándola sobre el piso. Si se la instala debajo del piso, la parte superior debe estar al ras del suelo, para que se pueda abrir, limpiar e inspeccionar sin tener que ingresar a un entresuelo o área de sótano no acabado.
- Una trampa de grasa debe tener un espacio despejado sin obstrucciones por encima, que sea mayor o igual a la profundidad de la trampa de grasa, para obtener un acceso seguro y sencillo para su inspección y mantenimiento.
- Es posible que las trampas de grasa no utilicen equipos o mecanismos automáticos de autolimpieza.



El mantenimiento correspondiente evita problemas y sanciones.

El equipo de control de grasa captura la grasa para evitar que ésta ingrese al sistema de alcantarillado sanitario. Gracias a su diseño, los sólidos, las grasas y los aceites se acumulan en el equipo hasta que se los bombea. Las Instalaciones de Servicio de Alimentos (FSF, por sus siglas en inglés) deben limpiar y extraer todo el contenido del equipo de control de grasa según la frecuencia requerida (la que determinará Knoxville Utilities Board, KUB [junta de servicios públicos de Knoxville]), para que continúe funcionando correctamente. KUB puede proporcionarles a las FSF una lista de bombas y limpiadores aprobados.

El mantenimiento insuficiente puede causar

- Descargas de grasa
- Corrosión y posibles fallas en los equipos
- Reposición costosa de equipos
- Imposición de sanciones o cancelación del servicio

Llame al 811 antes de realizar cualquier proyecto de excavación

Sin importar cuál sea su proyecto, siempre llame de forma gratuita al 811 para que le marquen las instalaciones de servicios subterráneos antes de que comience a cavar. Ésa es la ley, y ésta lo ayuda a protegerse contra excavaciones peligrosas y costosas.



Su lista de excavación segura

- Llame gratis al 811 al menos tres días hábiles antes de excavar.
- Dígame al operador del 811 su nombre, la fecha de inicio/duración del proyecto, el tipo de excavación y la ubicación del proyecto.
- Delinee el área en la que planea cavar con pintura blanca.
- Espere a que marquen el sitio. Si las marcas se borran o se cubren, llame nuevamente al 811 antes de excavar.
- Respete todas las marcas. Cave con cuidado en la "zona de seguridad" (ancho del servicio público más dos pies [0,60 metros] de cada lado).

Recuerde: No se marcarán las vías de suministros de agua, las líneas de alcantarillado ni las líneas eléctricas subterráneas que sean propiedad del cliente. Se marcarán las líneas del servicio de gas natural del cliente.

¡Los retretes no son cestos de basura!

Es importante mantener los FOG (grasas y aceites) fuera de las alcantarillas, pero puede hacer aún más para proteger el ambiente y las tuberías:

- Nunca elimine harapos, toallas de higiene personal, de bebés, toallas de papel, productos femeninos, hilo dental ni cabezas desechables de limpiador ToiletWand en los retretes. Estos elementos pueden obstruir las tuberías o atascar las bombas, lo que produce desbordes de alcantarillado, atascos en los edificios y reparaciones costosas.
- Nunca elimine medicamentos recetados o de venta libre en los retretes, para ayudar a mantenerlos fuera de los canales. Lleve los medicamentos a eventos de recolección o al sitio permanente de recolección (abierto las 24 horas del día, los 7 días de la semana) en el vestíbulo del Edificio de Seguridad del Departamento de Policía de Knoxville en 800 Howard Baker Jr. Ave.

Tan sólo porque pueda tirar la cadena no significa que deba hacerlo. Piense antes de tirar la cadena.



www.kub.org
(865) 524-2911

GCPY13M11



Guía de control de grasa de las Instalaciones de Servicio de Alimentos

Mantener las grasas y los aceites (FOG) fuera del alcantarillado sanitario ayuda a asegurar un servicio de aguas servidas confiable para su instalación de servicio de alimentos (FSF).

Además, ayuda a proteger su propiedad y (nuestro) medio ambiente. Si la grasa ingresa en su desagüe (incluso la grasa de los platos que se lavan), se puede acumular y puede producir atascos desagradables y costosos de las aguas servidas en su edificio o desbordes en nuestra comunidad.

Resumen del proceso de autorización del control de grasa de KUB (ver detalles en el interior)

- Llame al Programa de Control de Grasa (GCP) de KUB al 594-8337 para obtener una solicitud de permiso del GCP.
- Entregue a KUB la solicitud del GCP completa.
- Espere para comprar el equipo hasta que reciba la notificación de KUB del equipo requerido (por lo general, KUB demora aproximadamente dos días hábiles en revisar una solicitud firmada y completada correctamente).
- Llame al 811 para que le marquen las instalaciones de servicios subterráneos de manera gratuita antes de cavar.
- Instale el equipo de control de grasa aprobado por KUB según las especificaciones del GCP de KUB.
- Programe una inspección de KUB para garantizar una instalación correcta.



Programa de Control de Grasa Impuesto por la EPA y el TDEC

KUB está comprometido a proveer un servicio de aguas servidas rentable y a operar nuestro sistema de aguas servidas de manera responsable con el medio ambiente.

La Agencia de Protección Ambiental (EPA; por sus siglas en inglés) y el Departamento del Medio Ambiente y la Conservación de Tennessee (TDEC, por sus siglas en inglés) también requieren que los servicios públicos como KUB tengan y mantengan un Programa de Control de Grasa (GCP) eficaz. KUB instituyó un GCP para proteger al público contra los desbordamientos de alcantarillado sanitario (SSO, por sus siglas en inglés), los que pueden ocurrir cuando las grasas y los aceites (FOG) se acumulan dentro de las tuberías de drenaje y producen una obstrucción.

Los desbordamientos pueden representar un importante problema para la salud pública, y son una amenaza potencial para el medio ambiente. A través de nuestro GCP, KUB trabaja con potenciales instalaciones productoras de grasa que podrían contribuir a los desbordamientos relacionados con la grasa, para asegurarse de que posean y mantengan equipos de control de grasa adecuados.



Permiso de control de grasa de KUB

KUB requiere que todas las instalaciones de servicio de alimentos (FSF) soliciten y obtengan un permiso del GCP. Tanto las FSF nuevas como las remodeladas deben ponerse en contacto con KUB para obtener indicaciones sobre cómo presentar la información para ayudar a determinar el tipo y el tamaño de los equipos de control de grasa necesarios.

La remodelación puede incluir (pero no se limita a) la incorporación de

- Nuevos accesorios de plomería
- Nuevos equipos de cocina
- Aumento de la capacidad de asientos

Las FSF deben renovar su permiso cada dos años y brindar información actualizada de contacto y de la instalación.

También deben informar sobre cualquier cambio en la instalación desde el último período autorizado. Esto ayuda a evitar a que los cambios pasen inadvertidos, lo que puede significar que la grasa no se controle adecuadamente.

KUB cobra una tarifa mínima de permiso de \$ 100. La tarifa aumenta si la FSF no mantiene el cumplimiento con los requisitos del GCP o se clasifica como de alto potencial para la descarga de grasa.

Proceso de aprobación

KUB debe aprobar siempre el tipo y el tamaño del equipo de control de grasa que las FSF planean usar. KUB también debe aprobar la instalación del equipo de control de grasa para asegurar el acceso seguro y fácil para la inspección y el mantenimiento.

KUB trabaja junto con los inspectores de plomería locales para asegurarse de que el equipo tenga el tamaño adecuado. Las FSF deben obtener la aprobación de KUB del equipo de control de grasa a fin de obtener todos los permisos de plomería necesarios. Si tiene preguntas respecto al tamaño del equipo, llame a KUB al 594-8337. En caso de tener preguntas acerca de los requisitos de plomería o permisos en la Ciudad de Knoxville, llame al 215-2999. Para el Condado de Knox, llame al 215-2325.



Inspección y evaluación

El personal del GCP de KUB de manera rutinaria inspecciona las FSF en nuestra área de servicios de aguas servidas. Los inspectores revisan el equipo de control de grasa y el mantenimiento de los registros para asegurar el cumplimiento con el programa.

Además, los inspectores intentan determinar si la FSF ha realizado cambios que pudieran afectar en el control de grasa que no haya comunicado a KUB. Por ejemplo, agregar un lavaplatos puede requerir un equipo de control de grasa adicional ya que el gran volumen de agua caliente y el jabón que elimina un lavaplatos puede disolver con facilidad la grasa en una trampa y echarla dentro de las alcantarillas de KUB. KUB comunica a la FSF cualquier situación de incumplimiento o artículos que necesiten mayor revisión.

KUB también asigna a las FSF una clasificación de riesgo con base en su peligro potencial de la descarga de grasa. KUB clasifica a las FSF que mantienen el cumplimiento y tienen el equipo del tamaño adecuado como riesgo de bajo a mediano. KUB clasifica el riesgo en las instalaciones como alto o inaceptable si las instalaciones

- No limpian su equipo según lo requerido
- Tienen un equipo de un tamaño inadecuado
- Contribuyen a que la grasa se acumule aguas abajo en el sistema de recolección
- No cumplen con los requisitos del GCP de KUB

KUB solicita que las FSF con alto riesgo tomen medidas preventivas, incluida la posibilidad de instalar un equipo más grande

Responsabilidades permanentes de las FSF

Luego de atravesar el proceso de autorización, las FSF deben

- Capacitar a todos los empleados sobre las prácticas apropiadas del desecho de la grasa y los requisitos del GCP de KUB
- Limpiar el equipo según la frecuencia requerida
- Mantener y, de manera visible, publicar registros en el sitio para documentar los eventos de limpieza
- Publicar anuncios de "Prohibida la grasa" sobre los lavabos de la cocina y el lavamopas
- Asegurarse de que el equipo permanezca en una buena condición operativa
- Cumplir con los requisitos de KUB que prohíben el uso constante, regular o programado de cualquier aditivo
- Informarle a KUB acerca de cualquier cambio o actualización
- Renovar su permiso del GCP cada dos años

Proceso de autorización, determinación del tamaño e instalación del GCP para las Instalaciones de Servicio de Alimentos

Las FSF deben llamar a KUB al 594-8337 para dialogar sobre los requisitos del control de grasa para evitar demoras en la construcción o en las aperturas, y para evitar tener que reemplazar equipos incorrectos o demasiado pequeños.

Siga estos pasos en el proceso de autorización, determinación del tamaño e instalación del Equipo de Control de Grasa:

1. Las FSF deben llamar a KUB al Programa de Control de Grasa al 594-8337 para obtener una solicitud del GCP e información sobre el tamaño.
2. La FSF primero lee la documentación del Programa de Control de Grasa de KUB, y luego completa la solicitud del GCP.
3. La FSF entrega a KUB la solicitud del Permiso de Control de Grasa [Attn: JK15] a P.O. Box 59017, Knoxville, TN, 37950-9017. **Recuerde:** Si tiene alguna pregunta, llame al GCP de KUB al 594-8337.
4. KUB verifica que las solicitudes entregadas estén completas y tengan las firmas correspondientes. KUB devuelve las solicitudes incompletas y firmadas incorrectamente a las FSF para que estas las corrijan.
5. KUB revisa la solicitud entregada y le informa a la FSF acerca del equipo de control de grasa requerido, por lo general, dentro de los dos días hábiles a partir de la recepción de una solicitud completada correctamente.
6. La FSF debe llamar al 811 para que le marquen las instalaciones de servicios subterráneos de manera gratuita si la instalación del equipo requiere una excavación externa.
7. La FSF debe asegurarse de adquirir el permiso de plomería necesario.
8. La FSF compra e instala el equipo de control de grasa aprobado por KUB según las especificaciones del GCP de KUB. **Recuerde:** Si tiene alguna pregunta, tan sólo con llamar ahora a KUB al 594-8337, en vez de llamar luego de haber comprado e instalado el equipo, puede ahorrar tiempo y dinero.
9. La FSF debe llamar a KUB al 594-8337 para programar una inspección del equipo de control de grasa con al menos dos días hábiles de anticipación.
10. KUB lleva a cabo la inspección de la instalación. Si la instalación aprueba la inspección, KUB emite el permiso para la FSF.



Las FSF deben llamar a KUB al 594-8337 para dialogar sobre los requisitos del control de grasa para evitar demoras en la construcción o en las aperturas, o futuros problemas relacionados con la grasa, y para evitar tener que reemplazar equipos incorrectos o demasiado pequeños.