Nutrimos y Servimos
Con Calidad S.A.S

## PROCEDIMIENTO PARA USO DE GRASAS Y ACEITES

1. Serán descartados los aceites cuando hayan sido usados para preparar alimentos fuertes. El aceite o grasa no debe ser usada cuando presente variación en su olor característico o presente aspecto desagradable.

2. No mezclar el aceite usado con aceite nuevo, puesto que se generan sustancias no aptas para la salud

3. El Establecimiento Generador será responsable de los residuos de aceites vegetales de fritura que él genere y tiene la obligación de que dichos residuos sean dispuestos de manera adecuada con el objetivo de que cumplan con las normas ambientales y sanitarias.

4. La responsabilidad se extiende a todos los efectos ocasionados a la salud y al ambiente hasta que el residuo sea aprovechado como insumo o dispuesto finalmente en depósitos o sistemas técnicamente diseñados por un Gestor de Residuos de manera tal que no represente riesgos para la salud humana y el ambiente. El Gestor de Residuos asumirá la responsabilidad integral del generador una vez lo reciba y haya efectuado o comprobado el aprovechamiento o disposición final del mismo.

5. Los aceites vegetales cuando están degradados por su uso (frituras), son residuos que aunque no reciben la calificación de peligrosos, no deben verterse por los desagües dada su capacidad para formar películas sobre el agua que impiden su oxigenación y dificultan la correcta depuración de las aguas a donde ellos se vierten.

6. Que los aceites de fritura usados son unos residuos líquidos que requieren de un manejo diferente al que se proporciona al resto de residuos urbanos.

7. Una vez finalizada la vida útil del aceite y que ya no cumpla con las condiciones para su utilización, será recolectado paulatinamente en el recipiente original y una vez este se encuentre lleno, se contactará a la empresa SOCYA ECOGRAS para su recolección; esta empresa otorgará la orden de servicio de la toma del subproducto para después generar el certificado de su disposición en la fabricación de BIODIESEL.

FLOR MARITZA TORRES NIÑO

# GUÍA DE LIMPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASA

## Cómo limpiar adecuadamente dispositivos de control de grasa pequeños (menores a 50 galones)

askHRgreen.org

### HERRAMIENTAS Y MATERIALES

1. Un contenedor grande de basura
2. Dos o tres bolsas o revestimiento para contenedores de basura (gruesas o de alta resistencia) o contenedores sellables
3. Material absorbente (absorbente para pisos disponible en tiendas de autopartes o arena absorbente para gatos)
4. Herramientas manuales y equipo de seguridad apropiados para abrir la trampa: llave de cabeza hexagonal (llave Allen) , destornillador/palanca pequeña, escarbador, guantes de goma y lentes de seguridad
5. Herramientas para remover el contenido
   a. Alguna clase de cuchara para remover líquidos y sólidos
   b. Escarbador (espátula para masilla)
   c. Aspirador con agua o en seco
6. Servilletas de papel o trapos de tela limpios

### ¿Por qué limpiar la trampa de grasa regularmente?

**MENOS OLORES** Mientras más tiempo permanezcan los residuos en la trampa, más fuerte serán los olores.

**MAYOR VIDA ÚTIL DE LA TRAMPA** Los alimentos en descomposición producen ácidos que carcomen los componentes internos y el tanque, por lo que reducen la vida útil de su trampa y ocasionan mayores gastos de reparación y repuestos.

**LIMPIEZA FÁCIL** Mientras más frecuente, más fácil será también la limpieza de la trampa.

**SIN ATASCAMIENTOS** Limpiar la trampa regularmente ayuda a mantener las cañerías limpias y reduce los retrocesos debido a las líneas atascadas.

### ANTES DE COMENZAR

1. Elaborar un cronograma estricto de mantenimiento y atenerse a él. La trampa de grasa debe limpiarse por completo cuando la grasa y los sólidos cimentados ocupan el 25 % de su volumen, o una vez por semana como mínimo.
2. Prepararar el área de trabajo (quitar restos de comida, cloro, botellas y otros limpiadores).
3. Colocar bolsas de residuos en todos los contenedores de basura.
4. Agregar el material absorbente (absorbente para pisos o arena para gatos) en la bolsa dentro del contenedor de basura. Esto absorberá el agua y los residuos líquidos para que el transporte de los desechos al contenedor sea más limpio y seguro.
5. Consulte el manual de instalación para desmontar la unidad.

### LIMPIEZA DE LA TRAMPA

1. Girar los tornillos a la derecha para aflojarlos y retirar la tapa de la trampa de grasa con cuidado sin dañar la junta.
2. Observar la forma en que están instaladas las partes internas, ya que deberá instalarlas nuevamente en la forma adecuada una vez que haya terminado de limpiar la trampa.
3. Comenzar a remover el contenido de la trampa de grasa con la cuchara y aspirar el producto residual en el interior de la trampa. Vaciar el contenido en una bolsa de residuos o un contenedor sellable.
4. Remover todo el contenido hasta que la trampa de grasa esté completamente vacía.
5. NO utilizar agua caliente, desengrasantes o detergentes para limpiar el interior de la trampa.
6. Raspar todas las paredes, los deflectores y los filtros internos para asegurar el movimiento del agua a través de la unidad.
7. Controlar y tomar nota de las condiciones del tanque, los deflectores y todas las partes removibles. Organizar reparaciones y cambios de repuestos, según sea necesario.
8. Asegurarse de que la trampa de grasa se haya vuelto a montar correctamente (todas las partes internas deben estar en la ubicación adecuada).
9. Controlar que no haya daños en la junta. Reemplazarla si fuera necesario (no utilizar un tubo de silicona como junta).
10. Limpiar y montar nuevamente la junta de goma y volver a colocar la tapa en el tanque. Asegurarse de que todos los tornillos y ajustadores estén en su lugar y adecuadamente ajustados.
11. Asegurarse de que haya suficiente material absorbente en la bolsa para que se absorba todo el excedente de líquido. Agregar más si fuera necesario. Asegurar la bolsa de residuos con un nudo para que evitar fugas.
12. Colocar la bolsa o el contenedor sellable en el contenedor de basura o en el receptáculo designado. Arrojar desechos de la cocina o la trampa de grasa en el sistema de alcantarillado **(inodoros, pozos, bocas de alcantarilla, etc.)**, drenajes pluviales, estanques o áreas al aire libre es **ILEGAL**.

### REGISTRO Y DOCUMENTACIÓN

1. Contáctese con su servicio local para obtener ejemplos de los registros de mantenimiento de dispositvos de control de grasa que se deben realizar en el sitio.
2. Actualice la documentación y registre la limpieza de las trampas de grasa según lo exijan las normas locales de FOG (sebo, aceite y grasa).

Nutrimos y Servimos
Con Calidad S.A.S

**CRONOGRAMA DE LAVADO DE TRAMPAS DE GRASA CAFETERÍA COLEGIO SANTO DOMINGO DE GUZMÁN DE BELLO 2020**

| LAVADO | FECHA |
|---|---|
| Primero | MAYO |
| Segundo | AGOSTO |
| Tercero | NOVIEMBRE |

## Frecuencia: Cada 3 meses

FLOR MARITZA TORRES NIÑO