

	FICHA TECNICA PARA EL LAVADO Y DESINFECCION DE TRAMPA DE GRASAS CON PERSONAL DE AQUASER ARMENIA SG-SST	CODIGO: 002
Fecha de Emisión: 20/01/2018 Fecha de Actualización: 01/01/2020	VERSION: 02	Página 1 de 7

LAVADO Y DESINFECCION DE TRAMPA DE GRASAS

DESCRIPCION Y MANEJO DE UNA TRAMPA DE GRASAS:

Dado de la cantidad de sólidos, y de manteca, aceite y grasa en las aguas residuales de los establecimientos comerciales del alimento, previniendo los desbordamientos de la alcantarilla relacionados con estas descargas requieren su atención.

Una trampa o interceptor de grasa se diseña para separar físicamente la grasa y los sólidos de las aguas residuales de la cocina. Pues que las aguas residuales entran en una trampa o interceptor, el agua se va más despacio y las partículas de la grasa, que son más ligeras que el agua, se unen y flotan para arriba dentro el tanque. Las partículas sólidas más pesadas colocan en el fondo. El orificio de la trampa o interceptor se localiza cerca del centro del tanque para evitar que la grasa y los sólidos pasen a través del tanque. Lo más tiempo que las aguas residuales permanecen en la trampa o interceptor de grasa, mejor es la separación. Mientras que las capas de grasa y de sólidos aumentan, el tiempo de la retención en el tanque se reduce, la separación es menos completa y la grasa y los sólidos se permiten pasar a través del tanque.

	ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE	JAZMIN HENAO MARIN	MARIA ELENA JIMENEZ VELASQUEZ	MARIA ELENA JIMENEZ VELASQUEZ
CARGO	AREA DE GESTION AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO	GERENTE	GERENTE

	FICHA TECNICA PARA EL LAVADO Y DESINFECCION DE TRAMPA DE GRASAS CON PERSONAL DE AQUASER ARMENIA SG-SST	CODIGO: 002
Fecha de Emisión: 20/01/2018 Fecha de Actualización: 01/01/2020	VERSION: 02	Página 2 de 7

Todos los accesorios de la cocina situados en la preparación de alimento o en las áreas de limpieza se deben conectar a la trampa o interceptor de grasa. Los ejemplos incluyen: fregaderos con 2 y 3 compartimientos, fregaderos de preparación, los lavaplatos, los drenes del piso, los drenes del foso, los fregaderos del piso, los trituradores, las estufas del wok y las calderas. Solamente los fregaderos, fregaderos de la aljofifa, y los drenes para la condensación pueden desviar la trampa o interceptor de grasa.

REQUISITOS DE MANTENIMIENTO:

La grasa, aceite, y los sólidos se deben quitar regularmente en orden que la trampa o interceptor de grasa trabaje correctamente. **AQUASER ARMENA** especifica todas las trampas o interceptores de grasa se deben vaciar y limpiar totalmente por un transportador licenciado por lo menos una vez que cada tres meses o con más frecuencia si, antes de tres meses, la grasa y los sólidos en el compartimiento final de la trampa o interceptor acumulan hasta el 50% o más de la altura mojada de la trampa.

La frecuencia de limpieza perfecta de una trampa o interceptor variará para cada negocio. La mayoría de las trampas o los interceptores de grasa se deben bombear por lo menos una vez cada 30 a 45 días. Pida que su proveedor de servicio de mantenimiento de la trampa de grasa que haga medidas periódicamente de la

	ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE	JAZMIN HENAO MARIN	MARIA ELENA JIMENEZ VELASQUEZ	MARIA ELENA JIMENEZ VELASQUEZ
CARGO	AREA DE GESTION AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO	GERENTE	GERENTE

	FICHA TECNICA PARA EL LAVADO Y DESINFECCION DE TRAMPA DE GRASAS CON PERSONAL DE AQUASER ARMENIA SG-SST	CODIGO: 002
Fecha de Emisión: 20/01/2018 Fecha de Actualización: 01/01/2020	VERSION: 02	Página 3 de 7

capa de la grasa y del lodo para determinar la frecuencia de limpieza correcta para la trampa de grasa en su negocio.

Una trampa de grasa descuidada puede dar lugar a: • Sobrecargas mucho más altas, • Las reparaciones de la plomería y de la limpieza mucho más costosos, • Las multas por día para cada violación, • La pérdida de negocio durante la interrupción del servicio, • Las consecuencias para el medio ambiente, y • Las relaciones públicas que sé repercuten si afectan a los vecinos al contrario.

GUÍA DE LIMPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASA

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

	ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE	JAZMIN HENAO MARIN	MARIA ELENA JIMENEZ VELASQUEZ	MARIA ELENA JIMENEZ VELASQUEZ
CARGO	AREA DE GESTION AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO	GERENTE	GERENTE

	FICHA TECNICA PARA EL LAVADO Y DESINFECCION DE TRAMPA DE GRASAS CON PERSONAL DE AQUASER ARMENIA SG-SST	CODIGO: 002
Fecha de Emisión: 20/01/2018 Fecha de Actualización: 01/01/2020	VERSION: 02	Página 4 de 7

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.

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. Preparar el área de trabajo (quitar restos de comida, cloro, botellas y otros limpiadores).
3. Colocar bolsas de residuos en todos los contenedores para su disposición final.

	ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE	JAZMIN HENAO MARIN	MARIA ELENA JIMENEZ VELASQUEZ	MARIA ELENA JIMENEZ VELASQUEZ
CARGO	AREA DE GESTION AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO	GERENTE	GERENTE

	FICHA TECNICA PARA EL LAVADO Y DESINFECCION DE TRAMPA DE GRASAS CON PERSONAL DE AQUASER ARMENIA SG-SST	CODIGO: 002
Fecha de Emisión: 20/01/2018 Fecha de Actualización: 01/01/2020	VERSION: 02	Página 5 de 7

4. Agregar el material absorbente (absorbente para pisos o arena para gatos) en la bolsa dentro del contenedor. 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 (si es el caso).
 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.

	ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE	JAZMIN HENAO MARIN	MARIA ELENA JIMENEZ VELASQUEZ	MARIA ELENA JIMENEZ VELASQUEZ
CARGO	AREA DE GESTION AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO	GERENTE	GERENTE

	FICHA TECNICA PARA EL LAVADO Y DESINFECCION DE TRAMPA DE GRASAS CON PERSONAL DE AQUASER ARMENIA SG-SST	CODIGO: 002
Fecha de Emisión: 20/01/2018 Fecha de Actualización: 01/01/2020	VERSION: 02	Página 6 de 7

8. Asegurarse de que la trampa de grasa se haya vuelto a montar correctamente si es del caso (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 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

	ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE	JAZMIN HENAO MARIN	MARIA ELENA JIMENEZ VELASQUEZ	MARIA ELENA JIMENEZ VELASQUEZ
CARGO	AREA DE GESTION AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO	GERENTE	GERENTE

	FICHA TECNICA PARA EL LAVADO Y DESINFECCION DE TRAMPA DE GRASAS CON PERSONAL DE AQUASER ARMENIA SG-SST	CODIGO: 002
Fecha de Emisión: 20/01/2018 Fecha de Actualización: 01/01/2020	VERSION: 02	Página 7 de 7

1. Contáctese con AQUASER ARMENIA para obtener ejemplos de los registros de mantenimiento de dispositivos 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.

POR QUE 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.

	ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE	JAZMIN HENAO MARIN	MARIA ELENA JIMENEZ VELASQUEZ	MARIA ELENA JIMENEZ VELASQUEZ
CARGO	AREA DE GESTION AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO	GERENTE	GERENTE