



MANTENGA LA GRASA FUERA DEL SISTEMA

MANTENIMIENTO DEL CONTROL DE GRASA MANTENIMIENTO DE REGISTROS

Todos los establecimientos alimentarios están obligados a llevar registros de mantenimiento de interceptor de grasa, interceptores y dispositivos mecánicos de control de grasas durante un mínimo de tres años. Los registros deben estar fácilmente accesibles para ser revisados.



El no mantener registros en el lugar durante un mínimo de tres años, constituirá una violación de la ordenanza de alcantarillas local, y se puede resultar en multas.

MÉTODO DE LIMPIEZA: EMPRESO DE BOMBEO PROFESIONAL

Establezca un sistema para mantener los registros de la empresa de bombeo profesional en el sitio. Si tiene más de un dispositivo de control de grasa, mantenga registros de mantenimiento separados para cada dispositivo.

LOS REGISTROS DEBEN INCLUIR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

- ◇ Nombre, dirección, y número de teléfono de la empresa de bombeo
- ◇ Fecha y hora del servicio de bombeo
- ◇ Nombre y dirección de su negocio
- ◇ Ubicación de cada dispositivo de control de grasa
- ◇ Tamaño y tipo de su dispositivo de control de grasa
- ◇ Cantidad aproximada de residuos de grasa y alimentos sólidos registrados en galones, pulgadas, o porcentajes
- ◇ Frecuencia de bombeo
- ◇ Detalles sobre temas estructurales, de mantenimiento, o reparaciones
- ◇ Ubicación de eliminación de grasa

MÉTODO DE LIMPIEZA: AUTOLIMPIEZA DE LOS DISPOSITIVOS

Establezca un sistema para mantener los registros de mantenimiento de la autolimpieza de dispositivo de control de grasa. Si tiene más que uno, debe mantener registros de mantenimiento separados para cada dispositivo.

LOS REGISTROS DEBEN INCLUIR LA SIGUIENTE INFORMACIÓN:

- ◇ La fecha de autolimpieza
- ◇ Nombre de la persona que limpió el dispositivo
- ◇ Ubicación de cada dispositivo de control de grasa
- ◇ Tamaño y tipo de su dispositivo de control de grasa
- ◇ Cantidad aproximada de residuos de grasa y alimentos sólidos registrados en galones, pulgadas, o porcentajes
- ◇ Waste removal and disposal method
- ◇ Ubicación de eliminación de grasa
- ◇ Detalles sobre temas estructurales, de mantenimiento, o reparaciones
- ◇ Check out our website for a step-by-step guide: "Cómo limpiar el interceptor de grasa hidromecánico (trampa de la grasa)"



Spokane County
PUBLIC WORKS

PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN, VISITE:

WWW.SPOKANECOUNTY.ORG/FOG O LLÁMENOS AL (509) 477-7579

