Grasas y Aceites

Mejores prácticas de manejo

1. No vierta ni quite raspando grasas o aceites por el resumidero. Coloque señales de NO TIRAR GRASA (NO GREASE) cerca de todos los lavaderos y drenajes.

2. Antes de lavar, limpie raspando ollas, sartenes, utensilios y límpielos con papel toalla. Coloque los restos y el papel toalla usado en la basura.

3. Junte el aceite usado para freír y guárdelo en barriles cubiertos y etiquetados para reciclar.

4. Antes de limpiar contenedores con aceite para freír, páseles papel toalla y deseche los papeles usados en la basura.

5. Utilice paños absorbentes en bandejas para absorber derrames que contengan grasa y aceite.

6. No vierta alimentos, incluyendo licuados, jarabes, aceites de ensalada y jugo de carne por el resumidero.

7. Utilice filtros en lavaderos y drenajes de piso para evitar que lleguen materiales sólidos a la trampa de grasa y alcantarillado.

8. Instale una trampa o interceptor de grasa (dentro o fuera) para eliminar la grasa.

9. Limpie las trampas/interceptores de grasa cuando el tanque o el interceptor se encuentre ¼ lleno de grasas y sólidos (retire la capa superior de grasa y los sólidos del fondo).

10. Inspeccione el tanque y el interceptor después de limpiar para asegurar que se hayan retirado todas las grasas y sólidos.

11. Mantenga un registro de limpieza e incluya la cantidad de desperdicios de grasas que se eliminó.

12. Extractores/Filtros: Extractores pequeños: lavar a mano con detergentes con rociador y limpiar con paños
    Extractores grandes: hacer que se realice una limpieza profesional
    Filtros: lavar sobre un lavadero conectado a una trampa/interceptor de grasas.

13. Capacite a todo el personal de cocina como rutina sobre las mejores prácticas de manejo de la grasa.

14. Limpie la grasa derramada en áreas de almacenamiento de aceite usado: Mantenga los contenedores cerrados y llame al contratista para que recoja los contenedores cuando se encuentren llenos.

Si las trampas e interceptores de grasa no se limpian ni se les realiza mantenimiento de manera rutinaria, la grasa puede ingresar al conducto del alcantarillado y obstruir las tuberías ocasionando daños en el conducto del alcantarillado e ingresar nuevamente en el restaurante.