

CÓMO CUIDAR SU TRAMPA DE GRASA

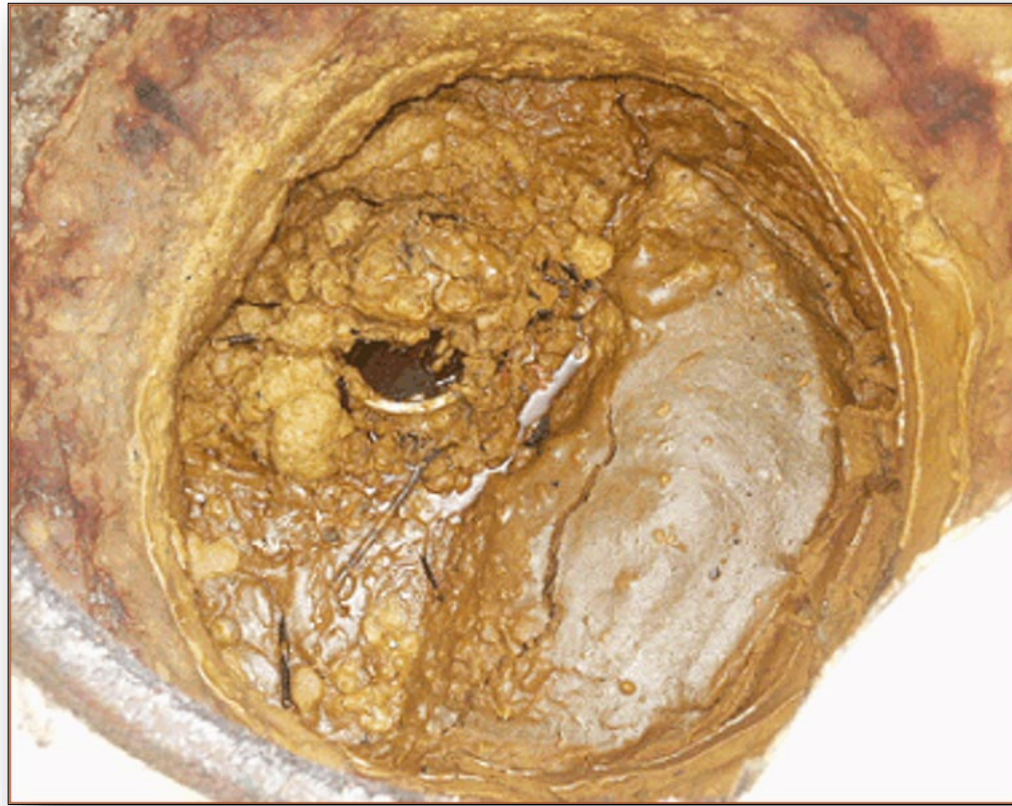
Una presentación de la Oficina de Residuos
Industriales de Austin Water



Revisado en 10.4.24

Prestar atención a las aguas residuales comerciales es esencial

Dada la prevalencia de sólidos y de lípidos, aceites y grasas (FOG) en las aguas residuales de los establecimientos alimentarios comerciales, se debe prestar especial atención para prevenir los desbordamientos del alcantarillado sanitario relacionados con estos vertidos.



Las trampas de grasa ayudan a proteger el medio ambiente

Una trampa de grasa, también conocida como interceptor de grasa, está diseñada para separar físicamente el FOG y los sólidos de las aguas residuales de la cocina.

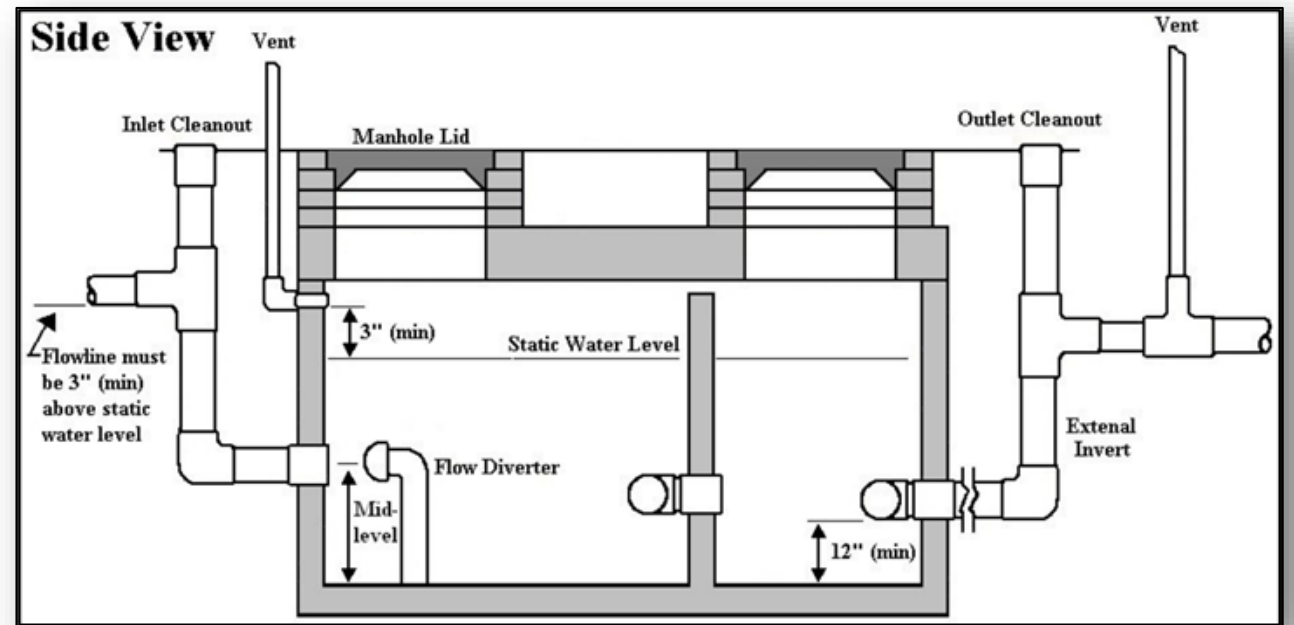
Al atrapar el FOG y los sólidos que normalmente se encuentran en las operaciones de preparación de alimentos, la trampa de grasa actúa como la última línea de defensa contra posibles bloqueos y desbordamientos del alcantarillado y las consecuencias que ello puede ocasionar.



Descripción general de una trampa de grasa

Cuando las aguas residuales entran en una trampa de grasa, el agua se ralentiza y las partículas de grasa, que son más ligeras que el agua, se unen y flotan hacia la parte superior del tanque. Las partículas sólidas más pesadas se depositan en el fondo. La salida de la trampa está situada cerca del centro del tanque para evitar que la grasa y los sólidos atraviesen el tanque. Cuanto más tiempo permanezca el agua residual en la trampa, mejor será la separación.

A medida que las capas de grasa y sólidos aumentan (se vuelven gruesas), el tiempo de retención en el tanque se reduce, la separación es menos completa, y la grasa y los sólidos pueden pasar a las tuberías aguas abajo.



¿Qué se debe conectar a la trampa de grasa?

Todas las instalaciones de cocina situadas en las zonas de preparación de alimentos o de limpieza deben estar conectadas a la trampa de grasa.

A continuación se incluyen algunos ejemplos:

- 💧 Fregaderos de 2 y 3 compartimentos
- 💧 Fregaderos de preparación
- 💧 Lavavajillas
- 💧 Drenajes para suelos
- 💧 Zanjas de drenaje
- 💧 Fregaderos de suelo
- 💧 Trituradoras
- 💧 Hornos Wok
- 💧 Hervidores basculantes



Los fregaderos para el lavado de manos, los fregaderos para fregonas/trapeadores y los drenajes *solo para condensación* pueden prescindir de una trampa.

Una trampa de grasa con un tamaño adecuado es fundamental

Una trampa demasiado pequeña no podrá eliminar el FOG y los sólidos de forma eficiente.



Una trampa de grasa con un tamaño adecuado es fundamental

Una trampa demasiado grande puede ser igual de problemática. Las trampas extragrandes pueden hacer que el agua se estanque y ocasionar malos olores y/o condiciones corrosivas que acorten drásticamente la vida útil de la trampa.

En la actualidad, la trampa de grasa más pequeña que se permite instalar es de 100 galones.

Las trampas de grasa bajo el mostrador como la de la derecha ya no están permitidas.



El diseño de una trampa de grasa es tan importante como su tamaño

Observe la corta distancia que existe entre la entrada y la salida que aparece a continuación. Ya no se permite instalar esta trampa cilíndrica de estilo antiguo debido a su bajo rendimiento.



El diseño de una trampa de grasa es tan importante como su tamaño

Observe el desviador de flujo en el lado de la entrada de esta nueva instalación. Esto ayuda a eliminar los efectos de canalización o de "cortocircuito".



El diseño de una trampa de grasa es tan importante como su tamaño

El tabique y las tuberías pueden verse a continuación. Una instalación adecuada del tabique garantiza que el flujo se distribuya uniformemente por todo el tanque.



Interceptor de grasa instalado

A continuación, se muestra el aspecto de un interceptor de 1,000 galones tras su instalación.



Requisitos de mantenimiento de las trampas de grasa



El FOG y los sólidos deben retirarse regularmente para que la trampa de grasa funcione correctamente.

El Capítulo 15-10 del Código de la Ciudad de Austin especifica que un transportista con licencia debe vaciar todas las trampas de grasa por completo y limpiarlas al menos una vez cada tres (3) meses. Además, todas las trampas deben limpiarse cuando la acumulación de grasa y sólidos en el compartimento final alcance el 50% o más de la altura mojada de la trampa de grasa. Esto significa que muchas trampas pueden tener que limpiarse más a menudo y no solo una vez cada tres (3) meses como mínimo.

Frecuencia de limpieza de las trampas de grasa

La frecuencia de limpieza perfecta variará para cada negocio.

Pida a su proveedor de servicios de mantenimiento de trampas de grasa que realice mediciones periódicas de la grasa y la capa de residuos para determinar la frecuencia que sea adecuada para su negocio.

Una lista actualizada de los transportistas de residuos líquidos permitidos en la Ciudad de Austin se encuentra disponible en:

<https://www.austintexas.gov/departament/liquid-waste-hauler-program>



Requisitos de documentación para los residuos transportados

Todos los residuos líquidos recogidos en la jurisdicción de la Ciudad de Austin deben declararse utilizando los formularios de manifiesto de la ciudad.

El Código de la Ciudad de Austin ([§ 15-5-32](#)) especifica que los registros de manifiesto de los desechos de las trampas de grasa deben estar disponibles hasta los últimos tres (3) años en los que la instalación haya operado.



City of Austin / Travis County Austin Water Manifest / Trip Ticket for Hauled Liquid Wastes Number: 1055751			
Generator Name: The Happy Blue Tortilla		Address: 123 Main Street	
City: Austin	State: TX	Zip Code: 78701	Phone: 512-555-5555
Generator Info			
1. Indicate the waste type (check one) and, if applicable, the tank, interceptor or trap capacity: ☒ Food service grease interceptor or trap waste ☐ Chemical toilet / portable toilet waste ☐ Wastewater from a mobile food vendor ☐ Grit / mud / oil / lint interceptor or trap waste ☐ Wastewater treatment plant sludge ☐ Wastewater from sanitary sewer system ☐ Septic tank / sewage holding tank waste ☐ Other - specify source and type of waste: _____ Tank, interceptor or trap capacity: 1750 (gallons)			
2. This section applies to any waste removed from food service grease interceptors or traps that are subject to Austin City Code specified pump-out frequency requirements. All food service grease interceptors or traps located within the City of Austin (COA) or located at any property that receives wastewater service from Austin Water must comply. If needed, contact Austin Water to obtain the requested COA Pollution Control Device ID.			
a) Was this waste removed from a grease interceptor or trap that is subject to Austin City Code pump-out requirements? ☒ Yes ☐ No If NO, skip b) through f) below:			
b) COA Pollution Control Device ID: 99 ☐ unknown		If ID unknown, provide device's GPS coordinates (in decimal degrees) below	
c) Percent solids/grease (estimate): 30%		Latitude: 30 Longitude: 97	
d) Is interceptor in good operating condition? ☒ Yes ☐ No		If any interceptor problem or defect observed, please describe below	
e) Is submission of pump-out report required? ☐ Yes ☒ No			
f) Pump-out reporting done by: ☐ Generator ☐ Hauler ☒ N/A Name or initials of person reporting: _____			
Gallons Removed: 1750		Date Removed: 5/01/2020	
As the representative for the generator of this waste, I certify that the information provided is true and correct; and that this waste is to be transported to a facility authorized by the Texas Commission on Environmental Quality (TCEQ) to receive these wastes.			
Printed Name: Alex Blue		Signature: Alex Blue	
Hauler Business Name: Bob's Pumping Co.		Address: 123 Hauler Way	
City: Austin	State: TX	Zip Code: 78701	Phone: 512-444-4444
TCEQ Registration No.: 12345		Vehicle License No.: XYZ-123	
COA Permit No.: 111		Gallons Transported: 1750	Date Relinquished: 5/01/2020
As the representative for the transporter of this waste, I certify that the information provided is true and correct; and that this waste was collected in accordance with Title 30 of the Texas Administrative Code, Chapter 312, Subchapter G and the Austin City Code.			
Printed Name: Robert Haulerman		Signature: Robert Haulerman	
Transfer Info			
Note: This section is for documenting transfers of wastes between vehicles operating under the same TCEQ Registration Number. The transfer of waste to any secondary transporter must be at a Type V facility that is either permitted by or registered with the TCEQ.			
1. Was this waste transferred to the vehicle identified above from a previous transporter vehicle? ☐ Yes ☒ No If YES, indicate the previous Manifest / Trip Ticket No. here: _____			
2. Is this waste being transferred from the vehicle identified above to a different (new) transporter vehicle? ☐ Yes ☒ No If YES, complete the section below for the vehicle accepting this waste, and initiate a new Manifest / Trip Ticket including the new "Transporter Info" and the original "Generator Info" (duplication of the generator's signature would not be required).			
New Manifest / Trip Ticket No.:		New Vehicle License No.:	
Gallons Transferred:		Transfer Date:	
As the representative for the transporter receiving this transferred waste, I certify that the information provided is true and correct.			
Printed Name:		Signature:	
Facility Name: Landfill USA		Address: 10 Pasture Hwy	
City: Hometown	State: TX	Zip Code: 78777	Phone: 512-333-3333
Check One: ☒ Disposal site ☐ Permitted transfer station		TCEQ Type I or Type V Permit No.: 555123	
☐ Registered transfer station		OR TCEQ Registration No.:	
Gallons Received: 1750	Date Received: 5/02/2020	Time Received: 13:30	
As the representative for the facility receiving this waste, I certify that: • The TCEQ has authorized this facility to accept the waste specified under "Generator Info" above; • The waste was received by this facility on the date and time indicated; and • The waste has been transferred, recycled or disposed of as required by the TCEQ authorization for this facility.			
Printed Name: Jane Doe		Signature: Jane Doe	

AW 03/2020
WHITE - Austin Water; YELLOW - Generator (Initial); GREEN - Generator (Final); PINK - Receiver; GOLD - Transporter



Las trampas de grasa no duran para siempre

Si la trampa no se bombea ni se limpia con regularidad, se formarán ácidos a medida que la grasa se vuelva séptica.

Estos ácidos son muy destructivos y, con el tiempo, pueden hacer que los tabiques, las tuberías y las paredes del tanque se desmoronen.



Observe las líneas negras en la pared del tanque de la trampa que se muestra arriba. Es una barra de refuerzo de alambre expuesta.

Las trampas de grasa no duran para siempre



El [Capítulo 15-10-22 \(23\)](#) del Código de la Ciudad de Austin prohíbe el uso de enzimas, bacterias u otros agentes que puedan causar que el contenido de una trampa de grasa atraviese dicha trampa.

Los infractores podrían recibir sanciones de hasta \$2,000 al día por cada infracción. Además, si el uso indebido de estos agentes contribuye a un desbordamiento del alcantarillado sanitario, el infractor también podría verse obligado a pagar la recuperación de costos por las costosas operaciones de limpieza y reparación.

¡No hay nada que sustituya limpiar y bombear las trampas de grasa con regularidad!



Posibles consecuencias de una trampa de grasa descuidada



- Un aumento notable en las tasas de recargo por servicios públicos
- Costosas reparaciones de tuberías y mayores costos de limpieza
- Multas de hasta \$2,000 dólares al día por cada infracción
- Pérdidas comerciales durante la interrupción del servicio
- Impactos medioambientales perjudiciales
- Una crisis de relaciones públicas si el público en general se ve afectado negativamente

Un mantenimiento adecuado de las trampas de grasa es fundamental

La instalación y/o sustitución de las trampas de grasa son muy costosas. Por ello, es muy importante asegurarse de que se limpien y bombeen con regularidad.



Un mantenimiento adecuado:

- ◆ Protegerá los conductos de aguas residuales aguas abajo ante la acumulación de grasa y posibles desbordamientos del alcantarillado
- ◆ Garantizará que su trampa de grasa tenga una vida larga y próspera

Asegúrese de que usted y su personal sepan lo que se debe y no se debe hacer para gestionar la grasa en su cocina adecuadamente

The poster features a red background with white text. At the top, the title '¡Ataquemos a la Grasa en Esta Cocina!' is written in a large, bold, sans-serif font. To the right of the title is a cartoon illustration of a red, splatter-like character with a grumpy face, wearing a white apron. Below the title, on the left, is a smaller version of the same character. To the right of the character is a white rectangular box containing a list of five bullet points in red text. The first bullet point is '¿Por qué tengo que ayudar?' in a larger font than the others.

¡Ataquemos a la Grasa en Esta Cocina!

¿Por qué tengo que ayudar?

- Evitar acumulaciones de grasa que obstruyan las líneas de drenaje.
- Detener los desbordamientos de drenaje hacia la calle y desagües pluviales.
- Ahorrar dinero gastado en limpiezas costosas de derrames de aguas residuales.
- Reducir el número de veces que se tienen que limpiar las trampas de grasa (servicio de alimentos).
- Proteger la calidad de nuestra agua.

Cartel GI-290 (Revisado 8/13)

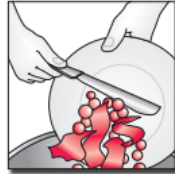
El cartel arriba mencionado está disponible en la Sección
"Pequeñas Empresas y Asistencia del Gobierno Local"
de la Comisión de Calidad Ambiental de Texas (TCEQ)
1-800-447-2827 • [TexasEnviroHelp.org](https://www.texasenvirohelp.org)



¡HAGA ESTO!



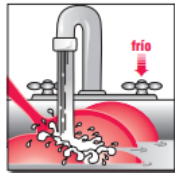
✓ Ponga el aceite y la grasa en contenedores cerrados para colección.



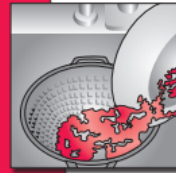
✓ Quite las sobras de comida en botes o bolsas de basura y disponga de ellos adecuadamente. Evite usar su trituradora de basura.



✓ Quítele el aceite y la grasa a los trastes, ollas, freidoras y parrillas. Primero enfríe antes de tallar o limpiar el exceso de grasa.



✓ Enjuague los trastes y ollas con agua fría antes de ponerlos en la lavadora para trastes.



✓ Cubra el fregadero de la cocina con una canasta para capturar comida y vacíelo en el bote para basura, como sea necesario.



✓ Cubra el resumidero en el piso con un cedazo fino y vacíelo en el bote de la basura, como sea necesario.

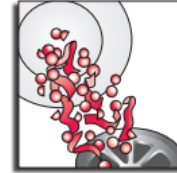
¡NO HAGA ESTO!



✗ No vacíe aceite y grasa por el desagüe.

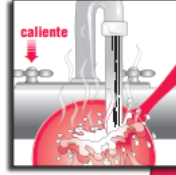


✗ No tire sobras de comida por el desagüe.



✗ No enjuague los trastes, ollas, freidoras y parrillas con agua para tirar el aceite y la grasa por el desagüe.

✗ No enjuague el aceite y la grasa con agua caliente.



Otras Maneras de Atacar la Grasa

- ▶ Use productos de limpieza ambientalmente seguros en lugar de detergentes o limpiadores ásperos que pueden dañar las líneas de drenaje.
- ▶ Si genera en la cocina grandes cantidades de aceite usado, reúselo o recíclalo. Para encontrar a un reciclador, revise el directorio telefónico bajo "recicladores."
- ▶ Si usted genera cantidades pequeñas de aceite usado para cocinar, reuse tan seguido como sea posible y luego vacíelo en un contenedor que pueda tirar. *Nunca* vacíelo por el desagüe.
- ▶ Empiece una pila de composta en su hogar con sobras que no sean carne. La publicación de la TCEQ *Mulching and Composting: A "Take Care of Texas" Guide (GI-36)* (Acolchados y Compostaje: Una guía de "Cuide a Texas") proporciona información básica para ayudarlo a empezar.



Para mayor información comuníquese a la Comisión de Calidad Ambiental de Texas (TCEQ por su nombre en inglés)
Sección de Asistencia a Pequeños Negocios y Gobiernos Locales
1-800-447-2827 • TexasEnviroHelp.org



CuideATexas.org



No ponga el aceite usado de la freidora en los fregaderos de la cocina y los drenajes



No se debe confundir un interceptor de grasa con el contenedor de extracción de aceite que se muestra a la izquierda.

Este contenedor contiene aceite usado de la freidora (también conocido como "grasa amarilla") y se transporta fuera del recinto periódicamente.

*¡Asegúrese de que todo el personal sepa que **nunca** debe tirar el aceite viejo de la freidora en los fregaderos y los drenajes de la cocina!*



No trate los fregaderos y los drenajes como un cubo de basura



Las trituradoras de basura están **prohibidas** en las cocinas comerciales y en otros centros industriales que utilizan el sistema de alcantarillado sanitario.

Las trituradoras de basura solían usarse de manera incorrecta. Esto condujo a que las trampas de grasa:

- 💧 Se sobrecargaran de sólidos
- 💧 Fueran menos eficientes
- 💧 Necesitaran un bombeo más frecuente

¡Asegúrese de que todo el personal sepa que debe tirar la comida de los platos a un cubo de compostaje y no a los fregaderos y drenajes de la cocina!

Programa de recargos de la Ciudad de Austin

La Ciudad toma muestras de los vertidos de cada establecimiento alimentario comercial periódicamente como parte del Programa de recargos.

Los cargos por aguas residuales se determinan para cada establecimiento en función de la calidad de las aguas residuales vertidas. Por lo tanto, un control inadecuado de los vertidos del FOG y de los sólidos puede dar lugar a que un establecimiento reciba facturas de servicios públicos muy elevadas.



Puede encontrar información adicional sobre el Programa de recargos en:
<https://www.austintexas.gov/departament/pretreatment-surcharge-program>



Para obtener más
información:



División de Servicios Especiales de Austin Water

- Correo electrónico:
industrialwaste@austintexas.gov
- Website:
<https://www.austintexas.gov/department/industrial-waste-control-pretreatment>

